



Charta für Bio Suisse Gastronomie

Bio Suisse Markennutzer für die Gastronomie haben das Ziel eine natürliche, saisonale und regionale Küche anzubieten, die sich durch einen definierten Anteil von Bio-Produkten/Rohstoffe auszeichnet. Fair produzierte, umweltfreundliche und sozialgerechte Produkte runden das Angebot ab.

Prinzipien der Nachhaltigkeit

- Natürliche, saisonale und regionale Küche mit einem Bio-Anteil entsprechend der Stufe
- Knospe Produkte schweizerischer Herkunft sind zu bevorzugen
- Die Speisen werden bevorzugt frisch und durch schonende Kochverfahren zubereitet
- Die Menugestaltung ist zeitgemäss und baut auf Überlegungen der Nachhaltigkeit auf
- Der Betrieb entwickelt Konzepte zur Vermeidung von Food Waste und zur Nutzung von Mehrweggeschirr/-gebinde (wo anwendbar), auch im Take-away-Bereich

Einführungsprogramm

- Die Gastronomie-Partner absolvieren ein Einführungsprogramm. Dies umfasst mindestens, aber nicht abschliessend:
 - Grundsätze der Bio-Landwirtschaft
 - Menuplanung mit Bio-Rohprodukten
 - Schonende Verarbeitungsmethoden
 - Bedarfsgegenstände und Verpackung
 - Deklaration/Kennzeichnung
 - Praktische Umsetzung des Modells

Weiterbildung



Die Gastronomie-Partner führen mindestens, aus dem anerkannten Bio-Suisse Curriculum, einmal im Jahr im Betrieb eine Weiterbildungsmassnahme durch.

Täuschungsschutz

Das Bio Suisse Gastromodell basiert auf durchschnittlichen Wareneinkaufswerten. Es muss sichergestellt werden, dass für den Gast täglich Bio-Produkte verfügbar sind und auch auf der Karte sichtbar sind. Daher definiert jeder Gastronomie-Partner fünf beliebige Zutaten aus folgenden Warengruppen, die immer in **Schweizer Knospe Qualität** verfügbar sein müssen.

- Früchte, Gemüse
- Fleisch und Geflügel
- Milchprodukte
- Hülsenfrüchte/Getreide

Produkt	Warengruppe	Produkt	Lieferant/Produzent
1			
2			
3			
4			
5			

Nicht erlaubte Zutaten



Darauf wird immer verzichtet

- Gentechnisch veränderte Rohstoffe und Produkte
- Fische, die gemäss dem WWF-Ratgeber nicht als «Gute Wahl» oder «Zweite Wahl» eingestuft sind
- Geflügelprodukte inkl. Eier aus Käfighaltung
- Fleisch exotischer und/oder gefährdeter Tierarten¹
- Enten-, Gänse- und Wachtel Fleisch und Eier, wenn sie nicht nachweislich aus tierfreundlicher Freilandhaltung stammen
- Froschschenkel
- Sowie Stopfleber und Produkte daraus

Ort, Datum:

Unterschrift Betrieb

Version 01.2023

¹ wie Krokodil, Schlange, Wal, Hai, Schildkröte, Hummer, etc.