



**BIOSUISSE**

RICHTLINIEN  
FÜR DIE ERZEUGUNG,  
VERARBEITUNG UND  
DEN HANDEL VON  
KNOSPE-PRODUKTEN

Auszug Gastronomie

Fassung vom 1. Januar 2023

# Inhaltsverzeichnis

## **Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten**

*Auszug Gastronomie*

<b>Teil I: Gemeinsame Richtlinien</b>	<b>3</b>
2 Vertrags- und Kontrollpflicht	3
<b>Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel</b>	<b>4</b>
16 Gastronomie	4
16.1 Anforderungen an alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe	4
16.2 Das Bio Suisse Gastromodell	5

# Teil I: Gemeinsame Richtlinien

## 2.1.4 **Kontrolle von Gastronomiebetrieben**

Die Markennutzer müssen die Einhaltung der Weisungen für Gastronomiebetriebe sowie die Einhaltung der Bedingungen zur Markennutzung nachweisen.

Dieser Nachweis umfasst folgende Kontrollpunkte:

- Termingerechte Erfassung und Einreichung der Netto-Waren-Einkaufswerte.
- Plausibilisierung der angelieferten Daten.
- Übereinstimmung der Auslobung mit den angelieferten Daten.

Einmal jährlich reicht der Markennutzer eine Selbstdeklaration ein; dies erfolgt komplett, termingerecht und umfasst:

- Bestätigung zur Einhaltung der Charta.
- Die Korrektheit der angelieferten Netto-Waren-Einkaufswerte wird bestätigt.
- Die Weiterbildungsmassnahme wurde durchgeführt.
- Die Einhaltung der Vorgaben im Bio Suisse CD-Manual Teil VI, Gastronomie wird bestätigt.

Alle 3 Jahre findet eine Betriebskontrolle einer unabhängigen Kontrollstelle statt. Bio Suisse behält sich das Recht vor, jederzeit eine Kontrolle zu veranlassen.

# Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel

## 16 Gastronomie

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 184](#)) gelten auch in der Gastronomie sinngemäss.

Bio Suisse fördert die Ausserhausverpflegung mit Knospe-Produkten und fokussiert auf Rohprodukte, die nach Knospe Richtlinien produziert werden. Die Knospe wird in der Gastronomie sichtbar und ihr Bekanntheitsgrad breiter abgestützt. Die Gastronomie ist ein wichtiger Absatzkanal für Produzenten und Lizenznehmer.

Konsumenten, die zuhause Bio konsumieren, sollen dies auch auswärts tun können. Bio Suisse ermöglicht mit ihrem Gastromodell den schrittweisen Einstieg.

### **Übergangsfrist für Modelle bis und mit Richtlinien 2022:**

Für die Umstellung auf das neue Modell besteht für bestehende Markennutzer (Knospe-Produkte-Küche) und Lizenznehmer (Knospe-Komponenten-Küche und Knospe-Küche) eine Übergangsfrist bis 31.12.2025.

Während der Übergangsfrist gelten für Knospe-Produkte-Küche, Knospe-Komponenten-Küche und Knospe-Küche die Richtlinien 2022.

Der Übergang wird mit bestehenden Markennutzern und Lizenznehmern der Gastronomie in einer individuell ausgestalteten Roadmap definiert.

### 16.1 Anforderungen an alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe

#### 16.1.1 Geltungsbereich und Betriebsdefinition

Diese Weisung gilt für Gastronomiebetriebe und Produzenten mit kommerziellem Verpflegungsangebot auf dem Hof.

Als Gastronomiebetriebe im Sinne dieser Weisung gelten Unternehmen, die Speisen und Getränke zum direkten Genuss an Ort und Stelle anbieten und dem Gastgewerbegesetz unterstehen. Hierunter fallen auch Betriebe der Systemgastronomie, Party-Services, Gastro-Kuriere, mobile Küchen, Take-away und Catering-Unternehmen etc.

Produkte, die ausserhalb des Gastronomiebetriebes mit der Knospe verkauft werden, fallen nicht in den Geltungsbereich dieser Weisung. Für diese Produkte gelten die jeweiligen produktespezifischen Weisungen. Diese Produkte müssen von Bio Suisse einzeln lizenziert werden und fallen unter das Kapitel Teil III, Richtlinien für Verarbeitung und Handel.

#### 16.1.2 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof

Das kommerzielle Anbieten von selbsterzeugten und zugekauften Speisen und Getränken auf dem Hof im Rahmen von Bauernfrühstück, Besenbeizen oder anderen auf dem Betrieb organisierten Verpflegungsangeboten gilt als Direktvermarktung und ist in [Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof Teil I, Art. 3.3.4, Seite 37](#) definiert.

Knospe-Produzenten können unabhängig von ihrem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb Gastronomiebetriebe führen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien der Abtrennung des Gastronomiebetriebes vom Landwirtschaftsbetrieb fest. Folgende Mindestanforderungen müssen erfüllt sein; rechtlich abgetrennte Firma mit eigener Buchhaltung und einem vom Knospe-Hof unabhängigen Auftreten.

Solche unabhängigen Gastronomiebetriebe müssen für die Nutzung des Gastromodells einen Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

## 16.2 Das Bio Suisse Gastromodell

Das Bio Suisse Gastromodell umfasst folgende drei Stufen:

Stufe 1	Bio Produkte repräsentieren 30 % des Netto-Waren-Einkaufswertes <sup>63)</sup> . Mindestens 20 % des Netto-Waren-Einkaufswertes werden in Knospe Qualität eingekauft.
Stufe 2	Bio Produkte repräsentieren 60 % des Netto-Waren-Einkaufswertes. Mindestens 40 % des Netto-Waren-Einkaufswertes werden in Knospe Qualität eingekauft.
Stufe 3	Bio Produkte repräsentieren 90 % des Netto-Waren-Einkaufswertes. Mindestens 60 % des Netto-Waren-Einkaufswertes werden in Knospe Qualität eingekauft.

### 16.2.1 Vertrag mit Bio Suisse

Der Gastronomiebetrieb benötigt einen Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse, damit er berechtigt ist, die Knospe im Betrieb und in der Kommunikation zu verwenden.

Es wird vorausgesetzt, dass Lebensmittel- und Gastgewerbe-gesetze sowie weitere Vorschriften für die Gastronomie eingehalten werden.

### 16.2.2 Vertragsabschluss

Für den Abschluss eines Markennutzungsvertrages mit Bio Suisse ist Folgendes zu befolgen:

- Der Gastronomiebetrieb erstellt eine Beschreibung des Unternehmens und seiner Tätigkeiten.
- Der Betrieb definiert eine verantwortliche Person für das Bio-Konzept.
- Die verantwortliche Person durchläuft ein Bio Suisse spezifisches Einführungsprogramm.
- Die Charta zur nachhaltigen Ernährung ist unterzeichnet.
- Ein Vertrag mit einer anerkannten Kontrollstelle ist unterzeichnet.
- Der Nachweis über das Erreichen des minimalen Schwellenwertes (gemäss dem Modell) über drei aufeinanderfolgende Monate ist erbracht.
- Ein Erstbesuch durch Beauftragte von Bio Suisse innerhalb der ersten drei Monate ist erfolgt.

### 16.2.3 Weiterführung des Vertrages und Wechsel in der Stufe

Für die Weiterführung des Markennutzungsvertrages müssen mindestens folgende Kriterien erfüllt sein:

- Der minimale Schwellenwert (gemäss dem Modell) wird in jedem Quartal nach Abschluss des Vertrages erreicht.
- Die Meldung erfolgt quartalsweise an Bio Suisse.
- Der jährliche Nachweis über eine von Bio Suisse anerkannte Weiterbildungsmassnahme im Betrieb ist erfolgt.
- Die Einhaltung der Charta wird schriftlich bestätigt.
- Weitere Kontrollpunkte werden im Markennutzungsvertrag geregelt.
- Wird in zwei aufeinanderfolgenden Quartalen ein abweichender – nach oben und unten – Warenwert erreicht, erfolgt der Wechsel in die entsprechende Stufe oder die Markennutzung wird sistiert.

<sup>63)</sup> Der Netto-Waren-Einkaufswert (= Warenwert ohne Mehrwertsteuer) bezieht sich auf Rohstoffe, die zur Speiseherstellung verwendet werden und Getränke.  
Nicht dazu gehören z. B. Reinigungsmittel, Dekorationsmaterial, Geschirr und sinngemäss ähnliches.

## 16.2.4 Kommunikation und Werbung

Die Kennzeichnung mit der „Knospe für die Gastronomie“ erfolgt auf der Grundlage des Bio Suisse Corporate-Design-Manual, Teil VI, Gastronomie.

Die Auszeichnung mit der „Knospe für die Gastronomie“ im Zusammenhang mit Getränken und Speisen erfolgt direkt auf der Speisekarte, einem Einlageblatt oder einem sinnentsprechenden, analogen oder digitalen Medium.

Ein Markennutzer in der Gastronomie ist berechtigt, die Gastronomie-Knospe für die Kommunikation innerhalb und ausserhalb des Gastronomiebetriebes zu verwenden. Werbung mit der Gastronomie-Knospe für das ganze Restaurant ist somit erlaubt, solange sie der Stufe und dem Bio Suisse CD-Manual entspricht.

Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben: Der Einsatz von Umstellungsprodukten ist zulässig, solange die lebensmittelrechtliche Deklaration eingehalten ist.

## 16.2.5 Kontrolle

Kontrollen werden geregelt im Kapitel [Kontrolle von Gastronomiebetrieben Teil I, Art. 2.1.4, Seite 19](#). Sanktionen sind geregelt im Kapitel [Verstösse und Sanktionen Teil I, Kap. 2.6, Seite 25](#).

## 16.2.6 Fortbildung

Die Gastronomie-Partner führen mindestens einmal im Jahr eine Fortbildung aus dem Bio Suisse Curriculum im Betrieb durch. Darüber muss ein Nachweis erbracht werden.

## 16.2.7 Charta

Die Charta ist integrierter Bestandteil des Markennutzungsvertrages. Darin werden Grundsätze für die Umsetzung des Gastronomiemodells definiert sowie folgende Punkte geregelt:

- Prinzipien der Nachhaltigkeit
- Einführungs- und Weiterbildungsprogramm
- Vermeidung von Täuschung
- Nicht erlaubte Zutaten
- Verarbeitungsverfahren werden nicht explizit geregelt: schonende Verarbeitungsmethoden sind bevorzugt anzuwenden. Dafür wird eine Schulung „schonende Verarbeitung“ als Pflichtteil im Einführungsprogramm angeboten.

## 16.2.8 Gebühren

Die Gebühren<sup>(64)</sup> für die Gastronomie und für die Vermarktung von Knospe-Produkten ausserhalb des Gastronomiebetriebes sind im «Gebührenreglement Bio Cuisine» sowie in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» aufgeführt. Siehe [Gebühren Teil I, Kap. 2.4, Seite 25](#).

---

<sup>64</sup> Gilt nicht für Hofverarbeiter; die Berechtigung zur Vermarktung mit der Knospe ist mit dem Bio Suisse Produktionsvertrag geregelt.

