



Charta für Bio Cuisine Gastronomie

Mitgeltendes Dokument zu Markennutzungsvertrag

Januar 2026

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/-gebilde (wo anwendbar), auch im Take-away-Bereich

Einführungsprogramm

Die Gastronomie-Partner absolvieren ein Einführungsprogramm. Dies um fasst mindestens, aber nicht abschliessend:

- Grundsätze der Bio-Landwirtschaft
- Menüplanung 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. Von den Produkten in Schweizer Knospe-Qualität müssen mindestens drei unterschiedliche Warengruppen vertreten sein.

- | | | |
|-------------------------|--------------------|---------------------|
| • Früchte | • Ei | • Getränke |
| • Gemüse | • Getreide & | (alkoholische und |
| • Kartoffeln | Pseudogetreide | nichtalkoholische |
| • Fleisch & Geflügel | • Hülsenfrüchte & | Getränke) |
| • Fisch & Krustentiere | Nüsse | • Kräuter & Gewürze |
| • Fleischersatzprodukte | • Brot & Backwaren | • Öle & Fette |
| • Milchprodukte | • Süsswaren | |



Nicht erlaubte Zutaten

Darauf wird immer verzichtet:

- Gentechnisch veränderte Rohstoffe und Produkte
- Fische, die gemäss dem WWF-Ratgeber nicht als «Bevorzugen» (grün) oder «Zweite Wahl» (orange) eingestuft sind
- Geflügelprodukte inkl. Eier aus Käfighaltung
- Fleisch exotischer und/oder gefährdeter Tierartenⁱ
- 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

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