



MEHRWERT/ MARKTVORTEIL VON BIO IM GASTGEWERBE

Bio Suisse, August 22

Der Mehrwert von Bio im Gastgewerbe



«Hallo, ich
bin
Christina.»

«In meiner Küche ist mir wichtig,
dass frische und geschmackvolle
Produkte verarbeitet werden. Nur
höchste Qualität soll bei meinen
Gästen auf den Teller kommen.
Und die Leidenschaft und
Innovationskraft der Bio-
Produzent:innen inspiriert mich.»

Kommunikation mit dem Gast



«Aber wie kann ich
meinen Gästen
erklären, wofür Bio-
Produkte stehen?»

Bio schmeckt



- **Unverfälscht:** vom Feld bis auf den Teller
 - Nur natürliche Dünger und Nährstoffe
 - Echter Boden für echten Geschmack
- **Langsames Wachstum bringt mehr Genuss**
 - Bei Tieren und Pflanzen
- **Schmackhafte Bio-Produkte dank einer naturnahen Verarbeitung**
 - Keine Farb- und Aromastoffe
- Immer mit **Wertschätzung** und **Respekt vor Tier und Natur**

Bio ist gesund



- **Mehr gute Inhaltsstoffe** wie Antioxidantien, Vitamine und Omega 3-Fettsäuren
 - Fakt: 10 bis 50% mehr Antioxidantien in Bio-Gemüse und Früchten
- **Weniger schädliche Stoffe** wie Pestizide, Nitrat und Kadmium
 - Fakt: 35x bis 500x weniger Rückstände von Pestiziden in Bio-Produkten
- **Keine Gentechnik** und **keine Bestrahlung**

Bio ist nachhaltig/gut für die Umwelt



- **Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger, Pestizide und gentechnisch veränderte Organismen**
 - Bodenfruchtbarkeit und Humusgehalt bleiben hoch und das Wasser sauber
- **Förderung der Biodiversität**
 - Schonende und naturnahe Landwirtschaft
 - Förderung von Biodiversitätsflächen
- **Schutz der Umwelt und des Klimas**
 - Verbot von Flugtransporten
 - Regionale und nahe Produktion

Bio ist nah



- Alle **6km** befindet sich in der Schweiz ein **Knospe-Betrieb**
- **Absatzkanäle** zwischen Hof und Restaurant werden **laufend verbessert**
- Über das **online Portal Biomondo.ch** können feinste Bio-Produkte direkt ab Hof bestellt werden
- Immer mehr **Bio-Produkte** sind bei **Grossisten** erhältlich

Bio-Tiere haben es gut



- Bio-Bäuerinnen und -Bauern **respektieren ihre Tiere** und **engagieren sich für ihr Wohl**
- **Nur Futter in Knospe-Qualität**
 - Wenn immer möglich vom eigenen Hof, dann aus der Schweiz und Europa
 - Ohne Gentechnik und ohne künstliche Zusatzstoffe
- **Bio-Tiere leben wie es ihrer Art entspricht**
 - Tierwohl kommt vor Leistung
 - Die Tiere haben Platz und können ins Freie

Bio ist fair



- **Fairness** wird auf der **ganzen Wertschöpfungskette** gefördert
- **Faire Entlohnung** und gute, **sichere Arbeitsbedingungen** als Kernelement
- Förderung der **Markttransparenz**
 - Laufend werden aktuelle Informationen über den Bio-Markt zur Verfügung gestellt.
- **Faire Preisgestaltung**
 - Durch das Zusammenbringen der verschiedenen Marktteilnehmer: innen
 - Und das Aushandeln von Richtpreisen

Und alles hängt irgendwie zusammen..



Bio schmeckt – ohne Hilfs- und Zusatzstoffe und mit viel Zeit. Vom Feld bis auf den Teller.

Bio ist fair – im Bio-Markt durch Markttransparenz und Richtpreise. Auf dem Hof durch soziale Standards im Bio Suisse Regelwerk.



Bio-Tiere haben es gut – mit viel Platz, Auslauf und nur biologischem Futter.



Bio ist gesund – mit mehr guten und weniger schädlichen Inhaltsstoffe.



Bio fördert den Umweltschutz – nur mit natürlichen Düngern, erneuerbaren Energien und ohne Flugtransporte.

Bio ist nah – mit über 7500 Schweizer Bio-Betrieben, alle sechs Kilometer.



Kommunikation mit dem Gast



«Jetzt verstehen auch meine Gäste den Vorteil und die Ideologie von Bio und fragen aktiv nach Bio Produkten und Gerichten»

«Bio lohnt sich für mich – die Feedbacks der Gäste sind toll und ich habe einen klaren Marktvorteil»

Wie werde ich ein Bio Cuisine Restaurant?

- Möchten Sie zukünftig mehr Bio-Produkte anbieten oder ihre bereits bestehende hochwertige Bio-Küche den Gästen sichtbar machen können?
- Bio Suisse bietet ab 2023 das neue Qualitätslabel Bio Cuisine für die Auslobung von Bio-Produkten an.
- Für weitere Informationen freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme unter:
hospitality@bio-suisse.ch
oder
Tel. 061 204 66 66
- Ihre Gäste werden sich freuen!



Monika Weiss
Projekt Gastronomie

Tel. 061 204 66 85 (direkt)
hospitality@bio-suisse.ch

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch

Die Inhalte dieser Präsentation sind Eigentum von Bio Suisse und dürfen nur mit Genehmigung weiterverwendet werden.

Les contenus de cette présentation sont la propriété de Bio Suisse et ne peuvent être réutilisés sans autorisation.

