

# Basiswissen Bio-Wareneinsatz

Folgende Fragen sollten Sie zunächst für sich beantworten:

- Welche Bio-Produkte möchte ich einsetzen?
- Welcher Bio-Anteil am Wareneinsatz ist möglich?
- In welcher Form biete ich biologische Speisen an?
- Welche Bio-Produkte sind verfügbar?
- Welche Lieferanten sind für mich geeignet?
- Wie oft biete ich meinen Gästen biologische Gerichte an?

Aus ökonomischen, arbeitstechnischen und logistischen Gesichtspunkten ist es sinnvoll, schrittweise Bio-Produkte zu integrieren und diesen Anteil kontinuierlich auszubauen (Komponentenlösung). Je nach betrieblichen Gegebenheiten ist zu entscheiden, welche Form für Sie die richtige ist.



© pixabay

## Austausch einzelner Produkte bzw. Menükomponenten

Viele Gastro-Küchen beginnen bei der Einführung von Bio-Produkten zunächst mit dem Austausch eines einzigen Produktes. So wird z.B. der gesamte Bedarf an Kartoffeln mit Bio-Kartoffeln gedeckt. Geeignet für diese Komponentenlösung sind außerdem:

- Lagergemüse und Obst (Äpfel, ...)
- Getreideprodukte (Mehl...)
- Milch und Milchprodukte
- saisonales Gemüse

**Vorteil:** Der Speiseplan bleibt bestehen. Es kann eine kontinuierliche Belieferung direkt mit einem Erzeuger aufgebaut werden. Bei Abnahme großer Mengen können günstigere Preise erzielt werden. Die einzelnen Qualitäten werden bei Lagerung und Verarbeitung nicht verwechselt. Die Ausdehnung dieser Variante ist das Angebot zusätzlicher Bio-Komponenten. Besonders geeignet ist dieses Vorgehen bei Free-flow-Systemen: Täglich eine oder mehrere Gemüse- oder Stärkebeilagen in biologischer Qualität angeboten. Allfällige Mehrkosten bleiben gering, wenn verstärkt auf saisonale Produkte geachtet wird.

## Ein komplettes Bio-Menü

Diese Variante sieht neben dem üblichen Angebot ein eigenes Menü in Bio-Qualität vor. Bei diesem Menü sind alle Zutaten aus biologischer Erzeugung (einschließlich Öle und Gewürze). **Vorteil:** Der Bio-Anteil kann besonders gut beworben werden. Für Gäste ist der Unterschied bei entsprechender Deklaration deutlich erkennbar.

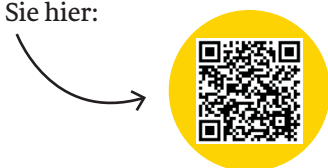
## Bio-Produkte im Verkauf

In vielen Einrichtungen wird ein Jausenverkauf mit Bio-Produkten (Backwaren, Obst und Säften) angeboten. Auch Selbstbedienungsautomaten mit Bio-Produkten werden immer beliebter und sind eine willkommene Ergänzung zum Küchenangebot. Handelt es sich ausschließlich um verpackte Bio-Produkte ist eine Bio-Zertifizierung nicht verpflichtend.

## So finden Sie Ihre Bio-Lieferanten

- Auf **Biohöfen** ist Bio-Ware direkt von den Erzeugern erhältlich. Biohöfe aus Ihrer Umgebung punkten mit Frische und kurzen Transportwegen. Durch den direkten, persönlichen Kontakt kann flexibel auf kurzfristige Wünsche eingegangen werden. Bei einer dauerhaften Partnerschaft mit einem regionalen Bio-Betrieb profitieren beide Seiten: Ihre Küche garantiert eine fixe Abnahmemenge und erhält dafür eine bevorzugte, sichere Lieferung, fixe Preise und Einfluss darauf, was angebaut oder sogar eigens für Ihren Betrieb produziert wird.
- **Verarbeitungsbetriebe** von biologischen Lebensmitteln sind gute Bezugsadressen für bestimmte Produktgruppen wie beispielsweise Brot und Gebäck, Molkereiprodukte, uvm.
- Spezialisierte **Bio-Frischedienste** berücksichtigen die Anforderungen von Großküchen und liefern frisch und zuverlässig ein Bio-Teilsortiment wie beispielsweise Bio-Gemüse.
- Der **Bio-Großhandel** oder der **Großhandel mit Bio-Sortiment** bietet ein Bio-Vollsortiment und eine professionelle Logistik.

Weiterführende Informationen und Adressen zu Bio-Lieferanten finden Sie hier:



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der  
Europäischen Union