



## 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 «Empfohlen» oder «Empfehlenswert» eingestuft sind
- Geflügelprodukte inkl. Eier aus Käfighaltung
- Fleisch exotischer und/oder gefährdeter Tierarten<sup>1</sup>
- 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

---

<sup>1</sup> wie Krokodil, Schlange, Wal, Hai, Schildkröte, Hummer, etc.