




Kriterien Natürlich Gut Essen – Großküchen (Stand Juni 2020)

			
Bio-Zertifizierung	Mind. 1 Speise oder Station Teilsortiment bio-zertifiziert Ordentliche Deklaration von allem, was nicht Bio ist!	>50% der Speisen oder Stationen Teilsortiment bio-zertifiziert Ordentliche Deklaration von allem, was nicht Bio ist!	>90% Vollsortiment mit definierten Ausnahmen: Ordentliche Deklaration von allem, was nicht Bio ist!
	Kalkulationsgrundlage in Abhängigkeit von Datenbasis im Betrieb: <ul style="list-style-type: none"> • % auf Basis des Wareneinsatzes in EUR • % auf Basis des Wareneinsatzes in kg • Anzahl der Speisen 		
Frischeier Flüssig- und Trockenei	Mind. Freilandhaltung bei mind. 1 Speise/Station	Mind. Freilandhaltung bei mind. 1 Speise/Station	100 & Bio
Fleisch und Fisch sofern relevant	Mind. 1 Speise/Station mit Fleisch od. Fisch in Bioqualität	Mind. 1 Speise/Station mit Fleisch od. Fisch in Bioqualität	100 % Bio des Fleisch- od. Fischangebots
	Für das gesamte Fleisch- und Fischangebot gilt in jedem Fall: <ul style="list-style-type: none"> • -Angabe der Herkunft von Fleisch, Fisch und Wildfang in der Speisekarte Soll: <ul style="list-style-type: none"> • Angabe der AMA-Gütesiegel-Kriterien inklusive Zusatzmodule bezüglich Regionalität und Haltung 		
Vegetarisches bzw. rein pflanzliches oder veganes Angebot	Mind. 1 Speise/Station	Mind. 1/2 der Speisen/Station	Mind. 1/2 der Speisen/Station
Getränke	Mind. 1 Biogetränk pro Getränke-kategorie (Hochprozentiges ausgenommen)	Mind. 2 Biogetränke pro Getränke-kategorie (Hochprozentiges ausgenommen)	>50% der Getränke in Bio (Hochprozentiges ausgenommen)
Herkunftsangaben landwirtschaftlicher Produkte	Angabe des / der wesentlichen Lieferanten (kann auf einer Seite gesammelt in der Speisekarte sein) – dadurch Abdeckung der Aspekte Regionalität und Saisonalität bzw. Statement der WirtInnen wie diese Aspekte im Betrieb gehandhabt werden (plausible Absichtserkennung)		

Palmöl	Palmöl bei Margarine, Schokolade und Schokoladenaufstrich nur aus biologisch RSPO und POIG- zertifizierten Quellen
Convenience	Statement des Gastronomiebetriebes zum Thema frische Zubereitung und wie das im Betrieb gelebt wird
Reduktion von Abfall (in der Küche & to go für die Gäste)	Statement des Gastronomiebetriebes zum Thema Abfallminimierung und Lebensmittelabfallvermeidung – wie das im Betrieb gelebt wird
Überseeprodukte	Statement der Gastronomiebetrieb zur fair gehandelten/fair produzierten Beschaffung von Produkten aus Übersee (z.B.: FAIRTRADE,...)