




Kriterien Natürlich Gut Essen (Stand Juni 2020)

			
<b>Bio-Zertifizierung</b>	<b>&gt;30 %</b> Teilsortiment bio-zertifiziert Ordentliche Deklaration von allem, was nicht Bio ist!	<b>&gt;75%</b> Teilsortiment bio-zertifiziert Ordentliche Deklaration von allem, was nicht Bio ist!	<b>&gt;90%</b> 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"> <li>• % auf Basis des Wareneinsatzes in EUR</li> <li>• % auf Basis des Wareneinsatzes in kg</li> <li>• Anzahl der Speisen</li> </ul>		
<b>Frischeier</b>	<b>Mind. Freiland</b>	<b>Mind. Freiland</b>	<b>100 % Bio-Freiland</b>
	für alle Eier gilt in jedem Fall: <ul style="list-style-type: none"> <li>• keine Käfighaltung</li> <li>• max. Besatzdichte (7 Tiere pro m<sup>2</sup>)</li> <li>• Mindestauslauf 10 m<sup>2</sup> pro Tier</li> <li>• Fütterung ausschließlich mit gentechnikfreiem europäischen Futter (z.B. Donausoja)</li> <li>• keine prophylaktische Antibiotika-Zugabe (nur im Krankheitsfall)</li> </ul>		
<b>Sonstige Eier</b> Voll-Ei, Flüssig- und Trockenei in 1. Und 2. Verarbeitungsstufe	<b>Mind. Freiland</b>	<b>Mind. Freiland</b>	<b>100 % Bio-Freiland</b>
	Österreichische Mindestqualität durch AMA-Gütesiegel abgesichert – ausländische Ware benötigt entsprechende Zertifizierung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Käfighaltung</li> <li>• max. Besatzdichte (7 Tiere pro m<sup>2</sup>)</li> <li>• Mindestauslauf 10 m<sup>2</sup> pro Tier (Vergleich EU: nur 4 m<sup>2</sup> pro Tier!)</li> <li>• gentechnikfreie Fütterung</li> </ul>		
<b>Molkereiprodukte</b>	Mind. <b>4 Produkte</b> in Bio-Qualität	Mind. <b>6 Produkte</b> in Bio-Qualität	<b>100 % Bio</b>
<b>Fleisch und Fisch</b>	<b>mind. 1 Sorte Bio</b>	<b>&gt;50 % Bio</b>	<b>100 % Bio</b>

sofern relevant	des Fleisch- od. Fischangebots	des Fleisch- od. Fischangebots	des Fleisch- od. Fischangebots
	<p>Für das gesamte Fleisch- und Fischangebot gilt in jedem Fall:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Angabe der Herkunft von Fleisch, Fisch und Wildfang in der Speisekarte</li> </ul> <p>Soll:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Angabe der AMA-Gütesiegel-Kriterien inklusive Zusatzmodule bezüglich Regionalität und Haltung</li> </ul>		
<b>Beigaben (z.B.: Senf, Ketchup etc.)</b>	<b>Mind. 1 Beigabe</b> im Bio-Qualität	<b>&gt;50% Bio</b>	<b>100% Bio</b>
<b>Vegetarisches bzw. rein pflanzliches oder veganes Angebot</b>	<b>1/3 der Speisen oder 1 Hauptspeise</b>	<b>1/2 der Speisen oder 2 Hauptspeisen</b>	<b>1/2 der Speisen oder 3 Hauptspeisen</b>
<b>Getränke</b>	Mind. 1 Biogetränk pro Getränke-kategorie (Hochprozentiges ausgenommen)	Mind. 2 Biogetränke pro Getränke-kategorie (Hochprozentiges ausgenommen)	Bio-Angebot überwiegt in jeder Getränkekategorie (Hochprozentiges ausgenommen)
<b>Herkunftsangaben</b> 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)		
<b>Palmöl</b>	Palmöl bei Margarine, Schokolade und Schokoladenaufstrich nur aus <b>biologisch</b> RSPO und POIG- zertifizierten Quellen		
<b>Reduktion von Abfall (in der Küche &amp; to go für die Gäste)</b>	Statement des Gastronomiebetriebes zum Thema Abfallminimierung und Lebensmittelabfallvermeidung – wie das im Betrieb gelebt wird		