



BIO AUSTRIA OÖ Pressemitteilung, 11.07.2019

## Regionaler Bio-Genuss auf der Landesgartenschau Bio.Garten.Eden

Die Landesgartenschau Bio.Garten.Eden bietet den Besuchern mit dem BIO AUSTRIA-Partner Chefpartie eine zertifizierte Bio-Verpflegung mit 100 % Bio-Angebot und Bio-Produkten aus der Region. Für BIO AUSTRIA Obmann Waldenberger ist es wichtig, damit zu zeigen, dass Bio im größeren Stil in der Außer-Haus Verpflegung möglich ist und gut angenommen wird.

Fast jeder Zweite isst täglich außer Haus, davon zu etwa 45 Prozent in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Und obwohl der Außer-Haus Verzehr steigt und der wertmäßige Bio-Anteil im LEH bereits 9,6 % beträgt (RollAMA 1. Quartal 2019) sind nur geschätzte 3% der Nahrungsmittel, die für die Gastronomie gekauft werden, Bio. „Bio ist schon lange ein wesentlicher und erfolgreicher Teil der Positionierung des Handels. In der Außer-Haus Verpflegung ist noch viel Luft nach oben. Wir von BIO AUSTRIA sind überzeugt, dass die Nachfrage nach Bio-Produkten in diesem Bereich von Seiten der KonsumentInnen steigen wird und Bio für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung künftig ein wichtiges Differenzierungsmerkmal ist,“ sagt Waldenberger. Mit 6% vom österreichischen Bio-Gesamtmarkt ist die Gastronomie als Vertriebsweg derzeit zwar das kleinste Segment. Im Jahr 2017 beliefen sich die Ausgaben von Gastronomen für Bio-Lebensmittel auf rund 110 Millionen Euro, das entspricht einem Zuwachs von 50% seit dem Beginn der Erhebungen im Jahr 2014.

Will ein Gastronom oder eine Gemeinschaftsküche auf Bio umsteigen bietet BIO AUSTRIA eine umfangreiche Beratung und Hilfestellung bei der Warenbeschaffung an. Dabei wird auf die Herkunft der Rohstoffe aus der Region Wert gelegt – so wie im Fall des Caterers Chefpartie bei der Landesgartenschau in Aigen-Schlögl, der den größten Anteil seiner Bio-Produkte von Betrieben aus der BioRegion Mühlviertel bezieht.

### Verpflichtende Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus Verpflegung schafft Sicherheit

„Die Unterstützung von Gastronomiebetrieben bei der Umstellung auf Bio ist eine Seite, die Gewährleistung der Sicherheit für die Konsumenten eine andere“, betont Waldenberger. Denn derzeit kann jeder Gastronomiebetrieb „Bio“ einfach in seine Speisekarte schreiben ohne eine entsprechende Zertifizierung ist aber der tatsächliche Einsatz von Bio-Produkten nicht transparent. „Auch die KonsumentInnen in der Gastronomie haben ein Recht darauf, sicher sein zu können, dass tatsächlich Bio drinnen ist, wo Bio drauf steht. Daher ist eine verpflichtende Zertifizierung für all jene Betriebe, die Bio anbieten und bewerben, unerlässlich“, betont Obmann Waldenberger.

Einige Gastronomiebetriebe lassen sich bereits freiwillig zertifizieren. So ist bei BIO AUSTRIA-Gastronomiepartnern die Bio-Zertifizierung des Betriebs schon immer eine zwingende Voraussetzung. Die BIO AUSTRIA-Anforderungen sind dabei je nach Bio-Wareneinsatz in Stufen gegliedert, die Bio-Produkte müssen klar erkennbar ausgelobt werden. Die höchste Stufe bietet ein Bio-Gesamtangebot und ist mit dem „Empfohlen von BIO AUSTRIA-Logo“ gekennzeichnet.

„Bio wird in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung weiter an Stellenwert zulegen. BIO AUSTRIA Oberösterreich wird sich bei der Beratung von interessierten Unternehmen künftig noch mehr engagieren. Unser Angebot bietet den Unternehmen in der Außer-Haus-Verpflegung ein hohes Maß an Unterstützung und Regionalität bei den Bio-Produkten und den Kunden ein Höchstmaß an Sicherheit“, sagt Obmann Waldenberger.



## Die Biobäuerinnen & Biobauern

### **Ganz bio. Ganz sicher. Ganz regional.**

Wer in der EU biologische Lebensmittel produziert, diese weiterverarbeitet oder mit Bio-Lebensmitteln handelt, muss sich an die gesetzlich verpflichtenden Vorgaben der EU-Bio-Verordnung halten. BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und -Bauern erfüllen aus Überzeugung darüber hinaus die Richtlinien von BIO AUSTRIA, die in vielen Bereichen über die gesetzlichen Grundlagen hinausgehen. Das gewährleistet mehr Tierwohl, Umwelt-, Klimaschutz und Artenvielfalt.

Zusätzlich zur Einhaltung der gesetzlichen Grundlagen werden Mitgliedsbetriebe von BIO AUSTRIA einmal im Jahr auf die Einhaltung aller BIO AUSTRIA-Richtlinien durch externe Bio-Kontrollstellen geprüft. Durch diese Qualitätssicherung vom Feld bis ins Regal wird die hervorragende Qualität der BIO AUSTRIA-Produkte garantiert.

Das BIO AUSTRIA-Siegel steht für Bio-Lebensmittel aus der Region, mit besonderer Qualität und Wertschöpfung in Österreich. 13.500 BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und Bauern produzieren Lebensmittel in bester BIO AUSTRIA-Qualität. Die lückenlose Qualitätssicherung bei BIO AUSTRIA ermöglicht eine Herkunftskennzeichnung und Rückverfolgbarkeit der Bio-Produkte bis zum jeweiligen BIO AUSTRIA-Hof.

„Bio ist ein wachsender Markt, nicht nur in Österreich steigt der Anteil an Bio-Betrieben. Sich vom Wettbewerb abzuheben ist daher sehr wichtig - und hier hat unser Verband mit dem BIO AUSTRIA - Standard ein erfolgreiches Instrument. Ein Mehr an Qualität, verbunden mit kompromissloser Regionalität, punktet am Markt“, ist Obmann Waldenberger überzeugt.

Über BIO AUSTRIA:

BIO AUSTRIA ist das Netzwerk der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Als größter Bio-Verband in Europa repräsentiert BIO AUSTRIA die österreichische Bio-Landwirtschaft und vertritt die Interessen der Biobäuerinnen und Biobauern - mit 13.500 Mitgliedern und mehr als 400 Partnerunternehmen in der Wirtschaft. Nähere Informationen unter [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)

### **Rückfragen:**

Mag. Sigrid Weissengruber

Leitung Marketing, Presse

T: 050/6902-1420

E: [sigrid.weissengruber@bio-austria.at](mailto:sigrid.weissengruber@bio-austria.at)

HP: [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)