

Food & Non-Food Standards

A) Food-Standards



Die BIO-Hotels haben das Ziel, **ausschließlich Bioprodukte** und soweit wie möglich aus regionaler Erzeugung zu verwenden. Bei der Qualität bevorzugen die BIO-Hotels Produkte die den Ansprüchen von Bioland gerecht werden oder ähnlich hoch sind.

Detailregelung:

Speisen:

Nach Genehmigung durch den Vorstand (bis jeweils 1. 12. für das darauf folgende Jahr) können BIO-Hotels bis zu drei Ausnahmen einsetzen. Darüber hinaus sind Ausnahmen bei Wildsammlung, Wildfang, Wildfleisch generell möglich und zwar nach folgendem Schema, das durch jeweilige gesetzliche Neuerungen zur Gänze oder in Teilen ersetzt werden kann:

Fisch:

- a) Direkt vom Fischer aus Wildfang (z.B. Renke aus Starnberger See, Plattfisch aus Nordsee, Forelle aus Bergbach) ist möglich. Was nicht geht, ist im Wachstum beeinflusster Fisch (Temperaturanhebung, Fütterung) vor allem aus konventioneller Zucht.
- b) Vom Händler muss Fisch nachhaltig zertifiziert.

Wild:

- a) Direkt beim Jäger/Jagdgemeinschaft mit Herkunftsnachweis
- b) Bio-Wild vom biozertifizierten Händler

Wildkräuter, Wildpilze, Wildbeeren => WILDSAMMLUNG

- a) Aus zertifizierter ökologischer Wildsammlung (genaue Vorgaben mit der jeweiligen Kontrollstelle zu klären)
- b) Hauskräuter und Obstgarten muss als („Klein“-) Landwirtschaft zertifiziert sein Für Lebensmittel aus der Landwirtschaft gilt in Zukunft ausschließlich Bioqualität - oder aber "konventionell", wenn der Erzeuger bereits in der ordnungsgemäßen Umstellung zum Biobetrieb ist und den Antrag auf Anerkennung gestellt hat – damit ist sicher gestellt, dass Zutaten usw in Bioqualität eingesetzt werden.

Weiters: Mikrowellengeräte sind nicht vorhanden.

Getränke:

Bei Getränken gilt ebenfalls **100% Bioqualität** als Ziel. Ausnahmen werden wie folgt gehandhabt: Nach Genehmigung durch den Vorstand (bis jeweils 1. 12. für das darauf folgende Jahr) können BIO-Hotels Ausnahmen mit Pönalzahlungen kompensieren. Ab 2011 sind außerhalb der Bar nur mehr maximal drei konventionelle Getränke durch den Vorstand zu genehmigen. Für die Bar gilt weiterhin: Ausnahmen nach Genehmigung durch den Vorstand und gegen Zahlung von Pönalen. **Nicht möglich sind Ausnahmen bei Kaffee und Kakao.**

B) Non-Food-Standards

Die BIO-Hotels haben das Ziel, ihre Unternehmen so ökologisch und nachhaltig wie möglich zu entwickeln. Bei jedem Um-, Zu- oder Neubau und Einkauf werden möglichst ökologische Materialien und Lösungen realisiert.

Detailregelung:

Kosmetik:

Im ganzen Unternehmen kommt durchwegs zertifizierte Naturkosmetik zum Einsatz. Zugelassene Zertifizierungen sind: BDIH, Natrue, Ecocert, AbCert, ABG, ICEA bzw. gleichwertige.

Dieser Mindestanspruch bezieht sich auf die Reinigungskosmetik sowie auf alle Produkte im Kabinen- oder Shopangebot (dekorative Kosmetik, Körper-, Gesichts- und Haarpflege).

Ressourcenmanagement mit ehc (eco hotels certified):

Alle Mitglieder geben jährlich und zeitgerecht (im dafür vorgesehenen Zeitraum) ihre Werte in die jeweils aktuelle Fassung der Datenbank des ehc-Rechners mit CO₂-Ermittlung ein. Im Rahmen der Biokontrolle werden diese Werte verifiziert und der ermittelte Benchmark- Wert sowie die jeweiligen CO₂-Werte fließen in die Gruppensertifizierung des Vereins der BIO-Hotels ein.

Die mit den ehc-Anforderungen verknüpften Mindeststandards sind folglich von allen BIO- Hotels zu erfüllen:

Aktuell sind das der

a) ausschließliche Einsatz von Recycling-Papier oder Primärfaserpapier aus nachhaltiger Waldwirtschaft.

Nachhaltige Waldwirtschaft ist gekennzeichnet mit den geschützten und zertifizierten Zeichen FSC und PEFC.

Diese Regelung betrifft sowohl die direkten Beschaffungen der Mitglieder (zB Papiere für das Büro, die Toilette, Küche etc) als auch die indirekte Beschaffung durch Aufträge an Druckereien etc.

b) ausschließliche Verwendung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen.

(Darunter versteht man Energiequellen, die unerschöpflich sind oder sich verhältnismäßig schnell erneuern - wie Wasserkraft, Biomasse, Sonnenenergie, Windenergie, Gezeiten und Geothermie).

Sanktionen bei Verstößen gegen die Standards des Vereins „Die BIO-Hotels“ (Food & Beverage sowie analog Non-Food-Standards)

Verfasser: Mag Gernot Loitzl, ABG: Bei Abweichungen können von der Bio-Kontrollstelle in Anlehnung an die Sanktionsstufen der EU-Bio-Verordnung 2092/91 folgende Sanktionen vergeben werden:

Sanktion 1 (S1):

geringfügige Abweichung, die noch keinen Verstoß gegen die BIO-Hotels-Standards darstellen muss;

- Klärung bzw. Erledigung durch Nachreichung innerhalb einer von Kontrollor nach dessen Ermessen vergebenen Frist (max. 21 Tage) möglich;
- Falls sich aufgrund der Nachreichung herausstellt, dass ein Verstoß gegen die Standards bzw. gegen die Bio-Verordnung vorliegt, kann die Sanktionsstufe entsprechend dem Schweregrad der Abweichung nachträglich erhöht werden.

Typische Abweichungen, die vorab eine S1 bedingen:

- Bei der Kontrolle fehlende Zertifikate
- Geringfügige Mängel bei der Aufbereitung der Kontrollunterlagen wie sie im Formular „Für die Kontrolle vorzubereitende Unterlagen“ (wird jedem Betrieb vor einer angemeldeten Kontrolle gefaxt) gefordert werden;
- Formalfehler bei der Wareneingangskontrolle (z.B. keine Reaktion auf fehlende Bio-Kennzeichnungselemente auf übernommenen Produkten oder deren Begleitpapieren...)sofern der Bio-Status der Ware bei der Kontrolle geklärt werden kann bzw. die Herkunft aus biologischer Landwirtschaft für den Kontrollor plausibel erscheint; bei unklarem Status, bzw. eindeutigen Hinweisen auf konventionelle Herkunft ist jedenfalls eine höhere Sanktionsstufe zu vergeben)
- Geringfügige Ungenauigkeiten bzgl. der Kennzeichnung in Speisekarte, Tischkärtchen...deren Korrektur durch Nachreichung der Unterlagen der Kontrollstellen nachgewiesen werden kann;

Sanktion 2 (S2):

Abweichung, die bereits einen Verstoß gegen die BIO-Hotels-Standards darstellt und die durch Nachreichung innerhalb der vorgegebenen Frist erledigt oder deren Erledigung durch eine zusätzliche Kontrolle überprüft werden muss;

Typische Abweichungen, die eine S2 bedingen:

- Fehler bei der Wareneingangskontrolle, die dazu führten, dass konventionelle oder Umstellungsware übernommen wurde;
- Geringfügige Kennzeichnungsfehler;
- Fehlende oder ungenaue Kennzeichnung von konventionellen Lebensmitteln, für die eine Bestätigung des Lieferanten vorliegt, dass sie (derzeit) in Bio-Qualität nicht verfügbar sind (z.B. auf Buffets) sowie von konv. alkoholfreien Getränken oder Kennzeichnungsfehler bei Weinen/Bieren; - bei wiederholten Kennzeichnungsfehlern → S3
- Keine oder zu spät gemeldete Bestätigung des Lieferanten, dass ein bestimmtes Produkt in gewissem Zeitraum nicht in Bio-Qualität verfügbar ist (bei kurzfristigen logistischen Problemen genügt Vermerk des Lieferanten auf Lieferschein/Rechnung, dass ein best. Produkt derzeit nicht in Bio-Qualität erhältlich ist) – bei Wiederholung → S3

Sanktion 3 (S3)

Abweichung, die Verstoß gegen die BIO-Hotels-Standards darstellt, eine zusätzliche Kontrolle zur Folge hat und nach Bestätigung der S3 durch den Vorstand eine Pönale an den Verein entrichten ist (Höhe der Pönale vom Vorstand zu bestimmen)

Vorschlag: Kontrollstelle übersendet dem Vorstand den Kontrollbericht mit Begründung, weshalb eine S3 vergeben wurde; Bestätigung oder Abstufung der Sanktion 3 mit Information an den Betrieb erfolgt durch Vorstand)

Typische Abweichungen, die eine Sanktion 3 bedingen:

- Wiederholter Einsatz von konventionellen Lebensmitteln, für die keine Ausnahmebestätigung des Lieferanten vorliegt; Es ist zu beachten, dass diese Bestätigung bei der ersten Inanspruchnahme der Ausnahme (innerhalb von 72 Stunden) der Kontrollstelle und dem Vorstand schriftlich mittels Post, Fax oder Mail übermittelt werden muss. Eine „Nachmeldung“ bei oder kurz vor der Bio-Kontrolle wird dabei nicht als gültige Bestätigung akzeptiert und wird bei Wiederholung mit S3 geahndet. Ebenso wird darauf hingewiesen, dass die Bestätigung lediglich für die darauf angeführten Produkte gilt. – Werden auch weitere konventionelle Lebensmittel eingesetzt, ist ebenfalls S2 und bei Wiederholung S3 zu vergeben.
- Grobe Kennzeichnungsmängel bzw. diesbezüglich wiederholte gröbere Ungenauigkeiten
Wiederholte Abweichungen mit S2 oder S1, die trotz Aufforderung durch die Kontrollstelle nicht erledigt wurden

Sanktion 4 (S4)

Ausschluss des Betriebes: Nach Ermessen des Vorstands zu vergeben – z.B. bei grundsätzlicher Nicht-Erfüllung der Standards oder Nicht-Erledigung von Auflagen trotz mehrmaliger Aufforderung und/oder mehrmaliger S3 ohne „Verbesserungswillen“;

Grundsätzliches:

Die angeführten Beispiele bzgl. der Einstufung von Abweichungen sind als Orientierungspunkte zu verstehen, an die sich der Kontrollor zu halten hat. Es ist allerdings zu betonen, dass nicht alle möglichen Abweichungen im Vorhinein beschrieben werden können und das Eigermessen des Kontrollors im konkreten Fall gefordert sein wird.