

BIO HOTELS 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 Verbandsware, die den Ansprüchen von Demeter, Bioland oder ähnlichen Standards gerecht werden.

Detailregelungen:

Speisen

Die einzelnen BIO HOTELS-Mitglieder können nach Maßgabe der nachstehenden Bestimmungen Ausnahmen einsetzen. Der Vorstand erteilt, soweit in den nachstehenden Bestimmungen eine Genehmigung vorgesehen ist, die jeweilige Genehmigung von Ausnahmen wie unter dem Punkt „Ausnahmen“ beschrieben.

Weiters sind Ausnahmen bei Wildsammlung, Wildfang, Wildfleisch, Fisch und Meeresfrüchte generell möglich und zwar nach folgendem Schema, das durch jeweilige gesetzliche Neuerungen zur Gänze oder in Teilen ersetzt werden kann:

Fisch, Meeresfrüchte und Wild

Wird Fisch, Meeresfrüchte oder Wild nicht aus biologischer Landwirtschaft eingesetzt, so

1. wird dies dem Gast mit dem Hinweis „stammt nicht aus biologischer Landwirtschaft“ oder einem vergleichbaren Text kenntlich gemacht
2. stammen die Produkte nachweislich aus folgender Herkunft:
 - Wild: regionale Herkunft (direkt vom Jäger mit Herkunftsnachweis, Wildbegleitschein)
 - Fisch regionale Herkunft (nur Wildfang, keine Zucht)
 - Hochseefisch: zertifizierte Herkunft (ASC, MSC; Fischereigesetz Island, Alaska oder gleichwertiges) Meeresfrüchte: zertifizierte Herkunft (MSC, ASC oder gleichwertiges)

Wildkräuter, -pilze, -beeren = Wildsammlung

- a) Aus zertifizierter ökologischer Wildsammlung (genaue Vorgaben der jeweiligen Kontrollstelle sind zu klären).
- b) Hauskräuter und Obstgarten muss als („Klein“-) Landwirtschaft zertifiziert sein.

Für Lebensmittel - auch aus der eigenen Landwirtschaft gilt die Vorgabe 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 sichergestellt, dass Zutaten usw. in Bioqualität eingesetzt werden.

Weiteres: Mikrowellengeräte sind nicht vorhanden.

Getränke:

Weine

Bei Weinkarten mit 100 % Bio-Weinen gibt es keine Vorschriften zum Umfang der angebotenen Weine. Bei Weinkarten, die auch konventionelle Weine beinhalten, gibt es folgende Regelung:

- a) Es müssen mindestens 20 Bio-Weine angeboten werden; sowohl Schaum-/Weiß und Rotwein müssen in Bioqualität erhältlich sein.
- b) 75 % der Weine müssen aus biologischem Anbau stammen.
- c) Das Bioangebot muss auf der Karte immer attraktiv dargestellt werden, sprich als Erstes und im Block.

Karten mit konventionellem Angebot werden ab 2016 mit einer jährlichen Pönale von 100,- Euro pro Produkt (Etikett/Sorte) belegt und vom Verein in Rechnung gestellt. Hierzu ist kein Ausnahmeantrag mehr beim Verein zu beantragen. Die Weinkarte wird bei den jährlichen Kontrollen überprüft und das Ergebnis an den Verein automatisch weitergeleitet.

Spirituosen

Bei Spirituosenkarten mit 100 % Bio-Spirituosen gibt es keine Vorschriften zum Umfang der angebotenen Spirituosen. Bei Spirituosenkarten, die auch konventionelle Spirituosen beinhalten, gibt es folgende Regelung:

- a) Es muss zu jeder konventionellen Produktgruppe mindestens ein Bio-Angebot geben.
- b) 75 % der Spirituosen müssen aus biologischem Anbau stammen.
- c) Das Bioangebot muss auf der Karte immer attraktiv dargestellt werden, sprich als Erstes und im Block.

Karten mit konventionellem Angebot werden ab 2016 mit einer jährlichen Pönale von 100,- Euro pro Produkt (Etikett/Sorte) belegt und vom Verein in Rechnung gestellt. Hierzu ist kein Ausnahmeantrag mehr beim Verein zu beantragen. Das Spirituosenangebot wird bei den jährlichen Kontrollen überprüft und das Ergebnis an den Verein automatisch weitergeleitet.

Ausnahmen

- a) Bei alkoholfreien Getränken, Bieren und Speisen sind insgesamt bis zu 3 Ausnahmen möglich. Diese muss der Mitgliedsbetrieb bis zum 1. Januar eines Jahres beim Richtlinienbeauftragten mittels Ausnahmeantrages melden und mit konkreter Produktbezeichnung und Produzentenangaben angeben. Jeder Ausnahmeantrag verlängert sich um ein weiteres Jahr, wenn er nicht vom jeweiligen Mitgliedsbetrieb bis zum 31.12. eines Jahres schriftlich widerrufen wird.
- b) Die Auswahl der Ausnahmen obliegt dem Mitgliedsbetrieb und wird vom Verein zur Kenntnis genommen. Der Ausnahmeantrag wird an die Kontrollstelle weitergeleitet. Eine explizite Genehmigung durch den Verein ist nicht mehr notwendig (ausgenommen sind tierische Produkte).
- c) Alle Ausnahmen betreffend tierische Produkte sind genehmigungspflichtig und müssen wie bisher beantragt werden, die Genehmigung obliegt dem Vorstand und ergeht schriftlich!
- d) Die Ausnahmen werden mit einer Pönale von je 100,- Euro pro Jahr belegt und vom Verein dem Mitgliedsbetrieb in Rechnung gestellt.

Stand: Montag, 23. November 2020.

Diese Neuregelung ersetzt alle vorangegangenen gültigen Richtlinien im Bereich F&B des Vereins.

B) NON-Food-Standards

Die Mitglieder des Vereins BIO HOTELS verpflichten sich, 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.

Detailregelungen:

Kosmetik:

Im ganzen Unternehmen eines Mitglieds kommt durchwegs zertifizierte Bio- und Naturkosmetik nach Cosmos Standard zum Einsatz. Für die Reinigungs- und Pflegekosmetik auf den Zimmern und im öffentlichen Bereich des Hauses ist ausschließlich Biocosmetik zu verwenden. Im Kabinen- oder Shopangebot (dekorative Kosmetik, Körper-, Gesichts- und Haarpflege) kann auch Naturkosmetik nach Cosmos Standard angeboten werden, falls Produkte in Bioqualität nicht verfügbar sind.

Umfassendes Ressourcenmanagement:

Die CO2 Zertifizierung wird pro Mitgliedsbetrieb durchgeführt und ist eine Gruppensertifizierung des Vereins BIO HOTELS. Ziel ist es, den Verein als Einheit zu zertifizieren und damit eine klare Aussage im Bereich Non Food für die Kommunikation nach außen zu treffen. Alle Mitglieder sind verpflichtet, alle 2 Jahre und zeitgerecht (im dafür vorgesehenen Zeitraum) ihre Werte zur CO2-Ermittlung im ausgewählten Tool zu erfassen. Im Rahmen der Biokontrolle werden diese Werte verifiziert. Der ermittelte Benchmark-Wert sowie die jeweiligen CO2-Werte fließen anschließend in die Gruppensertifizierung des Vereins ein.

Mindeststandards:

a) Die Mitglieder des Vereins BIO HOTELS setzen ausschließliche Recycling-Papier oder Primärfaserpapier aus nachhaltiger Waldwirtschaft ein. Nachhaltige Waldwirtschaft ist gekennzeichnet mit den geschützten und zertifizierten Zeichen FSC und PEFC. Diese Regelung betrifft sowohl die direkten Beschaffungen der Mitglieder (z.B. Papiere für das Büro, die Toilette, Küche etc.) als auch die indirekte Beschaffung durch Aufträge an Druckereien, etc.

b) Es wird ausschließlich 100% Ökostrom verwendet - also Strom aus erneuerbaren Energiequellen (darunter versteht man Energiequellen, die unerschöpflich sind oder sich verhältnismäßig schnell erneuern - wie Wasserkraft, Biomasse, Sonnenenergie, Windenergie, Gezeiten, Geothermie und Blockheizkraftwerk).

c) Der berechnete CO2-Wert des jeweiligen Betriebes darf nicht über 40 kg pro Gast pro Nacht liegen. Sollte sich das Ergebnis eines Betriebes über diesem Wert befinden, hat das Hotel ein Jahr Zeit, seine CO2-Emissionen zu senken.

Sanktionen bei Verstößen gegen die Standards des Vereins 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 vom 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, etc.) 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, etc. deren Korrektur durch Nachreichung der Unterlagen der Kontrollstelle 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 konventionellen 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 einen Verstoß gegen die BIO HOTELS Standards darstellt, eine zusätzliche Kontrolle zur Folge hat und nach Vorstandsbeschluss mit einfacher Mehrheit den ein- bis dreifachen Jahresmitgliedsbeitrag als Vertragsstrafe nach sich zieht. Diese ist vom Mitglied unverzüglich zu bezahlen. Alle Rechte und Pflichten bleiben davon unberührt. Diese Sanktion kann pro Verstoß und mehrmals ausgesprochen werden.

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

Typische Abweichungen, die eine S3 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

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“; Kosten für Marketingmaßnahmen bleiben davon unberührt. Sollten Marketingmaßnahmen dadurch verändert oder eingestellt werden müssen oder zusätzliche Kosten aufgrund des Ausschlusses anfallen, sind diese vom Mitgliedsbetrieb unabhängig vom Status der Mitgliedschaft zu bezahlen.

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 Eigenermessen des Kontrollors im konkreten Fall gefordert sein wird.