

BIO HOTELS

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.

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 und Fisch generell möglich und zwar nach folgendem Schema, das durch jeweilige gesetzliche Neuerungen zur Gänze oder in Teilen ersetzt werden kann:

Fisch und Wild

Wird Fisch 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 (MSC; Fischereigesetz Island, Alaska 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 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 sichergestellt, dass Zutaten usw. in Bioqualität eingesetzt werden.

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 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) Mehr als die Hälfte der Weine muss aus biologischem Anbau stammen. Ab 2018 müssen 75 % der Weine 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) Mehr als die Hälfte der Spirituosen muss aus biologischem Anbau stammen. Ab 2018 müssen 75 % der Spirituosen 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.

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.

Detailregelungen:

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).

Umfassendes Ressourcenmanagement:

Die CO2 Zertifizierung wird pro Mitgliedsbetrieb durchgeführt und ist eine GruppENZertifizierung des Vereins die 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 geben alle 2 Jahre und zeitgerecht (im dafür vorgesehenen Zeitraum) ihre Werte zur CO2-Ermittlung in den Rechner ein. Im Rahmen der Biokontrolle werden diese Werte verifiziert. Der ermittelte Benchmark-Wert sowie die jeweiligen CO2-Werte fließen anschließend in die GruppENZertifizierung des Vereins ein.

Mindeststandards:

a) Der 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 (z.B. Papiere für das Büro, die Toilette, Küche etc.) als auch die indirekte Beschaffung durch Aufträge an Druckereien, etc.

b) Die 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, 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.

Die einheitlichen Standards werden zweimal jährlich von unabhängigen Kontrollstellen überprüft. Dies bringt unseren Gästen Sicherheit und Transparenz.

BIO HOTELS

**A – 6465 Nassereith
Sachsengasse 81a**

ZVR: 912884898

VAT: ATU 53811004