

Die Kriterien: „Natürlich gut essen“ by OekoBusiness Wien

	 Bronze	 Silber	 Gold
Bio-Zertifizierung	30 % Teilsortiment bio-zertifiziert. Ordentliche Deklaration von allem was nicht Bio ist!	75 % + Teilsortiment bio-zertifiziert. Ordentliche Deklaration von allem was nicht Bio ist!	> 90 % 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"> • % auf Basis des Wareneinsatzes in EUR • % auf Basis des Wareneinsatzes in kg • Anzahl der Speisen 		
Molkereiprodukte	mindestens 4 Produkte in Bio -Qualität	mindestens 6 Produkte in Bio -Qualität	100 % Bio

	 Basic	 Bio	 Bio
Frischeier	Freiland	Freiland	Bio-Freiland
	<p>für alle Eier gilt in jedem Fall:</p> <ul style="list-style-type: none"> - keine Käfighaltung - max. Besatzdichte (7 Tiere pro m²) - Mindestauslauf 10 m² pro Tier - Fütterung ausschließlich mit gentechnikfreiem europäischen Futter (z.B. Donausoja) - keine prophylaktische Antibiotika-Zugabe (nur im Krankheitsfall) 		
Sonstige Eier	100 % Freiland	100 % Freiland	100 % Bio
Voll-Ei, Flüssig- und Trockenei in 1. und 2. Verarbeitungsstufe	<p>Österreichische Mindestqualität durch AMA-Gütesiegel abgesichert – ausländische Ware benötigt entsprechende Zertifizierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - keine Käfighaltung - max. Besatzdichte (7 Tiere pro m²) - Mindestauslauf 10 m² pro Tier (Vergleich EU: nur 4 m² pro Tier!) - gentechnikfreie Fütterung 		
Fleisch und Fisch (sofern relevant)	mind. 1 Sorte Bio des Fleisch- oder Fischangebots	50 % Bio des Fleisch- oder Fischangebots	100 % Bio des Fleisch- und Fischangebots
	<p>Für das gesamte Fleisch- und Fischangebot gilt in jedem Fall:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Angabe der Herkunft von Fleisch, Fisch, Wild und Wildfang in der Speisekarte <p>Soll:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Angabe der AMA-Gütesiegel-Kriterien inklusive Zusatzmodule bezüglich Regionalität und Haltung 		

			
Vegetarisches bzw. rein pflanzliches oder veganes Angebot	1/3 der Vor- und Hauptspeisen oder 1 Hauptspeise	1/2 der Vor- und Hauptspeisen oder 2 Hauptspeisen	1/2 der Vor- und Hauptspeisen oder 3 Hauptspeisen
Herkunftsangaben 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)		
Palmöl	Palmöl bei Margarine, Schokolade und Schokoladestrich nur aus biologisch RSPO und POIG-zertifizierten Quellen	Palmöl bei Margarine, Schokolade und Schokoladestrich nur aus biologisch RSPO und POIG-zertifizierten Quellen	Palmöl bei Margarine, Schokolade und Schokoladestrich nur aus biologisch RSPO und POIG-zertifizierten Quellen
Vorverarbeitungsgrad	Statement des Gastronomiebetriebes zu ihrem Zugang zur Frischküche		