

Qualitätsrichtlinien Urlaub am Biobauernhof

Stand Oktober 2018



Die Bio-Spezialisierung ist eine klare Marktpositionierung. Trendanalysen zeigen, dass „Bio“ immer mehr an Bedeutung gewinnt. Dementsprechend ist die Erwartungshaltung der Gäste sehr hoch und damit auch die Verpflichtung für die Gastgeber, das Versprochene einzuhalten. Die Zielgruppe „Bio“ ist eine sehr bewusst und informiert lebende Gruppe, die für ein gutes Bioangebot mehr Geld in die Hand nimmt: es sind Menschen, die sich in die Kreisläufe der Natur hineindenken und bestmöglich danach handeln wollen. Gesunde Lebensmittel, gesunder Boden, gesunde Pflanzen und artgerechte Tierhaltung sind daher Voraussetzung für dieses Angebot. Der Bio-Gast erwartet sich am Biobauernhof den Nutzen biologischer Produkte und eine nachhaltige Lebensweise. Er möchte das Leben und die Arbeit am Biobauernhof miterleben und erwartet höchstmögliche Transparenz.

Erfolgreiche Biobauernhöfe zeichnet aus:

- ❖ Bio ist ein individueller und professioneller Betriebs- bzw. Angebotsschwerpunkt, der von der Gastgeber-Familie gelebt wird.
- ❖ Der Bio-Gedanke wird klar kommuniziert. Gäste sind eingeladen, Abläufe am Hof mitzuerleben und die Vorteile nachhaltigen Wirtschaftens zu erfahren.
- ❖ Eine möglichst breite Palette an Bio-Produkten steht zur Verfügung (selbst erzeugt oder zugekauft).
- ❖ Ein entsprechendes Wohlfühl- und Erholungsambiente (regionale, nachhaltig produzierte Materialien, auf ökologischen Fußabdruck achten, ...) ist selbstverständlich.

Kriterien

Folgende Kriterien müssen erfüllt werden:

	Erfüllt	Anmerkung																
<p>Der Betrieb ist Mitglied bei Urlaub am Bauernhof und BIO AUSTRIA oder bei einem anerkannten Netzwerkverband (Erde & Saat, Orbi, Demeter).</p> <p>Aktuelles Zertifikat liegt vor.</p> <p>Mitgliedsnummer: _____</p>																		
<p>Bio-Frühstück</p> <p>Wenn ein Frühstück am Hof angeboten wird, muss dieses nach den BIO AUSTRIA-Richtlinien für Biofrühstück (Projekt 8) zertifiziert sein.</p> <p>Die Betriebsinhaber gestalten den Umfang des Frühstücks selbst. Das Bio-Frühstück bezieht sich auf folgende Produktgruppen:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>100% biologisch</th> <th>Mind. 50% biologisch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Getreide und Getreidemahlprodukte wie Mehl, Flocken, Grieß, Müsli und Cerealien</td> <td>Brot, Gebäck</td> </tr> <tr> <td>Trockenfrüchte, Nüsse und Saaten</td> <td>Frischobst (saisonal variierbar)</td> </tr> <tr> <td>Milch und Milchprodukte (aus tierischer Produktion)</td> <td>Frischgemüse (saisonal variierbar)</td> </tr> <tr> <td>Frischeier</td> <td>Wurstwaren, Selchwaren, Schinken</td> </tr> <tr> <td>Tee, Kaffee (auch koffeinfrei), Kakao</td> <td>Säfte, alkoholfreie Getränke</td> </tr> <tr> <td>Honig, Marmeladen und Konfitüren*</td> <td>Pflanzliche Milchalternativen aus Soja, Hafer, Reis etc. (z. B. Tofukäse, Sojajoghurt, Mandelmilch)</td> </tr> <tr> <td>Kristallzucker</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	100% biologisch	Mind. 50% biologisch	Getreide und Getreidemahlprodukte wie Mehl, Flocken, Grieß, Müsli und Cerealien	Brot, Gebäck	Trockenfrüchte, Nüsse und Saaten	Frischobst (saisonal variierbar)	Milch und Milchprodukte (aus tierischer Produktion)	Frischgemüse (saisonal variierbar)	Frischeier	Wurstwaren, Selchwaren, Schinken	Tee, Kaffee (auch koffeinfrei), Kakao	Säfte, alkoholfreie Getränke	Honig, Marmeladen und Konfitüren*	Pflanzliche Milchalternativen aus Soja, Hafer, Reis etc. (z. B. Tofukäse, Sojajoghurt, Mandelmilch)	Kristallzucker			
100% biologisch	Mind. 50% biologisch																	
Getreide und Getreidemahlprodukte wie Mehl, Flocken, Grieß, Müsli und Cerealien	Brot, Gebäck																	
Trockenfrüchte, Nüsse und Saaten	Frischobst (saisonal variierbar)																	
Milch und Milchprodukte (aus tierischer Produktion)	Frischgemüse (saisonal variierbar)																	
Frischeier	Wurstwaren, Selchwaren, Schinken																	
Tee, Kaffee (auch koffeinfrei), Kakao	Säfte, alkoholfreie Getränke																	
Honig, Marmeladen und Konfitüren*	Pflanzliche Milchalternativen aus Soja, Hafer, Reis etc. (z. B. Tofukäse, Sojajoghurt, Mandelmilch)																	
Kristallzucker																		

<p>* 50 % der Marmeladen und Konfitüren können am Frühstücksbuffet aus eigener Produktion stammen. Diese müssen eindeutig als NICHT biologisch gekennzeichnet werden, wenn die Verarbeitung gemäß EU-Bio-VO nicht gewährleistet ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein dokumentiertes biologisches Frühstück muss kontinuierlich gewährleistet sein! Bioprodukte müssen so ausgelobt werden, dass es für jeden Gast klar erkenntlich ist. (z.B. mit Schilder/Kärtchen am Frühstückstisch/-buffet, Frühstücksfolder, Gästefomappe - gut sichtbarer Hinweis „Hier erhalten Sie garantiert Ihr Biofrühstück“, ...) • Liste, welche Produkte üblicherweise für das Frühstück am Hof direkt erzeugt werden bzw. welche Produkte von wem zugekauft werden. • Die Richtlinien von der Bio-Information sind ebenfalls einzuhalten. Die speziellen Bio-Info-Richtlinien für Bio-Frühstücksbetriebe sind kursiv geschrieben. • Als Basis sind die BIO AUSTRIA Produktionsrichtlinien, die EU-BIO-Verordnung sowie nationale Regelungen einzuhalten. <p>Richtlinien für Verpflegung (Bio-Frühstück, Bio-Komponentenküche, Bio-Gesamtangebot) basieren auf der BIO AUSTRIA-Richtlinie für Außer-Haus-Verpfleger in der jeweils gültigen Fassung siehe BIO AUSTRIA AHV-Richtlinie</p>		
<p>Bio-Information</p> <p>Dem Gast müssen in seiner Unterkunft (z.B.: Zimmer, Ferienwohnung, <i>Frühstücksraum</i>) folgende Bio- Informationen zugänglich sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Information über den Hof <ul style="list-style-type: none"> ○ Was bedeutet biologisches Wirtschaften für uns als Familie? ○ Warum wird am Hof biologisch gewirtschaftet? ○ Seit wann wird biologisch gewirtschaftet? ○ Schwerpunkte und Besonderheiten • Bei Ab-Hof Verkauf: Preis- und Produktliste • Infos darüber, wo in der Region Bioprodukte erhältlich sind – Bio-Einkaufsführer aus der Region sind verpflichtend aufzulegen. • Liste darüber, in welchen Gasthöfen Gerichte aus biologischer Landwirtschaft zubereitet werden. • Information über Bio-Ausflugsziele • Allgemeine Bio-Information 		

Empfehlungen

Vorhandenes in der Gästeinformationsmappe anführen!

- Zertifizierung als Österreichisches Umweltzeichen (<https://www.umweltzeichen.at>)
- Naschgarten: Gäste haben die Möglichkeit, Gemüse, Kräuter, Obst aus dem Garten zu nehmen.
- Ausstattung und Dekoration: natürliche, nachhaltig produzierte regionsspezifische Materialien (Leinen, Holz, Stein, Schafwolle, Kork, etc.) verwenden.
- Umweltfreundliche Energie-, Wärme- und Warmwassergewinnung.
- Verwendung umweltfreundlicher Verpackungen und Materialien, z. B. Mehrwegflaschen statt Einweggebinde, Vermeidung von Plastikverpackungen, keine portionsweise abgepackten Produkte
- Bei Zimmern - Info, warum nicht täglich die Handtücher gewechselt werden, bzw. dass die Handtücher bei Bedarf gewechselt werden (Handtücher liegen am Boden), z. B. Aufkleber von Urlaub am Bauernhof verwenden.
- Netzfreeschaltung
- Handymfreie Zone(n) werden klar ausgewiesen – z. B. Frühstücksraum, Entspannungsräume, ...
- Abholung von der nächsten öffentlichen Bus- oder Bahnstation ist möglich.
- Reinigen und Waschen mit biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln.
- Speise- und Frühstücksräume sind raucherfreie Zonen. Information über Mülltrennung am Hof (saubere, verschließbare und beschriftete Sammelbehälter).
- Weiterbildung im Biobereich von jährlich 8 Stunden
- Hofführungen
- Aktuelle Bücher oder Zeitschriften (z. B. Bestimmungsbücher für Flora und Fauna, Informationen zu biologischem Landbau, Umweltschutz, etc.) liegen auf.

Persönliche Anmerkungen:
