



Ausgezeichnet biodynamisch.

Demeter-Gastrokonzept

Das Demeter-Gastrokonzept betrifft die Gesamtküche.

I EINKAUF UND LAGERUNG

1. Einkauf

Für alle Demeter- und Bio-Zutaten und -Getränke ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in entsprechender Qualität eingekauft wurden. Das bedeutet:

- **Lieferscheine/Rechnungen** müssen folgende Angaben enthalten: Datum, Lieferant, Name des Produktes, Menge, Bezeichnung der Label-Qualität. Bei Lieferanten von Demeter- und Bio-Produkten ist mit der ersten Lieferung (und danach jährlich) eine Kopie des aktuellen Betriebszertifikats des Lieferanten anzufordern.
- Für **Einkäufe beim Detaillisten** muss auf dem Kassenschein die Bio-Qualität ersichtlich sein, andernfalls ist die Verpackung als Beleg aufzubewahren oder ein Lieferschein muss erstellt werden mit Angabe der Bio-Qualität.
- Ist eine Zutat nicht in Bio-Qualität verfügbar, können bei entsprechender Aufzeichnung nicht zertifizierte Produkte verwendet werden, sofern sie nur Hilfs- und Zusatzstoffe enthalten, die gemäss allg. Demeter-Verarbeitungsrichtlinien erlaubt sind (siehe Punkt I/3). Regelung zu Pilzen, Wild und Fischen siehe III.
- Alle diese Dokumente müssen bis zur nächsten Kontrolle aufbewahrt werden.

Die in den Gerichten verwendete Menge **selbst gesammelter Wald- und Wiesenprodukte** sowie Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenanbau dürfen insgesamt 5% nicht übersteigen. Ohne Begrenzung der Prozentzahl können die Produkte gemäss Punkt III verwendet werden.

Für den Küchenkräutergarten sind die Düngemittel gemäss Anhang 1 und für die Pflanzenpflege und Pflanzenbehandlung die Produkte im Anhang 2 der Demeter-Anbauvorschriften erlaubt.

2. Lagerung

Separate Lagerung: Im Lager müssen die unterschiedlichen Qualitäten klar und für alle Mitarbeiter unverwechselbar getrennt sein.

Wegen Verwechslungsgefahr dürfen die Stärketräger Getreideprodukte inkl. Vollkornreis, Teigwaren sowie Kartoffeln nur in Demeter-Qualität eingekauft und gelagert werden.

Die übrigen Zutaten können in Demeter- oder Bio-Qualität eingekauft und gelagert werden.

Besondere Aufmerksamkeit ist der sauberen, eindeutigen Anschrift und der getrennten Lagerung aller nicht zertifizierten Zutaten zu schenken.

3. Nicht zertifizierte Produkte

Für die Verwendung nicht zertifizierter Produkte ist eine Ausnahmegewilligung erforderlich. Diese wird von der Demeter-Markenschutzkommission erteilt,

- wenn ein Produkt für das Profil der Küche nachweislich ein unverzichtbarer Bestandteil ist
- wenn für den Bezug eines regionalen statt eines Demeter-Produkts stichhaltige Gründe vorliegen
- ein Produkt nicht in Demeter-Qualität verfügbar ist.

II DIE DEMETER-KÜCHE

4. Zutaten

- Mindestens 80% der Rohstoffe (Einkaufswert) sind in Bio zertifiziert und mindestens 50% der Rohstoffe (Einkaufswert) sind Demeter zertifiziert. Bitte beachten Sie:
 1. Stärketräger / Getreideprodukte inkl. Vollkornreis, Teigwaren sowie Kartoffeln sind ausschliesslich in Demeter-Qualität.
 2. Fleisch ist immer in Demeter- oder Knospe-Qualität, der Demeter-Anteil beträgt mindestens 20%. Ausnahme: Wild.
 3. Getränke: von folgenden Getränkegruppen müssen je mindestens die aufgeführte Anzahl in Demeter resp. Knospen-Qualität angeboten werden.
 - Wein (wenn Wein ausgeschenkt wird) 5 Demeter
 - Bier (wenn Bier ausgeschenkt wird) 2 Knospe
 - Alkoholfreie Getränke 2 Demeter
(z.B. Apfel-, Orangen- und weitere Fruchtsäfte)
 - Kaffee 1 Demeter
 - Tee 3 Demeter
 - Speiseeis (wenn es angeboten wird):
es sind mindestens 3 Sorten Speiseeis zu führen, mindestens 1 Sorte in Demeter-Qualität, die übrigen in Knospenqualität.
- Die Getränke werden für die Berechnung der prozentualen Anteile nicht berücksichtigt.
- Für die erlaubten konventionellen Produkte gilt, dass sie frei von Hilfs- und Zusatzstoffen sind.
- Das verwendete Salz darf weder Jod, Fluor noch Rieselhilfsmittel enthalten
- Zucker, Milch und Kaffeerahm sind mindestens Knospe-Qualität

Berechnungsbeispiel in CHF:

Eingekaufte Waren für total	CHF 10'000
Demeter-Produkte, mindestens	CHF 5'000
Demeter, Knospe, CH- und EU Bio, mindestens	CHF 8'000
Bewilligte regionale, konventionelle Produkte, Wildsammlungen, Fisch und Wild, max. .	CHF 2'000

5. Zubereitung

- Damit die Speisen den Menschen nähren, muss die Vitalqualität hoch sein. Deshalb ist es entscheidend, für die Zubereitung frische, rohe Produkte zu verwenden. Tiefgekühlte Gemüse sind nur als Monoprodukte zugelassen.
- Mikrowellenöfen sind verboten.
- Fertig gekochte Speisen sollen aus qualitativen Gründen nicht tiefgekühlt werden. Ist es dennoch vereinzelt unumgänglich, sind Schockfroster einzusetzen.

6. Hinweise

Nicht erlaubt sind:

- Gentechnisch veränderte Produkte
- Das BLAUE Coop Naturafarm-Label (es kennzeichnet Fleisch und Eier aus tierfreundlicher Produktion, aber nicht aus Bio-Produktion)
- Das Natura-Beef-Label OHNE Knospe (es kennzeichnet Fleisch von Jungtieren aus Mutter- und Ammenkuhhaltung, ist aber kein Bio-Fleisch)
- Wal- und Haifischprodukte, Meeresschildkröten und Produkte daraus, Kaviar, Froschschenkel, Stopfleber von Gans, Ente und Mulard sowie Produkte daraus, importierte Wachtel-Eier, Taubenfleisch, Crevetten aus konventionellen Zuchten
- Fleisch exotischer Tierarten wie z.B. Känguru, Krokodil, Löwen. (Ausnahme: Straussenfleisch aus Schweiz. Bio-Zucht ist erlaubt)

III REGELUNG ZU PILZEN, WILD UND FISCHEN

7. Erlaubte Produkte ohne Label

Pilze, Waldfrüchte und Kräuter

Nebst Pilzen aus Bio-Zuchten sind die gemäss Bioverordnung zertifizierten wild gesammelten Pilze, Waldfrüchte und Kräuter aus der Schweiz und dem restlichen Europa erlaubt.

Wild

Erlaubt ist Wild aus der Schweiz und aus Nachbarländern, wenn nachgewiesen werden kann, dass es sich um gejagtes Wild und nicht um Wild aus Zuchten handelt. – Nicht zugelassen sind jedoch Feldhasen, Wildkaninchen sowie Wildvögel.

Erlaubte Fische und Meeresfrüchte

Crevetten und Zuchtfische müssen in Bioqualität sein.

Massgebend für die erlaubten Fischarten ist der jeweils aktuelle Fischführer des WWF Schweiz (www.wwf.ch/fisch) bzw. die dort mit „empfehlenswert“ ausgezeichneten Fische.

IV KENNZEICHNUNG DER SPEISEN UND GETRÄNKE

- Auf der Speisekarte stehen in Kurzform die wichtigsten Informationen zu Demeter.
- Bei den Gerichten ist nach Möglichkeit die Labelqualität auszuloben. Bei konventionellen Produkten steht immer der Hinweis „konventionelle Qualität“.
- Alle Menu-Speisekarten sind bis zur nächsten Kontrolle in einem Ordner lückenlos aufzubewahren.
- Das Demeter-Logo darf verwendet werden.

V KONTROLLE

Betriebe mit dem Demeter-Gastrokonzept lassen sich jährlich durch eine von Demeter benannte unabhängige Kontrollstelle auf die Einhaltung dieser Richtlinien kontrollieren.

VI Gebühren

0,1% des Einstandspreises sämtlicher eingesetzter Zutaten.

Die Minimalgebühr beträgt Fr. 300.-/Jahr.

Kontroll- und Zertifizierungsgebühren gemäss Tarifliste der von Demeter zugelassenen Kontrollstellen.

Der Antrittsbesuch von Demeter ist obligatorisch.

Deklaration von DEMETER auf der Speisekarte ohne Gastrokonzept

Für nicht kontrollierte und zertifizierte Betriebe gibt es folgende Möglichkeit, Demeter auf der Speisekarte auszuloben:

Bei der Herkunft der Zutaten kann geschrieben werden, dass die Zutaten von einem Demeter-Hof stammen, z.B.: „Fleisch vom Demeter-Hof xy...“

Auf einer tagesaktuellen Speisekarte können einzelne Zutaten als Demeter ausgelobt werden: z.B. „Kartoffelsuppe, Demeter-Kartoffeln (vom Hof xy)“

Das Demeter-Logo darf **nicht** genutzt werden. Dies ist den kontrollierten und zertifizierten Betrieben vorbehalten.

Stand Dezember 2016