



Demeter in der Gastronomie

Es wird zwischen zwei Konzepten unterschieden: Demeter-Gastrokonzept und Gastro-Konzept «light». Die ausführlichen Anforderungen finden Sie in den [Demeter-Richtlinien](#).

	Demeter-Gastrokonzept	Demeter-Gastrokonzept «light»
Eigenschaften	Im ganzen Betrieb werden grundsätzlich nur biologische und biodynamische Produkte angeboten. Jedes Produkt wird lediglich in einer Qualität angeboten – «Ausschliesslichkeitsprinzip». Konventionelle Zutaten können nur mit Ausnahmegewilligung eingesetzt werden. Ein Mindestanteil an Demeter-Produkten ist mit 50 % (ohne Getränke) festgelegt. Die genaueren Anforderungen entsprechen dem «Gastrokonzept», wie es in den Richtlinien verankert ist.	Einzelne Rohstoffe oder zugekaufte Fertigprodukte wie Getränke werden in Demeter-Qualität angeboten.
Kontroll- und Zertifizierungspflicht	Kontroll- und Zertifizierungsgebühren gemäss Tarif von bio.inspecta	Keine ausser der Kontrolle des Lebensmittelinspektorats.
Gebühren	<ul style="list-style-type: none"> • 0.1 % des Netto-Einstandswertes sämtlicher eingesetzten Demeter-Zutaten • mind. 300.- pro Jahr 	Keine
Vertrag	Markennutzungsvertrag	Keiner Möglichkeit einer kostenlosen Selbstdeklaration.
Zusätzliche Aufwendungen zu Lasten des Vertragspartners	Nachkontrollen von Auflagen, Unstimmigkeiten, Kontrolle anderer Label-Programme, usw. werden gemäss allgemeiner Tarifordnung der jeweiligen Zertifizierungsstelle verrechnet.	Keine

<p>Vorteile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • In sämtlichen Kommunikationsmassnahmen darf mit dem Demeter-Logo geworben werden. • Sie erhalten ein Demeter-Zertifikat für Ihren Betrieb, welches Sie als Information für Ihre Kund*innen prominent platzieren können. • Mit einer Zertifizierung heben Sie Ihren Betrieb und Ihr Engagement heraus und differenzieren sich gegenüber anderen. • Sie erschliessen sich neue Zielgruppen und stärken das Vertrauen in Ihren Betrieb. • Vor und nach der Zertifizierung unterstützen wir Sie mit Rat und Tat. • Sie profitieren von der Bekanntheit und dem Vertrauen in die Marke Demeter und deren Produkte und von der Reichweite der Kommunikationskanäle und Marketingaktivitäten. • Sie werden mit einem Betriebsportrait inkl. Bilder auf der Demeter-Website gelistet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die einfache Anwendung schränkt Sie weder in Flexibilität noch Kreativität ein, denn der Einsatz der Demeter-Produkte ist je nach Bedarf und Verfügbarkeit frei wählbar. • Die verwendeten Demeter-Produkte dürfen in der Speisekarte mit «Demeter» ausgelobt werden. Das Demeter-Logo darf nicht verwendet werden. <ul style="list-style-type: none"> ○ Ausnahme Wein: In der Weinkarte darf das Demeter-Logo beim entsprechenden Wein verwendet werden. • Sie haben auch die Möglichkeit der Deklaration mit einem allg. Satz, der die Gäste nicht täuscht, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> ○ Wir verwenden auch Bio- und auch Demeter-Produkte. Frag uns, welche. Wir geben gerne Auskunft. ○ Frisch und abwechslungsreich und oft auch biologische (Demeter)-Produkte. Fragen Sie unser Servicepersonal. ○ Einige unserer Zutaten setzten wir in Bio- und Demeter-Qualität ein. <ul style="list-style-type: none"> → Es muss verhindert werden, dass der Eindruck entsteht, alle Produkte seien Demeter. • Sie profitieren von der Bekanntheit und dem Vertrauen in die Marke Demeter und deren Produkte. <p>Füllen Sie die Selbstdeklaration aus (wird alle 3 Jahre erneuert), so profitieren Sie von der Reichweite der Kommunikationskanäle und Marketingaktivitäten, Sie werden auf der Demeter-Website gelistet mit kurzem Hinweis zu Produktgruppen und Lieferant*innen.</p>
------------------------	---	---

→ Für Fragen und Hintergründe wenden Sie sich an Bettina Holenstein und Stefano Pavlis: verarbeitung@demeter.ch oder +41 61 706 96 41.

