

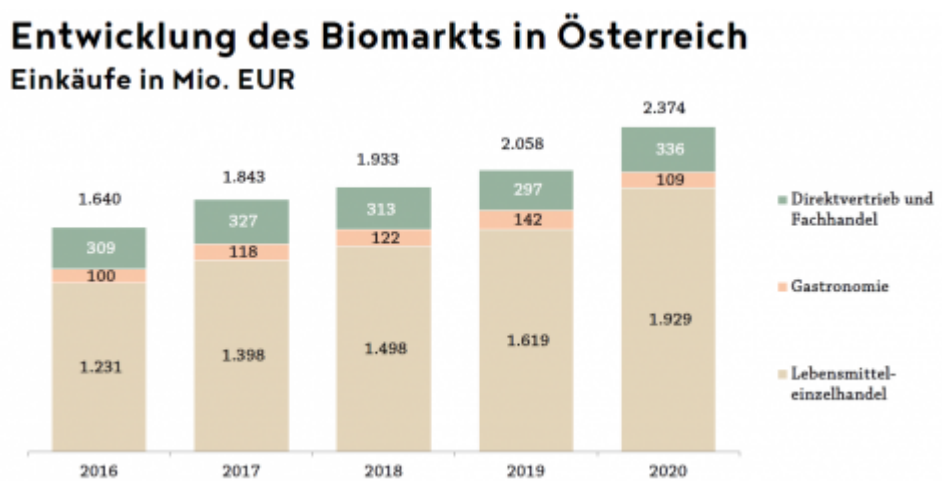
Bio in der Gastronomie

Für das Jahr 2020 werden von der Wirtschaftskammer Österreich 38.810 aktive Mitglieder des Fachverbands Gastronomie genannt.[1] Davon betreiben 5.709 ein Gasthaus und 7.000 ein Restaurant. Etwa 2.000 Betriebe sind der Gemeinschaftsverpflegung zuzuordnen. Insgesamt versorgt die Außer-Haus-Verpflegung etwa 2 Mio. Menschen täglich, zumindest mit einer Mahlzeit. Hergestellt wurden diese Mahlzeiten im Jahr 2019 von 160.098 unselbständigen Beschäftigten. Durch die COVID-19-Pandemie und Lockdowns sank 2020 die Anzahl an Beschäftigten in der Branche um 20 % auf 127.945 und hat 2021 weiter abgenommen. Der Pandemie geschuldet sank auch der Gastronomieumsatz von 10,85 Mrd. Euro 2019 um mehr als 25 % auf 8,1 Mrd. Euro 2020.[2]

Die Branche wurde in den vergangenen Jahren mit zahlreichen Änderungen konfrontiert: Rauchverbot, Registrierkassenpflicht, Allergenverordnung, Personalmangel und Corona-Pandemie. Damit einhergehend erfolgt ein deutlicher Rückgang des Gewinns. Lag dieser vor 10 Jahren noch bei 12,5 %, ist er 2021 auf 1,4 % eingebrochen. Dazu hat auch die Steigerung der Personal- und Verwaltungskosten um 8 % beigetragen, aktuell auch der starke Anstieg der Lebensmittelpreise.

Obwohl die Rahmenbedingungen schlecht sind, gilt es Billignahrungsmittel zu vermeiden. Die Situation erfordert Kreativität. Jetzt auf Qualität zu setzen, hat sich bewährt, besonders der Einsatz von Bio-Lebensmitteln wird von den Gästen geschätzt und immer häufiger gefordert. Denn jede Krise, so auch die Lockdowns durch COVID-19, haben das Bewusstsein der Konsument*innen dahingehend geändert, mehr qualitativ hochwertige Lebensmittel einzukaufen. Das zeigt auch die Statistik, durchgeführt im Auftrag der AMA-Marketing 2021 von AC Nielsen (Abb. 1).[3] Die Zunahme der Einkäufe von Bio-Lebensmitteln betrug von 2019 bis 2020 beachtliche 15 %. Das ist fast zur Gänze auf die Steigerung der Einkäufe im Lebensmitteleinzelhandel zurückzuführen. Durch die Lockdowns ist der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie von 142 Mio. Euro um 23 % auf 109 Mio. Euro wesentlich zurückgegangen. Ein deutlicher Anstieg kann hier nach Ende der COVID-19-Pandemie erwartet werden.

Abb. 1: Entwicklung des Bio-Marktes in Österreich[4]



Bio-Lebensmittel in der Gastronomie

Etwas mehr als 700 Gastronomiebetriebe (inkl. BIO HOTELS) setzen Bio-Lebensmittel in unterschiedlicher Höhe ein und sind biozertifiziert.[5]

Tab. 1: Zertifizierte Betriebe in der Gastronomie und Hotellerie

Organisation	Anzahl der Betriebe	Bio-Anteil in %
BIO HOTELS	14	> 95
Ramsauer Bioniere und Die Biowirtinnen	39	> 95
Grüne Haube	30	keine Vorgabe
BIO AUSTRIA	80	ab 30 %
Natürlich gut essen	51	ab 30 %
Unorganisiert	ca. 500	keine Vorgabe

Um den Gästen garantieren zu können, dass tatsächlich Bio-Produkte eingesetzt werden, ist eine Zertifizierung unbedingt erforderlich, obwohl diese bei der Auslobung von Bio-Produkten noch nicht rechtlich bindend vorgeschrieben ist. Tatsächlich gibt es viele Gastronom*innen, die Bio ausloben, sich aber nicht zertifizieren lassen. Derzeit gibt es keine Handhabe, diese Betriebe zu einer Zertifizierung zu zwingen. Das ist ein großer Wettbewerbsnachteil für jene Betriebe, die eine ordnungsgemäße Zertifizierung durchführen. Da die zuständigen Landesbehörden kaum aktiv in dieser Angelegenheit sind, gibt es für die Konsument*innen keine ausreichende Sicherheit, dass Betriebe, die Bio ohne Zertifizierung ausloben, auch wirklich Bio einsetzen. Eine verpflichtende Bio-Zertifizierung schließt Trittbrettfahrer aus und ist ein sicherer Nachweis für Konsument*innen, dass Bio-Lebensmittel eingesetzt werden. Die 700 zertifizierten Betriebe sind erfolgreich, machen jedoch nur etwas mehr als 5 % aller Gasthäuser und Restaurants aus.

Diese Zahlen belegen eindrucksvoll das Potenzial dieser Sparte und was durch nachhaltiges Handeln erreicht werden kann.

Bio-Zertifizierung in der Gastronomie – Rechtsgrundlage[6]

Eine Zertifizierungspflicht bei der Bio-Auslobung in der Gastronomie ist EU-rechtlich nicht geregelt. Daher wurde 2009 eine Regelung im *Österreichischen Lebensmittelbuch (ÖLMB)*, Codex-Kapitel A8, erlassen. Diese stellt eine Einigung aller betroffenen Interessensvertretungen (einschließlich Wirtschafts- und Arbeiterkammer) dar und steht daher für einen äußerst breit getragenen Konsens. Die Richtlinie hat jedoch streng genommen nicht den Charakter einer Rechtsnorm, sondern eines objektivierten Sachverständigengutachtens.

Mit der Auflösung der Codex-Kommission 2017 wurde das Codex-Kapitel A8 in die Richtlinie für Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte (RL Biologische Produktion) gemäß § 13 EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz (EU-QuaDG) mit Gültigkeit ab 1.5.2017 überführt. An der Wirkung eines objektivierten Sachverständigengutachtens hat sich mit der Überführung nichts geändert.

Mit Inkrafttreten des EU-QuaDG wurde ein Beirat für die biologische Produktion (Biobeirat) eingerichtet. Es gibt nun seit 1.1.2016 die Möglichkeit, dass das Gesundheitsministerium im Einvernehmen mit dem Wirtschaftsministerium mit Verordnung rechtsverbindlich die Bio-Zertifizierung in der

Gemeinschaftsverpflegung vorschreiben kann. Damit es dazu kommt, hat der Biobeirat im Jänner 2018 beschlossen, einen Fachausschuss damit zu beauftragen, die aktuelle Richtlinie zu evaluieren und Vorschläge an den Beirat zu übermitteln. Die Überarbeitung erfolgte in zahlreichen Sitzungen; die Bio-Zertifizierung in eine rechtsverbindliche Verordnung überzuführen, scheidet bis heute am Widerstand der Wirtschaftskammer.

Kennzeichnung

Bio-Produkte haben den unschlagbaren Vorteil, dass der Warenfluss vom Acker bis zu den Konsument*innen von unabhängigen Kontrollstellen lückenlos kontrolliert wird. Damit ist sowohl die landwirtschaftliche Produktionsmethode als auch die Herkunft transparent nachvollziehbar. Bei zertifizierten Betrieben kann man sich darauf verlassen, dass mit Bio gekennzeichnete Produkte oder Speisen tatsächlich kontrolliert aus biologischer Landwirtschaft stammen. Verweise, die nur die Regionalität angeben, verschleiern oft die Tatsache, dass eine regionale Produktion auch umweltschädlich erfolgen und mit Tierleid verbunden sein kann.

Mehrwert von Bio-Lebensmitteln

Der Einkauf von Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft schafft neben der eigenen Nutzensteigerung (gute Qualität, guter Geschmack) auch für die Allgemeinheit einen Nutzen. So sichert die biologische Landwirtschaft bäuerliche Existenzen und die Bodenfruchtbarkeit, verhindert das Ausbringen von chemisch-synthetischen Düngemitteln, Pestiziden und gentechnisch veränderten Organismen, bringt Vielfalt in die Landschaft und bietet den Tieren ein artgerechtes Leben. Das Bemühen, mit Bio-Kost nicht nur eine gesunde Ernährung zur Verfügung zu stellen, sondern auch eine nachhaltige Wirtschaftsweise zu unterstützen, bringt es mit sich, dass man das Speisenangebot auch nach den Aspekten Saisonalität und soziale Gerechtigkeit ausrichten sollte. Die Gastronomie kann hier mit dem Einhalten des Goldstandards „*Bio, regional und saisonal*“ beim Einkauf der Lebensmittel einen Beitrag leisten.

Ich muss hier aber auch erwähnen, dass es nicht die Aufgabe der Gastronomie ist, ihren Kund*innen komplexe ökologische Zusammenhänge zu erklären, das Wissen darüber hat aber viele Vorteile.

Wirtschaftliche Machbarkeit und Verfügbarkeit

Zahlreiche Gastronom*innen beweisen, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln auch zu 100 % problemlos möglich ist. Die damit einhergehende Kostenerhöhung kann minimiert werden, wenn die Speisepläne das Fleischangebot reduzieren und die saisonale Verfügbarkeit bei Gemüse und Obst beachtet wird, obwohl diese ganzjährig aus Vollsortimenten verfügbar sind. Die ökologischen Vorteile sind enorm, werden jedoch derzeit noch nicht monetär bewertet, was möglichst rasch zu ändern ist. Nur ganzheitliches Denken, das auch volkswirtschaftliche Aspekte berücksichtigt, kann zu zukunftsorientierten Lösungen führen. Der Trend bei den Konsument*innen geht in die richtige Richtung, obwohl COVID-19 derzeit zu einer Abnahme von Bio-Produkten in der Gastronomie geführt hat.

Heute bedeutet der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie aktive Kund*innenbindung, Imageerhöhung und Kompetenz. Der Einkauf von Bio-Lebensmitteln muss daher fixer Bestandteil des Ökomanagements in der Gastronomie sein.

Autor: i.R. **Claus Holler** (BIO AUSTRIA)

[1] Oschischnig U: Gastronomie: Branchendaten. Wirtschaftskammer Österreich, Abteilung Statistik, September 2021

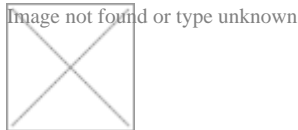
[2] Mohr M: Statistiken zur Gastronomie in Österreich. 18.01.2022,
<https://de.statista.com/themen/4415/gastronomie-in-oesterreich/#dossierKeyfigures> abgerufen am 26.1.2022

[3] Nielsen AC: LH inkl. Hofer/Lidl, GfK, GASTRO-DATA, teilweise geschätzt. Copyright AMA-Marketing, 2021

[4] Nielsen AC: LH inkl. Hofer/Lidl, GfK, GASTRO-DATA, teilweise geschätzt. Copyright AMA-Marketing, 2021

[5] Daten von Ziegler S und Russmann M, Die Biowirtinnen. Stand Dezember 2021

[6] Eine gute Zusammenfassung der Rechtsgrundlagen in: Biologische Landwirtschaft. 35 Jahre Bio-Regelungen in Österreich. Hrsg.: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), Wien, 2017, Nachdruck 2020



Anzeige