

BIO



## Fragebogen Spezialisierung

Hofname:

Name / Anschrift:

Zuordnung (max. 2 möglich):

Bewirtschaftungsform:

Gewerblicher / privater Betrieb:

Biobauernhof	Punkte	Anmerkung				
1. Muss-Kriterien						
1.1. Der Betrieb ist Mitglied bei Urlaub am Bauernhof <b>und</b> BIO AUSTRIA oder bei einem anerkannten Netzwerkverband (Erde & Saat, Orbi, Demeter). Ein aktuelles Zertifikat liegt vor.						
<p>1.2. <b>Bio-Frühstück</b>  Wenn ein Frühstück am Hof angeboten wird, muss dieses nach den BIO AUSTRIA-Richtlinien für Projekt 8 (UaBB-Projekt) zertifiziert sein.</p> <p>Die Betriebsinhaber gestalten den Umfang des Frühstücks selbst. Das Bio-Frühstück bezieht sich auf folgende Produktgruppen:</p> <p><b>100% biologisch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreide und Getreidemahlprodukte wie Mehl, Flocken, Grieß, Müsli und Cerealien</li> <li>• Trockenfrüchte, Nüsse und Saaten</li> <li>• Milch und Milchprodukte (aus tierischer Produktion)</li> <li>• Frischeier</li> <li>• Tee, Kaffee (auch koffeinfrei), Kakao</li> <li>• Honig, Marmeladen und Konfitüren*</li> <li>• Kristallzucker</li> </ul> <p><b>Mind. 50% biologisch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brot</li> <li>• Gebäck</li> <li>• Wurstwaren</li> <li>• Selchwaren</li> <li>• Schinken</li> <li>• Säfte/Alkoholfreie Getränke</li> <li>• Frischobst</li> <li>• Frischgemüse</li> <li>• Pflanzliche Milchalternativen aus Soja, Hafer, Reis, etc. (z.B. Tofukäse, Sojajoghurt, Mandelmilch)</li> </ul> <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"> <li>• Ein dokumentiertes biologisches Frühstück muss kontinuierlich gewährleistet sein!  Bioprodukte müssen so ausgelobt werden, dass es für jeden Gast klar erkennbar ist.  (z.B. mit Schilder/Kärtchen am Frühstückstisch/-buffet, Frühstücksfolder, Gästefomappe - gut sichtbarer Hinweis „Hier erhalten Sie garantiert Ihr Biofrühstück“, ...)</li> <li>• Liste, welche Produkte üblicherweise für das Frühstück am Hof direkt erzeugt werden.</li> </ul> <p>Die Richtlinien für das Bio-Frühstück basieren auf der BIO AUSTRIA-Richtlinie für Außer-Haus-Verpfleger in der jeweils gültigen Fassung – siehe BIO AUSTRIA AHV Richtlinie.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Erfüllt</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">1</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Nicht erfüllt</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">0</td> </tr> </table>	Erfüllt	1	Nicht erfüllt	0	
Erfüllt	1					
Nicht erfüllt	0					

1.3. <b>Bio-Information</b> Dem Gast müssen in seiner Unterkunft (z.B.: Zimmer, Ferienwohnung, Frühstücksraum) folgende Bio- Informationen zugänglich sein:	Erfüllt	1
	Nicht erfüllt	0
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Information über den Hof <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Was bedeutet biologisches Wirtschaften für uns als Familie?</li> <li>◦ Warum wird am Hof biologisch gewirtschaftet?</li> <li>◦ Seit wann wird biologisch gewirtschaftet?</li> <li>◦ Schwerpunkte und Besonderheiten</li> </ul> </li> <li>• Bei Ab-Hof Verkauf: Preis- und Produktliste</li> <li>• Infos darüber, wo in der Region Bioprodukte erhältlich sind – Bio-Einkaufsführer aus der Region sind, sofern verfügbar, verpflichtend aufzulegen.</li> <li>• Information, in welchen Gasthöfen der Region Bio-Gerichte angeboten werden</li> <li>• Information über Bio-Ausflugsziele der Region</li> <li>• Allgemeine Bio-Information</li> </ul>		
<b>2. Empfehlungen</b>		
2.1. Vorhandenes in der Gästeinformationsmappe anführen!		
<input type="checkbox"/>	Zertifizierung als Österreichisches Umweltzeichen ( <a href="https://www.umweltzeichen.at">https://www.umweltzeichen.at</a> )	
<input type="checkbox"/>	Naschgarten: Gäste haben die Möglichkeit, Gemüse, Kräuter, Obst aus dem Garten zu nehmen.	
<input type="checkbox"/>	Ausstattung und Dekoration: natürliche, nachhaltig produzierte regionsspezifische Materialien (Leinen, Holz, Stein, Schafwolle, Kork, etc.) verwenden.	
<input type="checkbox"/>	Umweltfreundliche Energie-, Wärme- und Warmwassergewinnung.	
<input type="checkbox"/>	Verwendung umweltfreundlicher Verpackungen und Materialien, z. B. Mehrwegflaschen statt Einweggebinde, Vermeidung von Plastikverpackungen, keine portionsweise abgepackten Produkte.	
<input type="checkbox"/>	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.	
<input type="checkbox"/>	Netzfreeschaltung	
<input type="checkbox"/>	Handyfreie Zone(n) werden klar ausgewiesen – z. B. Frühstücksraum, Entspannungsräume, ...	
<input type="checkbox"/>	Abholung von der nächsten öffentlichen Bus- oder Bahnstation ist möglich.	
<input type="checkbox"/>	Reinigen und Waschen mit biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln.	
<input type="checkbox"/>	Speise- und Frühstücksräume sind raucherfreie Zonen. Information über Mülltrennung am Hof (saubere, verschleißbare und beschriftete Sammelbehälter).	
<input type="checkbox"/>	Weiterbildung im Biobereich von jährlich 8 Stunden	
<input type="checkbox"/>	Hofführungen	
<input type="checkbox"/>	Aktuelle Bücher oder Zeitschriften (z. B. Bestimmungsbücher für Flora und Fauna, Informationen zu biologischem Landbau, Umweltschutz, etc.) liegen auf.	
<b>Ergebnis</b>		