



Grüne Haube

Kriterien für Gastronomie und Hotellerie

www.gruenehaube.at



Ablauf zum Erwerb der Auszeichnung

1. Schritt: Selbsteinschätzung

Anhand der Grüne Haube-Kriterien überlegen Sie, inwieweit die Philosophie zu Ihrem Haus passt, die Kriterien bereits erfüllt oder (mit Unterstützung des Grüne Haube-Teams) erfüllbar sind, ob Ihre jeweilige Gästestruktur diesen Weg mittragen würde sowie eventuell, in welchem Zeithorizont Sie das Ganze andenken incl. einer Grüne Haube-Schulung und der nachhaltigen Umstellungsphase.

2. Schritt: Anmeldung zur Erstberatung

Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf: Styria vitalis, Marburger Kai 51, 8010 Graz, Tel.: 0316/82 20 94-0, Fax -31, gruene.haube@styriavitalis.at

3. Schritt: Erstberatung (mit Grüne Haube-Basisschulung für Küche und Service)

Als Basis für die Erstberatung empfiehlt sich – nach Rücksprache – das Zusenden Ihrer Menüpläne, in welchen wir bereits Grüne Haube-Tauglichkeits-Anregungen vornehmen können.

Nach Terminvereinbarung findet dann die 4-6 stündige Erstberatung in Ihrem Haus und ein Check mit Ihnen gemeinsam statt. (Erfüllung der Kriterien, Einblick in Räumlichkeiten z.B. in Lagerräume sowie Lieferantenlisten z.B. von Biobauern, Erstellen von Änderungs- und/oder Verbesserungsstrategien...). Im Rahmen dieser Erstberatung kann auch bereits die Grüne Haube – Basisschulung stattfinden. Ihr Beratungsbericht mit Hinweisen, was noch zu Ihrer Grüne Haube-Reife fehlt, wird per Mail nachgeliefert. Gegebenenfalls muss (z.B. bei Küchenchef-Wechsel oder neuer Betriebsübernahme oder starker Personal-

Fluktuation) eine weitere Erstberatung zur Absicherung der Qualitätsniveaus erfolgen.

4. Schritt: Umsetzung von Anpassungen im Sinne der Grünen Haube

Lassen Sie sich für diese Phase mehrere Monate Zeit. Die Umstellung auf Biolebensmittel, vollwertige Gemüse- und Getreideküche dauert, das wird oft unterschätzt. Gerne können Sie in dieser Zeit auch eine weitere MitarbeiterInnen-Schulung (und Beratungen, auch telefonisch) in Anspruch nehmen. Der laufende Kontakt in dieser Phase ist besonders gedeihlich. Falls Sie noch keine Biozertifizierung haben: jetzt passt es prima; kann aber auch nach der Erstkontrolle (Schritt 5) erfolgen.

5. Schritt: Erstkontrolle

Wenn Sie meinen, die Kriterien zu erfüllen, kann die Erstkontrolle gemeinsam mit Ihnen anhand der inzwischen bekannten Checkliste stattfinden. Kontrollbericht per Mail.

6. Schritt: Anmeldung zur Auszeichnung

Das Anmeldeformular mit Ihrer Originalunterschrift an Styria vitalis schicken.

7. Schritt: Verleihung der Grünen Haube & Unterzeichnung des Lizenzvertrages

Sie unterzeichnen den Lizenzvertrag und nehmen hiermit Ihre Lizenzrechte und –pflichten zur Kenntnis. Ihre Auszeichnung als Grüne Haube-Betrieb sollte in einem festlichen Rahmen stattfinden. Mit der Verleihung werden die Einstiegsgebühr, die Kosten für das Werbeeinstiegspaket und die Lizenzkosten fällig.

Kriterien für die Grüne Haube

Die Auszeichnung Grüne Haube wird seit 1990 von Styria vitalis an Gastronomiebetriebe verliehen, die ihren Gästen ein breites Spektrum an österreichischen Naturküche-Gerichten – anteilig aus Zutaten in zertifizierter Bioqualität anbieten

35 Betriebe bieten ihren Gästen **gesunde, höchst kreative Genüsse in Top-Qualität** und tragen deshalb diesen lukullischen Orden.

Kriterien für die Auszeichnung sind

- Angebot an Naturküche-Speisen
- Geprüfte Bio-Qualität eines Teilsortiments der verarbeiteten Lebensmittel und deren Deklaration
- Angebot und Beratung hinsichtlich spezieller diätetischer Bedürfnisse (z.B. laktose- und glutenfreie Gerichte)
- Schulung & Fortbildung der Mitarbeiter-Innen im Sinne der Philosophie der Grünen Haube
- Biozertifizierung des Betriebes durch eine autorisierte, unabhängige Kontrollstelle (z.B. Austria Biogarantie: www.abg.at)

Die Kriterien der folgenden Seiten verstehen sich als Mindestanforderungen im täglichen Angebot.



Kriterien für die Grüne Haube

1. Naturküche-Speisenangebot	
1.1. Zubereitung	
	Frische, hausgemachte Zubereitung der Speisen
	Sparsamer Einsatz von Fetten und Ölen
	Sparsamer Einsatz von Zucker und Salz
	Verwendung hochwertiger, kaltgepresster Öle
	Verwendung frischer Kräuter
1.2. Vegetarische Vollwert-Hauptspeisen	
	Bei Restaurants: Drei hausgemachte, frisch zubereitete vegetarische Vollwert-Hauptgerichte aus Vollkorngetreide und Gemüse
	Bei Beherbergern mit Restaurantbetrieb: Zwei entsprechende Hauptspeisen auf der Standardkarte und ein täglich wechselndes vegetarisches Vollwert Tages-/Abendmenü aus Vollkorngetreide und Gemüse für die Hausgäste
	Bei Beherbergern ohne Restaurantbetrieb: Ein täglich wechselndes vegetarisches Vollwert-Tages-/Abendmenü aus Vollkorngetreide und Gemüse
1.3. Kindergerichte	
	Ein kindergerechtes vegetarisches Vollwertgericht mit Gemüse (z.B. Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsesugo)
1.4. Beilagen	
	Zwei wählbare Beilagen aus Vollkorngetreide
1.5. Suppen	
	Zwei Suppen aus selbst hergestelltem Gemüsefond als Gemüsecreme, Getreideschrot- oder klare Suppe oder eine Suppe auf der Standardkarte und die zweite als Menükomponente
	Bei Beherbergern: Die Suppe muss eine Komponente des Naturküche-Menüs sein und sie muss eindeutig deklariert sein
1.6. Salate	
	Buffet mit acht frischen Salaten aus Saisongemüse, in Ausnahmefällen portioniert aus der Küche
	Salatmarinaden aus kaltgepressten Ölen oder aus reinem steirischen Kürbiskernöl, frischem Joghurt oder Rahm sowie qualitativ hochwertigem Obst- oder Weinessig
	Würzmöglichkeiten mit mindestens zwei verschiedenen Kernen und Samen
1.7. Käse	
	Sofern Käse (z.B. Käseplatte, Abendbuffet) angeboten wird, müssen mindestens zwei verschiedene Sorten Biokäse und diese möglichst von regionalen Produzenten angeboten werden
1.8. Hausbrot	
	Eine Sorte Bio-Vollkornbrot oder -gebäck aus frisch gemahlenem Vollkorngetreide, möglichst selbst gebacken
1.9. Mehlspeisen	
	Eine hauseigene Mehlspeise aus frisch gemahlenem Vollkorngetreide mit reduziertem Zuckeranteil auf der Standardkarte und/oder als Menükomponente

1.10. Desserts	
	Eine leichte Fruchtspeise eventuell mit Milchprodukten
	Desserts mit reduziertem Zuckeranteil, möglichst ohne Gelatine
1.11. Frühstück bei Restaurants mit Frühstücksangebot	
	Getreideprodukte: Mehrere Sorten von Getreideflocken ohne Zucker (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken) – möglichst keine industriell hergestellten Frühstücks-Cerealien
	Vollkornbrot: siehe Pkt. Hausbrot
	Frischkornbrei oder angesetztes Flockenmüsli: Frisch geschrotetes oder gequetschtes Getreide am Vorabend mit heißem Wasser angesetzt
	Nüsse, Samen und Kerne: Zwei verschiedene Sorten
	Obst und Gemüse: Zwei verschiedene Sorten Saisongemüse, zwei Sorten frisches Obst, zwei Sorten eingeweichte Trockenfrüchte
	Je zwei Sorten Käse, Aufstrich und Schinken sowie eine Sorte ungesüßtes Naturjoghurt
<p>Ein Betrieb, der sowohl Menüs als auch à la carte-Speisen anbietet, muss die Kriterien nur einmal erfüllen. Das heißt die Grüne Haube-Kriterien können durch beide Angebotskategorien (Menüs und à la carte-Speisen) gemeinsam abgedeckt werden.</p> <p>Es genügen z.B. zwei hausgemachte, vegetarische Hauptspeisen aus Vollkorngetreide mit Gemüse auf der Standardkarte oder ein täglich wechselndes, den Kriterien entsprechendes Naturküche-Menü für Hausgäste, sofern dieses Menü auch den à la carte-Gästen zur Verfügung steht.</p>	
2. Bioqualität der Lebensmittel und deren Deklaration	
<p>Die Herkunft der Produkte muss nach dem Prinzip "BIO ist deklariert" dem Gast transparent gemacht werden und daher in der Speisekarte ersichtlich sein.</p> <p>Aus jeder Lebensmittelgruppe muss eine bestimmte Anzahl von Produkten kontinuierlich und lückenlos aus Biolandwirtschaft stammen und von einer unabhängigen und staatlich anerkannten Biokontrollstelle überprüft werden. Welche Produkte das in den einzelnen Kategorien sind, kann der Betrieb individuell wählen. Für die jährliche Bio-Kontrolle erhält er von der Kontrollstelle ein Zertifikat mit Prüfnummer, welches er zu eigenen Werbezwecken nutzen kann und soll.</p>	
	Obst & Trockenfrüchte: Eine Sorte Obst sowie zwei Sorten Trockenfrüchte
	Gemüse & Kartoffeln: Zwei Sorten Gemüse sowie alle Sorten Kartoffeln. Bei sehr zufrieden stellenden bestehenden Kooperationen zwischen einem konventionellen Kartoffelproduzenten und dem Gastronomen müssen als Ausgleich zwei weitere Gemüsesorten ständig in Bioqualität vorhanden sein
	Getreide & Getreideprodukte aus Vollkorn: Alle verwendeten Getreide- & Getreideprodukte müssen zu 100% aus Bioqualität sein und auch als solche deklariert werden
	Bei Frühstücksanbietern: eine Müsli Mischung oder Vollkornflocken ohne Zuckerzusatz
	Brot & Gebäck: Eine Sorte Vollkornbrot aus frisch gemahlenem Bio-Getreide und sonstigen Bio-Zutaten
	Milch- und Milchprodukte: Vier Produkte wählbar aus Frischmilch, Joghurt und Sauermilch, Topfen, Butter und Käse
	Eier: Eier müssen aus kontrolliert biologischer Produktion stammen; bei Engpässen auch aus Freilandhaltung möglich
	Frischfleisch- & Fleischprodukte: Eine Fleischsorte sowie eine Schinken- oder Wurstsorte. Fleischgerichte werden nicht speziell als Grüne Haube – Speisen bewertet und werden nicht vorausgesetzt
	Öle: Eine Sorte in der Küche und zur freien Entnahme am Salat-Buffer

	Säfte: Zwei Sorten Bio-Säfte
--	------------------------------

	Kaffee: Eine Sorte fair gehandelter Bio-Kaffee
	Kräutertee: Drei Sorten Kräutertee
	Bier: Eine Sorte Bio-Bier
	Wein: Je eine Sorte Weiß- und Rotwein, auch offen (aus der 0,75 l Flasche) in Bioqualität

Die Kriterien werden von Styria vitalis einmal jährlich überprüft. Die Kontrollen und Beratungen erfolgen durch Ernährungsfachleute. Der Schwerpunkt liegt primär auf der Beratung zum Erhalt der Naturküche-Qualität mittels Motivation, Schulung und Verbesserungsvorschlägen.

Zur Nachvollziehbarkeit der Bioqualität im Betrieb sind Grüne Haube-Betriebe verpflichtet, sich von einer autorisierten, unabhängigen Bio-Kontrollstelle zertifizieren zu lassen. Bewerber müssen bis zur Verleihung der Grünen Haube ihre Zertifizierung nachweisen. Kooperationspartner der Grünen Haube ist die Austria Biogarantie (ABG). Die dafür nötigen Maßnahmen sind unter <http://www.abg.at> zusammengefasst. Betriebe können selbstverständlich auch eine andere Kontrollstelle ihrer Wahl beauftragen.

3. Beratung der Gäste hinsichtlich laktose- und glutenfreier Angebote

3.1. Laktosefreies Angebot

	Laktoseintoleranz = Milchzuckerunverträglichkeit
	Dem Gast muss es möglich sein, auf Wunsch ein laktosefreies Gericht zu erhalten

3.2. Glutenfreies Angebot

	Zöliakie = Glutenunverträglichkeit
	Dem Gast muss es möglich sein, auf Wunsch ein glutenfreies Gericht zu erhalten

3.3. Beratung

	Das Personal in Küche und Service muss den Gästen hinsichtlich des Grüne Haube-Angebots kompetent Auskunft geben können
--	---

4. Schulung und Fortbildung für MitarbeiterInnen

	Das Personal in Küche und Service muss in der Lage sein, den Gästen fachkundig über das Naturküche-Angebot Auskunft zu geben
	Die Küchenleitung oder andere geeignete MitarbeiterInnen des Betriebes sind weiters verpflichtet, Angebote zur Fortbildung im Bereich Naturküche, Vollwertkost, Bioprodukte zu nutzen (zumindest eine Schulung für mindestens eine/n MitarbeiterIn pro Jahr)

Empfehlung: Führen Sie regelmäßig interne Schulungen über das Naturküche Angebot sowie die Philosophie der Grünen Haube durch, um auch die Identifikation Ihrer MitarbeiterInnen mit dieser Auszeichnung zu erhöhen.

Kosten für die Auszeichnung

Kosten im Einstiegsjahr:

- **Erstberatung**
(2 - 4 Stunden): € 85,-pro Stunde plus 10% MwSt. zuzüglich Fahrtspesen und eine Testkonsumation; ev. eine Übernachtung
- **Einstiegsgebühr** € 1.050,- plus 10% MwSt.
- **Lizenzkosten** *
Unter 100 Sitzplätzen € 504,- plus 10% MwSt.
100 - 249 Sitzplätzen € 682,50,- plus 10 % MwSt.
Ab 250 Sitzplätzen € 850,- plus 10% MwSt.
* Die Lizenzgebühr verändert sich im Verhältnis des von der Statistik Austria verlautbarten Indexes der Verbraucherpreise ab einer Schwankung von 5%.
- **Erstkontrolle**
(2 - 3 Stunden): € 85,-pro Stunde plus 10% MwSt. zuzüglich Fahrtspesen und eine Testkonsumation; ev. eine Übernachtung. Sofern durch ungenügende Erfüllung der Kriterien eine zusätzliche Kontrolle notwendig wird, müssen die dafür

anfallenden Kosten ebenfalls vom Betrieb getragen werden.

- **Werbeeinstiegspaket** € 445,- plus 10% MwSt; Dieses Paket bestehend aus Grüne Haube-Tafel, Grüne Kochhaube aus Samt, Grüne Haube-Urkunde und vier Grüne Haube-Aufklebern dient der Bewerbung der Auszeichnung.

Kosten in den Folgejahren

- **Lizenzkosten***
Unter 100 Sitzplätzen € 504,- plus 10% MwSt.
100 - 249 Sitzplätzen € 682,50,- plus 10 % MwSt.
Ab 250 Sitzplätzen € 850,- plus 10% MwSt.
- **Kontrolle**
Eine Testkonsumation und eventuell eine Übernachtung

Änderung der Betriebs- / Küchenleitung

Bei Wechsel der Betriebsführung oder bei Verpachtung erlischt die Auszeichnung. Neue Betriebsinhaber müssen auf Wunsch ein Neuansuchen stellen. Dabei entfällt die Einstiegsgebühr.

Bei Personalwechsel der Küchenleitung bleibt die Auszeichnung bestehen. Der Betrieb hat jedoch für die Kontinuität der erforderlichen Qualitätsnormen zu sorgen und möglichst eine Schulung, zumindest aber ein Beratungsgespräch zu beantragen.

Auflösung des Vertragsverhältnisses

Der Vertrag kann beidseitig zu jedem Monatsende mit dreimonatiger Kündigungsfrist gekündigt werden.

Eine Kündigung vonseiten Styria vitalis tritt ein, wenn der Betrieb Vertragsbedingungen nicht oder nur unzureichend erfüllt. Zusätzlich kann der Vertrag bei Nicht-Bezahlung offener Rechnungen gekündigt werden. In jedem Fall müssen bis dahin ausgestellte Rechnungen beglichen werden.

Die Aufkündigung des Lizenzvertrages durch den Betrieb ist ohne Angabe von Gründen

möglich und ist schriftlich, firmenmäßig unterfertigt durchzuführen.

Nach Beendigung des Lizenzverhältnisses – gleichgültig von welcher Seite – ist der Betrieb verpflichtet, innerhalb von drei Monaten alle Werbemittel (Tafel, Urkunde, Haube, Aufkleber, Hinweise und Logo aus der Homepage, bei erster Gelegenheit auch aus den Drucksachen) zu entfernen.

Leistungen von Styria vitalis

Beratung und Information

- Jährliche Kontrolle der Grüne Haube Kriterien samt persönlicher Beratung und individuellem Feedback
- Fachgerechte Beratung (z.B. Speisenangebot, -zusammenstellung, -deklaration, Zubereitung, Herkunft der Lebensmittel, Fragen zu gesunder Ernährung, Speisekartengestaltung ...)

Werbeaktivitäten

- Werbung seitens Styria vitalis (z.B. Mitbewerben der Auszeichnung in

verschiedenen Presseausendungen, Berichten und Beiträgen)

- Listung als Grüne Haube Betrieb auf der Homepage www.gruenehaube.at

Schulungen im Betrieb (Selbstkostenpreis)

- Angebot eines Schulungsprogramms im Haus mit unterschiedlichen Schwerpunkten zur Unterstützung und Begleitung von Grüne Haube-Neueinsteigern und –Profis. Infos unter: www.gruenehaube.at



Kontakt

Styria vitalis, Mag^a Sabine Hollomey
Naturküche, Koordination Grüne Haube
Tel: +43 | 316 | 82 20 94 -72
Fax: +43 | 316 | 82 20 94 -31
sabine.hollomey@styriavitalis.at



Styria vitalis, Sura Dreier
Assistenz Grüne Haube
Tel: +43 | 316 | 82 20 94 -10
Fax: +43 | 316 | 82 20 94 -31
gruene.haube@styriavitalis.at

