

Grüne Haube

Kriterien

Hotellerie



Styria vitalis, Marburger Kai 51, 8010 Graz, ZVR: 741107063



Mahlzeiten

| 1. VOLLWERTIG - VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN | CHECK: |
|--|--------|
| Ein durchgängig vegetarisches Vollwert-Tages-/Abendmenü | |
| Ein kindergerechtes vollwertig-vegetarisches Hauptgericht (z. B. Nudeln oder Palatschinken aus Vollkornmehl mit Gemüse) | |
| 2. SUPPEN | |
| Eine vegetarische Suppe aus selbst hergestelltem Gemüsefond, oder unter Verwendung von vegetarischer Suppenwürze ohne Glutamat | |
| 3. SALATE | |
| Acht Salate aus frischem Gemüse und/oder Obst (Mittag und/oder Abend) | |
| Hausgemachtes Salatdressing aus Joghurt oder Sauerrahm | |
| Mindestens ein kaltgepresstes Bio- Öl, und ein Obst- oder Weinessig | |
| 4. MEHLSPEISEN, KUCHEN UND DESSERTS | |
| Eine Mehlspeise, oder ein Kuchen, oder ein Dessert auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch/Milchprodukten und/oder mit mind. 30 % Vollkornanteil und reduziertem Zuckeranteil (z. B. frisches Obst, Zucchinikuchen, Topfencreme, Himbeer-Topfen-Schnitte) | |
| Bonuspunkt: Gelatine durch Alternativen ersetzt (z. B. Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl) | |
| 5. FRÜHSTÜCK | |
| Getreideprodukte: Zwei Sorten Getreideflocken (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken) | |
| Müsli und/oder Frischkornbrei, angesetzt, und/oder warmes Getreidefrühstück, jedenfalls ungesüßt | |
| Drei verschiedene Sorten Gemüse, bevorzugt saisonal und regional | |
| Vier Sorten frisches Obst, bevorzugt saisonal und regional | |
| Zwei Sorten Trockenobst | |

Lebensmittelqualität

| | |
|--|--|
| 1. EIER | |
| Frischei in Bioqualität | |
| Pasteurisiertes Ei meiden. Falls verwendet, zumindest aus Freilandhaltung | |
| 2. BROT | |
| Bei jeder Hauptmahlzeit wird eine Sorte BIO-Vollkornbrot oder –gebäck angeboten | |
| Bonuspunkt: Täglich selbst gebackenes Brot oder Gebäck aus Vollkorngetreide | |
| 3. KRÄUTER; NÜSSE, SAMEN, SAATEN, KERNE, SPROSSEN, KEIMLINGE | |
| Bei jeder Hauptmahlzeit muss mindestens eine der oben angeführten Zutaten enthalten sein, bzw. zur freien Entnahme (z. B. Frühstücks- oder Salatbuffet, Kuchen, Suppen) | |
| 4. HÜLSENFÜCHTE (Dieser Punkt kann auch am Salatbuffet abgedeckt werden) | |
| Einmal pro Woche enthält das Grüne Haube Gericht/Menü Hülsenfrüchte | |
| 5. FISCH | |
| Heimischer Fisch wird bevorzugt, bzw. wird auf bestandserhaltende, umweltschonende Fischerei/Aquakultur geachtet (z.B. MSC zertifiziert, ASC zertifiziert...) | |
| 6. ZUBEREITUNG UND VERZICHT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE | |
| Grüne Haube Gerichte/Menüs täglich frisch hausgemacht . Auf Convenience-Produkte ab Verarbeitungsstufe 3 wird gänzlich verzichtet (z. B. Erdäpfelpüreepulver, Instantsuppen) | |

Kontrolle und Deklaration

| | |
|---|--|
| ABG: Kontrollbericht zur allgemeinen Biokontrolle auf Basis der EU Bio-Verordnung idgF | |
| ABG: Kontrollbericht zu Grüne Haube-Biokriterien idgF | |
| Aktueller Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde | |
| Eindeutige und korrekte Verwendung der Gewährleistungsmarke Grüne Haube und Kennzeichnung des Angebots welches den Grüne Haube Kriterien entspricht | |

Bio-Qualität

| | |
|--|--|
| 1) Obst & Trockenfrüchte eine Sorte Frischobst sowie zwei Sorten Trockenfrüchte | |
| 2) Gemüse zwei Sorten | |
| 3) Kartoffeln 100% ODER zwei weitere Gemüsesorten in Bio-Qualität | |
| 4) Getreide & Getreideerzeugnisse(VOLLKORN) Alle Getreidesorten und Getreideerzeugnisse <u>aus Vollkorn</u> sind 100 % aus Bio-Qualität (z. B. Cerealien, Getreideflocken, Teigwaren, Quinoa, Polenta, Naturreis) | |
| 5) Brot & Gebäck eine Sorte Vollkornbrot oder Gebäck | |
| 6) Milch- und Milchprodukte Wahlweise vier Produkte | |
| 7) Frischei 100% | |
| 8) Fleisch- & Fleischprodukte eine Fleischsorte eine Schinken- oder Wurstsorte | |
| 9) Öle eine Sorte kaltgepresstes Öl | |
| 10) Säfte zwei Sorten Frucht- oder Gemüsesaft (100 % Frucht enthalten) | |
| 11) Kaffee eine Sorte Kaffee | |
| Bonuspunkt: Fairtrade Kaffee | |
| 12) Tee und Aufgussgetränke fünf Sorten (davon mind. Zwei Sorten Kräutertee) | |
| 13) Bier eine Sorte | |
| 14) Wein je eine Sorte Weiß- und Rotwein, auch offen | |

Schulungen und Fortbildungen

| | |
|---|--|
| Mind. ein/e MitarbeiterIn des Küchen- sowie Servicepersonals muss zumindest jedes zweite Jahr eine einschlägige Fortbildungsveranstaltung besuchen und nachweisen | |
|---|--|