



Informationen zum Einsatz von BIO-Lebensmitteln

Seit Juli 2009 ist eine BIO-Zertifizierung für Betriebe, welche mit Bio-Lebensmitteln arbeiten und auch Bio in ihrer Speisekarte (Kulinarium) ausloben, verpflichtend vorgeschrieben.

Wir verpflichten uns somit:

- Das Logo der Bio-Zertifizierung:



AT-BIO – 401

mit dem Hinweis:

Wir garantieren mit der Bio-Zertifizierung einen Bio-Anteil von mindestens 15% bei der Zubereitung der Menüs für unser Schulrestaurant

- in der Tageskarte
- in den HLW-Speiseplan einzufügen.

Die HLW-Perg ist seit 3. Dezember 2010 BIO-zertifiziert.

Folgende BIO-Produkte werden in der Betriebsküche und auch in den Lehr- und Restaurantküchen bei der Zubereitung von Speisen verwendet.

- Obst: Äpfel, Birnen, Zitronen, Orangen *(nach Verfügbarkeit)*
- Gemüse : Zwiebel, Knoblauch, Erdäpfel, Wurzelgemüse, Gurken, Tomaten, Blattsalate *(nach Verfügbarkeit)*
- Milch und -produkte: Milch, Joghurt, Topfen, Käse, Schlagobers, Sauerrahm *(nach Verfügbarkeit)*
- Getreide und -produkte: Mehle, Dinkelmehl, Teigwaren und Müsli
- Fette und Öle: Kürbiskernöl
- Eier
- Schnäpse und Liköre Digestifs für die praktischen Klausurarbeiten im Service

Nachstehend angeführte Lieferant/innen beliefern uns mit BIO-Lebensmitteln

- Bio Lebensmittel Fa. Transgourmet – Linz
- Obst und Gemüse Bio Handel - Hörsching
- Dinkelmehl Familie Brandstätter – Schönau/Mühlkreis
- Kürbiskernöl Langeder Johann – Mitterkirchen
- Eier Familie Ritt-Rammer – Ried in der Riedmark
- Schnäpse und Liköre Familie Thauerböck – Kaltenberg

Im Schuljahr 2015/16 betrug der BIO-Anteil des Gesamteinkaufsvolumens 22%.