



Firmenname des Betriebs: Name des Lokals:	Kontrollstelle: KontrolleurIn:
Straße: PLZ, Ort:	Datum der Kontrolle:
Kontrollbegleitung im Betrieb:	Beginn:                      Ende:
OeBW-BeraterIn für NGE:	<input type="checkbox"/> Erstkontrolle Bzw. Ergebnis der letzten Auszeichnung <input type="checkbox"/> Bronze <input type="checkbox"/> Silber <input type="checkbox"/> Gold

**Erhebung der Zusatzkriterien für Natürlich gut essen  
Modul von OekoBusiness Wien für  
Kantinen und Gemeinschaftsgastronomie in Wien**

		<b>Gold</b>	<b>Silber</b>	<b>Bronze</b>	<b>Nicht relevant</b>	<b>Nicht erfüllt</b>
1	<b>Bio Anteil</b>	Vollsortiment (mit definierten Ausnahmen)	Teilsortiment (>50% der Speisen/Stationen)	Teilsortiment (mind. 1 Speise/Station)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		o	o	o		
Anmerkungen:						
2	<b>Fleisch und Fisch</b>	100% Bio	Mind. 1 Speise/Station mit Fleisch od. Fisch in Bioqualität	Mind. 1 Speise/Station mit Fleisch od. Fisch in Bioqualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		o	o	o		
Anmerkungen:						
3	<b>Vegetarisches oder veganes Angebot</b>	Mind. 1/2 der Speisen/Stationen	Mind. 1/2 der Speisen/Stationen	Mind. 1 Speise/Station	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		o	o	o		
Anmerkungen:						
4	<b>Getränke</b>	>50% der Getränke in Bio	Mind. 2 Biogetränke	Mind. 1 Biogetränk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		o	o	o		
Anmerkungen:						



5	<b>Frischeier</b>	100% Bio	Mind. Freilandhaltung bei mind. 1 Speise/Station	Mind. Freilandhaltung bei mind. 1 Speise/Station	o	o	
		o	o	o			
Anmerkungen:							
6	<b>Flüssig- und Trockenei</b>	100% Bio	Mind. Freilandhaltung bei mind. 1 Speise/Station	Mind. Freilandhaltung bei mind. 1 Speise/Station	o	o	
		o	o	o			
Anmerkungen:							
<b>Weitere Kriterien:</b>					<b>Erfüllt</b>	<b>Nicht erfüllt</b>	
7	<b>Angabe der wesentlichen Lieferanten in der Speisekarte mit Hinweis auf Regionalität und Saisonalität des Angebots</b>				o	o	
Anmerkungen:							
8	<b>Palmöl</b>						
	– Kein direkter Einsatz von Palmöl				o	o	
	– Margarine, Schokolade, etc.: Palmöl nur aus biologisch oder nachhaltig zertifizierten Quellen (entsprechend Empfehlungsliste)				o	o	
Anmerkungen:							
9	<b>Convenience</b>						
	Statement des Gastronomiebetriebes zum Thema frische Zubereitung und wie das im Betrieb gelebt wird				o	o	
Anmerkungen:							
10	<b>Reduktion von Abfall (in der Küche &amp; to go für die Gäste)</b>						
	Statement des Gastronomiebetriebes zum Thema Abfallminimierung und Lebensmittelabfallvermeidung – wie das im Betrieb gelebt wird				o	o	
Anmerkungen:							
11	<b>Statement der Gastronomiebetrieb zur fair gehandelten/fair produzierten Beschaffung von Produkten aus Übersee (z.B.: FAIRTRADE,...)</b>						
	Anmerkungen:						
12	<b>Kennzeichnung Natürlich gut essen</b>						
	Es wird eine „Natürlich gut essen“ Auslobung (Logo, Sticker, ...) verwendet z.B.: im Eingangsbereich, der Speisekarte, der Website,...						
	Anmerkung						



**Geplante Maßnahmen:**

**Anlage für Teilsortimente:**

Unterschriebene Bestätigung des Beraters in der Anlage mit folgendem %-Satz liegt auf.

- Speisen \_\_\_\_\_%

**Prüfergebnis (bitte ankreuzen):**     Bronze     Silber     Gold

**Unterfertigung durch die Kontrollstelle:**

**Unterfertigung durch BeraterIn:**

**Unterfertigung durch Kunden**