

# Grüne Küche



## Gemeinschaftsverpflegung



[www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at)



## Kontakt:



**Mag<sup>a</sup> Silvia Marchl**  
Leitung Abteilung Naturküche  
Tel: +43/316/82 20 94-71  
Fax: +43/316/82 20 94-971



**Mag<sup>a</sup> Sabine Hollomey**  
Koordination Grüne Küche  
Tel: +43/316/82 20 94-72  
Fax: +43/316/82 20 94-972

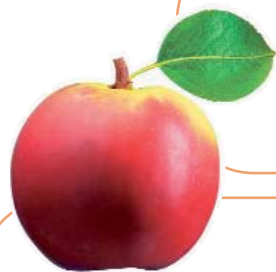


**Renate Thianich**  
Teamassistentin  
Tel: +43/0316/82 20 94-70  
Fax: +43/316/82 20 94-970



**Mag<sup>a</sup> Sabine Töschler**  
Teamassistentin  
Tel: +43/316/82 20 94-73  
Fax: +43/316/82 20 94-973

[gruene.haube@styriavitalis.at](mailto:gruene.haube@styriavitalis.at)



gefördert durch



## IMPRESSUM

Medieninhaber: Styria vitalis  
Marburger Kai 51 | 8010 Graz  
Tel: +43/316/82 20 94-0 | FAX: +43/316/82 20 94-31  
[gesundheit@styriavitalis.at](mailto:gesundheit@styriavitalis.at) | [www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at)

Gestaltung: Margot Oberer  
Fotos: Croce&Wir

ZVR: 741107063 | Stand: Dezember 2010

## Ablauf zum Erwerb der Auszeichnung

Eigene Einschätzung der Ist-Situation des Betriebs anhand der Grüne Küche-Kriterien

### ☞ Anmeldung zur Erstberatung

Interessierte Betriebe melden sich bitte per Post, Fax oder E-Mail zur Erstberatung an:  
Styria vitalis, Marburger Kai 51/III, 8010 Graz,  
Tel.: 0316/82 20 94-0 Mag<sup>a</sup> Sabine Hollomey,  
Renate Thianich, Fax -31, [gruene.haube@styriavitalis.at](mailto:gruene.haube@styriavitalis.at)  
**Es besteht vorab die Möglichkeit Menüpläne zu schicken, wobei die Rückmeldung im Rahmen des Beratungsgesprächs erfolgt.**

### ☞ Erstberatung

Im Rahmen der 2-4 stündigen Erstberatung findet ein Betriebscheck (Erfüllung der Kriterien, Einblick in Räumlichkeiten z.B in Lagerräume, Erstellen von Änderungs- und/oder Verbesserungsstrategien etc.) statt, in dem die Eignung des Betriebs für die Auszeichnung beurteilt wird.

### ☞ Umsetzung etwaiger Verbesserungen

Etwaige Korrekturen für den Erwerb der Auszeichnung müssen vom Betrieb vorgenommen werden.

### ☞ Anmeldung zur Auszeichnung

Über [www.styriavitalis.at/Gesunde Kueche/](http://www.styriavitalis.at/Gesunde_Kueche/)→Grüne Kueche kann das Anmeldeformular heruntergeladen werden. Bitte leiten Sie das ausgefüllte Formular an Styria vitalis weiter. Bitte beachten Sie!  
Anmeldungen müssen auf dem Postweg einlangen.  
(Originalunterschrift)

### ☞ Verleihung der Auszeichnung

Unterzeichnung des Lizenzvertrags und Übertragung der Lizenzrechte und -pflichten  
Mit der Verleihung werden die Einstiegsgebühr, das Werbeeinstiegspaket und die Lizenzkosten fällig.

Verleihung der Auszeichnung "Grüne Küche" an den/die BetriebsinhaberIn bzw. den/die KüchenchefIn im Rahmen einer festlichen Veranstaltung



## 1. Philosophie der Grünen Küche

Trotz aller Vielfalt der Bedürfnisse wünschen sich immer mehr Gäste leichtere Speisen, die energieärmer und weniger belastend sind. Diesem Ansinnen kommen natürlich auch immer mehr Gastronomen nach. Ein zusätzliches Angebot an Gemüse- und Vollkorngerichten, an frischen Salaten und Säften, mit viel Fantasie und Sorgfalt zubereitet, findet zunehmenden Anklang bei jung und alt.

Das Gütesiegel "Grüne Küche" ist eine geschützte Wort-Bild-Marke und zeichnet Betriebe für ihr Engagement und Verantwortungsbewusstsein in der vegetarischen Naturküche aus.

Sie setzt ein kontinuierliches, durchgängig vegetarisches, vollwertiges (Zusatz-) Angebot an zumindest einer Speise bzw. einem Menü voraus. Der Fokus liegt auf Saisonalität, Regionalität und – als Empfehlung – auch auf anteilig biologischer Herkunft der Rohprodukte (z.B. Getreideprodukte aus Vollkorn, Saisonobst und –gemüse u.a.). Die Auslobung von Bioqualität ist allerdings nur bei offizieller Biozertifizierung gesetzlich erlaubt.

Die Steigerung zur nächsten Stufe (Grüne Haube) ist bei entsprechend konsequenter Einhaltung der Kriterien möglich.

## 2. Kriterien für die Auszeichnung Grüne Küche

**Die Kriterien zur Erlangung der Auszeichnung Grüne Küche lassen sich in drei Bereiche einteilen:**

2.1 Das Angebot an Naturküche-Speisen

2.2 Die Kriterien zur Qualität und Deklaration

2.3 Die Schulung und Fortbildung der MitarbeiterInnen im Sinne der Philosophie der Grünen Küche

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie diese drei Bereiche näher beschrieben. Die Kriterien verstehen sich als Mindestanforderungen.





## ad. 2.1 Naturküche-Angebot

### 🍴 Vegetarische Vollwert-Hauptspeisen

Mittags und/oder abends **je ein hausgemachtes, frisch zubereitetes vegetarisches Hauptgericht aus Gemüse und Getreideprodukt**, 1x/Tag mit Vollkorngetreide z.B. Polenta, Hirse, Naturreis, Kartoffeln.

Süße Hauptspeisen nicht öfter als je 1x/Woche mittags und abends.

Empfehlung: Die süßen Hauptspeisen sollten selbst hergestellt werden und einen eingemischten Vollkornanteil (Ziel: 30%) und einen reduzierten Zuckeranteil haben. Darüber hinaus sollten Rezepturen mit niedrigem Fettanteil (möglichst Butter) und möglichst mit Obst gewählt werden.

### 🍴 Fleisch- und Fischspeisen

Fleischspeisen häufig mit Teigwaren, Getreide oder Kartoffeln kombinieren (niedriger Fleischanteil) z.B. Lasagne mit Fleisch und höherem Gemüseanteil, Nudelsaucen mit hohem Gemüseanteil, pikant gefüllte Palatschinken

Höchstens 1x/Woche frittiertes Fleisch/frittiertes Fisch

Empfehlung: Für das als Grüne Küche deklarierte Fleisch- und Fischgericht heimische und biologische Ware bevorzugen

### 🍴 Beilagen

**Eine Beilage aus Vollkorngetreide** (z.B. Naturreis, Polenta u.a.) pro Tag. Die Beilage kann auch im Hauptgericht integriert sein (z.B. Vollkornnudeln, Naturreis, Hirseauflauf)

**Eine Sorte (Saison)Gemüse**; kann auch mit dem Getreide/Kartoffeln kombiniert angeboten werden (z.B. Erbsenreis, Zwiebeln mit Kartoffeln)

Empfehlung: Getreide und Getreideprodukte sollten bevorzugt aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

### 🍴 Suppen

**Eine Suppe aus selbst hergestelltem Gemüsefond** als Gemüsecreme, Getreideschrot- oder klare Gemüsesuppe

Empfehlung: Als Suppeneinlage Gemüse und/oder Vollkorngetreide verwenden

### 🍴 Salate

Selbstbedienungsbüffet mit **drei frischen Salaten aus Saisongemüse** z.B. Roh- und Frischkostsalate, Keime und Sprossen, im Winter: Salate aus Wurzelgemüse.

**Zwei Salatmarinaden zur Auswahl** (z.B. aus kaltgepressten Ölen wie Oliven-, Nuss- oder Sesamöl oder aus reinem steirischen Kürbiskernöl, frischem Joghurt oder Rahm, sowie qualitativ hochwertigem Obst- oder Weinessig).

Würzmöglichkeiten mit mindestens **2 verschiedenen Kernen und Samen** (z.B. Sesam, Leinsamen, Sonnenblumen-, Kürbiskerne)

### 🍴 Brot und Gebäck

Mindestens **eine Sorte Gebäck aus Vollkorngetreide**

### 🍴 Mehlspeisen, Desserts

**2x/Woche eine leichte Fruchtspeise** eventuell mit Milchprodukten (z.B. Joghurt, Topfen, Bifidus- oder Sauermilch) mit reduziertem Zuckeranteil.

**Mehlspeisen** sollten als Dessert **nicht öfter als 2x/Woche** angeboten werden. Die Mehlspeisen sollten möglichst immer aus Vollkorngetreide mit reduziertem Zuckeranteil hergestellt werden.

### 🍴 Getränke

**Leitungswasser** muss bei jeder Mahlzeit **unkompliziert zur Verfügung stehen**.

**Eine Sorte naturbelassener Obst- oder Gemüsesaft** (z.B. naturtrüber Apfelsaft, Traubensaft u.a.) ohne Zusatz von Zucker, anderen Süßungsmitteln (kein Lightprodukt), Vitaminen, Mineralstoffen und Aromen

### 🍴 Frühstück

**Obst und Gemüse**: je 2 Sorten Saison-Obst und Gemüse, ev. eingeweichte Trockenfrüchte

**Getreideprodukte**: Getreideflocken, angesetztes Müsli und höchstens 2 Sorten Cerealien (incl. Cornflakes)

**Vollkornbrot**: je eine Sorte echtes Vollkornbrot sowie Schwarzbrot (Empfehlung: Brot in Bioqualität)

**Milch- und Milchprodukte**: Naturjoghurt und Frischmilch; 3 Sorten Schnittkäse; Frischkäse oder eine Sorte Topfenaufstrich (selbst gemacht, ohne Margarine)

**Schinken und Wurst**: mindestens eine Magerwurst unter 20% Fett (z.B. Krakauer Schinkenwurst: 14% Fett)



## ☞ Zubereitung

- \* Frische, hausgemachte Zubereitung der Speisen
- \* Sparsamer Einsatz von Fetten und Ölen
- \* Sparsamer Einsatz von Salz
- \* Verwendung hochwertiger, kaltgepresster Öle
- \* Verwendung frischer Kräuter

Anmerkung: Convenience-Produkte (industrielle Fertig- und Teilfertiggerichte) können nicht als Grüne Küche-Gericht akzeptiert werden und sollten in einem Grüne Küche-Betrieb möglichst gar nicht zum Einsatz kommen.

Empfehlung: Eine Getreidemühle sollte nach Möglichkeit im Betrieb vorhanden und täglich im Einsatz sein.

## ad. 2.2 Kriterien zur Qualität und Deklaration

### ☞ Obst, Gemüse, Erdäpfel und Hülsenfrüchte

Das saisonale Angebot an Obst und Gemüse muss bevorzugt angeboten werden. Saisonobst, -gemüse, Erdäpfel und Hülsenfrüchte müssen aus der regionalen Landwirtschaft stammen.

### ☞ Milch und Milchprodukte

Milch und Milchprodukte sollen aus regionaler Produktion stammen.

### ☞ Eier

Eier müssen zumindest aus Freilandhaltung stammen (Kennziffer 0 oder 1)

### ☞ Empfehlung biologischer Produkte

*Empfehlung: Bioprodukte möglichst oft konventionell hergestellten Produkten vorziehen*

*Wird der Einsatz von Bioprodukten ausgelobt, dann gilt seit 1. Juli 2009 Melde- und Kontrollpflicht (Biozertifizierung des Betriebs notwendig). Nähere Informationen zur Auslobung von Bio in Gastronomie und Großküchen finden Sie unter [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at).*

Ein Betrieb, der sowohl Menüs- als auch á la carte-Speisen anbietet, muss die Kriterien nur einmal erfüllen. Das heißt die Grüne Küche-Kriterien können durch beide Angebotskategorien (Menüs und á la carte-Speisen) gemeinsam abgedeckt werden. Es genügen z.B. eine vegetarische Hauptspeise auf der Standardkarte oder ein täglich wechselndes vegetarisches Naturküche-Menü für Hausgäste.

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.

## ad. 2.3 Schulung und Fortbildung der MitarbeiterInnen

Das Personal in der Küche und Service muss in der Lage sein den Gästen kompetent über das Grüne Küche-Angebot Auskunft zu geben und sie beraten können.

☞ **Fortbildung im Bereich Naturküche:** Die Küchenleitung oder andere MitarbeiterInnen des Betriebes sind verpflichtet, Angebote zur Fortbildung im Bereich Naturküche, Vollwertkost, Bioprodukte zu nutzen (zumindest ein/e MitarbeiterIn pro Jahr).

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





### 3. Kosten für die Auszeichnung Grüne Küche

Kosten im Einstiegsjahr (einmalige Kosten)

<b>Erstberatung</b> (2-4 Stunden)	€ 85,-/Stunde plus 10% MwSt. zuzüglich Fahrtspesen und Kost, eventuell Übernachtung
<b>Einstiegsgebühr</b>	€ 650,- plus 10% MwSt.
<b>Lizenzkosten</b>	€ 250,- plus 10% MwSt.
<b>Kontrolle</b>	Kosten für die Testkonsumation im Rahmen der jährlichen Kontrolle. Sofern durch ungenügende Erfüllung der Kriterien eine zusätzliche Kontrolle nötig wird, müssen die dafür anfallenden Kosten ebenfalls vom Betrieb getragen werden.
<b>Werbbeeinstiegspaket</b>	€ 267,- plus 10% MwSt. Dem/r BetriebsinhaberIn bzw. dem/r KüchenchefIn wird die Auszeichnung „Grüne Küche“ mittels einer Grüne Küche-Urkunde, Grüne Küche-Plaketten/Aufkleber und einer Grünen Küche-Tafel im Rahmen einer festlichen Veranstaltung verliehen. Die Urkunde ist hinter Glas im Goldrahmen. Die Plaketten/Aufkleber für die Eingangstüren (4 Stück) haben das Format 9,6 cm x 14,9 cm, die Tafel ist aus 40 x 50 cm massivem, gebürsteten Edelstahl in dreidimensionaler Optik gefertigt und wird mit Abstands-Schmuckschrauben geliefert.

Kosten in den Folgejahren

<b>Lizenzkosten</b>	€ 250,- plus 10% MwSt.
<b>Kontrolle</b>	Testkonsumation und eventuelle Übernachtung

### 4. Änderungen der Betriebs- bzw. 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 gegebenenfalls ein Beratungsgespräch zu beantragen.

### 5. Auflösung des Vertragsverhältnisses

Der Vertrag kann beidseitig gekündigt werden. Im Falle von Styria vitalis tritt dies ein, wenn der Betrieb Maßnahmen zur Verbesserung der Naturküchequalität nach einmaliger Aufforderung nicht oder nur unzureichend trifft. Dies muss dem Betrieb gegenüber hinreichend begründet werden und kann in gravierenden Fällen auch während des laufenden Jahres erfolgen. Zusätzlich wird der Vertrag bei Nicht-Bezahlung der jährlich fälligen Lizenzgebühr gekündigt. In jedem Fall müssen bis dahin ausgestellte Rechnungen beglichen werden.

Die Beendigung der Mitgliedschaft durch den Betrieb ist zu jedem Jahresende mit einmonatiger Kündigungsfrist möglich und ist schriftlich, firmenmäßig unterfertigt durchzuführen und per Post zuzustellen.



## 6. Leistungen für Grüne Küche-Betriebe

Für Grüne Küche-Netzwerkbetriebe werden von Styria vitalis folgende Leistungen erbracht:

### Beratung und Information

- ↪ Jährliche Kontrolle der Grüne Küche-Kriterien samt persönlicher Beratung und individuellem Feedback
- ↪ Fachgerechte Beratung (z.B. Speisenangebot, -zusammenstellung, -deklaration, Zubereitung, Herkunft der Lebensmittel, Speisekartengestaltung, Fragen zu gesunder Ernährung...)
- ↪ Regelmäßiger E-Mail-Newsletter der über Neuigkeiten, verschiedene Veranstaltungstipps und Fortbildungen informiert

### Werbeaktivitäten

- ↪ Aufnahme in den regelmäßig aktualisierten Naturküche-Werbeprospekt, welcher auf Messen und fachlich interessanten Veranstaltungen, bei Tourismusverbänden und den Betrieben selbst aufliegt, sowie allen Interessenten auf Anfrage zugesandt wird.
- ↪ Werbung seitens Styria vitalis (z.B. Mitbewerben der Auszeichnung in verschiedenen Presseausendungen, Berichten und Beiträgen)
- ↪ Listung als Grüne Küche-Betrieb auf der Homepage von Styria vitalis [www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at)

### Vernetzung und Erfahrungsaustausch

Unterstützung bei der Vernetzung mit der Biolandwirtschaft (z.B. Recherche von regionalen Anbietern und Angeboten), regionalen Direktvermarktern und Logistikern

Als Zusatzleistung kann auf Wunsch auch eine individuelle Beratung vor Ort im eigenen Betrieb/in der Einrichtung oder eine betriebsinterne Fortbildung kostenpflichtig durchgeführt werden. Nähere Informationen zu diesem Fortbildungsangebot für Naturküche-Betriebe finden Sie unter [www.styriavitalis.at](http://www.styriavitalis.at).



---