



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 Gastronomiebetriebe in Wien**

		Gold	Silber	Bronze	Nicht relevant	Nicht erfüllt
1	Bio Anteil	Vollsortiment (>90%)	Teilsortiment (>75%)	Teilsortiment (>30%)	o	o
		o	o	o		
Anmerkungen:						
2	Frischeier	100% Bio	Mind. Freilandhaltung	Mind. Freilandhaltung	o	o
		o	o	o		
Anmerkungen:						
3	Flüssig- und Trockenei	100% Bio	Mind. Freilandhaltung	Mind. Freilandhaltung	o	o
		o	o	o		
Anmerkungen:						
4	Molkerei- produkte	100% Bio	Mind. 6 Molkerei- produkte Bio	Mind. 4 Molkerei- produkte Bio	o	o
		o	o	o		
Anmerkungen:						
5	Fleisch und Fisch	100% Bio	>50% Bio	Mind. 1 Sorte Biofleisch oder - Fisch	o	o
		o	o	o		
Anmerkungen:						



6	Vegetarische s oder veganes Angebot	Mind. 1/2 der Speisen oder 3 Hauptspeisen	Mind. 1/2 der Speisen oder 2 Hauptspeisen	Mind. 1/3 der Speisen oder 1 Hauptspeise	o	o
		o	o	o		
Anmerkungen:						
7	Getränke	Bio-Angebot überwiegt in jeder Getränkategorie (Hochprozentiges ausgenommen)	Mind. 2 Biogetränke pro Getränke- kategorie	Mind. 1 Biogetränk pro Getränke- kategorie	o	o
		o	o	o		
Anmerkungen:						
Weitere Kriterien:					Erfüllt	Nicht erfüll t
8	Angabe der wesentlichen Lieferanten in der Speisekarte mit Hinweis auf Regionalität und Saisonalität des Angebots (insb. Fleisch und Fisch)				o	o
Anmerkungen:						
9	Palmöl					
	– Kein direkter Einsatz von Palmöl				o	o
	– Margarine, Schokolade, etc.: Palmöl nur aus biologisch oder nachhaltig zertifizierten Quellen (entsprechend Empfehlungsliste)				o	o
Anmerkungen:						
10	Convenience					
	Statement des Gastronomiebetriebes zum Thema frische Zubereitung und wie das im Betrieb gelebt wird				o	o
Anmerkungen:						
11	Reduktion von Abfall (in der Küche & to go für die Gäste)					
	Statement des Gastronomiebetriebes zum Thema Abfallminimierung und Lebensmittelabfallvermeidung – wie das im Betrieb gelebt wird				o	o
Anmerkungen:						
12	Statement der Gastronomiebetrieb zur fair gehandelten/fair produzierten Beschaffung von Produkten aus Übersee (z.B. FairTrade,...)					
	Anmerkungen:					
13	Kennzeichnung Natürlich gut essen					
	Es wird eine „NatürlichGutEssen“ 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