

BIO FAIR SÜDTIROL



Per più biologico nel piatto

Certificazione gastronomica **BIOLAND** in **BRONZO**, **ARGENTO** e **ORO**

Il progetto gastronomico **BIO FAIR SÜDTIROL** ha l'obiettivo di promuovere l'impiego di ingredienti biologici e altoatesini nei piatti dei ristoranti locali, intrecciando i settori del turismo e dell'agricoltura. I prodotti biologici devono pertanto provenire dalla regione, in modo da creare una situazione vantaggiosa sia per la gastronomia, sia per i produttori locali.

Inoltre, un esercizio **BIO FAIR SÜDTIROL** si profila e si distingue per una sostenibilità credibile e vincolante, a cui sempre più ospiti danno importanza.

Criteri e la certificazione

Il fulcro del concetto è un riconoscimento a **tre livelli**.

Per richiederlo è richiesto un minimo del 30% di alimenti e bevande biologici, che corrisponde al livello **BRONZO**.

Con una percentuale di prodotti biologici del 60% si passa al livello **ARGENTO** e con il 90% diventa **ORO**.



Devono essere utilizzati i seguenti prodotti provenienti **dall'Alto Adige** e in **qualità biologica**:

- mele e succo di mela
- latte fresco
- yogurt
- burro
- mozzarella
- vino

I seguenti prodotti devono essere prodotti biologici del **commercio equo e solidale**:

- caffè
- zucchero di canna/zucchero di barbabietola
- cacao e derivati
- tè
- banane

Il rispetto dei criteri del concetto Bio Fair Südtirol è controllato da un **organismo di controllo indipendente** secondo uno standard privato.

Il marchio **Bioland** (in verde), combinato al logo **BIO FAIR SÜDTIROL**, è uno dei marchi biologici più noti e gode della massima fiducia da parte dei consumatori.

I prodotti biologici dei nostri soci e partner sono infatti da sempre sinonimo di freschezza e stagionalità e soddisfano i più alti standard in termini di trasparenza e artigianalità.

RECOMMENDED BY



BIO FAIR SÜDTIROL

Per più biologico nel piatto



Diventare partner gastronomico

Volete raggiungere i vostri obiettivi biologici e di sostenibilità passo dopo passo? Noi vi sosteniamo!

Il nostro servizio è rivolto a:

- Ristoranti e hotel
- Aziende di catering
- Ristoranti e mense aziendali
- Scuole e strutture per bambini
- Istituzioni pubbliche
- Scuole professionali, moltiplicatori, ecc.

Il valore aggiunto per i nostri partner

Una partnership con Bioland offre molti vantaggi per voi e per la vostra attività di ristorazione.

Oltre alla forza del marchio e alla nostra vasta rete vi offriamo quanto segue:

- Utilizzo del logo BIO FAIR SÜDTIROL e del noto logo "Recommended by Bioland" per la vostra comunicazione con gli ospiti.
- Vi forniamo moduli di testo e materiale informativo per i vostri ospiti.
- Vi pubblicizziamo sul nostro sito web www.bioland-suedtirol.it, www.biologicoregionale.eu e sulla mappa interattiva di www.bioland.de
- Organizziamo fornitori regionali di prodotti biologici.
- Offriamo formazione e seminari su vari argomenti.
- Organizziamo incontri di scambio professionale e networking.
- Come partner gastronomico, siete integrati in un concetto di marketing e comunicazione sostenuto dall'UE.
- Facciamo una campagna per l'aumento dei prodotti biologici nella formazione e nelle cucine professionali.
- Siamo il portavoce politico e rappresentiamo gli interessi dei nostri membri e partner.

Siete pronti? Ecco i 4 passi per ottenere la certificazione BIO FAIR SÜDTIROL

1 - Contatto iniziale / raccolta di informazioni

In questa fase saremo lieti di supportarvi con una prima consulenza gratuita e non vincolante per telefono o online. Di seguito troverete i nostri recapiti.

2 - Consulenza e analisi

Qualora siate interessati a utilizzare prodotti biologici regionali nel vostro esercizio, vi forniremo una consulenza completa. Verrà elaborato un piano di conversione su misura per la vostra attività, comprensivo di consigli pratici e contatti con i fornitori, per aiutarvi passo dopo passo a raggiungere i vostri obiettivi.

3 - Conclusione del contratto / partnership vincolante

Dopo aver esaminato con successo i vostri documenti e aver classificato il vostro esercizio in **ORO**, **ARGENTO** o **BRONZO**, riceverete il marchio Bio Fair Südtirol ed il contratto gastronomico da firmare.

4 - Ispezione / consegna della targhetta

Dopo la firma del contratto, un organismo di controllo riconosciuto dallo stato effettua il controllo della ristorazione una volta all'anno.

Dopo l'ispezione, riceverete il vostro certificato biologico e potrete apparire in pubblico come partner Bio Fair Südtirol e comunicare il forte marchio Bioland e la vostra certificazione. Potrete inoltre beneficiare della vasta rete Bioland e dei nostri servizi come partner.

Altre domande riguardo consulenza e costi?



La vostra persona di riferimento:

Manuela Zischg
Responsabile Turismo

Bioland Südtirol

manuela.zischg@bioland-suedtirol.it
+39 0473 196 4107



Cofinanziato
dall'Unione europea

PIÙ **BIOLOGICO REGIONALE** IN EUROPA

