

## Biotechnicon poduzetnički centar d.o.o. Kontrola i certifikacija proizvoda

Biotechnicon je kontrolno i certifikacijsko tijelo za:

- ▮ ekološku poljoprivredu i proizvodnju
- ▮ oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla
- ▮ regionalne i privatne oznake
- ▮ NaTrue standard za certifikaciju prirodne kozmetike
- ▮ nacionalnu shemu kvalitete Dokazana kvaliteta Hrvatska

Krovna **Uredba EU** koja regulira područje **ekološke poljoprivrede i proizvodnje** i koja je u direktnoj primjeni u RH, je Uredba (EU) **2018/848** od 30.5.2018. o ekološkoj proizvodnji i označivanju ekoloških proizvoda.

Područje primjene **ne uključuje ugostiteljstvo**, odnosno pripremu hrane u objektima javne prehrane, kako je definirano u čl. 2. st. 2. točki (d) Uredbe (EU) 1169/2011. Države članice mogu primjenjivati nacionalna pravila ili **privatne standarde o proizvodnji, označivanju i kontroli proizvoda koji potječu iz pripreme hrane** u objektima javne prehrane.

## EKO GASTRO standard za ekološko ugostiteljstvo

### Koje su prednosti za okoliš?

Certificirane ekološke namirnice imaju ograničen utjecaj na okoliš, budući da ekološka poljoprivreda i proizvodnja potiču:

- ▮ odgovorno korištenje energije i prirodnih resursa
- ▮ održavanje bio-raznolikosti
- ▮ očuvanje ekološke ravnoteže
- ▮ povećanje plodnosti tla
- ▮ održavanje kvalitete vode
- ▮ visoke standarde dobrobiti životinja.

Eko Gastro standard je razvijen 2020. godine s ciljem omogućavanja ugostiteljima da, **u postupku neovisnog certifikacijskog postupka**, jasnije komuniciraju svoje opredjeljenje za **odgovorno, održivo i zelenije poslovanje**.

Standard je primjenjiv na sve skupine jela, vrste obroka, te na sve ugostiteljske objekte.



Znakom Eko Gastro standarda može se **obilježiti objekt**, te se može koristiti **u jelovnicima**, tiskanim i digitalnim **promotivnim materijalima**, te **u dokumentima** ugostiteljskog objekta, naglašavajući pritom **jasnu opredijeljenost ideji održivosti**.

Izgrađuje se i **podiže vidljivost** i pripadanje suvremenim trendovima.

## EKO GASTRO standard za ekološko ugostiteljstvo

Eko Gastro je standard razvijen sa svrhom **jasnije komunikacije i ostvarivanja marketinške prednosti** onim ugostiteljskim objektima koji za pripremu jela u svojoj ponudi koriste **certificirane ekološke namirnice i sastojke** u određenom udjelu, koji je moguće dokazati.

### Koje su prednosti za ugostitelja?

- ▮ omogućiti jasnu komunikaciju s gostima
- ▮ osigurati bolju vidljivost
- ▮ povećati konkurentnost
- ▮ privući nove goste odane ekološkoj hrani

### Koje su koristi vašim gostima?

- ▮ osigurati informaciju o korištenju namirnica
- ▮ osigurati mogućnost izbora
- ▮ olakšati im provedbu zdravih navika koje primjenjuju u vlastitom domu

Ovaj standard pruža priliku da potvrdite svoj odabir i svoje vrijednosti, a vašim gostima daje potvrdu vaših tvrdnji.

## EKO GASTRO Započnite malim koracima!

U Eko Gastro standardu razvijeno je **pet razina certifikacije**, ovisno o **vrijednosnom udjelu ekoloških sirovina** u odnosu na ukupni trošak sirovina.

- ▮ Prva razina: minimalno **20%** ekoloških sirovina
- ▮ Druga razina: minimalno **40%** ekoloških sirovina
- ▮ Treća razina: minimalno **60%** ekoloških sirovina
- ▮ Četvrta razina: minimalno **80%** ekoloških sirovina
- ▮ Najviša razina: koristite **100%** ekoloških sirovina. Bravo!

Postupak uključuje **kontrolu ugostiteljskog objekta**, provjeru korištenih postupaka pripreme hrane i obroka, te **provjeru dokumentacije** ulaza sirovina, namirnica i sastojaka.

Dokumentacijska kontrola se provodi **tijekom cijele godine** i omogućava kvalificiranu certifikaciju do konačnog **izdavanja certifikata** i korištenja zaštićenog znaka standarda. Certifikat se izdaje **na objekt**.

**Ugostitelj ste**, uživajte u pripremi i posluživanju hrane, pazite pri izboru namirnica za jela, koristite ekološke namirnice ili biste tek željeli **koristiti ekološke namirnice**, na taj način odgovarajući na zahtjeve suvremenih gostiju?

Želite se priključiti **trendu ekološkog ugostiteljstva**, boljeg izbora za vaše goste, za okoliš i održivo poslovanje? Za sve informacije kontaktirajte nas!

### Biotechnicon

Nazorova 18

10000 Zagreb

T 01 481 4466

E: milosavljevic@biotechnicon.hr

M 091 481 4411



**BIOTECHNICON – IZVRSNOST ČISTA OBRAZA®**