



Erstinformationen Gastronomie

Zusatzvorteile einer Demeter-Zertifizierung für Gastronomen

Demeter Genussküche steht beim Verbraucher für Glaubwürdigkeit und höchste Qualität

Bio gilt im Privaten längst als Standard. Auch außerhalb der eigenen vier Wände erwarten gut informierte Gäste zunehmend Speisen und Getränke in Bio-Qualität und von der Gastronomie entsprechende Angebote. Sie profitieren mit einer Demeter Mitgliedschaft von der glaubwürdigsten Biomarke und erreichen so höchste Kundenbindung. Und: Qualität wird bei Demeter ganz groß geschrieben: Neben der Erhaltung von Inhaltsstoffen zielt die Verarbeitung auf eine dem Rohstoff gemäße, schonende Veredelung, Bekömmlichkeit und kulinarischen Hochgenuss. Lassen Sie sich und Ihre Gäste begeistern von der Geschmacksvielfalt biodynamisch gezüchteter Gemüse- und Getreidesorten oder von den Möglichkeiten der Ganztierverwertung.

Rohwarenvermittlung

Die Mitarbeiter aus dem Demeter-Rohwarenmanagement und die regionalen Ansprechpartner helfen bei der Vermittlung von Kontakten zu regionalen und überregionalen Demeter Lieferanten. Zahlreiche Demeter Gastronomiepartner gibt es ganz in Ihrer Nähe, die genau wie Sie Wert auf hochwertige Rohstoffe, höchste Qualität und authentischen Geschmack legen. Finden Sie neue Partner und schmecken Sie den Unterschied!



Marketingunterstützung für unsere Mitglieder

Sie veranstalten ein besonderes Dinner? Ein Demeter-Winzer kommt zur geführten Weinprobe in Ihr Lokal? Bewerben Sie Ihre Veranstaltungen über unsere Kommunikationskanäle! Mit dem Veranstaltungskalender auf der Demeter-Homepage (40.000 Zugriffe monatlich) oder über die Demeter-Facebook Seite mit fast 40.000 Fans erreichen Sie eine breite Öffentlichkeit. Auf der Webseite können Sie sich ein individuelles Betriebsporträt einrichten. Außerdem besteht die Möglichkeit, im angesehenen Demeter Journal Ihre beliebtesten Rezepte vorzustellen (Auflage 280.000, Tendenz steigend).

Das Demeter-Netzwerk

Demeter vereint alle Mitglieder der Wertschöpfungskette. Kommen Sie mit Landwirten, Verarbeitern und Händlern in einen aktiven Dialog und zeigen Sie Ihre Gastronomie bei gemeinsamen Veranstaltungen. Tauschen Sie sich im Rahmen regelmäßiger Facharbeitsgruppentreffen mit anderen Demeter-Gastronomen aus und gestalten Sie die Rahmenbedingungen im Verband aktiv mit!

FAQ „Gastronomie“

Wie hoch muss der Anteil an Demeter-Rohwaren in meiner Gastronomie sein?

Die Richtlinie unterscheidet zwischen klassischer Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Bistro-/Snackküche. Erstere benötigt einen Demeter-Anteil von 30 % und einen Bioanteil von 90 %. In der Gemeinschaftsverpflegung und der Bistro-/Snackküche ist ein Anteil von 20 % Demeter-Rohwaren und 50 % Bioanteil ausreichend (jeweils bezogen auf den Einkaufswert).

Wann kann ich nach Vertragsabschluss die ersten Demeter-Gerichte verkaufen?

Sobald der Vertragsvergabeprozess abgeschlossen und die Erstkontrolle und Freigabe der Speisekarte durch den Demeter e.V. erfolgt ist, steht dem Beginn Ihrer Demeter-Gastronomie nichts mehr im Wege.

Mit welchen Kosten muss ich als Demeter-Gastronom rechnen

Der jährliche Mitgliedsbeitrag in der Gastronomie setzt sich zusammen aus dem allgemeinen Mindestbeitrag von 450 € und einem Schutzbeitrag für die Markennutzung. Der Schutzbeitrag wird berechnet aus einem Maximalbeitrag und betriebsindividuellen Hebesätzen und Rabatten (siehe Beitragsordnung). Für eine betriebsindividuelle Berechnung Ihrer zu erwartenden Beiträge wenden Sie sich gerne an Ihren zuständigen Referenten.

Demeter-Informationen und Formulare

- [Beitragsordnung](#)
- [Demeter-Richtlinien für Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung](#)



Ihre Ansprechpartnerin

Nina Weis

Referentin Wein & Gastronomie

Telefon 0049 (0) 61 55 84 69 39

E-Mail [nina.weis\[at\]demeter.de](mailto:nina.weis[at]demeter.de)

Demeter e.V. | Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

