



**TRANS**GOURMET



**GEMEINSAM EINFACH  
NACHHALTIGER**



# UNSER STARKES TRIO FÜR EHRlich NACHHALTIGEN GENUSS

Bei Transgourmet engagieren wir uns nicht nur auf dem Papier, sondern in allen Unternehmensbereichen TATSächlich für nachhaltige Entwicklung. Ihnen Österreichs stärkstes Sortiment an nachhaltigen und biologisch hergestellten Eigenmarkenprodukten zu bieten, ist Teil dieses verbindlichen Engagements.

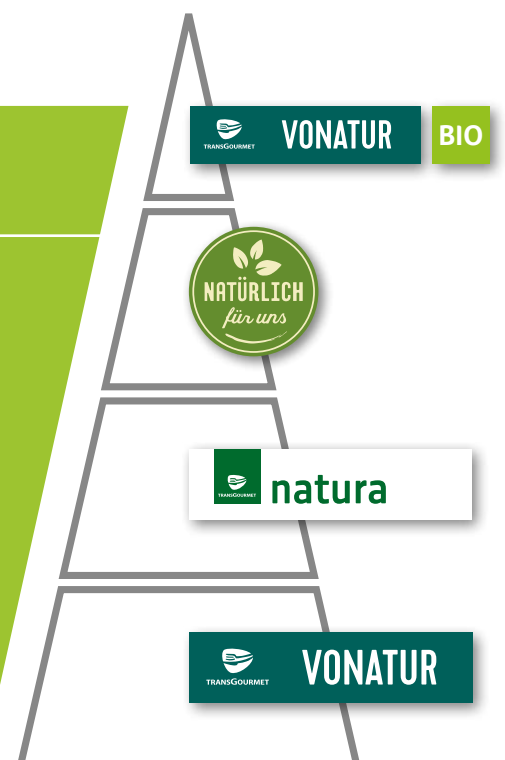
Denn bei unseren Bio- und Nachhaltigkeitseigenmarken können wir besonders großen Einfluss auf die Umsetzung nachhaltiger Sozial-, Öko- und Tierwohlstandards entlang der gesamten Wertschöpfungskette nehmen. Und Ihnen so die Sicherheit geben, dass Sie sich für verantwor-

tungsvolle Spitzenqualität entscheiden, wenn Sie Produkte von **Transgourmet Vonatur, Transgourmet Natura und natürlich für uns** auswählen.

Ob in exklusiver, regionaler Premium- oder in leistbarer Bio-Qualität für große Ansprüche: Lassen Sie sich von unserer grünen Eigenmarkenwelt inspirieren, und verbinden Sie heute ehrliche Nachhaltigkeit und qualitativem Genuss für ein besseres Morgen.

## Ihre Vorteile

- ↳ Drei starke Bio- und Nachhaltigkeitseigenmarken: Transgourmet Vonatur, Transgourmet Natura und natürlich für uns
- ↳ Über 2.000 nachhaltige und/oder biologisch hergestellte Produkte aus allen Warenbereichen und für jeden Bedarf
- ↳ Strenge Sozial-, Öko- und Tierwohlstandards entlang der gesamten Wertschöpfungskette, die teils über gesetzliche Bestimmungen hinausgehen
- ↳ Maximale Transparenz und Rückverfolgbarkeit bei der Gewinnung von Rohstoffen für alle Eigenmarken





# WEIL BIO MEHR BEWEGT

## BIO HAT ZUKUNFT

Die Art und Weise, wie Land- und Viehwirtschaft auf nationaler und globaler Ebene betrieben wird, beeinflusst nicht nur die Qualität, das Aussehen oder den Geschmack eines Produktes. Sie hat auch umfangreiche Auswirkungen auf unser Klima, auf Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit, Trinkwasserqualität, Tierwohl, Arbeitsbedingungen und unsere Gesundheit. Das macht die an strengen EU-Richtlinien orientierte und ebenso streng kontrollierte Bio-Landwirtschaft jetzt und in Zukunft zum nachhaltigen Maßstab für die Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel – und zum Schlüssel für den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen.

## BIO MACHT SICHER

Die landwirtschaftliche Erzeugung, Verarbeitung sowie der Handel und die Vermarktung von Bio-Produkten sind in Europa durch die EU-Bio-Verordnung gesetzlich genau geregelt. Die für die Vergabe des grünen EU-Bio-Siegels zu erfüllenden Vorschriften betreffen dabei sowohl die landwirtschaftliche Praxis als auch die Weiterverarbeitung von Bio-Produkten. Die Einhaltung dieser gesetzlichen Regelungen wird durch ein umfassendes, unabhängiges Kontrollsystem gewährleistet, das vom Feld oder Stall bis ins Regal greift und sicherstellt, dass Verbraucher voll und ganz auf die Qualität und Herkunft von Bio-Produkten vertrauen können.

## Die biologische Landwirtschaft

- ↳ gilt als die umweltschonendste Form des Landbaus
- ↳ verzichtet auf den Einsatz von Pestiziden und der Gabe vorbeugender Medikamente
- ↳ steht für ganzheitliches Kreislaufdenken
- ↳ fördert die Humusbildung und den Erhalt der Bodengesundheit
- ↳ sichert die Trinkwasserqualität
- ↳ trägt zum Erhalt der Artenvielfalt bei
- ↳ verbraucht weniger Energie und verursacht weniger Stickstoff-Emissionen
- ↳ frei von gentechnischer Veränderung
  - In der landwirtschaftlichen Bearbeitung
  - Bei den Futtermitteln
  - In der Verarbeitung

# KONTROLLIERT BESSER FÜR MENSCH & UMWELT



## WO BIO DRAUF STEHT, IST BIO DRIN

Die Vorschriften der EU für den Bio-Landbau gelten für den gesamten Produktionsprozess und für Erzeugnisse aller Produktionsstufen: von der Auswahl des Saatguts oder Futtermitteln für Nutztiere bis zum (verarbeiteten) Endprodukt, vom Hof bis auf den Teller. Damit ist garantiert, dass Lebensmittel, die das EU-Bio-Siegel tragen, auch wirklich bio sind – und zwar zu mindestens 95 %. Die restlichen bis zu 5 % der Zutaten, etwa zugesetzte Enzyme, Mikronährstoffe, Aromastoffe oder Vitamine, dürfen nicht biologisch sein, ihr Einsatz ist aber streng limitiert und klar reglementiert.

## VERTRAUEN IST GUT, KONTROLLE IST BESSER

Ein umfangreiches Kontrollsystem stellt sicher, dass die geltenden EU-Bio-Standards entlang der gesamten Wertschöpfungskette eingehalten werden. Die Inspektion von Landwirten, Verarbeitungsbetrieben und Händlern erfolgt einmal jährlich durch eine unabhängige, nationale Kontrollbehörde, und reicht von der Überprüfung von Anbaupraktiken über die Lagerung bis zur Buchführung. Zusätzlich dazu können auch unangekündigte Kontrollen durchgeführt werden. Werden Verstöße gegen geltende Vorschriften festgestellt, können die Sanktionen von einer Verwarnung bis zum Entzug der Bio-Zertifizierung reichen.

## Wer sich nicht an die Vorschriften hält ...

- wird je nach Schwere des Verstoßes sanktioniert
- wird unangemeldet erneut kontrolliert
- verliert bei schwerwiegenden und/oder wiederholten Verstößen die Bio-Zertifizierung

## EIN „BISSCHEN BIO“ GIBT'S NICHT

Nur Produkte mit einer der EU VO entsprechenden Kennzeichnung sind BIO-Produkte



← EU Bio-Logo

← Kontrollstellencode

← Herkunftshinweis

# NACHHALTIG BESSER INFORMIERT



**Sie möchten noch mehr über unser nachhaltiges Sortiment erfahren oder benötigen Unterstützung bei Zertifizierungsprozessen?**

Transgourmet Österreich-Nachhaltigkeitsmanager **Michael Vogl** steht Ihnen für Fragen rund um das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie unter [michael.vogl@transgourmet.at](mailto:michael.vogl@transgourmet.at) sowie telefonisch unter +43 664 1359286 gerne zur Verfügung!



## NACHHALTIG AUF EINEM BLICK

Alle Informationen zum Thema Bio-Beratung bei Transgourmet Österreich.



TIERWOHL-  
MEHRWERTSTANDARDS:

**ERFÜLLT BEI  
RUND 50%**

der tierischen Rohstoffe  
in unseren Eigenmarken-  
produkten.

**TATEN**  
statt  
**WORTE**

**TATsache: Nachhaltig das Beste.**



Wir fördern das Thema Tierwohl in der Breite und forcieren bei tierischen Rohstoffen die Einhaltung von Mehrwertstandards. So müssen zukünftig u. a. Hersteller entsprechende Nachweise über Haltungsbedingungen & Co. erbringen. [www.transgourmet.at](http://www.transgourmet.at)



**TRANS**GOURMET



# „TATEN STATT WORTE“: NACHHALTIG DENKEN, KONKRET LENKEN



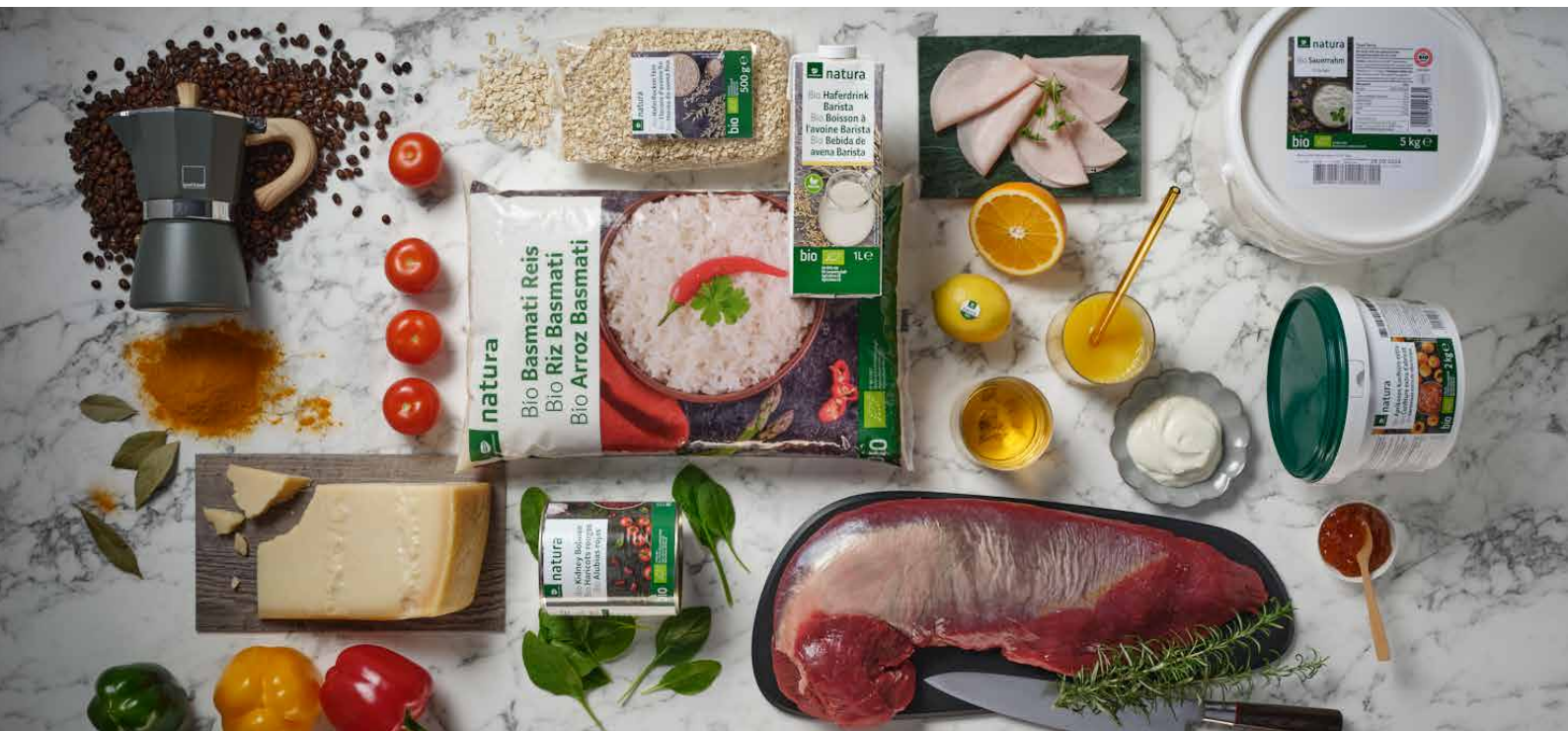
Für Transgourmet ist Nachhaltigkeit kein nettes Extra, sondern Teil unseres unternehmerischen Selbstverständnisses. Mit der Etablierung unserer auf den drei Säulen „nachhaltige Sortimente“, „Umwelt- und Klimaschutz“ sowie „Mitarbeitende und gesellschaftliches Engagement“ basierenden Nachhaltigkeitsstrategie wurde bereits 2015 der Grundstein für nachhaltige Entwicklung in allen Unternehmensbereichen geschaffen.

Dem Leitsatz „Taten statt Worte“ folgend haben wir 2023 einen noch sehr viel ambitionierteren, verbindlichen Handlungsrahmen geschaffen, um einen nachvollziehbaren, wissenschaftsbasierten und messbaren Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung zu leisten. Im Einklang mit den Nachhaltigkeitszielen der UNO, kurz SDGs, verfolgen wir in den nächsten Jahren 19 konkrete, strenge Nachhaltigkeitsziele. Und verfolgen bedeutet für uns: Tatsächlich handeln.

Das tun wir fortlaufend und erfolgreich. Von der Stärkung von Partnerschaften mit nachhaltigen Lieferanten über die Errichtung von neuen Photovoltaik-Anlagen bis zum

Einsatz von E-Lkws in der Zustellung, zur Plastikreduktion durch den Verzicht auf Stretchfolie bei der Ladesicherung oder zur Schaffung bedarfsorientierter Gesundheitsprogramme für unsere Mitarbeitenden: Mit „Taten statt Worte“ haben wir bereits jetzt viel erreicht, und wir werden unseren nachhaltigen Weg auch in Zukunft konsequent weitergehen.





## TRANS GOURMET NATURA: SO GEHT BIO IM GROSSEN STIL

Ökologische Nachhaltigkeit, Naturbelassenheit, Tierwohl und unverfälschter Geschmack, kurz: Genuss mit ehrlich gutem Gewissen. Dafür stehen biologisch produzierte Lebensmittel, und dafür steht auch das Sortiment unserer Bio-Eigenmarke Natura. Mit ihr bringen wir das Beste in bio zum fairen, gut kalkulierbaren Preis in jede Küche und jeden Betrieb – egal ob Kantine, klassisches Wirtshaus oder Fine-Dining-Restaurant.

Ganz im Sinne einer professionellen 360°-Bio-Eigenmarke erstreckt sich das über 250 Artikel umfassende Natura-

Sortiment über alle Warenbereiche. Es reicht von Trockenprodukten und Konserven über Milchprodukte und Eier bis zu saisonalem Bio-Gemüse und -Frischfleisch, das wir für Natura ausschließlich aus Österreich beziehen. Dabei erfüllen sämtliche Produkte von Natura sowohl geltende EU-weite als auch strenge nationale Bio-Standards, sind in bedarfsgerechten Großgebinden erhältlich und immer verlässlich bei Transgourmet in ganz Österreich verfügbar.

### Markenvorteile

- ↳ Hochwertige, gemäß Vorgaben der EU-Bio-Verordnung hergestellte Produkte
- ↳ Garantierte Verfügbarkeit
- ↳ Kontrollierte, gesicherte Bio-Qualität zum fairen Preis Leistungs-Verhältnis
- ↳ Bezahlbare Profiqualität
- ↳ im Großgebinde erhältlich

### Warengruppen

- ↳ Fleisch
- ↳ Wurst
- ↳ Obst & Gemüse
- ↳ Molkereiprodukte
- ↳ Convenience
- ↳ Trockensortiment





# NATÜRLICH FÜR UNS: GRÜNER WIRD'S NICHT

Die gestiegene Sensibilität heimischer Konsumenten für das Zusammenspiel von Lebensmittelproduktion, Mensch und Umwelt macht biologische, regionale und saisonale Produkte zum zukünftigen Goldstandard in der Gastronomie. Diesen zukunftsweisenden Weg zu mehr Nachhaltigkeit, Regionalität und Bio ebnen wir für Betriebe aller Größenordnungen mit den Produkten unserer Bio-Eigenmarke natürlich für uns.

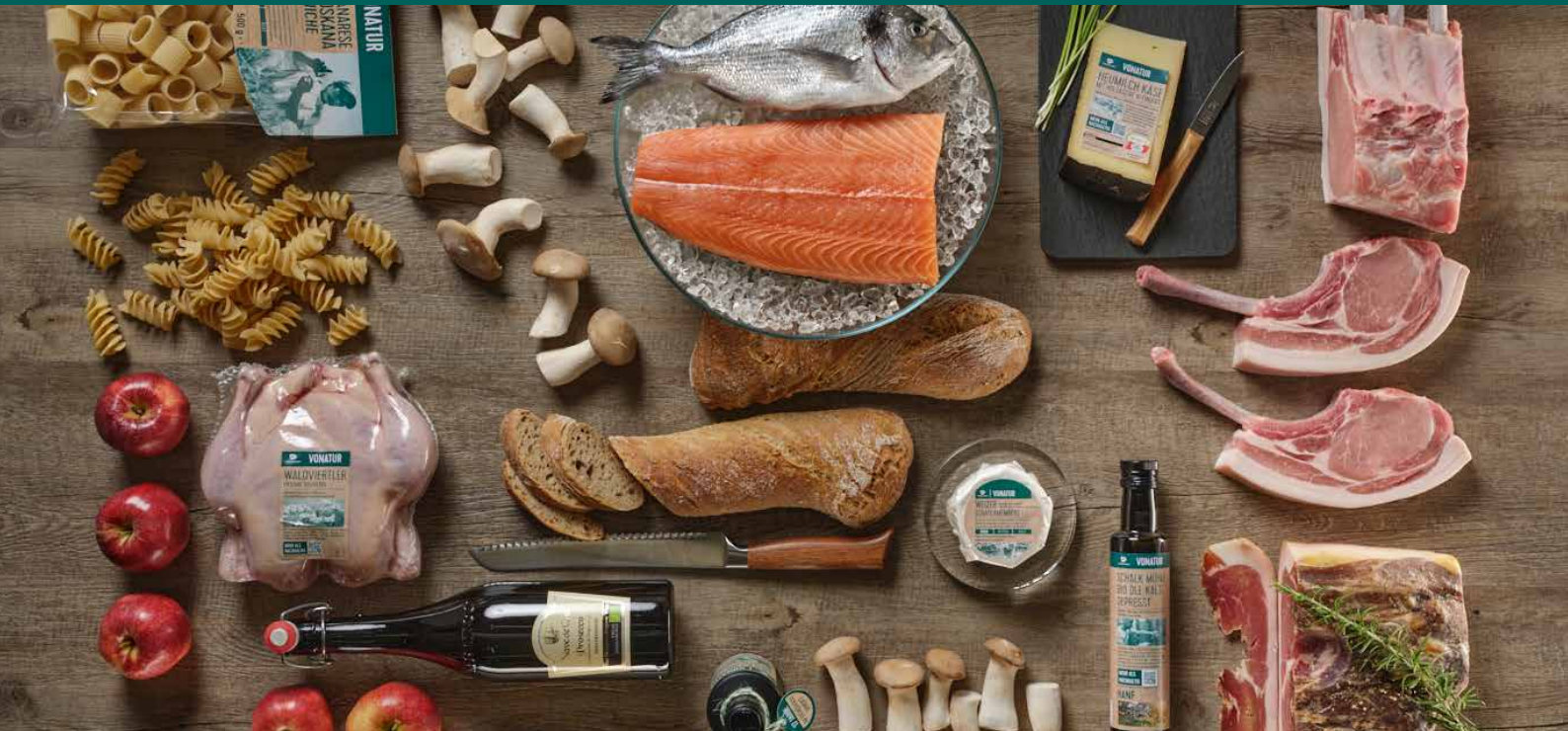
Vor rund 15 Jahren speziell für den Großhandel entwickelt, zählt **natürlich für uns** längst zu den stärksten und facettenreichsten Bio-Marken des Landes. Die unter anderem auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnittene, rund 150 Artikel starke Produktwelt steht für ein überwiegend regionales, saisonales, klar nachvollziehbares Qualitäts-sortiment – und für Bio mit echtem Mehrwert. Denn seit 2019 werden alle natürlich für uns-Produkte auch garantiert palmölfrei produziert.

## Markenvorteile

- ↳ Kontrolliertes, starkes Bio-Sortiment
- ↳ Klar nachvollziehbare Qualität und transparente Herkunft – bevorzugt aus Österreich
- ↳ „Bio mit Mehrwert“ dank 100 % palmölfreier Produktion
- ↳ Optimal auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten

## Warengruppen

- ↳ Wurst
- ↳ Obst & Gemüse
- ↳ Molkereiprodukte
- ↳ Convenience
- ↳ Trockensortiment



## TRANSGOURMET VONATUR: DER URSPRUNG ALLES GUTEN

Mit dem knapp 300 Artikel umfassenden Sortiment unserer nachhaltigen Eigenmarke Transgourmet Vonatur verbinden wir bereits seit vielen Jahren das Genussvolle mit dem Sinnvollen. Konkret: exzellente kulinarische Qualität mit einer abgesicherten, transparenten Nachhaltigkeitsleistung. Denn die außergewöhnliche Transgourmet Vonatur-Produktfamilie steht für hochwertigste, in nachhaltiger Kreislaufwirtschaft produzierte Lebensmittel ausgewählter Kleinproduzenten, für die traditionell wertschätzende Lebensmittelproduktion und Spitzenqualität oberste Priorität haben.

Ob Frischfleisch, Wurst und Gebäck aus Österreich, Pasta aus der Toskana oder Schafkäse aus Griechenland: Sämtliche Vonatur-Spezialitäten, von denen viele auch in Bio-Qualität erhältlich sind, werden unter Berücksichtigung sozialer, ökonomischer und ökologischer Aspekte handwerklich und mit größter Sorgfalt hergestellt. Das Ergebnis sind ehrlich nachhaltige, herkunftstypische Delikatessen, deren Mehrwert für Gastronomen und Gäste nachvollziehbar ist.

### Markenvorteile

- ↳ Hochwertigste, in nachhaltiger Kreislaufwirtschaft produzierte Lebensmittel und Getränke
- ↳ Klar benannte Herkunftsregionen und traditionelle Herstellung
- ↳ Nachvollziehbare Produkt- und Produzentengeschichten in Form von Bildern, Texten und Videos – kostenlos in der Online-Toolbox zur individuellen Verwendung

### Warengruppen

- ↳ Fleisch
- ↳ Wurst
- ↳ Fisch
- ↳ Gemüse
- ↳ Molkereiprodukte
- ↳ Trockensortiment

# REDEN WIR ÜBER NACHHALTIGEN MEHRWERT

Transgourmet Vonatur ist eine in vielerlei Hinsicht außergewöhnliche und innovative Eigenmarke, denn: Mit ihr bieten wir der heimischen Gastronomie nicht nur ein starkes, transparentes und nachhaltiges Sortiment an Spitzenprodukten. Wir unterstützen Betriebe auch dabei, den Mehrwert jedes einzelnen Vonatur-Produktes mittels eines kostenlos zur Verfügung gestellten Kommunikations-Pakets für den Gast anschaulich zu machen. Denn immer mehr Menschen möchten wissen, woher verwendete Grundprodukte stammen, von wem, auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt werden – und sie sind bereit, für nachvollziehbar nachhaltige Qualität beim Restaurantbesuch auch einen entsprechend höheren Preis zu bezahlen.

Um volle Transparenz in puncto nachhaltiger Herstellung zu gewährleisten, gliedert sich die Vonatur-Produktwelt in die drei Nachhaltigkeits-Stufen „Good“, „Better“ und „Best“. Die Basis für das Rating bilden für verschiedene Warengruppen relevante Kriterien wie Ressourcenverbrauch, Tierhaltungsform, Fütterung oder Transportwege, aber etwa auch Fair-Trade- und Bio-Zertifizierungen. Ein Vonatur-„Best“-Rating erhalten zwar ausschließlich Bio-Produkte, davon unabhängig erfüllt aber jedes Transgourmet Vonatur-Produkte mehr als die gesetzlich vorgeschriebenen Standards.

## Die Vonatur-Toolbox

Alle Vonatur-Produkte erzählen spannende, authentische Geschichten, die weiter erzählt werden wollen. Um Gastronomiebetriebe dabei zu unterstützen, den individuellen Mehrwert jedes Vonatur-Produktes für Gäste erlebbar und nachvollziehbar zu machen, haben wir die Transgourmet Vonatur-Toolbox geschaffen. Dort finden sich Produkt-Geschichten und Produzentenporträts in voller Textlänge, begleitet von stimmungsvollen Fotos und Videos zum Download, die Sie kostenlos auf all Ihren Kommunikationskanälen nutzen dürfen.

Zum Download-  
bereich



**GOOD**

Mehr Nachhaltigkeit  
als der gesetzliche Standard

**BETTER**

Deutlich mehr Nachhaltigkeit  
als der gesetzliche Standard

**BEST**

Höchste Nachhaltigkeits-  
Standards

## Produktbeispiele

- ↳ Bio-Bergweiderind
- ↳ Waldviertler Freilandgeflügel
- ↳ Grönländische Eismeergarnelen
- ↳ Mühlviertler Bio-Gebäck
- ↳ Österreichische Freilandeier
- ↳ Peloponnes Bio-Olivenspezialitäten



**TATEN**  
statt  
**WORTE**

**TATsache: Nachhaltig das Beste.**

Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren ein essenzieller Teil des unternehmerischen Selbstverständnisses sowie der Unternehmensstrategie von Transgourmet Österreich. „Taten statt Worte“ beschreibt die Schaffung eines verbindlichen strategischen Handlungsrahmens, um einen nachvollziehbaren und vor allem auch messbaren Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung zu leisten.

