



Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung

Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie



Eine Informationsbroschüre der:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)
Deichmanns Ave 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de

Herausgeber:

a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11, 48149 Münster

Initiiert und gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer
Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

Konzeption, Text und Redaktion:

a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR

Rainer Roehl und Dr. Carola Strassner

Mendelstraße 11, 48149 Münster

www.a-verdis.com

und

GfRS - Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

Dr. Jochen Neuendorff

Prinzenstraße 4, 37073 Göttingen

www.gfrs.de, www.oeko-gastronomie.de

Copyright Fotos:

a'verdis: Abb. 1-4, 8-10, 12, 13, 15, 19-22

BLE: Abb. 8, 14, 17, 18 (Thomas Stephan), 11

Der Bistrozucker: Abb. 7

GfRS: Abb. 16

Druck:

MKL Druck GmbH & Co. KG

Graf Zeppelin-Ring 52, 48346 Ostbevern/W

Bestellung:

Telefonische Bestellnummer: 01805 – 77 80 90

Kosten: Festnetz 14 Cent/Minute,

Mobilfunknetz: max. 42 Cent/Minute

E-Mail-Bestelladresse: publikationen@bundesregierung.de

Download: www.oekolandbau.de/service/informationsmaterialien

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit
Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Genehmigung
durch den Herausgeber gestattet.

© a'verdis Münster, 2015

ISBN-Nummer: 978-3-9813008-2-6



Inhalt

Impressum	2	Bio-Konzept festlegen	10
Vorwort	4	Öko-Kontrollstelle auswählen	10
Einführung	4	Erstinspektion vorbereiten	11
Der Bio-Außer-Haus-Markt in Deutschland	4	Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung	11
Grundlagen des ökologischen Landbaus	5	1. Bio-Speise	11
Rechtliche Grundlagen	6	2. Bio-Speisenkomponente	12
EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau	6	3. „Bio-Zutatenauslobung“	12
Öko-Landbaugesetz	6	4. Bio-Zutaten in herkömmlicher Speise	13
Öko-Kennzeichen-Gesetz	6	Lagerhaltung, Zubereitung, Ausgabe	14
Öko-Kennzeichen-Verordnung	7	Wareneingang und Warenfluss	14
Kontrolle und Überwachung	7	Der Kontrollbesuch vor Ort	15
Regelungen in anderen Ländern der europäischen Union	8	Kosten für Kontrolle und Zertifizierung	15
Gründe für Kontrolle und Zertifizierung	8	Praktische Beispiele	16
Verbraucherschutz	8	Klassische Gastronomie	16
Lauterer Wettbewerb	9	Hotellerie	16
Transparenz	9	Eventgastronomie (einwöchiges Kulturfest)	17
Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung	9	Eventgastronomie (Bio-Aktionswoche)	17
Auslösen der Kontrollpflicht	9	Betriebsgastronomie	18
Bio-Angebot ohne Kontrollpflicht	9	Krankenhaus	18
Schritte zur Bio-Zertifizierung	10	Campusgastronomie	19
Entscheidung für Bio treffen	10	Systemgastronomie	20
		Catering-Unternehmen	20
		Anhang	21
		Auszug Öko-Landbaugesetz inkl. begriffliche Erläuterungen	21
		Internet-Adressen (Auswahl)	23
		Öko-Kontrollstellen	24

Vorwort

Die erste Auflage der Broschüre „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“ wurde 2003 veröffentlicht, nachdem die zuständigen Länderbehörden für den Ökologischen Landbau in Deutschland entschieden hatten, dass sich auch Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie dem Kontrollverfahren gemäß Verordnung (EG) Nr. 2092/91 unterziehen müssen, wenn sie ökologisch erzeugte Produkte einsetzen und die Verwendung ausloben.

Die rechtlichen Regelungen für die Erzeugung, Verarbeitung und Kennzeichnung von Bio-Produkten wurden auf europäischer Ebene inzwischen überarbeitet. Seit dem 1. Januar 2009 gelten die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau mit ihrer Basisverordnung Nr. 834/2007 und ihre Durchführungsbestimmungen. Auf bundesdeutscher Ebene wurde das Öko-Landbaugesetz an diese angepasst. Das neu gefasste Öko-Landbaugesetz enthält auch Regelungen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.

Die nun vorliegende nach 2009 dritte aktualisierte Auflage des Leitfadens „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“ soll Betrieben und Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie praxisnahe Hilfestellungen bieten und aufzeigen, wie die rechtlichen Regelungen umgesetzt werden können.

Einführung

Der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Markt in Deutschland

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln hat sich in Deutschland von einem Trend zur Normalität entwickelt. Zweistellige Zuwachsraten in den vergangenen vier Jahren haben dazu geführt, dass mittlerweile gut fünf Prozent aller in Deutschland vermarkteten Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung stammen. Auch immer mehr Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie kaufen regelmäßig ökologisch erzeugte Lebensmittel ein und bewerben ihr Bio-Angebot.

Nach einer Befragung aller in Deutschland zugelassenen Öko-Kontrollstellen durch das Beratungsunternehmen a'verdis Anfang 2010 haben inzwischen über 1.000 Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung mit insgesamt über 1.850 Küchen die Bio-Bescheinigung (früher: Bio-Zertifikat). Dazu gehören Einrichtungen der Betriebsverpflegung, Kliniken und Heime, Studentenwerke, Schulcaterer, Jugendherbergen, Hotels und Restaurants sowie Unternehmen der Marken- und Systemgastronomie.

Bio-Produkte werden in unterschiedlicher Häufigkeit und Intensität verwendet. Die Varianten beginnen bei dem kompletten Austausch einzelner Zutaten (z. B. Kartoffeln), gehen über das Angebot einzelner Menükomponenten und das Angebot kompletter Bio-Speisen bis zur ausschließlichen Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel.

- Nahezu alle größeren und modernen Einrichtungen der Betriebsverpflegung und auch die Mehrheit der Studentenwerke kaufen inzwischen Bio-Lebensmittel ein und bieten ihren Gästen vorzugsweise Bio-Speisen und Bio-Speisenkomponenten an.



Abb. 1: Ausgabe von Bio-Speisen in einem Betriebsrestaurant

- Auch Kliniken und Heime sowie insbesondere Schulen und Kindertageseinrichtungen setzen trotz des oft knappen Budgets zunehmend zumindest einen Teil der Lebensmittel in Bio-Qualität ein. Immer mehr Catering-Unternehmen, insbesondere solche mit dem Schwerpunkt Schulverpflegung, entwickeln eigene Bio-Konzepte, ohne die sie in Ausschreibungen nicht mehr zum Zuge kämen.



Abb. 2: Bio-Produktion im Krankenhaus

- Im Bereich der Hotellerie und Gastronomie sind es vor allem Häuser der gehobenen Kategorie sowie traditionelle und bodenständige Einrichtungen auf dem Land, die Bio-Angebote, vorzugsweise mit Erzeugnissen aus der Region, auf die Speisekarte setzen.



Abb. 3: Bio-Bufferet in einem Berliner Hotel

- Auch im stärksten Wachstumssegment des Außer-Haus-Marktes, der Marken- und Systemgastronomie, werden immer häufiger Bio-Speisen angeboten. Zum Teil werden sogar komplette Bio-Systeme entwickelt.



Abb. 4: Bio-Coffeeshop im Allgäu

Grundlagen des ökologischen Landbaus

Der ökologische (oder auch: biologische) Landbau ist eine besondere Form der Landwirtschaft, dessen Kerngedanke ein möglichst geschlossener Nährstoffkreislauf ist. In Bezug auf Boden, Pflanzen und Tiere nutzt er schonende und nachhaltige Verfahren, um Bio-Lebensmittel zu erzeugen. Bio-Bauern dürfen kein gentechnisch verändertes Saatgut und keine gentechnisch veränderten Futtermittel einsetzen, auch chemisch-synthetische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel sind tabu. Für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Bio-Lebensmitteln gelten Vorschriften, wodurch die Verwendung von Geschmacksverstärkern wie Glutamat sowie künstliche Farb- und Aromastoffe ausgeschlossen sind (Anhang VIII, VO (EG) 889/2008).

Ausführliche Informationen zum ökologischen Landbau finden sich im zentralen Informationsportal www.oekolandbau.de.

Rechtliche Grundlagen

EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau (VO (EG) Nr. 834/2007 und deren Durchführungsbestimmungen)

Schon seit Jahrzehnten gibt es in Deutschland wie auch in anderen Ländern Bio-Anbauverbände, die Richtlinien zur Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln verfasst haben. Um die hohen Anforderungen zu schützen und den Handel zwischen den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union zu erleichtern, wurden Anfang der 1990er Jahre Grundregeln für die Erzeugung, die Verarbeitung und den Import von Bio-Lebensmitteln in der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau (kurz: EG-Öko-Verordnung) EU-weit einheitlich gesetzlich geregelt. Diese Verordnung wurde bis 2008 umfangreich geändert, ergänzt und überarbeitet. Aus Gründen der Rechtsklarheit entschied die EU-Kommission, die alte EG-Öko-Verordnung einer Revision zu unterziehen.

Seit dem 1. Januar 2009 gelten die neugefassten EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau, die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und deren Durchführungsbestimmungen (Verordnung (EG) Nr. 889/2008, sowie Verordnung (EG) Nr. 1235/2008. Im August 2009 wurden außerdem Durchführungsvorschriften für die Produktion von Tieren und Meeresalgen in ökologischer/biologischer Aquakultur (Verordnung (EG) Nr. 710/2009 als Änderungsverordnung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008) verabschiedet.

In Deutschland werden die genannten EG-Verordnungen zusammenfassend als „EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau“ bezeichnet. Auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (www.bmel.de Rubrik starke Landwirtschaft, Nachhaltigkeit/Ökolandbau, Ökologischer Landbau) sind alle einschlägigen Rechtsvorschriften eingestellt, darunter auch eine konsolidierte Fassung des EG-Rechts.

Sehr vieles aus der „alten“ Öko-Verordnung bleibt erhalten und gilt auch künftig. Neu aufgenommen in den Geltungsbereich sind Regelungen zu Aquakultur und Meeresalgen,

zu Hefe und Hefeferzeugnisse, zu Heimtierfuttermitteln und der Weinherstellung.

Viele Regelungen der neuen EU-Rechtsvorschriften sind detaillierter und präziser formuliert, so zum Beispiel die Kriterien für die Zulassung von Betriebsmitteln in Landwirtschaft und Verarbeitung. Hervorzuheben sind die geänderten Regeln zur Kennzeichnung. Bei verarbeiteten Produkten ist nun auch eine Bio-Kennzeichnung von Einzelzutaten möglich. Dies setzt voraus, dass alle Zutaten in einer Zutatenliste aufgeführt sind und der prozentuale Bio-Anteil genannt wird. Eine weitere Änderung gegenüber der alten EG-Öko-Verordnung ist auch die Tatsache, dass Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen zunächst aus dem Anwendungsbereich der Verordnung ausgenommen wurden. Die EU-Mitgliedstaaten dürfen jedoch nationale Regelungen zur Einbeziehung der Außer-Haus-Verpflegung erlassen. Von dieser Möglichkeit haben eine Reihe von Mitgliedstaaten Gebrauch gemacht, so auch Deutschland. Die Kontrollpflicht für gewerbsmäßig betriebene, gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen ist nun im Ökolandbaugesetz (ÖLG) verankert (siehe unten).

Öko-Landbaugesetz

Das zum Stichtag 1. Januar 2009 novellierte Öko-Landbaugesetz enthält nunmehr auch Vorschriften für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen (siehe Anhang S. 21-22). In Deutschland unterliegen Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und die Gastronomie also weiterhin den Kontroll- und Kennzeichnungsregelungen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau, wenn sie Öko-Produkte gewerbsmäßig in Verkehr bringen.

Öko-Kennzeichen-Gesetz

Das Öko-Kennzeichengesetz (Gesetz zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus (ÖkoKennzG)) formuliert für Deutschland

die rechtliche Regelung in Bezug auf ein einheitliches markenrechtlich geschütztes Kennzeichen für Produkte des ökologischen Landbaus mit dem staatlichen Bio-Siegel. Das Gesetz wurde an die EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau angepasst und ist in novellierter Form ebenfalls am 1. Januar 2009 in Kraft getreten.

Öko-Kennzeichen-Verordnung

Die Öko-Kennzeichenverordnung (Verordnung zur Gestaltung und Verwendung des Öko-Kennzeichens (Öko-KennzV)) ergänzt das Öko-Kennzeichengesetz um Einzelheiten in Bezug auf die Gestaltung und Verwendung des Bio-Siegels und um Sanktionsvorschriften. Dadurch kann eine einheitliche Kennzeichnung der Erzeugnisse gewährleistet und auf ein aufwendiges Vergabeverfahren verzichtet werden. Die Verordnung regelt ebenso die Werbung mit dem Bio-Siegel. Außerdem sieht die Verordnung eine unbürokratische Anmeldung durch Zeichennutzer bei der Informationsstelle Bio-Siegel in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) vor. Komfortabel und zeitnah erfolgt die Online-Registrierung über den Link www.oekolandbau.de/bio-siegel/bio-siegel-datenbank. Das Bio-Siegel kann auch von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie zur Kennzeichnung von Gerichten, Komponenten oder ganzen Menüs verwendet werden. Die Anmeldepflicht ermöglicht einen Überblick über die Verwendung des Bio-Siegels. Detaillierte Informationen sind unter folgendem Link abrufbar: www.oekolandbau.de/bio-siegel/nutzerinformationen/schritte-zum-bio-siegel/gastronomiebetriebe.



Abb. 5: Das Bio-Siegel

Das Gemeinschaftselement, das EU-Bio-Logo, ist seit dem 01.07.2010 verpflichtend für vorverpackte Gemeinschaftsware zu verwenden. Dies betrifft selbstverständlich auch verpackte Ware für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.



DE-ÖKO-000
EU-Landwirtschaft

Abb. 6: Das EU-Bio-Logo

Kontrolle und Überwachung

In Deutschland gibt es derzeit 18 staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen (siehe Anhang). Öko-Kontrollstellen sind Zertifizierungsunternehmen, die im Wettbewerb stehen. Sie sind meist bundesweit tätig und führen das Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau durch. Die meisten Kontrollstellen sind Mitglied bei dem Dachverband Konferenz der Kontrollstellen (KdK).

Für die Zulassung von Öko-Kontrollstellen ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zuständig. Bei der Zulassung erhält die Öko-Kontrollstelle eine Codenummer (DE-ÖKO-XXX). Neben ihrem Hauptsitz in einem Bundesland haben die Kontrollstellen i.d.R. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in den anderen Bundesländern tätig sind.



Abb. 7: Bio-Produkt mit Codenummer „DE-ÖKO-XXX“

Gründe für Kontrolle und Zertifizierung

Öko-Kontrollstellen unterliegen der behördlichen Überwachung durch die zuständigen Behörden der Bundesländer. Nach Vertragsabschluss des Unternehmens mit der Kontrollstelle wird dieser bei der zuständigen Landesbehörde (siehe Anhang) angemeldet. Nach Erteilung der Bio-Bescheinigung wird diese im Internet veröffentlicht.

Regelungen in anderen Ländern der Europäischen Union

Auch in anderen Ländern der Europäischen Union sowie in Norwegen und der Schweiz wächst das Bio-Angebot in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Die Diskussion darüber, ob und in welcher Form Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie am Kontrollverfahren teilnehmen müssen, gewinnt an Bedeutung.

Nationale rechtliche Regelungen gibt es bisher in Deutschland, Österreich und Norwegen. In Österreich traten am 1. Juli 2009 standardisierte Vorschriften für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen in Kraft.

In Luxemburg und Frankreich werden aktuell nationale rechtliche Regelungen erarbeitet. In einigen anderen Ländern der EU (z. B. England, Niederlande, Belgien, Dänemark, Italien) sowie in der Schweiz gibt es zwar (noch) keine nationalen rechtlichen Regelungen, doch haben Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie die Möglichkeit, sich von privaten Zertifizierungsorganisationen (z. B. BioSuisse in der Schweiz) prüfen und zertifizieren zu lassen. Die Anforderungen an Kennzeichnung und Kontrolle sind überwiegend vergleichbar mit den gesetzlichen Vorgaben in Deutschland.

Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ bei Lebensmitteln sind gesetzlich geschützte Begriffe. Wo sie verwendet werden, soll sichergestellt sein, dass sie auch gesetzeskonform verwendet werden. Mit anderen Worten: Wo Bio drauf steht, soll auch Bio drin sein. Drei Aspekte sind in diesem Zusammenhang besonders hervorzuheben:

Verbraucherschutz

Es gibt viele (gute) Gründe warum Bio-Produkte teurer als konventionell erzeugte sind. Fakt bleibt: Sie sind fast immer teurer. Gleichzeitig finden Produkte aus dem ökologischen Anbau bei Verbrauchern und Gästen immer mehr Anklang. Als Antwort auf die steigende Nachfrage werden immer mehr Produkte (auch aus dem Ausland) auf den Markt gebracht, dessen Angaben beim Käufer den Anschein erwecken, sie würden aus dem ökologischen Anbau stammen.



Abb. 8: Bio-Produkt aus dem Ausland

Ohne eine gut funktionierende Öko-Kontrolle kann der Verbraucher aber nicht sicher sein, dass das, was er als Bio einkauft, tatsächlich auch Bio ist. Die Öko-Kontrollstellen in der Außer-Haus-Verpflegung werden im Regelfall unangekündigt durchgeführt. So wird sicher gestellt, dass die Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau

Bio-Zertifizierung von Unternehmen

der Außer-Haus-Verpflegung

immer eingehalten werden und Verbraucherinnen sowie Verbraucher vor Täuschung geschützt werden.

Lauterer Wettbewerb

Wird ein Produkt als Bio verkauft, das aber nicht gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erzeugt wurde, wird nicht nur der Verbraucher getäuscht. Auch der Handel leidet darunter, denn der Wettbewerb zwischen den Verkäufern der Produkte ist unfair. Den lauterer Wettbewerb zwischen Anbietern sicherzustellen, ist also ein weiteres Argument für die Öko-Kontrolle.



Abb. 9: Bio-Angebot auf einem Volksfest

Transparenz

Vierorts wird die Forderung nach stärkerer Transparenz aller Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte bei der Lebensmittelherstellung immer lauter. Der ökologische Landbau geht konsequent diesen Weg und verleiht seinem Markt so ein deutlicheres Profil und ein hohes Maß an Vertrauen. Dieses Vertrauen gilt es durch angemessene Kontrollen zu schützen.

Auslösen der Kontrollpflicht

Grundsätzlich gilt: Jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Produkte in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, muss in Deutschland gemäß Öko-Landbaugesetz am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen. Für die Kontrollpflicht ist weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes ausschlaggebend. Es spielt also weder eine Rolle, ob ein Betrieb einzelne Zutaten, einzelne Komponenten oder vollständige Gerichte in Bio-Qualität anbietet und auslobt noch ob der Bio-Anteil 5%, 25% oder 75% des gesamten Wareneinkaufes ausmacht. Auch eine Bio-Aktionswoche muss bei einer Öko-Kontrollstelle angemeldet werden. Hierfür wurde ein vereinfachtes Verfahren entwickelt (siehe Beispiele S.17).

Bio-Angebot ohne Kontrollpflicht

Keine Kontrollpflicht besteht für den Verkauf von nicht weiter verarbeiteter Handelsware, wenn Einrichtungen nicht gewerbsmäßig betrieben werden, wenn das Bio-Angebot nicht als solches gekennzeichnet wird und wenn keine Kaufentscheidung getroffen werden kann:

- Beim Angebot nicht weiter verarbeiteter Lebensmittel wie beispielsweise Bio-Getränke in Flaschen oder Bio-Schokoriegel im Betriebskiosk ist klar: für den alleinigen „Weiterverkauf“ (Handel) von bio-zertifizierter Ware ist keine Bio-Kontrolle des Betriebs erforderlich.



Abb. 10: Abgepackte Ware im Kiosk-Verkauf

Bio-Zertifizierung

von Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

- Kindertageseinrichtungen und Schulen, in denen ein Essensangebot vor Ort frisch zubereitet wird, sind als „nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtungen“ zu betrachten und unterliegen demnach nicht der Kontrollpflicht. Zudem treffen die Kinder keine „Kaufentscheidung“, das Essensangebot ist vorgegeben. Cateringunternehmen, die Kindertageseinrichtungen und Schulen gewerbsmäßig mit Bio-Essen beliefern, müssen dagegen am Kontrollverfahren teilnehmen.



Abb. 11: Kindertageseinrichtung

- Betriebe, die Bio-Produkte einsetzen, die Verwendung aber an keiner Stelle ausloben, müssen nicht am Kontrollverfahren teilnehmen. Wird der Bio-Einkauf bzw. die Bio-Verwendung an der Speisenausgabe, auf der Speisekarte, auf einer Tafel im Speisesaal oder auf der Internetseite des Unternehmens beworben, so ist eine Teilnahme am Kontrollverfahren erforderlich.



Abb. 12: Bio-Auslobung auf einer Tafel im Speisesaal

Entscheidung für Bio treffen

Grundlage für die Einleitung des Zertifizierungsprozesses ist natürlich zunächst die Entscheidung, Bio-Produkte dauerhaft einzusetzen und das Bio-Angebot gegenüber dem Gast auszuloben.

Bio-Konzept festlegen

Nach der grundsätzlichen Entscheidung für die Verwendung und Bewerbung von Bio-Produkten gilt es festzulegen, in welcher Form Bio-Produkte angeboten und ausgelobt werden sollen (z.B. eine Bio-Menülinie, Bio-Speisen oder Speisenkomponenten oder der Austausch einzelner Zutaten). Das Konzept ist mitentscheidend für Kontrollumfang und Kontrollanforderungen.

Kontrollstelle auswählen

Wie bei anderen Dienstleistungen auch, ist es sinnvoll, sich bis zu drei schriftliche Angebote von Öko-Kontrollstellen einzuholen. Das ermöglicht den Vergleich der Leistung untereinander und gibt einen ersten Eindruck über die Arbeitsweise der verschiedenen Öko-Kontrollstellen.

Die Bio-Kontrolle und -Zertifizierung ist ein Prozess, der viel mit Vertrauen zu tun hat. Voraussichtlich geht man eine längere Verbindung mit einer Kontrollstelle ein, die mehrere Jahre dauern kann. Wichtig ist daher, dass von Anfang an alle wichtigen Informationen zur Verfügung stehen und die Öko-Kontrollstelle offene Fragen bereitwillig klärt. Gut ist es zudem, wenn die Öko-Kontrollstelle über umfassende Erfahrungen mit der Überprüfung von Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie verfügt.

Die Kontrollgebühren der Öko-Kontrollstelle sollten nicht alleiniges Auswahlkriterium sein, denn eine nicht angepasste und sehr aufwändige Umsetzung der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau im Unternehmen kann hohe Folgekosten für die unternehmensinterne Qualitätssicherung nach sich ziehen. Mit der Kontrollstelle der Wahl wird ein Kontrollvertrag geschlossen.

Erstinspektion vorbereiten

Vor der ersten Inspektion wird für die Öko-Kontrollstelle eine Betriebsbeschreibung vorbereitet. Diese besteht aus einem Erhebungsbogen, der durch das Unternehmen ausgefüllt wird, und dazugehörigen Anlagen. Folgende Unterlagen sind in der Regel erforderlich:

- Lageplan des Betriebs mit Angabe der für die Lagerung, Zubereitung und Abgabe der Speisen genutzten Einrichtungen. Eine Skizze, auf der die relevanten Einrichtungen deutlich zu erkennen sind, ist i.d.R. akzeptabel.
- Ein Organigramm oder eine Liste des Personals mit Angabe der jeweiligen Funktion und Verantwortung (bei größeren Betrieben z.B. Einkaufsleitung, Küchenleitung).
- Liste der Standorte mit Anschriften und Ansprechpartner für Betriebe mit mehreren Standorten.
- Die aktuellen Bio-Bescheinigungen (Zertifikate) aller Bio-Lieferanten.
- Muster der Werbematerialien bzw. Kommunikationsmittel mit denen der Bio-Einsatz ausgelobt wird (z.B. Speisekarte, Speiseplan, Flyer, Internetadresse).

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

Die Art und der Umfang des Bio-Einsatzes ist Angelegenheit des Betriebs oder Unternehmens. Wichtiger Grundsatz bei der Bio-Auslobung: Diese muss auf ihre Richtigkeit überprüfbar sein. Damit wird auch deutlich, wieso die Auslobung eines Unternehmens „Wir verwenden überwiegend Zutaten aus dem ökologischen Anbau“ nicht möglich ist. In dem Geflecht von Küchenalltag, Beschaffungsproblematik und Bio-Kontrollablauf ergeben sich in der Regel drei Varianten für die Verwendung und Auslobung von Bio-Produkten:

1. Bio-Speise (Synonym: Gericht oder Gang)

Die Bio-Speise ist ein zubereitetes Gericht. Beispiele für Bio-Speisen sind „Bio-Lasagne“, „Bio-Pizza Margherita“, „Bio-Möhrensuppe“, „Bio-Schokopudding“, „Bio-Szegediner Gulasch“. Ein Bio-Menü ist eine Speisenfolge, die aus mindestens drei Gängen besteht, nämlich aus Bio-Vorspeise, Bio-Hauptgericht und Bio-Dessert.



Abb. 14: Auslobung einer Bio-Speise

Ein komplettes Gericht kann dann uneingeschränkt als Öko- oder Bio-Speise bezeichnet werden, wenn i.d.R. 100% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen. Konventionelle Zutaten dürfen nur ausnahmsweise und nur bis zu 5% Gewichtsanteil aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie in der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 im Anhang IX aufgeführt sind. Dies sind solche Zutaten, die in ökologischer Qualität nachweislich weder in der EU erzeugt noch importiert werden können.



Abb. 13: Hinweis auf die Verwendung von Bio-Produkten

Wer sich die Liste, die regelmäßig aktualisiert wird, anschaut, erkennt schnell, dass die genannten Zutaten (z.B. Stachelbeeren, Brunnenkresse) in den küchenüblichen Rezepten und Gerichten keine (mengenmäßig) große Rolle spielen. So manch eine Küche hat diese Regelung missverstanden und ging fälschlicherweise davon aus, dass die genannten 5% der Zutaten uneingeschränkt aus konventioneller Erzeugung sein können.

Der Vorteil der Variante „Bio-Speise“ liegt in der z.T. sehr einfachen Kommunikation mit dem Gast, der sich für oder gegen die Speise auf der Basis „Bio“ entscheiden kann. Bei einem entsprechenden Warenwirtschafts- bzw. Kassensystem ist die Aufzeichnung über die verkaufte Menge der Speisen einfach zu sammeln, was den Aufwand für die Kontrollstelle erheblich erleichtert und die Kontrollkosten entsprechend reduziert. Die Herausforderungen der Variante „Bio-Speise“ liegen in der Beschaffung aller einzelnen Zutaten und dem Ausschließen von Verwechslungen in Lagerhaltung und Zubereitung, wenn diese Zutaten sowohl in biologischer als auch in konventioneller Qualität eingekauft werden. Um Verwechslungen zu vermeiden, verwenden mehr und mehr Küchen bestimmte Basisprodukte wie Gewürze, Kartoffeln und Öle ausschließlich in Bio-Qualität.

2. Einzeln zubereitete Bio-Komponente eines zusammengesetzten Gerichtes (Synonym: Bio-Speisenkomponente)

Als Komponente wird jeder Bestandteil eines Gerichts bezeichnet, der von anderen Komponenten desselben Gerichts getrennt zubereitet wird, trennbar ist und aus Verbrauchersicht (Gästesicht) abgrenzbar ist. Übliche Komponenten sind beispielsweise Hauptkomponenten wie Fleisch und Fisch oder Stärkebeilagen wie Kartoffeln und Reis.



Abb. 15: Bio-Komponenten rechts oben in der Ausgabetheke

Wird bei einem Gericht nur eine Speisekomponente, z. B. eine Beilage, mit „Bio“ gekennzeichnet, müssen nur bei dieser Komponente alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs i.d.R. zu 100% aus dem ökologischen Landbau stammen, also auch die Petersilie auf den Salzkartoffeln oder die Butter auf den Nudeln.

Der Vorteil der Variante „Bio-Komponente“ liegt in der Variationsmöglichkeit für die Küche wie auch teilweise in der Beschaffung und ggf. in der Lagerhaltung. Diese Variante ist insbesondere bei Betrieben mit Selbstbedienungstheke (sog. Free Flow Ausgabe) beliebt und sinnvoll.

3. Angebot einer „Zutat einer Art“ oder eines „landwirtschaftlichen Ausgangsstoffes“ in Bio-Qualität (Synonym: „Bio-Zutatenauslobung“)

Viele Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und auch viele Restaurants entscheiden sich dafür, bestimmte Produkte (landwirtschaftliche Ausgangsstoffe oder Zutaten einer Art) nur noch in Bio-Qualität einzukaufen und dies entsprechend zu bewerben. Komplettausgetauscht werden zum Teil nur einzelne Zutaten (z. B. nur die Salzkartoffeln) oder ganze Produktgruppen (z. B. alle Nudeln).

Hauptgerichte		
Bio Rinderfiletzen rustikal In der Pfanne gebraten, serviert auf buntem Salat, dazu Bio Ofenkartoffel mit Kräuterquark	14,90 €	11,90 €
Bayerischer Restbraten von der Bio Lende mit Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller	15,90 €	12,90 €
Bio Rinderleiste aus der Knoblauch-Pfanne auf buntem Paprikagemüse, dazu hausgemachte Zitronen-Rosmarinbutter und herzhaftes Bratkartoffeln	17,50 €	14,50 €

Die Gerichte, die auf unserer Karte mit Bio ausgewiesen sind, sind zu 100% aus Bio-Produkten hergestellt. Alle Bio-Produkte sind nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. Wir sind zertifiziert durch die GRS, der Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH in Göttingen mit der Code Nr. DE-ÖKO-039.

Abb. 16: Auslobung von Zutaten einer Art in einem Restaurant

Die Begriffe „Zutat einer Art“ oder „landwirtschaftlicher Ausgangsstoff“ werden in der Gastronomie üblicherweise nicht verwendet. Mit ihnen soll eine unter kontrolltechnischen Gesichtspunkten und für den Verbraucher bzw. Gast eindeutig abgrenzbare Zutat oder Zutatengruppe klar, wahr und kontrollierbar umschrieben werden. Solche „Bio-Zutaten“ können beispielsweise die Bio-Frühstückseier sein. Dies bedeutet dann natürlich nicht, dass auch die als Zutaten in der zugekauften Mayonnaise verwendeten Eiprodukte aus ökologischer Erzeugung stammen müssen.

Beispiele für die Auslobung von Zutaten einer Art sind:

- „Wir verwenden ausschließlich Bio-Pfeffer.“
- „Unsere Blattsalate sind ausschließlich in Bio-Qualität.“
- „Unsere Frühstückseier stammen immer aus ökologischer Erzeugung.“

Auch der im Öko-Landbaugesetz verwendete Begriff „Landwirtschaftlicher Ausgangsstoff“ wird in der Gastronomie üblicherweise nicht verwendet. Er umschreibt unverarbeitete landwirtschaftliche Produkte, die in einer Rezeptur üblicherweise nicht als einzelne Zutat genannt werden. Mit ihm gibt das Gesetz die Möglichkeit, eine Gruppe von Erzeugnissen knapper zu bezeichnen, als durch die Aufzählung einzelner Zutaten, z. B. „Gemüse“ statt „Karotten, Gurken, Tomaten, ...“.

Beispiele für die Auslobung von landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen sind:

- „Wir verwenden Gemüse und Salate ausschließlich in Bio-Qualität.“
- „Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch.“
- „Unser Rindfleisch stammt immer aus ökologischer Erzeugung.“

Der Vorteil des vollständigen Austauschs von Zutaten oder landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen liegt in der Beschaffung und Lagerung. Da ein oder mehrere Zutaten nur noch in Bio-Qualität eingekauft werden, kann es nicht zu Verwechslungen mit konventionellen Produkten kommen und die Überprüfung des Warenflusses ist vereinfacht möglich. Da nur eine Qualität vorliegt, werden außerdem größere Mengen eingekauft, was sich nicht nur positiv im Preis bemerkbar macht, sondern auch dem Bio-Lieferant eine stabilere und beständigere Belieferungssituation ermöglicht. Dies stärkt den Bio-Markt insgesamt und alle Akteure profitieren davon.

4. Auslobung einzelner Bio-Zutaten in einer ansonsten herkömmlichen Speise

Die neuen EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau ermöglichen es Gastronomen nun auch, eine einzelne Bio-Zutat direkt an einer Speise oder einer Speisekomponente zu kennzeichnen, beispielsweise die Bio-Kartoffeln in einer Kartoffelsuppe, die ansonsten ausschließlich konventionelle Erzeugnisse enthält. Für diese Form der Kennzeichnung müssen allerdings zwei Voraussetzungen erfüllt sein. Erstens muss die als „Bio“ gekennzeichnete Zutat ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft werden (kompletter Austausch dieser Zutat im gesamten Betrieb) und zweitens muss die gesamte Speise oder Speisekomponente die Vorgaben der Verordnung erfüllen. Dies bedeutet auch, dass in dem Gericht nur die laut Verordnung erlaubten Zusatzstoffe eingesetzt werden dürfen, also beispielsweise keine Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat in der Suppe) und keine künstlichen Süßstoffe (z.B. Saccharin im Dessert).

Lagerhaltung, Zubereitung und Ausgabe

Ganz wichtig ist die Vermeidung von Verwechslungen zwischen Bio-Produkten und konventionellen Produkten in der Lagerhaltung, bei der Zubereitung und in der Speisenausgabe. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit den Produkten arbeiten, müssen sicherstellen, dass es nicht zu Verwechslungen kommt. Das bezieht sich sowohl auf alle Lager (trocken, tiefkühl, kühl) als auch auf die Küchenräume selbst. Die Trennung kann beispielsweise durch eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Regalbereichs im Lager erfolgen. Eine gute Lösung ist auch der Einsatz von farblich und mit „Bio“ gekennzeichneten Stapelbehältern, Großbehälter o.ä. im Lager.



Abb. 17: Bio-Produkte im Trockenlager

Wareneingang und Warenfluss

Die Durchführung einer Wareneingangsprüfung ist in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie gute fachliche Praxis. Beim Einsatz von Öko-Produkten sind wenige zusätzliche Anforderungen zu berücksichtigen: So muss für den Lieferanten eine aktuell gültige Bescheinigung einer Öko-Kontrollstelle vorliegen. Der Lieferant muss die Bio-Produkte als solche klar auf dem Lieferschein und der Rechnung kennzeichnen. Das angelieferte Erzeugnis muss seinerseits eindeutig etikettiert sein, nämlich mit Name und Anschrift des Lieferanten, einer Bezeichnung des Erzeugnisses mit Bio-Hinweis (z.B. „Bio-Zitronen“) und der Code-Nummer der für den Lieferanten zuständigen Kontrollstelle (DE-ÖKO-XXX). Bei verpackten Waren ist auch das EU-Bio-Logo deklarationspflichtig. Der überprüfte und abgezeichnete

Lieferschein wird dann abgelegt - beispielsweise in einem gesonderten Bio-Ordner. Bei Inspektionen werden die Lieferscheine/Rechnungen berücksichtigt.

Durch die eingerichtete Wareneingangsprüfung wird der Wareneingang transparent und erlaubt eine Überprüfung der eingegangenen Bio-Produkte. Arbeitet der Betrieb mit Rezepten, dienen auch diese der Überprüfung des Bio-Einsatzes. Auch für die verkauften Mengen der Lebensmittel und Zutaten sollten prüffähige Aufzeichnungen gesammelt werden. In einigen Betrieben sind elektronische Warenwirtschaftssysteme im Einsatz, aus denen solche Daten gewonnen werden können. In anderen Betrieben können auf entsprechende Aufzeichnungen über das Kassensystem zugegriffen werden. Natürlich gibt es auch Betriebe und Einrichtungen, die nicht über solche Systeme verfügen. Je nach Art des Bio-Einsatzes gilt es hier, zusammen mit der Kontrollstelle passende Lösungen zu finden.



Abb. 18: Kontrolle der Bio-Großhandelslieferung durch den Küchenchef

Der Kontrollbesuch vor Ort

Ob Landwirt, Futtermittel- oder Lebensmittelhersteller, wer Bio-Produkte erzeugt oder verarbeitet, wird mindestens einmal im Jahr kontrolliert. Umfang und Inhalt der Kontrolle sind durch die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau festgeschrieben. Bei der Erstkontrolle, d.h. nach Vertragsabschluss, wird die Betriebsbeschreibung vervollständigt sowie eine Inspektion durch einen Mitarbeiter der Kontrollstelle durchgeführt. Für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie erfolgen die jährlichen Folgeinspektionen dann in der Regel unangekündigt. Dabei wird auf folgende kritische Punkte besonders geachtet:



Abb. 19: Kontrolleur prüft die Betriebsunterlagen

- Aktualität der Betriebsbeschreibung: stimmen die Ausgangsdaten noch?
- Qualitätsnachweise der Rohstoffe und Wareneingangsprüfung: werden die Bio-Produkte auf den Lieferscheinen korrekt gekennzeichnet?
- Trennung in Lagerung und Verarbeitung: wird die Bio-Ware getrennt von konventioneller Ware gelagert, z.B. in getrennten Regalbereichen?
- Kennzeichnung: wird das Bio-Angebot korrekt ausgelobt, das heißt, ist da wo Bio drauf steht auch wirklich Bio drin?
- Warenfluss: stimmen die Verkaufszahlen mit den eingekauften Mengen überein?

Nach durchgeführter Kontrolle wird ein Inspektionsprotokoll erstellt, welches von dem Inspekteur und dem Verantwortlichen des AHV-Unternehmens unterschrieben wird. Von der Kontrollstelle wird ein Kontrollbericht mit ggf. Hinweisen und

Auflagen verfasst und dieser dem Betrieb zugeschickt. Nach erfolgreichem Abschluss des Kontrollverfahrens erhält der Betrieb eine Bescheinigung (Bio-Zertifikat), mit dem er gegenüber seinen Gästen werben kann.



Abb. 20: Übergabe Bio-Bescheinigung (früher: Zertifikat)

Zu Unternehmen der Systemgastronomie, Hotelketten oder Catering-Unternehmen gehören bis zu mehrere Hundert Betriebsstätten bzw. Outlets. Die Unternehmen entscheiden häufig zentral, ob und in welcher Form Bio-Produkte eingesetzt und ausgelobt werden. Auch der Einkauf wird in diesen Unternehmen teilweise zentral gesteuert. Je nach Unternehmensstruktur und Gesellschaftsform muss im Kontroll- und Zertifizierungsverfahren nicht jede Betriebsstätte einzeln besucht werden. Wenn alle Betriebsstätten einer juristischen Person angehören, werden die Inspektionen durch die Öko-Kontrollstelle in der Zentrale und stichprobenartig in den einzelnen Betriebsstätten durchgeführt.

Kosten für Kontrolle und Zertifizierung

Für einzelne Großküchen und Restaurants liegen die Kosten je nach Größe, Unternehmensstruktur und Art des Bio-Einsatzes zwischen 250,- Euro und 800,- Euro für das Kontrollverfahren inkl. Bio-Bescheinigung. Die Bescheinigung hat ein Jahr Gültigkeit. Die Kosten der Kontrolle muss der überprüfte Betrieb tragen. Meist werden die Kosten nach Aufwand berechnet. Bei der Erstkontrolle ist der Aufwand etwas höher, da Betriebsdaten und -beschreibung erstellt und erfasst werden müssen.

Praktische Beispiele

Die im folgenden aufgeführten Beispiele veranschaulichen, wie unterschiedlich Bio-Produkte eingekauft, eingesetzt und ausgelobt werden können. Die dargestellten Betriebe existieren tatsächlich, wurden aber anonymisiert.

Klassische Gastronomie

Profil

- Landgasthof Zum Goldenen Anker, Familienbetrieb in 15. Generation
- Klassisches Restaurant mit 50 Plätzen sowie Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage
- Angebot überwiegend regionaler Spezialitäten

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Gesonderte Speisekarte für das Bio-Angebot
- Alle Zutaten der darin aufgeführten Bio-Speisen und Bio-Menükomponenten (Süßwasserfisch und Shrimps) aus ökologischer Erzeugung
- Bestimmte Zutaten wie Kartoffeln und Gewürze aus schließlich in Bio-Qualität, ohne dies gesondert auszuloben
- Bio-Lieferanten: landwirtschaftlicher Bio-Betrieb mit Verarbeitung und ein Naturkostgroßhändler

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Schulung und Beratung im Rahmen einer Bio-Kampagne
- Getrennte Bereiche im Lager, Ordner für Lieferscheine der Bio-Lieferanten, Einrichten des Kassensystems für die geplanten Bio-Gerichte, gesonderte Bio-Speisekarte
- Anforderung der aktuellen Bio-Bescheinigungen bei den Bio-Lieferanten und Überprüfen der Lieferscheine auf korrekte Bio-Auslobung

Kontrolle und Zertifizierung

- Die Kontrollen erfolgen regelmäßig, mindestens ein Mal im Jahr und unangekündigt

Hotellerie

Profil

- Hotel Berger Hof, gehört zu einer nationalen Hotelkette
- Hotelrestaurant mit täglich etwa 150 Abendessen
- Einkauf nicht zentral gesteuert sondern vor Ort organisiert

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Extrakarte mit drei Bio-Gerichten (Fleisch, Fisch, vegetarisch)
- Alle drei Gerichte zu 100% aus Bio-Zutaten
- Bio-Angebot wird offensiv kommuniziert: Kennzeichnung auf der Speisekarte mit dem Bio-Siegel, Bio-Infoplakate in den Hotelaufzügen

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Erstinformation durch einen regionalen Bio-Berater
- Auswahl der Öko-Kontrollstelle aus drei eingeholten Angeboten
- Interne Schulung des zuständigen Küchen- und Servicepersonals
- Erledigung der notwendigen Maßnahmen (z.B. Wareneingangsprüfung, getrennte Lagerhaltung und Dokumentation) durch Integration in das hauseigene Qualitätsmanagement
- Pragmatische Umsetzung, beispielsweise durch Lagerung der Bio-Rohware in gesonderten gelben Kisten

Kontrolle und Zertifizierung

- Die Kontrollen erfolgen regelmäßig, mindestens ein Mal im Jahr und unangekündigt
- Zwischenzeitliche Erweiterungen des Bio-Angebotes werden bei der Kontrollstelle schriftlich angemeldet

Eventgastronomie (mehrwöchiges Kulturfest)

Profil

- Mehrwöchiges Kulturfest durch Veranstaltungsunternehmen Greenpark
- 40-50 beteiligte Gastronomen mit täglich etwa 20.000 Essen
- Essensangebote: gebrannte Mandeln, Döner, asiatische Wokgerichte usw.
- Verpflichtung aller Gastronomen, bestimmte Produkte ausschließlich in Bio-Qualität einzukaufen
- Bio-Einkauf überwiegend bei regionalen Naturkostgroßhändlern

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Rind-, Schweine- und Lammfleisch sowie heimisches Frischobst und Frischgemüse ausschließlich in Bio-Qualität
- Auslobung einzelner Bio-Speisen und Bio-Speisenkomponenten (z.B. Wokgemüse, Ofenkartoffel)

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Vorbereitung einzelner Formalitäten wie Kontrollvertrag und Betriebsbeschreibung vom Veranstalter zur Reduzierung der Abwicklung und damit der Kosten für die einzelnen Gastronomen
- Anpassen des Bio-Konzepts und der Bio-Kennzeichnung an die Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau mit Unterstützung durch einen Bio-Berater
- Gemeinsame Schulungsveranstaltung für alle Gastronomen mit Vorstellung des Konzeptes und des Kontrollablaufes
- Einheitliche Kennzeichnungsvorgabe des Bio-Angebotes durch den Veranstalter

Kontrolle und Zertifizierung

- Anmeldung aller Gastronomen jeweils kurz vor Beginn des Festes
- Unangekündigte Kontrollen während der Veranstaltung
- Besonderes Augenmerk: korrekte Kennzeichnung des Wareneingangs, der getrennten Lagerung sowie der Dokumentation der verkauften Essen

Eventgastronomie (Bio-Aktionstag)

Profil

- Eintägige Bio-Aktion im Universitätsklinikum
- Täglich etwa 1000 Essen
- Vollkost, leichte Vollkost, diverse Diäten
- Bio-Einkauf über spezialisierten Naturkostgroßhändler am Ort

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Bio-Zutatenauslobung: z.B. Bio-Speisekartoffeln

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Erläuterung der Anforderungen für die korrekte Umsetzung durch einen Berater
- Austausch der konventionellen Kartoffeln durch Bio-Ware

Kontrolle und Zertifizierung

- Anmeldung bei einer Öko-Kontrollstelle und Vorlage der Dokumentation, Ausstellung des Bio-Bescheinigung
- Stichprobenartige Kontrollen bei Eventgastronomen über die Laufzeit des Events



Abb. 21: Kulturfest mit Bio-Angebot

Betriebsgastronomie

Profil

- Betriebsrestaurant der ASA Bank (Eigenregie)
- Täglich etwa 2.000 Mittagessen
- Free-Flow-System mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptkomponenten, Beilagen und Desserts; große Salatbar, diverse Getränke und in einem Extra-Bereich eine Caf bar
- Bio-Einkauf beim Bio-Metzger und über einen auf Gr bk chen spezialisierten Bio-Gr h ndler

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Wedges ausschließlich in Bio-Qualität
- Verschiedene Bio-Beilagen und komplette Bio-Speisen
- Kennzeichnung der Hauptspeisen und Beilagen mit dem Bio-Siegel
- Keine gesonderte Kennzeichnung der Bio-Kartoffeln

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Erläuterung der Anforderungen für die korrekte Umsetzung durch ein ausführliches Gespräch mit der ausgewählten  ko-Kontrollstelle
- Ergänzung des bestehenden Handbuchs für Qualitätsmanagement um wenige Verfahrensanweisungen für die Warenannahme, Lagerhaltung, Verarbeitung und Kennzeichnung durch den Betriebsleiter
- Zur Vermeidung von Verwechslungen durch das Angebot kompletter Bio-Speisen Umstellung aller Gewürze auf Bio-Qualität

Kontrolle und Zertifizierung

- Nach der Eingangsinspektion durch die  ko-Kontrollstelle kleine Verbesserungen, z. B. eine deutlichere Kennzeichnung des Bio-Lagerbereiches
- Die Kontrollen erfolgen regelmäßig, mindestens ein Mal im Jahr und unangekündigt

Krankenhaus

Profil

- Gemeinnütziges Krankenhaus Allertal
- Täglich etwa 700-800 Mittagessen
- Vollkost, leichte Vollkost, diverse Diäten, besonderes Wahlessen aus Bio-Produkten
- Bio-Einkauf bei Bio-Gr h ndlern und Landwirten in der Region

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Mehr als 70 % aller eingekauften Lebensmittel in Bio-Qualität
- Bio-Kennzeichnung der Speisen und Speisekomponenten, deren Zutaten v llst ndig aus ökologischer Erzeugung stammen
- Keine Bio-Kennzeichnung von Speisen, die nur zum Teil Bio-Produkte enthalten

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Beratungsgespräch mit Küchenleiter zu den Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau hinsichtlich Wareneingangskontrolle, Trennung in Lager und Zubereitung sowie korrekte Kennzeichnung und Dokumentation
- Veränderung der bisherigen Auslobung in die Bio-Kennzeichnung von reinen Bio-Gerichten
- Einrichtung getrennter Regalbereiche im Lager für Bio-Produkte, Kennzeichnung mit dem Bio-Siegel
- Anlegen eines gesonderten Ordners zur Sammlung der Lieferscheine mit Bio-Produkten

Kontrolle und Zertifizierung

- Die Kontrollen erfolgen regelmäßig, mindestens ein Mal im Jahr und unangekündigt

Campusgastronomie

Profil

- Studentenwerk Emstal mit vier Standorten (jeweils Mensa und Cafeteria)
- Täglich insgesamt etwa 5.000 Mittagessen
- Free Flow System mit verschiedenen Hauptspeisen, Suppen, Beilagen und Desserts; jeweils große Salatbar
- Bio ist Teil der Verpflegungsphilosophie des Hauses und wird von Geschäftsleitung, Küchenleitung und Einkaufsleitung gleichermaßen vertreten
- Bio-Einkauf bei regionalen Bio-Landwirten, Bio-Herstellern und Bio-Händlern

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Kein Angebot vollständiger Bio-Speisen, sondern Einkauf einzelner Zutaten (z.B. Eier, Obst, Gemüse, Molkeerprodukte) komplett in Bio-Qualität in Abhängigkeit von Saison und regionalem Angebot
- Bio-Anteil wertmäßig etwa 20 Prozent
- Information der Gäste über die eingekauften Bio-Produkte durch Plakat an der Speisenausgabe mit Angabe aller Produkte, die ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft werden

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Auswahl der Kontrollstelle nach Vergleich von drei schriftlichen Angeboten
- Entfernung einer allgemeinen Kennzeichnung zur Verwendung von ökologisch erzeugten Produkten von den Speisenplänen
- Umsetzung der organisatorischen Rahmenbedingungen zur Umsetzung der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau (z. B. Sammlung Lieferscheine, Trennung in Lager und Produktion, korrekte Kennzeichnung)

- Nachbesserungen bei der Wareneingangsprüfung, da nicht alle gelieferten Gemüse- und Salatboxen korrekt gekennzeichnet waren
- Mitarbeiter-Schulung und Formulierung einheitlicher Vorgaben für die korrekte Auslobung an allen vier Standorten

Kontrolle und Zertifizierung

- Die Kontrollen erfolgen regelmäßig, mindestens ein Mal im Jahr und unangekündigt
- Stichproben-Kontrolle der vier Standorte, da Einkauf zentral gesteuert ist und alle Standorte das gleiche Bio-Konzept umsetzen



Abb. 22: Bio-Angebot Studentenwerk

Systemgastronomie

Profil

- Warenhaus Cassandra mit Bistros an deutschlandweit 70 Standorten. Diese sind keine eigenständigen Gesellschaften sondern lediglich Betriebsstätten
- Täglich insgesamt etwa 15.000 Essen
- Einheitliches (systematisiertes) Speisenangebot an allen Standorten
- Zentrale Herstellung der Bio-Speisen durch einen Menühersteller
- Tägliche Anlieferung, anschließend Regeneration und Ausgabe vor Ort

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Täglich zwei Bio-Gerichte, Bio-Säfte und Bio-Milch
- Kennzeichnung aller Angebote mit dem Bio-Siegel

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Schulung der Mitarbeiter und Umsetzung der allgemein notwendigen Maßnahmen zur Umsetzung der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau
- Durch die zentrale Steuerung des Einkaufs und des bestehenden QM-Systems keine weiteren besonderen Maßnahmen

Kontrolle und Zertifizierung

- Die Kontrollen erfolgen regelmäßig, mindestens ein Mal im Jahr und unangekündigt

Catering-Unternehmen

Profil

- Catering-Unternehmen Food Plaza GmbH
- Deutschlandweit über 100 Betriebsrestaurants und Kliniken
- Bio-Einkauf bei zentral gelisteten Bio-Lieferanten (regionale Bio-Landwirte, -verarbeiter, oder -händler)
- Tägliche Bestellungen durch die Betriebe vor Ort

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung

- Verwendung von Bio-Produkten nur an einzelnen Standorten
- Angebot und Kennzeichnung von Bio-Komponenten und zum Teil kompletter Austausch landwirtschaftlicher Zutaten

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstinspektion

- Erstellung Bio-Konzept durch die zentrale QM-Abteilung des Unternehmens nach Abstimmung mit den Küchen- und Betriebsleitern der einzelnen Standorte
- Integration Bio-Konzept mit Maßnahmen für den Bio-Einkauf, die Warenannahme, die Trennung in Lager und Produktion, die Schulung der Mitarbeiter sowie die Kennzeichnung des Bio-Angebotes in das bestehende Qualitätsmanagementsystem des Unternehmens
- Vor-Ort-Schulung der Küchen- und Service-Mitarbeiter in den jeweiligen Standorten

Kontrolle und Zertifizierung

- Die Kontrollen erfolgen regelmäßig, mindestens ein Mal im Jahr und unangekündigt

Öko-Landbaugesetz

Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus (ÖLG), vom 7. Dezember 2008

§ 6 Vorschriften für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen

(1) Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der zu deren Durchführung erlassenen Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft sind auf Arbeitsgänge in gewerbsmäßig betriebenen, gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen im Sinne des Artikels 2 Doppelbuchstabe aa der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 anzuwenden, wenn hierbei Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 aufbereitet werden, die mit Bezug auf die ökologische oder biologische Produktion im Sinne des Artikels 23 Abs. 1 Satz 1 oder 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gekennzeichnet und in den Verkehr gebracht werden.

(2) Unternehmer, die gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen im Sinne des Absatzes 1 gewerbsmäßig betreiben, stehen Unternehmern im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gleich.

(3) Erzeugnisse nach Absatz 1 dürfen mit Bezug auf die ökologische oder biologische Produktion nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Voraussetzungen für die Bezugnahme auf die ökologische oder biologische Produktion nach Artikel 23 Abs. 2 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 erfüllt sind.

(4) Abweichend von Absatz 3 dürfen Erzeugnisse nach Absatz 1 auch dann in den Verkehr gebracht werden, wenn bei der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse Bezeichnungen mit Bezug auf die ökologische oder biologische Produktion verwendet werden, die sich auf die zur Zubereitung aller Speisen verwendeten landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe oder Zutaten einer Art oder einzeln zubereitete Komponenten zusammengesetzter Gerichte beziehen, soweit diese Ausgangsstoffe, Zutaten oder Komponenten die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der zu deren Durchführung erlassenen Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft erfüllen.

Begriffliche Erläuterungen zu § 6 ÖLG

Speise

- Eine Mahlzeit, ein zubereitetes Gericht
- Beispiel für eine Hauptspeise: Schweinebraten mit Burgundersoße
- Auslobungsbeispiel: Bio-Schweinebraten mit Bio-Burgundersoße

Einzeln zubereitete Komponente zusammengesetzter Gerichte (Synonym: Speisenkomponente)

- Jeder Bestandteil eines Gerichts, der von anderen Komponenten desselben Gerichts getrennt zubereitet wird Anders als bei Zutaten hat der Verbraucher oder Gast bezüglich der Komponenten häufig eine Wahlmöglichkeit
- Übliche Komponenten sind beispielsweise: Hauptkomponente, Stärkebeilage, Salatbeilage, Dessert
- Beispiel für eine Hauptkomponente: Fleisch/Fisch (inkl. Soße aber ohne Stärkebeilage), z. B. Rinderroulade mit Gemüsefüllung
- Beispiel für eine Stärkebeilage: Salzkartoffeln
- Auslobungsbeispiel: Bio-Salzkartoffeln

Zutat

- Jeder Bestandteil oder Zusatz einer Speise, der in der Regel als solcher bei der Herstellung der Speise verwendet wird bzw. in deren vollständiger Rezeptur aufzuzählen ist
- Beispiele für Zutaten: Kartoffeln geschält, Kräutersalz, Tiefkühlerbsen, aber auch ggf. ein Halbfertigprodukt oder Fertigprodukt wie beispielsweise eine Sauce Hollandaise, wenn dieses als solches verwendet wird
- Auslobungsbeispiel: TK-Erbsen (Bio)

Zutat einer Art

- Dieser Begriff wird in der Gastronomie bisher nicht verwendet. Mit ihm soll eine unter kontrolltechnischen Gesichtspunkten und für den Verbraucher bzw. Gast eindeutig abgrenzbare Zutat oder Zutatengruppe knapp aber klar, wahr und kontrollierbar umschrieben werden.
- Beispiele für Zutaten einer Art: Schwarzer Pfeffer, Pfeffer (dann jeder verwendete Pfeffer, also schwarz, grün, weiß, rot); Gewürze (dann aber alle Gewürze); Feldsalat, Blattsalate; Parmesankäse/Käse; Fleisch; Frühstückseier (schließt nicht die für einen Auflauf verwendeten Eiprodukte aus dem Tetrapack ein), Eier (schließt die Eiprodukte im Tetrapack ein).
- Auslobungsbeispiele:
 - Wir verwenden ausschließlich Bio-Pfeffer.
 - Wir verwenden ausschließlich Bio-Gewürze.
 - Unsere Blattsalate sind ausschließlich in Bio-Qualität.
 - Unsere Frühstückseier sind ausschließlich in Bio-Qualität.

Landwirtschaftlicher Ausgangsstoff

- Dieser Begriff wird in der Gastronomie bisher nicht verwendet. Er umschreibt unverarbeitete landwirtschaftliche Produkte, die in einer Rezeptur üblicherweise nicht als einzelne Zutat genannt werden. Mit ihm gibt das Gesetz die Möglichkeit, eine Gruppe von Erzeugnissen gesamthaft knapper zu bezeichnen, als durch die Aufzählung einzelner Zutaten, z. B. „Gemüse“ statt „Karotten, Gurken, Tomaten, ...“.
- Beispiele für landwirtschaftliche Ausgangsstoffe: Gemüse, Getreide, Milch
- Auslobungsbeispiele:
 - Wir verwenden Gemüse und Salate ausschließlich in Bio-Qualität.
 - Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch.

Internetadressen zum Ökologischen Landbau (Auswahl)

www.oekolandbau.de

Bundesweites Informationsportal zum Öko-Landbau

www.oekolandbau.de/Service/Adressen

Kontrollbehörden der Bundesländer, Öko-Kontrollstellen

[www.oekolandbau.de/Service/Rechtliche Grundlagen/LÖK-Auslegungen](http://www.oekolandbau.de/Service/RechtlicheGrundlagen/LÖK-Auslegungen)

Protokolle der Länderarbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (LÖK) mit Suchfunktion

www.bmel.de

Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (siehe Rubrik starke Landwirtschaft, Nachhaltigkeit/Ökolandbau, Ökologischer Landbau)

www.biokannjeder.de

Workshops für Verpflegungsverantwortliche in Schulen und Kindertagesstätten zu Konzepten mit Bio-Produkten

www.bio-spitzenkoeche.de

Deutschlands einzige Biokoch-Vereinigung

www.ble.de

Internetseite der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

www.biomentoren.de

Bundesweites Netzwerk von Bio-erfahrenen Gastronomen, Verpflegungsleitern und Köchen

www.aid.de

Internetseite des aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V.

www.bioc.info

Verzeichnis kontrollierter Unternehmen des Ökologischen Landbaus

www.oeko-kontrollstellen.de

Internetseite der Dachverbandes der Kontrollstellen für den Ökologischen Landbau e.V.

www.bio-siegel.de

Informationen rund um das Bio-Siegel

www.boelw.de

Internetseite des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V.

www.bioland.de

Internetseite des Anbauverbandes Bioland

www.naturland.de

Internetseite des Anbauverbandes Naturland

www.demeter.de

Internetseite des Anbauverbandes Demeter

www.biokreis.de

Internetseite des Anbauverbandes Biokreis

www.ecovin.org

Internetseite des Anbauverbandes ECOVIN

www.gaea.de

Internetseite des Anbauverbandes Gäa e. V.

www.verbund-oekohofe.de

Internetseite des Anbauverbandes Verbund Ökohöfe

www.biopark.de

Internetseite des Anbauverbandes Biopark

www.ecoland.de

Internetseite des Anbauverbandes ECOLAND

www.n-bnn.de

Internetseite des Bundesverbandes Naturkost und Naturwaren

www.bio-markt.info

Internetseite zu allen Fragen des Bio-Marktes

www.ifoam.de

Internetseite der Internationalen Dachorganisation der Öko-Landbaubewegungen mit Informationen zum Öko-Landbau weltweit

www.bioxgen.de

Informationen zu Bio-Produkten und Gentechnik

Öko-Kontrollstellen

Verzeichnis der in der Bundesrepublik Deutschland zugelassen Kontrollstellen gemäß Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr.834/2007 unter Berücksichtigung der Erfüllung der Bedingungen der EN 45011 bzw. der Norm DIN EN ISO/IEC 17065 (Stand: August 2011)

Eine aktuelle Lister der Kontrollstellen finden Sie auch unter: www.ble.de (Kontrolle, Ökologischer Landbau)

DE-ÖKO-001

BCS Öko-Garantie GmbH

Mariatorgraben 3 - 5

90402 Nürnberg

Telefon: 0911 424 390

Telefax: 0911 492 239

E-mail: info@bcs-oeko.de

www.bcs-oeko.de

DE-ÖKO-003

Lacon GmbH

Privatinstitut für Qualitätssicherung und Zertifizierung
ökologisch erzeugter Lebensmittel

Postanschrift: Postfach 1909, 77609 Offenburg

Lieferanschrift: Moltkestr. 4, 77654 Offenburg

Telefon: 0781 96 679-200

Telefax: 0781 96 679-300

E-mail: lacon@lacon-institut.com

www.lacon-institut.com

DE-ÖKO-005

IMO

Institut für Marktökologie GmbH

Postanschrift: Postfach 100934, 78409 Konstanz

Lieferanschrift: Max-Stromeier-Str. 57, 78467 Konstanz

Telefon: 07531 813 01-0

Telefax: 07531 813 01-29

E-mail: imod@imo.ch

www.imo.ch

DE-ÖKO-006

ABCERT AG

Kontrollstelle für ökologisch

erzeugte Lebensmittel

Martinstraße 42-44

73728 Esslingen

Telefon: 0711 351 792 0

Telefax: 0711 351 792 200

E-mail: info@abcert.de

www.abcert.de

DE-ÖKO-007

Prüfverein Verarbeitung

Ökologische Landbauprodukte e.V.

Bahnhofstrasse 9

76137 Karlsruhe

Telefon: 0721 626 840-0

Telefax: 0721 626 840-22

E-mail: kontakt@pruefverein.de

www.pruefverein.de

DE-ÖKO-009

LC Landwirtschafts-Consulting GmbH

Grüner Kamp 15-17

24768 Rendsburg

Telefon: 04331 336 30-0

Telefax: 04331 336 30-12

E-mail: info@lc-sh.de

www.lc-sh.de

DE-ÖKO-012

AGRECO

R.F.Göderz GmbH

Mündener Straße 19

37218 Witzenhausen

Telefon: 05542 404 4

Telefax: 05542 654 0

E-mail: info@agrecogmbh.de

www.agrecogmbh.de

DE-ÖKO-013

QC & I

Gesellschaft für Kontrolle u. Zertifizierung
von Qualitätssicherungssystemen mbH

Sitz der Gesellschaft:

Gleuelerstraße 286

50935 Köln

Geschäftsstelle:

Tiergartenstraße 32

54595 Prüm/Eifel

Telefon: 06551 147 641

Telefax: 06551 147 645

E-mail: qci.koeln@qci.de

www.qci.de

DE-ÖKO-021

Grünstempel Ökoprüfstelle e.V.

EU Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und
Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte

Windmühlenbreite 25d

39164 Wanzleben

Telefon: 039209 466 96

Telefax: 039209 605 96

E-Mail: info@gruenstempel.de

www.gruenstempel.de

DE-ÖKO-022

Kontrollverein ökologischer Landbau e. V.

Vorholzstraße 36

76137 Karlsruhe

Telefon: 0721 352 39-10

Telefax: 0721 352 39-09

E-Mail: kontakt@kontrollverein.de

www.kontrollverein.de

DE-ÖKO-024

Ecocert Deutschland GmbH

Güterbahnhofstraße 10

37154 Northeim

Telefon 05551 908 431 0

Telefax: 05551 908 438 0

E-Mail: info-deutschland@ecocert.com

DE-ÖKO-034

Fachverein für Öko-Kontrolle e.V.

Plauerhäger Weg 16

19395 Karow

Telefon: 038738 7055

Telefax: 038738 707 56

E-Mail: info@fachverein.de

www.fachverein.de

DE-ÖKO-037

ÖKOP ZertifizierungsGmbH

Schlesische Straße 17d

94315 Straubing

Telefon: 09421 703 075

Telefax: 09421 703 074

E-Mail: oekop@t-online.de

E-Mail: biokontrollstelle@oekop.de

www.oekop.de

DE-ÖKO-039

GFRS - Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

Prinzenstraße 4

37073 Göttingen

Telefon: 0551 370 753 47 o. 0551 488 773 1

Telefax: 0551 587 74

E-mail: postmaster@gfrs.de

www.oeko-gastronomie.de

DE-ÖKO-044

Ars Probata GmbH

Möllendorffstraße 49

10367 Berlin

Telefon: 030 470 046 32

Telefax: 030 470 046 33

E-Mail: ars-probata@ars-probata.de

www.ars-probata.de

DE-ÖKO-060

QAL

Gesellschaft für Qualitätssicherung in der
Agrar- und Lebensmittelwirtschaft mbH

Am Branden 6b

85256 Vierkirchen

Telefon: 08139 8027-0

Telefax: 08139 8027-50

E-Mail: info@qal-gmbh.de

www.qal-gmbh.de

DE-ÖKO-064

ABC GmbH

Agrar- Beratungs- und Controll GmbH

An der Hessenhalle 4

36304 Alsfeld

Telefon: 06631 784 90

Telefax: 06631 784 95

E-Mail: zwick@abcg-alsfeld.de

DE-ÖKO-070

Peterson Control Union

Deutschland GmbH

DorotheasträÙe 30

10318 Berlin

Telefon: 030 547 823-53

Telefax: 030 547 823-09

E-mail: berlin@controlunion.com

www.pcu-deutschland.de



