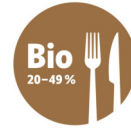




Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Bio leicht gemacht – die neue Bio-Zertifizierung

Zeigen Sie Ihren Gästen den Bio-Anteil Ihres Angebots mit dem neuen Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber und Gold.



Liebe Leserinnen und Leser,

Bio-Betriebe leisten viel für Umwelt-, Klima- und Artenschutz. Deshalb soll die ökologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland bis 2030 auf 30 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche erhöht werden. Die Außer-Haus-Verpflegung ist dabei mitentscheidend. Jeden Tag essen Millionen Menschen in Kantinen, Mensen, Restaurants oder Imbissen.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unterstützt Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung bei der Umstellung auf Bio: finanziell bei Beratungskosten oder Mitarbeiterschulungen und außerdem durch eine vereinfachte Bio-Zertifizierung.

Die neue Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) orientiert sich am Gastronomie-Alltag und hat nationale Regelungen zur Bio-Kennzeichnung in Speisekarten und der damit zusammenhängenden Bio-Kontrolle geschaffen. Mit einem bundesweit einheitlichen Verfahren zur Berechnung und Kontrolle des Bio-Anteils wird zudem Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung eine einheitliche Auszeichnung ermöglicht: das Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber und Gold. Gäste erkennen so auf einen Blick, wie hoch der Bio-Anteil des Speisenangebots ist.

In Deutschland gibt es eine große Vielfalt an qualitativ hochwertigen Bio-Lebensmitteln: Kartoffeln, Weiderindfleisch, Hülsenfrüchte, Gemüse und vieles mehr. Mit den Projekten aus dem Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) fördert das BMEL den Ausbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten. So soll die regionale Struktur von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis in die Küche gestärkt und eine regionale und zuverlässige Belieferung unterstützt werden.

Zusätzlich werden im Rahmen des Modellregionenwettbewerbs „Ernährungswende in der Region“ Projekte gefördert, die regionale Bio-Belieferungsstrukturen auf- und ausbauen sowie den Bio-Anteil in den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung vor Ort erhöhen.

Die neuen Rahmenbedingungen vereinfachen den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung. Die nächsten Seiten sollen Ihnen einen Einblick, Impulse und Hilfestellung geben, wie Sie Bio-Lebensmittel auch in Ihrer Küche einsetzen oder Ihr Engagement ausbauen können.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre.

*Ihr
Redaktionsteam im Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft*

In Zukunft Bio!

Zu teuer, zu aufwendig? Von wegen! Warum Betriebe ausgerechnet jetzt auf Möhre, Steak und Salat in Bio-Qualität setzen sollten.

Die neue Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) ist ein Meilenstein, auch wenn der sperrige Name es nicht vermuten lässt. Anfang Oktober 2023 trat das Regelwerk in Kraft. Die neue Verordnung geht speziell auf die Bedürfnisse und Anforderungen von Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie ein. Bisher wurden Kantinen, Mensen oder Restaurants nach den Standards der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. Diese bezieht sich jedoch in erster Linie auf die Erzeugung, Verarbeitung und den Import von Bio-Lebensmitteln. Mit der neuen Bio-AHV wurde erstmals ein bundeseinheitlicher und klarer Rechtsrahmen für den Außer-Haus-Markt geschaffen. Die Vorteile? Für Kantinen, Mensen oder Restaurants ist es nun

wesentlich einfacher, Schnitzel, Salat oder Kartoffeln in Bio-Qualität nach außen zu kommunizieren und damit zu werben.

Einfach und klar. Im Vergleich zu den bisherigen Regelungen sind etwa die Vorgaben für die Bio-Kennzeichnung und Bio-Zertifizierung leichter, klarer und unbürokratischer geworden. Das spart Zeit und Kosten. Gleichzeitig können Gastronominnen und Gastronomen ihr Bio-Engagement nun einfach und sicher dem Gast kommunizieren – gemäß dem Motto: Tue Gutes und rede darüber. Warum? Mit der neuen Rechtsverordnung wurde zudem ein freiwilliges Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber und Gold auf den Weg gebracht. Es zeigt dem Gast auf einen Blick, wie hoch der Bio-

Gastronomiebetriebe können mit Bio beim Gast punkten.

Gute Gründe für Bio-Produkte

1 **Verlässlichkeit.** Mit „Öko“ oder „Bio“ gekennzeichnete Lebensmittel müssen die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung erfüllen. Die Bio-Standards werden über alle Produktionsschritte hinweg von staatlich zugelassenen Kontrollstellen regelmäßig geprüft.

2 **Mehr Artenvielfalt.** Durch Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und viel Abwechslung auf dem Feld fördert der Ökolandbau die Artenvielfalt in Feld und Flur.

3 **Tierhaltung.** Bio ist einer der höchsten gesetzlichen Standards in der Tierhaltung – und bietet Rind, Schwein und Co. mehr Platz, Bio-Futter und Auslauf.

4 **Weniger Zusatzstoffe.** Auch Bio-Lebensmittel kommen nicht immer ganz ohne Zusatz- und Hilfsstoffe aus, aber ihre Anzahl ist deutlich reduziert. Das Ziel ist: Wenn Zusatzstoffe, dann möglichst aus ökologischer Erzeugung.

Anteil in seinem Lieblingsrestaurant oder seiner Kantine ist.

Auf die Plätze, fertig und los! Welche Auszeichnungskategorie einem gastronomischen Betrieb in Aussicht steht, hängt vom geldwerten Bio-Anteil ab. Bronze gibt es ab 20 Prozent, Silber ab 50 Prozent und Gold ab 90 Prozent Bio-Anteil. Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie können das einprägsame Logo nach der Zertifizierung nutzen und nach eigenen Wünschen werbewirksam platzieren – beispielsweise an der Eingangstür, auf der Homepage, auf der Speisekarte oder auf Tischaufstellern. Eine lohnende Sache, denn 70 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher legen bei ihrer Auswahl Wert darauf, dass die Lebensmittel ökologisch erzeugt sind. Dies zeigt der Ernährungsreport 2024 der Bundesregierung.

CLAUDIA ZILZ





Starterpaket

*Bronze, Silber oder Gold?
Zwei Profis geben Tipps, wie
der Bio-Einstieg gelingt.*

Bio-Einkauf leicht gemacht

„Mittlerweile ist das Bio-Angebot breit gefächert, nahezu alles in den gewünschten Gebindegrößen zu haben“, sagt Jens Witt, Inhaber des Cateringunternehmens Wackelpeter in Hamburg. Er zählt zu den Bio-Pionieren, setzt seit Gründung vor gut 30 Jahren ausschließlich Produkte aus ökologischem Landbau ein. Allerdings sei der Bezug direkt aus der Region teils herausfordernd. Bio-Einsteiger sollten deshalb zunächst prüfen, welche Produkte überhaupt rund um den Kirchturm verfügbar sind. „Linsen, Pasta und andere Trockenprodukte haben alle nationalen Großhändler im Sortiment“, sagt Witt. Er rät deshalb, zunächst mit gut verfügbaren Bio-Lebensmitteln einzusteigen. Ähnlich sieht das Markus Jüngert, Gastronomischer Leiter bei der WMF-Betriebsgastronomie in Geislingen. Frische Bio-Ware wie Obst, Gemüse und Fleisch seien regional un-

terschiedlich gut erhältlich. Einsteiger sollten sich deshalb einen professionellen Bio-Großhändler suchen, der die Bedürfnisse von Großküchen kennt.

Speiseplanung mit Bedacht

„Frische Tomaten haben im Winter nichts auf dem Teller verloren“, sagt Markus Jüngert. Wer seinen Speiseplan bewusst nach der Saison ausrichte, bekomme bessere Preise und müsse keine Lieferengpässe fürchten. Jens Witt rät zudem, zunächst einzelne Produkte wie Linsen und Kartoffeln im Speiseplan gegen Bio-Ware auszutauschen – und bei allen Veränderungen die Kundenwünsche im Blick zu behalten: „Wir dürfen niemandem die Currywurst wegnehmen oder die Fleischportionen halbieren, nur weil das Bio-Steak im Einkauf teuer ist.“ Dies sei der falsche Ansatz. Es komme vielmehr darauf an, die Gäste mitzunehmen, den Anteil attraktiver veganer und vegetarischer Gerichte schrittweise auszubauen.

Kosten managen

Für Küchenprofi Markus Jüngert stellt sich beim Thema Kosten zunächst eine Grundsatzfrage: Mit welcher konventionellen Qualität vergleiche ich die Bio-Ware? Wie sieht meine Einkaufspolitik aus? „Wenn ich grundsätzlich hochwertige Lebensmittel beziehe, ist der Preisunterschied zu Bio in vielen



Es gilt, schon die kleinen Gäste von Bio zu begeistern.

Wissen to go

- **Mit Grundprodukten starten.** Pasta, Hülsenfrüchte, Reis und Getreideprodukte sind gut verfügbar und haben einen stabilen, kalkulierbaren Preis.
- **Saisonal einkaufen.** So können gute Preise erzielt werden. Dies setzt allerdings einen auf die Saison ausgerichteten Speiseplan voraus.
- **Bio aus der Region?** Die Kür! Erzeuger kennen die Bedürfnisse der Gastronomie nur bedingt. Umso wichtiger ist es, über die Anforderungen zu sprechen und Liefer-Partnerschaften auf Augenhöhe aufzubauen.
- **Team mitnehmen.** Betriebe, die mit Bio starten, sollten von Anfang an ihre Beschäftigten mitnehmen.
- **Bio-Beratung nutzen.** Es gibt finanziell geförderte Beratungsangebote. Es lohnt sich, diese zu nutzen und sich mit erfahrenen Kolleginnen und Kollegen auszutauschen.



Hier finden Sie weitere Tipps für den Bio-Einstieg.

Produktkategorien nur gering“, so Jüngert. Manche Produkte seien sogar günstiger. Grundsätzlich gilt: Mit gut kalkulierbaren Basisprodukten starten, saisonal einkaufen, den Anteil vegan-vegetarischer Speisen ausbauen und die Fleischportionen mit Augenmaß verkleinern – mit diesen Maßnahmen lässt sich der Mehrpreis auffangen. Cateringchef Witt ist überzeugt: 20 Prozent Bio sei für jeden Betrieb möglich, auch mit knapp bemessenen Wareneinsätzen.

Gäste und Team mitnehmen

Tue Gutes und rede darüber – diesen Leitspruch sollte jeder beherzigen, sind sich beide Bio-Profis einig: „Doch bevor Du Deine Gäste mitnimmst, musst Du zunächst Dein Team mitnehmen und für Bio begeistern“, unterstreicht Markus Jüngert. In der Kommunikation zum Kunden sei es wichtig, die Geschichten hinter den Produkten zu erzählen. Zum Beispiel durch Aktionen, bei denen sich Landwirte oder Bäcker im Betriebsrestaurant vorstellen und der Bio-Käse für die Gäste zum Verkosten ausliegt. Dadurch entstünden Nähe und Vertrauen, ja steige die Wertschätzung für Bio generell, erklären die Küchenchefs. Bio-Pionier Jens Witt rät zudem, das neue Bio-AHVV-Logo zu nutzen: „Endlich kann ich unseren Kunden zeigen, dass wir ‚Gold‘ haben, also ausschließlich Bio einsetzen. Das finde ich super!“

CLAUDIA ZILZ

Jens Witt ist gelernter Koch und studierter Ernährungswissenschaftler. Er gründete 1993 das Cateringunternehmen Wackelpeter in Hamburg. Gemeinsam mit seinem Team produziert er täglich rund 3.000 Essen für Kitas. Zum Einsatz kommen ausschließlich Bio-Produkte.



Der ausgebildete Koch und Küchenmeister Markus Jüngert leitet die WMF-Betriebsgastronomie seit 16 Jahren. Der Bio-Anteil der Zutaten beträgt je nach Woche 35 bis 49 Prozent, seit 2017 ist die Gastronomie Bio-zertifiziert.

Einfacher. Klarer. Ehrlicher.

Die neue Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) erleichtert den Bio-Einsatz mit Zertifikat deutlich. Doch was ändert sich konkret? Experte Rainer Roehl gibt Antworten. Der Ernährungswissenschaftler arbeitet seit über 30 Jahren im Außer-Haus-Markt und für die Bio-Branche.



Herr Roehl, wen betrifft die neue Bio-AHV-Verordnung? Die Verordnung betrifft alle gastronomischen Unternehmen, die Bio-Lebensmittel einsetzen und damit werben wollen: Caterer, Kantinen, Mensen, Restaurants, Hotels oder beispielsweise Supermärkte und Bäckereien mit einem Bistro. Kitas und Schulen, in denen vor Ort frisch für den eigenen Bedarf gekocht wird, sind weiterhin ausgenommen.

Was hat sich mit der neuen Verordnung im Vergleich zum alten Verfahren konkret verändert? Neben der Regelung für die Bio-Kennzeichnung gibt es nun auch die Möglichkeit einer Auszeichnung. Für die Bio-Kennzeichnung muss ein Betrieb nun auf einer Zutatenliste angeben, welche Produkte die Küche für einen definierten Zeitraum ausschließlich in Bio-Qualität einsetzt. Ein paralleles Angebot von Möhren oder Kartoffeln in Bio-Qualität und Nicht-Bio-Qualität ist für diese Zeit damit ausgeschlossen.

Welche Vorteile entstehen daraus? Einkauf, Lagerhaltung, Dokumentation und Kontrolle werden deutlich einfacher. Die früher aufwendigen Massenbilanzen bei Parallelproduktion von Speisen und Speisekomponenten mit gleichen Zutaten in Bio- und Nicht-Bio-Qualität entfallen mit den neuen Regelungen. Gleichzeitig sehen die Gäste nun klarer, welche Zutaten in Bio-Qualität zum Einsatz kommen.

Gutes Stichwort: Wie kann ich mein Bio-Angebot nun am besten an meine Gäste kommunizieren? Jeder Betrieb, der Bio einsetzt und damit wirbt, muss sich bei einer staatlich zugelassenen Öko-Kontroll-

stelle zertifizieren lassen und kann den Bio-Einsatz anschließend über die Bio-Zutatenliste gut sichtbar für den Gast erkennbar machen. Die Bio-Auslobung wird also ehrlicher. Darüber hinaus können Küchen ihr Bio-Engagement jetzt zusätzlich auszeichnen lassen, indem sie den geldwerten Anteil aller eingesetzten Bio-Zutaten über das neue dreistufige Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold ausweisen. Das ist neu und vielleicht ein Anreiz, mehr Bio-Produkte einzusetzen.

Welche Bio-Anteile sind dafür nötig? Bronze gibt es für einen geldwerten Bio-Anteil von 20 bis 49 Prozent, Silber für 50 bis 89 Prozent und Gold für mehr als 90 Prozent. Wichtig hierbei: In die Berechnung fließen alle eingesetzten Bio-Lebensmittel ein, also auch die, die nur unregelmäßig oder punktuell in Bio-Qualität eingekauft werden.

Und der Gast sieht sofort, wie hoch der Bio-Anteil in Kantine und Restaurant ist? Der Gast erfährt zwar nicht den exakten Bio-Anteil, sieht mit dem neuen Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber und Gold aber sofort, ob das Bio-Engagement der Küche „gut“, „ambitioniert“ oder „herausragend“ ist.

Wird dadurch die Bio-Zertifizierung aufwendiger? Für die Bio-Kennzeichnung verringert sich der Kontrollaufwand durch die neue Bio-AHV deutlich. Für die Auszeichnung mit dem neuen Bio-AHV-Logo prüft die Öko-Kontrollstelle zusätzlich, ob der von der Küche zu berechnende, prozentuale Bio-Anteil den Vorgaben des jeweiligen Bio-AHV-Logos in Bronze, Silber oder Gold entspricht. **INTERVIEW: CLAUDIA ZILZ**

Rainer Roehl ist Gründer und Geschäftsführer des Beratungsunternehmens a'verdis und Lehrbeauftragter an der Fachhochschule Münster.

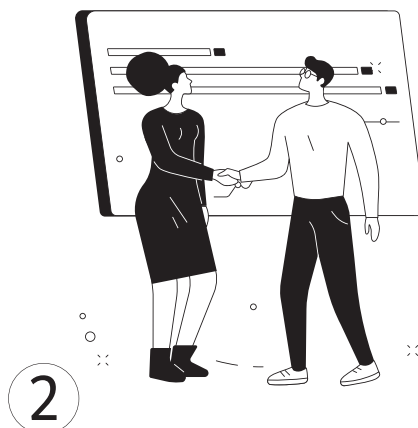
Wie komme ich zum Bio-Zertifikat?

In nur fünf Schritten gelangen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie zum Bio-Zertifikat – mit Auszeichnung des Bio-Anteils in Bronze, Silber oder Gold.



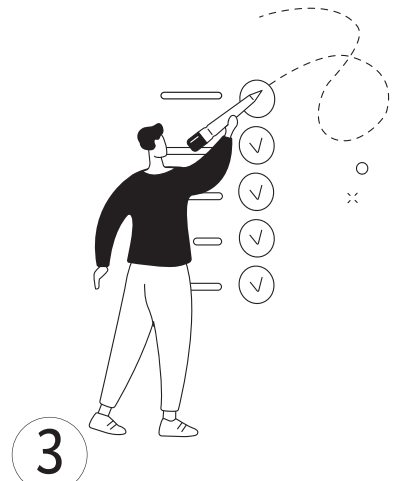
1 Entscheidung für die Bio-Zertifizierung

Wählen Sie die Bio-Zutaten aus, die Sie kennzeichnen möchten, und entscheiden Sie, ob auch der Bio-Anteil ausgezeichnet werden soll. www.bio-bitte.info/bio-einsetzen-so-gehts



2 Öko-Kontrollstelle auswählen und Vertrag abschließen

Schließen Sie mit einer für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zugelassenen Öko-Kontrollstelle Ihrer Wahl einen Kontrollvertrag ab. Eine Übersicht der Kontrollstellen finden Sie auf: www.oekolandbau.de/oeko-kontrollstellen



3 Vorbereitung der Zertifizierungsunterlagen

Bereiten Sie die Übersicht der Bio-Zutaten und die erforderlichen Dokumente (z. B. Betriebsbeschreibung und Rechnungen der Lieferanten) für die Überprüfung vor.



4 Vor-Ort-Kontrolle

Die Öko-Kontrollstelle überprüft vor Ort die vorgelegten Dokumente, die korrekte Kennzeichnung der Bio-Zutaten und den Bio-Anteil (falls relevant).

5 Bio-Zertifikat und Auszeichnung mit dem Bio-AHV-Logo

Sobald die Erstkontrolle erfolgreich abgeschlossen ist, erhalten Sie das Bio-Zertifikat, ggf. mit Auszeichnung des Bio-Anteils in Bronze, Silber oder Gold.





Küchenleiter Ralf Wolters setzt seit Jahren auf Bio.

Bio
20-49%

Bio in öffentlichen Einrichtungen

Mehrkosten im Griff

In der Mensa der Hochschule für Polizei Baden-Württemberg (HfPol) am Standort Villingen-Schwenningen wird schon lange mit Bio-Lebensmitteln gekocht. Noch ganz frisch ist das Bio-Logo in Bronze. Mit der Zertifizierung will der Betrieb in Eigenregie ein Zeichen setzen. Küchenchef Ralf Wolters über das Konzept.

Was ist der rote Faden Ihres Verpflegungskonzeptes?

Frische, Vielfalt und Handwerklichkeit – das sind unsere drei Grundpfeiler. Bereits 2002 haben wir unser Tagesessen um die Menü-Linie „Mediterrane Küche“ ergänzt. Gleichzeitig haben wir damals begonnen, nach und nach immer mehr ökologisch produzierte Lebensmittel in unseren Speiseplan zu integrieren. Inzwischen verwenden wir rund 50 Artikel ausschließlich in Bio-Qualität, angefangen mit Obst und Gemüse bis zu Mehl und Kaffee. Dazu kommen viele weitere, die wir nicht durchgängig mit Bio-Siegel beziehen.

Kommt Bio im gesamten Angebot zum Einsatz?

In der mediterran inspirierten Menü-Linie, ob mit oder ohne Fleisch, ist der Bio-Anteil am größten. Das können ganze Gerichte sein oder einzelne Komponenten. Sie sind auf dem Speiseplan jeweils grün gekennzeichnet und fallen sofort ins Auge.

Wie hoch ist Ihr Bio-Anteil? Wir liegen aktuell bei rund 40 Prozent.

Warum ist Ihnen eine Zertifizierung wichtig?

Die erste liegt gerade einmal ein gutes Jahr zurück, damals noch nach den alten Regeln. In unseren Augen war es nur konsequent, sobald wie möglich die Zertifizierung nach der neuen Bio-AHV-Verordnung anzustoßen. Das Bronze-Logo macht nach außen sichtbar, was wir schon lange leben. Denn wir sind fest davon überzeugt, dass ökologisch produzierte Lebensmittel nicht nur sehr gut für uns Menschen sind, sondern auch für den Planeten.

Wie managen Sie die Mehrkosten?

Wir nutzen die gesamte Klaviatur der Möglichkeiten, von der Beschaffung bis zum Waste-Management. Allein ein Preisvergleich kann sich schon lohnen. Wann immer sinnvoll, kaufen wir größere Mengen ein, um in den Genuss von Rabatten zu kommen. Umgekehrt achten wir darauf, Gerichte so zu kalkulieren, dass möglichst keine Reste entstehen. Pflanzenbetont und saisonal zu kochen, schont das Budget zusätzlich.

Ihr Tipp für Kolleginnen und Kollegen?

Tasten Sie sich langsam heran. Es muss ja gar nicht sofort ein ganzes Bio-Gericht sein. Ein guter Einstieg wäre beispielsweise, erst einmal ein Produkt umzustellen und den Bio-Anteil sukzessive aufzustocken. So kann man schrittweise ein zuverlässiges Lieferantennetzwerk aufbauen und sich ohne Druck mit den Anforderungen vertraut machen, die mit einer Zertifizierung einhergehen.

INTERVIEW: KERSTIN SCHULTE

Steckbrief Hochschule

Standort: Campus Villingen-Schwenningen

Konzept: Mensa und Cafeteria

Catering: Eigenregie

Küchenleiter: Ralf Wolters

Beschäftigte: rund 40

Anzahl Bio-Artikel: rund 50

Bio-Anteil: 40 Prozent

Bio-Zertifizierung: Bronze

Verkaufte Gerichte/Tag:

700 bis 1.000

Preis: 6,60 Euro (Einheitspreis)

Bio in Kita- und Schulverpflegung

Ganzheitlicher Ansatz

Der Caterer Wukantina hat sich eine gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche auf die Fahnen geschrieben. Seit 2018 beliefert der Kollektivbetrieb aus dem brandenburgischen Biesenthal Kitas und Schulen mit vegetarischem Bio-Essen. Ein Gespräch mit Vorständin Annette Schmidt.



Annette Schmidt,
Vorständin von Wukantina.

Was kennzeichnet Ihr Konzept?

Bio, frisch und fleischlos: Das sind unsere Leitplanken. Frisch zu kochen bedeutet für uns, wo immer möglich, unverarbeiteten und saisonal verfügbaren Nahrungsmitteln aus der Region den Vorzug zu geben. Darüber hinaus orientieren wir uns an den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.

Wie hoch ist der Bio-Anteil? Abhängig von Saison und Verfügbarkeit schwankt der Wareneinsatz zwischen 98 und 100 Prozent. Entsprechend dürfen wir seit der Zertifizierung unseren Speiseplan mit dem Gold-Logo auszeichnen. Dort kennzeichnen wir auch die Komponenten, die nicht in Bio-Qualität sind.

Welchen Stellenwert hat die Bio-Zertifizierung für Sie? Obwohl wir uns erst vor wenigen Monaten dazu entschlossen haben, dreht sich bei Wukantina schon seit dem Start vor sechs Jahren alles um Bio. Die Zertifizierung erlaubt uns jetzt offiziell, das zu benennen, was wir schon immer tun.

Warum spielt Bio für Sie eine so große Rolle? Mit unserem Ernährungskonzept verfolgen wir einen ganzheitlichen Ansatz. Es soll sowohl zum Schutz der Umwelt beitragen als auch die strukturschwache Region stärken. Zudem möchten wir mit Wukantina einen gesellschaftlichen Beitrag leisten – Stichwort Ernährungsbildung. Womit und wie wir kochen, soll den Grundstein legen für eine zukunftsfähige Ernährung. Kindern und Jugendlichen wollen wir so die Chance geben, eine gesunde Ernährungsbiografie zu entwickeln.

Wo kaufen Sie ein – und wie kalkulieren Sie? Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel beziehen wir bei Direktvermarktern aus dem Umkreis. Neben Höfen gehören dazu auch Mühlen und Werkstätten. Durch unser Engagement im gemeinnützigen Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. sind wir sehr gut vernetzt. Lücken schließt der ausschließlich auf Bio-Lebensmittel spezialisierte Großhandel. Statt Fixpreise pro Essen

abzurechnen, ermitteln wir individualisierte Jahrespauschalen. Neben dem Wareneinsatz fließen darin auch Aspekte ein wie Art und Größe der Einrichtung sowie die Kilometer, die wir zurücklegen, um sie zu erreichen.

Ihr Rat für Bio-Einsteiger? Einfach anfangen – und Herausforderungen mit kreativen Lösungen begegnen.

Interview: Kerstin Schulte

Steckbrief Wukantina

- Standort:** Biesenthal
- Betriebsform:** Kollektivbetrieb für Catering
- Vorstand:** Annette Schmidt, Franziska Ernst
- Beschäftigte:** 12-14, überwiegend Teilzeit
- Bio-Anteil:** zwischen 98 und 100 Prozent
- Bio-Zertifizierung:** Gold
- Kunden:** Kitas und Schulen in freier Trägerschaft
- Essen/Tag:** rund 400



Stefanie Limbach steht hinter dem Bio-Angebot.

Bio
50–89 %



Bio in der Betriebsgastronomie

Investition in die Zukunft

Zu den Bio-Pionieren der ersten Stunde in der Gemeinschaftsgastronomie gehört die HDI Group am Standort Köln. Ihr Angebot darf sie seit kurzem mit dem Bio-Logo in Silber bewerben. Die Zertifizierung – für Qualitätsmanagerin Stefanie Limbach seit jeher ein Muss.

Wie lautet der rote Faden Ihres Konzeptes? Unsere Mission lautet, gemeinsam eine nachhaltige Zukunft zu gestalten – und dabei ist Bio ein zentraler Baustein. Seit 1998 sind wir durchgehend zertifiziert. Wir kochen so frisch und saisonal wie möglich.

Woher stammen die Produkte? Wir setzen vor allem auf Lebensmittel aus der Region. In den vergangenen 20 Jahren ist es uns gelungen, ein engmaschiges und stabiles Lieferantennetzwerk zu knüpfen.

Wie hoch ist der Bio-Anteil? 85 Prozent unserer Ware stammt aus ökologischer Produktion – die große Mehrheit also. Ausnahmen bilden Produkte, die nur schwer in dieser Qualität zu bekommen sind. Dazu gehören beispielsweise Gelatine, Backpulver oder Pistazien, aber auch Fisch.

Für welche Kennzeichnungslösung haben Sie sich entschieden? Wir arbeiten mit einer Negativliste. Dort sind die Lebensmittel ohne Bio-Siegel erfasst. Unsere Gäste

können also sicher sein: Alles, was nicht ausdrücklich als konventionell ausgezeichnet ist, genießen sie in Bio-Qualität. Dafür steht auch das Bio-Logo in Silber.

Welchen Mehrwert haben Bio-Produkte für Sie? Bio ist für uns ein wichtiger Nachhaltigkeitsbeitrag – eine Investition in unser aller Zukunft.

Wie haben Sie die neue Zertifizierung erlebt? Mit der Zertifizierungsstelle arbeiten wir seit mehr als zwei Jahrzehnten eng zusammen. Die jährliche Zertifizierung ist für uns genauso normal, wie einzukaufen und zu kochen. Vor wenigen Wochen haben wir erstmals das neue Prozedere durchlaufen. Der große Vorteil, wenn man ein digitales Warenwirtschaftssystem hat: Die Daten lassen sich ganz einfach transferieren. Außerdem werden weniger Listen geprüft als früher. Nach wie vor zentral: Bio-Ware und konventionelle Lebensmittel müssen im Lager eindeutig voneinander getrennt werden, sodass ein Vertauschen ausgeschlossen ist.

Was empfehlen Sie Küchenverantwortlichen? Bio ist mehr als ein Aushängeschild. Entscheidend ist die innere Haltung. Und die kann man nicht von oben verordnen, vielmehr muss sie auf jeder Ebene des Unternehmens gelebt werden. Bio braucht also Zeit, um zu wirken. Wichtig ist, die Messlatte anfangs nicht zu hoch zu hängen. Beginnen Sie am besten mit kleinen Schritten und einer übersichtlichen Produktgruppe, zum Beispiel mit Obst oder Getreide.

INTERVIEW: KERSTIN SCHULTE

Steckbrief HDI Group

Konzept: Betriebsrestaurant
Catering: Eigenregie
Standort: Köln
Qualitätsmanagement: Stefanie Limbach
Beschäftigte: 23, davon 17 Vollzeit
Bio-Anteil: 85 Prozent
Bio-Zertifizierung: Silber
Verkaufte Gerichte/Tag: bis zu 1.200
Preisspanne: 3,50 bis 8 Euro

Bio in Restaurant und Event-Catering

Aus Überzeugung

Was im Restaurant Muskat in Erlangen auf den Teller kommt, ist nahezu 100 Prozent Bio. Gründerin Monika Dengler hat das Restaurant bereits vor mehr als 20 Jahren Bio-zertifizieren lassen. Seit 2012 führen Sohn Zacharias Dengler und dessen Ehefrau Daniela den Betrieb mit neuem Konzept fort. Was sie bewegt, erklärt Zacharias Dengler.



Zacharias Dengler und Ehefrau Daniela führen das Restaurant Muskat mit viel Herzblut.

Was zeichnet Ihre Gastronomie aus? Wir heben regionale Produkte auf das nächste Level. Dabei legen wir den Fokus bewusst auf ökologisch produzierte Lebensmittel – aus Wertschätzung gegenüber der Natur und allen Lebewesen. Fairness, Tierwohl und Artenschutz prägen unsere Philosophie genauso wie Frische und Kreativität.

Ihre größte Herausforderung in Sachen Bio? Bio-Lebensmittel sind teurer als konventionell erzeugte. Um wirtschaftlich zu arbeiten, müssen wir die Mehrkosten kompensieren.

Wie fangen Sie die Mehrkosten konkret auf? Das gelingt uns unter anderem, indem wir so viel Ware wie möglich so oft wie möglich direkt beim Erzeuger einkaufen. Darüber hinaus geben wir Gemüse den Vorzug. Sowohl auf unserer Tages- als auch Abendkarte überwiegen vegetarische Gerichte. Anders als große Caterer können wir unser Angebot auf das abstimmen, was der Markt tagessaktuell hergibt. Das eröffnet

uns einen großen Spielraum. Außerdem legen wir großen Wert darauf, möglichst das gesamte Produkt zu verwerten. Aus Schalen und Gemüseabschnitten kochen wir Brühe, die als Basis für Suppen und Soßen dient. Ähnlich verfahren wir mit Knochen und Fischkarkassen.

Wo findet der Einsatz von Bio seine Grenzen? Ausnahmen machen wir zum Beispiel bei Fisch. Er stammt entweder aus ökologischer Aquakultur, nachhaltigem Fang oder regionaler Aufzucht. Entscheidend ist, dass die Transportwege kurz sind. Wild bekommen wir von Jägern aus der Region.

Wie haben Sie die Zertifizierung nach der neuen Verordnung erlebt? Sehr positiv. Das neue Prozedere bedeutet für uns eine deutliche Vereinfachung. Der Prüfprozess konzentriert sich jetzt auf wesentliche Aspekte und Dokumente, was Zeit und Geld spart.

Ihr Tipp an Kolleginnen und Kollegen, die mit Bio starten wollen?

Verlässliche Bezugsquellen sind elementar. Die Umstellung auf Bio setzt eine intensive Recherche voraus und ist meist aufwendiger, als viele denken. Dieser Aspekt sollte keinesfalls unterschätzt werden. Das gilt umso mehr, wenn man ein neues Konzept an den Start bringen will.

INTERVIEW: KERSTIN SCHULTE

„Für die Zertifizierung in diesem Jahr fiel nur noch ein Viertel der sonst üblichen Gebühren an.“ Zacharias Dengler

Steckbrief Muskat

Standort: Erlangen
Konzept: Restaurant, Café & Event-Catering
Sitzplätze: 90 innen, 40 außen
Inhaber & Küchenchef: Zacharias Dengler
Beschäftigte: 10
Bio-Anteil: mehr als 90 Prozent
Bio-Zertifizierung: Gold
Preisspanne Hauptgerichte: mittags 14 bis 30 Euro, abends 23 bis 50 Euro



Nicht verpassen! Unter dem Motto „Bio im Fokus: Erfolgreich einkaufen, einsetzen und kommunizieren“ veranstaltet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vom 10. bis 11. Februar 2025 eine Fachtagung für den Außer-Haus-Markt. Die Veranstaltung findet in Verbindung mit der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel – der BIOFACH – im Messekongresszentrum in Nürnberg statt. Alle, die im Bereich Gemeinschaftsverpflegung,



Hier geht's zu weiteren Infos und Anmeldung.

Gastronomie, Herstellung oder Handel tätig sind, sind herzlich dazu eingeladen. Im Fokus stehen der Einkauf und die Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln sowie die Auszeichnung und Gästekommunikation. Zudem berichten u. a. Bio-Praktikerinnen und Praktiker aus der Betriebsgastronomie von ihren Erfahrungen und verraten Tipps für den erfolgreichen Einsatz von ökologischen Produkten. Bei vier parallel laufenden Workshops am zweiten Tag können die Teilnehmenden tiefer in Themen einsteigen und erfahren, wie der Bio-Einstieg gelingt, oder wie Unternehmen mit der Bio-Auszeichnung ihre Nachhaltigkeitskommunikation schärfen können. Das BMEL stellt zudem die verschiedenen Unterstützungsangebote für Außer-Haus-Be-

triebe vor. Die Fachtagung ist Teil der Bio-Strategie 2030 des BMEL. Ziel der Strategie ist es, den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Flächen in Deutschland bis 2030 auf 30 Prozent auszubauen.

Impressum

HERAUSGEBER

Referat 712a – Ökologische Lebensmittelwirtschaft – Allgemeine und grundsätzliche Angelegenheiten, Strategien, Förderung, nationale Eiweißpflanzenstrategie
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin
712a@bmel.bund.de

STAND

Oktober 2024

VERLAG

Deutscher Fachverlag GmbH
Postadresse: 60264 Frankfurt am Main

VERANTWORTLICHE REDAKTEURIN

Claudia Zilz

TEXTE

BMEL, Kerstin Schulte, Claudia Zilz

GESTALTUNG

Britta Stephan, Frankfurt am Main

BILDNACHWEIS

S. 1: Friends Stock/Adobe Stock, S. 3: Robert Poorten/Adobe Stock, S. 4: liliyabatyrova/Adobe Stock, S. 5 oben: Mareike Suhn & Christian Geisler/Meerfreiheit, S. 5 unten: WMF GmbH, S. 6: a'verdis, S. 7 Illustrationen: Visual Generation/Adobe Stock, S. 8: Hochschule für Polizei Baden-Württemberg, S. 9: Wukantina/Anna Stepper, S. 10: HDI Group, Dining & Catering, S. 11: Muskat, S. 12: links oben.: Adobe.Stock; links unten: Drazen/Adobe Stock; unten Mitte: BMEL, PEPPERONI Werbe- und PR-Agentur GmbH

DRUCK

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn

Diese Publikation wird vom BMEL unentgeltlich abgegeben. Die Publikation ist nicht zum Verkauf bestimmt. Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.

Weitere Informationen unter

www.bmel.de

www.bmel.de/social-media



BERATUNG FÜR EINSTEIGER. Sie wollen mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln beginnen – oder möchten Ihr Personal schulen, um die Bio-Kompetenz zu fördern? Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) fördert die Beratung von AHV-Unternehmen. Projektanträge können bis zum 31.12.2027 beim BÖL eingereicht werden. Hier geht es zum Antragsverfahren:



Stellen Sie jetzt Ihren Förderantrag auf Beratung.



BIO-ZERTIFIZIERUNG LEICHT GEMACHT. Mit dem neuen Bio-AHV-Logo können Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie transparent und ehrlich kommunizieren, wie hoch der Bio-Anteil ihres Angebotes ist. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unterstützt Unternehmen auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung: Der Leitfaden „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV!“ liefert u. a. umfangreiche Infos rund um die Umsetzung der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung in die Praxis. Mehr unter: bio-ahv.de