



Bio-Zertifizierung und Kontrolle

1

Bio-Einsatz

- ✓ Zutaten auswählen, die in Bio-Qualität eingesetzt werden sollen
- ✓ Entscheidung treffen, ob der Bio-Anteil mit dem neuen Bio-AHV-Kennzeichen ausgezeichnet werden soll

Übersicht aller in Deutschland zugelassenen Öko-Kontrollstellen

www.oekolandbau.de/oeko-kontrollstellen

Öko-Kontrollstelle auswählen und Vertrag abschließen

2



3

Unterlagen für die Zertifizierung vorbereiten

- ✓ Bio-Zutatenliste
- ✓ Beschreibung der Tätigkeiten der Betriebseinheiten
- ✓ ggf. Liste aller Standorte mit Anschriften und Ansprechpersonen
- ✓ Liste der Lieferanten und Übersicht über Art und Menge der bezogenen Zutaten
- ✓ Bio-Anteil und Dokumente, aus denen die Warenwerte hervorgehen (nur bei Auszeichnung des Bio-Anteils)

Mit besonderem Augenmerk auf:

- ✓ Aktualität der Betriebsbeschreibung
- ✓ Korrekte Kennzeichnung der Bio-Zutaten
- ✓ Richtigkeit des Bio-Anteils (bei Auszeichnung des Bio-Anteils)

Inspektion vor Ort durch Kontrollstelle

4

5

Kontrollbericht und Bio-Zertifikat

Die Kontrollstelle verfasst einen Kontrollbericht mit ggf. Hinweisen und Auflagen für den Betrieb. Nach erfolgreichem Abschluss der Erst-Kontrolle erhält der Betrieb das Bio-Zertifikat, ggf. mit Auszeichnung in Bronze, Silber oder Gold. Die Kontrolle wird jährlich (bei Bedarf auch häufiger) wiederholt.



Wer die Begriffe „bio“ oder „öko“ verwendet, ist nach dem Öko-Landbaugesetz und der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) kontrollpflichtig und muss sich durch eine staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. Die eingesetzten Bio-Zutaten müssen für den Gast gut einsehbar sein (z. B. Speiseplan, Aushang). Das Bio-Siegel darf nur im engen Zusammenhang mit der Zutaten-Liste eingesetzt werden. Wer eines der neuen Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber oder Gold nutzen möchte, findet hier weitere Infos: www.bio-ahv.de

BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

www.bio-bitte.info