



## **Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)**

Gründe | Grundlagen | Vorgehen

**Das erwartet Sie:**

- **Gründe für Kontrolle und Zertifizierung**
- **Bio-AHV**
  - Rechtliche Grundlagen und Änderungen
  - Kennzeichnungsvorgaben
  - Kommunikationsmöglichkeiten auf Speiseplänen und Speisekarten
  - Auszeichnungsvorgaben: Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold
  - Zertifizierungspflicht
- **Vorgehen: In fünf Schritten zur Bio-Zertifizierung**
- **Tipps und Hinweise**
- **BioBitte:** Die Initiative für mehr Bio in öffentliche Küchen



**Ziel und Anlass der Präsentation**

1. Vermittlung der Argumente und Gründe für eine Bio-Zertifizierungen
2. Rechtliche Grundlagen durch die neue Bio-AHV → Dieses ist ein Schwerpunkt der Präsentation → Erläuterung der Hintergründe zur Bio-AHV und der rechtlichen Grundlagen zur Kennzeichnung und Auszeichnung (inkl. Muster zur Kennzeichnung von Bio in Bio-Zutatenübersichten und auf Speiseplänen, Speisekarten und Tischaufstellern).
3. Erläuterung des schrittweisen Vorgehens bei der Zertifizierung
4. Weitere Hinweise und Tipps
5. Hintergrundinformationen zu BioBitte

## Gründe für Kontrolle und Zertifizierung

Wo Bio drauf steht, soll auch Bio drin sein!

- **Verbraucherschutz:** Kontrollmöglichkeit und Schutz vor Täuschung für Verbraucherinnen und Verbraucher
- **Lauterer Wettbewerb:** Schutz der Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung untereinander vor unfairem Wettbewerb
- **Transparenz:** Kontrolle und Transparenz aller Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte



Hintergründe für alle 3 Punkte:

- Höhere Verkaufspreise für Bio-Lebensmittel
- Nachfrage der Konsumenten und Konsumentinnen wächst

Weitere Informationen unter:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/betriebsmanagement/kommunikation/>

## Rechtliche Grundlagen und Änderungen



## Rechtliche Grundlagen I Allgemein

EU-Rechtsvorschriften und nationale Rechtsvorschriften

- EU-Regelung für Bio-Produktion/Verarbeitung/Handel: Die Erzeugung, Verarbeitung und der Import von Bio-Lebensmitteln ist europaweit geregelt in den „EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau“



### Umsetzung in Deutschland

- Das **Öko-Landbaugesetz (ÖLG)** regelt die Durchführung der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau in Deutschland



Erarbeitung von **zwei Rechtsverordnungen** zum ÖLG:

- Verordnung zur **Außer-Haus-Verpflegung (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung)**
- eine neue Kontrollstellen-Zulassungsverordnung

### Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV)

Für **Betriebe der AHV** stellt die Bio-AHV die rechtliche Grundlage für die Bio-Kennzeichnung und Bio-Zertifizierung dar.



Allgemeine Einführung zur EU-Rechtsgrundlage für den ökologischen Landbau und zur Einordnung der nationalen Rechtsgrundlage.

Weitere Informationen unter:

- <https://www.oekolandbau.de/service/rechtsgrundlagen/die-neue-eu-oeko-verordnung/>
- <https://www.boelw.de/themen/eu-oeko-verordnung/neues-biorecht/>

**Rechtliche Grundlagen | Das ist neu!**

Verordnung zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen und zur Änderung der Öko-Kennzeichenverordnung



Link zum Bundesgesetzblatt:

- [https://www.recht.bund.de/bgbl/1/2023/265/regelungstext.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](https://www.recht.bund.de/bgbl/1/2023/265/regelungstext.pdf?__blob=publicationFile&v=2)

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHV

**Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV)** | Erschienen im Bundesgesetzblatt am 04.10.2023

### Inhaltsübersicht

Artikel 1 Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung – Bio-AHV)

- Schaffung eines **Rechtsrahmens** im Sinne der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie und der Bio-Strategie 2030, der durch auf die Branche zugeschnittene, praktikable Vorgaben eine Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der AHV unterstützt.

Link zum Bundesgesetzblatt:

- [https://www.recht.bund.de/bgbl/1/2023/265/regelungstext.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](https://www.recht.bund.de/bgbl/1/2023/265/regelungstext.pdf?__blob=publicationFile&v=2)

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Allgemein

Neu ab 2023: Kernpunkte im Überblick

- **Realitätsnahe Vorgaben:** Vorschriften, die noch zielgenauer Realität in der Gastronomie entsprechen und Wegfall verschiedener Dokumentationsanforderungen.
- **Reduzierter Aufwand für zertifizierte Küchen:** in den Bereichen Wareneingangsprüfung, Lager-/Prozesstrennung, Aufzeichnungen/Buchführung.
- **Kennzeichnung:** Listung ausgelobter Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse; eine parallele Verwendung der gleichen Zutat in biologisch und nicht-biologisch ist nicht möglich.
- **Auszeichnung:** Auszeichnung des (geldwerten) Bio-Anteils mit dem Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber und Gold möglich.

Durch die Bio-AHVV soll die Kommunikation, die Zertifizierung und Kontrolle von Bio in der AHV einfacher, klarer und ehrlicher werden.

Folgend weiterführende Erläuterungen zu den einzelnen Punkten:

- **Realitätsnahe Vorgaben:** Da nur noch eine Kennzeichnung der Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse möglich ist, entfallen Dokumentationspflichten, die es zuvor z. B. bei der Nutzung der Auslobung von Bio-Speisen und Bio-Speisekomponenten gegeben hat. In diesem Fall musste eine Küche in der Vergangenheit aufwendig nachweisen, dass die eingekauften Bio-Zutaten auch in den ausgelobten Bio-Speisen verarbeitet wurden.
- **Reduzierter Aufwand für zertifizierte Küchen:** Im Rahmen der Zutatenkennzeichnung entscheidet sich eine Küche, welche Zutaten und Erzeugnisse sie in Bio-Qualität einsetzen möchte und macht dies über eine Bio-Zutatenübersicht deutlich. Somit wird z. B. auch die Bio-Kontrolle wird hierdurch erleichtert, da weniger Vorgänge und Dokumente geprüft werden müssen.
- **Kennzeichnung:** Bei Bio-Zutaten handelt es sich um Zutaten, die gemäß den Vorgaben der Verordnung (EU) 2018/848 erzeugt worden sind. Dies können z. B. Bio-Gurken, Bio-Äpfel oder Bio-Farfalle sein. Bei Bio-Erzeugnissen handelt es sich um ein Lebensmittel aus mehreren Zutaten aus ökologischer/biologischer Produktion gemäß der Verordnung (EU) 2018/848. Dies können z. B. Bio-Maultauschen sein.
- **Auszeichnung:** Um auf das Bio-Engagement einer Küche aufmerksam zu machen, kann der geldwerte Bio-Anteil zukünftig mit dem Bio-AHV-Kennzeichen in den drei Kategorien Bronze, Silber, Gold ausgezeichnet werden. Eine Alternative Bezeichnung ist: „Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber, Gold“.

## Kennzeichnungsvorgaben



## Rechtliche Grundlagen | Bio-AHV | Kennzeichnungsvorgaben

Trennung von **Kennzeichnung** und Auszeichnung

### Kennzeichnung

- Zutatenauslobung über Aushang, Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität
- Auf dem Speiseplan (wenn gewünscht)

Folgende Zutaten werden ausschließlich in Bio-Qualität eingesetzt

- Joghurt
- Pasta
- Kaffeebohnen
- Milch
- Reis

### Auszeichnung

- Höhe des Bio-Anteils
- Zusätzlich zur Kennzeichnung möglich über das Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold



Quelle/Link: <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2023/103-bio-ahv.html>

BMBL

Grundsätzlich ist es sehr wichtig, die Kennzeichnung und die Auszeichnung von Bio in der AHV zu unterscheiden.

Daher wir zunächst auf die Kennzeichnung und dessen Vorgaben und die Kommunikationsmöglichkeiten im Rahmen dieser auf Speiseplänen und Speisekarten geschaut und im zweiten Schritt auf die Auszeichnung i.R. des Bio-AHV-Kennzeichens in Bronze, Silber, Gold.

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kennzeichnungsvorgaben

**Welche** Voraussetzungen gelten für die Kennzeichnung?

- Grundlage: **Abschnitt 2 „Produktion, Kennzeichnung und Auszeichnung“**
- Voraussetzungen für die Kennzeichnung: **§ 4**
- Gültiges EU-Bio-Zertifikat für den Rechnungssteller (Lieferanten) liegt vor.
- Verwendung von Zutaten und Erzeugnissen, die nach VO (EU) Nr. 2018/848 zertifiziert sind.
- Zutaten und Erzeugnisse dürfen nur dann als Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse gekennzeichnet werden, wenn die gleiche Zutat oder das gleiche Erzeugnis nicht am gleichen Tag in derselben oder für dieselbe Betriebseinheit parallel als nicht-biologisches Produkt verwendet wird.

Damit eine Kennzeichnung erfolgen kann, müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein.

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kennzeichnungsvorgaben

### Was darf als Bio gekennzeichnet werden?

- Grundlage: **Abschnitt 2 „Produktion, Kennzeichnung und Auszeichnung“**
- Gestaltung der Kennzeichnung: **§ 5 Absatz 1 + 2**

§ 5

#### Gestaltung der Kennzeichnung

(1) Zutaten und Erzeugnisse gelten als mit Bezug auf die ökologische/biologische Produktion gekennzeichnet, wenn sie in der Kennzeichnung, in der Werbung oder in den Geschäftspapieren mit Bezeichnungen versehen werden, die den Eindruck vermitteln, dass sie nach den Vorschriften des Artikels 9 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2018/848 produziert worden sind.

(2) Zutaten und Erzeugnisse dürfen auch nach Satz 2 Nummer 1 bis 3 zusammenfassend gekennzeichnet werden, wobei die Differenzierung nach ökologischen/biologischen Produkten und Umstellungsprodukten gewährleistet sein muss. Zulässig ist

- Einzelne Bio-Zutaten und/oder -Erzeugnisse: z. B. Bio-Eier, Bio-Rindfleisch, Bio-Maultaschen
- Bio-Produktgruppen: z. B. Bio-Salate, Bio-Nudeln
- Eine ganze Speise/Getränk aus 100 % Bio-Zutaten: alle Zutaten Bio

1. eine in Produktgruppen zusammenfassende Kennzeichnung,

2. bei ausschließlicher Verwendung von Zutaten aus ökologischer/biologischer Produktion für eine Speise oder ein Getränk eine zusammenfassende Kennzeichnung in Form einer Feststellung, dass alle Zutaten dieser Speise oder dieses Getränks biologisch/ökologisch produziert worden sind,

3. bei ausschließlicher Verwendung von Zutaten und Erzeugnissen aus ökologischer/biologischer Produktion im Unternehmen eine zusammenfassende Kennzeichnung in Form einer Feststellung, dass alle im Unternehmen verwendeten Zutaten und Erzeugnisse biologisch/ökologisch produziert worden sind.

Überblick über die gesetzliche Grundlage zur Kennzeichnung.

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kennzeichnungsvorgaben

**Wie** müssen Zutaten und Erzeugnisse verpflichtend gekennzeichnet werden?

### Zutatenübersicht § 6 Absatz 1

- Im Zuge einer **tagesaktuellen Bio-Zutatenübersicht**, welche ergänzend zur Kennzeichnung auf Speiseplänen, Tafeln, Schriftstücken oder anderen Übersichten in einer leicht zugänglichen Form bereitzuhalten ist.
- Im Zuge einer **Nicht-Bio-Zutatenübersicht** in Abweichung zu § 6 Absatz 1.

§ 6

#### Zutatenübersicht

(1) Ergänzend zur Kennzeichnung auf Speiseplänen, Tafeln, Schriftstücken oder anderen Übersichten, auch in elektronischer Form, hat ein Unternehmer nach Maßgabe des Satzes 2 eine tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht in einer für Gäste leicht zugänglichen Form bereitzuhalten. In der Bio-Zutatenübersicht hat der Unternehmer zwischen ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnissen und solchen aus Umstellung zu unterscheiden.

ODER

(2) Abweichend von Absatz 1 darf ein Unternehmer eine Nicht-Bio-Zutatenübersicht bereithalten, die keine ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse enthalten darf.

Werden Bio-Lebensmittel eingesetzt und dies auch kommuniziert, ist eine tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht bzw. Nicht-Bio-Zutatenübersicht verpflichtend (das Vorliegen und die Richtigkeit dieser wird durch die Kontrollstelle überprüft).

Ergänzender Hinweis:

Laut § 6 Absatz 3: „(3) Soweit es sich bei Zutaten um zusammengesetzte Zutaten im Sinne des Artikels Absatz 2 Buchstabe h der Verordnung (EU) 1169/2011 handelt, ist eine gesonderte Nennung der Bestandteile der Zutat in der Zutatenübersicht nicht erforderlich.“  
Verordnung (EU) 1169/2011 → Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)

Bsp: Bei Bio-Gewürzmischungen müssten nicht alle einzelnen Bio-Gewürzkomponenten im Rahmen der Zutatenübersicht aufgeführt sein.

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kennzeichnungsvorgaben

Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht I Muster verschiedener Kennzeichnungsmöglichkeiten



**Hinweis:** Hier dürfen neben dem Bio-Siegel auch Logos von Bio-Anbauverbänden und länderspezifische Kennzeichnungen – wenn entsprechende Ware eingesetzt – abgebildet werden.

Hier sind verschiedene Möglichkeiten aufgeführt, wie eine Bio-Zutatenübersicht aussehen kann:

Links: ausschl. Kennzeichnung über das Bio-Siegel

Mitte: Kennzeichnung über das Bio-Siegel und von Verbandsware (wenn diese entsprechend vorliegt)

Rechts: Kennzeichnung über das Bio-Siegel und einem länderspezifischen Kennzeichen für regionale Bio-Lebensmittel

## Rechtliche Grundlagen | Bio-AHVV | Kennzeichnungsvorgaben

Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht | Muster verschiedener Kennzeichnungsmöglichkeiten

### Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:

- Fleisch
- Kartoffeln
- Pasta
- Gewürze



### Folgende Zutaten haben Bio- und Demeter-Qualität:

- Kaffeebohnen
- Eier
- Milch



### Folgende Zutaten haben sowohl Bio- als auch Naturland-Qualität:

- Milch
- Tomaten
- Kartoffeln
- Pasta



### Folgende Zutaten sind ausschließlich Bio aus Bayern:

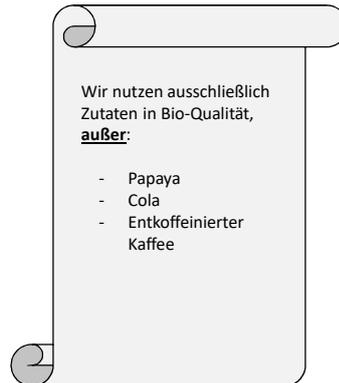
- Brot
- Joghurt
- Eier



Weitere möglichen Kennzeichnungsvarianten.

## Rechtliche Grundlagen | Bio-AHV | Kennzeichnungsvorgaben

Tagesaktuelle Nicht-Bio-Zutatenübersicht | Muster einer Kennzeichnungsmöglichkeit



**Hinweis:**

Werden in einer Küche nahezu ausschließlich Bio-Lebensmittel eingesetzt, ist es einfacher eine Nicht-Bio-Zutatenübersicht mit allen Zutaten, die nicht in biologischer Qualität eingesetzt werden, zu erstellen.  
Auch diese muss grundsätzlich tagesaktuell sein.

Auch eine Nicht-Bio-Zutatenübersicht ist möglich.

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHV I Kennzeichnungsvorgaben

Welche Pflichten gelten bei Kennzeichnung nach § 4?

- Grundlage: **Abschnitt 3 „Unternehmerpflichten“**
- „Aufzeichnungspflichten bei Kennzeichnung nach § 4“: **§ 11**
- Aufzeichnung kann schriftlich oder elektronisch erfolgen
- Bei zeitgleicher Lagerung der gleichen Zutat in biologischer und nicht-biologischer:  
Sicherstellung einer Nachverfolgbarkeit durch Buchführung zur Art und Anzahl der ausgegebenen Speisen und Getränke;  
Warenflussdokumentation ist nicht erforderlich

<p>§ 11</p> <p><b>Aufzeichnungspflichten bei Kennzeichnung nach § 4</b></p> <p>(1) Sofern ein Unternehmer Zutaten oder Erzeugnisse nach § 4 kennzeichnet, hat er schriftlich oder elektronisch Folgendes aufzuzeichnen:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. den Namen und die Anschrift jedes Lieferanten oder der sonstigen Bezugsquellen,</li><li>2. die Art, die Menge und den Zeitpunkt der von der Betriebseinheit bezogenen<ol style="list-style-type: none"><li>a) ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse,</li><li>b) Zutaten und Erzeugnisse aus der Umstellung auf die ökologische Produktion und</li><li>c) nicht ökologischen/nicht biologischen Zutaten und Erzeugnisse.</li></ol></li></ol> <p>(2) Sofern ein Unternehmer zeitgleich in derselben Betriebseinheit gleiche Zutaten oder Erzeugnisse aus ökologischer/biologischer Produktion und aus nicht ökologischer/nicht biologischer Produktion lagert, hat er sicherzustellen, dass Art und Anzahl der ausgegebenen Speisen und Getränke aus der Buchführung hervorgehen. Eine Warenflussdokumentation ist nicht erforderlich.</p>
---

Entsprechend der Bio-AHV hat das AHV-Unternehmen bestimmte Auszeichnungspflichten.

Weiterführende Information (auch zu Umstellungsware) wird der im Rahmen des BÖL-Projektes „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV!“ entstehende Leitfaden bereithalten.

## Kommunikationsmöglichkeiten auf Speiseplänen und Speisekarten



### Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten

**Wie** kann Bio auf Speiseplänen, Speisekarten, Aufstellern kommuniziert werden?

**Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln kann auf verschiedene Weise auf o. g. Dokumenten kommuniziert werden, z. B.:**

- Mittels vorangestellter Bezeichnung „Bio“
- Mittels vorangestellter Bezeichnung „Bio“ und farblicher Hervorhebung
- Mittels Symbolik, z. B. einem Sternchen (\*)
- Durch eine Kennzeichnung von selbsthergestellten Speise mit 100 % Bio-Zutaten
- Durch eine Kennzeichnung von zugekauften Bio-Erzeugnissen
- In Kombination eines Speiseplanes und einer Bio-Zutatenübersicht
- In Kombination einer Speisekarte und einer Bio-Zutatenübersicht

**Hinweis:** Eine grundsätzliche Nutzung des staatlichen Bio-Siegels auf Speiseplänen, Speisekarten und Tischaufstellern ist nicht zulässig. Eine Ausnahme besteht bei der Kombination von Speiseplänen/Speisekarten mit Bio-Zutatenübersichten.

Einleitungsfolie, um im Folgenden auf die verschiedenen Möglichkeiten der Kommunikation von Bio auf Speiseplänen, Speisekarten und Aufstellern zu schauen.

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten

### Kennzeichnung auf Speiseplänen I Muster 1: Vorangestelltes „Bio“

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Chili con Carne mit Bio-Hackfleisch	Kartoffelgratin	Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Bio-Tomaten	Kartoffelrösti mit Bio-Erbesen und Fischstäbchen	Kaiserschmarrn
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
Gurkensalat	Möhrensalat mit Bio-Äpfeln	Buffet	Bio-Feldsalat mit Walnüssen und Bio-Fenchel	Buffet
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Obstsalat	Schokoladenpudding mit Bio-Sahne	Mangoquark	Schokokuchen	Apfel-Himbeer-Mus

**Hinweis:** Die dazugehörige Zutatenübersicht muss mindestens folgende Zutaten in Bio-Qualität auflisten: Hackfleisch, Tomaten, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, Äpfel, Sahne.

## Rechtliche Grundlagen | Bio-AHVV | Kommunikationsmöglichkeiten

Kennzeichnung auf Speiseplänen | **Muster 2: Vorangestelltes „Bio“ und farbliches Hervorheben**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Chili con Carne mit <b>Bio-Hackfleisch</b>	Kartoffelgratin	Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen <b>Bio-Tomaten</b>	Kartoffelrösti mit <b>Bio-Erbesen</b> und Fischstäbchen	Kaiserschmarrn
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
Gurkensalat	Möhrensalat mit <b>Bio-Äpfeln</b>	Buffet	<b>Bio-Feldsalat</b> mit Walnüssen und <b>Bio-Fenchel</b>	Buffet
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Obstsalat	Schokoladenpudding mit <b>Bio-Sahne</b>	Mangoquark	Schokokuchen	Apfel-Himbeer-Mus

Grün gekennzeichnet = Bio-Zutaten

**Hinweis:** Die dazugehörige Zutatenübersicht muss mindestens folgende Zutaten in Bio-Qualität auflisten: Hackfleisch, Tomaten, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, Äpfel, Sahne.

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten

Kennzeichnung auf Speiseplänen I **Muster 3: Symbolik, z. B. Sternchen (\*)**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Chili con Carne mit Hackfleisch*	Kartoffelgratin	Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Tomaten*	Kartoffelrösti mit Erbsen* und Fischstäbchen	Kaiserschmarrn
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
Gurkensalat	Möhrensalat mit Äpfeln*	Buffet	Feldsalat* mit Walnüssen und Fenchel*	Buffet
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Obstsalat	Schokoladenpudding mit Sahne*	Mangoquark	Schokokuchen	Apfel-Himbeer-Mus

Sternchen (\*) = Bio-Zutaten

**Hinweis:** Die dazugehörige Zutatenübersicht muss mindestens folgende Zutaten in Bio-Qualität auflisten: Hackfleisch, Tomaten, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, Äpfel, Sahne.

**Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten**

Kennzeichnung auf Speiseplänen I **Muster 4: Selbsthergestellte Speise mit 100 % Bio-Zutaten**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Chili con Carne (alles Bio)	Kartoffelgratin	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Chili con Carne: Selbsthergestellte Speise für dessen Herstellung ausschließlich Bio-Zutaten verwendet wurden.</p> <p>Bezeichnungsmöglichkeit im Speiseplan: <b>Chili con Carne (alles Bio)</b></p> </div>		
Salat	Salat			
Gurkensalat	Möhrensalat mit Bio-Äpfeln			
Dessert	Dessert			
Obstsalat	Schokoladen- pudding mit Bio- Sahne			

Hier ist hinsichtlich der Kennzeichnung wichtig zu unterscheiden, ob es sich um ein zugekauftes Bio-Erzeugnis handelt oder eine selbsthergestellte Speise aus 100% Bio-Zutaten: Im letzteren Fall ist die korrekte Bezeichnung „Chili con Carne (alles Bio)“.

**Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten**

Kennzeichnung auf Speiseplänen I **Muster 5: Zugekaufte Bio-Erzeugnisse**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Chili con Carne mit <b>Bio-Hackfleisch</b>	Kartoffelgratin	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Bio-Schokoladenpudding: Schokoladenpudding, der als Bio-Erzeugnis zugekauft wurde und dem keine weiteren Zutaten beifügt wurden.</p> <p>Bezeichnungsmöglichkeit im Speiseplan: <b>Bio-Schokoladenpudding</b></p> </div>		
Salat	Salat			
Gurkensalat	Möhrensalat mit <b>Bio-Äpfeln</b>			
Dessert	Dessert			
Obstsalat	<b>Bio-Schokoladenpudding</b>			

Hier ist hinsichtlich der Kennzeichnung wichtig zu unterscheiden, ob es sich um ein zugekauftes Bio-Erzeugnis handelt oder eine selbsthergestellte Speise aus 100% Bio-Zutaten: Im ersten Fall ist die korrekte Bezeichnung „Bio-Schokoladenpudding“.

**Rechtliche Grundlagen | Bio-AHVV | Kommunikationsmöglichkeiten**

Speiseplan und Bio-Zutatenübersicht | Kennzeichnungsmuster

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Chili con Carne mit Bio-Hackfleisch	Kartoffelgratin	Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Bio-Tomaten	Kartoffelrösti mit Bio-Erbesen und Fischstäbchen	Kaiserschmarrn
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
Gurkensalat	Möhrensalat mit Bio-Äpfeln	Buffet	Bio-Feldsalat mit Walnüssen und Bio-Fenchel	Buffet
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Obstsalat	Schokoladenpudding mit Bio-Sahne	Mangoquark	Schokokuchen	Apfel-Himbeer-Mus

**Hinweis:**  
In diesem Fall ist die Nutzung des Bio-Siegels zulässig, da es in Kombination mit der Bio-Zutatenübersicht genutzt wird und sich nur hierauf bezieht.

**Hinweis:**  
In diesem Muster sind in der Bio-Zutatenübersicht ausschließlich die Bio-Lebensmittel aufgeführt, die in der Woche eingesetzt werden.  
Wird diese Kennzeichnungsvariante genutzt, können (und wird empfohlen) grundsätzlich alle in Bio-Qualität eingesetzten Zutaten und Erzeugnisse aufzulisten.

Grün gekennzeichnet = Bio-Zutaten



Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:  
Hackfleisch, Tomaten, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, Äpfel, Sahne.

## Rechtliche Grundlagen | Bio-AHVV | Kommunikationsmöglichkeiten

Bio-Zutatenübersicht und Speisekarte | Kennzeichnungsmuster

**Hinweis:**

In diesem Fall ist die Nutzung des Bio-Siegels zulässig, da es in Kombination mit der Bio-Zutatenübersicht genutzt wird und sich nur hierauf bezieht.



## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten

Kennzeichnung auf Speiseplänen, Speisekarten, Aufstellern I **Verwendung von Bio-Siegel ist nicht zulässig**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
Chili con Carne mit Bio-Hackfleisch	Kartoffelgratin	Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Bio-Tomaten	Kartoffelrösti mit Bio-Erbssen und Fischstäbchen	Kaiserschmarrn
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
Gurkensalat	 Möhrensalat mit Bio-Äpfeln	Buffet	Bio-Feldsalat mit Walnüssen und Bio-Fenchel	Buffet
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Obstsalat	Schokoladenpudding mit Bio-Sahne	Mangoquark	Schokokuchen	Apfel-Himbeer-Mus



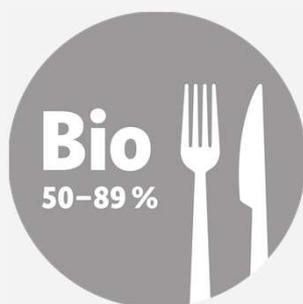
### Staatliches Bio-Siegel

**Nicht erlaubt:** Nutzung auf Speiseplänen, Speisekarten, Tischaufstellern. Es kann der Eindruck entstehen, dass alle Speisen dieser Woche oder alle Komponenten einer Speise in Bio-Qualität sind.

**Ausnahme:** Wird ein Speiseplan, Speisekarte oder Tischaufsteller mit einer Bio-Zutatenübersicht kombiniert, darf das Bio-Siegel mit klarem Zutatenbezug verwendet werden.

**Hinweis:** Die dazugehörige Zutatenübersicht muss mindestens folgende Zutaten in Bio-Qualität auflisten: Hackfleisch, Tomaten, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, Äpfel, Sahne.

**Auszeichnungsvorgaben: Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold**



## Rechtliche Grundlagen | Bio-AHV | Auszeichnungsvorgaben

Trennung von Kennzeichnung und Auszeichnung

### Kennzeichnung

- Zutatenauslobung über Aushang, Auflistung der Zutaten in Bio-Qualität
- Auf dem Speiseplan (wenn gewünscht)

Folgende Zutaten werden ausschließlich in Bio-Qualität eingesetzt

- Joghurt
- Pasta
- Kaffeebohnen
- Milch
- Reis

### Auszeichnung

- Höhe des Bio-Anteils
- Zusätzlich zur Kennzeichnung möglich über das Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold



Quelle/Link: <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2023/103-bio-ahvv.html>

BMEL

Bitte hier wieder unbedingt unterscheiden zwischen Kennzeichnung (verpflichtend) und Auszeichnung (optional), wenn Bio kommuniziert werden soll.

## Rechtliche Grundlagen | Bio-AHV | Auszeichnungsvorgaben

**Welche** Voraussetzungen gelten für die Auszeichnung?

- Grundlage: **Abschnitt 2 „Produktion, Kennzeichnung und Auszeichnung“** → § 8 (Auszeichnung des Bio-Anteils)
- **Zusätzliche Auszeichnung** des Bio-Anteils der jeweiligen Betriebseinheiten möglich (sofern von Öko-Kontrollstelle geprüft und zertifiziert)
- Auszeichnung **ausschließlich über Bio-AHV-Kennzeichen\*** möglich in der jeweiligen **Kategorie:**

Muster Kategorie „20-49“



Muster Kategorie „50-89“



Muster Kategorie „90-100“



\*Vorgaben zur konkreten Ausgestaltung des Bio-AHV-Kennzeichens sind der „Anlage 1 (zu § 8 Absatz 2 und 3) AHV-Kennzeichen in 3 Kategorien“ der Bio-AHV zu entnehmen. Die Logos zum Download sind hier zu finden: [www.bio-ahv.de](http://www.bio-ahv.de).

Hier der Direktlink zu den Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold:  
<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/bio-ahv-logos-zum-download/>

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Auszeichnungsvorgaben

**Wie** wird die Höhe des Bio-Anteils ermittelt?

- Grundlage: **Abschnitt 2 „Produktion, Kennzeichnung und Auszeichnung“**
- Berechnung und Zertifizierung des Bio-Anteils: **§ 9**
- **Unternehmerpflichten:**
  - Monatliche Berechnung und Aktualisierung des Bio-Anteils
  - Mitteilung bei Verringerung des Bio-Anteils im Berechnungszeitraum, wenn diese mehr als einen Monat andauert und hieraus eine Einordnung in eine andere Auszeichnungskategorie resultiert

§ 9	
Berechnung und Zertifizierung des Bio-Anteils	
(1)	Die Berechnung des Bio-Anteils ist vom Unternehmer selbstständig durchzuführen. Sie ist monatlich zu aktualisieren.
(2)	Die Kontrollstelle hat die Richtigkeit der Berechnung des Bio-Anteils im Rahmen der Kontrolle gemäß § 13 anhand der nach § 11 vom Unternehmer zu führenden Aufzeichnungen zu überprüfen. Bei Einhaltung der Vorgaben dieser Verordnung hat sie das Zertifikat nach § 13 Absatz 2 oder § 14 Absatz 1 Satz 3 entsprechend zu ergänzen.
(3)	Für die erste Zertifizierung des Bio-Anteils hat die Kontrollstelle als Berechnungszeitraum die letzten drei Monate vor dem Kontrollbesuch zugrunde zu legen. Bei den Folgekontrollen ist jeweils der Berechnungszeitraum der letzten zwölf Monate zugrunde zu legen.
(4)	Der Unternehmer kann eine Erhöhung des Bio-Anteils jederzeit von seiner Kontrollstelle prüfen und zertifizieren lassen. Es gilt der Berechnungszeitraum nach Absatz 3 Satz 2.
(5)	Der Unternehmer hat nach Maßgabe des Satzes 2 der Kontrollstelle eine Verringerung des durchschnittlichen Bio-Anteils im Berechnungszeitraum nach Absatz 3 Satz 1 oder 2 mitzuteilen, sobald diese
1.	mehr als einen Monat andauert hat und
2.	zur Einordnung in eine andere Auszeichnungskategorie führt oder der untere Schwellenwert der ersten Kategorie nicht mehr erreicht wird.
Die Mitteilung hat unverzüglich nach Ablauf des Monats zu erfolgen. Die Kontrollstelle hat die Verringerung zu überprüfen und für den festgestellten Bio-Anteil ein aktualisiertes Zertifikat auszustellen.	

Ausführlichere Information (mit Beispielberechnungen des Bio-Anteils und der Berechnungszeiträume) wird der im Rahmen des BÖL-Projektes „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV!“ entstehende Leitfaden bereithalten.

**Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Auszeichnungsvorgaben I Bio-Anteil**

Ermittlung des Bio-Anteils mit Hilfe eines Warenwirtschaftssystems I Ein Beispiel

MSC / BIO	Altern.- Art.- Nr.	Alternativ-Artikelbezeichnung	VK [€]	Fak- tor	Altern.- Umsatz [€]	Diff [€]	Diff [%]	HWG- Nr.	UWG-Bezeichnung
BIO	13049522	Kn.Bio Gemüsebouillon 10kg	16,06 €		17.265 €	6.525 €	60,76	100000	Saucen / Fonds
BIO	13116910	Bio Emmentaler 45% Sch.gefä.25x20g	5,87 €		10.760 €	1.265 €	13,32	80000	Schnittkäse, Scheiben
MSC	14102806	TK MSC Seelachsfilet, Loin, unpaniert, IQ	6,48 €		10.433 €	1.127 €	12,11	50000	TK Fisch, ganz / Portionen
BIO	12772810	Bio Edamer Scheiben 40% gef.25x20g	5,42 €		5.127 €	1.135 €	28,44	80000	Schnittkäse, Scheiben
BIO	13710880	Devert Mühle Bio Parboiled Reis weiß lang	2,58 €		7.934 €	4.951 €	165,98	90000	Hülsenfrüchte / Reis
BIO	11020004	TK Ardo Bio Markerbisen, unsortiert, 2,5 kg	2,66 €		3.584 €	1.496 €	71,61	60000	TK Gemüse
MSC	14434464	TK MSC Alaska-Seelachsfilet-Würfel, unpaniert	5,18 €		2.098 €	441 €	26,65	50000	TK Fisch, ganz / Portionen
BIO	14795725	Byodo Bio Rapsöl extra mild 10l	4,75 €		6.318 €	4.735 €	299,16	80000	Öle / Fette
BIO	12680559	Byodo Bio Tomatenmark 28% 4250ml	16,32 €		4.406 €	2.862 €	185,31	110000	Gemüsekonserven
MSC	10138939	Friesenkrone MSC Brat Röllchen,pfannentauglich	18,12 €		2.156 €	627 €	41,01	50000	Marinaden
BIO	13672725	Bio Gouda gerieben 48% 1kg	8,68 €		3.437 €	1.952 €	131,47	80000	Schnittkäse, gerieben
BIO	13049515	Kn.Bio Gemüsebouillon 1kg	22,85 €		3.702 €	2.432 €	191,45	100000	Brühen / Bouillons
BIO	30032293	TK Ardo Bio Süßmais, 2,5 KG/6T	2,55 €		1.632 €	541 €	49,56	60000	TK Gemüse
BIO	10248416	Kölln BIO Schmelzflocken250g	2,23 €	2,0	3.278 €	2.198 €	203,40	90000	Cerealien / Müsli / Haferflocken

2021 Gesamteinkauf 1.791.345 €  
Bio/Artgerecht/Fair/Lokal 886.715 € (Ø 49,5 %, davon 22% Bio-Anteil, Ziel weiter 25 %)

Diese Folie soll beispielhaft veranschaulichen, wie der geldwerte, prozentuale Bio-Anteil mit Hilfe des von der Küche eingesetzten Warenwirtschaftssystems ermittelt werden kann. Die Berechnung des Bio-Anteils muss monatlich erfolgen. Kommt es z. B. vor, dass im Januar große Mengen an Bio-Lebensmitteln auf Vorrat gekauft werden (z. B. Bio-Passata), wird in diesem Monat der geldwerte Bio-Anteil deutlich höher sein, als in den Folgemonaten, in welchen die Vorräte verbraucht werden. Die Kontrollstelle prüft im Falle einer Erstzertifizierung den Bio-Anteil der letzte 3 Monate und bei Folgeinspektionen den Bio-Anteil über die letzten 12 Monate.

**Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Auszeichnungsvorgaben I Bio-Anteil**

Ermittlung des Bio-Anteils mit Hilfe einer Excel-Anwendung aus einem Projekt der Initiative IN FORM

in FORM									
Ermittlung des Bio-Anteils [%] für: <b>Los-Nr. 1, 5 + 8</b> <span style="float: right;">Dokumentationszeitraum: <b>02/2019 - 04/2019</b></span>									
Bitte geben Sie alle Beträge ohne Einheit ein, d.h. beispielsweise 156,80 statt 156,80 € oder EUR 156,80.									
<b>Bio-Anteil [%]: 42,61%</b>									
TOTAL:	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	(I)
			3.609,27 €	4.860,22 €	2.000,99 €	10.869,48 €		8.468,49 €	
Name des Lieferanten	Rechnungsnummer	Rechnungsdatum	Bio-Lebensmittel [€/netto]	konvent. Lebensmittel [€/netto]	NICHT zu berücksichtigender Rechnungsbetrag [€/netto]	Kontrollfeld Rechnungssumme [€/netto]	Summe Bio-Lebensmittel plus konvent. Lebensmittel [€/netto]	Bio-Anteil pro Rechnung [%]	
<small>Vorzeichen für einseitliche Lieferantennummern.</small>			<small>Eingabeformat: TT/MM/JJJJ</small>	<small>Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller Bio-Lebensmittel für die zugehörige Dokumentationsperiode.</small>	<small>Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller konventionellen Lebensmittel für die zugehörige Dokumentationsperiode.</small>	<small>Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller Rechnungsbeträge, die nicht in die Berechnung einfließen dürfen, z.B. Boni-Fond und/oder Lebensmittel, die nicht zur zugehörigen Dokumentationsperiode bzw. dem zugehörigen Dokumentationszeitraum gehören.</small>	<small>KEINE EINGABE Kontrollfeld zum Abgleich mit dem Netto-Gesamtbetrag der jeweiligen Rechnung.</small>	<small>KEINE EINGABE Automatische Berechnung pro Rechnung aus den Spalten (D) plus (E), d.h. für Berechnung des Bio-Anteils zu berücksichtigtem Rechnungsbetrag.</small>	<small>KEINE EINGABE Automatische Berechnung zum Vergleich der Spalten (D) und (H).</small>
Muster-Lieferant	1001/19	01.02.2019	1.200,59 €	1.579,83 €		3.881,11 €	2.780,42 €	43,18%	
Bäckerei Muster	27/2019	01.02.2019	784,30 €		1.100,69 €	784,30 €	784,30 €	100,00%	
Molkerei Muster	RE-1319	01.02.2019		350,40 €		350,40 €	350,40 €	0,00%	
Muster-Lieferant	1099/19	04.02.2019	888,88 €	2.399,00 €	900,30 €	4.188,18 €	3.287,88 €	27,04%	
Frischkost Muster	040219-888	04.02.2019	734,50 €	530,99 €		1.265,49 €	1.265,49 €	58,04%	
						0,00 €	0,00 €	0,00%	
						0,00 €	0,00 €	0,00%	
						0,00 €	0,00 €	0,00%	
						0,00 €	0,00 €	0,00%	
						0,00 €	0,00 €	0,00%	
						0,00 €	0,00 €	0,00%	
						0,00 €	0,00 €	0,00%	
						0,00 €	0,00 €	0,00%	

Um den prozentualen, geldwerten Bio-Anteil zu ermitteln, ist im Rahmen eines IN FORM Projektes (2017-2019) mit dem Titel „Entwicklung und Validierung eines Prüfkonzpts zum Einsatz nachhaltig erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung“ eine frei zugängliche Excel-Anwendung entstanden.

Diese ist hier zu finden:

- <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/weitere-projekte/in-form-projekt-2017-19-1>

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Auszeichnungsvorgaben

Welche Pflichten gelten bei Auszeichnung des Bio-Anteils?

- Grundlage: **Abschnitt 3 „Unternehmerpflichten“**
- Aufzeichnungspflichten bei Auszeichnung des Bio-Anteils: **§ 12**
- Punkte (1 - 5) gelten für jeden Wareneinkauf
- Von der Berechnung ausgenommen: Produkte, die keine Lebensmittel sind, und Wasser

### § 12

#### Aufzeichnungspflichten bei Auszeichnung des Bio-Anteils

(1) Sofern ein Unternehmer den Bio-Anteil nach § 8 auszeichnet, hat er für jeden Wareneinkauf schriftlich oder elektronisch Folgendes aufzuzeichnen:

1. den Namen und die Anschrift jedes Lieferanten oder der sonstigen Bezugsquelle,
2. die Rechnungsnummer und das Rechnungsdatum,
3. den in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrag aller ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse und deren monatlichen Netto-Gesamtbetrag,
4. den in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrag aller nicht ökologischen/nicht biologischen Zutaten und Erzeugnisse und deren monatlichen Netto-Gesamtbetrag und
5. den in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrag aller Produkte, die nicht in die Berechnung nach § 9 Absatz 1 Satz 1 einfließen dürfen und deren monatlichen Netto-Gesamtbetrag.

(2) Nicht in die Berechnung nach § 9 Absatz 1 Satz 1 einfließen dürfen Produkte, die keine Lebensmittel sind, und Wasser.

**Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Auszeichnungsvorgaben**

Musterzertifikate bei Auszeichnung nach § 8 Absatz 2 und 3



Die Musterzertifikate befinden sich in der Anlage 2 (zu § 13 Absatz 3).  
 Links: einschl. Auszeichnung des Bio-Anteils  
 Rechts: ohne Auszeichnung des Bio-Anteils

## Zertifizierungspflicht



## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHV I Zertifizierungspflicht beim Bio-Angebot

Zertifizierungspflicht JA oder NEIN?

Bio-Angebot <u>mit</u> Zertifizierungspflicht	Bio-Angebot <u>ohne</u> Zertifizierungspflicht
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bei <u>gewerbsmäßigem Betrieb</u> einer Einrichtung, die Bio-Lebensmittel in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes ist ausschlaggebend</li><li>• Bei <u>einmaligen Bio-Aktionswochen</u></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bei <u>nicht gewerbsmäßigem Betrieb</u> einer Einrichtungen (z. B. Kindertagesstätten und Schulen mit Frischküche)</li><li>• Bei einem Bio-Angebot, für das <u>keine Kaufentscheidung</u> getroffen werden kann (z. B. in Kindertagesstätten und Schulen)</li><li>• Bei <u>alleinigem Weiterverkauf</u> nicht weiter verarbeiteter Handelsware</li><li>• Bei einem Bio-Angebot, welches <u>nicht</u> als solches <u>gekennzeichnet</u> wird</li></ul>

Hier findet sich eine Übersicht unter welchen Voraussetzungen eine Zertifizierungspflicht besteht und unter welchen nicht.

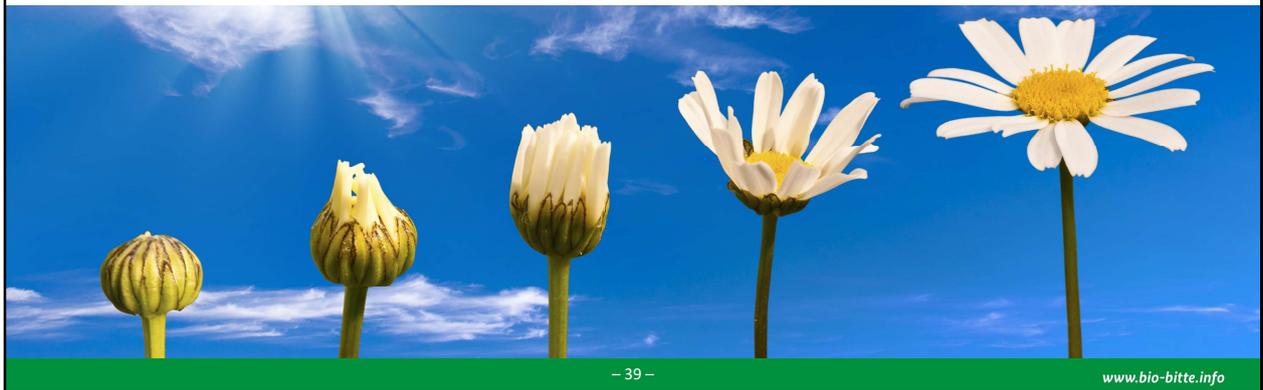
Auf der nächsten Folie wird diese ergänzt, um einen Sonderfall der Kitas und Schulen im Falle der Nutzung des Bio-AHV-Kennzeichens in Bronze, Silber, Gold betrifft.

## Rechtliche Grundlagen I Bio-AHV I Zertifizierungspflicht beim Bio-Angebot

**Sonderfall:** Auszeichnung des Bio-Anteils bei Kindertagesstätten und Schulen

Bio-Angebot <u>mit</u> Zertifizierungspflicht	Bio-Angebot <u>ohne</u> Zertifizierungspflicht
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei <u>gewerbsmäßigem Betrieb</u> einer Einrichtung, die Bio-Lebensmittel in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes ist ausschlaggebend</li> <li>Bei <u>einmaligen Bio-Aktionswochen</u></li> <li><u>Sonderfall:</u> Kindertagesstätten und Schulen, wenn eine <u>Auszeichnung des Bio-Anteils</u> über das Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold erfolgt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei <u>nicht gewerbsmäßigem Betrieb</u> einer Einrichtungen (z. B. Kindertagesstätten und Schulen mit Frischküche)</li> <li>Bei einem Bio-Angebot, für das <u>keine Kaufentscheidung</u> getroffen werden kann (z. B. in Kindertagesstätten und Schulen)</li> <li>Bei <u>alleinigem Weiterverkauf</u> nicht weiter verarbeiteter Handelsware</li> <li>Bei einem Bio-Angebot, welches <u>nicht</u> als solches <u>gekennzeichnet</u> wird</li> </ul>

## Vorgehen: In fünf Schritten zur Bio-Zertifizierung



**Vorgehen: In fünf Schritten zur Bio-Zertifizierung**

Gehen Sie Schritt für Schritt bei der Bio-Zertifizierung vor!

1. Auswahl der zu kennzeichnenden Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse
2. Auswahl der Öko-Kontrollstelle und Vertragsabschluss
3. Vorbereitung der Unterlagen
4. Inspektion durch Öko-Kontrollstelle
5. Kontrollbericht und Bio-Zertifikat (und ggf. Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold)

→ Vielfältige Materialien unter: [www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)

Kurz und prägnant auf dem Infoblatt zur Bio-Zertifizierung und Kontrolle!



Im Folgenden wird in fünf Schritten der Weg zu einem Bio-Zertifikat aufgezeigt.

Link zu den Infomaterialien:

- [www.bio-bitte.info/bio-einsetzen-so-gehts](http://www.bio-bitte.info/bio-einsetzen-so-gehts)

**1. Auswahl der zu kennzeichnenden Bio-Zutaten/Bio-Erzeugnisse**

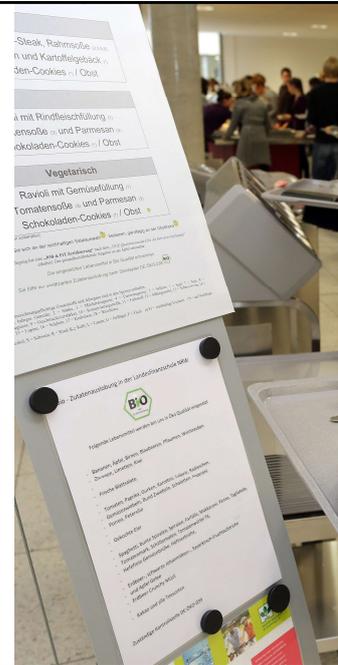
Vorbereitende Überlegungen zum Bio-Angebot

**Welche Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse sollen eingesetzt und gekennzeichnet werden?**

- Einzelne **Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse** (Bio-Eier, Bio-Rindfleisch, Bio-Maultaschen). In der Bio-Zutatenübersicht können diese auch in Produktgruppen zusammengefasst gekennzeichnet werden.
- **Speisen oder Getränke aus 100 % Bio-Zutaten** (z. B. eine zugekaufte Bio-Limonade oder Bio-TK-Pizza)

**Kennzeichnung und Auszeichnung?**

- Wird zunächst (nur) eine Auslobung und damit Kennzeichnung von Bio angestrebt oder soll zudem eine Auszeichnung des Bio-Anteils und die Verwendung des Bio-AHV-Kennzeichens in Bronze, Silber, Gold erfolgen?



- Die Hintergrundinformationen und Kennzeichnungsmöglichkeiten (inkl. verschiedener Muster) weiter vorne in der Präsentation unter dem Punkt „Rechtliche Grundlagen I Bio-AHV I Kennzeichnungsvorgaben“ geben.
- Im Falle einer Auszeichnung mittels Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold finden sich weitere Informationen unter „Rechtliche Grundlagen I Bio-AHV I Auszeichnungsvorgaben“.

## 2. Auswahl der Öko-Kontrollstelle und Vertragsabschluss

Sie haben die Wahl!

- Auswahl einer Kontrollstelle mit Erfahrung in der GV empfehlenswert
- Zur Vergleichbarkeit: Einholen von drei Angeboten unterschiedlicher Öko-Kontrollstellen; anschließend Vertragsabschluss
- Das Gesamtpaket sollte passen: Kontrollgebühren nicht als alleiniges Auswahlkriterium heranziehen
- Gegenseitiges Vertrauen als Basis für eine erfolgreiche und langfristige Zusammenarbeit
- Übersicht aller in Deutschland zugelassenen Öko-Kontrollstellen unter [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)



Weitere Informationen und eine Auflistung der Öko-Kontrollstellen:

- <https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/betrieb/oeko-kontrolle/wie-werden-bio-betriebe-kontrolliert/>

### 3. Vorbereitung der Unterlagen

Die Erstinspektion erfolgt nach vorheriger Terminabsprache mit der Kontrollstelle. Dafür sollten Sie folgende Informationen und Unterlagen idealerweise bereits vorbereitet haben:

- Bio-Zutatenübersicht bzw. Bio-Nicht-Zutatenübersicht
- 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 und Erzeugnisse
- Aktuelle Bio-Zertifikate aller Bio-Lieferanten (freiwillig – der Betrieb muss sich aber über den Zertifizierungsstatus seiner Bio-Lieferanten informiert haben)
- **Bei Auszeichnung des Bio-Anteils durch das Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold:** Bio-Anteil und Dokumente, aus denen die Warenwerte hervorgehen



Um den prozentualen, geldwerten Bio-Anteil zu ermitteln, ist im Rahmen eines IN FORM Projektes (2017-2019) mit dem Titel „Entwicklung und Validierung eines Prüfkonzepts zum Einsatz nachhaltig erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung“ eine frei zugängliche Excel-Anwendung entstanden.

Diese ist hier zu finden:

- <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/weitere-projekte/in-form-projekt-2017-19-1>

#### 4. Inspektion durch Öko-Kontrollstelle

Ablauf und Wissenswertes

- Besonderes Augenmerk auf:
  - Aktualität der Betriebsbeschreibung
  - Korrekte Kennzeichnung der Bio-Zutaten auf Speiseplänen, Speisekarten und Zutatenübersicht
  - Prüfung der Richtigkeit der Berechnung des Bio-Anteils (insofern eine Auszeichnung über das AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold erfolgt)



## 5. Kontrollbericht und Bio-Zertifikat

Der letzte Schritt zum Zertifikat

- Nach durchgeführter Kontrolle:
  - Inspektionsprotokoll (vom Betrieb zu unterzeichnen)
  - Kontrollbericht der Kontrolle mit etwaigen Hinweisen und Auflagen für den Betrieb
- Nach erfolgreichem Abschluss der Erstkontrolle: Erhalt des Bio-Zertifikates (ggf. mit Auszeichnung in Bronze, Silber oder Gold – wenn gewünscht und beauftragt)
- Kontrollrhythmus: Nach Erstkontrolle jährliche, angekündigte oder unangekündigte Folgeinspektionen
- Bei Bedarf sind auch häufigere Kontrollen möglich



## Tipps und Hinweise



## Tipps und Hinweise

Hilfreiche Informationen auf [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)

- Häufig gestellte Fragen (inkl. Antworten) auf [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de):
  - Welche Neuerungen ergeben sich für meine Küche?
  - Wie berechne ich meinen Bio-Anteil?
  - Was bedeuten die drei Kennzeichen-Kategorien Bronze, Silber, Gold?
  - Müssen sich Kitas und Schulen zertifizieren lassen?
- Weitere Unterstützungsmaßnahmen werden im Rahmen vom BÖL finanzierten Projektes „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV!“ erarbeitet.



Link zum Infolyer: [www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Flyer-Poster/bio-ausser-haus-verpflegung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=4](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Flyer-Poster/bio-ausser-haus-verpflegung.pdf?__blob=publicationFile&v=4)

Weitere Informationen unter:

- <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/>

## Tipps und Hinweise

Weitere Informationen im BMEL-Infolyer und auf [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)



- Bio-Zertifizierung
- Einstieg in die Bio-Küche
- Küchenmanagement
- Bildung und Beratung
- Stadt, Land und Bund
- Regionale Wertschöpfungskette

ändern sich die Regeln hierfür:

### EU- und nationale Rechtsvorschriften

Die Herstellung von Bio-Lebensmitteln wird in der Union durch die EU-Rechtsvorschriften für den Ö-Landbau (Verordnung (EG) Nr. 2018/848 und Durchführungsverordnungen) geregelt.

### Privatrechtliche Regelungen

Neben den EU-Rechtsvorschriften zum ökologischen gibt es in Deutschland für die Biozertifizierung in Betrieben bereits Regelungen auf privatrechtlicher Basis. Beispielsweise werden die Aktivitäten von Verbänden einem Zusammenschluss von Hoteliers vorgestellt.

[oekolandbau.de](http://oekolandbau.de):

- Bio-Zertifizierung (inkl. aller rechtlicher Grundlagen)
- Adressen von Öko-Kontrollstellen, Ökoverbänden, Behörden der jeweiligen Bundesländer
- Weitere hilfreiche Informationen zu den ersten Schritten beim Bio-Einsatz, zum Einkauf, zur Speiseplanung und Kommunikation

Weitere hilfreiche Informationen unter:

- [www.bio-ahv.de](http://www.bio-ahv.de)
- [www.oekolandbau.de/ahv](http://www.oekolandbau.de/ahv)
- [www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/wie-starten/](http://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/wie-starten/)

**BioBitte.**  
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

**BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen**

**BioBitte.**

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

### **BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen**

Nutzen Sie die Erfahrungen der Kolleginnen und Kollegen und die vielfältigen Angebote der Initiative!

- **Infoblätter:** kurz und prägnant zu unterschiedlichen Themen
- **Beispiele guter Praxis:** Steckbriefe aus Kitas, Schulen, Kantinen und öffentlich geführten Krankenhäusern
- **Erklärfilme:** kurzweilig und informativ mit unterschiedlichen Schwerpunkten
- **Videos:** ausführliche Küchenstories mit spannenden Einblicken in die Praxis
- **Dossier:** Handlungshilfen, Praxisbeispiele, Fachbeiträge, Interviews und Reportagen
- **Themenservice:** Informationen zu aktuellen Aktivitäten als Newsletter
- **Bio-Kampagne:** Baukasten mit sieben Modulen für Verwaltung sowie für Multiplikatoren und Multiplikatorinnen
- **Veranstaltungen:** Initialveranstaltungen, Vernetzungsworkshops, Dialogforen und weitere Formate
- **Webseite:** alle wichtigen Informationen zur Initiative → [www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)

#### **Infoblätter**

- Es gibt insgesamt 12 Infoblätter – zielgruppengerecht aufbereitet – zu zentralen Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung.
- Zielgruppen: Entscheidungsbefugte aus Politik und Verwaltung, Vergabestellen/Fachreferate, Küchenleitungen/Pächter/Caterer
- Sie adressieren übersichtlich und komprimiert zentrale Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in öffentlichen Einrichtungen.
- Weiterführende Informationen und Links finden sich auf der Webseite ([www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info) im Bereich Info-Materialien).

#### **Beispiele guter Praxis**

- Es werden laufend konkrete Beispiele guter Praxis in Form von kurzen Steckbriefen im Flyer-Format vorgestellt.
- Als wichtige Information werden zwei zentrale Kennzahlen (Essen pro Tag und Bio-Anteil in %) sowie der persönliche Erfolgsfaktor dargestellt und außerdem die Kontaktdaten der Küchen für individuelle Nachfragen.
- Die Beispiele werden auf der Internetseite [www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info) im Bereich Beispiele guter Praxis auf einer Deutschlandkarte dargestellt, die Karte wird laufend aktualisiert.

#### **Erklärfilme**

- Ein kurzer einminütiger Erklärfilm zeigt, warum der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Verpflegung richtig und wichtig ist.
- Den Film gibt es als quadratische Kurzversion für Instagram und Twitter und als etwas längere 16:9-Version für Konferenzen und YouTube.

## Videos

- Auf der Website befindet sich aktuell eine Küchenstory von den LWL-Kliniken Münster und Lengerich als Video-Kurzportrait und ein Video-Interview mit 10 Fragen und Antworten
- Interessierte erhalten hier einen praktischen Einblick und wertvolle Tipps für den Bio-Einstieg
- Weitere Küchenstories sind in Planung und auch erfolgreiche Kommunen sollen portraitiert werden.

## Dossier

- Das BioBitte-Dossier liefert eine Bandbreite an verschiedenen Hintergrundinformationen.
- Mit konkreten Handlungshilfen, Praxisbeispielen, Fachbeiträgen, Interviews und Reportagen wird das Thema Bio in öffentlichen Küchen erlebbar gemacht und einzelne Aspekte vertieft.

## Themenservice

- Für regelmäßige Informationen eignet sich der Themenservice, der über die Website als Newsletter abonniert werden kann.
- Der Themenservice berichtet regelmäßig ca. alle zwei Monate über neue Infomaterialien, Fachinformationen aus den Veranstaltungen, Interviews usw..

## Bio-Kampagne

- Modularer Aufbau: Die Bio-Kampagne bietet sieben Module, die von Verwaltungen in Bund, Ländern und Kommunen selbst durchgeführt werden können. Die Bausteine können einzeln oder kombiniert umgesetzt und selbstverständlich an die jeweiligen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden.
  1. Runder Tisch: Konzept zur Organisation einer Veranstaltung, bei der Küchenleitungen, beteiligte Referate, innerer Dienst, Personalrat, betriebliches Gesundheitsmanagement, städtische Einrichtungen und weitere Anspruchsgruppen über grundlegende Fragestellungen (z. B. Bio-Quote, Bio-Konzept) diskutieren können
  2. Gästabefragung: Anleitung zur Erstellung einer Online-Umfrage inklusive geeigneter Beispielfragen, um die Kantinengäste in den Umstellungsprozess mit einzubeziehen
  3. Exkursion zu einem Bio-Hof oder Bio-Verarbeiter: Programmwurf und Einladung zu einem Betriebsausflug, um die Besonderheiten des Öko-Landbaus mit allen Sinnen kennenzulernen und um verwaltungsinterne Netzwerke zu festigen oder neu zu bilden.
  4. Küchen-Workshop zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln: Konzept und Ablaufplan zur Organisation einer Schulungsveranstaltung für Küchenleitungen und Kantinenpächterinnen und -pächtern
  5. Bio-Aktionstag in der Kantine: Verschiedene thematische Konzepte für Aktionstage in der Kantine, die auf das Bio-Angebot aufmerksam machen
  6. Interne Kommunikation: Textbausteine und passendes Bildmaterial für einen Presseartikel, in dem über die Integration von Bio-Lebensmitteln in das Verpflegungsangebot informiert wird und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert werden
  7. Erklärfilm „Warum Bio?\": Animationsfilm, der in 60 Sekunden Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung liefert und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert

## Veranstaltungen

- Das jeweilige Programm wird inhaltlich auf die regionale Situation und den Bedarf vor Ort zugeschnitten.
- Neben den drei Veranstaltungsformaten sind weitere Formate (z. B. Workshops und Exkursionen) möglich. Informationen zu den Veranstaltungsformaten: [www-bio-bitte.info/initiative](http://www-bio-bitte.info/initiative).

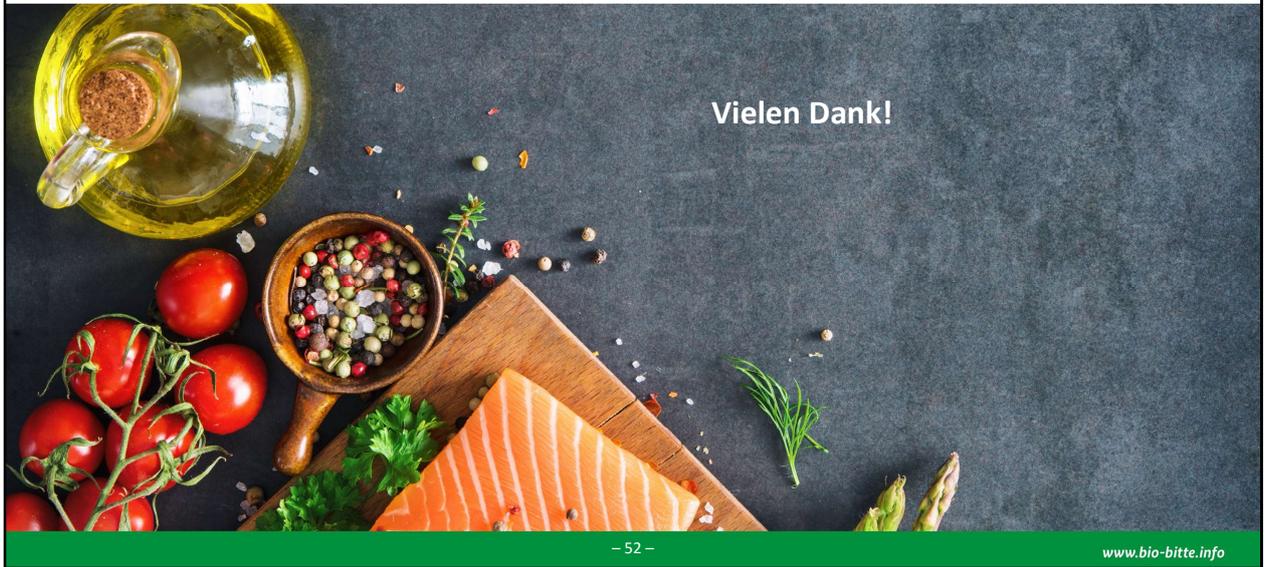
### BioBitte: Weiterführende Informationen und Kontaktmöglichkeiten

- Bei Fragen zur Initiative
  - [www.bio-bitte.info/kontakt](http://www.bio-bitte.info/kontakt)
- Webseite mit allen wichtigen Informationen
  - [www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)



#### Umsetzung der einzelnen Aufträge:

- Pressebüro und Pressarbeit: neues handeln AG, Köln
- Informationsmaterialien: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR, Münster
- Veranstaltungsmanagement und Veranstaltungsanfragen: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR in Zusammenarbeit (regionale Aufteilung) mit FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und ÖKONSULT GbR



Vielen Dank!