



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

Gründe | Grundlagen | Vorgehen

Das erwartet Sie:

- **Gründe für Kontrolle und Zertifizierung**
- **Bio-AHVV**
 - 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



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



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.



Rechtliche Grundlagen I Das ist neu!

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



Bundesgesetzblatt

Teil I

2023

Ausgegeben zu Bonn am 4. Oktober 2023

Nr. 265

Verordnung
zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen
Verpflegungseinrichtungen und zur Änderung der Öko-Kennzeichenverordnung¹

Vom 27. September 2023

Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV

Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) | 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-AHVV)

- 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.

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.

Kennzeichnungsvorgaben



Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I 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



BMEL

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

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.

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**

- **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

§ 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

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.

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.

§ 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.

- Im Zuge einer **Nicht-Bio-Zutatenübersicht** in Abweichung zu § 6 Absatz 1.

Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kennzeichnungsvorgaben

Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht I Muster verschiedener Kennzeichnungsmöglichkeiten

Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:

- Eier
- Pasta
- Schweinefleisch
- Nüsse
- Mehl
- Tomatensoße
- Fruchtjoghurt
- Milch
- Kaffeebohnen



Folgende Zutaten und Erzeugnisse haben sowohl Bio- als auch Bioland-Qualität:

- Eier
- Pasta
- Schweinefleisch
- Nüsse
- Mehl
- Tomatensoße
- Fruchtjoghurt
- Milch
- Kaffeebohnen



Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind sowohl Bio als auch Bio aus Bayern:

- Eier
- Schweinefleisch
- Walnüsse
- Mehl
- Tomaten
- Möhren
- Milch
- Fruchtjoghurt
- Naturjoghurt



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

Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kennzeichnungsvorgaben

Tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht I 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



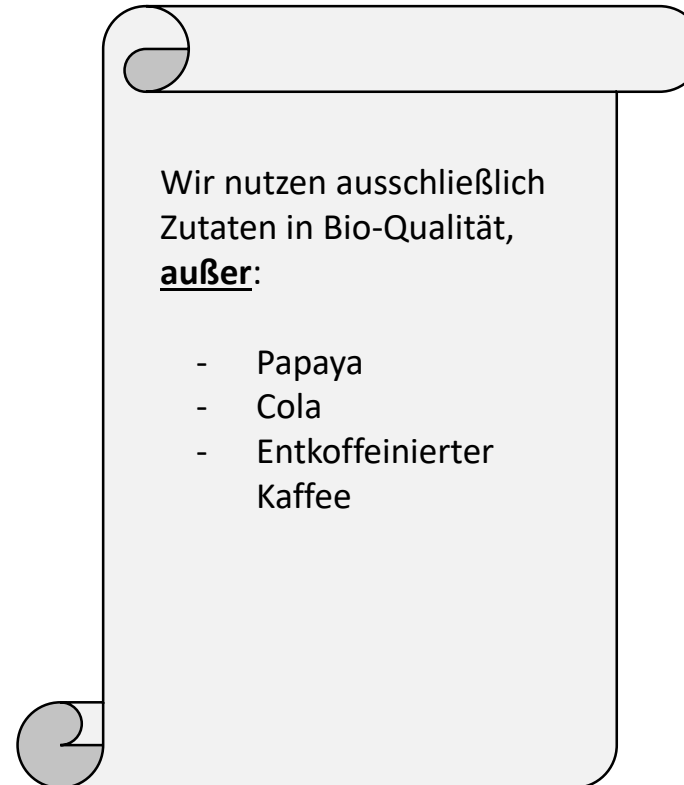
Folgende Zutaten sind ausschließlich Bio aus Bayern:

- Brot
- Joghurt
- Eier



Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kennzeichnungsvorgaben

Tagesaktuelle Nicht-Bio-Zutatenübersicht I 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.

Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV 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

§ 11

Aufzeichnungspflichten bei Kennzeichnung nach § 4

(1) Sofern ein Unternehmer Zutaten oder Erzeugnisse nach § 4 kennzeichnet, hat er schriftlich oder elektronisch Folgendes aufzuzeichnen:

1. den Namen und die Anschrift jedes Lieferanten oder der sonstigen Bezugsquellen,
2. die Art, die Menge und den Zeitpunkt der von der Betriebseinheit bezogenen
 - a) ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse,
 - b) Zutaten und Erzeugnisse aus der Umstellung auf die ökologische Produktion und
 - c) nicht ökologischen/nicht biologischen Zutaten und Erzeugnisse.

(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.

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.

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 I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten

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

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

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			
Salat	Salat			
Gurkensalat	Möhrensalat mit Bio-Äpfeln			
Dessert	Dessert			
Obstsalat	Schokoladen- pudding mit Bio- Sahne			

Chili con Carne:
Selbsthergestellte Speise für dessen
Herstellung ausschließlich Bio-Zutaten
verwendet wurden.

Bezeichnungsmöglichkeit im Speiseplan:
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 Bio-Hackfleisch	Kartoffelgratin			
Salat	Salat			
Gurkensalat	Möhrensalat mit Bio-Äpfeln			
Dessert	Dessert			
Obstsalat	Bio-Schokoladenpudding			

Bio-Schokoladenpudding:
Schokoladenpudding, der als Bio-Erzeugnis zugekauft wurde und dem keine weiteren Zutaten beigefügt wurden.

Bezeichnungsmöglichkeit im Speiseplan:
Bio-Schokoladenpudding

Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten

Speiseplan und Bio-Zutatenübersicht I 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

Grün gekennzeichnet = Bio-Zutaten



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

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.

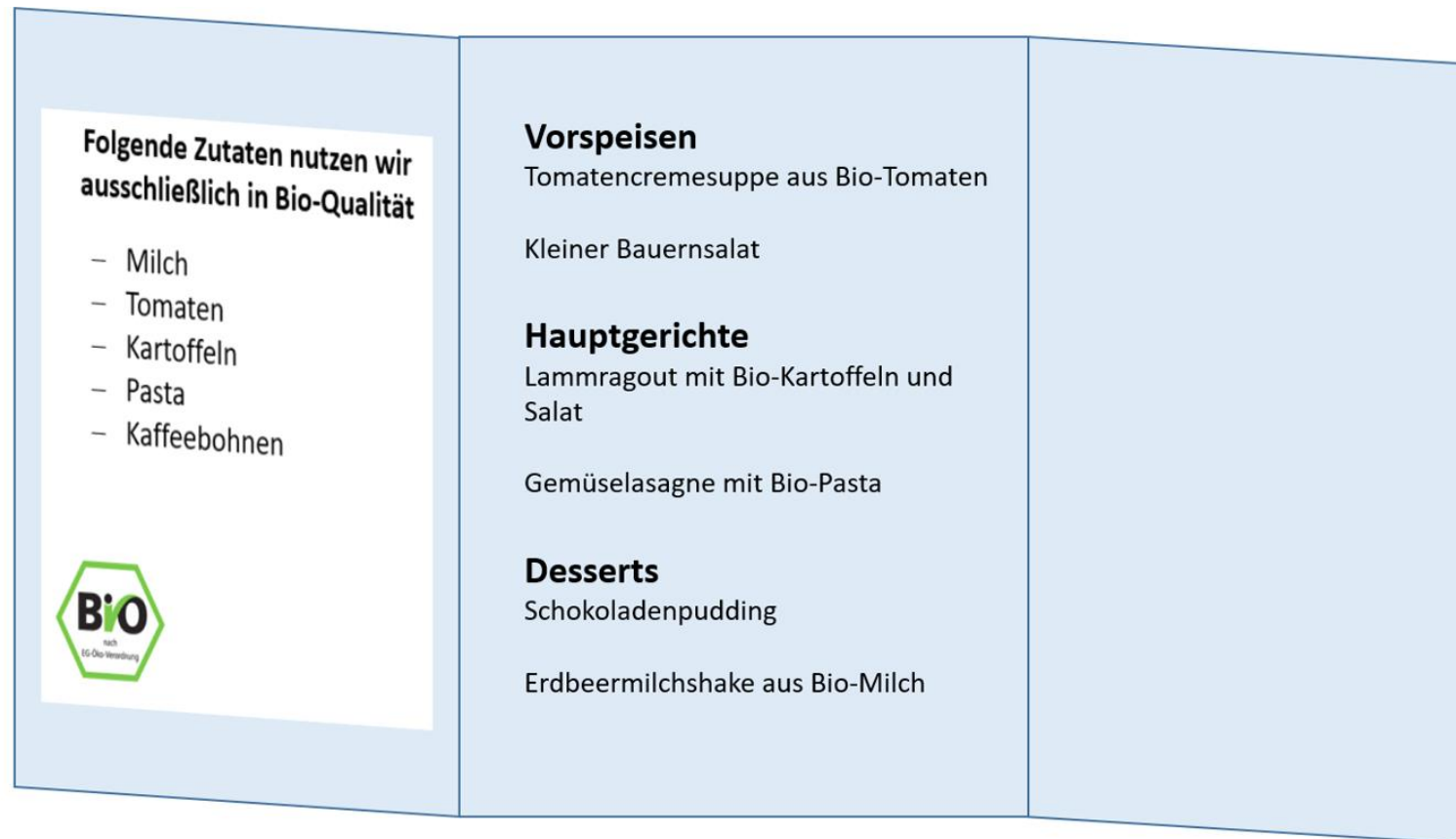
Hinweis:

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.

Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Kommunikationsmöglichkeiten

Bio-Zutatenübersicht und Speisekarte I 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-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



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

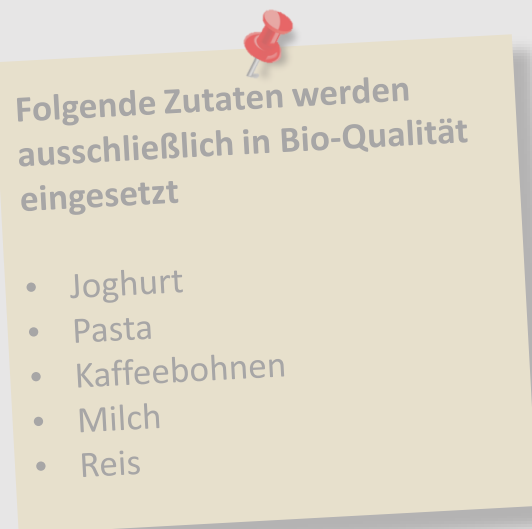


Rechtliche Grundlagen | Bio-AHV | Auszeichnungsvorgaben

Trennung von Kennzeichnung und Auszeichnung

Kennzeichnung

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



Auszeichnung

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



BMEL

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

Rechtliche Grundlagen I Bio-AHV I 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.

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 angedauert 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.

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	Davert Mühle Bio Parboiled Reis weiß lang	2,58 €		7.934 €	4.951 €	165,98	90000	Hülsenfrüchte / Reis
BIO	11020004	TK Ardo Bio Markerbsen, unsortiert, 2,5 K	2,66 €		3.584 €	1.496 €	71,61	60000	TK Gemüse
MSC	14434464	TK MSC Alaska-Seelachsfilet-Würfel, unpa	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	Friesenkronen MSC Brat Röllchen,pfannenf	18,12 €		2.156 €	627 €	41,01	50000	Marinaden
BIO	13677275	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/BT	2,55 €		1.632 €	541 €	49,56	60000	TK Gemüse
BIO	10248416	Köln 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 %)

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 Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung							Dokumentationszeitraum:	
Ermittlung des Bio-Anteils [%] für:			Los-Nr. 1, 5 + 8		02/2019 - 04/2019			
Bitte geben Sie alle Beträge ohne Einheit ein, d.h. beispielsweise 156,80 statt 156,80 € oder EUR 156,80.							Bio-Anteil [%]: 42,61%	
TOTAL:			3.608,27 €	4.860,22 €	2.000,99 €	10.469,48 €	8.468,49 €	
(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	(I)
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>Verwenden Sie einheitliche Lieferantennamen.</small>		<small>Eingabeformat: TT/MM/JJJJ</small>	<small>Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller Bio-Lebensmittel für die o.g. Dokumentationsgröße.</small>	<small>Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller konventionellen Lebensmittel für o.g. Dokumentationsgröße.</small>	<small>Eingabe des Netto-Gesamtbetrags aller Rechnungsbeträge, die nicht in die Berechnung einfließen dürfen, z.B. Non-Food und/oder Lebensmittel, die nicht zur o.g. Dokumentationsgröße bzw. dem o.g. 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 berücksichtigender Rechnungsbetrag.</small>	<small>KEINE EINGABE Automatische Berechnung pro Rechnung aus dem Verhältnis der Spalten (D) zu (H).</small>
Muster-Lieferant	1001/19	01.02.2019	1.200,59 €	1.579,83 €	1.100,69 €	3.881,11 €	2.780,42 €	43,18%
Bäckerei Muster	27/2019	01.02.2019	784,30 €			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%
						0,00 €	0,00 €	0,00%
						0,00 €	0,00 €	0,00%

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

Musterzertifikat bei Auszeichnung nach § 8 Absatz 2 und 3

BIO-ZERTIFIKAT

FÜR DIE AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG



Die Musterstelle GmbH, staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass der Betrieb

Muster Unternehmen
Muster Filiale/Niederlassung
Musterstrasse 1
00000 Musterstadt

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

Produktkategorien und/oder Einzelprodukte (fakultativ)

Zertifikat No. XXXXXX
Gültig vom 00. Januar 2023 bis 00. Januar 2024



Muster Mustermann, Leitung Öko-Kontrollstelle
Zertifizierungsstadt, Monat 2023

Das Bio-Zertifikat wird Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung verliehen. Dies umfasst Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zerkleinert (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiter verarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

Der prozentuale Bio-Anteil besteht sich auf den gelbsten Anteil der Bio-Lebensmittel am Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel, die durchschnittlich in den letzten 12 Monaten erreicht wurde.

Musterstelle GmbH
Am Mustergraben 1
12345 Musterstadt
www.musterfirma.de

Kontrollnummer
des Unternehmens
XXXX-XXXX



Verzeichnis der Unternehmen mit Bio-Zertifikat
www.musteradresse.de

Musterzertifikat ohne Auszeichnung nach § 8 Absatz 2 und 3...

BIO-ZERTIFIKAT

FÜR DIE AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG

Das Bio-Zertifikat wird Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung verliehen. Dies umfasst Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zerkleinert (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiter verarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

Die Musterstelle GmbH, staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass der Betrieb

Muster Unternehmen
Muster Filiale/Niederlassung
Musterstrasse 1
00000 Musterstadt

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

Produktkategorien und/oder Einzelprodukte (fakultativ)

Zertifikat No. XXXXXX
Gültig vom 00. Januar 2023 bis 00. Januar 2024



Muster Mustermann, Leitung Öko-Kontrollstelle
Zertifizierungsstadt, Monat 2023

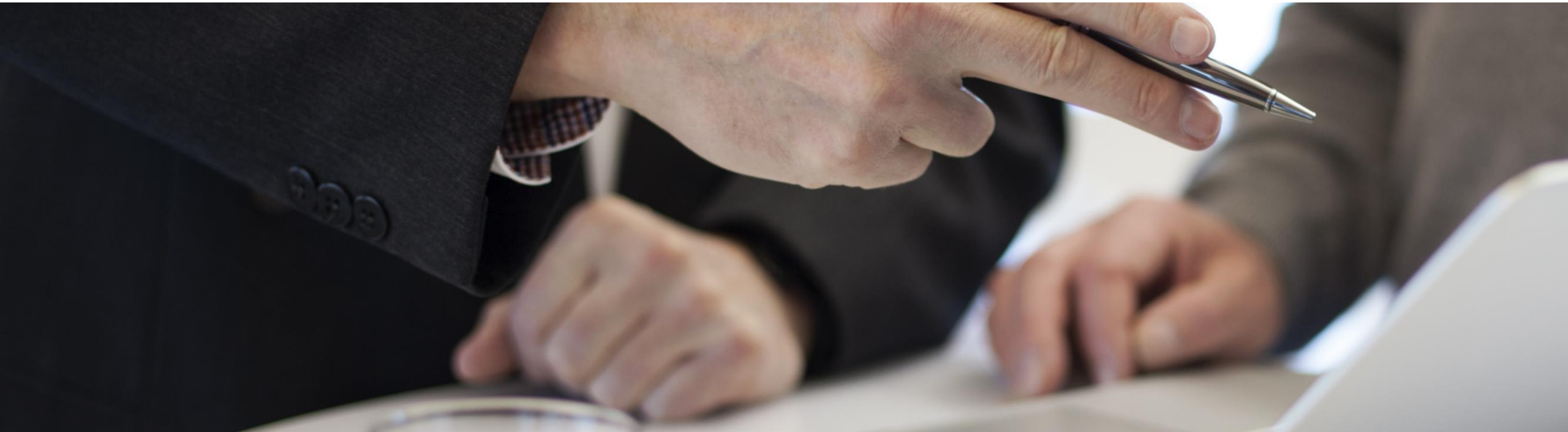
Musterstelle GmbH
Am Mustergraben 1
12345 Musterstadt
www.musterfirma.de

Kontrollnummer
des Unternehmens
XXXX-XXXX



Verzeichnis der Unternehmen mit Bio-Zertifikat
www.musteradresse.de

Zertifizierungspflicht



Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Zertifizierungspflicht beim Bio-Angebot

Zertifizierungspflicht JA oder NEIN?

Bio-Angebot mit Zertifizierungspflicht

- Bei gewerbsmäßigem Betrieb einer Einrichtung, die Bio-Lebensmittel in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes ist ausschlaggebend
- Bei einmaligen Bio-Aktionswochen

Bio-Angebot ohne Zertifizierungspflicht

- Bei nicht gewerbsmäßigem Betrieb einer Einrichtungen (z. B. Kindertagesstätten und Schulen mit Frischküche)
- Bei einem Bio-Angebot, für das keine Kaufentscheidung getroffen werden kann (z. B. in Kindertagesstätten und Schulen)
- Bei alleinigem Weiterverkauf nicht weiter verarbeiteter Handelsware
- Bei einem Bio-Angebot, welches nicht als solches gekennzeichnet wird

Rechtliche Grundlagen I Bio-AHVV I Zertifizierungspflicht beim Bio-Angebot

Sonderfall: Auszeichnung des Bio-Anteils bei Kindertagesstätten und Schulen

Bio-Angebot mit Zertifizierungspflicht

- Bei gewerbsmäßigem Betrieb einer Einrichtung, die Bio-Lebensmittel in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes ist ausschlaggebend
- Bei einmaligen Bio-Aktionswochen
- Sonderfall: Kindertagesstätten und Schulen, wenn eine Auszeichnung des Bio-Anteils über das Bio-AHVV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold erfolgt

Bio-Angebot ohne Zertifizierungspflicht

- Bei nicht gewerbsmäßigem Betrieb einer Einrichtungen (z. B. Kindertagesstätten und Schulen mit Frischküche)
- Bei einem Bio-Angebot, für das keine Kaufentscheidung getroffen werden kann (z. B. in Kindertagesstätten und Schulen)
- Bei alleinigem Weiterverkauf nicht weiter verarbeiteter Handelsware
- Bei einem Bio-Angebot, welches nicht als solches gekennzeichnet wird

Vorgehen: In fünf Schritten zur Bio-Zertifizierung



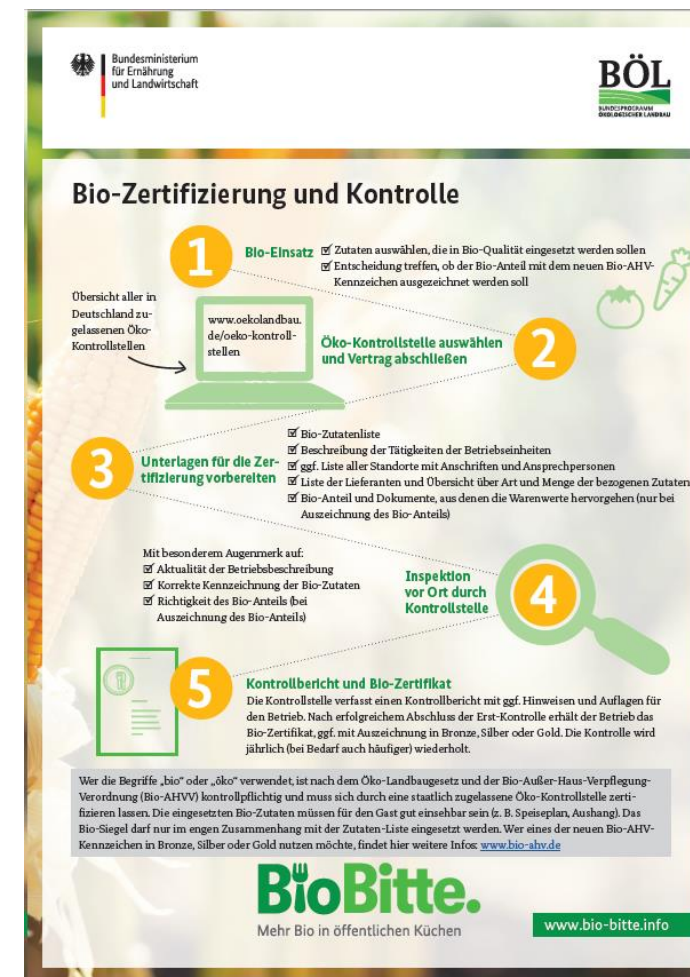
Vorgehen: In fünf Schritten zur Bio-Zertifizierung

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

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



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

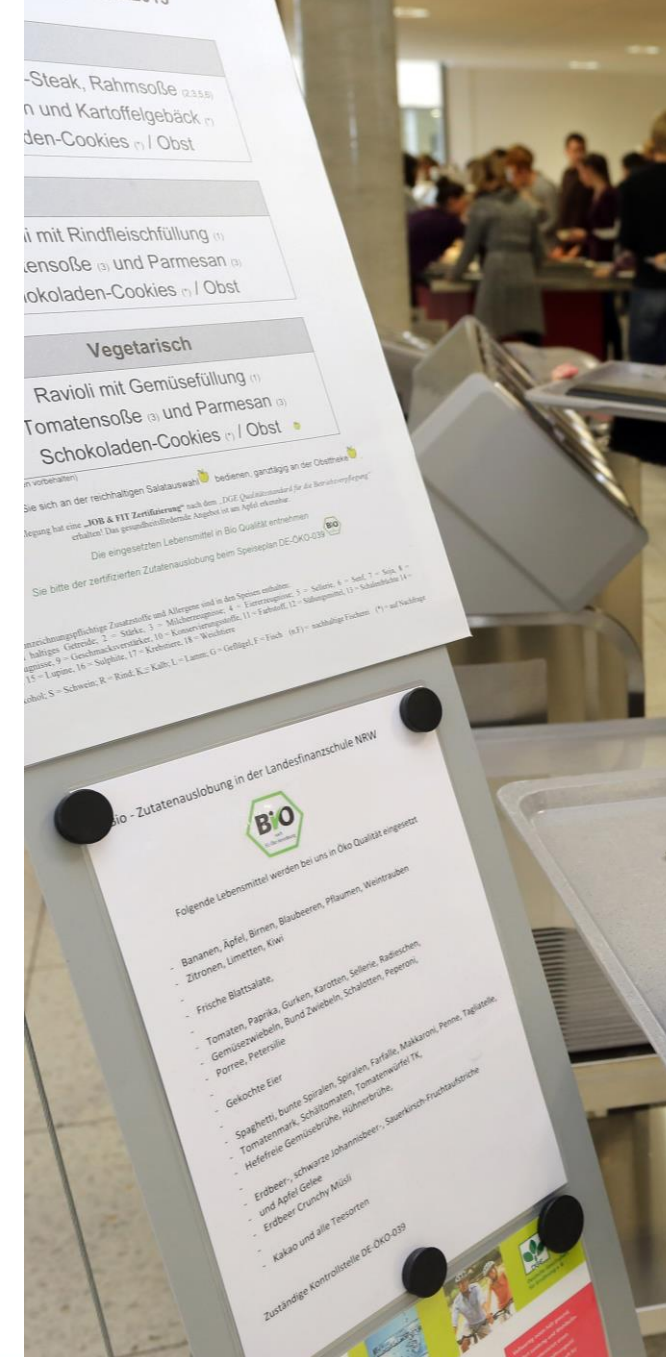
Vorbereitende Überlegungen zum Bio-Angebot

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?



2. Auswahl der Öko-Kontrollstelle und Vertragsabschluss

Sie haben die Wahl!

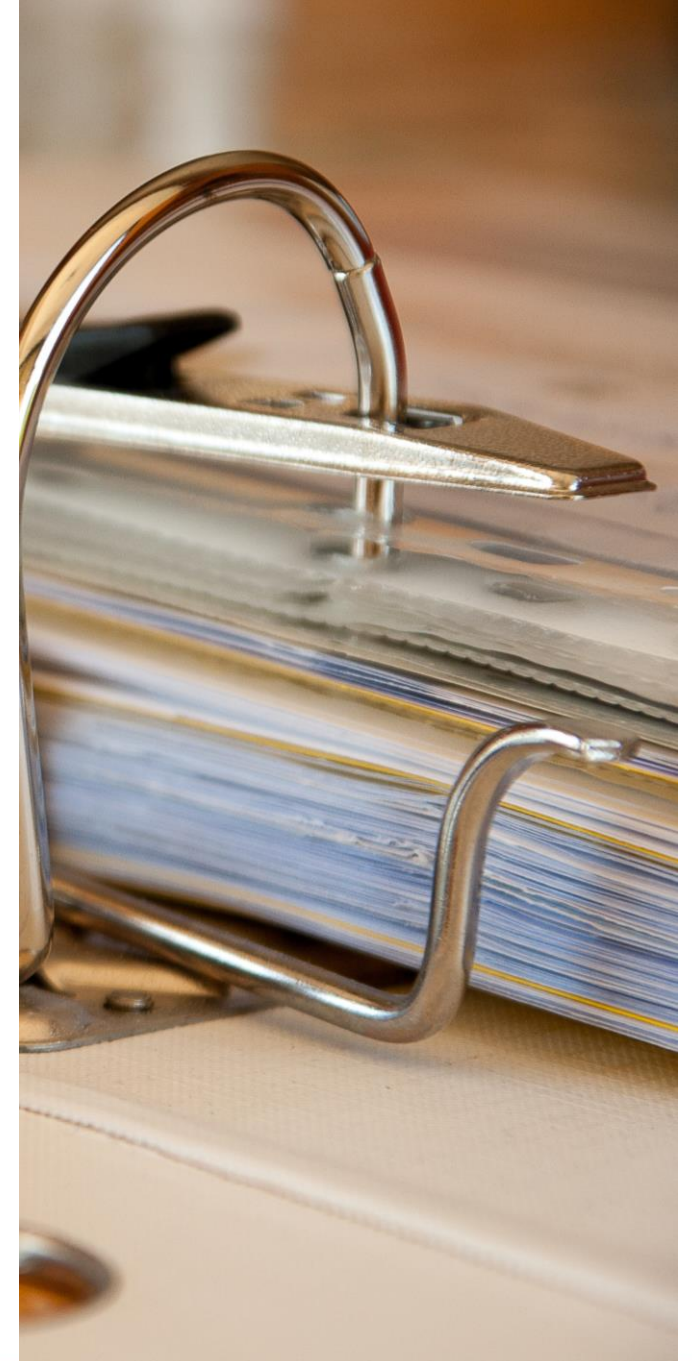
- Auswahl einer Kontrollstelle mit Erfahrung in der GV empfehlenswert
- Zur Vergleichbarkeit: Einholen von drei Angeboten unterschiedlicher Öko-Kontrollstellen; anschließend Vertragsabschluss
- Das Gesamtpaket sollte passen: Kontrollgebühren nicht als alleiniges Auswahlkriterium heranziehen
- Gegenseitiges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

The screenshot shows the website oekolandbau.de, titled "Das Informationsportal". The navigation bar includes: Bio-Siegel, Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, **Außer-Haus-Verpflegung**, Bio im Alltag, and Bi. Below the navigation bar, there are breadcrumb links: [Außer-Haus-Verpflegung](#) > [Bio-Zertifizierung](#). A left sidebar menu lists: Einstieg in die Bio-Küche, Bio-Zertifizierung, Schritte zum Biozertifikat, Rechtliche Grundlagen, **Adressen** (highlighted), Kontrollstellen, Zuständige Behörden der Bundesländer, Öko-Verbände, and Küchenmanagement. The main content area features a section titled "Adressen" with a sub-section "Kontrollstellen" and a description: "Übersicht über Adressen und land zugelassenen Öko-Kontr". Below this is a section titled "Zuständige Behörden der Bundesländer" with a description: "Zuständige Behörden der Länder der Bundesrepublik Deutschli Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau." An image of a magnifying glass over a document with the word "LIEBERSCHEIN" is also visible.

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



4. Inspektion durch Öko-Kontrollstelle

Ablauf und Wissenswertes

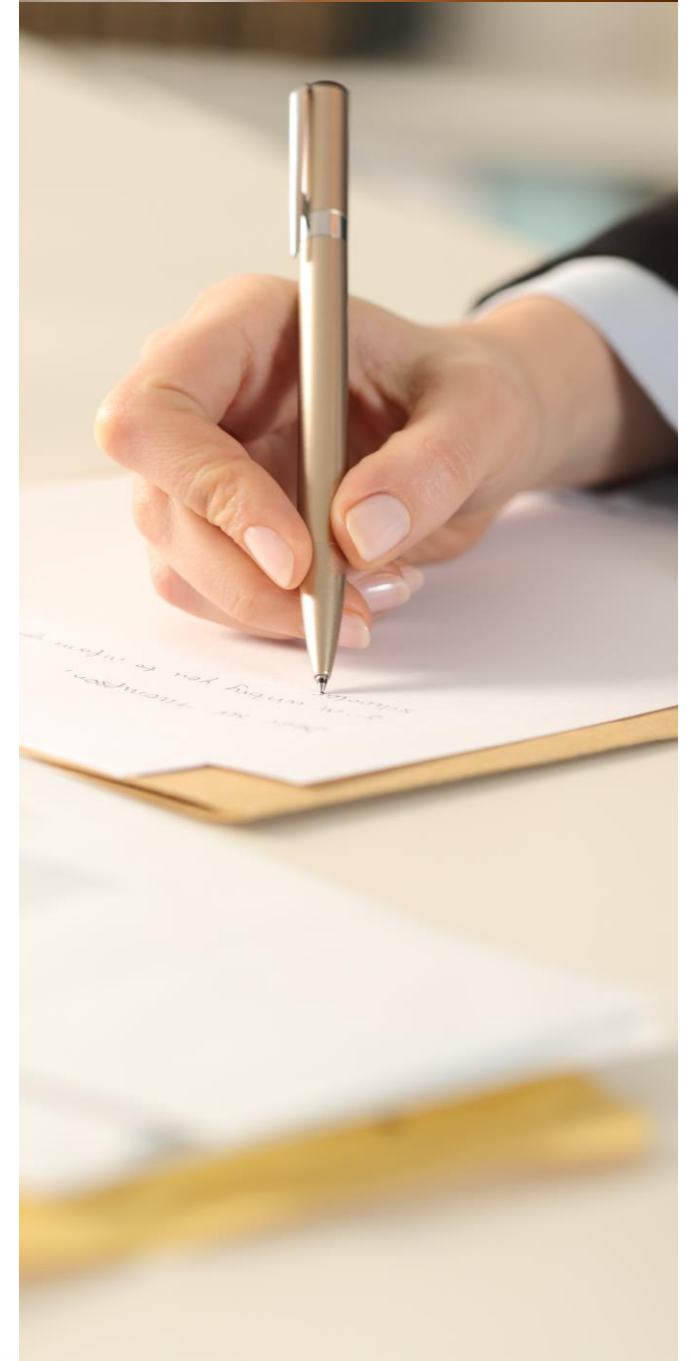
- Besonderes Augenmerk auf:
 - Aktualität der Betriebsbeschreibung
 - Korrekte Kennzeichnung der Bio-Zutaten auf Speiseplänen, Speisekarten und Zutatenübersicht
 - Prüfung der Richtigkeit der Berechnung des Bio-Anteils (insofern eine Auszeichnung über das AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber, Gold erfolgt)



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

- Häufig gestellte Fragen (inkl. Antworten) auf 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.

The screenshot shows the website oekolandbau.de with the navigation menu. The 'Außer-Haus-Verpflegung' (Out-of-home catering) section is highlighted. Below the navigation, there is a breadcrumb trail: 'Außer-Haus-Verpflegung > Bio-Zertifizierung'. A sidebar on the left lists various topics: 'Bio-Zertifizierung', 'Einstieg in die Bio-Küche', 'Küchenmanagement', 'Bildung und Beratung', 'Stadt, Land und Bund', and 'Regionale Wertschöpfungskette'. The main content area is titled 'Fragen und Antworten zur Bio-AHVV in Restaurants, Kantinen und Mensen'. Below the title, there are three circular icons representing different Bio certification levels: 'Bio 20-49 %' (brown), 'Bio 50-89 %' (grey), and 'Bio 90-100 %' (gold). Each icon contains a white silhouette of a fork and a knife.

Tipps und Hinweise

Weitere Informationen im BMEL-Infolyer und auf oekolandbau.de



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

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

BioBitte: Weiterführende Informationen und Kontaktmöglichkeiten

- Bei Fragen zur Initiative
 - www.bio-bitte.info/kontakt
- Webseite mit allen wichtigen Informationen
 - www.bio-bitte.info





Vielen Dank!