



Liebe HGK-Mitglieder,

für viele Menschen ist die Distanz zwischen der Herstellung und dem Konsum von Lebensmitteln inzwischen so groß geworden, dass eine Kontrolle von Erzeugung und Verarbeitung kaum mehr möglich ist. Das schafft Verunsicherung und gleichzeitig den Wunsch nach Natürlichkeit, Glaubwürdigkeit und Entanonymisierung. Die Produkteigenschaften „Bio“ und „Regionalität“ sprechen dabei unterschiedliche Aspekte dieser Bedürfnisse an.

Für die Außer-Haus-Verpflegung bieten beide Bereiche gute Positionierungschancen! Hier ist anzumerken, dass der Regionalitätsaspekt immer Bestandteil des ökologischen Gedankens sein sollte - der ökologische Landbau ist die nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung überhaupt! Um Ihnen den Einstieg in das Thema Bio zu erleichtern, stellen wir Ihnen im Folgenden die einzelnen Schritte zur Bio-Zertifizierung vor.



Gern nehmen wir Anregungen, Wünsche und Kritik von Ihnen entgegen.

Ansprechpartnerin:

Dipl.-Ökotrophologin Stefanie Lange

Telefonnummer: 0511-37 422 165 < Email: sla@h-g-k.de



Schritt für Schritt zur Bio-Zertifizierung

1. Entscheidung für Bio treffen

Der allererste Schritt auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung ist die Entscheidung Bio-Produkte einsetzen zu wollen und dieses Angebot dem Gast gegenüber auch auszuloben. Bio braucht Begeisterung!

2. Bio-Konzept festlegen

Hier gilt es abzustimmen, in welcher Form Bio-Produkte im Betrieb zum Einsatz kommen und ausgelobt werden sollen (z.B. Angebot eines Bio-Gerichts, Austausch von Komponenten oder einzelnen Zutaten).

3. Lieferanten auf Bio-Lieferfähigkeit prüfen

Nach der Überlegung, welche Produkte in Bio eingesetzt werden sollen, empfiehlt es sich, die bestehenden Lieferanten auf ihre Bio-Lieferfähigkeit zu überprüfen bzw. wenn erforderlich, das Lieferantennetz zu erweitern.

4. Kontrollstelle auswählen

Bundesweit gibt es derzeit 23 staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen. Bei der Auswahl einer Kontrollstelle sollte darauf geachtet werden, dass selbige über Erfahrungen in der Überprüfung von Hotellerie und Gastronomie verfügt. Wir geben Ihnen hierzu gern Auskunft. Des Weiteren besteht die Möglichkeit, schriftliche Angebote einzuholen.



5. Vorbereitung Erstkontrolle

In den Informations- bzw. Vertragsunterlagen der Kontrollstelle ist ein Bogen für die Erfassung der Betriebsdaten beigelegt. Dieser wird ausgefüllt und zusammen mit dem Vertrag an die Kontrollstelle zurück geschickt. Folgende Unterlagen sollten im Betrieb bereit liegen:

- ü Aktuelle Bio-Zertifikate der Bio-Lieferanten
- ü Lageplan aller Einrichtungen, die für die Lagerung, Zubereitung und Abgabe der Bio-Produkte genutzt werden (Handskizze ist ausreichend)
- ü Liste mit den verantwortlichen Mitarbeitern
- ü Liste aller Betriebsstätten (entfällt bei nur einem Standort)
- ü Muster von Speisekarte, Internet, Flyer etc. in denen das Bio-Angebot ausgelobt wird
- ü Rezepturen der jeweiligen Speisen.

6. Kennzeichnung des Bio-Angebots

- ü Bio-Speise (i.d.R. 100 % Bio; Bsp.: Bio-Kürbissuppe, Bio-Gemüse-Lasagne etc.)
- ü Bio-Komponente (aus Gästesicht abgrenzbar; Bsp.: Bio-Kartoffelpüree (100 % Bio))
- ü Bio-Zutat (Bsp.: Wir verwenden ausschließlich Bio-Gewürze; Bio-Frühstückseier etc.)
- ü Auslobung einzelner Zutaten in einer konventionellen Speise (Bsp.: Bio-Kartoffeln in konventioneller Kartoffelsuppe: Zutat muss im gesamten Betrieb komplett ausgetauscht werden *und* gesamte Speise muss Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erfüllen - Bsp. Zusatzstoffe: nur die lt. EG-Öko-VO erlaubten dürfen eingesetzt werden)

7. Kontrolle vor Ort

Nach dem Vertragsabschluss mit der jeweiligen Kontrollstelle erfolgt die Absprache eines Erstkontrolltermins mit dem zuständigen Prüfer. Inhalt und Umfang jeder Kontrolle sind in der EG-Öko-VO festgelegt. Insbesondere werden folgende Punkte kontrolliert:

- ü Besichtigung der Betriebsstätten (Küche, Lager, Restaurant)
- ü Überprüfung der Betriebsabläufe hinsichtlich der Trennung von Warenflüssen
- ü Überprüfung der Wareneingangs- und Warenausgangsdokumentation
- ü Überprüfung der Lieferantenzertifikate
- ü Überprüfung des Warenflusses
- ü Überprüfung der Kennzeichnung bzw. Bewerbung des Bio-Angebots
- ü Abschlussbesprechung und Unterzeichnung des Kontrollprotokolls

8. Kosten einer Bio-Zertifizierung

Die Kosten für Kontrolle und Zertifizierung richten sich nach Unternehmenstyp und Sortimentsumfang. Sie liegen je nach Betrieb zwischen 250,- € und 700,- €, im Durchschnitt bei rund 350,- €. Das Zertifikat hat ein Jahr Gültigkeit.

Zum Weiterlesen...

Weitere Informationen erhalten Sie in dem neu erstellten Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie: „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“. Diesen können Sie direkt bei uns in der Zentrale anfordern oder im Internet unter www.oekolandbau.de/service/informationmaterialien bestellen.

Zum Download: <http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/050905.pdf>

« Das gesamte HGK-Team wünscht ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes Jahr 2010 »