



Informationen zur Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

Inhaltsverzeichnis

1	Anforderungen an Unternehmen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung.....	1
2	Kontrollpflicht gemäß neuer Verordnung	1
3	Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln.....	2
4	Auszeichnung des Bio-Anteils – Gold, Silber, Bronze.....	4
5	Durchführung und Dokumentation der Wareneingangskontrolle	6
6	Trennung von biologischen und konventionellen Lebensmitteln im Lager und bei der Zubereitung.....	7
7	Verwendung von Parallelprodukten.....	7
8	Aufzeichnungen	8
9	Veranstaltungszertifikat	8
10	Verwendung von Verbandszeichen und dem deutschen Bio-Siegel.....	9

1 Anforderungen an Unternehmen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

Die Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV) ist seit 05. Oktober 2023 gültig und löst damit das Zertifizierungsverfahren gemäß EU-Ökoverordnung für die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung ab. Gemäß diesen gesetzlichen Anforderungen müssen sich alle Unternehmen, die Bio-Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr zubereiten, dem Kontrollverfahren nach der Bio-AHVV und in Einzelfällen auch zusätzlich nach der EU-Ökoverordnung unterziehen.

2 Kontrollpflicht gemäß neuer Verordnung

Alle Unternehmen, die gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 2011/1169 als „Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung“ gelten, und Bio-Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereiten, unterliegen den Bestimmungen der neuen Verordnung. Das sind z.B. Restaurants, Kantinen, Catering-Unternehmen, Krankenhäuser, Schulen, Food-Trucks oder Standbetreiber.

Eine Ausnahme bilden Unternehmen, die zwar Bio-Lebensmittel (Gerichte/ Speisen/ Komponenten/ Zutaten) für den unmittelbaren Verzehr zubereiten, diese jedoch an andere Unternehmen für die weitere Bio-Vermarktung abgeben und nicht direkt an den Endverbraucher/ Gast. Diese Tätigkeiten unterliegen weiterhin der EU-Ökoverordnung und nicht der Bio-AHVV.

Nicht kontrollpflichtig sind Schulen und Kindergärten/ Kitas, die in der eigenen Küche ausschließlich für den Eigenbedarf

kostendeckend und nicht gewinnerzielend Bio-Lebensmittel zubereiten und diese mit den Begriffen „bio“ bzw. „öko“ bewerben. Soll jedoch ein Gold-, Silber- oder Bronze-Siegel (s.u.) verwendet werden, so muss auch hier eine Anmeldung zum Kontrollverfahren und Zertifizierung gemäß Bio-AHVV erfolgen.

3 Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

Unbeschadet anderer gesetzlicher Kennzeichnungspflichten für Lebensmittel haben Sie grundsätzlich zwei Möglichkeiten. Obligatorisch ist die Kennzeichnung von Bio-Zutaten. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, mit dem neuen Bio-AHV-Kennzeichen zusätzlich zu kommunizieren, in welchem Umfang Bio-Zutaten in der Küche eingesetzt werden.

Wie genau die Zutatenkennzeichnung gestaltet wird, kann jede Küche für sich entscheiden: Es ist möglich, einzelne Zutaten zu kennzeichnen oder die Zutaten in Produktgruppen (z.B. Teigwaren oder Molkereiprodukte) zusammenzufassen. Auch allgemeine Hinweise wie "Wir verwenden ausschließlich Zutaten in Bio-Qualität" sind zulässig, sofern dies zutrifft. Die Zutatenkennzeichnung kann also frei nach den Präferenzen des Betriebs gestaltet werden, solange die Aussagen zutreffen.

Dazu ist es möglich an jeder denkbaren Stelle, zum Beispiel auf dem Speiseplan oder durch einen Tischaufsteller, mit dem Bio-Engagement zu werben. Verpflichtend ist nur, dass auch eine gut einsehbare Zutatenübersicht geführt wird, in der alle Zutaten und Erzeugnisse gelistet sind, die die Küche ausschließlich in Bio-Qualität verwendet. Diese Übersicht spiegelt die grundsätzliche Entscheidung der Küche wider, welche Zutaten beziehungsweise Produktgruppen in Bio-Qualität eingesetzt werden - sie muss also

nicht täglich, abhängig vom Speisenangebot, angepasst werden, wenn das Speiseangebot durchgängig unverändert bleibt. Unternehmen haben auch die Möglichkeit, alternativ eine Nicht-Bio-Zutatenliste zu führen. Das bietet sich an, wenn z.B. fast alle Lebensmittel in Bio-Qualität angeboten werden.

Zusätzlich kann bei entsprechender Zertifizierung nun auch der prozentuale Anteil der Bio-Lebensmittel am Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel kommuniziert werden. Dafür gibt es das neue Bio-AHV-Kennzeichen in drei Kategorien: Bronze, Silber und Gold. Das jeweilige Logo kann dann werbewirksam platziert werden, z.B. an der Eingangstür oder auf der Speisekarte.

Eine Kennzeichnung mit dem EU-Bio-Logo ist nicht zulässig.

4 Auszeichnung des Bio-Anteils – Gold, Silber, Bronze

Unternehmen können zusätzlich den Anteil ihres Einsatzes von Bio-Lebensmitteln durch das AHV-Kennzeichen ausloben. Hierzu gibt es drei Kategorien:

- Kategorie 1 (Bronze): Bio-Anteil von 20-49%
- Kategorie 2 (Silber): Bio-Anteil von 50-89%
- Kategorie 3 (Gold): Bio-Anteil von 90-100%



Der Bio-Anteil ergibt sich aus dem in Geldwert ausgedrückten Netto-Gesamtbetrag aller biologischen Lebensmittel im Verhältnis zum Gesamtwareneinsatz.

Für die Berechnung des Bio-Anteils ist der Unternehmer verantwortlich. Die Berechnung muss monatlich durchgeführt werden.

Die Aufzeichnung der Berechnung des Bio-Anteils kann mit Hilfe von Warenwirtschaftssystemen oder Excel-Tabellen durchgeführt werden. Unter folgendem Link finden Sie eine Excel-Tabelle, mit fertiger Programmierung zur Berechnung des Bio-Anteils:

https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/PDFs/IN_FORM-Pruefkonzept/Dokumentationshilfe_Stand_30.4.2019_fin2.xlsx

Die Berechnung des Bio-Anteils muss folgende Informationen über alle Einkäufe biologischer und konventioneller Lebensmittel enthalten:

- Rechnungsnummer
- Rechnungsdatum
- Name und Anschrift der Lieferanten

Für die Erstzertifizierung muss die Berechnung für die letzten drei Monate vor dem Kontrollbesuch vorliegen. Für Folgekontrollen werden die letzten 12 Monate betrachtet. Kontrollen des Bio-Anteils können als Verwaltungskontrolle mit Ankündigung erfolgen. Die Überprüfung erfolgt stichprobenartig anhand der Einkaufsbelege.

Sollte der Prozentsatz der zertifizierten Kategorie in einem Monat unterschritten werden, muss das Unternehmen dies unverzüglich der Kontrollstelle melden.

Der ausgezeichnete Anteil bezieht sich immer auf den Bio-Anteil im Gesamtunternehmen. Er kann nicht für einzelne Produktgruppen, Speisen o.ä. angegeben werden.

Das AHV-Kennzeichen darf nur verwendet werden, wenn ein entsprechendes Zertifikat von der Kontrollstelle vorliegt, auf dem der Bio-Anteil angegeben ist. Eine Auszeichnung mit einem geringeren Bio-Anteil als 20% ist nicht möglich.

Die Website Ökolandbau.de bietet unter der Rubrik „Außer-Haus-Verpflegung“ das AHV-Kennzeichen in allen Versionen und geeigneten Dateiformaten inkl. Layout-Informationen zum Download an:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/bio-ahv-logos-zum-download/>.

5 Durchführung und Dokumentation der Wareneingangskontrolle

Bio-Lebensmittel müssen von Lieferanten bezogen werden, die über ein EU-Bio-Zertifikat verfügen. Zusätzlich dürfen Bio-Lebensmittel auch im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) gekauft werden.

Bei der Annahme von Bio-Produkten müssen über die allgemein gesetzlichen Anforderungen hinaus folgende Punkte beachtet und geprüft werden:

- Bio-Lebensmittel müssen auf Lieferscheinen und Rechnungen als solche gekennzeichnet sein.
- Beim Zukauf von Bio-Lebensmitteln im LEH ist es wichtig, dass auf dem Kassenzettel ein Bio-Hinweis angegeben ist. Sollte dies nicht der Fall sein, muss beim Einkauf ein zusätzlicher Nachweis angefordert werden, aus welchem der Bio-Status der Produkte hervorgeht, z.B. eine Rechnung oder Bestätigung.
- Die Überprüfung des Bio-Status beim Wareneingang ist zu dokumentieren, z.B. durch einen entsprechenden Vermerk auf Lieferschein oder Rechnung. Dies ist auch digital möglich.

6 Trennung von biologischen und konventionellen Lebensmitteln im Lager und bei der Zubereitung

Die Lagerung und Zubereitung von Bio-Lebensmitteln müssen so erfolgen, dass Verwechslungen und Vermischungen mit konventionellen Produkten, sowie Umstellungsware ausgeschlossen werden. Dies gilt sowohl für verpackte Ware, als auch für angebrochene Gebinde. Ein separates Lager für Bio-Produkte ist damit nicht zwingend erforderlich, solange diese Abgrenzung gegeben ist.

7 Verwendung von Parallelprodukten

Die Verarbeitung von Parallelprodukten (gleiche Zutat sowohl in Bio- als auch konventioneller Qualität) ist unter bestimmten Voraussetzungen erlaubt. Parallelprodukte dürfen zeitgleich gelagert werden, dürfen aber nicht am gleichen Tag verwendet werden. Mit der Verwendung von Parallelprodukten geht einher, dass die verwendeten konventionellen Parallelprodukte dokumentiert werden müssen, z.B. über ein Kassensystem und durch Rezepturen, oder durch Strichlisten bei Veranstaltungen, so dass zur Plausibilitätsprüfung eine Warenflussberechnung möglich ist.

8 Aufzeichnungen

Die Nachvollziehbarkeit der Bio-Integrität ist ein wesentlicher Bestandteil der Kontrolle. Daher benötigt die Kontrollstelle Einblick in die Buchführungsunterlagen, Speisen- und Getränkeangebote mit der jeweils aktuellen Bio-Zutatenübersicht. Lieferscheine und Rechnungen der Bio-Lebensmittel müssen zur Kontrolle vorgelegt werden können. Wird das AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber oder Gold genutzt, ist zusätzlich die Bio-Anteilsberechnung vorzuhalten. Alle Unterlagen müssen für den gesamten Kontrollzeitraum vorliegen, d.h. für das abgeschlossene und das laufende Wirtschaftsjahr.

9 Veranstaltungszertifikat

Es ist möglich, sich nur für die Dauer einer Veranstaltung zertifizieren zu lassen. Hierzu gelten ebenfalls die oben genannten Punkte, jedoch ausschließlich für die Dauer der Veranstaltung. Um eine Zertifizierung für die Veranstaltung zu garantieren, muss die Meldung zum Kontrollverfahren bei der LC GmbH spätestens vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgen.

10 Verwendung von Verbandszeichen und dem deutschen Bio-Siegel

Das deutsche Bio-Siegel darf weiterhin in Verbindung mit dem Bio-Angebot zur Kennzeichnung genutzt werden. Vorschriften für die Verwendung des Bio-Siegels, Vorlagen und weitere Informationen erhalten Sie direkt beim Zeichengeber:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Referat 512 – Informationsstelle Bio-Siegel
Deichmanns Aue 29
53168 Bonn

Tel.: 0228 / 68 45 - 33 55

Fax: 0228 / 68 45 - 29 07

bio-siegel@ble.de

www.bio-siegel.de



Private Bio-Siegel und Verbandslogos dürfen bei Einhaltung der verbandsspezifischen Richtlinien bzw. den Vorgaben zur Markennutzung verwendet werden. Weitere Informationen hierzu erhalten Sie bei den Siegeleignern.

Kontakt und Erreichbarkeit

Öko-Kontrollstelle der LC GmbH Schleswig-Holstein DE-ÖKO-009

Telefonisch 04331-33630-0

Montag – Freitag 8:00 – 13:00 Uhr

Und jederzeit

Per E-Mail oeke@lc-sh.de

Per Fax 04331-33630-12

Per Post Grüner Kamp 15-17, 24768 Rendsburg

Downloadbereich

