

■ glaubwürdig ■ transparent ■ sicher



**Bio mit Brief und Siegel in
Gastronomie und Hotellerie**



DEHOGA
BUNDESVERBAND



Jeder Gastronom, der heute in Deutschland Bio-Lebensmittel oder Ökolebensmittel anbietet und diese auf seinen Speisekarten oder seiner Werbung dementsprechend kennzeichnet, muss am Kontrollverfahren nach der EG-Öko-Verordnung teilnehmen.

Denn die Gäste und die Kunden sollen sich darauf verlassen können, dass Lebensmittel, die mit dem Wort „Bio“ oder „ökologisch“ beworben werden, auch tatsächlich biologisch oder ökologisch nach den einschlägigen Vorschriften hergestellt wurden.

Als die zuständigen Behörden die Bio-Zertifizierung im Jahr 2003 auch für Gastronomen zur Pflicht machten, stieß die neue Regelung bei vielen Gastronomen auf große Skepsis. Mittlerweile erreichen den DEHOGA immer mehr positive Rückmeldungen gastgewerblicher Unternehmer, die nach einer erfolgten Zertifizierung mit Bio-Produkten gute Erfahrungen gemacht haben und das Bio-Siegel als Gütesiegel gerne nutzen.

Derzeit gibt es 16 so genannte „Bio-Mentoren“ aus bio-zertifizierten Küchen, die mit großer Fachkompetenz, fundiertem Sachverstand und einem reichen Erfahrungsschatz ihren an „Bio“ interessierten Kollegen mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Was zu tun und zu beachten ist, wenn man mit dem Einsatz von Bio-Produkten werben will, und sei es nur die Verwendung des Wortes „Bio“ oder „Öko“ in der Speisekarte, ist auf den nachfolgenden Seiten kurz und anschaulich dargestellt.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'E. Fischer'. The signature is stylized and written in a cursive script.

Ernst Fischer
Präsident, DEHOGA Bundesverband



Die Begriffe	3
Das Bio-Siegel	4
Die Kontrollpflicht	5
Die Schritte zur Bio-Zertifizierung	6
Die Kennzeichnungsfibel	8
Die Kontrolle	10
Die Kosten	11
Die Kommunikation	12
Die Ansprechpartner vor Ort	13

Um die Lesbarkeit des Textes zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander von männlichen und weiblichen Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Eine diskriminierende Absicht ist hiermit nicht verbunden.

„BIO“ und „ÖKO“

Wird ein Lebensmittel in Deutschland mit den Begriffen „Bio“ oder „Öko“ (auch „biologisch“ oder „ökologisch“) gekennzeichnet, so ist genau definiert, wie es gemäß den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung zu erzeugen und zu verarbeiten ist.

Das Zubereiten von Speisen in allen gastronomischen Bereichen wird hierzulande ebenfalls zur Verarbeitung gezählt. Folglich unterliegen auch Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie der Verordnung und müssen am Kontrollverfahren nach der EG-Öko-Verordnung teilnehmen, wenn sie Bio-Produkte als solche ausloben.

Staatliche Überwachung

In Deutschland gibt es derzeit (Februar 2007) 22 staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen. Dies sind private Dienstleister, die im Wettbewerb stehen. Sie sind meist bundesweit tätig und führen das Kontrollverfahren nach der EG-Öko-Verordnung durch.

Für die amtliche Zulassung einer Kontrollstelle in Deutschland ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zuständig. Bei der Zulassung erhält die Öko-Kontrollstelle eine Codenummer (DE-XXX-Öko-Kontrollstelle). Öko-Kontrollstellen wiederum unterliegen der Überwachung durch die zuständigen Behörden der Bundesländer.

Wo Bio drauf steht, muss auch Bio drin sein

Für Lebensmittel sind die Begriffe „Bio“ und „Öko“ gesetzlich geschützte Begriffe. Wo sie verwendet werden, will man sicher gehen, dass sie auch gesetzeskonform verwendet werden. Sprich: „Wo Bio drauf steht, muss auch Bio drin sein.“ Drei Aspekte sind in diesem Zusammenhang besonders hervorzuheben:

- Transparenz
- Verbraucherschutz
- Lauterer Wettbewerb



Vor drei Jahren startete in Deutschland das staatliche Bio-Siegel. Es ist markenrechtlich abgesichert und kann von allen Erzeugern, Verarbeitern und dem Handel zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln kostenlos genutzt werden, die nach den kontrollierten Standards der EG-Öko-Verordnung produziert werden. Bis Anfang 2007 waren rund 36.000 Produkte mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet.

Das Bio-Siegel auf der Speisekarte

Das Bio-Siegel kann auch von Großküchen und Restaurants zur Kennzeichnung von Gerichten, Komponenten oder ganzen Menüs verwendet werden. Natürlich müssen die mit dem Bio-Siegel gekennzeichneten Speisen gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt worden sein. Nach erfolgreichem Kontrollverfahren ist ein Betrieb berechtigt, das Bio-Siegel zur Kennzeichnung der anerkannten Bio-Speisen o.ä. zu verwenden. Die Verwendung des Siegels hat der Betrieb der Bio-Siegel-Informationsstelle in Bonn anzuzeigen (einseitiges Meldeformular, auch online unter www.bio-siegel.de). Von dort bekommt er auch die Vorlagen für das Bio-Siegel oder er kann sie direkt im Internet herunterladen.



Grundsätzlich gilt: Jedes Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie, das sein Bio-Angebot als solches bewirbt, muss nach der EG-Öko-Verordnung am gemeinschaftsrechtlich vorgesehenen Kontrollverfahren teilnehmen. Beim Angebot von i.d.R. verpackten, nicht weiter verarbeiteten Lebensmitteln oder Speisen (z.B. Verkauf von Getränkeflaschen oder Schokoriegel im Kiosk) ist klar: für den alleinigen „Weiterverkauf“ (Einzelhandel) von bio-zertifizierter Ware ist keine Bio-Kontrolle erforderlich.



Bio-Auslobung

Wird eine Speise, eine Komponente oder eine Zutat mit „Bio“ (oder „biologisch“, „Öko“, „ökologisch“) an der Speisenausgabe, auf der Speisekarte oder auf einer Tafel im Speisesaal ausgewiesen, so ist eine Teilnahme am Kontrollverfahren erforderlich.

Häufigkeit oder Menge sind nicht ausschlaggebend

Für die Kontrollpflicht ist weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes ausschlaggebend. Es spielt also weder eine Rolle, ob ein Betrieb einzelne Zutaten, einzelne Komponenten oder vollständige Gerichte in Bio-Qualität anbietet und auslobt, noch ob der Bio-Anteil 5%, 25% oder 75% des gesamten Lebensmittelumsatzes ausmacht.

Auswahl der Kontrollstelle

Wie bei anderen Dienstleistungen auch, ist es sinnvoll, sich bis zu drei schriftliche Angebote von Kontrollstellen einzuholen. Das ermöglicht den Vergleich der Leistung untereinander und gibt einen ersten Eindruck über die Arbeitsweise der verschiedenen Öko-Kontrollstellen. Mit der gewählten Kontrollstelle wird ein Kontrollvertrag abgeschlossen.



Dokumente und Unterlagen

Vor der ersten Inspektion wird für die Öko-Kontrollstelle eine Betriebsbeschreibung vorbereitet. Diese besteht aus Erhebungsbögen, die durch das Unternehmen ausgefüllt werden.

Trennung bei der Lagerhaltung

Ganz wichtig ist die Vermeidung von Verwechslungen zwischen Bio-Produkten und konventionellen Produkten. Für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit den Produkten arbeiten, muss sichergestellt werden, dass es nicht zu Verwechslungen kommt. Das bezieht sich sowohl auf alle Lager (trocken, tiefkühl, kühl) als auch auf die Küchenräume selbst. Für die Trennung von Bio-Produkten und konventionellen Produkten sind keine getrennten Lager nötig. Getrennte und deutlich gekennzeichnete Regalbereiche sind ausreichend.



Wareneingang und Warenfluss

Die Durchführung einer Wareneingangsprüfung ist bei Gastronomie und Großküchen gute fachliche Praxis. Beim Einsatz von Öko-Produkten sind nur wenige zusätzliche Anforderungen zu berücksichtigen:

- Lieferanten: Ein aktuell gültiges Zertifikat einer Öko-Kontrollstelle muss vorliegen.
- Lieferschein: Die Bio-Produkte müssen klar auf dem Lieferschein und der Rechnung gekennzeichnet sein.
- Etikettierung: Das angelieferte Erzeugnis muss seinerseits eindeutig etikettiert sein, nämlich mit Name und Anschrift des Herstellers, einer Bezeichnung des Erzeugnisses mit Bio-Hinweis (z.B. „Bio-Zitronen“) und der Code-Nummer der für den Hersteller zuständigen Kontrollstelle (DE-XXX-Öko-Kontrollstelle).



Bei Inspektionen werden die Lieferscheine/Rechnungen hinsichtlich „Bio“ geprüft. Arbeitet der Betrieb mit Rezepten, elektronischem Warenwirtschaftssystem und/oder Kassensysteme, so dienen auch diese der Überprüfung des Bio-Einsatzes.

Bezeichnungen überprüfen

Bio-Speisen, z.B. „Bio-Lasagne“, „Bio-Pizza Margherita“, „Bio-Kartoffelgratin“. Ein komplettes Gericht darf nur dann uneingeschränkt als Öko- oder Bio-Gericht bezeichnet werden, wenn mindestens 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen. Die restlichen Zutaten dürfen nur dann aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie in der EU in ökologischer Qualität nicht vorhanden sind. Eine Liste mit solchen Zutaten ist in der Verordnung aufgeführt, für die Gastronomie aber praktisch ohne Bedeutung.

Bio-Komponenten: Klassische Beilagen wie beispielsweise Reis, grüne Bohnen, Feldsalat, aber auch Hauptkomponenten wie z.B. Steak oder Putenbrust. Wird eine Komponente mit „Bio“ gekennzeichnet, müssen nur bei dieser Komponente alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs i.d.R. zu 100% aus dem ökologischen Landbau stammen, also auch die Petersilie auf den Salzkartoffeln oder die Butter auf den Nudeln.

Bio-Zutaten, (Bio-„Rohstoffe“) z.B. „Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln aus ökologischem Landbau“.





Viele Restaurants entscheiden sich für einen Bio-Einsatz in Form des vollständigen Austausches einer konventionell erzeugten Zutat durch eine Bio-Zutat. So kauft ein Betrieb beispielsweise für einen bestimmten Zeitraum alle Kartoffeln in zertifizierter Bio-Qualität und kennzeichnet diese entsprechend. Andere Betriebe verwenden nur noch Bio-Rindfleisch. Dies darf entsprechend gekennzeichnet werden.



Umfang und Inhalt der Kontrolle sind durch die EG-Öko-Verordnung festgeschrieben. Bei der Erstkontrolle, d.h. nach Vertragsabschluß, wird die Betriebsbeschreibung vervollständigt sowie eine Inspektion durch einen Mitarbeiter der Kontrollstelle durchgeführt. Für Gastronomie und Hotellerie erfolgen die jährlichen Folgeinspektionen dann in der Regel unangekündigt. Dabei wird auf folgende kritische Punkte besonders geachtet:

- Stimmen die Ausgangsdaten noch?
- Werden die Bio-Produkte auf den Lieferscheinen korrekt gekennzeichnet?
- Wird die Bio-Ware getrennt von konventioneller Ware gelagert, z.B. in getrennten Regalbereichen?
- Wird das Bio-Angebot korrekt ausgelobt? Mit anderen Worten: Ist da, wo Bio drauf steht, auch wirklich Bio drin?

Nach durchgeführter Kontrolle wird ein Inspektionsprotokoll erstellt, das von dem Inspekteur und dem Verantwortlichen des Betriebs unterschrieben wird. Von der Kontrollstelle wird ein Kontrollbericht erstellt. Bei erfolgreichem Kontrollverfahren erhält der Betrieb ein Bio-Zertifikat, mit dem er gegenüber seinen Gästen werben kann.



Bis Anfang 2007 haben einzelne Restaurants und Großküchen je nach Größe, Unternehmensstruktur und Art des Bio-Einsatzes zwischen 150 Euro und 600 Euro für das Kontrollverfahren inkl. Bio-Zertifikat bezahlt. Das Zertifikat hat ein Jahr Gültigkeit.

Die Kosten der Kontrolle muss der überprüfte Betrieb tragen. In der Regel werden die Kosten nach Aufwand berechnet, d.h. je besser sich ein Betrieb auf die Inspektion vorbereitet, desto schneller ist das Verfahren durchlaufen und desto weniger kostet die Kontrolle.



Mehrere Outlets

Unternehmen der Systemgastronomie oder auch Hotelketten verfügen zum Teil über mehrere Hundert Betriebsstätten bzw. Outlets. Die Unternehmen entscheiden häufig zentral, ob und in welcher Form Bio-Produkte eingesetzt und ausgelobt werden. Auch der Einkauf wird in diesen Unternehmen teilweise zentral gesteuert. Je nach Unternehmensstruktur und Gesellschaftsform werden die Inspektionen durch die Öko-Kontrollstelle in der Zentrale und nur stichprobenartig in den einzelnen Betriebsstätten durchgeführt.

Erfolgreich werben

Qualifiziertes Personal, das sicher auf die Vorzüge der Bio-Produkte hinweisen kann, sorgt für Glaubwürdigkeit bei den Kunden.



Informationen

Über die von der CMA geförderte Kampagne „Bio. Mir zuliebe“ (www.bio-mirzuliebe.de) sind Hilfestellungen für den Einsatz von „BIO“ in Gastronomie und Großküchen erhältlich. Auch das zentrale Internetportal www.oekolandbau.de des vom Verbraucherschutzministerium aufgelegten Bundesprogramms Ökologischer Landbau hält zahlreiche Informationen vor allem in der Rubrik für Großverbraucher bereit.



Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

Augustenstraße 6 · 70178 Stuttgart
Fon 0711/6 19 88-0 · Fax 0711/61 64 44
info@dehogabw.de · www.dehogabw.de

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband e.V. (BHG)

Türkenstraße 7 · 80333 München
Fon · 089/28 76 0-0 · Fax 089/28 76 0-111
info@bhg-online.de · www.bhg-online.de

Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V.

Mehringdamm 48 · 10961 Berlin
Fon 030/31 80 48-0 · Fax 030/31 80 48-28
info@hoga-berlin.com · www.hoga-berlin.com

Hotel- und Gaststättenverband Brandenburg e.V.

Zum Jagenstein 3 · 14478 Potsdam
Fon 0331/86 23 68 · Fax 0331/86 23 81
info@hoga-brandenburg.de · www.hoga-brandenburg.de

**DEHOGA Bremen, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband,
Landesverband Bremen e.V.**

Hinter dem Schütting 8 · 28195 Bremen
Fon 0421/3 35 90-0 · Fax 0421/32 44 73
info@dehoga-bremen.de · www.dehoga-bremen.de

DEHOGA Hamburg, Hotel- und Gaststättenverband Hamburg e.V.

Hallerstraße 22 · 20146 Hamburg
Fon 040/41 34 30-6 · Fax 040/41 34 30-88
info@dehoga-hamburg.de · www.dehoga-hamburg.de

Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e.V.

Auguste-Viktoria-Straße 6 · 65185 Wiesbaden
Fon 0611/9 92 01-0 · Fax 0611/9 92 01-22
info@dehoga-hessen.de · www.dehoga-hessen.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Lippe e.V.

Leopoldstraße 38 · 32756 Detmold
Fon 05231/2 24 33 · Fax 05231/3 92 75
dehoga-lippe@t-online.de · www.dehogalippe.de

**DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern, Deutscher Hotel- und
Gaststättenverband, Landesverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.**

Grüne Straße 12 · 19055 Schwerin
Fon 0385/5 92 55-0 · Fax 0385/5 92 55-20
info@dehoga-mv.de · www.dehoga-mv.de

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e.V.

Yorckstraße 3 · 30161 Hannover

Fon 0511/33 70 6-0 · Fax 0511/33 70 6-29

landesverband@dehoga-niedersachsen.de · www.dehoga-niedersachsen.de

DEHOGA Gastgewerbe NRW,**Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein-Westfalen e.V.**

Liesegangstraße 22 · 40211 Düsseldorf

Fon 0211/1 78 71-0 · Fax 0211/1 78 71-29

info@dehoga-gastgewerbe-nrw.de · www.dehoga-gastgewerbe-nrw.de

DEHOGA Rheinland-Pfalz, Landesverband**Hotel- und Gaststättengewerbe Rheinland-Pfalz e.V.**

Karl-Weiser-Straße 1 · 55131 Mainz

Fon 06131/8 01 54-09 · Fax 06131/8 01 54-10

info@dehoga-rlp.de · www.dehoga-rlp.de

DEHOGA Saarland, Hotel- und Gaststättenverband Saarland e.V.

Feldmannstraße 26 · 66119 Saarbrücken

Fon 0681/5 54 93 · Fax 0681/5 23 26

info@dehogasaar.de · www.@dehogasaar.de

DEHOGA Sachsen e.V. (Hotel- und Gaststättenverband Sachsen)

Tharandter Straße 5 · 01159 Dresden

Fon 0351/4 28 98 10 · Fax 0351/4 28 98 28

info@dehoga-sachsen.de · www.dehoga-sachsen.de

DEHOGA Sachsen-Anhalt e.V.

Kantstraße 3 · 39104 Magdeburg

Fon 0391/5 61 71 93 · Fax 0391/5 61 71 94

magdeburg@dehoga-sachsen-anhalt.de · www.dehoga-sachsen-anhalt.de

Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.

Hamburger Chaussee 349 · 24113 Kiel

Fon 0431/65 18 66 · Fax 0431/65 18 68

info@dehoga-sh.de · www.dehoga-sh.de

DEHOGA Thüringen e.V.

Futterstraße 14 · 99084 Erfurt

Fon 0361/5 90 78-0 · Fax 0361/5 90 78-10

info@dehoga-thueringen.de · www.dehoga-thueringen.de

Konzeption/Text: ÖGS – Roehl, Erhart & Dr. Strassner GbR, Frankfurt am Main
Verantwortlich: RA Jürgen Benad, DEHOGA Bundesverband
Layout: pantamedia communications GmbH, Berlin
Fotos: © BLE, Bonn: Deckblatt
© BLE, Bonn/Foto: Dominic Menzler S. 2, 5, 9 oben
© BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan S. 6, 7 unten, 8
© ÖGS S. 4 unten, 7 oben, 9 unten, 10, 12 oben

Herausgeber

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
(DEHOGA Bundesverband) e.V.
Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-0 · Fax 030/72 62 52-42
info@dehoga.de · www.dehoga.de

Stand: Februar 2007

