



**Der Einsatz von Öko-Produkten in der  
Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo,  
Hemmnisse und Erfolgsfaktoren,  
Entwicklungschancen und  
politischer Handlungsbedarf**

**Herausgeberin:**

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Tel.: +49 228 6845-280 (Zentrale)

Fax: +49 228 6845-787

E-Mail: [geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de](mailto:geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de)

Internet: [www.bundesprogramm-oekolandbau.de](http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de)

Finanziert vom Bundesministerium für  
Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft  
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

**Auftragnehmer:**

Ökologischer Großküchen Service

Dieses Dokument ist über <http://forschung.oekolandbau.de> verfügbar.



**Vertragspartner:**

Ökologischer Großküchen Service  
Rainer Roehl, Anja Erhart & Dr. Carola Strassner GbR  
Galvanistraße 28  
60486 Frankfurt am Main

**Forschungsprojekt:**

F.9.7 (02OE196)  
Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV):  
Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen  
und politischer Handlungsbedarf

**Berichtszeitraum:**

01.06.02 – 31.12.02 (bzw. 20.02.03)

**Zusammenarbeit mit anderen Stellen:**

Keine

Frankfurt am Main, 20. Februar 2003

## Inhaltsverzeichnis

## Seite

	Tabellenverzeichnis .....	4
	Abbildungsverzeichnis .....	4
	Kurzfassung .....	5
	Summary .....	8
1	Ziele und Aufgabenstellung des Projekts, Darstellung des mit der Fragestellung verbundenen Entscheidungshilfe-/ Beratungsbedarfs im BMVEL.....	11
1.1	Zielsetzung .....	11
1.2	Planung und Ablauf .....	12
1.3	Wissenschaftlicher und technischer Stand zum Studienbeginn.....	15
1.3.1	Gesetzliche Regelungen.....	15
1.3.2	Privatrechtliche Regelungen .....	16
2	Material und Methoden .....	16
3	Ergebnisse.....	17
3.1	Darstellung und Diskussion der wichtigsten Ergebnisse.....	17
3.1.1	Literatur- und Datenerhebung.....	17
3.1.1.1	Der Außer-Haus-Verpflegungsmarkt .....	17
3.1.1.2	Die Verwendung von Bio-Produkten in der AHV .....	19
3.1.1.3	Rechtliche Regelungen für die Verwendung von Bio-Produkten .....	25
3.1.1.4	Kontrolle und Zertifizierung von AHV-Betrieben in Deutschland.....	26
3.1.2	Befragung der Kontrollstellen .....	26
3.1.3	Befragung von AHV-Betrieben, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden und ausloben und die zertifiziert sind .....	30
3.1.4	Befragung von AHV-Betrieben, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden und ausloben und die noch nicht zertifiziert sind .....	32
3.1.5	Rechtsgutachten.....	38

3.1.6	Nicht-öffentliche Anhörung .....	39
3.2	Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse für den ökologischen Landbau. Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse, insbesondere Ableitung von Vorschlägen für Maßnahmen, die durch das BMVEL weiter entwickelt werden können .....	42
3.2.1	Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse für den Ökologischen Landbau .....	43
3.2.2	Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse, insbesondere Ableitung von Vorschlägen für Maßnahmen die durch das BMVEL weiter entwickelt werden können .....	44
3.2.2.1	Betriebe der AHV .....	45
3.2.2.2	Lieferanten.....	46
3.2.2.3	Berater bzw. Multiplikatoren .....	46
3.2.2.4	Kontrollstellen .....	47
3.2.2.5	Kontrollbehörden der Länder .....	47
3.2.2.6	BMVEL und BLE.....	48
4	Zusammenfassung .....	49
5	Gegenüberstellung der ursprünglich geplanten zu den tatsächlich erreichten Zielen; ggf. mit Hinweisen auf weiterführende Fragestellungen.....	52
6	Literaturverzeichnis.....	53

Anhang

<b>Tabellenverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
Tab. 1: Zeitplan der Studie.....	14
Tab. 2: Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland .....	18
Tab. 3: Kontrollstellen in Deutschland mit Erfahrungen in der Kontrolle von AHV-Betrieben .....	27
Tab. 4: Gegenüberstellung bzw. Typisierung AHV-Betriebe.....	30

<b>Abbildungsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
Abb. 1: Wochenspeiseplan bei Umstellung einzelner Produkte auf ökologische Qualität .....	19
Abb. 2: Wochenspeiseplan bei Angebot einzelner Menükomponenten in Bio-Qualität .....	20
Abb. 3: Wochenspeiseplan bei Angebot eines speziellen Öko-Tages .....	21
Abb. 4: Wochenspeiseplan bei Angebot einer speziellen Öko-Linie .....	22
Abb. 5: Wochenspeiseplan bei weitgehender Umstellung auf Öko-Produkte .....	23
Abb. 6: Wochenspeiseplan bei vollständiger Umstellung auf ökologische Produkte .....	24

### **Abkürzungsverzeichnis**

AHV	Außer-Haus-Verpflegung
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BÖL	Bundesprogramm Ökologischer Landbau
BMVEL	Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
CCPs	Critical Control Points
CMA	Centrale Marketinggesellschaft für Deutsche Agrarprodukte mbH
FiBL	Forschungsinstitut für Biologischen Landbau
Kitas	Kindertagesstätten
ÖkokennzV	Verordnung zur Gestaltung und Verwendung des Öko-Kennzeichens
ÖkokennzG	Gesetz zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus

## Kurzfassung

### **Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen und politischer Handlungsbedarf**

Dr. Carola Strassner<sup>1</sup>, Rainer Roehl<sup>1</sup>, Anja Erhart<sup>1</sup> im Auftrag des Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)<sup>2</sup>

Ziel der vorliegenden Studie ist die Klärung der rechtlichen Situation und der sich daraus ergebenden Konsequenzen für AHV-Betriebe hinsichtlich der Verwendung und Auslobung ökologisch erzeugter Produkte und Gerichte in Deutschland.

Die Literatur- und Datenerhebung ergab, dass Struktur und Angebot des Außer-Haus-Verpflegungsmarktes in Deutschland sehr heterogen und fragmentiert. Der Umsatz betrug 2001 etwa 80 Mrd. EUR.

Ökologisch erzeugte Produkte werden zu allen Tagesmahlzeiten angeboten. Die Form des Angebotes reicht von der Umstellung einzelner Produkte, über Öko-Tage, -Wochen, -Menüs oder komplette Öko-Linien bis hin zur weitgehenden bis vollständigen Umstellung des Einkaufs. Die wenigsten AHV-Betriebe mit Bio-Verwendung werden im Rahmen der EU-Öko-Verordnung 2092/91 kontrolliert bzw. sind zertifiziert. Den wenigsten Betrieben ist die Kontrollpflicht bekannt.

Als Gesetzliche Regelungen lagen zu Studienbeginn die Verordnung (EWG) 2092/91, Öko-Kennzeichnungs-Gesetz, und die Öko-Kennzeichnungs-Verordnung vor. Als privatrechtliches Regelwerk für die Zertifizierung von AHV-Betrieben in Deutschland liegt das Gastronomiekonzept des Bioland-Verbandes vor. Ähnliche privatrechtliche Konzepte gibt es in Österreich, der Schweiz, Großbritannien, Italien und den USA.

Mittels eines für die Studie erstellten Interviewleitfadens wurden die zwanzig deutschen Kontrollstellen über ihre Erfahrungen mit der Kontrolle und Zertifizierung von AHV-Betrieben befragt. Derzeit kontrollieren lediglich sieben Kontrollstellen AHV-Betriebe. Mehrheitlich besteht keine praktische Erfahrung mit diesem Bereich. Die wenigsten Kontrollstellen verfügen bisher über entsprechend ausgebildetes Personal und über spezielle für diesen Bereich verfasste Kontrollformulare.



Die Kontrollstellen mit AHV-Erfahrung orientieren sich am Standardkatalog für Verarbeitungsbetriebe (B-Kontrolle). Nach Ansicht dieser Kontrollstellen lassen sich gegenüber anderen Verarbeitungsbetrieben vier Hauptunterschiede feststellen. AHV-Betriebe arbeiten in der Regel nicht mit festen Rezepturen; die Kennzeichnung kann nicht am Produkt selbst erfolgen; es bestehen z.T. erhebliche quantitative und/oder qualitative Beschaffungsprobleme (z.B. GV-taugliche Gebindegrößen); die häufig nicht vorhandene Dokumentation der Produktion und des Warenausgangs erschwert die Warenflusskontrolle.

Es wurden vier AHV-Betriebe, die bereits zertifiziert sind, mit strukturierten Interviews befragt. Drei der vier Betriebe haben ihr Angebot vollständig auf ökologisch erzeugte Produkte umgestellt. Ein Betrieb bietet spezielle Bio-Menüs an. Die befragten AHV-Betriebe nennen hinsichtlich der Kontrolle ähnliche Problembereiche wie die Kontrollstellen. Demnach bestehen kontrollrelevante Unterschiede zwischen AHV-Betrieben und anderen Verarbeitungsbetrieben insbesondere in den fehlenden festen Rezepturen sowie der schwierigeren Dokumentation (Warenausgang, Warenflusskontrolle).

Es wurden sechs AHV-Betriebe, die Bio-Produkte verwenden, aber noch nicht zertifiziert sind, mittels strukturierter Interviews befragt. Nicht alle der befragten Betriebe kennzeichnen ihr Öko-Angebot. Vier der sechs befragten AHV-Betriebe werden sich einem gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollverfahren unterstellen. Ein Betrieb gibt an, die Öko-Verwendung ggf. einzustellen, wenn mit der Zertifizierung Kosten verbunden sind. Eine befragte städtische Kindertagesstätte muss die Kostenfrage mit dem Träger abstimmen.

Nach einem Rechtsgutachten von RA Hanspeter Schmidt müssen sich alle AHV-Betriebe dem Kontrollverfahren der EU-Öko-Verordnung unterstellen, wenn sie Bio-Produkte einsetzen und die Verwendung kennzeichnen. Die Vorgaben der Verordnung hinsichtlich der Kennzeichnungs-, Produktions- und Kontrollbedingungen dürften nicht strenger ausgelegt werden als dies zur Erreichung der Verbraucherschutzziele notwendig ist. Deshalb seien angemessene und praktisch wirksame Kontrollkonzepte zu entwickeln.

Im Rahmen einer nicht-öffentlichen Anhörung mit Vertretern der Kontrollbehörden, der Kontrollstellen, von AHV-Betrieben und mit anderen Experten wurde Konsens darüber erzielt, dass sich alle Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, die Erzeugnisse mit einem Hinweis auf die Herkunft der Zutaten aus ökologischem Landbau versehen, dem Kontrollsystem der EU-Öko-Verordnung unterstellen müssen. Demnach besteht die Kontrollpflicht für Restaurants, Kantinen, Schulküchen und Universitäts-Mensen gleichermaßen. Kein Konsens ergab sich bei der Fragestellung, in welcher Form eine korrekte und angemessene Auslobung und

Kennzeichnung erfolgen darf. Einigkeit wurde darüber erzielt, dass als „Bio“ oder „Öko“ nur Erzeugnisse im Sinne des Artikel 1 der Verordnung gekennzeichnet werden dürfen. Als Erzeugnisse können alle Menübestandteile angesehen werden, die vom Gast einzeln gewählt werden können. Gemäß dieser Interpretation ist beispielsweise die Kennzeichnung auf dem Speiseplan „Kaiserschmarren mit Bio-Mehl“ nicht zulässig, wenn nur das Mehl, nicht aber Zucker und Eier in Bio-Qualität sind. Nicht zulässig wäre auch die Kennzeichnung „Eintopf mit Bio-Kartoffeln“, wenn nur die Kartoffeln aus ökologischer Erzeugung stammen. In beiden Fällen greift die 95 %-Regelung der Verordnung.

Uneinigkeit bestand darin, inwieweit es möglich ist, die ausschließliche Verwendung eines Produktes (z.B. Kartoffeln) zu deklarieren, z.B. als Fußnote auf der Speisekarte mit dem Wortlaut „Unsere Kartoffeln sind grundsätzlich aus ökologischer Erzeugung“.

Aus Sicht der Verfasser sind verschiedene Akteure von der neuen Situation betroffen und zu Handlungen gezwungen. Bei den zu planenden Maßnahmen gilt es, alle Akteursgruppen zu berücksichtigen. Es werden dafür konkrete Maßnahmen vorgeschlagen. Da bisher den wenigsten AHV-Betrieben die Kontrollpflicht bekannt ist und die Kontrolle mit einem zusätzlichen Mehraufwand für die Betriebe verbunden, kommt der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit eine besondere Bedeutung zu.



## Summary

### **The use of organic products in the food service sector: Status Quo, barriers and success factors, development chances and necessity for political action**

Dr. Carola Strassner<sup>1</sup>, Rainer Roehl<sup>1</sup>, Anja Erhart<sup>1</sup> on behalf of the Federal Institution for Agriculture and Nutrition (BLE)<sup>2</sup>

A goal of this study is to clarify the legal situation and the consequences for the food service sector resulting in from it, regarding the use and labelling of organically produced products in Germany.

The structure of the food service sector in Germany is heterogeneous and fragmented, as is its range of products. In 2001 this market had a value amounting to 80 thousand million EUR.

Incorporation of organic produce is found throughout mealtimes and meal types in the food service sector. These range from the exchange of individual products, organic days, organic weeks or complete organic lines to the (almost) complete conversion from conventional produce to organic produce for an entire enterprise. There are not many food service outlets in Germany using organic produce and of those very few have been certified according to the European Union organic regulation (2092/91/ECC Organic Agriculture). Almost all enterprises using organic produce are not aware of the legal obligations and this has not been communicated to them.

Legal regulations in existence are the EU Regulation 2092/91/ECC and German regulations concerning the labelling of organic produce (OekoKZ Gesetz, OekoKZ VO). Bioland, one of Germany's organic associations, has a set of rules under private law for certifying the food service sector. There are similar concepts in Austria, Switzerland, Great Britain, Italy and the USA.

By means of an interview manual developed for the study all twenty German organic certifiers were questioned about their experiences with control and certification of the food service sector. At present only seven certifiers control food service enterprises. The majority has no practical experience in this market. Those few certifiers with experience do not have specially trained personnel, nor any special knowledge or specially developed fact sheets, technical guides or forms for their work with this sector.

Those certifiers with a procedure orient themselves along the standard catalogue for organic processors. In the opinion of the certifiers four main differences can be determined to traditional organic processors. Food service enterprises do not work usually with fixed recipes, labelling cannot take place on the product, there are some substantial procurement problems (e.g. appropriate packaging sizes) and frequently non-existent documentation on production and / or goods despatched makes flow control more difficult.

Four food service enterprises which are already certified, were questioned with structured interviews. Three of the four enterprises are fully organic while the fourth enterprise offers special organic menus. All identified similar problem areas to the certifiers regarding inspection and certification i.e. relevant differences between food service enterprises and other organic processors exist. In particular absence of set recipes as well as the more complicated documentation (flow of raw materials and produce) are indicated.

Six food service enterprises which use organic products, but are not yet certified were questioned by means of structured interviews. Not all enterprises clearly label their organic offer. Four of these enterprises are willing to comply with inspection and certification requirements. One enterprise indicated it would stop using organic produce if costs were connected with the procedure. A municipal kindergarten would need the cost agreed to by its carrier.

According to the legal opinion of lawyer Hanspeter Schmidt all food service enterprises are subject to the inspection procedure of the European Union organic regulation, if they use organic products and label these. The aspects of the regulation regarding the conditions of labelling, production and control may not be laid out more strictly than necessary for achieving consumer protection goals. Therefore appropriate and practically effective control concepts have to be developed.

A non-public hearing amongst German experts including representatives for the certifiers, the government bodies responsible for implementing the EU regulation and the food service sector was held. A consensus was reached that all enterprises of the food service sector which label their produce with a reference to the organic origin are subject to the control system of the European Union organic regulation. Therefore the obligation exists for restaurants, canteens, school kitchens and university canteens equally. No consensus was reached for the question concerning the correct and appropriate labelling.

Only products in the sense of article 1 of the regulation may be designated as organic, according to the experts in the hearing. All menu components which can be selected by the

guest individually are considered as products. In accordance with this interpretation, for example, a menu with an item "Pancakes with organic flour" is illegal if the sugar and eggs are not in organic quality. If all potatoes originate from organic production, a general declaration with the wording "our potatoes are organic" is, however, possible (e.g. as a footnote on the menu). However the indication would be illegal in the case "stew with organic potatoes" if only the potatoes are organic.

In the opinion of the authors almost all stakeholders are affected by this new situation and forced to take action. When appropriate measures are planned it is essential to consider all sector participants. Concrete measures are suggested. Since to date hardly any enterprises are aware of the legal obligations and these necessitate extra work the role of good public relations cannot be understated.

# **1 Ziele und Aufgabenstellung des Projekts, Darstellung des mit der Fragestellung verbundenen Entscheidungshilfe- bzw. Beratungsbedarfs im BMVEL**

## **1.1 Zielsetzung**

Die geplante Studie gehört zum Themenbereich F 9.7 „Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen und politischer Handlungsbedarf“.

Ziel der Studie ist die Klärung der rechtlichen Situation und der sich daraus ergebenden Konsequenzen für AHV-Betriebe hinsichtlich der Verwendung und Auslobung ökologisch erzeugter Produkte und Gerichte. Angestrebt wird die Aufarbeitung der aktuellen und potentiellen rechtlichen Situation in Bezug auf die Zertifizierung von Einrichtungen der AHV nach der Verordnung (EWG) 2092/91 bzw. ÖkokennzV und ÖkokennzG. und die Formulierung konkreter Vorschläge für die Politik.

Im einzelnen ist zu klären,

- in welchen Fällen die AHV kontrollpflichtig ist,
- welche Kontrollanforderungen der EU-Öko-Verordnung besonders zu berücksichtigen sind,
- wie aus diesen Anforderungen praktikable Lösungen für die Kennzeichnung entwickelt werden können,
- und welche grundsätzlichen Fragen bzgl. des Kontroll- und Zertifizierungsverfahrens einer weiteren Klärung bedürfen.

Auf Grundlage der Studienergebnisse kann ggf. ein Zertifizierungsregelwerk für AHV-Betriebe erstellt werden, welches wiederum Arbeitsgrundlage für die zuständigen Institutionen (Kontrollbehörden und Kontrollstellen) sein kann.

Mittelfristig lässt sich damit die rechtliche Situation und die sich daraus ergebenden Konsequenzen für AHV-Betriebe (u.a. organisatorischer und finanzieller Art) sowie für Kontrollbehörden (z. B. erweitertes Anforderungsprofil an die Kontrolleure) klären.

## 1.2 Planung und Ablauf

Zur Erreichung der oben beschriebenen Ziele wurden die folgenden sieben Meilensteine festgelegt:

### **Meilenstein 1: Literatur- und Datenerhebung**

Es werden alle bestehenden gesetzlichen und privatrechtlichen Regelungen zur Verwendung ökologisch erzeugter Produkte in Verarbeitungsbetrieben (inkl. AHV) auf nationaler und internationaler Ebene recherchiert und analysiert.

### **Meilenstein 2: Erstellen von Interviewleitfäden**

- für AHV-Betriebe, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden, ausloben und zertifiziert sind
- für AHV-Betriebe, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden und ausloben und noch nicht zertifiziert sind
- für Kontrollstellen, die AHV-Betriebe kontrollieren/noch nicht kontrollieren

### **Meilenstein 3: Interviews von AHV-Betrieben und Kontrollstellen**

- Vor-Ort-Besichtigung von 4 AHV-Betrieben, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden und ausloben und die zertifiziert sind. Qualitative Interviews der Betriebsleiter. Für die Strukturierung des Interviews wird ein Interviewer-Leitfaden erstellt. Alle Betriebe werden von einem Interviewer befragt.
  - Materialfluss, CCPs Lagerhaltung, Verarbeitung und Ausgabe
  - Kommunikationspunkte, wie wird gekennzeichnet für Mitarbeiter und Gäste?
  - Werbung, Profilierung bei Gästen, Bedeutung für Betreiber
  - Rezepte, Warenflusskontrolle
- Vor-Ort-Besichtigung von 6 AHV-Betrieben, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden und ausloben und die noch nicht zertifiziert sind. Qualitative Interviews der Betriebsleiter. Für die Strukturierung des Interviews wird ein Interviewer-Leitfaden genutzt.
  - Materialfluss, CCPs Lagerhaltung, Verarbeitung und Ausgabe
  - Kommunikationspunkte, wie wird gekennzeichnet für Mitarbeiter und Gäste?
  - Werbung, Profilierung bei Gästen, Bedeutung für Betreiber
  - Rezepte, Warenflusskontrolle
  - Konsequenzen einer Kontroll- und Zertifizierungspflicht

Um ein möglichst umfassendes Abbild der Verwendung von Bio-Produkten in der AHV darstellen zu können, sollten die befragten AHV-Betriebe nach Möglichkeit alle Betriebstypen der AHV repräsentieren (Kliniken/Heime, Kitas/Schule, Betriebsgastronomie, Gastronomie, Mensen).

Auch sollte die unterschiedliche Verwendung von Bio-Produkten (Austausch einzelner Produkte, Angebot von Komponenten, Angebot von kompletten Bio-Menüs, vollständige Umstellung auf Bio) berücksichtigt werden.

Darüber hinaus sollten sowohl bereits zertifizierte Betriebe befragt werden als auch solche Betriebe, die zwar Bio-Produkte verwenden und die Verwendung kennzeichnen, aber die noch nicht kontrolliert werden bzw. noch nicht zertifiziert sind.

- Telefonische Interviews von 20 Kontrollstellen, die AHV-Betriebe kontrollieren bzw. noch nicht kontrollieren
  - Unterscheidung AHV-Betriebe von anderen Verarbeitungsbetrieben
  - Art der Zertifizierung (Betrieb, Menü, Produkt)
  - Anforderungsprofil der Kontrolleure

#### **Meilenstein 4: Rechtsgutachten**

Auf Grundlage der Ergebnisse der Meilensteine 1-3 sollte von RA Hanspeter Schmidt ein Vorschlag für eine Zertifizierungsregelung für AHV-Betriebe erarbeitet werden.

#### **Meilenstein 5: Zusammenfassen der Ergebnisse der Vorstudie**

Die Ergebnisse der Meilensteine 1-4 sollten zusammengestellt und den Teilnehmern der nicht-öffentlichen Anhörung vorab zur Verfügung gestellt werden.

#### **Meilenstein 6: Nicht-öffentliche Anhörung**

Im Rahmen einer nicht-öffentlichen Anhörung werden die Ergebnisse der Vorstudie mit betroffenen Akteuren (Entscheider aus AHV-Betrieben, BMVEL, Anbieter ökologisch erzeugter Produkte, Vertreter von Kontrollstellen, Anbauverbände und der Bio-Siegel-Informationsstelle sowie weiteren Experten hinsichtlich Kontrolle und Zertifizierung) diskutiert und konkrete Vorschläge bzw. Handlungsempfehlungen für die Politik erarbeitet.

Als Teilnehmer der Anhörung waren vorgesehen:

- BMVEL (Rechtsreferat und Referat Öko-Landbau)

- Entscheider aus AHV-Betrieben mit Öko-Erfahrung und Öko-Kontroll-Erfahrung (Gerling-Konzern: Herr Bonfig, Tafelfreuden: Herr Witt, Aramark: Frau Mößner, CCS: Frau Menebröcker)
- Öko-Anbieter mit AHV-Erfahrung (bios: Frau Rempe; Nabuko: Herr Bunge)
- Vertreter von Kontrollstellen (u.a. QC&I, Herr Pickel) und Kontrollbehörden (Herr Borowski-Kyhos, Karlsruhe)
- Vertreter Bio-Siegel Informationsstelle (Herr Dr. Kape)
- Weitere Experten hinsichtlich Zertifizierung (u.a. Frau Huber, FiBL Berlin e.V., Herr RA Schmidt)
- Vertreter der ökologischen Anbauverbände mit bestehendem AHV-Zertifizierungssystem (Bioland Herr Langerbein, Bio Suisse N.N., Soil Association N.N.)

### Meilenstein 7: Erstellen eines Berichtes mit Handlungsempfehlungen

Von der Anhörung sollte ein Protokoll verfasst und dieses zusammen mit den Ergebnissen der Befragungen und des Rechtsgutachtens zu einem Abschlußbericht mit konkreten Handlungsempfehlungen für die Politik zusammengestellt werden.

Inhalte	Soll lt. Angebot	Soll nach Zusage
Erstellung, Design und Konzept der Studie	Mai 02	Jun 02
<b>Meilenstein 1 – Literatur- und Datenerhebung</b>		
Literatur- und Datenerhebung	Mai 02	Jun 02
<b>Meilenstein 2 - Erstellen von Interviewleitfäden für</b>		
AHV-Betriebe, die ökol. erzeugte Prod. verwenden, ausloben und zertifiziert sind	Mai-Jun 02	Jun-Jul 02
AHV-Betriebe, die ökol. erzeugte Prod. verwenden, ausloben und <u>noch nicht</u> zertifiziert sind	Mai-Jun 02	Jun-Jul 02
Kontrollstellen, die AHV-Betriebe kontrollieren bzw. noch nicht kontrollieren	Mai-Jun 02	Jun-Jul 02
<b>Meilenstein 3 – Interviews von AHV-Betrieben und Kontrollstellen</b>		
Vor-Ort-Besichtigung von 4 AHV-Betrieben, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden und ausloben und zertifiziert sind	Jun-Jul 02	Jul-Aug 02
Vor-Ort-Besichtigung von 6 AHV-Betrieben, die ökolog. erzeugte Produkte verwenden und ausloben und noch <b>nicht</b> zertifiziert sind.	Jun-Jul 02	Jul-Aug 02
Telefonisch von 20 Kontrollstellen, die AHV-Betriebe (noch nicht) kontrollieren	Jun-Jul 02	Jul-Aug 02
Auswertung Interviews, Berichterstellung	Jul 02	Aug 02
<b>Meilenstein 4 – Rechtsgutachten</b>		
Rechtsgutachten RA Hanspeter Schmidt	Jul-Aug 02	Aug-Sep 02
<b>Meilenstein 5 – Zusammenfassung der Ergebnisse</b>		
Zusammenfassung der Ergebnisse der Vorstudie	Aug-Sep 02	Sep 02
Druck & Versand 20 Stck.	Aug-Sep 02	Sep 02
<b>Meilenstein 6 – Anhörung (ca. 20 Teilnehmer)</b>		
Konzeption und Organisation inkl. Einladungen	Mai-Sep 02	Jun-Sep 02
<b>Meilenstein 7 – Erstellung eines Berichtes mit Handlungsempfehlung</b>		
Auswertung Anhörung, Bericht erstellen	Sep-Nov 02	Okt-Nov 02
Druck & Versand	Nov-Dez 02	Dez 02

**Tab. 1: Zeitplan der Studie**



## **1.3 Wissenschaftlicher und technischer Stand zum Studienbeginn**

### **1.3.1 Gesetzliche Regelungen**

Für die Länder der Europäischen Union gilt seit dem 1. Januar 1993 die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (EU-Öko-Verordnung). Danach dürfen Produkte nur dann mit den Begriffen „ökologisch“ oder „biologisch“ bezeichnet werden, wenn sie gemäß dieser Verordnung erzeugt wurden. Bis 1999 galt die Verordnung nur für pflanzliche bzw. überwiegend aus pflanzlichen Zutaten bestehende Lebensmittel. Seit August 2000 sind auch tierische Erzeugnisse erfasst.

Die Kontrollpflicht der EU-Öko-Verordnung umfasst alle Unternehmen, die über Werbeausagen oder Etikettierung für ihre Erzeugnisse auf den ökologischen Landbau hinweisen. Dies gilt für sämtliche Erzeugungs- und Verarbeitungsstufen, zu denen auch das Zubereiten zählt. Somit waren streng genommen auch gastronomische Einrichtungen kontrollpflichtig, wenn sie auf Speisekarten, in Werbeprospekten oder an Tafeln im Speisesaal beispielsweise mit dem Hinweis „Kartoffeln aus ökologischem Anbau“, „Bio-Pudding“ oder „wir verwenden Produkte aus ökologischem Landbau“ geworben haben.

Den wenigsten AHV-Betrieben, die Bio-Produkte verwenden und dies entsprechend kennzeichnen, war die bestehende Kontrollpflicht zum Studienbeginn bekannt. Nach Schätzung der Verfasser lag die Zertifizierungsquote bei Studienbeginn bei unter einem Prozent.

Dies liegt auch daran, dass AHV-Betriebe bisher von den Kontrollbehörden nicht in letzter Konsequenz in die Kontrollpflicht gezwungen wurden. In Veröffentlichungen zum Thema „Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung“ wurde darauf hingewiesen, dass nach bisheriger Rechtsauffassung die Verordnung im Falle einer betriebsinternen Verpflegung keine Anwendung findet, wenn ein definierter Personenkreis verpflegt wird. Dazu zählen beispielsweise Mensen, in denen ausschließlich Universitätsangehörige speisen oder Betriebsrestaurants, zu denen externe Personen keinen Zugang haben. Auch wurde von einem 1995 gefassten internen (nicht allgemein veröffentlichten) Beschluss der Ländergemeinschaft der Kontrollbehörden geschrieben, nach dem der „gesamte Bereich der Öko-Gastronomie“ nicht der Kontrollpflicht nach der Verordnung untersteht.

### **1.3.2 Privatrechtliche Regelungen**

Zum Studienbeginn lagen vereinzelte verbandspezifische Regelwerke für die Zertifizierung von AHV-Betrieben vor (Gastronomie-Konzept von Bioland, Regeln zur Verwendung der Knospe des Schweizer Verbandes Bio Suisse).

## **2 Material und Methoden**

Zur Klärung der unter Punkt 1 genannten Fragestellungen wurden folgende Methoden herangezogen:

- Recherche und Analyse der relevanten gesetzlichen und privatrechtlichen Regelungen zur Verwendung ökologisch erzeugter Produkte in Verarbeitungsbetrieben (inkl. AHV) auf nationaler und internationaler Ebene.
- Strukturierte Telefon-Interviews aller in Deutschland zugelassenen Kontrollstellen. Der Interviewleitfaden (siehe Anhang) orientiert sich an die Kontrollanforderungen einer klassischen B-Kontrolle im Sinne der EU-Öko-Verordnung. Der Leitfaden wurde zu Beginn mit der Befragung von zwei Kontrollstellen getestet. Es mussten keine Änderungen vorgenommen werden.
- Strukturierte Interviews von AHV-Betrieben mit bzw. ohne bestehender Zertifizierung. Mit dem Leitfaden (siehe Anhang) wurden zum einen alle relevanten allgemeinen Betriebsdaten erfasst und zum anderen die Art und Intensität der Verwendung von Bio-Produkten erfasst sowie die Schwierigkeiten bei der Kontrolle aufgezeigt. Der Leitfaden wurde in jeweils einem zertifizierten und einem nicht-zertifizierten AHV-Betrieb getestet.
- Rechtsgutachten. Mit Hilfe des Rechtsgutachtens wird das Thema aus juristischer Sicht diskutiert.
- Nicht-öffentliche Anhörung. Zu der Anhörung waren alle relevanten, mit dem Thema befassten bzw. von dem Thema betroffenen Experten / Institutionen eingeladen. Damit sollte erreicht werden, dass das Thema von allen Seiten beleuchtet wird.

### **3 Ergebnisse**

#### **3.1 Darstellung und Diskussion der wichtigsten Ergebnisse**

##### **3.1.1 Literatur- und Datenerhebung**

###### **3.1.1.1 Der Außer-Haus-Verpflegungsmarkt**

Immer mehr Deutsche essen außer Haus. Über 80 Milliarden Euro gaben die Bundesbürger im Jahr 2001 für den Außer-Haus-Verzehr aus. Dabei ist der Außer-Haus-Markt sehr fragmentiert und unterliegt einem fortlaufendem Wandel. Während die Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Betriebskantinen, Mensen, Krankenhäuser) und der klassischen Gastronomie und Hotellerie in ihren Marktbedeutungen eher stagnieren, wächst die Bedeutung der Marken-, System- und Handelsgastronomie ebenso wie die der Teilbereiche Vending und Event-Catering (Deutscher Fachverlag, 2000)

Die Größe der Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) reicht von Kindertagesstätten mit 30 Mittagessen pro Tag bis zu großen Zentralküchen mit einer täglichen Produktion von bis zu 30.000 Essen. Während sich der „organisierte“ Sektor (Catering-Unternehmen, Fast Food-Ketten, größere Hotelgruppen) durch zentralisierte Einkaufsstrukturen und eine zunehmende Standardisierung der Produkte und Speisen auszeichnet, haben der „halb-organisierte“ Sektor (kleinere Restaurantketten, Krankenhausgesellschaften) sowie der „nicht-organisierte“ Sektor (Einzelpächter bzw. Eigentümer) sehr unterschiedliche Preis- und Qualitätsansprüche.

Die Verpflegungsangebote der Außer-Haus-Verpflegung sind sehr unterschiedlich. In der Mittagsverpflegung reichen sie beispielsweise vom Angebot eines einzelnen Menüs (z.B. in einer kleineren Kindereinrichtung) über dem Angebot mehrerer Vor-, Haupt und Nachspeisen in größeren Betriebskantinen bis zum Angebot von Buffets (z.B. Frühstücksbuffet) mit freier Wahlmöglichkeit durch den Gast. Daraus wird deutlich, dass definierte Portionsgrößen nicht die Regel sind.

F.9.7 Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen und politischer Handlungsbedarf

Klassifikation	Anzahl	Umsatz	Beschreibung
<u>Betriebsverpflegung</u> , davon: > 500 Mittagessen/Tag > 100-500 Mittagessen/Tag < 100 Mittagessen pro Tag Zwischenverpflegung	ca. 11.700 ca. 1.200 ca. 4.500 ca. 6.000	6,2 Mrd. EUR   3,8 Mrd. EUR	ca. 4,3 Mio. Essensteilnehmer pro Tag. Dazu gehören Catering-Unternehmen und Eigenregiebetriebe
Sozialverpflegung:	ca. 120.000	4,6 Mrd. EUR	Mensen & Cafeterien, Krankenhäuser, Vorsorge-, Reha-, Alten-, Behinderteneinrichtungen, Truppenküchen, Heime & Tageseinrichtungen, Justizvollzugsanstalten, Jugendherbergen, Schulen
<u>Marken- und Systemgastronomie</u> , davon: Fast Food Verkehrsgastronomie Freizeitgastronomie Handelsgastronomie Full Service Gastronomie		Top 100 in 2000 Nettoumsatz: 7,87 Mrd. EUR	Delivery Service, take away, Coffee Bars, Party Service/Event Catering
<u>Gastronomie</u> , davon: Restaurantbetriebe Cafés Eisdielen Imbisshallen  Schankwirtschaften Bars/Vergnügungslokale Diskotheken/Tanzlokale Trinkhallen	92.348 9.820 6.568 24.682  53.811 2.229 2.067 8.255	23,4 Mrd. EUR     8,6 Mrd. EUR	
<u>Hotellerie</u> , davon: Hotels mit Restaurant Hotel garnis Gasthöfe Pensionen  Sonstige	50.579 11.712 3.696 21.392 7.191  6.588	15,2 Mrd. EUR      1,1 Mrd. EUR	Verteilung (Durchschnittsanteil): Restaurant/Bar 37%, Frühstück/Brunch 22%, Bankett/Partyservice 20%, Roomservice 2%, Sonstiges 4%

**Tab. 2: Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland [Deutscher Fachverlag 2000]**

### 3.1.1.2 Die Verwendung von Bio-Produkten in der AHV

Grundsätzlich gibt es für die Integration ökologischer Lebensmittel verschiedene Wege und Möglichkeiten. Außer in der Mittagsverpflegung werden Öko-Lebensmittel in der Frühstücks- und Abendverpflegung sowie im Bereich der Zwischenverpflegung und im Sonderverkauf angeboten.

In der Mittagsverpflegung kommen verschiedene Wege in Frage, um Öko-Lebensmittel in das Speisenangebot zu integrieren (vgl. nachfolgende Abbildungen). Für alle Varianten gibt es erfolgreiche Beispiele. Welche Variante für einen Betrieb in Frage kommt, hängt nicht zuletzt von dem aktuellen Speisenangebot und von der Gästestruktur ab.

Die einfachste Form, ökologische Produkte in das Speisenangebot zu integrieren, ist die **Umstellung nur einzelner Produkte** (Abb. 1) auf ökologische Qualität.

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kartoffelrahmsuppe	Steinpilzsuppe	Legierte Spargel-suppe	Tomatencremesup-pe	Gazpacho
Vorspeisen	Matjessalat "Helsin-ki"	Hasenfilet auf Feldsalat mit Kartoffel-	Tafelspitzsülze mit Apfelm Meerrettich	4/2 Eier mit Frank-furter Grüner Soße	Hähnchenbrust auf Reis mit Cocktail-Soße
Gericht 1	Saltimbocca vom Schwein	Spackelfisch-Streifen "süß-sauer"	Schellfisch natur-form paniert Kräu-termayonnaise	Roastbeef rosa gebraten vom Brett	Holzfüller-Steak
Gericht 2	Knusper-Chop-Sticks mit Chili-Honig Dipp	Lasagne al Forno	Putensteak mit Sauce Choron	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und frischem Koriander	Heringsstipp Haus-frauenart mit Pell-kartoffeln
Gericht 3	Maultaschen-Gemüse-Pfanne	Pfannkuchen mit gebr. Austernpilzen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote	Geb. Camembert mit Preiselbeeren	Gemüsepfanne Spanien
Beilagen	Schwenkkartoffeln Kokosreis Spagetti	Salzkartoffeln 7-Korn Reis Mie Nudeln	Salzkartoffeln Pommes frites Naturreis	Lyoner Kartoffeln Salzkartoffeln Reis	Teigwaren/Pommes Salzkartoffeln Bäckerin Kartoffel
Gemüse	Fenchel-Möhrengemüse	Chinagemüse	Brokkoli	Buttermais	Bohnenngemüse
Salate	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Desserts	Johannisbeerjogurt Grießflammerie Täglich frisches Obst	Brombeerkefir Bayrische Creme Täglich frisches Obst	Amaretto-Kirschquark Apfelschnee Täglich frisches Obst	Ananasjogurt Himbeer-Mousse Täglich frisches Obst	Jogurt-Mandarinen-Creme Avocado-Limettencreme Täglich frisches Obst

**Abb. 1: Wochenspeisenplan bei Umstellung einzelner Produkte (hier Kartoffeln) auf ökologische Qualität**

Dies wird inzwischen von sehr vielen Großküchen praktiziert, die beispielsweise den gesamten Kartoffeleinkauf umgestellt haben. Diese Variante hat den Vorteil, dass die Warenbeschaffung sehr einfach ist, da für das jeweilige Produkt (z.B. Kartoffeln) nur der Lieferant gewechselt werden muss oder der bisherige Lieferant statt konventioneller Ware nun Öko-Ware liefert. Die Speiseplangestaltung muss nicht geändert werden und die Mehrkosten halten sich in Grenzen. Als Nachteil ist allerdings anzuführen, dass für die Gäste der Einsatz ökologischer Produkte nicht so deutlich erkennbar ist, als wenn beispielsweise ein komplettes Gericht in Öko-Qualität angeboten und entsprechend deklariert wird.

Das mehr oder weniger häufige Anbieten **einzelner Menükomponenten** (Abb. 2) in Öko-Qualität bietet sich insbesondere für Einrichtungen an, die ihre Speisen komponentenweise im Free Flow System anbieten. Hier kann beispielsweise die Stärke- oder Gemüsebeilage mit ökologischen Zutaten präsentiert werden. Der Gast wird nicht zur Wahl des Öko-Essens

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kartoffelrahmsuppe	Steinpilzsuppe	Legierte Spargel-suppe	Tomatencremesuppe	Gazpacho
Vorspeisen	Matjessalat "Helsinki"	Hasenfilet auf Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing	Tafelspitzsülze mit Apfelmeerrettich	4/2 Eier mit Frankfurter Grüner Soße	Hähnchenbrust auf Reis mit Cocktail-Soße
Gericht 1	Saltimbocca vom Schwein	Schweinefleisch-Streifen "süß-sauer"	Schellfisch naturform paniert Kräutermayonnaise	Roastbeef rosa gebraten vom Brett	Holzfüller-Steak
Gericht 2	Knusper-Chop-Sticks mit Chili-Honig Dip	Lasagne al Forno	Putensteak mit Sauce Choron	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und frischem Koriander	Heringsstipp Hausfrauenart mit Pellkartoffeln
Gericht 3	Maultaschen-Gemüse-Pfanne	Pfannkuchen mit gebr. Austernpilzen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote	Geb. Camembert mit Preiselbeeren	Gemüsepfanne Spanien
Beilagen	Schwenkkartoffeln Kokosreis Spagetti	Salzkartoffeln 7-Korn Reis Mie Nudeln	Salzkartoffeln	Lyoner Kartoffeln	Teigwaren/Pommes
			Pommes frites	Salzkartoffeln	Salzkartoffeln
Gemüse	Fenchel-Möhrengemüse	Chinagemüse	Naturreis	Reis	Bäckerin Kartoffel
			Brokkoli	Buttermais	Bohngengemüse
Salate	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Desserts	Johannisbeeryogurt	Brombeerkefir	Amaretto-Kirschquark	Ananasjogurt	Jogurt-Mandarinen - Creme
	Grießflammerie	Bayrische Creme	Apfelschnee	Himbeer-Mousse	Avocado-Limettencreme
	Täglich frisches Obst	Täglich frisches Obst	Täglich frisches Obst	Täglich frisches Obst	Täglich frisches Obst

**Abb. 2: Wochenspeisenplan bei Angebot einzelner Menükomponenten in Bio-Qualität**

gezwungen, was gerade dann eine Rolle spielt, wenn die Öko-Komponente teurer ist. Ein weiterer Vorteil dieser Variante ist, dass saisonale Angebote oder Sonderangebote berücksichtigt werden können.

An einem speziell ausgelobten **Öko-Tag** (Abb. 3) werden entweder ausschließlich oder überwiegend Produkte bzw. Komponenten aus ökologischem Landbau eingesetzt. Der Vorteil liegt u.a. in einer vereinfachten Anlieferung, die in größeren Mengen an einem Tag pro Woche erfolgt. Außerdem lässt sich ein spezieller Bio-Tag werblich gut herausstellen. Der Nachteil liegt in der aufwendigeren Lagerhaltung (z.T. liegen Produkte in konventioneller als auch ökologischer Qualität vor).

KW 28	Montag	Dienstag Öko-Tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kartoffelrahmsuppe	Steinpilzsuppe	Legierte Spargelsuppe	Tomatencremesuppe	Gaspacho
Vorspeisen	Matjessalat "Helsinki"	Hasenfilet auf Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing	Tafelspitzsülze mit Apfelmererettich	4/2 Eier mit Frankfurter Grüner Soße	Hähnchenbrust auf Reis mit Cocktail Soße
Gericht 1	Saltimbocca vom Schwein	Schweinefleisch-Streifen "süß-sauer"	Schellfisch naturform paniert Kräutermayonnaise	Roastbeef rosa gebraten vom Brett	Holzfüller-Steak
Gericht 2	Knusper-Chopsticks mit Chili-Honig Dip	Lasagne al Forno	Putensteak mit Sauce Choron	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und frischem Koriander	Heringsstipp Hausfrauenart mit Pellkartoffeln
Gericht 3	Maultaschen-Gemüse-Pfanne	Pfannkuchen mit gebr. Austernpilzen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote	Geb. Camembert mit Preiselbeeren	Gemüsepfanne Spanien
Beilagen	Schwenkkartoffeln Kokosreis Spagetti	Salzkartoffeln 7-Korn Reis Mie Nudeln	Salzkartoffeln Pommes frites Naturreis	Lyoner Kartoffeln Salzkartoffeln Reis	Teigwaren/Pommes Salzkartoffeln Bäckerin Kartoffel
Gemüse	Fenchel-Möhrengemüse	Chinagemüse	Brokkoli	Buttermais	Bohngemüse
Salate	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Desserts	Johannisbeerjogurt Grießflammerie Täglich frisches Obst	Brombeerkefir Bayrische Creme Täglich frisches Obst	Amaretto-Kirschquark Apfelschnee Täglich frisches Obst	Ananasjogurt Himbeer-Mousse Täglich frisches Obst	Jogurt-Mandarin-Creme Avocado-Limettencreme Täglich frisches Obst

**Abb. 3: Wochenspeisenplan bei Angebot eines speziellen Öko-Tages**

Die Erweiterung des bestehenden Speisenangebotes um ein spezielles **Öko-Menü** (Abb. 4) oder eine spezielle Öko-Linie hat den Vorteil, dass für die Gäste das Angebot ökologischer Produkte bei entsprechender Deklaration deutlich erkennbar ist. Jeder Gast kann entscheiden, ob er das Öko-Angebot - trotz des höheren Preises - wählt. Als Nachteil dieser Strategie



ist anzuführen, dass Warenbeschaffung und Speiseplangestaltung komplizierter werden, da es für verschiedene Zutaten nun unterschiedliche Qualitäten gibt - ökologisch und konventionell. Bei voller Weitergabe des Mehrpreises im Wareneinsatz wird sich außerdem der Verkaufspreis um teilweise das Doppelte erhöhen, so dass das Gericht für die Gäste unattraktiv bzw. unerschwinglich wird.

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kartoffelrahmsuppe	Steinpilzsuppe	Legierte Spargel-suppe	Tomatencremesuppe	Gaspacho
Vorspeise	Matjessalat "Helsinki"	Hasenfilet auf Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing	Tafelspitzsülze mit Apfelmeeerrettich	4/2 Eier mit Frankfurter Grüner Soße	Hähnchenbrust auf Reis mit Cocktail Soße
Gericht 1	Saltimbocca vom Schwein	Schweinefleisch-Streifen "süß-sauer"	Schellfisch naturform paniert Kräutermayonnaise	Roastbeef rosa gebraten vom Brett	Holzfüller-Steak
Gericht 2	Knusper-Chop-Sticks mit Chili-Honig Dip	Lasagne al Forno	Putensteak mit Soße Choron	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und frischem Koriander	Heringsstipp Hausfrauenart mit Pellkartoffeln
Gericht 3 Bio-Logisch	Maultaschen-Gemüse-Pfanne	Pfannkuchen mit gebr. Austernpilzen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote	Rindergeschnetzeltes mit frischem Gemüse	Gemüsepfanne
Beilagen	Schwenkkartoffeln Kokosreis Spagetti	Salzkartoffeln 7-Korn Reis Mie Nudeln	Salzkartoffeln Pommes frites Naturreis	Lyoner Kartoffeln Salzkartoffeln Reis	Teigwaren/Pommes Salzkartoffeln Bäckerin Kartoffel
Gemüse	Fenchel-Möhrengemüse	Chinagemüse	Brokkoli	Buttermais	Bohnegemüse
Salate	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Desserts	Johannisbeerjogurt  Grießflammerie  Täglich frisches Obst	Brombeerkefir  Bayrische Creme  Täglich frisches Obst	Amaretto-Kirschquark Apfelschnee  Täglich frisches Obst	Ananasjogurt  Himbeer-Mousse  Täglich frisches Obst	Jogurt-Mandarin-Creme Avocado-Limettencreme Täglich frisches Obst

**Abb. 4: Wochenspeisenplan bei Angebot einer speziellen Öko-Linie (einmal pro Woche bis täglich)**

Die **weitgehende** (Abb. 5) **oder vollständige** (Abb. 6) **Umstellung** des Einkaufs auf ökologische Produkte ist die konsequenteste Form des Einsatzes ökologischer Lebensmittel. Dieser Weg ist zwar wünschenswert, aus verschiedenen Gründen kurzfristig aber nur in Ausnahmefällen zu realisieren. Nicht alle benötigten Produkte sind problemlos zu beschaffen. Der Einkauf und die Speiseplanung werden erschwert, da nicht alle Produkte, die es konventionell gibt, auch in ökologischer Qualität und in GV-gerechten Gebinden zur Verfügung stehen (z.B. Suppen, Soßen), das Gemüseangebot im Winter und Frühjahr eingeschränkt ist und im Fleischbereich nicht alle Teilstücke in unbegrenzter Menge zur Verfügung stehen. Bei

voller Weitergabe des Mehrpreises wird sich der Verkaufspreis der angebotenen Gerichte entsprechend erhöhen. Eine solche Preiserhöhung lässt sich den Gästen in der Regel nicht vermitteln. In Ausnahmefällen ist eine solche Strategie umsetzbar, wie es das Beispiel der Kantine des Gerling-Konzerns in Köln zeigt, jedoch nur mit einer sehr motivierten Küchenleitung und -belegschaft und einer stärkeren Subvention der Essenspreise durch die Firmenleitung.

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kartoffelrahmsuppe	Steinpilzsuppe	Legierte Spargel-suppe	Tomatencremesup-pe	Gaspacho
Vorspeise	Matjessalat "Helsin-ki"	Hasenfilet auf Feld-salat mit Kartoffel-Speckdressing	Tafelspitzsülze mit Apfelmeerrettich	4/2 Eier mit Frank-furter Grüner Soße	Hähnchenbrust auf Reis mit Cocktail Soße
Gericht 1	Saltimbocca vom Schwein	Schweinefleisch Streifen "süß-sauer"	Schellfisch natur-form paniert Kräu-termayonnaise	Roastbeef rosa gebraten vom Brett	Holzfüller-Steak
Gericht 2	Knusper-Chop-Sticks mit Chili-Honig Dip	Lasagne al Forno	Putensteak mit Sauce Choron	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und frischem Koriander	Heringsstipp Haus-frauenart mit Pell-kartoffeln
Gericht 3	Maultaschen-Gemüse-Pfanne	Pfannkuchen mit gebr. Austernpilzen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote	Geb. Camembert mit Preiselbeeren	Spanische Gemü-sepfanne
Beilagen	Schwenkkartoffeln Kokosreis Spagetti	Salzkartoffeln 7-Korn Reis Mie Nudeln	Salzkartoffeln Pommes frites Naturreis	Lyoner Kartoffeln Salzkartoffeln Reis	Teigwaren/Pommes Salzkartoffeln Bäckerin Kartoffel
Gemüse	Fenchel-Möhrengemüse	Chinagemüse	Brokkoli	Buttermais	Bohngemüse
Salate	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Desserts	Johannisbeerjogurt  Grießflammerie  Täglich frisches Obst	Brombeerkefir  Bayrisch Creme  Täglich frisches Obst	Amaretto-Kirschquark Apfelschnee  Täglich frisches Obst	Ananasjogurt  Himbeer-Mousse  Täglich frisches Obst	Jogurt-Mandarinen-Creme Avocado-Limettencreme Täglich frisches Obst

**Abb. 5: Wochenspeisenplan bei weitgehender Umstellung auf Öko-Produkte**

F.9.7 Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen und politischer Handlungsbedarf

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kartoffelrahmsuppe	Steinpilzsuppe	Legierte Spargel-suppe	Tomatencremesup-pe	Gaspacho
Vorspeise	Matjessalat "Helsinki"	Hasenfilet auf Feld-salat mit Kartoffel-Speckdressing	Tafelspitzsülze mit Apfelmeerrettich	4/2 Eier mit Frank-furter Grüner Soße	Hähnchenbrust auf Reis mit Cocktail Soße
Gericht 1	Saltimbocca vom Schwein	Schweinefleisch Streifen "süß-sauer"	Schellfisch natur-form paniert Kräu-termayonnaise	Roastbeef rosa gebraten vom Brett	Holzfüller-Steak
Gericht 2	Knusper-Chop-Sticks mit Chili-Honig Dip	Lasagne al Forno	Putensteak mit Sauce Choron	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und frischem Koriander	Heringsstipp Haus-frauenart mit Pell-kartoffeln
Gericht 3	Maultaschen-Gemüse-Pfanne	Pfannkuchen mit gebr. Austernpilzen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote	Geb. Camembert mit Preiselbeeren	Spanische Gemü-sepfanne
Beilagen	Schwenkkartoffeln Kokosreis Spagetti	Salzkartoffeln 7-Korn Reis Mie Nudeln	Salzkartoffeln Pommes frites Naturreis	Lyoner Kartoffeln Salzkartoffeln Reis	Teigwaren/Pommes Salzkartoffeln Bäckerin Kartoffel
Gemüse	Fenchel-Möhrengemüse	Chinagemüse	Brokkoli	Buttermais	Bohnengemüse
Salate	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Desserts	Johannisbeerjogurt  Grießflammerie  Täglich frisches Obst	Brombeerkefir  Bayrisch Creme  Täglich frisches Obst	Amaretto-Kirschquark Apfelschnee  Täglich frisches Obst	Ananasjogurt  Himbeer-Mousse  Täglich frisches Obst	Jogurt-Mandarinen-Creme Avocado-Limettencreme Täglich frisches Obst

**Abb. 6: Wochenspeisenplan bei vollständiger Umstellung auf ökologische Produkte**

Zum Teil wird eine **Kombination der verschiedenen Strategien** angewendet. Beispielsweise setzen Kantinenbetriebe Kartoffeln ausschließlich in Bio-Qualität ein und bieten zusätzlich ein- bis zweimal pro Woche ein vollständiges Bio-Menü an.

### 3.1.1.3 Rechtliche Regelungen für die Verwendung von Bio-Produkten

Als gesetzliche Regelungen liegen die Verordnung (EWG) 2092/91 und die dazu gehörigen Ergänzungen und Berichtungen sowie das Öko-Kennzeichnungs-Gesetz und die Öko-Kennzeichnungs-Verordnung vor. Die gesetzlichen Regelungen gelten für alle Unternehmen, die über Werbeaussagen oder Etikettierung auf den ökologischen Landbau hinweisen. Dies gilt für sämtliche Erzeugungs- und Verarbeitungsstufen, zu denen auch das Zubereiten zählt.

Privatrechtliche Regelwerke für die Zertifizierung von AHV-Betrieben liegen in Deutschland vom Anbauverband Bioland (Gastronomie-Konzept), in der Schweiz vom Anbauverband Bio Suisse (Verwendungsregelungen zur Verwendung der Knospe) und in England von dem Anbauverband Soil Association (Specific standards for restaurants and caterers in addition to the UKROFS standards) vor. Seit August 2002 gibt es diese Informationen für Caterer auf der Homepage der Soil Association. Geplant sind privatrechtliche Regelungen in Österreich (Ernte-Anbauverband). Die privatrechtlichen Regelwerke in Europa lehnen sich in ihren Grundsätzen die Verordnung (EWG) 2092/91 an, wobei jeweils gastronomie-spezifische Aspekte (z.B. Auslobung von Komponenten und Menüs) berücksichtigt werden. Eine Besonderheit stellen die sog. Bio-Hotels dar, ein in Österreich, Deutschland und Italien bestehender Zusammenschluss von Hoteliers. Bio bezieht sich auch auf das Verpflegungsangebot, welches zu einem überwiegenden Anteil aus Bio-Produkten besteht. Die Bio-Hotels können einen Kooperationsvertrag mit Bioland in Deutschland bzw. Bio Ernte Verband in Österreich eingehen. Nach Angaben von Herrn Loitzl von Austria Bio Garantie ist in Österreich auch eine nationale Auslegung / Umsetzung der EG-Bio-Verordnung für AHV-Betriebe in Planung. In Italien wird landesweit Bio in der Schulverpflegung zum größeren oder kleineren Teil eingesetzt, auf Wunsch der Stadtbezirke/Regionen. In 1986 hat die Commune di Cesena 199 Schulmensen und 139 Gastronomiebetriebe setzen Bio in der ein oder anderen Form, ähnlich wie in Deutschland ein. Von den Betrieben, ob staatlich oder von privaten Caterern betrieben, wird derzeit keine Kontrolle oder Zertifizierung verlangt. Einige Caterer haben sich freiwillig angemeldet.

Von den USA wurde jüngst ein Bericht über das erste zertifizierte 100%-Bio-Restaurant, „Nora's“ in Washington D.C. veröffentlicht (Zertifizierung April 1999). Inhaberin Nora Pouillon ging freiwillig zur Kontrollstelle Oregon Tilth, die zwei Jahre brauchte, die Pflichtenmaßstäbe (Guidelines) neu zu entwickeln.

#### 3.1.1.4 Kontrolle und Zertifizierung von AHV-Betrieben in Deutschland

Von den Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland, die Öko-Produkte verwenden und dies auch in unterschiedlicher Art und Weise kenntlich machen, werden nach Einschätzung der Verfasser bisher höchstens 5 % kontrolliert und zertifiziert. Diese Schätzung wird durch die Ergebnisse der Befragung der Kontrollstellen untermauert (vgl. Kap. 3.1.2).

Neben den bisher mehrheitlich nicht-kontrollierten und nicht-zertifizierten Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung gibt es einige Betriebe, die zertifiziert sind und kontrolliert werden.

Dazu folgende Beispiele:

- Die Kantine des Gerling-Konzerns verwendet ausschließlich Öko-Produkte und wird kontrolliert nach EU-Öko-Verordnung.
- Einige Gastronomie-Betriebe (10 in Deutschland) und die deutschen Betriebe der Bio-Hotels (4) haben einen Vertrag mit Bioland geschlossen und unterliegen damit den Bioland-Richtlinien inkl. Kontrollverpflichtung.
- Ähnliche privatrechtliche Regelungen wie mit Bioland in Deutschland existieren zwischen Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung in der Schweiz mit Bio Suisse und in England mit der Soil Association (z.B. Ritz Hotel in London).

#### 3.1.2 Befragung der Kontrollstellen

Im Rahmen der vorliegenden Studie wurden alle in Deutschland zugelassenen Kontrollstellen danach befragt, inwieweit sie Betriebe der AHV kontrollieren. Die Kontrollstellen, die AHV-Betriebe kontrollieren, wurden nach den Unterschieden bzw. Besonderheiten von AHV-Betrieben gegenüber anderen Verarbeitungsbetrieben befragt. Auch wurden die Kontrollstellen befragt, in welchen Bereichen AHV-Betrieben die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung am schwersten fällt und in welchen Bereichen es ggf. besondere Kontrollanforderungen für AHV-Betriebe geben sollte.

Wie aus der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen ist, kontrollieren derzeit (Stand: 19.02.2003) 7 von 20 Kontrollstellen AHV-Betriebe. Mehrheitlich bestehen bisher keine praktischen Erfahrungen mit der Kontrolle von Großküchen und Restaurants. Alle aufgeführten Kontrollstellen, die AHV-Betriebe kontrollieren und zertifizieren, orientieren sich am jeweils vorhandenen Standardkatalog für die Kontrolle von Verarbeitungsbetrieben (B-Kontrolle).

Die genannten Kontrollstellen sind ohne Ausnahme der Auffassung, dass ein AHV-Betrieb genauso zu behandeln sei wie andere Verarbeitungsbetriebe auch. In der praktischen Umsetzung der Kontrolle gäbe es aber Unterschiede, die eine Anpassung der Kontrolle notwendig machen.

<b>Kontrollstelle</b>	<b>Kontrollbereiche AHV</b>
AGRECO*	Gastronomie
Agro-Öko-Consult Berlin GmbH	
Alicon BioCert GmbH	Gastronomie, Hotellerie, Partyservice
BCS Öko-Garantie GmbH	
ARS PROBATA	
Certification Services International GmbH	
ECOCONTROL – Ökologische Kontroll- und Zertifizierungs-GmbH	
EG-Kontrollstelle Kiel	
Fachverein für Öko-Kontrolle e.V.	
Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH	Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung
Grünstempel e.V.	
Institut für Marktökologie GmbH	
International Nutrition and Agriculture Certification GmbH	
Kontrollstelle für ökologischen Landbau	
Kontrollverein ökologischer Landbau e.V.	
Lacon GmbH	Gastronomie, Partyservice Gemeinschaftsverpflegung
Landwirtschaftliche Beratung der Agrarverbände	
ÖKOP Vereinigte Kontrolldienste	Gastronomie
Prüfverein Verarbeitung Ökologische Landbau-produkte e.V.	Gastronomie, Partyservice
QAL Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittel-wirtschaft	
QC & I. – Gesellschaft für Kontrolle und Zertifizierung von Qualitätssicherungs-systemen mbH	Gastronomie, Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung

**Tab. 3: Kontrollstellen in Deutschland mit Erfahrungen bei der Kontrolle von AHV-Betrieben**

\* Die gelb markierten Kontrollstellen verfügen nach eigenen Angaben über Erfahrungen mit der Kontrolle von AHV-Betrieben

Nachfolgend sind die von den Kontrollstellen genannten Unterschiede, Schwierigkeiten und mögliche besonderen Kontrollanforderungen beschrieben:

**Frage: Unterscheidet sich die Kontrolle in einem AHV-Betrieb von der in einem anderen verarbeitenden Betrieb (z.B. Metzger, Bäcker)?**

Folgende Unterschiede wurden genannt (sortiert nach Themenbereichen):

- Beschaffungsprobleme
- Verfügbarkeit
- Verfügbarkeit schwieriger (saisonale Schwankungen)
- Schwankendes Angebot, Angebotsvielfalt
- Keine festen Rezepturen
- Rezepturen/Gerichte – räumliche/zeitliche Trennung
- Rezepturverwaltung
- Sortiment wechselt sehr stark
- Keine einheitlichen Rezepte
- Rezepte
- Trennungsvorschriften nicht einzuhalten
- Kennzeichnung, Kompetenz
- Umsetzung der Kennzeichnungsforderung
- Kennzeichnung
- Warenausgangsmenge, Verkäufe schwieriger
- Kontrolle ist anspruchsvoller

Es kristallisieren sich vier Hauptunterschiede heraus:

1. Aufgrund der mangelnden bzw. saisonal unterschiedlichen Verfügbarkeit von Produkten bestehen Beschaffungsprobleme. Insbesondere kleinere Einrichtungen erreichen häufig nicht die notwendigen Mindestbestellmengen von Großhändlern. Auch können nicht für alle benötigten Produkte (z.B. Milcherzeugnisse, Nudeln) großküchentaugliche Gebindeformen geliefert werden.
2. AHV-Einrichtungen arbeiten im Gegensatz zu Metzgereien oder Bäckereien in der Regel nicht mit festen Rezepturen bzw. die Abgabemengen pro Gast können sehr unterschiedlich sein. Mit anderen Worten: Bei einer Free Flow Ausgabe kann das jeweilige Gericht bei 10 Gästen 10 unterschiedliche Anteile der einzelnen Komponenten haben. Auch wird aufgrund von nicht lieferbarer Ware kurzfristig ein Menü anders als geplant gestaltet. Darüber hinaus kann es vorkommen, dass ein bestimmtes Produkt (z.B. Lauch) kurzfristig nicht in Bio-Qualität verfügbar ist und deshalb konventionell eingekauft werden muss.
3. Die Trennungsvorschriften (zeitlich und räumliche Trennung) sind in einem AHV-Betrieb nicht immer konsequent einzuhalten. Dies liegt daran, dass zum Teil täglich verschiedene Gerichte gleichzeitig und in einer räumlichen Enge hergestellt werden müssen.



4. Die Bio-Kennzeichnung kann in einem AHV-Betrieb nicht am Produkt selbst erfolgen sondern zunächst auf dem Speiseplan oder an der Essenausgabe.

**Frage: In welchen Bereichen fällt Großküchen/Restaurants die Einhaltung der EU-VO 2092/91 am schwersten?**

Folgende Schwierigkeiten wurden genannt (sortiert nach Themenbereichen):

- Ganzjähriges Angebot eines Bio-Gerichtes (Engpässe bei der Lieferung)
- Einheitliche Rezepte, Standards
- Parallelangebote (z.B. Rindfleisch)
- Warenflusskontrolle geht nicht exakt
- Erfassung der Produktion/Warenausgang
- Herstdokumentation
- Dokumentation
- Dokumentation des Warenausgangs schwierig
- Kennzeichnung
- Etikettierung
- Kennzeichnung

Neben den oben genannten Unterschieden (Verfügbarkeit, Kennzeichnung, Rezepturen) wird auf die Frage, in welchen Bereichen AHV-Betrieben die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung am schwersten fällt, insbesondere der Aspekt der Dokumentation genannt. Dies betrifft sowohl die Herstdokumentation als auch die Dokumentation des Warenausgangs. Hierdurch wird den Kontrollstellen eine exakte Warenflusskontrolle erschwert oder sogar unmöglich gemacht.

**Frage: In welchen Bereichen müsste es Ihrer Meinung nach für Großküchen bzw. Restaurants besondere Kontrollanforderungen geben?**

Folgende Antworten wurden genannt:

- Keine besonderen Kontrollanforderungen (Anhang 3 zielgerichtet auf Caterer und Restaurants anwenden, z.B. eher stichprobenweise unangekündigte Kontrollen)
- Tageskontrolle, Wochenkontrolle: Speisepläne abheften, Rohwareneingang
- Buffetprinzip mit Mischung konventioneller und ökologischer Ware muss möglich sein
- Parallele Produktion (Anhang III) – Anpassung
- Ganzjährige Beschaffung
- Eisdielen
- Personal (viele Hilfskräfte)

- Günstige Kontrollverfahren /-kosten, deshalb angepasste Kontrollkonzepte

Insgesamt sind die Kontrollstellen, die bereits AHV-Betriebe in der Kontrolle haben, der Auffassung, dass für Großküchen und Restaurants keine besonderen Kontrollanforderungen notwendig sind und in AHV-Betrieben eine Umsetzung der EU-Öko-Verordnung in der aktuell bestehenden Form möglich sei.

Um das Problem der nicht bestehenden festen Rezepturen und der damit verbundene schwierigeren Dokumentation zu lösen, wird z. T. vorgeschlagen, die korrekte Kennzeichnung stichprobenweise mit unangemeldeten Kontrollen (Tageskontrolle, Wochenkontrolle) zu überprüfen. Um den Kontrollaufwand insbesondere für kleinere Einrichtungen zu minimieren seien angepasste und vereinfachte Kontrollkonzepte anzustreben.

### **3.1.3. Befragung von AHV-Betrieben, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden und ausloben und die zertifiziert sind**

Folgende vier AHV-Betriebe wurden befragt:

1. Wackelpeter / Tafelfreuden, Farmenser Landstraße 73, 22359 Hamburg, Ansprechpartner: Jens Witt (Inhaber)
2. Partyservice Safran, Bürgerhausstraße 8, 35394 Gießen, Ansprechpartner: Harald Rühl (Inhaber)
3. Gerling Konzern, Zentrale Verwaltungs-GmbH, Spiesergasse, 50597 Köln, Ansprechpartner: Bernhard Bonfig (Betriebsleiter)
4. Heidelberg Marriott Hotel, Vangerowstraße 16, 69115 Heidelberg, Ansprechpartner: Jürgen Lammer (Küchenchef)

Betrieb	AHV-Typ	Zertifizierungsstatus	Bio-Status
Wackelpeter	Catering (Kinder)	zertifiziert	100 % Bio
Safran	Partyservice	zertifiziert	100 % Bio
Gerling	Betriebsgastronomie	zertifiziert	100 % Bio
Marriott	Hotelrestaurant	zertifiziert	Bio-Menü, Bio-Komponenten

**Tab. 4: Gegenüberstellung bzw. Typisierung AHV-Betriebe**

Drei der vier befragten Betriebe verwenden ausschließlich Bio-Produkte. Lediglich das Heidelberger Marriott-Hotel verwendet vorwiegend konventionell erzeugte Ware und bietet Bio-Komponenten bzw. Bio-Gerichte an, die mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet werden. In allen Betrieben wird eine klassische B-Kontrolle durchgeführt, wobei die betrieblichen Besonderheiten der AHV, wie z.B. nicht vorhandene feste Rezepturen berücksichtigt werden.

**Frage: Gibt es Kontrollbereiche, die Ihnen bzw. der Kontrollstelle Schwierigkeiten bereiten?**

Folgende Aspekte werden genannt:

- Keine festen Rezepturen in der Gastronomie
- Kontrolleure sind keine Küchen-Fachleute
- Warenflusskontrolle war nicht möglich, da für verschiedene Bereiche (Imbiss in einem Naturkostladen, Kantine, Partyservice) in einer Küche hergestellt wird.

**Frage: In welchen Bereichen fällt Großküchen / Restaurants die Einhaltung der EU-VO 2092/91 am schwersten?**

Folgende Aspekte werden genannt:

- Beschaffung von Mayonnaise und ähnlichen Produkten in Großgebinden
- Verwendung aller Gewürze in Bio-Qualität aufgrund preislicher Probleme
- Gewürzmischungen in Bio-Qualität fehlen

**Frage: In welchen Bereichen müsste es Ihrer Meinung nach für Großküchen / Restaurants besondere Kontrollanforderungen geben?**

Folgende Aspekte werden genannt:

- Überprüfen der Rechnungen, welche Produkte konventionell eingekauft werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Umsetzung der EU-Öko-Verordnung für Betriebe mit vollständiger Umstellung auf ökologisch erzeugte Lebensmittel gut möglich ist. Am Beispiel des Marriott-Hotels zeigt sich auch, dass ein partielles Angebot von Bio-Komponenten bzw. Bio-Gerichten im Sinne der Verordnung umsetzbar ist. Nach Aussage des Küchenchefs, Herrn Lammers war man bei Marriott vorrangig an der Verwendung des Bio-Siegels interessiert. Die Verwendung des Bio-Siegels ist mit der Umsetzung bzw. dem Vollzug der EU-Öko-Verordnung verbunden.

### **3.1.4 Befragung von AHV-Betrieben, die ökologisch erzeugte Produkte verwenden und ausloben und die noch nicht zertifiziert sind.**

Es wurden sechs AHV-Betriebe befragt:

#### **1. KochWerk GmbH im Hause Bahlsen, Podbielskistraße 11, 30163 Hannover, Ansprechpartner: Dietmar Hagen (Leiter Kantine)**

##### Der Betrieb

- Das 2002 gegründete Unternehmen Kochwerk GmbH will sich als Qualitäts-Caterer am Markt etablieren. Es sollen gleichermaßen ökologische, gesundheitliche und Genuss-Aspekte beim Speisenangebot berücksichtigt werden. Vorbild für Kochwerk ist das Konzept der Kantine der Fa. Bahlsen in Hannover, die auch gleichzeitig erste KochWerk-Küche geworden ist. Bei Bahlsen werden derzeit täglich etwa 180 Mittagessen ausgegeben.

##### Bio-Verwendung

- Wichtiger Bestandteil der KochWerk-Philosophie ist der Grundsatz „Öko 50+“, das heißt, mindestens 51 % aller Lebensmittel sollen aus ökologischem Landbau stammen. Vollständig in Bio-Qualität sollen sein: Rind- und Schweinefleisch (nicht aber Geflügel), Molkeprodukte, Kartoffeln.

##### Bio-Kennzeichnung

- Auf das Konzept Öko 50+ wird in Firmenbroschüren zur Akquisition von Neu-Kunden hingewiesen.
- Auf dem Speiseplan wird bisher nur vereinzelt Bio gekennzeichnet. An der Essensausgabe wird nicht explizit auf das Thema Bio hingewiesen.

##### Bio-Zertifizierung

- Nach Angaben von Herrn Hagen wird sich der Betrieb dann kontrollieren und zertifizieren lassen, wenn der Hinweis auf die Verwendung von Bio-Produkten in der Firmenbroschüre dies notwendig macht.
- Eine Kennzeichnung der Bio-Verwendung auf dem Speiseplan bzw. an der Essensausgabe ist auch zukünftig nicht vorgesehen.

## **2. Kantine im Kassen- und Steueramt, Herzog-Wilhelmstraße 11, 80331 München, Ansprechpartner: Alfons Schneider (Kantinenpächter)**

### Der Betrieb

- In der Kantine des Kassen- und Steueramtes werden täglich etwa 400 Mittagessen ausgegeben. Bewirtschaftet wird die Kantine von dem Pächterehepaar Alfons und Renate Schneider. Die Kantine wurde im Jahr 2000 mit dem „Gesunde Städte Preis“ ausgezeichnet. Ein Grund für die Auszeichnung ist die Verwendung regionaler und ökologisch erzeugter Lebensmittel.

### Bio-Verwendung

- Bio-Produkte werden seit 1996 verwendet.
- Ausschließlich in Bio-Qualität sind Rindfleisch, Geflügel, Mehl, Bier, Honig und Olivenöl. Es werden keine kompletten Bio-Gerichte und auch keine vollständigen Bio-Komponenten angeboten. Vielmehr werden die oben genannten Produkte in die entsprechenden Gerichte integriert.

### Bio-Kennzeichnung

- Die Verwendung von Bio-Produkten wird durch Plakate und Hinweise im Speiseraum sowie durch Hinweise auf der Speisekarte (z.B. „Eingelegter ÖKO Ochsenbraten von Schreyers Naturlandfleisch“) gekennzeichnet.

### Bio-Zertifizierung

- Nach Angaben von Herrn Schneider wird sich der Betrieb dann kontrollieren und zertifizieren lassen, wenn dies gesetzlich vorgeschrieben ist, da auf eine Kennzeichnung der Bio-Verwendung nicht verzichtet werden soll.

**3. Städtische Kindertagesstätte, Waxensteinstraße 57, 81377 München,  
Ansprechpartnerin: Gudrun Huber (Leiterin)**

Der Betrieb

- Die Kindertagesstätte Waxensteinstraße gehört zur Stadt München und betreut täglich etwa 80 Kinder inkl. Verpflegung.

Bio-Verwendung

- Die Kindertagesstätte bezieht zweimal monatlich ein Öko-Fertiggericht der Firma apetito. Alle anderen Bestandteile des Mittagessens (Salat, Beilagen, Obst) werden selbst eingekauft – davon größtenteils in Bio-Qualität.

Bio-Kennzeichnung

- Die Bio-Auslobung erfolgt auf dem Speiseplan sowie im Rahmen von Informationsschriften für die Eltern.

Bio-Zertifizierung

- Nach Angaben von Frau Huber wird sich der Betrieb dann kontrollieren und zertifizieren lassen, wenn dies gesetzlich vorgeschrieben ist und die Kontrollkosten von der Stadt übernommen werden. Andernfalls würde auf eine explizite Kennzeichnung des Bio-Angebotes verzichtet.

**4. Studentenwerk Kassel, Wolfshager Straße 10, 34117 Kassel,  
Ansprechpartnerin: Frau Sievers (Leiterin Verpflegungsbetriebe)**

Der Betrieb

- Das Studentenwerk Kassel betreibt derzeit an vier Standorten vier Mensen, 9 Cafeterien und ein Restaurant. In jeder dieser Mensen kann zwischen verschiedenen Gerichten gewählt werden. Ergänzend dazu bieten mehrere Cafeterien ein vielfältiges Angebot an kalten und warmen Speisen. In der Vorlesungszeit werden pro Tag etwa 5.000 Mittagessen ausgegeben.

Bio-Verwendung

- Das Studentenwerk Kassel verwendet seit 1985 Bio-Produkte. Derzeit werden täglich Bio-Produkte eingesetzt.
- Ausschließlich in Bio-Qualität sind in allen Verpflegungseinrichtungen alle Pell- und Salzkartoffeln.
- In der Mensa Witzenhausen werden außerdem täglich Komponenten in Bio-Qualität angeboten.
- Im Restaurant gibt es zweimal pro Woche ein vollständiges Bio-Menü.
- Darüber hinaus werden Tee, Säfte und Frühstückseier in Bio-Qualität angeboten.

Bio-Kennzeichnung

- Die Kennzeichnung von Menü und Komponenten erfolgt auf der Speisekarte mit einem „ö“, welches in einer Fußnote als „aus ökologischer Erzeugung“ erläutert ist. Für Beilagen in Bio-Qualität werden Extra-Schälchen verwendet (mit grünem Rand).
- Ansonsten wird über die Hauszeitschrift auf das Bio-Angebot hingewiesen.

Bio-Zertifizierung

- Nach Angaben von Frau Sievers wird sich der Betrieb dann kontrollieren und zertifizieren lassen, wenn dies gesetzlich vorgeschrieben ist, weil die bestehende Gästenachfrage die Verwendung von Bio-Produkten zwingend erfordert. Die Kontrollkosten würden dann auf die Gäste abgewälzt. Offen sind für Frau Sievers die Höhe der Kontrollkosten, die Höhe des zeitlichen Aufwandes sowie die Frage, ob alle 15 Verpflegungsbereiche einzeln kontrolliert werden müssen.

**5. SV Service GmbH im Hause GTZ, Dag-Hammarsköld-Straße, Eschborn,  
Ansprechpartner: Michael Köhler (Betriebsleiter)**

Der Betrieb

- KGS Business Catering GmbH ist ein Tochterunternehmen der SV Service GmbH, einem der 10 umsatzstärksten Catering-Unternehmen in Deutschland
- KGS Business Catering GmbH betreibt die Kantine der GTZ in Eschborn.
- Täglich werden etwa 600 Mittagessen ausgegeben.

Bio-Verwendung

- Auf Wunsch der GTZ werden Bio-Produkte verwendet.
- Bio-Produkte werden vorwiegend im Bereich der Beilagen (z.B. Gemüse, Stärkebeilage) sowie derzeit einmal wöchentlich als Hauptkomponente eingesetzt.

Bio-Kennzeichnung

- Die Auslobung erfolgt auf dem Speiseplan sowie an der Speisenausgabe (identische Bezeichnungen). Zur Bio-Kennzeichnung wird das Präfix „Bio“ verwendet oder eine Hauptkomponente unter dem Stichwort „öko-logisch“ angeboten.

Bio-Zertifizierung

- Nach Angaben von Herrn Köhler wird sich der Betrieb dann kontrollieren und zertifizieren lassen, wenn dies gesetzlich vorgeschrieben ist und die Kontrollkosten von dem Auftraggeber GTZ übernommen werden.

**1. Studentenwerk Jena-Weimar,**

**Ansprechpartner: Günter Burkhardt (Leiter Verpflegungsbetriebe)**

Der Betrieb

- Das Studentenwerk Jena-Weimar betreibt derzeit vier Mensen, drei in Jena und eine in Weimar. In jeder dieser Mensen kann zwischen verschiedenen Gerichten gewählt werden. Ergänzend dazu bieten mehrere Cafeterien ein vielfältiges Angebot an kalten und warmen Speisen. In der Vorlesungszeit werden pro Tag etwa 10.000 Essen in den vier Mensen und Cafeterien ausgegeben.



### Bio-Verwendung

- In den großen Mensen werden Bio-Produkte in verschiedenen Gerichten integriert. In den Cafeterien werden keine Bio-Produkte angeboten.
- Das SW Studentenwerk Jena-Weimar hat 1995 begonnen, Bio-Produkte in das Speisenangebot zu integrieren. Zunächst wurde ein vollständiges Bio-Menü angeboten – alle Bestandteile waren aus ökologischer Erzeugung. Mit der Konsequenz, dass der Lieferant, eine regionale Erzeugergemeinschaft, nicht nur die eigenen Produkte liefern musste, sondern darüber hinaus Produkte zukaufte. Ergebnis: die Belieferung wurde unverhältnismäßig erschwert, der Wareneinsatz war zu hoch, so dass der sich ergebende Verkaufspreis von den Studierenden nicht akzeptiert wurde und der Bio-Versuch als gescheitert aufgegeben werden musste.
- 1999 entschied man sich für einen Neu-Anfang unter anderen Bedingungen. Es wurden nur die Produkte in Bio-Qualität eingekauft, welche die Erzeugergemeinschaft liefern konnte: Kartoffeln, Gemüse und ein paar Fertigprodukte wie Klöße und Bratwurst. Das eingekaufte Bio-Sortiment wurde in den vergangenen Jahren mengenmäßig und auch von der Vielfalt her erhöht. Die eingekauften Bio-Produkte werden in allen Menülinien „eingestreut“. Ein vollständiges Bio-Menü, welches auch der EU-Öko-Verordnung entspricht, wird nicht mehr angeboten. Inzwischen hat man Anbauabsprachen mit der Erzeugergemeinschaft geführt und lässt Kartoffeln für den gesamten Bedarf anbauen – 40 Tonnen geschälte Ware.

### Bio-Kennzeichnung

- Gekennzeichnet wird das Bio-Angebot am großen Speisenplan im Foyer und im Speisenplan mit einem Gemüse-„Männchen“, auch wenn nicht das gesamte daraus hergestellte Menü aus Bio-Produkten besteht. Die Bio-Zutaten werden mit dem Kürzel „Öko“ benannt.

### Bio-Zertifizierung

- Nach Ansicht von Herrn Burkhardt ist derzeit offen, ob das Studentenwerk Jena bei einer Kontroll- und Zertifizierungspflicht weiterhin Bio-Produkte verwendet. Er ist der Auffassung, dass zu den bestehenden, zum Teil erheblich höheren Lebensmittelkosten und des größeren Beschaffungsaufwandes nicht weitere Kosten bzw. ein weiterer Aufwand hinzukommen dürfe.

### 3.1.5 Rechtsgutachten

Das Rechtsgutachten von RA Hanspeter Schmidt zum Thema „Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung“ behandelt im wesentlichen folgende Fragen:

1. Wann ist die EU-Ökolandbau-Verordnung anwendbar bzw. welches sind die Angaben und welches die Aufbereitungshandlungen, die einen Betrieb kontrollpflichtig machen?
2. Welche Kennzeichnungs-, Dokumentations-, und sonstigen Pflichten gelten für Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, wenn eine Pflicht zur Teilnahme am gemeinschaftlichen Kontrollsystem für den Ökologischen Landbau besteht?

Zu 1.)

Nach Auffassung von Herrn Schmidt unterstellt ein Hinweis auf die Herkunft der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft alle Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung unter das gemeinschaftsrechtliche Kontrollsystem für den ökologischen Landbau gemäß der EU-Ökolandbau-Verordnung 2092/91. Voraussetzung für die genannte Unterstellung ist das Aufbereiten von Erzeugnissen, wozu allerdings nicht das Aufwärmen von verpackter Ware (z.B. Tiefkühlfertigerichten) gehöre.

Die Betrachtung gehe nach Herrn Schmidt immer vom konkret (als Ökoprodukt) angebotenen Erzeugnis aus, nicht aber vom anbietenden Betrieb und nicht vom Akt des Inverkehrbringens.

Nach Artikel 1 gelte die EU-Ökolandbau-Verordnung für die dort aufgeführten Erzeugnisse, wenn diese als Erzeugnisse aus ökologischem Landbau gekennzeichnet sind oder gekennzeichnet werden sollen. Artikel 2 der Verordnung definiere den Begriff „gekennzeichnet“ aus der Perspektive eines „Käufers“. Das Ziel der EU-Öko-Verordnung, den Verbraucher vor Irreführung zu schützen, spricht nach Meinung von Herrn Schmidt dafür, dass „nur die Erzeugnisse, bezüglich derer der Verpflegte eine Wahl hat, bezüglich derer er also in diesem Sinne „Käufer“ ist“ in den Anwendungsbereich der Verordnung falle. Dies sei immer dann der Fall, wenn der Verpflegte sich für das angebotene Bio-Lebensmittel oder für eine andere Speise entscheiden kann.

Zu 2.)

Hinsichtlich der Rechtsfolgen der Anwendbarkeit weist Herr Schmidt deutlich darauf hin, dass die Auslegung des Verordnungstextes die Norm zur praktischen Wirksamkeit führen müsse. Dies bedeutet, dass die Auslegung dann „rechtsfehlerhaft“ sei, wenn die Vermarktung

von Ökoprodukten im betroffenen Bereich praktisch unterdrückt werde. Die Vorgaben der Verordnung hinsichtlich der Kennzeichnungs-, Produktions- und Kontrollbedingungen dürften deshalb nicht strenger angelegt werden, als dies zur Erreichung der Verbraucherschutzziele notwendig sei.

Die Bestimmungen bzw. Anforderungen des Anhang III der Verordnung lassen sich nach Auffassung von Herrn Schmidt auch von AHV-Betrieben umsetzen. Entscheidend für die Umsetzbarkeit sei, dass die Anforderungen „angemessen ausgelegt werden“. Pauschalierungen, die von Restaurants die gleichen Formulare und die gleiche Dokumentationsdichte wie beispielsweise von großen Mühlenbetrieben verlangten, seien nicht zulässig. Dies bedeute auch, dass beispielsweise der Begriff „Reinigung“ nicht auf jedes Brett, auf dem Gemüse geschnitten wird, bezogen wird, sondern auf solche Verarbeitungsgeräte, bei denen eine Vermischung von Öko-Zutaten und konventionellen Zutaten durch Verbleiben von Resten in der Maschine zu befürchten ist.

Herr Schmidt weist ausdrücklich darauf hin, dass die Auslegung, der Pflichtenmaßstab für Großverarbeiter sei genau der gleiche, wie der für kleine Restaurantküchen, unzulässig sei. Aufgabe der Kontrollstellen sei es deshalb, sowohl hinsichtlich des Anwendungsbereiches der Verordnung als auch hinsichtlich des Pflichtenmaßstabes „angemessene, praktisch wirksame Maßstäbe zu entwickeln“. Änderungen der EU-Öko-Verordnung seien nicht notwendig.

Der vollständige Wortlaut des Rechtsgutachtens von Herrn Schmidt findet sich im Anhang.

### **3.1.6 Nicht-Öffentliche Anhörung**

Am 04.11.2002 wurde in Frankfurt am Main eine nicht öffentliche Anhörung zur Kontrolle und Zertifizierung von AHV-Betrieben durchgeführt.

#### Teilgenommen haben (alphabetische Reihenfolge):

- Bernhard Bonfig, Leiter Kantine der Gerling Konzern-Zentrale, Köln
- Hans-Georg Borowski-Kyhos, Leiter Kontrollbehörde ökologischer Landbau für Baden-Württemberg, Regierungspräsidium Karlsruhe
- Martin Hoffmann, Kontrollstellenleiter, ÖkoP – Vereinigte Kontrolldienste, Nittenau
- Dr. Ludger Klempt, QMB/stellvertretender Kontrollstellenleiter, Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH, Göttingen

- Jutta Krawinkel, Öko-Prüfzeichen GmbH & Informationsstelle Bio-Siegel bei der ÖPZ GmbH, Bonn
- Reinhard Langerbein, Ressortleiter Verarbeitung, Bioland Bundesverband e.V., Mainz
- Karin Ohm-Winter, Dezernatsleiterin Markt, Ernährung, Regierungspräsidium Giessen, Wetzlar
- Heike Renner, Stellvertretende Kontrollstellenleiterin, Prüfverein Verarbeitung e.V., Karlsruhe
- Rainer Roehl, ÖGS, Studienbeauftragte, Frankfurt am Main
- Diethelm Rohrdanz, Leiter des FD- ökologischen Landbau, Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Lüneburg
- RA Hanspeter Schmidt, Freiburg
- Dr. Carola Strassner, ÖGS; Studienbeauftragte, Frankfurt am Main
- Jens Witt, Inhaber Tafelfreuden GbR und Wackelpeter Lieferservice, Hamburg

Die Anhörung ist erfolgreich durchgeführt worden. Alle studienrelevanten Punkte konnten ausreichend diskutiert werden. Nach derzeitigem Stand waren sich alle Beteiligten einig, dass alle AHV-Betriebe, die Produkte aus ökologischem Landbau einsetzen und diese ausloben, kontrollpflichtig sind.

Keine Einigkeit wurde bei der Fragestellung erzielt, in welcher Form eine korrekte und angemessene Auslobung und Kennzeichnung erfolgen darf.

Eine Argumentationslinie, die vor allem von Seiten der Behörden und von Seiten der beiden anwesenden AHV-Vertreter (100 % Bio) vertreten wird, stellt fest, dass aufgrund der Verbraucher-Erwartungen ein Gericht mit einem Hinweis auf Bio-Zutaten der EU-Öko-Verordnung entsprechen müsse. AHV-Betriebe seien anderen Verarbeitungsbetrieben gleich zu behandeln. Von Bedeutung sei im wesentlichen die Frage der klaren Abtrennbarkeit der Zutaten. Demnach sei es nicht zulässig, dass eine Kartoffelsuppe mit dem Zusatz „mit Bio-Kartoffeln“ wirbt, wenn die anderen Zutaten nicht der in vollem Umfang der EU-Öko-Verordnung entsprächen und beispielsweise für die Suppe der Geschmackverstärker Glutamat verwendet werde. Anders sei es bei einem Gericht Wirsing mit Salzkartoffeln. Hier seien die Kartoffeln klar abtrennbar und könnten deshalb entsprechend ausgelobt werden.

Eine andere Auffassung argumentiert mit der Praktikabilität der Verwendung von Bio-Produkten in einem AHV-Betrieb. Nur die wenigsten Betriebe hätten die Möglichkeit einer Komplett-Umstellung. Auch das Angebot kompletter Bio-Menüs im Sinne der EU-Öko-Verordnung sei in der Umsetzung sehr schwierig, da die Beschaffung der Einzel-Zutaten

aufgrund der geringen Nachfragemengen nicht immer möglich sei. Außerdem sei ein Menü durch die 100%ige Verwendung von Bio-Zutaten preislich sehr problematisch und die interne Küchen-Logistik unverhältnismäßig aufwendig. Wesentlich einfacher sei es, einzelne Produkte komplett umzustellen. Diesen Argumenten wurde nicht grundsätzlich widersprochen. Nur sei dann eine Kennzeichnung auf dem Speiseplan nicht zulässig (z.B. „Kartoffel Eintopf mit Bio-Kartoffeln“).

Herr Schmidt schlug vor, Mahlzeiten-Bestandteile (z.B. Fleisch, Gemüse, Kartoffeln) als „ein Erzeugnis“ zu definieren. Ein „Erzeugnis“ sei das, was der verständige Verbraucher als solches „abgrenzbar“ wahrnehme und was für ihn als solches relevant sei. Demnach sei eine Angabe in der Gaststube zulässig, wenn sie wahr ist: „Folgende Erzeugnisse bieten wir Ihnen ausschließlich aus Öko-Landbau an: Gemüse, Kartoffeln, Milchprodukte.“

Im Anhang befindet sich das vollständige Protokoll.

## 3.2 Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse für den ökologischen Landbau; Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse, insbesondere Ableitung von Vorschlägen für Maßnahmen, die durch BMVEL weiter entwickelt werden können

### 3.2.1 Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse für den Ökologischen Landbau

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau hat zum Ziel, die Rahmenbedingungen für eine weitere Ausdehnung des ökologischen Landbaus in Deutschland zu verbessern sowie einen Prozess zu seiner allmählichen Ausdehnung einzuleiten.

Um die Rahmenbedingungen zu verbessern, sieht das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) im Rahmen der verfügbaren Haushaltsmittel zum Themenbereich F.9.7 „*Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen und politischer Handlungsbedarf*“ Forschungsvorhaben vor, zu denen im BMVEL ein besonderer Beratungs- und Entscheidungshilfebedarf besteht.

Der Entscheidungshilfebedarf zum genannten Themenbereich leitet sich daraus ab, dass abgesicherte Zahlen zu Qualität und Quantität der Öko-Nachfrage in Großküchen sowie aussagekräftige Studien zu den Hemmnissen und Erfolgsfaktoren für das gesamte AHV-Spektrum bislang nicht vorliegen. Mit der vorliegenden Studie lassen sich Unklarheiten bei den rechtlichen Regelungen zur Kennzeichnung, Kontrolle und Zertifizierung aus dem Weg räumen.

Kurzfristig wird die konsequente Auslegung der Rechtslage für Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung wahrscheinlich zu einem Rückgang in der Verwendung ökologisch erzeugter Produkte führen. Mittel- und langfristig ist zu hoffen, dass die nun vorhandene Rechtssicherheit die Beratung von AHV-Betrieben erleichtert und bei einer entsprechend positiv gestimmten Presse- und Öffentlichkeitsarbeit das Potential für die Vermarktung ökologisch erzeugter Produkte im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung voll ausgeschöpft werden kann. Ein vorübergehender Rückgang wird – positiv formuliert - zu einer „Bereinigung“ des Marktes führen, was die Anbieter von Bio-Produkten für den AHV-Markt betrifft. Es ist allerdings zu befürchten, dass die in den vergangenen Jahren verbesserte Logistik-Struktur für den AHV-Markt sich wieder zurück entwickelt.

### **3.2.2 Möglichkeiten der Umsetzung der Ergebnisse, insbesondere Ableitung von Vorschlägen für Maßnahmen, die durch das BMVEL weiter entwickelt werden können**

Aus Sicht der Verfasser sind die folgenden Rahmenbedingungen und Ergebnisse der Studie für die Ableitung von Vorschlägen für Maßnahmen relevant:

#### Rahmenbedingungen

- Beim Verfassen der Verordnung (EWG) 2092/91 hat der Verordnungsgeber den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung offensichtlich nicht im Blickfeld gehabt. Darauf deuten u.a. die verwendeten Begriffe hin, die in keiner Weise Bezug auf die Außer-Haus-Verpflegung nehmen. Beispielsweise tauchen die Begriffe Speisenausgabe oder Speisekarte nicht in der Verordnung auf.
- In den vergangenen drei bis fünf Jahren und insbesondere als Folge der BSE-Krise hat sich das Interesse für Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung deutlich erhöht. In Deutschland ist diese für den ökologischen Landbau positive Entwicklung nicht zuletzt daran erkennbar, dass alle großen Catering-Unternehmen Bio-Produkte in ihre Verpflegungsangebote integrieren oder Konzepte für die Verwendung entwickeln. Derzeit wächst insbesondere die Nachfrage in Einrichtungen der Kinder- und Jugendverpflegung. Durch die zu erwartende Ausweitung der Ganztagschulen und der damit verbundenen Mittagsverpflegung ist eine weiter steigende Nachfrage zu erwarten.
- Bis zum Jahr 2001 wurde die EU-Öko-Verordnung nur für einzelne AHV-Betriebe vollzogen. Die betreffenden Betriebe haben ihr Verpflegungsangebot in der Regel vollständig auf Bio-Produkte umgestellt. Die Anmeldung zur Kontrolle erfolgte auf freiwilliger Basis. Für die große Mehrheit der AHV-Betriebe, die Bio-Produkte verwenden und ausloben, wurde die Verordnung bisher nicht vollzogen, vielmehr wussten sie nicht, dass sie kontrollpflichtig waren/sind. Die Gründe für den Nicht-Vollzug sind in der vorliegenden Studie beschrieben, für die weitere Vorgehensweise aber irrelevant.
- Seit dem Jahr 2002 haben die Kontrollbehörden der Länder ihre Zurückhaltung, was den Nicht-Vollzug betrifft, aufgegeben und drängen nun AHV-Betriebe verstärkt in die Kontrolle. Die Gründe für die veränderte Auffassung wurden in dem Rechtsgutachten von Hanspeter Schmidt und im Rahmen der nicht-öffentlichen Anhörung ausführlich diskutiert. Die Gründe sind für die weitere Vorgehensweise aber ebenso irrelevant.
- Von einzelnen Kontrollbehörden wird der Vollzug nun deutlich forciert und AHV-Betrieben, die zum Teil seit über 10 Jahren anstandslos Bio-Produkte verwenden und diese Verwendung ausloben, unter Androhung von Bußgeldverfahren die Kennzeichnung untersagt, bis eine Zertifizierung vorliegt.

- In nahezu allen europäischen Ländern werden die Kontrolle und Zertifizierung von Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung aktuell diskutiert und Vorschläge für die Umsetzung der EU-Öko-Verordnung für diesen Bereich entwickelt. Sowohl in Belgien als auch in Großbritannien lässt man von unabhängigen Experten den Markt in Bezug auf Kontrolle und Zertifizierung begutachten.

### Ergebnisse

- Alle Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, die Erzeugnisse mit einem Hinweis auf die Herkunft der Zutaten aus ökologischem Landbau versehen, müssen sich dem Kontrollsystem der EU-Öko-Verordnung unterstellen. Demnach besteht die Kontrollpflicht für Restaurants, Kantinen, Schulküchen und Universitäts-Cafeterien gleichermaßen.
- Die Vorgaben der Verordnung hinsichtlich der Kennzeichnungs-, Produktions- und Kontrollbedingungen dürfen nicht strenger ausgelegt werden als dies zur Erreichung der Verbraucherschutzziele notwendig ist.
- Als Bio oder Öko dürfen nur Erzeugnisse im Sinne des Artikel 1 der Verordnung gekennzeichnet werden. Als Erzeugnisse gelten alle Menübestandteile, die vom Gast einzeln gewählt werden können. Gemäß dieser Interpretation ist beispielsweise die Kennzeichnung auf dem Speiseplan „Kaiserschmarren mit Bio-Mehl“, wenn Zucker und Eier nicht in Bio-Qualität sind, nicht zulässig. Stammen alle Kartoffeln aus ökologischer Erzeugung, ist eine allgemeine Deklaration (z.B. als Fußnote auf der Speisekarte) mit dem Wortlaut „Unsere Kartoffeln sind grundsätzlich aus ökologischer Erzeugung“ aber möglich. Nicht zulässig wäre allerdings die Kennzeichnung „Eintopf mit Bio-Kartoffeln“, wenn nur die Kartoffeln aus ökologischer Erzeugung stammen.
- Die wenigsten Kontrollstellen haben Erfahrungen mit der Kontrolle von AHV-Betrieben und verfügen weder über entsprechend ausgebildetes Personal noch über spezielle für diesen Bereich verfasste Kontrollformulare.
- Nur ein Bruchteil der AHV-Betriebe mit Bio-Verwendung ist bereits zertifiziert. Den wenigsten Betrieben ist die Kontrollpflicht bekannt.
- Kontrollrelevante Unterschiede zwischen AHV-Betrieben und anderen Verarbeitungsbetrieben bestehen insbesondere in den fehlenden festen Rezepturen sowie der schwierigeren Dokumentation (Warenausgang, Warenflusskontrolle).

Aus Sicht der Verfasser sind verschiedene Akteure von der neuen Situation betroffen und zu Handlungen gezwungen. Bei den zu planenden Maßnahmen gilt es alle Akteursgruppen zu berücksichtigen.



### 3.2.2.1 Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung

Eine Kontroll- und Zertifizierungspflicht kann für Betriebe der AHV erhebliche organisatorische und finanzielle Konsequenzen nach sich ziehen. Dadurch, dass bisher von offizieller Seite keine diesbezüglichen Veröffentlichungen vorliegen, besteht die Gefahr, dass sich Gerüchte über das Thema verbreiten und zu negativen Entscheidungen in den Küchen führen, was die Verwendung von Bio-Produkten betrifft. Es ist unbedingt zu vermeiden, dass auf das Thema ähnlich hysterisch reagiert wird wie auf die Einführung der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung Mitte der 1990er Jahre. Es gilt zu berücksichtigen, dass die meisten Küchen mit dem Begriff „Kontrolle“ eine Maßregelung und mit dem Begriff Zertifizierung einen hohen Aufwand (Stichwort ISO-Zertifizierung) verbinden. Diese Aspekte sind bei der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bzw. bei der Information der Betriebe zu berücksichtigen. Idealerweise wird erreicht, dass AHV-Betriebe einen Vorteil darin erkennen, dass mit einer rechtsverbindlichen Regelung eine größere Glaubwürdigkeit hinsichtlich des Einsatzes ökologisch erzeugter Produkte bei den Gästen und der Öffentlichkeit erreicht wird.

Die Entscheider in AHV-Betrieben informieren sich über für ihren Betrieb relevante rechtliche Änderungen in der Regel über die Fachpresse, übergeordnete Institutionen und Verbände (z. B. DEHOGA, Verband der Köche) sowie über das Internet. Sobald die rechtlichen und die damit verbundenen organisatorischen und finanziellen Konsequenzen absehbar sind, gilt es die betroffenen AHV-Betriebe über diese Wege zu informieren. Sind diese direkt im Anschluss an die Studie klar, kann der Auftragnehmer die Aufgabe übernehmen.

#### **Direkte Maßnahmenvorschläge:**

- Informationskampagne unbedingt mit gleichzeitiger Berücksichtigung der PR [Auftrag notwendig]
- Unter idealen Bedingungen schrittweiser Aufbau des Themas in der Fachpresse
  - z.B. erster Artikel über einen zertifizierten Betrieb (nicht 100 % bio) im Ausland und dann in Deutschland positiv dargestellt
  - zweiter Artikel zum Thema Zertifizierung und Kontrolle im Allg., warum, welche Vorteile, positive „sell“, Bericht über einen Tag im Leben eines Kontrolleurs
  - dritter Artikel „Keine Angst vor der Kontrolle“ (Arbeitstitel), Schritte zur Zertifizierung einfach erklärt
- Nutzung der BÖL-Maßnahmen zur Informationsverbreitung (Internet Teilportal AHV\*, „C8“\*\* Info-Materialien und –Veranstaltungen, „B4“ Verarbeiter-Messen) [kein extra Auftrag]

- Bundesweite Info-Kampagne entweder in toto oder in pars, Aufklärung über Zertifizierung ggf. gekoppelt mit Förderprogramm (s. 3.2.2.6) [Auftrag notwendig]
- Service-Hotline [Auftrag notwendig]

### **3.2.2.2 Lieferanten**

Anbieter ökologisch erzeugter Produkte mit direktem Kontakt zu AHV-Betrieben müssen frühzeitig über die möglichen Konsequenzen informiert werden, da sie direkt betroffen sind. Eine überwiegend negative Reaktion der Küchen auf die Kontroll- und Zertifizierungspflicht wäre mit direkten wirtschaftlichen Konsequenzen verbunden.

Sobald die rechtlichen und die damit verbundenen organisatorischen und finanziellen Konsequenzen absehbar sind, gilt es die betroffenen Anbieter zum einen über die relevante Fachpresse, zum anderen aber auch direkt zu informieren. Sind diese direkt im Anschluss an die Studie klar, kann der Auftragnehmer diese Informationsaufgabe übernehmen, da er über mehr oder weniger intensive Kontakte zu den verschiedenen Lieferanten verfügt.

#### **Direkte Maßnahmenvorschläge:**

- Informationskampagne in der Fachpresse unbedingt mit gleichzeitiger Berücksichtigung der PR (s.o.) [extra Auftrag]
- Nutzung der BÖL-Maßnahmen zur Informationsverbreitung (Internet Teilportal AHV\*, „C8“\* Info-Veranstaltungen, „B4“ Verarbeiter-Messen) [kein extra Auftrag]
- Bei Einbindung in Vermarktungs- oder Informationskampagnen [extra Auftrag] z.B. über CMA-Aktivitäten
- Service-Hotline [extra Auftrag]

### **3.2.2.3 Berater bzw. Multiplikatoren**

In Deutschland sind in den einzelnen Regionen verschiedene Institutionen, Initiativen und Einzelpersonen damit beschäftigt, AHV-Betriebe für die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel zu gewinnen. Diese Beratungskräfte sind in der Regel die ersten Ansprechpartner für das Thema Kontrolle und Zertifizierung. Deshalb muss diese Zielgruppe baldmöglichst nicht nur sachlich korrekt über das Thema informiert werden. Es geht auch darum, sie auf neue Gesprächssituationen vorzubereiten, da nun außer den schon bestehenden Hürden „höherer Preis“ und „schlechtere Verfügbarkeit“ nun auch noch die Hürde „Kontrollpflicht“ für einen Einstieg in Bio hinzukommt.

**Direkte Maßnahmenvorschläge:**

- Informationskampagne in der Fachpresse unbedingt mit gleichzeitiger Berücksichtigung der PR (s.o.)
- Nutzung der BÖL-Maßnahmen zur Informationsverbreitung (Internet Teilportal AHV\*, „C8“\* Berater Workshops, Berater-Netzwerk über Deutschland hinaus)
- Service-Hotline [extra Auftrag]

**3.2.2.4 Kontrollstellen**

Bis heute verfügt die Mehrheit der Kontrollstellen über keine Erfahrungen mit der Kontrolle von AHV-Betrieben. Ebenso verfügen die wenigsten Kontrollstellen über Fachpersonal für diesen Kontrollbereich.

Da ein AHV-Betrieb - wie ein anderer Verarbeitungsbetrieb auch - als ersten Schritt zur Bio-Zertifizierung eine zugelassene Kontrollstelle mit der Kontrolle beauftragen muss, sind die Kontrollstellen umgehend über die Ergebnisse der Studie zu informieren und zur Entwicklung angepasster Kontrollkonzepte aufzufordern. Hierzu können die beiden Dachverbände Konferenz der Kontrollstellen und Arbeitsgemeinschaft der Kontrollstellen unterstützend tätig werden. Als erste Maßnahme gilt es ein Pflichtenmaßstab für Großküchen/Restaurants zu erstellen, d.h. die Kontrollanforderungen des Anhang III auf diesen Bereich anzuwenden.

**Direkte Maßnahmenvorschläge:**

- Informationskampagne in der Bio-Fachpresse unbedingt mit Hinweis auf Notwendigkeit der guten PR, ggf. Austausch auf europäischer Ebene
- Nutzung der BÖL-Maßnahmen zur Informationsverbreitung (Internet Teilportal AHV\*, „C8“\* Info-Veranstaltungen: neben den Lieferanten ökologisch erzeugter Produkte sollten zukünftig auch Kontrollstellen als Aussteller eingeladen werden, um erste direkte Kontakte zwischen AHV-Betrieben und Kontrollstellen möglich zu machen
- Beraternetzwerk bzw. Auftragnehmer bietet Zusammenarbeit / Erfahrungsaustausch an

**3.2.2.5 Kontrollbehörden der Länder**

Die Kontrollbehörden der Länder haben nach Artikel 9 der EU-Öko-Verordnung die Aufgabe, zusammen mit den Kontrollstellen die Durchführung des Kontrollverfahrens zu organisieren. Einzelne Kontrollbehörden gehen nun aktiv und zum Teil sehr konsequent auf AHV-Betriebe zu, um diese in das Kontrollverfahren zu bewegen. Es hat den Anschein, dass der jahrelange Nicht-Vollzug nun ins genaue Gegenteil umschlägt.

AHV-Betriebe, die zum Teil seit über 10 Jahren Bio-Produkte erfolgreich einsetzen und dies auch anstandslos ausgelobt haben, werden nun mit sehr kurzen Fristen aufgefordert, die Kennzeichnung zu entfernen bis sie zertifiziert sind. Notwendige Fristverlängerungen, um beispielsweise eine passende Kontrollstelle zu finden, werden in Niedersachsen beispielsweise nicht gewährt.

Es besteht die Befürchtung, dass selbst motivierte AHV-Betriebe die Verwendung von Bio-Produkten aussetzen und nicht wieder neu einsteigen. Die Behörden sollten deshalb aufgefordert werden, das Thema behutsamer anzugehen und die AHV-Betriebe zwar langsamer, dafür aber erfolgreicher in die Kontrolle zu führen.

### **3.2.2.6 BMVEL und BLE**

Da die Kontrollpflicht eine weitere nicht zu unterschätzende Hürde insbesondere für kleine Einrichtungen (z.B. Kindereinrichtungen) der AHV bedeutet, schlagen die Verfasser das Auflegen eines Förderprogramms vor, mit dessen Hilfe die Kontrollkosten für Bio-Einsteiger reduziert oder in bestimmten Fällen auch vollständig übernommen werden kann. Ein solches Förderprogramm könnte eingebettet sein in eine Vermarktungs- und Beratungsoffensive und die derzeit laufende Informationskampagne „Klasse für die Masse. Mehr Bio in der Großküche“ sowie die verschiedenen Vermarktungsprojekte der einzelnen Bundesländer flankieren.

#### **Direkte Maßnahmenvorschläge:**

- Auftrag vergeben für eine Informations- und PR-Kampagne in der AHV- und Bio-Fachpresse
- „Auftrag“ an die Maßnahmenempfänger der BÖL-Maßnahmen Internet Teilportal AHV\*, „C8“\* und „B4“
- Förderprogramm für öffentliche Einrichtungen (z.B. Kindertagesstätte, Schulen, Krankenhäuser), insbesondere unter Berücksichtigung der Entwicklung im europäischen Ausland (Prozentanteil Bio-Produkte in Verpflegung festgelegt und gefordert) sowie innerhalb Deutschland (Nürnberg, AbL Pressemitteilung) mit dessen Hilfe die Kontrollkosten für Bio-Einsteiger reduziert oder in bestimmten Fällen vollständig übernommen werden kann

\* Der Auftragnehmer ist Zuschlagempfeänger der BÖL-Maßnahme „C8“ sowie Contentmanager und –lieferant für das Teilportal AHV in [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

## 4 Zusammenfassung

### **Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen und politischer Handlungsbedarf**

Dr. Carola Strassner<sup>1</sup>, Rainer Roehl<sup>1</sup>, Anja Erhart<sup>1</sup> im Auftrag des Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)<sup>2</sup>

Ziel der vorliegenden Studie ist die Klärung der rechtlichen Situation und der sich daraus ergebenden Konsequenzen für AHV-Betriebe hinsichtlich der Verwendung und Auslobung ökologisch erzeugter Produkte und Gerichte in Deutschland.

Die Literatur- und Datenerhebung ergab, dass Struktur und Angebot des Außer-Haus-Verpflegungsmarktes in Deutschland sehr heterogen und fragmentiert. Der Umsatz betrug 2001 etwa 80 Mrd. EUR.

Ökologisch erzeugte Produkte werden zu allen Tagesmahlzeiten angeboten. Die Form des Angebotes reicht von der Umstellung einzelner Produkte, über Öko-Tage, -Wochen, -Menüs oder komplette Öko-Linien bis hin zur weitgehenden bis vollständigen Umstellung des Einkaufs. Die wenigsten AHV-Betriebe mit Bio-Verwendung werden im Rahmen der EU-Öko-Verordnung 2092/91 kontrolliert bzw. sind zertifiziert. Den wenigsten Betrieben ist die Kontrollpflicht bekannt.

Als Gesetzliche Regelungen lagen zu Studienbeginn die Verordnung (EWG) 2092/91, Öko-Kennzeichnungs-Gesetz, und die Öko-Kennzeichnungs-Verordnung vor. Als privatrechtliches Regelwerk für die Zertifizierung von AHV-Betrieben in Deutschland liegt das Gastronomiekonzept des Bioland-Verbandes vor. Ähnliche privatrechtliche Konzepte gibt es in Österreich, der Schweiz, Großbritannien, Italien und den USA.

Mittels eines für die Studie erstellten Interviewleitfadens wurden die zwanzig deutschen Kontrollstellen über ihre Erfahrungen mit der Kontrolle und Zertifizierung von AHV-Betrieben befragt. Derzeit kontrollieren lediglich sieben Kontrollstellen AHV-Betriebe. Mehrheitlich besteht keine praktische Erfahrung mit diesem Bereich. Die wenigsten Kontrollstellen verfügen bisher über entsprechend ausgebildetes Personal und über spezielle für diesen Bereich verfasste Kontrollformulare.

Die Kontrollstellen mit AHV-Erfahrung orientieren sich am Standardkatalog für Verarbeitungsbetriebe (B-Kontrolle). Nach Ansicht dieser Kontrollstellen lassen sich gegenüber anderen Verarbeitungsbetrieben vier Hauptunterschiede feststellen. AHV-Betriebe arbeiten in der Regel nicht mit festen Rezepturen; die Kennzeichnung kann nicht am Produkt selbst erfolgen; es bestehen z.T. erhebliche quantitative und/oder qualitative Beschaffungsprobleme (z.B. GV-taugliche Gebindegrößen); die häufig nicht vorhandene Dokumentation der Produktion und des Warenausgangs erschwert die Warenflusskontrolle.

Es wurden vier AHV-Betriebe, die bereits zertifiziert sind, mit strukturierten Interviews befragt. Drei der vier Betriebe haben ihr Angebot vollständig auf ökologisch erzeugte Produkte umgestellt. Ein Betrieb bietet spezielle Bio-Menüs an. Die befragten AHV-Betriebe nennen hinsichtlich der Kontrolle ähnliche Problembereiche wie die Kontrollstellen. Demnach bestehen kontrollrelevante Unterschiede zwischen AHV-Betrieben und anderen Verarbeitungsbetrieben insbesondere in den fehlenden festen Rezepturen sowie der schwierigeren Dokumentation (Warenausgang, Warenflusskontrolle).

Es wurden sechs AHV-Betriebe, die Bio-Produkte verwenden, aber noch nicht zertifiziert sind, mittels strukturierter Interviews befragt. Nicht alle der befragten Betriebe kennzeichnen ihr Öko-Angebot. Vier der sechs befragten AHV-Betriebe werden sich einem gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollverfahren unterstellen. Ein Betrieb gibt an, die Öko-Verwendung ggf. einzustellen, wenn mit der Zertifizierung Kosten verbunden sind. Eine befragte städtische Kindertagesstätte muss die Kostenfrage mit dem Träger abstimmen.

Nach einem Rechtsgutachten von RA Hanspeter Schmidt müssen sich alle AHV-Betriebe dem Kontrollverfahren der EU-Öko-Verordnung unterstellen, wenn sie Bio-Produkte einsetzen und die Verwendung kennzeichnen. Die Vorgaben der Verordnung hinsichtlich der Kennzeichnungs-, Produktions- und Kontrollbedingungen dürften nicht strenger ausgelegt werden als dies zur Erreichung der Verbraucherschutzziele notwendig ist. Deshalb seien angemessene und praktisch wirksame Kontrollkonzepte zu entwickeln.

Im Rahmen einer nicht-öffentlichen Anhörung mit Vertretern der Kontrollbehörden, der Kontrollstellen, von AHV-Betrieben und mit anderen Experten wurde Konsens darüber erzielt, dass sich alle Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, die Erzeugnisse mit einem Hinweis auf die Herkunft der Zutaten aus ökologischem Landbau versehen, dem Kontrollsystem der EU-Öko-Verordnung unterstellen müssen. Demnach besteht die Kontrollpflicht für Restaurants, Kantinen, Schulküchen und Universitäts-Mensen gleichermaßen. Kein Konsens ergab sich bei der Fragestellung, in welcher Form eine korrekte und angemessene Auslobung und

Kennzeichnung erfolgen darf. Einigkeit wurde darüber erzielt, dass als „Bio“ oder „Öko“ nur Erzeugnisse im Sinne des Artikel 1 der Verordnung gekennzeichnet werden dürfen. Als Erzeugnisse können alle Menübestandteile angesehen werden, die vom Gast einzeln gewählt werden können. geklärt Gemäß dieser Interpretation ist beispielsweise die Kennzeichnung auf dem Speiseplan „Kaiserschmarren mit Bio-Mehl“ nicht zulässig, wenn nur das Mehl, nicht aber Zucker und Eier in Bio-Qualität sind. Nicht zulässig wäre auch die Kennzeichnung „ Eintopf mit Bio-Kartoffeln“, wenn nur die Kartoffeln aus ökologischer Erzeugung stammen. In beiden Fällen greift die 95 %-Regelung der Verordnung.

Uneinigkeit bestand darin, inwieweit es möglich ist, die ausschließliche Verwendung eines Produktes (z.B. Kartoffeln) zu deklarieren, z.B. als Fußnote auf der Speisekarte mit dem Wortlaut „Unsere Kartoffeln sind grundsätzlich aus ökologischer Erzeugung“.

Aus Sicht der Verfasser sind verschiedene Akteure von der neuen Situation betroffen und zu Handlungen gezwungen. Bei den zu planenden Maßnahmen gilt es, alle Akteursgruppen zu berücksichtigen. Es werden dafür konkrete Maßnahmen vorgeschlagen. Da bisher den wenigsten AHV-Betrieben die Kontrollpflicht bekannt ist und die Kontrolle mit einem zusätzlichen Mehraufwand für die Betriebe verbunden, kommt der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit eine besondere Bedeutung zu.

<sup>1</sup> ÖGS – Ökologischer Großküchen Service, Rainer Roehl, Anja Erhart & Dr. Carola Strassner GbR, Galvanistr. 28, D-60486 Frankfurt am Main, oegs@oegs.de

<sup>2</sup> Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Ferdinand-Lassalle-Str. 1-5, D-53175 Bonn geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de

## **5 Gegenüberstellung der ursprünglich geplanten zu den tatsächlich erreichten Ziele; ggf. mit Hinweisen auf weiterführende Fragestellungen**

Im Rahmen der Studie wurden alle ursprünglich genannten Ziele erreicht.

- Es konnte geklärt werden, in welchen Fällen die AHV kontrollpflichtig ist. Alle AHV-Betriebe sind kontrollpflichtig, wenn sie ökologisch erzeugte Lebensmittel einsetzen und die Verwendung kennzeichnen.
- Es konnte geklärt werden, welche Kontrollanforderungen der EU-Öko-Verordnung besonders zu berücksichtigen sind. Die besonderen Kontrollanforderungen ergeben sich aus den von Kontrollstellen und bereits kontrollierten AHV-Betrieben gleichermaßen genannten Schwierigkeiten bei der Durchführung der Kontrolle. Dies sind insbesondere die fehlenden festen Rezepturen sowie die schwierigere Dokumentation (Warenausgang, Warenflusskontrolle).
- Es konnte – in ersten Ansätzen - geklärt werden, wie praktikable Lösungen für die Kennzeichnung entwickelt werden können. Demnach dürfen mit „Bio“ oder „Öko“ nur Erzeugnisse im Sinne des Artikel 1 der Verordnung gekennzeichnet werden. Als Erzeugnisse sind alle Menübestandteile anzusehen, die vom Gast einzeln gewählt werden können.
- Es wurde deutlich, welche grundsätzlichen Fragen bzgl. des Kontroll- und Zertifizierungsverfahrens einer weiteren Klärung bedürfen. Nicht vollständig geklärt werden konnte, welche Kennzeichnung der Verwendung ökologisch erzeugter Produkte rechtlich korrekt ist (Beispiel: Bei uns stammen alle Kartoffeln aus ökologischer Erzeugung). Auch konnte nicht abschließend geklärt werden, wie das Kontrollverfahren auf AHV-Betriebe mit unterschiedlichen Betriebseinheiten anzuwenden ist (z.B. Studentenwerke mit diversen Mensen, Cafeterien und Restaurants).

Zur Klärung der Fragen wurden zu Studienbeginn sieben Meilensteine und ein Zeitplan erstellt. Der Zeitplan konnte nicht exakt eingehalten werden, was für die Studienergebnisse aber nicht von Belang ist. Dadurch, dass die Kontrollbehörden die Umsetzung der Verordnung für AHV-Betriebe aber seit Ende 2002 forcieren, gewinnt die zeitnahe Umsetzung der in der vorliegenden Studie vorgeschlagenen Maßnahmen an Bedeutung.

Da sich derzeit Experten in weiteren europäischen Ländern (z.B. England, Österreich, Italien, Norwegen, Schweden, Dänemark, Belgien) mit dem Thema befassen, erscheint eine EU-weite Koordination der beteiligten Akteure zwingend notwendig.



## 6 Literaturverzeichnis

- aid e.V. (Hrsg.): Im Trend mit ökologisch und regional erzeugten Lebensmitteln. Umsetzungshilfen für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. aid Special, 50 Seiten. Bonn 2001.
- Deutscher Fachverlag (Hrsg.): Der Außer-Haus-Markt. Frankfurt am Main 2000.
- Dialogpartner Agrarkultur (Hrsg.): Erfolgreicher Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. 300 Seiten. Matthaes Verlag, Stuttgart 1997.
- Deutsches Studentenwerk e.V. (Hrsg.): Einsatz von ökologisch erzeugten Produkten in Mensen. 79 Seiten. Bonn 1997.
- Schmidt, Hanspeter: der Einsatz von Ökoprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung. Rechtsgutachten zu einigen Praxisfragen. Freiburg im Breisgau 2003.
- Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 473/2002 der Kommission vom 15.03.2002.
- Bioland Bundesverband: das Bioland-Gastronomiekonzept. Vortrag im Rahmen der nicht-öffentlichen Anhörung am 04.11.02 in Frankfurt am Main.
- Soil Association : Guide for Restaurants and Caterers. Version 1. Bristol. August 2002.
- Bio Suisse: Die Knospe-Küche. Die Knospe-Komponenten-Küche.  
[http://www.biosuisse.ch/html/frameset.php?link=g\\_handel\\_4.html](http://www.biosuisse.ch/html/frameset.php?link=g_handel_4.html)
- Restaurateur Nora Pouillon on organic food  
<http://www.cnn.com/COMMUNITY/transcripts/2000/12/20/pouillon/>
- Eating out organic, a new challenge for natural food connoisseurs  
<http://www.cnn.com/FOOD/specials/2000/organic.restaurants/index.html>
- Trotz positiver Zahlen: Biobauern bläst der Wind ins Gesicht. AbL schlägt öffentliche Kampagnen vor. Presseerklärung der AbL – Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. 12. Februar 2003
- Dossier mense biologiche  
<http://www.aiab.it/nuovosito/informazione/dossier/mensebio/index.shtml>