



**Entwicklung eines Standardkontrollprogramms
mit Leitfaden nach VO (EWG) Nr. 2092/91 für
Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)
-LEITFADEN -**

Erstellt von:

Ökologischer Großküchen Service (ÖGS)
Galvanistrasse 28, 60486 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 977819-13, Fax: +49 69 977819-19
E-Mail: carola.strassner@oegs.de Untertitel
Internet: <http://www.oegs.de>

Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GFRS)
Prinzenstr. 4, D-37073 Göttingen
Tel.: +49 551 37075347, Fax: +49 551 58774
E-Mail: postmaster@gfrs.de
Internet: <http://www.gfrs.de>

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

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



Dieses Dokument sowie der Schlussbericht des Projektes sind in der Wissenschaftsplattform des Zentralen Internetportals "Ökologischer Landbau" archiviert und können unter <http://www.orgprints.org/8352> heruntergeladen werden.

Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat

Ein Leitfaden für Großküchen und Gastronomie





Inhalt

Einführung	4	Trennung bei der Lagerhaltung	12
Grundlagen	4	Wareneingang und Warenfluss	12
Grundlagen des ökologischen Landbaus	4	Die Kontrolle vor Ort	13
Rechtliche Grundlagen	4	Kosten für Kontrolle und Zertifizierung	13
EG-Öko-Verordnung 2092/91	4	Praktische Beispiele	14
Öko-Kennzeichen-Gesetz	5	Klassische Gastronomie	14
Öko-Kennzeichen-Verordnung	5	Hotellerie	14
Öko-Landbaugesetz	5	Eventgastronomie	15
Kontrolle und Überwachung	5	Betriebsgastronomie	15
Das Bio-Siegel und seine Verwendung	6	Krankenhaus	16
Gründe für Kontrolle und Zertifizierung	7	Campusgastronomie	16
Verbraucherschutz	7	Systemgastronomie	17
Lauterer Wettbewerb	7	Catering-Unternehmen	17
Transparenz	7	Anhang	18
Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung	8	Verzeichnis der zugelassenen Kontrollstellen der Länder der Bundesrepublik Deutschland gemäß Artikel 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 unter Berücksichtigung der Erfüllung der Bedingungen der EN 45011 (Stand: 27.06.2005)	18
Auslösen der Kontrollpflicht	8	Organisationen und Unternehmen, die beim Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in Großküchen und Gastronomie unter- stützen und beraten	21
Bio-Auslobung	8	Anbauverbände der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland	22
Kaufentscheidung	8	Impressum	23
Schritte zur Bio-Zertifizierung von Großküchen und Gastronomie	9		
Entscheidung für Bio treffen	9		
Kontrollstelle auswählen	9		
Vorbereitung für die Erstkontrolle	9		
Kennzeichnung	10		
1. Bio-Speise	10		
2. Bio-Komponente	10		
3. Bio-Zutaten (Bio-„Rohstoffe“)	11		

Einführung

Bio ist im Trend. Immer mehr Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung setzen dauerhaft ökologisch erzeugte Lebensmittel ein. Darunter so namhafte Unternehmen wie der Versicherungs-Konzern Gerling in Köln, der Kekshersteller Bahlsen in Hannover und der Möbelhersteller IKEA. Vorreiter in öffentlichen und sozialen Einrichtungen sind vor allem die Studentenwerke, aber auch Krankenhäuser wie die Kurparkklinik in Überlingen und das Klinikum Osnabrück.



Catering-Unternehmen stellen sich zunehmend dieser Entwicklung und bieten ihren Kunden eigene Bio-Konzepte. Innerhalb der Gastronomie sind es insbesondere die gehobene Gastronomie und die eher traditionelle und bodenständige Gastronomie auf dem Land, die Bio-Produkte – oft von regionalen Erzeugern – in das Speisenangebot integrieren.

Verwendet werden Bio-Produkte in unterschiedlicher Häufigkeit und Intensität. Die Varianten beginnen bei dem Austausch einzelner Rohstoffe (z.B. Kartoffeln), gehen über das Angebot einzelner Menükomponenten und das Angebot kompletter Bio-Gerichte bis zur ausschließlichen Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel.



Grundlagen

Grundlagen des ökologischen Landbaus

Der ökologische (oder auch: biologische) Landbau ist eine besondere Form der Landwirtschaft, dessen Kerngedanke ein möglichst geschlossener Nährstoffkreislauf ist. Es ist eine schonende und nachhaltige Weise, Boden, Pflanzen und Tiere zu nutzen, um Bio-Lebensmittel zu erzeugen.

Bio-Bauern dürfen beispielsweise kein gentechnisch verändertes Saatgut und keine gentechnisch veränderten Futtermittel einsetzen. Auch für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Bio-Lebensmitteln gelten Richtlinien, die Geschmacksverstärker wie Glutamat sowie künstliche Farb- und Aromastoffe ausschließen.

Ausführliche Informationen zum ökologischen Landbau finden sich im Informationsportal <http://www.oekolandbau.de>.

Rechtliche Grundlagen

EG-Öko-Verordnung 2092/91

Schon seit Jahrzehnten gibt es in Deutschland wie auch in anderen Ländern Bio-Anbauverbände, die Richtlinien zur Erzeugung von Bio-Lebensmitteln verfasst haben. Um die hohen Anforderungen zu schützen und den Handel zwischen den Mitgliedsstaaten zu erleichtern, wurden Anfang der 1990er Jahre Grundregeln für die Erzeugung, die Verarbeitung und den Import von Bio-Lebensmitteln in der sog. EG-Öko-Verordnung (Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel) gesetzlich geregelt.

Wird ein Lebensmittel in Deutschland mit den Begriffen „Bio“ oder „Öko“ (auch „biologisch“ oder „ökologisch“) bezeichnet, so ist gesetzlich vorgegeben, dass es gemäß den Vorgaben der Verordnung erzeugt und verarbeitet wurde. Die Verordnung bezieht neben der landwirtschaftlichen Erzeugung auch die Verarbeitung der Lebensmittel ein. Da das Zubereiten von Speisen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ebenfalls zur Verarbeitung gezählt wird, müssen auch Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung teilnehmen.

Öko-Kennzeichen-Gesetz

Das sog. Öko-Kennzeichengesetz (Gesetz zur Einführung und Verwendung eines Kennzeichens für Erzeugnisse des ökologischen Landbaus (ÖkoKennzG)) formuliert seit Dezember 2001 für Deutschland die rechtliche Regelung für ein einheitliches Kennzeichen für Produkte des ökologischen Landbaus.

Öko-Kennzeichen-Verordnung

Seit Februar 2002 ergänzt die Öko-Kennzeichenverordnung (Verordnung zur Gestaltung und Verwendung des Öko-Kennzeichens (Öko-KennzV)) das Öko-Kennzeichengesetz um Einzelheiten in Bezug auf die Gestaltung und Verwendung des Bio-Siegels und um Sanktionsvorschriften. Dadurch kann eine einheitliche Kennzeichnung der Erzeugnisse gewährleistet und auf ein aufwendiges Vergabeverfahren verzichtet werden.

Die Verordnung regelt ebenso die Werbung mit dem Bio-Siegel. Außerdem sieht die Verordnung eine Anmeldung durch Zeichennutzer bei der Bio-Siegel-Informationsstelle vor. Die Anmeldepflicht ermöglicht einen Überblick über die Verwendung des Bio-Siegels. Das Bio-Siegel ist markenrechtlich geschützt.

Öko-Landbaugesetz

Im April 2003 ist das Öko-Landbaugesetz (Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus) in Kraft getreten. Mit diesem Gesetz werden bestimmte Vollzugsaufgaben im ökologischen Landbau gebündelt und die Durchführung der EG-Öko-Verordnung verbessert. Dazu wurden der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung entsprechende Aufgaben übertragen. Die Bundesregierung hat mit dieser Regelung die rechtlichen Bedingungen für den Schutz des Verbrauchers klarer gemacht. Zum Beispiel sieht das Gesetz Meldepflichten zur Verfolgung von Verstößen gegen Vorschriften der EG-Öko-Verordnung vor.

Bisher mussten die Öko-Kontrollstellen die zuständigen Behörden nur in besonders gravierenden Fällen über Verstöße unterrichten: Nämlich dann, wenn die Verstöße voraussichtlich zu einem allgemeinen Vermarktungsverbot von Öko-Erzeugnissen für das Unternehmen führen.

Kontrolle und Überwachung

In Deutschland gibt es derzeit (Mitte 2005) 23 staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen (siehe Anhang). Diese sind private Dienstleister, die im Wettbewerb stehen. Sie sind meist bundesweit tätig und führen das Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung durch. Die meisten Kontrollstellen sind Mitglied bei einem der beiden Dachverbände: Konferenz der Kontrollstellen (KdK) und Arbeitsgemeinschaft der Kontrollstellen Deutschlands (AgK).

Für die Zulassung einer Kontrollstelle ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zuständig. Bei der Zulassung erhält die Öko-Kontrollstelle eine Codenummer (DE-XXX-Öko-Kontrollstelle). Neben ihrem Hauptsitz in einem Bundesland haben sie i.d.R. Mitarbeiter/innen, die in den anderen Bundesländern tätig sind.



Abb.: 25-kg Soja-Sack mit der Codenummer DE-002-Öko-Kontrollstelle

Öko-Kontrollstellen unterliegen der behördlichen Überwachung durch die zuständigen Behörden der Bundesländer, in Hessen beispielsweise durch das Regierungspräsidium Gießen, in Niedersachsen durch das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit.

Die Öko-Kontrollstellen melden die durch sie überprüften Unternehmen der zuständigen Behörde und informieren diese auch über etwaige Verstöße.

Das Bio-Siegel und seine Verwendung

Im Mai 2001 wurde in Deutschland ein von Bundesverbraucherministerin Renate Künast initiiertes und von einer Allianz aus Handel, Verbänden und Politik vereinbartes staatliches Bio-Siegel beschlossen.

Es ist markenrechtlich abgesichert und kann von allen Erzeugern, Verarbeitern und dem Handel zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln genutzt werden, die nach den kontrollierten Standards der EG-Öko-Verordnung produziert werden. Für Marktteilnehmer wurde die Informationsstelle Bio-Siegel bei der Öko-Prüfzeichen GmbH eingerichtet, die für eine schnelle und unbürokratische Markteinführung des Bio-Siegels sorgen soll.



Abb.: Das Bio-Siegel

Das Bio-Siegel kann auch von Großküchen und Restaurants zur Kennzeichnung von Gerichten, Komponenten oder ganzen Menüs verwendet werden. Selbstverständlich müssen die mit dem Bio-Siegel gekennzeichneten Speisen gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt worden sein. Nach erfolgreichem Kontrollverfahren ist ein Betrieb berechtigt, das Bio-Siegel zur Kennzeichnung der anerkannten Bio-Menüs o.ä. zu verwenden.

Der Betrieb muss die Verwendung des Siegels der Bio-Siegel-Informationsstelle in Bonn melden (einseitiges Meldeformular, auch online) und bekommt die Vorlagen für das Bio-Siegel (oder kann sie im Internet herunterladen). Die Nutzung des Bio-Siegels ist kostenlos.

Gründe für Kontrolle und Zertifizierung

Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind gesetzlich geschützte Begriffe. Wo sie verwendet werden, will man sicher gehen, das sie auch gesetzeskonform verwendet werden, sprich: Wo Bio drauf steht, soll auch Bio drin sein.



Drei Aspekte sind in diesem Zusammenhang besonders hervorzuheben:

Verbraucherschutz

Es gibt viele (gute) Gründe warum Bio-Produkte teurer als konventionell erzeugte sind. Fakt bleibt: Sie sind fast immer teurer. Gleichzeitig finden Produkte aus dem ökologischen Anbau beim Verbraucher immer mehr Anklang. Als Antwort auf die steigende Nachfrage werden immer mehr Produkte auf den Markt gebracht, dessen Angaben beim Käufer den Anschein erwecken, sie würden aus dem ökologischen Anbau stammen.



Ohne eine gut funktionierende Kontrolle kann der Verbraucher aber nicht sicher sein, dass das, was er als Bio einkauft, tatsächlich auch Bio ist. Ein wesentlicher Grund für die Kontrolle ist deshalb der Verbraucherschutz.

Lauterer Wettbewerb

Wird ein Produkt als Bio verkauft, das aber nicht gemäß der EG-Öko-Verordnung erzeugt wurde, wird nicht nur der Verbraucher getäuscht. Auch der Handel leidet darunter, denn der Wettbewerb zwischen den Verkäufern der Produkte ist unfair. Den lauterer Wettbewerb zwischen Anbietern sicherzustellen, ist ein weiteres Argument für die Kontrolle.



Transparenz

Vierorts wird die Forderung nach stärkerer Transparenz aller Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte bei der Lebensmittelherstellung immer lauter. Der ökologische Landbau geht konsequent diesen Weg und verleiht seinem Markt so ein deutliches Profil und ein hohes Maß an Vertrauen. Dieses Vertrauen gilt es durch angemessene Kontrollen zu schützen.

Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung

Auslösen der Kontrollpflicht

Grundsätzlich gilt: Jedes Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, das sein Bio-Angebot bewirbt, muss am nach der EG-Öko-Verordnung gemeinschaftsrechtlich vorgesehenen Kontrollverfahren teilnehmen. Wichtig ist darüber hinaus, dass ein „Käufer“ vorhanden ist.

Beim Angebot nicht weiter verarbeiteter Lebensmittel oder Speisen (i.d.R. verpackte), z.B. Verkauf von Getränkeflaschen oder Schokoriegel im Betriebskiosk, ist klar: für den alleinigen „Weiterverkauf“ (Handel) von bio-zertifizierter Ware ist keine Bio-Kontrolle des Betriebs erforderlich.



Abb.: Bio-Menü mit regionalen Spezialitäten

Kaufentscheidung

In der Außer-Haus-Verpflegung hat der Gast heute fast immer eine Wahlmöglichkeit: In der Gastronomie werden kleinere bis größere Menüs mit vielen einzelnen Speisen und Gerichten angeboten, in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es in der Regel mehrere Gerichte oder Menülinien zur Auswahl. Es kommt aber durchaus vor, dass der Gast keine Wahlentscheidung hat und damit auch keine Kaufentscheidung treffen kann. Das ist beispielsweise bei Kindertagesstätten der Fall, in denen es nur ein Essensangebot gibt. Gleiches gilt für ein kleines Krankenhaus, das nur eine Menülinie anbietet. Für diese Betriebe besteht keine Kontrollpflicht. Wichtig ist, dass der Benutzerkreis geschlossen ist, d.h. Dritte keinen Zutritt haben. Möchte sich ein solcher Betrieb trotzdem zertifizieren lassen, ist dies natürlich möglich.



Abb.: Verschiedene Schokoladensorten im Kiosk-Verkauf

Bio-Auslobung

Es gibt sie tatsächlich: Betriebe, die zwar Bio einsetzen, aber nicht ausloben. Das ist bedauerlich, ist der Öko-Landbau doch überaus positiv besetzt und gehört zu den Megatrends in unserer Gesellschaft. Dennoch ist es selbstverständlich jedem Betrieb selbst überlassen, ob er seinen Bio-Einsatz kommuniziert.

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

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

Schritte zur Bio-Zertifizierung

von Großküche und Gastronomie

Entscheidung für Bio treffen

Zunächst sollte ein Betrieb oder ein Unternehmen die Entscheidung treffen, Bio-Produkte dauerhaft einzusetzen und das Bio-Angebot gegenüber dem Gast auszuloben. Werden weiterführende Informationen benötigt oder diese durch Vorgesetzte oder Gremien im Unternehmen verlangt, kann man sich sowohl bei Bio-Beratern (siehe Liste im Anhang) als auch bei den Öko-Kontrollstellen direkt informieren.

Auch Bio-Anbauverbände (siehe Liste im Anhang) werden bei grundsätzlichen Informationen über das Thema „Bio“ Hilfestellung geben können. An dieser Stelle ist die Entscheidung zu treffen, in welcher Form Bio-Produkte angeboten werden sollen (z.B. ein Bio-Gericht, eine Bio-Menülinie, Bio-Speisen oder Speisekomponenten, Austausch einzelner Zutaten).

Kontrollstelle auswählen

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

Die Bio-Kontrolle und -Zertifizierung ist ein Prozess, der viel mit Vertrauen zu tun hat. Voraussichtlich geht man eine längere Verbindung mit einer Kontrollstelle ein, die mehrere Jahre dauern kann. Wichtig ist es daher, dass von Anfang an alle wichtigen Informationen zur Verfügung stehen und die Öko-Kontrollstelle offene Fragen bereitwillig klärt. Gut ist es zudem, wenn die Öko-Kontrollstelle bereits über Erfahrungen mit der Überprüfung von Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie verfügt.

Die Kontrollgebühren der Öko-Kontrollstelle sollten nicht alleiniges Auswahlkriterium sein, denn eine nicht angepasste und sehr aufwendige Umsetzung der EG-Öko-Verordnung im Unternehmen kann hohe Folgekosten für die unternehmensinterne Qualitätssicherung nach sich ziehen. Mit der Kontrollstelle der Wahl wird ein Kontrollvertrag abgeschlossen.

Vorbereitung für die Erstkontrolle

Dokumente und Unterlagen

Vor der ersten Inspektion wird für die Öko-Kontrollstelle eine Betriebsbeschreibung vorbereitet. Diese besteht aus Erhebungsbögen, die durch das Unternehmen ausgefüllt werden, und dazugehörigen Anlagen. Folgende Unterlagen werden in der Regel verlangt:

1. Lageplan des Betriebs mit Angabe der für die Lagerung, Zubereitung und Abgabe der Speisen genutzten Einrichtungen. Eine Skizze, auf der die relevanten Einrichtungen deutlich zu erkennen sind, ist i.d.R. akzeptabel.
2. Ein Organigramm oder eine Liste des verantwortlichen Personals mit Angabe der jeweiligen Verantwortlichkeit bzw. Funktion (bei größeren Betrieben z.B. Einkaufsleitung, Küchenleitung).
3. Liste der Standorte mit Anschriften und Ansprechpartner für Betriebe mit mehreren Standorten.
4. Muster der Werbematerialien bzw. Kommunikationsmittel mit denen der Bio-Einsatz ausgelobt wird (z.B. Speisekarte, Speiseplan, Flyer, Websiteadresse).



Abb.: Restaurant-Speisekarte mit Hinweis auf Bio-Produkte

Kennzeichnung

Die Art und der Umfang des Bio-Einsatzes ist Angelegenheit des Betriebs oder Unternehmens. Wichtiger Grundsatz bei der Bio-Auslobung: Diese muss auf ihre Richtigkeit überprüfbar sein. Damit wird auch deutlich, wieso die Auslobung eines Unternehmens „Wir verwenden überwiegend Zutaten aus dem ökologischen Anbau“ nicht möglich ist. In dem Geflecht von Küchenalltag, Beschaffungsproblematik und Bio-Kontrollablauf ergeben sich in der Regel drei Bio-Einsätze und -Auslobungen:



Abb.: Bio-Käsespätzle an der Ausgabentheke

1. Bio-Speise

z.B. „Bio-Lasagne“, „Bio-Pizza Margherita“, „Bio-Möhrensuppe“, „Bio-Kartoffelgratin“, „Bio-Nudelsalat“, „Bio-Schoko-Pudding“, „Bio-Tiramisu“, „Bio-Wiener Schnitzel“, „Bio-Szegediner Gulasch“.

Ein komplettes Gericht darf nur dann uneingeschränkt als Öko- oder Bio-Gericht bezeichnet werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen. Die restlichen Zutaten dürfen nur dann aus konventioneller Erzeugung stammen, wenn sie in der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 im Anhang VI, Teil C aufgeführt sind. Dies sind solche Zutaten, die nachweislich weder in der EU erzeugt noch importiert werden können.

Wer sich die Liste, die regelmäßig aktualisiert wird, anschaut, erkennt schnell, dass die genannten Zutaten (z.B. Stachelbeeren, Brunnenkresse) in den küchenüblichen Rezepten und Gerichten keine (mengenmäßig) große Rolle spielen.

So manch eine Küche hat diese Regelung missverstanden und ging fälschlicherweise davon aus, dass die genannten 5 Prozent der Zutaten uneingeschränkt aus konventioneller Erzeugung sein können.

Der Vorteil der Variante „Bio-Speise“ liegt in der z.T. sehr einfachen Kommunikation mit dem Gast, der sich für oder gegen die Speise auf der Basis „Bio“ entscheiden kann. Bei entsprechendem Warenwirtschafts- bzw. Kassensystem ist die Aufzeichnung über die verkaufte Menge der Speisen einfach zu sammeln und erleichtert den Kontrollaufwand erheblich. Der Nachteil der Variante „Bio-Speise“ liegt in der Beschaffung und der Verwechslungsgefahr. Alle Zutaten inkl. Gewürze und Bratfette müssen in zertifizierter Bio-Qualität verwendet werden.

2. Bio-Komponente (aus Verbrauchersicht abgrenzbar)

Klassische Beilagen wie z.B. Reis, Bratkartoffeln, Grüne Bohnen, Leipziger Allerlei, Feldsalat, aber auch Hauptkomponenten wie z.B. Steak, Putenbrust.

Wird eine Komponente mit „Bio“ gekennzeichnet, müssen nur bei dieser Komponente alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs i.d.R. zu 100 Prozent aus dem ökologischen Landbau stammen, also auch die Petersilie auf den Salzkartoffeln oder die Butter auf den Nudeln.

Der Vorteil der Variante „Bio-Komponente“ liegt in der Variationsmöglichkeit für die Küche sowie in der Beschaffung und ggf. in der Lagerung. Diese Variante ist insbesondere bei Betrieben mit Free Flow-Ausgabe beliebt und sinnvoll.



Abb.: Kennzeichnung des Frühstücksbuffets

3. Bio-Zutaten (Bio-„Rohstoffe“)

z.B. „Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln aus ökologischem Landbau“, „Wir verwenden ausschließlich Frischeier [oder: Rindfleisch] aus ökologischer Erzeugung“.

Viele Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und auch viele Restaurants entscheiden sich für einen Bio-Einsatz in Form des kompletten Austausches einer konventionell erzeugten Zutat durch eine Bio-Zutat. So kauft ein Betrieb beispielsweise ab einem bestimmten Zeitpunkt alle Kartoffeln in zertifizierter Bio-Qualität und kauft keine konventionell erzeugten Kartoffeln mehr ein. Es gibt Betriebe, die nur noch Bio-Rindfleisch einkaufen, nur Bio-Joghurt/Milch/Quark einsetzen, nur saisonales Bio-Obst wie Erdbeeren verarbeiten usw..

Der Vorteil der Variante „Bio-Zutat“ liegt in der Beschaffung und Lagerung. Da ein oder mehrere Zutaten nur noch in Bio-Qualität eingekauft werden, kann es nicht zur Verwechslung kommen und die Überprüfung des Warenflusses ist vereinfacht möglich. Da grundsätzlich nur eine Qualität vorliegt, werden größere Mengen eingekauft, was sich nicht nur positiv im Preis bemerkbar macht, sondern auch dem Bio-Lieferant eine stabilere und beständigere Belieferungssituation ermöglicht. Dadurch wird der Bio-Markt insgesamt gestärkt und alle Akteure profitieren davon. Der Nachteil der Variante „Bio-Zutat“ liegt für manche Betriebe in der etwas schwierigeren Kommunikation über den Bio-Einsatz.



Abb.: Individuelle Portionierung der Diätkost-Teller in einem Krankenhaus mit Bio-Joghurt

Trennung bei der Lagerhaltung

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

Die Trennung kann beispielsweise durch eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Regalbereichs im Lager erfolgen. Eine gute Lösung ist auch der Einsatz von farblich und mit „Bio“ gekennzeichneten Stapelbehältern, Großbehälter o.ä. im Lager. Es ist keinesfalls notwendig, gesonderte Lagerräume bereit zu halten oder gar neue Lagerräume zu bauen.



Abb.: Bio-Produkte im Trockenlager

Wareneingang und Warenfluss

Die Durchführung einer Wareneingangsprüfung ist bei Gastronomie und Großküchen gute fachliche Praxis. Beim Einsatz von Öko-Produkten sind wenige zusätzliche Anforderungen zu berücksichtigen: So muss für den Lieferanten ein aktuell gültiges Zertifikat einer Öko-Kontrollstelle vorliegen. Der Lieferant muss die Bio-Produkte als solche klar auf dem Lieferschein und der Rechnung kennzeichnen. Das angelieferte Erzeugnis muss seinerseits eindeutig etikettiert sein, nämlich mit Name und Anschrift des Lieferanten, einer Bezeichnung des Erzeugnisses mit Bio-Hinweis (z.B. „Bio-Zitronen“) und der Code-Nummer

der für den Lieferanten zuständigen Kontrollstelle (DE-XXX-Öko-Kontrollstelle). Der überprüfte und abgezeichnete Lieferschein wird dann abgelegt - beispielsweise in einem Ordner. Bei Inspektionen werden die Lieferscheine/Rechnungen berücksichtigt.

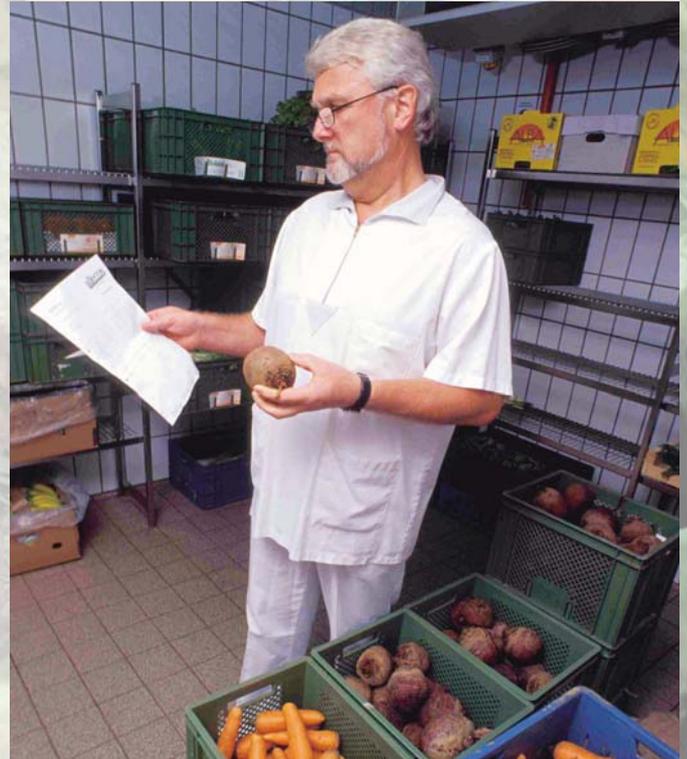


Abb.: Kontrolle der Bio-Großhandelslieferung durch den Küchenchef

Durch die Wareneingangsprüfung wird der Wareneingang transparent und erlaubt eine Überprüfung der eingegangenen Bio-Produkte. Arbeitet der Betrieb mit Rezepten, dienen auch diese der Überprüfung des Bio-Einsatzes. Auch für die verkauften Mengen der Lebensmittel und Zutaten sollten prüffähige Aufzeichnungen gesammelt werden. In einigen Betrieben sind elektronische Warenwirtschaftssysteme im Einsatz, aus denen solche Daten gewonnen werden können. In anderen Betrieben können auf entsprechende Aufzeichnungen über das Kassensystem zugegriffen werden. Natürlich gibt es auch Betriebe und Einrichtungen, die nicht über solche Systeme verfügen. Je nach Art des Bio-Einsatzes gilt es hier, zusammen mit der Kontrollstelle passende Lösungen zu finden.

Die Kontrolle vor Ort

Ob Landwirt, Futtermittel- oder Lebensmittelhersteller, wer Bio-Produkte erzeugt oder verarbeitet, wird mindestens einmal im Jahr kontrolliert. Umfang und Inhalt der Kontrolle sind durch die EG-Öko-Verordnung festgeschrieben. Bei der Erstkontrolle, d.h. nach Vertragsabschluß, wird die Betriebsbeschreibung vervollständigt sowie eine Inspektion durch einen Mitarbeiter der Kontrollstelle durchgeführt. Für Großküche und Gastronomie erfolgen die jährlichen Folgeinspektionen dann angekündigt oder unangekündigt. Dabei wird auf folgende kritische Punkte besonders geachtet:

- Aktualität der Betriebsbeschreibung: stimmen die Ausgangsdaten noch?
- Qualitätsnachweise der Rohstoffe und Wareneingangsprüfung: werden die Bio-Produkte auf den Lieferscheinen korrekt gekennzeichnet?
- Trennung in Lagerung und Verarbeitung: wird die Bio-Ware getrennt von konventioneller Ware gelagert, z.B. in getrennten Regalbereichen?
- Kennzeichnung und Warenfluss: wird das Bio-Angebot korrekt ausgelobt, das heißt, ist da wo Bio drauf steht auch wirklich Bio drin?

Nach durchgeführter Kontrolle wird ein Inspektionsprotokoll erstellt, welches von dem Inspekteur und dem Verantwortlichen des AHV-Unternehmens unterschrieben wird. Von der Kontrollstelle wird ein Kontrollbericht mit ggf. Hinweisen und Auflagen verfasst und dieser dem Betrieb zugeschickt. Bei erfolgreichem Kontrollverfahren erhält der Betrieb ein Bio-Zertifikat, mit dem er gegenüber seinen Gästen werben kann.

Unternehmen der Systemgastronomie, Hotelketten oder Catering-Unternehmen verfügen über bis zu mehrere hundert Betriebsstätten bzw. Outlets. Die Unternehmen entscheiden häufig zentral, ob und in welcher Form Bio-Produkte eingesetzt und ausgelobt werden. Auch der Einkauf wird in diesen Unternehmen teilweise zentral gesteuert. Je nach Unternehmensstruktur und Gesellschaftsform muss im Kontroll- und Zertifizierungsverfahren nicht jede Betriebsstätte einzeln besucht werden. Wenn alle Betriebsstätten einer juristischen Person angehören, werden die Inspektionen durch die Öko-Kontrollstelle in der Zentrale und stichprobenartig in den einzelnen Betriebsstätten durchgeführt.

Kosten für Kontrolle und Zertifizierung

Bis Mitte 2005 haben einzelne Großküchen und Restaurants je nach Größe, Unternehmensstruktur und Art des Bio-Einsatzes zwischen 200,- Euro und 800,- Euro für das Kontrollverfahren inkl. Bio-Zertifikat bezahlt. Das Zertifikat hat ein Jahr Gültigkeit. Die Kosten der Kontrolle muss der überprüfte Betrieb tragen. Meist werden die Kosten nach Aufwand berechnet. Bei der Erstkontrolle ist der Aufwand etwas höher, da Betriebsdaten und -beschreibung erstellt und erfasst werden müssen.



Abb.: Kontrolleur prüft die Betriebsunterlagen

Praktische Beispiele

Die im folgenden aufgeführten Beispiele veranschaulichen, wie unterschiedlich Bio-Produkte eingekauft, eingesetzt und ausgelobt werden können. Die dargestellten Betriebe existieren tatsächlich, wurden aber anonymisiert. Beschrieben werden jeweils folgende Aspekte:

1. Profil
2. Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf
3. Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle
4. Inspektion und Zertifizierung

Klassische Gastronomie

Profil

Der kleine Landgasthof Zum Goldenen Anker ist ein in 10. Generation geführter Familienbetrieb. Den etwa 60 Gästen pro Abend werden überwiegend regionale Spezialitäten angeboten. Neben dem klassischen Restaurantbetrieb werden Hochzeiten und andere Veranstaltungen durchgeführt.

Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf

Das Bio-Angebot steht auf einer gesonderten Speisekarte. Alle Zutaten (inkl. Gewürze) der darin aufgeführten Bio-Speisen und Bio-Menükomponenten stammen aus ökologischer Erzeugung. Sogar Süßwasserfisch und Shrimps werden aus ökologischer Erzeugung bezogen. Fische und Meerestiere sind zwar noch nicht Bestandteil der EG-Öko-Verordnung, doch gibt es inzwischen privatrechtliche Regelungen, z.B. vom Naturland-Verband. Bestimmte Zutaten wie beispielsweise Kartoffeln werden ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft. Dies wird allerdings nicht gesondert ausgelobt. Beliefert wird der Landgasthof in erster Linie von einem landwirtschaftlichen Bio-Betrieb mit Verarbeitung und einem Naturkostgroßhändler.

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle

Nach einer Schulung und Beratung im Rahmen der Kampagne Natur auf dem Teller wurden getrennte Bereiche im Lager geschaffen, ein neuer Ordner zur Sammlung der Lieferscheine der Bio-Lieferanten angelegt, das Kassensystem für die Bio-Gerichte eingerichtet und eine gesonderte Bio-Speisekarte geschrieben. Von den Lieferanten wurden die aktuellen Bio-Zertifikate angefordert und auf die korrekte Kennzeichnung der gelieferten Ware hingewiesen.

Inspektion und Zertifizierung

Nach der Erstinspektion wird der Betrieb mindestens einmal jährlich unangekündigt kontrolliert.

Hotellerie

Profil

Das Hotel Berger Hof gehört zu einer nationalen Hotelkette und verkauft in seinem Restaurant täglich etwa 150 Essen. Der Einkauf wird nicht zentral gesteuert sondern vor Ort organisiert.

Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf

Im Berger Hof können die Gäste auf einer Extrakarte drei Bio-Gerichte wählen, eines mit Fleisch, eines mit Fisch und ein vegetarisches. Die Gerichte bestehen zu 100 Prozent aus Bio-Zutaten. Das Bio-Angebot wird offensiv kommuniziert – zum einen durch die Kennzeichnung mit dem Bio-Siegel und zum anderen durch Plakate mit Hinweis auf das Bio-Angebot in den Hotelaufzügen.

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle

Nach einer Erstinformation durch einen regionalen Bio-Berater wurden von Seiten der Geschäftsleitung zunächst Angebote von drei Öko-Kontrollstellen eingeholt. Nach Auswahl der Kontrollstelle erfolgte eine interne Schulung des zuständigen Küchen- und Servicepersonals. Die notwendigen Maßnahmen, z.B. Wareneingangsprüfung, getrennte Lagerhaltung und Dokumentation konnten recht schnell durch Integration in das hauseigene Qualitätsmanagement erledigt werden. Die Maßnahmen werden sehr einfach und pragmatisch umgesetzt. Beispielsweise wird die Bio-Rohware grundsätzlich in gesonderten gelben Kisten gelagert.

Inspektion und Zertifizierung

Die zukünftige Jahreskontrolle erfolgt mindestens einmal jährlich unangekündigt. Zwischenzeitliche Erweiterungen des Bio-Angebotes werden bei der Kontrollstelle schriftlich angemeldet.

Eventgastronomie

Profil

Das Veranstaltungsunternehmen Greenpark führt mehrmals im Jahr ein großes Kulturfest durch. Die beteiligten 40-50 gastronomischen Einrichtungen geben während der mehrwöchigen Veranstaltung täglich etwa 20.000 Essen aus. Das Essensangebot reicht von gebrannten Mandeln, über Döner bis zu asiatischen Wokgerichten. Alle Gastronomen sind vertraglich verpflichtet, bestimmte Produkte ausschließlich in Bio-Qualität einzukaufen.

Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf

Ausschließlich in Bio-Qualität sind beispielsweise Rind-, Schweine- und Lammfleisch sowie heimisches Frischobst und Frischgemüse. Anders als früher wird nicht mehr in allgemeiner Form auf die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel hingewiesen sondern einzelne Menükomponenten (z.B. Wokgemüse, Ofenkartoffel) ausgelobt. Eingekauft wird überwiegend bei regionalen Naturkostgroßhändlern.

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle

Einzelne Formalitäten wie Kontrollvertrag und Betriebsbeschreibung werden vom Veranstalter vorbereitet, um die Abwicklung und damit die Kosten für die einzelnen Gastronomen zu reduzieren. Mit Unterstützung durch einen Bio-Berater hat der Veranstalter zunächst das bestehende Gastronomiekonzept an die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung angepasst. Anschließend wurde eine gemeinsame Schulungsveranstaltung für die Gastronomen durchgeführt, in der u.a. das neue Konzept und der Kontrollablauf dargestellt wurde. Die Kennzeichnung des Bio-Angebotes wird einheitlich vorgegeben.

Inspektion und Zertifizierung

Die Erstinspektion findet jeweils kurz vor Beginn des Festes statt. Während der Veranstaltung werden dann Stichprobenkontrollen durchgeführt. Besonderes Augenmerk liegt auf der korrekten Kennzeichnung des Wareneingangs, der getrennten Lagerung sowie der Dokumentation der verkauften Essen.

Betriebsgastronomie

Profil

Das Betriebsrestaurant der ASA Bank verpflegt in Eigenregie täglich etwa 2.000 Mitarbeiter. Angeboten werden in einem Free-Flow-System verschiedene Vorspeisen, Hauptkomponenten, Beilagen und Desserts. Darüber hinaus gibt es eine große Salatbar, diverse Getränke und in einem Extra-Bereich eine Cafèbar.

Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf

Das Bio-Angebot umfasst alle Kartoffeln, verschiedene Beilagenkomponenten und ganze Bio-Menüs. Die Beilagenkomponenten und die Bio-Menüs werden mit dem Bio-Siegel gekennzeichnet. Eine gesonderte Kennzeichnung der Bio-Kartoffeln erfolgt nicht. Der Einkauf erfolgt über einen Bio-Großhändler, der sich auf die Belieferung von Großküchen und Gastronomie spezialisiert hat.

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle

Von der ausgewählten Öko-Kontrollstelle wurden die Anforderungen für die korrekte Umsetzung zunächst in einem ausführlichen Gespräch erläutert. Anschließend ergänzte der Betriebsleiter das vorhandene QM-Handbuch um wenige Verfahrensanweisungen für die Warenannahme, Lagerhaltung, Verarbeitung und Kennzeichnung. Da komplette Bio-Speisen ausgelobt werden, war es notwendig, auch Zutaten wie Kräuter und Gewürze für diese Gerichte auf Bio-Qualität umzustellen.

Inspektion und Zertifizierung

Die Umsetzung wurde schließlich von der Kontrollstelle mit einer Eingangsinspektion überprüft und nach kleinen Verbesserungen, z. B. eine deutlichere Kennzeichnung des Bio-Lagerbereiches, konnte das Zertifikat ausgestellt werden. Der Betrieb wird nun mindestens einmal jährlich angekündigt kontrolliert.

Krankenhaus

Profil

Das gemeinnützige Krankenhaus Allertal gibt täglich etwa 700-800 Mittagessen aus. Neben der Vollkost, leichten Vollkost und diversen Diäten wird auch ein besonderes Wahlessen angeboten, welches ausschließlich aus Bio-Produkten besteht.

Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf

Ein Großteil der verwendeten Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Eingekauft werden die Bio-Produkte bei Bio-Großhändlern und Landwirten in der Region. Mit Bio ausgelobt werden nur die Speisen und Komponenten, deren Zutaten vollständig aus ökologischer Erzeugung stammen. Speisen, die nur zum Teil Bio-Produkte enthalten, werden nicht gekennzeichnet.

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle

In einem Beratungsgespräch wurden dem Küchenleiter die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung hinsichtlich Wareneingangskontrolle, Trennung in Lager und Zubereitung sowie korrekte Kennzeichnung und Dokumentation erläutert. Zunächst wurde deshalb die bis dahin allgemeine Auslobung „Wir verwenden überwiegend ökologisch erzeugte Lebensmittel“ dahingehend abgewandelt, dass nur noch die Gerichte ausgelobt werden, die vollständig aus Bio-Zutaten bestehen. Im Lager wurden getrennte Bereiche für die Bio-Produkte eingerichtet und entsprechend gekennzeichnet. Schließlich wurde ein Extra-Ordner zur Sammlung der Lieferscheine mit Bio-Produkten angelegt. Für das Krankenhaus bedeutet die Umsetzung der EG-Öko-Verordnung, dass heute zwar nicht weniger Produkte in Bio-Qualität eingekauft werden, aber dass ein deutlich kleinerer Teil des Angebotes mit Bio gekennzeichnet werden kann.

Inspektion und Zertifizierung

Die Kontrolle erfolgt mindestens einmal jährlich und wird unangekündigt durchgeführt.

Campusgastronomie

Profil

Das Studentenwerk Emstal gibt an vier Standorten insgesamt etwa 5.000 Mittagessen aus. An den einzelnen Standorten gibt es jeweils eine Mensa und eine Cafeteria. Das Angebot ökologisch erzeugter Lebensmittel gehört zur Verpflegungsphilosophie des Hauses und wird von Geschäftsleitung, Küchenleitung und Einkaufsleitung gleichermaßen vertreten.

Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf

Das Biokonzept des Studentenwerkes sieht vor, dass nicht vollständige Bio-Speisen angeboten, sondern in Abhängigkeit von Saison und regionalem Angebot einzelne Rohstoffe (z.B. Eier, Obst, Gemüse, Molkereiprodukte) komplett in Bio-Qualität eingekauft werden. Der Bio-Anteil macht wertmäßig etwa 15 Prozent aus. Bio-Produkte finden sich in allen Menülinien. Um die Gäste vollständig und korrekt über die Bio-Verwendung zu informieren, hängt neben der Speisenausgabe ein Schild mit allen Produkten, die ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft werden. Lieferanten sind sowohl regionale Bio-Landwirte als auch Bio-Hersteller und Bio-Händler.

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle

Von Seiten des Studentenwerkes wurden schriftliche Angebote von drei Öko-Kontrollstellen eingeholt. Nach der Entscheidung für eine Kontrollstelle wurde zunächst die allgemeine Kennzeichnung „Wir verwenden Gemüse und Obst überwiegend aus ökologischer Erzeugung“ von den Speisenplänen entfernt. Anschließend wurden die organisatorischen Rahmenbedingungen zur Umsetzung der Verordnung (z. B. Sammlung Lieferscheine, Trennung in Lager und Produktion, korrekte Kennzeichnung) umgesetzt, die Mitarbeiter geschult und schließlich eine einheitliche Vorgabe für die korrekte Auslobung für alle drei Standorte formuliert. Nachbesserungen waren zum Beispiel bei der Wareneingangsprüfung notwendig, da nicht alle gelieferten Gemüse- und Salatboxen korrekt gekennzeichnet waren.

Inspektion und Zertifizierung

Da der Einkauf zentral gesteuert ist, werden die vier Standorte stichprobenweise mindestens einmal jährlich unangekündigt kontrolliert.

Systemgastronomie

Profil

Das Warenhaus Cassandra gibt in seinen Bistros an deutschlandweit 70 Standorten täglich etwa 15.000 Essen aus. Das Speisenangebot ist an allen Standorten einheitlich. Die Speisen werden von einem Menühersteller zentral hergestellt, gekühlt angeliefert und vor Ort regeneriert und ausgegeben. Die 70 Standorte sind keine eigenständigen Gesellschaften sondern lediglich Betriebsstätten.

Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf

Es werden täglich zwei Bio-Gerichte angeboten, die wie die anderen Speisen auch zentral produziert und in den einzelnen Einrichtungen nur noch regeneriert werden. Gekennzeichnet werden die Bio-Gerichte mit dem Bio-Siegel.

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle

Neben der Schulung der Mitarbeiter und den allgemeinen Maßnahmen zur Umsetzung der EG-Öko-Verordnung waren bedingt durch die zentrale Steuerung des Einkaufs und des bestehenden QM-Systems keine besonderen Maßnahmen notwendig.

Inspektion und Zertifizierung

Es werden einmal jährlich stichprobenweise unangekündigte Kontrollen durchgeführt.

Catering-Unternehmen

Profil

Das Catering-Unternehmen Food Plaza betreibt mit verschiedenen Tochtergesellschaften deutschlandweit über 100 Betriebsrestaurants und Kliniken. Der Einkauf und die Listung von Lieferanten wird zentral gesteuert. Die täglichen Bestellungen erfolgen jedoch durch die Betriebe vor Ort.

Bio-Angebot, -Auslobung und -Einkauf

Bio-Produkte werden nur an wenigen einzelnen Standorten verwendet. Der Einkauf erfolgt je nach Standort bei regionalen Bio-Landwirten, -Verarbeitern, oder -Händlern. Bio-Angebot und Bio-Auslobung sind an den einzelnen Standorten unterschiedlich. Zum Teil werden Bio-Komponenten, zum Teil nur einzelne Rohstoffe ausgelobt.

Vorbereitende Maßnahmen für die Erstkontrolle

In Abstimmung mit den Küchen- und Betriebsleitern der Standorte mit Bio-Angebot wurde von der Zentrale ein Bio-Konzept erstellt. Dieses ist an das bestehende Qualitätsmanagementsystem des Unternehmens angelehnt und enthält Maßnahmen für den Bio-Einkauf, die Warenannahme, die Trennung in Lager und Produktion, die Schulung der Mitarbeiter sowie die Kennzeichnung des Bio-Angebotes. Damit die beschriebenen Maßnahmen korrekt umgesetzt werden, wurden die Mitarbeiter in den jeweiligen Standorten außerdem geschult.

Inspektion und Zertifizierung

Die Inspektion erfolgt unangekündigt einmal jährlich an allen Standorten mit Bio-Angebot.

Anhang

Verzeichnis der zugelassenen Kontrollstellen der Länder der Bundesrepublik Deutschland gemäß Artikel 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, unter Berücksichtigung der Erfüllung der Bedingungen der EN 45011 (Stand: 27.06.2005)

bundeseinheitliche Kontrollnummer/
Name der Kontrollstelle/Anschrift

DE 001

BCS Öko-Garantie GmbH
Control System Peter Grosch
Cimbernstraße 21
90402 Nürnberg
Telefon: 0911/424390
Telefax: 0911/492239
info@bcs-oeko.de

DE 003

Lacon GmbH - Privatinstitut für Qualitätssicherung
und Zertifizierung ökologisch erzeugter Lebensmittel
Weingartenstraße 15
77654 Offenburg
Telefon: 0781/91 937-30
Telefax: 0781/91 937-50
lacon@lacon-institut.com

DE 005

IMO - Institut für Marktökologie GmbH
Obere Laube 51/53
78462 Konstanz
Telefon: 07531/81301-0
Telefax: 07531/81301-29
imod@imo.ch

DE 006

AliconBioCert GmbH, ABCert GmbH
Kontrollstelle für ökologisch erzeugte Lebensmittel
Martinstraße 42 - 44
73238 Esslingen
Telefon: 0711/3517920
Telefax: 0711/35179220
info@abcert.de

DE 007

Prüfverein Verarbeitung Ökologische Landbauprodukte e.V.
Vorholzstraße 36
76137 Karlsruhe
Telefon: 0721/ 352 39 20
Telefax: 0721/ 352 39 09
kontakt@pruefverein.de

DE 009

EG-Kontrollstelle Kiel,
Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Holstenstraße 106-108
24103 Kiel
Telefon: 0431/9797315
Telefax: 0431/9797130
eg-kontrollstelle.kiel@lksh.de

DE 012

AGRECO - R.F.Göderz GmbH
Mündener Straße 19
37218 Witzenhausen
Telefon: 05542/4044
Telefax: 05542/6540
info@agrecogmbh.de

DE 013

QC&.I - Gesellschaft für Kontrolle und Zertifizierung
von Qualitätssicherungssystemen mbH
Mechtildisstraße 9
50678 Köln
Telefon: 0221/9439209 und 0221/9439210
Telefax: 0221/9439211
qci.koeln@qci.de

DE 021

Grünstempel-Ökoprüfstelle e.V.
EU Kontrollstelle für ökologische Erzeugung
und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte
Windmühlenbreite 25d
39164 Wanzleben
Telefon: 039209/46696
Telefax: 039209/46696
Gruenstempel@web.de

DE 022

Kontrollverein ökologischer Landbau e. V.
Vorholzstraße 36
76137 Karlsruhe
Telefon: 0721/35239-10
Telefax: 0721/35239-09
kontakt@kontrollverein.de

DE 024

INAC
International Nutrition and Agriculture Certification GmbH
In der Kämmersliethe 1
37213 Witzenhausen
Telefon: 05542/911400
Telefax: 05542/911401
inacgmbh@aol.com

DE 026

CSI GmbH
Certification Services International
Flughafendamm 9a
28199 Bremen
Telefon: 0421/5977322 und 0421/ 59 47 70 (Zentrale)
Telefax: 0421/594771
info@csicert.com

DE 032

Kontrollstelle für ökologischen Landbau GmbH
Dorfstraße 11
07646 Tissa
Telefon: 036428/ 60934
Telefax: 036428/13852
kontrollstelle@t-online.de

DE 034

Fachverein für Öko-Kontrolle e.V.
Karl-Liebknecht-Straße 26
19395 Karow/Mecklenburg
Telefon: 038738/70755
Telefax: 038738/70756
info@fachverein.de

DE 037

ÖKOP Zertifizierungs GmbH
Schlesische Straße 17d
94315 Straubing
Telefon: 09421/703075
Telefax: 09421/703074
oekop@t-online.de

DE 039

GFRS - Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
Prinzenstraße 4
37073 Göttingen
Telefon: 0551/58657
Telefax: 0551/58774
postmaster@gfrs.de

DE 043

Agro-Öko-Consult Berlin GmbH
Rhinstraße 137
10315 Berlin
Telefon: 030/54782352
Telefax: 030/54782354
aoec@aoec.de

DE 044

Ars Probata GmbH
Möllendorffstraße 49
10367 Berlin
Telefon: 030/47004632
Telefax: 030/47004633
ars-probata@ars-probata.de

DE 060

QAL Gesellschaft für Qualitätssicherung
in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft mbH
Am Branden 6b
85256 Vierkirchen
Telefon: 08139/9368-30
Telefax: 08139/9368-57
info@qal-gmbh.de

DE 061

LAB - Landwirtschaftliche Beratung
der Agrarverbände Brandenburg
Chausseestraße 2
03058 Groß-Gaglow
Tel/Fax: 0355/541466 /541465
labgmbh.cottbus@t-online.de

DE 062

TÜV Management Service GmbH
Zertifizierungsstelle Vitacert
Ridlerstraße 65
80339 München
Telefon: 089/ 51 90-19 09
Telefax: 089/ 51 90-19 15
info@vitacert.de

DE 063

RWTÜV Systems GmbH
Langemarckstraße 20
45141 Essen
Telefon: 02 01/825 34 11
Telefax: 02 01/825 32 90
oekokontrollstelle@rwtuev.de

DE 064

ABC GmbH - Agrar- Beratungs- und Controll GmbH
An der Hessenhalle 1
36304 Alsfeld
Telefon: 06631/784 90
Telefax: 06631/784 95
zwick@abcg-alsfeld.de

**Organisationen und Unternehmen, die beim Einsatz
ökologisch erzeugter Lebensmittel in Großküchen
und Gastronomie unterstützen und beraten**

Bodensee-Stiftung
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell
Tel.: (07732) 9995-41
Fax: (07732) 9995-49
info@bodensee-stiftung.org
www.bodensee-stiftung.org

Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Pettenkoferstraße 10A
80336 München
Tel.: (089) 515 676 50
Fax: (089) 515 676 77
sonja.grundnig@bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de

FÖL Berlin-Brandenburg e.V.
Marienstraße 19-20
10117 Berlin
Tel.: (030) 2848 2440
Fax: (030)-2848 2448
info@foel.de
www.foel.de

Modellprojekt Konstanz GmbH
Winterspürer Straße 25
78333 Stockach
Tel.: (07771) 922 156
Fax: (07771) 922 258
info@modellprojekt.de
www.tafelfreuden-bodensee.de

ÖGS - Ökologischer Großküchen Service
Galvanistraße 28
60486 Frankfurt am Main
Tel.: (069) 977 819 0
Fax: (069) 977 819 19
oegs@oegs.de
www.oegs.de

Ökonsult
Gerberstrasse 9
70178 Stuttgart
Tel.: (0711) 674 474 - 67
Fax: (0711) 674 474 - 66
greiner@oekonsult-stuttgart.de
www.oekonsult-stuttgart.de

Ökolöwe Leipzig e.V.
Bernhard-Göring-Straße 152
4277 Leipzig
Tel.: (0341) 306 51 85
Fax: (0341) 306 51 79
info@oekoloewe.de
www.oekoloewe.de

Ökomarkt e.V.
Kurfürstenstraße 10
22041 Hamburg
Tel.: (040) 428 594 016
Fax: (040) 657 200 20
info@oekomarkt-hamburg.de
www.oekomarkt-hamburg.de

Pro Agora e.V.
Storkower Straße 55
10409 Berlin
Tel. und Fax: (030) 425 77 31
proagora@aol.com

Thüringer Ökoherz e.V.
Wohlsborner Straße 2
99427 Weimar-Schöndorf
Tel.: (03643) 437 128
Fax: (03643) 437 102
info@oekoherz.de
www.oekoherz.de

Umweltzentrum Hannover e.V.
Hausmannstraße 9-10
30159 Hannover
Tel.: (0511) 164 03 26
Fax: (0511) 164 03 91
tafelfreuden@umweltzentrum-hannover.de
www.umweltzentrum-hannover.de

Anbauverbände der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland

Biokreis e.V.
Regensburger Straße 34
94036 Passau
Tel.: (0851) 75 650-0
Fax: (0851) 75 650-25
biokreis@t-online.de
www.biokreis.de

Bioland e.V.
Postfach 1940
55009 Mainz
Tel.: (06131) 23 979-13
Fax: (06131) 23 979-27
info@bioland.de
www.bioland.de

Biopark e.V.
Karl-Liebknecht-Straße 26
19395 Karow
Tel.: und Fax: (039972) 51 257
info@biopark.de
www.biopark.de

Demeter Marktforum
Brandschneise 1
64295 Darmstadt
Tel.: (06155) 84 69-55
Fax: (06155) 84 69-11
info@demeter.de
www.demeter.de

Ecovin e.V.
Wormser Str. 162
55276 Oppenheim
Tel.: (06133) 1609
Fax: (06355) 1781
info@ecovin.org
www.ecovin.de

Gäa e.V.
Am Beutlerpark 2
01217 Dresden
Tel.: (0351) 401 238 93
Fax: (0351) 401 55 19
info@gaea.de
www.gaea.de

Naturland e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing
Tel.: (089) 898 082-0
Fax: (089) 898 082-90
naturland@naturland.de
www.naturland.de

Ecoland e.V.
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel.: (07904) 9797-0
Fax: (07904) 9797-29
info@besh.de
www.ecoland-verband.de

Impressum

Herausgeber:

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

Text und Konzept:

ÖGS – Ökologischer Großküchen Service
Rainer Roehl, Anja Erhart & Dr. Carola Strassner GbR
Galvanistraße 28
60486 Frankfurt am Main
www.oegs.de
und
GfRS - Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
Prinzenstraße 4
37073 Göttingen
www.gfrs.de

Fotohinweise:

© BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan Seiten 5,7 (Pflaumen)
8 (Schoko), 10 (Molke), 12 (Trockenlager), 13
© BLE, Bonn/Foto: Dominic Menzler Seiten 4, 7, (Kalb,
Kartoffeln), 8 (Biomenü), 9, 10 (Käsespätzle), 11, 12

Grafik und Realisation:

Konzept fünf, Offenbach am Main
www.konzept-fuenf.de

Druck:

LV Druck
Hülsebrockstraße 2
48165 Münster

Informationen erhalten sie unter www.oekolandbau.de

Bestellungen dieser Broschüre

Telefonische Bestellnummer: 01888 - 80 80 800
E-Mail Bestelladresse: publikationen@bundesregierung.de

Erstellt im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer
Landbau
Forschungs- und Entwicklungsprojekt 030E016

Initiiert und gefördert vom Bundesministerium für
Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL)

© 2005 ÖGS Roehl, Erhart & Dr. Strassner GbR



Bundesministerium für
Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

