



**Durchführung des Kontrollverfahrens nach
EG-Öko-Verordnung bei Eventveranstaltungen in
der Öko-Gastronomie
-- SCHULUNGSFOLIEN --**

Erstellt von:

GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
Prinzenstrasse 4, 37073 Göttingen
Tel.: +49 551 58657, Fax: +49 551 58774
E-Mail: jochen.neuendorff@gfrs.de
Internet: <http://www.gfrs.de>

ÖGS Ökologischer Großküchen Service
Rainer Roehl, Anja Erhart & Dr. Carola Strassner GbR
Galvanistrasse 28, 60486 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 977819-0, Fax: +49 69 977819-19
E-Mail: oegs@oegs.de
Internet: <http://www.oegs.de>

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

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



Bio mit Zertifikat

Folien zur Information von Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung

Inhalte

1. Was heißt Ökologischer Landbau / Ökologische Lebensmittelwirtschaft?
2. Welche gesetzlichen und privatrechtlichen Regelungen gibt es?
3. Wann muss ein Gastronom am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung teilnehmen?
4. Wer ist berechtigt, eine Kontrolle nach EG-Öko-Vo durchzuführen?
5. Welche Speisen- und Getränkeangebote dürfen als „Bio“-Angebote gekennzeichnet werden?
6. Wie läuft das Kontroll- und Zertifizierungsverfahren ab?
7. Welcher organisatorische und finanzielle Aufwand ist mit der Teilnahme am Kontrollverfahren verbunden?

Grundsätze Ökologische Lebensmittelwirtschaft



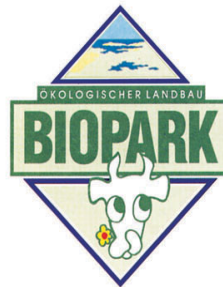
- Vorbeugender Pflanzenschutz
- Bedarfsgerechte Düngung
- Tiergerechte Haltung und Transporte
- Fütterung der Tiere mit betriebseigenem Futter
- Werterhaltende Verarbeitung
- Keine Gentechnik

Welche gesetzlichen Regelungen gibt es?

- Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau (EG-Öko-Verordnung)
- Öko-Kennzeichnungs-Verordnung
- Ökolandbau-Gesetz (ÖLG)



Privatrechtliche Regelungen: Öko-Anbauverbände



Privatrechtliche Regelungen: Eigenmarken Lebensmittelhandel



Wer unterliegt einer Kontrollpflicht nach EG-Öko-Vo?

Alle Wirtschaftsteilnehmer, die auf irgendeiner Stufe der Erzeugung, der Aufbereitung oder des Vertriebs von Bio-Lebensmitteln tätig sind und die Produkte kennzeichnen oder bewerben.

Kontrollpflicht auch für Gastronomie und GV



A menu board featuring a photograph of a dish. The dish consists of a white plate with a portion of braised beef ragout (Rinderragout) in a dark sauce, served alongside a portion of colorful ribbon pasta (Bandnudeln) in shades of yellow, orange, and green. The menu board is illuminated from above, creating a bright spot on the plate.

Bio
nach
EG-Öko-Verordnung

RINDERRAGOUT
mit bunten Bandnudeln

6.50

© ÖGK, Dezember 2014

Wann unterliegen AHV-Betriebe einer Kontrollpflicht?

1. Wenn sie Bio-Produkte einsetzen
und
2. die Verwendung kennzeichnen
und
3. Käufer in Erscheinung treten.

Was bedeutet Kennzeichnung?



- Speisenausgabe



- Speisekarte



- Allgemeine Hinweise

Kontrollpflicht gilt für gesamten AHV-Markt



Gemeinschaftsverpflegung:

z. B. Betriebsrestaurants, Mensen, Kliniken & Heime, Schulen, Catering-Unternehmen



Gastronomie & Hotellerie:

z. B. Restaurants, Hotels, Tagungsstätten, Jugendherbergen, Eventgastronomie



Marken- und Systemgastronomie:

z. B. Fast Food Restaurants, Autobahnraststätten, Handelsgastronomie

Wer darf eine Kontrolle nach EG-Öko-Vo durchführen?

1. 23 zugelassene Öko-Kontrollstellen in Deutschland
2. Zulassung durch BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Bonn)
3. Codenummer (DE-XXX-Öko-Kontrollstelle)
4. Behördliche Überwachung durch Länderbehörden

Worum geht es bei der Kontrolle nach EG-Öko-VO?

Überprüfen, dass Bio drin ist,
wo Bio drauf steht.

Was und wie darf mit „Bio“ gekennzeichnet werden?

Öko-Speisen

- i.d.R. 100% lfdw. Öko-Zutaten
- Einhaltung des Anhang VI

Öko-Komponenten

- wie Öko-Menüs
- aus Verbrauchersicht abgrenzbar

Einzelne Rohstoffe

- nur in allgemeiner Werbung

Wie läuft das Kontrollverfahren ab?

1. Auswahl einer Öko-Kontrollstelle
2. Betriebsbeschreibung & Dokumentationshilfe
3. Erstaudit
4. Zertifizierung
5. Überwachung
(unangemeldete oder angemeldete Kontrollen)

Betriebsbeschreibung

1. Organigramm mit Verantwortlichkeiten
2. Bei Einzelevents Zeitraum / Dauer
3. Grundriss mit Lager, Produktion, Ausgabe (inkl. externe Produktionsstätten)
4. Maßnahmen zur Trennung Bio / konventionell
5. Speisenplan bzw. Speisekarte
6. Bio-Angebot (Menüs, Komponenten, Rohstoffe)

Dokumentationshilfe

1. Merkblatt zur korrekten Kennzeichnung
2. Merkblatt zur Durchführung des Kontrollverfahrens
3. Formular zur Dokumentation von Rezepturen
4. Meldeformular
5. Gebührenordnung
6. Kontrollvertrag

Erstaudit: Folgende Bereiche werden überprüft

1. Kennzeichnung und Bewerbung
2. Wareneingang, Bio-Zertifikate Lieferanten
3. Lagerhaltung
4. Zubereitung (bei Bio-Speisen und Komponenten)
5. Warenausgang

Beispiel: Korrekte Kennzeichnung BIO-Speisen oder BIO-Menüs



Beispiel: Korrekte Kennzeichnung BIO-Komponenten

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag	
S UPPEN- TOPF	Zwiebelcremesuppe	0,72 €	Klare Hühnerbrühe mit Grünkernklößchen	0,72 €	Kürbiscremesuppe		Gemüsebrühe mit Lauch und Kartoffeln	0,72 €
K OSTLICH- BEWAHRT	Stammessen Holzfällersteak mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	3,99 €	Kanichen-Ragout mit frischen Champignons	3,50 €	Hirtenpfanne mit Rigatoni, Hackfleisch und Schafskäse	3,60 €	Stammessen Linsen-Eintopf mit Bockwurst und Brötchen	3,99 €
N ATÜRLICH- LEICHT	Spannferkelbraten mit Majoransauce	3,30 €	Gebratenes Hokifilet mit Gemüwestreifen und Salbeisauce	3,80 €	Stammessen Putengulasch mit Teigwaren und Beilagensalat	3,99 €	Hähnchenbrust Natur mit Austernpilzsauce	3,40 €
V EGETARISCH- AKTIV	Agnolotti mit Käse und Pesto gefüllt auf Gorgonzolasauce	3,50 €	Kartoffel-Broccoli- Auflauf auf Paprikasauce	3,60 €	Öko Logisch Wokgemüse mit Sesamreis	3,90 €	Vegetarische Pizza mit Paprika, Oliven und Champignons	3,40 €
M AHL- SPEZIAL	Rinderroulade "Hausfrauen Art"	3,65 €	Stammessen Cevapcici auf Djuwetschreis und Beilagensalat	3,99 €	Lammfleischspieß auf Tomaten-Olivensauce	3,70 €	Balkanreisfleisch mit Gemüse und Paprika	3,40 €
B EIL- LAGEN	Kartoffelpüree	0,70 €	Dampfkartoffeln	0,70 €	Bratkartoffeln	0,70 €	Kroketten	0,75 €
	Rotkohl	0,75 €	Spätzle	0,70 €	Spicy Wedges	0,75 €	Bandnudeln	0,70 €
	Teigwaren	0,70 €	Blumenkohl	0,82 €	Gemüsereis	0,75 €	Fingermöhren	0,82 €
	Biogemüsemix	0,92 €	Biolauchgemüse	0,92 €	Speckbohnen	0,82 €	Biorosenkohl	0,92 €
	Biokartoffeln	0,92 €	Bioreis	0,92 €	Kaisergemüse	0,75 €	Biobratkartoffeln	0,92 €
N ACH- TISCH	Mandarinencreme	0,82 €	Vanillepudding mit Fruchtsauce	0,82 €	Buttermilch-Orangen- Dessert	0,82 €	Rote Grütze mit Vanillesauce	0,82 €
Jeden Tag bieten wir Ihnen angemachten Joghurt und Quark mit verschiedenen Früchten an!								

Beispiel: Korrekte Kennzeichnung einzelne Rohstoffe

Liebe Gäste,
in der Mensa Uhlhornsweg bieten wir Ihnen folgende Lebensmittel ausschließlich in Bioqualität an:



Käse

- Edamer
- Gouda
- geriebener Käse

Milchprodukte

- Joghurt, lose
- Milch, lose
- Süße Sahne
- Saure Sahne

Kartoffeln
geschält, ca. 9 Monate im Jahr (Oktober bis Juni)

Vollkorngetreide

- Weizen
- Dinkel
- Hafer
- Gerste
- Roggen
- Buchweizen
- Hirse
- Maismehl
- Grünkern
- Milchreis

Vollkornnudeln

- Spaghetti
- Makkaroni
- Spirelli
- Suppennudeln

Hülsenfrüchte
(nur Alternativessen)

- Azukibohnen
- Linsen braun
- Mungbohnen
- Kichererbsen

Ölsaaten

- Leinsaat
- Kürbiskerne
- Sonnenblumenkerne

Obst und Gemüse
wird nach regionaler Verfügbarkeit in Bioqualität verarbeitet. Weitere Informationen an der Essenausgabe.

Sollten wir Lebensmittel ausnahmsweise nicht in Bioqualität anbieten können, werden wir Sie darüber informieren.

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**

" (...) Besonderer Wert wird auf die Qualität der Lebensmittel und Speisen gelegt. Die Lebensmittel werden überwiegend frisch und vorzugsweise regional eingekauft. Nach Möglichkeit stammen sie aus ökologischem Anbau.

Eine jeweils aktuelle Übersicht der verwendeten Lebensmittel aus ökologischem Landbau hängt an unserer Speisenausgabe aus. (...)"

Wareneingang inkl. BIO-Zertifikate Lieferanten

INAC GmbH
Im der Aue 5
D-37213 Wilsenhausen
Tel. +49 (0)5542 1 311 400
Fax +49 (0)5542 1 311 401
E-Mail: inac@inac.de

DE-024-Öko-Kontrollstelle

ZERTIFIKAT

bios
Gabriele Rempe GmbH
Großmarkt-Frischezentrum
D-59010 Hamm

Kontroll-Nr. D-NW-024-0231-00

Das oben genannte Unternehmen unterliegt dem Kontrollverfahren gemäß EG-VO Nr. 2002/91 und hat die INAC GmbH mit der Durchführung der Kontrollen beauftragt. Aufgrund der Kontrolle vom 05.05.07 kann dem Unternehmen bestätigt werden, dass folgende, vom Unternehmen hergestellte, aufbereitete und gefertigte Produkte, die Anforderungen der EG-VO Nr. 2002/91 erfüllen:

Voll Sortiment Handelsware (TK-Ware, unverarbeitete und verarbeitete pflanzliche und tierische Produkte)

Dieses Zertifikat ist gültig bis:

31. Dezember 2007

Die Gültigkeit des Zertifikates kann jederzeit eingeschränkt oder widerrufen werden, insbesondere bei der Feststellung von Verstößen gegen Bestimmungen der Verordnung oder dem Ausscheiden aus dem Kontrollverfahren.

Wilsenhausen, 24.05.07


Dr. Ott, Kontrollenbeauftragter

IN 0204 Gabriele Rempe (Zertifikat Nr. 0231) für Ö.Ö. Bio



- Bio-Ware?
- Umstellungsware?
- Konventionelle Ware?

Lagerung Bio-Produkte



- Getrennte Bereiche für Bio
- Korrekte Kennzeichnung (auch für Gemüse in Kisten)



Zubereitung / Ausgabe Bio-Komponenten und Bio-Speisen



- Zeitlich und/oder räumlich getrennt
- Keine Parallelprodukte



Was muss dokumentiert werden?



1. Bio-Zertifikate Lieferanten
2. Speisenpläne, -karte, Rezepte
3. Lieferscheine, Rechnungen bzw. Einkaufsbelege
4. ausgegebene Essen (bei Events ggf. Strichliste)

Wie hoch ist der organisatorische und finanzielle Aufwand?

- Abhängig von
 - Betriebsgröße
 - Anzahl Betriebsstätten
 - Bio-Angebot
 - Vorbereitung für Erstaudit
- Für Einzelbetriebe ca. 300,- bis 800,- Euro

31.12.2006: über 1.000 Küchen mit Bio-Zertifikat.

- Mensen: SW Oldenburg, SW Hamburg, SW Kassel, SW München
- Betriebsrestaurants: Gerling, WestLB, Esprit, HiPP
- Kliniken & Heime: Filderklinik, Haus am Buchenhain
- Hotels: Marriott Hotels in FFM & Heidelberg, Ev. Akademie Bad Boll
- Restaurants: Alter Krug Helpup, Lippeschlösschen, Grüner Baum
- Catering-Unternehmen: Eurest, Aramark, SV, Lohmeier & Deimel, Wackelpeter, Bio-Catering Marbachshöhe
- Systemgastronomie: Ikea-Gastronomie
- Eventgastronomie: Roie´s Kaffeescheune, Tollwood GmbH

Ergebnis: Freude, Stolz, Vertrauen

