

## Herzlich willkommen!

### Bio- Zertifizierung für Gastronomie- und Catering-Unternehmen



### Warum Bio- Zertifizierung?

Einfach, klar und ehrlich: Dafür steht die Bio-Zertifizierung der GfRS.

Die Kennzeichnung und Werbung mit „Bio“ in Küchen ist in Deutschland durch die Bio-AHV-Verordnung (Bio-AHVV) gesetzlich geregelt.

Gastronomie und Cateringunternehmen müssen sich in Deutschland bio-zertifizieren lassen, wenn sie Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse (aus 100% Bio-Zutaten) kennzeichnen und bewerben möchten.



Für die **Kennzeichnung** von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen kann das Bio-Siegel verwendet werden.

Darüber hinaus besteht zusätzlich die Option der **Auszeichnung** des wertmäßigen Gesamtanteil aller eingesetzten Bio-Zutaten in der Küche.



### Wie läuft die Bio-Zertifizierung ab?

#### 1/ Vorbereitung

Unser Zertifizierungsverfahren beginnt mit Ihrer Auftragserteilung. Im Auftrag sind die für uns wichtigen Stammdaten für Ihr Unternehmen (Bezeichnung und Beschreibung Ihrer gastronomischen Einrichtungen) erfasst. Wünschen Sie eine Auszeichnung des Bio-Anteils? Dann teilen Sie uns dies bitte ebenfalls in Ihrem Auftrag mit.

Sie müssen Ihr Unternehmen auch bei der [zuständigen Landesbehörde](#) anmelden.

#### 2/ Erstinspektion und Zertifizierungsentscheidung

Die Vereinbarung eines Termins zur ersten Inspektion erfolgt innerhalb eines Zeitraums von vier Wochen nach Rücksendung des Auftrages und Erhalt aller notwendigen Informationen. Die Erstinspektion läuft folgendermaßen ab:

- ✓ Bei einem Betriebsrundgang werden die Gegebenheiten vor Ort erfasst.
- ✓ Die (geplante) Kennzeichnung und ggf. Auszeichnung wird überprüft: Ist für den Gast eindeutig erkennbar, welche Zutaten/Erzeugnisse in biologischer Qualität bzw. in Umstellungsqualität verwendet werden? Werden die Anforderungen der Bio-AHVV eingehalten?
- ✓ Sind alle Mitarbeitenden über die Bio-Anforderungen informiert?
- ✓ Gibt es noch offene Fragen zur Bio-Zertifizierung?

Anschließend werden die Ergebnisse der Inspektion in eine Checkliste eingetragen und etwaige Abweichungen mit Ihnen im Rahmen eines Abschlussgespräches besprochen. Nach einer Auswertung erhalten Sie bei Einhaltung der Anforderungen Ihr erstes Bio-AHV-Zertifikat.

#### 3/ Jährliche Folgeinspektionen

In den Folgejahren wird Ihr Unternehmen mindestens einmal pro Jahr unangekündigt von Inspekteur:innen der GfRS besucht. Dabei soll geklärt werden, ob auch weiterhin alle Anforderungen für die Kennzeichnung (und ggf. Auszeichnung) nach der Bio-AHV-Verordnung eingehalten werden.

Wesentliche Änderungen wie z.B. Adressänderungen sollten Sie uns zeitnah mitteilen, damit wir die jährlichen Folgeinspektionen optimal vorbereiten können.

Wenn sich bei der Auszeichnung der prozentuale Bio-Anteil erhöht, kann dies nach Ihrer Mitteilung jederzeit von der GfRS geprüft werden. Natürlich kann es auch vorkommen, dass sich der durchschnittliche Bio-Anteil im Berechnungszeitraum verringert. Dies ist der GfRS mitzuteilen, wenn eine solche Verringerung länger als einen Monat dauert und zur Einordnung in eine andere Auszeichnungskategorie führt oder gar keine Auszeichnung mehr möglich ist.

---

## Bei den Inspektionen werden folgende Punkte geprüft:

### Gültige Bio-Zertifikate der Bio-Lieferanten

Um Bio-Lebensmittel liefern zu dürfen, müssen alle Ihre **Lieferanten oder ihr eigener Betrieb** biozertifiziert sein. Vor der Bestellung von Bio-Zutaten sind Lieferantenzertifikate auf Aktualität und Gültigkeit zu überprüfen. Unter [www.bioc.info](http://www.bioc.info) haben Sie nach Registrierung die Möglichkeit, Ihre Lieferanten, in einer elektronischen Lieferantenliste abzuspeichern. Sollten Sie Ihre Bio-Waren im Lebensmitteleinzelhandel oder anderen Einkaufsstätten (Märkte, Hofläden) beziehen, ist kein Zertifikat nötig.

### Kennzeichnung

Alle Lieferscheine und Rechnungen Ihrer Lieferanten werden für die Bio-Inspektion aufbewahrt, Bio-Ware und Umstellungsware muss immer als solche gekennzeichnet sein.

Auch die Gäste müssen bei den Zutaten und Erzeugnissen klar zwischen „bio“, „Umstellung“ und „konventionell“ unterscheiden können. Daher müssen diese unterschiedlichen Qualitäten auch auf Speisekarten, Speiseplänen und Zutatenübersichten eindeutig erkennbar sein.

### Küche und Lagerung

Die mit Bio- oder Umstellungshinweis gekennzeichneten Zutaten und Erzeugnisse dürfen nicht zeitgleich wie die gleichen konventionellen Zutaten und Erzeugnissen verwendet werden. Auch eine gleichzeitige Lagerung ist nur dann möglich, wenn Dokumentationen zu den mit diesen Zutaten und Erzeugnissen erzeugten Speisen und Getränken geführt werden. Wir empfehlen einen Komplettaustausch.

### Auszeichnung

Falls Sie sich zusätzlich für die Auszeichnung entschieden haben, wird Ihre Berechnung des wertmäßigen Gesamtanteils aller eingesetzten Bio-Zutaten am Lebensmitteleinkauf geprüft und bestätigt.

---

## 4/ Zertifizierung

Im Anschluss an die Inspektion erhalten Sie von uns ein Auswertungsschreiben.

Dieses kann Maßnahmen enthalten, welche noch umgesetzt werden müssen.

Wenn alle Anforderungen erfüllt sind, treffen wir eine Zertifizierungsentscheidung und stellen Ihrem Unternehmen ein Bio-Zertifikat aus. Ab diesem Zeitpunkt können Sie mit der Bio-Kennzeichnung und Bio-Bewerbung starten.

Haben Sie sich für die freiwillige Auszeichnungsmöglichkeit des Bio-Anteils entschieden, wird die entsprechende Kategorie auf dem Zertifikat mit ausgewiesen.



Bei Änderungen müssen Sie Ihr Unternehmen bei der [zuständigen Landesbehörde](#) ummelden.

**Antworten** auf die häufigsten Fragen zum Zertifizierungssystem finden Sie auch auf unserer Homepage im Internet: [www.bio-gastronomie.de](http://www.bio-gastronomie.de) und auf [www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv/](http://www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv/).

Haben Sie weitere Fragen zum GfRS-Zertifizierungssystem, wenden Sie sich bitte an uns: