

Herzlich Willkommen!

Bio-Zertifizierung für Gastronomie- und Catering-Unternehmen



Warum Bio-Zertifizierung?

„Wo Bio drauf steht, da soll auch Bio drin sein!“ – Verbraucherschutz und lauterer Wettbewerb sind die Hauptgründe für eine Bio-Zertifizierung. Um dies sicherstellen zu können, sind Bezeichnungen wie „ökologisch“, „biologisch“, „organisch“ oder gleichlautende Begriffe geschützt. Dies gilt europaweit für die Kennzeichnung von Lebensmitteln (EU-Bio-Verordnung).

Auch Gastronomie und Cateringunternehmen müssen sich in Deutschland zertifizieren lassen, sofern sie Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau verarbeiten und das Bio-Angebot ausloben wollen. Zertifizierte Unternehmen können dann mit ihrem Bio-Angebot in Speisekarten, -plänen oder in begleitenden Werbematerialien werben. Darüber hinaus kann das Bio-Siegel verwendet werden, wenn die entsprechenden Regelungen des Bio-Kennzeichengesetzes und der Bio-Kennzeichenverordnung eingehalten werden.

Die Nutzung des Biosiegels ist nach der Zertifizierung und einer Anmeldung auf <http://www.biosiegel.de> kostenlos. Informationen zur Nutzung des Biosiegels finden Sie auf derselben Internetseite.



Wie läuft die Bio-Zertifizierung ab?

1/ Vorbereitung

Das Zertifizierungsverfahren beginnt mit der Auftragserteilung. Ihr Auftrag erfasst die für uns wichtigen Grunddaten für Ihr Unternehmen und dient uns zur Vorbereitung des ersten Audits.

Für die erste Inspektion halten Sie zudem bitte folgende Unterlagen bereit, sofern Sie diese nicht bereits mitgesandt haben:

- Grundriss von Küche und Lagerräumen
- Organigramm
- bei einer Menü- oder Komponentenauslobung: Muster-Rezepturen der hergestellten Gerichte (soweit vorhanden)
- Muster der vorgesehenen Speisekarte und anderer Werbematerialien

Sollten sich Ihre Angaben (auch später einmal) ändern, möchten wir Sie bitten, uns dies zeitnah mitzuteilen. Ihre Unterlagen werden von uns selbstverständlich strikt vertraulich behandelt.

2/ Erstinspektion

Die erste Inspektion erfolgt innerhalb eines Zeitraums von vier Wochen nach Rücksendung der Betriebsbeschreibung.

Bei der Erstinspektion werden folgende Fragen geklärt:

- ✓ Entsprechen die Angaben in der Betriebsbeschreibung beim Betriebsrundgang den Gegebenheiten vor Ort?
- ✓ Werden alle Anforderungen eingehalten (z.B. Bio-Kennzeichnung, Bio-Wareneingangsprüfung, Bescheinigungen (Zertifikate) der Bio-Lieferanten)?
- ✓ Sind alle Mitarbeiter über die Bio-Anforderungen informiert?
- ✓ Gibt es noch offene Fragen zur Bio-Zertifizierung?
- ✓ Gibt es Bereiche mit Verbesserungspotential?

Nähere Informationen zu den verschiedenen **Kennzeichnungsmöglichkeiten** finden Sie in unserem Merkblatt und im beigefügten Leitfa-den.

Anschließend wird eine Inspektionscheckliste ausgefüllt und etwaige Feststellungen mit Ihnen im Rahmen einer Abschlussbesprechung besprochen.

Beim ersten Audit wird auch der Zertifizierungsvertrag abgeschlossen und ein Meldeformular für die zuständige Behörde ausgefüllt.

Wenn Sie **Bio-Menüs oder Bio-Komponenten** anbieten wollen, werden Ihre Rezepturen dahingehend überprüft, ob Sie zu **100 % Bio-Lebensmittel** eingesetzt haben. Nur ganz bestimmte Zutaten, die nicht in Bio-Qualität verfügbar sind und im Anhang V Teil A und Teil B der Verordnung (EG) Nr. 2021/1165 stehen, dürfen Sie bis zu 5 % in konventioneller Qualität einsetzen. Das sind z.B. getrocknete Himbeeren, Saflorblüten oder Brunnenkresse. Daher ist auch die Dokumentation Ihrer Rezepturen für uns so wichtig.

3/ Jährliche Folgeinspektion

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 eingehalten werden.

Wesentliche Änderungen wie z.B. Adressänderungen oder eine Änderung der gewählten Auslobungsvariante sollten Sie uns zeitnah mitteilen, damit wir die jährlichen Folgeinspektionen optimal vorbereiten können. Damit werden diese für Sie so kurz und günstig wie möglich gehalten.

Welche Bereiche werden im Rahmen der Folgeinspektionen geprüft?

- * Wareneingang (Herkunft, Art, Qualität und Menge der Bio-Zutaten)
- * ggf. die Zubereitung im Unternehmen (z.B. Rezepturen)
- * Warenausgang (Art, Menge und ggf. Abnehmer der Bio-Speisen)
- * Auslobung und Bewerbung der Gerichte (z.B. Speisekarte, Speiseplan)
- * Lagerhaltung und Lagerschutz

4/ Zertifizierung

Im Anschluss an die Inspektion erhalten Sie von uns ein Auswertungsschreiben bzw. einen Auditbericht. Diese enthalten gegebenenfalls Maßnahmen, welche noch umgesetzt werden müssen. Wenn alle Anforderungen erfüllt sind, treffen wir eine Zertifizierungsentscheidung und stellen Ihrem Unternehmen ein Bio- Zertifikat aus. Dieses Zertifikat bestätigt Ihnen,

dass die Zertifizierungsanforderungen eingehalten werden.

Die GfRS veröffentlicht Ihre bio-zertifizierten Unternehmen auf der Internet-Plattform www.bioc.info. In dieser Datenbank können Sie ebenfalls den Zertifizierungsstatus Ihrer Lieferanten überprüfen.

Was muss für ein Audit im Unternehmen unbedingt vorliegen?

✓ Gültige Bio-Zertifikate der Bio-Lieferanten

Um wirklich Bio-Lebensmittel liefern zu können, müssen auch alle Ihre Lieferanten zertifiziert sein. Daher sollten Sie immer Kopien der aktuell gültigen Lieferantenzertifikate vor Ort vorliegen haben. Diese Zertifikate können Sie auch elektronisch dokumentieren, und zwar über die BioC-Datenbank (www.bioc.info). Sie haben dort die Möglichkeit, Ihre Lieferanten in einer individuellen Merkliste abzuspeichern. In der Merkliste kann dann ein Warnfeature aktiviert werden. Dieses informiert Sie automatisch per E-Mail, wenn sich der Bio-Status von Unternehmen in der bioC ändert.

✓ Aufzeichnungen zur Massenbilanz

Ein wesentlicher Bestandteil der Inspektionen ist die Überprüfung der Massenbilanz. Dabei soll der Bio-Wareneingang und der Bio-Warenausgang nachvollzogen werden. Dadurch wird eine wundersame Bio-Vermehrung ausgeschlossen.

Bei der **Zutatenauslobung** darf keine Zutat gleichzeitig in ökologischer und in konventioneller Qualität eingesetzt werden. Daher kann es hier auch zu keiner Vermischung kommen. Hier werden die eingesetzten Mengen mit den ausgegebenen Essen verglichen.

Antworten auf die häufigsten Fragen zum Zertifizierungssystem sowie Praxisbeispiele finden Sie auch auf unserer Homepage im Internet:

www.sicher.bio (Menüpunkt Zertifizierung – Öko-Gastronomie)

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

Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

Prinzenstraße 4

D-37073 Göttingen

+49 (0) 551 4887731

biokueche@gfrs.de

