

BIO IN DER GASTRONOMIE

Seit dem 5. Oktober 2023 ist die neue, vereinfachte Bio Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV) in Kraft. Sie ist ein bundeseinheitlicher Rahmen für Betriebe, die Bio-Lebensmittel einsetzen und damit werben möchten.



Was regelt die Bio-AHVV?

Die Bio-AHVV enthält **Vorgaben für die Bio-Kennzeichnung und Bio-Zertifizierung von Betrieben mit gastronomischem Angebot** (z. B. Restaurants, Hotels, Caterer, Foodtrucks).

Konkret: Wenn ein Betrieb Bio-Produkte verwendet und deren Einsatz, zum Beispiel auf seiner Speisekarte oder Webseite, bewerben möchte, gelten für ihn die Vorgaben der neuen Bio-AHVV. Die Bio-AHVV gilt unabhängig davon, ob ein Betrieb Speisen oder Getränke zum Mitnehmen oder zum Vor-Ort-Verzehr anbietet.

Wie können Betriebe mit „Bio“ werben?

Um mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln werben zu können, benötigen gastronomische Betriebe in Deutschland eine **Bio-Zertifizierung** durch eine staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle.



Hinweis

Ohne eine gültige Zertifizierung dürfen Betriebe nicht mit dem Wort „Bio“ werben – selbst wenn das eingesetzte Produkt bio-zertifiziert ist, z. B. Bio-Äpfel in einem Apfelkuchen. Dies gilt auch für Produkte, die verzehrfertig sind, aber durch den Betrieb in ihrer Beschaffenheit verändert werden könnten, z. B. eine Bio-Limonade, die dem Gast im Glas serviert wird, oder angerichteter Bio-Käse.

Was ist die Voraussetzung für eine Bio-Zertifizierung?

Grundsätzlich sollten für eine Bio-Zertifizierung **bestimmte Zutaten ausschließlich in Bio-Qualität** angeboten werden. Über die **Anzahl und Art der Zutaten kann jeder Betrieb frei** im Rahmen seiner Möglichkeiten **entscheiden** (z. B. Eier, Kartoffeln, Milch, Kirschtomaten).

Eine Parallelproduktion mit den gleichen konventionellen und biologischen Zutaten ist nur tageweise getrennt und mit zusätzlichem Dokumentationsaufwand zulässig.

Es ist jedoch möglich, dass Betriebe konventionelle Fleischtomaten und Bio-Kirschtomaten parallel lagern und einsetzen. Wichtig dabei ist eine klare Trennung und Kennzeichnung, um eine Verwechslung der Qualitäten auszuschließen.

Ablauf einer Bio-Zertifizierung

- Festlegen der Zutaten**, die **ausschließlich in Bio-Qualität** angeboten werden sollen
- Prüfen, ob Lieferant ein gültiges Bio-Zertifikat für die festgelegten Zutaten besitzt**
- Erstellen einer für den Gast leicht einsehbaren Bio-Zutatenliste**
Die Übersicht kann die Zutaten einzeln oder in Produktgruppen zusammengefasst aufführen (vgl. Abb. 1). Wenn bestimmte Bio-Zutaten (kurzfristig) nicht verfügbar sind, muss die Zutatenliste tagesaktuell angepasst werden.
- Öko-Kontrollstelle beauftragen**
www.oekolandbau.de/oeko-kontrollstellen
Kosten: ca. 400 - 500 € pro Jahr (abhängig von Betriebsstruktur, Umfang, Komplexität)
- Unterlagen für die Zertifizierung vorbereiten**
Betriebsbeschreibung, Trennung und Kennzeichnung der Bio-Zutaten (Zutatenliste, Lager), optional: prozentualen Anteil der Bio-Lebensmittel am Netto-Gesamtwareneinkauf für das Bio-AHV-Logo (vgl. Abb. 2) ermitteln
- Vor-Ort-Kontrolle** durch die beauftragte Öko-Kontrollstelle
Die Erstkontrolle findet als angekündigte Vor-Ort-Kontrolle statt. In den Folgejahren erfolgt mindestens einmal im Jahr eine unangekündigte Kontrolle.
- Erhalt eines Bio-Zertifikats** und ggf. Bio-AHV-Logo nach erfolgreicher Prüfung
- Mit „Bio“ werben**
Nach Erhalt des Bio-Zertifikats können Betriebe auf ihren Speisekarten der jeweiligen Bio-Zutat das Wort „Bio“ voranstellen. Das deutsche Bio-Siegel darf zudem kostenfrei auf der Bio-Zutatenliste verwendet werden. Die Verwendung ist vorher bei der Informationsstelle Bio-Siegel in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) anzuzeigen.

Das optionale Logo für den Bio-Anteil in Bronze, Silber oder Gold (vgl. Abb. 2) kann nach eigenen Wünschen werbewirksam platziert werden.



Abb. 1: Speisekarte mit Bio-Zutatenliste und deutschem Bio-Siegel



Abb. 2: Freiwilliges Bio-AHV-Logo mit Auszeichnung des Bio-Anteils am Netto-Gesamtwareneinkauf