

FAQs
zu Özdemirs
Bio-Siegel

5,5 **MRD**
€

**TOP-TECHNIKER MIT
REKORDUMSATZ**

Bio-Einsatz wird einfacher

Nach dem Bundestag hat Anfang Juli auch der Bundesrat die neue Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (*Bio-AHVV*) verabschiedet. Sie soll die eingesetzten Bio-Anteile für die Gäste besser sichtbar machen und die Bio-Zertifizierung vereinfachen. Doch was ändert sich konkret? Wird der Bio-Einsatz tatsächlich leichter? Bio-AHV-Experte Rainer Roehl gibt Antworten auf häufig gestellte Fragen rund um die neuen Regelungen.

Experte
Rainer Roehl



© A. VERDUS

Warum wurde eine eigene Verordnung für die Außer-Haus-Verpflegung auf den Weg

gebracht? Die neue Verordnung geht speziell auf die Bedürfnisse und Anforderungen von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ein. Bislang fielen Restaurants, Kantinen und Co unter die EG-Öko-Verordnung (seit 2022 EU-Öko-Basisverordnung), die sich in erster Linie auf die Erzeugung, Verarbeitung und den Import von Bio-Lebensmitteln bezieht. Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen (damit ist die gesamte Außer-Haus-Verpflegung gemeint) gehörten zwar noch nie zum Geltungsbereich der EG-Öko-Verordnung, die Bio-Kennzeichnung konnte aber durch nationales Recht geregelt werden, was seit 2003 mit dem Öko-Landbau-Gesetz (ÖLG) umgesetzt wurde. Die Anforderungen wurden an die Bedürfnisse von Restaurants und Großküchen angepasst und Kitas und Schulen ausgenommen. So weit, so gut. Nun aber wurde die EG-Öko-Verordnung im vergangenen Jahr ein weiteres Mal angepasst und ein recht komplexes Regelwerk mit zwei Hauptverordnungen und 15 Sekundärverordnungen. Für Bio in der Profiküche wäre das möglicherweise das Aus gewesen. Deshalb

haben sich Experten, Behörden und Praktiker zusammengesetzt, um eine gastronomietaugliche Regelung zu finden. Einfach, klar und ehrlich sollte es sein. Mit der neuen Bio-AHV-Verordnung liegen nun erstmals nationale Regelungen zur Bio-Auslobung für die Außer-Haus-Verpflegung vor.

FAQs

Wen betrifft die neue Bio-AHV-Verordnung?

Die Verordnung betrifft alle gastronomischen Unternehmen, die Bio-Lebensmittel einsetzen und damit werben wollen: Caterer, Kantinen, Mensen, Restaurants, Hotels oder beispielsweise Supermärkte mit Heißer Theke. Kitas und Schulen, in denen vor Ort frisch für den eigenen Bedarf gekocht wird, sind weiterhin ausgenommen.

Wie kann ein Gastronom künftig Bio-Produkte als Betrieb einsetzen und ausloben? Was ist erlaubt, was nicht? Mit der neuen Verordnung muss der Gastronomie-Betrieb in einer Zutatenliste angeben, welche Produkte die Küche ausschließlich in Bio-Qualität einsetzt. Es ist nicht mehr möglich, sowohl Bio-Möhren als auch konventionelle Möhren parallel im Angebot zu haben. Das heißt für die

Praxis: Wenn Küchen anfangen, bestimmte Lebensmittel in Bio-Qualität zu verwenden wie etwa Möhren, dann müssen sie diese konsequent im ganzen Speiseplan einsetzen. Dies soll den Einkauf, die Lagerhaltung und die Kontrolle vereinfachen.

Ist künftig noch eine Menü- und Komponenten-Auslobung möglich? Kann ich beispielsweise das Kartoffelpüree weiterhin noch als Bio-Komponente auf dem Speiseplan ausloben?

Ja und nein... Ja, wenn alle in der Komponente eingesetzten Zutaten (inkl. Gewürze) ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft werden. Nein, wenn das nicht der Fall ist. Warum? Weil hier in der Vergangenheit die größte Fehlerquelle lag. Statt Bio-Pfeffer wurde der konventionelle verwendet – oder wenn die Bio-Sahne auswar, wurde zur konventionellen Sahne gegriffen. Nun also ganz – oder gar nicht, also Bio-Sahne oder keine Bio-Sahne. Ganz so streng ist es aber nicht, denn ich muss mich nicht für ein Jahr entscheiden, was Bio ist und was nicht. Das geht auch monatlich, wöchentlich und mitunter sogar tagesaktuell. Ist aber nichts Neues, sondern bereits heute gelebte Realität.

Es kommt ein neues, freiwilliges dreistufiges Bio-Label für die Außer-Haus-Verpflegung. Welche

Bio-Anteile sind dafür nötig? Bronze gibt es für einen geldwerten Bio-Anteil von 20 bis 49 Prozent, Silber für 50 bis 89 Prozent und Gold für mehr als 90 Prozent. Dieses olympische Stufenmodell orientiert sich an den positiven Erfahrungen in Dänemark, wobei ein Betrieb dort den Bronzestatus erst bei mindestens 30 Prozent Bio-Anteil bekommt. Hier sind wir in Deutschland etwas vorsichtiger, um möglichst viele mitzunehmen.

Wie wird der Bio-Anteil beim neuen dreistufigen Bio-Siegel gemessen? Die Bio-Anteile werden am monetären Wareneinsatz gemessen. Heißt auch: Mit höherpreisigen Produkten wie beispielsweise Bio-Rindfleisch wird die erste Auslobungsstufe (mindestens 20%) schneller erreicht. Aber ganz ehrlich, 20 Prozent Bio ist nun wirklich nicht die Welt. Schaffen in Deutschland Hunderte Betriebe.

Muss sich jeder Betrieb, der Bio einsetzt und damit wirbt, nach dem neuen, dreistufigen Bio-Siegel zertifizieren lassen? Nein, das dreistufige Bio-Siegel ist – wie gesagt – freiwillig bzw. fakultativ und für Betriebe eine zusätzliche Möglichkeit, ihr Bio-Engagement herauszustellen. Bronze gibt es für Bio-Anteile von 20 bis 49 Prozent, Silber für 50 bis 89 Prozent und Gold für mehr als 90 Prozent. Der Gast sieht also sofort, ob das Bio-Engagement der Küche „ganz ordentlich“, „ambitioniert“ oder „herausragend“ ist. Die

Frage, die sich natürlich jeder Betrieb stellen muss: Ist das meinen Gästen wichtig, oder meinem Auftraggeber oder mir selbst? Niemand wird gezwungen, sein Bio-Engagement offensiv zu bewerben.

Wenn ein Gastronom keine 20 Prozent Bio-Lebensmittel am monetären Wareneinsatz einsetzt, kann er dann gar nicht mehr mit Bio werben?

Doch, natürlich geht das weiterhin. Setzt der Betrieb beispielsweise Reis, Kartoffeln und Rindfleisch ausschließlich in Bio-Qualität ein, was beispielsweise ein Studentenwerk in Brandenburg macht, kann er sich genau dafür zertifizieren lassen und diese Bio-Zutaten im Speisenplan und auf einer Zutatenliste bewerben. Und wenn ich nur den Reis in Bio-Qualität einsetze, kann ich das auch kennzeichnen, prüfen und zertifizieren lassen. Eine wichtige Neuerung: Das vielen bekannte Bio-Siegel kann nicht mehr ganz allgemein auf der Speisekarte genutzt werden, sondern nur noch in Verbindung mit der Bio-Zutatenliste. Warum? Weil es in der Vergangenheit nicht wenige Betriebe gab, die nur vereinzelt Bio-Produkte eingesetzt haben, ein Bio-Zertifikat hatten und dies gut sichtbar auf dem Speisenplan platziert haben. Zwar kein Green-Washing, aber Bio-Washing.

In der Vergangenheit konnte ein Gastronom nach erfolgreicher Bio-Zertifizierung auf Speisenplänen, Tafeln, Schriftstücken oder anderen

Zur Person

Rainer Roehl ist Gründer und Geschäftsführer des Beratungsunternehmens a'verdis in Münster und berät seit über 35 Jahren Betriebe und Institutionen der Außer-Haus-Verpflegung rund um ganzheitliche Verpflegungskonzepte. Gemeinsam hat er mit Dr. Jochen Neuendorff von der Öko-Kontrollstelle GfRS und in Abstimmung mit Bund und Ländern im Rahmen des Forschungsprojektes BioZertAHV Vorschläge für die zukünftige, einfachere Zertifizierung von AHV-Betrieben erarbeitet. Der Ernährungswissenschaftler und Unternehmer ist Lehrbeauftragter an der Fachhochschule Münster und gilt als einer der bundesweit führenden Experten für nachhaltige Ernährungsthemen.

Übersichten die Bio-Angebote kennzeichnen. Ändert sich daran etwas? Ja, ergänzend zur Kennzeichnung der Zutaten auf Speisenplänen, Tafeln, Schriftstücken oder anderen Übersichten hat ein Gastronom eine tagesaktuelle Bio-Zutatenübersicht in einer für Gäste leicht zugänglichen Form bereitzuhalten, beispielsweise im Intranet oder an der Tablettausgabe. Damit ist gewährleistet, dass die interessierten Gäste leicht sehen, was in Bio-Qualität eingekauft wird.

Die Bio-Zertifizierung hat in der Vergangenheit viele Betriebe davon abgeschreckt, sich zertifizieren zu lassen und Bio auszuloben. Wird mit der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung das Kontrollverfahren für die Betriebe vereinfacht? Aus meiner Sicht ja, für die ein-

Soll den Bio-Einsatz für den Gast transparenter machen: das neue, freiwillige dreistufige Bio-Siegel.



© IMAGO / METODI FOPPOW



© ARCHIV

fache Kennzeichnung von Bio wurde das Kontrollverfahren deutlich vereinfacht – vor allem in den Bereichen Wareneingangsprüfung, Lager-/Prozessstrennung, Aufzeichnungen/Buchführung. Das ist auch gut so, denn schließlich geht es ja nur darum, dass ich das, was ich als Bio kennzeichne, auch wirklich regelmäßig in Bio-Qualität einkaufe.

Wie oft wird ein Betrieb, der Bio einsetzt, künftig kontrolliert? Wie bisher wird jeder Betrieb mindestens einmal im Jahr kontrolliert. Daran ändert sich nichts. Die Erstkontrolle erfolgt angekündigt, die jährlichen Folgeinspektionen dann in der Regel unangekündigt.

Steigen die Kosten für die Bio-Zertifizierung mit der neuen Bio-AHV-Verordnung? Nein, für die Umsetzung der Bio-Kennzeichnung erwarte ich das nicht, da sich der Kontrollaufwand durch die neue Regelung verringert. Für die Prüfung des geldwerten Bio-Anteils hängt es ganz wesentlich davon ab, ob der Betrieb ein Warenwirtschaftssystem nutzt, in dem die Bio-Zutaten als solche geführt werden oder ob ich die Bio-Einkäufe händisch in eine Excel-Tabelle übertragen muss.

Wie hoch sind die Kosten im Schnitt für eine Bio-Zertifizierung? Das hängt von der Größe und Komplexität eines Betriebes ab. Einfache Betriebsrestaurants mit etwa 400 Mittagessen zahlen bisher rund 500 Euro pro Jahr,

größere Einrichtungen und Studierendenwerke mit mehreren Mensen und Cafeterien entsprechend mehr. Berechnungsgrundlage ist in der Regel der Stundenaufwand für die Prüfung. Reich wird damit keine Kontrollstelle – anders als bei dem ein oder anderen grünen Nachhaltigkeitssiegel.

Fallen zusätzliche Kosten für die Zertifizierung und Nutzung des neuen dreistufigen Bio-Siegels an? Ja, für den zusätzlichen Prüfaufwand. Der kann sich je nach prozessualer Organisation eines Betriebes unterscheiden. Das Gold-, Silber- oder Bronze-Label selbst kann kostenfrei genutzt werden. Mit anderen Worten: Eine einfachere, kostengünstigere Möglichkeit, sein ökologisches Engagement zu zertifizieren, gibt es derzeit meines Wissens nicht.

Wenn ein Caterer oder Gastronom mehrere Standorte hat, wie erfolgt dann die Bio-Zertifizierung? Muss jeder einzelne Betrieb zertifiziert werden? Da ändert sich nichts und es hängt im Wesentlichen davon ab, ob an den einzelnen Standorten das gleiche Bio-Konzept mit den gleichen Bio-Zutaten umgesetzt wird oder an verschiedenen Standorten unterschiedliche Bio-Konzepte und Bio-Anteile.

Gibt es mit der neuen Verordnung eine finanzielle Unterstützung, wenn ein Gastronom mit dem Einsatz von Bio starten möchte? Nein, in der Regel gibt es keine direkte finan-

Künftig sollen mehr Bio-Lebensmittel auf die Teller kommen.

zielle Förderung für den Bio-Einsatz. Allerdings erhalten Betriebe eine Förderung für die Bio-Beratung und Schulung der Mitarbeiter. Dies ist festgelegt in der sogenannten „Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus (RIBE)“. Ausnahme von der Regel: Das Land Bremen bezahlt den personellen Mehraufwand für die erstmalige Bio-Zertifizierung. Und viele Kommunen bezahlen die Zertifizierungskosten der Küchen, von denen sie ein Bio-Zertifikat vertraglich einfordern.

Wie sieht die Bio-Förderung über die RIBE-Richtlinie konkret aus? Was sind die Voraussetzungen? Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fördert die Beratung sowohl der Betriebe, die erstmals Bio-Produkte in ihre Küche einsetzen, als auch solcher, die den Bio-Anteil steigern wollen. Der angestrebte Mindest-Bio-Anteil liegt bei 30 Prozent des geldwerten Anteils. Bezuschusst werden maximal 80 Prozent der Beratungskosten. In Kitas und Schulen, die eigene Küchen betreiben, können bis zu 90 Prozent übernommen werden. Der Förderhöchstbetrag beläuft sich auf 35.000 Euro. Das gab es in dieser Größenordnung noch nie und macht deutlich, wie wichtig der Politik der Ausbau der Bio-Landwirtschaft ist – und wie wichtig der Politik der Markt der Außer-Haus-Verpflegung ist. Das sollten wir alle in der Branche begrüßen, auch wenn es andere Bereiche gibt – Stichwort Mehrwertsteuer –, die auch noch zu regeln sind. Neben der Beratung wird auch die Schulung von Mitarbeitenden gefördert. Denn die Bio-Kompetenz des Personals ist entscheidend, wenn mehr Bio in der AHV gelingen und ein nachhaltiger Erfolg sein soll.

An welcher Stelle kann ein Gastronomiebetrieb einen Antrag auf Förderung der Bio-Beratung und Mitarbeiter-Schulung stellen? Auf der Homepage des „Bundesprogramms Ökologischer Landbau“ finden Interessierte alle wichtigen Informationen dazu sowie das Antragsformular auf Förderung: www.bundesprogramm.de/beratungsforderung-ahv Wer Fragen dazu hat, kann sich gerne an mich wenden.

DIE FRAGEN STELLTE CLAUDIA ZILZ