



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Bio in der Außer- Haus-Verpflegung leicht gemacht

Hinweise zur Zertifizierung
und Unterstützung in der Umsetzung

[bmel.de](https://www.bmel.de)

Neues zur Bio-Zertifizierung im Bereich der Außer-Haus- Verpflegung

Schätzungsweise 2.500 Küchen bundesweit haben bereits eine Bio-Zertifizierung und kommunizieren dies erfolgreich an ihre Gäste. Die Voraussetzungen für die Zertifizierung wurden mit der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) vereinfacht und erstmals national festgelegt.

Die Verordnung finden Sie unter:

→ www.gesetze-im-internet.de/bio-ahvv/



Warum ist die Bio-Zertifizierung interessant für meine Küche?

Wenn Sie die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in Ihrem Speiseangebot gegenüber Ihren Gästen kommunizieren möchten (z. B. auf Ihrem Speiseplan oder Ihrer Website), müssen Sie Ihr Unternehmen zuvor durch eine staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. Die Bedingungen, die die Unternehmen aktuell beachten müssen, sind jedoch nicht länger durch Rechtsregelungen auf Ebene der Europäischen Union, sondern durch eine spezielle nationale Verordnung festgelegt.

Neu ist zudem, dass Sie Ihre Gäste sehr leicht über die Höhe des Bio-Anteils informieren können. Dafür stehen Ihnen die folgenden drei Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze (20 bis 49 Prozent), Silber (50 bis 89 Prozent) und Gold (90 bis 100 Prozent) zur Verfügung:



Sie als Unternehmen ermitteln den Bio-Anteil selbst; Grundlage ist der geldwerte Anteil am Gesamtwareneinkauf. Ihren Wareneinkauf legen Sie dann bei Ihrer zuständigen Öko-Kontrollstelle zur Überprüfung vor. Mit dem Kennzeichen wird Ihr Engagement für Bio-Lebensmittel auf einen Blick sichtbar.

Alle Informationen zur Bio-AHV und dem Bio-AHV-Kennzeichen finden Sie unter:

→ www.bio-ahv.de

Wie komme ich zum Bio-Zertifikat bzw. Bio-AHV-Kennzeichen?

1. Entscheidung für die Bio-Zertifizierung

Wählen Sie die Bio-Zutaten aus, die Sie kennzeichnen möchten, und entscheiden Sie, ob auch der Bio-Anteil ausgezeichnet werden soll.

2. Öko-Kontrollstelle auswählen und Vertrag abschließen

Schließen Sie mit einer für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zugelassenen Öko-Kontrollstelle Ihrer Wahl einen Kontrollvertrag ab. Eine Übersicht der Kontrollstellen finden Sie auf
→ www.oekolandbau.de/oeko-kontrollstellen/

3. Vorbereitung der Zertifizierungsunterlagen

Bereiten Sie die Übersicht der Bio-Zutaten und die erforderlichen Dokumente (z. B. Betriebsbeschreibung und Rechnungen der Lieferanten) für die Überprüfung vor.

4. Vor-Ort-Kontrolle

Die Öko-Kontrollstelle überprüft vor Ort die vorgelegten Dokumente, die korrekte Kennzeichnung der Bio-Zutaten und den Bio-Anteil (falls relevant).

5. Bio-Zertifikat und Auszeichnung mit dem Bio-AHV-Kennzeichen

Sobald die Erstkontrolle erfolgreich abgeschlossen ist, erhalten Sie das Bio-Zertifikat, ggf. mit Auszeichnung des Bio-Anteils in Bronze, Silber oder Gold.



Was hat sich bei der neuen Bio-AHVV im Vergleich zum alten Verfahren geändert?

- **Realitätsnahe Vorgaben:** Vorschriften, die noch zielgenauer der Realität in der Gastronomie entsprechen, und Wegfall verschiedener Dokumentationsanforderungen.
- **Reduzierter Aufwand für zertifizierte Küchen:** in den Bereichen Wareneingangsprüfung, Lager-/Prozestrennung, Aufzeichnungen/Buchführung.
- **Kennzeichnung:** Listung ausgelobter Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse; eine parallele Verwendung der gleichen Zutat von biologisch und nicht-biologisch ist nicht möglich.
- **Auszeichnung:** Auszeichnung des (geldwerten) Bio-Anteils mit dem Bio-AHV-Kennzeichen in Bronze, Silber und Gold möglich.

Ich brauche Unterstützung! Welche Angebote gibt es?

Unterstützung für Küchen durch Beratung

Durch den erhöhten Einsatz von Bio-Lebensmitteln und deren Kennzeichnung in der AHV müssen Betriebsabläufe und -strukturen in Großküchen angepasst werden. Für diese Umstellung können Sie sich auf Basis der „Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus (RIBE-AHV)“ externe Beratung ins Haus holen. Der Umfang der Beratung kann individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden, und Sie erhalten Unterstützung bei Themen wie Mitarbeiterschulungen, handwerklichem Kochen, kreativer Speiseplangestaltung, Kostenkalkulation und nachhaltigem Wareneinkauf.

Weitere Informationen:

→ www.bundesprogramm.de/beratungsforderung-ahv

Unterstützung für die öffentliche AHV

Die Initiative „BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen“ zeigt, wie Politik, Verwaltung, Vergabewesen und Küchenleitungen den Bio-Anteil in öffentlichen Küchen erhöhen können. Bei lokalen und überregionalen Veranstaltungen findet ein Erfahrungsaustausch aller Entscheidungsbefugten statt. Praxisnahe Infomaterialien bieten eine

Hilfestellung, z. B. wie Sie den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Ausschreibungen verankern oder Bio wirtschaftlich einsetzen können.

Weitere Informationen:

→ www.bio-bitte.info



Unterstützung für die Kita- und Schulverpflegung

Die Initiative „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“ bietet Workshops für Verantwortliche in der Verpflegung von Kindertagesstätten und Schulen. Es wird gezeigt, wie Bio-Lebensmittel eingeführt werden können und wie deren Anteil im Ernährungskonzept für Kinder weiter gesteigert werden kann.

Weitere Informationen:

→ www.biokannjeder.de



Weitere Informationen finden Sie hier:

Bio-Zertifizierung für Anwenderinnen und Anwender:

→ www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv/

Bio-Zertifizierung für Verbraucherinnen und Verbraucher:

→ www.bmel.de/faq-bio-ahv

Weiterführende Informationen zu Bio in der AHV:

→ www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/

Mit Bio starten – Infos auf einen Blick:

→ www.oekolandbau.de/bio-einsetzen

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 712 a – Ökologische
Lebensmittelwirtschaft – Allgemeine
und grundsätzliche Angelegenheiten,
Strategien, Förderung; nationale
Eiweißpflanzenstrategie
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin
712a@bmel.bund.de

STAND

November 2023

TEXT

BMEL

GESTALTUNG

Serviceplan Make GmbH & Co. KG, München

BILDNACHWEIS

Titelbild: AnnaStills/stock.adobe.com
Innenseiten: carles/stock.adobe.com, BMEL

DRUCK

MKL Druck GmbH & Co. KG, Ostbevern

**Diese Publikation wird vom BMEL
unentgeltlich abgegeben. Die Publikation
ist nicht zum Verkauf bestimmt. Sie darf
nicht im Rahmen von Wahlwerbung
politischer Parteien oder Gruppen
eingesetzt werden.**

Die Publikation steht auf der
Internetseite des BMEL
zum Herunterladen bereit:
www.bmel.de/publikationen



Weitere Informationen unter

www.bmel.de

✂ @bmel

📷 Lebensministerium

📺 @bmel_bund

