



**Entwicklung eines Standardkontrollprogramms  
mit Leitfaden nach VO (EWG) Nr. 2092/91 für  
Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)  
-SCHLUSSBERICHT -**

**Erstellt von:**

Ökologischer Großküchen Service (ÖGS)  
Galvanistrasse 28, 60486 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 69 977819-13, Fax: +49 69 977819-19  
E-Mail: [carola.strassner@oegs.de](mailto:carola.strassner@oegs.de) Untertitel  
Internet: <http://www.oegs.de>

Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GFRS)  
Prinzenstr. 4, D-37073 Göttingen  
Tel.: +49 551 37075347, Fax: +49 551 58774  
E-Mail: [postmaster@gfrs.de](mailto:postmaster@gfrs.de)  
Internet: <http://www.gfrs.de>

Gefördert vom Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Dieses Dokument ist über <http://forschung.oekolandbau.de> verfügbar.



## **Abschlußbericht**

### **Forschungsprojekt 03OE016**

Entwicklung eines Standardkontrollprogramms  
mit Leitfaden nach VO (EWG) Nr. 2092/91 für  
Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)

#### **Berichtszeitraum:**

01.06.03 – 30.06.04

#### **Zuwendungsempfänger:**

Ökologischer Großküchen Service (ÖGS)  
Rainer Roehl, Anja Erhart & Dr. Carola Strassner GbR  
Ansprechpartnerin: Dr. Carola Strassner

#### **In Zusammenarbeit mit:**

Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS)  
Ansprechpartner: Dr. Jochen Neuendorff

Frankfurt am Main und Göttingen, 31. Juli 2004

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Ziele und Aufgabenstellung des Projekts; Bezug des Vorhabens zum Programm zur Förderung von Forschungs- und Entwicklungsvorhaben sowie von Maßnahmen zum Technologie- und Wissenstransfer im ökologischen Landbau .....</b>
1.1	Ausgangssituation und Ziel des Vorhabens .....
1.2	Bezug des Vorhabens zu den förderpolitischen Zielen .....
1.3	Planung und Ablauf des Projekts .....
1.4	Wissenschaftlicher und technischer Stand, an den angeknüpft wurde .....
<b>2</b>	<b>Voraussichtlicher Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse; Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse für eine Ausdehnung des ökologischen Landbaus; ggf. Angaben zu Erfindungen/Schutzrechten; bisherige und geplante Aktivitäten zur Verbreitung der Ergebnisse .....</b>
2.1	Voraussichtlicher Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse .....
2.2	Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse für eine Ausdehnung des ökologischen Landbaus.....
2.3	Bisherige und geplante Aktivitäten zur Verbreitung der Ergebnisse .....
<b>3</b>	<b>Material und Methoden .....</b>
<b>4</b>	<b>Ergebnisse .....</b>
4.1	Ausführliche Darstellung der wichtigsten Ergebnisse.....
4.1.1	Kategorisierung von Einrichtungen der AHV .....
4.1.2	Ermittlung des Anforderungsprofils nach EG-Öko-Verordnung.....
4.1.3	Ermittlung des Ist-Zustandes in der unternehmensinternen Qualitätssicherung und der Durchführung des externen Kontrollverfahrens.....
4.1.4	Entwicklung und Erprobung angepasster Qualitätssicherungs- und Kontrollkonzepte.....
4.1.5	Entwicklung eines Leitfadens für Großküchen und Gastronomie.....
4.1.6	Kontrolle und Zertifizierung von AHV-Betrieben in anderen Ländern der EU .....
4.1.7	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit .....
4.2	Gegenüberstellung der ursprünglich geplanten zu den tatsächlich erreichten Zielen.....
4.3	Weiterführende Fragestellungen .....
<b>5</b>	<b>Zusammenfassung / Summary .....</b>
<b>6</b>	<b>Literaturverzeichnis .....</b>
<b>A</b>	<b>Anhang</b>
A1	Gutachten von RA Hanspeter Schmidt
A2	Ergebnisprotokoll Expertenworkshop vom 12.03.2004
A3	Ergebnisprotokoll Auslandsbesuche und -befragungen
A4	Standardkontrollkonzept
A5	Leitfaden für Großküchen und Gastronomie

# **1 Ziele und Aufgabenstellung des Projekts, Bezug des Vorhabens zum Programm zur Förderung von Forschungs- und Entwicklungsvorhaben sowie von Maßnahmen zum Technologie- und Wissenstransfer im ökologischen Landbau**

## **1.1 Ausgangssituation und Ziel des Vorhabens**

Der Ausbreitung von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) standen bislang im wesentlichen zwei Hemmnisse im Weg: höhere Produktpreise für Öko-Zutaten und Öko-Rohstoffe im Vergleich zu konventioneller Ware sowie eine mangelhafte Logistik und Belieferungsstruktur.

Mit der Einbeziehung der tierischen Erzeugnisse in den Geltungsbereich der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO) und aus Gründen des Verbraucherschutzes haben sich die für die Durchführung der EG-Öko-Verordnung zuständigen Bundesländer im Februar 2002 darauf verständigt, bei der AHV hinsichtlich der Kontrollpflicht praktische Fortschritte in der Umsetzung zu machen. Vor diesem Hintergrund sind auch die Sanktionsregelungen des am 1. April 2003 in Kraft getretenen Öko-Landbaugesetzes zu sehen.

Zu Beginn des Projektes wurde nur ein geringer Teil der AHV-Betriebe, die Bio-Produkte einsetzen und die Verwendung auf Speiseplänen oder auf Werbematerialien ausloben, nach den Vorgaben der EG-Öko-VO kontrolliert. Meist setzen die nach EG-Öko-VO zertifizierten Betriebe entweder ausschließlich Bio-Zutaten ein oder haben eine bestimmte Menülinie vollständig auf Bio-Qualität umgestellt. Für die Mehrheit der AHV-Betriebe spielen Bio-Produkte dagegen bislang nur eine untergeordnete Rolle. Die Anforderungen der EG-Öko-VO sind kaum bekannt. Informationsmaterialien, die sich an den Abläufen konkreter Betriebstypen der AHV orientieren, liegen nicht vor. Daher war zu befürchten, dass schon allein die Kontrollpflicht AHV-Betriebe vom Einsatz von Bio-Zutaten abhalten wird.

Das Problem verschärfte sich dadurch, dass bei den Kontrollstellen und zuständigen Behörden der Länder der Erfahrungsschatz bei der Inspektion und Zertifizierung von AHV-Betrieben noch gering war. Anfragenden AHV-Betrieben wurden zum Teil sehr unterschiedliche Interpretationen der Kennzeichnungsvorschriften nach Artikel 5 sowie der Mindestkontrollanforderungen nach Anhang III der EG-Öko-VO mitgeteilt, wodurch zusätzliche Verwirrung entstand.

Im Ergebnis war zu erwarten, dass künftig in vielen Fällen eine Auslobung mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau und damit natürlich auch der kosten- und organisationsaufwändige Einsatz von Öko-Zutaten in AHV-Betrieben unterbleiben wird.

Dies widerspricht jedoch eindeutig den Zielsetzungen der EG-Öko-VO, denn mit ihrer Hilfe soll eine Förderung des Ökologischen Landbaus erreicht werden. Das Vertrauen von Verb-

raucherinnen und Verbrauchern soll gestärkt werden und ein lauterer Wettbewerb zwischen den Anbietern sichergestellt werden.

Die Umsetzung der Etikettierungsanforderungen des Artikel 5 und der Mindestkontrollanforderungen des Anhang III der EG-Öko-VO stößt in Einrichtungen der AHV jedoch auf besondere Probleme. Hier ist beispielsweise die Berechnung des Anteils von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zum Zeitpunkt der Verarbeitung zu nennen: Menüs werden in Großküchen oft nach Wunsch des Gastes zusammengestellt. Ein anderes Beispiel sind die Dokumentationsanforderungen der EG-Öko-VO. Ein täglich wechselndes Speisenangebot zieht bei buchstabengetreuer Umsetzung der Vorgaben der Verordnung einen immensen Aufwand für die Dokumentation nach sich. Andererseits gewährleisten diese Aufschriebe keineswegs, dass mögliche Verstöße gegen die EG-Öko-VO durch die Kontrollstellen ermittelt werden können. Wegen des rasch wechselnden Angebotes ist es einfach, eine mit den Vorgaben der EG-Öko-VO konforme Dokumentation anzufertigen, obschon diese nicht der Realität entspricht.

Zusammenfassend galt es also zu bedenken, dass Unternehmen der AHV Öko-Rohstoffe in begrenztem Rahmen und unter engen Kostenrestriktionen einsetzen. Unnötige Barrieren für den Einsatz von Öko-Erzeugnissen sollen vermieden werden. Andererseits gilt es, die Anforderungen der EU-Öko-VO zu erfüllen und den Verbraucherschutz sicher zu stellen.

Im Rahmen des Projektes sollten die Vorgaben der EG-Öko-VO für Einrichtungen der AHV sektorspezifisch interpretiert sowie auf den gesetzlichen Anforderungen basierende Qualitätssicherungskonzepte und externe Kontrollkonzepte in Modellbetrieben entwickelt und in Form eines Leitfadens dargestellt werden. Mit diesem Leitfaden und den die jeweiligen AHV-Betriebe angepassten Inspektionsmodellen soll erreicht werden, dass die betroffenen AHV-Betriebe in das Kontrollverfahren einbezogen werden können, und die Auslobung von Produkten des Ökologischen Landbaus ordnungskonform erfolgt.

## **1.2 Bezug des Vorhabens zu den förderpolitischen Zielen**

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau hat zum Ziel, die Rahmenbedingungen für eine weitere Ausdehnung des ökologischen Landbaus in Deutschland zu verbessern sowie einen Prozess zu seiner Ausdehnung einzuleiten.

Die bestehende Kontroll- und Zertifizierungspflicht von AHV-Unternehmen war zum Beginn des Vorhabens nur den wenigsten Betrieben bekannt. Die bis dahin bekannten Reaktionen auf die Zertifizierungspflicht waren von Unsicherheit und Widerwillen geprägt. Die Begriffe der „Kontrolle“ und der „Zertifizierung“ wurden mit Maßregelung und erheblichen Mehrauf-

wand verbunden. Es bestand die Gefahr, dass viele AHV-Betriebe aus diesen Gründen mit dem Beenden ihres Bio-Engagements reagieren. Dies hätte der sich langsam etablierenden Vertriebsstruktur für Bio-Produkte für AHV-Betriebe dauerhaften Schaden zugefügt.

Mit dem Vorhaben sollen Zertifizierungs- und Kontrollsysteme im Ökologischen Landbau so weiterentwickelt werden, dass diese negativen Effekte so weit wie möglich vermieden werden können (Punkt 3.4.2 „Rechtliche und politische Rahmenbedingungen“ des Programmes zur „Förderung von Forschungs- und Entwicklungsvorhaben sowie von Maßnahmen zum Technologie- und Wissenstransfer im ökologischen Landbau“). Mit einem angepassten und vereinfachten Kontrollkonzept für AHV-Betriebe soll einem solchen Rückgang entgegengewirkt werden. Die neu entstehende Klarheit und Rechtssicherheit soll mittelfristig eine Stabilisierung und langfristig einen deutlichen Ausbau der Bio-Vermarktung im AHV-Markt nach sich ziehen. Die sektorspezifische Interpretation und modellhafte Anwendung angepasster Kontrollmaßnahmen soll die bei verschiedenen Institutionen vorliegenden Erfahrungen bündeln, auswerten und eine Übertragbarkeit gewährleisten (Punkt 3.6 „Wissenstransfer des Programms“).

### **1.3 Planung und Ablauf des Projekts**

#### **I. Ermittlung des Anforderungsprofils nach EG-Öko-VO**

- (i) Sektorspezifische Analyse der Anforderungen der EG-Öko-VO, insbesondere von Artikel 5 (Kennzeichnung) in Verbindung mit Anhang VI (Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe) und von Anhang III (Mindestkontrollanforderungen).
- (ii) Sektorspezifische Interpretation der Anforderungen, insbesondere von Artikel 5 in Verbindung mit Anhang VI und von Anhang III.

#### **II. Kategorisierung von Einrichtungen der AHV**

- (i) Erarbeitung eines Kriterienkataloges für die Einordnung von AHV-Betrieben in Kategorien im Hinblick auf die Durchführung des Kontrollverfahrens gemäss EG-Öko-VO
- (ii) Betrachtung der Kontrollpflichtigkeit von AHV-Betrieben (z.B. Kindertagesstätten)

#### **III. Ermittlung des Ist-Zustandes in der unternehmensinternen Qualitätssicherung und der Durchführung des externen Kontrollverfahrens**

- (i) Ergänzende Erfassung des Ist-Zustandes in Unternehmen der AHV (unternehmensinterne Qualitätssicherung, externes Kontrollverfahren)

Hier sind insbesondere diejenigen Unternehmen von Interesse, die nicht zu 100 % Öko-Zutaten einsetzen, aber ausloben und am Kontrollverfahren gemäss EG-Öko-VO teilnehmen.

- (ii) Befragung von Einrichtungen im benachbarten Ausland zum methodischen Ansatz, den jeweiligen Erfahrungen und den Schwachstellen in der Zertifizierung von Einrichtungen der AHV (z.B. Großbritannien, Belgien, Italien). Die Regelwerke bzw. Erfahrungen der Länder, in denen das Thema derzeit bearbeitet wird oder bearbeitet wurde, werden, soweit möglich, erfasst und in die Betrachtung einbezogen.

#### **IV. Entwicklung und Erprobung angepasster Qualitätssicherungs- und Kontrollkonzepte**

- (i) Identifikation kritischer Kontrollpunkte für die hausinterne Qualitätssicherung von Einrichtungen der AHV nach EG-Öko-VO.
- (ii) Identifikation kritischer Kontrollpunkte für die durch private Kontrollstellen durchzuführende Kontrollmaßnahmen nach EG-Öko-VO.
- (iii) Festlegung eines angepassten Kontrollprogramms nach den Vorgaben der EG-Öko-VO.
- (iv) Durchführung von Probeinspektionen, Auswertung der Ergebnisse und ggf. Anpassung des Kontrollprogramms.
- (v) Abstimmung der Ergebnisse in einem Workshop mit Kontrollstellen, zuständigen Behörden und Vertretern der AHV.

#### **V. Aufbereitung der Ergebnisse**

- (i) Erstellung eines nutzerorientierten Leitfadens (Printversion/CD-ROM)

Für Betriebe der AHV, die Bio-Produkte einsetzen und dies ausloben wollen, wird ein Leitfaden zur Kontrolle und Zertifizierung erstellt. Darin wird Sinn und Ablauf des Kontrollprozesses erläutert. Mit dem Leitfaden bekommt der Verpflegungsverantwortliche einen einfachen Überblick über alle relevanten Aspekte des Verfahrens. Den Leitfaden gibt es als Printversion sowie als CD-ROM.

Für die Kontrollstellen wird ein angepasster Verfahrensablauf für die Durchführung der Kontrollen einschließlich wichtiger kritischer Kontrollpunkte erstellt. Die Dokumentation gibt es als Printversion sowie als CD-ROM.

- (ii) Bereitstellung des Arbeitsergebnisses im PDF-Format zur Einstellung in das zentrale Internetportal Ökologischer Landbau

Der Leitfaden für AHV-Betriebe soll im Internetportal <http://www.oekolandbau.de> als PDF-Dokument eingestellt werden. Der Leitfaden für Kontrollstellen eignet sich nicht für das Internetportal, da die sehr unterschiedlichen Gegebenheiten der AHV-Betriebe eine weitere Anpassung erforderlich machen können.

- (iii) Durchführung einer Schulung für Berater/Multiplikatoren der AHV und für Inspektore zugelassener Kontrollstellen.

Mit der Schulung erhalten die Berater Informationen über Form, Inhalte und Kosten der Kontrollen. Diese können dann an die betreffenden AHV-Betriebe weitergegeben werden. Die Inspektoren der Kontrollstellen werden über die besonderen Kontrollanforderungen (z. B. welches sind kritische Kontrollpunkte) von AHV-Betrieben informiert.

## **VI. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

- (i) Flankierend werden die Akteure des Sektors in Fachzeitschriften sowie über andere relevante Medien (z. B. Internetportale) informiert. Es werden Artikel von den Antragstellern verfasst, verbreitet und mit Fachmedien über Serien verhandelt. Durch eine positive PR sollen vorrangig Angst und Unsicherheit abgebaut und den Einstieg in die Kontrolle und Zertifizierung forciert werden. (Anmerkung: Es werden Beispiele gegeben, wie eine erfolgte Zertifizierung öffentlichkeitswirksam vom AHV-Betrieb genutzt werden kann.)

## **Zeitplan und Verantwortlichkeiten**

Die vorgesehene Laufzeit des Vorhabens betrug neun Monate, und zwar vom 1. Mai 2003 bis zum 31. Januar 2004. Die Ablaufplanung mit den Verantwortlichkeiten der Projektpartner ÖGS und GfRS ist in der nachfolgenden Übersicht dargestellt.

## Übersicht Ablaufplan und Verantwortlichkeiten

Inhalte	Verantwortlich	Zeit
<b>1 Ermittlung des Anforderungsprofils nach EG-Öko-VO</b>	<b>GfRS (ÖGS)</b>	<b>5 - 6/03</b>
1.1 Sektorspezifische Analyse		
1.2 Sektorspezifische Interpretation		
<b>2 Kategorisierung von Einrichtungen der AHV</b>	<b>ÖGS (GfRS)</b>	<b>5 – 6/03</b>
1.1 Erarbeitung eines Kriterienkataloges		
1.2 Betrachtung der Kontrollpflichtigkeit (Rechtsgutachten)		
<b>Meilenstein 1 – Anforderungsprofil und AHV-Betriebstypen</b>		<b>30.06.03</b>
<b>3 Ermittlung des Ist-Zustandes</b>	<b>ÖGS/GfRS</b>	<b>7 – 8/03</b>
3.1 Ergänzende Befragung von Unternehmen der AHV		
3.2 Befragung von Einrichtungen im benachbarten Ausland		
<b>4 Entwicklung und Erprobung angepasster Qualitätssicherungs- und Kontrollkonzepte</b>	<b>GfRS/ÖGS</b>	<b>8 – 11/03</b>
4.1 Identifikation kritischer Kontrollpunkte (hausinterne Qualitätssicherung)		
4.2 Identifikation kritischer Kontrollpunkte (externes Kontrollverfahren)		
4.3 Festlegung eines angepassten Kontrollprogramms		
4.4.1 Durchführung von Probeinspektionen (min. 10 Betriebe)		
4.4.2 Auswertung der Ergebnisse und ggf. Anpassung des Kontrollprogramms		
4.5 Workshop		
<b>Meilenstein 2 – Angepasstes und abgestimmtes Kontrollprogramm</b>		<b>30.11.03</b>
<b>5 Aufbereitung der Ergebnisse</b>	<b>ÖGS/GfRS</b>	<b>12/03 – 1/04</b>
5.1 Erstellung eines nutzerorientierten Leitfadens		
5.2 Bereitstellung des Arbeitsergebnisses für <a href="http://www.oekolandbau.de">www.oekolandbau.de</a>		
5.3 Durchführungen einer Schulung für AHV-Berater/Multiplikatoren bzw. Inspektoren		
<b>6 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit</b>	<b>ÖGS/GfRS</b>	<b>5/03 – 1/04</b>
<b>Meilenstein 3 – Abschlußbericht</b>		<b>31.01.04</b>

Die Meilensteine bei Auftragserteilung im April 2003 waren:

**Meilenstein 1 30. Juni 2003**

Ergebnis: Eine sektorspezifische Analyse und Interpretation der EG-Öko-VO liegen vor. Ein Kriterienkatalog für die Kategorisierung von Einrichtungen der AHV wurde erarbeitet.

**Meilenstein 2 30. November 2003**

Ergebnis: Ein angepasstes und mit Wirtschaftsbeteiligten, privaten Kontrollstellen und zuständigen Behörden abgestimmtes Kontrollprogramm liegt vor. Das Kontrollprogramm wurde in der Praxis erprobt.

**Meilenstein 3 31. Januar 2004**

Leitfaden und Standardkontrollprogramm sowie Abschlußbericht sind erstellt und für die Zielgruppen bereitgestellt.

#### **1.4 Wissenschaftlicher und technischer Stand, an den angeknüpft wurde**

Die EG-Öko-VO beinhaltet die Rechtsgrundlagen für die Kennzeichnung, die Aufbereitung und die Kontrolle in AHV-Betrieben, die unter Bezugnahme auf den Ökologischen Landbau ausloben ([http://europa.eu.int/eur-lex/de/lif/dat/1991/de\\_391R2092.html](http://europa.eu.int/eur-lex/de/lif/dat/1991/de_391R2092.html)).

Die nach der EG-Öko-VO vorgesehenen Kontrollen werden durch private Kontrollstellen durchgeführt, die ihrerseits von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zugelassen und von den zuständigen Behörden in den verschiedenen Bundesländern überwacht werden. Die Überwachungsbehörden haben im Rahmen einer Arbeitsgemeinschaft, der Länder-Arbeitsgemeinschaft zur Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau (LÖK), interne Verwaltungsvorgaben für die Durchführung des Kontrollsystems und -verfahrens vereinbart („Leitlinien zum Kontrollsystem“).

Mit der Einführung des Biosiegels in Deutschland wurden gesetzliche Regelungen erlassen, die unter anderem Vorgaben gegen eine missbräuchliche Verwendung enthalten (Öko-Kennzeichen-Gesetz, <http://www.verbraucherministerium.de/landwirtschaft/oekolog-landbau/gesetzentwurf-oeko-kennzeichen.htm> vom 10. Dezember 2001; Öko-Kennzeichen-VO <http://www.verbraucherministerium.de/landwirtschaft/oekolog-landbau/oeko-kennzeichen-vo.pdf> vom 6. Februar 2002).

Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau ist vom ÖGS eine Studie im Themenbereich F 9.7 „Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen und politischer Handlungsbedarf“ erstellt worden. Ziel der Studie war die Klärung der rechtlichen Situation

und der sich daraus ergebenden Konsequenzen für AHV-Betriebe hinsichtlich der Verwendung und Auslobung ökologisch erzeugter Produkte und Gerichte. Die Studie ist eine Grundlage für das hier beschriebene Vorhaben und hatte im wesentlichen folgende Ergebnisse:

- Die Struktur und das Angebot des Außer-Haus-Verpflegungsmarktes in Deutschland ist sehr heterogen und fragmentiert. Der sektorale Umsatz betrug 2001 etwa 80 Mrd. EUR.
- Ökologisch erzeugte Produkte werden zu allen Tagesmahlzeiten angeboten. Die Form des Angebotes reicht von der Umstellung einzelner Produkte, über Öko-Tage, -Wochen, -Menüs oder komplette Öko-Linien bis hin zur weitgehenden bis vollständigen Umstellung des Einkaufs. Die wenigsten AHV-Betriebe mit Bio-Verwendung werden bislang nach der EG-Öko-VO kontrolliert bzw. sind zertifiziert. Nur wenigen Betrieben ist die Kontrollpflicht bekannt.
- Es inspizieren nur sieben der insgesamt zwanzig deutschen Kontrollstellen AHV-Betriebe. Mehrheitlich besteht keine praktische Erfahrung mit diesem Bereich.
- Die Kontrollstellen mit AHV-Erfahrung orientieren sich am Standardkatalog für Verarbeitungsbetriebe (B-Kontrolle). Nach Ansicht dieser Kontrollstellen lassen sich gegenüber anderen Verarbeitungsbetrieben vier Hauptunterschiede feststellen: AHV-Betriebe arbeiten oftmals nicht mit festen Rezepturen. Die Kennzeichnung erfolgt nicht am Produkt selbst. Es bestehen z.T. erhebliche quantitative und/oder qualitative Beschaffungsprobleme (z.B. GV-taugliche Gebindegrößen), so dass die Kontinuität eines Einsatzes von Bio-Rohstoffen nicht gewährleistet ist. Eine detaillierte Warenflusskontrolle ist nur mit sehr hohem Aufwand möglich.
- Die befragten AHV-Betriebe nennen hinsichtlich der Kontrolle ähnliche Problembereiche wie die Kontrollstellen. Demnach bestehen Unterschiede zwischen AHV-Betrieben und anderen Verarbeitungsbetrieben insbesondere in den fehlenden festen Rezepturen sowie der schwierigeren Dokumentation (Warenausgang, Warenflusskontrolle).
- Nach einem Rechtsgutachten von RA Hanspeter Schmidt müssen sich alle AHV-Betriebe dem Kontrollverfahren der EU-Öko-Verordnung unterstellen, wenn sie Bio-Produkte einsetzen und die Verwendung kennzeichnen. Die Vorgaben der Verordnung hinsichtlich der Kennzeichnungs-, Produktions- und Kontrollbedingungen dürfen nicht strenger ausgelegt werden als dies zur Erreichung der Verbraucherschutzziele notwendig ist. Deshalb seien angemessene und praktisch wirksame Kontrollkonzepte zu entwickeln.

- Im Rahmen einer nicht-öffentlichen Anhörung mit Vertretern der Kontrollbehörden, der Kontrollstellen, von AHV-Betrieben und mit anderen Experten wurde Konsens darüber erzielt, dass sich alle Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, die Erzeugnisse mit einem Hinweis auf die Herkunft der Zutaten aus ökologischem Landbau versehen, dem Kontrollsystem der EU-Öko-Verordnung unterstellen müssen. Kein Konsens ergab sich bei der Fragestellung, in welcher Form eine korrekte und angemessene Auslobung und Kennzeichnung erfolgen darf.

In Großbritannien gibt es von Seiten des Anbauverbandes Soil Association ein privatrechtliches Zertifizierungsregelwerk für AHV-Betriebe, die Bio-Produkte einsetzen und ausloben. Da hier Widersprüche zur Anwendbarkeit der EG-Öko-VO entstanden sind, wurde aktuell ein Gutachten vom zuständigen Ministerium in Auftrag gegeben. In Belgien wird derzeit ein Gutachten zum Thema Kontrolle und Zertifizierung von Betrieben der AHV fertig gestellt, da die dortige, sehr strenge Auslegung der EU-Öko-VO markthemmend wirkt. In Italien wird von kommunaler Seite die Verwendung von Bio-Produkten in der Kinderverpflegung gefördert. Die jeweiligen Betriebe werden als nicht kontrollpflichtig betrachtet.

Das Vorhaben war nicht Gegenstand anderweitiger Untersuchungen und/oder Schutzrechten und Schutzrechtsanmeldungen, die einer späteren Ergebnisverwertung entgegenstehen können.

## **2 Voraussichtlicher Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse; Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse für eine Ausdehnung des ökologischen Landbaus; ggf. Angaben zu Erfindungen/Schutzrechten; bisherige und geplante Aktivitäten zur Verbreitung der Ergebnisse**

### **2.1 Voraussichtlicher Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse**

#### **Nutzen für Betriebe der AHV**

Für Betriebe der AHV wird nicht nur Klarheit über die Durchführung der Kontrollen nach EG-Öko-VO geschaffen, sondern auch die organisatorischen und finanziellen Konsequenzen quantifizierbar gemacht. Damit wird eine wesentliche Hürde für die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel abgebaut.

#### **Nutzen für Berater und Multiplikatoren (z.B. Bio-Zulieferer)**

Berater und Lieferanten können ihre Beratungs- und Serviceleistungen durch das Thema „Bio mit Zertifikat“ erweitern. Lieferanten profitieren durch die geschaffene Klarheit für die Küchen, denn die Unsicherheit hinsichtlich der organisatorischen und finanziellen Konsequenzen der Bio-Zertifizierung hat dazu geführt, dass die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel oder zumindest die Kennzeichnung des Bio-Angebotes von vielen Küchen ausgesetzt wurde.

#### **Nutzen für Kontrollstellen**

Das erstellte Regelwerk und der damit verbundene Leitfaden gewährleisten, dass das Kontrollverfahren harmonisiert durchgeführt wird. Die in Deutschland tätigen Kontrollstellen können auf das angepasste Kontrollregelwerk zurückgreifen. Die fachkundige Auskunft in Detailfragen kann von Kontrollstellen selbst übernommen werden („Back to business“).

### **2.2 Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse für eine Ausdehnung des ökologischen Landbaus**

Mit der Entwicklung angepasster Kontrollkonzepte für Unternehmen der AHV wird zum einen Klarheit geschaffen hinsichtlich rechtlicher, organisatorischer und finanzieller Auswirkungen der Umsetzung des EG-Öko-VO. Zum anderen werden die besonderen Rahmenbedingungen von Großküchen und Restaurants berücksichtigt. Beide Aspekte lassen erwarten, dass AHV-Betriebe ihre aufgrund der Zertifizierungspflicht entstehende Kaufzurückhaltung in Bezug auf ökologisch erzeugte Lebensmittel wieder aufgeben. Dies spielt für die Ausweitung des ökologischen Landbaus in Deutschland eine wichtige Rolle, denn zum einen wächst die Bedeutung des Außer-Haus-Marktes für den Lebensmittelkonsum kontinuierlich an und zum

anderen können über Großküchen und Restaurants viele Verbraucher erreicht werden, die sonst keine Bio-Lebensmittel kaufen.

### **2.3 Bisherige und geplante Aktivitäten zur Verbreitung der Ergebnisse**

Direkte Zielgruppe des Projektes sind Einrichtungen der AHV, staatlich zugelassene Kontrollstellen, die Überwachungsbehörden der Länder sowie die BLE und das BMVEL. Die Verteilung der Arbeitsergebnisse an die Kontrollstellen soll über deren berufsständische Vertretungen AgK und KdK, an die zuständigen Behörden über die LÖK, an Berater und Multiplikatoren über das Beraternetzwerk des ÖGS erfolgen. Betriebe der AHV sollen über das Beraternetzwerk des ÖGS sowie über die Info-Kampagne „C8“, sofern diese in 2004 weitergeführt wird, bzw. über AHV-relevante BÖL-Maßnahmen, sofern diese in 2004 weitergeführt werden, informiert werden.

## **3 Material und Methoden**

### **■ Rechtsgutachten zur Betrachtung der Kontrollpflichtigkeit**

Mit einem Rechtsgutachten (siehe Anhang A1) wurden insbesondere die Fragestellungen diskutiert, welche AHV-Einrichtungen einer Kontrollpflicht unterliegen und welche Auslobungsvarianten möglich sind.

### **■ Expertengespräche und Expertenworkshops**

Gespräche wurden mit Vertretern von Küchen, Kontrollstellen und Länderbehörden geführt. Darüber hinaus wurde ein Workshop mit Vertretern von BMVEL, BLE, Länderbehörden und Kontrollstellen (siehe Anhang A2) sowie ein Workshop mit Beratungskräften und Inspektoren durchgeführt. Das Rechtsgutachten ist in Abstimmung mit der BLE nicht zur Veröffentlichung im Forschungsportal vorgesehen.

### **■ Praktische Erprobung in Modellbetrieben**

Anhand von 10 Modellbetrieben, die den gesamten AHV-Markt repräsentieren, wurden die in Anlehnung an die Inhalte der EG-Öko-Verordnung erarbeiteten Kontrollkonzepte erprobt und wo notwendig angepasst. Ergebnis ist ein umfassendes Standardkontrollprogramm (siehe Anhang A4) sowie ein praxisorientierter Küchenleitfaden (siehe Anhang A5).

## **4 Ergebnisse**

### **4.1 Ausführliche Darstellung der wichtigsten Ergebnisse**

#### **4.1.1 Kategorisierung von Einrichtungen der AHV**

Der Außer-Haus-Markt ist stark fragmentiert und unterliegt einem fortlaufenden Wandel. Während die Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Betriebskantinen, Mensen, Krankenhäuser), der klassischen Gastronomie und der Hotellerie in ihrer Marktbedeutung eher stagnieren, wächst die Bedeutung der Marken-, System- und Handelsgastronomie sowie der Teilbereiche Vending (Automatenverpflegung) und Event-Catering.

Die nachfolgende Einteilung des Außer-Haus-Marktes in verschiedene Kategorien hat den Zweck, die unterschiedlichen Anforderungen und Bedürfnisse der verschiedenen Betriebsformen und -typen hinsichtlich der Durchführung des Kontrollverfahrens gemäß EG-Öko-VO angemessen zu berücksichtigen. Der Markt der Außer-Haus-Verpflegung wird üblicherweise in drei Segmente gegliedert:

##### **■ Betriebs- und Sozialverpflegung (Klassische Gemeinschaftsverpflegung)**

Dazu gehören z. B. Betriebskantinen, Kliniken und Heime, Studentenwerke, Justizvollzugsanstalten, Kindertagesstätten. Wichtige Kennzeichen sind eine weitgehend konstante Gästestruktur, ein täglich wechselndes Speisenangebot sowie eine Subventionierung der Essenspreise. Neben der zielgruppenorientierten Einteilung ist zu unterscheiden, ob die betreffende Einrichtung eigen- oder fremdbewirtschaftet ist. Die Fremdbewirtschaftung kann durch einen Pächter oder durch ein überregional tätiges Catering-Unternehmen erfolgen.

##### **■ Gastronomie und Hotellerie**

Dazu gehören z. B. klassische Hotels, Hotel Garni, Einzelrestaurants, Imbissbuden, Party-service. Im Gegensatz zur Gemeinschaftsverpflegung wechseln die Gäste in der Regel täglich, während das Speisenangebot eher konstant bleibt. Subventioniert wird das Essen nicht.

##### **■ Marken- und Systemgastronomie**

Dazu gehören z. B. Handelsgastronomie, Markengastronomie und Verkehrsgastronomie. Wichtige Kennzeichen sind klar strukturierte Konzepte mit zentralisiertem Einkauf und standardisiertem Speisenangebot. Auch hier bleibt das Speisenangebot weitgehend konstant, während die Gäste in der Regel täglich wechseln. Subventioniert wird das Essen nicht.

Im Hinblick auf die Durchführung des Kontrollverfahrens gemäß EG-Öko-VO kommt der Organisationsstruktur eines AHV-Unternehmens eine besondere Bedeutung zu. Neben der

Rechtsform betrifft dies insbesondere den Einkauf (zentral oder dezentral). Folgende Einteilung bietet sich an:

- 1. Unternehmen mit einer Küche/einem Lager an einem Standort**  
z. B. einzelne Betriebskantinen, Krankenhausküchen oder Restaurants.
- 2. Unternehmen mit mehreren Küchen/Lagern/Ausgabestellen an einem Standort**  
z. B. Studentenwerke mit Mensa, Cafeteria, Restaurant oder Betriebskantinen mit mehreren Restaurants an einem Standort.
- 3. Unternehmen mit mehreren Küchen/Lagern/Ausgaben an mehreren Standorten**  
z. B. Catering-Unternehmen, Hotelketten, Einrichtungen der System-Gastronomie.
- 4. Unternehmen mit wechselnden bzw. mobilen Standorten**  
z. B. Veranstaltungs-Catering, Partyservice, Festivals, Messen.

Neben Zielgruppe und Organisationsform gilt es den Abverkauf der Speisen und die verschiedenen Varianten des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel zu betrachten. War es in der Gemeinschaftsverpflegung früher üblich, ein komplettes Gericht auf einem Teller oder ein komplettes Menü auf einem Tablett anzubieten, hat sich in den letzten Jahren zunehmend das sog. Free-Flow-System durchgesetzt. Dem Gast werden an verschiedenen Verpflegungsstationen einzelne Speisekomponenten angeboten. Die Zusammenstellung des Essens erfolgt individuell durch den Gast. Die Komponenten sind mengenmäßig entweder fest definiert oder frei wählbar und ggf. per Waage abzurechnen (Buffetsystem). Dadurch ist es für die Küche bzw. für das Verpflegungsunternehmen nur noch bedingt möglich, die Abverkaufsmengen zu messen.

Öko-Produkte werden in Unternehmen der AHV in unterschiedlichen Varianten eingesetzt, wobei häufig auch in einem Betrieb unterschiedliche Varianten gemischt werden:

1. Umstellung einzelner Erzeugnisse (z. B. Kartoffeln oder Rindfleisch) auf Bio-Qualität.
2. Angebot einzelner Bio-Komponenten (z. B. Beilagen).
3. Angebot von kompletten Bio-Speisen bzw. Bio-Menüs (z. B. Bio-Linie).
4. Nicht-standardisierter Einsatz von Bio-Produkten (saison- und qualitätsabhängig).
5. Durchführung von Bio-Aktionswochen
6. Vollständiger Bio-Einkauf.

#### **4.1.2 Ermittlung des Anforderungsprofils nach EG-Öko-Verordnung**

Die „Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“ (EG-Öko-VO) dient dem Schutz von Verbraucherinnen und Verbrauchern vor Täuschung und zur Sicherstellung eines lautereren Wettbewerbs zwischen den Anbietern von Öko-Produkten. So soll eine Profilierung der Öko-Erzeugung und eine Nachfragesteigerung für ökologisch erzeugte Lebensmittel erreicht werden.

Die EG-Öko-Verordnung enthält keine spezifischen Regelungen für Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung. Die bislang geltenden gesetzlichen Vorgaben der EG-Öko-VO können jedoch auch auf solche Unternehmen angewandt werden. Nachfolgend wird dargestellt, wie sie mit einem "angepassten Standardkontrollprogramm" nach den geltenden gesetzlichen Vorgaben überprüft werden können. Die vorgenannten Zielsetzungen der EG-Öko-VO sind hierbei die Grundlage für die Auslegung und die Interpretation der EG-Öko-Verordnung.

##### **■ Sektorspezifische Analyse**

Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV), in denen Erzeugnisse unter Bezugnahme auf den Ökologischen Landbau Käuferinnen und Käufern angeboten werden, fallen unter den Anwendungsbereich der EG-Öko-VO. Dies ist durch Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung begründet. In den Unternehmen findet bei der Zubereitung der Speisen eine „Aufbereitung“ (Artikel 4 Nr. 3 der EG-Öko-VO) statt. Die Erzeugnisse werden mit dem Ziel der "Vermarktung" (vgl. Artikel 4 Nr. 4 der EG-Öko-VO) zubereitet und mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau versehen.

##### **■ Anwendbarkeit der EG-Öko-Verordnung**

Zunächst gilt es bei Anfragen für Öko-Kontrollstellen und zuständige Behörden zu entscheiden, ob im betreffenden AHV-Unternehmen Erzeugnisse mit Hinweisen auf den Ökologischen Landbau gekennzeichnet werden und Käuferinnen sowie Käufer in Erscheinung treten. Wenn Öko-Zutaten verwendet werden, aber keine Auslobung durch das Unternehmen selbst erfolgt, unterliegt der betreffende Gastronomiebetrieb bzw. die jeweilige Großküche nicht den Rechtsvorschriften der EG-Öko-VO. Ungeklärt ist derzeit noch, wie dann zu verfahren ist, wenn "Dritte", z.B. ein Umwelt- und Naturschutzverband, auf die Öko-Qualität der Speisen eines Unternehmens der AHV hinweisen.

Die EG-Öko-VO ist zudem dort nicht relevant, wo es keine „Käufer“ im Sinne des Artikels 2 der EG-Öko-VO gibt und wo keine "Vermarktung" stattfindet. Wichtig sind in diesem Zusam-

menhang die Wahlmöglichkeiten der "Käuferinnen und Käufer": So gilt die EG-Öko-VO für Kindertagesstätten, in denen mittags in der hauseigenen Küche für die Kinder nur ein Öko-Gericht zubereitet wird, nicht. Die Kinder können nicht wählen, sie sind keine "Käufer" im Sinne der EG-Öko-Verordnung. Anders sieht die Situation dann aus, wenn die Öko-Menüs von einem Catering-Unternehmen an die Kindertagesstätte angeliefert werden würden. Die Kindertagesstätten können zwischen den Angeboten verschiedener Catering-Unternehmen wählen und sind die „Käufer“ im Sinne der EG-Öko-Verordnung. Das betreffende Catering-Unternehmen muss am Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-VO teilnehmen.

Schließlich wird auch dort keine Kontrollpflicht ausgelöst, wo der Ausschank aus der etikettierten Flasche oder die Entnahme aus der etikettierten Müslipackung direkt vor den Augen der Verbraucherin bzw. des Verbrauchers vorgenommen wird.

### ■ **Relevante Rechtsvorschriften der EG-Öko-Verordnung**

Wenn die EG-Öko-VO anwendbar ist, sind für die Kennzeichnung der Speisen und Getränke in Großküchen und Gastronomie die Etikettierungsvorschriften des Artikels 5 der EG-Öko-VO maßgeblich. Für die hausinterne Qualitätssicherung und für die Überprüfung durch unabhängige Dritte, die Öko-Kontrollstellen, gelten die Rechtsvorschriften des Artikel 8 Absatz 1 sowie die des Artikel 9 Absatz 7 in Verbindung mit den „Mindestkontrollanforderungen“ des Anhang III „Allgemeine Vorschriften“ und der „Speziellen Vorschriften“, Teil B der EG-Öko-Verordnung.

### ■ **Sektorspezifische Interpretation**

Zu den verschiedenen Kennzeichnungsmöglichkeiten von Erzeugnissen des Ökologischen Landbaus in Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung wurde ein Rechtsgutachten (Anlage 1) erstellt. Aus diesem Gutachten ergibt sich, dass eine Kennzeichnung von Öko-Menüs, von aus Verbrauchersicht abgrenzbaren Menükomponenten und Verweise auf die Herkunft der Agrarerzeugnisse aus ökologischem Landbau ("allgemeine Bewerbung", z.B. alle unsere Kartoffeln stammen aus Ökologischem Landbau) möglich sind.

Nach Artikel 8 Abs. 1 der EG-Öko-Verordnung ist jedes Unternehmen, das mit dem Ziel der Vermarktung Erzeugnisse gemäß Artikel 1 aufbereitet und kennzeichnet, verpflichtet, am gemeinschaftsrechtlichen Kontrollverfahren teilzunehmen. Catering-Unternehmen und Systemgastronomie betreiben oft mehrere Kantinen bei zentraler Steuerung des Einkaufs und Vorgabe der Kennzeichnung. In diesem Fall wird das Unternehmen über die jeweilige Öko-Kontrollstelle bei derjenigen zuständigen Behörde angemeldet, die für den Sitz des AHV-Unternehmens zuständig ist. Wenn die Auslobung zentral vorgegeben wird, die Lieferanten-

freigabe und/oder der Zutaten-Einkauf zentral erfolgen und der Warenfluss sowohl in der Zentrale als auch in den einzelnen Outlets klar nachvollziehbar ist, kann sich die Häufigkeit der Überprüfung nach den Vorgaben des Leitfadens des IAF zur Multisite-Zertifizierung richten. Anders sieht die Situation aus, wenn die einzelnen Kantinen jeweils über eine eigene juristische Person verfügen - in diesem Fall werden individuelle Vertragsabschlüsse und Einzelinspektionen notwendig werden.

Zu einer vollständigen Betriebsbeschreibung gehören Angaben zur Art der Auslobung (Menüs, Menükomponenten oder allgemeine Produktauslobung, ggf. Verweis auf eine Webpage), ggf. eine Liste der Betriebsstätten, eine Liste des verantwortlichen Personals, ein Warenflussdiagramm sowie Angaben zur verfügbaren Dokumentation. Generell sollten Unternehmen der AHV die "Maßnahmen" nach Anhang III "Allgemeine Vorschriften" Nr. 3 festlegen, mit denen sie die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung garantieren wollen. Dies kann beispielsweise ein vollständiger Austausch einer bestimmten konventionellen Zutat gegen eine Öko-Zutat sein. Wesentliche Änderungen der Betriebsbeschreibung wie zum Beispiel die Eröffnung neuer Kantinen oder Änderungen des verantwortlichen Personals müssen der Öko-Kontrollstelle mitgeteilt werden. Eine wöchentliche Mitteilung wechselnder Speisekarten ist dagegen in der Regel nicht erforderlich.

Kontrollbesuche sollten mit Ausnahme der ersten Inspektion grundsätzlich unangekündigt durchgeführt werden, da die Unternehmen Frischeprodukte anbieten und die Möglichkeiten einer Prüfung auf Dokumentenbasis oftmals eingeschränkt sind. Dies gilt beispielsweise für das "Free-flow-System". Bei diesem System werden dem Gast an verschiedenen Verpflegungsstationen einzelne Speisenkomponenten angeboten. Die Zusammenstellung des Essens erfolgt individuell durch den Gast. Die Komponenten sind mengenmäßig entweder fest definiert oder frei wählbar und ggf. per Waage abzurechnen (Büffetsystem). Dadurch ist es für die Küche bzw. für das Verpflegungsunternehmen nur noch bedingt möglich, die Abverkaufsmengen zu messen.

Ein wichtiger "kritischer Kontrollpunkt" ist der Wareneingang. Die Wareneingangsprüfung muss organisatorisch sinnvoll gelöst sein und das hierfür verantwortliche Personal entsprechend geschult sein. Checklisten zur Lieferantenfreigabe und zur Wareneingangsprüfung können der Materialsammlung "Unternehmensinterne Qualitätssicherung zur Umsetzung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den Ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel" des Projektes 02OE215 entnommen werden.

Bei der Trennung im Lager und in der Küche können angepasste, sachgerechte und nachvollziehbare Lösungen gefunden werden. So ist es sicher meist nicht erforderlich, für Öko-

Zutaten separate Lagerräume zu nutzen. Allerdings müssen die gelagerten Öko-Zutaten anforderungsgemäß etikettiert sein. Zur besseren Unterscheidbarkeit können auch verschiedenfarbige Behälter verwendet werden. Wichtig ist, dass das Personal ausreichend geschult ist und mit den für eine anforderungsgemäße Kennzeichnung erforderlichen Kennzeichnungselementen (Öko-Hinweis, Code-Nummer) vertraut ist.

Wenn es zu Verstößen kommt, wird bei Unternehmen der AHV eine Sanktionierung nach Artikel 9 Absatz 9 a) bzw. Artikel 10 Absatz 3 a) (Entfernung des Öko-Hinweises von der Partie) kaum Anwendung finden können, da das betroffene Agrarerzeugnis oftmals bereits vermarktet sein wird. Bei gravierenden Abweichungen sollten daher kurzfristig kostenpflichtige Zusatzinspektionen anberaumt und erforderlichenfalls das Instrumentarium nach § 11 und 12 des Öko-Landbaugesetzes (ÖLG) genutzt werden.

Für die Belange des Kontrollverfahrens nach EG-Öko-VO sind die juristische Struktur und die Organisationsstruktur des betreffenden AHV-Unternehmens von besonderer Bedeutung. Bei Aufnahme des Kontrollverfahrens gemäß EG-Öko-VO wird zwischen dem kontrollpflichtigen Unternehmen der AHV und der Öko-Kontrollstelle ein Kontrollvertrag geschlossen. Dieser Vertrag gilt für alle Betriebsstätten des betreffenden AHV-Unternehmens.

Beim Studentenwerk werden also durch den Vertragsabschluss alle Mensen und Cafeterien erfasst, in denen Ökospeisen und – getränke angeboten werden. Sie alle unterliegen dann der Kontrolle der beauftragten Öko-Kontrollstelle. Auch beim Catering-Unternehmen werden alle Betriebsrestaurants in eine einzige Kontrollbeauftragung einbezogen, sofern diese Betriebsstätten nicht über eine eigenständige juristische Person verfügen.

Wenn unterschiedliche Betriebsstätten durch nur eine juristische Person betrieben werden, die Auslobung einheitlichen Kriterien entspricht und der Einkauf zentral gesteuert wird, bietet es sich für die jeweilige Öko-Kontrollstelle zudem an, ein stichprobenartiges Verfahren unangekündigter Inspektionsbesuche anzuwenden. Die Quote wird grundsätzlich nach den Vorgaben des IAF-Guide zur Multisite-Zertifizierung festgelegt.

#### **4.1.3 Ermittlung des Ist-Zustandes in der unternehmensinternen Qualitätssicherung und der Durchführung des externen Kontrollverfahrens**

##### **Bio-Einsatz in Unternehmen der AHV**

Die besonderen Belange der AHV wurden im Rahmen einer Befragung von Kontrollstellen und Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung ermittelt. Ferner wurden die Ergebnisse aus verschiedenen Gesprächsrunden, beispielsweise im Rahmen des „Öko-Round-Table“ des

„Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)“ und mit dem „Deutschen Studentenwerk“, einbezogen.

Der Umfang des Einsatzes von Öko-Produkten in den Unternehmen der AHV ist sehr unterschiedlich. Oft werden nur wenige Erzeugnisse mit Öko-Hinweis ausgelobt, so zum Beispiel Fleisch und Eier im Rahmen des Frühstückbuffets oder einzelne Getränke, die sich im Ausschank befinden. Diese Unternehmen, die sich häufig noch in der Anfangsphase eines Öko-Einsatzes befinden, sind durch die "Kontrollpflicht" besonders betroffen, da die Kosten der Zertifizierung zum Öko-Zutatoreinsatz in keiner plausiblen Relation stehen. In solchen Fällen ist damit zu rechnen, dass die Öko-Auslobung künftig unterbleiben wird.

### **Kennzeichnung von Erzeugnissen des Ökologischen Landbaus**

Großküchen und Gastronomen kennzeichnen ihre Öko-Erzeugnisse über den Speiseplan bzw. die Speisekarte und über produktbegleitendes Werbematerial (Folder, Aushänge, Webpage im Internet).

Hierbei handelt es sich nur selten um Öko-Speisen, die vollständig aus Öko-Zutaten zubereitet werden. Sehr viel verbreiteter ist die Auslobung von "Komponenten". In der Praxis werden oft "Sternchensysteme", über die einzelne Komponenten mit Öko-Hinweis versehen werden, verwendet. Auch eine Auslobung im Bereich der Zusatzstoffliste kommt vor. Bei Buffets werden Schildchen und Tischaufsteller mit Bio-Hinweis verwendet. Schließlich wird auch auf der Speisekarte auf die Öko-Herkunft einzelner Komponenten hingewiesen.

Auch die "allgemeine Bewerbung" auf Tafeln, Postern oder auf Internetseiten ist in der Praxis oft anzutreffen. Hier nutzen die Unternehmen der AHV auch Werbematerialien, die im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau oder im Rahmen von Kampagnen der Bundesländer (z.B. "*Natur auf dem Teller*") bereitgestellt werden.

### **Unternehmensinterne Qualitätssicherung**

Der Stand der hausinternen Qualitätssicherung bei Unternehmen der AHV ist sehr unterschiedlich. Bei Gastronomie und Hotellerie sind neben den obligatorischen HACCP-Konzepten eher selten weitere Qualitätsmanagementsysteme eingerichtet. Dann, wenn es sich um Einrichtungen der Betriebs- und Sozialverpflegung oder um Systemgastronomie handelt, können auch Zertifizierungen nach DIN ISO 9001 oder ISO 14000 vorliegen. Oftmals sind in diesen Unternehmen funktionsfähige Qualitätsmanagementsysteme vorzufinden, in die die Kontrollanforderungen nach der EG-Öko-VO integriert werden können.

Ein funktionsfähiges System zur Wareneingangsprüfung ist in vielen Unternehmen der AHV implementiert. Es kann einfach um die erforderlichen Parameter nach der EG-Öko-VO erweitert werden.

Kalkulationen und Standardeinsatzmengen werden in Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie regelmäßig dokumentiert und können dann zur Durchführung einer Warenflussberechnung herangezogen werden. Die Abverkaufsmengen können in bei fast allen AHV-Unternehmen über buchführende Kassensysteme festgehalten werden. Problematisch ist jedoch das "Free-Flow-System", bei dem der Warenfluss lediglich näherungsweise überschlagen werden kann.

### **Durchführung des Kontrollverfahrens durch die Öko-Kontrollstellen**

Die Öko-Kontrollstellen führten das Kontrollverfahren in Unternehmen der AHV analog zum Verfahren bei Verarbeitungsunternehmen durch. Besondere Informationsmaterialien und Inspektionsformulare lagen bei den befragten Öko-Kontrollstellen noch nicht vor. Als besonders problematisch wurde von den Öko-Kontrollstellen die Frage, in welcher Form in den Unternehmen ausgelobt werden darf, erachtet. Die Öko-Kontrollstellen wiesen darauf hin, dass für AHV-Unternehmen Lösungen für die Kennzeichnung entwickelt werden müssen, die in der Praxis umsetzbar sind und auch hinsichtlich der Kontrolleffizienz sinnvoll erscheinen. So ist ein vollständiger Austausch einzelner Öko-Komponenten, auf den im Rahmen der allgemeinen Produktbewerbung hingewiesen wird (z.B. "wir verwenden nur BIOLAND-Gemüse"), wesentlich einfacher prüfbar als eine "Parallelproduktion". Die Frage der Kennzeichnungs- und Auslobungsmöglichkeiten wurde daher im Rahmen eines Rechtsgutachtens im Rahmen dieses Vorhabens detailliert analysiert und am 12. März im Rahmen eines Fachseminars mit den zuständigen Behörden der Länder und den Öko-Kontrollstellen abgestimmt. Ergebnis: die Auslobung einzelner Rohstoffe als „Bio“ (z. B. „wir verwenden Kartoffeln ausschließlich aus ökologischer Erzeugung) ist dann möglich, wenn der betreffende tatsächlich komplett ausgetauscht wurde.

#### **4.1.4 Entwicklung und Erprobung angepasster Qualitätssicherungs- und Kontrollkonzepte**

##### **Methodischer Ansatz und Probeinspektionen**

Die kritischen Punkte für die unternehmensinterne Qualitätssicherung und das durch die Öko-Kontrollstellen durchzuführende Kontrollverfahren wurden zunächst auf Grundlage der bei ÖGS und GfRS vorliegenden Kenntnisse erarbeitet. Musterformulare wurden entwickelt.

Bis zum Stichtag 30. Juni 2004 wurden durch verschiedene Inspektoren insgesamt 52 Probeinspektionen in Betriebsstätten von Unternehmen der AHV durchgeführt. Hierbei handelte es sich um "klassische Gemeinschaftsverpfleger" (ein Studentenwerk, drei Catering-Unternehmen mit verschiedenen Betriebsstätten), um Hotellerie und Gastronomie (3 Hotels, 7 Restaurants), einen Systemgastronomen und ein Unternehmen der Eventgastronomie. Im Anschluss wurden die Musterformulare überarbeitet und angepasst.

### **Identifikation kritischer Punkte für die hausinterne Qualitätssicherung von Unternehmen der AHV**

Durch das Unternehmen der AHV wird eine Betriebsbeschreibung angefertigt. Wichtig ist es hierbei, Risikopunkte für die materielle Öko-Qualität im Unternehmen zu identifizieren. Im Anschluss wird dann die Relevanz der einzelnen Risikopunkte bewertet. Für die Risikopunkte werden Steuerungsmaßnahmen festgelegt.

In größeren AHV-Unternehmen ist es sinnvoll, auf Grundlage der Vorgaben des Anhang III "Allgemeine Vorschriften" Nr. 3 ("Maßnahmen") ein Konzept zur Umsetzung der EG-Öko-VO zu erstellen. Dieses Konzept umfasst in der Regel die Verfahren zur Lieferantenauswahl, bei der Warenanlieferung, zur Lagerung, bei der Produktion und zur Dokumentation. Die Erarbeitung eines solchen Konzeptes bedeutet, dass sich die Verantwortlichen für die Qualitätssicherung in der Großküche mit den Anforderungen der EG-Öko-VO intensiv auseinandersetzen müssen. Die erworbenen Kenntnisse sollten in jedem Fall über Schulungen an das verantwortliche Küchen Personal weitergegeben werden.

Im Rahmen des Vorhabens wurden exemplarisch drei Musterabläufe mit kritischen Punkten für die unternehmensinterne Qualitätssicherung erarbeitet (siehe Anhang A4).

- In der "Kantine der Landeszentralbank" sollen Öko-Kartoffeln als aus Verbrauchersicht abgrenzbare Komponente eingesetzt werden. Die Maßnahmen, die bei der Lieferantenauswahl, dem Wareneingang, der Lagerung, der Zubereitung, der Kennzeichnung und des Abverkaufs ergriffen werden müssen, werden beschrieben. Wesentlich ist zunächst eine sachgerechte Wareneingangsprüfung. In Lager und Küche muss sorgfältig getrennt werden, und in der Küche ist die Verwendung unzulässiger Zutaten (z.B. konventionelle Dekoration, Einsatz unzulässiger konventioneller Gewürze, Glutamatverwendung) zu vermeiden. Die Kennzeichnung muss sachgerecht erfolgen, und der Mengenfluss ist durch Dokumentation der Rezepturen bzw. der Kalkulationen und der abverkauften Mengen nachvollziehbar zu gestalten.
- Noch anspruchsvoller wird es bei der Zubereitung des Öko-Gerichts "Bio-Linsensuppe" in der Betriebskantine eines Bundesministeriums in Berlin, die an ein Catering-

Unternehmen verpachtet ist. Da es sich um ein größeres Unternehmen handelt, das mehrere Einrichtungen bewirtschaftet, bietet es sich an, ein zentral gesteuertes Verfahren zur Lieferantenauswahl zu etablieren. Bei der Zubereitung des Gerichtes in der Küche müssen sämtliche in Artikel 5 Absatz 3 genannten Bedingungen erfüllt werden.

- Das "Studentenwerk Studistadt" weist in seiner allgemeinen Bewerbung lediglich darauf hin, dass alle Eier, Milch und Molkereiprodukte sowie Obst und Gemüse aus Ökologischem Landbau stammen. Da nicht unter Bezugnahme auf ein konkretes Gericht ausgelobt wird und die betreffenden Zutaten in konventioneller Qualität nicht mehr am Lager sind, ist eine Überprüfung mit wenig Aufwand möglich. Besondere Maßnahmen in der Küche sind nicht mehr erforderlich.

### **Identifikation kritischer Punkte für die durch die Öko-Kontrollstellen durchzuführenden Kontrollmaßnahmen**

Die vom AHV-Unternehmen festgelegten "kritischen Punkte" können in kleineren Unternehmen (z.B. Gasthof) im Musterformular Betriebsbeschreibung (siehe Anhang A4) oder in separaten Ablaufplänen festgehalten werden. Die Inspektoren der Öko-Kontrollstellen prüfen bei der Erstinspektion, inwieweit die Maßnahmen sachgerecht festgelegt wurden. Bei den Jahresinspektionen werden die "kritischen Punkte" mit erhöhter Intensität geprüft. Das Formblatt "Kontrollpunkte Inspektion" (siehe Anhang A4) enthält die im Rahmen der Kontrollen durch die Inspektoren zu prüfenden Aspekte.

### **Festlegung eines angepassten Kontrollprogramms**

Vor der ersten Inspektion müssen die Unternehmen, die einen Antrag auf Zertifizierung stellen, durch die betreffende Öko-Kontrollstelle umfänglich über die Anforderungen der EG-Öko-VO informiert werden (EN 45011, Punkt 8.1.1). Zu diesem Zweck wurde im Rahmen des Projektes ein Merkblatt zur Kennzeichnung (siehe Anhang A4) und zur Durchführung des Kontrollverfahrens (siehe Anhang A4) erstellt.

Im Hinblick auf das durch die Öko-Kontrollstellen durchzuführende externe Kontrollverfahren wird vorgeschlagen, dass Inspektionen in Unternehmen der AHV grundsätzlich unangekündigt durchgeführt werden sollten.

Für Unternehmen mit einer juristischen Person, die verschiedene Betriebsstätten bewirtschaften, gilt, dass diese Betriebsstätten stichprobenartig nach Maßgabe des IAF-Guides zur Multisite-Zertifizierung überprüft werden sollten. Der Stichprobenumfang kann zudem in Abhängigkeit von einer "Risikoklasse" mit Zu- oder Abschlägen versehen werden. Die Einteilung in Risikoklassen kann nach Maßgabe der in Anhang A4 zu diesem Bericht befindlichen

Tabelle erfolgen. Hierbei werden die Struktur bzw. Komplexität des Unternehmens, das Vorhandensein von Risikoprodukten, die Marktbedeutung, das Haftungsrisiko, die Verwechslungsgefahr und die in den Vorjahren verhängten Sanktionen bewertet.

Das im Anhang A4 befindliche Muster-Verfahrensweisung beschreibt die Durchführung der Kontrollen von der Antragstellung bis zur Zertifizierung. Die wichtigsten Fragen, die in einem Kontrollbogen für Unternehmen der AHV genannt sein sollten, sind ebenfalls im Standardkontrollkonzept im Anhang A4 aufgeführt.

#### 4.1.5 Entwicklung eines Leitfadens für Großküchen und Gastronomie

Im Anschluss an die Entwicklung des Standardkontrollprogramms wurde ein Küchenleitfaden erstellt (siehe Anlage A5). Der Leitfaden beinhaltet neben allgemeinen Grundlagen zum Ökologischen Landbau und zu den rechtlichen Rahmenbedingungen für die Verwendung und Auslobung von Bio-Produkten eine Übersicht über die Bedingungen und den Ablauf des Kontrollverfahrens sowie praktische Beispiele. Im Anhang des Leitfadens sind alle zugelassenen Kontrollstellen, Beratungsorganisationen und –Unternehmen sowie alle Bio-Anbauverbände aufgeführt. Der Leitfaden liegt als CD-ROM vor und ebenso als pdf-Datei ins Internet gestellt (z. B. bei [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) im Großverbraucherbereich).

#### 4.1.6 Kontrolle und Zertifizierung von AHV-Betrieben in anderen Ländern der EU

Überblick in Europa zum Zeitpunkt der Erhebung

Land	EU*	Staatlich anerkannte private Öko-Kontrollstellen	Richtlinien für AHV-Öko-Kontrolle a) privat-rechtlich b) nach EG-Öko-VO	Status in bezug auf AHV 1. Quartal 2004
Belgien	<input checked="" type="checkbox"/>	2 (Blik, Ecocert)	b)	strenge Auslegung der Regelung z.Zt. unter Überprüfung wegen Markt Stillstand
Dänemark	<input checked="" type="checkbox"/>	Staat führt Öko-Kontrolle durch		in Arbeit
Deutschland	<input checked="" type="checkbox"/>	22	a) Bioland-Gastronomiekonzept b)	Erarbeitung angepasster Kontrollkonzepte

Finnland	<input checked="" type="checkbox"/>	2 private zzgl. staatliche Institutionen		in Arbeit
Frankreich	<input checked="" type="checkbox"/>	6		
Griechenland	<input checked="" type="checkbox"/>	3		
Irland	<input checked="" type="checkbox"/>	3		
Island	**	2		
Italien	<input checked="" type="checkbox"/>	16 und 4 (D)		AIAB (größter Verband) sieht Notwendigkeit
Liechtenstein	**	Bio inspecta (CH)		Kontrolle durch Bio inspecta nach Bio Suisse Knospe Standards
Luxemburg	<input checked="" type="checkbox"/>	KÖI (D) und Landwirtschaftsministerium		
Niederlande	<input checked="" type="checkbox"/>	1 (Skal)		
Norwegen	**			in Arbeit durch Debio
Portugal	<input checked="" type="checkbox"/>	2		
Österreich	<input checked="" type="checkbox"/>	7	a) ABG	60 Betriebe zertifiziert Umsetzung EG-Öko-VO in 2005 geplant
Schweden	<input checked="" type="checkbox"/>	2	a) Krav	300 Betriebe zertifiziert
Schweiz	**	5	a) Bio Suisse	Knospe (2 Varianten). Gastronomiebetriebe werden eindeutig als "Aufbereitungsunternehmen" eingestuft. Diskussion um Zuständigkeit der Kontrolle: eher Lebensmittelkontrolleur
Spanien	<input checked="" type="checkbox"/>	2 und 11 halbstaatliche		
Vereinigtes Königreich	<input checked="" type="checkbox"/>	5	a) Soil Association	Überarbeitung der privaten Richtlinien nach 2 Jahren Testphase. Grundsätzlich ist AHV mit Bio-Einsatz & -Auslobung kontrollpflichtig.

\* Durch EU-Status findet Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-Verordnung) Anwendung

\*\* EEA (Europäischen Wirtschaftsraum) bzw. EFTA (Europäische Freihandelszone) Mitglieder. Standards konform mit der EU-Öko-Verordnung.

Im Rahmen der BioFach 2004 in Nürnberg wurde die COOOH! (Certification Organic Out Of Home) von Repräsentanten aus zehn Europäischen Ländern ins Leben gerufen. Beim Gründer-Meeting wurde in den Proceedings grundsätzliches Interesse an Harmonisierung der entwickelten Kontrollstandards und -konzepte für die AHV in Europa bekundet.

Ergebnisprotokoll der Auslandsbesuche und -befragungen im Anhang A3.

#### **4.1.7 Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Zu Beginn des Projektes wurde von den Auftragnehmern eine Pressemitteilung verfasst. In dieser wurde auf die bestehende Unsicherheit hinsichtlich der Unterstellung von AHV-Betrieben unter das Kontrollverfahren im Sinne der EG-Öko-VO hingewiesen und die Erarbeitung eines Standardkontrollprogramms mit Leitfaden angekündigt. Die Pressemitteilung wurde von vielen Fachzeitschriften abgedruckt.

Während des Berichtszeitraumes wurde vom Auftragnehmer in enger Abstimmung mit dem Referat Ökolandbau des BMVEL ein umfassender Beitrag zum Thema Kontrolle und Zertifizierung von AHV-Unternehmen nach EG-Öko-VO für das Portal [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) erstellt. Der Beitrag geht auf alle zum Zeitpunkt des Verfassens relevanten Aspekte ein.

Darüber hinaus wurde über die ersten zertifizierten Betriebe im Rahmen der NRW-Kampagne „*Natur auf dem Teller*“ berichtet. Außerdem wurde ein Beitrag für die Ausgabe 09/03 der Fachzeitschrift Kochpraxis & Gemeinschaftsverpflegung sowie eine kurze Stellungnahme für die Ausgabe 09/03 der Fachzeitschrift food-service verfasst. Für die Februar-Ausgabe der Fachzeitschrift gv-praxis, der führenden Wirtschaftszeitschrift für die GV-Branche, wurde im Rahmen eines Bio-Specials konnte ein ausführlicher Beitrag zum Thema „Bio mit Zertifikat“ lanciert werden.

Die sonstige Presse- und Öffentlichkeitsarbeit beinhaltet im wesentlichen die Teilnahme an Sitzungen von AHV-Verbänden und –Organisationen (z. B. DEHOGA, DSW) sowie das Einbinden des Themas in Veranstaltungen, Vorträgen und Schulungen. Zu nennen sind hierzu insbesondere:

- Treffen mit DSW, KDK und AGK am 5. Juni 2003 in Kassel
- Öko-Roundtable DEHOGA am 28. August 2003 in Berlin
- Workshop „Klasse für die Masse“ am 8. Oktober 2003 in Düsseldorf
- Veranstaltung „Natur auf dem Teller“ am 8. Oktober 2003 in Düsseldorf
- Vortrag im Rahmen der Abschlussveranstaltung von „Klasse für die Masse. Mehr Bio in der Großküche“ am 6. Februar 2004 in Frankfurt am Main

- Vorträge im Rahmen der BioFach 2004 in Nürnberg
- Vortrag auf der Hoga 2004 in München
- Vorträge und Diskussionsrunden im Rahmen diverser Bio-Infomärkte und Workshops im Rahmen der Kampagne *Natur auf dem Teller* 2004
- Pressemitteilungen zu Betrieben, die im Rahmen des Vorhabens zertifiziert wurden (z.B. IKEA-Gastronomie, Aramark, Studentenwerk Oldenburg, SV (Deutschland) sowie zur Veröffentlichung des Küchenleitfadens

Bevor der Küchenleitfaden veröffentlicht wurde den Landes- und Berufsverbänden der Branche (z. B. DEHOGA, DSW, DJH) das Manuskript des Leitfadens vorab zugesandt und die Ergebnisse des Vorhabens im Rahmen einer Veranstaltung im BMVEL in Bonn vorgestellt. Es ist geplant, gemeinsam mit dem DEHOGA Bundesverband einen kurzen Flyer im DEHOGA-Layout mit den wichtigsten Inhalten des Leitfadens zu erstellen.

#### **4.2 Gegenüberstellung der ursprünglich geplanten zu den tatsächlich erreichten Zielen; Hinweise auf weiterführende Fragestellungen**

##### **I. Ermittlung des Anforderungsprofils nach EG-Öko-VO**

- (i) Sektorspezifische Analyse der Anforderungen der EG-Öko-VO, insbesondere von Artikel 5 (Kennzeichnung) in Verbindung mit Anhang VI (Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe) und von Anhang III (Mindestkontrollanforderungen).

**siehe Kapitel 4.1.2**

- (ii) Sektorspezifische Interpretation der Anforderungen, insbesondere von Artikel 5 in Verbindung mit Anhang VI und von Anhang III.

**siehe Kapitel 4.1.2**

##### **II. Kategorisierung von Einrichtungen der AHV**

- (i) Erarbeitung eines Kriterienkataloges für die Einordnung von AHV-Betrieben in Kategorien im Hinblick auf die Durchführung des Kontrollverfahrens gemäß EG-Öko-VO.

**siehe Kapitel 4.1.1**

- (ii) Betrachtung der Kontrollpflichtigkeit von AHV-Betrieben (z. B. Kindertagesstätten).

**siehe Kapitel 4.1.2 und Anhang A1**

##### **III. Ermittlung des Ist-Zustandes in der unternehmensinternen Qualitätssicherung und der Durchführung des externen Kontrollverfahrens**

- (i) Ergänzende Erfassung des Ist-Zustandes in Unternehmen der AHV (unternehmensinterne Qualitätssicherung, externes Kontrollverfahren).

Hier sind insbesondere diejenigen Unternehmen von Interesse, die nicht zu 100 % Öko-Zutaten einsetzen und am Kontrollverfahren gemäß EG-Öko-VO teilnehmen.

**siehe Kapitel 4.1.3**

- (ii) Befragung von Einrichtungen im benachbarten Ausland zum methodischen Ansatz, den jeweiligen Erfahrungen und den Schwachstellen in der Zertifizierung von Einrichtungen der AHV (z.B. Großbritannien, Belgien, Italien). Die Regelwerke bzw. Erfahrungen der Länder, in denen das Thema derzeit bearbeitet wird oder bearbeitet wurde, werden, soweit möglich, erfasst und in die Betrachtung einbezogen.

**siehe Kapitel 4.1.6**

#### **IV. Entwicklung und Erprobung angepasster Qualitätssicherungs- und Kontrollkonzepte**

- (i) Identifikation kritischer Kontrollpunkte für die hausinterne Qualitätssicherung von Einrichtungen der AHV nach EG-Öko-VO.

**siehe Kapitel 4.1.4 und Anhang A4**

- (ii) Identifikation kritischer Kontrollpunkte für die durch private Kontrollstellen durchzuführenden Kontrollmaßnahmen nach EG-Öko-VO.

**siehe Kapitel 4.1.4 und Anhang A4**

- (iii) Festlegung eines angepassten Kontrollprogramms nach Vorgaben der EG-Öko-VO.

**siehe Kapitel 4.1.4 und Anhang A4**

- (iv) Durchführung von Probeinspektionen, Auswertung der Ergebnisse und ggf. Anpassung des Kontrollprogramms.

**siehe Kapitel 4.1.4 und Anhang A4**

- (v) Abstimmung der Ergebnisse in einem Workshop mit Kontrollstellen, zuständigen Behörden und Vertretern der AHV.

**siehe Anhang A2**

#### **VI. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

- (i) Flankierend werden die Akteure des Sektors in Fachzeitschriften sowie über andere relevante Medien (z. B. Internet-Portale) informiert. Es werden Artikel von den Antragstellern verfasst, verbreitet und mit Fachmedien über Serien verhandelt. Durch

eine positive PR sollen vorrangig Angst und Unsicherheit abgebaut und der Einstieg in die Kontrolle und Zertifizierung forciert werden. (Anmerkung: Es werden Beispiele gegeben, wie eine erfolgte Zertifizierung öffentlichkeitswirksam vom AHV-Betrieb genutzt werden kann.)

☑ **siehe Kapitel 4.1.5 und 4.1.7 sowie Anhang A5**

### **4.3 Weiterführende Fragestellungen**

Mit Hilfe des Vorhabens konnten wesentliche Fragestellungen zur Inspektion und Zertifizierung von Unternehmen der AHV nach EG-Öko-VO bearbeitet werden. Praxistaugliche Lösungen ermöglichen nun eine Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen von Gasthöfen bis zu Cateringunternehmen. Auch das Tollwood-Festival (Eventgastronomie) wurde in das Vorhaben einbezogen und konnte zertifiziert werden. Bei der Inspektion der etwa 40 bis 50 Kleingastronomen, die auf dem Tollwood-Sommer- und Winterfestival anbieten, wurden jedoch auch die Probleme in der Umsetzung der EG-Öko-VO in Verbindung mit dem ÖLG sehr deutlich.

So mussten beim Tollwood-Festival sämtliche Kleingastronomen nach dem Aufbau „auf der grünen Wiese“ innerhalb eines Zeitraums von zwei Tagen erstkontrolliert werden und die Meldungen kurz vor Festivalstart der zuständigen Behörde kurz vor Festivalbeginn persönlich zugestellt werden, damit die Rechtsvorschriften des § 3 Absatz 3 ÖLG erfüllt waren und die Kleingastronomen ihre Öko-Erzeugnisse als solche ausloben dürfen. Das Tollwood-Festival läuft über einen Zeitraum von vier Wochen. Für kurze Veranstaltungslaufzeiten (z.B. Aktionstag und –woche oder Kochfestival) sind jedoch noch keine hinreichend praxistauglichen Lösungen entwickelt.

Ein weiteres, gravierendes Problem ist die Nichtverfügbarkeit bestimmter Zutaten (z.B. Gewürze aus dem asiatischen Raum). Dies unterbindet bei bestimmten Anbietern (z.B. indische und chinesische Restaurants) bislang weitgehend eine Auslobung von Bio-Gerichten und Bio-Komponenten.

Folgende Fragestellungen bedürfen aus Sicht der Projektbearbeiter einer weiteren Bearbeitung:

1. Durchführung des Kontrollverfahrens nach EG-Öko-VO bei Eventgastronomie (z.B. Kochfestival der Eurotoques, deutschlandweiter eintägiger Einsatz von Bio-Produkten bei verschiedener Gastronomen)

2. Durchführung des Verfahrens nach EG-Öko-VO bei Aktionswochen (z.B. „Testwochen“ zum Einsatz von Produkten des Ökologischen Landbaus)
3. Durchführung des Verfahrens zur Ausnahmegenehmigung konventioneller Zutaten nach VO (EG) Nr. 207/93 für Unternehmen der AHV.

## **5 Zusammenfassung / Summary**

### **Zusammenfassung**

In AHV-Unternehmen findet eine „Aufbereitung“ von Öko-Zutaten im Sinne der EG-Öko-VO statt. Keine Anwendung findet die EG-Öko-VO, wenn es keinen „Käufer“ im Sinne des Artikel 2 der EG-Öko-VO gibt. Dies ist beispielsweise in den meisten Kindertagesstätten der Fall. Für die Kennzeichnung sind die Etikettierungsvorschriften des Artikels 5 (3) maßgeblich. Für die hausinterne Qualitätssicherung und die Überprüfung durch die Öko-Kontrollstellen gelten die Rechtsvorschriften des Artikel 8 Absatz 1, des Artikel 9 Absatz 7 und der „Mindestkontrollanforderungen“ des Anhang III „Allgemeine Vorschriften“ und der „Speziellen Vorschriften“, Teil B der EG-Öko-Verordnung.

Kriterien zur Einordnung von AHV-Betrieben in Kategorien sind insbesondere die Organisationsform inkl. Rechtsform und Einkaufsstruktur, das Verpflegungsangebot und der Abverkauf der Mahlzeiten sowie die Käuferstruktur.

Im Vergleich zu anderen Verarbeitungsunternehmen weisen Unternehmen der AHV folgende Besonderheiten auf: keine Etikettierung im üblichen Sinn sondern Kennzeichnung über Speiseplan, Speisekarte oder produktbegleitendes Werbematerial; häufig wechselndes Speisenangebot inkl. Rezepturen; mehrheitlich keine „Verarbeitungsprotokolle“ bzw. fest stehende Rezepturen; sehr unterschiedliche Angebotsformen von Bio-Produkten (von Öko-Aktion bis Öko-Festival).

In Betriebsstätten von Unternehmen der AHV wurden insgesamt 52 Probeinspektionen durchgeführt. Die Zahl der zum Zeitpunkt der Berichtsabgabe zertifizierten AHV-Unternehmen liegt nach Einschätzung der Verfasser bei mittlerweile über 250. Zu Beginn des Berichtszeitraumes lag die Zahl bei etwa 50 Unternehmen.

Es wurde ein Standardkontrollkonzept mit Verfahrensanweisung entwickelt und als offenes word-Dokument allen Kontrollstellen zur Verfügung gestellt. Im Hinblick auf das durch die Öko-Kontrollstellen durchzuführende externe Kontrollverfahren wird vorgeschlagen, dass Inspektionen in Unternehmen der AHV grundsätzlich unangekündigt durchgeführt werden, wobei das Hauptaugenmerk auf die in der Betriebsbeschreibung festgelegten Risikopunkte liegen sollte, da dort die materielle Öko-Qualität am stärksten gefährdet wird. Die Inspektion

beginnt mit der Erfassung des Zukaufs von Öko-Zutaten. Wichtig sind eine korrekte Deklaration der bezogenen Zutaten, eine richtige Kennzeichnung auf Lieferscheinen und Rechnungen und ein Nachweis über die Konformität der Lieferanten mit den Anforderungen der EG-Öko-VO.

Der im Rahmen des Vorhabens erstellte Küchenleitfaden beinhaltet neben allgemeinen Grundlagen zum Ökologischen Landbau und den rechtlichen Rahmenbedingungen für die Verwendung und Auslobung von Bio-Produkten eine Übersicht über die Bedingungen und den Ablauf des Kontrollverfahrens sowie praktische Beispiele.

Die im Rahmen des Vorhabens durchgeführten Maßnahmen zur Presse- und Öffentlichkeitsarbeit haben zwei wesentliche Zielsetzungen verfolgt: 1. Klare Information. 2. Darstellung von Positivbeispielen. Neben Veranstaltungen wurden redaktionelle Beiträge und Pressemitteilungen sowie eine Pressemappe verfasst.

## **Summary**

In foodservice enterprises a "processing" of organic ingredients in the sense of the EU Regulation 2092/91 takes place. No application of the EU Regulation 2092/91 is found if there is no "buyer" in the sense of article 2 of the EU Regulation 2092/91. This is, for example, the case in most day-care facilities for children in Germany. For labelling the labelling regulations of article 5 (3) are relevant. For in-house quality management and the inspection by organic certifiers legislation in article 8 paragraph 1, article 9 paragraph 7 and the "minimum control requirements" of appendix III "general regulations" and the "special regulations", part of B of the EU Regulation 2092/91 apply.

Criteria for the classification of foodservice enterprises into categories useful for organic certification are in particular the organizational form including the legal form and the purchasing structure, the food/product offer, the mode of selling of the meals/components as well as the buyer structure.

Compared with other processing enterprises foodservice enterprises exhibit the following characteristics: no labelling in the usual sense but rather labelling on a menu or product-accompanying advertising material; frequently changing food offer including the recipes; no "processing protocols" and/or fixed recipes by the majority of operations; highly varied forms of use of organic products (from organic specialty weeks to organic-festivals).

Altogether 52 sample inspections were accomplished in foodservice enterprises. At the close of the project the number of the certified foodservice enterprises is estimated by the authors

to be more than 250 enterprises. At the outset of the reporting period the number lay at approximately 50 enterprises.

A standard control concept with instructions for procedure was developed and circulated as an open source MS-Word document to all organic certifying bodies in Germany. Regarding external inspection procedures to be accomplished by the organic certifiers it is suggested that inspections should be carried out unannounced. Special attention should be given to the points of risk identified in the operating description, since organic quality is most strongly endangered here. The inspection begins with the ascertainment of the purchase of organic products. The correct declaration of the obtained products is important as are a correct marking on delivery bills and invoices and a proof of supplier conformity with the requirements of the EU Regulation 2092/91.

A manual for foodservice operators was developed in the context of the project. Besides covering general principles on organic agriculture and the general legal framework for the use and labelling of organic products an overview of the conditions and the duration of validity of the inspection procedure as well as practical examples are given.

Two substantial objectives were pursued in the media work and public relations efforts in the context of the project: 1. Dissemination of clear information. 2. Presentation of positive examples. Apart from events, editorial contributions and press releases were written and a media kit was distributed.

## **6 Literaturverzeichnis**

Country Reports auf [www.organic-europe.net](http://www.organic-europe.net)