

Wie stelle ich meine Küche auf Bio um?

Zertifizierung, Umsetzungshilfen, praktische Tipps

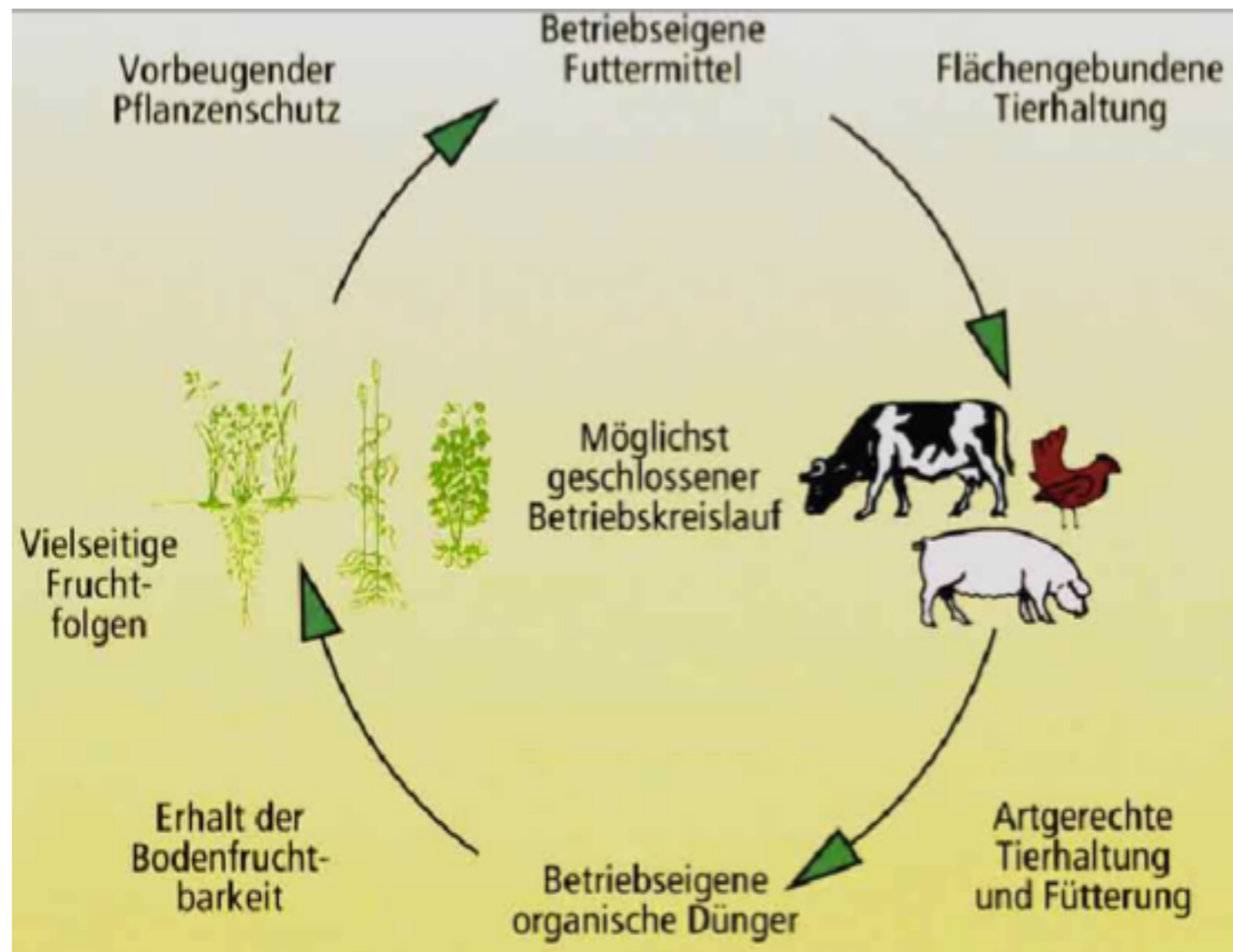
Was spricht für den Einsatz von Bio-Produkten?

Zertifizierung

Umsetzungshilfen für die Praxis / Tipps

Erfolgsfaktoren für die Umsetzung

Aus welchen Gründen setze ich Bio-Produkte ein?



Aus welchen Gründen setze ich Bio-Produkte ein?

- Ressourcenschutz (Erhalt des Grundwassers, des Bodens, der Artenvielfalt)
- Artgerechte und flächengebundene Tierhaltung und Fütterung
- Steigerung der Bodenfruchtbarkeit
- Pflanzenschutz durch Pflanzenstärkung
- Fruchtfolgen
- Erhalt des Saatgutes und alter Rassen
- Einsatz von Naturheilverfahren
- vorwiegend schonende Herstellungsmethoden
- längere Reifungszeiten
- geringerer Einsatz von Zusatzstoffen
- Handeln und Arbeiten im Einklang mit der Natur
- Ernährungs- und Geschmacks-Prägung
- Verbot von Gentechnik
- Verbot von chem.-synthet. Dünge- und Pflanzenschutzmitteln
- Verbot von künstlichen Farb-, Aroma- und Süßstoffen sowie Geschmacksverstärkern
- keine präventive Gabe von Antibiotika, Wachstums- & Leistungsförderern

Was spricht für den Einsatz von Bio-Produkten?

Bio ist nicht teu(r)er.

Bio sollte Standard sein.

Bio ist im Preissegment konventioneller Marken zu finden.

Aus welchem Grund soll ich mich zertifizieren lassen?

- „Bio“ und „Öko“
Diese Begriffe sind bei Lebensmitteln gesetzlich geschützt.
- Verbraucherschutz
- fairer Wettbewerb
- Transparenz
- ganzheitlicher Ansatz

Wer kann sich / Kann ich mich zertifizieren lassen?

- alle AHV-Anbieter, die „Bio“ in Verkehr bringen
- Ausnahme: KITAS, in denen vor Ort frisch gekocht wird

Wann muss ich mich zertifizieren lassen?

- wenn ich damit werbe, dass ich bei der Zubereitung Bio-Produkte verwende oder selbst hergestellte Bio-Speisen in Verkehr bringe
- bei grundsätzlichem Einsatz, bei Events

Was kann ich zertifizieren lassen?

- Bio-Zutaten / Produkte, z. B. Bio-Kartoffeln, Bio-Naturjoghurt
- Bio-Komponenten, z. B. Bio-Rahmspinat
- Bio-Speisen, z. B. Bio-Kartoffelsuppe
- Bio-Menü, z. B. Bio-Vorspeise, -Hauptgericht, -Dessert
- ausschließliche Verwendung ökologischer Lebensmittel, z. B. 100 % Bio-Zutaten

Wer zertifiziert mich?

- eine von 18 staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstellen:

DE-ÖKO-001	Kiwa-BCS	DE-ÖKO-022	Kontrollverein ökolog. Landbau
DE-ÖKO-003	Lacon	DE-ÖKO-024	Ecocert Deutschland
DE-ÖKO-005	Imo	DE-ÖKO-034	Fachges. Öko-Kontrolle
DE-ÖKO-006	ABCERT	DE-ÖKO-037	ÖKOP ZertifizierungsGmbH
DE-ÖKO-007	Prüfverein Verarbeitung	DE-ÖKO-039	GfRS-Ges. f. Ressourcenschutz
DE-ÖKO-009	LC Landwirtschafts-Consulting	DE-ÖKO-044	Ars Probata
DE-ÖKO-012	AGRECO	DE-ÖKO-060	QAL
DE-ÖKO-013	QC & I	DE-ÖKO-064	ABC
DE-ÖKO-021	Grünstempel Ökoprüfstelle	DE-ÖKO-070	Peterson Control Union Deutschl.

Wie oft werde ich kontrolliert?

- mindestens ein Mal im Jahr angekündigt
- unangekündigte Kontrollen
- Stichprobenkontrollen
- bei Änderungen

Damit darf ich werben:

(nach dem Öko-Kennzeichen-Gesetz und der Öko-Kennzeichen-Verordnung)



Damit darf ich **nicht** werben:



Woran erkenne ich, dass es sich um ein Bio-Produkt handelt?

- Auf jedem Produkt muss die Öko-Kontrollnummer vermerkt sein:

DE – Öko – XXX

Sie setzt sich zusammen aus

dem Länderkennzeichen

des Wortteils Öko-

dem Zahlencode der Kontrollstelle

DE-

Öko-

001 (BCS)

- Auf jedem Produkt kann vermerkt sein:

das europäische Bio-Siegel

das staatliche Bio-Siegel

Logos der Verbände



nährmehr



Wie läuft die Zertifizierung ab?

Entscheidung für das Konzept und die Kontrollstelle

Erstinspektion gesonderte Dokumentation

des Lageplans des Betriebes

des Organigramms

der Liste der Standorte bei mehreren Betrieben

der aktuellen Bio-Bescheinigungen der Lieferanten

der Muster der Werbe-Kommunikationsmittel

=> der Bio-Kennzeichnung / Auslobung

Kosten

Schulung der Mitarbeitenden

Folge- und Stichproben-Kontrollen

Betrieb: Aktualität der Betriebsbeschreibung

Q-Nachweise: gesonderte Dokumentation des Bio-Ein- und -Verkaufs

Warenfluss: Mengenmäßige Übereinstimmung des Ein- und Verkaufs

Praxis: Trennung bei der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung

Bio-Auslobung: Kommunikation zum Gast

Beispiele für die Bio-Auslobung

für eine Bio-Zutat:

TK-Brokkoli (Bio)

für eine Bio-Zutat einer Art:

Wir verwenden ausschließlich Bio-Petersilie

Wir verwenden ausschließlich Bio-Kräuter.

Unsere Frühstückseier sind ausschließlich in Bio-Qualität.

Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier.

für einen landwirtschaftlichen, ökologischen Ausgangsstoff:

Wir verwenden Kräuter und Gewürze ausschließlich in Bio-Qualität.

Unser Gemüse sind ausschließlich in Bio-Qualität.

für eine Bio-Speise:

Bio-Hähnchenbrust mit Bio-Kartoffeln und Bio-Erbesen (TK)

Bio-Spargel mit Bio-Sauce Hollandaise

Umsetzungshilfen für die Küche

- das Angebot an Gastronomieprodukten erweitert sich seit Jahren
- Einkaufsplanung:
 - regionale Erzeuger und Großhändler bevorzugen,
mit geringem Transportaufwand,
faire Handelsbeziehungen
 - mit dem Großhändler sprechen - Bedürfnisse und Wünsche tauschen
 - saisonales Angebot nutzen
 - Mehrwegverpackungen bevorzugen
 - Lieferintervalle überlegen
 - Abnahme- und Zutaten-Mengen kalkulieren
 - möglichst gering verarbeitete Lebensmittel
 - möglichst viel selbst herstellen - z. B. Getreide mahlen, Brot
 - Convenience-Produkte geschickt einsetzen bzw. kombinieren (0-2)
 - Mischkalkulation
- geschickte Speisen-Planung
- auf die Zielgruppe und Kultur abgestimmt

Umsetzungshilfen für die Küche

- überwiegend oder komplett vegetarisch,
- Einsatz auch von Hülsenfrüchten, Saaten und „alten“ Gemüsesorten
- bei Gemüse „B-Ware“ einsetzen, gern die Schale mit verwenden
- bei Fleischgerichten die Menge reduzieren, z. B. durch Gerichte wie Gulasch, Ragout, Geschnetzeltes, Gemüse-Fleisch-Pfanne
- „übersichtliche“ Anzahl der Zutaten pro Gericht,
- gv-tauglich und zügig zuzubereiten
- Austauschbarkeit der Zutaten

- Flexibilität bei der Speisen-Planung, der Bestellung, der Speisen-Kombination, der Speisen-Menge
- rechtzeitige Warenbestellung
- Information durch den Lieferanten bei Lieferengpässen
- Ausgabesystem
- verschiedene Kellen-Größen
- Rückgabemengen der einzelnen Komponenten wiegen
- Anzahl der Tischgäste

Tipps für eine erfolgreiche Umsetzung

... das A und O ist die Vorbereitung ... für das individuelle Konzept

- Erstellen eines Konzeptes
 - eigene Standards benennen
 - keine „Dauerbrenner“ neben neuen Bio-Speisen anbieten
- Verantwortliche Person festlegen
- geschultes Personal
 - alle tragen das Konzept mit und wissen um den Mehrwert von Bio
- Kommunikationsstrategie festlegen
 - Ess-Regeln
 - Werbung auf verschiedenen Ebenen
 - mit den Tischgästen ins Gespräch kommen, regelmäßiges Feedback
- transparente Dokumentation auf den Grundsätzen der Wahrheit und Klarheit, damit eine Irreführung ausgeschlossen werden kann.

Ist die Qualität der Speisen sehr gut und kennen die Gäste die Qualität, sind diese zufrieden und die Nachfrage steigt

Erfolgsfaktoren für die Umsetzung

Eine erfolgreiche Umsetzung klappt nur gemeinsam ...

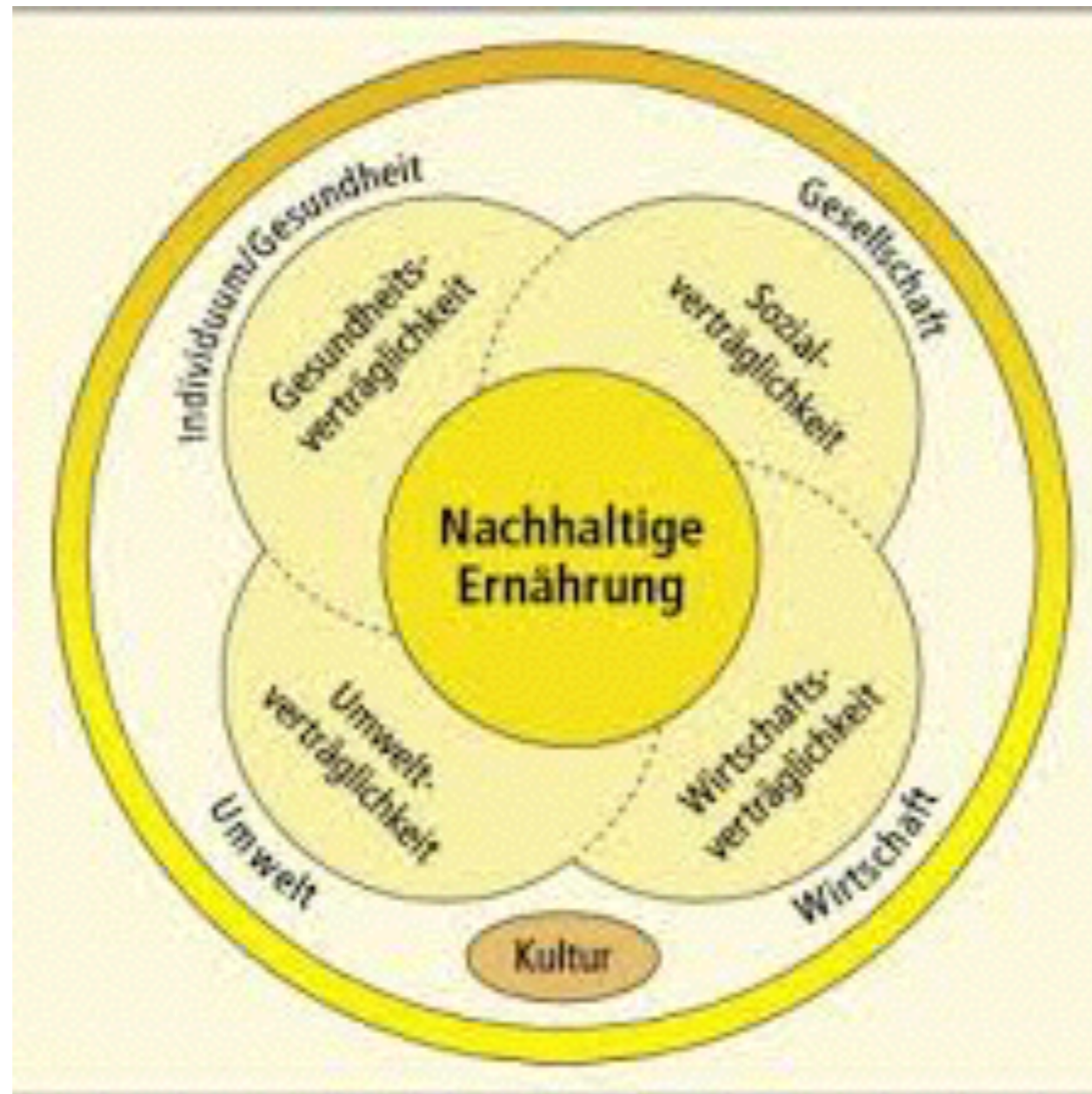
- Pädagogen, Begleiter, Service
- Leitung / Management
- die Zielgruppe mit ihrer Kultur und ggfs. deren Sorgeberechtigte
- die Lieferanten
- die Politik
- die Umwelt



... als Motivator, Überzeuger, Vorbild, Berater, Unterstützer

für eine nachhaltige Ernährung

Erfolgsfaktoren für die Umsetzung



Die 5 Dimensionen der nachhaltigen Ernährung

Erfolgsfaktoren für die Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung

kulturelle Verträglichkeit

- ... Suche nach Orientierung, Sicherheit und Transparenz
- ... die Geschichte hinter dem Lebensmittel
- ... die Herkunft, Herstellung, Qualität und Zubereiten
- ... die Ernährungsprägung
- ... den Stellenwert der Ernährung

Ökologische Verträglichkeit

- ... ökologischer Fußabdruck in Industrieländern zu hoch
- ... Umweltbelastung der Böden, des Wassers, der Luft, des Klimas

Wirtschaftliche Verträglichkeit

- ... tatsächliche Produktionskosten sind durch Subventionen sowie soziale und ökologische Folgekosten unrealistisch, nicht „ehrlich“.
- ... kostendeckende Produktion ist oft nicht mehr möglich

Soziale Verträglichkeit

- ... Landbewohner ziehen in die Stadt
- ... weniger als 50 % der Getreideernte dient der menschlichen Ernährung

Gesundheits-Verträglichkeit

- ... ungleiche Verteilung der Lebensmittel, obwohl es weltweit genügend Essen gibt
- ... ernährungsbedingte Krankheiten durch Überfluss

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung

überwiegend pflanzliche Nahrung, **saisonal**
Verminderung tierischer Lebensmittel
ökologisch erzeugte Lebensmittel
geringe Nitratwerte in Lebensmitteln
Lebensmittel sind fast frei von Pestiziden und Tierarzneimitteln
Einsatz von nur ca. 15 % der konventionell zugelassenen Zusatzstoffe
besserer Schutz für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten
besserer Geschmack
weniger Verpackungsmüll
zusätzliche Arbeitsplätze
fair produziert
höhere Erlöse, bessere Existenzsicherung für Erzeuger
kürzere Transportwege bei **regionaler** Erzeugung
verstärken Transparenz und Vertrauen der Verbraucher

Umstellung auf Bio

Was
ist mir
wichtig bei

der Zertifizierung?

der Einkaufsplanung?

der Kommunikation im Team?

der Kommunikation mit Ihren Kunden?

**Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit
und viel Erfolg bei Ihrer Umsetzung!**

