

# Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV!

Ein Leitfaden zur Umsetzung der  
Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV)

Gefördert durch



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**a'verdis**  
sustainable foodservice solutions



# Impressum

## Herausgeber

a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR  
Mendelstraße 11, 48149 Münster  
E-Mail: [info@a-verdis.com](mailto:info@a-verdis.com), Telefon: 0251 980 1220  
[www.a-verdis.com](http://www.a-verdis.com)

## Autorinnen und Autoren

Evamarie Stengel, Anna Hartwig, Jochen Neuendorff, Rainer Roehl und Janina Wittenberg

## Redaktion

Rainer Roehl, a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR und Dr. Jochen Neuendorff, Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS)

## Inhaltliche Begleitung

Martin Sommer, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

## Layout

Dipl. Des. Nicole Rademacher, [www.nixedesign.de](http://www.nixedesign.de)

## Stand

Mai 2024, 1. Auflage

## Hinweis

Dieser Leitfaden ist Teil der Unterstützungsmaßnahmen des vom BMEL im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) geförderten F&E-Projektes „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV! Entwicklung von Maßnahmen zum Abbau von Hemmnissen für die Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung“ (Laufzeit: 2019–2024).

Förderkennzeichen: 2818OE094 und 2818OE131

## Danksagung

Wir bedanken uns für die vielen wichtigen und hilfreichen Anmerkungen und Anregungen der Verantwortlichen in Ministerien und Länderbehörden sowie den Mitgliedern des BioMentoren-Netzwerkes und weiterer Praxisakteurinnen und -akteure.

# Inhaltsverzeichnis

## 1. Die neue Bio-AHVV: Hintergründe und Überblick ..... 4

Warum gibt es eine neue Rechtsverordnung für Bio in der AHV? .....	5
An wen richtet sich dieser Leitfaden? .....	6
Für wen hat die Verordnung Gültigkeit? .....	6
Welche Begriffe sind besonders zu beachten? .....	7
Was sind die wesentlichen Änderungen und Neuerungen? .....	12

## 2. Regeln für die Bio-Kennzeichnung ..... 14

Welche Anforderungen gelten für die Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen? .....	15
Welche Möglichkeiten der Zutatenkennzeichnung und Zutatenübersicht gibt es? .....	16
Wie kann die Bio-Verwendung auf Speiseplänen und anderen Materialien kommuniziert werden? .....	17
Kann das deutsche Bio-Siegel auf dem Speiseplan verwendet werden? .....	22
Ist es möglich, die Bio-Logos der Verbände und Länder zu nutzen? .....	24

## 3. Regeln für die Auszeichnung des Bio-Anteils ..... 25

Was ist für die Verwendung des Bio-AHV-Logos zu berücksichtigen? .....	26
Wie wird der Bio-Anteil berechnet? .....	26
Wer vergibt das Bio-AHV-Logo und was passiert, wenn sich der Bio-Anteil erhöht oder verringert? .....	27
Welche Aufzeichnungspflichten entstehen durch die Nutzung des Bio-AHV-Logos? .....	30
Wie lässt sich das Bio-AHV-Logo in der Gästekommunikation verwenden? .....	31
Kann eine Kita oder eine Schule das Bio-AHV-Logo nutzen? .....	31

## 4. Der Weg zum Bio-Zertifikat ..... 32

Wie kommt eine Küche zum Bio-Zertifikat und zusätzlich zum Bio-AHV-Logo? ...	33
Welche Besonderheiten gibt es für eine Veranstaltungszertifizierung? .....	35

## 5. Beispielhafte Fragen und Antworten aus der Praxis ..... 36

## 6. Literatur, Adressen und Unterstützungsmöglichkeiten .... 41

# **1. Die neue Bio-AHVV: Hintergründe und Überblick**

### Warum gibt es eine neue Rechtsverordnung für Bio in der AHV?

Alle in der Europäischen Union (EU) erzeugten, verkauften und gekennzeichneten Bio-Lebensmittel basieren auf den EU-Rechtsvorschriften für die ökologische Lebensmittelwirtschaft und werden entsprechend kontrolliert. Europaweit regelt die zum 01.01.2022 in Kraft getretene **EU-Öko-Verordnung 2018/848** mit den dazugehörigen Durchführungsverordnungen und delegierten Verordnungen, nach welchen rechtlichen Bestimmungen Bio-Lebensmittel in der EU produziert, verarbeitet, gelagert, kontrolliert, im- und exportiert sowie gekennzeichnet werden müssen. Das EU-Bio-Logo und das deutsche Bio-Siegel kennzeichnen solche Produkte und sind eine verlässliche Orientierungshilfe beim Einkauf.

Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen, was alle Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung umfasst, gehören nach Artikel 2 (3) der VO (EU) 2018/848 nicht zum Geltungsbereich der EU-Öko-Verordnung. Es gibt jedoch die Möglichkeit für nationale Regelungen. Diese Möglichkeit wird in Deutschland mit der neuen, am 05.10.2023 in Kraft getretenen **Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV)** genutzt und damit ein neuer, bundeseinheitlicher und klarer Rechtsrahmen für den wachsenden Bio-Außer-Haus-Markt geschaffen.

Für die Bio-AHV wurden die besonderen Rahmenbedingungen von Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie berücksichtigt und auf die AHV (Außer-Haus-Verpflegung) zugeschnittene, praktikable Vorgaben zur Kennzeichnung, Kontrolle und Zertifizierung formuliert. Diese erleichtern den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in den Küchen und schaffen gleichzeitig Klarheit, Sicherheit und Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher.

Gegenüber den bisherigen Regelungen sind die Vorgaben für die Bio-Kennzeichnung und Bio-Zertifizierung nun **einfacher, klarer und unbürokratischer** geregelt. So entfallen beispielsweise Teile der dokumentarischen Pflichten, wie die Bio-Wareneingangsprüfung und die Vorsorgekonzepte nach Artikel 28 (1) der EU-Öko-Verordnung. Kosten können eingespart werden, da es keine gesetzlich festgelegten Mindestquoten für Probenahmen oder unangekündigte Zusatzinspektionen mehr gibt. Musste im Fall von Parallelproduktion und Kennzeichnung von Bio-Speisen oder Bio-Speisenkomponenten bisher eine Massenbilanz (früher: Warenfluss) dokumentiert werden, entfällt dies beim Komplettaustausch von Zutaten.

Ein wichtiger Mehrwert der neuen Bio-AHV ist die eindeutige Erkennbarkeit der eingesetzten Zutaten in Bio-Qualität. Darüber hinaus lässt sich durch das neue, freiwillige Kennzeichen (**Bio-AHV-Kennzeichen bzw. Bio-AHV-Logo**) in den drei Kategorien Bronze, Silber und Gold schnell erkennen, wie hoch der geldwerte Anteil an Bio-Lebensmitteln in einem Restaurant, einer Kantine oder einer Mensa ist.

### An wen richtet sich dieser Leitfaden?

Der Leitfaden richtet sich sowohl an Unternehmen der AHV als auch an Verantwortliche in Ländern und Behörden, in Öko-Modellregionen, Bio-Musterregionen und Bio-Städten, bei Bioanbau- und Berufsverbänden und Öko-Kontrollstellen sowie an Multiplikatorinnen und Multiplikatoren aller Art, die Betriebe beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln informieren, unterstützen und beraten.

Der Leitfaden soll einen gleichermaßen detaillierten wie kompakten Überblick über die wichtigsten Neuerungen und Vorgaben, die mit der Bio-AHVV verbunden sind, verschaffen. Er nennt die Hintergründe der neuen Rechtsgrundlage und beantwortet wichtige Fragen zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln und zur Auszeichnung des Bio-Anteils.

### Für wen hat die Verordnung Gültigkeit?

Die Bio-AHVV gilt für alle Unternehmen, die zur AHV zählen. Ein „Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung“ ist gemäß § 2 Nummer 1 Bio-AHVV ein Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EU) 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung) und wird dort so definiert:

„Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.“

Catering-Unternehmen fallen als Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung in den Anwendungsbereich der Bio-AHVV, falls die Speisen für den unmittelbaren Verzehr zubereitet werden. Wenn die Speisen nicht für den unmittelbaren Verzehr zubereitet werden, also beispielsweise bei der Herstellung von Fertigsuppen, Tiefkühlpizzen oder Eis für den Vertrieb im Lebensmitteleinzelhandel, fallen die Unternehmen als Verarbeitungsunternehmen in den Anwendungsbereich der EU-Öko-Verordnung 2018/848.

Wer nun ein „Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung ist, der Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet“, und wer ein „Verarbeitungsunternehmen“ ist, das nach EU-Öko-Verordnung zertifiziert werden muss, kann nur funktional entschieden werden. In anderen EU-Mitgliedsstaaten mit nationalen Regelungen, wie zum Beispiel Dänemark, ist dies ähnlich. So fallen beispielsweise Anbieter, die Produkte der Gemeinschaftsverpflegung zubereiten und direkt vor Ort ausgeben, unter den Anwendungsbereich der Bio-AHVV, aber auch Anbieter, die die Produkte vor der Ausgabe an den Endverbraucher zur Ausgabestelle transportieren und diese dort noch weiter zubereiten. Auch der Verkauf an eine andere Einrichtung ist möglich.

Die Abgrenzung zwischen Bio-AHVV und EU-Öko-Verordnung hört sich auf den ersten Blick kompliziert an, ist aber der heute komplexen und differenzierten Struktur der Außer-Haus-Verpflegung geschuldet. Hier gibt es durchaus Einzelfälle, die eher als Verarbeitungsunternehmen denn als AHV-Unternehmen zu betrachten sind.

### Ausnahme: Kitas und Schulen

Für Kitas und Schulen, in denen das Essen selbst, vor Ort, in eigenen Küchen und für den eigenen Bedarf zubereitet wird, gilt eine Ausnahmeregelung. Für die Kennzeichnung von Bio-Zutaten müssen diese Einrichtungen, sofern die Speisen durch eigenes Personal direkt in der Einrichtung und ausschließlich für die dort befindlichen Personen zubereitet werden, nicht kontrolliert und zertifiziert werden.

Sie können den Einsatz von Bio-Lebensmitteln auch ohne eine Bio-Zertifizierung ausloben. Dies gilt auch dann, wenn sie durch ein nach Bio-AHVV zertifiziertes Catering-Unternehmen beliefert werden. Wichtig: Möchten Kitas und Schulen über die einfache Kennzeichnung hinaus das Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold nutzen, müssen sie hierfür genauso zertifiziert sein wie alle anderen AHV-Unternehmen auch.

## Welche Begriffe sind besonders zu beachten?

### Begriff und gesetzliche Bestimmung

#### „Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung“

gem. § 2 Nummer 1 Bio-AHVV

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EU) 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S.18).

### Weitere Gesetzesgrundlage und Erläuterungen

gem. Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe d der VO (EU) 1169/2011:

Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.

## Begriff und gesetzliche Bestimmung

### „Betriebseinheit“

gem. § 2 Nummer 12 Bio-AHVV

Unternehmen oder Teil eines Unternehmens der Außer-Haus-Verpflegung mit eigenständiger Organisation und Abrechnung.

### „Zutat“

gem. § 2 Nummer 4 Bio-AHVV

Zutat im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 Buchstabe f der VO (EU) 1169/2011 von Erzeugnissen der Außer-Haus-Verpflegung.

## Weitere Gesetzesgrundlage und Erläuterungen

Erläuterung:

Unternehmen der AHV verfügen häufig über mehrere Standorte, z. B. werden mehrere Küchen bewirtschaftet oder Kantinen an verschiedenen Standorten betrieben. Wenn eine eindeutige organisatorische Trennung vorliegt und die Abrechnung getrennt ist, handelt es sich um unterschiedliche Betriebseinheiten. Eine sachgerechte Beurteilung, ob die Bedingungen erfüllt sind, kann nur auf Grundlage der konkreten Bedingungen des Einzelfalls erfolgen.

gem. Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe f der VO (EU) 1169/2011:

Jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt; Rückstände gelten nicht als „Zutaten“.

Erläuterung:

Die Regeln für die Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie die Berechnung des Bio-Anteils beziehen sich auf „ökologische/biologische Zutaten“ sowie „ökologische/biologische Erzeugnisse“. Bitte beachten Sie die Definitionen weiter unten.



## Begriff und gesetzliche Bestimmung

### „Lebensmittel“

gem. § 2 Nummer 12 Bio-AHVV

Lebensmittel im Sinne des Artikels 2 der Verordnung (EG) 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S.1).

### „ökologische/biologische Zutat“

gem. § 2 Nummer 6 Bio-AHVV

Zutat, welche aus ökologischer/biologischer Produktion gemäß Artikel 3 Nr. 1 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates (ABl. L 150 vom 14.6.2018, S. 1) stammt, ausgenommen eine solche, die während des Umstellungszeitraums gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) 2018/848 hergestellt wird.

## Weitere Gesetzesgrundlage und Erläuterungen

gem. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basis-Verordnung)

Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe – einschließlich Wasser –, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.

Erläuterung:

Zutat, welche nach den Vorgaben der ökologischen/biologischen Produktion und nicht in der Umstellungszeit erzeugt wurde. Ökologische/biologischen Zutaten sind z. B. Bio-Tomaten, Bio-Eier, Bio-Mehl.

Begriff und gesetzliche Bestimmung	Weitere Gesetzesgrundlage und Erläuterungen
<p><b>„ökologisches/biologisches Erzeugnis“</b></p> <p>gem. § 2 Nummer 7 Bio-AHVV</p> <p>Erzeugnis, welches aus ökologischer/biologischer Produktion gemäß Artikel 3 Nummer 1 der Verordnung (EU) 2018/848 stammt, ausgenommen ein solches, das während des Umstellungszeitraums gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) 2018/848 hergestellt wird.</p>	<p>Erläuterung</p> <p>Ein aus ökologischer/biologischer Produktion stammendes, entsprechend zertifiziertes Erzeugnis (z. B. gefüllte Bio-Pasta), ausgenommen ein solches, das während des Umstellungszeitraums (s. nächster Punkt) hergestellt wird. Erzeugnisse der Jagd und der Fischerei wildlebender Tiere gelten nicht als ökologische/biologische Erzeugnisse.</p> <p>Ein ökologisches/biologisches Erzeugnis ist nicht zu verwechseln mit einem „Erzeugnis der AHV“, welches ein im Unternehmen der AHV zubereitetes Erzeugnis (z. B. eine Speise oder Speisekomponente) meint.</p>
<p><b>„Umstellungsprodukt“</b></p> <p>gem. § 2 Nummer 8 Bio-AHVV</p> <p>Zutat oder Erzeugnis, das während des Umstellungszeitraums nach Artikel 10 der Verordnung (EU) 2018/848 hergestellt wird.</p>	<p>Erläuterung:</p> <p>Zutat oder Erzeugnis, welche/s während der Umstellung (während des Umstellungszeitraumes) von nichtökologischer/nichtbiologischer Produktion auf ökologische/biologische Produktion entstanden ist.</p>
<p><b>„Bio-Anteil“</b></p> <p>gem. § 2 Nummer 10 Bio-AHVV</p> <p>Der in Prozent ausgewiesene Anteil der ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse am Geldwert des Gesamtwareneinkaufs der von einer Betriebseinheit bezogenen Zutaten und Erzeugnisse.</p>	<p>Erläuterung:</p> <p>Der geldwerte prozentuale Anteil der Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse am Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel. Nicht in die Berechnung einfließen dürfen Produkte, die keine Lebensmittel sind, und Wasser. Der Bio-Anteil ist kaufmännisch auf ganze Zahlen zu runden.</p>

Begriff und gesetzliche Bestimmung	Weitere Gesetzesgrundlage und Erläuterungen
<p><b>„Bio-Zutatenübersicht“</b></p> <p>gem. § 2 Nummer 13 Bio-AHVV</p> <p>Übersicht aller Zutaten und Erzeugnisse, die mit Bezug auf die ökologische/ biologische Produktion gekennzeichnet sind.</p>	<p>Erläuterung:</p> <p>Übersicht aller Zutaten und Erzeugnisse, die in Bio-Qualität zur Herstellung der Speisen und Getränke verwendet werden. Die Bio-Zutaten können auch in Produktgruppen zusammengefasst aufgelistet werden. Beispiele für Bio-Zutatenübersichten sind in Kapitel 2 zu finden.</p>
<p><b>„Nicht-Bio-Zutatenübersicht“</b></p> <p>gem. § 2 Nummer 14 Bio-AHVV</p> <p>Übersicht aller nichtökologischen/nichtbiologischen Zutaten und Erzeugnisse einschließlich der Umstellungsprodukte.</p>	<p>Erläuterung:</p> <p>Übersicht aller Zutaten und Erzeugnisse, die nicht in Bio-Qualität zur Herstellung der Speisen und Getränke verwendet werden. Eine Nicht-Bio-Zutatenübersicht ist v. a. dann sinnvoll, wenn die Küche nahezu 100 % Bio-Lebensmittel einsetzt. Beispiele für Nicht-Bio-Zutatenübersichten sind in Kapitel 2 zu finden.</p>
<p><b>„Veranstaltungszertifikat“</b></p> <p>gem. § 2 Nummer 15 Bio-AHVV</p> <p>Zertifikat, das von einer Kontrollstelle für einen Anlass, der bis auf eine Dauer von bis zu zwei Monaten befristet ist, ausgestellt wird.</p>	<p>Erläuterung:</p> <p>Ein Veranstaltungszertifikat kann ausgestellt werden, wenn der Einsatz von Bio-Lebensmitteln für einen Aktionszeitraum geplant ist, wie z. B. einen „Bio-Aktionsmonat“.</p>

## Was sind die wesentlichen Änderungen und Neuerungen?

### • Kennzeichnung von Zutaten und Erzeugnissen:

Grundsätzlich dürfen in der AHV nur noch Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse gekennzeichnet werden, wenn sie ausschließlich in Bio-Qualität verarbeitet werden. Eine Parallelproduktion mit den gleichen konventionellen und biologischen Zutaten ist nur noch in unterschiedlichen Betriebseinheiten möglich, sonst muss zeitlich, also tageweise, getrennt werden. Berechnungen von Massenbilanzen (früher: Warenflussberechnungen) bei Parallelproduktion von Bio-Speisen oder Bio-Speisekomponenten in der Küche (gleiche Zutaten in biologischer und nichtbiologischer Qualität) können so entfallen. Gäste können nun klar erkennen, welche konkreten Zutaten und Erzeugnisse in Bio-Qualität verwendet werden.

### • Zutatenübersicht:

Voraussetzung für die Bio-Kennzeichnung ist eine für den Gast leicht und gut einsehbare Bio-Zutatenübersicht oder im Fall eines (nahezu) ausschließlichen Bio-Angebotes eine entsprechende Übersicht der Nicht-Bio-Zutaten.

### • Siegel und Logos zur Kennzeichnung:



Für die Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen besteht die Möglichkeit, das deutsche Bio-Siegel sowie die Bio-Logos der Bundesländer und der Bio-Verbände zu nutzen – allerdings nur, wenn sie so platziert sind, dass sie sich eindeutig auf die jeweiligen Bio-Zutaten oder Bio-Erzeugnisse beziehen. Auch die Code-Nummer nach EU-Öko-Verordnung darf zur

Kennzeichnung der Zutaten auf Zutatenübersichten verwendet werden.

Die Nutzung des deutschen Bio-Siegels ist kostenlos, muss aber bei der Informationsstelle Bio-Siegel (siehe <https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/nutzung/nutzungsanzeige>) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angezeigt werden.

Um eine Irreführung von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu vermeiden, ist eine allgemeine Bewerbung des gastronomischen Gesamtangebots (z. B. übergreifend auf dem Speiseplan) mit dem deutschen Bio-Siegel oder den Logos der Bundesländer und Verbände nicht erlaubt. **Eine Kennzeichnung mit dem EU-Bio-Logo ist für Unternehmen der AHV generell nicht zulässig.**

### • Vereinfachung der Dokumentation:

Durch den Wegfall verschiedener Dokumentationsanforderungen, z. B. der Dokumentation des Wareneingangs, wird der Bio-Einsatz in der AHV einfacher und unternehmerfreundlicher.

### • Bio-AHV-Logo zur Auszeichnung:

Zusätzlich zur Kennzeichnung der Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse kann künftig auch der geldwerte Anteil aller eingesetzten Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse im Unternehmen (oder in einzelnen, klar abgrenzbaren Betriebseinheiten) über das neue Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold transparent gemacht werden.



### Nutzung des Bio-AHV-Logos in (öffentlichen) Ausschreibungen

Nutzt ein Unternehmen das Bio-AHV-Logo, wird von der Öko-Kontrollstelle geprüft, ob der prozentuale Bio-Anteil den Vorgaben des jeweiligen Bio-AHV-Logos in Bronze, Silber oder Gold entspricht. Wird in einer (öffentlichen) Ausschreibung für Kitas, Mensen oder Kantinen ein Bio-Mindestanteil in einer „Zwischenstufe“ gefordert, also beispielsweise ein jährlicher Mindest-Bio-Anteil in Höhe von 30 %, und das Unternehmen nutzt das Bio-AHV-Logo in Bronze (geldwerter Bio-Anteil zwischen 20–49 %), kann das AHV-Unternehmen mit seiner Öko-Kontrollstelle abstimmen, dass im Kontrollbericht der genaue Bio-Anteil benannt wird.

### Bio-AHV-Logo und Bio-AHV-Kennzeichen meinen das Gleiche

Eine zentrale Neuerung der Bio-AHV ist, dass zusätzlich zur Kennzeichnung von Zutaten und Erzeugnissen auch der geldwerte Anteil aller eingesetzten Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse über ein neues Logo, das **Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber und Gold**, transparent gemacht werden kann. In der Bio-AHV wird das Logo als AHV-Kennzeichen bezeichnet. Dieser Leitfaden nutzt den Begriff „**Bio-AHV-Logo**“.

## **2. Regeln für die Bio-Kennzeichnung**

## Welche Anforderungen gelten für die Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen?

Ziel der Kennzeichnungsregeln ist eine bestmögliche Transparenz für die Gäste sowie eine einfache, klare und praktikable Kennzeichnungsmöglichkeit für die Küchenbetriebe. Damit beides mit einem angemessenen Kontroll- und Zertifizierungsaufwand erreicht wird, sind die verwendeten Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse in einer **Zutatenübersicht** abzubilden.

Die Zutatenübersicht gibt dem Gast Auskunft, welche konkreten Zutaten und Erzeugnisse in Bio-Qualität verwendet werden. Die Übersicht kann die Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse einzeln oder zusammengefasst in Produktgruppen aufführen, also auch als Speise. Wie detailliert die Zutatenübersicht gestaltet wird, entscheidet jede Küche für sich.

Das **deutsche Bio-Siegel** darf mit eindeutigem Bezug auf die Bio-Lebensmittel auf der Zutatenübersicht genutzt werden. Werden außerdem Bio-Lebensmittel eingesetzt, die sich durch **zusätzliche Qualitäten (Produkte von Anbauverbänden oder mit regionalen Bio-Siegeln)** auszeichnen, können auch diese auf der Zutatenübersicht kommuniziert werden. Wichtig ist immer, dass eindeutig dargestellt wird, welche Qualitäten sich auf welche Zutaten, Erzeugnisse oder Produktgruppen beziehen. Zugekaufte Zutaten und Erzeugnisse können auf der Zutatenübersicht auch mit der Code-Nummer nach EU-Öko-Verordnung gekennzeichnet werden. Sollen zusätzliche Qualitäten durch die Kennzeichnung mit den Logos der Bio-Anbauverbände kenntlich gemacht werden, ist zu beachten, dass hierzu ein Vertrag zur Nutzung des Logos mit den Anbauverbänden abzuschließen ist.

Zutaten und Erzeugnisse dürfen nur dann als Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse gekennzeichnet werden, wenn die gleiche Zutat oder das gleiche Erzeugnis nicht zeitgleich, also am gleichen Tag in derselben oder für dieselbe Betriebseinheit, parallel als nichtbiologisches Produkt verwendet wird. Dabei können z. B. Kirschtomaten und Fleischtomaten unterschieden werden. Gleiches gilt für verschiedene Sorten Nudeln, Tee oder Wein.

### **Ergänzende Hinweise:**

- Wenn bestimmte Zutaten und/oder Erzeugnisse auf der Bio-Zutatenliste (kurzfristig) nicht verfügbar sind, muss die Zutatenübersicht trotzdem stimmen und ggf. tagesaktuell angepasst werden. Manchmal ist es einfacher, diese Produkte von vornherein nicht in die Bio-Zutatenübersicht aufzunehmen und nicht zu kennzeichnen. Sie werden dennoch bei der Berechnung des Bio-Anteils berücksichtigt, wenn ein Bio-AHV-Logo angestrebt wird.
- Es gibt durchaus Situationen, in denen ein Gastronom ein bestimmtes Produkt parallel in Bio-Qualität und Nicht-Bio-Qualität lagert, etwa, wenn im Restaurant ausschließlich Bio-Weiderindfleisch eingesetzt wird, für Catering-Events am Wochenende aus Kostengründen aber Nicht-Bio-Rindfleisch. In diesem Fall ist eine eindeutige Kennzeichnung im Lager notwendig, sodass eine Verwechslung der jeweiligen Produkte ausgeschlossen werden kann. Auch die Art und Anzahl der ausgegebenen Speisen muss in diesem Fall dokumentiert werden, damit nachvollzogen werden kann, ob die Massenbilanz der unterschiedlichen Qualitäten plausibel ist.

## Welche Möglichkeiten der Zutatenkennzeichnung und Zutatenübersicht gibt es?


Die folgenden beispielhaften Zutatenübersichten zeigen, welche Möglichkeiten es gibt, um Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse sowie weitere, zusätzliche Zertifizierungen zu kennzeichnen. Werden in einer Küche nahezu ausschließlich Bio-Lebensmittel eingesetzt, so kann dies auch mit einer „Nicht-Bio-Zutatenübersicht“ gekennzeichnet werden.

Die Bio-Zutatenübersicht muss **tagesaktuell** und für die Gäste leicht zugänglich sein, z. B. als separater Aushang neben dem Speiseplan oder im Eingangsbereich. Auch eine Auflistung in der Legende des Speiseplans oder digitale Lösungen über Bildschirme bzw. Monitore sind möglich.

Werden in einer Küche auch Lebensmittel von Erzeugerbetrieben eingesetzt, die sich gerade in der Umstellung auf den ökologischen Landbau befinden und somit **Umstellungsprodukte gemäß EU-Öko-Verordnung 2018/848** produzieren, können diese Produkte auf einer separaten, weiteren Zutatenübersicht mit entsprechendem Hinweis, dass es sich um Produkte aus der Umstellung handelt, aufgelistet werden.


**Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:**

- Eier
- Pasta
- Schweinefleisch
- Nüsse
- Mehl
- Tomatensoße
- Fruchtojoghurt
- Milch
- Kaffeebohnen




**Folgende Zutaten und Erzeugnisse haben sowohl Bio- als auch Bioland-Qualität:**

- Eier
- Pasta
- Schweinefleisch
- Nüsse
- Mehl
- Tomatensoße
- Fruchtojoghurt
- Milch





**Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:**

- Fleisch
- Kartoffeln
- Pasta
- Gewürze





**Folgende Zutaten haben Bio- und Demeter-Qualität:**

- Kaffeebohnen
- Eier
- Milch




**Folgende Zutaten haben sowohl Bio- als auch Naturland-Qualität:**

- Milch
- Tomaten
- Kartoffeln
- Pasta



**Folgende Zutaten sind ausschließlich Bio aus Bayern:**

- Brot
- Joghurt
- Eier



**Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind sowohl Bio als auch Bio aus Bayern:**

- Eier
- Schweinefleisch
- Mehl
- Tomaten
- Möhren
- Milch
- Fruchtojoghurt
- Naturjoghurt

**Wir nutzen ausschließlich Zutaten in Bio-Qualität außer:**

- Papaya
- Cola
- Entkoffeinierter Kaffee

Hinweis: Hier dürfen neben dem deutschen Bio-Siegel auch Markenzeichen von Bio-Anbauverbänden und länderspezifische Kennzeichnungen – wenn **entsprechende Ware eingesetzt und ein Markennutzungsvertrag besteht** – abgebildet werden.



## Wie kann die Bio-Verwendung auf Speiseplänen und anderen Materialien kommuniziert werden?

Grundsätzlich kann an verschiedenen Stellen, zum Beispiel auf dem Speiseplan oder einem Tischaufsteller, mit dem Bio-Einsatz geworben werden. Die besonderen Vorgaben zur Verwendung des deutschen Bio-Siegels werden auf den folgenden Seiten erläutert.

### Musterspeiseplan 1: Kommunikation durch vorangestelltes „Bio“

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
<b>Chili con Carne mit Bio-Hackfleisch</b>	<b>Kartoffelgratin</b>	<b>Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Bio-Tomaten</b>	<b>Kartoffelrösti mit Bio-Erbesen und Fischstäbchen</b>	<b>Kaiserschmarrn</b>
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
<b>Gurkensalat</b>	<b>Möhrensalat mit Bio-Äpfeln</b>	<b>Buffet</b>	<b>Bio-Feldsalat mit Walnüssen und Bio-Fenchel</b>	<b>Buffet</b>
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Obstsalat</b>	<b>Schokoladenpudding mit Bio-Sahne</b>	<b>Mangoquark</b>	<b>Schokokuchen</b>	<b>Zwetschgen-Crumble</b>

## Musterspeiseplan 2: Kommunikation durch vorangestelltes „Bio“ und farbliche Hervorhebung

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
<b>Chili con Carne mit Bio-Hackfleisch</b>	<b>Kartoffelgratin</b>	<b>Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Bio-Tomaten</b>	<b>Kartoffelrösti mit Bio-ErbSEN und Fischstäbchen</b>	<b>Kaiserschmarrn</b>
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
<b>Gurkensalat</b>	<b>Möhrensalat mit Bio-Äpfeln</b>	<b>Buffet</b>	<b>Bio-Feldsalat mit Walnüssen und Bio-Fenchel</b>	<b>Buffet</b>
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Obstsalat</b>	<b>Schokoladenpudding mit Bio-Sahne</b>	<b>Mangoquark</b>	<b>Schokokuchen</b>	<b>Zwetschgen-Crumble</b>

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

### Musterspeiseplan 3: Kommunikation durch Symbole, wie z. B. Sternchen (\*)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
<b>Chili con Carne mit Hackfleisch*</b>	<b>Kartoffelgratin</b>	<b>Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Tomaten*</b>	<b>Kartoffelrösti mit Erbsen* und Fischstäbchen</b>	<b>Kaiserschmarrn</b>
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
<b>Gurkensalat</b>	<b>Möhrensalat mit Äpfeln*</b>	<b>Buffet</b>	<b>Feldsalat* mit Walnüssen und Fenchel*</b>	<b>Buffet</b>
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Obstsalat</b>	<b>Schokoladenpudding mit Sahne*</b>	<b>Mangoquark</b>	<b>Schokokuchen</b>	<b>Zwetschgen-Crumble</b>

Sternchen (\*): Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

### Musterspeiseplan 4: Kommunikation bei selbthergestellten Bio-Speisen (100 % Bio-Zutaten)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
<b>Chili con Carne (alles Bio)</b>	<b>Kartoffelgratin</b>			
Salat	Salat			
<b>Gurkensalat</b>	<b>Möhrensalat mit Bio-Äpfeln</b>			
Dessert	Dessert			
<b>Obstsalat</b>	<b>Schokoladenpudding mit Bio-Sahne</b>			

**Chili con Carne:**  
**Selbthergestellte Speise, für dessen Herstellung  
ausschließlich Bio-Zutaten verwendet wurden.**

Bezeichnungsmöglichkeit im Speiseplan:  
**Chili con Carne (alles Bio)**

## Musterspeiseplan 5: Kommunikation beim Einsatz zugekaufter Bio-Erzeugnisse

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
<b>Chili con Carne mit Bio-Hackfleisch</b>	<b>Kartoffelgratin</b>	<div style="border: 2px solid green; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>Bio-Schokoladenpudding:</b> Schokoladenpudding, der als Bio-Erzeugnis zugekauft wurde und dem keine weiteren Zutaten beigefügt wurden.</p> <p>Bezeichnungsmöglichkeit im Speiseplan: <b>Bio-Schokoladenpudding</b></p> </div>		
Salat	Salat			
<b>Gurkensalat</b>	<b>Möhrensalat mit Bio-Äpfeln</b>			
Dessert	Dessert			
<b>Obstsalat</b>	<b>Bio-Schokoladen- pudding</b>			


## Kann das deutsche Bio-Siegel auf dem Speiseplan verwendet werden?



Ja, das deutsche Bio-Siegel darf genutzt werden, aber **nur zutatenbezogen in Zusammenhang mit einer Bio-Zutatenübersicht**. Wird auf einem Speiseplan oder einer Speisekarte zusätzlich auch die Zutatenübersicht integriert (siehe Musterspeiseplan 6), darf das deutsche Bio-Siegel mit eindeutigen Bezug auf die Bio-Zutatenübersicht abgebildet werden.

**Zum Hintergrund:** Der Schriftzug auf dem deutschen Bio-Siegel verweist auf die EU-Öko-Verordnung, also auf die ökologische Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln. Die EU-Öko-Verordnung gilt jedoch nicht für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung.

Darüber hinaus bleibt auf dem Beispiel rechts unklar, ob der gesamte Möhrensalat „bio“ ist oder lediglich die Bio-Äpfel. Ganz sicher sind nicht alle Speisen auf dem beispielhaften Speiseplan „bio“, wie es bei einem flüchtigen Blick von Gästen auf das Bio-Siegel rechts oben auf dem Speiseplan fälschlicherweise angenommen werden könnte.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
<b>Chili con Carne mit Bio-Hackfleisch</b>	<b>Kartoffelgratin</b>	<b>Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Bio-Tomaten</b>	<b>Kartoffelrösti mit Bio-Erbsen und Fischstäbchen</b>	<b>Kaiserschmarrn</b>
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
<b>Gurkensalat</b>	 <b>Möhrensalat mit Bio-Äpfeln</b>	<b>Buffet</b>	<b>Bio-Feldsalat mit Walnüssen und Bio-Fenchel</b>	<b>Buffet</b>
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Obstsalat</b>	<b>Schokoladenpudding mit Bio-Sahne</b>	<b>Mangoquark</b>	<b>Schokokuchen</b>	<b>Zwetschgen-Crumble</b>

Eine Nutzung des deutschen Bio-Siegels auf dem Speiseplan ohne Bezug auf Bio-Zutaten ist nicht zulässig.

## Musterspeiseplan 6: Bio-Zutaten mit Bio-Siegel auf dem Speiseplan

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht	Tagesgericht
<b>Chili con Carne mit Bio-Hackfleisch</b>	<b>Kartoffelgratin</b>	<b>Spaghetti mit Tomatensoße aus frischen Bio-Tomaten</b>	<b>Kartoffelrösti mit Bio-Erbesen und Fischstäbchen</b>	<b>Kaiserschmarrn</b>
Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
<b>Gurkensalat</b>	<b>Möhrensalat mit Bio-Äpfeln</b>	<b>Buffet</b>	<b>Bio-Feldsalat mit Walnüssen und Bio-Fenchel</b>	<b>Buffet</b>
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Obstsalat</b>	<b>Schokoladenpudding mit Bio-Sahne</b>	<b>Mangoquark</b>	<b>Schokokuchen</b>	<b>Zwetschgen-Crumble</b>

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis



Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:  
 Hackfleisch, Tomaten, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, Äpfel, Sahne.

## Musterspeiseplan 7: Kombination Speisekarte mit Bio-Zutatenübersicht

### Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität

- Milch
- Tomaten
- Kartoffeln
- Pasta
- Kaffeebohnen



### Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten

Kleiner Vorspeisensalat

### Hauptgerichte

Lammragout mit Bio-Kartoffeln und Salat

Asiatisches Curry mit Vollkornreis

### Dessert

Schokoladenküchlein

Erdbeermilchshake aus Bio-Milch

## Ist es möglich, die Bio-Logos der Verbände und Länder zu nutzen?

Ja, die Logos der Bio-Anbauverbände und der Länder können sowohl für die Kennzeichnung der Bio-Zutaten auf der Zutatenübersicht als auch im Rahmen der Information bzw. Werbung für den Betrieb genutzt werden. Wichtig hierbei: Da auch die Bio-Logos der Anbauverbände und der Länder auf Regelungen der EU-Öko-Verordnung 2018/848 aufbauen, darf auch hier nicht der Eindruck erweckt werden, dass die Prozesse zur Herstellung der Speisen den Regelungen der EU-Öko-Verordnung 2018/848 unterliegen. In der Bio-AHVV (§ 7 Absatz 2) werden konkret folgende Angaben zur Nutzung von Bio-Logos der Verbände oder der Länder gemacht:

**„Länderkennzeichen, Verbandslogos und sonstige private Kennzeichen mit Bezug auf die ökologische/biologische Produktion dürfen**

- a) zur Kennzeichnung von Zutaten und Erzeugnissen genutzt werden, welche die Voraussetzungen des jeweiligen Kennzeichens oder Logos erfüllen, und**
- b) darüber hinaus genutzt werden, wenn unabhängig von einer Zutat oder einem Erzeugnis der ökologische Landbau beworben wird, solange nicht der Eindruck erweckt wird, dass der Herstellungsprozess im Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung nach den Vorgaben der Verordnung (EU) 2018/848 erfolgt.“**

Muster einer Kombination einer Speisekarte mit einer Bio-Zutatenübersicht. Eine Nutzung des deutschen Bio-Siegels ist in diesem Fall mit konkretem Bezug zur Bio-Zutatenübersicht zulässig.



# **3. Regeln für die Auszeichnung des Bio-Anteils**

Ein Betrieb der AHV, der den Einsatz von Bio-Lebensmitteln kennzeichnen will, muss bio-zertifiziert sein. Zusätzlich zur Kennzeichnung ist es auch möglich, den geldwerten Bio-Anteil auszuloben und dafür das Bio-AHV-Logo zur Auszeichnung zu nutzen. Das Logo in Bronze, Silber und Gold zeigt an, in welcher Größenordnung Bio-Lebensmittel verwendet werden.



### Was ist für die Verwendung des Bio-AHV-Logos zu berücksichtigen?

Es gibt das Bio-AHV-Logo in drei Kategorien: Bronze (20–49 %), Silber (50–89 %) und Gold (ab 90 %). Die jeweilige Kategorie gibt hierbei den prozentualen Bio-Anteil am Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel an. Diese zusätzliche Auszeichnung ist freiwillig und nur für Betriebe nutzbar, die mindestens 20 % ihres geldwerten Bio-Einkaufs für Bio-Lebensmittel nutzen.

Andere, nachgemachte und zur Irreführung geeignete Logos des Bio-Anteils sind nicht zulässig.

### Wie wird der Bio-Anteil berechnet?

Der prozentuale Bio-Anteil wird monatlich durch das AHV-Unternehmen anhand des geldwerten Anteils der Bio-Lebensmittel am Netto-Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel selbst berechnet. Der Bio-Anteil ist hierbei kaufmännisch auf ganze Zahlen zu runden. Auch eingekaufte Bio-Zutaten und -Erzeugnisse, die z. B. aufgrund wechselnder Verfügbarkeit nicht auf der Bio-Zutatenübersicht auftauchen, gehen in die Bio-Gesamtberechnung mit ein.

Die Öko-Kontrollstelle ist für die Überprüfung der Berechnung und die Ausstellung des Bio-AHV-Logos verantwortlich. Für die erste Zertifizierung des Bio-Anteils wird der Durchschnittswert anhand des Netto-Gesamtwareneinkaufs der **letzten drei Monate** vor dem Kontrollbesuch von der Küche berechnet. Im Rahmen der jährlichen Folgekontrollen wird dann der Durchschnittswert des Bio-Anteils aus den **letzten zwölf Monaten** betrachtet. Mögliche monatliche oder jahreszeitliche Schwankungen können mit Einschränkungen (siehe folgende Seiten) ausgeglichen werden; entscheidend ist immer der **Durchschnittswert über die letzten drei beziehungsweise letzten zwölf Monate**.

## Wer vergibt das Bio-AHV-Logo und was passiert, wenn sich der Bio-Anteil erhöht oder verringert?

Nach Überprüfung des Bio-Anteils durch die Öko-Kontrollstelle kann das Bio-AHV-Logo vom AHV-Unternehmen zur Kommunikation und Bewerbung seines Bio-Engagements genutzt werden. Das Logo kann vom Unternehmen selbst über eine entsprechende Internetseite (1) heruntergeladen werden. Wichtig ist, dass die Gestaltungshinweise der Bio-AHV (in: Anlage 1 zu § 8 Absatz 2 und 3) eingehalten werden. Vor allem muss berücksichtigt werden, dass Farben und Größenverhältnisse der Logos nicht verändert werden und ausreichend Platz um die Logos gelassen wird.

Sollte sich der prozentuale Bio-Anteil nach der ersten Zertifizierung erhöhen bzw. verringern, sind folgende Berechnungszeiträume zu unterscheiden:

- Sollte sich der durchschnittliche **prozentuale Bio-Anteil erhöhen**, kann diese Erhöhung von der Öko-Kontrollstelle geprüft und zertifiziert werden.

- Sollte sich der **prozentuale Bio-Anteil verringern**, ist dies der Öko-Kontrollstelle dann mitzuteilen, sobald diese Verringerung (bezogen auf den Durchschnitt der letzten zwölf bzw. aller vorliegenden Monate) mehr als einen Monat andauert hat und gleichzeitig zur Einordnung in eine andere Auszeichnungskategorie führt oder gar keine Auszeichnung mehr möglich ist.

## Hilfestellungen zur Berechnung des Bio-Anteils

Mit einem Warenwirtschaftssystem lässt sich der prozentuale Bio-Anteil auf einfache Weise ermitteln. Wird kein Warenwirtschaftssystem eingesetzt, kann z. B. auch eine Dokumentationshilfe (2) genutzt werden.

(1) Link zu den Bio-AHV-Logos in Bronze, Silber, Gold und den entsprechenden Gestaltungshinweisen:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/bio-ahv-logos-zum-download>

(2) Dokumentationshilfe, welche im Rahmen eines Projektes der Initiative IN FORM in Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin und der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) entstanden ist: [www.vernetzungsstelle-berlin.de/weitere-projekte/in-form-projekt-2017-19-1](http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/weitere-projekte/in-form-projekt-2017-19-1)

Die folgende Tabelle verdeutlicht die Berechnungszeiträume sowie die jeweilige Berechnung des durchschnittlichen Bio-Anteils im Berechnungszeitraum.

**Tabelle 1: Beispiel zur Berechnung des durchschnittlichen Bio-Anteils im Berechnungszeitraum**

Laufender Monat	Monat und Jahr	Durchschnittlicher Bio-Anteil im Monat (%)	Durchschnittlicher Bio-Anteil im Berechnungszeitraum (%)	Berechnungszeitraum
1	Oktober 2023	20	20	
2	November 2023	20	20	
3	Dezember 2023	20	20	
4	Januar 2024	15	19	Letzte 12 Monate (bzw. seit Monat 1 falls 12 Monate noch nicht erreicht werden)
5	Februar 2024	35	22	
6	März 2024	15	21	
7	April 2024	15	20	
8	Mai 2024	15	19	
9	Juni 2024	50	23	
10	Juli 2024	50	26	
11	August 2024	80	30	
12	September 2024	80	35	
13	Oktober 2024	80	40	
14	November 2024	80	45	
15	Dezember 2024	80	50	
16	Januar 2025	20	50	Letzte 12 Monate
17	Februar 2025	20	49	
18	März 2025	20	49	
(...)				

Bronze-Zertifikat nach Erstkontrolle

Obwohl hier der durchschnittl. Bio-Anteil im Monat März/April/Mai jeweils unter 20 % liegt, bleibt alles im „grünen Bereich“, da der durchschnittliche Bio-Anteil (im Berechnungszeitraum) nicht länger als 1 Monat unter den zertifizierten 20 % liegt.

Silber-Zertifizierung (durchschn. Bio-Anteil jeweils 50 % in den letzten 12 Monaten)

Achtung! Durchschnittl. Bio-Anteil (im Berechnungszeitraum) länger als 1 Monat unter den zertifizierten 50 %.  
→ Meldung an Öko-Kontrollstelle

Anhand der folgenden Tabelle wird eine Erhöhung des durchschnittlichen Bio-Anteils im Berechnungszeitraum und die damit verbundene Möglichkeit zur Änderung der Auszeichnungskategorie deutlich.

**Tabelle 2: Beispiel zu Änderungen in der Auszeichnungskategorie bei Veränderungen des durchschnittlichen Bio-Anteils im Berechnungszeitraum**

Laufender Monat	Zeitraum	Durchschnittlicher Bio-Anteil im Berechnungszeitraum (%)	Bio-AHV-Logo	Hinweis
1-3	10/2023-12/2023	20	–	<b>Ab Januar 2024:</b> Auszeichnung in Bronze bei Erstkontrolle
4-15	01/2024-12/2024	50	Bronze	<b>Ab Januar 2025:</b> Auszeichnung in Silber bei Folgekontrolle
16-27	01/2025-12/2025	40	Silber, dann Bronze	<b>März 2025:</b> Meldung an Öko-Kontrollstelle erforderlich, da Ø Bio-Anteil (im Berechnungszeitraum) länger als 1 Monat unter den zertifizierten 50 % liegt.

## Welche Aufzeichnungspflichten entstehen durch die Nutzung des Bio-AHV-Logos?

Wenn der prozentuale Bio-Anteil ausgezeichnet und das Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold genutzt werden soll, sind Dokumente vorzulegen, mit denen die Öko-Kontrollstelle die Richtigkeit der Angaben des Betriebes zum Bio-Anteil prüfen kann. Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die Informationen, die hierzu in schriftlicher oder elektronischer Form für jeden Wareneinkauf aufgezeichnet werden müssen.

**Tabelle 3: Überblick über bereitzustellende Informationen und Unterlagen**

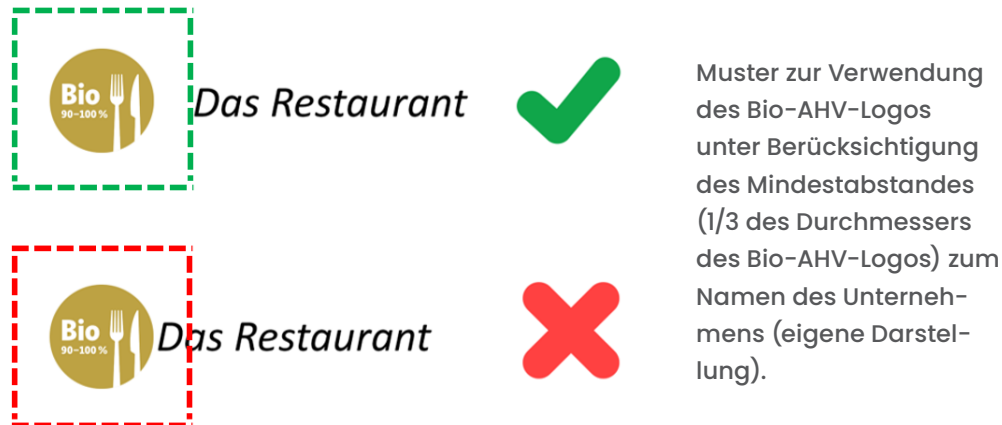
Bereitzuhaltende Informationen/Unterlagen	Hilfreiche Hinweise
<b>Aufzeichnungspflichten bei Kennzeichnung nach § 4</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• der Name und die Anschrift jedes Lieferanten oder der sonstigen Bezugsquellen</li> </ul>	Für diese Informationen können die Buchführungsunterlagen bereitgehalten werden.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Art, die Menge und den Zeitpunkt der von der Betriebseinheit bezogenen               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse,</li> <li>b) Zutaten und Erzeugnisse aus der Umstellung auf die ökologische Produktion und</li> <li>c) nichtökologischen/nichtbiologischen Zutaten und Erzeugnisse.</li> </ul> </li> </ul>	Diese Informationen lassen sich über verschiedene Wege erfassen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• durch Lieferscheine oder Rechnungen/Quittungen, auf welchen die Netto-Warenwerte für die biologischen bzw. nichtbiologischen Zutaten und Erzeugnisse durch den Lieferanten ausgewiesen werden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofern ein Unternehmer zeitgleich in derselben Betriebseinheit gleiche Zutaten oder Erzeugnisse aus ökologischer/biologischer Produktion und aus nichtökologischer/nichtbiologischer Produktion lagert, hat er sicherzustellen, dass Art und Anzahl der ausgegebenen Speisen und Getränke aus der Buchführung hervorgehen. Eine Warenflussdokumentation ist nicht erforderlich.</li> </ul>	
<b>Aufzeichnungspflichten bei Auszeichnung des Bio-Anteils</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• der Name und die Anschrift jedes Lieferanten oder der sonstigen Bezugsquellen</li> <li>• die Rechnungsnummer und das Rechnungsdatum</li> </ul>	Für diese Informationen können die Buchführungsunterlagen bereitgehalten werden.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• der in Geldwert ausgedrückte Netto-Gesamtbetrag aller ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse und deren monatlicher Netto-Gesamtbetrag,</li> <li>• der in Geldwert ausgedrückte Netto-Gesamtbetrag aller nichtökologischen/nichtbiologischen Zutaten und Erzeugnisse und deren monatlicher Netto-Gesamtbetrag und</li> <li>• der in Geldwert ausgedrückte Netto-Gesamtbetrag aller Produkte, die nicht in die Berechnung einfließen dürfen (Produkte, die keine Lebensmittel sind, und Wasser) und deren monatlicher Netto-Gesamtbetrag.</li> </ul>	Diese Informationen lassen sich über verschiedene Wege erfassen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• durch Lieferscheine oder Rechnungen/Quittungen, auf welchen die Netto-Warenwerte für die biologischen bzw. nichtbiologischen Zutaten und Erzeugnisse durch den Lieferanten ausgewiesen werden</li> <li>• durch Nutzung eines Warenwirtschaftssystems (WWS)</li> <li>• ist kein WWS vorhanden, kann eine Dokumentationshilfe (3) genutzt werden.</li> </ul>

(3) Dokumentationshilfe, welche im Rahmen eines Projektes der Initiative IN FORM in Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin und der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) entwickelt wurde: [www.vernetzungsstelle-berlin.de/weitere-projekte/in-form-projekt-2017-19-1](http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/weitere-projekte/in-form-projekt-2017-19-1)

## Wie lässt sich das Bio-AHV-Logo in der Gästekommunikation verwenden?

Das jeweilige Bio-AHV-Logo kann von den Betrieben nach eigenen Wünschen werbewirksam platziert werden, z. B. an der Eingangstür, auf der Internetseite, auf Tischaufstellern oder auf der Speisekarte. Die passenden Dateiformate für Broschüren, Flyer, Zutatenlisten und Webseiten sowie alle wichtigen Hinweise zur Gestaltung finden sich auf der Website [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) (siehe Link (4)).

Wird das Bio-AHV-Logo zu Informations- und Werbezwecken verwendet, muss sichergestellt werden, dass der Siegelcharakter deutlich wird. Es darf also nicht der Eindruck entstehen, das Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold sei das Logo bzw. die Marke des AHV-Unternehmens. Deshalb müssen die Vorgaben der Bio-AHV bzgl. des Mindestabstandes zwischen Bio-AHV-Logo und Name des Unternehmens eingehalten werden. Der Freiraum um das Bio-AHV-Logo muss mindestens 1/3 des Durchmessers des Bio-AHV-Logos betragen. Eine korrekte und eine nicht korrekte Verwendung zeigen die nachfolgende Abbildung.



Muster zur Verwendung des Bio-AHV-Logos unter Berücksichtigung des Mindestabstandes (1/3 des Durchmessers des Bio-AHV-Logos) zum Namen des Unternehmens (eigene Darstellung).

## Kann eine Kita oder eine Schule das Bio-AHV-Logo nutzen?

Wie in Kapitel 1 bereits erwähnt, gibt es für Kitas und Schulen, in denen das Essen selbst, vor Ort, in eigenen Küchen und für den eigenen Bedarf zubereitet wird, eine Ausnahme in Bezug auf die Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen. Sie dürfen Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse auch ohne eine Bio-Zertifizierung kennzeichnen. Dies gilt nicht für die Nutzung des Bio-AHV-Logos. Möchte eine Kita oder Schule ihr Bio-Engagement mit einem Bronze-, Silber- oder Gold-Logo kommunizieren, besteht ebenfalls die Verpflichtung, sich von einer Öko-Kontrollstelle zertifizieren und den Bio-Anteil berechnen und überprüfen zu lassen.

(4) Link zu den Bio-AHV-Logos in Bronze, Silber, Gold und den entsprechenden Gestaltungshinweisen:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/bio-ahv-logos-zum-download/>

# 4. Der Weg zum Bio-Zertifikat



## Wie kommt eine Küche zum Bio-Zertifikat und zusätzlich zum Bio-AHV-Logo?

- 1. Entscheidung für die Bio-Zertifizierung:** Zunächst gilt es, die Zutaten und Erzeugnisse auszuwählen, die zukünftig in Bio-Qualität angeboten und gekennzeichnet werden sollen. Auch ist zu überlegen, ob eine Auszeichnung mit dem Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold angestrebt wird.
- 2. Voraussetzungen zur Bio-Zertifizierung schaffen:** Ein AHV-Unternehmen, das Bio-Lebensmittel einsetzt und die Verwendung kommunizieren möchte, hat nach der Bio-AHVV verschiedene Pflichten zu erfüllen. Allgemein gehören dazu:
  - die Prüfung, ob die Bio-Lieferanten ein gültiges Bio-Zertifikat besitzen;
  - die eindeutige Trennung von Bio-Produkten und Nicht-Bio-Produkten (inkl. Umstellungsprodukten);
  - die Dokumentation: Hierzu gehören die Bio-Zertifikate für alle Rechnungsteller sowie Lieferscheine und Rechnungen. Es müssen nicht alle Zertifikate als Ausdruck bzw. PDF-Dokument vorliegen, das Unternehmen muss sich jedoch über den Zertifizierungsstatus seiner Bio-Lieferanten informiert haben. Dies ist beispielsweise über eine elektronische Lieferantenliste auf der Internetseite [www.bioc.info](http://www.bioc.info) möglich.
  - Wenn Zutaten oder Erzeugnisse parallel in Bio-Qualität und Nicht-Bio-Qualität gelagert werden (eine parallele Verwendung am gleichen Tag in der gleichen Küche ist nicht zulässig), müssen Art und Anzahl der ausgegebenen Speisen und Getränke dokumentiert werden.

- Wenn das AHV-Unternehmen zusätzlich den geldwerten Bio-Anteil auszeichnen lassen will, ergeben sich weitere Pflichten (vgl. Kap. 3)

- 3. Öko-Kontrollstelle auswählen und Kontrollvertrag abschließen:** Idealerweise werden Angebote verschiedener Öko-Kontrollstellen zum Vergleich eingeholt. Ein Blick auf deren Internetseiten und ein persönliches Gespräch helfen dabei, die geeignete Stelle auszuwählen. Eine aktuelle Liste der in Deutschland staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstellen ist auf dem Informationsportal [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de) zu finden (siehe <https://www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen>).
- 4. Vorbereitung der Zertifizierungsunterlagen:** Für die Zertifizierung und die damit einhergehende Kontrolle werden Unterlagen benötigt, um den Betrieb zu beschreiben und das Bio-Engagement transparent zu belegen. Hierfür stellen die Öko-Kontrollstellen ein Formblatt bereit. Die Betriebsbeschreibung muss stets aktuell gehalten und der gewählten Öko-Kontrollstelle zur Verfügung gestellt werden. Diese teilt dem AHV-Unternehmen eine alphanumerische Identifikationsnummer zu.

**5. Vor-Ort-Kontrolle:** Die Erstkontrolle findet als angekündigte Vor-Ort-Kontrolle während der Betriebs- und Geschäftszeiten statt, bei der die Öko-Kontrollstelle bei einem Betriebsrundgang alle betrieblichen Angaben und die Erfüllung der Vorgaben prüft. Am Ende der Vor-Ort-Kontrolle wird von der Öko-Kontrollstelle ein Kontrollbericht erstellt, der vom Betrieb gegengezeichnet wird. Darüber hinaus meldet sich das AHV-Unternehmen selbstständig und mit Nennung der Öko-Kontrollstelle bei der zuständigen Landesbehörde an. Ein Verzeichnis der zuständigen Landesbehörden findet sich ebenfalls auf dem Informationsportal [oekolandbau.de](https://www.oekolandbau.de) (siehe <https://www.oekolandbau.de/service/adressen/zustaendige-behoerden-oekoproduktion>).

**6. Bio-Zertifikat und ggf. Bio-AHV-Logo:** Nach der Auswertung des Kontrollberichts durch die Öko-Kontrollstelle erhält das AHV-Unternehmen ein Auswertungsschreiben und, wenn alle Anforderungen erfüllt sind, das Bio-Zertifikat. Möchte ein Unternehmen außerdem das Bio-AHV-Logo nutzen und erfüllt hierzu alle Anforderungen, erhält es das Bio-Zertifikat mit der jeweiligen Auszeichnungskategorie, also Gold, Silber oder Bronze. Die Laufzeit des Bio-AHV-Zertifikats wird von der Öko-Kontrollstelle wie bei der EU-Bio-Verordnung auf dem Zertifikat angegeben. Mit dem Erhalt des Zertifikats darf der Betrieb fortan seinen Bio-Einsatz bewerben. Ob das gleiche Zertifikat auch für ein Unternehmen mit mehreren Standorten gilt, hängt davon ab, ob an allen Standorten ein grundsätzlich gleiches Konzept (meist in Form von konkreten Arbeitsanweisungen festgehalten) zum Einsatz der Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnisse umgesetzt wird. Als Beispiel: An allen Standorten werden grundsätzlich folgende Lebensmittel ausschließlich in Bio eingesetzt: Kaffee, Tee, Kakao. Am Standort in Berlin werden zusätzlich Bio-Eier und am Standort in München wird zusätzlich Bio-Milch eingesetzt.

Beide Betriebe kennzeichnen nach den Vorgaben der gleichen intern erstellten Arbeitsanweisung. Lediglich die einzelnen eingesetzten Zutaten unterscheiden sich. In diesem Fall wird ein Zertifikat für das gesamte Unternehmen ausgestellt. Mehrere Zertifikate wären z. B. notwendig, wenn eine Betriebseinheit ein Zertifikat mit Bio-AHV-Logo erhalten soll und eine andere Betriebseinheit ein Zertifikat ohne Bio-AHV-Logo.

**7. Kontrollen in den Folgejahren:** Im weiteren Verlauf erfolgt mindestens einmal im Jahr eine unangekündigte Kontrolle im AHV-Unternehmen, um die weitere Einhaltung aller Vorgaben zu überprüfen. Wenn es mehrere Betriebseinheiten mit unterschiedlichen Konzepten gibt, werden diese jährlich kontrolliert. Nach erfolgreicher Kontrolle stellt die Öko-Kontrollstelle ein Anschlusszertifikat aus. Geht es bei einer Kontrolle ausschließlich um die Überprüfung des Bio-Anteils, z. B. weil die Jahreskontrolle schon stattgefunden hat, kann diese auch als Verwaltungskontrolle mit Ankündigung erfolgen. Wenn die Öko-Kontrollstelle gewechselt wird, ist dies der zuständigen Landesbehörde mitzuteilen.

## Welche Besonderheiten gibt es für eine Veranstaltungszertifizierung?

Auch im Rahmen einer Veranstaltung können Bio-Lebensmittel eingesetzt und beworben werden. Hierfür gibt es eine spezielle Veranstaltungszertifizierung sowie ein entsprechendes Veranstaltungszertifikat. Ist das ausrichtende AHV-Unternehmen noch nicht biozertifiziert, möchte aber im Rahmen einer Veranstaltung seinen Bio-Einsatz bewerben, muss es sich mindestens vier Wochen vor Beginn der Veranstaltung bei der Öko-Kontrollstelle und der zuständigen Behörde des Bundeslandes melden. In diesem Fall erfolgt eine Dokumentenprüfung durch die Kontrollstelle. Vor-Ort-Kontrollen werden stichprobenartig durchgeführt. Das Veranstaltungszertifikat gilt nur für die Dauer der anstehenden Veranstaltung, die bis maximal zwei Monate dauern darf, und verliert danach seine Gültigkeit. Die Pflichten des Unternehmens, die bereitzuhaltenden Unterlagen sowie die bei der Öko-Kontrollstelle einzureichenden Dokumente entsprechen denen, die auch bei einer unbefristeten Bio-Zertifizierung vorzulegen sind. Besitzt das ausrichtende AHV-Unternehmen bereits eine Bio-Zertifizierung, muss kein zusätzliches Veranstaltungszertifikat erworben werden. Ist für die Veranstaltung eines vom üblichen Bio-Konzept abweichendes Konzept vorgesehen oder wird ein anderes Bio-AHV-Logo gewünscht (z. B. für eine Veranstaltung mit 100 % Bio das Bio-AHV-Logo in Gold, wenn der Betrieb sonst 25 % Bio einsetzt und das Bio-AHV-Logo in Bronze vorliegt), muss die zuständige Öko-Kontrollstelle hierüber informiert werden.

Für die Bio-Zutatenkennzeichnung oder die Verwendung des Bio-AHV-Logos auf einer Veranstaltung gelten die gleichen Vorgaben wie bei einer unbefristeten Zertifizierung. Sollte im Rahmen der Veranstaltung die Auszeichnung des Bio-Anteils gewünscht sein, bezieht sich die Berechnung allein auf den Warenbezug für die Veranstaltung.

Im Falle einer Veranstaltung erhält das durchführende Unternehmen von der Öko-Kontrollstelle bei Vollständigkeit der vorgelegten Unterlagen und Erfüllung aller Voraussetzungen für die Zutatenkennzeichnung bzw. die Auszeichnung des Bio-Anteils ein Veranstaltungszertifikat. Musterzertifikate zu Veranstaltungen finden sich ebenfalls im Anhang der Bio-AHV.

### BioBitte: Hilfreiches Informationsmaterial

Im Rahmen der bundesweiten Initiative „BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen“ wurden verschiedene Informationsmaterialien (5), unter anderem ein einseitiges Info-Blatt (6) und eine Präsentation zur Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung, erstellt.

(5) Link zu den Informationsmaterialien der Initiative BioBitte:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/bio-einsetzen-so-gehts/mit-bio-starten-und-richtig-zertifizieren>

(6) Link zum Info-Blatt: [https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/biobitte/BioBitte\\_Infoblatt\\_Bio-Zertifizierung\\_231018.pdf](https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/biobitte/BioBitte_Infoblatt_Bio-Zertifizierung_231018.pdf)

# **5. Beispielhafte Fragen und Antworten aus der Praxis**

### Betriebsgastronomie

#### Kaffee- und Espresso-Bar: Gesondert mit Bio-AHV-Logo bewerben?

**Situation:** Wir sind ein Unternehmen mit drei Standorten, an denen wir unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen verpflegen. An einem dieser Standorte haben wir eine in sich abgeschlossene Kaffee- und Espresso-Bar. Hier setzen wir Kaffee und Tee in Bio-Qualität ein und haben einen prozentualen Bio-Anteil von 75 % des Gesamtwareneinsatzes. Die Bar wird mit einer gesonderten Kostenstelle geführt. In den Kantinen aller drei Standorte setzen wir zudem Bio-Lebensmittel mit einem prozentualen Warenwert von 15 % ein.

**Frage:** Können wir ausschließlich für die Kaffee- und Espresso-Bar das Bio-AHV-Logo beantragen und die Bar mit der Silber-Auszeichnung auszeichnen lassen?

**Antwort:** Ja, das ist möglich. Da die Kaffee- und Espresso-Bar mit einer gesonderten Kostenstelle und somit als eigene Betriebseinheit geführt wird, kann ausschließlich diese mit dem Bio-AHV-Logo werben. Selbstverständlich muss die Betriebseinheit für die Nutzung des Bio-AHV-Logos bio-zertifiziert sein.

### Hochschulgastronomie

#### Bio-Aktionswoche in Hochschulgastronomie mit Zertifizierung?

**Situation:** Wir sind eine Hochschulmensa und setzen bisher keine Bio-Lebensmittel ein. Nun möchten wir probeweise einen Monat lang Bio im Rahmen eines Aktionsmonats einsetzen und auch kommunizieren.

**Frage:** Müssen wir uns hierzu auch wie alle anderen Betriebe, die immer Bio einsetzen, zertifizieren lassen?

**Antwort:** Ja, es ist eine Zertifizierung notwendig, aber in diesem Fall eine Veranstaltungszertifizierung (vgl. Abschnitt „Sonderfall: Veranstaltungszertifizierung“).

### Kita- und Schulverpflegung

#### Zutatenkennzeichnung und Bio-AHV-Logo in Schulmensa nutzbar?

**Situation:** Wir kochen in unseren schuleigenen Räumlichkeiten für unsere ca. 300 Kinder täglich frisch und setzen hierbei Bio-Lebensmittel (prozentualer Warenwert von 25 %) ein. Weitere Schulen oder Kindergärten beliefern wir nicht. Da sich immer mehr Eltern Bio in der Schulverpflegung wünschen, möchten wir es nun auch auf den Speiseplänen kommunizieren und zusätzlich mit dem Bio-AHV-Logo auf unseren Bio-Einsatz aufmerksam machen. Wir sind nicht zertifiziert.

**Frage:** Können wir nun sowohl die Zutaten auf dem Speiseplan kennzeichnen als auch das Bio-AHV-Logo in Bronze nutzen?

**Antwort:** Ja und nein. Ja, eine Kommunikation der eingesetzten Bio-Lebensmittel auf dem Speiseplan (in Kombination mit einer verpflichtenden Zutatenübersicht) ist in diesem Fall auch ohne eine Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung möglich. Da für Schulen, in denen das Essen selbst und vor Ort gekocht wird, eine Ausnahme bei der Kennzeichnung gilt, müssen sich diese nicht zertifizieren lassen. Wichtig ist bei dieser Ausnahme, dass ausschließlich für den Bedarf der Einrichtung gekocht wird. Das Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold darf jedoch nur genutzt werden, wenn eine Bio-Zertifizierung vorliegt.

### Gastronomie

#### Bio-Verbandszertifizierung und Bio-AHV-Logo gleichzeitig nutzbar?

**Situation:** Wir sind ein Gastronomiebetrieb und haben bereits eine Bio-Verbandszertifizierung eines Anbauverbandes. Nun möchten wir auch das Bio-AHV-Logo nutzen.

**Frage:** Ist sowohl eine Bio-Verbandszertifizierung als auch die Auszeichnung mit dem Bio-AHV-Logo möglich?

**Antwort:** Ja, eine Bio-Verbandszertifizierung ist neben einer Zertifizierung im Rahmen der Bio-AHVV gestattet. Die Verbandslogos dürfen unter den in der Bio-AHVV normierten Voraussetzungen neben dem Bio-AHV-Logo zur Kennzeichnung (eine Bio-Zertifizierung vorausgesetzt) genutzt werden. Da es sich hierbei um unterschiedliche Zertifizierungen handelt, sind auch zwei unterschiedliche Kontrollverfahren, zum einen durch die Öko-Kontrollstelle (Bio-AHV-Logo) und zum anderen durch den Bio-Anbauverband (Verbands-Logo), notwendig.

## Gastronomie und Catering

### Lagerung und Zubereitung von biologischen und nichtbiologischen Zutaten in bestimmten Sonderfällen?

**Situation:** Ich habe zwei Betriebseinheiten (mit eigenständiger Abrechnung) an einem gleichen Standort. Es handelt sich um eine kleine Küche für meinen Café-Betrieb am Wochenende und um eine Großküche für meinen Catering-Betrieb unter der Woche und an Wochenenden. Für uns ist es organisatorisch einfacher, beide Küchen beizubehalten und nicht alles in der Großküche zuzubereiten. In meinem Café biete ich belegte Brote, Brötchen, Wraps sowie Rohkostsalate mit Bio-Gemüse an sowie Obstsalate mit Bio-Obst. Für das Catering-Geschäft nutze ich bisher keine Bio-Lebensmittel. D. h., bei uns ist die Situation so, dass wir die Speisen für das Café-Geschäft und für das Catering-Geschäft in unterschiedlichen Küchen zubereiten, die Lebensmittel aber in einem Lager gemeinsam lagern. Um Bio und Nicht-Bio unterscheiden zu können, werden sie im Lager eindeutig getrennt und gekennzeichnet. Die beiden Küchen sind durch einen Flur voneinander getrennt, aber ansonsten im gleichen Gebäude.

**Frage:** Da zwei einzelne Betriebseinheiten mit zwei eng beieinander liegenden Produktionsküchen vorliegen, aber das gleiche Lager genutzt wird, stellt sich bei uns die Frage: Welche Pflichten bestehen für uns konkret? Müssen wir auch die Art und Anzahl der ausgegebenen Speisen in Café und durch das Catering nachhalten?

**Antwort:** Da grundsätzlich zwei Betriebseinheiten mit zwei Produktionsküchen vorliegen, ist kein Nachhalten von Art und Anzahl der ausgegebenen Speisen notwendig. Im beschriebenen Fall ist aufgrund der Nähe der beiden Produktionsküchen zueinander darauf zu achten, dass keine Vermischung der zubereiteten Speisen für das Café-Geschäft und mit denen für das Catering-Geschäft stattfindet.

## Klinikverpflegung

### Vollverpflegung in einer Klinik: Bio-AHV-Logo nur für Frühstück und Abendessen nutzbar?

**Situation:** Wir sind eine Klinik und setzen bereits einige Lebensmittel in Bio-Qualität ein. Dies sind Kaffee, Tee, Backwaren, einige Molkereiprodukte und Butter. Hiermit erreichen wir einen Bio-Anteil von 60 % beim Frühstück und Abendessen. Wir informieren im Internet über unser Bio-Engagement und sind bio-zertifiziert. Für das Mittagessen verwenden wir bisher kaum Bio-Lebensmittel.

**Frage:** Da wir beim Frühstück und Abendessen bereits 60 % des geldwerten Wareneinsatzes erreichen, möchten wir diesen Bio-Anteil auch gerne kommunizieren. Können wir das Bio-AHV-Logo in Silber daher ausschließlich für unser Frühstücksangebot und fürs Abendessen nutzen? Oder ist das Bio-AHV-Logo in Bronze richtig, da wir insgesamt nur einen Bio-Anteil von 35 % erreichen?

**Antwort:** Das Bio-AHV-Logo in Bronze ist in diesem Fall richtig. Der prozentuale Bio-Anteil, nach dem das Bio-AHV-Logo bemessen wird, umfasst den Netto-Gesamtbetrag aller ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse, die in der Betriebseinheit eingesetzt werden.

**Bio-Läden / Bio-Bäckereien/ LEH mit zusätzlichem gastronomischem Service****Ist eine zusätzliche Zertifizierung nach Bio-AHVV notwendig?**

**Situation:** Wir sind ein Bio-Laden/Bäckerei/Metzgerei und bieten zusätzlich zu unseren Lebensmitteln, die schon gemäß EU-Öko-Verordnung 2018/848 zertifiziert sind, auch noch einen gastronomischen Service an, bei dem wir vor Ort (auch mit Nicht-Bio-Zutaten) belegte Brötchen, Salate und andere Gerichte für den Verzehr vor Ort zubereiten. In diesem gastronomischen Service verwenden wir auch Bio-Zutaten und möchten daher damit werben.

**Frage:** Müssen wir uns für die Ausgabe der Speisen zusätzlich entsprechend der Bio-AHVV kontrollieren und zertifizieren lassen?

**Antwort:** Da der beschriebene gastronomische Service in den Bereich der AHV fällt, muss dieser auch gemäß Bio-AHVV zertifiziert werden. Häufig fällt in diesem Zusammenhang der Begriff der „Doppelzertifizierung“. Wie schon vor Inkrafttreten der Bio-AHVV wird Ihre Öko-Kontrollstelle auch weiterhin ihr gastronomisches Angebot mitkontrollieren. Die Neuregelungen der Bio-AHVV ermöglichen Ihnen jedoch, nun auf die aufwändige Dokumentation des „internen Warenflusses“ aus Ihrem Ladenbereich in das Bistro zu verzichten.

Weitere Beispiele werden zukünftig auf den Internetseiten von a'verdis (7) und GfRS (8) eingestellt. Zudem finden Sie hilfreiche Antworten auf verschiedene Fragen in den FAQs auf den Seiten des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (9) sowie auf dem Informationsportal oekolandbau.de (10).

(7) Internetseite a'verdis: [www.averdishome.wordpress.com](http://www.averdishome.wordpress.com)

(8) Internetseite GfRS: <http://www.oeko-gastronomie.de>

(9) FAQs vom BMEL: [www.bmel.de/SharedDocs/FAQs/DE/faq-bio-ahv/FAQList.html](http://www.bmel.de/SharedDocs/FAQs/DE/faq-bio-ahv/FAQList.html)

(10) FAQs auf oekolandbau.de: [www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv](http://www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv)



# **6. Literatur, Adressen und Unterstützungsmöglichkeiten**

### Rechtsgrundlagen und wichtige Internetseiten

Stand: April 2024

**Bio-AHVV:** Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung – Bio-AHVV): [www.recht.bund.de/bgbl/1/2023/265/VO.html](http://www.recht.bund.de/bgbl/1/2023/265/VO.html)

**Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):**

Fragen und Antworten zur Bio-AHVV: [www.bmel.de/SharedDocs/FAQs/DE/faq-bio-ahv/FAQList.html](http://www.bmel.de/SharedDocs/FAQs/DE/faq-bio-ahv/FAQList.html)

**Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE):**

Fragen und Antworten zur Bio-AHVV: [www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv](http://www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv)

**Informationsportal oekolandbau.de:** [www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung](http://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung)

### Unterstützungs- und Fördermöglichkeiten

Stand: April 2024

**RIBE AHV:** Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus:  
[www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv](http://www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv)

**Beratungsmöglichkeiten für die AHV:**

Übersicht auf dem Informationsportal oekolandbau.de:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/beratung>

### Verzeichnis der in Deutschland zugelassenen Öko-Kontrollstellen

Ein Verzeichnis der staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstellen ist auf dem Informationsportal oekolandbau.de zu finden. (siehe <https://www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen>).

### Verzeichnisse von Unternehmen mit Bio-Zertifikat

**TRACES.NT** ist ein Datenbanksystem der Europäischen Union (TRAdE Control and Expert System New Technology), in dem u.a. sämtliche Bio-Zertifikate der EU veröffentlicht sind;  
(siehe <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>)

**bioC.info** bietet aktuelle Informationen zum Ökozertifizierungsstatus von Bio-Lieferanten mit einer elektronischen Benachrichtigungsfunktion für Änderungen des Zertifizierungsstatus von Unternehmen  
(siehe <https://www.bioc.info>)

**Der Bundesverband der Öko-Kontrollstellen e.V. (BVK)** führt ein Verzeichnis der kontrollierten Unternehmen des Ökologischen Landbaus in Deutschland;  
(siehe <https://www.oeko-kontrollstellen.de/suchebiounternehmen/SuchForm.php>)

### Zuständige Länderbehörden für die Durchführung der EU-Öko-Verordnung

Ein Verzeichnis der zuständigen Landesbehörden findet sich auf dem Informationsportal oekolandbau.de

(siehe <https://www.oekolandbau.de/service/adressen/zustaendige-behoerden-oekoproduktion>)

**Bio-Netzwerke**

- Öko-Modellregionen und Bio-Musterregionen: in den jeweiligen Bundesländern zu finden
- Netzwerk Biostädte: [www.biostaedte.de](http://www.biostaedte.de)
- BioMentoren: [www.biomentorenwebsite.wordpress.com](http://www.biomentorenwebsite.wordpress.com)
- Bio-Spitzenköche: [www.biospitzenkoeche-blog.de](http://www.biospitzenkoeche-blog.de)

**Bio-Anbauverbände**

Ein Verzeichnis der Öko-Anbauverbände findet sich auf dem Informationsportal oekolandbau.de  
(siehe <https://www.oekolandbau.de/service/adressen/anbauverbaende>).