



Bio-Zertifizierung wird verpflichtend

Ab 1. Juli 2009 müssen alle, die in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie Bio ausloben bzw. mit der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln werben, von einer unabhängigen Kontrollstelle zertifiziert werden.

Schließung der Kontrollkette vom Landwirt bis auf den Teller

Immer mehr Küchen verwenden Biolebensmittel und loben diese auf der Speisekarte und in Werbematerialien aus, meist wird auch ein höherer Preis für Bio verlangt. Um entsprechende Sicherheit für den Gast zu gewährleisten, gibt es ab dem 1. Juli 2009 die verpflichtende Bio-Zertifizierung – hiermit kann mit einfachen Schritten deutlich an Glaubwürdigkeit gewonnen werden.

Ablauf der Kontrolle

Der Gastronomiebetrieb oder die Großküche gehen mit einer unabhängigen Biokontrollstelle einen Kontrollvertrag ein. Ab diesem Zeitpunkt muss auf Richtigkeit sämtlicher Dokumente (z.B. Rechnung und Lieferschein), Kennzeichnung, Etikettierung und Buchführung geachtet werden.

Entsprechende Trennung von konventionell und Bio in der Lagerhaltung wird genauso kontrolliert wie Wareneingang, Warenfluss und die richtige Auslobung der Speisen auf der Menükarte und in Werbematerialien. Die Zertifizierung der Küchen hat somit auch Einfluss auf die Bio-Lieferanten, die für Richtigkeit aller Unterlagen und Produktauszeichnung sorgen und das Biozertifikat zur Verfügung stellen müssen.

Die Bio-Kontrolle ist unabhängig von der Höhe des Bio-Anteils, das Zertifikat ist jeweils ein Jahr gültig.

Unabhängige und kostenlose Informationen bietet Ihnen BIO-AUSTRIA.

(Quelle: www.biokueche.at)