

# Ökologie in der Gemeinschaftsverpflegung

## Kochen mit Zertifikat

### Rainer Dörsam

Verpflegungsbereichsleiter,  
Filderklinik, Filderstadt

#### Der Beitrag in Kürze

Immer mehr Menschen möchten wissen, aus was ihre Mahlzeiten bestehen und welche Zusatzstoffe ihr Essen enthält. Im Trend liegen naturbelassene Waren, auch in der Gemeinschaftsverpflegung.

Die Filderklinik hat den Schritt gemacht, ein Bio-Gericht anzubieten und das auch zertifizieren zu lassen. Die folgenden Seiten beschreiben den Weg dorthin und was bei einer solchen Zertifizierung zu beachten ist.

E  
4.2  
S 1

Gliederung	Seite
<b>1. Bio-Gerichte voll im Trend</b>	<b>2</b>
<b>2. Beispiel Filderklinik</b>	<b>2</b>
<b>3. Zeit der Umstellung</b>	<b>3</b>
<b>4. Preiskalkulation und Einkauf</b>	<b>4</b>
4.1 Preisdifferenz zu konventionellen Lebensmitteln	4
<b>5. Kommunikation</b>	<b>5</b>
<b>6. Bio-Zertifizierung</b>	<b>6</b>
<b>7. Auslobung von Menükomponenten aus ökologischem Anbau</b>	<b>7</b>
<b>8. Umstellung auf ein vollständiges Bio-Menü</b>	<b>7</b>
<b>9. Wie erfolgte die Zertifizierung in der Filderklinik</b>	<b>9</b>
9.1 Die ersten Schritte	9
9.2 Erste Inspektion	9
<b>10. Bio-Siegel</b>	<b>10</b>
10.1 Welche rechtlichen Grundlagen gibt es ?	10
<b>11. Quellen und Adressennachweis</b>	<b>13</b>

## 1. Bio-Gerichte voll im Trend

Die Nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung nach „Bio-Gerichten“ zeigt eine steigende Tendenz. Aus einer sogenannten Mode-Erscheinung wurde daraus in vielen Großküchen ein fester Bestandteil im täglichen Angebot.

Zum überwiegenden Teil werden einzelne „Bio-Lebensmittel“ als Komponenten angeboten. In wenigen Fällen handelt es sich dabei um ein komplettes „Bio-Menü“.

Seit Beginn des Jahres 2003 sorgt das Thema „Bio-Zertifizierung von Großküchen und Gastronomie“ für eine lebhafte Diskussion. Hintergrund ist die Tatsache, dass die zuständigen Länderbehörden nun auch von Unternehmen der „Außer-Haus-Verpflegung (AHV), die Bio-Produkte verarbeiten und diese bewerben, die Unterstellung unter das Kontrollverfahren nach der EG-Ökoverordnung 2092/91 einfordern.

E  
4.2  
S 2

Wie diese Anforderungen von den zuständigen Länderbehörden überprüft werden und welche Auswirkungen dies für die Gemeinschaftsverpflegung hat, soll dieser Beitrag verständlich und praxisnah von den Vorbereitungen bis zur Zertifizierung verdeutlichen.

## 2. Beispiel Filderklinik

Seit ihrer Gründung im Jahre 1975 ist im Leitbild der Filderklinik die überwiegende Verwendung von Bio-Produkten festgelegt.

Für den Einkauf und die Qualität sowie die Verarbeitung von Lebensmitteln hat jede Einrichtung ihre eigenen Gesetze.

Die Gestaltung des Speiseplans und den daraus folgenden Einkauf erfolgt in der Filderklinik relativ kurzfristig.

Eine Ausnahme bilden dabei Frischgemüse, Salate und Kräuter. Über Anbauverträge mit Bio-Landwirten und Gärtnereien entstand für beide Seiten eine Verpflichtung bei gleichzeitiger relativer Sicherheit in der Qualität und Lieferung. Frisches Bio-Gemüse direkt vom Feld bietet innerhalb des Jahreskreislaufs ganz besondere Geschmackserlebnisse.

Bedingt durch den allgemeinen Kostendruck und eine Reduzierung der Küchenmitarbeiter ist der Anteil von vorverarbeiteten Produkten angestiegen. Innerhalb der letzten Jahre hat sich ein immer größer werdenden Teil von Erzeugern auf diese Veränderungen eingestellt.

Zwischenzeitlich reicht das eingesetzte Sortiment von küchenfertigen Bio-Frischprodukten über Obst, Gemüse und Salaten bis hin zu Fleisch, Wurst, Käse und Molkereiprodukten. Bio-Tiefkühlkost und Bio-Convenience-Produkte runden das Angebot ab.

### 3. Zeit der Umstellung

Die Filderklinik hat sich seit der Eröffnung 1975 für die überwiegende Verwendung von Bio-Produkten entschieden. Im Vorfeld mussten folgende Schritte zur Umsetzung beachtet werden:

- In welchem Umfang sollen Bio-Produkte verwendet werden?
- Welche Qualität wird erwartet (Demeter, Bioland usw.)?
- Welcher Anteil am Wareneinsatz ist zu realisieren?
- In welcher Art der Kommunikation werden Bio-Produkte für den Essensgast kenntlich gemacht?

E  
4.2  
S 3

Von der Einführung einer bestimmte ökologischen Qualität, die vom Einzelprodukt über das Bio-Menü bis hin zum kompletten Bio-Angebot reichen kann, sind vielfältige Möglichkeiten denkbar.

Die Filderklinik hat sich für einen kontinuierlichen Ausbau, unter Beachtung von jahreszeitlichen und regionalen Gegebenheiten im Angebot, entschieden.

So ließe sich der personelle und materielle Aufwand in Grenzen halten.

Die Vorteile: In der Lagerhaltung und der Zubereitung war keine Trennung notwendig. Ebenso entfiel der Hinweis auf dem Speiseplan.

## 4. Preiskalkulation und Einkauf

Die Preise für Lebensmittel aus ökologischem Anbau liegen in den meisten Fällen über den Preisen von konventionellen Waren. Man sollte deshalb die Höhe der Mehrkosten sehr genau abschätzen, bevor man sich für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln entscheidet.

### 4.1 Preisdifferenz zu konventionellen Lebensmitteln

Öko-Gemüse	zwischen 20 und 30 %
Milch- und Molkereiprodukte	zwischen 20 und 50 %
Fleisch und Fleischprodukte	zwischen 35 und 50 %

E  
4.2  
S 4

Im Jahre 2003 lagen im Durchschnitt die Wareneinsatzpreise bei

Konventionelles Menü	€ 2,50
Bio-Menü	€ 3,40

Die Preise für das Trockensortiment verursachen die geringsten Kosten. Die Bio-Getreidepreise liegen zum Teil unter denen konventioneller Getreidesorten.

Man muss sich als Küchenleiter vor einer Umstellung auf Bio-Qualitäten folgende Frage stellen:

„Wie hoch kann mein Anteil ökologischer Lebensmittel am Gesamtangebot sein, ohne dass ich die Bereitschaft für höhere Abgabepreise bei den Essensgästen überstrapaziere?“



**Tipp**

Um Mehrkosten aufzufangen kann ein saisonaler Speisenplan angeboten werden. Möglich ist z.B. auch die Komponentenauswahl einzelner Lebensmittelgruppen in Bio-Qualität oder eine Verringerung der Portionsgröße beim Fleisch.

## 5. Kommunikation

Das Vorhaben, in der Filderklinik überwiegend Bio-Lebensmittel einzusetzen, wurde bereits vor der Eröffnung mit allen Beteiligten und Entscheidungsträgern erörtert und nach mehreren Arbeitstreffen schlussendlich befürwortet.

Beteiligt waren dabei im Einzelnen

- Geschäftsführung
- Ärztliche Leitung
- Pflegedienstleitung
- Küchenleitung
- Hauswirtschaftsabteilung
- Betriebsrat
- Kreis für Öffentlichkeitsarbeit

In regelmäßigen erscheinenden Info-Blättern wird der Essensteilnehmer informiert. Regelmäßige Befragungen über den Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Zusammenstellung der Speisen zeigen so insbesondere der Küchenleitung den von außen wahrgenommenen Leistungsstand der Küche.

E  
4.2  
S 5

Die Küchenleitung bekommt durch die Verwendung von Öko-Lebensmitteln eine besondere Verantwortung. Dazu zählt die finanzielle und logistische Umsetzung, die Auswahl neuer Produkte und eine kreative Speiseplangestaltung.

Informationen über die Hintergründe zu Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung sind eine zusätzliche Aufgabe für die Küchenleitung.

Die regelmäßige Teilnahme von sämtlichen Küchen- und Speisesaalmitarbeitern an Weiterbildungsveranstaltungen, bei denen Fragen zur Einkaufspolitik, der Preiskalkulation und der Speiseplanung im Mittelpunkt stehen, sind Pflicht.

### ! Merke

Nur wenn auch die Mitarbeiter hinter dem Bio-Konzept stehen, können in der Küche erfolgreich Bio-Produkte eingesetzt werden. Bio-Lebensmittel sind erklärungsbedürftig. Ein hoher Wissensstand bei den Küchen- und Speisesaalmitarbeitern zu den Fragen des Anbaus, der Verarbeitung und der Kontrolle schafft bei den Einzelnen Sicherheit in der Beantwortung von Fragen, die von den Essensgästen kommen.

## Produktpolitik

Die Verbindungen zu Einrichtungen, die ebenfalls ökologische Lebensmittel verwenden, sollten ständig gepflegt werden.

### 6. Bio-Zertifizierung

Die Filderklinik wurde von der Öko-Kontrollstelle Gesellschaft für Ressourcenschutz in Göttingen (GfRS) zertifiziert. Daneben gibt es noch weitere Kontrollstellen, die im Ökolandbau-Portal ([www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)) aufgeführt sind.

Der ökologische Landbau ist ein wichtiger Baustein im Konzept für nachhaltigen Umweltschutz und trägt zur Erfüllung der Verbraucherwünsche nach gesunden, umweltfreundlich erzeugten und vermarkteten Lebensmitteln bei.

**E**  
**4.2**  
**S 6**

Im ökologischen Landbau werden hohe Anforderungen an die erzeugten Lebensmittel gestellt. Um diese auch gesetzlich abzusichern, hat die EU-Kommission bereits 1991 die Verordnung (EWG) 2092/91 über den ökologischen Landbau (EG-Öko-VO) verabschiedet.

Mit Vorgaben hinsichtlich Erzeugung, Verarbeitung und Kontrolle von ökologisch erzeugten Produkten wird das Vertrauen des Verbrauchers gestärkt und die Erzeuger und Verarbeiter und weitere Marktbeteiligte vor unlauterem Wettbewerb geschützt.

So hat die Nachfrage nach Ökoprodukten auch in der AHV zugenommen.

Aus der EG-Ökoverordnung 2092/91 ergeben sich für die AHV verschiedene Kennzeichnungsmöglichkeiten, die im Folgenden zusammenfassend vorgestellt werden.

Da die Kennzeichnungen in der AHV sehr vielfältig sind, empfiehlt es sich, die tatsächlich verwendete Auslobung zusammen mit der Öko-Kontrollstelle, die den Betrieb überprüfen soll, abzustimmen.

## 7. Auslobung von Menükomponenten aus ökologischem Anbau

Menükomponenten können mit Bio-Hinweisen versehen sein, wenn sie zu 100% aus Bio-Zutaten bestehen und frei wählbar sind.

Dem Gast wird hierdurch die Möglichkeit geboten, frei zwischen ökologischen und konventionellen Komponenten zu wählen (vgl. Abb. 1)

Innerhalb einer Produktgruppe, z.B. Kartoffeln, erfolgt die Auslobung ebenfalls nach diesem Schema: Bio-Salzkartoffeln, Bio-Backkartoffeln bestehen aus einer Öko-Komponente, den Kartoffeln.

Auch Pommes Frites können mit dem Hinweis Bio versehen werden, wenn bei der Herstellung ökologisch erzeugtes Frittieröl verwendet wird.

## 8. Umstellung auf ein vollständiges Bio-Menü

Werden ein oder mehrere Bio-Menüs angeboten, greift die 95%-Regelung in Art. 5 Absatz 3 der EG-Ökoverordnung 2092/91, das bedeutet in der Regel, dass 100% der Zutaten des Menüs stammen aus ökologischem Landbau.

Das Unternehmen hat so die Möglichkeit, jeden Tag ein Bio-Menü anzubieten oder ganze Tage zu Bio-Tagen zu erklären und an diesen Tagen verschiedene Bio-Menüs anzubieten.

Die Kennzeichnung lässt sich durch eine eigene Schriftfarbe oder Logos deutlich hervorheben und abgrenzen.

### **Tipp**



Die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung können unter [www.oeko-gastronomie.de](http://www.oeko-gastronomie.de) oder [www.verbraucherministerium.de](http://www.verbraucherministerium.de) abgerufen werden.

**E**  
**4.2**  
**S 7**

E  
4.2  
S 8

Produktpolitik

Speiseplan vom 12.05.-18.05.2004		Die Filderklinik	
	Mit Fleisch Komponentenauswahl	Ohne Fleisch Komponentenauswahl	Bio-Gericht*
Mi	Suppe aus dem Suppentopf Rinderroulade / Kartoffelpüree Salat und Dessert vom Büffet	Suppe aus dem Suppentopf Griechische Auberginenspeise Salat und Dessert vom Büffet	Nudelauf mit buntem Gemüse Tomatensauce / Salateller Joghurt Dressing
Do	Suppe aus dem Suppentopf Putengulasch / Currysauce / Reis Broccoli / Salat und Dessert vom Büffet	Suppe aus dem Suppentopf Gebackene Banane / Currysauce / Reis Broccoli / Salat und Dessert vom Büffet	Putengeschnetzeltes von der Pute Vollkornreis / Broccoligemüse Erdbeerquark
Fr	Suppe aus dem Suppentopf Maultaschen / Champignon +Mozzarella Gemüse / Salat und Dessert vom Büffet	Suppe aus dem Suppentopf Mangold-Pfannkuchen / Tomatengemüse Hirse / Salat und Dessert vom Büffet	Hamburger Fischpfanne Salateller mit Joghurt Dressing Tiramisu Cafe Dessert
Sa	Oberländer im Schlafrock Spinat / Mandelkroketten Salat und Dessert vom Büffet	Karotten-Nussküchlein / Spinat / Mandelkroketten / Kürkuma-Sauce Salat und Dessert vom Büffet	Bio-Gericht entfällt
So	Schweinerücken an Pilzrahmsauce Bandnudel / Fenchelgemüse Salat und Dessert vom Büffet	Kartoffel-Gratin / Mayoran-Sauce Fenchelgemüse mit Tomatenwürfel Salat und Dessert vom Büffet	Bio-Gericht entfällt
Mo	Suppe aus dem Suppentopf Kassler Rücken / Paprika / Buntes Gemüse / Sesamkartoffel / Salat +Dessert	Gemüsestrudel / Basilikumsauce Gebackene Petersilie Salat und Dessert vom Büffet	Lammkeule / Rosmarin-Sauce Bohnenngemüse / Sesamkartoffel Mangosorbet
Di	Suppe aus dem Suppentopf Kalbsragout / Reis / Erbsengemüse Salat und Dessert vom Büffet	Suppe aus dem Suppentopf Zucchiniplätzchen / Tomatensauce / Erbsen Reis / Salat und Dessert vom Büffet	Gefüllter Fenchel mit Mais Thymiansauce / Karottengemüse Salateller mit Joghurt Dressing

Wir wünschen guten Appetit!

Wir würzen mit Jossatz. | Bitte beachten Sie die Hinweise zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. | \* Zertifiziert: D-BVW-0038-4211-080

Abb. 1: Speiseplan der Filderklinik

## 9. Wie erfolgte die Zertifizierung in der Filderklinik

Die Filderklinik hat sich im Rahmen der Zertifizierung für die Auslobung eines Bio-Menüs entschieden.

### 9.1 Die ersten Schritte

#### Beschreibung des Unternehmens

Das Zertifizierungsverfahren begann mit der Erstellung einer Betriebsbeschreibung. Zur Vorbereitung der ersten Inspektion erhielten wir ein Formular für die Betriebsbeschreibung, eine aktuelle Fassung der EG-Öko-Verordnung und ein Meldeformular. Folgende Daten wurden aufgenommen:

- Stammdaten wie Name des Unternehmens und Rechtsform
- Anschrift
- Ansprechpartner für das Zertifizierungsverfahren

<b>E</b> <b>4.2</b> <b>S 9</b>
--------------------------------------

Folgende Anlagen wurden vor der Rücksendung an die Gesellschaft für Ressourcenschutz beigefügt:

- Grundrissplan der Küche und Lagerräume
- Grundrissplan Speisenausgabe / Speisesaal
- ein Organigramm
- eine Liste der Betriebsstätten / Außer-Haus-Versorgung
- eine Wegbeschreibung

### 9.2 Erste Inspektion

Etwa vier Wochen nach der Anmeldung bei der Zertifizierungsstelle erfolgt die erste Inspektion.

Bei der Inspektion wurden die Angaben in der Betriebsbeschreibung mit den Gegebenheiten vor Ort verglichen und Fragen zur EG-Verordnung und zum Zertifizierungssystem besprochen.

Die Inspekteurin stellte fest, ob die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung bei der Filderklinik eingehalten werden. Dabei wurde vor allem der Wareneingang überprüft.

## Produktpolitik

Für alle Bereiche ist eine genaue Dokumentation erforderlich, so für die Zutaten (Art, Herkunft, Qualität und Menge der Produkte), die Aufbereitungsprozesse (Zubereitung), der Warenausgang und die Lagerhaltung.

Für die Kennzeichnung gilt:

Wo „Öko“ drauf steht, sollte auch „Öko“ drin sein.

Deshalb soll für den Verbraucher auch auf Speiseplänen und Werbematerialien wie Broschüren, Anzeigen etc. klar erkennbar sein, welche der dort genannten Menüs oder Einzelkomponenten ökologisch im Sinne der EG-Ökoverordnung sind und welche nicht.

## 10. Bio-Siegel

E  
4.2  
S 10

### Was versteht man unter dem Begriff „Bio-Siegel“?

Das Bio-Siegel ist das bundeseinheitliche Dachzeichen für Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau.



Abb. 2: Bio-Siegel

### 10.1 Welche rechtlichen Grundlagen gibt es ?

Alle Agrarerzeugnisse, die mit dem Öko-Siegel gekennzeichnet werden, müssen entsprechend der EG-Öko-Verordnung produziert und kontrolliert sein.

Zur gesetzlichen Absicherung des Zeichens ist am 15.12.2001 das Öko-Kennzeichnungsgesetz und am 16.02.2002 die Öko-Kennzeichnungsverordnung in Kraft getreten.

Das Gesetz legt u.a. Straf- und Bußgeldvorschriften für den Missbrauch des Bio-Siegels fest, während die Verordnung die genaue Gestaltung und Verwendung des Bio-Siegels regelt und eine Anzeige der „besiegelten“ Produkte vorschreibt.

### **Wichtiger Hinweis**

Für die Wareneingangskontrolle ist der Nachweis über zertifizierte Liefer- und Erzeugerbetriebe unbedingt notwendig.

Nur wenn ein Zertifikat mit Angabe der Öko-Kontrollstelle vorliegt, handelt es sich um einen Betrieb / Lieferanten im Sinne der EG-Ökoverordnung 2092/91.

Es empfiehlt sich, sich diese Zertifikate vor der ersten Kontrolle vom vorgesehenen Betrieb / Lieferanten vorlegen zu lassen. Das Zertifikat der Filderklunik ist beispielhaft in Abb. 2 dargestellt.

Bei verschiedenen deutschen Kontrollstellen sind die zertifizierten Betriebe und Unternehmen auch in einer Internet-Datenbank ([www.bioc.info](http://www.bioc.info)) aufgeführt.

Weiter ist es wichtig, dass die angelieferten Zutaten ausreichend gekennzeichnet sind. Das kann z.B. mit Etiketten, auf denen Name und Anschrift des Lieferanten, das Erzeugnis mit Bio-Hinweis (z.B. Demeter-Kartoffeln) und die Code-Nummer einer zugelassenen Öko-Kontrollstelle vermerkt sind, geschehen.

Schließlich muss der Lieferant die einzelnen Lieferchargen auch auf dem Lieferschein und der Rechnung mit Bio-Hinweis kennzeichnen.

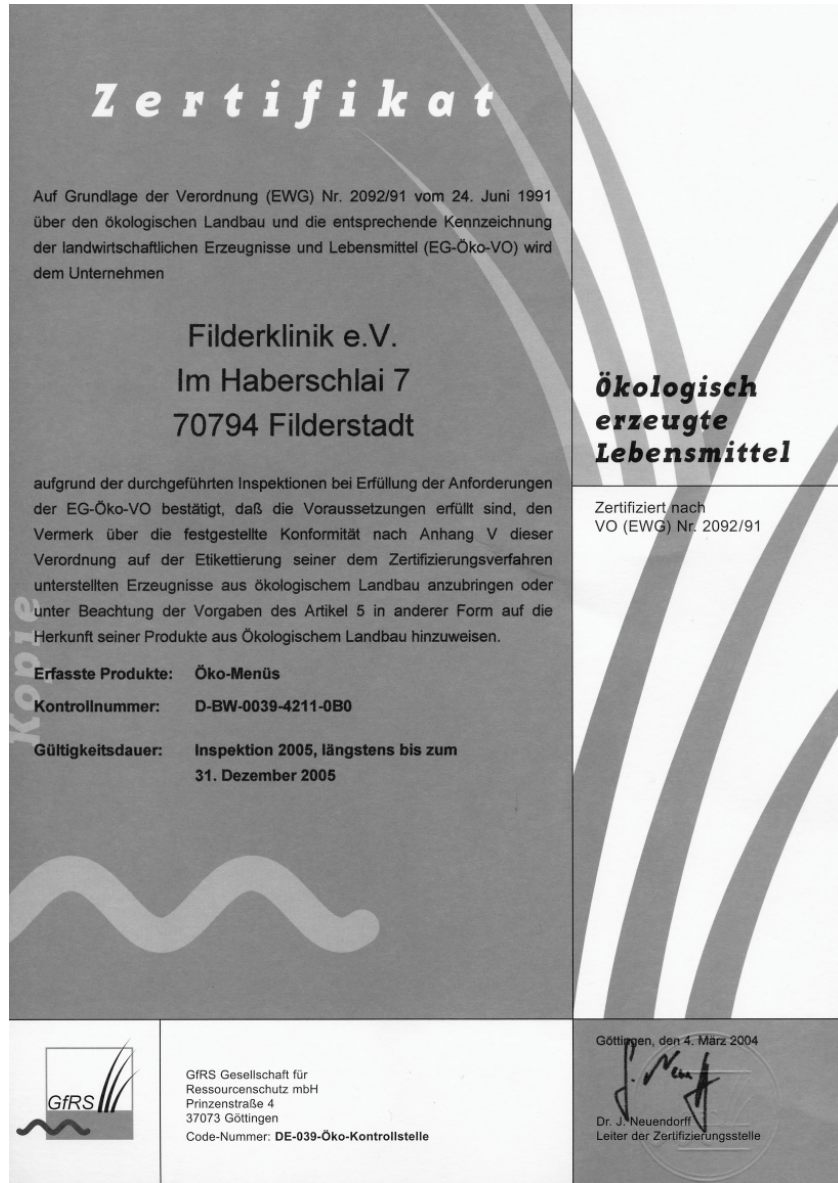


Abb. 3: Zertifikat der Filderlinik

## 11. Quellen und Adressennachweis

### ➤ **Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH**

Prinzenstr. 4  
37073 Göttingen  
Tel.: 0551/58657  
Fax: 0551/58774  
www.gfrs.de

### ➤ **Verordnung (EWG) Nr. 2092/91**

erhältlich beim  
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft  
Postfach 14 02 70  
53107 Bonn  
Tel.: 0228/529-0 oder 01888-529-0  
Fax: 0228/529-42 62 oder 01888-529-4262  
www.verbraucherministerium.de

**E**  
**4.2**  
**S 13**

### ➤ **Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung**

Leitfaden Klasse für die Masse-Mehr Bio in der Großküche  
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
Ferdinand-Lassalle-Strasse 1-5  
53175 Bonn  
Tel.: 0228/6845-0  
Fax: 0228/6845-787  
geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de  
www.ble.de

### ➤ **Werbematerialien**

sind erhältlich über die  
Öko-Prüfzeichen-GmbH  
Godesberger Allee 125  
53175 Bonn  
Fax: 0228/536 89-29

## Produktpolitik

### ➤ **Tipps zum Ökolandbau**

Unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) findet man Antworten zu den häufigsten Fragen zu Bio-Produkten.

Weitere Angebote sind u.a. ein Saisonkalender, der eine wertvolle Planungs- und Arbeitshilfe bietet sowie die Vorstellung von Anbietern von Bio-Produkten.

Erfolgsbroschüren „Mehr Bio“ in der Betriebsgastronomie / Gastronomie / Schulen und Kindergärten / Campus-Gastronomie und Krankenhäusern.

### ➤ **Internetadressen**

[www.bodensee-stiftung.org](http://www.bodensee-stiftung.org)

[www.eco-region.de](http://www.eco-region.de)

[www.modellprojekt.de](http://www.modellprojekt.de)

[www.oegs.de](http://www.oegs.de)

[www.essen-mit-stil.de](http://www.essen-mit-stil.de)

[www.oekomarkt-hamburg.de](http://www.oekomarkt-hamburg.de)

[www.umweltzentrum-hannover.de](http://www.umweltzentrum-hannover.de)

[www.bioland.de](http://www.bioland.de)

[www.biokreis.de](http://www.biokreis.de)

[www.demeter.de](http://www.demeter.de)

[www.biopark.de](http://www.biopark.de)

[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

[www.gaea.de](http://www.gaea.de)

Kontroll-Nr.: D-	-0039-	-	(wird von der GfRS ausgefüllt)
------------------	--------	---	--------------------------------

**Betriebsbeschreibung**  
Zertifizierungsverfahren für Verarbeiter/Abpacker und Einführer  
gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91

**1 Stammdaten**

Name des Unternehmens, Rechtsform: \_\_\_\_\_

Straße, Haus-Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Telefon-Nr.: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ Fax-Nr.: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Geschäftsführer: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner für das Zertifizierungsverfahren: \_\_\_\_\_

**2 Verpflichtungserklärung**

Der/die Unterzeichnende erklärt, daß die Zertifizierungsstelle GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH von ihm mit der Durchführung des nach VO (EWG) Nr. 2092/91 erforderlichen Zertifizierungsverfahrens beauftragt wird und der GfRS alle von ihm oder in seinem Auftrag genutzten Einrichtungen, insbesondere Lager, der GfRS zugänglich gemacht werden. Die Angaben im Betriebsbeschreibungsbildungsformular wurden nach bestem Wissen und Gewissen gemacht und entsprechen den Tatsachen. Wesentliche Änderungen oder Abweichungen von den gemachten Angaben werden der Zertifizierungsstelle GfRS unaufgefordert mitgeteilt.

Gemäß Artikel 8 EG-VO hat sich das Unternehmen mit allen erforderlichen Angaben bei der zuständigen Kontrollbehörde gemeldet und am \_\_\_\_\_ mit der Zertifizierungsstelle GfRS einen Inspektionsvertrag abgeschlossen.

Mit der Meldung am \_\_\_\_\_ an die zuständige Kontrollbehörde hat sich das Unternehmen verpflichtet,

- bei Betriebsinspektionen alle erforderlichen Auskünfte zu erteilen und Einblick in alle einschlägigen Informationsquellen und Datensammlungen zu geben,
- Betriebsinspektionen außer von der betrauten Zertifizierungsstelle und der zuständigen Kontrollbehörde auch von deren Beauftragten bzw. zugelassenen Erfüllungsgehilfen durchführen zu lassen.

Weiter verpflichtet sich das Unternehmen, die Maßnahmen gemäß den Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 durchzuführen, insbesondere gemäß Artikel 5, 6 und 11 und im Falle einer Unregelmäßigkeit/eines Verstoßes gegen die genannte Verordnung und die jeweiligen Durchführungsverordnungen/-bestimmungen der Bundesländer der Anwendung von Maßnahmen gemäß Artikel 9, Buchst. a und b bzw. Artikel 10, Absatz 3, Buchst. a und b zuzustimmen.

Ort, Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Dateiname	Name	Datum/Kürzel	Ausgabedatum: 15.07.2003
3-23-3.DOC	Erstellung: J. Neuendorf	16.02.1997/wu	Revisionsstand: 02
	Freigabe: GfRS/QMB	15.07.2003/kl	Revision: 15.07.2003

**E**  
**4.2**  
**S 15**

Abb. 4: Betriebsbeschreibung zum Zertifizierungsverfahren (S. 1)

**Produktpolitik**

Kontroll-Nr.: D- -0039- - (wird von der GfRS ausgefüllt)

**3 Unternehmensbeschreibung**

Zutreffendes bitte ankreuzen!

- Grundrißpläne aller für die Verarbeitung, Verpackung und die Lagerung genutzten Einrichtungen liegen bei, **alle** vom Unternehmen genutzten Räumlichkeiten sind **farbig und mit Bezeichnung** eindeutig gekennzeichnet.
- Ein **Organigramm** mit Angabe der funktionsbezogenen Verantwortlichkeiten des Personals liegt bei (Anlage \_\_\_).
- Ein Verzeichnis der **Filialen und Lohnverarbeiter** (Name, Anschrift) liegt bei (Anlage \_\_\_).

**4 Produktionsprogramm/Sortiment**

ökologisch erzeugte, den Anforderungen der VO (EWG) Nr. 2092/91 genügende Produkte des Unternehmens	Qualitätsnachweis Rohstoffe*
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

Fortsetzung Produktionsprogramm siehe Anlage \_\_\_

\*Qualitätsnachweise für die Rohstoffe sind:

- a) Zertifikate für das Zertifizierungsverfahren gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91 für die Vorlieferanten bei Rohstoffen/Halbfertigprodukten aus Ländern der EU
- b) Zertifikate für das Zertifizierungsverfahren gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91 für die Vorlieferanten/Einführer bei Rohstoffen/Halbfertigprodukten aus Drittländern

konventionell erzeugte Produkte des Unternehmens	
1.	9.
2.	10.
3.	11.
4.	12.
5.	13.
6.	14.
7.	15.
8.	16.

Fortsetzung Produktionsprogramm siehe Anlage \_\_\_

Zutreffendes bitte ankreuzen!

- Rezepturen** für unter den Anwendungsbereich der EG-Öko-VO fallende Produkte liegen bei (Anlage \_\_\_).

Dateiname	Name	Datum/Kürzel	Ausgabedatum: 15.07.2003
3-23-3.DOC	Erstellung: J. Neuendorff	16.02.1997/wz	Revisionsstand: 02
	Freigabe: GfRS/QMB	15.07.2003/kl	Revision: 15.07.2003

**E**  
**4.2**  
**S 16**

Abb. 5: Betriebsbeschreibung zum Zertifizierungsverfahren (S. 2)

Kontroll-Nr.: D- -0039- - (wird von der GfRS ausgefüllt)

**5 Importe aus Nicht-EU-Staaten/Drittländern**

Das Unternehmen importiert pflanzliche Erzeugnisse aus Nicht-EU-Staaten (Drittländern).

ja  nein

wenn ja:

Folgende pflanzliche Erzeugnisse werden aus Nicht-EU-Staaten (Drittländern) importiert:

(Bezeichnung, Ursprungs-Drittland, Ort der Einfuhr in die EU):

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Fortsetzung importierte pflanzliche Erzeugnisse siehe Anlage \_\_\_\_\_

Folgende Importermächtigungen gemäß Art. 11 Abs. 6 a VO (EWG) Nr. 2092/91 liegen im Unternehmen vor:

(Bezeichnung des pflanzlichen Erzeugnisses, ausstellende Behörde, Ausstellungsdatum)

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Fortsetzung Importermächtigungen siehe Anlage \_\_\_\_\_

Die durch das Unternehmen in die EU importierten pflanzlichen Erzeugnisse werden in folgenden Unternehmen/Betriebseinheiten eingeführt/gelagert: (Name, Anschrift)

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Dateiname	Name	Datum/Kürzel	Ausgabedatum: 15.07.2003
3-23-3 DOC	Erstellung: J. Neuendorff	16.02.1997/wu	Revisionsstand: 02
	Freigabe: GfRS/QMB	15.07.2003/kl	Revision: 15.07.2003

n  
u  
r  
  
a  
u  
s  
f  
ü  
l  
l  
e  
n  
  
b  
e  
i  
  
l  
m  
p  
o  
r  
t

E  
4.2  
S 17

Abb. 6: Betriebsbeschreibung zum Zertifizierungsverfahren (S. 3)

**Produktpolitik**

Kontroll-Nr.: D- -0039- - (wird von der GFRS ausgefüllt)

**6 Warenfluß**

Ablaufschema des Warenflusses:

liegt auf From

WFB-CCP (Form 3-2-2)

oder

WFC-CCP (Form 3-3-2)

bei

Warenflußdiagramm siehe Anlage \_\_\_\_\_

Maßnahmen zur **Separierung der Warenströme:**

a) bei Lagerung und Transport

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

b) bei der Aufbereitung/Verarbeitung

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Art der **Reinigung** von Räumen und Anlagen/Einsatz von **Lagerschutzmitteln**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**7 Buchführung**

*Zutreffendes bitte ankreuzen!*

**Wareneingangsbücher:** Herkunft, Art, Sorte sowie Menge aller Rohstoffe, Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe werden dokumentiert.

ja  nein

**Lagerbuchführung:** Alle Rohstoffe, Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe werden getrennt erfaßt.

ja  nein

**Verarbeitungsprotokolle:** Verarbeitungsprotokolle sind vorhanden.

ja  nein

**Warenausgangsbücher:** Art, Sorte, Menge, Abnehmer sowie ggf. die Verkehrsbezeichnung aller im Unternehmen erzeugten Fertigprodukte werden dokumentiert.

ja  nein

Dateiname	Name	Datum/Kürzel	Ausgabedatum: 15.07.2003
3-23-3 DOC	Erstellung: J. Neuendorf	16.02.1997/wu	Revisionsstand: 02
	Freigabe: GFRS/QMB	15.07.2003/kl	Revision: 15.07.2003

**E**  
**4.2**  
**S 18**

Abb. 7: Betriebsbeschreibung zum Zertifizierungsverfahren (S. 4)