

Einfach mehr als „nur“ Standard

Bio-Zertifizierung: Als erstes Unternehmen wurde tegut...bankett nach der neuen Naturland-Gastronomierichtlinie zertifiziert und verstärkt damit seine Vorreiterrolle in Sachen Bio

Compact

Hier lesen Sie:

- Warum tegut...bankett die Bio-Zertifizierung nach Ökolandbaugesetz (ÖLG) nicht ausreicht
- Welche Besonderheiten die Naturland-Gastronomierichtlinie beinhaltet
- Wie groß das Interesse grundsätzlich an einer Bio-Zertifizierung ist



„Es bedeutet uns sehr viel, gesicherte Produktherkunft, hohe Öko-Qualität und faire Partnerschaften miteinander zu vereinen“

Anja Lindner, Geschäftsführerin, tegut...bankett, Fulda

Längst sind Bio-Lebensmittel kein Trend mehr, sondern Normalität. Auch im Außer-Haus-Markt boomt Bio. Das Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster hat in einer Befragung der 23 in Deutschland zugelassenen Öko-Kontrollstellen ermittelt, dass inzwischen weit über 800 Unternehmen mit rund 1.500 Großküchen über das Bio-Zertifikat verfügen: Caterer, Betriebsverpfleger, Krankenhäuser, Altenheime, Studentenwerke, Hotels, Restaurants und Systemgastronomen. Die Zertifizierung durch eine Öko-Kontrollstelle ist immer dann notwendig, wenn ein Unternehmen sein Bio-Angebot für den Gast sichtbar vermarkten will, beispielsweise durch die Verwendung des Bio-Siegels an der Speisenausgabe oder auf Speisekarten. Natürlich darf jeder Betrieb auch ohne Zertifizierung Bio-Produkte verwenden, doch in diesem Fall ist das Ausloben und Bewerben des Angebots nicht zulässig.

Interessant: In den meisten großen EU-Staaten gibt's bisher keine Zertifizierungspflicht, da Brüssel die Einführung nationaler Regelungen zur Außer-Haus-Verpflegung den EU-Mitgliedsländern überlassen hat. Verbindliche nationale Regelungen existieren nur in Deutschland, Österreich und Norwegen. In einigen Ländern können sich Betriebe von privaten Organisationen zertifizieren lassen. In Deutschland



wie z.B. das Öko-Kennzeichen-Gesetz oder die Öko-Kennzeichen-Verordnung. Dabei handelt es sich um gesetzliche Mindeststandards, die vor allem den etablierten deutschen Anbauverbänden wie Demeter, Bioland oder Naturland nicht weit genug gehen. Beispiel: Während die Tierbesatzobergrenzen laut EU-Bio-VO für Hennen bei 230 Tieren pro Hektar liegen, limitieren die Naturland-Richtlinien den Besatz auf 140 Hennen.

„Mehr als die Hälfte der deutschen Bio-Erzeuger hat daher zusätzliche Verträge mit den bekannten Anbauverbänden abgeschlossen“, sagt Rainer Roehl, Geschäftsführer a'verdis. „Sie setzen bewusst höhere Maßstäbe – auch, um ihre Produkte besser vermarkten zu können.“ Diese Produkte tragen dann zusätzlich zum etablierten Bio-Siegel (nach EG-Öko-Verordnung) das jeweilige Siegel eines Anbauverbandes (z.B. Bioland).

Einer Mehrheit der in Deutschland Bio-zertifizierten Küchen reicht nach Erfahrungen Rainer Roehls die Verwendung des Bio-Siegels völlig aus. Ein Grund: Diese Produkte sind inzwischen über den GV-Zustellhandel verhältnismäßig einfach zu beziehen. Inzwischen deutet sich aber an, dass immer mehr Küchen einen höheren Bio-Standard wollen. Um sich bei ihren Gästen und Kunden noch glaubwürdiger als nachhaltig agierendes Unternehmen zu profilieren, lassen sich Profiküchen zusätz-

sind die Kontroll- und Kennzeichnungsregelungen für GV und Gastronomie im Ökolandbaugesetz (ÖLG) festgelegt, das zuletzt zum 1. Januar 2009 novelliert wurde.

Die Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln ist EU-weit in den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau geregelt. Sobald z.B. ein Landwirt diese Richtlinien erfüllt, darf er seine Produkte mit den geschützten Begriffen „Öko“ oder „Bio“ vermarkten. Zusätzlich kann er diese Lebensmittel in Deutschland mit dem Bio-Siegel kennzeichnen. Auch dafür gelten spezielle Regelungen

Naturland-Partnerschaft Richtlinien für Großküchen*

Allgemein:

- Natürliche, saisonale Küche, die vor allem auf regionale und einheimische Produkte setzt
- Möglichst frische Zubereitung der Speisen sowie Anwendung schonender Zubereitungsverfahren (keine Mikrowelle, kein Sterilisieren)
- Patenschaft mit mindestens einem Naturland-Erzeugerbetrieb (z.B. langfristige Kooperation, Aktionen/Infoveranstaltungen für Gäste, etc.)
- Vegetarische Gerichte (parallel zu Fleisch)
- Kontinuierliche Erweiterung des Öko-Angebots
- Bevorzugte Verwendung von Öko-Produkten, die direkt von Naturland zertifiziert sind bzw. deren Zertifizierung von Naturland als gleichwertig anerkannt ist

Speisen- und Getränkeangebot:

- Einkauf/Verarbeitung von mindestens einem landwirtschaftlichen Ausgangsstoff aus pflanzlicher Erzeugung (z.B. Kartoffeln, Feldgemüse, Getreide) ausschließlich in Naturland-Qualität
- Einkauf/Verarbeitung von mindestens einem landwirtschaftlichen Ausgangsstoff aus tierischer Erzeugung (z.B. Rindfleisch, Kuhmilch, Hühnereier) ausschließlich in Naturland-Qualität
- Einkauf/Angebot von mindestens zwei Hauptgetränken (z.B. Apfelsaft, Bier, Kaffee) ausschließlich in Naturland-Qualität
- Keine Verpflichtung zum Angebot von Speisen und Speisekomponenten mit ausschließlich Naturland-zertifizierten Zutaten (also auch Bioland oder Demeter möglich)

lich durch Anbauverbände, z.B. als Bioland-Restaurant oder Naturland-Partner, zertifizieren. Beispiel tegut...bankett: Das Tochterunternehmen des Lebensmittelkonzerns tegut in Fulda hat sich im Dezember 2009 als erster Naturland-Partner zertifizieren lassen und sich damit zumindest für eine gewisse Zeit ein Alleinstellungsmerkmal als „der“ Bio-Caterer gesichert. „Die Anforderungen des ÖLG reichten dem Caterer einfach nicht aus“, sagt Rainer Roehl.

Ende 2009 hatte Naturland eine Gastronomierichtlinie ver-

abschiedet. Anja Lindner, Geschäftsführerin von tegut...bankett, entschied sich aus mehreren Gründen für die Partnerschaft: „Genau wie Naturland bedeutet es unserem Unternehmen sehr viel, gesicherte Produktherkunft, hohe Öko-Qualität und faire Partnerschaften zu vereinen. In der Unternehmensgruppe tegut haben Produkte mit

dem Naturland-Zeichen daher schon länger einen hohen Stellenwert.“ So hat Naturland z.B. im Gegensatz zur EU-Bio-VO auch Richtlinien zu sozialen Themen aufgestellt (vor allem für Unternehmen im Ausland),

„Die Inhalte des Naturland-Gastrokonzepts greifen die Besonderheiten in Gastronomie & Catering auf und sind leicht umsetzbar“

Rainer Roehl, Geschäftsführer, a'verdis, Münster

die u.a. Aspekte wie Kinderarbeit, Arbeitssicherheit, Mindestlöhne, Arbeitszeiten oder freie Meinungsbildung (z.B.

Bildung von Gewerkschaften) berücksichtigt. Strenge Öko-Richtlinien, soziale Standards, faire Partnerschaften, Beratung und Vermarktungsperspektiven ebenso vor wie den Aufbau dauerhafter Partnerschaften zwischen Gastronomen und Erzeugern. „Ich finde es nur folgerichtig, dass Naturland nun auch eine Richtlinie für Partner aus der Gastronomie und der Catering-Branche erstellt hat“, meint Rainer Roehl, langjähriges Mitglied der Naturland-Anerkennungskommission für den Bereich Verarbeitung. „Die Inhalte orientieren sich an den Vorgaben für andere Verarbeitungsunternehmen, greifen aber die besonderen Gegebenheiten von Gastronomie und Catering auf und sind einfach umzusetzen.“ JÖRG-MICHAEL EHRLICH ■

Nachhaltige Verpackungslösungen mit Trend-Appeal...

NEU

eco echo™

- Attraktives Faltpapier-Programm für Sandwiches, Salate und Stylish-Tasty-Food – teilweise DUNIFORM®-siegfähig
- Biologisch abbaubare Materialkombination (FSC-zertifizierte Pappe mit PLA-Sichtfenster)
- Einen Schritt weiter gedacht – Ressourcenschonung perfekt umgesetzt

Fragen Sie die Duni FoodSolutions-Spezialisten nach attraktiven Take-away und To-go Verpackungslösungen. Wir sind nur einen Anruf entfernt.



Duni GmbH · 49565 Bramsche · Tel. +49(0)5461/82-205 · www.dunibusiness.de/dfs

Kartonverpackungen · Boxen & Bowls · FineFood-Tableware · Siegelmaschinen

