Quality
captivates

bio.inspecta AG

Bio-Zertifizierung in der Gemeinschaftsverpflegung

Aarau, 15. Januar 2020

Personen

Philippe Schärrer: bei bio.inspecta seit 2001, Bereichsleiter Verarbeitung und Handel seit 2010

Martin Winistörfer: bei bio.inspecta seit 2010, stv. Bereichsleiter. Berufserfahrung u.a. in der Gastronomie. Viel Auditerfahrung in der Gastronomie

Michael Meier: bei bio.inspecta seit 2019, gelernter Koch, Berufserfahrung u.a. als Leiter Restaurant Systemgastronomie

Rechtliche Grundlage

Lebensmittelgesetz LMG, SR 817.0, Art. 18, Täuschungsschutz, Absatz 1:

„Sämtliche Angaben über Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel müssen den Tatsachen entsprechen.“

Rechtliche Grundlage

Bio-Verordnung, SR 910.18

Art. 2 Absatz 5bis:

Nicht zertifizierungspflichtig sind:

(…)

b. „die Zubereitung von Lebensmitteln und Speisen in Gastro- und Restaurationsbetrieben“

Rechtliche Grundlage

Das heisst: Die Bio-Verordnung gilt. Nur die Zertifizierungspflicht besteht nicht.

Die Umsetzung der BioV und des Täuschungsschutzes kann von der kantonalen Lebensmittelkontrolle geprüft werden.

Unsere bisherigen Erfahrungen mit Gastronomie-Konzepten

- Goût Mieux
- Knospe Komponenten in Systemgastronomie
- Knospe-Küchen
- Demeter-Küche
- Bio-Hotels
- Nicht-Bio-Labels in der Gastronomie (Regio, MSC, FT)

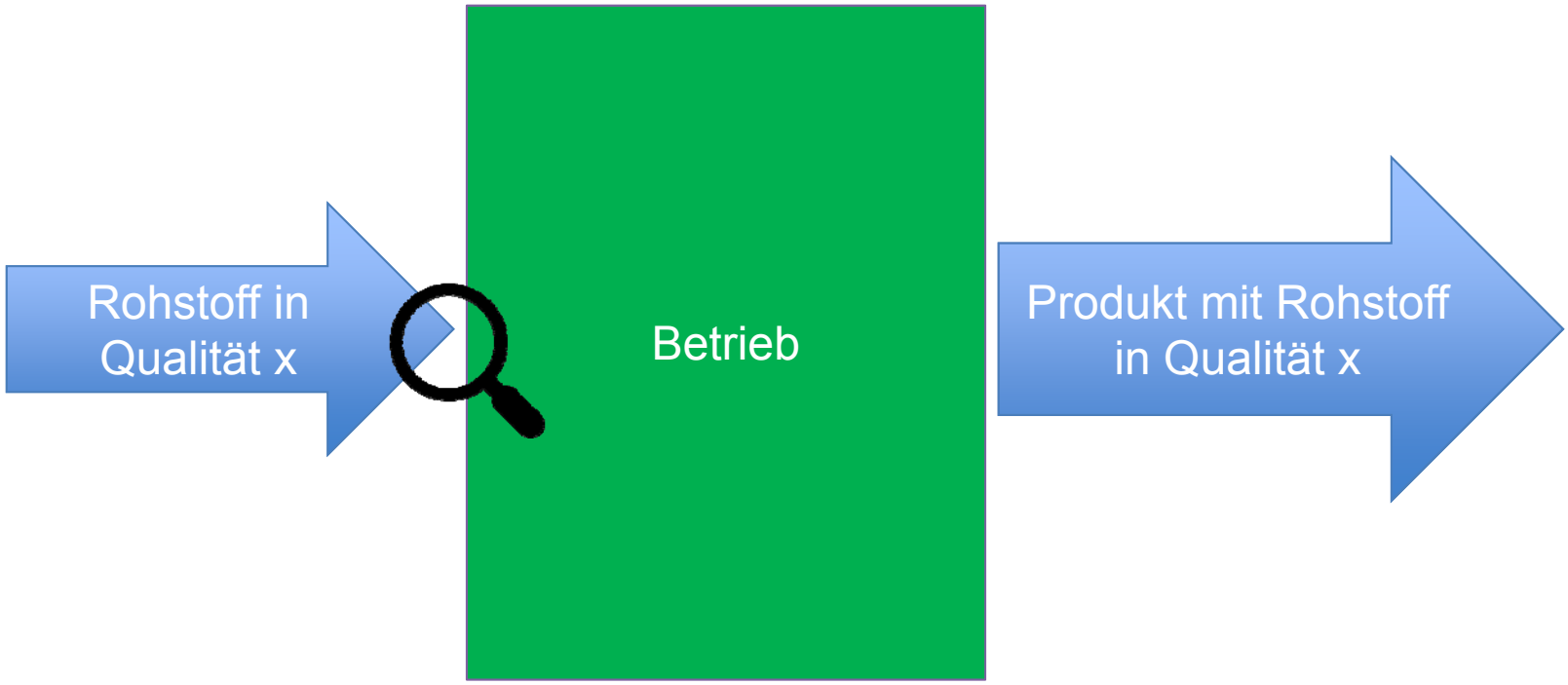
Grösste Herausforderungen:

- Warenfluss und Rückverfolgbarkeit
- Flexibilität für Betriebe eingeschränkt
- Einhaltung der Anforderungen in den Details schwierig
- Administration der Belege
- Korrekte Deklaration

Unsere Schlussfolgerungen

- Ein „Bio-System“ muss so simpel wie möglich sein, insbesondere beim Start
- „**Ausschliesslichkeits-Prinzip**“: eine Zutat nur in einer Qualität. Z.B. Rüebli nur in Bio-Qualität
- Dies erlaubt eine generelle Deklaration, z.B.: „Unsere Rüebli stammen aus biologischer Landwirtschaft“.
- Eine weitere Deklaration innerhalb der Menus kann somit weggelassen werden. Die Karte bleibt übersichtlich
- Umsetzung ist einfach kontrollierbar

Ausschliesslichkeits-Prinzip



Ausschliesslichkeits-Prinzip

Vorteile des Prinzips:

- Einfache Warenbeschaffung
- Einfache Deklaration
- Einfache Kontrollen: Die Umsetzung ist mit unangekündigten Stichproben zuverlässig kontrollierbar

Kontrolle durch Zertifizierungsstelle

Annahme: Umsetzung Ausschliesslichkeits-Prinzip

Kontrollen in den Betrieben (Methode):

Stichprobenkontrollen, unangemeldet

Pro Betrieb: keine, eine oder mehrere Kontrollen pro Jahr

Intervall abhängig von betriebseigenen Kontrollmechanismen und Komplexität des Systems

Kontrolle durch Zertifizierungsstelle

Kontrolle in den Betrieben (Prüfpunkte)

Kennzeichnung der Bio-Produkte (Aushang, Speisekarte, Internetseite) vom aktuellen Kontrolltag

Kontrolle der Lieferpapiere der Bio-Komponente

Kontrolle der Lager und Produktionsräume (Verifizierung Umsetzung Ausschliesslichkeits-Prinzip)

Umsetzung interner Vorgaben

Kontrolle im Hauptsitz

- QS-Vorgaben für die einzelnen Restaurants
- Zertifikate der Lieferanten
- Interne QS-Kontrollen
- Schulung der Mitarbeiter: Planung, Umsetzung

Kosten einer Zertifizierung

Die Kosten sind abhängig von:

- System
- Grösse
- Komplexität

Konkrete Lösungen werden im Gespräch definiert

Danach können die Preise offeriert werden

Erfahrungsgemäss: Die Kosten für die Zertifizierung sind ein unwesentlicher Kostenpunkt im Vgl. zum Umsatz

Vorteile einer Zertifizierung

- Glaubwürdigkeit gegenüber Kundschaft wird gefördert
- Differenzierungsmöglichkeit zum Mitbewerber
- Verkaufsargument für Ausschreibungen
- Verifikation des internen QS-Systems (wird auch umgesetzt was intern vorgegeben ist?)
- Kombination möglich zu anderen Labels, z.B. MSC/ASC-Zertifizierung
- Kombination möglich zu anderen gesetzlichen Vorgaben, z.B. LMG: Gleichzeitige Überprüfung der Hygieneanforderungen im Betrieb

Danke für die Aufmerksamkeit!