

## **Biozertifizierung- welche Chancen und Hürden bietet eine Zertifizierung?**

Am 11. April 2024 trafen sich erneut engagierte Fachleute aus dem Bereich Gemeinschaftsgastronomie zum "Küchengespräch", um die Thematik der Biozertifizierung zu diskutieren und sich über neue Richtlinien zu informieren. Drei Referenten wurden eingeladen, um verschiedene Aspekte der Biozertifizierung aus praktischer und theoretischer Sicht zu beleuchten.

Frau Danner von der Ökokontrollstelle GfRS (Gesellschaft für Ressourcenschutz) gab einen umfassenden Überblick über die notwendigen Kriterien für eine Zertifizierung und erläuterte insbesondere die neuen Anforderungen, wie die verschiedenen Auszeichnungsstufen für Gemeinschaftsgastronomien, die 2023 veröffentlicht wurden. Sie wies darauf hin, dass die GfRS derzeit an einem aktualisierten Leitfaden arbeitet, der alle relevanten Informationen zu den Neuerungen enthalten wird, jedoch noch in Bearbeitung ist. Frau Danner informierte auch über die Kennzeichnung und Auszeichnung gemäß der Bio-AHV-Verordnung für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung und klärte Fragen zur Kennzeichnungspflicht.

Herr Florschütz, Betriebsleiter der Apetito Catering B.V und Co KG, berichtete von der erfolgreichen Biozertifizierung seines Betriebs und gewährte somit Einblicke in einen erfolgreichen Zertifizierungsprozess aus der Praxis. Das Unternehmen schaffte es innerhalb von sechs Monaten, auf Bio-Produkte umzusteigen und die Zertifizierung zu erhalten.

Abschließend berichteten Frau Maria Stoverink und Juliane Rabe von der Ökomodellregion im Münsterland über ein Projekt zur Steigerung des Anteils bioregionaler Zutaten in der Außer-Haus-Gastronomie und die Etablierung von Regalen mit Münsterländer Bio-Produkten im Lebensmitteleinzelhandel. Sie betonten die langfristige Natur nachhaltiger Beschaffungsprozesse und die positiven Effekte regionaler Zutaten in der Küche. Es wurde erläutert, wie Produkte schrittweise eingeführt werden können, um eine nachhaltigere Beschaffung zu gewährleisten, und welche Rolle Ökomodellregionen dabei spielen können.

Die Teilnehmenden konnten erkennen, welche Vorteile eine Zertifizierung bietet, welche Anforderungen erfüllt werden müssen und wie eine nachhaltige Beschaffung schrittweise umgesetzt werden kann, um positive Effekte in der Küche zu erzielen.

Diese Veranstaltung ist Teil **des Forschungsprojekts "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, das von Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN geleitet wird und von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert wird.

