

# Bronze, Silber und Gold hat Bioland schon immer gewollt

20.04.2023 | Bioland e.V.

## **Bioland sieht in Bio-Label für Außer-Haus-Markt große Chancen und ist selbst Vorreiter auf diesem Gebiet**

Bioland begrüßt den Entwurf der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV), den Agrarminister Cem Özdemir diese Woche dem Bundeskabinett vorgelegt hat. Das darin vorgeschlagene Bio-Label für Kantinen und weitere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sei ein wichtiger Schritt zu mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung. Auch die gestufte Label-Systematik in Bronze, Silber und Gold befürwortet Deutschlands größter Bio-Anbauverband.

„Die Einführung eines staatlichen Bio-Labels in der Außer-Haus-Verpflegung ist schon lange überfällig und ein wichtiges Signal für Bio-Betriebe und solche, die es gerne werden wollen. Nur wenn die Quote in den Profiküchen steigt, kommen wir auch landwirtschaftlich in die Bio-Fläche und Landwirte erhalten Planungs- sowie Absatzsicherheit“, so Jan Plagge, Präsident Bioland. „Das Bio-Label und die geplante vereinfachte Zertifizierung von Produkten und Zutaten sind der richtige Weg, Hürden für Kantinen, Mensen und Restaurants abzubauen.“

## **Bioland mit Gastro-Konzept Vorreiter**

Dänemark führte bereits im Jahr 2009 Bio-Kennzeichnungskategorien für die Gastronomie ein. Die Verantwortlichen in der deutschen Politik zeigten seinerzeit daran kein Interesse. Bioland startete daher im Jahr 2018 als privater Akteur ein eigenes Gastronomie-Konzept nach dänischem Vorbild und wurde damit in Deutschland und Südtirol zum Vorreiter bei der Schaffung einer transparenten Bio-Auszeichnung im Außer-Haus-Bereich.

„Wem regional und bio am Herzen liegt, kann bei Bioland-zertifizierten Profiküchen sicher sein, dass die Zutaten – je nach Zertifizierungsstufe – zu großen oder größten Teilen aus heimischen Strukturen stammen“, sagt Sonja Grundnig, Leiterin Außer-Haus-Markt bei Bioland. „Wir begleiten unsere Gastronomie-Partner mit unserem Netzwerk sehr eng im Aufbau ihrer Wertschöpfungsketten. Neben dem Bio-Status achten unsere rund 200 Gastronomie-Partner insbesondere auf saisonale Zutaten, handwerkliche, schonende Zubereitung, Ressourcenschonung und leisten somit täglich einen wichtigen Beitrag für die Land- und Gastwirtschaft der Zukunft.“

Die Gastronomie-Partner des Bioland-Verbands unterliegen einer jährlichen Kontrolle durch unabhängige Kontrollstellen, die die Einhaltung der Bioland-Richtlinien überprüfen. Staatlich zertifizierte Einrichtungen sind dabei zunächst auf sich allein gestellt. „Für eine gelungene Umsetzung des staatlichen Bio-Labels müssen Großküchen passende Beratungsangebote erhalten und die Kontrollverfahren finanziell abgedeckt werden“, ergänzt Grundnig. „Wir stehen mit unserer langjährigen Expertise gern beratend zur Seite und zeigen durch Best Practices, wie 30, 60 oder 100 Prozent Bio in der Außer-Haus-Verpflegung gelingen können.“ Seit verganginem Jahr besteht bereits die Möglichkeit der finanziellen Förderung der gastronomischen Bio-Beratung durch den Bund, die auch bei Bioland in Anspruch genommen werden kann. Mehr Informationen dazu und alles zur Bioland-Gastronomie auf:

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



**Bioland e.V.**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Kaiserstr. 18, 55116 Mainz

E-Mail: [presse\(at\)bioland.de](mailto:presse(at)bioland.de)

Tel.: 06131 239 79 20

