

Ablauf der Kontrolle

Folgende Unterlagen sind vorzubereiten und werden bei der Kontrolle überprüft:

- **Sortimentsliste** der eingesetzten Bio-Waren
- **Lieferantenliste** mit den von Ihnen gelieferten Bio-Produkten/Produktgruppen

Lieferant	Sortiment
BIOGAST	diverses
Maria Huber	Schafskäse
Karl Gral	Rindfleisch
.....

- Aktuell gültige **Bio-Zertifikate** der Lieferanten (jeweils vom Rechnungsleger)
- Stichprobenartige Überprüfung der **Warenbegleitpapiere** (Rechnungen/Lieferscheine) auf die korrekte Bio-Deklaration. Zeitraum ab der letzten Kontrolle.
- Kennzeichnung für den Gast (siehe Auslobungsmöglichkeiten):
Kopie der **Speisekarte** oder des **Menüplans**, wo die Bio-Produkte gekennzeichnet sind.
- **Lagerbesichtigung** um die Trennung von biologischer und konventioneller Ware zu beurteilen. Bei der Lagerhaltung wichtig ist, dass für alle Mitarbeiter deutlich erkennbar ist, welches die Bio-Produkte sind. Das bezieht sich sowohl auf alle Lager (Trocken, Kühl, Tiefkühl sowie den „Erdäpfelkeller“) als auch auf die Küchenräume selbst. Die Trennung kann beispielsweise durch eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder Regalbereichs im Lager erfolgen. Eine gute Lösung ist auch der Einsatz von farblichen und mit „Bio“ gekennzeichneten Stapelbehältern o.ä. Es ist keinesfalls notwendig, gesonderte Vorratsräume bereit zu halten oder gar neue Lager zu bauen.
- **Abschlussbesprechung** und **Berichtslegung** über das Kontrollergebnis. Nach erfolgreichem Kontrollverfahren erhält der Betrieb ein Bio-Zertifikat mit der er gegenüber seinen Gästen werben kann.