



### Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung - allgemein

37.1.1	Richtlinien-Bezug: 8.14.4 Auslobung von Demeter-Zutaten Wird der Betrieb von mindestens zwei landwirtschaftlichen Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang beliefert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.1.2	Ausgelobte Rohstoffe / Komponenten sind <b>ausschließlich</b> in <b>Demeter</b> -Qualität vorhanden.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.1.3	Die <b>Auslobung</b> von Komponenten / Zutaten ist <b>eindeutig</b> . Sie erweckt nicht den Eindruck, sie beziehe sich auf das gesamte Gericht oder auf das gesamte Sortiment.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.1.4	<b>Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungsmittel</b> Richtlinien-Bezug: 8.14.3 Werden gefriergetrocknete oder getrocknete Fertigprodukte wie gekörnte Brühen, Instant Suppen oder Fonds für die Herstellung solcher Gerichte verwendet?  Hinweis: Die Würzung von Gerichten mit Fertigprodukten z.B. Gemüsebrühen ist zulässig, sofern die allgemeinen Einschränkungen zu Zusatzstoffen eingehalten werden.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.1.5	Werden <b>Mikrowellengeräte</b> im Betrieb (generell) eingesetzt? Wenn Mikrowellengeräte vorhanden sind, wie wird sichergestellt, dass die Geräte nicht für Demeter-Produkte eingesetzt werden?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.1.6	Ist das Salz frei von Zusatzstoffen? Wenn Nein, bitte Spezifikation beifügen.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.1.7	Richtlinien-Bezug: 8.14.2 Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich Werden vom Gastronomie-Betrieb <b>Produkte in Fertigverpackungen</b> abgepackt und unter der Marke Demeter verkauft?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.1.8	Wenn ja, liegen Rezeptur- und Produktzulassung vor?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

### Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung - Restaurant, Bistro & Snack

37.2.1	Richtlinien-Bezug: 8.14.4 Demeter Gastronomie Der Anteil an <b>Bio-Lebensmitteln</b> beträgt <b>100%</b> (ausgenommen Lebensmittel die nicht Bio-zertifizierbar sind).  Hinweis: Es besteht eine Sonderregelung für Weine (2 Jahre Umstellungszeit nach der ersten Demeter-Kontrolle) und eine für Spirituosen (Bio-Anteil 75% der Positionen in der Getränkekarte)	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.2.2	Wenn nicht, liegt eine Ausnahmegenehmigung für konventionelle Lebensmittel vor?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

37.2.3	<b>Richtlinien-Bezug: 8.14.4</b> Demeter Produkte müssen in folgenden Produktgruppen enthalten sein, sofern diese Produktgruppen im Restaurant generell verwendet werden. Wird diese Vorgabe eingehalten?		
	<b>Produktgruppe</b>	<b>Demeter Produkte</b>	
	Trockensortiment	mindestens 5	
	Obst und Gemüse	mindestens 2	
	Molkereiprodukte	mindestens 2	
	Fleisch und Wurstwaren	mindestens 1	
	Brot- und Backwaren	mindestens 1	
	Alkoholische Getränke	mindestens 3	
	Getränke alkoholfrei kalt	mindestens 2	
	Getränke alkoholfrei warm	mindestens 2	
		Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.2.4	<b>Richtlinien-Bezug: 8.14.4</b> Werden die eingesetzten Demeter-Produkte je Produktkategorie dem Gast in Form eines Aushangs oder in der Speisekarte kenntlich gemacht?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.2.5	<b>Richtlinien-Bezug: 8.14.4</b> Wird die abweichende Qualität im Fall einer Nichtverfügbarkeit einzelner Demeter-Produkte dem Gast angezeigt und ist die Mindestanzahl je Produktgruppe dennoch gewährleistet?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.2.6	Werden Gerichte als <b>Demeter-Gerichte</b> ausgelobt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
37.2.7	Wenn ja, bestehen sie zu <b>100 %</b> aus <b>Bio-Zutaten</b> , <b>wertgebende Bestandteile</b> sind zu <b>100 % Demeter</b> ?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

### Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung - Gemeinschaftsverpflegung

37.3.1	<b>Richtlinien-Bezug: 8.14. Anhang Tabelle 2: Spezielle Regelungen Gemeinschaftsverpflegung</b> Wird der Mindestanteil an <b>Bio-Lebensmitteln</b> von <b>50%</b> eingehalten?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
37.3.2	Wird der <b>Mindest-Demeter-Anteil</b> von <b>20%</b> bezogen auf den Einkaufswert eingehalten?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
37.3.3	Die Kennzeichnung der verwendeten Demeter-Produkte erfolgt auf der Unternehmenswebsite oder schriftlich an anderer Stelle, direkt auf der Speisekarte/App/Intranet.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
37.3.5	Wenn Getränke angeboten werden, werden mindestens <b>vier</b> alkoholfreie (Heiß- oder Kalt-) <b>Getränke</b> in Demeter-Qualität angeboten?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
37.3.6	Wenn <b>Demeter-Gerichte</b> angeboten werden, bestehen diese zu <b>100 %</b> aus <b>Bio-Zutaten</b> , <b>wertgebende Bestandteile</b> sind zu <b>100 % Demeter</b> ?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
37.3.7	Enthalten konventionelle Zutaten <b>Zusatzstoffe</b> die nicht den europäischen Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus entsprechen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	

### Bericht über Abweichungen:

<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	1
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	
<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	2
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	
<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	3
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	

## Status Bericht:

### Aktuelle Kontrollbereiche:

Die im Demeter e. V. registrierten Kontrollbereiche sind nachfolgend und im Erhebungsbogen des Betriebs benannt. Bitte prüfen Sie welche Kontrollbereiche für die Demeter-Zertifizierung hinzugekommen oder weggefallen sind. Kontrollbereiche für Tätigkeiten, die nicht durchgehend, dennoch aber immer wiederkehrend auf dem Betrieb vorkommen, bitte nicht streichen (Bsp. Apfelsaft nur in Jahren mit vielen Äpfeln). Neue Kontrollbereiche am Ende der Tabelle notieren und ggfls. zu kontrollierenden Sachverhalt beschreiben.

Kontrollbereich	Untergruppe	Prozess
Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung	allgemein	
Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung	Restaurant, Bistro & Snack	
Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung	Gemeinschaftsverpflegung	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--

## Bestätigung

Ort, Datum

BetriebsleiterIn bzw. die für die inspizierte  
 Betriebseinheit verantwortliche Person

InspektorIn

### Bestätigung:

Mit der Unterschrift auf dem Inspektionsbericht wird die Richtigkeit der vorstehenden Angaben nebst Anlagen bestätigt.

#### Aktuelle Einstufung:

Betriebstyp:  
 Kontrollstufe:  
 Kontrollfrequenz:

Bitte geben Sie für die nächste Kontrolle eine Einschätzung für den Betrieb an:

#### Verarbeitung / Lohn-/Hof-Verarbeitung / Handel:

##### Erklärung zur Kontrollfrequenz-Einteilung bei Verarbeitungs- und Handelsunternehmen

Reiner Handel: 3-5-jährige Kontrollfrequenz  
 Normale Verarbeitung: jährliche Kontrollfrequenz  
 Abweichungen von der jährlichen Kontrollfrequenz sind bei  
 Verarbeitung in geringen Umfang, insbesondere bei  
 Lohnverarbeitern möglich.

Bitte ankreuzen

- Bitte Kontrollfrequenz neu beurteilen
- Eine kürzere/längere Kontrollfrequenz ist bei diesem  
 Betrieb angemessen.  
 Begründung:

#### Erzeugung:

Innerhalb von 1 Jahr und unangekündigte Kontrolle	
Innerhalb von 1 Jahr	
Innerhalb von 2 Jahren	
Innerhalb von 3 Jahren	
Innerhalb von 4 Jahren	