



## Inspektionsbericht 2019

BLANKO Gastronomie und Außer-Hausverpflegung

Straße:

PLZ: Ort:

EG-Kontrollnummer:

Datum der Inspektion:	Beginn der gesamt Inspektion:	Ende der gesamt Inspektion:	Dauer der Demeter Inspektion:
Name InspektorIn:		Inspektion wurde begleitet von Name:    Funktion:	
Inspektion erfolgt:	<input type="checkbox"/> angemeldet	<input type="checkbox"/> regulär	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle
	<input type="checkbox"/> unangemeldet	<input type="checkbox"/> Stichproben	<input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle

Betriebstyp:

Kurze Betriebsbeschreibung:

--

In diesem Inspektionsbericht ist nur die Einhaltung der Demeter-Richtlinien zu dokumentieren. Dieser umfasst nachstehende Basis- und betriebsspezifischen Inspektionsfragen sowie gegebenenfalls eine Warenflussberechnung, einen Bericht über Abweichungen und für Erzeugerbetriebe den Erhebungsbogen.

Das Ergebnis der EU-Bio-Inspektion wird für die Auswertung im Demeter-Bereich mit hinzugezogen. Abweichungen müssen Sie bitte erläutern. Dafür können Sie den Vordruck „Bericht über Abweichungen“ oder ein Pendant Ihrer Kontrollstelle verwenden. Bei Bedarf finden Sie zusätzliche Blanko-Bögen unter [www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/kontrolle](http://www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/kontrolle) Bei Fragen zu Verarbeiter-Inspektionen wenden Sie sich bitte an Frau Linda Schuchmann, Tel. 06155 846931, [linda.schuchmann@demeter.de](mailto:linda.schuchmann@demeter.de) Bei Fragen zu Erzeuger-Inspektionen wenden Sie sich bitte an Frau Ute Rebenburg, Tel. 06155 846921, [ute.rebenburg@demeter.de](mailto:ute.rebenburg@demeter.de)



## Inspektionsbericht 2019

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

35.1.1	<b>Genereller Hinweis:</b> Die Demeter-Gastronomie wie auch die Gastronomie-Richtlinien sind in der Entwicklung. Die zurzeit aktuellen Richtlinien sind Produktorientiert; jedes Produkt muss die Richtlinien erfüllen. Dieser Kontrollbogen bezieht sich auf die aktuellen Richtlinien. Es ist ein prozessorientierter Richtlinien-Vorschlag in Bearbeitung. Ansatz: In der Küche als Ganzes werden bestimmte Vorgaben eingehalten, es besteht aber für individuelle Zutaten eine gewisse Flexibilität. Bitte in der Kontrolle lediglich Sachverhalte aufnehmen.
35.1.2	<b>Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungsmittel</b> Richtlinien-Bezug: 8.13.3 Ist das Salz frei von Zusatzstoffen? Wenn Nein, bitte Spezifikation beifügen. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.1.3	Es werden <b>keine Mikrowellengeräte</b> im Betrieb (generell) eingesetzt. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein  Wenn Mikrowellengeräte vorhanden sind, wie wird sichergestellt, dass die Geräte nicht für Demeter-Produkte eingesetzt werden?
35.1.4	Ausgelobte Rohstoffe/Komponenten sind <b>ausschließlich</b> in <b>Demeter</b> -Qualität vorhanden. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.1.5	Die <b>Auslobung</b> erfolgt <b>unmissverständlich</b> und in maximal zweifacher Größe verglichen mit dem restlichen Schriftbild. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.1.6	Richtlinien-Bezug: 8.13.5 Bei der Auslobung von „Demeter-Gerichten“ werden <b>wertgebende Bestandteile</b> in <b>Demeter</b> -Qualität eingesetzt (vgl. 8.13.5 der Richtlinie). <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

### Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung - Gesamtzertifizierung - Bistro- und Snackverpflegung

35.2.1	<b>Gesamtzertifizierung - Bistro und Snackverpflegung</b> Richtlinien-Bezug: 8.13.5 Die <b>Auslobung</b> von Komponenten ist <b>eindeutig</b> . Sie erweckt nicht den Eindruck, sie beziehe sich auf das gesamte Gericht oder auf das gesamte Sortiment. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.2.2	„ <b>Demeter-Gerichte</b> “ bestehen zu <b>100% aus Bio-Zutaten, wertgebende Bestandteile</b> (vgl. 8.3.15) sind zu <b>100% Demeter</b> . <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.2.3	Der <b>Bio-Anteil</b> im Unternehmen liegt bei <b>50%</b> oder darüber. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein



## Inspektionsbericht 2019

35.2.4	Der <b>Demeter-Anteil</b> bezogen auf den Gesamt-Einkaufswert liegt bei mindestens <b>20%</b> . <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.2.5	Es wird mindestens ein <b>„Demeter-Gericht“</b> durchgehend angeboten. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.2.6	Es werden mindestens <b>zwei alkoholfreie Getränke</b> in Demeter-Qualität angeboten <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

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

35.3.1	<small>Richtlinien-Bezug: 8.13.5</small> Die <b>Auslobung</b> von Komponenten ist <b>eindeutig</b> . Sie erweckt nicht den Eindruck, sie beziehe sich auf das gesamte Gericht oder auf das gesamte Sortiment. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.3.2	<b>„Demeter-Gerichte“</b> bestehen zu <b>100%</b> aus <b>Bio-Zutaten, wertgebende Bestandteile</b> (vgl. 8.13.5) sind zu <b>100% Demeter</b> . <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.3.3	Der <b>Bio-Anteil</b> im Unternehmen liegt bei <b>50%</b> oder darüber. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.3.4	Der <b>Demeter-Anteil</b> bezogen auf den Gesamt-Einkaufswert liegt bei mindestens <b>20%</b> . <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.3.5	Im Rahmen des Wochenplans werden mindestens <b>zwei „Demeter-Gerichte“</b> angeboten. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.3.6	Es werden mindestens <b>vier alkoholfreie Getränke</b> in Demeter-Qualität angeboten. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

### Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung - Gesamtzertifizierung - Restaurant

35.4.1	<small>Richtlinien-Bezug: 8.13.5</small> Die <b>Auslobung</b> von Komponenten ist <b>eindeutig</b> . Sie erweckt nicht den Eindruck, sie beziehe sich auf das gesamte Gericht oder auf das gesamte Sortiment. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.4.2	<b>„Demeter-Gerichte“</b> bestehen zu <b>100%</b> aus <b>Bio-Zutaten, wertgebende Bestandteile</b> (vgl. 8.13.5) sind zu <b>100% Demeter</b> . <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.4.3	Der <b>Bio-Anteil</b> im Unternehmen liegt bei <b>90%</b> oder darüber. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.4.4	Der <b>Demeter-Anteil</b> bezogen auf den Gesamt-Einkaufswert liegt bei mindestens <b>30%</b> . <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.4.5	Es wird mindestens ein <b>„Demeter-Gericht“</b> als Hauptgericht sowie eine Vor- oder Nachspeise angeboten. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
35.4.6	Es werden mindestens <b>vier alkoholfreie Getränke</b> in Demeter-Qualität angeboten (umfasst das Angebot alkoholische Getränke, dann ebenfalls vier). <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

### Gastronomie & Außer-Haus-Verpflegung - Komponentenzertifizierung



## Inspektionsbericht 2019

35.5.1 **Komponenten-Gastronomie** Richtlinien-Bezug: 8.13.4

Das Demeter-Logo oder das Wort Demeter wird **nur** in Zusammenhang mit Demeter-Produkten verwendet und nicht in Bezug auf den Betrieb.

- Ja       Nein



## Inspektionsbericht 2019

### 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>	



## Inspektionsbericht 2019

### 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-Hau- -Verpflegung	Gesamtzertifizierung - Restaurant	
Gastronomie & Außer-Hau- -Verpflegung	Gesamtzertifizierung - Gemeinschaftsverpflegung	
Gastronomie & Außer-Hau- -Verpflegung	Gesamtzertifizierung - Bistro- und Snackverpflegung	
Gastronomie & Außer-Hau- -Verpflegung	Komponentenzertifizierung	
Gastronomie & Außer-Hau- -Verpflegung	allgemein	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--



# Inspektionsbericht 2019

## 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.

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

Verarbeiter/Lohnverarbeiter/Hofverarbeiter:

A	Extra geschulter Demeter-Kontrolleur ist sinnvoll
B	Kontrolle durch Bio-Kontrolleur
C	Kontrolle nur einmal pro.....Jahre (max. Jahre)
D	Eine Demeter-Kontrolle ist nicht nötig

Kontrollfrequenz bei Erzeuger:

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