



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Bio-Umstellungswegweiser

für Betriebe entlang der Gemüse-Wertschöpfungskette



Das ist ein interaktiver Wegweiser. Durch das Klicken auf die Schaltflächen gelangen Sie zu weiterführenden Informationen.

Übersicht

Herausforderungen & Potentiale für bio-regionales Gemüse



Erzeugung



Verarbeitung



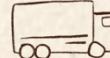
Außer-Haus-Verpflegung (AHV)



Handel

Checkliste

Herausforderungen & Potentiale für bio-regionales Gemüse

Herausforderungen						Herausforderungen					
Potentiale						Potentiale					
<ul style="list-style-type: none"> Preisdruck des LEH Finanzierung Umstellungsphase Flächendruck Hohe Pachtpreise 	 Erzeuger	<ul style="list-style-type: none"> Kooperationskultur us. Eigenständigkeit des Erzeugers Vertrauen als Voraussetzung 	 Erzeuger-Gemeinschaft	<ul style="list-style-type: none"> Wenig regelmäßige Bio-Abnehmer in der Gastronomie in ausreichender Menge Bestellvorlauf länger 	 Verarbeiter	<ul style="list-style-type: none"> Bereitschaft der Kunden für höhere Preise 	 (Bio-) Großhändler	<ul style="list-style-type: none"> Preis Ganzjährige Verfügbarkeit der Waren Teils hoher Verarbeitungsgrad 	 Außer-Haus-Verpflegung	<ul style="list-style-type: none"> Heimische Bio-Ware neben günstiger Bio-Ware (aus dem Ausland) im Regal des LEH 	 Einzelhändler ggf. mit Direktbelieferung
<ul style="list-style-type: none"> Vermarktung auf Bio-Preisniveau nach Umstellung 		<ul style="list-style-type: none"> Bündelung großer Mengen Homogenes & frisches Angebot Risikostreuung bei Ernteausfällen 		<ul style="list-style-type: none"> Verarbeitungskapazität für Bio-Ware vorhanden 		<ul style="list-style-type: none"> Vorhandene kleinteilige Auslieferlogistik Angebot eines Vollsortiments 		<ul style="list-style-type: none"> Umstellung auf mehr pflanzenbasierte und saisonale Speisepläne 		<ul style="list-style-type: none"> Zusammenarbeit mit lokalen/regionalen Erzeugern Kurze Lieferketten, Frische der Produkte 	

Zu welcher Stufe der Wertschöpfungskette gehört Ihr Betrieb?

Mit einem Klick auf Ihre Branche gelangen Sie zu den für Sie relevanten Informationen.

Erzeugung



Verarbeitung



AHV



Handel



1

Ist die Bio-Umstellung das richtige für meinen Betrieb?

Verschiedene Beratungsstellen geben Entscheidungshilfen und Tipps zur Bio-Umstellung an die Hand:



Gemüseerzeugerring
Knoblauchsland

Anton Offenberger: 0172 8 66 25 77
Tino Hedrich: 0151 18 82 63 30
berater@knoblauchsland.net

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Fürth-Uffenheim

Tel.: 0911 99715-0
Fax: 0911 99715-1600
poststelle@aelf-fu-bayern.de

Bayerische Landesanstalt
für Landwirtschaft

Informationsbroschüre
zur Umstellung auf
ökologischen Landbau

! Tipp: Beziehen Sie möglichst frühzeitig die gesamte Familie und alle Arbeitskräfte in Ihre Umstellungsüberlegungen mit ein!

2

Welche Arten der Bio-Umstellung und welche Zeitfristen gibt es?

Verschiedene Anlaufstellen bieten eine passende Fachberatung an:

[Download Bio-Gemüse
Umstellungszeitplan](#)

[Ökolandbau.de](#)
Das Informationsportal

In der Regel dauert die Umstellung für den
Gemüsebau 2 Jahre. Details finden Sie hier:

Es besteht die Möglichkeit, nur Teile des Betriebs oder den gesamten Betrieb auf Bio umzugestalten. Wenn der Beitritt zu einem Bio-Anbauverband angestrebt wird und/oder die Öko-Förderung im Bayerischen Kulturlandschaftsprogramm (Maßnahme O10) beantragt werden soll, dann ist eine Gesamtbetriebsumstellung Pflicht.

Komplette Bio-
Wertschöpfung in Bayern:



Beim Austausch mit anderen Partnern aus der Praxis erhalten Sie weitere hilfreiche Tipps und Informationen:



Bio-Regio
Betriebsnetz



Öko-Feldtage: u. a.
moderierter Rundgang
mit Austausch



LWG Öko-Kompetenz-
zentrum e. Jährlicher
Öko-Gemüseautag

3

Wo kann ich meinen Betrieb für Ökolandbau zertifizieren lassen?

Die Zertifizierung ist über regionale oder nationale Zertifizierungsstellen möglich:

Regionale Bio-Zertifizierungsstelle:



Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH (DE-ÖKO-001)
Adresse Marientorgraben 3-5, 90402, Nürnberg
Land Deutschland ISO Ländercode

Nationale Bio-Zertifizierungsstellen:



Ablauf:

- Nach Vertragsabschluss erhalten Sie eine Öko-Kontrollstellenummer.
- Diese Öko-Kontrollstellenummer teilen Sie der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde für Lebensmittelüberwachung mit. In Nürnberg ist dafür das **Ordnungsamt** zuständig.

4

Welche Kosten kommen auf mich zu?

Kalkulationsprogramm zur Berechnung der Wirtschaftlichkeit einer Umstellung auf ökologischen Landbau:

Kon-2-Öko
LfL-Umstellungsplaner

Bayerische Landesanstalt
für Landwirtschaft

➤ Baut auf LfL-Deckungsbeiträgen und Kalkulationsdaten auf

Die Kosten für die Bio-Bescheinigung & das jährliche Kontrollverfahren belaufen sich je nach Größe der Anbaufläche in Hektar, Struktur und Art des Bio-Einsatzes auf jährlich zwischen einigen hundert und ein paar Tausend Euro. Ein genaues Angebot erhalten Sie von der jeweiligen Zertifizierungsstelle. Die Kontrollkosten richten sich nach Stundenaufwand. Daher fallen die Kosten bei der Erstinspektion etwas höher aus.

5

Welche staatlichen Förderungen gibt es?

Eine Übersicht über bestehende Fördermittel finden Sie hier:



Fördersätze in Bayern für den ökologischen Gartenbau (Bayerisches Kulturlandschaftsprogramm, Maßnahme O10 - Ökologischer Landbau im Gesamtbetrieb):

Kulturart	1 - 2. Jahr	3. - 5. Jahr & ab dem 6. Jahr (Beibehaltung)
Gartenbau	630	485

Weitere förderungsfähige Agrar- und Umwelt-Einzelmaßnahmen finden Sie [hier](#).

6

Welche Schulungen oder Weiterbildungen sind hilfreich?

Informative Weiterbildungen finden Sie hier:



Ökologischer Gemüsebau, Handbuch für Beratung und Praxis,
Reyhaneh Eghbal (Hg.), Bioland Verlag, ISBN 987-3-934239-46-3

Entscheidungshilfen für Umstellungsinteressenten durch Praktikertage und Fachtagungen für Erzeuger, Vermarkter und Verbraucher

Bio-Demonstrationsbetriebe:
Praxis-Austausch vor Ort auf einem landwirtschaftlichen Betrieb des Netzwerkes

Der Bodenpraktiker: 9-tägige Weiterbildung zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit mit Online- und Präsenzmodulen in Verbindung mit kollegialem Austausch und Anleitung durch Bodenpraktiker aus Praxis, Beratung und Forschung

7

Wie finde ich die passende Vermarktung für meine Produkte?

Verschiedene Angebote der Verkaufsförderung, Direktvermarktung und Vernetzungsplattformen stehen zur Verfügung:



GenussBayern
RegioVerpflegung



Vernetzung von Endverbraucher & Gastronomie

Partner finden aus dem Bereich Erzeugung, Verarbeitung, Handel

Größere Mengen ökologisches und konventionelles Gemüse

8

Welche Social Media Kanäle geben mir einen Einblick?

Über diese Social Media Kanäle erhalten Sie hilfreiche Tipps und authentische Einblicke:

[Youtuber und Bioland Berater Johannes Walther](#)

[Annemarie Paulsen](#)

9

Welche Datenbanken & Studien für den Ökolandbau gibt es?



Anbausteckbriefe der wichtigsten Kulturen in der ökologischen Landwirtschaft



Öko-Saatgut Datenbank, Deutschland



Zahlen & Fakten zur Ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft



natürlich informiert.

Jährliche Strukturdaten, nach Bundesländern, auf Bundesebene und europäischer Ebene

1

Ist die Bio-Umstellung das richtige für meinen Betrieb?

Ob Ihr Betrieb für eine Umstellung auf Bio geeignet ist, hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Werden ausschließlich Bio-Rohwaren verarbeitet?
- Ist nur ein Teil der Rohware biologischen Ursprungs und soll als solche verarbeitet werden? Bei einer Teilzertifizierung muss eine getrennte Lagerhaltung & zeitlich getrennte Produktion gewährleistet sein.
- Mind. 95 % der Zutaten bei der Verarbeitung müssen im Endprodukt ökologischen Ursprungs sein.

2

Welche Arten der Bio-Umstellung gibt es und was gibt es zu beachten?

Teilumstellung

Vor jeder Umstellung auf Bio-Produktion ist eine Nassreinigung der Produktionsmaschinen Pflicht. Seit 2022 muss ein Bio-Verarbeitungsunternehmen ein Vorsorgekonzept mit Bio-kritischen Kontrollpunkten erarbeiten, damit es nicht zu einer Verunreinigung, Vermischung oder Vertauschung von Bio-Zutaten mit konventionellen Zutaten oder unzulässigen Stoffen kommt.

Komplett-Umstellung

Mit EU-Bio-Ware oder Ware eines Bio-Anbauverbandes:

Komplette Bio-Wertschöpfung in Bayern:



Nextbio ist ein neuer Verband, der Doppelzertifizierungen vermeiden möchte und die Bündelung & Verarbeitung von Waren gleichwertiger Bio-Anbauverbände vereinfachen will.

Hilfreicher Austausch mit anderen Leuten aus der Praxis:

[„Bio-Verarbeiten Praxis Netzwerk“](#)

Für konventionelle und bio-zertifizierte Unternehmen mit Interesse am Einstieg in Bio- oder der Weiterentwicklung ihrer Bio-Verarbeitung
Tel: 09741 9333211 Mobil: 01520 9987400 E-Mail: Giulia.Vogel@bl-q.de

3

Wo kann ich meinen Betrieb Bio zertifizieren lassen?

Die Zertifizierung ist über regionale oder nationale Zertifizierungsstellen möglich:

Regionale Bio-Zertifizierungsstelle:



Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH (DE-ÖKO-001)
Adresse Marientorgraben 3-5, 90402, Nürnberg
Land Deutschland ISO Ländercode

4

Welche Kosten kommen auf mich zu?

Die Kosten für die Bio-Bescheinigung und das jährliche Kontrollverfahren belaufen sich je nach Unternehmensgröße, -struktur und Art des Bio-Einsatzes auf jährlich zwischen 250 und 800 €.

Die Kontrollkosten richten sich nach Stundenaufwand. Daher fallen die Kosten bei der Erstinspektion etwas höher aus.

Nationale Bio-Zertifizierungsstellen:



Ablauf:

- Nach Vertragsabschluss erhalten Sie eine Öko-Kontrollstellenummer.
- Diese Öko-Kontrollstellenummer teilen Sie der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde für Lebensmittelüberwachung mit. In Nürnberg ist dafür das **Ordnungsamt** zuständig.

5

Welche staatlichen Förderungen gibt es?

Es gibt verschiedene Förderungen durch das bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaften, Forsten und Tourismus (STMELFT):

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (STMELFT)

VuVregio: Unterstützt Erzeugergemeinschaften und deren Vereinigungen, Erzeugerzusammenschlüsse und Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung mit Zuschüssen von 20 – 80 % der Kosten je nach Umsetzungskonzept.

Förderfähig sind Gesamtausgaben zwischen 25.000 und 250.000 € je Förderprojekt. Im Fokus muss dabei die Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Produkten stehen.

6

Welche Schulungen oder Weiterbildungen sind hilfreich?

Im Rahmen des „Bio-Verarbeiten Praxis Netzwerk“ finden verschiedene Fortbildungen für die Bio-Verarbeitung in den Fachrichtungen Bäckerei, Metzgerei, Milchverarbeitung, Gastronomie oder Start-up statt.

team@praxisnetzwerk.bio

7

Wie finde ich die passende Vermarktung für meine Produkte?

Verschiedene Angebote der Verkaufsförderung, Direktvermarktung und Vernetzungsplattformen stehen zur Verfügung:



GenussBayern
RegioVerpflegung

Vernetzung von Endverbraucher & Gastronomie

Partner finden aus dem Bereich Erzeugung, Verarbeitung, Handel

8

Welche Studien zur ökologischen Verarbeitung gibt es?

BÖLW

Zahlen & Fakten zur Ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft

1

Ist die Bio-Umstellung das richtige für meinen Betrieb?

Verschiedene Beratungsstellen geben Entscheidungshilfen und Tipps zur Bio-Umstellung an die Hand:

Erstberatung, Qualifizierung und Vernetzung von Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung zu Marktpartnern auf Erzeuger- und Abnehmerseite:

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim

Fachabteilung Gemeinschaftsverpflegung, Mittelfranken
Fachleitung: Dr. Claudia Heidbrink
Jahnstraße 7, 90763 Fürth
Telefon +49 911 99715-13 00
gemeinschaftsverpflegung@aelf-fu.bayern.de

2

Welche Arten der Bio-Umstellung gibt es und was gibt es zu beachten?

Zeit: Für die Umstellung sollten $\frac{1}{2}$ bis 1 Jahr eingeplant werden.

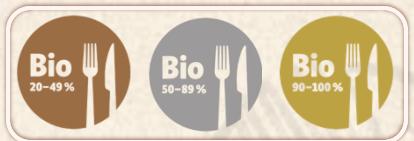
Ausnahmen:

- Der bloße Weiterverkauf von abgepackten Bio-Lebensmitteln ist nicht bio-zertifizierungspflichtig
- Kitas & Schulen, die für den Eigenbedarf frisch vor Ort kochen, sind von der Zertifizierung ausgenommen.
- Temporäre Bio-Zertifizierung möglich für Events

Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln:

- Gastronomiebetrieb muss in Zutatenliste angeben, welche Produkte die Küche für einen definierten Zeitraum ausschließlich in Bio-Qualität einsetzt. (z. B.: in Speisekarte, Homepage oder anderen Informationsmaterialien)

Optional: 3-stufiges Bio-Logo für die Gästekommunikation in der AHV:
Gibt Bio-Anteil der Kosten am gesamten Wareneinkauf an.



Gastronomie Fachberatung der Bio-Anbauverbände:

Komplette Bio-Wertschöpfung in Bayern:



3

Wo kann ich meinen Betrieb Bio zertifizieren lassen?

Die Zertifizierung ist über regionale oder nationale Zertifizierungsstellen möglich:

Regionale Bio-Zertifizierungsstelle:



Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH (DE-ÖKO-001)
Adresse Marientorgraben 3-5, 90402, Nürnberg
Land Deutschland ISO Ländercode

Nationale Bio-Zertifizierungsstellen:



Ablauf:

- Nach Vertragsabschluss erhalten Sie eine Öko-Kontrollstellenummer.
- Diese Öko-Kontrollstellenummer teilen Sie der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde für Lebensmittelüberwachung mit.
In Nürnberg ist dafür das **Ordnungsamt** zuständig.

4

Welche Kosten kommen auf mich zu?

Die Kosten für die Bio-Bescheinigung und das jährliche Kontrollverfahren belaufen sich je nach Unternehmensgröße, -struktur und Art des Bio-Einsatzes auf jährlich zwischen 250 und 800 €.

Die Kontrollkosten richten sich nach Stundenaufwand. Daher fallen die Kosten bei der Erstinspektion etwas höher aus.

5

Welche staatlichen Förderungen gibt es?

Seit November 2022 gibt es eine Bundesförderung des BÖL.

RIBE: Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der AHV

Zum vermehrten Einsatz von Öko-Produkten



Förderungsfähig sind alle Betriebe im Gastronomiegewerbe. Der Zuschuss beträgt 80 % Bundesanteil (bzw. 90 % für Kita/Schule, wenn ein Frischküche-Konzept besteht) über maximal 12 Monate. Beratungsleistungen im Förderzeitraum im Wert von 1.500 € bis 35.000 € netto werden gefördert. Dabei steht eine schrittweise Erhöhung des Einsatzes von ökologischen Produkten im Fokus.

RIZERT: Richtlinie zur Förderung der Bio-Zertifizierungskosten

Bis zum 31.12.2030 beträgt der Zuschuss 80 % der Kosten für die Zertifizierung und Kontrolle in den ersten 2 Jahren nach der Umstellung. Für Kitas und Schulen werden 100 % der Kosten übernommen. Voraussetzung: Die Bio-Zertifizierung darf zum Zeitpunkt der Antragsstellung noch nicht gestartet sein.

6

Welche Schulungen oder Weiterbildungen sind hilfreich?

BioRegio Coaching: Vor-Ort-Coaching für bio-regionale Umstrukturierungsprozesse im Einkauf und in der Küche.



Zahlreiche Fortbildungen, Netzwerktreffen und direkter Austausch vor Ort

Biospeiseplaner: Online-Tool, welches bei der Erstellung eines Bio-Speiseplans unterstützt und umfassende Informationen für den Küchenalltag und Schulungsmöglichkeiten bietet

7

Wie finde ich die passende Vermarktung für meine Produkte?

Verschiedene Angebote der Verkaufsförderung, Direktvermarktung und Vernetzung stehen zur Verfügung:



Vernetzung von Endverbraucher & Gastronomie



Partner finden aus dem Bereich Erzeugung, Verarbeitung, Handel



Großgebinde und Vollsortiment über Bio-Gastronomie
Großhandel



Zur Vermarktung von AHV mit 50 % der Zutaten aus bayerischer Landwirtschaft



Einen Leitfaden für Küchenpersonal zur Gästekommunikation beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln finden Sie [hier](#).

8

Welche Social Media Kanäle geben mir einen Einblick?

Über diese Social Media Kanäle erhalten Sie hilfreiche Tipps und authentische Einblicke:



Die deutschlandweite Köchevereinigung für nachhaltigen Biogenuss: Sie stellen regelmäßig saisonale Biorezepte zur Verfügung, erklären Wissenswertes zum Ökolandbau & Bio-Küche und veranstalten Exkursionen zur landwirtschaftlichen Erzeugung.

9

Welche Studien zur Außer-Haus-Verpflegung gibt es?



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

BMEL Forsa Ernährungsreport 2024
„Deutschland wie es isst“, ab S. 75,
„Essen außer Haus“

1

Wann muss ich mein Lebensmittelgeschäft Bio zertifizieren lassen?

Einzelhändlerinnen und Einzelhändler sind laut Artikel 35, Absatz 8 von der Kontrollpflicht ausgenommen, wenn sie unverpackte Erzeugnisse aus ökologischem Anbau (ohne Futtermittel) direkt an Verbraucherinnen und Verbraucher verkaufen und die jeweiligen Erzeugnisse

- nicht selbst erzeugen oder aufbereiten,
- an keinem anderen Ort als in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagern,
- nicht aus einem Drittland importieren,
- die Ausübung der Verkaftätigkeit nicht an Dritte vergeben,
- pro Jahr eine Menge von 5.000 Kilogramm oder einen Jahresumsatz von 20.000 Euro nicht überschreiten,
- die potentiellen Zertifizierungskosten des Unternehmens zwei Prozent des Gesamtumsatzes mit diesen verkauften, unverpackten Erzeugnissen überschreiten.

- Einzelhändlerinnen und Einzelhändler, die vorverpackte ökologische Lebensmittel an die Endverbraucherin/den Endverbraucher abgeben, fallen ebenfalls nicht unter die Zertifizierungspflicht, sofern das Unternehmen nur Handel betreibt und die Waren in seinem eigenen Lager vor Ort lagert.

2

Wo kann ich meinen Betrieb Bio zertifizieren lassen?

Die Zertifizierung ist über regionale oder nationale Zertifizierungsstellen möglich:

Regionale Bio-Zertifizierungsstellen:



Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH (DE-ÖKO-001)
Adresse Marientorgraben 3-5, 90402, Nürnberg
Land Deutschland ISO Ländercode

Nationale Bio-Zertifizierungsstellen:



Ablauf:

- Nach Vertragsabschluss erhalten Sie eine Öko-Kontrollstellennummer.
- Diese Öko-Kontrollstellennummer teilen Sie der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde für Lebensmittelüberwachung mit. In Nürnberg ist dafür das [Ordnungsamt](#) zuständig.

3

Welche Kosten kommen auf mich zu?

Die Kosten für die Bio-Bescheinigung und das jährliche Kontrollverfahren belaufen sich je nach Unternehmensgröße, -struktur und Art des Bio-Einsatzes auf jährlich zwischen 250 und 800 €.

Die Kontrollkosten richten sich nach Stundenaufwand. Daher fallen die Kosten bei der Erstinspektion etwas höher aus.

4

Welche staatlichen Förderungen gibt es?

Verschiedene Beratungsstellen geben Entscheidungshilfen und Tipps zur Bio-Umstellung an die Hand:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

Bundesförderung in der Regel möglich
als Gründerkredit in Form eines
Darlehens- oder Mikrokredits

Öko-Modell-
regionen

In der Metropolregion Nürnberg, werden durch den „Förderrahmen Ökoprojekte“ jährlich Projekte, die zur bio-regionalen Wertschöpfung und - Bewusstseinsbildung beitragen, bis zu einem Netto-Gesamtwert von 20.000 € gefördert. Dabei werden die Nettoausgaben mit 50 % bezuschusst.

Fördermittelgeber und weitere Infos durch [STMELFT](#)

5

Welche Schulungen oder Weiterbildungen sind hilfreich?



Bundesverband
Naturkost Naturwaren e.V.

Weiterbildung für
Verkäufer*innen von
Bio-Lebensmitteln

6

Wo finde ich die passenden Produkte für mein Lebensmittel-Geschäft?

[Liste an Bio-Großhändlern](#)

[Liste an Bäckereien](#)

[Liste an regionalen und/oder Bio-Direktvermarktern](#)

7

Welche Kanäle geben mir einen Einblick?

Über diese Kanäle erhalten Sie hilfreiche Tipps:

FOOD.
INFLUENCERS.
UNITED.

App, in der Kochrezepte von Influencern mit nur einem Klick in mengenmäßigen Warenkorb bei gewünschtem Supermarkt übertragen werden können. Zusätzlich kann nach vegetarisch, vegan oder bevorzugter Marke gefiltert werden.

8

Welche Studien zum Bio-Lebensmittelmarkt gibt es?



„Bio im Aufwind“: Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsumfrage mit 1.000 Teilnehmer*innen im Zeitraum Dez. 2020 – Jan. 2021



Allgemeiner Konsumklima Index der Gesellschaft für Konsumforschung

9

Welche Fragen haben meine Kunden zum Thema Nachhaltigkeit & Bio?

Ökolandbau.de
Das Informationsportal

Themensammlung und Aufklärung

Checkliste

Haken Sie ab: Welche Schritte auf Ihrem Weg zur Bio-Umstellung sind Sie bereits gegangen?

Informationen beschafft

(Austausch mit anderen Bio-Betrieben, Teilnahme an Informationsveranstaltungen, Kontakt zu Bio-Anbauverbänden oder Ernährungs-/Landwirtschaftsämtern)

Betriebsanalyse durchgeführt

(Ggf. Umbauplanung mancher Bereiche, ggf. Anpassungen bei Produktion oder Vermarktung)

Umstellungsplan erstellt

(Erstellung eines zeitlichen Umstellungsplans mit einzuhaltenden Fristen & Anforderungen für die Bio-Zertifizierung)

Dokumentation erstellt

(Dokumentation aller Umstellungen der Betriebsabläufe seit Beginn der Umstellung)

Wahl einer Öko-Zertifizierungsstelle & Vertragsabschluss

Weitergabe der Bio-Kontrollstellennummer an örtliche Behörde

Information der Mitarbeitenden

(Sicherstellen, dass alle Mitarbeitenden über die Bio-Anforderungen Bescheid wissen)

Kontrolle und Überwachung eingeführt

(Einführen eines internen Überwachungs- und Kontrollsystems, welches die Einhaltung der Bio-Anforderungen sicherstellt und für Kontrollen dokumentiert)

Vermarktung berücksichtigt

(Information der Kunden über die Bio-Umstellung und die Vorteile von Bio-Produkten)

Finanzen im Blick

(Berücksichtigung der Mehrkosten durch Bio-Kontrollen, Verbandszugehörigkeit, Qualitätssicherung und ggf. Umbaumaßnahmen oder Änderung des Produktionsablaufes)

Fördermöglichkeiten ausgeschöpft

(Alle staatlichen und nicht-staatlichen Fördertöpfe für die Umstellung bedacht)

Vorbereitung und Durchführung der ersten Bio-Kontrolle durch die Zertifizierungsstelle

Gerne stehe ich Ihnen bei Fragen zur Verfügung



Felix Schmidling
Bio-Wertschöpfungskettenmanagement

Tel.: 0911 93483 25
Mobil: 0151 745938 94
schmidling@franken-gemuese.de



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages