

Name und Anschrift des Betriebes		Datum	
---	--	--------------	--

Neben des ausgefüllten Selbstüberprüfungs-Bogens sind für die Kontrollstelle folgende Unterlagen vorzubereiten:

1. Selbstüberprüfung im Betrieb mit unterzeichneter Checkliste
2. Lieferscheine Eingangsrechnungen, freier Zugang zum Lager für die Sichtung der Kennzeichnung am Produkt zur Gegenüberprüfung (bei Bedarf)
3. Ggf. eine Bestätigung des Lieferanten über die Herkunft der Rohstoffe, falls auf dem Lieferschein, Rechnung oder dem Etikett nicht klar ersichtlich

Fragenkatalog "besser essen" Burgenland zur Selbstüberprüfung sowie zur Überprüfung für die Kontrollstelle		ja	nein	nicht relevant	Anmerkungen
1.	Mindestens 70 Prozent aller eingesetzten Lebensmittel in meinem Betrieb sind aus biologischer Herkunft				
2.	Weisen die restlichen Lebensmittel (ausgenommen Convenience Lebensmittel) z. B. eine der folgenden Herkunftsangaben am Lieferschein bzw. der Rechnung oder am Etikett auf?"				
2.a.	AMA Genussregion (Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Gastronomie, Direktvermarktung oder Lebensmittelmanufaktur)				
	AMA Gütesiegel wie z. B. Tierhaltung plus etc.				
	AT bei Jagd- bzw. Fanggebiet, Geburt, Aufzucht, Schlachtung (Zerlegung)				
	Aus österreichischer Milch (z.B.)				
	g.U., g.g.A, g.t.S.				
	Geboren, geschlachtet, aufgezogen, (zerlegt), gemolken, geerntet, Anbau und verarbeitet in AT				
	z. B. Eier Haltungssystem: 1 = Freilandhaltung, Herkunft AT				
3.	Österreichische Landwirtschaft				
	Bei Convenience-Lebensmitteln: Die Hauptzutaten von Convenience- und Fertiggerichten müssen, wenn die Speisekarte bzw. der Menüplan Regionalität auslobt, auch regional bezogen werden. Auch die Herkunft dieser Hauptzutat ist mittels Lieferscheins bzw. der Rechnung und bei Lagerware auf dem Etikett nachzuweisen. Ist es richtig ausgelobt?				

Versorgungsbetrieb

Stempel, Name in Blockschrift und Unterschrift _____