

## Vorbereitung Demeter-Küche

Falls Sie auch das Label Goût Mieux führen, braucht es keine zusätzlichen Checkpunkte. Eine Demeter-Küche erfüllt die Goût Mieux Richtlinien automatisch.

i.O.	nicht relevant	Kontrollpunkt
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Auszeichnung mit Demeter (Karte, Kennzeichnung nicht biologischer Produkte, übrige Werbung mit dem Demeter Logo, Getränke)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Stichprobe der Bezüge am Kontrolltag (gemäss Karte). Vorhandensein entsprechender Lieferscheine.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Bio-, Bio Suisse und/oder Demeter-Zertifikate</b> der Lieferanten.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Konformität der Bezüge an 2 Stichtagen (nach Dokumentation und Finanzbuchhaltung). Bitte entsprechende Unterlagen bereithalten (Lieferscheine / Rechnungen / Karten)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anteil Demeter, Bio und Konventionell total. %-Berechnung anhand der Finanzbuchhaltung.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anteil Demeter-Fleisch in % anhand der Finanzbuchhaltung
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Keine Produkte vorhanden, die der GVO-Deklarationspflicht unterliegen
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nur Monoprodukte werden tiefgekühlt (Schock-Froster)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nur erlaubte Zusatzstoffe in konventioneller Ware?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wareneingang: Überprüfung der bestellten Qualität