

Schweizer  
Bäuerinnen  
& Bauern



# Schritt für Schritt

Leitfaden für eine reibungslose Organisation  
des 1. August-Brunchs

1. August-  
Brunch

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vier wichtige Schritte im Voraus</b>	<b>3</b>
1. Platz festlegen	3
2. Mithilfe sichern	3
3. Mobiliar reservieren	3
4. Bewilligungen	3
<b>Arbeitsorganisation/Arbeitsverteilung</b>	<b>4</b>
<b>A Leitung</b>	<b>5</b>
<b>B Administration</b>	<b>6</b>
Werbung	6
Sponsoring und weiteres Material	6
Anmeldungen der Gäste	7
Kasse	8
<b>C Einrichtung</b>	<b>9</b>
Raum - und Platzherrichtung	9
Technik	9
Sicherheit	9
Sanitäreinrichtungen	9
Verkehr	10
Dekoration	10
<b>D Küche und Service</b>	<b>11</b>
Angebot festlegen	11
Einkauf und Nachschub	12
Küche	12
Service	12
Ökologie	13
<b>E Gästebetreuung</b>	<b>14</b>
Ansprechpersonen	14
Hofpräsentation	14
Rahmenprogramm	14
Kinder	14
Weitere Angebote	14

# Vier wichtige Schritte im Voraus

## 1. Platz festlegen

Überlegen Sie sich, wie viele Gäste Sie zum Brunch einladen und wo auf Ihrem Hof die Besucher diesen geniessen sollen. Der Platz soll attraktiv – aber auch von der Zugänglichkeit und vom Service her praktisch sein. Denken Sie an eine Schön- und Regenwettervariante! Gibt es zudem einen Ort, wo der Überblick über eine Spiecke von den Tischen aus gut möglich ist?

### Brunchplatz bei schönem Wetter:

Höchstzahl Gäste: .....

### Brunchplatz bei Regenwetter:

Höchstzahl Gäste: .....

## 3. Mobiliar reservieren

Benötigen Sie Festtische, Bänke, Geschirr und Kühlschränke? Denken Sie daran, das Material frühzeitig zu reservieren, falls Sie dieses mieten oder ausleihen wollen – sie sind am 1. August vielerorts gefragt.

### Tische und Bänke ausleihen bei:

Geschirr und Besteck ausleihen bei: .....

## 2. Mithilfe sichern

Engagieren Sie genügend Helferinnen und Helfer, damit der 1. August-Brunch für Sie und ihre Gäste ein schöner Tag wird und keine Hektik aufkommt. Die Helferzahl hängt von der erwarteten Gästezahl ab. Wer aus dem Verwandten- und Freundeskreis kann mithelfen? Lässt sich der Brunch mit einer andern Bauernfamilie gemeinsam durchführen (ein Jahr auf dem einen, das nächste auf dem anderen Hof)? Würden die Landfrauen, die Landjugend oder ein anderer Verein mithelfen? Sichern Sie sich ihre Helferinnen und Helfer frühzeitig.

### Diese Personen helfen mit:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

## 4. Bewilligungen

Für die Gästebewirtung auf Ihrem Betrieb benötigen Sie eine Bewilligung. Auch wenn es sich dabei um einen einmaligen Anlass wie den 1. August-Brunch handelt. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde, was für eine Bewilligungsart Sie benötigen. Bei Fragen steht Ihnen auch die für den Brunch verantwortliche Person in Ihrem Kanton zur Verfügung. Die Kontaktangaben finden Sie am Schluss dieser Broschüre oder auf [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)

## Arbeitsorganisation/Arbeitsverteilung

Wer den 1. August-Brunch gut plant und sich bei der Arbeitsverteilung klar abspricht, kann den Tag besser geniessen. Die nachstehende Anleitung ist als Organisationsvorschlag gedacht.

Aufgaben	Verantwortlich
<b>A) Leitung</b>	.....
Weitere Helfer	.....
<b>B) Administration</b>	.....
Weitere Helfer	.....
<b>C) Einrichtung</b>	.....
Weitere Helfer	.....
<b>D) Küche und Service</b>	.....
Weitere Helfer	.....
<b>E) Gästebetreuung</b>	.....
Weitere Helfer	.....

## A Leitung

### Überblick vor und während dem Brunch

Sie sind zuständig für die Aufteilung von Verantwortungen und Aufgaben unter Ihren Helferinnen und Helfern sowie für die Koordination. Die Arbeitsaufteilung ist abhängig vom Angebot, von der Betriebssituation und der Gästezahl.

Bilden Sie ein gutes Team, das Freude an der Arbeit hat. Idealerweise ist das Team auch nach aussen hin als solches sichtbar, zum Beispiel mit einem hofeigenen oder einem T-Shirt von «Schweizer Bauern», in der Tracht oder mit einheitlichen Dächlikappen.

Sie sind verantwortlich für den Gesamtrahmen. Offiziell dauert der 1. August-Brunch von 9 – 13 Uhr. Die Gästezahl legen Sie fest, ebenso das Angebot sowie ein allfälliges Rahmenprogramm (Betriebsbesichtigung, Wettbewerb usw.)

Bei Fragen wenden Sie sich an die für den Brunch verantwortliche Person in Ihrem Kanton. Sie steht Ihnen unterstützend und beratend zur Seite.



## B Administration

### Werbung, Anmeldung der Gäste und Finanzen.

#### Werbung

Auf nationaler Ebene ist die Arbeitsgruppe Brunch des Schweizer Bauernverbands (SBV) für Information und Werbung verantwortlich. Dazu gehört die Webseite [brunch.ch](http://brunch.ch) sowie ab Juni/Juli ein BrunchMagazin mit Informationen zur Landwirtschaft sowie allen Adressen der Gastgeberhöfe.

Das BrunchMagazin liegt in der Landi, der Migros und Tourismusbüros auf. Auch Sie erhalten Exemplare, um sie in Ihrer Umgebung zu verteilen.

Sobald Sie sich angemeldet haben, werden Ihre Daten auf der Webseite [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch) veröffentlicht und nur bei rechtzeitiger Anmeldung auch im BrunchMagazin publiziert.

#### Den Brunch rechtzeitig beim SBV angemeldet?

Zudem senden wir Ihnen ab Mitte Juni kostenlos Werbeplakate. Diese können Sie mit Ihren Angaben ergänzen und in der Region aufhängen. Bei Bedarf können Werbeplakate und BrunchMagazin direkt beim Schweizer Bauernverband nachbestellt werden.

Per E-Mail: [info@brunch.ch](mailto:info@brunch.ch)

Telefonnummer ab dem 1. Juli: 056 462 51 67 (werktags von 8.00 – 12.00 Uhr und von 14.00 – 17.00 Uhr)

#### Sponsoring und weiteres Material

Der 1. August-Brunch wird national von verschiedenen Organisationen und Unternehmen unterstützt. Diese stellen zum Teil auch Material zur Verfügung, das auf den Höfen sichtbar sein sollte.

Weitere Sponsoring Produkte erhalten Sie Mitte Juni zusammen mit dem Materialversand. Tischsets, Tischtuchrollen und Servietten im Edelweiss-Look sowie Landi-Tischtücher können Sie bereits bei Ihrer Anmeldung bestellen.

#### Da hängen wir Plakate aus:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

#### Anmeldungen der Gäste

Die Gäste melden sich direkt bei Ihnen an. Hierzu haben Sie bei Ihrer Anmeldung entsprechende Kontaktangaben gemacht. Als Anmeldeschluss empfehlen wir den 30. Juli, da sich viele Besucher eher spät anmelden. Ist Ihr Brunch ausgebucht, sollte dies auf der Webseite unbedingt und so rasch als möglich vermerkt sein.

- Sie können den Status über ihr Login selbst aktualisieren.
- Sie schreiben eine E-Mail an [info@brunch.ch](mailto:info@brunch.ch) oder rufen an (Telefonnummer: 056 462 51 67).
- Sie melden es dem oder der Kantonalverantwortlichen.

Vermeiden Sie einen überfüllten Brunch. Dies bedeutet Stress für Sie, Ihre Helferinnen und Helfer, sowie für ihre Gäste.

Manche Gäste werden am 1. August auch unangemeldet kommen. Bitte sagen sie Ihnen freundlich und bestimmt, wenn Sie keinen Platz mehr haben. Angemeldeten Gäste haben Vorrang.

#### Gästeliste bereitstellen

Die Arbeitsgruppe Brunch verteilt jedes Jahr Brunch-Gutscheine (gültig für eine Person), die auf jedem Gastgeberhof eingelöst werden können.

#### Haben Sie solche Gutscheine erhalten?

Dann senden Sie die Gutscheine (spätestens bis Ende September) zusammen mit einem Einzahlungsschein und der Preisangabe für einen Brunch bei Ihnen an:

**Schweizer Bauernverband, 1. August-Brunch, Laurstrasse 10, 5201 Brugg**  
Bitte nehmen Sie keine kopierten Gutscheine entgegen!

#### Kasse

Kassieren Sie den Brunch-Betrag gleich bei Ankunft der Gäste ein. Die Kasse soll klar bezeichnet sein. Wer bezahlt, erhält eine gut sichtbare Quittung. Wir stellen Ihnen kostenlos Eintrissbänder zur Verfügung. Sie erhalten diese ebenfalls im Juni per Post. Es gibt auch andere Ideen: Stempel auf die Hand, Abzeichen usw.

Das Brunch-Standardangebot kostet für Erwachsene 25 bis 40 Franken. Falls Sie Zusatzangebote offerieren, die nicht im Grundpreis inbegriffen sind, machen Sie die Gäste darauf aufmerksam.

Für Kinder empfehlen wir folgenden Preis: bis 14 Jahre pro Altersjahr 1.50 Franken

#### Unser Quittungssystem:

- .....
- Material bestellt
  - Material bereit



## Einrichtung

Raum- und Platzherrichtung, Technik, Sanitäre Einrichtungen, Sicherheit, Dekoration und Verkehr

### Raum- und Platzherrichtung

- Brunch-Platz auf dem Hof aus- und aufräumen, reinigen
- Eventuell Regen-Schutzvorrichtungen installieren (Abdeckungen, Festzelt usw.)
- Tische und Bänke hertransportieren und aufstellen
- Serviceeinrichtungen (Buffet, Kasse usw.) aufstellen

### Technik

- Stromversorgung (z. B. für Buffet, Küche)
- Geräte (z. B. Rechauds, Kühlung)
- Beleuchtung
- usw.

### Sicherheit

- Alle Gefahrenquellen für die Gäste (Leitern, Maschinen usw.) in Haus und Hof sind abgesichert und gekennzeichnet.

Dem Thema Sicherheit auf dem Betrieb widmet sich auch die Broschüre «Wichtiges auf einen Blick».

### Sanitäreinrichtung

- Toiletten für die Gäste bestimmen (getrennt von Toiletten für Personal)
- Toiletten anschreiben
- Sauberkeit und Ausrüstung (WC-Papier) während des Brunchs sicherstellen und zwischendurch Kontrollgänge machen.

### Möchten Sie weitere Abklärung vornehmen?

Dann wenden Sie sich an die:  
**Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL)**  
 Picardiestrasse 3-Stein  
 Postfach  
 5040 Schöftland  
 Tel. 062 739 50 40  
 Email: bul@bul.ch  
 Webseite: www.bul.ch

### Abzusichern sind:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Verkehr**

- Wegweiser ab Hauptstrasse oder Dorfeingang / Bahn- oder Busstation aufstellen (Wegweiser im Edelweiss-Look können beim Landwirtschaftlichen Informationsdienst (LID) bestellt werden)
- Parkplätze festlegen, kennzeichnen, ev. Absperrungen errichten
- Wenn nötig, Parkdienst zur Einweisung der Fahrzeuge organisieren

Damit sich die Gäste leicht zu-rechtfinden und keine Missverständnisse entstehen, kennzeichnen Sie am besten alles Nötige mit Wegweisern und Hinweisschildern. Sperren Sie zudem alles ab, wo sich die Gäste nicht aufhalten sollten.

Okay

**Dekoration**

**Schmuck des Brunch-Platzes:**

.....

.....

.....

.....

**Tischdekoration:**

.....

.....

.....

.....

.....



**D Küche und Service**

Menüwahl, Definition des Standardangebots, Buffet und Service

**Angebot festlegen**

Der 1. August-Brunch ist eine gute und wichtige Gelegenheit, die einheimische Produktpalette in ihrer Vielfalt zu präsentieren.

Die Preise des Zusatzangebotes sollen jedoch klar ersichtlich sein (Plakate, Wandtafel, Menükarte auf den Tischen, etc).

Bieten Sie hofeigene und regionale Produkte an. Verzichten Sie auf fremdländische Produkte wie Orangensaft oder Südfrüchte!

Der Richtpreis für einen Brunch für einen Erwachsenen ist schweizweit auf 25 bis 40 Franken festgelegt. Tipps für ein Standardangebot gibt's in der Broschüre «Wichtiges auf einen Blick».

Stellen Sie ein Standardangebot zusammen, das im Pauschalpreis inbegriffen ist. Definieren Sie (nur falls unbedingt nötig) ein Zusatzangebot, für das die Gäste einen Aufpreis bezahlen.

Um Reklamationen zu vermeiden sollte der Preis Ihrem Angebot entsprechen. Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an Ihren Kantonalverantwortlichen.

**Unser Standardangebot:**

- Diverse Brotsorten
- Butter
- Käse
- Konfitüren
- Honig
- Milch
- Kaffee
- Tee
- Apfelsaft
- Aufschnitt
- Birchermüesli
- Obst
- Eier
- Joghurt
- Schinken
- Rösti
- usw.

**Unsere Zusatzangebote:**

z. B. Terrinen, Wein usw.

.....

Preis CHF .....

## Wertvolle Tipps fürs Buffet

- Die gute und saubere Präsentation der Speisen ist wichtig, als Visitenkarte für Sie – und die Schweizer Landwirtschaft! Empfehlenswert ist, das Buffet nicht zu überladen.
- Kennzeichnen Sie die Produkte (Sorten, hofeigene, BIO, usw.)
- Organisieren Sie das Buffet so, dass es für die Gäste leicht überschaubar ist: Teller am Buffetbeginn, Besteck (wenn nicht auf den Tischen) am Buffetende. Zusatzangebote (wenn mit Aufpreis) klar kennzeichnen oder auf separatem Buffet anbieten.
- Auch für die letzten Gäste sollte das Buffet noch sauber und ansprechend aussehen. Daher muss es betreut werden (Nachschub und Reinigung). Es ist zudem besser, nicht zu grosse Platten zu wählen, gerade Käse und Fleisch laufen bei sommerlichen Temperaturen sehr rasch an und wirken unappetitlich.
- Beachten Sie die Hygienevorschriften (Broschüre «Wichtiges auf einen Blick» oder Selbstkontrolle 1. August-Brunch).
- Milch und Kaffee servieren Sie mit Vorteil an den Tischen, dies ermöglicht auch den Kontakt mit den Gästen! Die kalten Getränke können an einem separaten Buffet in Selbstbedienung angeboten werden (um das Hauptbuffet zu entlasten).

## Einkauf und Nachschub

Erstellen Sie eine Liste aller benötigten Produkte, hofeigene und einzukaufende. Mengenvorschläge finden Sie in der Broschüre «Wichtiges auf einen Blick».

Okay

Klären Sie, ob ein allfälliger Nachschub bei den Lieferanten möglich ist.

Okay

## Küche

Planen Sie, welche Speisen im Voraus, welche in der Küche und welche beim Buffet (z. B. Rösti, Spiegeleier) zubereitet werden.

Beachten Sie in diesem Zusammenhang die Hygiene-Vorschriften (siehe Broschüre «Wichtiges auf einen Blick» und Selbstkontrolle 1. August-Brunch). Es kann vorkommen, dass das kantonale Lebensmittel-Inspektorat die Brunch-Höfe aufsucht.



## Service

Für den Brunch eignet sich ein Buffet mit Selbstbedienung (Tische, Bretter, Wagen). Damit die Gäste nicht zu lange anstehen müssen, empfiehlt es sich, mehrere Durchgangsstrassen anzulegen oder sogar verschiedene kleinere Buffets bereitzustellen. Natürlich sind auch andere Serviceformen möglich, z. B. Tellerservice. Die Serviceform ist abhängig von der Gästezahl und dem Personalbestand. Wenn Sie unsicher sind, holen Sie sich doch einige wertvolle Tipps bei erfahrenen Brunch-Gastgebern in Ihrer Region.

Natürlich gehört zum Bereich Küche und Service auch das prompte Abräumen und Abwaschen. Damit es mit dem Nachschub von Gästen und Geschirr gut klappt, organisieren Sie am besten Helfer, die sich nur um diese beiden Bereiche kümmern.

Um Verschwendung zu vermeiden, empfiehlt es sich genügend Personal hinter dem Buffet zu positionieren, das allenfalls beim Schöpfen von Fleisch und Käse behilflich ist.

Organisiert

## Ökologie

Weisen Sie die Gäste darauf hin, dass Geschirr (auch Wegwerfgeschirr) von derselben Person mehrmals verwendet werden kann.



**Schweizer Bauernverband**

Laurstrasse 10

5201 Brugg

Tel. 056 462 51 11

Fax 056 441 53 48

[www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)

Schweizer  
**Bäuerinnen  
& Bauern**



Für dich.