



Wichtiges auf einen Blick

Menü-Vorschläge / Umgang mit Lebensmitteln

Sicherheit / Versicherungen

«Wichtiges auf einen Blick» unterstützt Sie bei Ihrer individuellen Brunchvorbereitung. Die Broschüre liefert wertvolle Hintergrundinformationen zu zentralen Fragen wie sachgemässer Umgang mit Lebensmitteln, Haftpflicht- und Versicherungsfragen, Sicherheit auf Ihrem Betrieb und vielem mehr.



Inhaltsverzeichnis

A Brunch-Vorschläge **4**

B Umgang mit Lebensmitteln **6**

Personalhygiene	6
Infrastruktur	6
Küche	7
Produktion	7
Lagerung / Kühlung	7
Buffet	8
Deklaration der Produkte	8
Selbstkontrolle	8
Ergänzende Literatur zur Gästebewirtung	9

C Sicherheit auf dem Betrieb **10**

Gebäude	10
Tiere	10
Fahrzeuge	11
Silos, Güllegruben	11

D Übersicht Versicherungen **12**

Unfallversicherung für Gäste und Helfer	12
Sach- und Vermögensversicherungen	12
Beratung	12

E Eigene Notizen **13**

Eigene Notizen	13, 14
----------------	--------

A Brunchvorschläge

Ob Mini-, Midi- oder Maxi-Brunch — eine sorgfältige Planung der Menge ist unerlässlich. Das Wort «Brunch» stammt aus dem englischen und setzt sich aus «Breakfast» (Frühstück) und «Lunch» (Mittagessen) zusammen und wird meist in Form eines Buffets angeboten.

Einige Tipps von erfahrenen Brunch-Gastgeberhöfen:

- Berechnen Sie Brot und Zopf eher grosszügig. Es kann nach dem Brunch für den Eigenbedarf eingefroren werden. Eventuell können ganze Brote und Zöpfe am Schluss an die Gäste verkauft werden.
- Die Menge ist stark vom Wetter abhängig: Bei kühlerem Wetter sind warme Getränke und Speisen beliebt.
- Dekorationen für Platten bereits im Voraus zubereiten.
- Sirup ist bei Kindern sehr beliebt.
- Kochen Sie kalte Milch bereits am Vortag ab und stellen Sie sie kühl, beispielsweise in einer Schüssel auf Eis.
- Der Brunch ist eine gute Gelegenheit, die einheimische Produktpalette in ihrer Vielfalt zu präsentieren. Bieten Sie deshalb hofeigene und regionale Produkte an. Verzichten Sie auf fremdländische Produkte wie Orangensaft oder Südfrüchte!



Sind Sie unsicher bei der Berechnung der Mengen? Fragen Sie am besten bei erfahrenen Brunch-Anbietern in Ihrer Nähe nach.



❁ Brunchvorschlag 1 ❁

1 kg Brot oder 1 kg Zopf
150 g Butter
200 g Konfitüre
200 g Honig
10 Portionen Birchermüesli
500 g Käse (Auswahl)
1 kg Schinken oder Speck
500 g kaltes Fleisch (Braten, Aufschnitt)

1,8 kg Speckrösti
10 Spiegeleier
1,5 kg frische Früchte
5 Nature- oder Fruchtjoghurt
2 l Obstsaft oder Süssmost
3 l Kaffee oder Tee
4 l Milch oder Kakaogetränk

❁ Brunchvorschlag 2 ❁

1 kg Zopf
800 g Brot (mind. 2 versch. Sorten)
500 g Birnbrot
2 Konfisorten à 300-400 g
200 g Butter
1 Fruchtwähe (Wähenblech rund 30 cm)
1 Schüssel Birchermüesli
von 1 Liter Joghurt
600 g Fleisch für Fleischplatte
600 g Käse für Käseplatte
1,5 kg Rösti

10 Eier hart gekocht oder Spiegeleier
200 g Frühstücksspeck zum Braten
2 Fruchtjoghurt à 180 g oder
500 g selbstgemachtes Fruchtjoghurt
eventuell mit Flöckli
3 Liter Kaffee
1 Liter kalte Milch
1 Liter warme Milch
1,5 Liter Süssmost
Teebeutel zur Auswahl

❁ Brunchvorschlag 3 ❁

1 kg Bauernbrot
400 g Nussbrot
700 g Vollkornbrötli
700 g 1. Augustweggli
800 g Zopf
800 g Käse verschiedene Sorten
200 g Fleischkäse
600 g Fleisch geräuchert, versch. Sorten
2 kg Rösti (ohne Bratspeck)
10 Spiegeleier
10 gekochte Eier

10 Portionen Birchermüesli (400 g Flocken, 1,5 kg
Joghurt, 500 g Früchte)
250 g Butter
250 g Konfitüre / Honig
70 g Ovomaltine
10 Port. Kaffeerahm
10 Würfelzucker / Assugrin
2,5 l Süssmost
1,5 l Milch
2,5 l Kaffee
1 l Tee (verschiedene Sorten)

B Umgang mit Lebensmitteln

Einzelanlässe wie der 1. August-Brunch auf dem Bauernhof unterliegen der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung. Das Kantonale Labor kann deshalb unangemeldet vor oder während dem Brunch Kontrollen durchführen. Um Ihnen die Brunchvorbereitung zu erleichtern, haben wir die wichtigsten Regeln zum sachgemässen Umgang mit Lebensmitteln für Sie zusammengestellt. Beachten Sie folgende Grundregeln:

Allgemeine Hinweise

- Beginnen Sie frühzeitig mit der Planung und Vorbereitung des Anlasses.
- Denken Sie an eine Schön- und Regenwettervariante.
- Geruchsintensive und kontaminierte Bereiche (z. B. Miststock) sollen sich nicht in unmittelbarer Nähe vom Produktionsbereich und dem Ort der Bewirtung befinden.

Personalhygiene

- Personen mit Husten, Durchfall, Grippe und Fieber dürfen nicht beschäftigt werden.
- Bewahren Sie Kleider und Schuhe getrennt von Lebensmitteln auf.
- Kontakt mit Lebensmitteln ist bei Ekzemen oder offenen Wunden zu vermeiden.
- Vor dem Arbeitsbeginn, nach Schmutzarbeiten (Kehrichtbeseitigung, Reinigungsarbeiten usw.), vor und nach dem Umgang mit rohen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Eier usw.) sind die Hände gründlich mit Seife zu reinigen.
- Während der Arbeit mit Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.

Infrastruktur

- Stellen Sie für die Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln genügend Kühleinrichtungen bereit.
- Alle Arbeits- und Ablageflächen müssen sauber und leicht abwaschbar sein.
- Bei einer Brunchgrösse von mehr als 50 Personen werden für Damen und Herren getrennte Toiletten angeboten.
- Sämtliche Handwascheinrichtungen (Toiletten, Produktion usw.) sind nach Möglichkeit mit mischbarer Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Seifenspender und Einweghandtücher auszurüsten. Handschuhe tragen.
- Dem Personal steht eine hygienisch einwandfreie Toilette zur Verfügung.

Küche

- Achten Sie bereits vor der Zubereitung der Speisen auf eine einwandfreie Hygiene (frische Produkte, Zustand der Ware und der Verpackung usw.).
- Es dürfen sich keine Tiere in der Küche aufhalten.
- Schneidebretter sofort nach Gebrauch heiss reinigen und gut trocknen lassen. Bretter mit rauer, furchig abgenutzter Oberfläche dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Vermeiden Sie durch die Zubereitung angepasster Portionen Resten; mischen Sie nie Resten mit neuen Chargen.

Produktion

- Rohmilch darf weder abgegeben noch für die Herstellung von Rahm, Müesli, Frappé, Jogurt, Quark usw. verwendet werden.
- Rohe, tierische Lebensmittel (Fleisch, Rahm, Milch) müssen auf mind. 72° Celsius erhitzt werden; der Abkühlprozess von leichtverderblichen Lebensmitteln (bsp. Milch) muss innerhalb von 2 Stunden auf 5° Celsius erfolgen (Ausnahme: Schinken, Bündnerfleisch usw.).
- Warme Speisen: Die direkte Zubereitung während dem Anlass ist zu empfehlen, warme Speisen sind bei mindestens 65° Celsius warm zu halten.

Lagerung / Kühlung

- Nur eine intakte Kühlkette schützt vor Verderbnis und möglichen Lebensmittelvergiftungen.
- Lebensmittel müssen vor Verunreinigung geschützt sein (Lebensmittel nicht offen lagern, Abdeckung mit Folien oder Hauben).
- Lebensmittel dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden, sondern sind auf eine Unterlage zu stellen.
- Trockenlagerung: Das Lager muss trocken, kühl und sauber sein.
- Kühllagerung: Die Lagertemperatur für leicht verderbliche Lebensmittel (Milch, Wähen, Torten, Müesli, Fleisch) darf nicht über 5° Celsius liegen.



Buffet

- Die Bereitstellung von gekühlten und leichtverderblichen Produkten ist mengenmässig und zeitlich so der Gästezahl anzupassen, dass sie nicht lange stehen bleiben.
- Die Platzierung des Buffets und die Anordnung der Speisen ist sinnvollerweise so zu wählen, dass die Gäste leichten Zugang haben und sich einfach und bequem bedienen können.
- Das Buffet muss während des ganzen Anlasses von mindestens einer Serviceperson betreut werden.
- Offene, grosse Schüsseln dürfen höchstens in zwei Reihen hintereinander aufgestellt werden. Die vordersten Gebinde sind nicht zu nah an der Tischkante aufzustellen, damit sie nicht durch die Gäste (Kleider, Haare usw.) verunreinigt werden.
- Das Herkunftsland von Fleisch muss sichtbar und schriftlich deklariert werden (nutzen Sie diesen Punkt, um Ihre Gäste auf die Herkunft und Produktionsweise der Fleischwaren auf Ihrem Buffet aufmerksam zu machen). Empfehlenswert ist die Bekanntgabe auf einer grossen Speisekarte beim Buffet.
- Die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche ist verboten: Wein, Bier und gegorener Most dürfen nicht an unter 16-Jährige, Spirituosen nicht an unter 18-Jährige abgegeben werden. Dieser Hinweis muss auf einem gut sichtbaren Schild am Abgabepunkt angebracht werden.

Deklaration der Produkte

Selbstkontrolle

Wir empfehlen Ihnen, hygienerelevante Punkte (Wareneingabe, Kühlkette usw.) schriftlich zu dokumentieren. Diese Selbstkontrolle umschreibt die notwendigen Vorkehrungen, die getroffen werden müssen, um die Lebensmittelsicherheit zu garantieren und verschafft Transparenz über verschiedene Abläufe.

Auf brunch.ch steht Ihnen ein Dokument für die Selbstkontrolle zur Verfügung, das Sie bei einem Besuch des Kontrolleurs vorzeigen können.

Ergänzende Literatur zur Gästebewirtung

Gastronomie auf dem Bauernhof, Ordner

Der Ordner bietet Hilfestellung für den Aufbau gastronomischer Dienstleistungen. Er dient auch Personen, die ihr Angebot professionalisieren möchten. Themen: Voraussetzungen; Gesetzliche Rahmenbedingungen; Finanzen; Angebot; Degustationen; Die Gäste im Mittelpunkt; Service, Tischgestaltung, Buffet; Arbeitsorganisation; Qualität; Werbung/Öffentlichkeitsarbeit; Fallbeispiel; Adressen für Beratung, Weiterbildung und Literatur. Dazu gibt es Checklisten, Merkblätter und Formulare für die Umsetzung in der Praxis.

- Print-Version, 2010, 184 Seiten, CHF 32.00, Art.-Nr. 1529

Gastronomie auf dem Bauernhof, CD

Die CD enthält Checklisten und Formulare zum Ordner Gastronomie auf dem Bauernhof. Zum Teil können sie den eigenen Bedürfnissen angepasst werden.

- CD, 2010, CHF 9.00, Art.-Nr. 1531

Selbstkontrolle Direktvermarktung und Gästebewirtung, Ordner

Der Ordner dient zur Erstellung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss Lebensmittelgesetz. Er enthält alle notwendigen Formulare, eine praktische Anleitung und die Broschüre Gesetzliche Bestimmungen in der Direktvermarktung. Die Verwendung dieses Ordners wird von den kantonalen Lebensmittelkontrolleuren empfohlen.

- Print-Version, 2010, 153 Seiten, CHF 25.00, Art.-Nr. 1168

Selbstkontrolle Direktvermarktung und Gästebewirtung, CD

Die CD ist eine Ergänzung zum Ordner «Selbstkontrolle in der Direktvermarktung und Gästebewirtung». Sie enthält folgende Formularvorlagen (Word) zum selber ausdrucken: Betriebsbeschreibung, Reinigungspläne, Rezeptblätter, Temperaturkontrollblätter, Reinigungskontrollblätter.

- CD, 2009, CHF 7.00, Art.-Nr. 1167

Gastronomie/Direktvermarktung

Anleitung und Berechnungsformular für die Preisgestaltung.

- Download, 2014, 6 Seiten, gratis, Art.-Nr. 1130

Bewirtung auf dem Bauernhof

Anleitung und Berechnungsformular für die Preisgestaltung.

- Download, 2012, 6 Seiten, gratis, Art.-Nr. 1133

Ich steige in den Agrotourismus ein

Das Dokument entstand in Zusammenarbeit zwischen Spezialisten im Agrotourismus (Beratung und AGRIDEA). Es ist an Personen gerichtet, die ein Angebot im Agrotourismus

oder im ländlichen Tourismus entwickeln wollen und kann auch als Kursunterlage für Berater und Beraterinnen verwendet werden. Es informiert über Diversifizierungsmöglichkeiten, Beherbergungstypen, Freizeitaktivitäten und Direktverkauf, über die Akteure im Schweizer Tourismus und im ländlichen Tourismus, die gesetzlichen Auflagen und administrativen Vorschriften. Es begleitet die Leser von der Idee über das Vorprojekt bis zum definitiven Projekt.

- Print-Version, 2014, 27 Seiten, CHF 14.00, Art.-Nr. 1691
- Download, 2014, 27 Seiten, CHF 10.50, Art.-Nr. 1691

Wirtschaftlichkeit im Agrotourismus

Der Ordner hilft Beratungskräften, Bauernfamilien und weiteren Interessierten, die Wirtschaftlichkeit von Projekten im Agrotourismus zu überprüfen. Inhalt: Methoden und Werkzeuge der Kalkulation, Daten aus dem Ausland, Wirtschaftlichkeit des Agrotourismus anhand von neun realen, anonymisierten Fallbeispielen (Hauptteil), Formulare zur Datenerfassung, Informationen zu Finanzhilfen, Nützliche Adressen.

- Print-Version, 2010, 119 Seiten, CHF 45.00, Art.-Nr. 1501

Die CD umfasst den Inhalt des Ordners; zusätzlich können die genauen Berechnungen aller Fallbeispiele eingesehen werden, die mit dem Programm «Paracalc» erstellt wurden.

- CD, 2010, CHF 45.00, Art.-Nr. 1501
- Weiterbildungsangebote im Agrotourismus
- Via Webseite www.agridea.ch > Kurse



ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Bezugsadresse:

AGRIDEA
Eschikon 28
CH-8315 Lindau
Tel. 052 354 97 00
Fax 052 354 97 97
kontakt@agridea.ch
www.agridea.ch



C Sicherheit auf dem Betrieb

Agrotouristische Angebote wie Ferien auf dem Bauernhof, Schlafen im Stroh oder 1. August-Brunch sind sehr beliebt. Wenn Sie als Gastgeber Ihre Hoftüren für jedermann öffnen, übernehmen Sie Verantwortung für die Besucher auf dem Hof.

Solche Erlebnisangebote hängen zwar mit dem Landwirtschaftsbetrieb zusammen, können aber nicht mehr als landwirtschaftliche Tätigkeiten im eigentlichen Sinne bezeichnet werden. Um Haftungsrisiken zu minimieren, ist einerseits der Unfallverhütung einen hohen Stellenwert einzuräumen und andererseits die Deckung über die Betriebshaftpflichtversicherung zu prüfen (Mehr dazu im Kapitel D "Haftpflicht und Unfallversicherung")

Das Wichtigste in Kürze

- Räumen Sie der Unfallverhütung und der Prävention auf Ihrem Hof einen hohen Stellenwert ein.
- Beachten Sie, dass viele Besucher die Gefahren auf einem Landwirtschaftsbetrieb kaum einschätzen können und deshalb besondere Vorsicht angebracht ist.
- Erklären Sie den Besuchern die Sicherheitsmassnahmen. Dies kann auf einer Hinweistafel, mittels Prospekt oder mündlich erfolgen.
- Definieren Sie für die Besucher genau, wo sie sich aufhalten dürfen. Gefahrenzonen sind konsequent zu sichern.
- Denken Sie daran, Unfälle passieren meistens nicht einfach, sie werden verursacht.
- Melden Sie den Unfall wenn nötig bei der Polizei und anschliessend der persönlichen Unfallversicherung des Verunfallten.

Gebäude

Auf dem Bauernhof gibt es gefährliche Gebäudeteile. Überall, wo es gefährlich ist, müssen zweckmässige Schutzvorrichtungen angebracht werden.

Nicht alles, was man auf dem Bauernhof findet, ist auch ess- oder trinkbar. Düngemittel, Öl, Fett, Pflanzenschutzmittel und Treibstoffe müssen so aufbewahrt werden, dass die Besucher nicht damit in Kontakt kommen können!

Tiere

Nicht alle Tiere sind sich gewohnt, dass sich plötzlich viele Leute in ihrer Nähe befinden. Die Schutzvorrichtungen sind so anzubringen, dass Besucher und Tiere geschützt sind.

Fahrzeuge

Fahrzeuge sind keine Spielzeuge. Die Bauernfamilie braucht eine Bewilligung, wenn die Besucher auf dem Traktor oder dem Wagen mitfahren wollen. Schutzvorrichtungen müssen konsequent angebracht und unterhalten werden.

Silos, Güllegruben

Die Sicherheitsmassnahmen bei Hochsilos müssen eingehalten und Güllegruben umfassend abgedeckt werden.



Bitte vergessen Sie nicht! Wer Sicherheitsmassnahmen vernachlässigt, wird bei einem Unfall zur Rechenschaft gezogen werden.

Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft

Die Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) kann beim Suchen von möglichen Gefahrenquellen und deren Lösungen auf Ihrem Betrieb behilflich sein. Die Kosten für eine Beratung belaufen sich auf rund 300 Franken. 1. August-Brunch-Gastgeberhöfe, die bei der Krankenkasse Agrisano versichert sind, erhalten für den Besuch eines Sicherheitsexperten auf dem Hof eine Rückerstattung von 250 Franken. Senden Sie einfach eine Kopie der Rechnung an den Hauptsitz Agrisano Stiftung,

Laurstrasse 10, 5201 Brugg.



BUL, Postfach, 5040 Schöffland
 Tel. 062 739 50 40, Email: bul@bul.ch
 Webseite: www.bul.ch

D Übersicht Versicherungen

Unfallversicherung

Für Gäste: Gemäss Krankenversicherungsgesetz (KVG) besteht für jede in der Schweiz wohnhafte Person ein Versicherungsobligatorium. Die obligatorische Krankenversicherung übernimmt bei Unfällen die Heilungskosten, soweit keine Unfallversicherung gemäss Unfallversicherungsgesetz (UVG) zuständig ist. Die Leistungen der Unfallversicherung sind dabei umfassender als diejenigen der obligatorischen Krankenversicherung: Neben der Übernahme der Heilungskosten werden auch Taggelder und Renten ausgerichtet.

Für Helfer: AHV/IV/EO/Arbeitslosenversicherung und Familienzulagen: Vom massgebenden Lohn, der je Helfer den Betrag von CHF 2'300 im Kalenderjahr nicht übersteigt, müssen die Beiträge nur auf Verlangen des Helfers erhoben werden. Des Weiteren sind Sie gemäss kantonalem NAV oder je nach Ausmass gemäss GAV Gastro UVG, Krankentaggeld und BVG zu versichern.

Sach- und Vermögensversicherungen

Betriebshaftpflichtversicherung: Der Brunchveranstalter kann für Unfälle mit Personen- und/oder Sachschäden (z.B. an Kleidern), die aufgrund einer Pflichtverletzung seinerseits eingetreten sind, haftbar gemacht werden. Nimmt der Landwirt Warn- und Sicherungsmassnahmen vorbildlich wahr, kann er sich in gewissen Fällen von der Haftung befreien. Da der Befreiungsbeweis selten gelingt, ist der Abschluss einer Haftpflichtversicherung absolut zu empfehlen. Je nach Versicherungsgesellschaft, unter Umständen auch abhängig von der Grösse der Veranstaltung, zählen Brunchveranstaltungen nicht zu den in der Grunddeckung einer landwirtschaftlichen Betriebshaftpflichtversicherung eingeschlossene Risiken. Um

Deckungslücken bei einem Haftpflichtschaden zu vermeiden, empfehlen wir, vorgängig die Police sowie die gültigen allgemeinen Vertragsbestimmungen der Betriebshaftpflichtversicherung bezüglich der Deckung für Brunchveranstaltungen zu überprüfen. Im Zweifelsfall ist man gut beraten, beim Haftpflichtversicherer eine explizite schriftliche Deckungszusage für den Brunch zu verlangen (siehe separates Formular). Ebenfalls sehr zu empfehlen ist eine Rechtsschutzversicherung, welche bei eventuellen Streitigkeiten zur Seite steht.

Inventarversicherung: Festzelte, Festbänke, Geschirr, Küchengeräte, etc. im Eigentum des Betriebes können über die Inventarversicherung des Betriebes versichert werden. Der Deckungsumfang und die Deckungssumme sollten in Rücksprache mit dem Versicherer festgelegt werden.

Für die Versicherung des im Rahmen eines Bauernhofbrunches zugemieteten Mobiliars, ist in der Regel der Vermieter verantwortlich. Teilweise wird die Versicherungspflicht vertraglich auf den Mieter übertragen (insbesondere bei grösseren Gegenständen wie beispielsweise einem Festzelt). Auch in diesen Fällen gilt es im Einzelfall mit dem Versicherer zu klären, ob und wie Dritteigentum in der Inventarversicherung des Betriebes mitversichert ist resp. werden kann.

Gebäudeversicherung: Es muss sichergestellt werden, dass die Brandschutzbestimmungen eingehalten werden. Eine vorgängige Abklärung beim Gebäudeversicherer ist zu empfehlen.

Beratung

Die Berater der landwirtschaftlichen Versicherungsberatungsstellen, die den kantonalen Bauernverbänden angegliedert sind oder der Beratungsdienst der Agrisano in Brugg (Tel 056 461 78 78) sind Ihnen bei der richtigen Versicherungslösung gerne behilflich.

Eigene Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Schweizer Bauern

Von hier, von Herzen.

Schweizer Bauernverband

Laurstrasse 10

5201 Brugg

Tel. 056 462 51 11

Fax 056 441 53 48

www.brunch.ch