

Qualitätsstandards für „Frühstück/Brunch auf dem Bauernhof in Baden-Württemberg“



1. Betriebsqualität
<p>Erscheinungsbild</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frühstück/Brunch findet auf einem landwirtschaftlichen Betrieb statt (Haupt- oder Nebenerwerb). • Der Hof ist aufgeräumt und sauber. • Maßnahmen zur Verkehrsicherung und zur Unfallverhütung/Betriebssicherheit gemäß den Anforderungen der Berufsgenossenschaft werden erfüllt. • Der Betrieb akzeptiert die Anforderungen an eine gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit.
<p>Teilnahme an Qualitätsprogrammen wird hervorgehoben</p> <p>Betriebe, die sich an Qualitätsprogrammen beteiligen (z.B. QZ, QS, Bio B-W, Anbauverband, PLENUM u.a.), weisen in geeigneter Weise auf den Qualitätsstandard hin.</p>
<p>Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handzettel zum Speisen- und Getränkeangebot • Hinweisschilder für Speisen und Getränke auf Buffet. • Die Gästezufriedenheit wird erfragt: Es werden Postkarten (mit E-Mail-Anschrift) ausgelegt; die Rückmeldung geht an die regionale Organisation (ULB; Naturpark usw.)
2. Ausstattungsqualität
<p>Platzangebot</p> <p>Alle Gäste finden einen Sitz- und Essplatz, bei schönem Wetter ebenso wie bei Regenwetter (Beschattung/ Regenschutz ist vorhanden)</p>
<p>Einrichtung und Ausstattung ist in ausreichender Zahl unter Berücksichtigung umweltschonender Gesichtspunkte vorhanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschirr (kein Einweggeschirr), Spülmöglichkeiten • Toiletten • Sitzgelegenheiten, Biergarnituren • Beschilderung, Absperrung, Einweisung nach Bedarf ist geklärt • Fahrradabstellmöglichkeiten • Parkplätze
3. Produkt-/Servicequalität
<p>Speisen- und Getränke</p> <p><i>Grundsätzlich stammen die verwendeten Zutaten und Lebensmittel vom eigenen Betrieb, von Höfen der Region oder von Verarbeitern der Region.</i></p> <p><i>Bei Zukaufprodukten wie Kaffee, Tee, Kakao handelt es sich um „fair trade“ gehandelte Produkte.</i></p>
<p>Standard-Angebot Frühstück</p> <p>Mehrere Brotsorten, Zopf, Butter, Käse, Konfitüren, Honig, Wurstaufschnitt, Milch, Kaffee, Tee, Säfte, Joghurt, Müsli, Obst, Eier, eine einfache warme Komponente (z.B. Spiegelei, Rührei, Bratkartoffeln, Speck u.a.)</p>
<p>Standard-Angebot Brunch</p> <p>Frühstück sowie warme, für den Hof typische Speisen, Hofspezialitäten</p>
<p>Zusatzangebote sind nicht im Standardpreis enthalten</p> <p>z.B. alkoholische Getränke wie Bier, Wein, Most, Bauernhof-Eis, Milch-Shake</p> <p><i>Auch diese Produkte stammen entweder vom eigenen Betrieb, von Höfen der Region oder von Verarbeitern der Region.</i></p>

Genehmigungen und Versicherungen

- Betriebs-Haftpflichtversicherung ist vorhanden/abgestimmt.
- Genehmigung bei Gemeinde ist eingeholt (Ausschank, Verkauf Produkte).
- Deklaration der Herkunft der Produkte ist beachtet.
- Preisauszeichnung des Zusatzangebots ist beachtet.
- Ausschilderung zum Hof ist geklärt.

Gesetzliche Hygienevorschriften werden erfüllt

- Hygiene-Erstbelehrung/Folgebelehrung der Beschäftigten wurde durchgeführt.
- Bei der Zubereitung und der Abgabe der Speisen und Getränke werden die Hygienemindestanforderungen eingehalten (z.B. Spuckschutz u.a.).
- Mitarbeiter/Hilfskräfte in der Speisenausgabe tragen möglichst einheitliche Arbeitskleidung und ein Namensschild

Gästebetreuung und Programm

Informationen zum landwirtschaftlichen Betrieb und zur bäuerlichen Erzeugung und Vermarktung werden angeboten:

- Die Landwirtschaftsfamilie ist Gästen gegenüber aufgeschlossen und präsentiert den Betrieb.
- Hofporträt/ kurze Vorstellung des landwirtschaftlichen Betriebs (Plakat, Faltblatt etc.) ist vorhanden.
- Freie Hofbesichtigung ist möglich.
- Mind. 1-2 geführte Hofbesichtigungen werden angeboten.
- Angebote für Kinder sind in der Bewerbung deklariert.
- Behindertengerechter Zugang ist in der Bewerbung deklariert.
- Pressemappe ist vorhanden.

4. Bei Beteiligung an der Aktion „Gläserne Produktion“

- Anmeldungen beim zuständigen Landwirtschaftsamt
- Infoblatt der R+V Versicherungen zur Kenntnis genommen
- Präsentation von Informationsmaterial zum Thema Gläserne Produktion und Nachhaltige Landwirtschaft

Ausführliche Hinweise und Planungshilfen sind im „Leitfaden für Veranstaltungen auf dem Bauernhof am Beispiel Brunch auf dem Bauernhof“ zusammengestellt. Weitere Informationen gibt es als download unter <http://www.brunch.landwirtschaft-bw.de> bzw. bei www.naturpark-brunch.de.

Stand: Februar 2011

Für die AG der Organisatoren von „Frühstück/ Brunch auf dem Bauernhof“;

Michael Baldenhofer, PLENUM; Simone Stübner, Naturpark-Regionen; Gisela Enderle, LEL Schwäbisch Gmünd

