



Eine persönliche Handschrift ist gefragt

Bauernhofgastronomie Tradition und Heimat – beides ist wieder gefragt. Auch in der Gastronomie. Daher liebäugeln viele Direktvermarkter mit dem Aufbau einer Hofgastronomie. Was Sie dabei beachten müssen, erfahren Sie hier.

Ob in Großstädten wie Berlin und Hamburg oder in den Urlaubsregionen – einheimische Gerichte sind die neuen „Exoten“ auf den Speisekarten der Szenelokale. Viele junge Menschen kennen diese Gerichte nämlich nicht mehr. Wer heute als Gastronom bestehen will, muss allerdings mehr bieten als selbstgebacke-

nen „Frankfurter Kranz“ oder „Schweinebraten mit Kartoffelstampf“. Der Gast von heute ist vielseitig interessiert, gut informiert, preissensibel und anspruchsvoll. Mittelmäßige gastronomische Angebote, denen die besondere Note fehlt, werden schnell übersehen. Erfolgreich sind erlebnisreiche Gastronomiekonzepte, die die

persönliche Handschrift der Betreiber zeigen.

Der Start kostet Zeit, Fachwissen und Geld

Die wichtigste Bedingung für den Einstieg in die Bauernhofgastronomie ist die positive Einstellung zu der Arbeit mit fremden Menschen. Darüber

hinaus gilt wie in (fast) jeder Branche: Ohne Startkapital, gutes Konzept und solides Fachwissen geht es nicht!

Das Betreiben eines gastronomischen Betriebes erfordert spezifische Fähigkeiten in den Bereichen:

- Speisenzubereitung und Bedienen
- Gute Warenkenntnisse und
- Kaufmännisches Wissen.

Aufgrund der Ähnlichkeit mit hauswirtschaftlichen Tätigkeiten vermuten Seiteneinsteiger leider häufig, dass gastronomische Tä-

Individuelle Konzepte sind wichtig, um in der Bauernhofgastronomie erfolgreich zu sein.



Foto: Schürte

tigkeiten leicht zu erlernen sind. Das ist ein Fehler, wie die hohe Zahl der Insolvenzen deutlich macht. Einsteiger sollten ihre persönlichen Fähigkeiten und Kenntnisse vor Aufnahme der Tätigkeit prüfen und falls notwendig vorab erweitern. Branchenfremdlinge sollten unbedingt in einem gastronomischen Betrieb Erfahrungen sammeln.

Die Kosten für den Aufbau einer Bauernhofgastronomie belaufen sich schnell auf eine halbe Millionen Euro. Es handelt sich also um eine Investition für mehr als eine Generation. Als Rettungsanker für finanzschwache Betriebe ist die Bauernhofgastronomie daher nicht geeignet.

Da die Gastronomie eine der wettbewerbsintensivsten Branchen ist, sollte vor der Investition allerdings unbedingt ein Marktcheck erfolgen. Nur wer sich von anderen Anbietern abhebt, kann sich Wettbewerbsvorteile verschaffen. Bei der Marktanalyse gilt es nicht nur die Bauernhofcafés, sondern auch andere gastronomische Angebote wahrzunehmen und deren Stärken und Schwächen zu beurteilen.

Viele rechtliche Vorschriften

Die Bauernhof-Gastronomie kann für landwirtschaftliche Familien ein zweites wirtschaftliches Standbein sein, das zeigen die vielen erfolgreichen „Hofcafés“. Die rechtlichen Hürden, angefangen von der Baugenehmigung bis zur Konzessionsgewährung, schrecken jedoch manche interessierte Familie ab. Dabei sind diese durchaus zu nehmen. Im Folgenden sind einige der notwendigen rechtlichen Schritte beschrieben.

Viele rechtliche Vorschriften

- Die Bauernhofgastronomie ist immer eine gewerbliche Tätigkeit und muss angemeldet werden. Soll Alkohol ausgeschenkt werden, ist eine Konzession notwendig.
- Für ein Speisenangebot ist eine gewerbliche Küche nötig. Die eigene private Küche darf nur in wenigen Ausnahmefällen genutzt werden.
- Im Bereich der Speisenzubereitung sind die Bestimmungen des Lebensmittelrechts und insbesondere des Hygienerechts einzuhalten. Das Lebensmittel-Hygiene-Recht enthält unter anderem Regelungen in Bezug auf die Personalhygiene und die Beschaffenheit der Räume.
- Personen, die mit Lebensmitteln in der Küche eines Bauernhofcafés arbeiten, benötigen eine Bescheinigung über eine Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz. Das Gesetz besagt darüber hinaus, dass Personen, die an ansteckenden

- Des Weiteren sind die Preisangabenverordnung und die Handwerksordnung zu beachten. Werden Kuchen, Torten und Brot nur für den Verzehr in der eigenen Gastronomie produziert, ist ein Eintrag in die Handwerksrolle nicht notwendig.
- Für verarbeitete Produkte gilt das Produkthaftungsgesetz. Im Falle eines Schadensersatzanspruches muss der Hersteller eines Produktes nachweisen, dass sein Produkt fehlerfrei war. Für Bauernhofgastronomen empfiehlt sich daher der Abschluss einer entsprechenden Betriebshaftpflichtversicherung. Auch sollte geklärt werden, ob alle notwendigen persönlichen und betrieblichen Risiken entsprechend abgesichert sind.



Fotos: Hoppe

Der Gesetzgeber macht Hofgastronomen einige Vorschriften. Für ein Speise-Angebot ist unter anderem eine gewerbliche Küche nötig.

Erkrankungen leiden, nicht mit Fleisch, Milch, Feinkostsalaten, Eiprodukten und Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung arbeiten dürfen.

- Zu den weiteren Schritten gehören die Anmeldung bei der Berufsgenossenschaft und die Anmeldung von Beschäftigten bei den zuständigen Stellen sowie die GEMA- und GEZ-Anmeldung.

Fachleute frühzeitig einbinden

Bevor „der erste Spatenstich“ getätigt wird, ist die Kontaktaufnahme mit zuständigen Behörden wie Bauämtern, Veterinärämtern und einem Fachmann für Steuerfragen wichtig. Bereits am Anfang der Planungsphase empfiehlt sich auch unbedingt ein Beratungsgespräch mit den Spezialberaterinnen für Bauernhofgastronomie der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Fachleute frühzeitig einbinden

*Sabine Hoppe
Landwirtschaftskammer
Niedersachsen*

Den Kunden immer im Blick behalten



Serie Eine Direktvermarktung neu aufzubauen, sei es als Hofladen, Hofgastronomie oder Urlaub auf dem Bauernhof, kostet viel Zeit, Geld und meistens auch Nerven. Doch auch Landwirte, die bereits Direktvermarktung als Betriebszweig betreiben, müssen immer „am Ball“ bleiben und Unternehmerqualitäten beweisen. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen stellen wir Ihnen bis Mai Trends, Tipps und Ideen vor, die ihren Betriebszweig Direktvermarktung noch erfolgreicher machen können.

Unsere nächsten Themen sind:

- Kennzeichnung von Allergenen
- Klassifizierung von Ferienhöfen
- Regionalität

Katja Schukies