

Inhaltsverzeichnis

Drei wichtige Schritte im Voraus.....	3	D Küche und Service	11
1. Platz festlegen.....	3	Menü festlegen	11
2. Mithilfe sichern.....	3	Einkauf und Nachschub	12
3. Mobiliar reservieren.....	3	Küche	12
Arbeitsorganisation / Arbeitsverteilung.....	4	Service.....	12
A Arbeitsbereich Leitung.....	5	E Gästebetreuung	13
B Arbeitsbereich Administration	6	Ansprechpersonen	13
Werbung.....	6	Hofpräsentation	13
Anmeldungen	7	Rahmenaktivitäten	14
Kasse	8	Kinder	14
C Arbeitsbereich Einrichtung	9	Angebote verknüpfen	14
Raum - und Platzherrichtung	9	Impressum	15
Technik.....	9		
Sicherheit.....	9		
Sanitäreinrichtungen	9		
Verkehr.....	10		
Dekoration.....	10		

Dieser Leitfaden hilft, Ihren 1. August-Brunch Schritt für Schritt vorzubereiten, ohne dass etwas vergessen geht. Er gibt Tipps und Anregungen und dient als Checkliste, in die Sie gleich notieren und ankreuzen können, was Sie entschieden oder erledigt haben.

1. Platz festlegen

Überlegen Sie sich, wie viele Gäste Sie zum Brunch einladen wollen 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 einen Ort, wo der Überblick über die Kinder (Spielplatz) von den Tischen aus gut möglich ist?

Brunchplatz bei schönem Wetter:
.....
Höchstzahl Gäste:

Brunchplatz bei Regenwetter:
.....
Höchstzahl Gäste:

Diese Personen helfen mit:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Mithilfe sichern

Engagieren Sie genügend Helferinnen und Helfer, damit der 1. August-Brunch für Sie und die Gäste ein gefreuter Tag wird und keine Hektik aufkommen kann. Die Anzahl 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 der Jodlerklub mithelfen? Sichern Sie sich ihre Helferinnen und Helfer bereits Anfang Jahr!

3. Mobiliar reservieren

Natürlich brauchen Sie Festtische und -bänke für die erwartete Anzahl Gäste. Woher nehmen Sie diese? Denken Sie daran, sich Ihre Tische und Bänke frühzeitig zu reservieren, falls Sie diese mieten oder ausleihen wollen – sie sind am 1. August vielerorts gefragt. Organisieren Sie sich auch Geschirr und Besteck frühzeitig.

Tische und Bänke ausleihen bei:
.....

Geschirr und Besteck ausleihen bei:
.....

Arbeitsorganisation / Arbeitsverteilung

Wer den 1. August-Brunch gut plant und sich bei der Arbeitsverteilung klar abspricht, kann den Tag besser genießen. Das gilt für die Verantwortlichen und ihr Team – und davon profitieren auch die Gäste. Die nachstehende Anleitung ist als Organisationsvorschlag gedacht – natürlich gestalten Sie Ihren Brunch nach Ihren Gegebenheiten und in Ihrem Stil!

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

Zu diesem Aufgabenbereich gehört es, vor und während dem Brunch jederzeit den Überblick über den Stand der Vorbereitungen und den Verlauf der Arbeitsabläufe zu behalten.

Sie sind zuständig für die gute Aufteilung von Verantwortungen und Aufgaben unter allen Ihren Brunch-Helferinnen und -Helfern wie auch für die Koordination unter ihnen. Die Arbeitsaufteilung hängt stark vom Angebot, von der Betriebssituation und der erwarteten Gästezahl ab.

Formen Sie sich ein gutes Team, das Freude an der Arbeit hat. Das Team kann auch nach aussen hin sichtbar als solches auftreten, zum Beispiel mit einem hofeigenen oder einem T-Shirt von «Gut, gibt's die Schweizer Bauern», in der Tracht oder mit einheitlichen Caps.

Sie sind verantwortlich dafür, den Gesamtrahmen für Ihren Brunch festzulegen. Der 1. August-Brunch dauert offiziell von 9 - 13 Uhr. Dieser kann aber problemlos verlängert werden. Sie legen die für Ihren

Hof günstige und gewünschte Gästezahl fest. Vom wirtschaftlichen Standpunkt her gesehen können sowohl ganz kleine als auch grosse Brunchs sinnvoll sein, vom Gästekontakt sind kleinere Brunchs vorteilhafter.

Haben Sie Fragen? Dann wenden Sie sich ungeniert an den Brunch-Verantwortlichen oder die Brunch-Verantwortliche in Ihrem Kanton. Sie stehen Ihnen unterstützend und beratend zur Seite und sind Ihre direkten Ansprechpersonen. Sie koordinieren den Brunch kantonal, suchen und motivieren neue Anbieter, informieren die regionalen Medien über den Brunch und wissen Bescheid über kantonale Bestimmungen und Bewilligungen. Sie bilden auch die Kontaktstelle zwischen der nationalen Arbeitsgruppe und den Gastgeberhöfen.

B Arbeitsbereich Administration

Zu diesem Bereich gehören Werbung, Anmeldung und Finanzen.

Werbung

Auf nationaler Ebene ist die Arbeitsgruppe Brunch des Schweizerischen Bauernverbands (SBV) für Information und Werbung verantwortlich. Sie stellt den Medien Presseunterlagen zu und startet eine Inseratekampagne. Ab Ende Juni liegt die Brunchzeitung mit den Adressen der Gastgeberhöfe in Migros- und Landfilialen, in Bahnhöfen sowie in Tourismusbüros auf.

Zudem kann die Zeitung ab 1. Juli auch:

- über die Telefonnummer 0901 56 43 43 oder
- per E-Mail: info@brunch.ch bestellt werden.

Die gleiche Nummer dient auch als Hotline für Medienschaffende und Interessierte. Die aktuelle Liste der Betriebe ist auch auf der Website www.brunch.ch abrufbar.

Ihre Adresse im nationalen Verzeichnis der Brunch-Zeitung oder auf der Website www.brunch.ch ist ein wichtiger Werbeträger, durch den viele Gäste auf Ihren Betrieb aufmerksam werden. Melden Sie Ihren Brunch unbedingt rechtzeitig beim Schweizerischen Bauernverband an, damit Ihre Adresse korrekt im Verzeichnis steht.

*Den Brunch rechtzeitig
beim SBV angemeldet*

Für die individuelle Werbung für Ihren Betrieb sind Sie verantwortlich. Die Arbeitsgruppe Brunch stellt Ihnen dafür kostenlos Plakate zur Verfügung. Sie kriegen diese, zusammen mit weiterem Material und diversen Bestellformularen, bequem Anfang Juni per

Post. Die Plakate können Sie mit dem Namen Ihres Betriebes ergänzen und sie in Dorfläden, Geschäften und an Anschlagbrettern in der näheren und weiteren Umgebung aufhängen. Bei Bedarf können Sie problemlos weitere gratis bestellen.

BrunchZeitungen können Sie ebenfalls kostenlos zum Weitergeben und Auflegen in Ihrer Umgebung bestellen. Benützen Sie dafür einfach das Formular, das Sie Anfang Juni vom SBV erhalten.

Zeitungen bestellt

Sprechen Sie die Werbung auch mit den Kantonalverantwortlichen ab.

Hinweis: Der 1. August-Brunch wird national von verschiedenen Firmen unterstützt. Diese stellen zum Teil auch Material zur Verfügung, das auf den Höfen sichtbar sein muss. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.



Anmeldungen

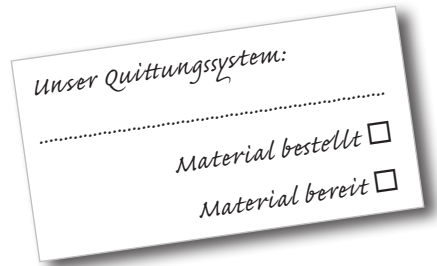
Die Besucher werden aufgefordert, sich direkt bei Ihnen anzumelden, das kann telefonisch – oder wenn Sie regelmässig ihre Mailbox lesen – natürlich auch per E-Mail sein. Erfahrungsgemäss melden sich die meisten Besucher in der letzten Woche vor dem Brunch an. Überfüllte Brunchs sind für die meisten Anbieter und Gäste ein Stress. Melden Sie Ihrem kantonalen Verantwortlichen oder via info@brunch.ch, wenn Sie ausgebucht sind. Im Adress-Verzeichnis der Brunchzeitung, auf der Website www.brunch.ch, auf den Plakaten und Inseraten wird auf die beschränkte Gästezahl auf den Höfen hingewiesen; darauf können Sie verweisen.

Manche Gäste werden auch unangemeldet kommen. Bitte sagen sie Ihnen freundlich und bestimmt, wenn Sie keinen Platz mehr haben. Die angemeldeten Gäste haben Vorrang. Der 1. August-Brunch ist so gut und gefragt, dass er ruhig ein wenig exklusiv werden darf.

Gästeliste bereitstellen □

Kasse

Am besten kassieren Sie den Brunch-Betrag gleich bei Ankunft der Gäste ein. Die Kasse soll klar bezeichnet sein. Wer bezahlt, erhält eine gut sichtbare Quittung. Dazu stellt Ihnen die Arbeitsgruppe Brunch kostenlos Textilkleber (4x4cm) mit dem Brunch-Signet zu Verfügung. Sie erhalten diese ebenfalls im Juni bequem per Post. Es gibt auch andere Ideen: Stempel auf die Hand, Abzeichen usw.



Das Brunch-Standardangebot kostet für Erwachsene 20 bis 35 Franken. Falls Sie ausgefallene Zusatzangebote offerieren, welche nicht im Grundpreis inbegriffen sind, machen sie die Gäste darauf aufmerksam. Die Preise für Kinder bestimmen Sie selber.

Mögliche Preisansätze für Kinder sind:

- Kinder bis 6 Jahre 5 Franken / Kinder bis 16 Jahre 10 Franken
- Kinder bis 12 Jahre 10 Franken / ab 13 Jahren 16 Franken
- Kinder bis 12 Jahre 10 Franken / ab 13 Jahren gilt der Preis für Erwachsene
- Kinder zahlen pro Altersjahr einen Franken

Die Arbeitsgruppe Brunch stellt jedes Jahr Sponsoren und Medienleuten rote Brunch-Gutscheine (jeweils für eine Person) zu Verfügung, die sie auf jedem Gastgeberhof einlösen dürfen. Haben Sie solche Gutscheine erhalten? Dann senden Sie nach dem 1. August-Brunch (spätestens bis Ende September) die erhaltenen Gutscheine zusammen mit einem Einzahlungsschein von Ihnen an

Schweizerischer Bauernverband, 1. August-Brunch, Laurstrasse 10, 5201 Brugg

Vergessen Sie nicht, im Schreiben auch anzugeben, wie viel ein Brunch bei Ihnen gekostet hat. Wir werden Ihnen pro erhaltenen Gutschein 20 bis 35 Franken pro Person (je nachdem, wie viel bei Ihnen ein Brunch kostet) vergüten. Bitte nehmen Sie keine kopierten Gutscheine entgegen!

Zum Arbeitsbereich Einrichtung gehören Raum- und Platzherrichtung, Technik, Sanitäre Einrichtungen, Sicherheit, Dekoration und Verkehr. Enge Zusammenarbeit und Absprache mit den Verantwortlichen für Küche und Service sind selbstverständlich.

Raum- und Platzherrichtung

- Vorgesehenen 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) aufstellen

Sanitäreinrichtung

- Toiletten für die Gäste bestimmen (getrennt von Toiletten für Personal)
- Toiletten anschreiben (eventuell auch mit Wegweisern)
- Sauberkeit und Ausrüstung (WC-Papier) während des Brunchs sicherstellen

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.

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

Möchten Sie weitere Abklärung vornehmen? Dann wenden Sie sich an die Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) in Schöftland:

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



Verkehr

- Wegweiser ab Hauptstrasse oder Dorfeingang / Bahn- oder Busstation aufstellen
- Parkplätze festlegen, kennzeichnen, eventuell Absperrungen errichten
- Wenn nötig, Parkdienst zur Einweisung der Fahrzeuge organisieren

Dekoration

Schmuck des Brunch-Platzes:

.....

.....

.....

Tischdekoration:

.....

.....

.....

Damit sich die Gäste leicht zurechtfinden und keine Missverständnisse entstehen, kennzeichnen Sie am besten alles Nötige mit Wegweisern und Hinweisschildern.

okay

Zu diesem Bereich gehören Menüwahl, Definition des Standardangebots, Buffet und Service.

Menü festlegen

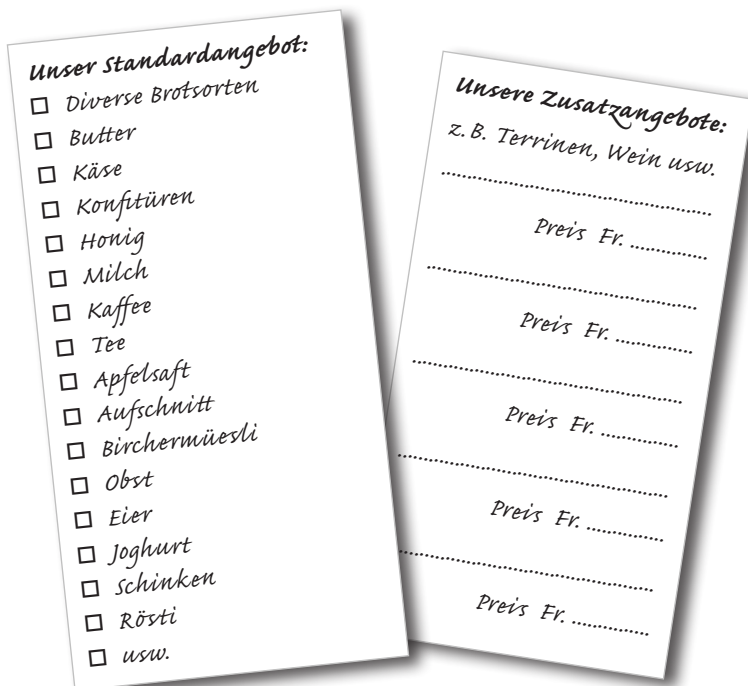
Der 1. August-Brunch ist eine gute und wichtige Gelegenheit, die einheimische Produktpalette in ihrer Vielfalt zu präsentieren.

Bieten Sie soweit möglich Produkte von Ihrem Betrieb oder aus der Region an. Verzichten Sie darauf, fremdländische Produkte wie Orangensaft oder Südfrüchte anzubieten!

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

Der Preis für Erwachsene für das Brunch-Standardangebot ist national auf 20 bis 35 Franken festgelegt. Natürlich kann das Standardangebot je nach Region variieren. Tipps für ein Standardangebot gibt's in der Broschüre «Wichtiges auf einen Blick». Achtung: Wenn sich Ihr Preis an der oberen Grenze des Richtpreises bewegt, sollte sich Ihr Angebot nicht auf das Minimum beschränken!



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 im Voraus, ob ein allfälliger Nachschub bei den Lieferanten möglich ist.

okay

Küche

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

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

Service

Für den Brunch eignet sich ein Buffet, an dem sich die Gäste selber bedienen können (Tische, Bretter, Wagen) besonders gut. 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 Wahl der Serviceform hängt stark von der erwarteten Gästezahl und vom Personalbestand ab. 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.

organisiert

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.
- Organisieren Sie das Buffet so, dass es für die Gäste leicht überblickbar ist: Teller am Buffetbeginn, Besteck (wenn nicht auf den Tischen) am Buffetende. Zusatzangebote (wenn mit Aufpreis) klar kennzeichnen oder auf separatem Buffet anbieten.
- Wichtig ist, dass das Buffet auch für die letzten Gäste noch sauber und ansprechend aussieht. Daher muss es von jemandem laufend betreut werden (Nachschub und Reinigung). Es ist zudem besser, nicht zu grosse Platten zu wählen, die aber dann fleissig ausgewechselt werden: gerade Käse und Fleisch laufen bei sommerlichen Temperaturen sehr rasch an und wirken unappetitlich.
- Beachten Sie die Hygienevorschriften (Broschüre «Wichtiges auf einen Blick»).
- Milch und Kaffee servieren Sie mit Vorteil an den Tischen, dies ermöglicht auch die (wichtigen!) Kontakte mit den Gästen! Die kalten Getränke können an einem separaten Buffet in Selbstbedienung angeboten werden (um das Hauptbuffet zu entlasten).

Beim 1. August-Brunch soll nicht nur das Essen in den Vordergrund gestellt werden – die Begegnung mit der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung ist mindestens genauso wichtig. Ein gutes Brunchangebot in gemütlicher Atmosphäre und mit freundlicher Bedienung hat da sicher Priorität.

Je nach vorhandenen Arbeitskräften können Sie die Gästebetreuung aber noch ausbauen und die Begegnung der Gäste mit der Schweizer Landwirtschaft bewusster gestalten.

Einige Ideen und Anregungen dazu, mit unterschiedlichem Aufwand zu verwirklichen:

Ansprechpersonen

Wichtig ist, dass sich die Betriebsleiterfamilie genug Zeit für die Gäste nimmt, sie begrüsst, einen kleinen Schwatz hält, Auskünfte über den Betrieb gibt und natürlich den Hof zeigt. Dazu müssen Sie als Betriebsleiterin oder Betriebsleiter Arbeiten übernehmen, die diesen Kontakt gut ermöglichen oder für diese Kontakte freigestellt werden. Mit einem Namensschild zeigen Sie sich als Betriebsleiter/in für die Gäste erkenntlich. Es ist auch möglich, andere Personen für die Betreuung einzusetzen, die den Hof und die Landwirtschaft gut kennen und Freude an der Kontaktpflege haben.

Hofpräsentation

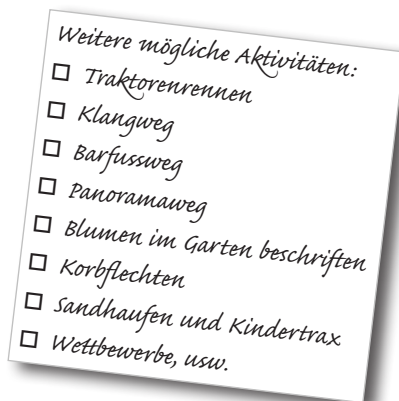
Die Brunchgäste sollen nicht nur ihren Teller, sondern auch etwas vom Hof wahrnehmen: Das beginnt beim Buffet, wo klar ersichtlich ist, was davon auf diesem Hof produziert worden ist (anschriften, eventuell mit Fotos vom Produktionsvorgang).

Erstellen Sie auf einem Plakat ein kurzes Hofporträt. Auch beim Anschlagen von «Gut, gibt's die Schwei-

zer Bauern»-Plakaten erreichen Sie mit wenig Aufwand gute Wirkung.

Ermöglichen Sie den Gästen eine freie Hofbesichtigung. Schreiben Sie mit Wegweisern und Schildern an, was wo zu sehen ist. Sperren Sie aber auch Orte, die klar nicht für Gäste bestimmt sind und denken Sie dabei insbesondere an die Sicherheit der kleinen Besucher.

Wenn Sie die Brunchgäste mehr über Ihren Betrieb und die Landwirtschaft wissen lassen wollen, können Sie bei Tieren, Geräten, Gebäudeteilen Informationstafeln anbringen, und diese eventuell zu einem kleinen Lehrpfad verknüpfen. Sie können auch stündlich eine kleine Hofführung anbieten, wenn Sie jemanden vom Team dafür freistellen können.



Rahmenaktivitäten

Auf manchen Brunch-Höfen bringen Musikdarbietungen (Hausmusik, Ländlerkapelle, Jodlerclub), andere Attraktionen (Kuhfladenbingo, Maislabyrinth) oder hofeigene Wettbewerbe mit Naturalpreisen noch mehr Spass.

Kinder

Für Kinder sind Bauernhöfe das Paradies. Sie haben schnell gegessen und machen sich dann auf die Pirsch. Damit dadurch weder die Eltern noch Sie gestresst sind, ist es ratsam, sich Ihren Brunch aus der Sicht eines Kindes vorzustellen.

Praktisch ist, gleich einen geeigneten Spielplatz für Kinder einzurichten – mit Vorteil so, dass die Eltern vom Tisch aus ein Auge darauf werfen können. Mit einem Streichelzoo mit verschiedenen geeigneten Tieren leben die kleinen Gäste wohl (aber Achtung: Aufsicht nicht vergessen, den Tieren und Kindern zuliebe). Bei Regenwetter lässt sich vielleicht eine Strohballen-Burg einrichten oder eine Malwand aufstellen. Aber denken Sie daran: Zusätzliche Aktivitäten auf dem Betrieb erfordern in der Regel mehr Betreuungspersonal.

Angebote verknüpfen

Den Brunch mit anderen Angeboten vom Bauernhof zu verknüpfen, kann für Anbieter und Gäste interessant sein: den Anbietern bringt dies zusätzliche Einkünfte, die Gäste entdecken Spezialitäten. Eine einfache Ergänzung ist der zusätzliche Verkauf von Hofprodukten zum Mitnehmen – unter Umständen mit dem Hinweis auf den Hofladen oder permanente Verkaufsangebote wie Fleisch, Bauernkörbe, Kräutertee, Biomehl, Obst usw.

Weiter bietet der Brunch auch die Gelegenheit, auf andere Angebote des Hofes aufmerksam zu machen, die durchs Jahr durch gültig sind, z. B. agrotouristische Angebote wie Rösslifahrten, Ferien und Übernachtungen, Brunchs für Gruppen usw. Ein kleiner Streuzettel mit Angeboten und Adresse macht darauf aufmerksam, dient als Erinnerung – nach bereits erfolgtem Kontakt stehen die Chancen gut, dass man sich wieder an Sie wendet.

Wenn Tenn, Schopf oder Hofplatz schon auf Fest eingestellt sind, lässt sich der 1. August-Brunch vielleicht gleich in eine Festwirtschaft für die 1. Augustfeier des Dorfes am Nachmittag/Abend umwandeln (mit Alkoholausschank eine einträgliche Sache).

Sie sehen, es liegt auf der Hand: Wer den 1. August-Brunch gut und voraussichtlich plant und sich bei der Arbeitsverteilung klar abspricht, kann den Tag besser geniessen. Dies gilt für die Verantwortlichen und ihr Team – und davon profitieren auch Ihre Gäste. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine reibungslose Vorbereitung und einen gefreuten 1. August-Brunch.

Schweizerischer Bauernverband
Laurstrasse 10
5201 Brugg

Tel. 056 462 51 11
Fax. 056 441 53 48

www.brunch.ch



**GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.
PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.**

www.landwirtschaft.ch