

Qualitätsstandards / Anforderungsprofil

1. Betriebsqualität

Erscheinungsbild

- Brunch findet auf einem landwirtschaftlichen Betrieb statt (Haupt- oder Nebenerwerb)
- der Hof ist aufgeräumt und sauber
- Maßnahmen zur Verkehrssicherheit und zur Unfallverhütung/ Betriebssicherheit gemäß den Anforderungen der Berufsgenossenschaft werden erfüllt
- Der Betrieb akzeptiert die Anforderungen an eine gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit.

2. Ausstattungqualität

Platzangebot

Alle Gäste finden einen Sitz- und Essplatz, bei schönem Wetter ebenso wie bei Regenwetter (Beschattung / Regenschutz vorhanden).

Einrichtung und Ausstattung ist in ausreichender Zahl unter Berücksichtigung umweltschonender Gesichtspunkte vorhanden.

- Geschirr (kein Einweggeschirr), Spülmöglichkeiten
- Toiletten
- Sitzgelegenheiten/ Biergarnituren
- Beschilderung, Absperrung, Einweisung nach Bedarf ist geklärt
- Fahrradabstellmöglichkeiten
- Parkplätze

3. Produkt/ Servicequalität

Speisen – und Getränke

Grundsätzlich stammen die verwendeten Zutaten und Lebensmittel vom eigenen Betrieb, von Höfen der Region oder von Verarbeitern der Region.

Standardangebot Frühstücksteil

Mehrer Brotsorten, Hefezopf, Butter, Käse, Konfitüre, Honig, Wurstaufschnitt, Milch, Kaffee, Tee, Säfte, Joghurt, Müsli, Obst, Eier, eine einfache warme Komponente (z.B. Spiegelei, Rührei, Bratkartoffeln u.a.)

Standardangebot Brunchteil

Hofspezialitäten wie z.B. Geflügelgerichte, Lammspezialitäten, Schwein – und Rindfleischspeisen mit Beilagen

Zusatzangebote (evtl. nicht im Standardpreis enthalten)

Alkoholische Getränke wie Bier, Wein, Most und Schnäpse, Bauernhofeis, Milch-Shake

4. Genehmigungen und Versicherungen

- Betriebs- Haftpflichtversicherung (evtl. über Gläserne Produktion)
- Genehmigung bei Gemeinde einholen (Ausschank, Verkauf von Produkten)
- Deklaration der Herkunft der Produkte ist beachtet
- Preisauszeichnung des Zusatzangebotes ist beachtet
- Ausschilderung zum Hof ist gekärt

Gesetzliche Hygienevorschriften werden erfüllt

- Hygiene – Erstbelehrung /Folgebelehrung der Beschäftigten wurde durchgeführt

Anhang 1

- Mitarbeiter / Hilfskräfte in der Speisenausgabe tragen möglichst einheitliche Arbeitskleidung und ein Namensschild

5. Gästebetreuung und Programm

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

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

Als Aktion im Rahmen der „Gläsernen Produktion“

- Infoblatt der R+V Versicherung zur Kenntnis genommen
- Präsentation von Informationsmaterial zum Thema Gläserne Produktion und Nachhaltige Landwirtschaft

Externe Links zu diesem Thema

Leitfaden für Veranstaltungen auf dem Bauernhof (Rems-Murr-Kreis) bei der LEL

<http://www.landwirtschaft-bw.info>