

## **EINSTIEG IN DIE GASTRONOMIE IN DER LANDWIRTSCHAFT – WAS IST ZU TUN?**

Alle Personen, welche mit Lebensmitteln arbeiten, müssen das Lebensmittelgesetz (LMG) und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) einhalten.

### **1. Raumplanung**

Ein gastronomisches Angebot ist in der Landwirtschaftszone nicht zonenkonform und benötigt eine Ausnahmegewilligung. Das gastronomische Angebot in der Landwirtschaftszone wird in Art. 24b RPG und Art. 40 RPV geregelt und gilt als «nicht landwirtschaftlicher Nebenbetrieb». Nebenbetriebe müssen einen engen sachlichen Zusammenhang mit der Landwirtschaft haben (z.B. Agrotourismus). Voraussetzung für den Erhalt einer Ausnahmegewilligung ist unter anderem, dass der Betrieb ein landwirtschaftliches Gewerbe nach Art. 5 oder 7 BGGG ist. weitere Informationen sind unter [www.dij.be.ch](http://www.dij.be.ch) zu finden.

### **2. Die Betriebsbewilligung**

Um ein gastronomisches Angebot auf dem Landwirtschaftsbetrieb anzubieten, braucht es eine Bewilligung durch das zuständige Regierungsstatthalteramt. Das Formular für den Antrag ist unter [www.dij.be.ch](http://www.dij.be.ch) oder bei der Gemeinde zu beziehen. Ab dem 1.1.2019 benötigt jedes neue gastronomische Angebot eine Person, welche das Wirtepatent, resp. den kantonalen Fähigkeitsausweis, für Gastronomie vorweisen kann. Das Wirtepatent kann beispielsweise bei GastroBern erworben werden. Es gibt andere, anerkannte Ausbildungen, wie zum Beispiel Bäuerin mit Fachausweis, eine Auflistung der anerkannten Berufe finden sie unter [www.bsig.igk.be.ch](http://www.bsig.igk.be.ch) BSIG-Nr. 9/935.11/2.1.

### **3. Verarbeitung von Lebensmitteln**

Sobald die private Küche für die Verarbeitung von Produkten genutzt wird, müssen die hygienisch-baulichen Vorschriften des Lebensmittelgesetzes eingehalten werden. Eine ausführliche Dokumentation hierzu können Sie bei der INFORAMA-Beratung beziehen.

#### 4. Preis

Die Berechnung des Preises ist ein wesentlicher Faktor für ein erfolgreiches Angebot. Mit dem Preis werden alle Kosten gedeckt: die Zutaten, das Verpackungsmaterial, die Arbeitszeit, die Investitionen (Einrichtung, Maschinen, etc.) die Werbung, die Nebenkosten (Wasser, Strom, etc.) Reserve für unverkaufte Ware, etc.

Der Preis eines Produktes wird individuell kalkuliert. Gerne unterstützen wir Sie individuell bei Fragen zur Preiskalkulation.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.inforama.ch](http://www.inforama.ch)

oder bei

Renate Hurni, Beratung INFORAMA Seeland  
031 636 24 06, [renate.hurni@be.ch](mailto:renate.hurni@be.ch)