



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Centre de conseils agricoles
Landwirtschaftliches Beratungszentrum

Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

T +41 26 305 58 00, www.grangeneuve.ch

—

Ref: EFL/ sne

T direkt: 026 305 55 81

E-Mail: eva.flueckiger@fr.ch

September 2021

Gäste bewirten: Welche Schritte sind notwendig

Nur Betriebe, die mindestens 1 SAK haben, dürfen in der Landwirtschaftszone Agrotourismus betreiben!

1. Ich muss für die Gästebewirtung neu bauen oder ein bestehendes Gebäude umbauen

- Ich brauche eine Baubewilligung und eine Anpassung der „Zweckbestimmung“:

Die Baugenehmigung wird vom Oberamt ausgestellt, im Rahmen des vereinfachten Verfahrens ist es die Gemeinde.

Das Amt für Landwirtschaft begutachtet und gibt eine Stellungnahme für alle Bewilligungsgesuche ab, die ausserhalb der Bauzone liegen und die einen Bezug zur Landwirtschaft haben, besonders solche die den Agrotourismus betreffen. Amt für Landwirtschaft, Route Jo Siffert 36, Postfach, 1762 Givisiez, Tel. 026 305 23 00. Zuständiger Sachbearbeiter Herr Ivan Hungerbühler, Tel. 026 305 22 54. (Im Raumplanungsgesetz gibt es die Möglichkeit 100 m² zusätzlich für ein agrotouristisches Angebot zu bekommen.)

Gesetzliche Anforderungen des Kantons Freiburg findet man in den Richtlinien für den Bau und die Einrichtungen von öffentlichen Gaststätten

https://bdlf.fr.ch/app/de/texts_of_law/952.171/versions/3398

- Ich brauche finanzielle Unterstützung:

a) Investitionskredit „Massnahme zur Diversifizierung“ (zinslos) im Betrag von Fr. 200'000. — (max. 50 % anrechenbaren Kosten), innerhalb von 8 - 15 Jahren zurückzubezahlen.

Service de l'agriculture, rte Jo-Siffert 36, 1762 Givisiez, tél. 026 305 23 00

b) Freiburger Landwirtschaftsfonds: Darlehen zu einem reduzierten Zinssatz, (max. 40 % der anrechenbaren Kosten)

Amt für Landwirtschaft, Route Jo Siffert 36, Postfach, 1762 Givisiez, Tel. 026 305 23 00

c) Ich realisiere meinen Gästetisch in der Bergzone 1 - 4 oder in der Sömmerungszone: Schweizer Berghilfe, <https://www.berghilfe.ch/de/gesuche/gesuchstellen/tourismus>, Tel. 044 712 60 70

oder COOP Patenschaft für Berggebiete: , Tel. 061 336 71 05/06 oder patenschaft@coop.ch

- Weitere Schritte: siehe unter 2. und 3.

2. Ich bewirte Gäste in den bestehenden Räumen

- Ich teile der Gemeindeverwaltung mit, dass ich Gäste bewirte

3. Vor der Eröffnung

- Ich melde mich mit einem Formular beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen anmelden (Betriebsstätigkeit 20 „Verpflegungsbetrieb“ ankreuzen). Ch. de la Madeleine 1, 1763 Granges-Paccot, Tel. 26 305 80 00

Formular: http://www.fr.ch/saav/files/docx1/FO_Formulaire_dannonce_lectronique_d1.docx

- Ich beantrage das „Patent I“ (hotelähnlicher Betrieb) beim Amt für Gewerbepolizei: Grand-Rue 27, 1702 Freiburg 2, Tel. 026 305 14 77 <http://www.fr.ch/spoco/de/pub/etsd/patenteid.htm> (Achtung Prozedur dauert ca. 6 Monate und kostet rund Fr. 1000) *

- Ich informiere meine Betriebshaftpflichtversicherung um sicher zu stellen, dass sie Schäden, die ich bei meiner Kundschaft verursache oder besonders Unfallkosten von Kindern auf dem Bauernhof bezahlt.

- Ich setze Preise fest, die alle meine Kosten decken: Abschreibung aller meiner Investitionen (Baukosten, Möbel, Geschirr etc.), Werbekosten, Zutaten für die Menüs, Wasser, Strom, Arbeitszeit für die Reservation, den Kontakt zu den Kunden, den Einkauf der Zutaten, die Zubereitung der Menüs, die Reinigung der Küche und des Essraums etc...

- Ich melde mich beim regionalen Tourismusbüro oder einer der nationalen Anbieterorganisationen an: www.myfarm.ch , www.swisstavolata.ch etc...

- Ich informiere mich über die Brandverhütung

[http://www.praever.ch/de/bs/vs/erlaeuterungen/ layouts/vkf.praever.pa/RegulationsInetDocument.aspx?req=111-03&anchor=](http://www.praever.ch/de/bs/vs/erlaeuterungen/layouts/vkf.praever.pa/RegulationsInetDocument.aspx?req=111-03&anchor=)

* Wenn ich testen will, ob meine Bewirtung erfolgreich ist, kann ich auch einzelne Bewirtungsanlässe mit dem Patent K durchführen. Dieses wird vom Oberamt ausgestellt (ca. 4-5 Anlässe pro Jahr).

3. Nach der Eröffnung

- Ich erstelle das obligatorische Selbstkontrolle-Konzept (Anleitung unter www.grangeneuve-conseil.ch Suchbegriff „Selbstkontrolle“ und bei www.agripedia.ch Suchbegriff „Selbstkontrollekonzept“) um gesundheitlichen Risiken für meine Kundschaft zu vermeiden. Informationen zum Konzept unter

<http://www.fr.ch/saav/de/pub/lebensmittelsicherheit/autocontrole.htm>

- Ich habe die Preise meiner Menüs gut sichtbar angeschrieben (Speisekarte oder Information bei der Buchung von Pauschalangeboten)

- Wegweiser: Ich Sorge dafür, dass meine Kundschaft meinen Betrieb möglichst einfach findet. Ich darf keinen Wegweiser in Pfeilform an den Strassenrand stellen, auch wenn das viele machen. Eine rechteckige Werbetafel mit einem gezeichneten Pfeil ist dagegen zulässig. Bei Kantonsstrassen brauche ich dafür eine Genehmigung vom Oberamt.

4. Sonstiges

- Ich bin gut erreichbar: Natel, Anrufbeantworter, e-mail → so schnell wie möglich zurückrufen oder antworten

- Internet und Flyer: Fotos beeinflussen die Wahl der Kundschaft sehr stark → nur Fotos von guter Qualität vom Gebäude und den Menüs zeigen

- Die Zusammenarbeit mit anderen regionalen Anbietern wie Hotels oder Gewerbe bringt Kunden. Die Nachbarn über das Angebot informieren, auch sie können Gäste bringen.