

IN DIE DIREKTVERMARKTUNG EINSTEIGEN WAS IST ZU TUN?

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

1. Raumplanung

Bauten für die Aufbereitung, die Lagerung und den Verkauf landwirtschaftlicher Produkte sind grundsätzlich nach Art. 16a/1 RPG; Art. 24/2 RPV gestattet. Ein Hofladen ist in der Landwirtschaftszone zonenkonform.

Beispiel: Bei der Umnutzung eines Stalles in einen Hofladen oder Verarbeitungsraum braucht es eine Baubewilligung (Gesuch um Umnutzung), das bei ihrer Gemeinde eingereicht werden muss. Voraussetzungen siehe www.jgk.be.ch.

2. Der Verkauf

Die Direktvermarktung muss beim Kantonalen Laboratorium www.gef.be.ch das Meldeformular für Lebensmittel- und Gebrauchsgüterbetriebe ausfüllen.

Bei Verkauf von Alkohol benötigen sie die Bewilligung für den Handel mit alkoholischen Getränken, dazu muss das „Gesuch um Betriebsbewilligung Handel mit alkoholischen Getränken“ (www.jgk.be.ch) beim zuständigen Regierungsstatthalteramt eingereicht werden.

Sobald sie Lebensmittel verarbeiten und/oder verkaufen brauchen sie eine Selbstkontrolle, diese muss immer aktuell sein. Ein einfaches Beispiel für eine Selbstkontrolle finden sie auf der Homepage des Kantonalen Laboratoriums Bern. Die INFORAMA Beratung hat für die Selbstkontrolle verschiedene Unterlagen, die sie dort gerne beziehen können.

Es ist wichtig, dass sie sich bei ihrer Versicherung mit einer Betriebshaftpflicht mit dem Zusatz Direktvermarktung/Agrotourismus absichern.

3. Verarbeitung von Lebensmitteln

Grundsätzlich gilt, sobald die private Küche für die Verarbeitung von Produkten in der Direktvermarktung genutzt wird, muss sie den hygienisch-baulichen Vorschriften des Lebensmittelgesetzes entsprechen. Die Beratung hat zu solchen Fragen eine ausführliche Dokumentation, die sie bestellen können.

Für besonders heikle Produkte wie Milch und Milchprodukte, sowie Fleisch sind die Anforderungen an einen Verarbeitungsraum höher, siehe Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH).

4. Deklaration von Lebensmitteln

Die Deklaration von Lebensmittel muss beim Offenverkauf nur mündlich sein. Ausnahmen gibt es bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, sowie bezüglich Sortenangaben von Äpfel, Birnen und Kartoffeln.

Die schriftliche Deklaration muss folgende Punkte beinhalten: Sachbezeichnung, Verzeichnis der Zutaten, Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum, Allergene, Name und Adresse des Produzenten, das Produktionsland (bei ausländischen Zutaten), Gebrauchsanweisung (wenn nötig).

- Ab dem 1. Mai 2021 wird die Nährwertkennzeichnung obligatorisch. **Ausnahme**, was direkt vom Bauernhof zum Kunden geht (egal ob per Post, Lieferdienst) ist Direktverkauf. Dies gilt nur im Umkreis von 50 km (lokal) und wenn es handwerklich hergestellt wurde.

5. Preis

Die Berechnung des Preises ist ein wesentlicher Faktor für eine erfolgreiche Direktvermarktung, 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 kalkuliert, im Schweizer Bauer hat es dazu Richtwerte. Wir können Sie in der Beratung zum Thema Preiskalkulation gerne unterstützen.

weitere Informationen unter:

www.inforama.ch

oder bei

Renate Hurni, Beratung INFORAMA Seeland

Telefon 031 636 24 06

Mail renate.hurni@be.ch