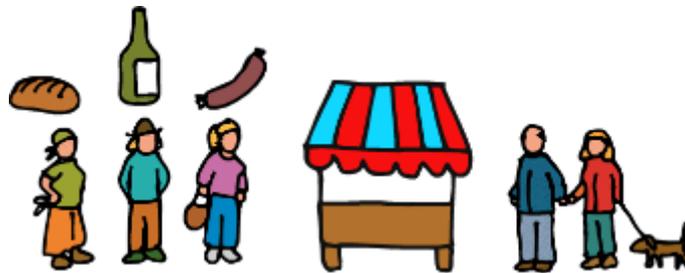


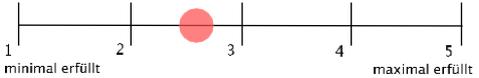
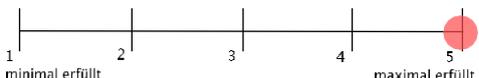
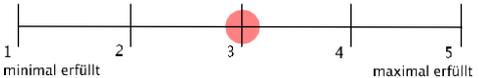
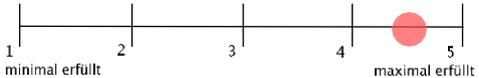
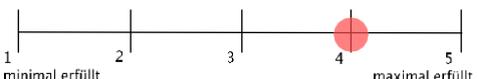
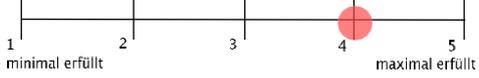
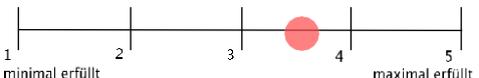
Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaft

Alle Informationen



AGRIDEA

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservices / Schlüsselfaktoren

Checkliste der wichtigsten Schlüsselfaktoren für Zusammenarbeitsformen	
Analysierte Kooperationsform: Cateringservices	
Erfolgsfaktoren der Zusammenarbeitsform	Bewertung des Schlüsselfaktors für die vorliegende Zusammenarbeitsform
Eigenständigkeit Erlaubt klare Aufgabenteilung und Zuständigkeit. Ermöglicht Spezialisierung. Klare Regelung der Kompetenzen. Unternehmerische Freiheit der beteiligten Betriebe ist hoch.	<i>Erlaubt Zuteilung von Aufgaben und Zuständigkeiten. Unabhängigkeit beschränkt, da Auftritt als Gruppe.</i> 
Soziale Anerkennung Der Gewinn aus der Kooperation ist von aussen erkennbar. Der Berufsstolz kann erhalten oder sogar erhöht werden. Der Imageverlust bei Auflösung der Kooperation ist begrenzt und abschätzbar. Den Partnerinnen und Partnern sind konstruktive Vorgehensweisen bei Konflikten bekannt.	<i>Gewinn an Professionalität. Wirtschaftliche und soziale Vorteile. Ermöglicht Durchführung von grösseren und komplexeren Anlässen.</i> 
Einfachheit / Verständlichkeit Die Zusammenarbeitsform hat einfache, verständliche Regeln. Die Organisationsform ist einfach. Nur wenige Abmachungen nötig, überschaubare gesetzliche Rahmenbedingungen. Bei Fragen stehen kompetente und vertrauenswürdige Auskunftstellen zur Verfügung.	<i>Gründung eines Unternehmens / einer Zusammenarbeitsform. Festlegen des Angebots und des Standards. Schulungen / Einführungen und Abmachungen sind notwendig.</i> 
Schrittweise Einführung, Erprobbarkeit Betriebe können in überschaubarem Rahmen Erfahrung sammeln. Das Vorgehen kann schrittweise umgesetzt werden.	<i>Klein beginnen und dann wachsen. Angebot kann ausgebaut werden.</i> 
Wirtschaftlichkeit, erkennbarer Nutzen Der rational identifizierte Nutzen ist für die beteiligten Betriebe attraktiv und erkennbar. Das potenzielle Risiko einer neuen Kooperation ist den Partnerinnen und Partnern bekannt und überschaubar.	<i>Effizienzgewinn durch Zuwachs der Kompetenz dank Spezialisierung und ständigen Fachaustausch. Effizienzgewinn durch grössere Anlässe, geteilte Investitionskosten, gemeinsame Arbeitsplanung etc.</i> 
Geeignete Partnerinnen und Partner Die Hemmschwelle, um potenzielle Partner/innen anzusprechen ist tief. Es gibt einfache Möglichkeiten, Partner/innen zu finden. Unterschiedliche Haltungen und Werte der beteiligten Betriebe werden identifiziert und bewusst gemacht.	<i>Gemeinsames Interesse Voraussetzung. Gewinn an Kompetenz durch Spezialisierung. Gemeinsamer Qualitätsstandard muss gesetzt werden.</i> 
Wissen und Fähigkeiten Fehlende Kenntnisse oder Fähigkeiten können ohne grossen Aufwand beschafft oder erarbeitet werden.	<i>Bei anderen Cateringservices nach Tipps fragen. Beratung bei der Gründung empfehlenswert.</i> 

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservices / Detailbeschreibung

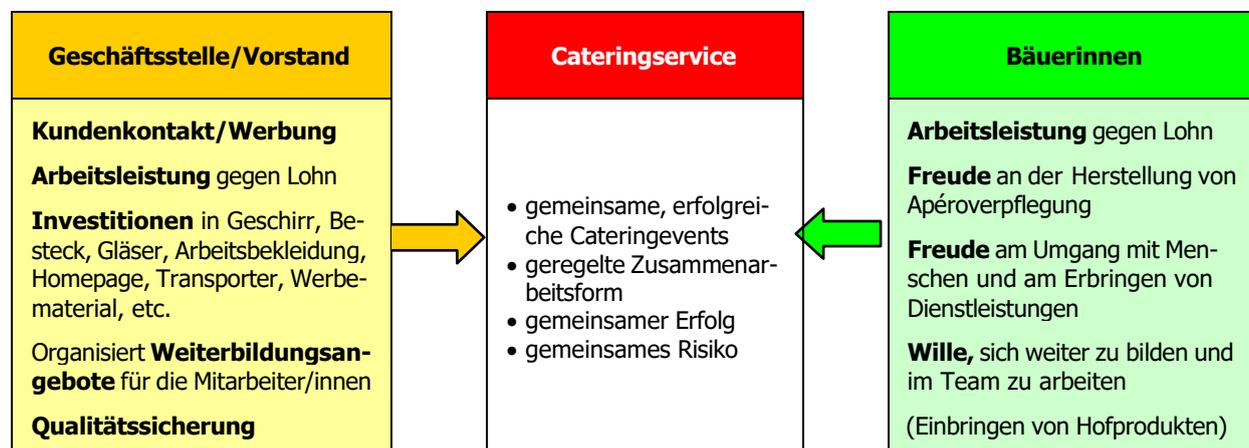
Was ist ein Bäuerinnen-Cateringservice?

Meist steht am Anfang eines Cateringservices die Idee, einer breiteren Kundschaft regionale und saisonale hofeigene Produkte in Form von Apéros anzubieten. Dazu kommen Freude am Umgang mit Menschen und an der Lebensmittelzubereitung sowie die Aussicht auf eine Teilzeitbeschäftigung mit fairer Entlohnung. Oft beginnt eine einzelne Bäuerin damit, Anlässe in der Region mit eigenen verarbeiteten Produkten zu beliefern. Mit der Zeit wird die Zusammenarbeit mit anderen Bäuerinnen gesucht, damit die steigende Nachfrage befriedigt werden kann.

Der gemeinschaftliche Cateringservice:

- führt als Gruppe von Bäuerinnen professionelle Cateringangebote von A-Z durch, koordiniert von einer Stelle aus;
- ist bewusst in einer passenden Rechtsform organisiert;
- ermöglicht Bäuerinnen, die Freude am Umgang mit Menschen und an der Lebensmittelzubereitung haben, eine Teilzeitarbeit mit fairen Verdienstmöglichkeiten;
- vermindert Risiko und Investitionseinlagen der Beteiligten;
- organisiert Weiterbildungen, setzt einheitliche Qualitätsstandards.

Organisationsschema eines Cateringservice



Empfehlung: Zur Gründung eines Cateringservices mit den zuständigen Beratungsdiensten Kontakt aufzunehmen. Diese Stellen kennen sich mit den gesetzlichen und vertraglichen Grundlagen sowie mit Businessplänen und Fragen der Arbeitsorganisation, etc. aus. In gemeinsamen Gesprächen können die Details der Zusammenarbeit und des weiteren Vorgehens ausgearbeitet werden.

Ausserdem: Die Überlegungen und Unterlagen zu Cateringservices können Bäuerinnen auch analog für die Gründung eines anderen Dienstleistungsunternehmens wie z. B. Haushaltsservice anwenden.

Vor- und Nachteile eines gemeinschaftlichen Cateringservices

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none">+ Gemeinsames Risiko.+ Gemeinsamer Erfolg.+ Professioneller Auftritt gegen aussen.+ Mehr Flexibilität bei der Annahme von Anlässen.+ Möglichkeit, die Arbeitsabläufe rationeller zu gestalten.+ Absatz- und Beschaffungsvorteile dank grösseren Mengen.+ Arbeitsvereinfachung und –entlastung.+ Geregelte Arbeitseinsätze da Arbeitspläne, die Möglichkeit «Nein» zu sagen.+ Fixer Stundenlohn.	<ul style="list-style-type: none">- Verpflichtung zu Zusammenarbeit, offenen Kommunikation und gegenseitiger Toleranz.- Einschränkung der Selbstständigkeit und der individuellen Entscheidungsfreiheit.- Unregelmässiger Arbeitsanfall, Wochenendarbeit.

Welche Rechtsform kann ein Cateringservice annehmen?

Bei der Entscheidung für eine Rechtsform für gemeinschaftliche Initiativen geht es einerseits um die Risikoabsicherung und den professionellen Auftritt gegen Aussen, andererseits aber vor allem um eine klare Regelung der Ziele, Strukturen, Verantwortlichkeiten, Aus- und Eintritts-Modalitäten, Kosten- und Gewinnverrechnung, etc. im Innern der Gemeinschaft. Die schweizerische Gesetzgebung stellt für solche Geschäftsmodelle verschiedene Rechtsformen zur Auswahl:

Vertragsfreie Lösung:

In der Anfangsphase kann eine gemeinschaftliche Initiative für ein bäuerliches Catering-Angebot auch ohne formelle Strukturen auskommen: gegenseitige mündliche Abmachungen, Abrechnungen gegenüber den Kunden über den verantwortlichen Betrieb, Abrechnung innerhalb der Gemeinschaft mit Rechnungen für Lieferungen resp. Entschädigungen für Arbeitsleistungen zwischen dem verantwortlichen Betrieb und den Partner/innen.

Streng genommen handelt es sich bei diesem formlosen Konzept bereits um eine einfache Gesellschaft gemäss Obligationenrecht (OR Art. 530 ff.). Diese Rechtsform entsteht auch stillschweigend ohne schriftlichen Vertrag – im Zweifelsfall gelten dann jene Regeln, welche im OR für die einfache Gesellschaft vorgesehen sind.

Wenn sich aber zeigt, dass das Projekt Bestand hat und ein wachsendes Geschäftsvolumen erreicht, dann lohnt es sich unbedingt, die Zusammenarbeit mit einem schriftlichen Vertrag nach eigenem Gutdünken sauber zu regeln und dafür bewusst auch eine passende Rechtsform zu wählen.

Einfache Gesellschaft:

Als Rechtsform für Gastro-Angebote kann die einfache Gesellschaft (Art. 530 ff. OR) durchaus geeignet sein. Sie kann ohne grossen Aufwand eingerichtet werden und bietet einen relativ grossen Spielraum für Lösungen, die den Bedürfnissen und Wünschen der Gesellschafterinnen und Gesellschafter angepasst werden können.

Kollektivgesellschaft

Die Kollektivgesellschaft (Art. 552 ff. OR) bietet einen ähnlich offenen Gestaltungsspielraum wie die einfache Gesellschaft, wird aber in vielen Situationen den vielschichtigen wirtschaftlichen Verknüpfungen und Risiken eines gemeinschaftlichen Cateringservices besser gerecht. Ausserdem erhält die Gemeinschaft mit der Form einer Kollektivgesellschaft und dem damit verbundenen Handelsregistereintrag einen professionelleren Auftritt gegen Aussen.

GmbH, Aktiengesellschaft

Wenn Risiko- und Haftungsfragen noch sicherer geregelt und der Betriebsgemeinschaft eine bestimmte Selbständigkeit und ein gewisses Eigenleben gegenüber den beteiligten Gesellschaftern und Gesellschafterinnen eingeräumt werden soll, kann auch die Rechtsform der GmbH (Gesellschaft mit beschränkter Haftung) oder allenfalls AG (Aktiengesellschaft) gewählt werden.

Ungeeignet: Verein:

Der Verein (ZGB Art. 60 ff.) ist eine personenbezogene Körperschaft zur Verfolgung nichtwirtschaftlicher, ideeller Ziele. Als mögliche Vereinszwecke zählt Art. 60 Abs. 1 ZGB auf: Geselligkeit, Politik, Kultur, Wissenschaft, Wohltätigkeit. Ein gemeinschaftlicher Cateringservice verfolgt in der Regel wirtschaftliche Ziele und widerspricht somit den gesetzlichen Vorgaben des ZGB. Im Streitfall würde das Gericht einen solchen Verein nicht anerkennen, darum ist diese Rechtsform für einen Cateringservice ungeeignet.

Mehr Infos zu Rechtsfragen und Gesellschaftsformen: → [Cateringservices Rechtsgrundlagen \(PDF\)](#)

Mehr Infos zu den vertraglichen Regelungen: → [Cateringservices Vertragsvorlagen \(PDF\)](#)

Praxisbeispiele von Cateringservices: → [Cateringservices Praxisbeispiele \(PDF\)](#)

Beratungsangebote: [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen \(→ Link\)](#)

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservices / Voraussetzungen

Voraussetzungen für erfolgreiche Cateringservices

Allgemeine Voraussetzungen

Das Engagement in einem gemeinschaftlichen Cateringservice verlangt von den beteiligten Bäuerinnen und Bauern einigen Arbeitsaufwand und viel Flexibilität. Es lohnt sich daher, nicht nur die wirtschaftlichen Vor- und Nachteile anhand sorgfältiger Berechnungen zu prüfen, sondern auch die organisatorischen und menschlichen Konsequenzen eingehend zu besprechen. Im Bereich persönlicher und sozialer Kompetenzen der Partnerinnen sind insbesondere gefragt:

- Freude an der Gästebewirtung, an der Teamarbeit und an der Lebensmittelverarbeitung.
- Freude an der Organisation und Durchführung festlicher (Gross-)Anlässe.
- Gute Chemie unter den Beteiligten. Dazu gehört viel Vertrauen und eine gehörige Portion Grosszügigkeit. Die beteiligten Bäuerinnen und Bauern müssen fähig sein, gemeinsam zu planen und zu entscheiden. Auch in hektischen Arbeitsphasen muss eine faire Gesprächskultur möglich sein.
- Die Partner/innen verfügen zusammen über ein grosses Netzwerk an potentiellen Kunden und Kundinnen.
- Das Team hat ein einigendes Ziel, eine überzeugende Vision des gemeinsamen Produkts.

- **Unternehmensstrategie:** Eine Strategie wird gemeinsam erarbeitet, damit alle Beteiligten dahinter stehen können. Nur so kann das Projekt wie vorgesehen zusammen weiterentwickelt werden.
- **Kompetenzen:** Es ist sinnvoll, dass die Kompetenzen und Neigungen aller Beteiligten bekannt sind. Die Arbeiten werden dann nach Kenntnissen, Fähigkeiten und Vorlieben verteilt. Dies wirkt sich positiv auf die Qualität der Produkte und Dienstleistungen aus. Fehlende Kompetenzen könne durch gezielte Schulung dazugewonnen werden.
- **Zusammenarbeit:** Die Art der Zusammenarbeit ist vertraglich definiert. Regeln der Zusammenarbeit werden zusammen festgelegt. So ist sichergestellt, dass alle Beteiligten dahinter stehen, die Regeln einhalten und so die Produkte und Dienstleistungen an Qualität gewinnen. Ebenfalls wirken sich klare Regeln auf die Zufriedenheit aller Beteiligten aus, da Klarheit herrscht sowie die anfallenden Arbeiten im Vorfeld geplant und auf mehrere Personen verteilt werden können.
- **Inventar:** Das Inventar (Geschirr, Dekoration, Maschinen, etc.) passt vom Stil und Umfang her zur Strategie des Unternehmens. Es kann gemeinsam angeschafft oder durch das Projekt von Dritten angemietet werden.
- **Produktionsmethoden:** Produkte und Dienstleistungen werden unter Berücksichtigung einer gemeinsamen Philosophie und der Projekt-Strategie hergestellt: «Produzieren wir biologische, saisonale oder regionale Produkte oder eine Kombination davon? Wie kreativ berücksichtigen wir vegane und vegetarische Bedürfnisse? Sind uns zuckerreduzierte oder produkteschonende Angebote wichtig? Geht es uns nur um Ernährung oder auch um Erlebnisse?»
- **Werbung:** Es ist von Vorteil, wenn ein Werbekonzept existiert. So ist sichergestellt, dass die Werbung die Unternehmensstrategie unterstützt. Durch den grösseren Kreis der Beteiligten ist auch die Reichweite der Werbung grösser.

Rechtliche Voraussetzungen

Mehr Infos zu den rechtlichen Voraussetzungen: → [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Rechtsgrundlagen \(PDF\)](#)

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservices / Rechtsgrundlagen

Lebensmittelrecht

Die Dienstleistung «Catering» unterliegt der Lebensmittelgesetzgebung, welche folgende Ziele verfolgt:

- Schutz der Gesundheit des Menschen.
- Schutz der Konsumenten vor Täuschungen.
- Sicherstellen eines hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln.

Die Verpflegung von zahlenden Gästen mit Essen und Getränken untersteht einer kantonalen Genehmigung. In jedem Fall ist hierzu ein Plan der Selbstkontrolle (Risikoanalyse, Reinigungsplan, Lebensmittel- und Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit, usw.) zu erstellen.

Ausserdem braucht es für den Verkauf von Spirituosen ein Patent oder eine Sonderlizenz. Je nach Kanton ist die Situation unterschiedlich → Gastgewerbegesetze des Kantons prüfen.

Ebenfalls unterstehen verarbeitete landwirtschaftliche Produkte dem Produkthaftpflichtgesetz. Aus diesem Grund lohnt sich der Abschluss einer Spezial-Haftpflichtversicherung.

Es kann an dieser Stelle nicht im Detail auf die spezifischen Gesetzesanforderungen für Lebensmittelverarbeitung und –verkauf sowie die Gastronomie eingegangen werden. Wir verweisen auf die entsprechenden Rechtserlasse sowie hilfreiche Informationen von Beratungsseiten.

Relevante Gesetzesgrundlagen:

- Bundesgesetz über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LMG SR 817.0)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV SR 817.022.21)
- Hygieneverordnung (HyV SR 817.024.1)
- Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV SR 817.022.21)
- Bundesgesetz über die Produkthaftpflicht (PrGH SR 221.112.944)
- Produktespezifische Verordnungen wie z. B. Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft, etc.

→ Links zu den kantonalen Gastgewerbegesetzen finden sich direkt bei den Websites der Kantone.

Informationen:

- Ordner «Gastronomie auf dem Bauernhof», erhältlich bei AGRIDEA, Eschikon 28, 8315 Lindau
Tel. 052 354 97 00
- Ordner «Selbstkontrolle in der Direktvermarktung und Gästebewirtung», erhältlich bei AGRIDEA, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00

www.agridea.ch, kontakt@agridea.ch

- Merkblatt zur Direktvermarktung und Gästebewirtung, Strickhof, www.strickhof.ch

→ Es empfiehlt sich auf jeden Fall, die landwirtschaftlichen Beratungsstellen der Kantone zu kontaktieren. Diese kennen sich mit der gültigen kantonalen Gesetzgebung aus und stehen häufig mit den kantonalen Lebensmittelinspektoraten in Kontakt.

Beratungsangebote: [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen \(→ Link\)](#)

Landwirtschaftsrecht

Massnahmen zur Verarbeitung, Lagerung oder Vermarktung von eigenen und regionalen landwirtschaftlichen Produkten und im landwirtschaftsnahen Bereich können laut Strukturverbesserungsverordnung (**SVV**) unterstützt werden.

Ebenfalls gibt es gemäss Art. 41 Abs. 2 Bst. a **SVV** und Angang 6 Ziff. 4 **SVV** Unterstützung für gemeinschaftliche Initiativen von Produzenten und Produzentinnen zur Senkung der Produktionskosten. Ein Bäuerinnen-Cateringservice erfüllt unter bestimmten Umständen die Anforderungen an solche Projekte und kann daher allenfalls Beiträge beantragen und erhalten.

Relevante Gesetzesgrundlagen:

- Bundesgesetz über die Landwirtschaft (**LwG** SR 910.1)
- Verordnung über die Strukturverbesserungen in der Landwirtschaft (**SV** SR 913.1)

→ Es empfiehlt sich auf jeden Fall, zur Klärung der Unterstützungsmöglichkeiten die landwirtschaftlichen Beratungsstellen des Kantons zu kontaktieren. Diese kennen sich mit den erwähnten Förderinstrumenten aus.

Beratungsangebote: [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen \(→ Link\)](#)

Gesellschaftsrecht

Welche Rechtsform eignet sich für einen Cateringservice?

Da die Zusammenarbeit der Bäuerinnen in einem gemeinschaftlichen Cateringservice auf eine gewisse Dauer angelegt ist, sollte der überbetriebliche Zusammenschluss rechtlich sauber geregelt sein. So lassen sich die Risiken der beteiligten Betriebe möglichst gut absichern und Missverständnisse vermeiden.

Zu Beginn eines solchen Projekts steht meist eine informelle Zusammenarbeit unter Kolleginnen und Kollegen. Wird der gemeinschaftliche Cateringservice aber auf eine höhere Stufe mit mehr Partnern und Partnerinnen und einem grösseren Auftragsvolumen gehoben, empfiehlt sich in jedem Fall die Erstellung eines schriftlichen Gesellschaftsvertrags. Dieser muss zur Inkraftsetzung von den beteiligten Gesellschafter/Innen mit Datum und Unterschrift bestätigt werden.

Die schweizerische Gesetzgebung stellt für solche Geschäftsmodelle verschiedene Rechtsformen zur Auswahl, deren Rahmenbedingungen im Schweizerischen Obligationenrecht (**OR**) festgelegt sind. Für Cateringservices stehen die Rechtsformen Einzelfirma, Einfache Gesellschaft, Kollektivgesellschaft, Genossenschaft, GmbH oder AG zur Verfügung. Wir empfehlen, die Rahmenbedingungen des Projekts genau zu prüfen und dann die geeignete Rechtsform zu wählen. Diesen Entscheid erörtert man mit Vorteil unter Beizug einer Fachberatung.

Einfache Gesellschaft (Art. 530 ff. **OR**)

Diese Personengesellschaft kann mit wenig Aufwand gegründet werden – und wird auch relativ einfach wieder aufgelöst. Eine einfache Gesellschaft kommt sogar ohne schriftlichen Vertrag zustande: Jede Verbindung von natürlichen oder juristischen Personen, die ohne schriftlichen Vertrag mit gemeinsamen Mitteln einen gemeinsamen Zweck verfolgen, gilt als einfache Gesellschaft (sofern nicht eindeutige Kriterien für eine andere Personengesellschaft sprechen).

Einer schriftlichen Vertragsform ist aber der Vorzug zu geben, da Rechtsgrundsätze der Gesellschaft nach den Wünschen und Bedürfnissen der Beteiligten so schriftlich festgelegt werden können. Ausserdem sind die Abmachungen den beteiligten Gesellschafter/Innen so besser bewusst. Und im Konfliktfall müssen die getroffenen Abmachungen nicht mühsam aus der Erinnerung rekonstruiert werden, sondern lassen sich direkt aus der Vertragsschrift ablesen.

Die einfache Gesellschaft ist eine personenbezogene Rechtsgemeinschaft und hat keine eigene Rechtspersönlichkeit. Jeder Gesellschafter und jede Gesellschafterin haftet primär, unbeschränkt und solidarisch mit seinem resp. ihrem ganzen Vermögen für die Verbindlichkeiten der Gesellschaft. Ein Eintrag in das Handelsregister ist ebenso wenig möglich wie die Errichtung einer gemeinsamen Firma (nach Arthur Meier-Hayoz, Peter Forstmoser: «Schweizerisches Gesellschaftsrecht», Bern 2007).

Kollektivgesellschaft (Art. 552 ff. OR)

Die Kollektivgesellschaft ist als Rechtsform dann besonders geeignet, wenn mehrere Personen ihre Arbeitskraft, ihr Kapital und den Kredit, den sie geniessen, zur Führung eines kaufmännischen Unternehmens vereinigen wollen. Auch die Kollektivgesellschaft kann ohne schriftlichen Vertrag entstehen, sobald sich die Beteiligten geeinigt haben, gemeinsam ein nach kaufmännischer Art geführtes Unternehmen zu betreiben. Und sie entsteht auch dann, wenn die Parteien vertraglich eine falsche Bezeichnung verwenden (sich z. B. irrtümlich als einfache Gesellschaft bezeichnen).

Natürlich empfiehlt es sich auch bei der Kollektivgesellschaft, die vereinbarten Geschäftsverhältnisse in einem schriftlichen Vertrag festzuhalten.

Die Kollektivgesellschaft ist eine personenbezogene, nach aussen hin verselbständigte Gesamthandsgemeinschaft von natürlichen Personen. Sie verfolgt in der Regel wirtschaftliche Zwecke und betreibt dazu ein nach kaufmännischer Art geführtes Gewerbe. Die Kollektivgesellschaft muss im Handelsregister eingetragen werden. Bezüglich ihrer Firma und ihres Sitzes hat das OR gewisse formelle Erfordernisse festgelegt.

Für die Verpflichtungen der Gesellschaft haftet zunächst das Geschäftsvermögen. Erst wenn dieses nicht ausreicht, haftet jeder Gesellschafter und jede Gesellschafterin persönlich, unbeschränkt und solidarisch mit seinem resp. ihrem gesamten Vermögen. Im Gegensatz zur einfachen Gesellschaft haften die Kollektivgesellschafter auch für den Schaden aus unerlaubten Handlungen (deliktisches Verhalten), welche eine Mitgesellschafterin oder ein Mitgesellschafter in Ausübung ihrer resp. seiner geschäftlichen Verpflichtungen begeht (nach Arthur Meier-Hayoz, Peter Forstmoser: «Schweizerisches Gesellschaftsrecht», Bern 2007).

Genossenschaft (Art. 828 ff. OR)

Bei der Genossenschaft steht der Gedanke der Förderung der Mitglieder und der wirtschaftlichen Selbsthilfe im Vordergrund. Für diese Grundsätze sprechen auch "innere" Werte wie direkte Demokratie und klar definiertes Mitbestimmungsrecht (Kopfstimmprinzip). Die Genossenschaft braucht zu ihrer Gründung die Genehmigung der Statuten und deren öffentliche Beurkundung sowie einen Eintrag im Handelsregister.

Bereits die notwendige Mindestzahl von 7 Mitgliedern bei der Gründung sowie das «Prinzip der offenen Tür» (d. h. keine geschlossene Zahl der Mitglieder und kein zum Voraus festgesetztes Grundkapital) zeigen, dass es sich bei der Genossenschaft um eine Selbsthilfeorganisation auf breiter Ebene handelt, die für einen rein privaten Geschäftsbetrieb mit wenigen Partner/innen nicht unbedingt geeignet ist.

Die Genossenschaft ist eine personenbezogene Körperschaft mit nicht geschlossener Anzahl von Mitgliedern, die in der Hauptsache wirtschaftliche Zwecke in gemeinsamer Selbsthilfe verfolgen. Sie kann ein kaufmännisches Unternehmen betreiben und haftet ausschliesslich mit dem Gesellschaftsvermögen (ausser die Statuten sehen etwas anderes vor). Genossenschaften sind selbständige juristische Personen und müssen in das Handelsregister eingetragen werden. (nach Arthur Meier-Hayoz, Peter Forstmoser: «Schweizerisches Gesellschaftsrecht», Bern 2007).

Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH, Art. 772 ff. OR)

Die GmbH kann eigentlich mit einer Aktiengesellschaft in kleinerem Rahmen verglichen werden: Man spricht hier von Stammkapital (AG: Aktienkapital) und von Stammeinlage (AG: Aktie). Auch bei der GmbH richten sich die Stimmrechte der Gesellschafter und Gesellschafterinnen im Grundsatz nach dem Nennwert ihrer Stammanteile, und sie müssen keine persönliche Haftung übernehmen, da das Gesellschaftsvermögen (100 % des Stammkapitals müssen eingezahlt sein) alleine für die Verbindlichkeiten der Gesellschaft haftet.

Die GmbH kann dann eine Option für eine gemeinschaftliche Initiative sein, wenn das Projekt in eine rein wirtschaftlich-kaufmännische Richtung zielt, ein deutlich erhöhtes finanzielles Risiko mit namhaften Investitionen besteht, agrar- und bodenrechtliche Aspekte eine untergeordnete Rolle spielen und grössere Finanzmittel von fremden Geldgeber/innen gebraucht werden. Andernfalls wird der hohe administrative Aufwand einer GmbH wohl kaum in Kauf genommen.

Die Gesellschaft mit beschränkter Haftung ist eine teils kapitalbezogene, teils personenbezogene Körperschaft mit eigener Rechtspersönlichkeit, die zumeist wirtschaftliche Zwecke verfolgt und in der Regel ein kaufmännisches Unternehmen betreibt. Sie weist ein in bestimmter Höhe festgelegtes Stammkapital auf und haftet nur mit dem Gesellschaftsvermögen für ihre Verbindlichkeiten. Die GmbH muss im Handelsregister eingetragen werden (nach Arthur Meier-Hayoz, Peter Forstmoser: «Schweizerisches Gesellschaftsrecht», Bern 2007).

Zusammenstellung einiger Anforderungen und Bedingungen für die wichtigsten Rechtsformen:

	Einfache Gesellschaft	Kollektivgesellschaft	Genossenschaft	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Gesetzliche Grundlage	OR 530 ff.	OR 552 ff.	OR 828 ff.	OR 772 ff.
Eigene Rechtspersönlichkeit	Nein	Nein, jedoch häufig wie juristische Person behandelt	Ja	Ja
Gründung	Formlos, schriftlicher Vertrag sehr empfohlen	Formlos, schriftlicher Vertrag sehr empfohlen	Festsetzung und Genehmigung der Statuten, Wahl Organe, öffentliche Beurkundung, HR-Eintrag	Festsetzung und Genehmigung der Statuten, Wahl Organe, Einzahlung Stammkapital, öffentliche Beurkundung, HR-Eintrag
Mindestzahl Gründer	2 Personen (natürliche oder juristische Personen)	2 natürliche Personen (keine juristischen)	7 Personen (natürliche oder juristische Person)	1 Person (natürliche oder juristische Person)
Mindestkapital	Fakultativ, keine Vorgabe	Fakultativ, keine Vorgabe	Fakultativ (wenn in Statuten vorgesehen), grundsätzlich variables Kapital	Min. CHF 20'000.- (Einlage zu 100 %); keine Obergrenze
Haftung	Jeder Gesellschafter und jede Gesellschafterin primär (kein Gesellschaftsvermögen), persönlich, unbeschränkt und solidarisch	Gesellschaftsvermögen; subsidiär die Gesellschafter/innen persönlich, unbeschränkt und solidarisch	Keine persönliche Haftung, sofern die Statuten diese nicht vorsehen (solidarische Haftung möglich)	Gesellschaftsvermögen (Stammkapital 100 % einbezahlt), keine persönliche Haftung der Gesellschafterinnen und Gesellschafter
Eintrag Handelsregister	Kein HR-Eintrag möglich	Obligatorisch	Obligatorisch	Obligatorisch

Der Entscheid für die passende Rechtsform eines Cateringservice ist unter Umständen nicht ganz einfach. Darum lohnt es sich, auch diese Frage zusammen mit einer Fachberatung zu klären.

Beratungsangebote: [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen \(→ Link\)](#)

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft; Cateringservices / Vertragsvorlagen

Grundsätzliches

Durch Verträge entsteht Klarheit. Missverständnisse lassen sich so weitgehend vermeiden.

Unternehmensgründung

Weil die Zusammenarbeit der Gesellschafterinnen und Gesellschafter eines Cateringservice auf eine gewisse Dauer angelegt ist, muss die überbetriebliche Zusammenarbeit rechtlich sauber geregelt sein. So lassen sich die Risiken der beteiligten Bäuerinnen und Bauern möglichst gut absichern und Missverständnisse vermeiden.

Die schweizerische Gesetzgebung stellt für solche Geschäftsmodelle verschiedene Rechtsformen zur Auswahl, deren Rahmenbedingungen im Obligationenrecht (OR) festgelegt sind. Die Vorgaben des OR lassen aber einigen Gestaltungsraum offen – die einfache Gesellschaft zum Beispiel kann auch ohne schriftlichen Vertragsabschluss entstehen.

Bei der Gründung eines gemeinschaftlichen Cateringservice empfiehlt sich aber in jedem Fall die Erstellung eines schriftlichen Gesellschaftsvertrags, welcher zur Inkraftsetzung von den beteiligten Gesellschafterinnen und Gesellschafter mit Datum und Unterschrift bestätigt werden muss.

Die vertraglichen Regelungen sollten zwingend gemeinsam ausdiskutiert, von allen Partner/innen verstanden und einstimmig akzeptiert werden. Der Prozess des Zusammenfindens und Ausgestaltens des künftigen gemeinsamen Cateringservice ist entscheidend für das Gelingen des Kooperationsprojekts, weshalb für diesen Teil der Gründungsphase genügend Zeit und Raum eingeplant werden sollte.

Übrigens: Es ist heutzutage eine Selbstverständlichkeit, dass die Ehepartner resp. Ehepartnerinnen der künftigen Gesellschafterinnen/Gesellschafter an diesen Vertragsverhandlungen beteiligt sind und ihre Anliegen, Fragen und Vorschläge einbringen können. Ihre Einstellung zum Gemeinschaftsprojekt und ihr Vertrauen in die anderen Projektpartner/innen haben einen entscheidenden Einfluss auf die gute Chemie zwischen den Gesellschafter/innen und damit auch auf den Erfolg des Catering-Projekts.

Mitarbeitende

Die Mitarbeit von aussenstehenden Personen wird vertraglich durch einen Arbeitsvertrag geregelt (OR Art. 319 ff).

Dienstleistungsangebot

Für die angebotene Dienstleistung sollte zwischen dem Kunden und dem Anbieter eine schriftliche Vereinbarung vorliegen. Ebenfalls sollten die allgemeinen Geschäftsbedingungen als Anhang dazu gelten.

Verträge den sich ändernden Umständen kontinuierlich anpassen!

Wenn das geschäftliche Umfeld oder die gesetzlichen Rahmenbedingungen sich so verändern, dass Teile der bestehenden Vertragsdokumente nicht mehr den rechtlichen oder wirtschaftlichen Tatsachen entsprechen, dann müssen die Verträge entsprechend angepasst werden.

Beratungsangebote: [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen \(→ Link\)](#)

Vertragsinhalte

Gesellschaftsvertrag (am Beispiel der einfachen Gesellschaft):

Als Richtschnur sollte ein Gesellschaftsvertrag Regelungen zu folgenden Punkten enthalten:

- Name und Adresse der Vertragspartner/innen
- Zweck
- Beschlussprozedere und Stimmrecht
- Funktionen (Geschäftsführer/in Auftragsannahme, Rechnungsstelle, Depothalter/in, etc.)
- Arbeitsorganisation
- Finanzierung von Investitionen, jährliche Rückzahlung, Verzinsung, Verrechnung
- Abrechnungsprozess
- Austritt und Kündigungsprozedere / Neueintritte und Einkaufsregeln
- Auflösung und Liquidationsverfahren
- Schlichtungsstelle
- Anhänge (Abrechnungsvorlagen Produkte und Dienstleistungen, Inventarlisten, Arbeitsabläufe, etc.)

Arbeitsvertrag:

- Name und Adresse der Vertragspartner/innen
- Funktion / Art der Tätigkeit
- Datum Stellenantritt / Vertragsbeginn
- Anstellungsgrad
- Lohn (Monats- bzw. Stundenlohn)
- Ferien, Weiterbildung und andere Abwesenheiten (Krankheit, Unfall, Militär, etc.)
- Probezeit
- Kündigungsfrist
- Besondere Abmachungen / Anhänge

Auftragsvereinbarung:

- Name und Kontaktdaten Auftraggeber/in
- Lieferadresse / Rechnungsadresse
- Ort, Datum und Zeit des Anlasses
- Art des Anlasses (Brunch, Apéro, Hochzeit, Geburtstag, etc.)
- Anzahl Gäste
- Klare Abmachung zum Angebot (Essen, Getränke, anderes)
- Klare Abmachung betreffend Infrastruktur, Dekoration
- Klare Abmachung ob Lieferung oder Selbstabholung
- Klare Abmachung ob Betreuung vor Ort und wenn ja in welcher Art
- Als Anhang Preisliste und allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

- Geltungsbereich
- Angebot
- Saisonale Abweichungen
- Preise / Was ist im Preis nicht inbegriffen?
- Auftragsgestaltung
- Lieferkonditionen (km-Entschädigung, Stundenaufwand bei nur Lieferung, etc.)
- Vermieten von Geschirr / Besteck / Gläsern und Reinigung
- Zahlungskonditionen
- Annullierung
- Haftung
- Gerichtsstand

Vertragsvorlagen

Vertragsvorlagen sind als Hilfsmittel bei der Entwicklung von individuellen Verträgen gedacht; sie können selten unverändert übernommen werden, da jede konkrete Ausgangslage einzigartig ist. Daher muss jeder Vertrag aufgrund der spezifischen Situation der künftigen Vertragspartner ausgestaltet und an deren individuellen Verhältnisse und Wünsche angepasst werden. Einziger Orientierungsrahmen sind dabei die gesetzlichen Vorgaben – und die Fairness und Zweckmässigkeit der Abmachungen, welche die künftigen Vertragspartner und -partnerinnen in Kenntnis von deren Auswirkungen miteinander ausgehandelt haben.

Beispielverträge und Vorlagen

Warum alles mühsam noch einmal selber erfinden, was schon einmal gemacht wurde? Die Nutzung von Vorlagen und Beispielen liegt auf der Hand. Eine Mustervorlage sollte allerdings niemals unverändert und ohne intensives Studium und Anpassungen an die eigenen Verhältnisse „blind“ unterzeichnet werden: Beispiele und Vorlagen dienen lediglich als Orientierungshilfen und sind unbedingt auf die spezifische Situation hin zu bearbeiten!

- Viele kantonale Beratungszentralen stellen im Rahmen einer Beratung ebenfalls Vertragsvorlagen als Grundlage für die Ausarbeitung von individuellen Lösungen zur Verfügung.
- Eventuell bei einem anderen Cateringservice nach Vertragsvorlagen anfragen.
- Im Internet finden sich ebenfalls Vertragsvorlagen. Diese sollten jedoch zusammen mit einer Fachperson angepasst werden.

Praxisbeispiele von Cateringservices: → [Cateringservices Praxisbeispiele \(PDF\)](#)

Beratungsangebote: [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen](#) (→ [Link](#))

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservices / Vorgehen

In acht Schritten zur Gründung eines Cateringservices

1. Bilden einer Projektgruppe

Die an einem gemeinsamen Cateringservice Interessierten schliessen sich zu einer Projektgruppe zusammen. Idealerweise sind das Personen mit unterschiedlichen Kompetenzen und Stärken (Projektmanagement, Finanzen, Produktion, praktische Erfahrung, Werbung, etc.), die einander gut ergänzen.

2. Informationsbeschaffung

Verfügbare schriftliche und mündliche Informationen bei den folgenden Stellen beschaffen:

- Bestehenden Cateringservices
- Die kantonale landwirtschaftliche Beratung
- Bäuerinnen- und Landfrauenverbände
- Gastro Suisse
- kantonale Lebensmittelinspektorate

3. Konkretisierung des Projekts

Ein Projektdossier erstellen mit Überlegungen zu:

- Name
- Angebot allgemein (Strategie: Vision, Mission)
- Sortiment
- Qualitätssicherung
- Personalrekrutierung und Weiterbildung
- Werbung und Kommunikation

Ein Budget erstellen mit Überlegungen zu:

- Kosten
- Finanzierung
 - Teilweise gegeben durch Rechtsform
 - Allfälliger öffentlicher Unterstützung (siehe [Rechtsgrundlagen \(PDF\)](#), 2.2 Landwirtschaftsrecht)
 - Fundraising
 - Crowdfunding
 - Sponsoring

Die Sortimentsentwicklung konkretisieren:

- Rezepturen
- Kalkulationen
- Degustation und Präsentation: Geschmack, Aussehen, Dekoration, etc.
- Handling: Kühlkette, Warmhalten, Verpackung, Transport, etc.

4. Finanzierung

Finanzierung effektiv auf die Beine stellen.

5. Bewilligungen einholen; Lizenzen, Patente erwerben; Versicherungen prüfen

Je nach Kanton gelten für das Einholen einer Bewilligung resp. allfälliger Lizenzen oder Patente andere Vorschriften. Daher in jedem Fall kantonale Ämter konsultieren (siehe [Rechtsgrundlagen \(PDF\)](#), 2.1 Grundsätzliches). Für die Absicherung von Risiken zudem eine Versicherungsberatung beziehen, evtl. Produkte-Haftpflichtversicherung für die Catering-Gesellschaft abschliessen resp. eine Lösung über die Erweiterung der Betriebshaftpflicht der beteiligten Betriebe anstreben.

6. Rechtsform wählen; Unternehmen gründen; Verantwortlichkeiten verteilen

In Zusammenarbeit mit der landwirtschaftlichen Fachberatung die geeignete Rechtsform wählen und Unternehmen gründen (siehe [Rechtsgrundlagen \(PDF\)](#)). Je nach Rechtsform eine Geschäftsführerin/einen Geschäftsführer, Präsidentin/Präsidenten, sowie einen Vorstand wählen und einsetzen und Verantwortlichkeiten verteilen.

7. Inventar einkaufen, Personal rekrutieren und instruieren, Werbung lancieren

- Inventar wie Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekorationsmaterial, Warmhaltebehälter, Kühlboxen, einheitliche Servicekleidung, evtl. Küchenmaschinen oder Transporter, usw. einkaufen.
- Personal rekrutieren, instruieren und schulen; Verträge abschliessen.
- Werbung lancieren: Internetseite erarbeiten und aufschalten, Werbeprospekte drucken, Netzwerke nutzen.

8. Caterings durchführen wie geplant

Das Geschäft des Cateringservices kann beginnen – vielleicht mit einem speziellen Promotions-Event zum Start.

Weitere Informationen:

[Catering-Services Rechtsgrundlagen \(PDF\)](#)

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservices / Zeitdauer

Laufzeit und Auflösung

Es gibt keine allgemeine Laufzeit für ein Cateringunternehmen. Bei der Gründung hofft man aber meistens auf ein Geschäft, das erfolgreich ist und lange Bestand hat.

Je nach Rechtsform kann die Laufzeit von den Mitgliedern bestimmt werden. Entweder durch Beschluss zur Auflösung oder nach in den Statuten vorgesehenem Auslösungsgrund – oder auch durch eine festgelegte Laufzeit.

Mögliche Laufzeiten von Gesellschaften für gemeinschaftliche Cateringservice können sein:

- **für den Gründungsprozess:** 6-12 Monate
- **für die Vertragsdauer:** 5-15 Jahre, je nach Ambitionen, Investitionsumfang und Lebensplanung der Partnerinnen und Partner, wobei immer eine Verlängerungsmöglichkeit in den Vertrag eingebaut werden sollte.

Mögliche Auflösungsgründe können sein:

- Kein Geschäftserfolg nach einer bestimmten Anzahl Jahren
- Fehlen von Vorstandsmitgliedern oder eines/einer GeschäftsführerIn
- Fehlende Mitglieder / Mitarbeiterinnen
- Konkurs
- übrige vom Gesetz vorgesehene Fälle

Auflösung Einfache Gesellschaft

Die einfache Gesellschaft kann aufgelöst werden, wenn ein im Gesellschaftsvertrag vorgesehener Auflösungsgrund eintritt oder wenn die Gesellschafter und Gesellschafterinnen dies in gegenseitiger Übereinkunft beschliessen.

Ausserdem wird die einfache Gesellschaft auch von Gesetzes wegen aufgelöst wenn:

- ein Gesellschafter oder eine Gesellschafterin stirbt und für diesen Fall nicht schon vorher vereinbart worden ist, dass die Gesellschaft mit den Erben fortbestehen soll;
- der Liquidationsanteil eines Gesellschafters oder einer Gesellschafterin zur Zwangsverwertung gelangt oder ein Gesellschafter/eine Gesellschafterin in Konkurs fällt oder unter umfassende Beistandschaft gestellt wird;
- ein Urteil einer RichterIn oder eines Richters ergeht im Falle der Auflösung aus einem wichtigen Grund.

Auflösung Kollektivgesellschaft

Die Kollektivgesellschaft wird von Gesetzes wegen durch Konkurs aufgelöst. Im Übrigen gelten für deren Auflösung die Bestimmungen über die einfache Gesellschaft.

Auflösung GmbH

Die GmbH kann aufgelöst werden, wenn ein in den Statuten vorgesehener Auflösungsgrund eintritt, wenn die Gesellschafterversammlung dies beschliesst oder wenn der Konkurs eröffnet wird. Zudem in den übrigen vom Gesetz vorgesehenen Fällen.

Auflösung Genossenschaft

Die Genossenschaft kann analog der GmbH aufgelöst werden, wenn ein in den Statuten vorgesehener Auflösungsgrund eintritt, wenn die Generalversammlung dies beschliesst oder durch Eröffnung des Konkurses. Zudem in den übrigen vom Gesetz vorgesehenen Fällen.

Mehr Infos zu den Rechtsfragen → [Cateringservices Rechtsgrundlagen \(PDF\)](#)

Mehr Infos zu den vertraglichen Regelungen → [Cateringservices Vertragsvorlagen \(PDF\)](#)

Mehr Infos zu den Ausstiegsmodalitäten → [Cateringservices Ausstiegsmodalitäten \(PDF\)](#)

Bei Unklarheiten lohnt sich der Beizug einer Fachberatung → [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen \(→ Link\)](#)

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservices / Konfliktlösung

Kritische Situationen in Gemeinschaften und Gegenmassnahmen

Da sich die möglichen Konflikte und kritischen Situationen bei einem gemeinschaftlichen Cateringservice sehr ähnlich gestalten wie bei Betriebsgemeinschaften oder Betriebszweiggemeinschaft, wird hier auf die entsprechenden Informationen zu diesen Kooperationsformen verwiesen, aber auch auf die allgemeinen Hinweise zum Konfliktmanagement:

Überbetriebliche Zusammenarbeit: → [Betriebsgemeinschaft Konfliktlösung \(PDF\)](#)
→ [Betriebszweiggemeinschaft Konfliktlösung \(PDF\)](#)

Allgemeine Informationen:

[Website Konflikttheorie \(→ Link\)](#)

Beratungsangebote für Konfliktmanagement:

[Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen \(→ Link\)](#)

Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservices / Ausstiegsmodalitäten

Gesetzliche Gründe für die Auflösung einer Gesellschaft

Je nach Situation kann die Auflösung eines gemeinsamen Unternehmens vorausgeplant oder überraschend sein, sich einfach oder kompliziert gestalten, einvernehmlich oder im Streit erfolgen. Abhängig von der Rechtsform kann ein Mitgliederbeschluss, ein in den Statuten vorgesehenes Ereignis oder ein gesetzlicher Grund die Auflösung bewirken.

Einfache Gesellschaft

Die einfache Gesellschaft wird aufgelöst (OR ab Art. 545 ff.):

- wenn der Zweck, zu dem sie gegründet wurde, erreicht oder wenn dessen Erreichung unmöglich geworden ist;
- wenn ein Gesellschafter oder eine Gesellschafterin stirbt und für diesen Fall nicht schon vorher vereinbart worden ist, dass die Gesellschaft mit den Erben fortbestehen soll;
- wenn der Liquidationsanteil eines Gesellschafters oder einer Gesellschafterin zur Zwangsverwertung gelangt, eine Gesellschafterin oder ein Gesellschafter in Konkurs fällt oder unter umfassende Beistandschaft gestellt wird;
- durch gegenseitige Übereinkunft;
- durch Ablauf der Zeit, auf deren Dauer die Gesellschaft eingegangen worden ist;
- durch Kündigung von Seiten eines Gesellschafters oder einer Gesellschafterin, wenn eine solche im Gesellschaftsvertrage vorbehalten oder wenn die Gesellschaft auf unbestimmte Dauer oder auf Lebenszeit einer Gesellschafterin/eines Gesellschafters eingegangen worden ist;
- durch Urteil einer Richterin/eines Richters im Falle der Auflösung aus einem wichtigen Grund.

Austritt und Kündigung können individuell im Vertrag festgehalten werden. Beispielsweise: «Bei einem Austritt vor der vollständigen Rückzahlung der Finanzierungsbeiträge infolge Wegzug, Verkauf des Betriebes, Tod oder Ausschluss wird dem Austretenden der noch nicht zurückbezahlte Finanzierungsbeitrag zu Lasten der Verbleibenden ausbezahlt.»

Bei der **Kollektivgesellschaft** läuft die Auflösung nach ähnlichen Grundsätzen ab.

Gesellschaften mit eigener Rechtspersönlichkeit (Genossenschaft, GmbH, AG)

Die Gesellschaften mit eigener Rechtspersönlichkeit sind auf Dauer angelegt. Die Gesellschafter und Gesellschafterinnen können je nach Rechtsform (und Statuten) ihre Anteile an der Gesellschaft an Dritte verkaufen resp. aus der Gesellschaft aus- oder in diese neu eintreten, ohne dass die Existenz der Gesellschaft tangiert wird.

Trotzdem können Gesellschaften unter gewissen Umständen aufgelöst werden. Dazu gibt das Gesetz folgende Vorgaben:

GmbH (Art. 828 OR) wird aufgelöst:

- wenn ein in den Statuten vorgesehener Auflösungsgrund eintritt;
- wenn die Generalversammlung dies beschliesst (Beschluss muss öffentlich beurkundet werden);
- wenn der Konkurs eröffnet wird;
- aus einem wichtigen Grund (auf Klage hin durch das Gericht).

Genossenschaft (Art. 911 OR) wird aufgelöst:

- nach Massgabe der Statuten;
- durch Beschluss der Generalversammlung (Beschluss muss öffentlich beurkundet werden);
- durch Eröffnung des Konkurses.

Mehr Informationen zu Beratungsangeboten: [Verarbeitungs- und Vermarktungsgemeinschaften Anlaufstellen und Adressen](#) (→ Link)

Auflösung bereits in der Gründungsphase vertraglich regeln:

Einfache Gesellschaft

Die Vorbereitung einer allfälligen Auflösung beginnt bereits bei der Gründung der einfachen Gesellschaft. Damit fachgerechte und der Situation angepasste Verträge ausgearbeitet werden können, ist es wichtig, dass die Beteiligten die Auflösungsmodalitäten verstehen. Die Praxis zeigt, dass zum Gründungszeitpunkt der Regelung einer allfälligen Auflösung oft zu wenig Beachtung geschenkt wird.

Die ordentliche Liquidation des Gesellschaftsvertrags folgt am besten weitgehend den gesetzlichen Bestimmungen (siehe Art. 548 ff OR). Eine abweichende Abwicklung der Liquidation kann bei Bedarf und Einvernehmen auch im Nachhinein noch getroffen werden. Für zerstrittene Parteien wird allerdings eine einvernehmliche Lösung im Zeitpunkt der Trennung kaum mehr möglich sein. Deshalb sollten die Liquidationsbestimmungen bereits bei der Gründung sorgfältig und sinnvoll geregelt werden.

Mehr Infos zu den vertraglichen Regelungen der Auflösung einfacher Gesellschaften

→ [Cateringservice Vertragsvorlagen \(PDF\)](#)

Mehr Infos zu den rechtlichen Grundlagen von gemeinschaftlichen Cateringservices:

→ [Cateringservice Rechtliche Grundlagen \(PDF\)](#)

GmbH

Das Gesetz (OR Art. 821 ff.) lässt der GmbH wenig Spielraum für die Details, die bei deren Auflösung und Liquidation gelten. Einige Punkte bleiben jedoch individuell regelbar und können in die Statuten aufgenommen werden:

- Spezifisches Quorum für einen Entscheid zur Auflösung (z. B. 2/3-Mehrheit).
- Regelung der Verteilung des Liquidationsgewinns.

Genossenschaft

Das Obligationenrecht setzt auch für die Auflösung (OR Art. 911) und Liquidation (OR Art. 913 ff.) einer Genossenschaft relativ enge Regeln, indem es festlegt, dass diese nach den für Aktiengesellschaften geltenden, detaillierten Vorschriften erfolgen muss (OR Art. 736 ff.). Offen bleibt dabei aber die Frage, wie der allfällige Liquidationsgewinn verteilt werden soll, denn Art. 913 überlässt diesen Entscheid den Statuten und setzt lediglich Regeln für den Fall, dass keine statutarischen Bestimmungen bestehen. Ebenso können in den Statuten die Details zur freiwilligen Auflösung festgelegt werden. Folgende Punkte sollten daher in jedem Fall in die Statuten aufgenommen werden:

- Spezifisches Quorum für einen Auflösungsentscheid der Generalversammlung.
- Regelung der Verteilung des Liquidationsgewinns.

Zusätzlich Fragen

Neben den oben erwähnten Punkten bleiben bei der Auflösung eines gemeinschaftlichen Cateringservice einige Fragen offen, die ebenfalls im Voraus in den Statuten geregelt werden sollten:

- Was geschieht mit der Marke/dem Namen des aufgelösten Gemeinschaftsprojekts?
- Was geschieht mit der Internet-Domäne?
- Was geschieht mit der Kundenkartei?