

## Vermarktungs- und Verarbeitungsgemeinschaft, Beispiel Cateringservice / Praxisbeispiele

### Baselbieter Bäuerinnen Apéro

**Kontakt:** Baselbieter Bäuerinnen Apéro GmbH, Chrüeglihof,  
4462 Rickenbach  
[www.blba.ch](http://www.blba.ch)



**Entstehung:** Bereits vor der Gründung Organisation einiger Apéros durch den Vorstand des Bäuerinnen- und Landfrauenvereins beider Basel (BLVbB), welche allerdings schnell an arbeitstechnische Grenzen stösst. Daher entsteht der Wunsch nach einer professionellen Organisation.

2012: Grundstein wird an der Generalversammlung des BLVbB gelegt.  
Januar 2013: Gründung der GmbH  
29.06.2013: Offizieller Startschuss

**Gündung:** Frühjahr 2013

**Rechtsform:** GmbH

**Laufzeit:** Nicht definiert, Weitergabe der GmbH möglich, daher Fortbestand auch ohne ursprüngliche Gründungsmitglieder gut denkbar.

**Geschäftsleitung:** **Susanne Strub**, Häfelfingen, Leitung Kommunikation und Materialverwaltung

**Katja Gisin**, Rickenbach, Kontaktperson, Koordination Apéro

**Jeannette Imhof**, Sissach, Administration, Rechnungsführung

**Unterstützung:** **Maya Mohler**, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Fachliche Begleitperson  
Bäuerinnen und Landfrauenverein beider Basel (BLVbB)  
Bauernverband beider Basel (BVbB)  
Unterstützung ebenfalls durch die teilnehmenden Bäuerinnen und Landfrauen

**Investitionen:** Stammkapital für GmbH, Geschirr, Mobiliar, Inventar, und Werbung. Finanzierung mit einem Darlehen vom BVBB und BLBbB, Unterstützung durch Swisslos-Fonds. Gesamtsumme der Investitionen: 80 000.- Franken.

**Gewinnteilung:** Geregelter Stundenlohn inkl. AHV, Unfallversicherung. Weiterbildungen nicht entlohnt, aber für die Bäuerinnen kostenfrei.

**Organisation:** Für geplante Apéros Verfügbarkeit der Bäuerinnen via Doodle erfragt, zuerst provisorische Aufgabenteilung, ca. eine Woche vor dem Anlass definitiv. Lieferung der Produkte zu Katja Gisin, direkt zum Anlass, oder Abholung durch Auftraggeber. Maximal zwei Apéros pro Tag.

**Kommunikation:** Gemeinsamer Abwasch nach Anlässen, Treffen und Austausch aller Mitglieder an Weiterbildungen. Gemeinsame Trinkgeldkasse, mit der jedes Jahr ein Desserthock unter den Bäuerinnen organisiert wird. Weihnachtsessen und andere Anlässe werden mit der Kasse des Apéros finanziert,

allgemein viel Geselligkeit. Innerhalb der GmbH regelmässige Sitzungen der Geschäftsleitung, auch Kommunikation via E-Mail oder Whatsapp. Grosse Entscheidungen werden immer gemeinsam getroffen.



Interview mit Jeannette Imhof, Susanne Strub und Katja Gisin vom Baselbieter Bäuerinnen Apéro: Playlist (YouTube)

## so-fein Bäuerinnen- und Landfrauenapéro

**Kontakt:** so-fein GmbH  
Bäuerinnen- und Landfrauenapéro

Nadja Kupper  
Höngen 8  
4712 Laupersdorf

Tel. 079 153 82 75  
[www.so-fein.ch](http://www.so-fein.ch)



**Entstehung:**

- Idee für einen Apéroservice im Vorstand des soloth. Bäuerinnen- und Landfrauenverbands aufgenommen → aufgleisen als Möglichkeit eines fairen Nebenerwerbs und zur Steigerung der Wertschöpfung mit Konzept regional & saisonal.
- Anfrage und Prüfung des Projektes beim «Mehrjahresprogramm Landwirtschaft» des Kanton Solothurn, Zuspruch für finanzielle Unterstützung erhalten.
- Nach Zuspruch 1.5-jähriger Prozess der Gründung bzw. Produkte- und Sortimententwicklung, Infoveranstaltungen Personalrekrutierung, Entwicklung der Rezepte, Kalkulationen, Personalschulung.

**Gründung:** 2017

**Rechtsform:** GmbH, Mitglieder sind fünf Frauen, die das Projekt aufgelegt haben, sowie der Solothurnische Bäuerinnen- und Landfrauenverband und der Solothurner Bauernverband.

**Geschäftsleitung und Mitglieder:** **Geschäftsleitung:**  
Luzia Gröli (Präsidentin / Finanzen), Nadja Kupper (Koordination / Administration)

12 Angestellte inklusive Geschäftsleitung, dazu 3 Springerinnen (bei Ausfall oder Termin anderer Angestellter, stammen aus der Ursprünglichen Gruppe, die das Projekt anfänglich erarbeitet hat.)

Momentan existiert eine Mindestanzahl von 30 und eine Höchstzahl von 350 Personen pro Apéro, mehrere Apéros am selben Tag nur bedingt möglich, da das Projekt noch jung ist und die Kapazität von der Anzahl Mitarbeiterinnen und des vorhandenen Inventars abhängig ist.

**Unterstützung:** Für die Gründung wurde das Projekt von 4 Vorstandsfrauen des Soloth. Bäuerinnen- und Landfrauenverbands und durch die bäuerlich-hauswirtschaftliche Beratung vom Bildungszentrum Wallierhof sowie durch Ratschläge bereits bestehender Apéro-Services aus anderen kantonalen Sektionen des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands unterstützt.

**Investitionen:** Material, Schulungen, Zeit für Erarbeitung des Projektes sowie Beratungsleistungen, Eigenkapital für die GmbH.

**Lohnzahlung:**

- Ziel sind faire Preise und Stundenlöhne für alle Beteiligten; Stundenlöhne sind für alle Mitarbeitenden gleich, wird inklusive Sozialleistungen, Ferientagen, Feiertagsentschädigung, 13. Monatslohn und Versicherungen abgerechnet.
- Preise so berechnet, dass die Mitarbeitenden in der Produktion der Herstellungszeit entsprechend vergütet werden.

Anzahl hergestellter Produkte sowie erbrachte Servicestunden werden rapportiert. Bei der Lohnauszahlung wird zudem noch unterschieden zwischen Warenkosten und Arbeitsaufwand.

**Organisation:**

Bei einer Anfrage wird in der WhatsApp-Gruppe gefragt, wer verfügbar ist. Die Produkte werden bei den Bäuerinnen zuhause produziert (jede Mitarbeiterin erhält ein Handbuch mit allen Rezepten, jeweils ausgerichtet für die Produktion für 30 Personen).

Die Zuteilung der Aufgaben erfolgt wenn möglich nach Interessensgebiet resp. Ausstattung der jeweiligen Mitarbeiterin (z. B. Vorhandensein von Maschinen und Material für die Herstellung von Brot, Affinität für Dekoration der Speisen, etc.).

Es wird mit zwei Sammelstellen (Drehscheiben) gearbeitet. (Eine Drehscheibe im östlichen und eine im westlichen Kantonsteil) Geliefert werden die fertigen Produkte an die jeweilige Sammelstelle (dort befindet sich auch sämtliches Geschirr bzw. Inventar). Das nötige Transportmaterial (Kühlkisten, etc.) wird vor der Produktion von den Mitarbeiterinnen an den Sammelstellen abgeholt. Wenn alle Produkte geliefert sind, rückt das Serviceteam von der entsprechenden Sammelstelle aus.

**Kommunikation:**

Mit den Mitarbeiterinnen vor allem über WhatsApp, innerhalb der GmbH an den Gesellschafterversammlungen. Mit den Springerinnen aus der ursprünglichen Projektgruppe und der Geschäftsleitung ebenfalls noch häufige Sitzungen.

**Lebensmittelgesetz / Haftung:**

- Die Produktion erfolgt «just in time», d. h. die Aufgabenverteilung und die Liste mit den herzustellenden Produkten wird jeweils 5 Tage vor dem Anlass verteilt. Alle Zutaten werden separat eingekauft; aus dem privaten Kühlschrank darf nichts verwendet werden, viele Frauen haben daher zuhause zwei Kühlschränke oder trennen konsequent die Lagerung der so-fein-Zutaten vom privaten Verbrauch ab.
- Alle Frauen sind geschult bezüglich der Herstellung der Lebensmittel - Produktion gemäss Lebensmittelgesetz und Hygienevorschriften (Gefahrenanalyse = Bestandteil der Rezepte), sowie der adäquaten Verpackung und des Transports. Treffen mit kantonalem Lebensmittelinspektorat vor der Gründung.
- Durch die Produktion zuhause erfolgen die Lebensmittelkontrollen auch in den privaten Haushalten der Mitarbeiterinnen.