

# 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 \(PDF\)](#)