

Einstieg in die Hofgastronomie

Erntefrisch servieren

Lang gehegter Traum und/oder Einkommensalternative? Damit die Eröffnung einer Hofgastronomie auch ein Erfolg wird, gilt es im Vorfeld einige Fragen zu klären.

Wenn ein Gastronomiebetrieb auf dem Gemüsehof geplant ist, stellen sich zunächst einmal folgende Fragen: Zu welchen Zeiten will man üblicherweise Gäste empfangen? Was soll hauptsächlich serviert werden? Auf der Hand liegen natürlich Speisen und Getränke, die aus den eigenen Erzeugnissen zubereitet werden oder von Partnern aus der Region stammen. Sind geeignete Räumlichkeiten vorhanden oder soll neu gebaut werden? Ein guter Einstieg in die Hofgastronomie kann auch die in Weingegenden bekannte Strauß- oder Besenwirtschaft sein. Letzteres ist vor allem vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels sinnvoll.

Im hofeigenen Restaurantbetrieb lassen sich mehrere gastronomische Register ziehen: Angefangen beim beliebten Bauernfrühstück über den täglichen Mittagstisch bis hin zu verschiedenen thematischen Abendevents oder einfach nur eine Erfrischung im Biergarten. Nach dem Motto „Shoppen und Schlemmen“ kann auch die Kombination aus Hofladen und Gastrobetrieb ein kluger Schachzug sein. So können sich die Kunden an frisch zubereiteten Speisen laben und währenddessen dem gemütlichen Einkaufstreiben zusehen. Dadurch lassen sich in beiden Bereichen die Umsätze ankurbeln. Abhängig von der Betriebsgröße kann zum Beispiel ein Bauwagen oder Container in einen Gastraum verwandelt werden.

Räumlichkeiten, Lage und Co.

Eine Hofgastronomie kann, muss aber nicht, zum Veranstaltungsort werden. Dort wo genügend Arbeitskräfte und Gäste vorhanden sind kann durchaus beides möglich sein. Doch der Personalmangel führt mitunter dazu, dass der reguläre Gastronomiebetrieb geschlossen werden muss. Dann könnten die auf dem Betriebsgelände vorhandenen Räumlichkeiten zum buchbaren Veranstaltungsort werden, unter anderem für Betriebs- und Familienfeiern. Für die Vorbereitung der Finanzierungsgespräche muss klar sein, welche

Räumlichkeiten gebraucht werden. Dazu gehören neben dem eigentlichen Gastraum noch weitere wie Küche, Toiletten für Gäste und Mitarbeitende sowie ein Personalraum. Familienfreundlichkeit wird durch eine Kinderspielecke und/oder einen Spielplatz unterstrichen.

Vergessen werden sollte nicht der Außenbereich mit Sonnen- und Regenschutz. Möglich machen dies Überdachungen, Markisen, Marktschirme, Pavillons oder überwachsene Pergolen. Ideal ist es, wenn der Gastrobetrieb direkt an einem Rad- oder Wanderweg liegt. Aber ganz gleich, ob die Gäste mit Zweirad oder Pkw ankommen, es müssen entsprechende Parkmöglichkeiten vorhanden sein – allein schon wegen der rechtlichen Vorgaben. Befindet sich der Betrieb fernab größerer Straßen werden zudem Hinweisschilder benötigt, die Gästen den Weg weisen. Die Aufstellung einer solchen nicht amtlichen Beschilderung muss bei der zuständigen Straßenbaubehörde beantragt und von ihr genehmigt werden.

Beratung und Förderung

Wer schon konkrete Vorstellungen hat, wie das gastronomische Konzept aussehen soll, bringt diese möglichst detailliert zu Papier. Das empfiehlt sich insbesondere dann, wenn das nötige finanzielle Polster für das Vorhaben fehlt. Denn bei Gesprächen mit potenziellen Geldgebern sind aussagekräftige Businesspläne unumgänglich. Investoren oder Kreditinstitute wollen schon im Vorfeld wissen, ob sich der Umsatz auch rechnen wird. Möchte man Fördermittel beantragen, wie etwa Gründungszuschüsse beispielsweise bei der KfW, muss dies unbedingt vor Baubeginn geschehen. Beratung zu einzelbetrieblichen Förderprogrammen sind über die jeweilige Landwirtschaftskammern möglich.

Alternativ oder zusätzlich gibt es auch freie Gastronomie-Berater. Teilweise werden zudem Online-Schulungen angeboten. Auch Kollegen, die schon länger erfolgreich ein Hofcafé oder ähnliches betreiben, geben

Eine Hofgastronomie kann ein einträgliches Zubrot für Betriebe sein.

Linksammlung

Ausgewählte Beispiele bereits umgesetzter Hofgastronomien sowie Software und Dienstleister in diesem Bereich finden Sie in unserer Linksammlung. Dazu einfach den QR-Code absキャン!



mitunter gerne Auskunft. Im Businessplan müssen zudem die Versicherungen für die Neugründung aufgelistet werden. Hier gilt es zu bedenken, dass es im Gastro-Bereich viele Versicherungen gibt, die ganz schön teuer werden können.

Weitere Überlegungen

Bei der Bauplanung auch an die Zukunft, sprich die nächste Generation, denken. Grundsätzlich mit Bedacht vorgehen und sich Zeit lassen. Spätere Umbaumaßnahmen oder andere Fehler können teuer werden. Von der ersten Idee bis zur Eröffnung können bis zu vier Jahre vergehen – zwei Jahre für die Planung und weitere zwei Jahre für den Bau. Künftige Gastwirte sollten sich, bevor ein Architekt beauftragt wird, umfassend darüber erkundigen, was die jeweilige Gaststättenverordnung und das Bauen im Außenbereich angeht: Welche weiteren gesetzlichen Regelungen in der Gastronomie gelten im jeweiligen Bundesland? Was muss bei den Hygienevorschriften beachtet werden? Soll die Hofgastronomie ein eigenes Unternehmen werden, mit welcher Rechtsform? Die Analyse des Wettbewerbs und der Konkurrenz ist zwar nicht einfach, aber es

muss sein, weil sie Teil des Businessplans ist und von den Investoren oft sehr genau unter die Lupe genommen wird. Alle Faktoren, die Einfluss auf den Zielmarkt haben, müssen für die Wettbewerbsanalyse identifiziert werden. Dazu zählen neben den Lieferanten und Gästen auch mögliche neue Konkurrenten sowie bestimmte gesetzliche Vorgaben.

Team und Speisenangebot

Personal zu finden ist nicht einfach. Gute Mitarbeiter mit Freude an der Arbeit sind ein doppelter Gewinn. Denn das wirkt sich nicht nur positiv auf den Teamgeist, sondern auch auf die Gäste und den zu erwartenden Umsatz aus. Die Einstellung von Quereinsteigern, die mit großer Motivation bei der

Sache sind, kann eine gute Entscheidung sein. Das Speisenangebot sollte authentisch sein. Das heißt, so weit wie möglich kommen die eigenen Erzeugnisse auf den Tisch. Beim Zukauf möglichst Produkte aus der Region wählen. Damit der Gast diese Punkte auch zu schätzen weiß, sollten die lokalen Lieferanten in der Speisekarte genannt oder im Gastraum entsprechende Infotafeln angebracht werden.

Marketing und Werbung

Gründungsexperten raten eindringlich dazu, auf allen Kanälen auf sich aufmerksam zu machen – vor allem vor der Eröffnung und in den ersten zwei Jahren. Dazu gehören neben der Einladung der

lokalen Presse zur Eröffnung auch die sozialen Medien und der eigene Internetauftritt. Bereits während der Bau- und Planungsphase informiert man die Kundschaft regelmäßig über das Vorhaben und den Fortschritt. Das kann auch in Form kleiner Bildergalerien der Baustelle oder mit kurzen Filmclips geschehen. So werden die künftigen Gäste neugierig und freuen sich schon auf das neue Genussangebot.

Digitale Unterstützung

Für die Tisch-Reservierung, Bestellung und Abrechnung gibt es mittlerweile viele digitale Lösungen. Hilfreich kann, zumindest für letzteres, ein Blick in den Beitrag „Marktwagen und Kassensysteme – Abwiegen, berechnen und kassieren“ (»Gemüse« 7/2023) sein. Ideal ist natürlich wenn eine Software alle oben genannten Punkte übergreifend abdeckt. Möglich macht das etwa die All-In-One-Lösung für die Gastronomie „gastronovi“. Mitunter reicht aber auch eine Online-Buchungsmöglichkeit wie die von „a:tavolo“. Als zusätzlicher Service kann auch eine Online-Speisekarte angeboten werden, über die der Gast durch das Einscannen eines QR-Codes auf dem Tisch gelangt. Aufgrund des Personalmangels ist auch die „Einstellung“ eines Roboters als Servicekraft denkbar. Dieser kann Speisen servieren und auch selbstständig das Geschirr abräumen.

DIE AUTORIN

Christine Schonschek ist freie Fachjournalistin. Sie schreibt für verschiedene Magazine des Ulmer Verlags sowie für andere Medien in der Grünen Branche. christine@schonschek.de



Mindestkriterium Qualität

Auch wenn die Auszeichnung „Empfohlenes Hofcafé“ nicht mehr vergeben wird, sind die Mindestkriterien für die Qualität einer solchen Einrichtung dennoch sehr hilfreich. Zum entsprechenden PDF-Dokument gelangt man durch einscannen des untenstehenden QR-Codes!



**ZEIT
Für
FRISCHE
IDEEN**

www.sg-ladenbau.de
+49 7133 2297922
Matthias Golze
Dipl. Ing. Innenarchitekt

sg
Ladenbau