

Agricatering ist die beste Werbung für Bäuerinnen

Zu Besuch bei / Irene Zemp ist seit der Gründung im Dienste des Agricatering. Nach getaner Arbeit an einem Anlass das Buffet zu präsentieren ist für die Bäuerin wie ein Dessert.

ESCHNBACH ■ Agricatering ist eine Offensive der Luzerner Bäuerinnen und bietet Kulinarisches aus der Nähe an. Seit dem Start im Mai 2009 sind über 30 fleissige Bäuerinnen an der Arbeit Produkte, wenn möglich vom eigenen Hof oder aus der Region, für Aperos jeglicher Art zu verarbeiten. «Wir haben seit dem Start vieles dazugelernt. Der Austausch ist sehr wichtig und muss ständig gepflegt werden. Durch die vielen Ideen und Erfahrungen von den Bäuerinnen konnten wir viele kleine Steine zu einem Unternehmen aufbauen», meint die Präsidentin Trix Arnold.

Erwartungen sind erfüllt worden

Im Jahr 2009 haben 32 Bäuerinnen an 49 Anlässen 4123 Gäste mit ihren Dienstleistungen überzeugt. «Die Kunden sind begeistert von unserer Idee und dass wir einheimische und regionale Landwirtschaft ans Volk bringen können ist sicher angekommen», freut sich Trix Arnold. Die Erwartungen bezüglich der Nachfragen sind im ersten halben Jahr übertroffen worden. In nur einem halben Jahr durften fast 50 Aufträge ausgeführt werden.

Ein optimaler Nebenerwerb

Irene Zemp ist eine der eifrigen Bäuerinnen, die seit dem Start für das Catering im Einsatz steht. Gemeinsam mit ihrem Mann André und den Kindern Fabienne und Pascal betreibt sie auf ihrem 12,4 ha grossen IP-Suisse-Betrieb in Eschenbach Poulet- und Rindermast (BTS) mit Futterbau und Hochtammobstbau. Neben dem Haushalt unterstützt Irene Zemp ihren Mann bei der Kälbereinstellung und löst ihn in der Pouletmast oder beim Füttern der Rinder ab. «Das Agricatering ist für mich ein optimaler Nebenerwerb. Da ich einen kleinen Gartenpflege, benütze ich keine Produkte direkt ab Hof. Jedoch pro-



Mit Liebe zu Agricatering: Irene Zemp investiert ihre Zeit sehr gerne für das Catering – neben Partybrot mit frischen Zutaten bietet sie auch ihre selbst gebackenen Zöpfe an.

(Bild Erika Rebsamen)

duziere ich von Brot, Apertivgebäck, Salaten bis Desserts alles selbst», bestätigt die Bäuerin, die als gelernte Bäcker-Konditorin das Handwerk bestens versteht.

Man siehts, geschickt bestreicht sie das meterlange Partybrot und belegt dieses mit Fleisch und frischem Gemüse und erklärt weiter: «Die Aufträge werden meist durch den Doodle bekannt gemacht, und wir können uns selber einteilen, wann und wie viel wir arbeiten möchten. Die Koordinatorin erstellt danach den Einsatzplan und ich die Einkaufsliste. Alles, was es für den Anlass braucht, hole ich beim Depot in Emmenbrücke ab und fahre dann zur Veranstaltung.» Aufträge gibt es vor allem in den Sommermonaten, in der Zeit, da der Heuet anfällt. Dies macht der Bäuerin keine Sorgen: «Ich musste bis jetzt noch keinen Auftrag stornieren, denn es ist alles eine

Frage der Organisation und Planung», erklärt die selbstbewusste Bäuerin.

Schulungen und Erfahrungsaustausch

Alle Mitarbeiterinnen sind zu Beginn geschult worden. Sei es im Bereich der Hygiene und Selbstkontrolle in der privaten Küche oder dem Garnieren und Verzieren der Platten. Sogar wie ein Wein richtig degustiert und die Gerüche gut erkannt werden können, durften die Bäuerinnen von einem Weinspezialist erfahren.

«Ich habe viele gute Leute kennen gelernt. Durch Gedankenaustausch profitieren wir immer wieder voneinander», meint Irene Zemp und erfreut sich, dass ihre Buffets bei den Gästen sehr geschätzt werden. Wertvoll seien auch die Gespräche mit den Kunden, die sich auch für ih-

ren Betrieb und ihre Tätigkeit interessieren: «So kann ich aktiv PR für unseren Berufsstand und auch für unsere Anliegen und Herausforderungen der Zukunft betreiben.»

Laufend optimieren – zufriedene Kunden

Neu bietet Agricatering Gutscheine an, die sich ideal als Geschenk eignen. Für das Jahr 2010 werden 100 Aufträge erwartet. «Wir möchten unser Angebot und unsere Dienstleistungen laufend optimieren, um unseren Kunden einen genussvollen und gemütlichen Anlass zu ermöglichen. Dieser Nebenverdienst bei den Bäuerinnen bleibt, denn der Bedarf an Arbeitskräften ist vorerst gedeckt», stellt Trix Arnold fest.

Erika Rebsamen

[www] Mehr Informationen unter: www.agricatering.ch