

AGRICATERING: Die Luzerner Bäuerinnen und ihr Partyservice

Grosser Erfolg mit kleinen Häppchen

Frisch, fein und aus der Nähe – mit ihrem Angebot überzeugen die Luzerner Bäuerinnen von Agricatering. Ihre Apéro-Buf-fets begeistern die Kunden und sind gleichzeitig beste Werbung für die Landwirtschaft.

ROSMARIE
BRUNNER-ZÜRCHER

Sie wollen nur eines: Beste Qualität mit saisonalen Produkten aus der Region anbieten. Das sei ihre Überzeugung, und dafür stünden sie ein, sagt Rita Bucher, Leiterin Verkauf bei Agricatering. Was klar und überzeugend klingt, ist manchmal gar nicht so einfach umzusetzen: «Gerade in diesem Frühling war es besonders anspruchsvoll, den Leuten zu erklären, warum wir Gemüse oder Früchte zum Teil nicht oder noch nicht anbieten konnten.» Das nasskalte Wetter hatte das Gedeihen von heimischen Rüebli, Tomaten oder Kirschen lange verhindert. Das den Leuten zu erklären, sei spannend, in manchen Fällen schwierig gewesen. Doch neben einem professionellen Service ist genau dies das Ziel der gut dreissig Bäuerinnen von Agricatering: mit der nicht landwirtschaftlichen Bevölkerung ins Gespräch zu kommen.

Idee wird umgesetzt

Was vor fünf Jahren auf Initiative des Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverbandes mit der Idee begann, einheimische Produkte durch Bäuerinnen zu vermarkten, hat sich zu einem richtigen Unternehmen gemauert. «Zu Beginn haben wir das Projekt in Arbeitsgruppen aus-



Agricatering will nur eines: Beste Qualität mit saisonalen Produkten. (Bilder: Agricatering)

gearbeitet, ein Geschäftsmodell entwickelt, Rezepte ausprobiert und Bäuerinnen, die mitmachen wollten, gesucht», sagt Rita Bucher.

Heute ist Agricatering ein professioneller Service, der sich auf Apéro-Buffets spezialisiert hat. Da gehören weit mehr als warme Schinkengipfeli und ein Glas Weisswein dazu: Von den Grundangeboten Mini, Midi und Maxi – was einem gepflegten Apéro riche entspricht – über eine ganz individuelle Häppchenauswahl bis hin zu Salat- und Dessertbuffets oder einfachen warmen Speisen wie Spätzlipfanne mit Gemüse lockt die Auswahl der Luzerner Bäuerinnen. Spezialitäten wie gefüllte Fladenbrote oder Forellenbrötchen, Gurkenbecher und Spargelwähen finden be-

geisterten Absatz. Die Speisen werden je nach Bedarf vor Ort zubereitet, manchmal inklusive Erlebnisastronomie – zum Beispiel dann, wenn die Bäuerinnen den Grill gleich selber mitbringen und die Rösti mit Speck über dem offenen Feuer vor den Gästen zubereiten.

Breites Kundensegment

Meistens bewirbt Agricatering Gruppen von dreissig bis sechzig Personen, aber auch kleinere oder grössere Gruppen sind keine Seltenheit. Aussergewöhnlich war im letzten Jahr die Organisation eines Apéros für 750 Personen bei der Verteidigung der Schweizergardisten in Rom. Zu diesem Anlass wird jedes Jahr ein Gastkanton eingeladen, und 2012 war dies Luzern. Die Luzerner Regie-

rung hatte Agricatering für die Organisation des Apéros gebucht – was eine kleine organisatorische Meisterleistung für das Viererteam bedeutete, das samt Chauffeur und frischen Produkten nach Rom reiste. Meistens arbeite man für Hochzeiten, Geburtstage und Geschäfte, sagt Rita Bucher. Werbung macht Agricatering wenig: «Die Mundpropaganda läuft sehr gut.»

Flache Organisation

Das Catering-Unternehmen ist als Genossenschaft organisiert mit einer Verwaltung, bestehend aus vier Personen, die auch operative Aufgaben im Bereich Finanzen, Werbung, Produktentwicklung und Qualitätssicherung übernehmen, und Rita Bucher als Verkaufsleiterin.

Ungefähr dreissig Prozent betrage ihr Pensum, sagt Rita Bucher, die vor Kurzem eine KV-Weiterbildung an der Handelsschule abschloss. Sie organisiert die Anlässe, erstellt Einsatzpläne, sorgt für die frischen Produkte. Ein eigenes Büro hat sie nicht; wer bei Agricatering bestellt, ruft bei Rita Bucher zu Hause an. Das sei manchmal schwierig, sagt sie: «Die grösste Herausforderung für mich ist die Abgrenzung zu Hause.» Abgerechnet wird über ein Büro, das dem BBZ Natur und Ernährung in Hohenrain angegliedert ist.

Win-win-Situation

Imagepflege für die Landwirtschaft wird bei Agricatering zwar grossgeschrieben, doch auch finanziell stimmt es. Ob im Service, als Produzentin oder beides: Die Bäuerinnen verdienen gut. Mit hoher Effizienz und tiefen Transportkosten punktet Agricatering, ausserdem mit einer in der Geschäftswelt selten anzutreffenden Verbindung von persönlichem Kontakt und professioneller Abwicklung von A bis Z aus einer Hand. Diese Kombination ohne grossen bürokratischen Beikram erstaunt Kunden und wird sehr geschätzt. Und was die Bäuerinnen schätzen, ist nicht nur der zusätzliche Verdienst, sagt Rita Bucher: «Es ist eine strenge Arbeit, manchmal müssen wir sogar Anfragen ablehnen, weil wir bereits ausgebucht sind.» Vier, fünf Anlässe an einem Wochenende sind keine Seltenheit. Doch die vielen guten Rückmeldungen sind Motivation und Ansporn für ihre Arbeit.

Mehr zu dieser Offensive der Luzerner Bäuerinnen auf: www.agricatering.ch



Die Verkaufsleiterin Rita Bucher. (Bild: Rosmarie Brunner)



Gediegene Dekoration...



... und leckere Häppchen für ein Hochzeitsapéro.