



Consigli utili

Proposte di menù / Trattamento degli alimenti

Sicurezza / Assicurazioni

Contadini
svizzeri

Dalla nostra terra con passione.

«Consigli utili» vi sostiene nella preparazione individuale del Brunch. L'opuscolo fornisce utili informazioni su temi quali l'impiego competente degli alimenti, domande sulle assicurazioni e in particolare sulla responsabilità civile, la sicurezza sull'azienda e altro ancora.



Indice

A Proposte per il Brunch **4**

B Trattamento degli alimenti **6**

Igiene personale	6
Infrastruttura	6
Cucina	7
Produzione	7
Conservazione / refrigerazione	7
Buffet	8
Dichiarazione dei prodotti	8
Autocontrollo	8
Ergänzende Literatur zur Gästebewirtung	9

C Sicurezza in azienda **10**

Edifici	10
Animali	10
Veicoli	11
Sili, fosse dei liquami	11

D Assicurazioni **12**

Assicurazione infortuni per gli ospiti e aiutanti	12
Assicurazione oggetti e contro i danni patrimoniali	12
Consulenza	12

E Annotazioni personali **13**

Annotazioni personali	13, 14
-----------------------	--------

A Proposte per il Brunch

Sia per un Brunch mini, medio o maxi, un'accurata pianificazione delle quantità è indispensabile. La parola «Brunch» deriva dall'inglese e si compone da «Breakfast» (colazione) e «Lunch» (pranzo) e viene proposto per lo più sotto forma di buffet.

Alcuni suggerimenti di esperti organizzatori del Brunch:

- Calcolate piuttosto generosamente il pane e le treccie. Possono essere surgelati dopo il Brunch per uso proprio. Eventualmente potete vendere alla fine il pane e le treccie intere agli ospiti.
- La quantità dipende molto dal tempo: in caso di temperature piuttosto fresche, sono più gradite le bibite e i cibi caldi.
- Preparare in anticipo le decorazioni per i piatti di portata.
- Lo sciroppo piace molto ai bambini.
- Bollite il latte da servire freddo già il giorno prima e mettetelo al fresco o in una ciotola nel ghiaccio.
- Il Brunch è una buona occasione per presentare i prodotti svizzeri regionali nelle loro molteplicità. Per questo offrite prodotti che provengono dalla vostra azienda e prodotti regionali. Rinunciate a prodotti esteri quali il succo d'arancia o i frutti tropicali.



Avete dubbi per calcolare le quantità giuste? Chiedete informazioni ad esperti organizzatori di Brunch nelle vostre vicinanze.



❁ Proposta di brunch 1 ❁

1 kg pane o 1 kg trecce

150 g burro

200 g marmellata

200 g miele

10 porzioni di Birchemüesli

500 g formaggio (scelta)

1 kg di prosciutto o speck

500 g carne fredda (arrosto, affettato)

1,8 kg Röstli allo speck

10 uova al tegamino

1,5 kg frutta fresca

5 yogurt nature o alla frutta

2 l succo di frutta o mosto dolce

3 l caffè o tè

4 l latte o bevanda al cacao

❁ Proposta di brunch 2 ❁

1 kg trecce

800 g pane (almeno 2 varietà)

500 g pane alle pere

2 marmellate da 300-400 g

200 g burro

1 crostata di frutta

(teglia per crostata rotonda 30cm)

1 ciotola di Birchemüesli di 1 litro

di yogurt

600 g di carne per il piatto di portata dell'affettato

600 g formaggio per il piatto di portata del formaggio

1,5 kg Röstli

10 uova sode o uova al tegamino

200 g di speck da colazione da arrostire

2 yogurt alla frutta da 180 g oppure

500 g di yogurt alla frutta fatto in casa

3 litri caffè

1 litro latte freddo

1 litro latte caldo

1,5 litri mosto dolce

Bustine di tè a scelta

❁ Proposta di brunch 3 ❁

1 kg pane rustico

400 g pane alle noci

700 g panini integrali

700 g Weggli (panini al latte) del 1° agosto

800 g trecce

800 g formaggio di diverse varietà

200 g Fleischkäse

600 g carne affumicata, diverse varietà

2 kg Röstli (senza speck da arrostire)

10 uova al tegamino

10 uova sode

10 porzioni Birchemüesli

(400 g fiocchi, 1,5 kg yogurt, 500 g frutta)

250 g burro

250 g marmellata / miele

70 g Ovomaltina

10 porzioni di panna per caffè

10 zollette di zucchero /Assugrin

2,5 l mosto dolce

1,5 l latte

2,5 l caffè

1 l tè (diverse varietà)

B Trattamento degli alimenti

Singoli eventi come il Brunch del 1° agosto sottostanno alla legislazione federale che regola il controllo dei prodotti alimentari. Il Laboratorio Cantonale può quindi eseguire controlli a sorpresa prima o durante il Brunch. Per facilitarvi la preparazione del Brunch, abbiamo riassunto per voi i punti fondamentali per il trattamento corretto dei prodotti alimentari. Siete pregati di osservare le seguenti regole:

Indicazioni generali

- Iniziate in anticipo a pianificare e preparare l'evento.
- Prevedete una variante con il bel tempo ed una con il cattivo tempo.
- Le zone maleodoranti e contaminate (p. es. il letamaio) non dovrebbero trovarsi nelle immediate vicinanze dell'area di produzione e del luogo della ristorazione.

Igiene personale

- Le persone con tosse, dissenteria, influenza e febbre non possono lavorare.
- Conservare gli indumenti e le calzature separati dai prodotti alimentari.
- In caso di eczemi o ferite aperte, evitare il contatto con i prodotti alimentari.
- Prima dell'inizio del lavoro, dopo i lavori in cui ci si sporca (spostamento della spazzatura, operazioni di pulizia, ecc.), prima e dopo aver toccato alimenti crudi (carne, pesce, uova, ecc.) lavare a fondo le mani con del sapone.
- Durante il lavoro con i prodotti alimentari non è permesso fumare.

Infrastruttura

- Per la conservazione di prodotti alimentari facilmente deperibili mettete a disposizione sufficienti frigoriferi.
- Tutte le superfici di lavoro e di appoggio devono essere pulite e facilmente lavabili.
- Se si prevede un Brunch di oltre 50 persone, si dovranno mettere a disposizione delle toilette separate per donne e uomini.
- Tutti i lavandini (toilette, produzione, ecc.) dovranno essere possibilmente dotati di acqua calda e fredda miscelabile nonché di un distributore di sapone e di salviette monouso per le mani.
- Il personale dovrà avere a disposizione una toilette igienicamente perfetta.

Cucina

- Provvedete ad avere una perfetta igiene già prima della preparazione dei cibi (prodotti freschi, condizioni dei prodotti e dell'imballaggio, ecc.).
- In cucina non dovranno circolare animali.
- Lavate con acqua calda i taglieri immediatamente dopo l'uso e fateli asciugare bene. I taglieri con una superficie ruvida e danneggiata non sono ammessi.
- Preparate porzioni adeguate in modo da evitare i resti; non mischiate mai resti con nuove portate.

Produzione

- Il latte crudo non può essere né servito né impiegato per la produzione di panna, muesli, frappé, yogurt, quark, ecc.
- I prodotti di origine animale crudi (carne, panna, latte) dovranno essere riscaldati ad almeno 72 gradi Celsius; il processo di raffreddamento degli alimenti facilmente deperibili (per es. il latte) dovrà avvenire nell'arco di 2 ore a 5 gradi Celsius (eccezione: prosciutto, bresaola, ecc.).
- Cibi caldi: si consiglia di prepararli direttamente durante l'evento; i cibi caldi dovranno essere mantenuti caldi ad almeno 65 gradi Celsius.

Conservazione / refrigerazione

- Solo una catena di refrigerazione intatta previene il deterioramento e possibili intossicazioni

alimentari.

- I prodotti alimentari dovranno essere protetti dalla sporcizia (non conservare gli alimenti all'aria aperta, coprirli con pellicole o apposite coperture).
- Gli alimenti non dovranno essere conservati sul pavimento ma dovranno essere appoggiati su di un supporto.
- Conservazione all'asciutto: il luogo di conservazione dovrà essere asciutto, fresco e pulito.
- Conservazione in frigorifero: la temperatura di conservazione per gli alimenti facilmente deperibili (latte, torte, muesli, carne) non deve superare i 5 gradi Celsius.



Buffet

- La preparazione di alimenti freddi e facilmente deperibili dovrà essere adeguata quantitativamente e temporalmente al numero di ospiti, in modo tale che non stiano esposti troppo a lungo.
- La posizione del buffet e la disposizione dei cibi dovranno essere scelti oculatamente in modo tale che gli ospiti abbiano un facile accesso e possano servirsi comodamente.
- Il buffet dovrà essere sorvegliato da almeno una persona di servizio durante tutto l'evento.
- Le insalatiere grandi e aperte dovranno essere collocate al massimo su due file. I recipienti più vicini non dovranno essere collocati troppo nelle prossimità del bordo del tavolo, per non essere eventualmente sporcati dagli ospiti (indumenti, capelli, ecc.).

indicato per iscritto (sfruttate questo punto per comunicare ai vostri ospiti la provenienza ed il metodo di produzione della carne del vostro buffet!). Si consiglia di indicarla direttamente, in grande, nel menù accanto al buffet.

- E' vietato servire bevande alcoliche ai bambini e ai ragazzi: vino, birra, mosto fermentato e liquori non possono essere serviti ai minori di 18 anni. Questa comunicazione dovrà essere riportata su un cartello ben visibile presso il banco.

Dichiarazione dei prodotti

- Il paese di provenienza della carne dovrà essere

Autocontrollo

Vi consigliamo di documentare per iscritto i punti rilevanti per l'igiene (arrivo della merce, catena del freddo, ecc.). Questo autocontrollo sintetizza le misure necessarie che devono essere prese per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari e crea una trasparenza sui diversi procedimenti.

Su brunch.ch avete a disposizione un documento di autocontrollo che potrà essere mostrato in caso di visita di un controllore.

Ergänzende Literatur zur Gästebewirtung

Gastronomie auf dem Bauernhof, Ordner

Der Ordner bietet Hilfestellung für den Aufbau gastronomischer Dienstleistungen. Er dient auch Personen, die ihr Angebot professionalisieren möchten. Themen: Voraussetzungen; Gesetzliche Rahmenbedingungen; Finanzen; Angebot; Degustationen; Die Gäste im Mittelpunkt; Service, Tischgestaltung, Buffet; Arbeitsorganisation; Qualität; Werbung/Öffentlichkeitsarbeit; Fallbeispiel; Adressen für Beratung, Weiterbildung und Literatur. Dazu gibt es Checklisten, Merkblätter und Formulare für die Umsetzung in der Praxis.

- Print-Version, 2010, 184 Seiten, CHF 32.00, Art.-Nr. 1529

Gastronomie auf dem Bauernhof, CD

Die CD enthält Checklisten und Formulare zum Ordner Gastronomie auf dem Bauernhof. Zum Teil können sie den eigenen Bedürfnissen angepasst werden.

- CD, 2010, CHF 9.00, Art.-Nr. 1531

Selbstkontrolle Direktvermarktung und Gästebewirtung, Ordner

Der Ordner dient zur Erstellung eines Selbstkontrollekonzeptes gemäss Lebensmittelgesetz. Er enthält alle notwendigen Formulare, eine praktische Anleitung und die Broschüre Gesetzliche Bestimmungen in der Direktvermarktung. Die Verwendung dieses Ordners wird von den kantonalen Lebensmittelkontrolleuren empfohlen.

- Print-Version, 2010, 153 Seiten, CHF 25.00, Art.-Nr. 1168

Selbstkontrolle Direktvermarktung und Gästebewirtung, CD

Die CD ist eine Ergänzung zum Ordner «Selbstkontrolle in der Direktvermarktung und Gästebewirtung». Sie enthält folgende Formularvorlagen (Word) zum selber ausdrucken: Betriebsbeschreibung, Reinigungspläne, Rezeptblätter, Temperaturkontrollblätter, Reinigungskontrollblätter.

- CD, 2009, CHF 7.00, Art.-Nr. 1167

Gastronomie/Direktvermarktung

Anleitung und Berechnungsformular für die Preisgestaltung.

- Download, 2014, 6 Seiten, gratis, Art.-Nr. 1130

Bewirtung auf dem Bauernhof

Anleitung und Berechnungsformular für die Preisgestaltung.

- Download, 2012, 6 Seiten, gratis, Art.-Nr. 1133

Ich steige in den Agrotourismus ein

Das Dokument entstand in Zusammenarbeit zwischen Spezialisten im Agrotourismus (Beratung und AGRI-

DEA). Es ist an Personen gerichtet, die ein Angebot im Agrotourismus oder im ländlichen Tourismus entwickeln wollen und kann auch als Kursunterlage für Berater und Beraterinnen verwendet werden. Es informiert über Diversifizierungsmöglichkeiten, Beherbergungstypen, Freizeitaktivitäten und Direktverkauf, über die Akteure im Schweizer Tourismus und im ländlichen Tourismus, die gesetzlichen Auflagen und administrativen Vorschriften. Es begleitet die Leser von der Idee über das Vorprojekt bis zum definitiven Projekt.

- Print-Version, 2014, 27 Seiten, CHF 14.00, Art.-Nr. 1691
- Download, 2014, 27 Seiten, CHF 10.50, Art.-Nr. 1691

Wirtschaftlichkeit im Agrotourismus

Der Ordner hilft Beratungskräften, Bauernfamilien und weiteren Interessierten, die Wirtschaftlichkeit von Projekten im Agrotourismus zu überprüfen. Inhalt: Methoden und Werkzeuge der Kalkulation, Daten aus dem Ausland, Wirtschaftlichkeit des Agrotourismus anhand von neun realen, anonymisierten Fallbeispielen (Hauptteil), Formulare zur Datenerfassung, Informationen zu Finanzhilfen, Nützliche Adressen.

- Print-Version, 2010, 119 Seiten, CHF 45.00, Art.-Nr. 1501

Die CD umfasst den Inhalt des Ordners; zusätzlich können die genauen Berechnungen aller Fallbeispiele eingesehen werden, die mit dem Programm «Paracal» erstellt wurden.

- CD, 2010, CHF 45.00, Art.-Nr. 1501
- Weiterbildungsangebote im Agrotourismus
- Via Webseite www.agridea.ch > Kurse



Bezugsadresse:

AGRIDEA
Eschikon 28
CH-8315 Lindau
Tel. 052 354 97 00
Fax 052 354 97 97
kontakt@agridea.ch
www.agridea.ch



C Sicurezza in azienda

Offerte agrituristiche, quali ferie in fattoria, dormire sulla paglia o Brunch del 1° agosto sono molto amate. Se voi, quali ospitanti, aprite le porte della vostra fattoria a qualcuno, vi assumete la responsabilità per i visitatori.

Sebbene simili offerte siano collegate all'azienda agricola, non possono essere descritte quali attività agricole in senso stretto. Al fine di ridurre al minimo la responsabilità dei rischi, bisogna da una parte prestare particolare attenzione alla prevenzione degli incidenti, e dall'altra deve essere esaminata la copertura assicurativa per la responsabilità civile dell'azienda (maggiori informazioni nel capitolo D "Assicurazione di responsabilità civile e contro gli infortuni").

I punti più importanti in breve

- Date una grande importanza alla prevenzione degli infortuni e alla precauzione nella vostra fattoria.
- Tenete conto che molti visitatori non sono in grado di valutare molto bene i pericoli in un'azienda agricola e quindi è necessario prendere particolari precauzioni.
- Spiegate bene ai visitatori le misure di sicurezza. Ciò può avvenire tramite un cartello indicatore, un prospetto o a voce.
- Definite esattamente le zone, dove i visitatori possono fermarsi. Le zone di pericolo devono essere, di conseguenza, rese sicure.
- Ricordatevi che gli infortuni, normalmente, non avvengono da soli, ma vengono provocati.
- Come prima cosa, annunciate un eventuale infortunio all'assicurazione personale contro gli infortuni di coloro che lo hanno subito.

Edifici

In fattoria ci sono delle parti di edifici che sono pericolose. Dei dispositivi di protezione adeguati devono essere installati ovunque sia pericoloso.

Non tutto ciò che si trova in fattoria è commestibile o bevibile. Fertilizzanti, ollo, grasso, pesticidi e carburanti devono essere custoditi in modo tale che i visitatori non possano riportare danni.

Animali

Non tutti gli animali sono abituati ad avere improvvisamente tanta gente intorno a loro. I dispositivi di protezione devono essere posti affinché visitatori e animali siano protetti.

Veicoli

I veicoli non sono dei giocattoli. L'azienda necessita di un'autorizzazione nel caso in cui i visitatori vogliono viaggiare insieme al conducente sul trattore o sul carro. Inoltre, si devono apporre e mantenere dei dispositivi di protezione.

Sili, fosse dei liquami

Ci si deve attenere ai dispositivi di sicurezza per i sili a torre. Le fosse dei liquami devono essere completamente coperte.



Da non dimenticare, per favore! Chi trascura le misure di sicurezza, può essere ritenuto colpevole in caso d'infortunio.

Servizio per la prevenzione degli infortuni nell'agricoltura

Il servizio per la prevenzione degli infortuni nell'agricoltura (SPIA) può esservi d'aiuto nell'individuare i punti pericolosi nella vostra azienda e nel proporvi delle soluzioni. I costi per una consulenza si aggirano sui 300 franchi. Le aziende che partecipano al Brunch del 1° agosto, e che sono assicurate presso la cassa malati Agrisano, per la visita di un esperto della sicurezza ricevono un rimborso di 250 franchi. Inviare semplicemente una copia della fattura alla sede principale della cassa malati Agrisano, Laurstrasse

10, 5201 Brugg.



SPIA, Stefano Antonoli, 6721 Ludiano
tel 079 653 34 76, fax 091 606 56 03
www.spia.ch

D Panoramica Assicurazioni

Assicurazione contro gli infortuni

Per gli ospiti: secondo la Legge federale sull'assicurazione malattie (LAMal) ogni persona residente in Svizzera è soggetta a un'assicurazione obbligatoria. In caso di infortuni, l'Assicurazione malattie obbligatoria copre le spese mediche, a meno che non ci sia un'Assicurazione contro gli infortuni che ne sia responsabile ai sensi della Legge sull'Assicurazione contro gli infortuni (LAINF). Le prestazioni fornite dall'Assicurazione contro gli infortuni sono più complete di quelle fornite dall'Assicurazione malattie obbligatoria: oltre alla copertura delle spese mediche, vengono pagate anche le indennità giornaliere e le rendite.

Per gli aiutanti: i contributi AVS/AI/IPG/Assicurazione contro la disoccupazione e gli assegni familiari devono essere riscossi dal salario determinante, che per ogni aiutante non supera l'importo di 2'300 CHF all'anno, solo su richiesta dell'aiutante stesso. Inoltre, dovete essere assicurati secondo i CNL (Contratti Normali di Lavoro) cantonali o, a dipendenza dell'entità, secondo il CCNL di Gastro per la LAINF, l'indennità giornaliera in caso di malattia e la LPP.

Assicurazione oggetti e Assicurazione contro i danni patrimoniali

Assicurazione di responsabilità civile aziendale:

l'organizzatore di Brunch può essere ritenuto responsabile di incidenti con danni a persone e/o materiali (ad esempio ai vestiti) che si sono verificati a causa di una violazione dei suoi obblighi. Se l'agricoltore adotta misure di prevenzione e di sicurezza in modo esemplare, in certi casi può essere esonerato da tale responsabilità. Dato che raramente si riesce a dimostrare l'esenzione, si raccomanda vivamente di stipulare un'Assicurazione di responsabilità civile. A seconda della compagnia assicurativa, e in alcune circostanze anche a dipendenza delle dimensioni dell'evento, gli eventi di Brunch non sono inclusi nei rischi della copertura di base di un'Assicurazione

di responsabilità civile aziendale agricola. Al fine di evitare lacune nella copertura in caso di un danno di responsabilità civile, si consiglia di controllare in anticipo la polizza e le disposizioni contrattuali generali valide dell'Assicurazione di responsabilità civile aziendale per quanto riguarda la copertura degli eventi di Brunch. In caso di dubbio, si consiglia di chiedere all'assicuratore di responsabilità civile una conferma scritta esplicita della copertura per il Brunch (vedi formulario separato). È anche altamente raccomandato avere un'Assicurazione di protezione giuridica, che vi sosterrà in caso di conflitti.

Assicurazione dell'inventario: tendoni, tavoli da festa, stoviglie, utensili da cucina, ecc. di proprietà dell'azienda possono essere assicurate tramite l'Assicurazione dell'inventario dell'azienda. L'estensione e la somma della copertura assicurativa dovrebbero essere determinati in collaborazione con l'assicuratore. Di regola, il proprietario è responsabile dell'assicurazione del mobilio affittato nell'ambito di un Brunch in fattoria. In alcuni casi, l'obbligo di assicurazione è contrattualmente trasferito all'affittuario (soprattutto nel caso di oggetti più grandi come un tendone). Anche in questi casi, è necessario chiarire con l'assicuratore in ogni singolo caso se, e come, la proprietà di terzi sia o possa essere inclusa nell'assicurazione dell'inventario dell'azienda.

Assicurazione stabili: bisogna assicurarsi che le norme di protezione antincendio siano rispettate. Si raccomanda un chiarimento preliminare con l'assicuratore degli stabili.

Consulenza

I consulenti specializzati delle agenzie di consulenza assicurativa agricola, che sono affiliati alle Unioni cantonali dei contadini o il servizio di consulenza di Agrisano a Brugg (tel. 056 461 78 78) sono lieti di aiutarvi a trovare la soluzione assicurativa giusta per voi.



Contadini svizzeri

Dalla nostra terra con passione.

Unione Svizzera dei Contadini

Laurstrasse 10

5201 Brugg

Tel. 056 462 51 11

Fax 056 441 53 48

www.brunch.ch