Merkblatt: Erfolgreiche Vermarktung am Bauernmarkt

So vielfältig wie die Produkte, die am Hof erzeugt werden, sind auch die Vermarktungsformen in der Direktvermarktung. Neben dem Ab-Hof-Verkauf ist der Verkauf am Bauernmarkt, Wochenmarkt oder an einem sonstigen Gelegenheitsmarkt eine der bedeutendsten Absatzformen.

Ein Bauernmarkt ist laut Gewerbeordnung ein Markt, an dem ausschließlich bäuerliche Anbieter vermarkten. Er ist vom Anwendungsbereich der Gewerbeordnung ausgenommen.

Die Bedingungen für Märkte wird von den zuständigen Gemeinden definiert. Handelt es sich um eine Stadt mit eigenem Marktrecht, so ist das Marktamt mit der jeweiligen Marktordnung zuständig. Meist wird hier von den Anbietern auch ein Nachweis der landwirtschaftlichen Tätigkeit gefordert. Diese Bestätigung kann von der zuständigen Landwirtschaftskammer ausgestellt werden.

Hygiene

Je nachdem ob verpackte oder offene Produkte vermarktet werden, gelten strengere Hygienevorschriften. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen in einwandfreiem Zustand und sauber sein. Das heißt, die Materialien sind so auszuwählen, dass sie leicht zu reinigen sind und erforderlichenfalls desinfiziert werden können.

Waschbecken

Je nach Produkt und dessen Darbietung (offen, verpackt) muss eine Möglichkeit zum Händewaschen direkt beim Verkaufsstand oder in unmittelbarer Nähe zur Verfügung stehen. Ist ein Handwaschbecken am Stand erforderlich, muss dieses mit Warm- und Kaltwasser, einem Seifenspender und Einweghandtüchern ausgestattet sein. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität vorweisen.

Personalhygiene

Personen, die im Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt sind, dürfen keine Infektionskrankheiten, Durchfall oder Krankheiten, die mit Lebensmitteln übertragen werden können, aufweisen, das gilt auch für die Produktion der Lebensmittel. Das Tragen sauberer Kleidung beim Verkaufen ist selbstverständlich. Eine Kopfbedeckung darf beim Verkauf von hygienisch sensiblen und offenen Waren niemals fehlen. Anders ist die Verwendung von Einweghandschuhen, diese sollen nur punktuell für einzelne Tätigkeiten verwendet und sollten nicht dauerhaft getragen werden. Generell ist beim Umgang mit Lebensmitteln auf eine gute persönliche Hygiene zu achten.

Lagerung und Transport

Sensible Lebensmittel, wie Fleisch- und Wurstwaren, Milch- und Milchprodukte, sind in Kühlvorrichtungen oder Kühlvitrinen zu lagern. Wichtig ist, dass die Temperatur in der Kühlvitrine überprüft wird, daher ist ein Thermometer anzubringen. Verpackte und unverpackte Ware ist getrennt voneinander zu lagern!
Lebensmittel, speziell unverpackte Produkte, wie Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Back- und Feinbackwaren, sind so zu lagern und zum Verkauf anzubieten, dass die Hygiene nicht nachteilig - durch Sonne, Regen, Staubverfrachtung etc. beeinflusst werden kann. Der sogenannte „Spuckschutz“ z.B. aus Plexiglas ist ein verpflichtender Bestandteil bei der Vermarktung auf dem Bauernmarkt.

Lebensmittel in Transport- und Lagerbehältnissen sind vor nachteiligen Einflüssen geschützt abzustellen oder abzudecken. Behältnisse mit Lebensmitteln nie direkt am Boden abstellen, es ist ein Bodenabstand von mind. 50cm einzuhalten!

Lager-, Transport-, Verkaufstemperaturen:

Fisch: Temperatur von schmelzendem Eis, max. +2 °C
Frischfleisch, Fleischprodukte: max. + 4 °C
Milch und Milchprodukte: + 6 °C bzw. teils max. +9 °C
Tiefgekühlte Produkte: mind. -18 °C

Verkaufshilfen

Wenn die Person, die die Lebensmittel verpackt und ausgibt, auch für das Kassieren zuständig ist, ist es erforderlich, Hilfsmittel wie Gabeln, Zangen, Spateln usw. zu verwenden.

Lebensmittelkennzeichnung

Alle verpackten Lebensmittel sind mit einem Etikett zu kennzeichnen. Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind Waren, die unverpackt oder zur Verkaufsvorbereitung vorverpackt (max. 48 Stunden) angeboten werden. Am Etikett müssen jene Angaben enthalten sein, die der Konsument braucht um alle wichtigen Informationen über das Produkt zu erfahren. Es gibt dazu genaue Vorschriften, welche zu beachten sind. Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung fest verbundenen Etikett angebracht sein. Sie muss an einer gut sichtbaren Stelle, deutlich lesbar und verständlich sein. Da bei der Kennzeichnung leicht Fehler passieren können, bietet die Landwirtschaftskammer einen Service zur Kontrolle der Lebensmitteletiketten an.

Wichtigste Kennzeichnungselemente:

1. Bezeichnung
2. Zutatenliste, evtl. mit Mengenangaben der charakteristischen Zutaten (QUID)
3. Allergenkennzeichnung
4. Name und Anschrift des Erzeugers, bei bestimmten Produkten auch das Ursprungsland
5. Nettofüllmenge
6. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
7. Temperatur- und Lagerbedingungen (immer in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum)
8. Los- bzw. Chargennummer
9. Verwendungshinweis falls erforderlich
10. Alkoholgehalt (bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent)

Allgemein vorgeschrieben ist eine Mindestschriftgröße von 1,2 mm bei Kleinbuchstaben, außer – wenn die Verpackungsoberfläche insgesamt weniger als 80 cm² beträgt – reicht eine Schriftgröße für Kleinbuchstaben von 0,9 mm.

Auf Bauernmärkten sind weiters folgende Vorschriften zu beachten:

- bei Obst- und Gemüse: die Angabe des Ursprungslandes, die Qualitätsklassen, Name und Anschrift des Erzeugers (Vermarktungsnormen)
- bei Eiern: die Einzeleikennzeichnung (Stempelung)
- Bei Rindfleisch: Rindfleischetikettierung (Angabe von Erzeuger und Herkunftsland)

Allergeninformation

Allergene sind Stoffe, die bekannt dafür sind, dass sie allergische Reaktionen auslösen können. Namentlich wurden dafür 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus definiert. Nur diese 14 Stoffe sind im Zutatenverzeichnis hervorzuheben. Ein Liste dieser Allergenen Zutaten finden Sie hier.

Bei unverpackten Produkten ist es möglich, Informationen zu den Allergenen mündlich bereitzustellen. Um sicherzustellen, dass Kunden darüber informiert werden, dass diese Informationen auf mündlichem Wege verfügbar sind, muss ein Schild im Verkaufsbereich angebracht werden, welches auf diese mündliche Informationsquelle hinweist. Mitarbeiter:innen, die über Allergene informieren, müssen geschult werden. Eine Allergenschulung kann jederzeit über einen Online-Kurs abgehalten werden.
Zusätzlich muss ein Dokumentationsblatt erstellt werden, auf welchem steht, in welchen Produkten welches Allergen enthalten ist.

Auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Tirol finden Sie Musteretiketten als Hilfestellung. Diese wurden von der Landwirtschaftskammer Österreich ausgearbeitet und von der AGES überprüft und freigegeben.

Preisauszeichnung

Im Verkaufsbereich besteht die Pflicht der Preisauszeichnung mit Mengenangaben und Preis in lesbarer Schriftgröße. Auf keinen Fall dürfen Preisschilder verwendet werden, die direkt in das Lebensmittel eingesteckt werden.

Waagen Eichung

Alle zwei Jahre müssen Waagen nachgeeicht werden. Jeder Direktvermarkter ist für die Eichung selbst verantwortlich. Nach Ablauf der Nacheichfrist können finanzielle Strafen verhängt werden, in schweren Fällen droht eine Sperrung der Waage.

Seit 1. Jänner 2012 gilt die Nettoverwiegung oder „Tara-Pflicht“ beim Verkauf loser Waren. Das bedeutet, dass beim Verkauf offener Ware die Tara-Taste (Nullstell-Taste) gedrückt werden muss bzw. das Verpackungsmaterial bei der Preisermittlung nicht mitgewogen werden darf.

Präsentation am Markt

Um sicherzustellen, dass Kund:innen regelmäßig wiederkommen und idealerweise zu Stammkundschaft werden, ist es entscheidend, dass Direktvermarkter kontinuierlich auf dem Markt präsent sind. Bilder, Plakate oder ansprechend gestaltete Folder, Kostproben und der persönliche Austausch tragen dazu bei, eine Atmosphäre zu schaffen, in der Kund:innen nicht nur informiert, sondern auch emotional angesprochen werden. Dies fördert nicht nur das Verständnis für die Herkunft der Produkte, sondern schafft auch eine Verbindung zwischen den Kund:innen und dem Hof, was die Wahrscheinlichkeit erhöht, dass sie möglicherweise zur treuen Stammkundschaft werden.

Bei Fragen wenden Sie sich an:

Berater:in	Bereich	Telefonnummer	E-Mail
Lena Sprenger	Direktvermarktung	05 92 92-1503	lena.sprenger@lk-tirol.at
Felix Weber	Direktvermarktung & Geflügelwirtschaft	05 92 92-1509	felix.weber@lk-tirol.at
Maria Joas	Lebensmittel- und Gewerberecht	05 92 92-1204	maria.joas@lk-tirol.at