

## Qualitäts-Label Agrotourismus Schweiz

Agrotourismus Schweiz-GastgeberInnen, welche dem folgenden Anforderungsprofil entsprechen, die folgenden allgemeinen Richtlinien einhalten und bei allen Angeboten ein Mindest-Qualitätsniveau erreichen, werden mit dem Qualitäts-Label von Agrotourismus Schweiz ausgezeichnet.

### Angaben zum Agrotourismus-Betrieb (*bitte ergänzen*):

Betriebsname: \_\_\_\_\_

Vorname GastgeberIn: \_\_\_\_\_

Nachname GastgeberIn: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Angebot: \_\_\_\_\_

### Anleitung für das Qualitätslabel von Agrotourismus Schweiz

#### Anforderungsprofil und allgemeine Richtlinien:

- Bitte lesen Sie das Anforderungsprofil und die allgemeinen Richtlinien auf der folgenden Seite gut durch.
- Fragen Sie sich selber ehrlich, ob Sie/Ihr Betrieb diese erfüllen.
  - Wenn ja: Unterschreiben Sie das Anforderungsprofil und die allgemeinen Richtlinien auf der folgenden Seite.
  - Wenn nein: Überlegen Sie sich was Sie noch an Know-how und Fähigkeiten erwerben müssen und zögern Sie nicht, Ihre Kontaktstelle bei Fragen oder Unklarheiten zu kontaktieren.

#### Qualitätscheck:

- Die beiliegende Qualitäts-Checkliste (nur für Übernachtungsangebote vorhanden) soll Ihnen helfen beim Bereitstellen Ihres Angebotes. Wo braucht es allenfalls Ergänzungen?

Bei Fragen steht Ihnen Ihre persönliche Kontaktstelle von Agrotourismus Schweiz, Madeleine Bachmann, Tel. 052 318 22 56, [kontaktstelle-mitte@myfarm.ch](mailto:kontaktstelle-mitte@myfarm.ch) gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie die Mitgliedschaftsbestätigung zusammen mit dem Q-Commitment an:  
Agrotourismus Schweiz, Madeleine Bachmann, Wydhof 2, 8416 Flaach.

Qualitätslabels  
Agrotourismus Schweiz



landwirtschaftliche Betriebe



ländlicher Tourismus

## Anforderungsprofil – GastgeberInnen

Unbedingte Voraussetzungen und Verhaltensweisen von GastgeberInnen sind:

- GastgeberInnen, die ganze Familie und die Angestellten sind aufgeschlossen den Gästen gegenüber und haben genügend Zeit für die Gästebetreuung.
- GastgeberInnen sind kommunikationsbereite Persönlichkeiten und schätzen den Erfahrungsaustausch mit den Gästen.
- GastgeberInnen sind daran interessiert, Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Gäste zu ermitteln, die Gästerückmeldungen zu erfassen und - wo möglich - ihr Angebot dementsprechend zu verbessern.
- Die GastgeberInnen machen wahrheitsgemässe Angaben über Umfang und Besonderheiten ihres Angebotes.
- Die GastgeberInnen sind sich bewusst, dass Sie für Ihre Angebote haften können (Brand-/Unfall-/Lebensmittel-/etc.-Sicherheit). Sie haben sich mit den Gefahren auseinandergesetzt und erfüllen alle gesetzlichen Vorschriften.
- GastgeberInnen zeigen Interesse an touristischen Trends und Entwicklungen und sind aufgeschlossen gegenüber fremden Sprachen und Kulturen.
- GastgeberInnen haben ein umweltverantwortliches Verhalten in Haus und Betrieb.
- GastgeberInnen nehmen regelmässig an Weiterbildungen im Bereich Tourismus teil (Bsp: Weiterbildungskurse; Erfahrungsaustausch mit anderen GastgeberInnen; Teilnahme an GV etc.).

## Allgemeine Richtlinien

- Die GastgeberInnen sind Mitglied von Agrotourismus Schweiz.
- Der Betrieb und die Angebote entsprechen allen Gesetzen und Vorschriften (insb. Brandschutz; Lebensmittel-Hygiene; Unfallverhütung etc.) und verfügen über die nötigen Versicherungen.
- Bei Gastro-Betrieben oder beim Verkauf von Produkten sind vorwiegend selbstproduzierte oder regionale und saisonale landwirtschaftliche Produkte einzusetzen.
- Bei Kinderferien (d.h. Kinder in den Ferien ohne Eltern) werden die Ferien-Kinder in die Familie integriert.
- Die Betriebe können stichprobenweise durch Agrotourismus-Schweiz kontrolliert werden.

Wir bestätigen hiermit, mit unserem Angebot dem Anforderungsprofil zu entsprechen und die geforderten allgemeinen Richtlinien einzuhalten:

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift GastgeberIn