



## Gastwirtschaft

### Merkblatt

Gute gelegene Alp- und Bauernhofbeizlis (im Kanton Luzern beschränkte Restaurationsbetriebe) für eine kurze oder längere Rast beim Wandern, Biken oder ganz allgemein als Ausflugsziel sind beliebt und werden rege besucht. Das Zielpublikum ist breit gefächert, das Kundensegment somit gross. Es gilt, ein einzigartiges Angebot, das den Gästen in Erinnerung bleibt, zusammenzustellen. Als Anbieter hat man die Möglichkeit, Produkte vom Hof und aus der Region zu vermarkten. Von der Einrichtung, über die Dekoration bis zur Kulinarik hat man die Möglichkeit, die Gäste mit einem Ausnahmekonzept zu begeistern. Das Angebot einer Gastwirtschaft ist aus raumplanungsrechtlicher Sicht als nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetrieb nach Art. 24b RPG zu beurteilen.

### Chancen

- Verwendung und Vermarktung der auf dem Betrieb produzierten Produkte
- Es existieren verschiedene Plattformen und Organisationen für die Vermarktung
- Kontakt zur Bevölkerung, Imagepflege der Landwirtschaft
- Bestehende Räumlichkeiten können genutzt / umgenutzt werden
- Entwicklung eines einzigartigen Angebots mit grosser Nachfrage
- Freude an der Bewirtung von Gästen (wichtige Voraussetzung)

### Herausforderungen

- Die Auslastung ist stark von den Wetterbedingungen abhängig
- Hohe Ansprüche der Kundschaft an Angebot (saisonal, regional, vegetarisch, vegan, etc.)
- Hohe Ansprüche der Kundschaft an die Bezahlungsmöglichkeiten
- Eventuell finanzieller Aufwand für die Einrichtungen, um die gesetzlichen Vorschriften (Lebensmittelgesetz etc.) zu erfüllen
- Je nach Angebot und Räumlichkeiten sind die Gäste nahe der privaten Räumlichkeiten der Betriebsleiterfamilie
- Öffentlichkeitsauftritt (Website, Social Media) muss aktuell und professionell gestaltet sein
- Anzahl Gäste oft nicht voraussehbar

## Was gilt es zu beachten:

Alpwirtschaft: Eine Alpwirtschaft gilt als beschränkter Restaurationsbetrieb, es sind die folgenden Voraussetzungen zu beachten:

- Gastgewerbegesetz muss berücksichtigt werden (Bewilligung, Regelung zum Verkauf von alkoholischen Getränken)
- Es gelten die sep. Bestimmungen der GGP vom März 2011 (siehe sep. Merkblatt)
- Keine Wirteprüfung notwendig, da nur saisonal offen.
- Öffnungszeiten bis spätestens 00.30 Uhr, keine Verlängerung möglich
- Saisonbetrieb oder 2 – 3 Tage pro Woche (max. 150 Tage pro Jahr) geöffnet
- Lage ausserhalb des Siedlungsgebietes (mind. 5 km), nicht mit dem Auto erreichbar bzw. nur für Eigentümer und Berechtigte. Ausnahme: Betrieb ist sehr abgelegen (ohne Fahrverbot)
- Nutzbare Wirtschaftsfläche innen maximal 25 m<sup>2</sup> und aussen maximal 25 m<sup>2</sup>
- Raumhöhe mind. 2 m
- Eine Toilette für Damen und Herren zusammen und Lavabo notwendig, (Toilette muss in separatem Raum sein, WC-Türe darf nicht direkt in Gaststätte/Küche führen)
- Qualitätskriterien gemäss dem Gastgewerbegesetz und regionalen Tourismusorganisationen
- Vorgaben des Raumplanungs-, Planungs- und Bau-, Lebensmittel- und Feuerschutzrechts beachten
- Selbstkontrollkonzept (Hygienekonzept) erstellen und Meldung an das kantonale Lebensmittelinspektorat

Ganzjahresbetrieb: Gastwirtschaft auf Bauernhöfen gilt als beschränkter Restaurationsbetrieb, es sind die folgenden Voraussetzungen zu beachten:

- Es gelten die sep. Bestimmungen der GGP vom März 2011 (siehe sep. Merkblatt)
- Gastgewerbegesetz muss berücksichtigt werden (Bewilligung, Regelung zum Verkauf von alkoholischen Getränken)
- Saisonal keine Wirteprüfung notwendig (wenn ganzjährig, ist Wirtprüfung notwendig!)
- Öffnungszeiten bis spätestens 00.30 Uhr, keine Verlängerung möglich
- Saisonbetrieb oder 2 – 3 Tage pro Woche (max. 150 Tage pro Jahr) geöffnet
- Lage ausserhalb des Siedlungsgebietes (mind. 3 km) und nicht an einer Kantons- oder Gemeindestrasse gelegen, jedoch mit dem Auto erreichbar
- Nutzbare Wirtschaftsfläche innen maximal 25 m<sup>2</sup> und aussen maximal 40 m<sup>2</sup>
- Raumhöhe mind. 2 m
- Eine Toilette für Damen und Herren zusammen und Lavabo notwendig, (Toilette muss in separatem Raum sein, WC-Türe darf nicht direkt in Gaststätte/Küche führen)
- Qualitätskriterien gemäss Gastgewerbegesetz und regionalen Tourismusorganisationen
- Vorgaben Raumplanungs-, Planungs- und Bau-, Lebensmittel- und Feuerschutzrechts beachten
- Selbstkontrollkonzept (Hygienekonzept) erstellen und Meldung an das kantonale Lebensmittelinspektorat

## Weitere Bestimmungen

- Unlauterer Wettbewerb und die Preisbekanntgabe, sowie die korrekte Produktedeklaration sind zu beachten.
- Für Hofläden gelten die kantonalen Ladenöffnungszeiten.
- Weitere Bestimmungen zu den «gesetzlichen Rahmenbedingungen» und den Link zu den «Downloads Bauwesen» des Kantons Luzern sind im Einlageblatt aus der Beratungsmappe zu entnehmen

Stand: 9.12.2025/JEH / aktuellste Version: [www.bbzn.lu.ch/agrotourismus-ube](http://www.bbzn.lu.ch/agrotourismus-ube)