

## ANMELDUNG & INFORMATION

### Ländliches Fortbildungsinstitut der Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

T 050/6902-1500

F 050/6902-91500

E [info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)

[ooe.lfi.at](http://ooe.lfi.at)

[fb.com/lfiwoo](https://www.facebook.com/lfiwoo)

[twitter.com/lfiwoo](https://twitter.com/lfiwoo)



www.fotografieren.at

DIREKTVERMARKTUNG

# Lk Landwirtschaftskammer Oberösterreich

## ONLINE-KURSSUCHE

Durch Eingabe der vierstelligen Kursnummer (z. B. ooe.lfi.at/nr/2003/22) kann die Veranstaltungsinformation direkt aufgerufen werden:



gedruckt auf PEFC Papier

adprrco.at



© Christian Jung - stock.adobe.com

LFI Oberösterreich

Zertifikatslehrgang

# BÄUERLICHE BUSCHENSCHANK

Ihr Wissen wächst

[ooe.lfi.at](http://ooe.lfi.at)

## LFI OBERÖSTERREICH

Auf der Gugl 3

4021 Linz

T 050/6902-1500 | F DW 91500

E [info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)

[ooe.lfi.at](http://ooe.lfi.at)

1918 - V8/2019

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20

ÖBERÖSTERREICH

Strategische  
Kooperationspartnerschaft für  
die Entwicklung der  
ruralen Räume  
in Österreich





© Lab-Visiten - fotolia.com

## WISSEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Buschenschanken zum Thema Most bieten die ideale Möglichkeit vom eigenen Hof Produkte direkt zu vermarkten. Konsumenten treten mit den Bäuerinnen und Bauern direkt in Kontakt. Der Lehrgang dient dazu, Wissen auf hohem Niveau von der Planung bis zur Weiterentwicklung der bäuerlichen Buschenschank zu vermitteln und individuell umzusetzen.

## ZIEL

Ziel des Lehrgangs ist die eigene Buschenschank fachlich, persönlich und praxisbezogen weiterzuentwickeln und höher zu qualifizieren. Ebenso richtet sich diese Ausbildung an Neueinsteiger in die Produktionssparte, welche durch Diversifizierung die eigenen Ressourcen stärker wertschöpfen möchten

## ZIELGRUPPE

Bäuerinnen und Bauern, welche in die Produktionssparte Bäuerliche Buschenschank einsteigen wollen sowie jene, welche bereits aktiv eine Buschenschank betreiben.

## INHALTE UND DAUER DES LEHRGANGES

137 Unterrichtseinheiten

### Persönlichkeitsbildung

- Unternehmerpersönlichkeit
- Ressourcenmanagement am eigenen Betrieb
- Kommunikation und Gesprächsführung
- Konfliktmanagement – Umgang mit Beschwerden

### Marketing und Marketingkonzept

- Marktanalyse als Basis für das individuelle Marketingkonzept
- Verkaufstraining und Produktpräsentation
- Öffentlichkeitsarbeit und Medienarbeit
- Marketingkonzept anhand aktueller Methoden
- Getränkepräsentation von Most und Saft

### Betriebs- und Arbeitswirtschaft

- Arbeitsorganisation
- Anleitung zur Berechnung eines Betriebskonzeptes aus dem Bereich der Diversifizierung
- Rechtliche Grundlagen (Gewerberecht, Sozialrecht, Steuerrecht uvm.)

### Produktspezifischer Teil

- Hygieneschulung (anerkannt als Weiterbildung)
- Gastronomischer Service
- Speisenangebot und Produktpreiskalkulation
- Planung und Gestaltung von Buschenschanklokalen

## VORAUSSETZUNGEN FÜR EINEN POSITIVEN ABSCHLUSS DES LEHRGANGES

Für die Erlangung des Zertifikates ist ein Betriebs- und Marketingkonzept inklusive einer Produktpreiskalkulation zu erstellen und dieses vor einer Prüfungskommission zu präsentieren. Darüber hinaus ist es wesentlich ein Eigenkontrollsystem entsprechend den aktuellen Hygienerichtlinien am eigenen Betrieb zu etablieren. Hinzu ist es eine wesentliche Voraussetzung für die Prüfungszulassung eine Anwesenheit von mindestens 80 Prozent im Lehrgang zu erreichen.

Aktuelle Termine für diesen zertifizierten Lehrgang finden Sie auf der LFI-Webseite [ooe.lfi.at](http://ooe.lfi.at) oder im LFI-Bildungsprogramm. Gerne senden wir Ihnen ein Bildungsprogramm kostenlos per Post zu.



© Handmadepictures - stock.adobe.com