

ZLG Bäuerliche Buschenschank

Stundenplan 2020/21

Tag	Datum	Zeit	Inhalt	Referenten	Kursort
TAG 1	Montag 16.11.20	09.00-10.00	Begrüßung - Organisation – Einführung	Stefanie Penninger DI Viktoria Minichberger	Mostschank Hattinger in 4707 Schlüsslberg, Sonnwies 1
		10.00-17.00	Persönlichkeitsbildung Kennenlernen, Vision, Leitbild, Strategie und Ziele, Unternehmerpersönlichkeit, Unternehmerisch Denken und Handeln, Managementmodelle	Mag. Manfred Schauer	
TAG 2	Dienstag 17.11.20	09.00-16.00	Persönlichkeitsbildung Kennenlernen, Vision, Leitbild, Strategie und Ziele, Unternehmerpersönlichkeit, Unternehmerisch Denken und Handeln, Managementmodelle	Mag. Manfred Schauer	Mostschank Hattinger in 4707 Schlüsslberg, Sonnwies 1
		16.00-17.00	Besprechung der Projektarbeit	DI Viktoria Minichberger Stefanie Penninger	
TAG 3	Montag 23.11.20	09.00-17.00	Rechtliche und steuerliche Grundlagen, Fördermöglichkeiten, Versicherungen 9-10 Uhr Rechtliche Rahmenbedingungen OÖ 10-10.30 Uhr Gewerberecht 10.30-11.30 Uhr Steuerrecht f. Buschenschanken 11.30-12.30 Uhr Arbeits- und Sozialrecht f. FAK 13.30-14.30 Uhr Obstweinverordnung 14.45-15.30 Uhr Fördermöglichkeiten 15.30-16.15 Uhr Versicherungen 16.15-17.00 Uhr Sicherer Bauernhof SVB	Referent LK OÖ Referent LK OÖ Dr. Karl Penninger Dr. Wimmer Johann Steiner Viktoria Minichberger Franz Innerhuber Dietachmaier Johannes	Seminarhaus auf der Gugl, Linz
TAG 4	Dienstag 24.11.20	09.00-17.00	Marketing und Marketingkonzept Grundlagen, Marktanalyse als Basis für das eigene Konzept, Erarbeitung eines individuellen Konzepts, Unternehmensführung nach einem Betriebskonzept, 5P's	Ing. Claudia Zinner MSc	Stroheim beim Hofer, 4074 Stroheim, Knieparz 10
Tag 5	Mittwoch, 25.11.20	09.00-17.00	Marketing und Marketingkonzept Grundlagen, Marktanalyse als Basis für das eigene Konzept, Erarbeitung eines individuellen Konzepts, Unternehmensführung nach einem Betriebskonzept, 5P's	Ing. Claudia Zinner MSc	Stroheim beim Hofer, 4074 Stroheim, Knieparz 10
TAG 6	Montag, 30.11.20	09.00-12.00 13.00-17.00	Arbeits- und Zeitmanagement am Betrieb Rollenverteilung am Betrieb, Arbeitskräfteeinsatz Hygieneschulung Anerkannt als Weiterbildung für Hygieneschulungen	Carola Neulinger Bettina Hinterberger	LK EF GR WE

ZLG Bäuerliche Buschenschank

Stundenplan 2020/21



Tag 7	Dienstag, 01.12.20	09.00- 17.00	Kommunikation und Gesprächsführung, Beschwerdemanagement Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung, richtiger Umgang mit schwierigen Gästen und Beschwerden	Andrea Eder	LK EF GR WE
Tag 8	Mittwoch, 02.12.20	09.00- 17.00	Marketing und Marketingkonzept Grundlagen, Marktanalyse als Basis für das eigene Konzept, Erarbeitung eines individuellen Konzepts, Unternehmensführung nach einem Betriebskonzept, 5P's	Ing. Claudia Zinner MSc	LK EF GR WE
TAG 6	Montag 14.12.20	09.00- 15.30 15.30- 17.00	Speisenangebot im Buschenschank Trends und Rezeptideen für Speisenangebote, Zubereitung und Verkostung von „Jausenschmankerln“ Erfahrungsbericht eines Buschenschankbetreibers	Bettina Hinterberger Carola Neulinger Noch offen	LK EF GR WE
TAG 7	Dienstag 15.12.20	09.00- 17.00	Betriebswirtschaft und –konzept Eigenen Laptop mitbringen Betriebswirtschaft, Kosten- und Ertragsmanagement, Finanzierungsplan, Erstellung eines Betriebskonzeptes	Ing. Josef Pichler Bettina Hinterberger	LK EF GR WE
TAG 9	Dienstag 12. 01.21	09.00- 17.00	Gastronomischer Service Grundsätze und Umsetzung beim Tischdecken, Tipps und Tricks für einen ergonomischen Ablauf, Praktisches Üben, Serviergriffe, Verkaufsförderung, Verkaufshilfen beim Heurigen, Verkauf von Zusatzangeboten und Leistungen	Jürgen Maurhart	Holzhaus 1, 4541 Adlwang
TAG 12	Montag 08.02.21	09.00- 12.30 13.30- 17.00	Planung von Buschenschanklokalen Voraussetzungen für den Bau, Planungsgrundlagen für Neu- oder Umbau, Bauliche Anforderungen Grundlegendes zur Produktpreiskalkulation und Speisenkalkulation Grundlagen und Durchführung der Preiskalkulation, Artikelanalyse der Speisekarte	Mag. Vitus Lenz Bettina Hinterberger DI Viktoria Minichberger	LK EF GR WE
TAG 13	Dienstag 09.02.21	09.00- 12:30 13:30 17.00	Grundlegendes zur Produktpreiskalkulation und Speisenkalkulation Betriebswirtschaft Betriebskonzept Eigenen Laptop mitbringen	Bettina Hinterberger DI Viktoria Minichberger Ing. Josef Pichler Bettina Hinterberger	LK EF GR WE

ZLG Bäuerliche Buschenschank

Stundenplan 2020/21

TAG 14	Montag 22.02.21	09.00- 17.00	Getränkepräsentation (Most, Wein, Säfte), Sensorik Fachkundige Beschreibung und Präsentation von Getränken, richtiges Fachvokabular, Empfehlung zu Gerichten, Praktische Übungen, Beispiele für Speisen- und Getränkekarten mit guten Getränkebeschreibungen Selbsterzeugte Produkte sowie Speisen- und Getränkekarten mitbringen	Eric Bouton	Mostschank Turmkeller Pollham
TAG 15	Dienstag 23.02.21	09.00- 17.00	Rhetorik und Präsentationstechnik Überzeugend sicher und kompetent auftreten Information zum Abschlusstag	Ing. Mag. Manfred Schauer Stefanie Penninger	Mostschank Turmkeller Pollham
TAG 16	Montag 15.03.21	09.00- 17.00	Abschlusspräsentationen	Bettina Hinterberger Stefanie Penninger DI Viktoria Minichberger Johann Steiner Mag. Manfred Schauer	Seminarhaus auf der Gugl Seminarraum 8
TAG 17	Dienstag 16.03.21	09.00- 17.00	Exkursionstag Station 1: Mostschenke Speck-Alm in Bad Kreuzen Station 2: Moser Radlerbauernhof in Mitterkirchen Station 3: Deisinger Mostschänke in Katsdorf	Bettina Hinterberger Stefanie Penninger	

Voraussetzungen für einen positiven Abschluss des Lehrgangs:

- ✓ Mindestens 80%ige Anwesenheit
- ✓ Positive Erfüllung aller Aufgabenstellungen
 - Schriftlich: Betriebs- und Marketingkonzept, Produktpreiskalkulation, Eigenkontrollsystem
 - Mündlich: 15-minütiger Auszug aus dem Betriebs- und Marketingkonzept mit einer Mostverkostung und -beschreibung