

Bäuerliche Buschenschank

Diese Ausbildung richtet sich an Bäuerinnen und Bauern, welche in die Produktionssparte Bäuerliche Buschenschank

In 137 Unterrichtseinheiten lernen Sie in einem optimal auf Sie abgestimmtem Ausbildungsprogramm alles Wissenswerte rund um die Direktvermarktung und die neuen Trends kennen und umsetzen.

Lehrgangsaufbau:

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

Änderungen vorbehalten

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 des Lehrgangs ist die eigene Buschenschank fachlich, persönlich und praxisbezogen weiterzuentwickeln und höher zu qualifizieren. Ebenso möglich sind Neueinsteiger in die Produktionssparte, welche durch Diversifizierung die eigenen Ressourcen stärker wertschöpfen möchten.

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice
4021 Auf der Gugl 3
Telefon 050/6902-1500
Fax 050/6902-91500
info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2003