

Zertifikatslehrgang „Green Care – Gesundheit fördern am Hof“

- Kursdauer:** 176 Stunden (22 Kurstage, teilweise online – wenn coronabedingt erforderlich, werden noch weitere Kursteile online durchgeführt)
- Kursorte:** Der Lehrgang wird vom LFI OÖ in Kooperation mit dem LFI NÖ durchgeführt. Die Kursorte sind Linz, St. Pölten und verschiedene Green Care-Höfe in OÖ und NÖ.
Online-Kursteile werden auf ZOOM Meeting durchgeführt.
- Kursbeitrag:** 820 Euro pro Person gefördert (mit Betriebsnummer), 2.783 Euro ungefördert

Voraussetzungen für die Teilnahme:

- Mind. landwirtschaftliches Facharbeiterniveau oder entsprechende Praxis (5 Jahre).
- empfohlenes Mindestalter: vollendetes 25. Lebensjahr
- Aktiver land-/forstwirtschaftlicher Betrieb mit Betriebsnummer
- Teilnahme an einer Informationsveranstaltung zum Lehrgang*) und persönliches Aufnahmegespräch, online oder in Präsenzform
- Erste Hilfe Kurs: Abgabe einer Kursbestätigung, nicht älter als 5 Jahre, bis Kursende (16-stündiger Grundkurs oder, wenn Grundkurs bereits absolviert wurde, 8-stündiger Auffrischkurs).
- Abgabe Kursbestätigung Hygiene- und Allergenschulung bis Kursende

*) Informationsveranstaltungen zum Lehrgang:

Online-Informationsveranstaltung: **Do 20. Oktober 2022, 16:00 – 19:00 Uhr,**

Anmeldung: bis 10. Oktober 2022

Information und Anmeldung zum Lehrgang (bis spätestens Fr 9. Dezember 2022)

LFI OÖ, DI Heidi Reisner-Reiwöger, T. 050 6902 1538, E. heidi.reisner-reiwogger@lk-ooe.at

LFI NÖ, DI Christine Haghofer, T. 050 2592 6107, E. christine.haghofer@lk-noe.at

Termin	Inhalt	ReferentInnen	Kursort
Do 12.1.2023 9:00-17:00	Kommunikation und Präsentation, praktische Übungen, Gender Mainstreaming und Kennenlernen Organisatorisches	Mag. Conny Wernitznig www.die-coachin.at DI Christine Haghofer DI Heidi Reisner-Reiwöger	LFI OÖ Auf der Gugl 3 4021 Linz
Fr 13.1.2023 9:00-17:00	Ich und mein Betrieb – Visionen, Umsetzungsideen, Ziele, Stärken, Schwächen, Ressourcenmanagement	Ingeborg Hofbauer www.mutkompetenz.at	LFI OÖ Auf der Gugl 3 4021 Linz
Mo 16.1.2023 9:00-17:00	Einführung Green Care: Definition, historische Entwicklung, Netzwerke In-/Ausland, Zertifizierung, Auszeithof, Versicherung, Fördermöglichkeit, SVB-100er, Beratungsangebote, Erfahrungsbericht einer	Mag. Nicole Prop Dr. Josef Hainfellner DI Christine Haghofer DI Heidi Reisner-Reiwöger	Hotel Seeland Goldegger Straße 114, 3100 St. Pölten Organisation NÖ

Mit Unterstützung von Bund und Land

	Green Care-Auszeithof Betriebsführerin	Gabriele Gruber www.greencare-oe.at	
19.1.23, 9:00-17:00	Grundlagen Gesundheitsförderung: Erschöpfungskrankheiten, seelische Erkrankungen, Stress, Abgrenzung und Bedürfnisse der Zielgruppe, Resilienz, Übungen	Mag. Ulrike Raich- Trauner www.raich-trauner.com	LFI OÖ Auf der Gugl 3 4021 Linz Organisation OÖ
Mi 25.1.23 9:00-13:00	Online: Gesundheitsförderliche Wirkung der Natur - Forschungsergebnisse zu den Wirkungen der Natur auf die Gesundheit des Menschen	Dr. Dorit Van Meel	Zu Hause vor dem PC Organisation NÖ
Do 26.1.23 9:00-17:00	Online: Grundlagen der Gesundheitsförderung und Prävention: Grundkenntnisse der Gesundheitsförderung, naturnahe Gesundheits- förderung in Wissenschaft und Praxis	Mag. Clemens Grandl, SVS	Zu Hause vor dem PC Organisation OÖ
Mi 1.2.2023 9:00-13:00	Online: Sicherheit am Bauernhof	DI Michaela Grubhofer, SVS	Zu Hause vor dem PC Organisation NÖ
Do 16.2.23, 9:00-12:30	Online: Arbeits- und Sozialrecht	LK OÖ, Dr. Raphael Wimmer	Zu Hause vor dem PC Organisation OÖ
Do 16.2.23. 13:30- 17:00	Online: Netzwerkarbeit: Schritte zum erfolgreichen Aufbau von Kooperationen, Netzwerken	Ingeborg Hofbauer www.mutkompetenz.at	Zu Hause vor dem PC Organisation OÖ
Fr 17.2.23 9:00-15:00	Online: Rechtliche Rahmenbedingungen: Steuer, Sozialversicherung, Gesundheits-, Freizeitrecht, Gewerbe, Haftung	Mag. Bernadette Reichl	Zu Hause vor dem PC Organisation OÖ
Mi 1.3.23 09:00- 17:00	Selbstreflexion, Konfliktmanagement: Umgang mit Stress, Krisen und Konfliktsituationen - eigene Verhaltensmuster erkennen, Umgang mit der Zielgruppe, Beratungsangebot „Supervision“	DI Josef Stangl, LK NÖ	LK NÖ, St. Pölten SR 1 Organisation NÖ
Di 28.3.23 09:00- 17:00	Grundlagen Gesundheitsförderung: Gesundheitsförderliche Strukturen am Bauernhof nutzen, Matrix der Gesundheitsförderung, Forschungsergebnisse	Dr. Renate Cervinka	Biohof Eben-bauer, Wind-hager Str. 10, 3340 Waidhofen an der Ybbs, <a href="http://www.biohof-
ebenbauer.at">www.biohof- ebenbauer.at Organisation NÖ
Do, 13.4.23 9:00-17:00	Ausgewählte Methoden: pädagogische Angebote in der Gesundheitsförderung am Bauernhof, Entwicklung von pädagogischen Angeboten	Mag. Conny Wernitznig Regina Hunger	Bioberghof Fam. Hunger, Erdleiten 2, 4283 Bad Zell www.bioberghof.at Organisation OÖ
Fr 14.4.23	Ausgewählte Methoden zur Gesundheitsförderung – Bewegung und sportliche Aktivitäten: Positive Auswirkungen von Bewegung und Sport, Beispiele für Bewegungsaktivitäten in und mit der Natur	Mag. Andreas Walter, Mag. Clemens Grandl, SVS OÖ	Bioberghof Hunger

Do 20.4.23 09:00-17:00	Ausgewählte Methoden zur Gesundheitsförderung - Natur/Landschaft: Natur und ihre Wirkung auf den Gesundheitszustand von Menschen am Beispiel Wald, Entspannung mit und in der Natur, Übungen	Regina Reiter www.zeitreif.at	Weinkirnhof, Bonnleiten 7 3073 Stössing www.weinkirnhof.at Organisation NÖ
Di 25.4.23 09:00-17:00	Ausgewählte Methoden zur Gesundheitsförderung - Achtsamkeit am Hof: Erleben und Erlernen von Achtsamkeit mittels angeleiteten Übungen im naturnahen Bauernhofumfeld, Wert von Achtsamkeit in der Gesundheitsförderung.	Doris Gilli Msc	Zentrum für tiergestützte Therapie, Erzherzog Karl Ring 17 3730 Eggenburg www.tierapiezentrum.at Organisation NÖ
Mi 26.4.2023 09:00-17:00	Ausgewählte Methoden zur Gesundheitsförderung - Tiere am Hof: Tiere und ihre Wirkung auf den Gesundheitszustand von Menschen, Mensch-Tier Beziehung, Aktivitäten mit Tieren, Beispiel einer tiergestützten Einheit am Bauernhof	Edelbacher Marianne	Hof Schwechatbach, Schwechatbach 11, 2534 Alland, www.hof-schwechatbach.at Organisation NÖ
Do 11.5.23 9:00-17:00	Ausgewählte Methoden zur Gesundheitsförderung - Ernährung, Lebensmittel: Bedeutung von ausgewogener Ernährung für einen gesunden Lebensstil, Möglichkeiten der Landwirtschaft, Genuss- und Geschmacksschulung, einfaches Kochen mit zukünftigen KundInnen	Andrea Unterguggenberger Dr. Georg Lexer www.peintnerhof.at	LK OÖ, SR 19 (Küche)
Do 1.6.23 9:00-12:30	Präsentation Netzwerkarbeit	DI Christine Haghofer DI Heidi Reisner-Reiwöger	LFI OÖ Auf der Gugl 3 4021 Linz SR6 Organisation OÖ
Do 1.6.23 13:30-15:10	Grundlagen der Gesundheitsförderung: Resilienz und Ernährung	Kathrin Fischer MSc., LK OÖ, Referentin Ernährung www.esserwissen.at	LFI OÖ Auf der Gugl 3 4021 Linz Organisation OÖ
Do 1.6.23 15:20-17:00	Grundlagen der Gesundheitsförderung: Ergonomie am Bauernhof	Dorothea Haslinger, Physiotherapeutin Nikolaus Haslinger, MA Ergonomie-Instruktor www.loesenswert.at	LFI OÖ Auf der Gugl 3 4021 Linz Organisation OÖ
Mi 7.6.23, 9:00-17:00	Betriebswirtschaft: Angebotskalkulation, Preisgestaltung, Finanzierungsmöglichkeiten, Beratungsmöglichkeiten	Kalkulation Dr. Josef Hainfellner	LK NÖ NÖ

Mi, 14.06.23 9:00-17:00	Konzept- und Angebotsentwicklung von gesundheitsfördernden Angeboten	Mag. Martin Krejcarek www.wechselwirkung.at	Loidholdhof Oberhart 9 4113 St. Martin loidholdhof.at Organisation OÖ
Mi 27.9.23	Betriebswirtschaft: Individuelle Termine online mit Josef Hainfellner	Dr. Josef Hainfellner	Zu Hause vor dem PC Organisation NÖ
Mi 4.10.2023 09:00-17:00	Online: Marketing und PR: Kennen lernen der wichtigsten Marketing- und Kommunikationstools, Social Media und Pressearbeit, Marketing-Strategie für eigenen Betrieb	Mag. Eva Lechner	Zu Hause vor dem PC Organisation NÖ
Mi 18.10.23 09:00-17:00	Selbstreflexion, Konfliktmanagement Fortsetzung	DI Elisabeth Rennhofer	LK NÖ, St. Pölten SR 1
23.11.23 9:00-17:00	Abschlusspräsentation Präsentation der Projektarbeit	DI Christine Haghofer DI Heidi Reisner-Reiwöger Josef Hainfellner Nicole Prop	LK NÖ
2	Lebensmittelhygiene-schulung www.hygiene-schulung.at Allergeninformation https://oe.lfi.at/allergeninformation+2500+2015056+++2019300 Onlinekurse, im Selbststudium zu absolvieren. Wenn Hygiene-schulung schon vor Kursbeginn absolviert wurde: Bestätigung darf nicht älter als 3 Jahre sein, Bestätigung Allergenschulung gilt zeitlich unbegrenzt	Nachweis: Teilnahmebestätigungen bei Beenden des Kurses downloaden und an die Kursleitung übermitteln	

Änderungen vorbehalten.

Voraussetzungen für den Erhalt des Zertifikates:

Um den Lehrgang erfolgreich mit LFI-Zertifikat abschließen zu können und als Voraussetzung für den geförderten Kursbeitrag ist eine Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80 Prozent sowie die Erfüllung und positive Beurteilung folgender Aufgabenstellungen erforderlich:

1. Netzwerkarbeit:

Hausaufgabe zum Thema „Netzwerke aufbauen und Kooperationen eingehen“.

Green Care-Angebote in der Landwirtschaft leben von gelungenen Kooperationen und Netzwerken. Aus diesem Grund soll bereits während des Lehrgangs ein Erstkontakt zu möglichen Partnern aufgenommen werden:

- Überblick über verwandte Angebote in der eigenen Umgebung/Region verschaffen

- Anknüpfungspunkte zum eigenen geplanten Angebot erarbeiten und einen entsprechenden Kontakt auswählen
 - Kontaktaufnahme und Erstgespräch mit einer Einrichtung, einem potentiellen Kooperationspartner
 - Protokoll über den Verlauf des Gesprächs
 - Präsentation der Einrichtung bzw. des Kooperationspartners und der Ergebnisse des Gesprächs im Rahmen des Lehrgangs am **Do 1. Juni 2023**
- Termin für die Abgabe der Netzwerkarbeit: **Do 18. Mai 2023**

2. Abschlussarbeit:

a. Schriftliche Abschlussarbeit mit folgenden Inhalten:

- Persönlicher Zugang, Motivation
- Betriebsbeschreibung, Ausgangssituation
- Beschreibung der Green Care-Elemente (gesundheitsförderlichen Elemente) auf meinem Hof und in der Umgebung
- Das konkrete Projekt/ Angebot, die Geschäftsidee
- Zielgruppe
- Ziele
- Betriebswirtschaft, Kalkulation
- Marketing, Werbeauftritt
- Erfolgsplanung, Ausblick

Termin für die Abgabe der schriftlichen Arbeit: **Mo 23. Oktober 2023**

*b. Mündliche Präsentation der Abschlussarbeit im Plenum vor der Kommission am **Do 23. Nov. 2023***

4. Schulung Lebensmittelhygiene

www.hygiene-schulung.at

<https://oe.lfi.at/allergeninformation+2500+2015056+++2019300>