

Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank 2022-23

Termin- und Ausbildungsplan

Kursorte: BBK Krems, Wein- und Obstbauschule Krems, LK NÖ St. Pölten und bei den Onlineseminaren (via Zoom-Meeting) zu Hause vor dem PC.

Kursbeitrag: 800 Euro pro Person gefördert (mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer), 2.500 Euro ungefördert; 760 Euro gefördert für Top-Heurige

Inkludiert ist die Erstellung eines Betriebskonzeptes, das für Förderzwecke verwendet werden kann.

Information und Anmeldung bis Mo 2.1.2023 bei: LFI NÖ, DI Christine Haghofer, T. 05 0259 26107, E. christine.haghofer@lk-noe.at

Sofern es aufgrund der Pandemie erforderlich sein sollte, behalten wir uns vor, in Präsenzform geplante Kurstermine online durchzuführen.

UE = Unterrichtseinheiten

Termin	UE	Inhalt	ReferentInnen	Ort
Mi 11.1.2023 9-13 Uhr	4	Rechtliche Grundlagen Gewerberecht, NÖ Buschenschankgesetz, Sozialrecht, Musikabgabe, Preisauszeichnung, NÖ Tourismusgesetz, Jugendschutz-, Tabak- und Nichtrauchererschutzgesetz	Dr. Heinz Wilfinger	Onlineseminar
Mi 18.1. 9-17 Uhr	8	Marketing Grundlagen Marketinganalyse, Marketinginstrumente, Marketingmix, Mitbewerberanalyse, Marktmechanismen, Zielgruppen, Trends, Kundenwünsche, Faktoren der Produktpolitik kennen und an praktischen Beispielen umsetzen können, Produktgestaltung, -design, Sortiment, Nutzen, Zusatznutzen Marketingkonzept	Mag. Eva Lechner	Wein- und Obstbauschule Krems (Burgundersaal)
Do 19.1. 13-17 Uhr	3,5	Rechtliche Grundlagen - Fortsetzung Steuerrecht, Rechnungslegung, Registrierkassa	DI Michael Hell	Onlineseminar

Mo 23.1. 9-17 Uhr	8	Grundlagen der Unternehmensführung, Betriebskonzept Betriebsanalysen erstellen können Erfolgsmaßstäbe für den eigenen Betrieb formulieren Ist – Situationserhebung (Kennzahlen) Erfolgsfaktoren in der Unternehmensführung Bausteine für ein Betriebskonzept	DI Markus Böhm	BBK Krems
Di 24.1. 9- 17 Uhr	8	Speisenangebot und Speisenkalkulation Grundlagen gesunder Ernährung, Ernährungstrends und Tipps zur Umsetzung im Buschenschank, Grundlagen für die Speisenkalkulation, praktischer Teil: Speisen kalkulieren, zubereiten, anrichten, garnieren und präsentieren	Roswitha Zach BSc, Gerlinde Wiesinger	LK NÖ St. Pölten
Mo 30.1. 9-17 Uhr	8	Service Arbeitsorganisation, Tellertragen, Servierregeln, Weinservice, richtiges Ab-räumen der Tische, Umgang mit Gästen, Mitarbeiter beim Buschenschank, Tipps und Tricks wie man mit gutem Service den Verkauf ankurbeln kann, Praktische Übungen	Harald Wurm	BBK Krems
Di 31.1. 9-17 Uhr	8	Ich – ein Unternehmer Erfolgsfaktoren für Unternehmer, Erfolgsziele definieren, Vision, Leitbild, Hindernisse bei der Erreichung von Zielen, Persönliche Stärken (Stärken – Schwächenanalyse), Selbstbild – Fremdbild, Problemlösungsverhalten und Kreativität	Mag. Manfred Schauer	BBK Krems
Do 2.2. 9-17 Uhr	8	Unternehmerisches Denken Betriebsziel Anforderungen und Voraussetzungen an/für die Familie, den Betrieb, das Umfeld Positives – negatives Denken Unternehmerleitbild und -philosophie - Funktion	Mag. Manfred Schauer	BBK Krems
Do 2.3. 9-17 Uhr	4	Grundlagen E-Commerce & Onlinemarketing Einfache Onlinemarketingaktivitäten eigenständig umsetzen und auf Wirksamkeit überprüfen, Onlineshop-Systeme, E-Commerce Konzepte entwickeln und Umsetzbarkeit bewerten	Ing. Rainer Neuwirth	Onlineseminar
Di 14.2. 9-17 Uhr	8	Marketing Grundlagen – Fortsetzung	Mag. Eva Lechner	BBK Krems

Mo 20.2. 9-12.30 Uhr	3,5	Betriebswirtschaft Grundlagen, Preiskalkulation, Fördermöglichkeiten, Klärung von Fragen zur Dateneingabe für das Betriebskonzept	DI Markus Böhm	Onlineseminar
Di 21.2. 9-17 Uhr	8	Werbung, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Werbemittel kennen lernen, Grundlagen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Besprechung Marketingkonzept	Mag. Eva Lechner	BBK Krems
Mo 27.2. 9-12.30 Uhr	3,5	Planung und Gestaltung von Buschenschanklokalen Planungsgrundlagen für den Neu- und Umbau Gestaltung, Einrichtung und Ausstattung	DI Stefanie Wagner	BBK Krems
Mo 27.2. 13.30-17 Uhr	3,5	Speise- und Getränkekarte Aufgaben, Arten, Aufbau von Speise- und Getränkekarten, Tipps zur inhaltlichen und optischen Gestaltung von verkaufsfördernden Speise- und Getränkekarten	Harald Wurm	BBK Krems
Di 28.2. 9-11 Uhr	2	Besprechung Lehrgangsabschluss, Klärung offener Fragen und Informationen zu verschiedenen Themen: Beratungsangebote für BuschenschänkerInnen, QHS – Qualitäts- und Herkunftssicherung für bäuerliche Direktvermarkter, Qualitätsprogramme „Top Heuriger“ und „Gutes vom Bauernhof“ u.a.	DI Christine Haghofer, Roswitha Zach BSc	Onlineseminar
Di 28.2. 13-17 Uhr	4	Rechtliche Grundlagen – Fortsetzung Arbeitsrecht, Datenschutzgrundverordnung	Mag. Wolfgang Dobritzhofer Mag. Michael Maschl	Onlineseminar
Mo 6.3. 9-17 Uhr	8	Kommunikation und Gesprächsführung Umgang mit Stress, Krisen und Konfliktsituationen	Annemarie Mayer	BBK Krems

Di 7.3. 9-17 Uhr	8	Wein-/Mostpräsentation, Sensorik Weine/Moste sensorisch beschreiben, Kostübungen Wichtige gesetzliche Bestimmungen für die Weinproduktion: Weingesetz, Qualitätsstufen, geografische Angaben, Staatliche Prüfnummer, Banderole, Bezeichnungsvorschriften, Kellerbuchführung, Schankgefäßverordnung Produktanforderungen und Bezeichnungsvorschriften für Most und Fruchtsäfte: Rechtliche Bestimmungen für Obstwein, staatliche Prüfnummer	DI Konrad Hackl Ing. Andreas Ennser	BBK Krems
Di 21.3. 9-17 Uhr	8	Exkursion zu erfolgreichen Buschenschankbetrieben	DI Christine Haghofer	
Termin nach Vereinbarung 4 Stunden	4	Betriebskonzept Berechnung	BW-Berater der zuständigen BBK	zuständige BBK
4 Stunden Onlinekurs	4	Lebensmittelhygiene, Allergenmanagement Kann als Onlinekurs zu einem selbst gewählten Termin zu Hause absolviert werden (sofern noch keine Schulung besucht wurde oder diese mehr als 3 Jahre zurückliegt).		Onlinekurs
Di 18.4. 9-13 Uhr		Abschlusspräsentation	Fachjury	LK NÖ St. Pölten
	128			

Änderungen vorbehalten