

## Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank

Für diese Veranstaltung liegt noch kein konkreter Termin vor. Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann informiert sobald der Lehrgang angeboten wird.

Im Zertifikatslehrgang für bäuerliche Buschenschänker erhalten Sie in kompakter und praxisnaher Form das notwendige Rüstzeug für die Optimierung bzw. den Aufbau eines Buschenschankes.

Der Zertifikatslehrgang umfasst 128 Stunden. Die Kurse sind zumeist in 2-Tagesblöcken organisiert, die im Abstand von ca. 2 Wochen stattfinden. Ein Teil der Kurse wird online durchgeführt, dh Sie können an diesen Kurstagen bequem zu Hause am Computer teilnehmen ohne lange Fahrten auf sich nehmen zu müssen.

Lehrgangsinhalte:

- Persönlichkeitsbildung
- Kommunikation und Gesprächsführung
- Konflikt- und Stressmanagement
- Betriebswirtschaft und Unternehmensführung
- Marketing
- Betriebs- und Marketingkonzept
- Rechtliche Grundlagen
- Lebensmittelhygiene und Allergene
- Planung und Gestaltung von Buschenschanklokalen
- Wein-/Mostpräsentation und Sensorik
- Speisenangebot und Speisenkalkulation
- Service, Arbeitsorganisation, Speisekarte
- Exkursion
- Abschlusspräsentation

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

Voraussetzungen für den positiven Abschluss mit LFI-Zertifikat:

80 % Anwesenheit beim Lehrgang, Erfüllung der Aufgabenstellungen: Betriebs- und Marketingkonzept, Speisenkalkulation, Hygienepläne und Allergeninformation, Präsentation des Konzeptes vor einer Fachjury

---

**Information**

**Verfügbare Termine**

**Kursdauer:** 128 Einheiten

**Kursbeitrag:** 800,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert  
2.500,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert  
Bildungsförderung LE 14-20

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** BuschenschänkerInnen, NeueinsteigerInnen in  
diesen Betriebszweig