

---

## Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank

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 Speisekalkulation  
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, Speisekalkulation, Hygienepläne und Allergeninformation, Präsentation des Konzeptes vor einer Fachjury

Der nächste Lehrgang wird voraussichtlich in der Saison 2025/26 angeboten. Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

**Information**

<b>Kursdauer:</b>	128 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	BuschenschänkerInnen, NeueinsteigerInnen in diesen Betriebszweig

**Verfügbare Termine**