

Neue Chancen in der Direktvermarktung:

vom Einstieg in die Direktvermarktung über Lebensmittelhygiene bis hin zur Digitalisierung

Einstieg in die Direktvermarktung – eine Chance für meinen Hof

Sie überlegen, ob die Direktvermarktung ein geeigneter Betriebszweig für Sie ist? Beim Kurs „Einstieg in die Direktvermarktung“ können Sie in die Direktvermarktung „hineinschnuppern“, sich über wichtige Themen informieren und einen Betrieb vor Ort kennen lernen.

Was ist Direktvermarktung und für wen passt sie? Trends und Entwicklungen, Chancen und Gefahren, Vermarktungswege, rechtliche Grundlagen, Fördermöglichkeiten, Unterstützungsangebote für interessierte Bäuer:innen und ein Erfahrungsbericht eines erfolgreichen Direktvermarktungsbetriebes – das alles steht beim LFI-Kurs am Programm.

Danach können Sie besser abschätzen, ob die Direktvermarktung ein passender Betriebszweig für Sie ist und Sie wissen Bescheid, an welche Stellen Sie sich für Ihre weiteren, betriebsindividuellen Fragen wenden können.

Termin: Mi 25.02.2026, 9 bis 13 Uhr

Ort: Heuriger Kainz in Klerinzwetzl, 3852 Gastern, Bezirk Waidhofen/Thaya

Teilnahmebeitrag: € 40,00 p.P. gefördert, € 110,00 p.P. ungefördert

Buchungsnummer: 3-0091811

Anmeldung: [Einstieg in die Direktvermarktung - Eine Chance für meinen Hof | LFI Niederösterreich](#)

Direktvermarktung am Puls der Zeit – Entdecke innovative Wege für deine Direktvermarktung!

Digitale Vermarktungswege wie zB Online-Plattformen oder ein eigener Webshop gewinnen zunehmend an Bedeutung. Die Digitalisierung bietet aber nicht nur neue Absatzkanäle, sondern kann auch dabei helfen den Betriebsalltag zu erleichtern z.B. in den Bereichen Warenmanagement, Tourenplanung oder Kund:innenverwaltung.

In unserem dreiteiligen Webinar für Direktvermarkter werden Möglichkeiten vorgestellt, wie die Vermarktung und Betriebsorganisation auf das nächste Level gebracht werden können:

Teil 1 - Digitale Tools & Vermarktungsplattformen – Erfahre, wie digitale Anwendungen deine Vermarktung erleichtern, welche Chancen und Herausforderungen es gibt, und erhalte praktische Tipps sowie einen Erfahrungsbericht einer Direktvermarkterin.

Teil 2 - Webshop & Click & Collect – Lerne, wie du Schritt für Schritt deinen eigenen Webshop aufbaust, und entdecke die Vorteile von Click & Collect – inklusive Tipps aus der Praxis und rechtlicher Hinweise.

Teil 3 - Verkauf via Automaten – Finde heraus, worauf du bei Automaten achten solltest, welche rechtlichen und wirtschaftlichen Aspekte zu berücksichtigen sind, und profitiere von Beispielen und Erfahrungsberichten.

Termine:

Das Webinar besteht aus 3 Teilen:

Teil 1 - Di 10.3.2026, 15.30-18 Uhr

Teil 2: Mo 16.3.2026, 15.30-18 Uhr

Teil 3: Mo 23.3.2026, 15.30 bis 18 Uhr

Ort: online, zu Hause am PC

Teilnahmebeitrag: € 75,00 p.P. gefördert für die gesamte Webinarreihe, € 216,00 p.P. ungefördert, € 67,00 p.P. gefördert für Mitglieder Gutes vom Bauernhof.

Buchungsnummer: 3-0093602

Anmeldung: [Direktvermarktung am Puls der Zeit | LFI Niederösterreich](#)

Wichtige Informationen für Hausbrunnenbesitzer

Sie haben einen eigenen Hausbrunnen und sind auch Direktvermarkter:in, Buschenschänker:in oder betreiben einen Urlaub am Bauernhof? Dann benötigen Sie eine spezielle Ausbildung. Diese können Sie beim LFI-Trinkwasserseminar am Di, 17.2.2026 erwerben.

Information und Anmeldung: [Trinkwasser aus dem eigenen Hausbrunnen - was ist zu beachten? | LFI Niederösterreich](#)

Lebensmittelhygiene im Fleischverarbeitungsraum praxisnah - Vorgaben und Umsetzung

Die Qualität der selbst produzierten Produkte steigt mit fundiertem Wissen und der fachgerechten Umsetzung in der Lebensmittelhygiene!

In diesem Kurs erhalten Fleisch-Direktvermarkter nicht nur eine Auffrischung Ihrer Hygiene-Kenntnisse sondern können die Umsetzung der Anforderungen im Fleischverarbeitungsraum der Bäuerlichen Schlachtgemeinschaft Oberes Ybbstal praxisnah erfahren ...

In diesem Kurs stehen praxisrelevante Themen wie Personahygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung im Fokus. Zusätzlich erhalten Sie fundierte Einblicke in die Anforderungen an Verpackungsmaterial, Gebrauchsgegenstände und Etiketten.

Ziel ist es, den Arbeitsalltag sicher, zuverlässig und rechtskonform zu gestalten und die Qualität Ihrer Produkte nachhaltig zu sichern.

Termin: Fr 13.02.2026, 9 bis 13 Uhr

Ort: LFS Hohenlehen, Hollenstein a. d. Ybbs

Teilnahmebeitrag: € 70,00 p.P. gefördert, € 187,00 p.P. ungefördert, € 62,00 p.P. gefördert für Gutes vom Bauernhof-Mitglieder

Buchungsnummer: 3-0093110

Anmeldung: [Lebensmittelhygiene im Fleischverarbeitungsraum praxisnah - Vorgaben und Umsetzung | LFI Niederösterreich](#)