

LFI-Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank

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

Sie erwerben einen umfassenden Einblick in die vielfältige Materie der bäuerlichen Gästebewirtung. Praxisnah wird Ihnen das notwendige Rüstzeug für die Optimierung bzw. den Aufbau eines Buschenschanks vermittelt. Am Ende halten Sie ein detailliertes Betriebs- und Marketingkonzept in Händen, welches die Grundlage für weitere Entscheidungen darstellt und auch für Förderzwecke verwendet werden kann.

Inhalt

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.

Eckdaten

Die Ausbildung umfasst 128 Unterrichtseinheiten (16 Kurstage). Die Kurse sind zumeist in 2-Tagesblöcken organisiert (Wochentage, 9 bis 17 Uhr), die im Abstand von ca. 2 Wochen stattfinden. Kursort ist in der Regel die LK NÖ. Ein Teil der Kurse findet online via Zoom-Meeting statt - Sie können dann bequem von zu Hause aus teilnehmen und müssen keine langen Fahrzeiten auf sich nehmen.

Der nächste Lehrgang ist voraussichtlich ab Herbst 2026 geplant.

Zielgruppe

Praktizierende Buschenschänker:innen und an einem Einstieg interessierte Bäuer:innen

Teilnahmevoraussetzungen

Neueinsteiger:innen wird vor Teilnahme am Lehrgang der Besuch eines Einsteigerseminars oder eine Einstiegsberatung empfohlen.

Ansprechperson

DI Christine Haghofer, T 05 0259 26107, E christine.haghofer@lk-noe.at