

Zertifikatslehrgang

"Bäuerlicher Buschenschank"

Leitfaden

genehmigt vom BMLFUW am 18. November 2002
mit GZ. 22.510/30-II2/02



Ihr Wissen wächst

Impressum:

Bundes - LFI:

DI Herbert Bauer
Adresse: Löwelstraße 12, 1010 Wien
Tel: +43 (0)1 53441-8565
Fax: +43 (0)1 53441-8569
E-Mail: h.bauer@pklwk.at

Autorinnen:

Elisabeth Hundsdorfer
Adresse: Schlossplatz 3, 7350 Oberpullendorf
Tel: +43 (0) 2612/42338-14
Fax: + 43 (0) 2612/42338-18
E-Mail: elisabeth.hundsdorfer@oberpullendorf.lk-bgld.at

Renate Pichler
Adresse: Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel: +43 (0)316/8050-7186
Fax: +43 (0)316/8050-7180
E-Mail: pichler@lfi-steiermark.at

Inhalt

Organisation	4
• Antragsteller	4
• Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination	4
▪ Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)	4
▪ Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:	4
Einleitung	5
Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges	5
Ziel des Lehrganges	6
• Inhaltliche Ziele	6
• Nutzen für die Teilnehmer	6
• Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen	6
Zielgruppe	7
• Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme	7
• spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation)	
• Teilnehmeranzahl	7
• Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)	7
Gestaltung der Ausbildung	8
• Methodik und Didaktik	8
▪ Beschreibung der angewandten Methodik und Didaktik	
Ausbildungsplan	8
• Lehrplan im Überblick	8
• Ausführliche Beschreibung des Zeitplans	8
• Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept	9
• Detaillierter Ausbildungsplan – Pädagogisches Konzept	
Kursunterlagen	10
• Kursunterlagenersteller:	
• Beschreibung der Kursunterlagen	10
Anwesenheit der Teilnehmer	10
Kurskritik	10
• Feedback	10
▪ Muss-Kriterien	
▪ Kann-Kriterien	
• Die Evaluierung	11
Abschlussarbeit	11
• Genaue Beschreibung der Abschlussarbeit	
▪ Beschreibung der Abschlussarbeit	11
• Beurteilung der Abschlussarbeit	11
Die Prüfungskommission	12
• Zusammensetzung der Prüfungskommission	12
• Kriterien der Bewertung	12
▪ mit ausgezeichnetem Erfolg:	
▪ mit gutem Erfolg:	
▪ mit Erfolg	
Allgemeine organisatorische Grundsätze	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Zertifikatsanforderung	15

Organisation

• Antragsteller

Organisation: Bundes LFI
 Name: DI Herbert Bauer
 Adresse: Löwelstraße
 121014 Wien
 Tel: +43 (0)1/53441-8565
 Fax: +43 (0)1/53441-8569
 E-Mail: h.bauer@pklwk.at

• Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination

Name: Elisabeth Hundsdorfer
 Adresse: Schlossplatz 3
 7350 Oberpullendorf
 Tel: +43 (0)2612/42338-14
 Fax: +43 (0)2612/42338-18
 E-Mail: elisabeth.hundsdorfer@oberpullendorf.lk-bgld.at

▪ Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)

Bundesland: Steiermark	Bundesland: Burgenland	Bundesland:
Name: Renate Pichler	Name: Elisabeth Hundsdorfer	Name:
Adresse: Hamerlinggasse 3, 8010 Graz	Adresse: Schlossplatz 3, 7350 Oberpullendorf	Adresse:
Tel: +43 (0) 316/8050-7186	Tel: +43 (0) 2612/42338-14	Tel: +43 (0)
Fax: +43 (0) 316/8050-7180	Fax: +43 (0) 2612/42338-18	Fax: +43 (0)
E-Mail: pichler@lfi-steiermark.at	E-Mail: elisabeth.hundsdorfer@oberpullendorf.lk-bgld.at	E-Mail:

▪ Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:

Bundesland: Niederösterreich	Bundesland:	Bundesland:
Name: DI Christine Haghofer	Name:	Name:
Adresse: Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten	Adresse:	Adresse:
Tel: +43 (0)	Tel: +43 (0)	Tel: +43 (0)
Fax: +43 (0)	Fax: +43 (0)	Fax: +43 (0)
E-Mail: christine.haghofer@lk-noe.at	E-Mail:	E-Mail:

Einleitung

Seit Sommer 2000 liegen den LFI- Zertifikatslehrgängen neue Richtlinien zugrunde. Zur Erreichung von bundesweiten Qualitätsstandards im LFI- Bildungsangebot wird für jeden LFI- Zertifikatslehrgang ein sogenannter Leitfaden erstellt. Dieser soll den Zertifikatslehrgang genau beschreiben, sodass innerorganisatorisch keine Ungereimtheiten entstehen können. Weiters dient der Leitfaden allen Trainern als Grundlage für deren Tätigkeit.

Dem BMLFUW wird zur Anerkennung eines neuen LFI- Zertifikatslehrganges dieser Leitfaden vorgelegt. Dadurch besitzt der Leitfaden bundesweite Gültigkeit, wodurch eigenständige Abänderungen des neuen Zertifikatslehrganges, wie zum Beispiel der Ziele, des Inhaltes, der Dauer, u.a. nicht zulässig sind.

Der Leitfaden darf mit den LFI- Richtlinien für Zertifikatslehrgängen nicht im Widerspruch stehen. Die Richtlinien sind die Grundlagen für jeden Leitfaden und müssen daher berücksichtigt werden.

Ein nicht Einhalten der Richtlinien bei Erstellung des Leitfadens , oder eine eigenständige Änderung des LFI- Zertifikatslehrganges hat zur Folge, dass der Lehrgang nicht als LFI- Zertifikatslehrgang anerkannt wird.

Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges (Kurzbeschreibung)

- Grundlagen für unternehmerisches Handeln und Kenntnisse im Bereich der Kommunikation, Präsentation und Persönlichkeitsbildung
- Einführung in eine professionelle Unternehmensführung (Werbung und Öffentlichkeitsarbeit, Marketingkonzepte, Leitbilder, Betriebskonzepte)
- Vermittlung von betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Grundlagen
- rechtliche und steuerliche Rahmenbedingungen und Lebensmittelhygieneverordnung

Titel

Da das Brauchtum der Buschenschank von Region zu Region verschieden ist, bezieht sich der Titel ebenso auf „Mostschank“, „Hofschank“ und „Weinschank“.

Seite 6

Zielgruppe

- Bäuerinnen und Bauern, die einen Buschenschankbetrieb führen und sich in ihrem Bereich höher qualifizieren möchten.
- Bäuerinnen und Bauern die einen Buschenschankbetrieb als Erwerbskombination anstreben.

- **Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme**

- Die Teilnahme an Zertifikatslehrgängen steht grundsätzlich allen interessierten Erwachsenen offen.
- Das Mindestalter für die Zertifikatslehrgangsteilnahme ist das vollendete 18. Lebensjahr.
- Interessenten/innen mit Fachschulabschluss (oder vergleichbarer Ausbildung) oder Praxis in einem Buschenschankbetrieb

- **Teilnehmeranzahl**

Teilnehmerzahl pro Zertifikatslehrgang:

min: 10 max.: 20

- **Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)**

In der Steiermark wurden bisher drei Lehrgänge mit insgesamt 43 Teilnehmer/innen durchgeführt. Und weitere zwei Lehrgänge sind in den darauffolgenden Jahren geplant.

Im Burgenland wurden bisher 4 Lehrgänge mit insgesamt ca. 40 Teilnehmer/innen durchgeführt. Weitere 2 Lehrgänge sind in den nächsten Jahren geplant.

Gestaltung der Ausbildung

- **Methodik und Didaktik**
- Die Ausbildungszeit umfasst mindestens 120 Unterrichtseinheiten.
- Die Ausbildung erfolgt in Form von Modulen. Modul 1: Persönlichkeitsbildung, Modul 2: Grundlagen der Unternehmensführung, Betriebs- und Arbeitswirtschaft, Modul 3: Marketing und Marketingkonzept, Modul 4: angebotsspezifischer Teil
- Einsatz von teilnehmeraktivierenden Lernmethoden wie Gruppenarbeit, Projektarbeit, Erfahrungsaustausch und Exkursionen sind neben dem fachlichen Unterricht vorgesehen.
- Der Zertifikatslehrgang beinhaltet eine betriebsbezogene Abschlussarbeit.

Ausbildungsplan

- **Lehrplan im Überblick**

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheiten
Modul 1	Persönlichkeitsbildung	32
Modul 2	Marketing und Marketingkonzept	40
Modul 3	Betriebs- und Arbeitswirtschaft	16
Modul 4	angebotsspezifischer Teil	32
Summe der UE		120

- **Ausführliche Beschreibung des Zeitplans**

Insgesamt umfasst die Ausbildung 16 Ganztage, wobei in zwei Tagen geblockt wird, das heißt 14tägig zwei Tage pro Woche.

Es gibt Pausen während den Unterrichtseinheiten, durch den Referenten und die Teilnehmer bestimmt.

Mittagspause eine Stunde mit Mittagessen.

- **Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept**

Modul 1: PERSÖNLICHKEITSBILDUNG**32 Std.**

Unternehmerpersönlichkeit
Unternehmerisches Denken und Handeln
Informationsmanagement
Kommunikation und Gesprächsführung
Persönliche Ressourcen nützen

**Modul 2: UNTERNEHMENSFÜHRUNG I:
Marketing und Marketingkonzept****40 Std.**

Marketinggrundlagen
Marktanalyse als Basis für Marketingkonzept
Betriebs- und Marketingkonzept für den Buschenschank
Unternehmensführung nach einem Betriebskonzept
Angebotspolitik - Produktpolitik
Kooperationen
Angebotspolitik
Vertriebspolitik
Kommunikationspolitik
Preispolitik

**Modul 3: UNTERNEHMENSFÜHRUNG II:
Betriebs- u. Arbeitswirtschaft****16 Std.**

Arbeitswirtschaft - Arbeitsorganisation
Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Buchführung
Kosten- und Ertragsmanagement
Finanzierungsplan

**Modul 4: ANGEBOTSSPEZIFISCHER TEIL:
Rahmenbedingungen und Voraussetzungen für den
Buschenschank****32 Std.**

Rechtliche Rahmenbedingungen
Steuerliche Rahmenbedingungen
Versicherungen
Lebensmittelhygieneverordnung
Wein- und Mostpräsentation und Beschreibung
Besprechung der Betriebskonzepte
Erfahrungsaustausch

STUNDEN INSGESAMT: 120 Std. + Exkursion

Kursunterlagen

- **Beschreibung der Kursunterlagen**

Folgende Kursunterlagen stehen den Trainern zur Verfügung:

- Konzept und Lehrplan des Zertifikatslehrganges „Bäuerlicher Buschenschank“
- Teilnehmerliste mit den genaueren Daten der Teilnehmer

Folgende Kursunterlagen stehen den Teilnehmern zur Verfügung:

- jeder Referent/jede Referentin stellt die eigenen Kursunterlagen zur Verfügung
- allgemeine Unterlagen zum Kurs werden von der Kursleitung zur Verfügung gestellt

Anwesenheit der Teilnehmer

Die Anwesenheit der Teilnehmer wird vom Kursleiter/Trainer ständig überprüft und mittels einer LFI-Teilnehmerliste dokumentiert.

- Mindestanwesenheit von 80% der Gesamtdauer des Zertifikatslehrganges
- Eine Teilnahmevertretung durch andere Personen ist nicht möglich!
-

Kurskritik

- **Feedback**

Nach Abschluss eines jeden Zertifikatslehrganges wird ein Feedback zur Teilnehmerzufriedenheit eingeholt. Damit soll die Erreichung der Lehrgangs- und Lehrziele überprüft werden.

- a) mündlich durch die Referenten bzw. auch Kursleiterin
- b) schriftlich durch einen Beurteilungsbogen über den gesamten Kurs

- allgemeine Zufriedenheit mit der Veranstaltung
 - Leistung der Vortragenden (Trainer, Referenten)
 - Dauer der Veranstaltung
 - Raum und Ort der Veranstaltung (inkl. Ausstattung)
 - Anwendung der Inhalte
 - Qualität der Unterlagen
 - Beschwerden
 - Verbesserungsmöglichkeiten
 - Umfeld (z.B. Küche, Infrastruktur, usw.)
 - sonstige Auffälligkeiten und Kritikpunkte
 - Was hat besonders gut gefallen?

- **Die Evaluierung**

Diese erfolgt nach den Auswertungen der Teilnehmerrückmeldungen, der Rückmeldungen der Vortragenden (Referenten und Trainer), sowie nach den vorgebrachten Beschwerden. Als Grundlage dienen:

- Ergebnisse der Feedback-Bögen
- Ergebnisse des Referatengesprächs
- Ergebnisse von Kundenreklamation und Beschwerden (bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb eine Woche zu entscheiden, ob und welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind)
- Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam mit der Kursleitung und den Vortragenden

Abschlussarbeit

Basis für den Erhalt des LFI Zertifikates ist der am Ende des Zertifikatslehrganges erfolgreich bewertete Abschluss:

- Der Abschluss kann maximal zwei Mal wiederholt werden.
- Der Abschluss muss von einer Kommission beurteilt werden, die sich mindestens aus zwei Personen zusammensetzt, wovon eine ein Vertreter des LFI ist.
- Das Zertifikat wird über die jeweilige Geschäftsstelle des LFI beantragt und von der LFI Bundesgeschäftsstelle ausgestellt.
- Die Zertifikatsaushändigung erfolgt in jenem Bundesland, in dem der Zertifikatskurs besucht und die Abschlussarbeit erledigt wurde. Das jeweilige Landes- LFI, in dem er seinen Wohnsitz hat, ist zu verständigen.

- **Beschreibung der Abschlussarbeit**

Die Abschlussarbeit besteht aus einer Projektarbeit mit einer anschließenden Präsentation dieser Arbeit und des eigenen Betriebes vor der Kommission.

Die Projektarbeit setzt sich zusammen aus dem Betriebskonzept, dem Marketingkonzept, dem Familienstruktogramm, der Weinpräsentation und der Weinbeschreibung.

- **Beurteilung der Abschlussarbeit**

- **Die Beurteilung kennt:**

- „mit ausgezeichnetem Erfolg“,
- „mit gutem Erfolg“ oder
- „mit Erfolg“ teilgenommen.

Die Prüfungskommission hat die Leistungen bei Zertifikatslehrgängen wie folgt zu bewerten:

- **mit ausgezeichnetem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und deutliche Eigenständigkeit bzw. die Fähigkeit zur selbständigen Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;

- **mit gutem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit bzw. bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- **mit Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in der Erfassung und in der Anwendung der erworbenen Kenntnisse, sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind;
- **nicht bestanden**, wenn die Aufgaben nicht einmal die Erfordernisse für "mit Erfolg" erfüllen.

Bei negativem Abschluss kann nur eine Teilnahmebestätigung vom jeweiligen Landes LFI ausgestellt werden.

Es werden keine Zertifikate mit nicht bestanden ausgestellt, da es nur für positive Abschlüsse Zertifikate gibt. (siehe 4.0 Kriterien zur Zertifikatsvergabe)

Beurteilung der Abschlussprüfung	am Zertifikat
„mit ausgezeichnetem Erfolg“	„...“teilgenommen
„mit gutem Erfolg“	„...“teilgenommen
„mit Erfolg“	„...“teilgenommen

Die Prüfungskommission

- **Zusammensetzung der Prüfungskommission**

Die Prüfungskommission kann sich wie folgt zusammensetzen:

1 Vertreter der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft
Landesgeschäftsführer des jeweiligen Landes-LFIs
Kursleiter/in

- **Kriterien der Bewertung**

siehe Beurteilung der Abschlussarbeit

Allgemeine organisatorische Anforderungen

- Zertifikatsanforderung

LÄNDLICHES FORTBILDUNGSINSTITUT BUNDESLAND**ADRESSE****TELEFONNUMMER**

ZERTIFIKAT

Nr. BL BU 00 «ZertNr»

«Anr»

«VORNAME» «ZUNAME»

«Ort», «Straße»

geboren am «GebDat» in «GebOrt»

hat an dem vom

Ländlichen Fortbildungsinstitut

vom „Beginndatum“ bis „Beendigungsdatum“

in „Kursort“ durchgeführten

LFI-ZERTIFIKATSLEHRGANG**„BÄUERLICHER BUSCHENSCHANK“**

mit «Beurteilung» teilgenommen.

Dieser Lehrgang wurde vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft
mit Erlass Zl. 22.070/25-IIA4/01 als geeignete Qualifikationsmaßnahme im Sinne
der Sonderrichtlinie für die Umsetzung der „sonstigen Maßnahmen“ des Österreichischen Programmes für
die Entwicklung des ländlichen Raumes, Zl. 21.200/50-II/00
gem. VO (EG) Nr. 1257/99, Sparte Berufsbildung, genehmigt.

Wien, im „Monat“ „Jahr“

.....
für die
LFI-Bundesgeschäftsführung

.....
für die
Kursleitung

.....
für das
LFI Bundesland

LFI-Zertifikatslehrgang „Bäuerlicher Buschenschank“

INHALT UND UMFANG:

Modul	Inhalt	Std.
Persönlichkeitsbildung	- Unternehmerpersönlichkeit, Anforderungen an Familie, Betrieb und Umfeld, persönliche Merkmale für unternehmerisches Handeln erkennen und nutzen - Erfolgsfaktoren, Erfolgsziele, zielorientiertes Denken - Kommunikation und Gesprächsführung: Grundlagen guter Gesprächsführung mit der Familie, den Gästen, den Kunden/innen und Mitarbeiter/innen, Verkaufsgesprächsführung, Körpersprache und Ausdruck	32
Unternehmensführung I	- Konfliktmanagement, Umgang mit Stress-Situationen - Marketinggrundlagen: Marketinginstrumente, Marketingmix, Marktmechanismen - Bedeutung von Betriebs- und Marketingkonzepten für die Unternehmensführung, Marktanalyse als Basis für ein Marketingkonzept im Buschenschank: Mitbewerberanalyse, Betriebsanalyse, Trends beim Buschenschank, in der Ernährung, im Freizeitverhalten - Zielgruppen für den Buschenschank, Kundenwünsche erkennen und nutzen lernen, Gästebetreuung, Kundenkontakt, zielgruppenorientierte Angebote - Ziele und Strategien für den eigenen Betrieb formulieren und erstellen - Elemente der Kommunikationspolitik: Grundlagen der Werbung, Werbemittelerstellung, Presstexte und Öffentlichkeitsarbeit, Direktmarketing, Events - Preispolitik: verkaufsfördernde Maßnahmen im Buschenschank - Kooperationsideen: Möglichkeiten und Chancen	40
Unternehmensführung II	- Grundlagen der Arbeitswirtschaft und Arbeitsorganisation - Zeitmanagement und Arbeitsplanung - Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens und Buchführung für den Buschenschank, Deckungsbeitragsrechnungen, Vollkostenrechnung - Beispielkalkulationen einzelner Speisenangebote	16
Angebotsspezifischer Teil	- Rechtliche und steuerliche Rahmenbedingungen für den Buschenschank, Versicherungen - Lebensmittelhygieneverordnung, Schulungsnachweis, Reinigung, Desinfektion - Weinpräsentation und Sensorikschulung, Weinbeschreibung - Betriebskonzeptbesprechung, Erfahrungsaustausch - Faktoren der Angebotspolitik: zeitgemäßes Speisenangebot, praktikable Gläserkultur und perfektes Service praktizieren, zeitgemäße Einrichtung und Ausstattung des Buschenschankbetriebes	32
Projektarbeit	- Exkursion zu Beispielbetrieben - Betriebs- und Marketingkonzept für den eigenen Betrieb erarbeiten: Ist-Analyse und Verbesserungsstrategien, Ziele formulieren - Gestaltung und Präsentation einer Betriebsvorstellung	4

Gesamtstunden: 128

Dieses Projekt wurde gefördert
aus Mitteln des Bundes, der
Länder und der EU (EAGFL)



Zertifikatsanforderung

ZertNr	Anr	Name	Vorname	Straße	Ort	Geburtsdatum	Geburtsort	Abschluss
	Frau	Maria	Mustermann	Musterstraße 1	4545 Musterdorf	12. April 1970	Musterdorf	sehr gutem Erfolg

Dieses Formular ist vor Beantragung der Bundes- Zertifikate im Bundes- LFI anzufordern.

Um die Zertifikate rechtzeitig zur Verteilung zu erhalten, müssen diese 2-3 Wochen vorher im Bundes- LFI bestellt werden.

pkfoerd@pklwk.at, Frau Mihatsch