

Interessante Aus- und Weiterbildungsangebote in der Direktvermarktung

In der Direktvermarktung ist es besonders wichtig sich ständig weiterzubilden. Hier finden Sie unsere Kursangebote im Bereich Direktvermarktung im Oktober.

Erfolgreiche Mostproduktion und Verkostung von Mostproben

In diesem Einführungskurs erlernen Sie die wichtigsten Grundlagen zur Mostherstellung. Von der Wahl des richtigen Obstes bis hin zur Mostklärung und -schönung werden alle grundlegenden Aspekte der Mostproduktion aufgezeigt.

Inhalt:

- Obstauswahl
- Grundlagen zur Mostbereitung
- Apfelsaftklärung und -schönung
- Verkostung

Nähere Informationen zum Kurs und Anmeldung finden sie [hier](#).

Grundschulung Hygiene

Jedem/r Lebensmittelunternehmer/in wird vom Gesetz vorgeschrieben im Bereich der Hygiene Schulungen zu besuchen. Das gilt nicht nur für Großbetriebe, sondern auch für kleinere direktvermarktende Betriebe. Dieses Seminar befasst sich mit den Grundlagen der Hygiene, der Leitlinien, sowie den Grundbegriffen der Mikrobiologie, um das von der Behörde geforderte Eigenkontrollsystem im eigenen Betrieb etablieren und umsetzen zu können. Diese Hygiene - Grundschulung gilt als Voraussetzung für verpflichtende Auffrischkurse.

Inhalt:

- Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Hygienekontrollen, Checklisten (Wareneingang, Temperaturen, Produktion, Warenausgang)
- Produktuntersuchungen (Probenplan, Leitlinien über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte)
- Mikrobiologie
- Grundlagen des HACCP

Nähere Informationen zum Kurs sowie die Anmeldung finden sie [hier](#).

Herstellung von Sauermilch- und Hartkäse auf Almen

Das Käsen ist eine handwerkliche Arbeit, die mit größtem Fleiß, Sauberkeit und guter Beobachtungsgabe durchgeführt werden muss. Sauermilchkäse, wie Grau- und Schüsselkäse sowie Hartkäse, werden vor allem auf Almen erzeugt. In diesem Seminar wird in Theorie und Praxis das Grundwissen zur Herstellung von Sauermilchkäse und Hartkäse vermittelt, sowie auf die Leitlinien für Milchverarbeitung auf Almen Bezug genommen.

Inhalt:

- Mikrobiologische Grundlagen
- Kulturrenzüchtung und Kultureneinsatz
- Anforderungen an die Rohmilch
- Anforderungen an Verarbeitungs- und Reiferaum
- Herstellung von Hartkäse
- Herstellung von Graukäse und Schüsselkäse
- einfache Kontrollmessungen
- Salzung, Salzbad von Schnittkäse und Hartkäse
- Käsefehler
- Produktverkostung

Nähere Informationen zum Kurs und Anmeldung finden sie [hier](#).

Geheimnisse der Destillation entdecken - Schnupperkurs

In diesem Einführungskurs erlernen Sie die wichtigsten Grundlagen zum Schnapsbrennen. Von der Wahl des richtigen Obstes bis hin zum Einstellen der richtigen Trinkstärke werden alle grundlegenden Aspekte des Brennens aufgezeigt. Ein zusätzliches Highlight bietet auch das Kennenlernen einer Tischbrennerei, welche es auch möglich macht zu Hause mit Freunden einen eigenen Brand zu brennen.

Inhalt:

- Obstauswahl
- Einmaischen
- Gärführung
- Schnapsbrennen: Raubbrand, Feinbrand, Brennen mit Verstärkeranlage und Tischbrennerei
- Einstellen auf Trinkstärke

Nähere Informationen und Anmeldung erhalten sie [hier](#).

Wenn es Ärger gibt! - Beschwerden von Kund/innen in der Direktvermarktung

Manchmal gibt es einen Grund, warum sich Kund/innen beschweren. Es gibt aber ebenso Situationen, wo eine Beschwerde oder Ärger recht unverständlich scheinen. So oder so ist es immer eine Herausforderung die Situation zu entschärfen ohne dabei selbst grantig zu werden oder sich gar zu sehr zu verbiegen. Sie bekommen im Seminar hilfreiche Hinweise, wie Sie in diesen Situationen gut reagieren können.

In diesem Halbtagesseminar bekommen Sie ein gutes Handwerkszeug für die Beschwerdebehandlung, das Sie jederzeit einsetzen können. An Beispielen bearbeiten Sie die Möglichkeiten, wie Sie ruhig und entspannt verärgerten Kund/innen begegnen.

Inhalt:

- Wie können Sie Kund/innen "abkühlen"?
- Was tun Sie, damit Sie und Ihr/e Kunde/in zufrieden aus der unangenehmen Situation rauskommen?

- Was sind die besten Tipps bei Beschwerden?
- Wie machen Sie unzufriedene Kund/innen zu Stammkund/innen?

Einstieg in die Direktvermarktung - Eine Chance für meinen Hof?

Sie überlegen, ob die Direktvermarktung ein geeigneter Betriebszweig für Sie ist? An diesem Informationstag erhalten Sie einen Überblick zu folgenden Themen: Was ist Direktvermarktung und für wen passt sie? Trends und Entwicklungen, Chancen und Gefahren, Vermarktungswege, Rechtliche Grundlagen, Landesverein der Salzburger Direktvermarkter, Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“, Bildungs- und Beratungsangebote, BIO AUSTRIA Salzburg, Salzburger Agrarmarketing, Erfahrungsbericht und Besichtigung von erfolgreichen Direktvermarktungsbetrieben.

Nach diesem Kurs können Sie besser abschätzen, ob die Direktvermarktung ein passender Betriebszweig für Sie, Ihre Familie und Ihren Hof ist.

Inhalt:

- rechtliche, betriebliche und familiäre Voraussetzungen
- Chancen und Gefahren
- Vermarktungswege
- Landesverein der Salzburger Direktvermarkter
- BIO AUSTRIA Salzburg
- Beratungs- und Bildungsangebote der LK und des LFI
- Betriebsbesichtigungen mit Erfahrungsbericht

Nähere Informationen und Anmeldung zur Veranstaltung finden sie [hier](#).

Mein Betrieb & Social Media

Nichts geht mehr ohne Social Media! Facebook, Instagram, Google, Twitter etc. haben in der Direktvermarktung und am landwirtschaftlichen Betrieb Einzug gehalten. Wollen Sie diese Plattformen auch für Ihren Betrieb verwenden und optimal für sich nutzen, aber Sie wissen nicht wie? In den zwei Halbtagen erfahren Sie, wie das "mit den Plattformen" funktioniert.

Inhalt:

- Was ist Social Media?
- Worin liegt der Unterschied zu Printmedien?
- Facebook (Businesspage, Wie "poste" ich?, Verlinkungen, Veranstaltungen, Shop etc.)
- Instagram (Businesspage, Wie "poste" ich?, Instagram Ads, etc.)
- Wie analysiere ich meinen Erfolg auf Facebook und Instagram?
- Google (My Business, Standort und Öffnungszeiten eintragen & Fotos hinzufügen)
- Weitere Social Media Plattformen (Linkedin, Xing, Twitter, Pinterest)
- Wie plane ich meine Posts?
- Welche Inhalte kommen bei den Usern gut an?

Nähere Informationen und Anmeldung zum Kurs finden sie [hier](#).