

Berufliche Weiterbildung und Exkursionen der LEADER-Region Mostviertel-Mitte

in Kooperation mit Mostviertel Tourismus & Naturpark Ötscher-Tormäuer

Anmeldung unter
mostviertel-mitte.at/kurse



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



LEADERREGION
MOSTVIERTEL
MITTE

Mostviertel

Berufliche Weiterbildung

Der LEADER-Region Mostviertel-Mitte ist es mit dem Projekt „Qualifizierungsoffensive 2018-2020“ möglich, regionale Weiterbildung zu unterstützen.

Das Bildungsangebot richtet sich an alle UnternehmerInnen und MitarbeiterInnen von regionalen Betrieben wie Gastronomie- und Hotelierbetriebe, FreizeitanbieterInnen, handwerkliche Betriebe, Urlaub am Bauernhof-, Schule am Bauernhof- und GreenCare-Betriebe, PrivatzimmervermieterInnen, Selbständige, NaturvermittlerInnen, regionale ProduzentInnen u. DirektvermarkterInnen sowie GemeindemitarbeiterInnen, etc.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website www.mostviertel-mitte.at/kurse, da wir unser Programm stetig aktualisieren.

Ihr Wunschthema ist nicht dabei? Kommen Sie auf uns zu! Gerne versuchen wir den passenden Kurs für Ihren Schulungsbedarf in der Region zu organisieren.

Inhalt

Exkursion: Köhlerei, Schneckenmanufaktur, ÖsterReis.....	4-5
Wildkräuter erkennen, verkochen, genießen.....	6
Image-Auftreten-Wirkung.....	7
Professionelle Fotografie & Pinterest.....	8
Personalrecruiting und -führung.....	9
Exkursion: „Zaumkema und Kena lerna“- Mariazellerbahn & Naturpark.....	10-11
Rechtliche Grundlagen des Online-Marketings.....	12
Professionelle Videos am Smartphone für Facebook & Co.....	13
TOMAS- Betriebspräsentation im Web und Online-Buchbarkeit.....	14
Individuelle Betriebsberatung und Mystery Check.....	15
Anmeldung, Teilnahme, Storno u. Partner.....	16



Exkursion: Schnecken, Reis und Köhlerei 29. August 2019

Schon mal mit echter handgemachter Kohle gegrillt, Schnecken gegessen oder mit Reis aus Österreich gekocht?

Besuchen wir gemeinsam einen der letzten Betriebe, der hochwertige Holzkohle, nach altem überlieferten Köhlereiwissen, in Österreich herstellt. Erleben wir die Produktion und die Entstehung der Kohle direkt am rauchenden Kohlemeiler. Zusätzlich zur Kohle erzeugt Familie Hochecker auch die legendäre schwarze Erde – Terra Preta. Im neu errichteten Köhlerhaus werden wir mit Spezialitäten rund um die Elsbeere verwöhnt.

Nach dem Mittagessen beim Oberlaaer Dorfwirt geht's weiter zur Gugumuck Schneckenmanufaktur. Bei der Führung durch das Schneckenfeld gibt uns Andreas Gugumuck umfassenden Einblick in die Schneckenzucht und seine visionären Future-Food-Konzepte. Im Anschluss werden wir die Schnecken auch verkosten!

Weiter geht's nach Gerasdorf zu ÖsterReis wo 2015 von Gregor Neumeyer und Kollegen die Idee geboren wurde, Reisanbau in Österreich salonfähig zu machen. Gemeinsam besichtigen wir das Reisfeld und die Reismühle. Spannende Informationen zur Geschichte, Anbau und Verarbeitung sowie über Marketing und Vertrieb erhalten wir vom Chef persönlich.

Bevor wir um ca. 20:00 Uhr wieder zurück sein werden, können Sie sich bei Voni's Heurigen bei einer Jause stärken und austauschen.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Termin: Do., 29. August 2019 von 7:45 Uhr- ca. 20:00 Uhr

Programm:

Waldköhlerei Hochecker, Betriebsbesichtigung, Michelbach
Elsbeer-Produkt-Verkostung und kurze Vorstellung der Elsbeer-Region
Gugumuck-Schneckenmanufactur, Besichtigung und Verkostung, Wien
ÖsterReis, Betriebsbesichtigung, Gerasdorf
Mittagessen: Oberlaaer Dorfwirt, Wien
Abendessen: Voni's Heurigen, Rainfeld

Einstiegsmöglichkeiten und Abfahrtszeiten:

7:30 Uhr: Frankenfels, Humpelstetter – Halle, Hofstadtgegend 66
7:45 Uhr: Kirchberg/Pielach – Parkplatz Freizeitgelände, Schulgasse 8
8:10 Uhr: Lilienfeld – Bahnhof
8:20 Uhr: Traisen – Parkplatz Billa
8:35 Uhr: Voni's Heuriger- Rainfeld

Exkursionsbeitrag: 29 Euro netto inkl. Mittagessen, Eintritte Exkursionsziele und Busfahrt

Exkursionsleitung: Mag. Martina Grill, LEADER Region Mostviertel-Mitte

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





© Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Wildkräuter erkennen - verkochen - genießen

Der Wildkräuter-Kochkurs beginnt mit einer Einführung in die Wildkräuter und deren Produktion im Naturgarten. Während der Gartenführung werden Wildkräuter der Saison frisch probiert und ihr Einsatz in der Küche besprochen. Hans Weiß persönlich wird Sie durch die Steinschaler-Gärten begleiten. Anschließend werden die kulinarischen Geheimnisse beim gemeinsamen Kochen entdeckt.

Profitieren Sie von praktischen Tipps aus dem reichen Erfahrungsschatz von Küchenchefin Annemarie Weiß und ihrem Team. Sie werden von den saisonalen Wildkräutern und essbaren Wildpflanzen begeistert sein. Das Gekochte wird gemeinsam verkostet und die Rezepte gibt's mit nach Hause.

Trainer: Hans Weiß, Naturhotel Steinschalerhof
Termin: Do., 12.9.2019 von 9:30 - 16:00 Uhr
Kursort: Wildkräuterhotel Steinschalerhof, Warth 20, 3203 Rabenstein
Kursnr.: 20
Kursbeitrag: 68 Euro netto (inkl. Mittagessen)

Wird als Weiterbildung für UaB anerkannt.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Image - Auftreten - Wirkung

Wirkung schlägt Fachkompetenz – Fachkompetenz braucht Wirkung!

Wissen Sie wie Sie auf andere wirken? Wie sie Kompetenz vermitteln und welche Farben Ihnen wirklich stehen?

Nach dem spannenden Seminar im vergangenen Jahr steht dieses Mal „Farbe und Styling“ im Vordergrund es Workshops. Holen sie sich erste Inputs und das „Gespür“ für die richtige Farb- und Kleidungswahl. Wie wir „Regionalität“ und „Echtheit“ vermitteln können und wie es sich mit der Selbst- und Fremdwahrnehmung gestaltet, sind weitere Themen mit denen wir uns im Workshop beschäftigen werden. Trainerin Susanna Fink geht gerne auch auf ihre individuellen Fragen und Anliegen ein.

Trainerin: Susanna Fink,
seit vielen Jahren spezialisiert auf Rhetorik, Kommunikation,
Körpersprache, Menschenkenntnis, Auftreten, Persönlichkeit,
Selbstmarketing u. Selbstmanagement

Termin: Mi., 18. September 2019, 9:00-13:00 Uhr

Kursort: Voralpenhof Hofegger, Rosenbühelrotte 43, 3213 Frankenfels

Kursnr.: 03(B)

Kursbeitrag: 39 Euro netto (inkl. Pausenverpflegung)

Wird als Weiterbildung für UaB anerkannt.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Professionelle Fotografie & Pinterest für Betriebe

„Ein guter Pin sagt mehr als 1000 Worte“

Neben Facebook und Instagram spielt Pinterest im Marketing gerade für kleinere Unternehmen eine zunehmend bedeutsamere Rolle. Ganz besonders gilt das für Tourismusbetriebe, AnbieterInnen von Dekorationen jeder Art, Mode, Architektur, Kunsthandwerk und vieles mehr.

Im Workshop werden wir Themen recherchieren, Ordner anlegen, Bilder mit PC und Handy pinnen und erfahren wie man Inhalte auf der eigenen Website pinnbar macht.

Meisterfotografin Doris Schwarz-König wird uns am Vormittag alles Wichtige über Bildgestaltung, Bildkomposition, Bildbearbeitung mit dem Smartphone, Portraitfotografie mit dem Produkt, Beleuchtung und Licht, Rechtliche Grundlagen sowie die Magie von Bildbotschaften erläutern. Die am Vormittag geschossenen Fotos werden wir am Nachmittag praktisch anwenden.

Trainerin: Doris Schwarz-König, Meisterfotografin; Spezialisiert auf Tourismus, Werbung, Reportage, Portrait & Hochzeit, Fotografin für Mostviertel-Tourismus

Trainer: Mag. Wolfgang Kühnelt, PrettyCommercial; seit 1998 als Texter und Konzeptionist in der Werbung & Kommunikationsberatung tätig, Journalist und Vortragender an diversen Bildungseinrichtungen.

Termin: Di., 24. September 2019, 08:30-17:30 Uhr

Kursort: Wildkräuterhotel Steinschalerhof, Warth 20, 3203 Rabenstein/P.

Kursbeitrag: 68 Euro netto (inkl. Pausenverpflegung und Mittagessen)

Kursnummer: 11(B), 56

Wird als Weiterbildung für UaB anerkannt.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Personalrecruiting und -führung

MitarbeiterInnen für den Tourismus fehlen an allen Ecken und Enden. Ganz speziell in saisonalen Betrieben.

Was können Sie als UnternehmerIn nun selbst tun, um leichter zu neuen MitarbeiterInnen zu kommen und um gute MitarbeiterInnen stärker an Ihren Betrieb zu binden?

In diesem Seminar hören Sie unter anderem alles über Trends im Personalrecruiting, moderne Führungsstile, Mitarbeiter-Bindungsprogramme, Mitarbeiterereinsatzplanung sowie über das Entgegenwirken von Mitarbeiterfluktuationen. Best-practice Beispiele zeigen Ihnen wie es in der Praxis funktionieren kann. Bewältigen Sie zukünftig besser die Mitarbeitersuche und -führung in Ihrer Branche.

Trainerin: Maria Radinger, Kohl & Partner GmbH

Termin: Do, 3.10.2019, von 9:00 - 13:00 Uhr

Kursort: Texingtal (genauer Ort wird noch bekannt gegeben)

Kursnr.: 04

Kursbeitrag: 39 Euro netto (inkl. Mittagessen)

Wird als Weiterbildung für UaB anerkannt.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Exkursion: „Zaumkema“ und „Kena lerna“

Mariazellerbahn und Naturpark als Gästattraktion

7. Oktober 2019

Man empfiehlt seinen Gästen am liebsten das, was man selbst gut kennt und wovon man selbst überzeugt ist – das gilt auch für die Ausflugsziele in der Region!

Daher möchten wir gemeinsam mit Ihnen die Mariazellerbahn mit ihren Angeboten, den Naturpark mit seinen MitarbeiterInnen, den Bildungsangeboten und seinen Ausflugszielen sowie die kulinarischen Highlights vertraut machen.

Bevor es mit der Himmelstreppe Richtung Wienerbruck geht, besichtigen wir gemeinsam das neu eröffnete Modellbahnmuseum Mariazellerbahn „Bahn im Bahnhof“ in Kirchberg. Auf der Fahrt nach Wienerbruck wird Sandra Mayerhofer von der NÖVOG, uns von allen wichtigen Infos zur und um die Mariazellerbahn berichten und gerne auch für alle Ihre Fragen zur Verfügung stehen.

In Wienerbruck angekommen, empfängt uns bereits eine Mitarbeiterin des Naturparks. Gemeinsam besichtigen wir die Ötscher-Basis und lernen die MitarbeiterInnen des Naturparkzentrum Ötscherbasis kennen. Anschließend begeben wir uns mit Kräuterexpertin Claudia Kubelka auf die Spuren der Giftpflanzen. Welches ist die giftigste Pflanze im Naturpark? Welche heimische Pflanze ist heilend, welche tödlich?

Zurück von der leichten Wanderung stärken wir uns beim Mittagessen im Seerestaurant der Ötscher-Basis bevor es am Nachmittag heißt „Zaumkema und kena lerna“. In ungezwungener Atmosphäre präsentieren sich Ausflugsziele und Angebote sowie die Personen dahinter (siehe Programm). Um 16.29 Uhr geht's zurück mit der Mariazellerbahn nach Kirchberg an der Pielach.

Empfehlen Sie ab sofort mit gutem Gewissen Ihren Gästen was Sie selbst erlebt haben.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Exkursionsleitung: Mag. Martina Grill, LEADER Region Mostviertel-Mitte

Termin: Mo., 7. Oktober 2019

Programm:

8:00 Uhr: Führung Bahn im Bahnhof, Kirchberg an der Pielach

9:23 Uhr Abfahrt Himmelstreppe vom Bhf. Kirchberg an der Pielach

Fahrt mit der Mariazellerbahn inkl. allen relevanten Infos zur und um die Mariazellerbahn mit Sandra Mayerhofer, NÖVOG (Zuständigkeiten, Buchung, Angebote, etc.)

Führung durch die Ötscher-Basis und Kennenlernen der MitarbeiterInnen des Naturparkzentrums

Kennenlernen eines Naturpark-Programmpunktes: Giftpflanzenwanderung mit Kräuterexpertin Claudia Kubelka

Mittagessen im Seerestaurant

„Zaumkema“ – (World Cafe) - Relevante Ausflugsziele im Naturpark stellen sich vor:

- Glaubensreich Mitterbach
- Planetendorf Puchenstuben
- Kinder- und Schulprogramme der Ötscher-Basis
- Programme der NaturvermittlerInnen für Gruppen
- Kräutergarten von Martha Weber
- Hochbärneck: Sammelführungen und Nacht auf der Alm

Exkursionsbeitrag: 19 Euro netto inkl. Mittagessen, Führungen und Zugfahrt

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Rechtliche Grundlagen des Online-Marketings

Online Medien machen es einfacher denn je, Inhalte zu veröffentlichen, zu teilen, zu kommentieren und für Marketingzwecke zu nutzen. Was aber darf man eigentlich, was sollte man besser nicht tun, was sind die Muss-Erfordernisse und auf welche Fallen sollte man aufpassen? Wie geht man mit den Datenschutzrichtlinien um und was hat sich mit der Datenschutz- Grundverordnung geändert?

In diesem Seminar erhalten Sie praktische Anleitungen und konkrete Tipps für Ihren rechtssicheren Online-Auftritt.

Trainer: Michael Buchecker, Kohl & Partner GmbH
Termin: Mi., 23.10.2019 von 9:00 Uhr - 13:00 Uhr
Kursort: GH Meyer, Annarotte 8, 3222 Annaberg
Kursnr.: 13 (B)
Kursbeitrag: 39 Euro netto (inkl. Pausenverpflegung)

Wird als Weiterbildung für UaB anerkannt.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





MEIN HANDY ALS KAMERA

Professionelle Videos am Smartphone für Facebook & Co

Bei diesem Kurs lernen Sie die technischen und visuellen Grundkenntnisse des Filmens am Smartphone kennen.

Was sind die Do's und Dont's beim visuellen Storytelling?

Wie hole ich mir gekonnt „Statements“ ein von meinem Gegenüber?

Im praktischen Teil werden Sie bei einem „Videowalk“ selbst filmen und anschließend das Video selbst schneiden und online stellen.

Trainer: Gerald Prüller, GreenHill Studios

Termin: Fr., 08.11.2019 von 9:00 Uhr - 17:00 Uhr

Kursort: GH Lentsch, Lindenplatz 4, 3241 Kirnberg an der Mank

Kursnr.: 25

Kursbeitrag: 68 Euro netto (inkl. Mittagessen und Pausenverpflegung)

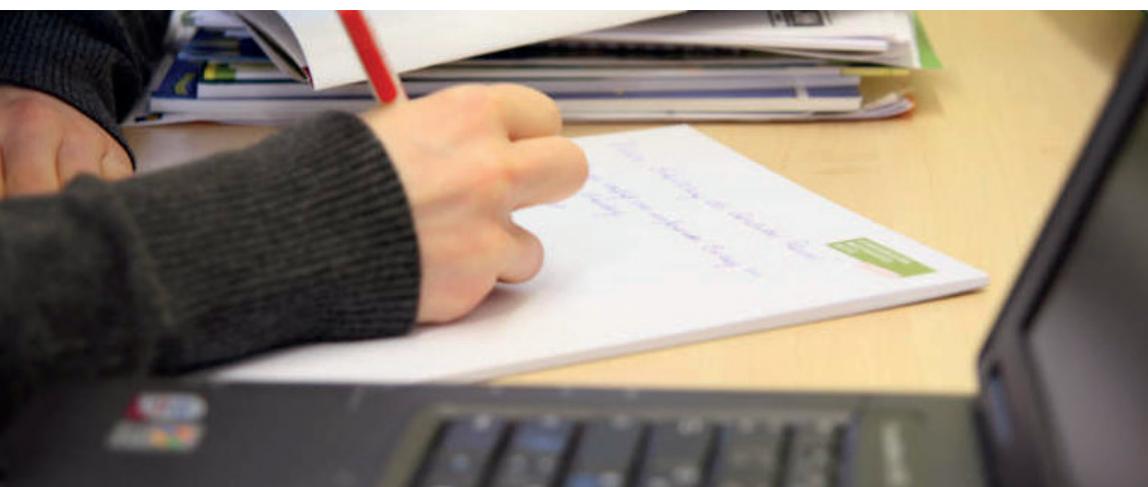
Wird als Weiterbildung für UaB anerkannt.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





TOMAS - Betriebspräsentation im Web und Online-Buchbarkeit (individuell buchbar)

Um auf den Websites von NÖ-Werbung und Mostviertel Tourismus optimal präsentiert zu werden, ist die Wartung des Niederösterreichischen Datenmanagers unumgänglich. Das ist eine zentrale Datenbank und vereint Informationen sämtlicher Orte und touristischer Leistungsträger NÖs. Zusätzlich zur kostenlosen Darstellung, können Beherbergungsbetriebe über das Onlinebuchungssystem TOMAS ihre Zimmer und Ferienwohnungen auf den Destinationsseiten online verkaufen.

Nach einer Vorstellung der Systeme arbeiten wir direkt im System und warten die Betriebsdaten. Am Ende des Workshops können Sie Ihren Betrieb optimal in den Destinationsseiten darstellen und haben somit Ihre Online-Reichweite erhöht.

- Trainer:** Christina Schrittwieser, Mostviertel Tourismus GmbH
Termin: individuell buchbar
Kursort: am eigenen Betrieb
Kursnr.: 09 (B)
Kursbeitrag: kostenlos

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Individuelle Betriebsberatung und Mystery Check (individuell buchbar)

Die individuelle Betriebsberatung beinhaltet neben einer 2-stündigen Vor-Ort Beratung auch einen Telefon-Mystery Check sowie einen Online-Check. Im Anschluss erhalten Sie individuelle Tipps sowie Handlungsempfehlungen zur Professionalisierung und Optimierung ihres Betriebes. (Änderungen in der Beratungsleistung nach Absprache möglich.)

Trainer: Kohl & Partner GmbH
Termin: auf Anfrage
Kursort: individuell buchbar
Kursbeitrag: 279 Euro netto

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Anmeldung und Teilnahme

* Die Anmeldung zur Teilnahme an Kursen und Exkursionen hat über die Website www.mostviertel-mitte.at/kurse zu erfolgen und ist verbindlich.

* Die Anmeldebestätigung erhalten Sie umgehend nach der Anmeldung über die Website www.mostviertel-mitte.at per E-Mail.

* Die Rechnung erhalten Sie rechtzeitig vor der Veranstaltung per E-Mail.

* Alle angegebenen Preise verstehen sich als Netto-Preise.

* Sollte eine Exkursion oder ein Kurs überbucht sein wird jeweils eine Person pro Betrieb vorrangig behandelt.

*Anmeldeschluss für die einzelnen Veranstaltungen ist 2 Wochen vor dem geplanten Termin.

Die Kurse sind durch das Land NÖ und die Europäische Union (LEADER) gefördert. Die Förderung der Kurse wird als De-minimis Beihilfe gewährt, daher ist die Abgabe einer De-minimis Erklärung notwendig. Ein Formular wird Ihnen zugesandt.

Storno und Änderungen

Die Stornobedingungen sollen das finanzielle Risiko zwischen uns und unseren Teilnehmern in fairer Weise regeln.

Bei Stornierung innerhalb von 2 Wochen vor der ersten Veranstaltung verrechnen wir 50 % des Teilnahmebetrags, bei Nichtteilnahme ohne Ersatz 100 %.

Stornierungen müssen im LEADER-Büro Mostviertel-Mitte schriftlich erfolgen. Die Stornobedingungen entfallen, wenn Sie einen Ersatzteilnehmer nennen.

Haben Sie Bedarf an individuellen Kursen? Zögern Sie nicht und nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Ihre Ansprechpartnerinnen zum Projekt:

Mag. Martina Grill & Alexandra Wieseneder

m.grill@mostviertel-mitte.at & leader@mostviertel-mitte.at

02722/7309-29