ZL Bäuerliche Obstverarbeitung

Die Obstverarbeitung hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu einem wichtigen Zweig in der Landwirtschaft entwickelt. Was alles aus Obst gemacht werden kann und wie die Produkte verkauft werden können, erlernen Sie in diesem Zertifikatslehrgang.

Der Lehrgang bietet eine fundierte und qualifizierte Ausbildung für die bäuerliche Obstverarbeitung. Die Lehrinhalte reichen vom Rohprodukt Obst über die technologischen Verfahrensschritte, die gesetzlichen Bestimmungen bis hin zu Sensorik und Marketing.

Die Teilnehmer/innen werden zur Erzeugung von qualitativ hochwertigen Veredelungsprodukten ausgebildet. Weiters vermittelt der Lehrgang die Fähigkeit für die entsprechende Positionierung dieser Produkte am Markt. Die Obstverarbeitung eröffnet landwirtschaftlichen Betrieben die Chance zu einem wesentlichen Zusatzeinkommen.

Nutzen für die Teilnehmer/innen:

- Die Teilnehmer/innen werden in den Kursen über die neuesten Entwicklungen im Bereich Obstverarbeitung informiert.
- Es wird den Teilnehmer/innen gezeigt, welche Ressourcen in diesem Bereich noch vorhanden sind und wie man den eigenen Betrieb umstellen kann.
- Die Obstverarbeitung ermöglicht die Erwirtschftung eines höheren Einkommens und leistet damit einen Beitrag zur Sicherung des Arbeitsplatzes am Bauernhof.
- Sie lernen einfache Marketingmaßnahmen planen und umsetzten
- Die Ausbildung vertieft das praktische Wissen und bewirkt eine Verbesserung des Erfahrungsaustausches.

Ziele des Lehrgangs:

- Die Teilnehmer/innen sollen auf den letzten Wissensstand der Obstverarbeitung gebracht werden und damit neue Zuerwerbsmöglichkeiten erkennen.
- Die Qualität der Obstverarbeitungsprodukte soll verbessert werden.
- Der Fortbestand der landschaftsgestaltenden Streuobstwiesen soll gesichert und der Obstanbau gefördert werden.
- Es sollen neue Perspektiven für Betriebsführer/innen und Hofübernehmer/innen aufgezeigt und damit die Abwanderung aus der Landwirtschaft verhindert werden.
- Die Zusammenarbeit der Verarbeiter und die überbetriebliche Zusammenarbeit sollen forciert werden.

Mögliche Betätigungsfelder nach Absolvierung:

- Die Teilnehmer/innen ist vorwiegend in seinem Betrieb tätig. Dort kann er das Erlernte umsetzten und damit seinen Betrieb qualitativ verbessern.

- Durch das Fachwissen ist der Teilnhemer/innen auch ein Multiplikator in seiner Umgebung und hilft somit die Qualität der Produkte einer gesamten Regin zu verbessern. (Vorbild in der Umgebung)
- Die Teilnehmer/innen können in überbetrieblichen Verarbeitungsgemeinschaften die fachliche Leitung übernehmen und die Gemeinschaft besser führen.

Eingangsvoraussetzungen:

- Teilnehmer/innen müssen mindestens 18 Jahre alt sein
- Interesse an einer umfassenden Ausbildung

Dauer des Lehrgangs:

- 15 Kurstage mit insgesamt
- 120 Unterrichtseinheiten

Erlangen des Zertifikats durch:

- 80 % Anwesenheit während des Lehrgangs
- schriftliche Abschlussarbeit
- mündliche Abschlussprüfung

Nähere Informationen erhalten Sie bei:

Eva-Maria Kriechhammer, LFI Salzburg
0502595 - 3334
eva.kriechhammer@lk-salzburg.at