
Farminar: Von der Idee zum Geschäftsmodell

Bei diesem Farminar erleben die Teilnehmenden nicht nur eine Liveübertragung direkt aus der Pilzmanufaktur, sondern es werden auch theoretische und methodische Inhalte vermittelt. Gemeinsam werden wir uns damit auseinandersetzen, wie die Geschäftsmodelle hinter den betrieblichen Neuausrichtungen funktionieren. Wer sind unsere Kund:innen? Wie nutzen wir unsere Vertriebskanäle? Wie bauen wir effektive Kund:innenbeziehungen auf? Das sind nur einige der Fragen, die wir gemeinsam erkunden werden.

Beim Betriebsrundgang können die Teilnehmer:innen über ihren Computer live dabei sein und Fragen stellen.

Informationen zum Betrieb: Michaela Friedl, ausgebildete Diätologin, hat gut überlegt was sie aus dem elterlichen Schweinemastbetrieb machen kann. Letztendlich kam sie zur Idee der Bio-Edelpilze. Auf den Äckern wächst die Grundlage für die Pilze. In den alten Stallgebäuden gedeihen nun sie, anstatt der Schweine. Jenes Substrat, das unsere Pilze nicht verwerten, darf als Dünger auf die Ackerflächen zurückkehren. Kreislaufwirtschaft.

Pilze eignen sich durch den hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt bestens für eine gesundheitsbewusste und vollwertige Ernährung. Die verschiedenen Pilzsorten gedeihen in St. Stefan im Rosental auf Stroh und werden laufend frisch geerntet. Erwerben kann man das regionale Superfood direkt am SB-Hofladen, online oder bei regionalen Verkaufsstellen.

Technische Voraussetzungen:

Breitbandinternetzugang

PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Edge, Firefox, Chrome)

Headset oder Lautsprecher/Kopfhörer und Mikrofon

Webcam je nach Onlineformat empfohlen

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 70,00 € TN-Beitrag

35,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Unternehmensführung

Zielgruppe: Betriebe, die innovative Ideen umsetzen wollen;
interessierte Personen

Verfügbare Termine