



Bildungszentrum Triesdorf

Seminarprogramm

2014 / 2015



Landwirtschaftliche Lehranstalten Triesdorf

Energie

Ernährung

Landwirtschaft



Lebensmittel

Umwelt

Das Bildungszentrum Triesdorf ist in der Zusammenstellung der Bildungsangebote einzigartig in Deutschland. Es deckt eine Vielzahl an Ausbildungsmöglichkeiten im Bereich Agrarwirtschaft, Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft sowie Umweltsicherung ab.

Für Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung oder besuchen Sie unser Infozentrum – wir freuen uns auf Sie.

Triesdorfer Johannitag: 28. Juni 2015



Inhaltsverzeichnis

Landtechnik - Erneuerbare Energien	4
Planzenbau und Versuchswesen - Obstbau	10
Rinderhaltung	24
Schweinehaltung	30
Schafhaltung	32
Geflügelhaltung	34
Bienenhaltung	38
Ernährung und Hauswirtschaft	42
Unternehmensführung	58
Sonstige Fachveranstaltungen	76
Infotage der Schulen	78
Tagungsstätten	80
Führungen	81
Geschäfts- / Teilnahmebedingungen	82



Bildungszentrum Triesdorf



Landtechnik & Energie

Anmeldung / Organisation

Landmaschinenschule
Elke Breit
Steingruberstraße 5
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-2002
Telefax 09826 18-2099
lms@triesdorf.de

Automatische Lenksysteme, ISO-Bus und Flächenverwaltung beim Traktor Sinnvolle Ergänzung oder unnötiger Aufwand?

Die in den Schleppern verbaute Technik zur Arbeitserleichterung für den Anwender wird oft nur zu einem geringen Anteil genutzt. Um hier die Anwendungshürden zu nehmen, sollen anhand praktischer Beispiele die folgenden Inhalte näher erläutert werden:

AMS-Systeme in der Praxis

- Vorgewendemanagement
- Lenksysteme (manuell, automatisch)
- Flächenverwaltung über den Schleppermonitor

Dokumentation und Datenauswertung

- Schlepper als Schnittstelle für die Ackerschlagkartei
- Dokumentation und Rechnungsstellung
- Flottenmanagement



Zielgruppe

Landwirte, Lohnunternehmer und Berater

Teilnehmerzahl

Maximal 12 Teilnehmer

Referenten/Firmenvertreter

Franz Helmle, Markus Steinbauer,
Stefan Hamberger, LLA Triesdorf
Firmenvertreter (Fa. John Deere, Claas, New Holland und Fendt)

Methodik

Praktischer Einsatz (jeder Teilnehmer fährt selbst), Vorträge

Wann & Wo

- Landmaschinenschule (zweitägig), John Deere
- Landmaschinenschule (zweitägig), Claas
- Landmaschinenschule (zweitägig), Fendt
- Landmaschinenschule (zweitägig), New Holland

Die Termine werden kurzfristig bekannt gegeben.

Seminargebühr

250 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Leitung

Franz Helmle
Landmaschinenschule
Telefon: 09826 18-2265
franz.helmle@triesdorf.de

Anmeldung / Organisation

Landmaschinenschule
Elke Breit
Steingruberstraße 5
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-2002
Telefax 09826 18-2099
lms@triesdorf.de



Kontakt: Elke Breit, ims@triesdorf.de
Tel. 09826 18-2002, Fax: 09826 18-2099

Landtechnik

Thementage

Maisstoppeltag

Oktober / November 2014

Lichtmesstag

02.02.2015

Pflanzenschutztechnik

Gülletag

21.05.2015

Termine für weitere Thementage werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Erneuerbare Energien

Fortbildung z. „Fachagrarwirt Erneuerbare Energien - Biomasse“

Ab 08.09.2014

8. Energietag

22.11.2014

4. Triesdorfer Biogastag

04.12.2014

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE

Biogasforum Bayern

M 2 Prozessbiologie und Analytik

Der Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben.

In diesem 2-tägigen Seminar werden Sie ein tieferes Verständnis für die Mikrobiologie im Fermenter, die Steuerung Ihres Prozesses erlangen und verstehen, welche Zusatzstoffe Ihren Fermenter beeinflussen. Sie werden mehr über notwendige Analytik für eine sichere Prozessführung erfahren. Sie führen selbst Untersuchungen durch und lernen Ihre Messdaten besser zu verstehen.

M 3 Bau- und Verfahrenstechnik

Der Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben.

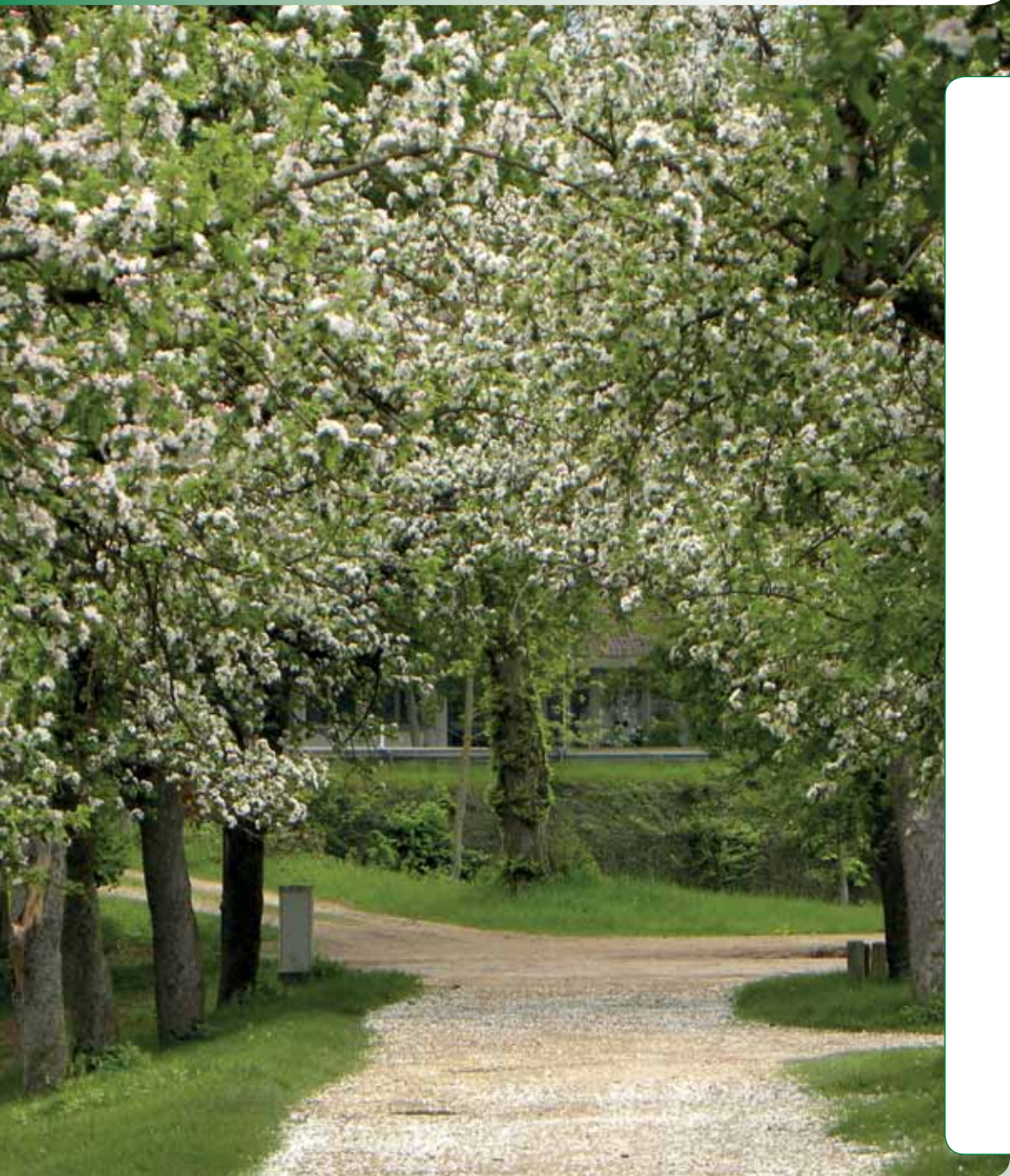
In diesem 2-tägigen Seminar werden Sie technische Informationen über verschiedene Biogasanlagen, Hinweise zur Wartung Ihrer Anlage, über verschiedenartige Techniken wie beispielsweise Rührtechnik, Abdeckung, Motoren und zur Effizienzsteigerung der Anlage erhalten. Informationen zum Thema Sicherheit stehen am zweiten Tag auf der Tagesordnung. Sie erhalten u. a. Informationen zur dreijährigen Sicherheitsprüfung, machen eine praktische Begehung mit Gefahrenbeurteilung und sollen das Sicherheitskonzept Ihrer eigenen Anlage prüfen.

M + Flexible Stromproduktion

Der Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben.

Bei diesem Intensivseminar können sich insbesondere Zertifikatsteilnehmer jährlich über aktuelle Inhalte informieren. Hier werden die spezifischen Themen mit aktuellen Inhalten in einem Workshop intensiv behandelt. Die Teilnehmer werden über aktuelle Themen informiert. Es werden Berechnungen und Abschätzungen im begrenzten Teilnehmerkreis durchgeführt. Nur Zertifikatsinhaber können die jährliche Prüfungsurkunde M + erhalten. Teilnehmer ohne Zertifikat erhalten lediglich eine Teilnahmebestätigung.





Pflanzenbau & Versuchswesen

Anmeldung / Organisation

Abteilung Pflanzenbau und Versuchswesen

Christine Leithner-Frohs

Reitbahn 5

91746 Weidenbach

Telefon 09826 18-4002

Telefax 09826 18-4999

pflanzenbau@triesdorf.de

Energieholz für die dezentrale Wärmeversorgung

Die Bereitstellung von Biomasse als Brennstoff wird zukünftig ein wichtiger Baustein für die Wärmeversorgung sein. Um jedoch auch zukünftig den stetig steigenden Bedarf an Hackschnitzeln decken zu können, kann der Anbau von Energiehölzern eine mögliche Alternative sein. Derzeit werden in Deutschland circa 5000 ha schnellwachsende Hölzer angebaut. Auch in Triesdorf wurde bereits 1996 eine Fläche angelegt. Die Erfahrungen aus drei Ernten, geeignetes Pflanzgut, Pflanzmaschinen und Erntetechnik sollen im Seminar näher erläutert werden.

Anbau von Energiehölzern

- Produktionstechnische Grundlagen: Standortwahl, Baumarten, Pflanzung, Pflege und Umtriebszeiten
- Einsatz von Technik für Pflanzung, Ernte und Rekultivierung

Aufbereitung von Erntematerial

- Darstellung verschiedener Trocknungsmöglichkeiten
- Hackschnitzellagerung und –logistik

Wirtschaftlichkeit

- Kalkulation von Produktionskosten
- Auswertung unterschiedlicher Erntesysteme bzw. Umtriebszeiten



Zielgruppe

Landwirte, Betreiber von Biomasseheizanlagen,
Kommunale Wärmeversorger

Teilnehmerzahl

Maximal 40 Teilnehmer

Referenten/Firmenvertreter

Externe Referenten
Thomas Zimmerer, AELF Ansbach
Markus Heinz, LLA Triesdorf
Jürgen Hofmockel, LLA Triesdorf

Methodik

Vorträge, praktische Demonstration, Exkursion

Wann & Wo

15.05.15, Landmaschinenschule, 9 Uhr - 16 Uhr
Anmeldeschluss: 02.05.2015

Seminargebühr

90 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Leitung

Markus Heinz
Leiter der Abteilung Pflanzenbau
und Versuchswesen
Telefon: 09826 18-4000
markus.heinz@triesdorf.de

Anmeldung / Organisation
Pflanzenbau und Versuchswesen
Christine Leithner-Frohs
Reitbahn 5, 91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-4002, Telefax 09826 18-4999
pflanzenbau@triesdorf.de

Professioneller Pflanzenschutz – Technik und Pflanzenbau

Für den Erfolg oder Misserfolg einer Pflanzenschutzanwendung ist nicht nur die Mittelwahl und der Einsatzzeitpunkt sondern auch die eingesetzte Technik entscheidend. Im Rahmen des Seminars sollen die Teilnehmer hier auf den aktuellen Stand gebracht werden, neue Techniken kennenlernen und die Anwendung in der Praxis verbessert werden.

Inhalte

Pflanzenbauliche Aspekte

- Mittelwahl und Resistenzmanagement
- pH-Wert-Absenkung und Additive im praktischen Einsatz
- Applikationstechnik: Doppelflachstrahldüsen, Drop-Leg-Anforderungsspezifische Düsenwahl
- Spezialdüsenteknik für Bienenschutz, Fuchsschwanz, Düngung

Pflanzenschutztechnik

- Gestängeführung/Düsenteknik
- Automatische Teilbreitenschaltung (Section Control)
- Auftragsmanagement
- Dokumentation
- Vorstellung neuester Pflanzenschutztechnik

Anmeldung / Organisation
Pflanzenbau und Versuchswesen
Christine Leithner-Frohs
Reitbahn 5, 91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-4002
Telefax 09826 18-4999
pflanzenbau@triesdorf.de

Zielgruppe

Landwirte, Lohnunternehmer und Berater

Teilnehmerzahl

Maximal 30 Teilnehmer

Referenten/Firmenvertreter

Externe Referenten, Markus Heinz

Methodik

Seminaristischer Unterricht, praktische Vorführung

Wann & Wo

Juni 2015
Landmaschinenschule Triesdorf

Seminargebühr

90 Euro inkl. Tagungsunterlagen
und Verpflegung

Leitung

Markus Heinz
Leiter der Abteilung
Pflanzenbau und Versuchswesen
Telefon: 09826 18-4000
markus.heinz@triesdorf.de



Düngung nachhaltig und effizient!

Die Veränderung von gesetzlichen Rahmenbedingungen, steigende Preise für mineralische Düngemittel und der zunehmende Anfall an Wirtschaftsdünger werden für die Landwirtschaft zukünftig ein zentrales Thema sein. Der nachhaltige und effiziente Einsatz unterschiedlicher Dünger wird deshalb in zahlreichen Versuchen an den landwirtschaftlichen Lehranstalten Triesdorf erprobt. Ziel ist, es den Teilnehmern einen Überblick zu den aktuellen Düngungsstrategien (Cultan, Depotdüngung – Strip Till, N-Stabilisierung, Grunddüngung, Vergleich organisch – mineralisch) zu verschaffen, ergänzt durch die Berichte von Praktikern.

- Gesetzliche Vorgaben im Bereich Düngung
- Stabilisierte Stickstoffdünger in Getreide und Silomais
- Ertragswirkung durch Grunddüngung in Getreide
- Cultandüngung
- Vergleich mineralischer und organischer Düngung in der Fruchtfolge
- Humuswirkung und -aufbau bei unterschiedlichen Düngungsstrategien



Zielgruppe

Landwirte und Berater

Teilnehmerzahl

Maximal 40 Teilnehmer

Referenten/Firmenvertreter

Externe Referenten,
Markus Heinz, Pflanzenbau und Versuchswesen

Methodik

Seminar mit Feldführung

Wann & Wo

05.06.15, 9.30 Uhr - 16 Uhr
Infozentrum Triesdorf
Anmeldeschluss: 22.05.2015

Seminargebühr

90 € je Teilnehmer, darin enthalten sind die Seminarunterlagen und die Verpflegung während des Seminars

Leitung

Markus Heinz
Leiter der Abteilung
Pflanzenbau und Versuchswesen
Telefon: 09826 18-4000
markus.heinz@triesdorf.de

Anmeldung / Organisation

Pflanzenbau und Versuchswesen
Christine Leithner-Frohs
Reitbahn 5
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-4002
Telefax 09826 18-4999
pflanzenbau@triesdorf.de

Betriebswachstum – Pacht oder Kauf von Ackerland?

Die Flächen sind in vielen Regionen ein knapper Produktionsfaktor. Werden Flächen angeboten, stehen viele Betriebsleiter vor der Entscheidung, was man für die zusätzlichen maximal bieten kann. Im Rahmen des Seminars sollen anhand von Praxisbeispielen unterschiedliche Modelle – Kauf oder Pacht - erarbeitet werden. Ziel ist, die ausschlaggebenden Faktoren zu kennen, um fundierte Aussagen über die maximale Preishöhe treffen zu können.

Inhalte

- Erarbeiten von Kalkulationshilfen
- Grenzpachtpreis und Vollkosten
- Vertragsgestaltung – was sollten Pachtverträge in Zukunft beinhalten?
- Ausgestaltung von Pacht- und Kaufverträgen
- Preisgleitklausen
- Flächenkauf aus Sicht der Bank
- Weiche Faktoren bei Preis- und Pachtverhandlungen



Zielgruppe

Landwirte und Berater

Teilnehmerzahl

Maximal 15 Teilnehmer

Referenten/Firmenvertreter

Externe Referenten,
Otto Körner, Markus Heinz (beide LLA Triesdorf)

Methodik

Seminaristischer Unterricht, Gruppenarbeit

Wann & Wo

05.03.2015, 9.30 Uhr - 17 Uhr
Seminarraum Verwaltung, Triesdorf
Anmeldeschluss: 20.02.2015

Seminargebühr

90 € je Teilnehmer, darin enthalten sind die Seminarunterlagen und die Verpflegung während des Seminars

Leitung

Markus Heinz
Leiter der Abteilung
Pflanzenbau und Versuchswesen
Telefon: 09826 18-4000
markus.heinz@triesdorf.de

Anmeldung / Organisation

Pflanzenbau und Versuchswesen
Christine Leithner-Frohs
Reitbahn 5
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-4002
Telefax 09826 18-4999
pflanzenbau@triesdorf.de

Kontakt: Christine Leithner-Frohs, pflanzenbau@triesdorf.de,
Tel. 09826 18-4002, Fax: 09826 18-4999

Pflanzenbau und Versuchswesen

Thementage

Energiepflanzentag

Der Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben.

Ökoversuchsrundgang

Die Termine werden noch bekannt gegeben.

Obstbau

Obstbaumschnittkurs

28.03.15, 9 Uhr - 16 Uhr

Vormittags werden die Grundsätze des Obstbaumschnittes unterschiedlicher Erziehungsformen, wie Rundkrone, Spindel und Spalier erläutert. Dabei geht es von der Qualitätsbeurteilung beim Kauf, Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt bis hin zu bestandserhaltenden Schnittmaßnahmen bei alten Obsthochstämmen. In der Obstanlage wird nachmittags der Schnitt von unterschiedlichen Obstbäumen gemeinsam erarbeitet und ausgeführt. Treffpunkt: Infozentrum.
Gebühr: 40 Euro, Anmeldung erforderlich

Veredelungskurs

25.04.15, 9 Uhr - 16 Uhr

Verschiedenste Veredelungsmethoden, Edelreisergewinnung und deren Lagerung werden am Vormittag erläutert. Nachmittags wird der sogenannte Kopulationsschnitt an Weidenruten geübt. Danach veredelt jeder Kursteilnehmer seine eigenen Apfelbäumchen mit der gewünschten Sorte bzw. Unterlage, die er am Kursende mitnehmen darf. Zusätzlich wird gemeinsam ein alter Apfelbaum durch Rindenpropfen umveredelt. Am Kursende erhält jeder Kursteilnehmer eine Teilnehmerurkunde. Treffpunkt: Infozentrum.
Gebühr: 50 Euro, Anmeldung erforderlich

Baumwart 2016: Kulturgut Obstbäume brauchen Kompetenz

Die Baumwartkurse sollen den Teilnehmenden ein breites Spektrum an Wissen über die Anlage, Pflege sowie den Erhalt der Obstanlagen liefern.

Dazu zählen:

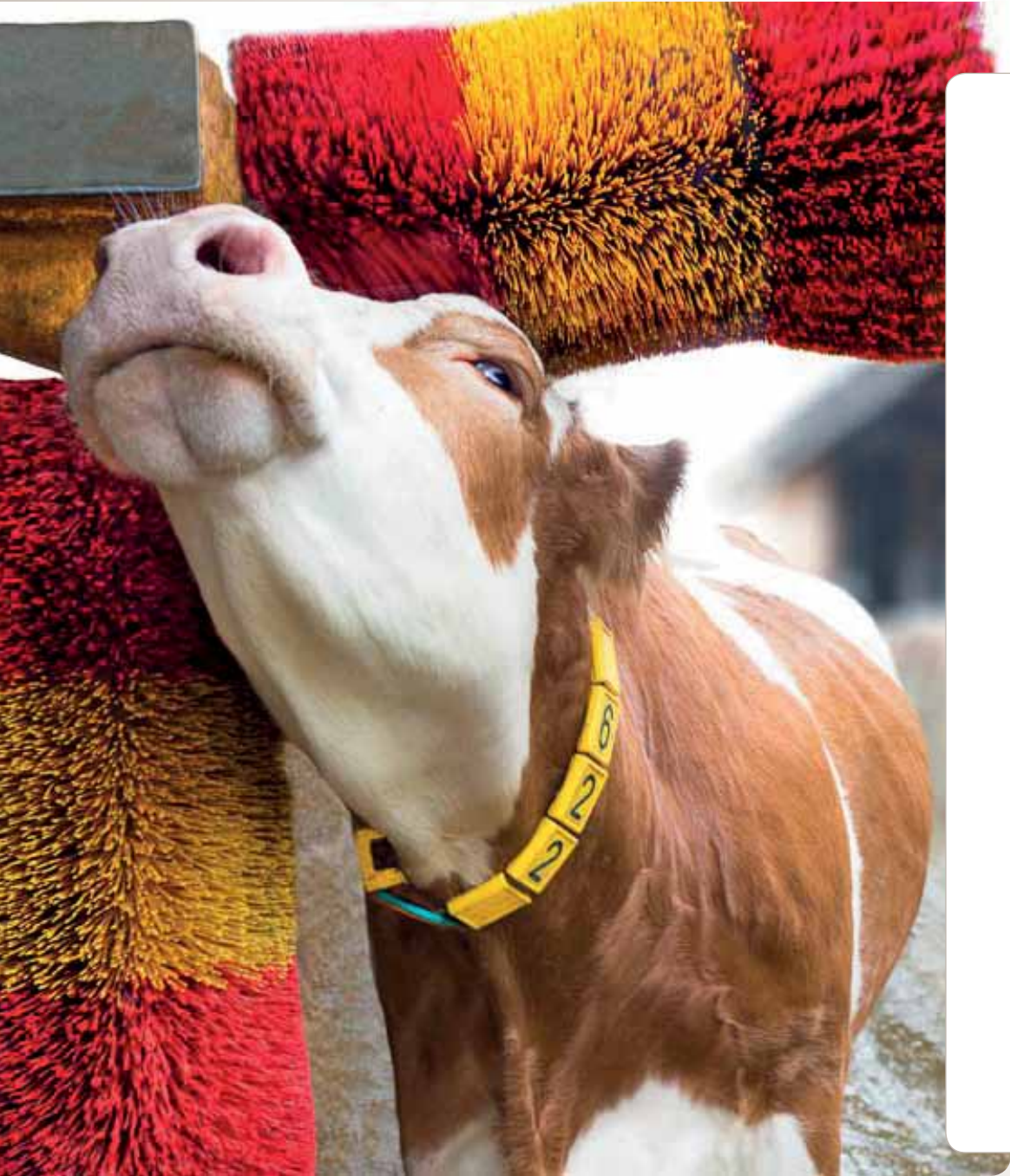
- Erhaltung und Gestaltung von Obstanlagen und Obstgehölzen
- Planung und Neuanlage von Streuobstwiesen
- Erhaltung der Kulturlandschaft
- Vermehrung und Sortensicherung
- Ernte und Verwertung der Früchte
- Lebensraum Obstwiese und deren Flora und Fauna
- Fähigkeit und Bereitschaft, das erworbene Wissen und Können an Interessierte und Ratsuchende weiterzugeben

Zulassungsvoraussetzung:

- Natur- und Landschaftspfleger
- Beauftragte von Landschaftspflegeverbänden
- Grüne Berufsausbildung
- Beauftragter des Obst – und Gartenbauvereins
- Kommunale Arbeiter der Gemeinde/Stadt
- Absolventen des Gartenpflegeraufbaukurses

Gebühr: 490 Euro





Tierhaltung

Anmeldung / Organisation
Tierhaltungsschule
Brigitte Nefzger, Anja Breckner
Markgrafenstraße 1
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-3002
Telefax 09826 18-3099
ths@triesdorf.de



Fütterungsroboter im Rinderstall

Die automatische Futtervorlage gewinnt in Deutschland zunehmend an Bedeutung. Ziele sind u. a. eine bedarfsgerechte Fütterung aller Tiergruppen, positive Einflüsse auf die Pansengesundheit und die Arbeitswirtschaft sowie die Förderung des natürlichen Verhaltens der Kühe. Neben einer aktuellen Bestandsaufnahme der Technik berichten Referenten/-innen aus dem deutschsprachigen Raum über neueste Versuchsergebnisse sowie Praxiserfahrungen.

Im Rahmen des Seminars sollen die Teilnehmer den aktuellen Stand der Technik kennenlernen und folgende Fragen beantworten können:

- Was bringt die Technik arbeitswirtschaftlich und ökonomisch?
- Welche Vor- und Nachteile hat die mehrmalige Futtervorlage für Milchvieh und Mastbullen?
- Wie zuverlässig und genau ist die Technik?
- Was ist bezüglich Unfallschutz zu beachten?
- Welche Entwicklungstendenzen sind zu erwarten?



Zielgruppe

Landwirte und Berater

Teilnehmerzahl

Maximal 60 Teilnehmer

Referenten

Uwe Mohr, LLA Triesdorf
Weitere Referenten

Methodik

- Seminaristischer Unterricht
- Vorstellung von Forschungsergebnissen
- Besichtigung von drei Praxisanlagen

Wann & Wo

10.03.2015, 10 - 22 Uhr, 11.03.2015, 7.30 - 16.30 Uhr, Infozentrum
Anmeldeschluss: 24.02.2015

Seminargebühr


195 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung, Exkursion

Leitung

Uwe Mohr
Leiter der Tierhaltungsschule
Telefon: 09826 18-3000
uwe.mohr@triesdorf.de

Anmeldung / Organisation

Tierhaltungsschule
Brigitte Nefzger, Anja Breckner
Markgrafenstraße 1
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-3002
Telefax 09826 18-3099
ths@triesdorf.de



Kontakt: Brigitte Nefzger, Anja Breckner, ths@triesdorf.de,
Tel. 09826 18-3002, Fax: 09826 18-3099

Rinderhaltung

Thementag

Triesdorfer Milchviehtag

10.02.2015, 9.30 Uhr, Altes Reithaus

- Schwerpunkt Eutergesundheit
Effektive Vorbeugung, maßvolle Untersuchung und notwendige Behandlung sind nach Prof. Krömker (HS Hannover) die Formel für gesunde Euter.
- Aktuelles aus der Beratung (Fachzentrum Rinderhaltung, AELF Roth) und Triesdorf

Kursprogramm

BiLa-Lehrgang Rind, Schwerpunkt Milchvieh

27.10. – 29.10.2014

Fütterung, Melktechnik, Euterbau, praktischer Zuchtbetrieb, Aufzeichnungen im Rinderstall, Kälberaufzucht und praktische Melkarbeit.

Klauenpflege beim Rind

04.12.2014

Referent: Dr. Hubert Reßler

Im theoretischen Teil wird die Anatomie der Klauen und die funktionelle Klauenpflege vorgestellt. Im Anschluss üben die Teilnehmer an Schlachtklauen und erhalten eine Vorführung funktioneller Klauenpflege durch das Triesdorfer Rinderteam.

Sicherer Umgang mit Rindern

09.12.2014

In Zusammenarbeit mit der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau, weitere Termine auf Nachfrage.

Mit dem Seminar wird der Tatsache Rechnung getragen, dass sich die

Rinderhaltung in Bayern derzeit in einem haltungstechnischen Umbruch befindet. Der Wandel von der Anbindehaltung zur Laufstall- oder Weidehaltung erfordert ein Umdenken der Tierhalter. Ein schleichend zunehmender Arbeitskräftemangel macht es nicht einfacher.

Nach dem Konzept von Philipp Wenz lernen die Teilnehmer stressfreien Umgang mit Rindern. Diese Methode kann einen wesentlichen Beitrag zur Reduzierung der Unfallzahlen in der Rinderhaltung leisten.

Aufbauseminar Homöopathie: Kälbergesundheit

14.01.2015

Referentin: Birgit Gnadl

- Versorgung des Kalbes rund um die Geburt
- Ohrenmarken setzen, enthornen
- Saugschwäche
- Pansentrinker
- Nabelprobleme
- Kälberflechte / Räude
- Durchfall (Ursachen und Behandlungsmöglichkeiten)

Vorkenntnisse aus dem Grundlagenseminar sind notwendig.

Herdenmanagement mit Triesdorfer EDV-Programmen

19.01.2015

speziell für Frauen

Referent: Ernst Wurzinger

Programm Stall-Plan 6.0 – Herdenmanagement Software für Rinderhalter (Vorstellung Update), Rationsberechnung mit dem Triesdorfer Rationsberechnungsprogramm (Excel-Basis).


BiLa-Lehrgang Rind, Schwerpunkt Rindermast

23.02. - 26.02.2015

Fütterung, Haltung, Aufzeichnungen im Rinderstall, Kälberaufzucht, Tiergesundheit, Handelsklassen, Leistungsdaten, Vermarktung.

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE





Kontakt: Brigitte Nefzger, Anja Breckner, ths@triesdorf.de,
Tel. 09826 18-3002, Fax: 09826 18-3099

Fruchtbarkeitskurs Rind – von der Praxis für die Praxis

05.03.2015

Referent: Dr. Siegfried Kalchreuter

Im theoretischen Teil werden die wichtigsten Problembereiche und Optimierungsmöglichkeiten der Fruchtbarkeit erläutert, im praktischen Teil erfolgen Übungen am Tier, die auch im eigenen Kuhstall die Herdenfruchtbarkeit verbessern helfen.

Kälberaufzucht für Frauen

17.03.2015

Referenten: Dr. Georg Eller, Ernst Wurzinger, Matthias Heubeck

Kälberverluste unter 5 % erscheinen in vielen Praxisbetrieben unrealistisch. Ansatzpunkte zur Senkung der Verlustrate sind u. a. in den Bereichen Haltung, Fütterungs- und Gesundheitsmanagement zu finden. Neben tierärztlichen Fragestellungen sollen vor allem praktische Anwendungen in der Triesdorfer Kälberhaltung vorgestellt werden.

Klauenpflege beim Rind

19.03.2015

Referent: Dr. Hubert Reißler

Im theoretischen Teil wird die Anatomie der Klauen und die funktionelle Klauenpflege vorgestellt. Im Anschluss üben die Teilnehmer an Schlachtklauen und erhalten eine Vorführung funktioneller Klauenpflege durch das Triesdorfer Rinderteam.

BiLa-Lehrgang Rind, Schwerpunkt Milchvieh

30.03. - 02.04.2015

Fütterung, Haltung, Melktechnik, Euterbau, praktischer Zuchtbetrieb, Aufzeichnungen im Rinderstall, Kälberaufzucht und praktische Melkarbeit.

Die Kurse beginnen um 9 Uhr, abweichende Anfangszeiten sind angegeben.
Anmeldeschluss ist jeweils eine Woche vor dem Kurs.

Neue Informationssysteme rund um die Kuh

21.04.2015

Precision Dairy Farming im Triesdorfer Praxistest

Referenten: Uwe Mohr, Thomas Bauer, Johannes Kraus, Ernst Wurzinger

Die automatisierte Datenerfassung in der Milchviehhaltung hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Neben Milchleistungsdaten liefern heute z. B. das Messen des Wiederkauerhaltens, des Pansen-pH-Wertes, der Aktivität sowie des Liege- und Fressverhaltens frühzeitig Informationen zum Gesundheitsstatus der Herde und von Einzeltieren. Neben einer aktuellen Bestandsaufnahme der Technik berichten Referenten der Tierhaltungsschule über Triesdorfer Praxisanwendungen.

Stylen und Fitten von Rindern

19.05.2015

Peter Reinwald, Tierhaltungsschule

Um Zuchttiere erfolgreich zu vermarkten oder bei Tierschauen optimal zu präsentieren, bedarf es nicht nur guter Abstammung, sondern die Kuh muss auch entsprechend vorbereitet sein. Deshalb wird nach einer kurzen theoretischen Einführung an einem praktischen Beispiel das Stylen und Fitten von Rindern demonstriert.

Herdenführung im Melkroboterstall

09.06.2015

Referent: Thomas Bauer

Zielgruppe: Betriebsinhaber, die vor kurzem einen neuen Melkroboter gekauft haben oder demnächst kaufen wollen.

Schwerpunkte: Fütterungsstrategien, Arbeitsroutinen, Behandlungen, Melkroboter-Kennzahlen.

Sachkunde Tiertransport

Auf Anfrage

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE





Kontakt: Brigitte Nefzger, Anja Breckner, ths@triesdorf.de,
Tel. 09826 18-3002, Fax: 09826 18-3099

Schweinehaltung

Thementag

Triesdorfer Schweinetag (Schweinemast)

14.01.2015, 09.30 Uhr

Altes Reithaus

Kursprogramm

BiLa-Lehrgang Schwein, Schwerpunkt Ferkelerzeugung

26.01. - 30.01.2015

Grundlagen der Fütterung von Mast- und Zuchttieren, Futtermittelkunde, Rationsberechnungen am PC, Zuchttierauswahl (Beurteilung am Tier) und Selektion anhand von Zuchtdaten, Fruchtbarkeitsmanagement, Tiergesundheit, Ferkelaufzucht. Die Themen werden in praktischen Übungen gefestigt.

Fütterung von Schweinen

17.03.2015

Gesundheit und Leistungsfähigkeit sind in großem Umfang von der Fütterung abhängig. Es werden die Grundlagen der Schweinefütterung vorgestellt und eigene Rationen mit der Triesdorfer Software berechnet. Das Seminar wendet sich an Quereinsteiger und Mitarbeiter in schweinehaltenden Betrieben. Es können auch Personen mit geringen EDV-Kenntnissen teilnehmen. Für jeden Teilnehmer ist ein eigener PC zum Üben vorhanden.

Auch Schweine können beißen!

14.04.2015

In Kooperation m. d. Sozialversicherung f. Landwirtschaft, Forsten u. Gartenbau

- Unfälle durch Eber und Mastsauen vermeiden
- Unfälle beim Umställen / Verladen vermeiden
- Gestaltung baulicher Einrichtungen
- Gesundheitsgefahren durch Staub, Lärm und Desinfektionsmittel



Sachkunde Tiertransport

Auf Anfrage

Aus- und Fortbildung in der Schweinehaltung

Die wichtigste Aufgabe der Triesdorfer Schweinehaltung ist die Aus- und Fortbildung.

Zielgerichtete Kurse gibt es für

- Berufsschüler
- Fachoberschüler
- Studenten aus dem In- und Ausland

Besonderes Gewicht liegt auf der Praxisnähe des Unterrichts.

Das Erwachsenenbildungsprogramm richtet sich an Einsteiger und Profis.

Die Kurse beginnen um 9 Uhr, abweichende Anfangszeiten sind angegeben.
Anmeldeschluss ist jeweils eine Woche vor dem Kurs.





Kontakt: Brigitte Nefzger, Anja Breckner, ths@triesdorf.de,
Tel. 09826 18-3002, Fax: 09826 18-3099

Schafhaltung

Thementag

Triesdorfer Schaftag

24.01.2015, 13 Uhr, Altes Reithaus

Triesdorfer Schafgesundheitstag

24.03.2015, 10 Uhr, Altes Reithaus
Tel. Anmeldung erforderlich

Kursprogramm

Einsteigerkurs Schafhaltung

16.10. - 17.10.2014

Referenten: Fachberater Anton Hofmann, Kerstin Smietana, Uwe Mohr
Im Seminar wird auf die rechtlichen Grundlagen, geeignete Rassen, Tierkennzeichnung, Hygienemaßnahmen, Klauenpflege und Umgang mit Schafen eingegangen.

Wenn der Wurm drin ist!

03.12.2014

Nachhaltige Parasitenbekämpfung beim Schaf

Referent: Dr. Benjamin Bauer

- Biologie der Innen- und Außenparasiten und ihre Bekämpfung
- Gezielte Entwurmung und Vermeidung von Resistenzen
- Nachweis von Magen-Darm-Parasiten (praktische Übungen)

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE

Klauenpflege beim Schaf und Moderhinkesanieerung

10.03.2015, Beginn 9.30 Uhr

Referent: Dr. Heinz Strobel

- Die gesunde und die kranke Klaue
- ABC der Klauendiagnose
- Arbeitstechniken bei der Klauenpflege und Behandlung
- Vorbeugende Maßnahmen

Zaunbau und Grünlandbewirtschaftung für Schafhalter

25.04.2015

Referenten: Siegbert Lamparter, Fachberater Wolfgang Thomann

Theorie: Funktionierende Zäune

Praxis: Aufbau von Fest- und Mobilzäunen
 Kenntnis der Grünlandbewirtschaftung
 Weidewirtschaft

Sachkunde im Betäuben und Töten von Schafen und Ziegen

Auf Anfrage

Sachkunde im Tiertransport

Auf Anfrage

Die Kurse beginnen um 9 Uhr, abweichende Anfangszeiten sind angegeben.
 Anmeldeschluss ist jeweils eine Woche vor dem Kurs.



Geflügelhaltung

Kursprogramm

Einsteigerkurs Geflügelhaltung

25.10.2014 (Paket, weitere Termine 15.11. und 06.12.2014)

Im Seminar werden die wichtigsten Grundlagen der Geflügelhaltung vermittelt. Beispielhaft sind die Vorstellung von verschiedenen Rassen, der Bedürfnisse des Geflügels, Haltungsformen, Stallbau, Fütterung, Wasser, Hygiene, Krankheiten, Verhalten, Kauf und Zucht. Die Verwendung der Produkte (Eier, Federn, Fleisch) und andere Geflügelarten werden ebenfalls behandelt.

Geflügel schlachten und marktgerecht präsentieren

28.10.2014

Im theoretischen Teil wird über Haltung, Fütterung bzw. über die Vorbereitung zur Schlachtung informiert. Nachmittags wird fachgerechtes Schlachten und marktgerechtes Zubereiten von Hühnern, Puten und Wassergeflügel demonstriert.



Fachgerechte Brut und Aufzucht von Geflügel

22.11.2014

Im Seminar werden die Anforderungen für eine erfolgreiche Brut und Aufzucht von Geflügel erläutert. Im praktischen Teil können unsere unterschiedlichen Brutapparate besichtigt werden. Das Schieren wird an Eiern aus verschiedenen Brutstadien geübt.

Geflügelwurst für den Eigenbedarf herstellen

26.02.2015

Die Teilnehmer lernen die rechtlichen und gesetzlichen Grundlagen sowie verschiedene Verfahren der Wurstherstellung kennen. In der Praxis werden mehrere Sorten Geflügelwurst hergestellt und das Zerlegen einer Pute demonstriert.

Legehennenhaltung für Hühnerliebhaber und Profis

07.03.2015

Es werden verschiedene Haltungsformen vorgestellt. Zusätzlich wird auf Fütterung, Eierzeugung und –vermarktung sowie auf Hygienemaßnahmen eingegangen.

Geflügelzucht für Anfänger und Fortgeschrittene

11.04.2015

Neben den Grundlagen der Vererbung wird auf die Erkenntnisse aus der Leistungszucht eingegangen. Der Aufbau einer Zucht, Zuchtbuchführung, Leistungssteigerung und Fallnestkontrolle werden an Hand der Triesdorfer Zucht demonstriert.

Die Kurse beginnen um 9 Uhr, abweichende Anfangszeiten sind angegeben. Anmeldeschluss ist jeweils eine Woche vor dem Kurs.

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE



Geflügelkrankheiten erkennen

09.05.2015

Referent: Dr. Ralf-Achim Hildebrand, TGD Bayern

Es werden die wichtigsten Maßnahmen zur Gesunderhaltung des Geflügels erläutert und die wichtigsten Krankheiten vorgestellt. Im zweiten Teil wird fachgerecht über die Reinigung und Desinfektion von Ställen informiert.

Geflügel schlachten und marktgerecht präsentieren

13.10.2015

Im theoretischen Teil wird über Haltung, Fütterung bzw. über die Vorbereitung zur Schlachtung informiert. Nachmittags wird fachgerechtes Schlachten und marktgerechtes Zubereiten von Hühnern, Puten und Wassergeflügel demonstriert.

Praxis Geflügelschlachtung (halbtags)

Teilnehmern unserer Schlachtkurse bieten wir die Möglichkeit, an einem unserer Schlachttermine teilzunehmen. Sie können Ihre Fertigkeiten an einer größeren Anzahl von Tieren vervollkommen. Es kann jeweils nur eine Person teilnehmen. Der Termin wird im Vorfeld mit Ihnen abgesprochen.

Transportsachkunde Geflügel

Auf Anfrage

Die Kurse beginnen um 9 Uhr, abweichende Anfangszeiten sind angegeben. Anmeldeschluss ist jeweils eine Woche vor dem Kurs.



Verkauf in der Geflügelhaltung

Die Produkte aus der Imkerei, der Geflügelhaltung sowie aus der Brennerei und eigens gepresste Öle erhalten Sie in der Geflügelhaltung der LLA. Öffnungszeit ist freitags von 10 Uhr - 11 Uhr.

Imkereiprodukte

Cremiger Blütenhonig, 250 g u. 500 g
Wald- & Blütenhonig, 250 g u. 500 g

Brennereiprodukte

Apfelbrand, 200 ml u. 500 ml	Sauerkirschlikör, 200 ml u. 350 ml
Kirschbrand, 200 ml u. 500 ml	Edelkirschlikör, 200 ml u. 350 ml
Birnenbrand, 200 ml u. 500 ml	Williamsbirnenlikör, 200 ml u. 350 ml
Zwetschgenbrand, 200 ml u. 500 ml	Pflaumenlikör, 200 ml u. 350 ml

Tierische Produkte


Giegersuppe, 440 ml, Zibbeles Gaggeli, 440 ml
Leberwurst, 250 ml, Wachteleier, 250 ml
Eier, Suppenhühner, Masthähnchen, Perlhühner und Wachteln
Lammfleisch auf Anfrage

Öle

Rapsöl, 250 ml u. 500 ml

Triesdorfer
Fränkische Spezialitäten





Kontakt: Brigitte Nefzger, Anja Breckner, ths@triesdorf.de,
Tel. 09826 18-3002, Fax: 09826 18-3099

Bienenhaltung

Kursprogramm

Anfängerkurs (Theorie)

08.11.2014 (incl. Praxisteile am 14.04. oder 15.04., 05.05. oder 06.05., 09.06. oder 10.06., 07.07. oder 08.07.2015, nur im Komplett-Paket)

Referent: Martin Rumpf

Es werden die Biologie der Bienen, ein Überblick über den Lebenslauf einzelner Bienen und die jahreszeitliche Entwicklung eines Volkes sowie die Einflussmöglichkeiten des Imkers gezeigt. Zu den Themen Bienenrassen, Aufstellungsart, Standort, Arbeitsgeräte und Betriebsmittel wird Beurteilungswissen vermittelt.

Honigkurs

15.11.2014

Referent: Martin Rumpf

Es werden die Ausgangsstoffe, die Entstehung und Inhaltsstoffe sowie die Wirkungen auf den menschlichen Körper behandelt. Weitere Themen sind die Gewinnung und Verarbeitung von Honig. Dabei wird verstärkt auf den Erhalt der hohen Qualität Wert gelegt. Die Teilnehmer lernen dazu alle notwendigen Arbeitsschritte kennen. Ergänzend wird auf die rechtlichen Vorschriften eingegangen.

Dieser Kurs ist Voraussetzung für den Erwerb des DIB-Gewährverschlusses.

Wachskurs

22.11.2014

Referenten: Fachberater Gerhard Müller-Engler, Martin Rumpf

Im theoretischen Teil wird ein Überblick über Entstehung, Gewinnung und Verwendung von Wachs gegeben. Im Praxisteil werden neben dem Einschmelzen und Bearbeiten des Wachses auch die Herstellung von Kerzen und anderen Wachsprodukten gezeigt.

Bienenkästen - Baukurs (Theorie und Praxis)

06.12.2014

Referent: Martin Rumpf

Nach einer kurzen theoretischen Einführung werden anhand von vorbereitetem Holz Bienenkästen gebaut. Die entstehenden Materialkosten sind während des Kurses in bar zu bezahlen.

Bienenkästen - Baukurs (Theorie und Praxis)

13.12.2014

Referent: Martin Rumpf

Nach einer kurzen theoretischen Einführung werden anhand von vorbereitetem Holz Bienenkästen gebaut. Die entstehenden Materialkosten sind während des Kurses in bar zu bezahlen.


Anfängerkurs (Theorie)

24.01.2015 (incl. Praxisteile am 14.04. oder 15.04., 05.05. oder 06.05., 09.06. oder 10.06., 07.07. oder 08.07.2015, nur im Komplett-Paket)

Referent: Martin Rumpf

Es werden die Biologie der Bienen, ein Überblick über den Lebenslauf einzelner Bienen und die jahreszeitliche Entwicklung eines Volkes sowie die Einflussmöglichkeiten des Imkers gezeigt. Zu den Themen Bienenrassen, Aufstellungsart, Standort, Arbeitsgeräte und Betriebsmittel wird Beurteilungswissen vermittelt.





Kontakt: Brigitte Nefzger, Anja Breckner, ths@triesdorf.de,
Tel. 09826 18-3002, Fax: 09826 18-3099

Bienengesundheit

31.01.2015

Referent: Fachberater Gerhard Müller-Engler

Es werden die wichtigsten Bienenkrankheiten vorgestellt, so dass die Teilnehmer die Anzeichen früh erkennen und rechtzeitig behandeln können. Neben den Erkennungsmerkmalen werden Hinweise zur Behandlung der Krankheiten ohne Medikamenteneinsatz gegeben, um die Qualität des Honigs nicht zu gefährden.

Es wird auf die klinischen Anzeichen der Erkrankung, das Erkennen der Anzeichen bei Bienen, Vorbeugemaßnahmen bei der Völkerpflege, Behandeln von Faulbrutfällen und Einsetzen des Hygiene-Mobils eingegangen. Zusätzlich werden rechtliche Grundlagen im Tierseuchenbereich vorgestellt.

Anfängerkurs (Theorie)

21.03.2015 (incl. Praxisteile am 14.04. oder 15.04., 05.05. oder 06.05., 09.06. oder 10.06., .07.07. oder 08.07.2015, nur im Komplett-Paket)

Referent: Fachberater Gerhard Müller-Engler

Es werden die Biologie der Bienen, ein Überblick über den Lebenslauf einzelner Bienen und die jahreszeitliche Entwicklung eines Volkes sowie die Einflussmöglichkeiten des Imkers gezeigt. Zu den Themen Bienenrassen, Aufstellungsart, Standort, Arbeitsgeräte und Betriebsmittel wird Beurteilungswissen vermittelt.

Honigkurs

28.03.2015

Referent: Martin Rumpf

Es werden die Ausgangsstoffe, die Entstehung und Inhaltsstoffe sowie die Wirkungen auf den menschlichen Körper behandelt. Weitere Themen sind die Gewinnung und Verarbeitung von Honig. Dabei wird verstärkt auf den Erhalt der hohen Qualität Wert gelegt. Die Teilnehmer lernen dazu alle notwendigen Arbeitsschritte kennen. Ergänzend wird auf die rechtlichen Vorschriften eingegangen.

Dieser Kurs ist Voraussetzung für den Erwerb des DIB-Gewährverschlusses.

Königinnenvermehrung (Komplett-Paket, incl. Königin)

09.05.2015 (Theorie und Praxisteil I), weitere Praxisteile am 28.05. und am 11.06.2015

Referent: Fachberater Gerhard Müller-Engler

Es werden die theoretischen Grundlagen zur Königinnenvermehrung vorgestellt. Im Anschluss wird das erworbene Wissen in die Praxis umgesetzt.

Varroabehandlung

04.07.2015

Referent: Fachberater Gerhard Müller-Engler

Schwerpunkte:

- Lebensweise der Varroamilbe
- Vorstellung von Behandlungskonzepten
- Beurteilung der Behandlungskonzepte

Teilnahmeinformationen

Die Kurse der Tierhaltungsschule beginnen um 9 Uhr, abweichende Anfangszeiten sind angegeben.

Weitere Informationen und Anmeldung über unsere Homepage www.triesdorf.de, Kurse, Tierhaltung, oder

telefonisch: 09826 18-3002
per Fax: 09826 18-3099
per Email: ths@triesdorf.de.

Informationen über Thementage oder weitere Veranstaltungen können Sie ebenfalls unserer Homepage entnehmen.

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE





Fachbereich für Ernährung & Hauswirt- schaft (FEH)

Anmeldung / Organisation
FEH
Infozentrum
Markgrafenstraße 12
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-0
Telefax 09826 18-1999
infozentrum@triesdorf.de

Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung: Umsetzung der neuen Kennzeichnungspflicht nach LMIV in die Praxis

Die neue Lebensmittelinformationsverordnung EU Nr. 1169/2011 sieht eine umfassende Informationspflicht über bestimmte Stoffe und Erzeugnisse vor, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Neu ist: Auch Betriebe, die die sog. „lose Ware“ anbieten, müssen über Allergene informieren können. Dies betrifft Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung ebenso wie das Lebensmittelhandwerk (z. B. Bäckereien, Metzgereien) oder die Verkaufstheken des Lebensmitteleinzelhandels. Die Umsetzung wird von der amtlichen Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Viele Betriebe stehen vor der Frage, wie sie diesen Anforderungen nachkommen können. Dieses Seminar informiert praxisnah über die deklarationspflichtigen Allergene, den rechtlichen Rahmen und die Möglichkeiten der Allergeninformation in den Betrieben.

Programmablauf

- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Deklarationspflichtige Allergene nach LMIV
- Besonderheiten zum Umgang mit Allergenen im Produktions- und Ausgabeprozess (ggf. mit Rundgang in Küche/Lager/Mensa)
- Umsetzung der Kennzeichnungspflicht in die Praxis: Zutatenlisten, Rezepturen, Checklisten, Speisepläne, Kladden, Hinweisschilder
- Diskussion von Fallbeispielen der Teilnehmer

Zielgruppe

Küchenleiter, Köche, Mitarbeiter aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung

Teilnehmerzahl

mind. 14, max. 24 Teilnehmer

Referenten

Dipl. oec. troph. Sonja Osiander, zertifiziert nach dem Berufsverband der Oecotrophologen (VdOe) und dem deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB), Projektmanagerin Ernährungsbildung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth

Methodik

Frontalunterricht, praktische Übungen, Diskussion

Wann & Wo

Fr. 09.01.2015, 9.30 - 16 Uhr, Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft
Anmeldeschluss: 23.12.2014

Seminargebühr

90 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Leitung

Annett Letzbor
Leitung Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft
09826 18-1245
annett.letzbor@triesdorf.de

Anmeldung / Organisation
Infozentrum
Markgrafenstraße 12
91746 Weidenbach
09826 18-0, Fax 09826 18-1199
infozentrum@triesdorf.de
www.triesdorf.de

Hygienebeauftragte(r) - Hygienemanager(in)

Der Hygienebeauftragte hat die Aufgabe ein Hygienekonzept zu erstellen und das Hygienekonzept zu verwalten (Bayr. MedHygV. 2012/ § 3 (4)). Bei Anfragen die Zuständigkeiten in Betrieb und Behörde zu kennen, Ansprechpartner für Geschäftsleitung, Hygieniker, Hygienefachkraft, hygienebeauftragten Arzt, Arbeitsmediziner, Sicherheitsingenieur, Mitarbeiter, Dienstleister, Behörden (Amtsarzt) zu sein, sind weitere Aufgaben.

Qualitätsmanagement „Hygiene“ besteht aus:

- Rechtliche Grundlagen kennen, damit arbeiten können
- Reinigungs-, Desinfektions- u. Hygienepläne verstehen
- Einfache Grundlagen der Mikrobiologie beherrschen
- Hygienemaßnahmen bei wichtigen übertragbaren Krankheiten kennen
- Desinfektionsmaßnahmen nach dem Bedarf anordnen
- Grundlagen zu mikrobiologischen Kontrollen beherrschen
- Bewertung von mikrobiologischen Kontrollen verstehen
- Abfallgesetzgebung und Abfallklassifizierungen kennen
- Haus-, Körperungeziefer und Schädlinge festzustellen, Bekämpfung veranlassen
- LM-/Küchenhygiene, rechtliche Grundlagen kennen
- Konzeption der Lebensmittelhygieneverordnung prüfen können
- Personalschulung gemäß den rechtlichen Anforderungen u. 1a. § 35 IfSG



Zielgruppe

Hauswirtschaftsleitungen und Hauswirtschaftsmeister

Teilnehmerzahl

Max. 40 Teilnehmer

Referenten

Günter-Friedemann Schubert, Hygiene-Institut Schubert

Methodik

Frontalunterricht / Gruppenarbeit

Wann & Wo

Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Triesdorf

30.03. - 02.04.2015

Anmeldeschluss: 16.03.2015

Seminargebühr

691,39 Euro inkl. Prüfgebühr und Fachunterlagen

511,70 Euro inkl. Prüfgebühr und Fachunterlagen für ehemalige Schüler der Fachakademie

250 Euro inkl. Prüfgebühr und Fachunterlagen für Schüler der Fachakademie

Leitung

Günter-Friedemann Schubert

Hygiene-Institut Schubert

08841 47722

info@hyginst.de

Anmeldung / Organisation

Hygiene-Institut Schubert

Herr Friedemann Schubert

Postfach 1305

82418 Murnau - Staffelsee

08841 47722, Fax 08841 47799

info@hyginst.de, www.hyginst.de



Kontakt: Infozentrum, infozentrum@triesdorf.de
Tel. 09826 18-0, Fax: 09826 18-1999

Fachbereich für Ernährung und Hauswirtschaft

Äpfel, Birnen, Zwetschgen - Heimisches Obst

11.09.2014, 19 Uhr

Jetzt ist sie wieder da, die Zeit in der uns unsere heimischen Obstbäume wieder reichlich mit wohlschmeckenden Früchten verwöhnen. Doch was tun mit dem leckeren Obst? Wir wollen Ihnen Tipps und Tricks an die Hand geben, wie Sie die Früchte verarbeiten und bevorraten können.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Suppen und Eintöpfe

16.09.2014, 19 Uhr

Heimische Produkte zu wärmenden Suppen und Eintöpfen für die kalte Zeit verarbeiten. Sie kochen verschiedenste Suppen und erfahren außerdem noch einiges über den gesundheitlichen Mehrwert der Speisen und wie Sie Suppen und Eintöpfe bevorraten können.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Schmalzgebäck

24.09.2014, 19 Uhr

Traditionelles Schmalzgebäck wie Rollen, Scherben, Feuerspatzen oder Spritzkuchen selbst backen ist nicht schwer. Dazu noch einige Tipps zur Teigzubereitung, Handhabung und dem sicheren Umgang mit heißem Fett.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Kulinarisch um die Welt

30.09.2014, 19 Uhr

Ein Streifzug durch die Küchen dieser Welt. Ob Bekanntes von hier oder Exotisches aus fremden Ländern – der Kurs bietet für alle etwas.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE

Groß & klein, gelb, orange grün - Kürbisse in der Küche

07.10.2014, 19 Uhr

Kürbis bietet mehr als süß-sauer eingemacht. Lernen Sie das vielfältige Gemüse kennen und tauchen Sie in die abwechslungsreiche Welt der Kürbisverarbeitung ein.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Quitten - einen Klassiker neu entdecken

14.10.2014, 19 Uhr

Die Quitte ist das Stiefkind unter den Gartenklassikern. Lernen Sie verschiedene Zubereitungen kennen und erfahren Sie, dass die Quitte mehr ist als ein Dekorationsobjekt.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Fleischlos - vegetarische Leckereien für jeden Tag

21.10.2014, 19 Uhr

Tauchen Sie ein in die vielfältige Welt der vegetarischen Küche. Lernen Sie die verschiedenen Formen kennen und genießen Sie mal ganz ohne Fleisch.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Glutenfreie Küche

28.10.2014, 19 Uhr

Immer mehr Menschen müssen mit der Erkrankung Glutenunverträglichkeit leben. Wir zeigen Ihnen, wie Sie schnell und einfach Gebäcke und Gerichte ohne Weizenmehl herstellen.

Rund ums Fest - Kalte Platten legen

04.11.2014, 19 Uhr

Wenn das Essen zum Hingucker wird: Wir zeigen Ihnen, wie man kalte Platten besonders appetitlich auflegt, was auf keiner Platte fehlen darf und was auf keinen Fall zusammenpasst.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten





Kontakt: Infozentrum, infozentrum@triesdorf.de
Tel. 09826 18-0, Fax: 09826 18-1999

Fische räuchern

05.11.2014, 13 Uhr

In diesem Kurs erfahren Sie alles zum Thema Fische räuchern. Angefangen beim Schlachten und Vorbereiten bis hin zur Verwendung des fertigen Räucherfisches.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Fische räuchern

12.11.2014, 13 Uhr

In diesem Kurs erfahren Sie alles zum Thema Fische räuchern. Angefangen beim Schlachten und Vorbereiten bis hin zur Verwendung des fertigen Räucherfisches.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Typisch fränkisch backen

18.11.2014, 19 Uhr

Daheim schmeckt es am besten! Franken hat viele Traditionen, so auch in der Küche. Lassen Sie sich von fränkischem Backwerk begeistern.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Wir trotzen der Erkältung

19.11.2014

Essen Sie sich gesund. Tips aus alter Zeit helfen dabei.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Männerkochkurs: Kochen mit und zu Bier

25.11.2014, 19 Uhr

Leckeres aus, mit und rund ums Bier kochen und backen. Die Vielfalt des Bieres ist grenzenlos.

20 Euro, zuzügl. Materialkosten

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE

Backen im Advent

02.12.2014, 19 Uhr

Stollen, Plätzchen, Baumbehang – Adventszeit ist Backzeit. Wir wollen leckeres Adventsgebäck zubereiten und einiges über Geschichte, Gewürze und Aufbewahrung erfahren.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Weihnachtsmarkt - Marktspezialitäten selbst gemacht

09.12.2014, 19 Uhr

Gebrannte Mandeln, Glühwein, Crepes – Weihnachtsduft liegt in allen Gassen. Dieses Feeling holen wir in die eigene Küche und widmen uns den selbstgemachten Marktspezialitäten.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Weihnachtsmenü

16.12.2014, 19 Uhr

Alles rund ums Weihnachtsmenü. Von der Menüauswahl, stressfreier Vorbereitung bis zur perfekten Präsentation.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Hüttengaudi - Leckerer aus dem Skiurlaub

13.01.2015, 19 Uhr

Warum in die Ferne schweifen! Wir holen die leckersten Rezepte von der Skihütte in die heimischen vier Wände und machen Winterurlaub zu Hause.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Strudelei - Strudel in allen Variationen

20.01.2015, 19 Uhr

Ob mit Apfel, Topfen oder Nuss: Strudel schmeckt auch heute noch so gut wie bei Oma in der Küche. Doch jetzt machen wir ihn selbst.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten





Kontakt: Infozentrum, infozentrum@triesdorf.de
Tel. 09826 18-0, Fax: 09826 18-1999

Brot backen

21.01.2015, 9 Uhr

Wir bringen Ihnen die Basics des Brotbackens näher. Welches Mehl für welches Brot? Welche Backtriebmittel sind zu verwenden? Worauf ist beim Backen zu achten? Diese Fragen wollen wir klären und verschiedene Brote backen.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Kaffee und Kakao - nicht nur süß, anders geht's auch

27.01.2015, 19 Uhr

Die beliebten Getränke machen auch in der Küche eine gute Figur! Egal ob in Verbindung mit einem herzhaften Hauptgericht, als Dessert oder beim Backen – Kaffee und Kakao lässt sich vielseitig kombinieren.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Fische räuchern

28.01.2015, 13 Uhr

In diesem Kurs erfahren Sie alles zum Thema Fische räuchern. Angefangen beim Schlachten und Vorbereiten bis hin zur Verwendung des fertigen Räucherfisches.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Krapfen und anderes Faschingsgebäck

03.02.2015, 19 Uhr

Lecker schlemmen vor der Fastenzeit. Das traditionelle Faschingsgebäck begegnet uns aller Orts. Bei uns lernen Sie, verschiedenes Gebäck selbst zu backen und wie man mit der Friteuse umgeht.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Valentinstag - Liebe geht durch den Magen

10.02.2015, 19 Uhr

Wer braucht schon die fünfte Tasse mit Herzchen. Verwöhnen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten mit köstlicher Romantik.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Backen für die Ostertage

24.02.2015, 19 Uhr

Süße Leckereien für die Ostertage selbst backen. Ob Osterbrot, Lamm, Häschen oder Torte – das ein oder andere darf auch mal im Osternest landen.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Männerkochkurs: Die Grundlagen des Backens

03.03.2015, 19 Uhr

Ein wahrer Mann scheut nicht vor einem Hefeteig zurück. Männergerecht wird eine Einführung in die Kunst des Backens gegeben.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Chili, Salz und Pfeffer - Gewürzeküche

10.03.2015, 19 Uhr

Große Schiffe brachten exotische Gewürze nach Europa. Die Vielfalt bereichert unsere Gerichte auf unglaublich leckere und scharfe Art.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Pfannkuchen - der Verwandlungskünstler

17.03.2015, 19 Uhr

Ob süß oder herzhaft, um Spargel oder in der Suppe. Der Pfannkuchen ist leicht gemacht und himmlisch befüllt. Lassen Sie sich überraschen.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Cupcakes und Cake Pop's

24.03.2015, 19 Uhr

Im Kurs lernen Sie die Trendgebäcke aus der amerikanischen Backstube kennen und lernen, wie diese hergestellt werden.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE





Kontakt: Infozentrum, infozentrum@triesdorf.de
Tel. 09826 18-0, Fax: 09826 18-1999

Ratz fatz - Gutes schnell auf den Tisch

25.03.2015, 19 Uhr

Manchmal muss es schnell gehen. Wir wollen in diesem Kurs schnelle Gerichte zubereiten, die lecker sind, und mit denen Sie auch in Schwung bleiben.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Die besten Rezepte für eine Brotzeit

31.03.2015, 19 Uhr

Nach harter Arbeit unter Freunden klingt das Wort Brotzeit wie ein Zauberwort. Verwöhnen Sie ihre Helfer mit besonderen Leckereien. Dann kommen sie gerne wieder zum Arbeiten.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Gerichte mit Geschichte

07.04.2015, 19 Uhr

Viele Rezepte blicken auf eine lange, bewegte Geschichte zurück und sind vom Speiseplan kaum wegzudenken. In Zeiten internationaler Essensauswahl wollen wir uns erinnern und Gerichte mit Geschichte entdecken und zubereiten.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Laktosefreie Küche

14.04.2015, 19 Uhr

Die Industrie bietet inzwischen viele laktosefreie Produkte. Hier lernen Sie wie man diese einsetzt oder selbst kreativ wird.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Schokolade - eine süße Sünde

21.04.2015, 19 Uhr

Tafelschokolade war gestern! Wir machen mehr daraus und das kann auch mal etwas herzhafter sein.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE

Fische räuchern

28.04.2015, 19 Uhr

In diesem Kurs erfahren Sie alles zum Thema Fische räuchern. Angefangen beim Schlachten und Vorbereiten bis hin zur Verwendung des fertigen Räucherfisches.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Honig – die Süße aus der Natur

05.05.2015, 19 Uhr

Schon die alten Ägypter schätzten die Süße des Honigs. Und er eignet sich nicht nur für die Weihnachtsbäckerei.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Brot backen

12.05.2015, 19 Uhr

Wir bringen Ihnen die Basics des Brotbackens näher. Welches Mehl für welches Brot? Welche Backtriebmittel sind zu verwenden? Worauf ist beim Backen zu achten? Diese Fragen wollen wir klären und verschiedene Brote backen.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Vegane Küche - genießen ohne Fleisch und Co.

13.05.2015, 19 Uhr

Garantiert rein pflanzlich! Wir zeigen Ihnen vegane Rezepte für jeden Geschmack und verzichten dabei auf tierische Lebensmittel.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Endlich Frühling - Erdbeeren, Rhabarber und Spargel

19.05.2015, 19 Uhr

Alle Jahre wieder – die Klassiker der Frühlingsküche wecken die Lebensgeister und bringen uns in Schwung.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten





Kontakt: Infozentrum, infozentrum@triesdorf.de
Tel. 09826 18-0, Fax: 09826 18-1999

Kulinarische Weltreise

26.05.2015, 19 Uhr

Ein Streifzug durch die Küchen dieser Welt. Ob Bekanntes von hier oder Exotisches aus fremden Ländern – der Kurs bietet für alle etwas.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Fingerfood - das besondere kleine Häppchen

02.06.2015, 19 Uhr

Es ist der Renner auf Stehempfangen oder bei einem gemütlichen Fernsehabend auf dem Sofa. Fingerfood verlockt den Gaumen und verlangt nach viel mehr.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Cooking paper - sauber, lecker und gekocht

09.06.2015, 19 Uhr

Papier trifft Lebensmittel. Sie lernen Speisen nicht nur aromatisch, schonend, kalorienreduziert und gesund zuzubereiten, Sie können auch auf eine ganz neue Art servieren.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Beerenobst - die Perlen des Gartens

16.06.2015, 19 Uhr

Rot leuchten die Rispen der Johannisbeeren aus dem Gesträuch. Süß locken Himbeeren die Naschkatzen. Dunkel und dick glänzen Brombeeren im Saft.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Antipasti und Tapas

23.06.2015, 19 Uhr

Die kleinen Vorspeisen lassen sich leicht selbst zubereiten und eignen sich auch als Mitbringsel für die nächste Party ideal.

Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Gartenplünderung - das Salatbuffet

30.06.2015, 19 Uhr

Jetzt ist wieder Salatzeit – egal ob als leichtes Sommergericht oder für die Grillparty am Abend. Gemeinsam zaubern wir verschiedene Salatvarianten.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Essen wie Gott in Frankreich

07.07.2015, 19 Uhr

„Baguette mit Jeanette und Claudette“ ist nicht alles, was die französische Küche zu bieten hat. Lassen Sie sich überraschen.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Mediterran genießen

14.07.2015, 19 Uhr

Wir widmen uns ganz der mediterranen Küche und werfen auch einen Blick auf deren gesundheitlichen Wert.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Unter freiem Himmel - Rezepte für Picknick und Camping

21.07.2015, 19 Uhr

Ferienzeit in Sicht. Wir widmen uns den Themen Picknick und Camping – Sie können im Freien lecker und gesund schlemmen.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

Allerlei aus und mit Tomaten

28.07.2015, 19 Uhr

Ob rot, gelb, grün oder lila, mit Mozzarella, zu Nudeln oder als Suppe: Die Tomate ist so vielfältig, dass Sie hier noch Neues entdecken können.
Gebühr: 20 Euro, zuzügl. Materialkosten

ANMELDEBOGEN UNTER WWW.TRIESDORF.DE





Unternehmensführung

Anmeldung / Organisation

LLA

Edeltraud Lanzl

Markgrafenstraße 12

91746 Weidenbach

Telefon 09826 18-1002

Telefax 09826 18-1199

lla@triesdorf.de



Einstellung neuer Mitarbeiter: Mitarbeitersuche ist Chef(innen)sache

Bei der Auswahl von Mitarbeitern ist nicht nur die fachliche Eignung ausschlaggebend. Neue Mitarbeiter sollten vor allem auch menschlich in den Betrieb, die Region, zum Betriebsleiter und zur Betriebsleiterfamilie passen, damit die Zusammenarbeit und das Miteinander gelingt.

Zudem ist es - vor allem in landwirtschaftlichen Berufsfeldern - eine Herausforderung, erst einmal ausreichende Bewerbungen für die Stelle zu bekommen.

Lassen Sie sich im Seminar über die Erfolgsfaktoren bei Personalbeschaffung informieren. Üben und erleben Sie, wie effektive Auswahl- und Vorstellungsgespräche zu führen sind. Analysieren Sie mit uns Bewerbungsschreiben und lernen Sie daraus, nachhaltige Rückschlüsse zu ziehen. Und, auch wenn es schwer fällt, lassen Sie uns die rechtlichen Voraussetzungen im Einstellungsprozess klären.

Mit diesem Gesamtpaket sind Sie gerüstet, um die nächsten Einstellungen professionell und erfolgsversprechend umzusetzen.

Inhalte:

- Personalbedarf ermitteln
- Stellenbeschreibungen als Werkzeug für die Bewerbersuche
- Die Stellenausschreibung und die Veröffentlichung
- Wen lade ich ein? Wie Bewerbungsschreiben vorab qualifiziert werden
- Planung und Vorbereitung von Vorstellungsgesprächen
- Durchführung von Vorstellungsgesprächen
- Wie treffen Sie die bestmögliche Entscheidung?
- Rechtliche Voraussetzungen

Sie haben die Gelegenheit, eigene Themen und Beispiele rund um aktuelle Einstellungsverfahren einzubringen. In praktischen Übungen werden wir auf die einzelnen Inhalte eingehen.

Zielgruppe

Betriebsleiter und Unternehmer, die sich Wissen um das Thema Mitarbeitersuche aneignen wollen.

Teilnehmerzahl

25 - 30 Personen

Referenten/Firmenvertreter

Günter Kugler
 Michaela Rosenberger
 (beide www.kugler-rosenberger.de)

Methodik

Vortrag, Einzel- und Gruppenarbeiten, Diskussion, Übungen

Wann & Wo

09.12.2014, Infozentrum, 9.30 Uhr - 16.30 Uhr
 Anmeldeschluss: 25.11.2014

Seminargebühr

195 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Leitung

Otto Körner
 Direktor der LLA
 Telefon: 09826 18-1000
otto.koerner@triesdorf.de
 in Zusammenarbeit mit:



BLU Bundesverband
 Lohnunternehmer e.V.

Anmeldung / Organisation

LLA, Edeltraud Lanzl
 Markgrafenstraße 12
 91746 Weidenbach
 Telefon 09826 18-1002
 Telefax 09826 18-1199
lla@triesdorf.de

Business–Plan für landwirtschaftliche Unternehmer

Betriebsstrategie, Finanzplanung und Bankvorlage - Betriebsentwicklung zwischen Planungssicherheit und Risikobewusstsein

Die landwirtschaftlichen Märkte geraten vor dem Hintergrund der Energie- und Nahrungsmittelverknappung zusehends in Bewegung. Die Agrarmärkte werden volatil. Erste Preis- und Kostenausschläge sind die Merkmale dieser Entwicklung. Innerhalb dieser offenen Märkte wird es zunehmend schwieriger, die nachhaltige Finanzierbarkeit großer Entwicklungsinvestitionen einzuschätzen.

Ungenügende Risikosensibilität aber birgt die Gefahr der Überschuldung und gefährdet die Existenz des Gesamtunternehmens.

Die Seminarteilnehmer

- planen die Entwicklung des eigenen Betriebs für die nächsten zehn Jahre
- prüfen die Finanzierbarkeit der anstehenden, privaten und betrieblichen Investitionen des eigenen Unternehmens für die nächsten fünf bis zehn Jahre
- sind befähigt, einen Businessplan als Grundlage für ein Finanzierungsgespräch zu erstellen
- gehen selbstbewusst und flexibel in ein Finanzierungsgespräch mit der Kreditbank

Anmeldung / Organisation

LLA, Edeltraud Lanzl

Markgrafenstraße 12, 91746 Weidenbach

Telefon 09826 18-1002, Telefax 09826 18-1199

lla@triesdorf.de

Zielgruppe

Landwirtschaftliche Unternehmer, die vor größeren Investitionsentscheidungen stehen und eine nachhaltige Entwicklungsstrategie suchen

Teilnehmerzahl

Maximal 12 Teilnehmer

Referenten/Firmenvertreter

Friedrich Gronauer-Wedigge, Dipl. Ing. Agrar
 Otto Körner, LLA Triesdorf
 Mitarbeiter der Regionalbanken

Methodik

Eigenständige Erarbeitung einer Entwicklungs- und Risikoanalyse (Stresstest) als Bestandteil eines Business-Plans

Wann & Wo

21. und 22.11.2014
 Infozentrum, Beginn (Freitag) 13 Uhr, Ende (Samstag) 16 Uhr
 Anmeldeschluss: 06.11.2014

Seminargebühr

190 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Leitung

Dipl.-Ing. Friedrich Gronauer-Wedigge,
 Direktor der landwirtschaftlichen Fachschulen
 Telefon: 09826 18-7000
friedrich.gronauer@fbz-td.bayern.de





Chef / Chefin im Familienbetrieb

Führungsaufgaben mit Mitarbeitern aus der Familie, Systemische Lösungen für ländliche Betriebe

Im Familienbetrieb sind Sie Chef/In und Mitarbeiter/In aber auch Mitglied der Familie. Die Rollen sind vermischt. Welche Möglichkeiten habe ich, zum Beispiel als Sohn, Mutter, Bruder oder Tochter, Arbeitsanweisungen auszusprechen bzw. Kritik zu üben. Für alle Beteiligten ein anspruchsvoller Kontext mit der Intention, beide Bedürfnisse, familiärer Umgang und erfolgreiche betriebliche Entwicklung, gleichermaßen zu berücksichtigen. Geht das? Darf ich das denn? Zu diesen Themen nehmen wir Stellung und bieten Machbares zum guten Umgang.

Ihr Nutzen:

Persönlich:

- Sie schützen Ihre Familie und Privatsphäre durch klare Grenzen zwischen Betrieb und Privatem.
- Sie gewinnen Souveränität als Betriebsleiter und bleiben sich dabei treu.
- Sie entdecken praxisnahe Möglichkeiten zur Führung ihres Betriebes.
- Die „systemische Aufstellung“ macht unbewusst wirkende Prozesse eines Systems (Hofgemeinschaft, Team, Familie, Betrieb) erkennbar, erlebbar und damit ‚besprechbar‘.
- Systemische Lösungen schaffen Klarheit zwischen den Beteiligten - auf kognitiver und emotionaler Ebene.

Zielgruppe

Betriebsleiter und Unternehmer, die sich Wissen um das Thema Führung aneignen wollen.

Teilnehmerzahl

25 - 30 Personen

Referenten/Firmenvertreter

Günter Kugler
 Michaela Rosenberger
 (beide www.kugler-rosenberger.de)

Methodik

Vortrag, Einzel- und Gruppenarbeiten, Diskussion, Übungen

Wann & Wo

03. - 04.02.2015, Infozentrum, 9.30 Uhr - 16.30 Uhr
 Anmeldeschluss: 20.01.2015

Seminargebühr

195 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Leitung

Otto Körner
 Direktor der LLA
 Telefon: 09826 18-1000
otto.koerner@triesdorf.de
 in Zusammenarbeit mit:



Anmeldung / Organisation

LLA, Edeltraud Lanzl
 Markgrafenstraße 12
 91746 Weidenbach
 Telefon 09826 18-1002
 Telefax 09826 18-1199
lla@triesdorf.de

MITARBEITERFÜHRUNG

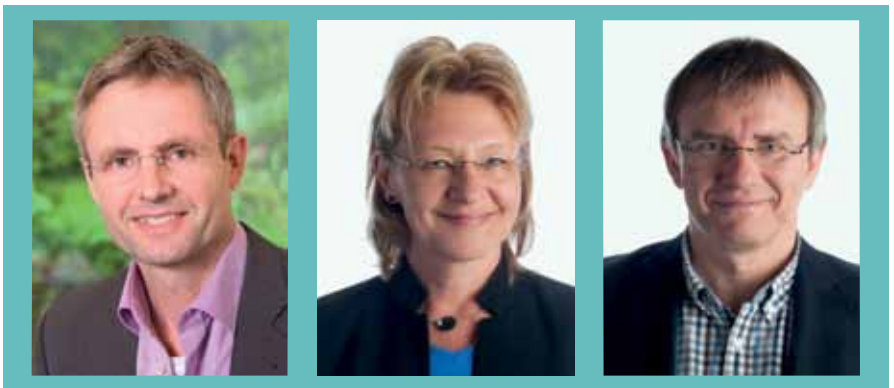
Seminarreihe

Um im wachsendem Betrieb und Markt erfolgreich zu sein, brauchen Sie - als Unternehmer und Betriebsleiter - nicht nur Fachkompetenz, sondern auch Führungskompetenz. Führungskompetenz ist nichts, was uns zufliegt oder uns in die Wiege gelegt wird. Wir können uns das nötige Wissen und die Fachkenntnis zum Thema aneignen.

Die Devise lautet: Führung ist lernbar

Kompaktes Wissen um das Thema Führung, sowie die Vermittlung von Selbstverantwortung im Handeln Ihrer Mitarbeiter sind jedoch in den gängigen Ausbildungen selten anzutreffen. Vor allem, wenn das Wissen auch noch praxisgeeignet und schnell umsetzbar sein soll. Wir bieten Ihnen mit einer modularen Seminarreihe die Möglichkeit, sich das Wissen und die nötige innere Haltung anzueignen. Die Inhalte und Ziele der Ausbildung sind im Wesentlichen auf die Bedürfnisse der Branche und im Einzelnen auch direkt auf Ihr Unternehmen ausgerichtet. Die Teilnahme an allen Modulen ist nicht erforderlich, aber wünschenswert.

Ihre Referenten



Martin Horneber

Michaela Rosenberger

Günter Kugler

Zielgruppe

Betriebsleiter und Unternehmer, die sich Wissen um das Thema Führung aneignen wollen.

Teilnehmerzahl

Maximal 18 Personen

Referenten

Martin Horneber, www.entra.de, Günter Kugler & Michaela Rosenberger (beide www.kugler-rosenberger.de)

Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung oder abgeschlossenes Studium, eine Führungsposition in einem Betrieb

Wann & Wo

Einstiegsseminar: 18.11.2014

Vier weitere Module à zwei Tage:

02.12. - 03.12.2014, 20.01. - 21.01.2015, 10.02. - 11.02.2015, 03.03. - 04.03.2015, Infozentrum

Seminargebühr

Einstiegsseminar: 195 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

pro Modul: 390 Euro inkl. Tagungsunterlagen, Übernachtung und Verpflegung

Leitung

Otto Körner, Direktor der LLA

Telefon: 09826 18-1000

otto.koerner@triesdorf.de

In Zusammenarbeit mit:



BBV
Bildungswerk

Anmeldung / Organisation

LLA, Edeltraud Lanzl

Markgrafenstraße 12, 91746

Weidenbach

Telefon 09826 18-1002

Telefax 09826 18-1199

lla@triesdorf.de

MITARBEITERFÜHRUNG

Seminarreihe

Einstiegsseminar: konkrete Schritte zur erfolgreichen Entwicklung von Führungskompetenz

In diesem Workshop zeigen wir Ihnen die Potentiale der Führung in Ihren Berufsfeldern auf, entdecken mit Ihnen die `Freuden der Mitarbeiterführung` und geben Ihnen mit praktischem Handwerkszeug die Möglichkeit, Führung im Alltag Ihres Unternehmens zu integrieren.

Leistungsbereite und erfolgreiche Menschen im Beruf übernehmen Verantwortung und kommen durch das Wachstum des Betriebes zum `Führen` wie die `Jungfrau zum Kind`.

Sie haben neben den Führungsaufgaben, weiterhin das Alltagsgeschäft in Ihrem Betrieb zu bewältigen. Die Führung von Mitarbeitern `unterliegt` dabei oftmals den dringenden alltäglichen Aufgaben.

Gerade in den vielfältigen Aufgaben landwirtschaftsnaher Berufsfelder brauchen wir Struktur und Klarheit in der Zusammenarbeit. Somit bekommt Führung in unseren Betrieben ab dem 1. Mitarbeiter eine große Bedeutung.

Inhalte

- Führungsstile und deren Anwendung in der Praxis
- Sach-, Ziel- und Beziehungsebene der Führung
- Führen mit Zielen
- Praxisarbeit durch individuelle Beispiele Ihres betrieblichen Alltags.

In Zusammenarbeit mit:



BBV
Bildungswerk

Zielgruppe

Betriebsleiter und Unternehmer, die sich Wissen um das Thema Führung aneignen wollen

Teilnehmerzahl

18 Personen

Referenten/Firmenvertreter

Martin Horneber, www.entra.de
 Günter Kugler
 Michaela Rosenberger
 (beide www.kugler-rosenberger.de)

Methodik

Vortrag, Einzel- und Gruppenarbeiten, Diskussion, Übungen

Wann & Wo

18.11.2014, Infozentrum, 9.30 Uhr - 16.30 Uhr
 Anmeldeschluss: 04.11.2014

Seminargebühr

195 Euro inkl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Leitung

Otto Körner
 Direktor der LLA
 Telefon: 09826 18-1000
otto.koerner@triesdorf.de

Anmeldung / Organisation

LLA, Edeltraud Lanzl
 Markgrafenstraße 12
 91746 Weidenbach
 Telefon 09826 18-1002
 Telefax 09826 18-1199
lla@triesdorf.de

MITARBEITERFÜHRUNG

Seminarreihe

Modul 1: Grundlagen der Führung lernen und erleben

Inhalte

- Grundlagen der Führung lernen und erleben
- Die Bausteine der Führung
- Ziele im Führungsalltag
- Delegieren
- Praktische Übungen bezogen auf die Inhalte des Moduls

Termin

02.12. - 03.12.2014

Trainer

Martin Horneber

Zwischen Modul 1 und Modul 2 erhalten die Teilnehmer die Gelegenheit sich im Selbststudium mit den eigenen Zielen auseinander zu setzen und sich auf die nächste Einheit vorzubereiten.

In Zusammenarbeit mit:



BBV
Bildungswerk

MITARBEITERFÜHRUNG

Seminarreihe

Modul 2: Ziel- und Veränderungsmanagement aktiv gestalten

Inhalte

- Ziele für die Führungskraft
- Die Rolle der Führungskraft
- Phasen der Veränderung
- Konfliktdiagnose und Besonderheiten des Verhaltens im Konfliktfall
- Praktische Übungen bezogen auf die Inhalte des Moduls

Termin

20.01. - 21.01.2015

Trainer

Michaela Rosenberger, Günter Kugler

Zwischen Modul 2 und Modul 3 erhalten die Teilnehmer die Gelegenheit an einem Online-Seminar zum Thema `Rechtliche Aspekte der Führung` teilzunehmen. Dieses wird individuell für die Seminarreihe konzipiert und durchgeführt. Der Termin wird den Teilnehmern im Seminar bekannt gegeben.

In Zusammenarbeit mit:



BBV
Bildungswerk

MITARBEITERFÜHRUNG

Seminarreihe

Modul 3: Kommunikationswerkzeuge souverän einsetzen

Inhalte

- Konfliktkompetenz der Führungskraft
- Mitarbeitergespräche gut vorbereiten und durchführen
- Kritikgespräche
- Zielvereinbarungsgespräche usw.
- Gesprächstechniken
- Praktische Übungen bezogen auf die Inhalte des Moduls

Termin

10.02. - 11.02.2015

Trainer

Martin Horneber

Zwischen Modul 3 und 4 können die Teilnehmer eine internetgestützte Analyse ihrer Werte als Führungskraft machen (Online-Test). Diese wird dann im Modul 4 erläutert und dient zur Einschätzung der eigenen Person.

In Zusammenarbeit mit:



BBV
Bildungswerk

MITARBEITERFÜHRUNG

Seminarreihe

Modul 4: Werte für die Führungsarbeit nutzen

Inhalte

- Werte in der Mitarbeiterführung
- Das Gravesmodell und seine Anwendung in der Praxis
- Integration der Inhalte aus den Modulen in den Alltag
- Praktische Übungen zur Abrundung des Profils
- Übergabe der Zertifikate mit kleiner Abschlussfeier

Termin

03.03. - 04.03.2015

Trainer

Michaela Rosenberger, Günter Kugler

In Zusammenarbeit mit:



BBV
Bildungswerk



Landwirtschaft - quo vadis

Zukunftsausrichtung für landwirtschaftliche Unternehmer

Agrarpolitische Vorgaben, die Entwicklung der Agrar- und Rohstoffmärkte, wie auch die Energiewende und der Dialog mit der Gesellschaft sind Herausforderungen und zugleich Chancen für landwirtschaftliche Unternehmer.

Experten erörtern mit Ihnen folgende Fragen:

- Wie wirken sich die Entscheidungen in Brüssel auf den einzelnen Betrieb aus?
- Wohin steuern die Agrarmärkte und wie werden sie beeinflusst?
- Welches Image hat Landwirtschaft in der Gesellschaft?
- Wie gelingt ein konstruktiver Dialog mit der Gesellschaft?
- Wohin entwickelt sich eine nachhaltige Nutztierhaltung?
- Welche Chancen bietet die Erzeugung regenerativer Energien?
- Welche technischen Entwicklungen zeichnen sich ab?

Inhalte:

- Zukünftige Entwicklung der Agrarpolitik
- Entwicklung der Agrarmärkte und Rohstoffmärkte
- Bodenmarkt und Pachtpreise
- Landwirtschaft im Dialog mit der Gesellschaft
- Tierwohl und Tierschutz
- EEG und betriebliche Aspekte der regenerativen Energien
- Trends in der Agrartechnik

Anmeldung / Organisation in Triesdorf

LLA, Edeltraud Lanzl, lla@triesdorf.de
Markgrafenstraße 12, 91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-1002, Telefax 09826 18-1199

Anmeldung / Organisation in Herrsching

Tel. 08152-938-000, Fax: 08152-938-224 oder online unter
www.bildung-beratung-bayern.de (Stichwort: quo vadis)

Zielgruppe

Landwirtschaftliche Betriebsleiter/innen und Unternehmer/innen und Interessierte

Teilnehmerzahl

Maximal 30 Teilnehmer

Referenten/Firmenvertreter

Experten des Bildungszentrums Triesdorf und des bayerischen Bauernverbandes

Methodik

Vorträge, Diskussionen

Wann & Wo

11.12.2014, Landwirtschaftliche Lehranstalten Triesdorf, Infozentrum
13.01.2015, Haus der bayerischen Landwirtschaft, Herrsching

Seminargebühr

115 Euro incl. Tagungsunterlagen und Verpflegung

Leitung

Otto Körner,
Direktor der Landwirtschaftlichen
Lehranstalten Triesdorf
otto.koerner@triesdorf.de

Dr. Wulf Treiber,
Direktor der Hauses der bayerischen
Landwirtschaft Herrsching
info@hdbl-herrsching.de



BBV
Bildungswerk



Sonstige Fachveranstaltungen

Bayerisches Lehrhüten

13.09.2014

Begrüßungsabend VET

06.10.2014

Bezirksquiz der evangelischen Landjugend

15.11.2014

Meisterbriefverleihung

19.11.2014

Energietag

22.11.2014

Lebenslanges Lernen: Lebensmittelqualität

26.11.2014

Internationaler Abend

27.11.2014

Triesdorf connect

08. - 10.12.2014

Managementtag des Besamungsvereins Neustadt a. d. Aisch

12.12.2014

Praxistag Triesdorfer Schulen: Hofübergabe und Testament

16.12.2014

Rinderzuchtverband Mittelfranken

06.01.2015

Kreisimkertag

11.01.2015

Triesdorfer Fischttag

31.01.2015

Triesdorfer Pferdetag

14.02.1015

Maschinenring Ansbach

05.03.2014

Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung

12.03.2015

Berufswettkampf BBV

18.03.2015

Tierärztetagung

08.05., 11.05. - 13.05.2015

DVG-Treffen

19.05. - 20.05.2015





Mitgliederversammlung der Vereinigung Ehemaliger Triesdorfer

27.06.2015

Johannitag

28.06.2015

Johannitag spezial

29.06.2015

Infotage der Schulen

Staatliche Fachoberschule und Berufsoberschule für Agrarwirtschaft

28.11.2014 und 27.02.2015

**Staatliche Fachakademie für Landwirtschaft - Fachrichtung
Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

31.01.2015

**Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft - Landbau
und Staatliche Höhere Landbaus Schule**

31.01.2015

Hochschule Weihenstephan - Triesdorf

Der Termin wird noch bekannt gegeben

Der Triesdorfer Johannitag

Der „Johannitag“ - immer am letzten Sonntag im Juni - ist seit mehreren Jahren ein Besuchermagnet für Familien aus der Landwirtschaft und Verbraucher im Allgemeinen.

Als Highlight zeichnet sich jedes Jahr erneut die Maschinenausstellung in der Landmaschinenschule aus, denn hier sind über 500 Maschinen zu besichtigen. Zahlreichen Firmen und Organisationen aus allen Bereichen der Landwirtschaft präsentieren mit dem Bildungszentrum Triesdorf im persönlichen Kontakt ihre Leistungen und Angebote. Ebenso gehört inzwischen ein großer Markt mit den verschiedensten Produkten für Landwirte und Verbraucher zum Repertoire.

Aufgrund der gewachsenen Vielfalt und der großen Resonanz wird der Johannitag auch gerne und mit Recht einer nordbayerischen Landwirtschaftsmesse gleichgestellt.

An diesem Tag der offenen Tür können Sie das Agrarbildungszentrum mit allen Schulen und Einrichtungen besichtigen und „hinter die Kulissen“ schauen. Professoren, Lehrer und Schüler stehen bereit, um interessierte junge Leute zu beraten und bei ihrer Ausbildungswahl zu unterstützen.





Tagungsstätten

Das Bildungszentrum Triesdorf bietet ein Komplettarrangement für Tagungen und Seminare an. Es stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten, Übernachtungs- und Verpflegungsmöglichkeiten auf dem Gelände zur Verfügung. Landschaftlich malerisch gelegen, bietet das Bildungszentrum verschiedene Freizeit- und Ausflugsmöglichkeiten in die Umgebung an.

- Altes Reithaus:
max. 500 Sitzplätze
max. 300 Sitzplätze mit Tischbestuhlung
- Infozentrum:
max. 110 Sitzplätze
max. 45 Sitzplätze mit Tischbestuhlung
- Konferenzraum I:
max. 50 Sitzplätze
max. 25 Sitzplätze mit Tischbestuhlung
- Konferenzraum II:
max. 70 Sitzplätze
max. 35 Sitzplätze mit Tischbestuhlung
- Gruppenräume:
8 – 20 Sitzplätze mit Tischbestuhlung
- Hörsäle der Hochschule Weihenstephan - Triesdorf:
20 – 180 Sitzplätze
- Die Mensa des Bildungszentrums Triesdorf hat während der Woche täglich vier Menüs im Angebot. Gerne werden Sie auch individuell in den Tagungsräumen bewirtet. In der Marktgemeinde Weidenbach können die Teilnehmer alternativ die fränkische Küche kosten.

Für mehrtägige Veranstaltungen gibt es Zimmer in den Wohnheimen:

- Kategorie I:
150 Betten im Neubau
- Kategorie II:
60 Betten im Altbau

Anmeldung / Organisation

Infozentrum
Markgrafenstraße 12
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-0
Telefax 09826 18-1999
infozentrum@triesdorf.de

Führungen

Gerne stellt das Team des Triesdorfer Infozentrums für Sie ein individuelles Führungsprogramm zusammen. Ob Fachpublikum oder interessierte Bevölkerung: Zeit und Angebot variieren je nach Auslastung und Ihren Wünschen.

Allgemeine Führungen:

- Überblick Bildungszentrum Triesdorf
- Rundgang durch das Bildungszentrum

Themenführungen:

- Historisches Triesdorf

Tierbereiche:

- Rinderhaltung / Milchgewinnungszentrum
- Schafhaltung
- Geflügelhaltung
- Bienenhaltung

Pflanzenbau und Versuchswesen:

- Saatzucht / Pflanzenversuche
- Energiepflanzenenerprobung und Versuche
- Obstlehrgarten

Zentrum für Landtechnik:

- Landmaschinenschule
- Biogasanlage / Energiezentrum
- Photovoltaik

Bildungseinrichtungen:

- Fachoberschule / Berufsoberschule
- Hochschule Weihenstephan - Triesdorf
- Höhere Landbauschule / Technikerschule
- Staatl. Fachakademie für Landwirtschaft, Fachrichtung Hauswirtschaft und Ernährung

Anmeldung / Organisation

Infozentrum

Markgrafenstraße 12

91746 Weidenbach

Telefon 09826 18-0

Telefax 09826 18-1999

infozentrum@triesdorf.de





Geschäfts-/Teilnahmebedingungen für die Leistungen der Landwirtschaftlichen Lehranstalten Triesdorf (LLA)

A) Allgemein:

1. Der Vertrag kommt durch die Anmeldung des Kunden und der Annahme durch die LLA zustande. Nur diese Geschäfts-/Teilnahmebedingungen sind Vertragsbestandteil der Anmeldung. Sie gelten für sämtliche Leistungen der LLA, insbesondere für die Kurse/Seminare, der Überlassung von Zimmern, Seminarräumen und anderen Räumlichkeiten der LLA. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Einwilligung der LLA.
2. Die Gebühren/Preise bestimmen sich nach dem zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Gebührenverzeichnis und dem gültigen allgemeinen Bildungsprogramm.
3. Im Falle höherer Gewalt (z. B. Brand, Streik, o. ä.) oder sonstiger von den LLA nicht zu vertretender Hinderungsgründe, behalten sich die LLA das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne dass dem Kunden ein Anspruch (z. B. Schadenersatz) zusteht.
4. Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnis hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben (z. B. GEMA) hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.
5. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden grundsätzlich ab 11.30 Uhr zur Verfügung. Sie müssen am Abreisetag spätestens um 8.30 Uhr geräumt sein. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, haben die LLA das Recht, gebuchte Zimmer nach 17 Uhr anderweitig zu vergeben, ohne dass der Kunde hieraus einen Anspruch herleiten kann. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten.

6. Widerruft ein Kunde seine Anmeldung/Bestellung bzw. nimmt er die Leistungen der LLA nicht in Anspruch, so sind die LLA berechtigt, eine Stornogebühr festzusetzen. Hierzu wird ausdrücklich auf Punkt B) dieser Geschäfts-/Teilnahmebedingungen verwiesen. Weist der Kunde glaubhaft nach, dass er die Leistungen aufgrund höherer Gewalt nicht oder nicht im vollen Umfang in Anspruch nehmen konnte, wird auf die Erhebung der Stornogebühr verzichtet.

7. Erfüllungsort ist für beide Seiten der Sitz der LLA in Triesdorf. Es gilt deutsches recht, Gerichtsstand ist Ansbach.

B) Widerruf/Stornogebühren/-kosten:

1. Gemäß Nr. 6 des Gebührenverzeichnisses behalten sich die LLA dem Grunde nach die Erhebung von Stornogebühren vor.

2. Bei den Topseminaren ist die (nur schriftliche/elektronische) Stornierung der Anmeldung bis zu fünf Tagen vor dem Seminarbeginn möglich. Die Gebühr hierfür beträgt dann 50% der Seminargebühr, ansonsten 100%.

3. Bei den übrigen Kursen/Seminaren/Raumreservierungen ist eine Abmeldung bis zu zwei Arbeitstagen vor Kurs-/Seminarbeginn möglich. Es fallen hierfür keine Gebühren an, bereits gezahlte Gebühren werden in voller Höhe zurückerstattet. Erfolgt die Abmeldung später (als bis zu den zwei Werktagen), beträgt das Stornierungsentgelt 100%.

Anmeldung / Organisation

Infozentrum
Markgrafenstraße 12
91746 Weidenbach
Telefon 09826 18-0
Telefax 09826 18-1999
infozentrum@triesdorf.de



Leistung durch Vernetzung.

www.triesdorf.de

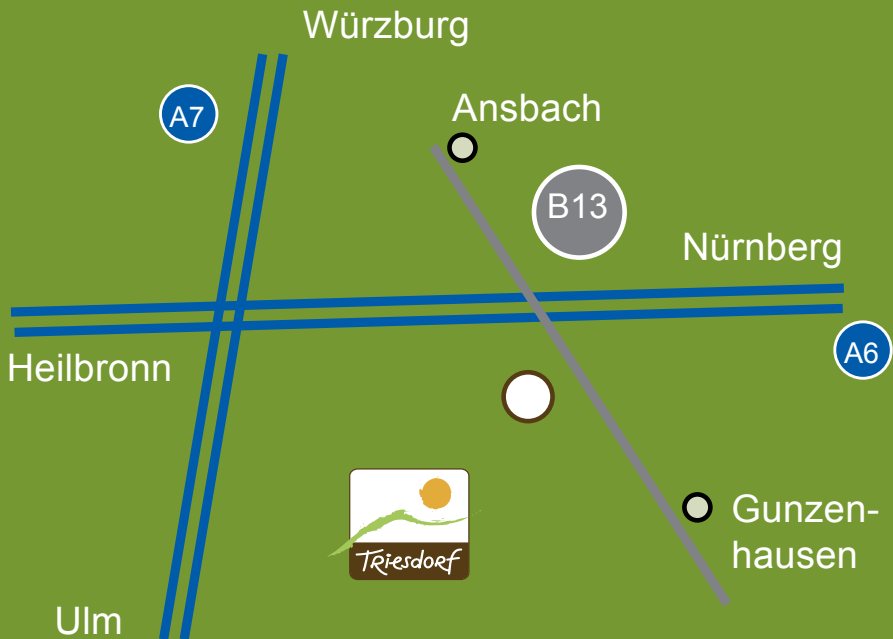
Der Weg nach Triesdorf

Mit dem Auto:

Das Bildungszentrum Triesdorf liegt verkehrsgünstig an der BAB 6 und der B 13 zwischen Ansbach und Gunzenhausen.

Mit der Bahn:

Über Nürnberg / Stuttgart - Ansbach bzw. München - Treuchtlingen bestehen regelmäßige Zugverbindungen zum Bahnhof Triesdorf. Der Bahnhof liegt ungefähr drei Kilometer vom Bildungszentrum Triesdorf entfernt.



Die Landwirtschaftlichen Lehranstalten sind eine Einrichtung des Bezirks Mittelfranken.