

Onlinekurs: Mein Betriebskonzept bis 2022

In diesem Onlinekurs lernen Sie Schritt für Schritt die Inhalte des Betriebskonzepts kennen und wie Sie die Daten Ihres Betriebs in die Eingabemaske des elektronischen Betriebskonzepts einfügen können.

Inhalt

Die Daten für die Kalkulation des Ausgangsjahres für das Betriebskonzept, sowie der beschreibende Teil (Ziele und Strategien) für den Betrieb sind weitgehend von den LandwirtInnen selbst zu erfassen.

Der Onlinekurs zeigt Ihnen auf, was bei der Eingabe der Allgemeinen Grunddaten zu beachten ist.

Hinweis:

Zur Vervollständigung des Betriebskonzeptes, sowie zur Berechnung bietet die BBK Einzelberatungstermine an. Die Erstellung eines Betriebskonzeptes ist für die Beantragung der Existenzgründungsbeihilfe und bei der Investitionsförderung für Investitionen über 100.000 Euro verpflichtend.

Die Absolvierung des Onlinekurses ist nicht verpflichtend, ist jedoch zur Erstellung des Betriebskonzeptes und der damit verbundenen Eingabe sehr zu empfehlen.

Information und Anmeldung

Onlineanmeldung unter Bekanntgabe von Name, Adresse, Geburtsdatum und E-Mail Adresse. Nach der Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist dieser Onlinekurs 1 Jahr für Sie freigeschaltet und Sie können in dieser Zeit den Kurs so oft Sie wollen wiederholen.

Nach erfolgreicher Absolvierung des Kurses können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Zielgruppe

Bäuerinnen und Bauern, die vor konkreten Investitionen stehen, die ein Betriebskonzept aufgrund der Vorgaben der LE 14-20 erstellen wollen und klare Vorstellungen über Ziele, Strategien und das geplante Projekt haben. Antragsteller für Existenzgründungsbeihilfe

Voraussetzungen

- Grundkenntnisse im Umgang mit der EDV
- Computer, Laptop oder Tablet mit aktuellem Browser (Google Chrome, Microsoft Edge, Mozilla Firefox oder Apple)

Safari)

- Breitbandinternet empfohlen (Bandbreitentest unter <https://www.netztest.at>)
- Lautsprecher

Kursdauer

1,5 Einheiten

Kursbeitrag

€ 20.- pro Person