

Pflanzenheilkunde Praktiker

Autor: WIFI Niederösterreich

13071
Version: 1.1



Sehr geehrte Interessentin!
Sehr geehrter Interessent!

In Zeiten wie diesen widmen wir uns verstärkt der eigenen Familie und unserem zuhause. Es stellt sich die Frage wie wir uns und unseren Lieben etwas Gutes tun können. Vieles an Wissen ist in den vergangenen Jahrzehnten verloren gegangen. In diesem Lehrgang erwerben sie diese Fähigkeiten neu - einfach anwendbare Handwerke, die man für das eigene Wohlbefinden und die Gesundheit nutzen kann.

Die Grundlagen für den Lehrgang bieten die in einem durchschnittlichen Haushalt verfügbaren Lebensmittel, sowie Pflanzen und Kräuter, die wir im eigenen Garten oder der näheren Umgebung einfach zur Verfügung haben. Die Alltagstauglichkeit ist hier besonders wichtig.

Viel Spaß und interessante Stunden bei dieser Ausbildung wünscht Ihnen

Ihr Team im WIFI Niederösterreich
Weiterbildung Dienstleistung

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'HK', with a stylized flourish extending to the right.

Mag. Heidi Kühmayer
Produktmanagerin

Kurzinfo

Kräuter- und Heilpflanzenzubereitungen näher Kennenlernen.

Im Mittelpunkt dieses Lehrganges steht das Wissen und die Praxis über die Herstellung und Anwendung von 60 Kräuter- und Heilpflanzenzubereitungen.

Lebensmittel und Zutaten aus durchschnittlichen regionalen Haushalten sind die Basis und das Handwerkszeug dies Lehrganges. Es werden die Handwerke zur Herstellung von Naturheilmitteln von 60 haushaltsüblichen Zutaten vermittelt und selbst im Lehrgang hergestellt. 35 von diesen Zubereitungen sind haltbare Varianten und können im Pflanzenheilkunde-Kasten mit nach Hause genommen werden.

Der Lehrgang schließt mit einer Projektarbeit, deren Präsentation sowie mündlichen Fachfragen ab. Sie erhalten ein WIFI Zeugnis.

Für die Projektarbeit werden 3 Handwerke praktisch für bestimmte Anwendungen erprobt, schriftlich beschrieben und der Gruppe vorgestellt.

Diese Ausbildung wird In Kooperation mit dem
"Europäischen Institut für Angewandte Pflanzenheilkunde" angeboten.



Organisation

INFO-Veranstaltung: 08.11.2022 Di 18.00-20.00 Kräuterkraftwerk
Steinakirchen am Forst oder
07.02.2023 Di 18.00-20.00 ONLINE

Die Teilnahme an der INFO-Veranstaltung ist gratis und unverbindlich. Um Anmeldung wird gebeten.

Termine: 02.03.2023 bis 15.07.2023 in Steinakirchen am Forst

Zeiten: Do, Fr und Samstag lt. Stundenplan

Teilnahmebeitrag: € 1.850,-

Beachten Sie auch die
Förder-Tipps am Ende
dieser Broschüre!

Finanzierung



RATENZAHLUNG

Unkompliziert, zinsfrei, gebührenfrei!
Nutzen Sie für längerdauernde Ausbildungen unser kostenloses
Teilzahlungsangebot!

noe.wifi.at/foerderungen

Ansprechpartner im WIFI Niederösterreich



Mag. Adelheid Kühmayer
Tel.: 02742 851 2220
E-Mail: adelheid.kuehmayer@noe.wifi.at



Birgit Zeillinger
Tel.: 02742 851 22301
E-Mail: birgit.zeillinger@noe.wifi.at

Kundenservice – Auskunft, Beratung und Anmeldung

Adresse: WIFI Niederösterreich, Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten
Telefon: T 02742 851-20000
Öffnungszeiten: Mo - Fr, jew. 7.00 – 18.00 Uhr
In der schulfreien Zeit gelten eingeschränkte Öffnungszeiten:
Mo bis Fr, jew. 7.30 – 16.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@noe.wifi.at

Ideal für

- alle Gesundheitsberufe
- Therapeuten:innen
- Ernährungswissenschaftler:innen
- Diätologen:innen
- Pädagogen:innen
- Drogisten:innen
- Menschen, die sich für gesundes Essen, Kräuter und Heilpflanzen interessieren

Teilnahmevoraussetzung

keine

Auswahlverfahren/Aufnahmegespräch

keines

Maximale Teilnehmeranzahl

20 Teilnehmende

Inhalte

- Milchsauer fermentieren
- Trocknen und Kräuterpulver
- Einkochen, Einwecken, Entsaften
- Salben, Balsame, Liniment, Paste, Gel
- Duftkissen, Potpourri
- Ansatzschnaps, Likör, Tinktur, Weinauszug
- Ökologische Aspekte
- Knospenauszüge
- Kulinarische Heilpflanz Zubereitung
- Ölauszüge, Kräuterbutter
- Essig und Essigauszüge
- Salz, Einsalzen, Gewürzsalz, Sole
- Wickle und Auflagen
- Bade, Güsse, Packungen, Waschung, Spülung
- Dampf und Inhalieren
- Infus, Mazerat, Dektot
- Hydrolate
- Praxisbeispiele
- Frischpflanze, -saft, Smoothie
- Zucker, Aromazucker, Sirupe
- Honig, Pollen, Propolis
- Seifensieden, Shampoo
- Milch und Milchauszüge

Stundenplan

Tag	Datum	Von	Bis	LE	Gegenstand	Trainer
Do	02.03.2023	18.00	22.00	4	Einführung	Dr. Karin Buchart
Fr	03.03.2023	10.00	14.00	4	Essig und Essigauszüge	Dr. Karin Buchart
Fr	03.03.2023	15.00	19.00	4	Salz, Einsalzen, Gewürzsalz, Sole	Dr. Karin Buchart
Sa	04.03.2023	10.00	16.00	6	Seifensieden, Shampoo	Regner-Haindl Petra
Do	23.03.2023	17.00	21.00	4	Milch und Milchauszüge	Schwingshackl Anika Mag. pharm.
Fr	24.03.2023	13.00	17.00	4	Knospenauszüge	Kienreich Nina Mag. DI (FH)
Fr	24.03.2023	18.00	22.00	4	Wickel und Auflagen	Maier Daniela, BSc
Sa	25.03.2023	09.00	17.00	8	Ökologische Aspekte	Schwingshackl Michael DI
Do	13.04.2023	17.00	21.00	4	Infus Mazerat Dekokt	Schwingshackl Anika Mag. pharm.
Fr	14.04.2023	10.00	14.00	4	Milchsauer fermentieren	Dr. Karin Buchart
Fr	14.04.2023	15.00	19.00	4	Trocknen und Kräuterpulver	Dr. Karin Buchart
Sa	15.04.2023	09.00	11.00	2	Duftkissen, Potpourri	Dr. Karin Buchart
Sa	15.04.2023	12.00	16.00	4	Ansatzschnaps, Likör, Tinktur, Weinauszug	Dr. Karin Buchart
Do	04.05.2023	15.00	21.00	6	Einkochen, Einwecken, Entsaften	Zebenholzer Christa Mag.
Fr	05.05.2023	10.00	14.00	4	Frischpflanze, -saft, Smoothie	Kienreich Nina Mag. DI (FH)
Fr	05.05.2023	15.00	19.00	4	Ölauszüge, Kräuterbutter	Haubner Susanne
Sa	06.05.2023	09.00	18.00	8	Salben, Balsame, Liniment, Paste, Gel	Vesely Monika
Do	25.05.2023	18.00	22.00	4	Zucker, Aromazucker, Sirupe	Schober Christine Mag.
Fr	26.05.2023	10.00	14.00	4	Honig, Pollen, Propolis	Schober Christine Mag.
Fr	26.05.2023	16.00	20.00	4	Hydrolate	Brückner Margit, BSc.
Sa	27.05.2023	10.00	14.00	4	Bade, Güsse, Packung, Wäsche, Spülung	Webersberger Regina Dr. med.
Sa	27.05.2023	15.00	17.00	2	Dampf und Inhalieren	Lechner-Kronsteiner Monika
Sa	24.06.2023	09.00	18.00	8	Kulinarische Heilpflanz Zubereitung	Zebenholzer Christa Mag.
Fr	14.07.2023	10.00	18.00	8	Praxisbeispiele	Dr. Karin Buchart
Sa	15.07.2023	10.00	18.00	8	Lehrgangsabschluss	Dr. Karin Buchart
	Gesamt			120		

(Änderungen vorbehalten)

Die Termine finden vorwiegend in Steinakirchen am Forst statt, Teile des Kurses können an einem WIFI Standort unterrichtet werden. Auch Exkursionen sind vereinzelt geplant (Eigenanreise – nicht im Kursbeitrag inkludiert).

Ziele und Nutzen

Ziel des Lehrganges ist es das Wissen und die Praxis über die Herstellung und Anwendung von 60 verschiedenen Kräuter- und Heilpflanzenzubereitungen zu erwerben.

Abschluss/Prüfung/Zertifikate

Lehrgangsabschluss

Um das WIFI Diplom zu erlangen sind folgende Voraussetzungen notwendig:

- 75 % Anwesenheit im Unterricht
- Erbringung der Diplomarbeit von mind. 10 Seiten (positiv bewertet)
- Präsentation der Diplomarbeit

Präsentation der Zubereitungen:

Zum Lehrgangsabschluss sind die entwickelten Zubereitungen mitzubringen. Der Gruppe wird präsentiert, wie sie entwickelt, hergestellt und wie bzw. wofür sie angewendet werden. Wertvolle persönliche Erfahrungen ergänzen dabei die Lehrgangsinhalte und die Literatur. Die Präsentation dauert 10 bis 15 Minuten.

Der Lehrgang schließt mit dem WIFI Diplom zum/zur Pflanzenheilkunde Praktiker:in ab.

Lehrgangsleitung



Dr. Karin Buchart

AUSBILDUNG:

Studium der Ernährungswissenschaften an der Uni Wien,
Dissertation an der Paris Lodron Uni Salzburg.

PRAXISBEZUG:

10 Jahre Leitung der Diät- und Lehrküche einer Rehaklinik in Bayern,
2005 Gründung und Produktentwicklung der TEH (Traditionelle Europäische Heilkunde).

TRAININGSSCHWERPUNKTE:

Kräuter und Heilpflanzen, Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten, Ernährung und Darmgesundheit, Ernährung und Psyche.

Trainer/innen



Dr. Buchart Karin
Lehrgangsleitung

- ✓ Einführung
- ✓ Milchsauer fermentieren
- ✓ Trocknen und Kräuterpulver
- ✓ Ansatzschnaps, Likör, Tinktur, Weinauszug
- ✓ Duftkissen, Potpourri
- ✓ Essig und Essigauszüge
- ✓ Salz, Einsalzen, Gewürzsalz, Sole
- ✓ Abschluss



Brückner Margit, BSc

- ✓ Hydrolate



Maier Daniela, BSc

- ✓ Wickel und Auflagen



Haubner Susanne

- ✓ Ölauszüge, Kräuterbutter



Mag. DI (FH) Kienreich Nina

- ✓ Knospenauszüge
- ✓ Frischpflanze, -saft, Smoothie



Lechner-Kronsteiner Monika

- ✓ Dampf und Inhalieren



Regner-Haidl Petra

- ✓ Seifensieden, Shampoo



Mag. Schober Christine

- ✓ Zucker, Aromazucker, Sirupe
- ✓ Honig, Pollen, Propolis



Mag.pharm. Anika Schwingshackl

- ✓ Infus, Mazerat, Dekokt
- ✓ Milch und Milchauszüge



DI Schwingshackl Michael

- ✓ Ökologische Aspekte



Vesely Monika

- ✓ Salben, Balsam, Liniment, Paste, Gel
- ✓ Praxisbeispiele



Dr. med. Webersberger Regina

- ✓ Bade, Güsse, Waschung, Spülung
- ✓ Dampf und Inhalieren



Mag. Zebenhöfer Christa

- ✓ Einkochen, Einwecken, Entsaften
- ✓ Kulinarische Heilpflanzenzubereitung

Verwandte Lehrgänge

Gesundheitsfördernde Ernährung

Angewandte Wildpflanzenheilkunde

Angewandte Pflanzenheilkunde für Mutter und Kind

Apitherapie – Setzen Sie Bienenprodukte präventiv ein!

TEH Praktiker

TEH Lehrgang Ernährungsberatung und Ernährungsinformation

TEH Salbenwerkstatt

TEH©Frauenheilpflanzen

Kosmetikherstellung

Arzneipflanzen & Giftpflanzen für Tiere

Lehr- und Lernmethoden

Selbstlernkompetenz stärken

Es handelt sich dabei um ein ganz neues, modernes Lernverständnis: Wir rücken die Lernenden und ihre Lernprozesse in den Mittelpunkt. Denn aus der Lernforschung wissen wir, dass Lernen eine zutiefst persönliche Angelegenheit ist, die jede und jeder aktiv für sich selbst tun muss. Ihr/e Trainer/in begleitet Sie mit innovativen Lernmethoden dabei, sich Wissen und Fähigkeiten selbstverantwortlich anzueignen, so wie es für Sie am effektivsten ist. Genau diese Selbstlernkompetenz ist es, die in der Wirtschaft heute eine Schlüsselqualifikation darstellt. Sie ist auch eine Grundvoraussetzung für das vielzitierte „unternehmerische Denken“ sowie das allorts geforderte lebensbegleitende Lernen, ohne das in unserer Wissensgesellschaft heute kaum ein Beruf mehr auskommt.



Methoden zum Selberlernen

Didaktische Methoden wie zum Beispiel gruppendedynamische Übungen, Thesenrallyes, Videotrainings, Teamarbeiten, Kreativitätstechniken bereichern die traditionellen Formen des Unterrichts.

Lernen macht SPASS

Engagierte WIFI-Trainer/innen haben einen Kriterienkatalog entwickelt, was lebendiges und nachhaltiges Lernen nach dem WIFI-Lernmodell LENA ausmacht.

Lernen am WIFI ist:

- **S**elbstgesteuert
 - Lernende bestimmen Inhalte und Lernwege selbst
 - Lernende übernehmen die Verantwortung für ihre Lernergebnisse
- **P**roduktiv
 - Vorwissen und Erfahrungen sind wertvoll und werden eingebunden
 - Neugier und Entdeckung(sarbeit) bekommen reichlich Raum
- **A**ktivierend
 - Lernende erhalten konkrete Arbeitsaufträge, für die sie Lösungen erarbeiten
 - Lernende können selbst Initiativen entwickeln
- **S**ituativ
 - Lernende nützen und reflektieren ihre Situation im Hier und Jetzt
 - Lernende übertragen Musterlösungen in die eigene Praxis
- **S**ozial
 - Lernende als Person sowie ihre (Lern-)Arbeit erfahren Wertschätzung
 - Lernende erhalten reichlich Zeit und Raum für Fragen und Feedback

WIFI-Anmeldeformular

E-Mail: kundenservice@noe.wifi.at

Wirtschaftsförderungsinstitut

der Wirtschaftskammer NÖ
Mariazeller Straße 97
3100 St. Pölten
T +43 02742 851-20000
www.noe.wifi.at

Ja, ich melde mich an:

..... **m**
Veranstaltungstitel Kursnummer

.....
Termin Veranstaltungsort

Teilnehmer/in:

..... |
Vorname Nachname Titel

..... |
Geburtsdatum Geburtsort

..... |
Telefonnummer (tagsüber erreichbar) E-Mail

.....
Privatadresse

Ja, ich bin mit der monatlichen Zusendung des kostenlosen WIFI E-Mail-Newsletters einverstanden.
Eine Abmeldung ist nach jedem Versand möglich.

Rechnung an (Zutreffendes bitte ankreuzen): Privat (siehe oben) Firma

..... |
Firmenname Telefon (tagsüber)

.....
Firmenadresse

Stornobedingungen: 14 Tage vor Kursbeginn kostenlos, bis Kursbeginn 50 %, ab dem Tag der Veranstaltung 100 % des Teilnahmebeitrags. Die **allgemeinen Geschäftsbedingungen** finden Sie im aktuellen WIFI-Kursbuch oder unter www.noe.wifi.at.

Datum

Unterschrift (bzw. Firmenstempel)

Förderungs-Tipps für Privatpersonen

Förderprogramm	Zielsetzung	Zielgruppe	Nähere Infos
NÖ Bildungsförderung	<p>Ziel ist die berufliche Qualifikation von Arbeitskräften zu erhöhen, um die Beschäftigungschancen nachhaltig zu sichern, sowie den qualitativen Arbeitskräftebedarf der Betriebe sicherzustellen.</p> <p>Förderhöhe: max. € 2.500,- für 3 Jahre ab Erstantragstellung, abhängig vom monatlichen Bruttoeinkommen: bis € 1.500 / 80 % der Kurskosten bis € 2.000 / 60 % der Kurskosten bis € 3.000 / 40 % der Kurskosten bis € 4.000 / 20 % der Kurskosten</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitnehmer/innen in der Privatwirtschaft ▪ Arbeitnehmer/innen, die Kinderbetreuungsgeld beziehen ▪ Arbeitnehmer/innen, die Weiterbildungsgeld beziehen ▪ Wiedereinsteiger/innen bis höchstens 5 Jahre nach Ende einer Karenz, die keine Leistung vom AMS erhalten/ haben ▪ Öffentlich Bedienstete in handwerklicher Verwendung ▪ Hauptwohnsitz in NÖ mind. 6 Monate vor Kursbeginn. 	<p>NÖ Landesregierung, Abteilung Arbeitsmarkt Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten T 02742 9005-9555 E bildungsfoerderung@noel.gv.at www.noel.gv.at</p>
NÖ Bildungsförderung Sonderprogramm „Vorbereitungskurs zur Berufsreifeprüfung“	<p>Durch das Sonderprogramm "Vorbereitungskurse zur Berufsreifeprüfung" soll ein Anreiz geleistet werden, dass Personen am Arbeitsmarkt Gestaltungsspielräume für höhere Qualifizierungen haben und somit Zugang zu einer tertiären Bildung.</p> <p>Förderhöhe abhängig vom monatlichen Bruttoeinkommen: bis € 2.000 / € 1.000 Förderung über € 2.000 / € 500 Förderung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitnehmer/innen in der Privatwirtschaft ▪ Arbeitnehmer/innen, die Kinderbetreuungsgeld beziehen ▪ Arbeitnehmer/innen, die Weiterbildungsgeld beziehen ▪ Wiedereinsteiger/innen bis höchstens 5 Jahre nach Ende einer Karenz, die keine Leistung vom AMS erhalten/ haben ▪ Öffentlich Bedienstete ▪ Hauptwohnsitz in NÖ mind. 1 Jahr vor Kursbeginn. 	<p>NÖ Landesregierung, Abteilung Arbeitsmarkt Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten T 02742 9005-9555 E bildungsfoerderung@noel.gv.at www.noel.gv.at</p>
NÖ Bildungsförderung Sonderprogramm „NÖ Weiterbildungsscheck“	<p>Die Höhe der Förderung beträgt bis zu 90 % der Kurskosten bzw. der Prüfungsgebühr und ist mit maximal € 3.000 begrenzt. Die Förderwerberin bzw. der Förderwerber hat jeweils einen Selbstbehalt von 10 % und allfällige die maximale Förderung übersteigende Kosten zu tragen. Förderungen von dritter Seite sind soweit zu berücksichtigen, als der gesamte Förderbetrag (inklusive des NÖ Weiterbildungsschecks) nicht höher als die nachgewiesenen Kurskosten sein darf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitnehmer/innen mit maximal Pflichtschulabschluss, ▪ Personen mit maximal Pflichtschulabschluss, die seit mind. 1 Jahr als Einzel-Personen-Unternehmen tätig sind, ▪ Arbeitnehmer/innen mit einem formal nicht anerkannten beruflichen Abschluss im Ausland, die als Hilfskräfte tätig sind. ▪ Hauptwohnsitz in NÖ mind. 6 Monate vor Kursbeginn. 	<p>NÖ Landesregierung, Abteilung Arbeitsmarkt Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten T 02742 9005-9555 E bildungsfoerderung@noel.gv.at www.noel.gv.at</p>
NÖ Bildungsförderung Sonderprogramm „Arbeitswelt 4.0 – FIT für Digitalisierung“	<p>Ziel ist die berufliche Qualifikation von Arbeitskräften zu erhöhen, um die Beschäftigungschancen nachhaltig zu sichern sowie den qualitativen Arbeitskräftebedarf der Betriebe sicherzustellen. Gilt für berufliche Umschulungen, Qualifizierungs- und Weiterbildungsmaßnahmen, insbesondere in den Bereichen Digitalisierung, EDV, Informations- und Kommunikationstechnik.</p> <p>Förderhöhe: max. € 2.500, für 3 Jahre ab Erstantragstellung, abhängig vom monatlichen Bruttoeinkommen: bis € 1.500 / 80 % der Kurskosten bis € 2.000 / 60 % der Kurskosten bis € 3.000 / 40 % der Kurskosten bis € 4.000 / 20 % der Kurskosten</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitnehmer/innen in der Privatwirtschaft ▪ Arbeitnehmer/innen, die Kinderbetreuungsgeld beziehen ▪ Arbeitnehmer/innen, die Weiterbildungsgeld beziehen ▪ Wiedereinsteiger/innen bis höchstens 5 Jahre nach Ende einer Karenz, die keine Leistung vom AMS erhalten/ haben ▪ Öffentlich Bedienstete in handwerklicher Verwendung 	<p>NÖ Landesregierung Abteilung Arbeitsmarkt Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten E bildungsfoerderung@noel.gv.at www.noel.gv.at</p>

Förderprogramm	Zielsetzung	Zielgruppe	Nähere Infos
NÖ Bildungsförderung Sonderprogramm „NÖ Lehre PLUS“	<p>Im Rahmen des Sonderprogramms sollen spezielle Qualifikationsmaßnahmen für betriebliche Lehrlinge parallel zur praktischen und theoretischen Ausbildung finanziell unterstützt werden.</p> <p>Die Höhe der Förderung beträgt 50% der Kurskosten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lehrlinge und Auszubildende, das sind Personen mit einem aufrechten Lehr- oder Ausbildungsvertrag gemäß Berufsausbildungsgesetz oder Land- und forstwirtschaftliches Berufsausbildungsgesetz. Hauptwohnsitz in NÖ mind. 6 Monate vor Kursbeginn. Bezug der Familienbeihilfe 	<p>NÖ Landesregierung Abteilung Arbeitsmarkt Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten E bildungsfoerderung@noel.gv.at www.noel.gv.at</p>
NÖ Bildungsförderung Sonderprogramm „Fachkräfteinitiative Pflege und Soziales“	<p>Damit sollen Beschäftigte, die sich in diese Bereiche erstmalig hineinentwickeln bzw. berufsbezogen weiterbilden wollen, bedarfsgerecht unterstützt werden.</p> <p>Förderhöhe: max. € 2.500,- für 3 Jahre ab Erstantragstellung, abhängig vom monatlichen Bruttoeinkommen: bis € 1.500 / 80 % der Kurskosten bis € 2.000 / 60 % der Kurskosten bis € 3.000 / 40 % der Kurskosten bis € 4.000 / 20 % der Kurskosten</p>	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitnehmer/innen in der Privatwirtschaft Arbeitnehmer/innen, die Kinderbetreuungsgeld beziehen Arbeitnehmer/innen, die Weiterbildungsgeld beziehen Wiedereinsteiger/innen bis höchstens 5 Jahre nach Ende einer Karenz, die keine Leistung vom AMS erhalten/ haben Öffentlich Bedienstete in handwerklicher Verwendung Hauptwohnsitz in NÖ mind. 6 Monate vor Kursbeginn. 	<p>NÖ Landesregierung Abteilung Arbeitsmarkt Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten E bildungsfoerderung@noel.gv.at www.noel.gv.at</p>
Digi Scheck für Lehrlinge	<p>Gefördert wird die Teilnahme an Kursen, welche die Inhalte des Berufsbildes oder der Berufsschule sowie berufsbildüber-greifende berufliche Kompetenzen vermitteln oder festigen.</p> <p>100 % der Kosten für genehmigte Kursmaßnahmen (inkl. allfälliger USt.):</p> <ul style="list-style-type: none"> bis zur Obergrenze von 500 Euro je Kursmaßnahme bis zu 3 Kursmaßnahmen je Lehrling pro Kalenderjahr möglich Kosten oberhalb der Fördergrenze von 500 Euro sind vom Lehrling selbst zu tragen. 	<p>Gefördert werden Lehrlinge mit aufrechten Lehrvertrag in Lehrbetrieben.</p>	<p>Wirtschaftskammer NÖ, Lehrlingsstelle - Förderreferat Wirtschaftskammer-Platz. 1, 3100 St. Pölten, T 02742 851-17501 E digi-scheck@wknoe.at www.lehre-foerdern.at</p>
AK-Bildungsbonus	<ul style="list-style-type: none"> Für alle mit dem AK-Logo gekennzeichneten Kurse gibt es für Mitglieder der Arbeiterkammer NÖ den Bildungsbonus. Arbeitnehmer/innen: 50 % bis max. 120 € Mitglieder in Elternkarenz: 50 % bis max. 170 € Arbeitnehmer/innen 50 Jahre oder älter: 50 % bis max. 220 € Arbeitssuchende Mitglieder: 100 % bis max. 220 € 	<p>Mitglieder der AKNÖ. Der Antrag muss bis spätestens 6 Monate nach erfolgreichem Abschluss des jeweiligen Moduls (es gilt das Prüfungsdatum!) gestellt werden. Das Online-Antragsformular ist nach Kursabschluss über die AKNÖ-Website einreichbar.</p>	<p>AK Niederösterreich zH Ref. EB AK-Platz 1, 3100 St. Pölten T 05 7171-29000, E bildungsbonus@aknoe.at www.noe.arbeiterkammer.at/bildungsbonus</p>
AK-Bildungsbonus „DIGI-Bonus“	<p>Mit dem AK-extra Digi-Bonus wird der Besuch von AK-gekennzeichneten EDV-Basiskursen, wie z. B. Word-, Power Point- oder Excel-Kurse, mit 100 % der Kurskosten bis maximal 150 Euro (Arbeitssuchende 220 Euro) pro Jahr gefördert.</p>	<p>Mitglieder der AKNÖ. Der Antrag muss bis spätestens 6 Monate nach erfolgreichem Abschluss des jeweiligen Moduls (es gilt das Prüfungsdatum!) gestellt werden. Der Digi-Bonus kann im Vorhinein für AK-gekennzeichnete EDV-Kurse angesucht werden.</p>	<p>AK Niederösterreich zH Ref. EB AK-Platz 1, 3100 St. Pölten T 05 7171-29000, E bildungsbonus@aknoe.at www.noe.arbeiterkammer.at/bildungsbonus</p>

Förderprogramm	Zielsetzung	Zielgruppe	Nähere Infos
AK-Bildungsbonus „SPEZIAL“ – für die Berufsreifeprüfung (Förderperiode: 1.9.2021 - 31.8.2024)	Gefördert werden positiv abgelegte Teilprüfungen mit jeweils € 120. (Gesamtförderhöhe: 480 Euro pro Person) Voraussetzungen: ▪ Mitgliedschaft Arbeiterkammer NÖ Die Kurskosten werden selbst getragen und es wurden keine anderen Förderungen der AKNÖ bezogen. (Prüfungsgebühren sind nicht förderbar!)	Mitgliedschaft zur AK NÖ zum Zeitpunkt der Antragstellung.	AK Niederösterreich zH Ref. EB AK-Platz 1, 3100 St. Pölten T 05 7171-29000, E bildungsbonus@aknoe.at www.noe.arbeiterkammer.at/bildungsbonus
AK-Bildungsbonus „SPEZIAL“ – für die Vorbereitung zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung (Förderperiode: 1.9.2021 - 31.8.2024)	50 % der Kurskosten und Prüfungsgebühren bis max. € 400--.	Mitglieder der AKNÖ. Die Vorbereitung zur ao. LAP muss mind. 30 Unterrichtseinheiten aufweisen und an einer anerkannten/zertifizierten Bildungseinrichtung (z.B. WIFI NÖ) oder an einer Berufsschule stattgefunden haben.	AK Niederösterreich zH Ref. EB AK-Platz 1, 3100 St. Pölten T 05 7171-29000, E bildungsbonus@aknoe.at www.noe.arbeiterkammer.at/bildungsbonus
Erfolgsprämie der WKNÖ für die Berufsreifeprüfung	Alle Teilnehmer/innen, die im WIFI NÖ Vorbereitungskurse auf die Berufsreifeprüfung besucht und absolviert haben, fördert die WKNÖ ihre besondere Leistung mit € 400.	Personen mit Wohnsitz in NÖ, die im WIFI NÖ alle Teilprüfungen zur Berufsreifeprüfung abgelegt haben.	Wirtschaftskammer NÖ, Abteilung Bildung Wirtschaftskammer-Platz. 1, 3100 St. Pölten, T 02742 851-17501, www.wknoe.at
Bildungskonto des Landes OÖ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berufsorientierte Weiterbildungen und berufliche Umorientierungen (diese sind innerhalb eines Jahres nach Abschluss beruflich anzuwenden und nachzuweisen). ▪ Kurskosten für Bildungsmaßnahmen. Bildungsmaßnahmen werden grundsätzlich mit 30 % der Kurskosten bis zur maximalen Gesamtförderhöhe von € 2.000 gefördert.	Personen, mit Hauptwohnsitz zu Kursbeginn in OÖ Arbeitnehmer/innen, dh. in einem aufrechten Arbeitsverhältnis stehende Personen	Amt der OÖ Landesregierung, Bahnhofplatz 1, 4021 Linz, T 0732 77 20-14900, E bildungskonto@ooe.gv.at www.ooe.gv.at
Fachkräftestipendium	Gefördert werden neue Ausbildungen, die spätestens am 31.12.2023 beginnen, für Branchen in denen Fachkräfte fehlen und in denen ein Abschluss ermöglicht wird. Die Höhe des Fachkräftestipendiums entspricht mindestens der Höhe des Ausgleichszulagenrichtsatzes, abzüglich eines Krankenversicherungsbeitrages. Im Jahr 2022 sind das täglich € 32,60.	Beschäftigungslose, Personen, die wegen der geplanten Ausbildung karenziert sind, und vormals selbstständig Erwerbstätige, deren Erwerbstätigkeit ruht. Sie waren in den letzten 15 Jahren mindestens 4 Jahre beschäftigt. Ihre höchste abgeschlossene Ausbildung liegt unter dem Fachhochschulniveau und Sie erfüllen die Aufnahmevoraussetzungen für die in Österreich geplante Ausbildung.	Regionale Geschäftsstelle des AMS www.ams.at
waff Bildungskonto	Die Förderung gilt für berufliche Aus- und Weiterbildungen und beträgt 50 % (max. € 300) der Kurs- und Prüfungskosten . Der gesamte Förderbetrag kann im Zeitraum von vier Jahren beantragt werden. Entweder auf einmal oder in Teilbeträgen.	Arbeitslose oder beschäftigte Personen, die in Wien gemeldet sind.	Waff – Wiener ArbeitnehmerInnen Förderungsfonds Nordbahnstraße 36, 1020 Wien T 01 21748-555 E waff@waff.at www.waff.at

Förderprogramm	Zielsetzung	Zielgruppe	Nähere Infos
SWF - Sozial- und Weiterbildungsfonds	Allgemeine Bildungsmaßnahmen, um die Qualifikationen am Arbeitsmarkt zu verbessern.	Kostenfreie Aus- & Weiterbildung für Zeitarbeitnehmer/innen . Es werden ausschließlich Bildungsmaßnahmen von beim SWF gelisteten Schulungsträgern gefördert.	Sozial- und Weiterbildungsfonds Altmansdorfer Straße 89/3/9 1120 Wien T +43 1 890 90 84 - 0 E office@swf-akue.at www.swf-akue.at

Steuerliche Absetzmöglichkeiten

Förderprogramm	Zielsetzung	Zielgruppe	Nähere Infos
BIZ - Beratungsförderung	Alle Mitgliedsbetriebe der WKNÖ können bis zu 3 Bewerber/innen für eine Lehrstelle im WIFI-BIZ kostenlos testen lassen.	Mitgliedsbetriebe der Wirtschaftskammer NÖ	Wirtschaftskammer NÖ Abteilung Bildung Rödlgasse 1, 3100 St. Pölten T 02742 851-17690, E biz@wknoe.at www.wknoe-biz.at
Aufwendungen für Fortbildungs-, Ausbildungs- und Umschulungskosten	§ 16 EStG. Förderung der Ausbildungs-investitionen als Werbungskosten für unselbstständig Erwerbstätige.	Arbeitnehmer/innen	regionales Finanzamt oder www.bmf.gv.at

Förder-Tipps für Unternehmen

Förderprogramm	Zielsetzung	Zielgruppe	Nähere Infos
WK-Bildungsscheck (3 Jahre gültig)	Der WK-Bildungsscheck im Wert von € 100 ist die finanzielle Unterstützung der Wirtschaftskammer NÖ für ihre Mitglieder. Er kann beim Besuch einer Weiterbildungsveranstaltung in allen WIFI in Österreich eingelöst werden. Mitglieder der Fachgruppe Gastronomie/Hotellerie der WKNÖ sowie deren Mitarbeiter/innen werden zusätzlich mit einem Guthaben von € 200 für Veranstaltungen im Bereich Tourismus des WIFI NÖ, ausgenommen HACCP-Kurse und Kurse zur Allergen-kennzeichnung, durch die Fachgruppe unterstützt.	Mitglieder der Wirtschaftskammer NÖ: <ul style="list-style-type: none"> Bei Einzelfirmen der/die Inhaber/in Mitunternehmerinnen, Verpartnerte und Kinder sofern eine sozialversicherungspflichtige Anmeldung im Betrieb gegeben ist Bei Gesellschaften: <ul style="list-style-type: none"> - persönlich haftende Gesellschafter/innen - gewerbe- und handelsrechtliche Geschäftsführer/innen - Prokuristen/Prokuristinnen - stille Gesellschafter/innen - alle Personen, die im Firmenbuch eingetragen sind 	WIFI NÖ, Mariazeller Str. 97, 3100 St. Pölten, T 02742 851-20000, E kundenservice@noe.wifi.at, www.noe.wifi.at
Lehre.Fördern der WK	Gefördert werden Ausbildungsverbünde und Zusatzausbildungen über das Berufsbild hinaus im Ausmaß von 75 % der Kurskosten bis zu einer Gesamthöhe von 3.000 Euro. Zusätzlich können Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung bis zu einer Gesamthöhe im Ausmaß von 75 % der Kurskosten bis zu einer Gesamthöhe von 500 Euro gefördert werden. Die geförderte Ausbildungszeit muss auf die Arbeitszeit angerechnet werden.	Unternehmen, die berechtigt sind, Lehrlinge nach dem Berufsausbildungsgesetz oder dem land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildungsgesetz auszubilden. Weitere Fördermöglichkeiten für Lehrlinge erfahren Sie bei der WKNÖ.	Wirtschaftskammer NÖ Lehrlingsstelle - Förderungen Wirtschaftskammer-Platz 1 3100 St. Pölten T 02742 851-17570 E lehre.foerdern@wknoe.at www.lehre-foerdern.at
Qualifizierungsförderung für Beschäftigte	Das Arbeitsmarktservice (AMS) fördert Weiterbildungen von gering qualifizierten und älteren Arbeitskräften mit dem Ziel, die Fähigkeiten der Arbeitskräfte zu verbessern – und so deren Arbeitsplätze zu sichern und deren Einkommen zu erhöhen. Die Höhe der Förderung beträgt 50 % der Kurskosten und 50 % der Personalkosten ab der 25. Kursstunde (ab der 1. Kursstunde bei Arbeitskräften, die höchstens eine Pflichtschule abgeschlossen haben).	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitskräfte mit höchstens Pflichtschulabschluss. Weibliche Arbeitskräfte mit Lehrabschluss bzw. Abschluss einer berufsbildenden mittleren Schule. Arbeitskräfte, die das 45. Lebensjahr vollendet und eine höhere Ausbildung als Pflichtschule haben. 	Die Zuständigkeit der Geschäftsstelle des Arbeitsmarktservice richtet sich nach der personaldisponierenden Stelle des Unternehmens. www.ams.at
Digi Scheck für Lehrlinge	Mit dem Digi Scheck für Lehrlinge gibt es noch bis Ende 2022 jährlich bis zu 1.500 Euro Weiterbildungsgeld pro Lehrling.	Pro Lehrling werden jährlich 3 genehmigte Bildungsmaßnahmen zu 100 % bis zur Obergrenze von 500 Euro pro Kurs gefördert. In Summe können für somit jedem Lehrling Weiterbildung im Wert von 1.500 Euro kostenfrei ermöglicht werden.	Wirtschaftskammer NÖ , Lehrlingsstelle-Förderungen Wirtschaftskammer-Platz. 1, 3100 St. Pölten, T 02742 851-17570 E lehre.foerdern@wknoe.at www.wko.at/noe/bildung
Digital Skills Scheck	Der Digital Skills Scheck unterstützt kleine und mittlere Unternehmen (KMU) dabei, die digitalen Kompetenzen der Mitarbeiter/innen aufzubauen. Pro Digital Skills Scheck (pro Mitarbeiter/in) werden 80% der Kosten für externe Weiterbildung bis zu max. 5.000 Euro gefördert. Pro Betrieb können max. 10 Personen gefördert werden.	Es werden ausschließlich kleine und mittlere Unternehmen mit Niederlassung in Österreich gefördert.	Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft mbH (FFG) Sensengasse 1 1090 Wien T 05 7755 - 0 E office@ffg.at www.ffg.at

Stand: März 2022

Genauere Informationen finden Sie auf der WIFI NÖ-Homepage www.noe.wifi.at/foerdern oder in der Datenbank zur Weiterbildungsförderung unter www.kursfoerderung.at

Die Übersicht enthält die Zusammenstellung aller dem WIFI NÖ bekannten Förderungen.

Alle Angaben ohne Gewähr! Detaillierte Informationen und Anträge sind generell über den jeweiligen Fördergeber abzuwickeln.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

So sichern Sie Ihren Kursplatz:

Sie können sich für Ihre WIFI-Veranstaltung online, per E-Mail, per Brief, telefonisch, per Fax oder persönlich anmelden. Die Teilnehmerzahl bei WIFI-Kursen ist begrenzt, um für alle Kursteilnehmer/innen den bestmöglichen Lernerfolg zu garantieren. Sichern Sie sich daher rechtzeitig Ihren Kursplatz! Wir bitten Sie, sich bis spätestens zwei Wochen vor Kursbeginn anzumelden. Nach Maßgabe freier Plätze senden wir Ihnen eine Anmeldebestätigung zu.

Jede Anmeldung ist rechtsverbindlich und wird nach dem Datum des Einlangens gereiht. Sollten öffentlich-rechtliche Regelungen bestehen, die die Durchführung der Veranstaltungen einschränken - z.B. aufgrund von Epidemien oder ähnlichem -, behalten wir uns das Recht vor, die Höchstanzahl der Teilnehmer entsprechend zu senken und bereits bestätigte Anmeldungen in Reihenfolge der Anmeldeeingänge - letzte Anmeldungen zuerst - wieder zu stornieren. Über mögliche Alternativtermine beraten wir Sie gerne.

Wissenswertes zum Teilnahmebeitrag:

Teilnahme- und Prüfungsbeiträge enthalten keine Umsatzsteuer, weil die Wirtschaftskammer als Körperschaft öffentlichen Rechts nicht unter den Begriff „Unternehmer“ im Sinne des Umsatzsteuergesetzes 1994 fällt. Im Teilnahmebeitrag enthaltene Prüfungsbeiträge gelten nur für den ersten vorgegebenen Prüfungstermin. Werden von uns gutgeschriebene Beträge nicht binnen drei Jahren nach ihrem Entstehen rückgefordert oder eingelöst, verfallen diese Beträge. Skonti können nicht in Abzug gebracht werden. Aufenthaltskosten in einem Seminarhotel sind im Teilnahmebeitrag nicht enthalten. Bei einem späteren Einstieg in eine Veranstaltung oder vorzeitigem Ausstieg ist eine Ermäßigung nicht vorgesehen.

Folgende Zahlungsbedingungen gelten:

Der Teilnahmebeitrag ist vor Veranstaltungsbeginn, spätestens am Tag des Kursbeginns auf dem von uns angegebenen Konto einlangend einzuzahlen. Bei Versäumnis der Zahlungsfrist behalten wir uns neben der gerichtlichen auch die außergerichtliche Geltendmachung unserer Forderungen durch einen Anwalt oder ein Inkassobüro vor. Wir sind berechtigt, die dabei zur zweckentsprechenden Rechtsverfolgung notwendigen und angemessenen Kosten zu verrechnen.

Wenn Sie Ihre Teilnahme stornieren:

Stornos werden vom WIFI ausschließlich schriftlich entgegengenommen. Die Teilnahme an einem Kurs kann **bis zu 14 Tage vor Kursbeginn, im WIFI einlangend, kostenlos** storniert werden, **sofern nichts anderes vereinbart ist**. Langt Ihre Abmeldung **innerhalb von 14 Kalendertagen vor Kursbeginn** ein, werden **50% der Kurskosten** als Stornogebühr verrechnet. Wenn Sie erst **am ersten Tag des Kurses oder danach stornieren** bzw. nicht erscheinen, wird der **gesamte Veranstaltungsbeitrag** in Rechnung gestellt. Die Nominierung einer Person, die ersatzweise teilnimmt, ist möglich, diese muss jedoch den Teilnahmevoraussetzungen entsprechen. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt für die Kurskosten bis zu deren vollständiger Bezahlung haftbar.

Ihr Widerrufsrecht als Verbraucher bei Fernabsatzgeschäften:

Erfolgt die Buchung einer Veranstaltung im Fernabsatz, insbesondere online, per E-Mail oder telefonisch, können Sie im Sinne des Fern- und Auswärtsgeschäfte-Gesetz – FAGG binnen vierzehn Tagen ab dem Tag des Vertragsabschlusses ohne Angabe von Gründen vom Vertrag zurücktreten. Hierzu teilen Sie uns eindeutig Ihren Entschluss, diesen Vertrag widerrufen zu wollen, mit. Dazu können Sie das Muster-Widerrufsformular auf unserer Website (www.noe.wifi.at/widerruf) verwenden, dieses elektronisch ausfüllen und uns dann übermitteln. Machen Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch, werden wir Ihnen unverzüglich den Eingang Ihres Widerrufs bestätigen. Darüber hinaus können Sie Ihren Widerruf auch per Post oder E-Mail übermitteln. Adresse: Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten, E-Mail: widerruf@noe.wifi.at, Tel.: 02742 890-2000.

Änderungen im Veranstaltungsprogramm:

- Viele WIFI-Veranstaltungen werden über längere Zeiträume geplant. Aus organisatorischen Gründen kann es deshalb auch zu Programmänderungen kommen. Ebenso ist es möglich, dass die Mindestteilnehmerzahl einer Veranstaltung nicht erreicht wird und diese dann nicht zu Stande kommt. **Das WIFI behält sich daher Änderungen von Kurstagen, Beginnzeiten, Terminen, Veranstaltungsorten, Trainern/Trainerinnen, Umstellungen des Stundenplanes bei Lehrgängen sowie eventuelle Veranstaltungsabsagen vor.**
- Sollten öffentlich-rechtliche Regelungen bestehen, die die Durchführung der Veranstaltungen in der zum Anmeldezeitpunkt vorgesehenen Form unmöglich machen - z.B. aufgrund von Epidemien oder ähnlichem -, **behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen oder die Veranstaltungsform zu ändern - z.B. Online statt Präsenz. Sollte das bei einer der von Ihnen gebuchten Veranstaltung der Fall sein, werden wir Sie rechtzeitig und in geeigneter Weise darüber verständigen. Hieraus können - jedenfalls soweit gesetzlich möglich, d.h. mit Ausnahme von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit – keine Ersatzansprüche für entstandene Aufwendungen oder sonstige Ansprüche dem WIFI gegenüber abgeleitet werden.**
- Wenn eine Veranstaltung ausfällt, weil der Trainer/die Trainerin erkrankt ist oder sonstige unvorhergesehene Ereignisse eintreten, dann besteht kein Anspruch auf Durchführung der Veranstaltung. Selbstverständlich erstatten wir Ihnen abzugsfrei Ihre bereits eingezahlten Veranstaltungsbeiträge. Ein weitergehender Schadenersatzanspruch, wie z.B. Fahrtkosten, Verdienstentgang etc., ist soweit gesetzlich möglich, d.h. mit Ausnahme von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit - ausgeschlossen. Die Rückzahlung überweisen wir auf das Konto, das Sie uns schriftlich bekannt gegeben haben. Alternativ stellen wir Ihnen auch gerne einen Bildungsscheck aus. Wenn Sie bereits Skripten und Arbeitsunterlagen erhalten haben und diese behalten möchten, ziehen wir die entsprechenden Kosten von der Rückzahlung ab.
- Das WIFI übernimmt keine Gewähr bei Druck- bzw. Schreibfehlern in seinen Publikationen und Internetseiten.

Zur Dauer einer Trainingseinheit (TE):

Die Dauer der Veranstaltungen ist in Trainingseinheiten (TE) angegeben. Eine Trainingseinheit dauert 50 Minuten. Davon ausgenommen sind gesondert gekennzeichnete Veranstaltungen, welche aufgrund von Ausbildungsgesetzen, Studienverordnungen o. ä. eine abweichende Dauer aufweisen.

So erhalten Sie Ihr Abschlussdokument:

Bei einer **Mindestanwesenheit von 75 % der Veranstaltungsdauer und vollständiger Bezahlung des Teilnahmebeitrages**, wird Ihnen eine WIFI-Teilnahmebestätigung ausgestellt. Zu Prüfungen werden nur Personen zugelassen, die mindestens 75% des vorangegangenen Lehrgangs oder Kurses besucht haben. Über die Zulassung entscheidet das WIFI. Der Ablauf der WIFI-Prüfungen ist durch die jeweils gültige Prüfungsordnung festgelegt. Nach bestandener Prüfung wird ein Zeugnis bzw. ein Diplom ausgestellt. Schriftlich abgelegte Prüfungsarbeiten werden nicht ausgehändigt. Wenn Sie für Ihre WIFI-Zeugnisse, -Diplome und -Ausweise **Duplikate** benötigen, **stellen wir** Ihnen diese **kostenpflichtig** gerne aus.

Zum Datenschutz:

- Ihre personenbezogenen Daten werden durch uns für die Durchführung und Verrechnung Ihrer Kursteilnahme vertraulich verarbeitet. Die Daten werden dabei von Ihnen selbst angegeben oder über Ihren Arbeitgeber erhoben, sofern dieser Sie zu einem Kurs anmeldet. Soweit Sie sich in unseren Räumlichkeiten aufhalten, werden personenbezogene Daten auch durch technische Einrichtungen (Bildverarbeitung) zum Eigentums- und Personenschutz verarbeitet. Ihre Kontaktdaten werden dazu verwendet, um Sie als Kursteilnehmer/in gezielt über unser aktuelles Kursangebot zu informieren und in Qualitätssicherungsmaßnahmen einzubinden. **Sie können der Verwendung Ihrer Daten zu diesem Zweck jederzeit widersprechen entweder per Link im Newsletter oder per E-Mail an datenschutz@noe.wifi.at.**
- Ihre Daten werden im Zusammenhang mit der Verrechnung und Förderung von Kursen an den jeweiligen Fördergeber sowie an bei der Verrechnung mitwirkende Dritte - z. B. Banken, Steuer- und Abgabenbehörden - im erforderlichen Umfang übermittelt.
- Zur Ausstellung eines Prüfungszertifikats erfolgt eine Übermittlung Ihrer Daten an die jeweilige Zertifizierungsstelle. Ihre Daten, einschließlich ausgestelltter Kursbesuchsbestätigungen und Zeugnisse, werden solange gespeichert, wie dies zur Erfüllung der o.a. Zwecke und der mit uns vereinbarten Leistungserbringung notwendig ist.
- Daten werden jedenfalls bis zum Ablauf der geltenden Verjährungsfristen sowie gesetzlicher Aufbewahrungsfristen - darüber hinaus bis zur Beendigung allfälliger Rechtsstreitigkeiten - aufbewahrt.
- Es besteht das jederzeitige Recht auf Auskunft, Richtigstellung und Löschung sowie Widerspruch der weiteren Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten per E-Mail an datenschutz@noe.wifi.at. Sie haben jederzeit das Recht sich über eine unzulässige Datenverarbeitung durch uns bei einer Aufsichtsbehörde zu beschweren, in Österreich ist dies die österreichische Datenschutzbehörde (www.dsb.gv.at). Darüber hinaus gilt unsere Datenschutzerklärung unter www.noe.wifi.at/datenschutz.

Wissenswertes zu Aufnahmen und Arbeitsunterlagen:

- Das Anfertigen von Bildern, Video- oder Tonaufnahmen von Lernmaterial, vom Vortrag oder von Personen während der Veranstaltungen und Prüfungen ist grundsätzlich, insbesondere durch Teilnehmer/innen, untersagt. Als Teilnehmer/in stimmen Sie ausdrücklich zu, dass Fotos (bzw. kurze Videomitschnitte) aus den Kursen für Werbezwecke zur Erfüllung des Bildungsauftrags verwendet werden können. Auf Verlangen werden solche Aufnahmen gelöscht.
- Als moderne Serviceleistung besteht die Möglichkeit, Veranstaltungen für die Verwendung auf Online-Lernplattformen, als Ton- oder Videoaufnahme, aufzuzeichnen. Dies dient Teilnehmenden und Vortragenden als Mehrwertangebot. Dabei wird vorbehaltlich der Trainer gefilmt bzw. aufgenommen. Jedoch kann nicht gänzlich unterbunden werden, dass Teilnehmende zu sehen, zu erkennen und zu hören sind, wenn sie sich in der Nähe des Aufzeichnungsgerätes befinden. Die Aufnahmen werden im erforderlichen Umfang geschaffen und den Teilnehmenden auf der Lernplattform so lange zur Verfügung gestellt, wie dies aufgrund der Dauer bzw. Struktur der Veranstaltung erforderlich ist. Über diesen Zeitraum besteht ein Zugriff auf die Inhalte für die der Lernplattform hinzugefügten Personen in der Lerngruppe. Nach dem Ende der Veranstaltung – spätestens nachdem die Aufzeichnungen keinen Nutzen mehr für die Teilnehmenden haben – werden die Aufnahmen gelöscht. Entscheidungsträger über die Verwendung der Ton- oder Videoaufnahmen ist das WIFI NÖ. **Den Teilnehmenden obliegt während der Veranstaltung kein Widerspruchsrecht gegen den Einsatz dieses Mehrwertangebots. Den Zugang zur Lernplattform Dritten weiterzugeben und jede sonstige missbräuchliche Verwendung der Inhalte ist verboten.**
- Im Teilnahmebeitrag sind grundsätzlich die Arbeitsunterlagen inkludiert, falls nicht ausdrücklich etwas Anderes vereinbart ist. Ein gesonderter Kauf von Lernmaterial bzw. Skripten ist im WIFI nicht möglich. Abhängig vom Kurs kann es zu zusätzlichen Kosten für Literatur, Skripten bzw. Material kommen. Sie werden darüber rechtzeitig informiert. Die vom WIFI zur Verfügung gestellten Unterlagen und die Software dürfen nicht vervielfältigt, verbreitet, zum Kauf angeboten, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht oder in Verkehr gebracht werden.

Zur Kursteilnahme

- **Minderjährige:** Das WIFI übernimmt keine Aufsichtspflicht über minderjährige Teilnehmer/innen. Den Anordnungen des WIFI-Personals ist Folge zu leisten. Eine Haftung für leichte Fahrlässigkeit, ausgenommen Personenschäden, ist ausgeschlossen.
- **Barrierefreier Zugang:** Wir ermöglichen Menschen mit besonderen Bedürfnissen einen barrierefreien Zugang zu unseren öffentlichen Veranstaltungen. Sollten Sie diesbezüglich Unterstützung benötigen, ersuchen wir vor Beginn der Veranstaltung um rechtzeitige Kontaktaufnahme mit dem Kundenservice.
- **Kursausschluss:** Das WIFI behält sich vor, Teilnehmer/innen vom Veranstaltungsbesuch auszuschließen, insbesondere dann, wenn der Kursbetrieb mehrfach gestört oder die Hausordnung nicht eingehalten wird. Der bereits eingezahlte Kursbeitrag wird in diesem Fall aliquot rückerstattet.

Hausordnung:

Die an den jeweiligen Standorten geltenden Haus-, Park- und Brandschutzordnungen sind einzuhalten und sind somit Teil dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen. Ein Zuwiderhandeln kann auch den Ausschluss von der Weiterbildungsmaßnahme zur Folge haben.

Gerichtsstand in St. Pölten, es gilt österreichisches Recht. Änderungen und Satzfehler vorbehalten. Stand: März 2022

Impressum: Herausgeber, Verleger: WIFI der Wirtschaftskammer Niederösterreich, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten