

**Verplichte opleiding 'Hygiëne en Autocontrole': gratis**

De wet verplicht dat al wie met levensmiddelen omgaat, opgeleid en/of gevormd wordt op het gebied van hygiëne. De aard van de opleiding en/of vorming hangt af van je taken en verantwoordelijkheden. Bij controle door het FAVV zal naar het bewijs van deze vorming gevraagd worden. De deelnemers krijgen na afloop van de cursus een aanwezigheidsattest om bij het autocontroleplan te voegen.

- **Diest: 18 februari, 9u 30**

**Kostprijsberekening van bedrijfsbezoeken: gratis**

Veel land- en tuinbouwers leiden vaak groepen rond op hun bedrijf en vooral bij hoeveproducenten vallen bij het grote publiek in de smaak. Voor een aantal bedrijven kan dit naast de reguliere inkomsten een neveninkomen genereren. Kennis van een goede kostprijsberekening is hierbij essentieel. Bij deze nodigen wij je uit voor de infosessie "Kostprijsberekening bedrijfsbezoeken".

- **Meensel-Kiezegem: 31 januari 20u**

**De weg naar een feilloze FAVV controle: 5 euro**

De 'controleurs van het FAVV', we zien ze meestal niet graag komen en ze brengen voor jou vaak heel wat stress teweeg. Het Steunpunt Hoeveproducten wil je voorbereiden op een dergelijke controle : Hoe verloopt ze?, Welke papieren moeten in orde zijn?, Welke zaken m.b.t. de inrichting worden gecontroleerd? Het Steunpunt geeft je heel wat tips om een FAVV controle te 'overleven'..

- **Oostmalle: 15 februari, 20u**

**Houdbaarheid en kwaliteit van hoeveproducten: 10 euro**

Wil je zelf aan de slag om de houdbaarheid en de kwaliteit van je producten te testen? De Katholieke Hogeschool Kempen ontwikkelt samen met het Steunpunt Hoeveproducten, een aantal testkits voor verschillende producten (zuivel, vlees, groenten en fruit) of toepassingen (reiniging en desinfectie, persoonlijke hygiëne). We organiseren tevens 2 infosessies om het gebruik van de testkits toe te lichten. Na de lessen krijg je een testkit mee naar huis.

- **Geel: 6 en 13 maart, 13u 30**

**'Demodag 'Ijstaarten versieren': 40 euro**

Demodag gegeven door professionele lesgever op een bedrijf. Gedegen voorkennis ijsbereiding is hier noodzakelijk. Maximaal aantal deelnemers: 15

- **Pulle: 12 maart, 10u**

**Infoavond: 'Optimaliseren van je bedrijfsstructuur': 5 euro**

De meeste thuisverkopers starten eerder kleinschalige. Naast het bestaande land- of tuinbouwbedrijf wordt een thuisverkoop opgestart: 'We gaan eens proberen en zien wat het geeft' horen we vaak. Je neemt als land- en tuinbouwer niet graag grote bijkomende risico's en je staat dan initieel ook niet stil bij de veranderingen in je bedrijfsstructuur en fiscale gevolgen die dit ev. kan teweegbrengen.

Bedrijven die vandaag inkomens halen uit handelsactiviteiten (hoeveverkoop), dreigen in de problemen te geraken. Informeer je daarom vooraf terdege. Wellicht bestaan er ook voor jouw bedrijf aanvaardbare oplossingen. Het Steunpunt Hoeveproducten organiseert daarom samen met SBB twee infoavonden die je als thuisverkoper echt niet mag missen. Je komt er meer te weten over de VLIF hervormingen, de mogelijke bedrijfsstructuren binnen de thuisverkoop, de BTW reglementering, ...

- **Meensel-Kiezegem: 5 maart, 19u 30**
- **Oudenaarde: 22 maart, 19u 30**

**Wat kost je potje confituur of je liter soep je?: 5 euro**

Wat vraag je aan de klant voor je producten die je met veel liefde en energie bereid hebt.

Wat is een goede prijs ? Ben ik niet te duur ? Vragen die iedereen zich wel eens stelt. Om hierop te kunnen antwoorden moet je eerst weten wat het maken van je product je gekost heeft. Welke kosten dien je mee te nemen en hoe doe je dat? Je krijgt op deze infoavond een methodiek aangereikt.

- **Meensel-Kiezegem: 28 maart, 20u**
- **Rumbeke-Beitem: 10 april, 20u**

**'Je autocontroleplan bij de verwerking van fruit/groenten': 5 euro**

Voor kleinschalige verwerkers van groenten en fruit is er geen sectorgids voorhanden. In principe heb je dus niets waarop je kan terugvallen om je autocontroleplan op te stellen. Doordat je aan verwerking doet ben je echter wel verplicht een autocontroleplan uit te werken op basis van HACCP en -door de afwezigheid van een gids- dien je zelf alle gevarenanalyses uit te werken. Hoe je dit doe leer je op deze infoavond

- **Meensel-Kiezegem: 17 maart, 20u**
- **Rumbeke-Beitem: 26 maart, 20u**

**'Verbreding in 't land en in 't breed'**

Misschien ben je op zoek naar een bijkomend inkomen op je bedrijf maar weet je niet precies wat of hoe. Met kinderen omgaan is je passie, je bedrijf leent zich misschien tot de uitbouw van een 'bed and breakfast', je zou graag je culinaire talenten gebruiken bij de verwerking van eigen producten of je denkt dat je een uitstekende zorgboerin zou zijn...

Wat past bij jou? Je komt het tijdens deze infoavond te weten.

- **Assenede: 15 maart, 13u**
- **Roeselare: 20 maart, 20u**

**'Investeren moet je leren'**

Je wilt een investering doen en de bank vraagt je om rentabiliteitscijfers. In deze les verneem je wat best in een businessplan opgenomen wordt en hoe je in de praktijk te werk gaat. Investeren getuigt vaak van ondernemerschap. Alleen, hoe ben je als partner hierbij betrokken en hoe beïnvloedt het jouw financiële en juridische positie? Bewuste keuzes maken en weten wat je tekent is hierbij cruciaal. In deze les gaan we verder in op waarborgen, hypotheek, scheiding met privébezit, eerlijk financieel overleg.

- **Hasselt: 6 en 13 februari, 20 u.**
- **Roeselare: 7 en 14 februari, 20 u.**
- **Lochristi: 22 en 29 maart, 19u30**