

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie

Wir wünschen
frohe
Weihnachten
& ein erfolgreiches
Jahr 2022!



FACHKRÄFTEMANGEL

Auch die Betriebe
müssen umdenken

Seite 4

BRANCHE GEFORDERT

Freizeitverhalten hat
sich stark verändert

Seite 9

EUROSKILLS

Junger Rezeptionist
holt Silbermedaille

Seite 10



04|2021 In dieser Ausgabe

MAG. KNOR ZUM THEMA FACHKRÄFTEMANGEL 4

EINE SAUBERE SACHE 8

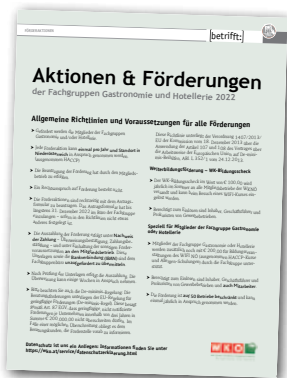
GUTSCHEINE DER FACHGRUPPEN 8

PETER ZELLMANN ÜBER DEN „NEUEN GAST“ 9

EUROSKILLS 10

GESELLSCHAFT 10

WIFI-KURSE 11



BEILAGE: AKTIONEN UND FÖRDERUNGEN 2022

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie unterstützen ihre Mitglieder mit einer Reihe von Förderungen und Aktionen, wobei das Angebot von diversen Schulungen bis zur Förderung einer Website reicht. Eine Übersicht über das Angebot 2022 sowie Anmeldeformulare finden Sie in der zwölfseitigen Beilage dieser Ausgabe.



[betrifft:] Das Servicemagazin zu den Themen „Interessenvertretung“, „Service & Bildung“, „Gesellschaft“

IMPRESSUM Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Wirtschaftskammer Niederösterreich – Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie. Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Walter Schmalwieser, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, T 02742/851-18600, tf1@wknoe.at, www.gastwirtnoe.at, www.hotelnoe.at, Zulassungsnummer: MZ 02Z032997 M, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederösterreich.html. Konzept & Gesamtherstellung: LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. Geschäftsführer: Erwin Goldfuss. Redaktion: LWmedia. Fotos: WBNÖ, Christian Schörg, Shutterstock, Fotolia, z.V.g. Stand: Dezember 2021, ohne Gewähr für Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Datenschutz ist uns ein Anliegen – Informationen finden Sie unter: <https://www.wko.at/service/datenschutzerklaerung.html>

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© Isabella Abel

Die vergangenen Tage und Wochen haben uns nach einem durchaus erfreulichen Sommer leider eindringlich vor Augen geführt, dass die Pandemie noch nichts von ihrem Schrecken verloren hat. Unzählige Weihnachtsfeiern und Events mussten abgesagt werden, enorm viel Umsatz ist auf der Strecke geblieben. Die 2G-Regel und der Lockdown haben der Branche stark zugesetzt und bringen gestandene Unternehmen ins Wanken.

Die Frage, ob der Lockdown bei rascherem Gegensteuern nicht vermeidbar gewesen wäre, darf man sicher stellen. Wir haben auf Bundesebene jedenfalls klargestellt, wie massiv die Umsatzeinbußen gerade in dieser Jahreszeit ausfallen, und dass es definitiv rasch Unterstützungsmaßnahmen braucht. Unsere Betriebe verursachen so gut wie keine Cluster, sind aber dennoch hauptbetroffen von den Einschränkungen. Die WKO macht hier auf allen Ebenen Druck, die vielen Rückmeldungen der Mitglieder helfen uns in der Argumentation.

Ich hätte mir für diese Weihnachtszeit andere Vorzeichen gewünscht, leider haben wir das Ganze noch nicht überstanden. Bitte halten Sie durch, und versuchen Sie, das Jahr positiv ausklingen zu lassen!

Herzlichst, Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Die unerfreulichen Entwicklungen der vergangenen Wochen haben erneut zu unzähligen Telefonaten mit vielen verzweifelten und entmutigten Kolleginnen und Kollegen geführt. Daraus sowie aus all den Infos, die derzeit herumschwirren, kann man wieder mal Folgendes zusammenfassen:

Für mich ist mittlerweile klar, dass uns dieses Virus noch länger begleiten wird. Was wir – insbesondere die Politik – aber lernen müssen, ist eine Abkehr von der Hysterie. Es braucht vorab definierte Strategien für Phasen mit hohen Inzidenzen und solche für Phasen mit geringeren Zahlen. Wir fordern Planbarkeit und keine überfallsartig beschlossenen Notbremsen. Was sich auch immer mehr zeigt: Manche Standorte oder Betriebskonzepte werden nie mehr so stark wie einst zurückkommen. Ich habe größten Respekt vor all jenen, die sich proaktiv neue Konzepte, Positionierungen oder gar Verwendungszwecke für ihre Häuser überlegen.

Überall zu spüren ist auch eine starke Verunsicherung und Frustration, oftmals schon Zynismus. Einige Beherbergungsbetriebe trifft es mehr, andere weniger. Wir kämpfen mit vollem Einsatz für ein Offenhalten, für Unterstützungszahlungen, für Kurzarbeit und vieles mehr, was gerade dringend benötigt wird. Schauen wir mal, welche Art der Weihnachtszeit wir dieses Jahr erleben werden. In jedem Fall sollten wir dies zum Anlass nehmen, um etwas Abstand zu gewinnen, und dann mit klarem Kopf Entscheidungen zu treffen. Ich wünsche Ihnen von Herzen ein frohes und gesundes Weihnachtsfest und hoffe, wir können uns im neuen Jahr bald wieder anderen Zukunftsthemen zu widmen beginnen!

Herzlichst, Ihre

KommR Mag. Susanne Kraus-Winkler, MRICS
Obfrau Fachgruppe Hotellerie

Fachkräftemangel im Tourismus

„Nicht die Mitarbeiter müssen sich ändern, die Betriebe müssen umdenken!“

Gastronomen und Hoteliers klagen: Man findet kein Personal mehr. In der letzten Ausgabe von [betrifft:] haben wir aufgezeigt, was ein Unternehmen machen kann, um ein attraktiver Arbeitgeber zu sein. Aber was tun, wenn auch all diese Bemühungen nicht fruchten und das Personal trotzdem ausbleibt? Wir haben mit Mag. Doris Knor gesprochen, die als Unternehmensberaterin Tag für Tag mit dem Thema Personalmangel in der Gastronomie konfrontiert ist und als Mitglied des Beraterpools der Wirtschaftskammer alternative Strategien parat hat.

Frau Knor, Fachkräftemangel begleitet die Branche bereits seit Jahren. Corona und die ganzen Lockdowns haben die Probleme noch massiv verschärft und die Branche vor große Herausforderungen gestellt. Wie schätzen Sie die aktuelle Situation ein? Wird sich alles wieder beruhigen, oder bleiben die Probleme auch in Zukunft?

Doris Knor: Trotz Kurzarbeit während der Pandemie konnten nur wenige Betriebe ihre Mitarbeiter behalten. Viele gastronomische Fachkräfte wechselten nach Umschulungen in andere Branchen. Zudem stützte sich die Tourismusbranche auf Saisonmitarbeiter

„Ich denke, dass es nicht der Beruf an sich ist, sondern die damit verbundenen Arbeitsbedingungen und ein veränderter Wertewandel der Gesellschaft.“

Doris Knor über das Imageproblem der Tourismusberufe

ter aus dem Ausland – im Osten Österreichs beispielsweise jahrelang auf Mitarbeiter aus Ungarn, die aufgrund der besseren Entlohnungen dem österreichischen Arbeitsmarkt zur Verfügung standen. In den letzten Jahren hat sich aber in unserem Nachbarland das



© Weinwurm

Manchmal muss man sich neu erfinden: Immer wieder rät **Mag. Doris Knor** ihren Klienten dazu, ein neues Geschäftsmodell zu überlegen.



© Shutterstock

Das Thema **Fachkräfte** wird die Branche nicht allein aufgrund der Corona-Krise noch länger beschäftigen.

Lohnniveau in der Gastronomie und Hotellerie an österreichische Verhältnisse angepasst, wodurch ungarische Arbeitskräfte keine Notwendigkeit mehr sehen, die weite Anreise zum Arbeitsplatz auf sich zu nehmen.

Die Folge: Vor allem in den Ballungszentren sehen sich Gastronomiebetriebe zu Schließungen gezwungen, da sie besonders in der Küche die Stellen nicht besetzen können. Wenn man zum Beispiel durch Wien spaziert, liest man immer öfters: „Wegen Personalmangel oder Krankheit heute kein Küchenbetrieb“ oder „Lokal geschlossen!“

Ob es bald besser wird? Ich glaube nicht. Das Thema Fachkräfte ist kein temporäres Problem und wird uns nicht nur aufgrund der Coronakrise die nächsten Jahre beschäftigen!

Was raten Sie einem Betrieb, der einfach keine Fachkräfte mehr findet?

Knor: Es gibt ein paar kurzfristige umsetzbare Lösungen, um mit der veränderten Personalsituation umzugehen und die nächsten Monate „zu überleben“: Das wäre etwa das Anpassen der Öffnungszeiten in der Gastronomie an die neuen Bedingungen – also eine Fünf- oder Vier-Tage-Woche, die Reduktion der Tagesöffnungszeiten. Auch das Anpassen des Angebotes und eventuell eine Änderung der Positionierung sind zu überlegen, wie das etwa ein gehobenes Abendlokal in Wien durchaus erfolgreich gemacht hat. Weil der Küchenchef krank wurde, danach

„Zu überlegen ist natürlich eine Änderung der Positionierung – weniger ist oft mehr!“

Doris Knor rät dazu, in der Krise auch relativ einschneidende Maßnahmen in Betracht zu ziehen.

Wie geht's dem Gasthaus Römerstuben in Zeiselmauer? **Lieferservice ist ein Fixpunkt geworden**



© z19

Mit dem Lieferservice hat **Barbara Fischer** ihr Unternehmen durch den Lockdown geführt. Mittlerweile ist dieses Angebot zu einem wichtigen Teil des Umsatzes geworden.

Der Mangel an Fachkräften zwingt die Gastronomie und Hotellerie zum Umdenken, denn es zeigt sich immer klarer, dass der Personalmangel kein temporäres Phänomen ist. Wie stark ist Ihr Betrieb von diesem Problem betroffen?

Ich habe alle meine Mitarbeiter mit Kurzarbeit durch den ersten Lockdown gebracht, aber danach hat es leider viele – und für mich teure – Kündigungen gegeben. Zuerst der Koch, der lieber für Amazon Pakete ausliefert, dann ein Kellner, der einfach nicht mehr in der Gastro arbeiten wollte, und schließlich noch die Küchenhilfe. Seither suche ich Personal – aber leider vergeblich. Ich stehe seit vier Monaten selbst in der Küche, darunter leiden aber alle anderen nötigen Tätigkeiten wie die Buchhaltung.

Welche Maßnahmen haben Sie kurzfristig umgesetzt? Und waren diese Maßnahmen einigermassen erfolgreich?

Wir hatten zum Glück schon Ende 2019 mit dem Aufbau eines Lieferservices begonnen, deshalb waren wir beim ersten Lockdown schon vorbereitet und konnten gleich losstarten. Wir arbeiten mit Lieferando und Mjam zusammen, bieten Essen auf Rädern an und haben, auch wegen des Lockdowns, fixe Touren zu Leuten, denen wir das Essen liefern. Mit diesem Service haben wir nicht nur die Zeit des Lockdowns gut überstanden – das Lieferservice ist auch danach sehr gut angenommen und ein fixer Bestandteil unseres Geschäfts geworden.

Wie schätzen Sie die Zukunft Ihrer Branche ein?

Es wird schwer. Ich hatte zuletzt wirklich gute Umsätze, aber nun gibt's das Déjà-vu. Alles ist wie im Vorjahr, nur dass ich mehr Rückstände habe und weniger oder gar keine Förderungen bekomme. Ich habe echt Panik...



ERFOLGREICH UMGEDACHT

Weniger Personal, mehr Umsatz

Bereits im ersten Lockdown im Jahr 2020 wurde klar, dass die in Kurzarbeit geschickten Mitarbeiter schnell wieder in den Betrieb geholt werden müssen, um Abgänge zu verhindern. Eine Gastronomin entschloss sich, während der Lockdown-Monate Lieferservice und Take-away anzubieten. Auch in den Öffnungsmonaten wurde aufgrund geringerer Lokalumsätze diese Dienstleistung aufrechterhalten. Dies führte dazu, dass keine Umsatzeinbrüche verzeichnet wurden. Der Jahresumsatz 2020 lag sogar über den Umsätzen 2019 – und das trotz geringerem Personalstand.



Bildungskarenz beantragt hat und der Sous-Chef kündigte, musste das Lokal mehrmals für einige Tage schließen, obwohl man im Mai nach der Wiederöffnung sogar die Vorkrisenauslastung erreichen konnte. Man hat gesehen, dass die Abhängigkeit vom Küchenchef existenzgefährdend sein kann, und hat sich daher entschlossen, das Geschäftsmodell zu ändern und einen Weg weg vom personalintensiven und fachkräfteabhängigen Küchenbetrieb zu gehen. Jetzt ist man ein chilliges Café-Bar-Restaurant mit kleiner Speisekarte und wenig Personal.

Das lässt sich in der Gastronomie umsetzen. Was kann ein Beherbergungsbetrieb machen?

Knor: Mögliche Lösungen hängen natürlich vom jeweiligen Betrieb, vom Standort und Konzept ab. Ganz allgemein kann man die Reduktion des gastronomischen Angebotes anraten –

„In den letzten Jahren hat sich in unserem Nachbarland das Lohnniveau in der Gastronomie und Hotellerie an österreichische Verhältnisse angepasst, wodurch ungarische Arbeitskräfte keine Notwendigkeit mehr sehen, die weite Anreise zum Arbeitsplatz auf sich zu nehmen“

Auf günstige Arbeitskräfte aus dem Ausland sollte man sich, so Doris Knor, lieber nicht verlassen.

also nur Halbpensionen, kein à-la-carte-Angebot, Umstellen auf Buffets, um mit weniger Servicekräften auszukommen. Auch die Kooperation mit Gastronomiebetrieben ist eine Überlegung wert. Andere Möglichkeiten, die kurzfristig helfen können, sind Self-Check-In zu Randzeiten oder die Reduktion der Serviceleistungen am Zimmer. Man muss hinterfragen, ob eine tägliche Reinigung wirklich unerlässlich ist.

Auch das Aufstellen von Versorgungsautomaten – zum Beispiel mit regionalen Snacks und Getränken, eventuell in Kooperation mit einem Direktvermarkter – in der Lobby oder auf Gängen ist mittlerweile vor allem in der Business-Hotellerie üblich. Zu überlegen ist natürlich eine Änderung der Positionierung – weniger ist oft mehr! Weitere Tipps wären die Auslagerung von gewissen Leistungen an Dritte und die Möglichkeit von Betriebs-schließtagen oder Betriebsferien. Auf jeden Fall sollte man aufgrund der veränderten Leistungen die Preise neu kalkulieren.

Kurzfristige Maßnahmen können natürlich für eine gewisse Zeit helfen, aber das allein wird wohl zu wenig sein ...

Knor: Klar, die Tourismusbranche muss auch an langfristigen Veränderungen arbeiten. Die Betriebe müssen umdenken, denn der Tourismus hat ein Imageproblem.



Auch eine Reduktion der **Serviceleistungen** am Zimmer kann zumindest kurzfristig helfen.

Corona kann ja nicht an allem schuld sein. Was sind denn die eigentlichen Gründe, warum Tourismusberufe im Vergleich zu anderen Branchen für viele Arbeitnehmer nicht mehr attraktiv sind?

Knor: Ich denke, es ist nicht der Beruf an sich, sondern die damit verbundenen Arbeitsbedingungen und ein veränderter Wertewandel der Gesellschaft. Unregelmäßige Arbeitszeiten und Saisonalität, Überstunden und vergleichsweise niedrige Entlohnung, Arbeit am Wochenende, an Feiertagen und in der Nacht, dazu starre hierarchische Strukturen und kaum Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten – das alles hat den Beruf nicht attraktiver gemacht.

Also sind nicht nur die Mitarbeiter das Problem?

Knor: Der Tourismus hat sich jahrelang mit der Qualitätssicherung der Leistungen für den Gast beschäftigt und dabei die wesentlichen Akteure, die Mitarbeiter, vergessen. Es wurde jahrelang aus dem Vollen geschöpft – und „jetzt ist der Brunnen leer“. Die derzeitige Lage am Arbeitsmarkt hat jedoch etwas Positives:

Vielen Tourismusunternehmen wird jetzt bewusst, dass die wichtigste Ressource ihres Betriebes fachlich qualifizierte und zufriedene Mitarbeiter sind. Um die Branche für Junge und Quereinsteiger wieder attraktiv zu machen und den Personalproblemen entgegenzutreten, muss die Arbeitskultur geändert werden. Themen der Zukunft hinsichtlich Personalpolitik im Tourismus sind: Nicht nur ökonomische Ausrichtung des Betriebes, sondern Fokussierung auf nachhaltige Strategien, die Ökologie, Ökonomie und Soziales in Einklang bringen.

Womit wir wieder beim Thema Employer Branding wären ...

Knor: Bei der Wahl der Arbeitgeber spielen neben den traditionellen Kriterien wie Entlohnung und Arbeitszeit, auch das Nachhaltigkeitsprofil und der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie sozialer Verantwortung eine entscheidende Rolle. Mit innovativen Ansätzen können qualifizierte Arbeitskräfte an das Unternehmen gebunden und neue gewonnen werden. Nachhaltige Personalpolitik wird zum Erfolgsfaktor der Zukunft.

MBS UNTERNEHMENSBERATUNG

Mag. Doris Knor hat bereits 1997 ihre Beratungsfirma MBS Unternehmensberatung mit den Schwerpunkten Gastronomie, Hotellerie und Freizeiteinrichtungen sowie Lebensmittel- und Markthandel gegründet. Seither ist Knor auch im Beraterpool der Wirtschaftskammer Wien und Niederösterreich für geförderte Unternehmensberatung.

MBS Unternehmensberatung
1170 Wien, Dornbacherstraße 93
Tel.: +43 1 470 53 12
Mail: knor@aon.at
www.mbsknor.at



© Weiwurm

Wie geht's dem Hotel Donauwirt in Weissenkirchen in der Wachau?

Weniger Umsatz - aber besseres Ergebnis



Toni und Maria Rosenberger vom Hotel Donauwirt. Sohn Michael arbeitete mit, übernehmen wird er das Hotel aber nicht.

Der Mangel an Fachkräften zwingt die Gastronomie und Hotellerie zum Umdenken, denn es zeigt sich immer klarer, dass der Personalmangel kein temporäres Phänomen ist. Wie stark ist Ihr Betrieb von diesem Problem betroffen?

Aufgrund des starken Personalmangels – das ist ja schon lange Thema – haben wir uns vor fast zehn Jahren entschlossen, Sitzplätze zu reduzieren und andere Öffnungszeiten anzubieten. Zweieinhalb statt zwei Ruhetage, 50 statt 120 Sitzplätze etc. Wir hatten einmal 17 Mitarbeiter in Vollzeit – jetzt nur noch drei Vollzeit- und zwei Teilzeitkräfte.

Welche Maßnahmen haben Sie kurzfristig umgesetzt? Und waren diese Maßnahmen einigermaßen erfolgreich?

Wir haben im Vorjahr das Restaurant geschlossen, nachdem zwei Küchenmitarbeiter von einer Minute auf die andere weg waren. Seither vermieten wir nur Zimmer, und meine Frau hat 2020 mit einer Küchenhilfe fünfmal pro Woche ein viergängiges Abendmenü gekocht. Am Morgen haben die Gäste erfahren, was es gibt – wer wollte, hat dann im Haus gegessen. Wenn Kapazitäten frei waren, konnten natürlich auch externe Gäste den Service annehmen. 2021 war meine Frau dann komplett alleine, weil die Küchenhilfe abgeworben worden war.

Die Schließung des Restaurants war für uns keine einfache, aber doch die beste Entscheidung! Wir hatten geringere Lohnkosten, weniger Umsatz – aber unterm Strich ein besseres Ergebnis. Es muss aber klar sein, dass man bei weniger Mitarbeitern selbst mehr anpacken muss! Zum Glück ist auch unser Sohn im Betrieb – aber er wird nicht übernehmen.

Wie schätzen Sie die Zukunft Ihrer Branche ein? Schwierig, aber doch machbar. Die Frage ist: wie lange noch? Es sollte auch ein Umdenken vonseiten der Gäste kommen.

EINE SAUBERE SACHE



Dipl.-Ing. (HLFL) Robert Stein ist Berater für Hygiene und HACCP in der Gastronomie und Hotellerie. Er hält laufend Referate auf unseren Gastwirte-Stammtischen und hat bereits unzählige Gastronomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene HACCP unterrichtet.

Unser regelmäßiger Austausch mit der Lebensmittelaufsicht fand vor wenigen Wochen statt. Ich möchte Sie im Telegrammstil über die Inhalte informieren:

Lebensmittelkontaktmaterialien (VO EG 1935/2004):

Die Betriebe haben für die verwendeten Teigkarten und Kochlöffel, Frischhaltefolien und Take-away-Verpackungen, Mikrowellenschirre und Schneidbretter Konformitätsbescheinigungen einzuholen und die Verpackungen und Hilfsmittel in dort beschriebenem Sinne zu verwenden.

Negativer Einfluss auf Lebensmittel (durch untaugliche Materialien oder unzulässige Anwendungen) ist unbedingt zu vermeiden.

Allergenkennzeichnung (im Sinne der VO 175/2014):

In vielen Betrieben einwandfrei umgesetzt. Achten Sie darauf, dass hinter den Buchstaben in der Karte eine Rezeptmappe (schriftliche Basis) stehen muss, aus der die allergenen Stoffe, die verarbeitet werden, hervorgehen. Fehlt diese schriftliche Basis, besteht Handlungsbedarf.

Desinfektionsmittel auf Ammoniumbasis:

Die sogenannten QAV (quartäre Ammoniumverbindungen) sind manchen Anwendern über viele Jahre vertraute Desinfektionskomponenten. Leider bergen diese Produkte einiges an Risiko. So ist bekannt, dass diese Mittel eine Einwirkzeit haben, die exakt einzuhalten ist. Dehnt man die Einwirkzeit aus, so wird das Mittel – bildlich gesprochen – so zäh und verbindet sich so gut mit der Oberfläche, dass das gewohnte Nachspülen mit Trinkwasser zu wenig sein kann. QAV sind dann im Produkt nachweisbar, und dies wird als Gesundheitsgefährdung eingestuft.

Leiharbeiter – gesundheitliche Anforderungen:

Unterweisen Sie auch Aushilfspersonal und Leiharbeiter zu den gesundheitlichen Anforderungen (Leitlinie – jährliche Unterweisung aller Mitarbeiter inkl. Dokumentation).

Schlagobersautomaten und Eiswürfelpender:

Arbeiten Sie überaus sauber, und achten Sie auf die Umfeldhygiene beim Umgang mit den Geräten und dem Produkt. Arbeiten Sie nur mit sauberen Grundstoffen (einwandfreies Trinkwasser, Schlagobers nur aus original verschlossenen Behältern), und halten Sie die Reinigungszyklen penibel genau ein. Schulen Sie regelmäßig Ihre MitarbeiterInnen im Umgang mit den Geräten und dokumentieren Sie das.

Eigenkontrolle:

Achten Sie darauf, Ihre internen Eigenkontroll-Listen auf Stand zu bringen. Manche haben nach der Stillstehzeit auf die Dokumentation vergessen.

„Konserven“:

Einige Gastronomen haben in der Pandemie ein flankierendes Geschäftsfeld eröffnet und verkaufen Einmachgläser mit Zubereitungen zur Lieferung oder Abholung. Achten Sie darauf, dass die Informationen im Sinne VO EG 1169/2011 am Etikett enthalten sind (Aufbewahrungsbedingungen, Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutaten etc.) und halten Sie die Zeitspanne bis zum Verzehr so kurz wie möglich. Nachdem es sich nicht um Vollkonserven handelt, ist es ratsam, gekühlte Lagerung durchzuführen (max. 6°C) und auch darauf hinzuweisen, dass die Ware nach dem Öffnen rasch zu verbrauchen ist.

Beachten Sie etwaige Hinweise (auch Allergene) für die Online Shops.

Gutscheine der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

Das Thema Gutscheine hat durch die Corona-Krise starken Aufwind bekommen. Viele Bürger und Gäste wollen mit dem Erwerb von Gutscheinen die heimischen Gastronomie- und Hotelleriebetriebe und somit die regionale Wirtschaft stärken.

Schon seit vielen Jahren bieten die Fachgruppen Wertgutscheine in verschiedenen Be-

trägen (10, 20, 50, 100 Euro) an. Der Gutschein wird bei den Fachgruppen erworben; der Betrieb, in dem er eingelöst wurde, sendet ihn per Post an die Fachgruppe und erhält den Gegenwert plus 1 Euro Spesenersatz refundiert.

Eine Liste der Betriebe, in denen die Gutscheine eingelöst werden können, findet sich unter www.gastwirtnoe.at/gutschein.



EINFACH DAZUGEHÖREN

Gastronomiebetriebe, die ebenfalls in der Liste jener Betriebe aufscheinen wollen, die Gutscheine annehmen, können

sich via Fachgruppe jederzeit in die Liste aufnehmen lassen. Kontakt: tf1@wknoe.at oder 02742/851-19612.

Man urlaubt kürzer, öfter - und mit immer neuen Bedürfnissen

Peter Zellmann ist Leiter des Institutes für Tourismus- und Freizeitforschung. [betrifft:] hat ihn gefragt, wie die Branche auf die veränderten Bedürfnisse der Menschen reagieren muss – und ob das neue Freizeitverhalten ausschließlich auf die Pandemie zurückzuführen ist.

Outdoor, Naturverbundenheit, Freiheit, Nachhaltigkeit – alles Themen, die das Freizeitverhalten in den Zeiten von Corona mit ihren Einschränkungen und Lockdowns beherrscht haben. Aber auf die Pandemie allein will Peter Zellmann das nicht zurückführen. „Die Pandemie hat ein Freizeitverhalten verstärkt, das ohnehin schon in Gang war. All diese Themen gab es ja schon vor Corona, man könnte aber sagen, dass Corona hier wie ein Turbo gewirkt hat.“

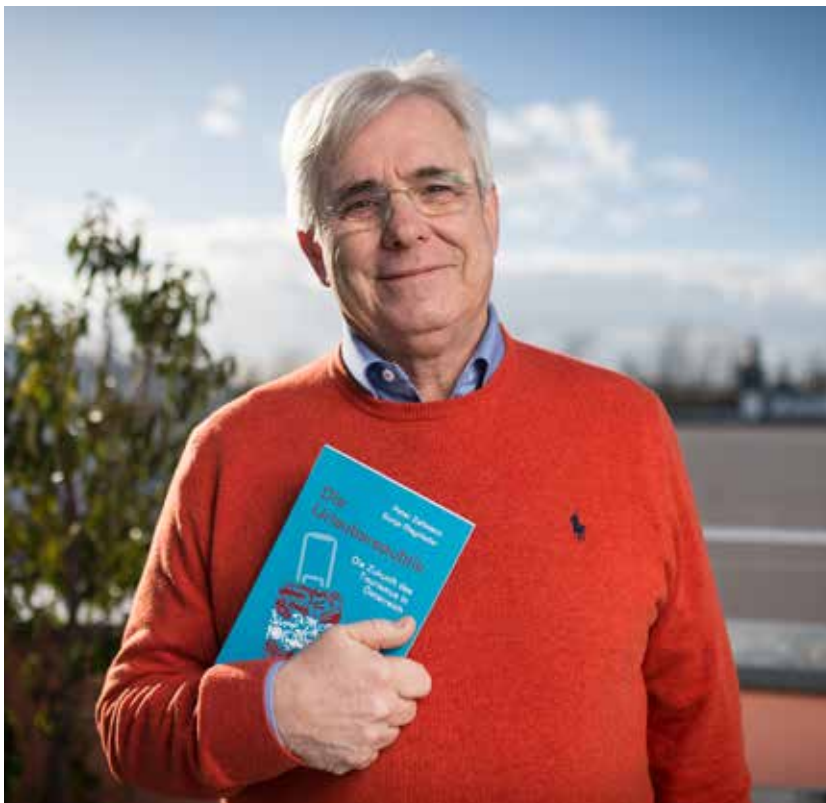
Die Restriktionen hatten zwar Urlaubsreisen verhindert und damit einen starken Einbruch im Tourismus ausgelöst, aber im alltäglichen Freizeitbereich konnten relativ leicht Alternativen gefunden und organisiert werden. Dass der Trend zu Outdoor und Natur „daheim“ ungehemmt weitergehen wird, glaubt Zellmann nicht. „Auslandsreisen, Aufenthalte am Meer, Kreuzfahrten und Flugreisen werden, wenn es Corona zulässt,

wieder zunehmen – auch zulasten des Booms, den wir 2021 mit Urlaub in Österreich verzeichnet haben.“ Der Freizeitforscher schätzt, dass sich alles bei einem Niveau einpendeln wird, das man aus den Jahren 2018 und 2019 kennt.

Eine große und nachhaltige Veränderung sieht Zellmann im Freizeit- und Urlaubsverhalten der Menschen allerdings schon: den Trend zu mehreren aufeinanderfolgenden Kurzurlaube. „Jeder Urlaub hat ein anderes Thema, was dazu führt, dass sich von Urlaub zu Urlaub auch die Identität des Gastes verändert: Einmal, beim Wellnessurlaub sind die Betreuung und Pflege wichtig, beim Städtetrip steht die Lage im Fokus und nicht die Infrastruktur, von einem Familienurlaub wiederum erwartet man als Gast etwas ganz anderes als auf einer Kreuzfahrt mit seinem Partner.“ Mit Corona hängt der Trend, so Zellmann, freilich nicht zusammen. „Das war schon vor der Pandemie auffallend.“

„Derselbe Gast ändert von Urlaub zu Urlaub seine Identität!“

Peter Zellmann



Für die Betriebe bedeutet das, dass ein Umdenken notwendig ist, dass man sich auf die Veränderungen einstellen muss, um langfristig davon profitieren zu können. Zellmann: „Es gilt zu bedenken, dass jeder Urlaub einen anderen Inhalt und eine andere Zusammensetzung hat – dadurch wird die Zuordnung zu Zielgruppen immer schwerer. Das heißt: Die Unternehmer müssen sich bei der Angebots- und Programmerstellung den Erlebnisgruppen zuwenden, und diese Gruppen sind weder geschlechts- noch altersgebunden. Es geht darum, nicht mehr den Menschen in eine Zielgruppe einzuteilen, sondern sein Urlaubsverhalten.“

Zellmanns Rat an die Touristiker: Noch mehr als bisher auf diesen Paradigmenwechsel in der Angebots- und Programmgestaltung achten!

Peter Zellmann ist Leiter des Institutes für Tourismus- und Freizeitforschung und Autor zahlreicher einschlägiger Publikationen.

„Schön, wenn man der Welt zeigen kann, was man kann!“

Dass Niederösterreichs Lehrlinge zu den besten der Welt gehören, ist schon lange kein Geheimnis mehr. Bei den EuroSkills in Graz machte das auch Johannes Burchard, Hotel-Rezeptionist, eindrucksvoll deutlich. Der junge Mann holte Silber.

400 junge und fertig ausgebildete Fachkräfte aus 31 Nationen kämpften bei der Europameisterschaft der Berufe in Graz um die Medaillen. Einer davon: Der 24-jährige Hotel-Rezeptionist Johannes Burchard. „Die EuroSkills waren verdammt professionell aufgezogen, so groß hatte ich mir das gar nicht vorgestellt! Es war jedenfalls ziemlich aufregend.“

Nicht nur aufregend, auch erfolgreich. Denn Johannes Burchard zeigte in seinem Beruf großartige Leistungen und beeindruckte die Jury. Am Ende stand Platz zwei in seiner Kategorie – und damit die Silbermedaille. „Ich habe mir gedacht, jetzt hast du es geschafft, als man mir die Medaille umgehängt hat. Das war ein Gefühl unendlicher Freude!“ Das viele Training und das Engagement vor den EuroSkills haben sich für Burchard auszahlt. Die Teilnahme an diesem europaweiten Bewerb kann er nur jedem Lehrling empfehlen.



© Verena Kaiser

Johannes Burchard hat bei den EuroSkills gezeigt, was er kann. Mit großartigen Leistungen holte der Hotel-Rezeptionist die Silbermedaille.

„Die Erfahrungen, die man bei diesem Wettbewerb sammeln kann, sind einmalig und unbeschreiblich. Klar gehört viel Arbeit dazu und auch etwas Glück, aber es ist jede Mühe wert, wenn man der Welt beweisen kann, was man kann.“

Und ein Erfolg bei den EuroSkills schmälert auch ganz

sicher nicht die Zukunftschancen im Job. Was wird die Zukunft für Johannes Burchard bringen? „Das wird sich zeigen“, sagt er. „Selbstverständlich bleibe ich der Hotellerie treu. Aber wer weiß – vielleicht habe ich in den nächsten zehn Jahren ja schon auf jedem Kontinent gearbeitet ...“

400
junge Fachkräfte aus 31 Nationen kämpften bei der Europameisterschaft der Berufe in Graz mit Feuereifer um die Medaillen.

Silberne Ehrenmedaille für Christa Weissgärber



© zlv/g

Anlässlich ihres 60. Geburtstages sowie ihrer Pensionierung fand sich eine Gratulantenschar bei Christa Weissgärber, Seniorchefin im Hotel-Gasthof Seeland in St. Pölten, ein. Obmann-Stv. Franz Winkler, Bezirksvertrauensmann Leo Graf und Fachgruppengeschäftsführer Mag. Walter Schmalwieser hatten die große Ehre, die Silberne Ehren-

medaille der Wirtschaftskammer NÖ überreichen zu dürfen. Das Hotel-Gasthof Seeland ist seit Jahrzehnten eine St. Pöltner Institution und wurde von Christa Weissgärber sehr umsichtig geführt. Besonders erfreulich: Sohn Klaus hat mit seiner Selina den Betrieb übernommen, womit einer positiven Weiterentwicklung des Hauses nichts im Wege steht!

Wilfried Weissgärber, Franz Winkler, Leo Graf, Christa Weissgärber, Walter Schmalwieser, Selina Winter, Klaus Sassmann (v.l.)

Lern dich weiter

Lehrgang Sommelier/Sommelière Österreich



In diesem umfangreichen Lehrgang vertiefen Sie Ihr Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkekunde in ihrer Vielfalt. Auch die Praxis kommt nicht zu kurz: Verkaufs-

orientiert und praxisnah perfektionieren Sie das Weinservice. Weiters erleben Sie Wein und Kulinarik in einem Workshop, erlernen die Weinansprache mit einer Fülle von Degustationen.

10.1.–7.3.2022, Mo, Di 8.10–17.00 Uhr

WIFI Mödling, Kursnummer: 79048021 noe.wifi.at/79048x

Lehrgang zum Fremdenführer



FremdenführerInnen sind wichtige RepräsentantInnen unseres Landes. Sie vermitteln das kulturelle Erbe und tragen wesentlich dazu bei, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen. Um Qualität auf ho-

hem Niveau zu gewährleisten, sind bestausgebildete FremdenführerInnen unerlässlich. Dieser Lehrgang zur Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung leistet dazu schon seit Langem seinen sehr praktikablen Beitrag.

INFO-Veranstaltung:

11.1.2022, Di 18.00–20.00 Uhr, WIFI St. Pölten,

Kursnummer: 52531021 noe.wifi.at/52531x

Wein 1 - Weine richtig verkosten

Erleben Sie die Einführung in die Welt der Weinbeschreibung. Beziehen Sie all Ihre Sinne mit ein und lernen Sie so spielend richtige Verkosten!



Seminartermin: 13.1.2022, Do 18.30–22.00,

WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79531071 noe.wifi.at/79531x

Das WIFI NÖ bietet im Bereich Tourismus und Freizeitwirtschaft in den kommenden Wochen und Monaten eine Reihe interessanter Weiterbildungen an. Hier ein Einblick:

Gastronomiemanagement - für Ihre zukünftige Managementfunktion



Sie lernen eigenverantwortlich Hygienemanagementkonzepte zu erstellen, durchzuführen und Mitarbeiter zu schulen. Dieser Lehrgang bietet eine fundierte Ausbildung im Umgang mit den

Hygieneverordnungen für die Gastronomie und den Lebensmittelbereich - NEU als Blended Learning Kurs mit Präsenz- und Live-Online-Trainingsphasen! Erstmals im WIFI St. Pölten.

17.1.–14.2.2022, Mo–Mi 9.00–17.00 Uhr

WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79082011 noe.wifi.at/79082x

Ausbildung zum Wedding- und Event-Planner



Mit diesem Lehrgang erhalten Sie eine komplette Ausbildung zum Dipl. Wedding Planner. Dadurch sind Sie gleichzeitig in der Lage Ih-

ren gastronomischen Betrieb optimal zu präsentieren bzw. sich in einem hart umkämpften Umfeld besser am Markt zu positionieren.

Dauer des Lehrgangs - Online:

25.1.–7.4.2022, Di–Do 17.30–21.15 Uhr,

Kursnummer: 78016011 noe.wifi.at/78025x

Lehrgang Jungsommelier/ Jungsommelière

Dieser Lehrgang ist die ideale Basisausbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses

Thema interessieren. Sie erwerben das Grundwissen, das Ihnen bei Ihrer beruflichen Tätigkeit eine große Hilfe sein wird.

Dauer des Lehrgangs:

31.1.–18.2.2022, Mo–Fr 8.00–16.00, WIFI Mödling,

Kursnummer: 79047021 noe.wifi.at/79047x

Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619

E-Mail: tf1@wknoe.at



INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNERINNEN

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19611



Mag. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19641



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19612



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



Renate Tscheppen
Junges Hotel- und Gastgewerbe,
Assistentin der Sparten-geschäftsführung
02742/851-18602



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640

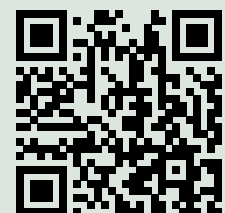


Eva Bosch
Assistentin der Sparten-geschäftsführung
02742/851-18601



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18603

Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien etc. finden Sie unter:



<https://wko.at/noe/foerderaktion-tf>

