

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



Wir wünschen
frohe
Weihnachten
& ein erfolgreiches
Jahr 2019!

JUGENDSCHUTZ

Neues Gesetz gilt ab
1. Jänner 2019

Seite 4, 5

DIE BESTEN IM LAND

Lehrlinge: Landesmeister
2018 ermittelt

Seite 6

WIRTETAG

Rund 500 Wirte feierten
auf der Wiener Wiesen

Seite 7



04|2018

In dieser Ausgabe

NEUERUNGEN 2019	4
EINE SAUBERE SACHE	5
NIEDERÖSTERREICHS BESTE LEHRLINGE	6
DIE NEUEN ZAUBERLEHRLINGE	6
SZENE: MITTEN IM LEBEN	7



18

Das Rauchverbot für Jugendliche wurde auf 18 Jahre angehoben, ebenso dürfen auch Spirituosen erst ab 18 konsumiert werden.



23

Uhr: Jugendliche bis 14 dürfen jetzt eine Stunde länger fortgehen!



[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 02742/851-19611, tf1@wknoe.at, www.gastwirtnoe.at, www.hotelnoe.at, Zulassungsnummer: MZ 02Z032997 M, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: http://portal.wko.at/wk/offenlegung_dst.wk?dstid=1266. Konzept & Gesamtherstellung: LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. Geschäftsführer: Erwin Goldfuss. Chefredaktion: Fritz Gillinger. Text: Fritz Gillinger, Bernhard Mayerhofer. Grafik & Layout: Martin Bauer. Fotos: WBNÖ, www.fotoweinwurm.at, Linsberg Asia Resort, Gregor Semrad, Dr. Thomas Wolf/FV Gastronomie, Karl Kotzina, Andrea Schuch_WKNÖ, Schörg, Shutterstock, z.V.g. Druck: NP Druck Gesellschaft m.b.H., St. Pölten. Stand: Dezember 2018, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Datenschutz ist uns ein Anliegen: Informationen finden Sie unter <https://wko.at/service/datenschutzerklaerung.html>

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© www.fotoweinwurm.at

Die mit September eingeführten Änderungen im Arbeitszeitgesetz und Arbeitsruhegesetz beschäftigen uns weiterhin intensiv. Das Thema wird medial stark gespielt und meines Erachtens auch künstlich aufgeheizt. Die aufgezeigten Fälle gehen im Großen und Ganzen auf ein missverständliches Vertragsmuster einer Steuerkanzlei zurück; in einer zweiten Causa, die ebenfalls öffentlich wurde, haben wir direkt mit dem Eigentümer Kontakt aufgenommen.

Was den Kollektivvertrag anbelangt, so kann ich als bundesweiter Verhandlungsführer der Arbeitgeberseite versichern, dass wir keine „Revanche-Fouls“ zulassen werden. Bisher waren die Gespräche durchwegs sachlich und konstruktiv, wenngleich doch mehr Druck auf die Arbeitnehmervertreter von außen zu spüren ist. Es bleibt zu hoffen, dass wieder mehr Sachlichkeit einkehrt und wir gemeinsam zu tragfähigen, zukunfts-tauglichen Ergebnissen kommen.

Herzlichst Ihr

Mario Pulker

Obmann Fachgruppe Gastronomie



In den nächsten Jahren steht rund 1/3 der Tourismusbetriebe zur Übergabe an. Fast 2/3 dieser Nachfolgen sind innerhalb der Familie geplant. Wie viele von uns aus eigener Erfahrung wissen, sind diese Prozesse mit vielen Herausforderungen verbunden.

Daher braucht es meines Erachtens eine massive Verbesserung der Rahmenbedingungen. Die Politik hat das grundsätzlich erkannt; immerhin steht im Regierungsprogramm: „Die Unternehmensübergaben innerhalb der Familie sollen erleichtert, der Freibetrag betreffend die Grunderwerbssteuer soll erhöht werden.“ Ich meine: Die Betriebsübergabe muss durch vereinfachte Behördenverfahren, steuerliche Entlastungen und den Übergang bestehender Bewilligungen auf den Betriebsnachfolger sowie wirtschaftlich zumutbare Fristen bei Auflagen erleichtert werden. Es müssen die gleichen Begünstigungen gelten wie für Start-Ups. Daran arbeiten wir!

Herzlichst Ihre

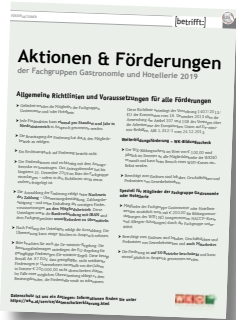
Doris Reinisch, MBA

Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Achtung, das ändert sich 2019 für Gastronomen!

Mit 1. Jänner 2019 treten unter anderem Neuerungen beim Niederösterreichischen Jugendgesetz in Kraft.



BEILAGE: AKTIONEN UND FÖRDERUNGEN 2019

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie unterstützen ihre Mitgliedsbetriebe auch 2019 wieder mit einer Reihe von Förderungen und Aktionen.

Das Angebot reicht von diversen Schulungsmöglichkeiten über Förderung einer Website bis zur Unterstützung von musikalischen Darbietungen im Gasthaus.

Eine Übersicht über Aktionen und Förderungen sowie Anmeldeformulare finden Sie in einer zwölfseitigen Beilage in dieser Ausgabe von [betrifft:].



© Shutterstock

Jugendgesetz. Mit Jahreswechsel gibt es erstmals österreichweit großteils einheitliche Regelungen. Niederösterreichs Gastronomen müssen sich deshalb auf einige Neuerungen einstellen.

18

Jugendliche unter 18 Jahren dürfen in Lokalen nicht mehr rauchen!

Bislang gab es in jedem der 9 Bundesländer ein eigenes Jugendgesetz mit teilweise stark voneinander abweichenden Bestimmungen. Mit den neuen Regelungen konnte eine weitgehende Vereinheitlichung erzielt werden, die in einigen Punkten Auswirkungen auf das Niederösterreichische Jugendgesetz hat.

So wird mit dem neuen Jugendgesetz einerseits die Ausgehzeit für Jugendliche bis 14 Jahre angehoben, andererseits werden die Ausschankrechte für „harten Alkohol“ sowie die Verkaufsrechte für Tabakwaren eingeschränkt.

Wir haben die für das Gastgewerbe wichtigsten Punkte zusammengefasst:

- Die Ausgehzeit für Jugendliche bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres wurde auf 23:00 Uhr ausgeweitet (bisher 22:00 Uhr).
- Das Schutzzalter für „harten Alkohol“ wurde auf 18 Jahre angehoben (bisher 16 Jahre). Dieses Alkoholverbot gilt auch für Mischgetränke wie beispielsweise Alkopops oder Orangensaft mit Wodka.
- Das Rauchverbot für junge Menschen wird auf 18 Jahre angehoben (bisher 16 Jahre) und bezieht sich sowohl auf Tabakerzeugnisse, verwandte Tabakerzeugnisse wie Wasserpfeife, Kau- und Schnupftabak und elektronische Zigaretten.
- Explizit umfasst das neue Ju-

gendgesetz Wasserpfeifen und E-Zigaretten auch dann, wenn diese in nikotinfreier Form angeboten werden.

Neben den Änderungen beim Jugendgesetz müssen ab 1. Jänner noch weitere Neuerungen beachtet werden. So ändern sich etwa die monatliche Beitragsgrundlagenmeldung und das Startalter bei Altersteilzeitlösungen. Hier ein Überblick.

Monatliche Beitragsgrundlagenmeldung (mBGM)

- Mit 1. 1. 2019 kommt es zu einer Systemumstellung in der Lohnverrechnung. Zukünftig müssen die individuellen Beitragsgrundlagen der Arbeitnehmer bis zum 15. des Folgemo-

nats gemeldet werden. Weitere Meldungen sind in die mBGM integriert.

- Anstelle der bisherigen Mindestangaben-Anmeldung tritt die neue verschlankte Anmeldung vor Arbeitsantritt. Die fehlenden weiteren Angaben sind mit der ersten mBGM zu melden. Die erste mBGM ist im Regelfall bis zum 15. des Folgemonats zu erstatten, bei Eintritt in der 2. Monatshälfte bis zum 15. des übernächsten Monats.

- In gewissen Ausnahmefällen (z. B. keine EDV-Ausstattung, Arbeitsaufnahme außerhalb der Bürozeiten des Steuerberaters, technischer Ausfall) ist die Anmeldung vor Arbeitsantritt per Fax oder Telefon möglich, in diesem Fall ist die Anmeldung in elektronischer Form binnen 7 Tagen nach Beginn der Pflichtversicherung nachzuholen.

- Die WKO hat zuletzt erreicht, dass die gemeldeten Beitragsgrundlagen innerhalb von 12

Monaten sanktions- und verzugszinsfrei berichtigt werden können.

- Auf Druck der WKO wurde das Sanktionsregime bei Meldeverstößen entschärft: Die Säumniszuschläge werden mit dem 5-fachen der täglichen Höchstbeitragsgrundlage pro Kalendermonat gedeckelt. Weiters werden bis zum 31. 8. 2019 keine Säumniszuschläge verhängt (ausgenommen Anmeldeverstöße).

Anhebung Antrittsalter Altersteilzeit

Das Antrittsalter wird schrittweise mit 1. 1. 2019 und 1. 1. 2020 um je 1 Jahr angehoben von 53/58 auf 55/60 Jahre (§ 27 Abs. 2 AIVG).

Geringfügigkeitsgrenze

Die Geringfügigkeitsgrenze ASVG wird mit 1. 1. 2019 auf € 446,81 angehoben.

Lehrlinge: Maximal eine Stunde im Raucherbereich!

Die im Zuge der Novelle des Tabak- und Nichtraucher-schutzgesetzes angekündigte Neufassung der Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-gesetz-Verordnung KJBG-VO regelt für jugendliche Lehrlinge die maximale Aufenthaltszeit in Räumen, in denen sie Tabakrauch ausgesetzt sind. Diese beträgt künftig maximal eine

Stunde statt bisher knapp unter vier Stunden.

„Im Vergleich zum ebenfalls diskutierten gänzlichen Entzug der Ausbildungsbefugnis für Betriebe mit Raucherbereich, stellt die vorliegende Lösung einen für die Branche gerade noch verträglichen Kompromiss dar“, betont Fachgruppenobmann Mario Pulker.

Beilage: NÖ Jugendgesetz zum Aushängen

Gastronomiebetriebe sind gesetzlich verpflichtet, die aktuell gültigen Bestimmungen des Jugendgesetzes sichtbar in ihren Betrieben auszuhängen. Als Beilage dieser Ausgabe von [betrifft:] finden Sie daher ein von der Fachgruppe Gastronomie zur Verfügung gestelltes Poster mit den Bestimmungen des NÖ Jugendgesetzes, das Sie in den Gasträumen aushängen können.

EINE SAUBERE SACHE



Dipl. HLFL Ing. 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.

FOOD CONTACT MATERIAL – VO 1935/2004

Seit 2017 gibt es kaum mehr ein Protokoll der Lebensmittelaufsicht, wo nicht Bezug auf die Lebensmittelkontaktmaterialien genommen wird. Der Punkt FCM (food contact material) wird mittlerweile sehr routiniert von der Behörde überprüft.

Die Kontrollkriterien basieren auf der EU-Verordnung 1935 aus 2004 – ja, das ist schon eine Weile her und hat uns lange nicht gekümmert – und betreffen Materialien, die in unseren Küchen, in unseren Lagern, in unseren Schränken stehen und mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Materialien und Gegenstände sind so herzustellen, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind:

- a) die menschliche Gesundheit zu gefährden oder
- b) eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder
- c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Wir denken hier unter anderem über Geschirre, Schwarzeschirre, Bestecke und Kochbestecke, Küchengeräte, Behälter, Kisten, Kartonagen, Folien, Verpackungen, Umhüllungen, „dogy bags“, Kochlöffel, Transportbehälter nach. Materialien also, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Kurz gesagt: Verpackungen, Geräte, Geschirre müssen für die Lebensmittelverwendung TAUGLICH sein. Eine negative Beeinträchtigung muss in jedem Fall ausgeschlossen sein.

Ist das nicht eh klar? Nein, ist es vielfach leider nicht ...

Beispiele dafür gibt es genug. Es gibt Geschäfte, wo man Kochlöffel kaufen kann, die weniger als einen Euro kosten. Wenn man diese Kochlöffel beim Kochen im Gulasch lässt, um alle paar Minuten das köstliche Gericht umzurühren, hat der Kochlöffel bald die Hälfte seines Gewichtes verloren und der Kunststoff das Gulasch „angereichert“. Der Kochlöffel ist für Puppenküchen – aber nicht für die Gastronomie tauglich.

WAS IST ZU TUN? IM GRUNDE NICHT VIEL:

Wenn Sie Ihren Weidling, den Kochlöffel, die Rührschüssel und die anderen Küchenmaterialien im Geschäft kaufen oder bestellen, verlangen Sie eine Konformitätserklärung für die Verwendung als Lebensmittelkontaktmaterial dazu. Der Großhandel, die Produkthersteller und -händler sind längst auf diese Verordnung vorbereitet.

Neben der Regelung für die neuen Produkte, die man käuflich erwirbt, sollte auch die Zweckentfremdung von Behältern vermieden werden. Die eignen sich vielleicht zur Aufbewahrung von Fettkomponenten, aber die Aufbewahrung von Säure schadet diesem Kübel, was ihn zum Mischen von Salatmarinaden untauglich macht.

29

Lehrlinge aus ganz Niederösterreich kämpften in der Landesberufsschule Waldegg um den Titel des besten Lehrlings im Land.

WEITERBILDUNG
IM WIFI

Weiterbildung ist das zentrale Thema im WIFI St. Pölten. Hier zwei Kurse, die Sie interessieren könnten:

LEHRGANG SOMMELIER ÖSTERREICH, AB 7. 1. 2019, SEMINAR-ZENTRUM SCHWAIGHOF
Der Weg zur Diplom-Sommelière bzw. zum Diplom-Sommelier führt über zwei Ausbildungsstufen. Beim „Sommelier Österreich“ dreht sich alles um österreichische Weine.

Info und Anmeldung:
<https://www.noewifi.at/kurs/79048x-lehrgang-sommelier-oesterreich>

MODULARE AUSBILDUNG ZUM WEINFACHMANN
Besteht aus 14 verschiedenen Seminaren, die auch einzeln und in beliebiger Reihenfolge besucht werden können. In jedem Seminar werden passende Weine verkostet.

Wein 1 – Weine richtig verkosten: Erleben Sie die Einführung in die Welt der Weinbeschreibung und lernen Sie spielend richtiges Verkosten!
Infos und Anmeldung:
<https://www.noewifi.at/kurs/79500x-modulare-ausbildung-zum-weinfachmann>

Der „Nachwuchs“ begeistert

29 Lehrlinge – Köche und Köchinnen, Hotel- und GastgewerbeassistentInnen sowie Restaurantfachleute – bewiesen bei den Niederösterreichischen Landesmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen in der LBS Waldegg eindrucksvoll ihr Können.



Erfolgreiche Lehrlinge. Julia Bernhart, Lisa Polt und Jasmin Aigner mit Berufsschuldirektorin Martha Umhack (LBS Waldegg), Fachgruppenobfrau Hotellerie Doris Reinisch, Thomas Meneder (LBS Waldegg), Fachgruppen-geschäftsführer Walter Schmalwieser, Landesausbildungsreferent und Organisator Franz Winkler und Fachgruppenobmann Mario Pulker.

Die Lehrlinge mussten ihr Können vom viergängigen Menü bis zur Kommunikation mit dem Gast beweisen. Fazit: Alle Lehrlinge begeisterten die Juroren! Bei den Köchen wurde Jasmin Aigner vom Gasthaus Kummer zum landesbesten Lehrling gekürt, dahinter Claudia Raab, Gasthaus Diewald, und Meriam Abdi, Asia Resort Linsberg.

Beste bei den Restaurantfachleuten: Julia Bernhart vom Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs. Katharina Strobl wurde Zweite, Stefanie Markon Dritte. Beste bei den Hotel- und GastgewerbeassistentInnen: Lisa Polt, Austria Trend Eventhotel Pyramide, vor Janine Berger, Therme Laa-Hotel & Spa, und Sabine Kalteis, Schlosshotel Eisenstraße.

Die neuen „Zauberlehrlinge“



Zauberhaft. Die fünf GOLD-Zauberlehrlinge mit Obmann Harald Pollak und GF Christoph Madl. Fabian Meixner, Peter Rappersberger, Michelle Tandl, Stefan Mörtl und Isabella Plemml.

10 Jahre Zauberlehrling – zum Jubiläum gab's einige Neuerungen: mehr Raum für Kreativität und Individualität bei der Zubereitung der Speisen, dazu ein neuer Service-Wettbewerb. 16 Lehrlinge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur versuchten in der Tourismusschule HLF Krems die Juroren „einzukochen“ – und das gelang mit Bravour. Die Gold-Zauberlehrlinge 2018: Im Bereich Küche Peter Rappersberger (Gasthof-Pension St. Wolfgang, Kirchberg am Wechsel), Stephan Mörtl (Gasthof Bonka, Oberkirchbach) und Fabian Meixner (Gastwirtschaft Neunläuf, Wilfersdorf-Hobersdorf). Im Service Isabella Plemml (Hopferl – das Stadtwirtshaus, Gmünd) und Michelle Tandl (Triad, Krumbach).

Wirtetag auf der „Wiesn“



Wirte feiern. Über 500 Gastronomen genossen die tolle Stimmung auf der „Wiener Wiesn“.

Die „Wiener Wiesn“ fest in niederösterreichischer Hand: Über 500 Gastronomen und Hoteliers trafen sich zum Wirtetag der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Niederösterreich. „Ist Ihre Branche in Feierlaune?“, fragte Moderator Rainer Pariasek seine Bühnengäste Doris Reinisch, Fachgruppenobfrau Hotellerie, und Mario Pulker, Fachgruppenobmann Gastronomie in der Wirtschaftskammer Niederösterreich. „Nette Leute, ein toller Rahmen und prächtiges Wetter sind natürlich ein Grund zum Feiern, zu tun gibt's aber genug für uns!“, erklärten Doris Reinisch und Mario Pulker. Die prächtige Stimmung unter den Gastronomen und Hoteliers, die es sichtlich genossen, einmal „auf der anderen Seite der Theke zu stehen“, bemerkte Landesrätin Petra Bohuslav. Die temperamentvollen „Dorfstürmer“ spielten zu Bier, Stelzen, Grillhendln und Krautfleisch auf und begleiteten die Gäste im Wiesbauer-Zelt noch bis in den späten Nachmittag hinein.

PREISE FÜR DIE BESTEN IM TOURISMUS

Im Congress Casino Baden wurden Niederösterreichs Tourismuspreisträger 2018 vor den Vorhang gebeten. Den Preis holte sich die Winzerfamilie Hagn in der Kategorie GastgeberIn, die Burgruine Aggstein in der Kategorie Sonderpreis. Zeno Stanek wurde mit dem Ehrenpreis bedacht. „Der niederösterreichische Tourismus ist gut unterwegs. Ich bin stolz auf diese Leistungen!“, betonte Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav bei der Verleihung.



Preisverleihung. Niederösterreichs Tourismuspreisträger wurden im Congress Casino Baden geehrt.

DER NEUE WIRTSCHAUSFÜHRER

Kleines Jubiläum für die „Wirtshausführer“ Renate Wagner-Wittula und Elisabeth und Klaus Egle: Zum 20. Mal erschien das Werk, das mehr als 1.000 Wirtshäuser in Österreich und im Adria- und Friaul, Istrien und Südtirol vorstellt, 300 Weinempfehlungen gibt und die besten Betriebe kürt. In Niederösterreich ist Michael Malat aus Furth-Palt „Winzer 2019“. „Aufsteiger 2019“ ist das WIRTShaus Hirsch delikatESSEN in Groß Gerungs, zum „Weinwirt 2019“ gekürt wurde der Stockerwirt in Sulz.



Aufsteiger. Rudi Hirsch und Renate Stadlhofer, die „Aufsteiger 2019“, mit Clemens Moritzer, Klaus Egle und Renate Wagner-Wittula.

KLEINANZEIGEN

PÄCHTER GESUCHT:

Für den Restaurantbetrieb des Café-Restaurants Moorbad sucht die Stadtgemeinde Schrems einen Pächter. Bewerbungen schriftlich an die Stadtgemeinde Schrems (Hauptplatz 19, 3943 Schrems, gemeinde@schrems.at). Infos bei *Stadtdirektorin Mag. Claudia Trinko* unter 02853/77454-22.

MOTEL-BETREIBER GESUCHT

Für ein innovatives Motel und Fliegerhotel zwischen Ecoplus Businesspark und Flugplatz bei Baden wird ein Betreiber gesucht. Konzept und Businessplan liegen vor. Möglichkeit zur Beteiligung und Mitgestaltung. Infos bei *Dr. Lackner*, kontakt@drlackner.com, 0681/81826762.



ALPENGASTHOF ZU VERKAUFEN

Wegen Pensionierung wird ein Käufer oder Pächter für den Alpengasthof zwischen Mariazell und Kernhof gesucht. Die Nutzfläche des Betriebs beträgt 530 m², das Grundstück hat eine Fläche von 10.772 m². Infos: *Frau Gruber*, 02768/7220 oder 0664/1986410, alpengasthof.gruber@aon.at

Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619
E-Mail: tf1@wknoe.at



INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19611



Mag. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19640



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19612



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



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



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



Eva Bosch
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18601



Lisa-Marie Karner
Assistentin Hotellerie-Klassifizierung
02742/851-18602

© Schörg

Informationen zu Förderakti-
onen, Richtlinien usw. finden
Sie unter



[https://www.wko.at/branchen/
noe/tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/Foerderaktionen-2018.html](https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2018.html)

