



aufGEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 5, AUGUST 2014



BÄDER
HYGIENEVERORDNUNG SEITE 3

MEHR LICHT
WENIGER ENERGIE SEITEN 4 + 5

ALKOMATENVERLEIH SEITE 6



FAIR PLAY FÜR DIE GASTRONOMIE

Vereinsfeste und Sportkantinen, Hoffeste und Gassenfeste, Clubbings und sonstige Hobbygastronomen, die sich an keine Regeln halten, nehmen überhand. Neben der Dichte an Veranstaltungen sorgen insbesondere die steuerliche Ungleichbehandlungen und Verletzungen der Vorschriften für einen ungleichen Wettbewerb, der das Gastgewerbe mehr und mehr in Bedrängnis bringt.



Barbara Krenn

Aus diesem Grund setzt sich die Wirtschaftskammer mit der Kampagne „Fair Play für die Gastronomie“ intensiv für einen fairen Wettbewerb ein. Dazu gehören neben Forderungen und Kontrollen aber auch gezielte Informationen.

Deshalb touren wir ab September durch die Steiermark und leisten Aufklärungsarbeit. Ziel ist es, mit fundierten rechtlichen Informationen eine Bewusstseinsbildung für fairen Wettbewerb bei Vereinen und Behörden zu schaffen und Kooperationen der Vereine mit regional ansässigen Gastronomen zu fördern. Ich würde mich freuen, auch Sie bei einer dieser Veranstaltungen kennen lernen zu dürfen.

Ihre,

Obfrau Gastronomie
Barbara Krenn

KOOPERATION STATT KONKURRENZ

FAIR PLAY INFO-ROADSHOW TOUR
DURCH DIE STEIERMARK SEITEN 7 + 8

BÄDERHYGIENE VERORDNUNG

BÄDERHYGIENE - VERORDNUNG

2

WO TRIFFT DIE BÄDERHYGIENEVERORDNUNG DEN BEHERBERGUNGSBETRIEB

Alle Beherbergungsbetriebe, die ihren Gästen ein Hallenbad, künstliches Freibad, Warmsprudelbäder sogenannte Whirl-Pools oder Whirlwannen bzw. Saunaanlagen zur Verfügung stellen, fallen unter das Bäderhygienegesetz.

Das Bäderhygienegesetz legt fest, dass der Betreiber dafür Sorge zu tragen hat, dass während der Betriebszeiten eine Person erreichbar ist, die mit den Wahrnehmungen des Schutzes der Gesundheit der Gäste, insbesondere in hygienischer Hinsicht betraut ist und die entsprechenden Kenntnisse aufweist.

Der Gesetzgeber gibt jedoch keinen Hinweis, was diese Kenntnisse konkret sind. In der ÖNORM S1150 findet sich der Hinweis, dass mit der in der Norm angeführten Ausbildung zum „Badewart“ jedenfalls diese Kenntnisse vermittelt werden. Eine Badewart-Ausbildung ist daher nicht verpflichtend, erleichtert aber die Nachweisführung, dass die gesetzlich erforderlichen Kenntnisse vorhanden sind.

Da die Behörden sich in letzter Zeit vermehrt auf diese Ausbildung berufen, verweist die Fachgruppe ausdrücklich auf die Kurse der Fachgruppe der Gesundheitsbetriebe, Berufszweig Bäder in der Steiermark.

Die Ausbildung besteht aus 3 Modulen und wird jedes Modul im Herbst 2014 angeboten. Bitte wählen Sie nur jenes Modul aus, das für Sie erforderlich ist. Die Module sind ganztägig von 08:00 bis 18:00 Uhr.

Die Schulungen werden in Graz durchgeführt. Anmeldeschluss ist Oktober 2014, da die Nachfrage jedoch sehr groß ist, melden Sie sich bitte rechtzeitig an.

Link: www.wko.at/stmk/hotellerie/Bäderpersonalausbildung



GASTRONOMIEMANAGEMENT

ERFOLGREICH IN DER GASTRONOMIE MIT DEM RICHTIGEN VERSTÄNDNIS FÜR BETRIEBSWIRTSCHAFT

In der Gastronomie tobt ein Verdrängungswettbewerb. Neben dem Praxiswissen gewinnen betriebswirtschaftliche Kenntnisse immer mehr an Bedeutung. Die kaufmännische Führung eines Gastronomiebetriebes erfordert aktuelles Wissen um die Zusammenhänge aller Fakten. Erfolg ist kein Zufallsprodukt, sondern das Resultat vieler Komponenten. Kaufmännische Aspekte sollten Sie nicht ausschließlich Ihrem Steuer- oder Unternehmensberater überlassen. Ein umfassendes betriebswirtschaftliches Verständnis ist unbedingt erforderlich, damit Sie sich am Markt behaupten.

Ziel der Ausbildung: Lernen Sie betriebswirtschaftliche Zusammenhänge in Hotel- und Gastronomiebetrieben besser zu verstehen! Verlieren Sie die Scheu vor „Zahlenarbeit“! Lernen Sie Bilanzen zu lesen, um damit Ihren Betrieb am Markt richtig zu positionieren!

Was Sie erwartet: Der berufsbegleitende WIFI-Lehrgang umfasst 88 Lehreinheiten inklusive Betriebsbesuch und Prüfung.

Inhalte

- >>> Grundzüge des betrieblichen Rechnungswesens
- >>> Grundzüge des Controllings und der Budgetierung
- >>> Mitarbeiterführung und Erfahrungsaustausch
- >>> Grundzüge des Rechts
- >>> Marketing

Zielgruppe:

Personen mit abgeschlossener Lehre in der Gastronomie oder auch Quereinsteiger mit gastronomischer Berufserfahrung.

Nächster Termin:

WIFI Graz - 22.9. - 20.10.2014, MO bis MI 8 bis 17 Uhr
88 Stunden - 1140 Euro

Termine finden Sie unter: www.stmk.wifi.at/gastronomie
Gerne beraten wir Sie auch persönlich unter 0316 602 - 264.



Gelernter Koch,
Betriebswirt und
Unternehmensberater
Urs Bürki:

„Erfolg ist kein Zufallsprodukt. Er wird geprägt durch Nähe zum Gast, Führungsqualität – und ein solides kaufmännisches Management.“



MEHR LICHT WENIGER ENERGIE

ENERGIESPARINITIATIVE EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

MEHR LICHT - WENIGER ENERGIE

4

Die **Beleuchtung** kann oft mehr als 20% des Stromverbrauches betragen. Neue Technologien, wie LED versprechen Stromeinsparungen bis zu 80%. Durch die hohen Anschaffungskosten ist eine Umrüstung auf LED für die Unternehmer in vielen Bereichen trotzdem bei Weitem noch nicht wirtschaftlich. Eine gute Energieberatung unterstützt Sie zuerst einmal dabei, rasche Einsparungspotenziale durch Optimierung der bestehenden Beleuchtung zu finden. Und Sie erhalten Tipps, wie Mitarbeiter und Gäste zum Energie Sparen motiviert werden können.

TAGESLICHT NUTZEN

Nutzen Sie das Tageslicht so gut wie möglich. Schon bei der Raumplanung sollten Sie auf die Anordnung der Fenster und Anordnung der Möbel achten. Wählen Sie einen hellen Anstrich für Wände und Decken, das verbessert die Wirkung des Lichtes im Raum. Helle Farben reflektieren das vorhandene Licht stärker als dunkle Farben, die das Licht absorbieren. Tageslicht und helle Farben sind zudem auch Stimmungsaufheller.

AUßENLEUCHTEN SAUBER HALTEN

Helle Außenleuchten heißen die Gäste willkommen und laden zu Besuchen ein. Aber nicht, wenn sie schmutzig oder mit Moosen und Flechten bedeckt sind, die die Leuchtkraft um bis zu 50% reduzieren können! Regelmäßiges Reinigen lohnt sich.

BEWEGUNGSMELDER EINSETZEN

Lampen werden häufig nicht ausgeschaltet, weil die Mitarbeiter irgendwann gelernt haben, dass häufiges Einschalten extrem viel Strom verbraucht. In Wirklichkeit lohnt sich energetisch das Ausschalten schon nach Sekunden. In Gängen, Toiletten, Kühlräumen und Abstellkammern brennt häufig Licht, obwohl es nur selten oder phasenweise benötigt wird. Tauschen Sie die Lichtschalter in solchen Räumen gegen Bewegungsmelder aus.

VORSCHALTGERÄTE FÜR LEUCHTSTOFFLAMPEN UND EFFIZIENTERE LAMPEN

Für den Betrieb von Leuchtstofflampen sind immer Vorschaltgeräte notwendig, die ebenfalls einen Stromverbrauch aufweisen. Ältere Leuchten verwenden hier konventionelle Vorschaltgeräte mit hohen Verlusten. Elektronische Vorschaltgeräte verursachen wesentlich geringere Verluste und führen zu einer nennenswerten Ersparnis bei den Stromkosten bei geringeren Investitionen gegenüber neuen Beleuchtungssystemen, wie z.B. LED. Ein weiterer Vorteil von elektronischen Vorschaltgeräten ist, dass die Leuchtstofflampen dann eine wesentlich höhere Lebensdauer erreichen. Diese ist dann beinahe doppelt so hoch wie mit alten gewickelten Vorschaltgeräten. Zusätzlich können dann auch effizientere Lampen verwendet werden. Dies bedeutet, dass bei annähernd gleicher Lichtleistung, Lampen mit geringerer Wattzahl Verwendung finden können. Damit ergibt sich ebenfalls eine beträchtliche Energieeinsparung.





LEDS AUF DEM VORMARSCH

Licht emittierenden Dioden (LED) gehört die Zukunft. Die Technologie ist sehr energieeffizient und macht rasante Fortschritte. Stufenlos dimmbare Systeme sind heute **in allen** gängigen Farben erhältlich und können zu den unterschiedlichsten Zwecken eingesetzt werden. Neben Glühlampen und Halogenstrahlern ersetzen LEDs zunehmend auch Leuchtstoffröhren. Nachteile sind die nach wie vor höheren Anschaffungskosten gegenüber Energiesparlampen. Zu beachten ist, dass LEDs bei hohen Temperaturen an Leistung und Lebensdauer verlieren können. Qualitätsgeräte verfügen über einen hochwertigen Kühlkörper, der das verhindert. Billig-LEDs können das nicht.

WIR UNTERSTÜTZEN SIE MIT DEM ENERGIECHECK!

In Kooperation mit WIN und dem Landesenergiebeauftragten können wir unseren Mitgliedern zielgerichtete Energieberatungen im Wert von je 1500 EUR mit einem geringen Nettoselbstbehalt anbieten. Die Energieberatung wird von erfahrenen, zertifizierten und **unabhängigen** Energieexperten durchgeführt und umfasst die Betriebsbegehung, die sorgfältige Energieanalyse des Betriebs, die Bewertung des Energieverbrauchs anhand von Energiekennzahlen sowie die Erstellung eines kurzen Beratungsberichts mit einem Maßnahmenkatalog und Einsparpotentialen und eine Endbesprechung mit dem Unternehmer.

SIE INTERESSIEREN SICH FÜR EINE GEFÖRDERTE ENERGIEBERATUNG?

Rufen Sie uns an: Tel. 0316/2873-5018. Frau Tempelmayr steht Ihnen für kostenlose Informationen telefonisch von Montag bis Donnerstag von 8 bis 18 Uhr zur Verfügung.

Anfragen per E-Mail bitte an tourismus@energysaving.pro

ZWEI WICHTIGE FRAGEN ZUR ENERGIEBERATUNG

WIE KOMME ICH ZUR FÖRDERUNG?

Das Team der Beratungsaktion unterstützt Sie optimal bei der Antragstellung und Abwicklung der Förderung. Abhängig vom Zeitpunkt der Anmeldung zur Beratungsaktion werden die für Sie optimalen Fördersysteme genutzt. Dadurch kann beim einzelnen Betrieb die Abwicklung der Förderung unterschiedlich sein. Grundsätzlich sind folgende Schritte zu durchlaufen:

1. Kontakt zum Team der Beratungsaktion (Tel. 0316/2873-5018). Hier erfahren Sie die genauen Details.
2. Förderantrag ausfüllen und unterschreiben - Förderzusage abwarten (Schreiben oder Beratungsscheck)
3. **Energieberatung**
4. Nach Abschluss der Beratung bezahlen Sie im Falle des KMU Scheck ihren Selbstbehalt und die Umsatzsteuer. Im Fall der WIN-Förderung zahlen Sie den Gesamtbetrag und erhalten eine Refundierung mit Vorlage der Rechnung.

WIE HOCH IST MEIN NETTOSELBSTBEHALT?

Der Nettoselbstbehalt beträgt 150 bis max. 450 EUR.





ALKOMATEN VERLEIH

ALKOMATENVERLEIH

6

Die steirische Gastronomie wird gerade wegen seines gemütlichen Ambientes und der besonderen Speisen- und Getränkeauswahl geschätzt.

So erfreulich diese Tatsache auch ist, wird doch der Alkoholausschank für das Gastgewerbe zunehmend eine große Herausforderung. Die Gastronomiebetriebe wissen um ihre Verantwortung und leisten ihren Beitrag durch Information, Aufklärung und Aktionen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol.

So unterstützen die gastgewerblichen Fachgruppen beispielsweise die Internetplattform www.promille.at. Auf dieser Homepage finden Sie Wissenswertes zum Thema Alkohol und nebenbei können Rechtsauskünfte kostenlos eingeholt werden.

Die Devise „Kommen Sie gut und sicher heim“ liegt nicht nur im Interesse des Gastes. Auch der Gastwirt wünscht sich dies: Nämlich seinen Gast gesund und munter wieder zu sehen.

Auch passend zum Thema Alkoholselbstkontrolle wurden von der Fachgruppe drei Alkomaten Testgeräte angeschafft.

Diese werden kostenlos an interessierte Mitgliedsbetriebe verliehen. Das Gerät wird für 14 Tage zur Verfügung gestellt – vom Betrieb sind lediglich die Selbstkosten der Mundstücke (pro Stück € 0,33 inkl. Ust) zu bezahlen. Weiters werden auch Plakate zur Ankündigung kostenlos bereitgestellt.

Die Aktion hat bei den teilnehmenden Unternehmen bereits großen Zuspruch gefunden, da es eine gute Selbstkontrolle für den Gast und auch den Wirten ist.

Wenn auch Sie Interesse an der Aktion haben melden sie sich in der Fachgruppe Gastronomie, 0316/601-458 oder unter gastronomie@wkstmk.at



KOOPERATION STATT KONKURRENZ

FAIR PLAY INFO-ROADSHOW TOUR DURCH DIE STEIERMARK



Die 2013 gestartete Kampagne „Fair Play für die Gastronomie“ der Sparte Tourismus geht in die nächste Runde: Ab September informieren Experten in den WKO-Regionalstellen über gewerbe- und vereinsrechtliche Details und stellen mögliche Kooperationsmodelle zwischen Wirten und Vereinen vor.

Die so genannte Paragastronomie ist schon seit längerem eines der heißen Themen unter heimischen Gastronomen. Wie bereits berichtet, sehen sich bei einer Umfrage unter heimischen Gastronomiebetrieben rund 64 Prozent einer starken Konkurrenz durch Vereine ausgesetzt. 70 Prozent der Befragten verzeichnen sogar rückläufige Umsätze aufgrund von Vereinsaktivitäten in ihrer Region. Die Sparte Tourismus hat sich daher diesem Thema angenommen und im vergangenen Herbst offiziell die Kampagne „Fair Play für die Gastronomie“ gestartet.

Ab September tourt die Sparte Tourismus der Wirtschaftskammer Steiermark gemeinsam mit der Zukunftsplattform Steirische Vereine dazu durch die steirischen Regionen. „Es ist unser Ziel bei diesem wichtigen Thema Aufklärungsarbeit zu leisten und Missverständnisse abzubauen. Wir wollen niemanden an den Pranger stellen, aber ein Verständnis für die Probleme und Anliegen von Gastronomiebetrieben bei Vereinsvertretern, Behörden und Gemeinden schaffen“, schildert die neue Obfrau der Fachgruppe Gastronomie Barbara Krenn das Ziel der Kampagne.

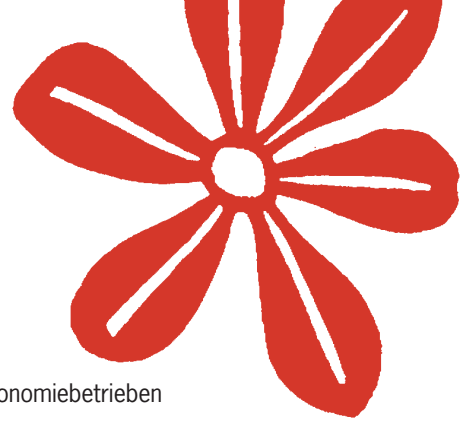
Bei den geplanten Informationsveranstaltungen im Rahmen der Fair Play Info-Roadshow werden von Experten vereins- und gewerberechtliche Fragestellungen erläutert und Lösungsansätze für Kooperationen vorgestellt. Angesprochen werden sollen Gastronomen, Vereinsvertreter und Kommunalpolitiker. „Vereine und deren ehrenamtliche Mitarbeiter leisten eine großartige Arbeit für das Gemeinwohl – dafür benötigen sie selbstverständlich auch finanzielle Einnahmen. Es soll jedoch alles innerhalb der gesetzlichen Bestimmungen erfolgen“, so Heike Stark-Sittinger, Obfrau der Zukunftsplattform Steirische Vereine. Durch fundierte rechtliche Informationen soll den Vereinsobleuten die entsprechende Rechtssicherheit mit auf den Weg gegeben werden und Kooperationen mit der regional ansässigen Gastronomie gefördert werden.



KOOPERATION STATT KONKURRENZ

7





NEHMEN AUCH SIE TEIL: FAIR PLAY INFO-ROADSHOW

- * Informationsveranstaltung zum fairen Umgang zwischen Vereinen und Gastronomiebetrieben
- * Gewerberechtlicher Input durch Dr. Florian Mosing, WK Steiermark
- * Vereinsrechtlicher Input durch Mag. Heike Stark-Sittinger, Zukunftsplattform Steirische Vereine
- * Abgerundet durch den Kabarettisten und Zauberkünstler, Herrn Alfred

ANMELDUNGEN

gastronomie@wkstmk.at FAX-Nr. 0316/601-1760 TEL-Nr. 0316/601-458

Bitte gewünschten Termin ankreuzen

Termin	Ort
<input type="checkbox"/> Donnerstag, 18. September 2014, 14:00 Uhr _____	Regionalstelle Deutschlandsberg (Frauentaler Straße 53, 8530 Deutschlandsberg)
<input type="checkbox"/> Mittwoch, 24. September 2014, 14:00 Uhr _____	Regionalstelle Hartberg (Rosegggasse 1, 8230 Hartberg)
<input type="checkbox"/> Dienstag, 7. Oktober 2014, 17:00 Uhr _____	Regionalstelle Ennstal/Salzkammergut (Hauptstrasse 33, 8940 Liezen)
<input type="checkbox"/> Dienstag, 21. Oktober 2014, 17:00 Uhr _____	Regionalstelle Murtal (Herrengasse 23, 8750 Judenburg)
<input type="checkbox"/> Dienstag, 28. Oktober 2014, 14:00 Uhr _____	Regionalstelle Südsteiermark (Leopold Feßler-Gasse 1, 8430 Leibnitz)

Name/Betrieb: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____ Tel./ Fax: _____

Anzahl der Teilnehmer: _____

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER:

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark
8021 Graz, Körblergasse 111-113, Tel. 0316/601-462, Fax. 0316/601-1760

LAYOUT: www.it-graphics.at ... Werbung muss wirken ... nicht nur gefallen ...
Tanja Venier, 8072 Fernitz, Pflugweg 7A

DRUCK UND ENDFERTIGUNG:

Universal Druckerei Leoben, 8700 Leoben, Gösner Straße 11
Tel. 03842/44776-0, mail@unidruck.at, www.unidruck.at

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten

P.b.b. GZ 02Z032927 M
Absender: Wirtschaftskammer Steiermark, 8021 Graz, Körblergasse 111-113
NICHT RETOURNIEREN