



aufGEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 1, APRIL 2016



ÄNDERUNGEN IM KOLLEKTIVVERTRAG SEITE 3

PUBLIC VIEWING SEITEN 4 UND 5

PRÄMIE BEI UMSTELLUNG AUF EIN NICHTRAUCHERLOKAL BIS 1.7.2016 SEITE 6

NEUES VOM WIFI SEITE 7

LEHRE IM TOURISMUS SEITEN 8 UND 9

STAMMTISCHRUNDE BARRIEREFREIHEIT SEITEN 10 UND 11

KEIN APEROL MIT 16 JAHREN SEITE 12



MORALISCHER SIEG

SEITE 2

NICHT LOCKER LASSEN ...

Bekanntlich wurde keine Branche in den letzten Monaten so sehr geprägt wie das Gastgewerbe. Im noch jungen Jahr 2016 konnten wir ein paar Erfolge einfahren und diese gehören auch gesagt:

Zum einen wurde klargestellt, dass es keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln im Gastgewerbe geben wird. Diese Wünsche der Landwirtschaft sind völlig praxisfremd und für uns undenkbar.



Hans Spreitzhofer

Ein neuer Kollektivvertrag bringt eine längere Durchrechnung (26 Wochen) und eine Verkürzung der Nachruhe für ArbeiterInnen in Saisonbetrieben.

Live-Übertragungsrechte für Gastgewerbebetriebe konnten für die Fußball-EM 2016 mit ORF und AKM gesichert werden. Dass das nicht selbstverständlich ist, zeigt ein Blick über unsere Grenzen, wo die Lizenzen oft sehr teuer sind.

Durch die Anfechtung beim VfGH konnte die Einführung der Registrierkassenpflicht zumindest bis 1. Mai 2016 hinausgeschoben und eine Straffreiheit bis zum Sommer 2016 ausverhandelt werden.

Ich weiß, das sind kleine Erfolge, aber wir werden nicht locker lassen und weitere Erleichterungen einfordern.

Ihr,

Obmann Hotellerie
Hans Spreitzhofer

REGISTRIERKASSENURTEIL

REGISTRIERKASSEN

2

MORALISCHER SIEG TROTZ NEGATIVEM AUSGANG



Auch wenn der VfGH die Registrierkassenpflicht nicht aufgehoben hat, war das Urteil ein Teilerfolg. Zwar wurde die Rechtmäßigkeit grundsätzlich bestätigt, jedoch in mehreren Teilbereichen den Argumenten der WKO zugestimmt. So haben die Richter festgestellt, dass eine rückwirkende Betrachtung der Umsätze nicht zulässig sei. Außerdem könne die Pflicht frühestens am 1. Mai 2016 in Kraft treten - und nicht, wie bislang, seit 1. Jänner Gültigkeit haben.

Wir haben hier einen moralischen Sieg errungen. Einer unserer wesentlichen Kritikpunkte war, dass die Umsatzgrenze rückwirkend galt. Das wurde nun in unserem Sinne klargestellt. Auch darüber hinaus ist mit den Klagen viel erreicht worden: Ohne den massiven Widerstand und die öffentliche Diskussion wären weder die aktuelle Straffreiheit noch die Entschärfung vieler Hürden im Detail möglich gewesen. Weiterhin kritisch beurteilen wir die niedrige Umsatzgrenze von 15.000 Euro bzw. 30.000 Euro bei Umsätzen im Freien, bei Festen und Co, wo noch dazu die Umsätze des Stammbetriebes hinzugerechnet werden. Wir appellieren daher nochmals an die Bundesregierung, diese Umsatzgrenzen beim tatsächlichen Inkrafttreten noch einmal zu überdenken.

Infos: www.wko.at/registrierkassen



ÄNDERUNGEN IM KOLLEKTIVVERTRAG

DURCHRECHNUNG UND NACHTRUHE

In den Kollektivvertragsverhandlungen mit der Gewerkschaft ist es gelungen, ein für die Branche überaus wichtiges Paket zu finalisieren.

1. LÄNGERER DURCHRECHNUNGSZEITRAUM FÜR ÜBERSTUNDEN IN JAHRESBETRIEBEN

Der Durchrechnungszeitraum für Vollzeitbeschäftigte wird in Jahresbetrieben von 13 auf 26 Wochen ausgedehnt. Damit können Betriebe besser auf ein planbares Gästeaufkommen reagieren. In Saisonbetrieben bleibt es bei der Möglichkeit, die Arbeitszeit über die gesamte Saison durchzurechnen.

Durchrechnung bedeutet, dass in einem Zeitraum von mehreren Wochen – dem sogenannten Durchrechnungszeitraum – in einzelnen Wochen mehr als 40 Stunden Normalarbeitszeit geleistet werden können, ohne dass Überstunden anfallen, sofern diese Überschreitungen im Durchrechnungszeitraum wieder ausgeglichen werden. Mit anderen Worten: Die wöchentliche Normalarbeitszeit darf im Durchrechnungszeitraum im Schnitt 40 Stunden also nicht überschreiten.

2. MÖGLICHKEIT ZUR VERKÜRZUNG DER TÄGLICHEN RUHEZEIT FÜR SAISONBETRIEBE

Seit 1. März 2016 kann für Mitarbeiter in Küche und Service in Saisonbetrieben mit Halbpension die tägliche Ruhezeit von 11 auf 8 Stunden verkürzt werden. Damit ist eine langjährige Forderung bei den Kollektivvertragsverhandlungen verwirklicht worden.

BETROFFENER MITARBEITERKREIS

Die Verkürzung der Ruhezeit ist nur für vollzeitbeschäftigte Arbeitnehmer in Küche und Service zulässig,

✿ denen während der Dauer der Beschäftigung eine Unterkunft zur Verfügung gestellt wird oder

✿ deren Wohnsitz maximal eine Wegstrecke von 30 km vom Betrieb entfernt ist

ERFASSTE BETRIEBE

Die Möglichkeit, die Ruhezeit zu verkürzen, besteht nur für Saisonbetriebe, die regelmäßig warme Speisen mit Schwerpunkt Frühstück und Abendessen verabreichen.

ABWICKLUNG

Die tägliche Ruhezeit kann während der Saison von 11 Stunden auf mindestens 8 Stunden verkürzt werden, wenn alle Verkürzungen nach Möglichkeit während der Saison, jedenfalls aber im Anschluss an die Saison, ausgeglichen werden. Die Ruhezeitverkürzungen sowie deren Ausgleich sind in einem eigenen Ruhezeitkonto zu erfassen.

Nähere Infos unter www.gastronomie-steiermark.at

PUBLIC VIEWING 2016

PUBLIC VIEWING

4



Mit Hilfe des Veranstalterverbandes Österreich konnten die Live-Übertragungsrechte für die Fußball-EM 2016 mit ORF und AKM vereinbart werden. Bei der öffentlichen Wiedergabe der Fernsehübertragung von Spielen der Fußball-EM gibt es aber eine Reihe von Punkten zu beachten.

ORF & UEFA - PUBLIC SCREENING RECHTE

Der ORF ist offizieller Partner der UEFA und hat vollumfänglich die Public Screening Rechte für die zeitgleiche öffentliche Wiedergabe der Spiele der UEFA EURO 2016™ erworben. Der ORF übernimmt in Kooperation mit der UEFA zentral die Lizenzierung aller Public Screening Events. Zu diesem Zweck wird eine eigene Plattform zur Erteilung von Public Screening Lizenzen eingerichtet. Bei der Prüfung der Angaben hält sich der ORF deckungsgleich an die bereits veröffentlichten allgemeinen Public Screening Richtlinien der UEFA.



PUBLIC SCREENING: BEDEUTUNG UND LIZENZPFLICHT

Grundsätzlich sind Sie verpflichtet, eine Public-Screening-Lizenz vom ORF zu erwerben, um ein Public Screening zu veranstalten, jedoch kann in zwei Fällen eine Live-Übertragung der Spiele einfach und ohne offizielle ORF/UEFA-Lizenz durchgeführt werden:

KEINE LIZENZ- UND MELDEPFLICHT SEITENS DES ORF BESTEHT FÜR:

- * Öffentliche Übertragungen in Bars/Hotels/Restaurants und anderen kommerziellen Betrieben ohne Eintritt bzw. Sponsoring durch Dritte, insofern diese TV-Geräte in ihren Räumlichkeiten betreiben, relevante TV-Abonnements für den kommerziellen Bereich besitzen und über die notwendigen örtlichen Genehmigungen verfügen.
- * Nicht-kommerzielle Public Screening Events mit bis zu maximal 300 Personen. Aber ACHTUNG: Die Organisatoren solcher Events müssen dennoch sicherstellen, dass sie die allgemeinen Bedingungen der UEFA für öffentliche Übertragungen einhalten und alle notwendigen örtlichen Genehmigungen einholen. Dabei dürfen weder die Logos/Marken der UEFA oder der UEFA EURO 2016™ verwendet, ihre eigene Veranstaltung als offizielle Veranstaltung der UEFA EURO 2016™ ausgeben noch das TV-Signal verändern oder modifiziert werden. Notwendige örtliche Genehmigungen sind einzuholen!



LIZENZGEBÜHREN AKM

Die AKM ist damit einverstanden, dass Public Viewing Veranstaltungen im Rahmen der UEFA Fußball-Europameisterschaft 2016 bis zu einer Diagonale von drei Meter in allen Mitgliedsbetrieben der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft (z.B. Gastronomiebetrieben und dazugehörigen Gastgärten) für nicht kommerzielle Veranstaltungen frei sind.

Damit können Gäste die Spiele ohne zusätzliche Kosten live sehen. Diese Freistellung gilt auch für alle übrigen Branchen (Handel, Gewerbe, etc.) sofern der jeweilige Betrieb einen aktuellen AKM-Vertrag hat.

GANZ GENAU BEDEUTET "FREI"

Für die Übertragung der UEFA EURO 2016™ Spiele ist keine Meldung an die AKM notwendig und kein Lizenzentgelt an die AKM zu zahlen, falls die unten angeführten Bedingungen eingehalten werden.

FOLGENDE VORAUSSETZUNGEN SIND UNBEDINGT EINZUHALTEN:

- * Bildschirmdiagonale (TV/Leinwand) unter 3 Meter
- * keine kommerzielle Veranstaltung (z.B. ohne Eintritt, ohne Sponsoren)
- * nur die zeitgleiche Übertragung der UEFA EURO 2016™ Spiele
- * gilt nur für die TV-Übertragung der UEFA EURO 2016™ Spiele

ACHTUNG: Werden im Rahmen der Veranstaltung die Gäste zusätzlich z.B. mit einer Band (Live Musik) oder Hintergrundmusik unterhalten, ist diese öffentliche Aufführung von Musik nicht AKM frei.

HINWEIS: Für begleitende Hintergrundmusik haben die Betriebe ohnedies meist einen entsprechenden AKM-Jahresvertrag. Gibt es für Livemusik oder Hintergrundmusik allerdings keinen AKM-Vertrag, so ist eine Meldung bei der AKM notwendig und für diese öffentliche Aufführung von Musik, ein Entgelt an die AKM zu zahlen.

AKM-Spezialtarif für Public Viewing Events im Rahmen der UEFA EURO 2016™

- | | |
|---|--------------------|
| * Spezial-Tarif Fernsehdarbietungen (TV): | € 0,03 je Besucher |
| * Spezial-Tarif Mechanische Musik (MM): | € 0,04 je Besucher |
| * Kombi-Tarif für TV + MM: | € 0,06 je Besucher |

Unterschied AKM-Befreiung zu den offiziellen Public Screening-Richtlinien der UEFA:

Über 3 Meter Bildschirmdiagonale, egal ob kommerzielle oder nicht-kommerzielle Veranstaltung, ist jedenfalls eine Meldung an die AKM und eine entgeltpflichtige Lizenz notwendig! Die UEFA verlangt bei nichtkommerziellen Events lediglich eine Meldung und erteilt eine gebührenfreie Lizenz.




PRÄMIE FÜR DAS VORZEITIGE UMSTELLEN AUF EIN NICHTRAUCHERLOKAL BIS 1. JULI 2016

Ab 1. Mai 2018 ist der Konsum von Tabakerzeugnissen (Zigaretten, Zigarren, Zigarillos, Pfeifen, Wasserpfeifen, etc.) in den Räumen der Gastronomie generell verboten.

Gastwirte, die in den vergangenen Jahren Investitionsmaßnahmen zur Einhaltung des Tabakgesetzes vorgenommen haben (insbesondere zur Herstellung eines abgetrennten Raucherraumes), und vorzeitig bis 1. Juli 2016 auf ein Nichtraucherlokal umstellen, haben Anspruch auf eine Prämie in Höhe von 30 % des Restbuchwertes der getätigten Investitionen. Bei der Prämie handelt es sich um eine steuerliche Gutschrift, es wird kein Geld direkt an die Betriebe ausbezahlt. Bemessungsgrundlage für die Prämie sind jene Aufwendungen, die steuerlich noch nicht berücksichtigt worden sind.

Sofern der Aufwand (AfA) aus der Nichtrauchererschutzinvestition pauschal berücksichtigt wurde, steht die Prämie ebenfalls zu; die Bemessungsgrundlage ergibt sich in diesem Fall aus dem rechnerischen Buchwert auf Grundlage der regulären AfA. Die Geltendmachung der Prämie erfolgt durch Antragstellung in der Steuererklärung für das Jahr 2015 oder 2016. Sofern das Rauchverbot im Betrieb zum Zeitpunkt der Erklärungsabgabe für 2015 vollständig umgesetzt wurde, ist die Prämie für das Jahr 2015 zu beantragen; andernfalls ist der Antrag in der Erklärung für 2016 zu stellen.

Im Fall eines ausschließlichen Raucherlokals, welches bis Juli 2016 auf einen Nichtraucherbetrieb umstellt, steht keine Prämie zu, da keine Umbaumaßnahmen zum Schutz der Nichtraucher vorgenommen wurden, die eine Entschädigung rechtfertigen würden. Auch für den Rückbau von Nichtrauchererschutzmaßnahmen gibt es keine Prämie. Die Kosten des Rückbaus (Entfernung von Trennwänden, Schiebetüren,...) müssen von den Betriebsinhabern selbst getragen werden.



In Beherbergungsbetrieben kann weiterhin auch nach 1. Mai 2018 ein Nebenraum als Raucherraum eingerichtet werden, sofern gewährleistet ist, dass aus diesem Nebenraum der Tabakrauch nicht in den mit Rauchverbot belegten Bereich dringt, das Rauchverbot dadurch nicht umgangen wird und in dem Raucherraum auch keine Speisen und Getränke hergestellt, verarbeitet, verabreicht oder eingenommen werden.



NEUES VOM WIFI

SERVICEFIT IN 4 TAGEN!

PROFESSIONELLES GÄSTESERVICE

In diesem 4-tägigen Intensivtraining erhalten Sie das Rüstzeug für ein erfolgreiches und gästeorientiertes Auftreten im Gastgewerbe. Quereinsteiger und Anfänger lernen gezielt servieren, verkaufen und fachlich kompetent zu beraten. Der sichere Umgang mit Porzellan und Gläsern sowie das richtige Servieren von Speisen und Getränken werden in diesem praxisbezogenen Intensivlehrgang vermittelt.



- Inhalte:** Servierkunde, kleine Getränkekunde (inkl. Wein/Bar), Fachausdrücke, Kommunikation mit dem Gast
- Termin:** 25.4. bis 28.4.2016, Mo - Do von 9 – 17 Uhr
- Ort:** WIFI Graz, Körblergasse 111 - 113, 8010 Graz
- Kosten:** € 440,-

FÜR KÖCHE, FLEISCHER ODER BUSCHENSCHANK-BETREIBER FACHAUSBILDUNG KALTE KÜCHE

Die Kalte Küche ist ein grundlegender Bestandteil, wenn nicht sogar der bedeutendste Platz in der Küche. Gerne unterschätzt man die Vielseitigkeit der kalten Vorspeisen und eigenständiger kalter Gerichte.



- Inhalte:** Fingerfood und kleine Vorspeisen, Pasteten, Terrinen und Galantinen, Parfaits, Mousses, Sulzen, Salate, Dressings & Marinaden, Essige & Öle, zeitgemäße Zu- und Vorbereitung
- Termin:** 2.5.2016 bis 18.5.2016, Mo bis Mi 9 – 17 Uhr
- Ort:** WIFI Graz, Körblergasse 111 - 113, 8010 Graz
- Kosten:** € 890,-

VIELE NEUE IDEEN UND PRODUKTE AUSBILDUNG ZUM PATISSIER

Die Welt der Patisserie ist nahezu unendlich. Entdecken Sie die Vielfalt traditioneller Süßspeisen und neuer Kreationen!



- Inhalte:** Allgemeine Warenkunde, Hygiene / HACCP-Vorschriften, klassische österr. Mehlspeisen, Ansetzen von Teigen, Produktkunde über Getreide und dessen Eigenheiten, Anwendung der richtigen Roh/Grundprodukte, Gerätekunde, Mengen/Rezepturerstellung, Kalkulationsgrundlagen, Vielseitigkeit der Massen, warme Desserts, Buffetpräsentationen / Kuchen-Strudelbuffet, einfache Tellerdesserts, Einblick in Schokoladearbeiten und deren Eigenheiten
- Termin:** 23.5.2016 bis 2.6.2016, Mo bis Fr 9 - 17 Uhr
- Ort:** WIFI Graz, Körblergasse 111 - 113, 8010 Graz
- Kosten:** € 890,-

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

LEHRE IM TOURISMUS

AUFSTIEGSCHANCEN GARANTIERT



Der Tourismus ist für junge, flexible Menschen als Arbeitgeber besonders attraktiv, weil er ein spannendes Betätigungsfeld und einen sicheren Arbeitsplatz bietet, man täglich mit Menschen aus den verschiedensten Ländern und Kulturen zu tun hat und einem Tür und Tor offen stehen. Eine touristische Ausbildung in Österreich wird auf der ganzen Welt geschätzt, einer Karriere im In- und Ausland steht nichts im Wege.

Hier finden Sie eine Zusammenfassung über alle Lehrberufe im Tourismus:

KOCH/ KÖCHIN

Köche und Köchinnen verwöhnen ihre Gäste mit unvergesslichen Genüssen. Ihr Können reicht von der klassischen Hausmannskost über internationale Speisen bis hin zu eigenen Kreationen. In diesem Beruf wird aber nicht nur gekocht: Es werden Speisekarten erarbeitet, Kalkulationen gemacht und Angebote erstellt, Einkäufe geplant und organisiert und Küchenpersonal gemanagt. Außerdem ist auf die Einhaltung der Lebensmittelgesetze und der Hygieneverordnung zu achten.

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Restaurantfachleute übernehmen in einem Lokal die Rolle der Gastgeberin bzw. des Gastgebers und sorgen dafür, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen. Sie beraten die Gäste bei der Getränke- und Speisenauswahl, nehmen Bestellungen auf, servieren die gewünschten Getränke und Speisen und kassieren den Rechnungsbetrag. Außerdem erstellen sie Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Räumlichkeiten, decken die Tische ein und treffen wichtige Vorbereitungen bei gastronomischen Veranstaltungen und Festen, wie z. B. Banketten, Empfängen, Hochzeiten oder Geburtstagsfeiern.

GASTRONOMIEFACHMANN/-FRAU

Gastronomiefachleute sind die Allrounder in der Gastronomie, denn sie arbeiten sowohl in der Küche als auch im Gästeservice. Sie beherrschen die Kunst des Kochens, erarbeiten Speisekarten, planen und organisieren den Einkauf, teilen die Mitarbeiter/innen in der Küche ein und gestalten Buffets zu verschiedensten Anlässen. Im Servicebereich dekorieren Gastronomiefachfrauen/-männer die Räumlichkeiten, decken die Tische, empfangen, beraten und bedienen die Gäste und kassieren den Rechnungsbetrag.



„Top ausgebildete Lehrlinge sind unsere Zukunft!“

Zitat: Krenn Barbara,
Fachgruppenobfrau Gastronomie



SYSTEMGASTRONOMIEFACHMANN/-FRAU

Systemgastronomie ist der Sammelbegriff für Fast-Food-Restaurants, die Schnellgerichte anbieten. Die Systemgastronomie findet man aber auch in der gehobenen Kategorie (Spezialitätenrestaurants, z. B. Steak-House), in der Erlebnisgastronomie sowie bei Cafés oder in Restaurants mit gesundheitsbewusstem Essen. Das System garantiert, dass die Gäste in allen Filialen der jeweiligen Restaurantkette das gleiche Service und die gleiche Qualität erhalten. Systemgastronomiefachleute bereiten Speisen zu (größtenteils aus Halbfertigprodukten), nehmen Bestellungen auf, geben Speisen und Getränke aus (Selbstbedienung) oder servieren diese und kassieren den Rechnungsbetrag. Darüber hinaus sind sie für die Einhaltung von Hygienestandards verantwortlich, kontrollieren eingegangene Lieferungen und führen Marketingaktionen durch.

HOTEL- UND GASTGEWERBEASSISTENT/IN

Ob im kleinen gewerblichen Betrieb oder im Kongresshotel, Hotel- und Gastgewerbeassistenten/-innen führen alle Organisations- und Verwaltungsarbeiten durch. Sie sind in der kaufmännischen Betriebsführung (Back Office) ebenso tätig wie im Empfangsbereich (Front Office oder Rezeption) und im Service. An der Rezeption pflegen die Hotel- und Gastgewerbeassistent/innen den direkten Kontakt mit den Gästen. Dazu gehören ein professioneller Empfang, Check-in und Check-out sowie Informationen über kulturelle Angebote und die Organisation von Freizeitprogrammen oder Veranstaltungen. Dabei im Gespräch - auch in Fremdsprachen - auf die Wünsche und Beschwerden der Gäste eingehen zu können, verlangt von Hotel- und Gastgewerbeassistent/innen Kommunikations- und Kontaktfähigkeit. Der/die Hotel- und Gastgewerbeassistent/in arbeitet auch eng mit der Etage, dem Servicebereich und der Küche zusammen (z. B. bei der Menüplanung).

HOTELKAUFMANN/-FRAU

Der Lehrberuf Hotelkaufmann/-frau erweitert das Portfolio der touristischen Lehrberufe und soll vor allem eine Alternative für jene Betriebe sein, die keine gastronomische Komponente (Unternehmen ohne eigenem Restaurant/Küche bzw. mit getrenntem Restaurantbereich/Küchenbereich & Unternehmen der Stadthotellerie) in der Ausbildung benötigen und bisher auf den allgemeinen Lehrberuf Bürokaufmann/-frau zurückgegriffen haben. Der Lehrberuf Hotelkaufmann/-frau soll nun vor allem kaufmännische Bereiche im Hotel abdecken.

Hotelkaufleute arbeiten in den unterschiedlichsten Bereichen von Hotels, Kuranstalten und Wellness Resorts. Die Schwerpunktbereiche sind die Bereiche Rezeption, Lager/Einkauf, Buchhaltung & Controlling, Human Resources & Lohnverrechnung, Marketing, Reservierung & Verkauf, Conference & Bankett. In Abgrenzung zum weiter bestehenden Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in (HGA) enthält das Berufsbild keine Tätigkeiten in den Bereichen Restaurant-Service und Küche.



STAMMTISCHRUNDE BARRIEREFREIHEIT

In den letzten Wochen fanden in der ganzen Steiermark insgesamt 11 Stammtischrunden zum Thema Barrierefreiheit statt.

Der Verein ÖZIV hat im Rahmen dieser Veranstaltungen einen kurzen rechtlichen Überblick gegeben und konnte den Teilnehmern glaubhaft vermitteln, worum es bei der Thematik geht: Nämlich darum, den Betrieben die Angst vor dem Behindertengleichstellungsgesetz zu nehmen und gleichzeitig Verständnis für die Anliegen behinderter Menschen zu vermitteln.

Außerdem konnte DI Schweighofer vom Land Steiermark den Teilnehmern einen Überblick über die aktuelle Fördersituation geben und DI Hubeny konnte als gerichtlich beideter Sachverständiger Fragen zu baulichen Maßnahmen beantworten.

Klar ist, dass mit 1.1.2016 alle Übergangsfristen abgelaufen sind und grundsätzlich die Betriebe niemanden diskriminieren dürfen. Die Barrierefreiheit steht allerdings unter dem Vorbehalt der wirtschaftlichen Zumutbarkeit. Was wirtschaftlich zumutbar ist, werden in den kommenden Jahren erst die Gerichte klären. Wir können uns jedoch nicht vorstellen, dass Umbauten gefordert werden können, die Betriebe in ihrer wirtschaftlichen Existenz gefährden würden.

Unser Rat daher: Befassen Sie sich mit dem Thema, führen Sie online einen Barriere-Check durch (www.barriere-check.at/) und dokumentieren Sie Ihre Maßnahmen zum Thema (Besuch eines Stammtisches, Durchsicht von Unterlagen, Kostenvoranschläge für Umbauten, einfache Maßnahmen zur Verbesserung der Barrierefreiheit wie zB eine mobile Rampe etc.).

Sollte sich dennoch jemand diskriminiert fühlen, muss es vorgelagert ein Schlichtungsverfahren geben, bei dem versucht wird, eine Einigung zu erzielen. Erst wenn die Schlichtung scheitert, ist der Weg zum Gericht frei.

Umfassende Infos finden Sie auf unserer Homepage (<http://wko.at/stmk/tourismus>) – hier stehen diverse Merkblätter und technische Informationsblätter zum Download zur Verfügung.

Barrierefreie Hotelzimmer

Barrierefreie Nutzbarkeit für allgemein zugängliche Bereiche, die den Gästen vorbehalten sind, ist Voraussetzung.

Es wird als Mehrwert für Gäste und Betriebe gesehen, wenn spezifische Ausstattungsgegenstände oder ein Rundgang im Betrieb zur Information beim Check-in angeboten werden. Der Gast kann genau jene Ausstattungsgegenstände wählen, die praktikabel sind. Damit muss nicht jede Unterkunftseinheit voll ausgestattet werden und den Wünschen der Gäste kann individuell nachgekommen werden.

Gäste mit Mobilitätsbehinderungen wollen alle Bereiche eines Gästehauses oder Hotels gleichberechtigt nutzen können.

Für Personen mit Hör- oder Sehbehinderungen kann jedes Zimmer barrierefrei nutzbar sein. Einzig eine Steckdose, vorzugsweise direkt neben dem Betthaupt, ist notwendig, um angebotene Hilfsmittel für Personen mit Hörbehinderungen, wie Vibrationskissen oder Lichtwecker, anzuschließen. Eine Lichtsignalanlage für Türlocken wird empfohlen um das Klingeln an der Zimmertür wahrnehmbar zu machen.

Die Hilfsmittel sind vom Hotelbetreiber zur Verfügung zu stellen, diese können auch gegebenenfalls angemietet werden. Notwendig ist dies deshalb, da die Fabrikate nicht mit jeder Telefon- und Brandmeldeanlage kompatibel sind. Hingegen gibt es für annähernd jede Anlage entsprechende Produkte, um Informationen visuell, akustisch oder haptisch zu übertragen.

Menschen mit Sehbehinderungen benötigen im Aufzug fühlbare (taktile) Beschriftungen sowie eine akustische Stockwerksansage. Taktile Beschriftungen der Zimmertüren (immer an der gleichen Stelle an der Wand auf Seite des Türdrückers) helfen das eigene Zimmer zu finden.

! Tipp

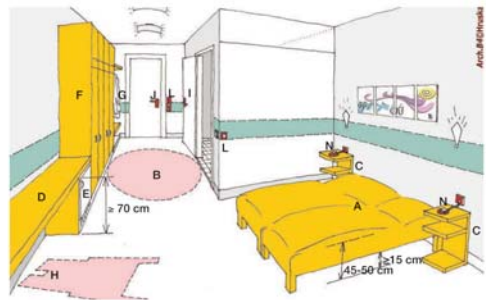


Bild 1: Gästezimmer/Hotelzimmer mit unterfahrbarem Doppelbett



Barrierefreie Türen

Wenn Türen deutlich sichtbar und erkennbar, leicht zu öffnen und zu schließen sowie breit genug sind, gelten sie als barrierefrei. Eine eindeutige visuelle und taktile Kennzeichnung hilft in der Orientierung.

Türen teilen Gebäude in Zonen, können verschieden groß sein, ein vielfältiges Design haben und technisch unterschiedlich ausgestattet sein. Nach ihrer baurechtlichen Bedeutung ergeben sich acht Klassen an Tür-Typen. Die wesentlichen Aufgaben sind: Zugänge in Gebäudeteile oder Nutzungszonen zu schaffen, Räume zu erschließen oder durch eine Feuerschutztür die sichere Selbstrettung im Brandfall zu gewährleisten.

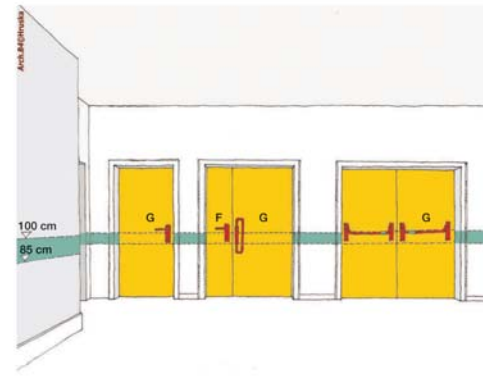


Bild 1: barrierefreie Türen



Barrierefreie WC-Anlagen

Barrierefrei gestaltete WC-Anlagen sind notwendig, um eine nutzbare Umgebung für Menschen mit Bedarf an mehr Bewegungsflächen, höheren Hygienestandards oder geringeren Greifhöhen sicher zu stellen.

Auf die barrierefreie Erreichbarkeit der WC-Anlage ist zu achten. Barrieren im Umfeld der WC-Anlage können zu gravierenden Einschränkungen in der Nutzung führen.

In jeder öffentlich zugänglichen WC-Anlage soll für Männer und Frauen jeweils ein barrierefreier WC-Raum vorhanden sein. Jedenfalls ist ein geschlechtsneutraler barrierefreier WC-Raum anzubieten und dementsprechend zu kennzeichnen. Auf eine stabile Ausführung der Ausstattung und Tragfähigkeit der Wandkonstruktion ist besonders zu achten.

Sämtliche Maßangaben in dem vorliegenden Merkblatt sind Fertigungsmaße.

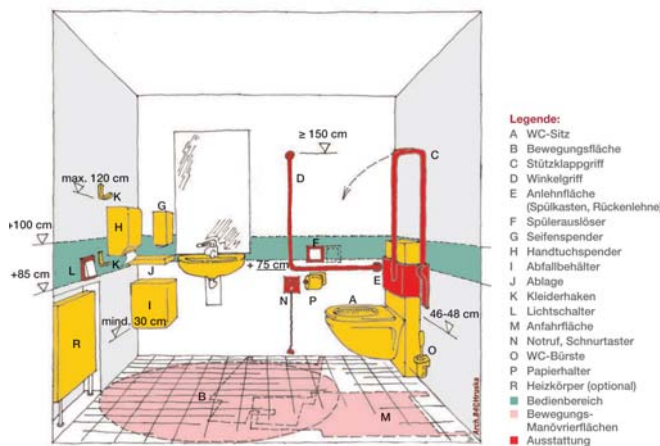


Bild 1: Raumsicht, barrierefrei nutzbarer WC-Raum in Mindestgröße



Da es in einigen Bezirken Wartelisten gab, werden wir die Stammtische in diesen Bezirken wiederholen.



KEIN APEROL MIT 16 JAHREN



In der Vergangenheit hat es Unsicherheiten gegeben, ob Aperolspritzer an Jugendliche unter 18 Jahren ausgeschenkt werden dürfen. Mit Inkrafttreten des neuen Jugendgesetzes per 1. Oktober 2013 hat es hinsichtlich des Alkoholausschanks wesentliche Änderungen gegeben. An Jugendliche unter 16 Jahren darf kein Alkohol ausgeschenkt werden; ist ein Jugendlicher zwischen 16 und 18 Jahren, ist lediglich der Ausschank von nicht gebranntem Alkohol erlaubt. Die früher ausschlaggebende Grenze von 14% Alkoholgehalt ist gefallen. Da Aperol zu gebranntem Alkohol zählt (Destillat aus Rhababer, Bitterorange, Chinarinde etc.), ist der Ausschank eines „Aperol-Spritzers“ an Jugendliche unter 18 Jahren nicht zulässig! Erst ab 18 Jahren dürfen gebrannter Alkohol sowie spirituosenhaltige Mischgetränke, insbesondere Alkopops, ausgeschenkt werden.

Achtung! Auch weiterhin werden seitens des Amtes der Steiermärkischen Landesregierung Testkäufe durchgeführt. Diese sollen zwar aus Sicht der Landesregierung den Zweck der Sensibilisierung des Jugendschutzes erfüllen, bei wiederholten negativen Testergebnissen kann es jedoch auch zu einer Anzeige bei der Verwaltungsstrafbehörde kommen.

Der Gastgewerbetreibende ist zudem weiterhin verpflichtet, durch den Aushang des Jugendgesetzes an deutlicher Stelle auf die entsprechenden Bestimmungen hinzuweisen. Zusätzlich muss auf das Verbot des Alkoholausschanks an Jugendliche gesondert hingewiesen werden.



Die Jugendgesetztafel und der Alkoholaufkleber können kostenlos in der Fachgruppe unter der Tel.-Nr. 0316/601-425 oder per E-Mail: gastronomie@wkstmk.at angefordert werden.

Nachstehend finden Sie alle wichtigen Zahlen und Fakten betreffend den Ausschank von Alkohol zusammengefasst:

Alter	Ausschank von Alkohol
Unter 16 Jahre	Kein Alkohol
Ab 16 Jahre	Ausschank von NICHT gebranntem Alkohol (zB. Bier, Wein)
Ab 18 Jahre	Ausschank von gebranntem Alkohol, Mischgetränken mit gebranntem Alkohol (zB Aperolspritzer) und Alkopops

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER:

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark
8010 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, Gösser 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, 8010 Graz, Körblergasse 111-113
NICHT RETOURNIEREN