



aufGEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 4, AUGUST 2015



OBMANNWECHSEL IM VEREIN
JUNGES HOTEL- UND GASTGEWERBE SEITE 3

NEUE **KULINARISCHE FÜHRUNG** SEITE 4

NEUES VOM **WIFI** SEITE 5

STEUERREFORM SEITEN 6 - 8

FIT FÜR DIE ÜBERGABE? SEITE 9

TABAKGESETZ-NOVELLE SEITEN 10 + 11

ÜBERTRAGUNG DER
GEWERBEBERECHTIGUNG SEITE 11

BIO IN DER GASTRONOMIE SEITEN 12 + 13

LEBENSMITTELABFÄLLE REDUZIEREN
UND KOSTEN SPAREN SEITE 14

KINDER- UND FAMILIENFREUNDLICHE
GASTSTÄTTE SEITEN 15 - 19

FACHGRUPPENTAGUNG SEITE 20

BARRIEREFREIHEIT
IN HOTELS + RESTAURANTS SEITEN 2/3

BARRIEREFREIHEIT

Eine Unzahl an Belastungen überschwert in Zeiten wie diesen den Tourismus. Kleine Verbesserungen bei der Steuerreform – wie zB die Beibehaltung des 10 % igen Steuersatzes für ein ortsübliches Frühstück in Zusammenhang mit einer Nächtigung oder bei der Grunderwerbsteuer können diesen verheerenden Eindruck nicht beseitigen. Und schon



Hans Spreitzhofer

dürfen wir das nächste Thema nicht aus den Augen verlieren: Am 1.1.2016 läuft die Übergangsfrist bei der Barrierefreiheit aus. Wir haben auch in diesem Rundschreiben, im News-

letter und auf der Homepage immer wieder informiert, auch heute ist im Inneren dieses Rundschreibens wieder ein Artikel dazu abgedruckt – insbesondere geht es heute um die Förderinstrumente bei der Barrierefreiheit.

Das wichtigste dazu: Man muss sich der Sache annehmen und die Problematik für den jeweiligen Betrieb analysieren.

Ihr,

Obmann Hotellerie
Hans Spreitzhofer

BARRIEREFREIHEIT IN HOTELS UND RESTAURANTS

(EIN BEITRAG DER ÖSTERREICHISCHEN
HOTEL- UND TOURISMUSBANK ÖHT)

BARRIEREFREIHEIT

2



Niveaunterschiede, zu knapp bemessene Aufzüge und Hinweisschilder in kleiner Schrift – Menschen mit kleinen und großen Beeinträchtigungen sind im täglichen Leben oft mit unerwarteten Hürden konfrontiert. Das Bundes-Behindertengleichstellungsgesetz (BGStG) versucht die Benachteiligungen von behinderten Menschen zu beseitigen und ihre Gleichberechtigung in der Gesellschaft zu gewährleisten. Seit 2006 ist es in Kraft, die zehnjährige Übergangsfrist läuft Ende 2015 aus.

Aus dem Gesetz sind auch bauliche Barrieren als mittelbare Diskriminierung zu interpretieren. Darunter sind Stufen, Niveaunterschiede oder unbenutzbare Sanitäranlagen zu verstehen. Der Geltungsbereich des Gesetzes erstreckt sich neben der Verwaltung des Bundes auch auf private Anbieter, die im Zusammenhang mit der Bereitstellung von öffentlichen Gütern und Dienstleistungen stehen. Damit sind auch Handel, Gastronomie und Hotellerie angehalten, Menschen mit Behinderungen nicht zu benachteiligen und die Geschäftsräumlichkeiten barrierefrei zu gestalten. Inwieweit ein Gebäude oder Räume barrierefrei zu gestalten sind, ist im Rahmen einer Zumutbarkeitsprüfung zu beurteilen. Die Regeln für barrierefreies Bauen sind nicht einheitlich geregelt sondern richten sich nach den Bestimmungen der einzelnen landesgesetzlichen Bauordnungen.

Das BGStB ist uneingeschränkt auf Neubauten anzuwenden. Für bestehende Bauten ist eine Übergangsbestimmung vorgesehen. Aktuell besteht die Pflicht zur Beseitigung von baulichen Hürden, soweit dies im Rahmen geringfügiger Adaptierungen mit einem Aufwand bis zu EUR 5.000 erledigt werden kann. Mit dem heurigen Jahr endet auch die Übergangszeit solche Barrieren zu beseitigen.

Die gesetzlichen Bestimmungen sind jedoch nicht nur als lästige Pflicht anzusehen. Angesichts von etwa 1,6 Mio. Österreichern mit Einschränkungen, die das tägliche Leben erschweren und der zunehmenden Zahl älterer Menschen, von Familien mit Kleinkindern und Personen mit leichten Hör- oder Sehbehinderungen macht es vor allem auch aus Eigeninteresse Sinn, sich mit der Abhilfe von möglichen Beeinträchtigungen auseinanderzusetzen und das Gesetz als Chance oder Wettbewerbsvorteil zu nutzen.

Um die Barrierefreiheit möglichst auch in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft umzusetzen sehen die aktuellen Förderungsrichtlinien der ÖHT einen Tatbestand darin, den barrierefreien Zugang zu touristischen Dienstleistungen zu ermöglichen. Konsequenterweise sollte auch der Internet-Auftritt so gestaltet sein, dass der Inhalt barrierefrei zugänglich ist. <http://www.oeht.at/finanzierung-und-foerderung/top-tourismus-foerderung/>

Weitere Informationen finden sich u.a. unter www.barriere-check.at: Diese Seite wurde von der Wirtschaftskammer Österreich und dem ÖZIV – Bundesverband für Menschen mit Behinderungen entwickelt, um Unternehmen und Unternehmerinnen eine Unterstützung beim Thema Barrierefreiheit anzubieten. Diese Seite hilft Ihnen herauszufinden, was im Zusammenhang mit dem Thema Barrierefreiheit in Ihrem Unternehmen von Relevanz sein könnte.

Auch das Land Steiermark fördert den behindertengerechten Umbau in bestehenden Betrieben. Bis Ende 2016 stellt das Land insgesamt zwei Millionen Euro zur Verfügung. Gefördert werden behindertengerechte Umbauten von kleinen und mittleren Tourismusbetrieben.

Projekte mit förderbaren Gesamtkosten von 25.000 bis 100.000 Euro fördert das Land mit max. 15 Prozent, Projekte von 100.000 bis 350.000 Euro mit max. 10 Prozent. Ansprechpartner ist die Tourismusabteilung des Landes, Tel. (0316) 877-4939 oder -2314. Für die Landesförderung ist die Inanspruchnahme der max. Bundesförderung notwendig. Ansprechpartner ist hier das Bundessozialamt, Landesstelle Steiermark, Geschäftsabteilung 4, Babenbergerstraße 35, 8021 Graz, Tel: 0316/7090-0.

Weitere Informationen und häufige Fragen/Antworten unter www.gastronomie-steiermark.at



OBMANNWECHSEL IM VEREIN JUNGES HOTEL- UND GAST- GEWERBE

Nach einer sehr langen Zeit mit vollem Einsatz für den Verein übergab Niklas Stopper am 03.08.2015 den Obmann-Titel an Mag. (FH) Michael Krist!



Wir möchten uns hiermit noch einmal herzlich bei Niklas Stopper für das tolle Engagement bedanken und begrüßen Michael Krist als neuen Obmann des Vereins!

Für was steht der Verein und warum haben Sie sich dazu entschlossen diesen als Obmann zu unterstützen?

Der Verein „Junges Hotel- und Gastgewerbe“ ist eine Plattform für junge und dynamische Menschen, die in der Tourismusbranche arbeiten. Er repräsentiert und fördert den gemeinsamen Austausch, fördert wichtige Kontakte untereinander und ermöglicht es, sich selbst weiterzubilden sowie über aktuelle Angebote und Marktmechanismen am Laufenden zu bleiben. Während meiner langjährigen Tätigkeiten als Manager in der Hotellerie weiß ich nur zu genau, wie wichtig es ist, am Puls der Zeit zu bleiben, sich mit anderen Kollegen auszutauschen und niemals stehen zu bleiben. Der Verein bietet hierfür eine optimale Plattform. Die

Mitglieder unterstützen sich gegenseitig, gehen mit offenen Augen durchs Berufsleben und scheuen es nicht, selbst über den eigenen Tellerrand zu blicken. Ich selbst werte es als besonders wichtig, die eigenen Erfahrungen zu teilen und deshalb setze ich mich für den Verein ein, um aktiv an einer positiven Entwicklung des Tourismus zu arbeiten.

Warum glauben Sie ist dieser Verein so wichtig für junge Gastronomen?

Der Austausch zwischen Gastronomen und Hoteliers wird immer wichtiger. Dies passiert leider manchmal noch zu selten. Und genau hier ist der Verein eine offene Plattform, um unkompliziert und im entspannten Umfeld mit Gleichgesinnten zu diskutieren, lernen und um neue Ideen zu spinnen.

Welche Veranstaltungen wurden bereits durchgeführt?

Der Verein existiert schon einige Jahre. Somit können wir auf viele erfolgreiche und spannende Events zurückblicken. Neben spannenden Stammtischen in den Betrieben der Mitglieder gab es zum Beispiel Schulungen im Bereich Kaffee und Wein. Aber auch Ausflüge zum Red Bull Ring mit anschließendem X-Bow Fahren oder das Mountain GoKart in Schladming. Natürlich dürfen da Betriebsbesichtigungen von Hotels, Gastronomiebetrieben und anderen Veranstaltern nicht fehlen. Für das nächste Jahr stehen schon einige tolle Events auf unserem Plan. Highlights dabei sind ua. eine Schulung im Bereich der Patisserie und eine Studienreise nach Bad Aussee.

Welchen Mehrwert ziehen junge Gastronomen aus der Mitgliedschaft zu diesem Verein?

Erfahrungsaustausch, Weiterbildung, Inspiration und viel Spaß beschreiben dies mit kurzen Worten am besten. Wie schon gesagt ist für mich der Verein die ideale Plattform zum Kommunizieren und um am Puls der Zeit zu bleiben.

Wie kann man dem Verein beitreten?

Auf www.jungegastgeber.at steht alles, was man zum Beitritt wissen muss. Natürlich geht dies auf elektronischem Wege, aber am besten nimmt man einfach an einem Event bzw. Stammtischtreffen teil. Denn so kann ein/e jede/r Interessierte/er gleich spüren, wie unser Verein „tickt“ und sich einen persönlichen Eindruck verschaffen.

Auch auf unserer Facebookseite www.facebook.com/jungegastgeber hat man einen sehr guten Überblick über unsere Events.

OBMANN FÜR DIE STEIERMARK

NEUE KULINARISCHE FÜHRUNG

4

FRANZ LABMAYER ÜBERNIMMT DIE KULINARISCHE FÜHRUNG IM GRÜNEN HERZEN ÖSTERREICHS



Für den VKÖ ist es von großer Wichtigkeit, auch in der Steiermark wieder als Vertretung der Köchinnen und Köche aktiv zu sein. Das soll nun unter der Führung von Franz Labmayer gelingen, der das Amt des steirischen Sektionsobmannes übernimmt.

ANLAUFSTELLE FÜR KOLLEGEN

Das wichtigste Ziel von Franz Labmayer wird es sein, den VKÖ wieder als Anlaufstelle für Köchinnen und Köche zu etablieren, sei es in beruflichen Fragen oder wenn es um gemeinsame Aktivitäten geht.

Kommunikation und Erfahrungsaustausch zwischen den einzelnen Bereichen und unter den einzelnen Köchinnen und Köchen sollen durch regelmäßige Veranstaltungen gefördert werden und so ein vielfältiges Netzwerk aufgebaut werden.

Dieses Netzwerk wird in der Folge die Basis für qualitative hochwertige Schulungen, Weiterbildungen, Bildungsreisen und weitere Aktivitäten sein.

Web: www.facebook.com/vkoesteiermark

www.delikatur.at



Der Verband der Köche Österreichs startete diesen Sommer seine Imagekampagne für den Kochberuf um den Fokus der Öffentlichkeit wieder mehr auf den Kochberuf zu richten, außerdem sollen junge Menschen für diesen wunderschönen Karriere- und Lebensweg begeistert werden.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter <http://vko.at/leidenschaft-kochen/>

BÄDERPERSONALAUSBILDUNG AUCH FÜR BEHERBERGUNGSBETRIEBE

Alle Beherbergungsbetriebe, die ihren Gästen ein Hallenbad, künstliches Freibad, Warmsprudelbäder sogenannte Whirl Pools oder Whirlwannen bzw. Saunananlagen 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 Berufszweig der Bäder veranstaltet im November wieder die Ausbildung von Bäderpersonal. Bei Bedarf bitte umgehend anmelden.

<http://vko.at/stmk/gesundheitsbetriebe>



NEUES VOM WIFI

DIE REZEPTION - ERSTER EINDRUCK UND VISITENKARTE DES HAUSES

AUSBILDUNG ZUM REZEPTIONIST

Hotels werden nicht nur an der Ausstattung, der Tradition, der Lage, den angeschlossenen Serviceleistungen und an der Qualität der Küche gemessen, sondern vor allem auch an der Freundlichkeit, dem Engagement und der Qualifikation, der an der Rezeption beschäftigten Mitarbeiter. Diese Mitarbeiter sind es, die per Telefon oder per Mail zum ersten Mal Kontakt mit dem potentiellen Gast haben und oftmals erst die Buchung möglich machen. Auch nach der Anreise sind Sie es, die den Gast begrüßen und herzlichst willkommen heißen – während des Aufenthaltes bleiben die Rezeptionsmitarbeiter Ansprechperson für alle Anliegen, Wünsche und Beschwerden des Gastes. Unser Lehrgang verhilft Ihnen zu jener Sicherheit und Kompetenz, die sie auf der fachlichen und menschlichen Ebene unbedingt brauchen.

Dieser Lehrgang richtet sich an engagierte und kommunikative Damen und Herren, die Interesse an der Tätigkeit im Empfangsbereich haben: Sie werden kurzweilig und auf interessante Weise mit den Aufgaben und Herausforderungen an der Rezeption praxisnah vertraut gemacht.

Schwerpunkte:

- >>> Grundzüge des betrieblichen Rechnungswesens
- >>> Qualitätsstandards an der Rezeption
- >>> Internetplattformen und Social Media
- >>> Telefonieren: Erfolgreich und mit Konzept
- >>> Einführung in die CRS Programme Protel und Fidelio
- >>> Beschwerdemanagement: Feedback als Chance
- >>> Buchen am Frontoffice: Von der Anfrage bis zum Follow up
- >>> Marketing Grundlagen mit Customer Relationship Management
- >>> Kooperationen mit Tourismusverbänden und Reiseveranstaltern
- >>> Check in und Check out mit Videoanalyse
- >>> 2-tägige Exkursion in ein sehr gut geführtes Hotel mit Halbpension (im Kurspreis inbegriffen!)

Der Lehrgang schließt mit einer praxisnahen, mündlichen Prüfung ab. Mit dem positiven Abschluss erwerben Sie das WIFI Zeugnis 'Geprüfter Rezeptionist / Geprüfte Rezeptionistin'.

Termin:

WIFI Graz - 9.10. bis 4.12.2015, immer freitags von 9 bis 17 Uhr, insgesamt 13 Kurstage

Kostenlose Bildungsinformation:

Donnerstag, 24.9.2015 ab 17 Uhr, WIFI Graz

Weitere Infos und Termine finden Sie auf: www.stmk.wifi.at/gastronomie

Gerne beraten wir Sie auch persönlich unter 0316 602 - 264.

Immer aktuell auf Facebook: facebook.com/wifitourismus



„Wenn Hotels ähnliche Leistungen bieten, können die Mitarbeiter an der Rezeption den Unterschied machen: Von der Buchung über den Check in bis zur Betreuung während des Aufenthaltes. Es gibt so viele Chancen herzlicher und besser zu sein“, weiß **Lehrgangsteiter Mag. Werner Heimgartner**.





STEUERREFORM

ERLÄSSE UND VERORDNUNGEN KOMMEN NOCH

Die Steuerreform wurde bekanntlich bereits im Juli im Parlament beschlossen. Damit sollte eigentlich klar sein, was ab Inkrafttreten der Bestimmungen auf die Betriebe zukommen wird. Eine exakte Information ist jedoch noch nicht möglich, weil die gesetzlichen Bestimmungen auf Erlässe bzw. Verordnungen verweisen, die wir in den nächsten Wochen erwarten. Teilweise haben wir bereits Informationen darüber, wie diese Detailregelungen aussehen werden, teilweise ist es noch sehr unklar. Daher informieren wir im Folgenden über den geplanten Erlass bei der Umsatzsteuer für die Hotellerie, die Grunderwerbsteuer und die Registrierkassen.

1) Erhöhung der Umsatzsteuer auf Logis von 10 % auf 13 %

Im Zuge des Begutachtungsverfahrens zur Steuerreform 2015/2016 konnte für Sie erreicht werden, dass die Verabreichung eines ortsüblichen Frühstücks inklusive der Frühstücksgetränke, wenn dies zusammen mit der Beherbergung erbracht wird, gemäß § 10 Abs 2 Z 1 lit c UStG auch weiterhin nur mit 10% besteuert wird. Der Begutachtungsentwurf hatte hier noch 13% vorgesehen.

Liegen in der Hotellerie keine getrennten Preise für die Beherbergung und Verpflegung vor, sondern ausschließlich Pauschalpreise, ist nach den Kosten (für die Beherbergung bzw. die Restauration) aufzuteilen. Der Fachverband Hotellerie hat mit Unterstützung der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft für Sie erreicht, dass die an das Finanzministerium übermittelten Erfahrungswerte den Kostenaufteilungssätzen zugrunde gelegt werden.

Es ist daher geplant in den UStR-Wartungserlass 2015 (in etwa) folgenden Passus aufzunehmen:

...

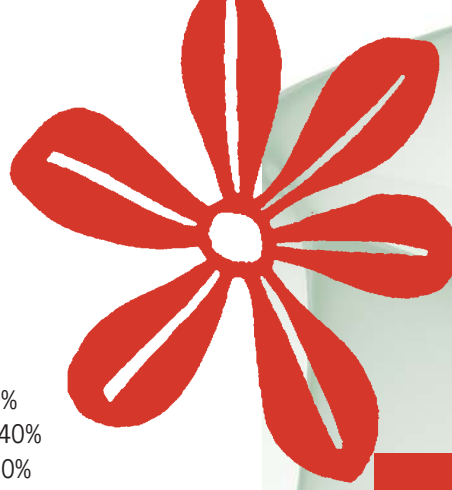
„Die Aufteilung eines pauschalen Entgelts, das Beherbergung und Verköstigung beinhaltet (z.B. Halbpension) erfolgt bei Vorliegen von Einzelverkaufspreisen für die Leistungsteile im Verhältnis der Einzelverkaufspreise.

Beispiel: Preis Beherbergung 70 Euro; Preis Halbpension 90 Euro;

Aufteilung Halbpension: Beherbergung 70 Euro (13% USt) und Restauration 20 Euro (10% USt). Getränke (ausgenommen Getränke iR der Verabreichung eines ortsüblichen Frühstücks iZm der Beherbergung) sind separat zu behandeln und unterliegen dem Normalsteuersatz.

Liegen keine Einzelverkaufspreise vor, weil bspw. ausschließlich Halbpension angeboten wird, ist nach den Kosten aufzuteilen.

Diese Aufteilung der Kosten bei Nichtvorliegen von Einzelverkaufspreisen wird auf Grund von Erfahrungswerten im Bereich der Beherbergung differenziert nach Preiskategorien (brutto) wie folgt festgesetzt:



Preis pro Person und Nacht bis 140,- Euro:

Zimmer (13%) / Frühstück (10%) = Verhältnis 80% / 20%
Zimmer (13%) / Halbpension (10%) = Verhältnis 60% / 40%
Zimmer (13%) / Vollpension (10%) = Verhältnis 50% / 50%

Preis pro Person und Nacht bis 180,- Euro:

Zimmer (13%) / Frühstück (10%) = Verhältnis 82,5% / 17,5%
Zimmer (13%) / Halbpension (10%) = Verhältnis 65% / 35%
Zimmer (13%) / Vollpension (10%) = Verhältnis 55% / 45%

Preis pro Person und Nacht bis 250,- Euro:

Zimmer (13%) / Frühstück (10%) = Verhältnis 85% / 15%
Zimmer (13%) / Halbpension (10%) = Verhältnis 70% / 30%
Zimmer (13%) / Vollpension (10%) = Verhältnis 60% / 40%

Preis pro Person und Nacht über 250,- Euro:

Zimmer (13%) / Frühstück (10%) = Verhältnis 90% / 10%
Zimmer (13%) / Halbpension (10%) = Verhältnis 80% / 20%
Zimmer (13%) / Vollpension (10%) = Verhältnis 70% / 30%

Getränke (ausgenommen Getränke iR der Verabreichung eines ortsüblichen Frühstücks iZm der Beherbergung) sind separat zu behandeln und unterliegen dem Normalsteuersatz.“

Mit diesem Ergebnis ist es gelungen, einen Großteil der heimischen Hotellerie vor weiteren Belastungen zu verschonen.

2) Steuerreform - Grunderwerbssteuer

Entlastung der Betriebsübergaben in der Familie konnte erreicht werden.

Zur neuen Grunderwerbsteuer im Einzelnen:

Berechnungsbasis der neuen Grunderwerbsteuer ist der Wert der Gegenleistung (Kaufpreis) bzw. bei Erbschaften oder Schenkungen der Wert des Grundstückes.

Dieser Grundstückswert wird auf Basis des WKO-Immobilienpreisspiegels (wobei ein Abschlag von 30% zur Anwendung kommt) bzw. eines BMF-Vervielfältigermodells auf Grundlage der Bodenwerte plus Bewertung des Gebäudes mittels Baukostenindex berechnet. Das konkrete Berechnungsmodell wird in einer eigenen Verordnung geregelt. Alternativ kann man ein Schätzgutachten vorlegen, wenn dieses einen geringeren Grundstückswert ausweist.

Bei unentgeltlichem (Gegenleistung bis max. 30%) und teilentgeltlichem (Gegenleistung zwischen 30% und 70%) Übergang, kommt bei Betriebsübergaben ein Freibetrag in der Höhe von 900.000 Euro zur Anwendung. Als Gegenleistung gelten übernommene Schulden, Wohnrechte, Fruchtgenussrechte etc. Voraussetzung hierfür ist, dass der Übergeber mindestens 55 Jahre alt, oder aufgrund einer Erkrankung erwerbsunfähig sein muss. Der Betrieb muss mindestens 5 Jahre weitergeführt werden.

Der Freibetrag mindert sich aliquot zum entgeltlichen Teil (Gegenleistung) und kann nur vom unentgeltlichen Teil abgezogen werden.

Bei unentgeltlichem Erwerb bzw. auf den unentgeltlichen Teil des Erwerbs kommt ein Stufentarif zur Anwendung, wobei hier auf die ersten 250.000 Euro ein Steuersatz von 0,5%, für die nächsten 150.000 Euro ein Satz von 2% und darüber ein Satz von 3,5% entfällt.

Für entgeltliche Übergaben bzw. den entgeltlichen Teil kommt immer der Steuersatz von 3,5% zur Anwendung.

Zusätzlich greift bei Betriebsübergaben eine Deckelung von 0,5% des Grundstückswertes. Dieser Deckel bezieht sich bei teilentgeltlichen Erwerben aber nur auf den unentgeltlichen Teil.

Der auf einen unentgeltlichen Erwerb entfallende Steuerbetrag kann auf Antrag mit einem erheblichen Aufschlag auf bis zu 5 Jahre verteilt werden.

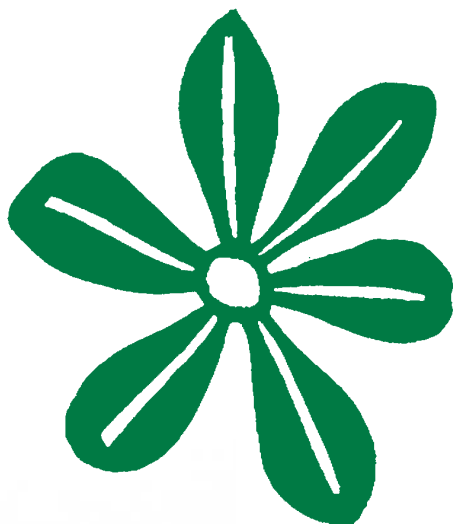
Neu ist (das konnte als entscheidende Verbesserung im Begutachtungsverfahren erreicht werden), dass eine Übergabe innerhalb der Familie immer als unentgeltlich gilt, auch wenn typische Belastungen wie Schulden, Fruchtgenussrechte oder Wohnrecht mitübernommen werden.

Der Familienbegriff wurde dabei gegenüber der derzeitigen Regelung erweitert und wieder an jenen des Gerichtsgebührengesetzes angeglichen. Unter die Begünstigung fallen daher Übergaben an Ehegatten oder eingetragene Partner, Lebensgefährten, Verwandte oder Verschwägerte in gerader Linie, Stief-, Wahl- oder Pflegekinder oder deren Kinder, Ehegatten oder eingetragenen Partner aber auch Geschwister, Nichten oder Neffen.

3) Registrierkassen

Bezüglich der Registrierkassen ist nur darauf hinzuweisen, dass die Registrierkassensicherheitsverordnung, die wesentliche Punkte für die Anforderungen an die Registrierkassen enthält, momentan in Begutachtung ist und noch nicht vorliegt. Darum ist ein Kauf einer Registrierkasse derzeit nicht sinnvoll.

Sobald wir alle Details dazu kennen, werden wir sofort darüber informieren.



FOLLOW ME SEMINAR

„FIT FÜR DIE ÜBERGABE?“

Bis 2023 stehen ca. 1.100 steirische kleine und mittlere Arbeitgeberbetriebe der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft vor der Herausforderung Generationenwechsel!* Im Rahmen des Follow me Seminars „Fit für die Übergabe?!“ behandeln Profis der Follow me Initiative die zentralen Fragen der Thematik Betriebsnachfolge in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft.

*Quelle: KMU Forschung Austria, 2014

PROGRAMM

Grußworte | Johann Spreitzhofer - Obmann der Fachgruppe Hotellerie

IMPULSREFERATE

Unternehmensvorsorge und rechtliche Aspekte
MMag. Dagmar Gruber, Notariatskammer für Steiermark

Unternehmenswert und steuerliche Aspekte
Mag. Anita Sedounik, Kammer der Wirtschaftstrehänder Steiermark

Bewertung und Optimierung von Betriebsanlagen
Ing. Anton Tscherner, Fachgruppe der Ingenieurbüros, WKO Steiermark

Förderungsmöglichkeiten für Nachfolger
Mag. Dagmar Eigner-Stengg, Steiermärkische Sparkasse, GründerCenter

FACHVORTRÄGE

„Erfolgsfaktoren und Betriebs-Kennzahlen“
Mag. Daniel Orasche, Senior Partner, Kohl & Partner Wien
Aktuelle Entwicklungen im steirischen Tourismus
Essentielle Erfolgsfaktoren für die steirischen Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe
Wichtige Betriebs-Kennzahlen, welche bei einer Betriebsübergabe zu beachten sind

„Kardinalfehler und Experten-Empfehlungen“
Dr. Alois Kronbichler, Geschäftsführer Kohl & Partner Südtirol
Die wichtigen Aspekte von Familienbetrieben
Die 7 Kardinalfehler bei der Betriebsübernahme
Experten-Empfehlungen bei Betriebsübergaben

WANN? 29. September 2015, 14 bis 16 Uhr

WO? WKO Steiermark, Erzherzog-Johann-Zimmer (7. Stock)
8010 Graz, Körblergasse 111-113

WER? Betriebsnachfolge Steiermark (Follow me) und
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKO Steiermark
8010 Graz, Körblergasse 111-113

ANMELDUNG: Wir bitten um Anmeldung bis 25. September unter:
Tel.: 0316/601-471 oder E-Mail: followme@wkstmk.at
Im Anschluss: Zeit für Einzelgespräche mit Profis.
Achtung: Begrenzte Teilnehmeranzahl - Anmeldung erforderlich!



FOLLOW ME

9

Projekträger



Contentpartner



Premiumpartner



Leadpartner



TABAKGESETZ- NOVELLE 2015

ALLE INFORMATIONEN ZUM AKTUELLEN STAND DES TABAKGESETZES MIT DER NOVELLE 2015

Mit den Stimmen von Koalition und Grünen hat der Nationalrat am 8. Juli 2015 die Änderung des Tabakgesetzes beschlossen. Der Fachverband Gastronomie hat sich im Zuge der öffentlichen Diskussionen und im Begutachtungsverfahren wiederholt gegen ein absolutes Rauchverbot in der Gastronomie ausgesprochen, mit dem Beschluss des Gesetzgebers wurde die Branche aber nun vor vollendete Tatsachen gestellt.

Immerhin konnte die Branche im Vorfeld der Gesetzwerdung noch einige zentrale Forderungen unterbringen. Dazu zählt beispielsweise die Übergangsfrist bis 1. Mai 2018, womit die verfassungsrechtlichen Bedenken des Fachverbandes im Hinblick auf den gesetzlichen Vertrauens- und Investitionsschutz berücksichtigt wurden. Weiters wurde nun im Gesetzestext explizit klargestellt, dass Freiflächen (z.B. Gastgärten) nicht vom Rauchverbot erfasst sind. Im Vergleich zum Begutachtungsentwurf wurde die vorgesehene Prämie für vorzeitiges Umstellen auf ein Nichtraucherlokal von 10% auf 30% des Restbuchwerts merklich erhöht. Zu guter Letzt wurde das gesetzliche Rauchverbot auch auf Zeltfeste, Buschenschanken und grundsätzlich auch auf Vereinslokale ausgedehnt, womit annähernd gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen wurden. Die Eckpunkte des neuen Tabakgesetzes aus Sicht der Gastronomie, inkl. Zeitfahrplan:

* ABSOLUTES RAUCHVERBOT IN DER GASTRONOMIE AB 1.MAI 2018

Ab **1. Mai 2018** ist der Konsum von Tabakerzeugnissen (Zigaretten, Zigarren, Zigarillos, Pfeifen, Wasserpfeifen, etc.) in den Räumen der Gastronomie generell verboten. Das Rauchverbot bezieht sich auf alle den Gästen zur Verfügung stehenden Bereiche von Gastronomiebetrieben, ausgenommen sind lediglich Freiflächen. Die Errichtung von eigenen Raucherräumen ohne Bedienung und Konsumation ist in Gastronomiebetrieben nicht zulässig. Zum Konsum von Tabakerzeugnissen müssen rauchende Gäste ab 1. Mai 2018 in den Gastgarten oder vor das Lokal ausweichen.

* AUCH WASSERPFEIFEN, E-ZIGARETTEN, ETC. WERDEN VOM RAUCHVERBOT ERFASST

Mit der Änderung des Tabakgesetzes werden nun auch neuartige Tabakerzeugnisse, pflanzliche Raucherzeugnisse, elektronische Zigaretten und tabakfreie Wasserpfeifen vom Rauchverbot erfasst.

Ab **20. Mai 2016** dürfen diese Erzeugnisse nur mehr in reinen Raucherbetrieben und in den Raucherräumen von Mischbetrieben konsumiert werden. Die entsprechenden Verpflichtungen der Betriebsinhaber und die Strafbestimmungen treten ebenfalls mit diesem Datum in Kraft.

Um hitzige Diskussionen mit Gästen oder Streitigkeiten der Gäste untereinander hintanzuhalten, empfehlen wir den Konsum derartiger Produkte im Rahmen des Hausrechts bereits ab sofort nur mehr in Raucherräumen des Betriebes zu gestatten.

Ab **1. Mai 2018** ist der Konsum derartiger Erzeugnisse in den Räumen der Gastronomie generell verboten. Die Raucher von neuartigen Tabakerzeugnissen, pflanzlichen Raucherzeugnissen, elektronischen Zigaretten und Wasserpfeifen müssen, ebenso wie Tabakraucher, auf die Freiflächen (Gastgärten) oder vor das Lokal ausweichen.

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

Bei der Prämie handelt es sich um eine steuerliche Gutschrift, es wird kein Geld direkt an die Betriebe ausbezahlt. Die Prämie in Höhe von 30 % des Restbuchwerts von getätigten Investitionen in den Nichtraucherschutz soll Gastwirten einen Anreiz dafür bieten, ihren Betrieb vorzeitig, d.h. bis spätestens 1. Juli 2016 auf ein Nichtraucherlokal umzustellen.

Die Bemessungsgrundlage für die Prämie besteht aus der Differenz zwischen den Herstellungs- bzw. Anschaffungskosten und dem Restbuchwert des bei der Veranlagung 2015 zu berücksichtigenden Wirtschaftsjahres, vor Vornahme einer allfälligen Teilwertabschreibung im Jahre 2015. Sofern der Aufwand (AfA) aus der Nichtraucherschutzinvestition 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.

* MAßNAHMEN ZUR LÖSUNG DER ANRAINERPROBLEMATIK

Die vom Fachverband Gastronomie geforderten flankierenden Maßnahmen zur Lösung der Anrainerproblematik finden sich nicht im Gesetzestext.

Zur Erinnerung: Nach § 113 Abs 5 GewO hat die Gemeinde eine spätere Aufsperrstunde oder eine frühere Sperrstunde vorzuschreiben, wenn die Nachbarschaft wiederholt durch ein nicht strafbares Verhalten von Gästen vor der Betriebsanlage des Gastgewerbebetriebes unzumutbar belästigt wurde. Es liegt auf der Hand, dass diese Anrainerproblematik durch vor dem Lokal rauchende und sich unterhaltende Gäste weiter verschärft wird. Liegen Beschwerden von Nachbarn vor, so hat die Gemeinde nach derzeitiger Rechtslage gar keine andere Möglichkeit als die Sperrstunde des Betriebes mittels Bescheid vor zu verlegen.

Allerdings brachten die Abgeordneten Gabriel Obernosterer (VP) und Christoph Matznetter (SP) den mehrheitlich angenommenen Entschließungsantrag ein, in dem Bundesminister Reinhold Mitterlehner ersucht wird, einen Entwurf für eine gewerberechtliche Lösung der Anrainerproblematik zu erarbeiten. Bis Ende Dezember 2015 soll dieser Entwurf als Regierungsvorlage im Nationalrat eingebracht werden.

ÜBERTRAGUNG DER GEWERBERECHTIGUNG

“DIE GEWERBEBERECHTIGUNG DARF NICHT VERBORGT WERDEN”.

Bei den von der WKO durchgeführten Erhebungen von Vereinsfesten hinsichtlich unbefugter Gewerbeausübung, werden unsere Erhebungsorgane immer wieder mit der Aussage von Vereinsfunktionären konfrontiert, sie hätten sich die notwendige Gewerbeberechtigung einfach von einer Gastwirtin bzw. von einem Gastwirt „ausgeborgt“. Wir möchten daher alle Gastronomen, welche sich dazu verleiten lassen, ihre Gewerbeberechtigung zu „verborgen“, auf die damit verbundenen rechtlichen Gefahren aufmerksam zu machen.

Das Gesetz sagt, dass die Gewerbeberechtigung ein persönliches Recht ist, das nicht übertragen werden kann. Da an die Ausübung des Gastgewerbes persönliche Befähigungen geknüpft sind, darf die Gewerbeberechtigung auch nicht an Dritte verborgt werden. Die Gewerbeberechtigung darf bis auf gesetzlich bestimmte Ausnahmen ausschließlich von derjenigen Person ausgeübt werden, auf dessen Namen sie ausgestellt wurde (Inhaber der Gewerbeberechtigung).

Für den Fall, dass der Inhaber dennoch seine Gewerbeberechtigung „verborgt“, bleiben seine Pflichten (Haftungen), die an die Gewerbeberechtigung gebunden sind, bestehen. Das bedeutet, dass der Inhaber trotzdem dazu verpflichtet ist, für den Fall, dass ein Schaden eintritt, diesen zu ersetzen bzw. dafür einzustehen, auch wenn er diesen Schaden direkt gar nicht verursacht hat. Da die Gewerbeberechtigung auf seinen Namen ausgestellt ist, ist es auch seine Pflicht, dafür Sorge zu tragen, dass alle gesetzlichen Verpflichtungen/Auflagen eingehalten und erfüllt werden. Erfolgt dies durch den „Ausborger“ der Gewerbeberechtigung nicht, ist das dem Inhaber der Gewerbeberechtigung zuzurechnen und treffen diesen sodann auch die Folgen.

Haftungen, die den Inhaber einer Gastgewerbeberechtigung treffen können (und zwar auch für den Fall, dass er seine Gewerbeberechtigung „verborgt“ hat):

[HINWEIS: Diese Aufzählung stellt eine beispielhafte Auflistung der möglichen Haftungen dar und darf daher NICHT als vollständig angesehen werden.]

- * Bestimmungen zur GewO
- * Bestimmungen zum Tabakgesetz
- * Bestimmungen zum Arbeitsrecht
- * Bestimmungen zum Lebensmittelrecht
- * Bestimmungen zum Feuerpolizei- und Gefahrenpolizeirecht
- * Bestimmungen zum Glücksspiel
- * Bestimmungen zum Allgemeinen Zivilrecht
- * Bestimmungen zum Jugendschutz
- * Bestimmungen zum Steuer- und Abgabenrecht
- * Bestimmungen zur Abfallwirtschaft
- * Bestimmungen zum Veranstaltungsgesetz
- * Bestimmungen zum Versicherungsrecht



BIO IN DER GASTRONOMIE



Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln steigt seit Jahren ungebrochen. Allein in den vergangenen vier Jahren sind die Ausgaben für Bio-Produkte um 24% gestiegen. Auch immer mehr Gastronomen liegt das Thema am Herzen und es werden vermehrt Bio-Produkte in den Lokalen eingesetzt. Doch was bedeutet Bio eigentlich und was ist beim Einsatz und der Auslobung von Bio-Produkten zu beachten?

WAS IST BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT?

Biologische Landwirtschaft bedeutet in erster Linie Produktion im Einklang mit der Natur. Biobäuerinnen und Biobauern ersetzen Pestizide, Kunstdünger und andere chemische Einsatzstoffe durch Fruchtfolge, naturbelassene organische Dünger und viel Knowhow. Den Tieren werden große Freiheiten geboten, sie werden artgerecht gehalten und gefüttert. Das Ergebnis dieser Wirtschaftsweise kann sich sehen lassen: keine Pestizidrückstände auf und in den Produkten, 100% Gentechnikfreiheit, deutlich weniger Zusatzstoffe, keine Massentierhaltung und vieles mehr. Die genauen Richtlinien sind unter www.bio-austria.at/biobauern/richtlinien nachzulesen.

WER DARF BIO AUSLOBEN?

Jeder Betrieb der Bio in der Speisekarte oder auf Werbematerialien ausloben möchte, muss über ein gültiges Bio-Zertifikat verfügen.

Um ein Bio-Zertifikat zu erhalten sind im Wesentlichen vier Schritte nötig:

* 1. Auswahl einer Kontrollstelle

In Österreich gibt es zurzeit sieben staatlich anerkannte Kontrollstellen (www.biologisch.at/component/k2/item/472-biokontrolle). Mit einer dieser Kontrollstellen muss ein Kontrollvertrag abgeschlossen werden. In der Regel findet vor der ersten Inspektion ein ausführliches Informations- und Beratungsgespräch statt. Die Inspektionen folgen danach im einjährigen Abstand.

* 2. Bereitstellen relevanter Dokumente

Dazu zählen eine Beschreibung des Betriebes; ein Grundrissplan von Küche, Zubereitungs- und Lagerräumen; Speisekarten; Werbematerialien, etc. Auslobung: Für die Auslobung eines Gerichtes oder einzelner Komponenten als Bio gibt es eine wichtige Regel: Die Gäste müssen ohne jeden Zweifel erkennen können, bei welchen Produkten es sich um Bio-Lebensmittel handelt und bei welchen nicht. Welche Möglichkeiten es gibt und verschiedene Vorschläge finden Sie in der Broschüre „Erfolgreich mit Bio – In Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ (www.abg.at/files/FolderBiozertifizierungABG-0.pdf).



* 3. Trennung in der Lagerhaltung und Verarbeitung

Bei der Lagerung der Produkte sind einige Punkte zu beachten. Auf den Produkten muss sich ein Bio-Hinweis, Name und Anschrift des Lieferanten und die Nummer der Kontrollstelle befinden. Regalbereiche und Kisten sind so zu kennzeichnen, dass keine Verwechslungsgefahr bestehen kann (z.B. in verschiedenen Farben). Eine räumliche Trennung von konventioneller und Bio Ware ist zu empfehlen bzw. in bestimmten Bereichen vorgeschrieben. Das heißt aber nicht, dass ein eigenes Bio-Lager errichtet werden muss, sondern dass beispielsweise ein Regalbereich ausschließlich für konventionelle und der andere ausschließlich für Bio-Lebensmittel benutzt werden.

* 4. Dokumentation Warenfluss

Für die Dokumentation des Warenflusses ist wichtig, dass von jedem Lieferanten das Bio-Zertifikat verlangt wird. Auf Rechnungen und Lieferscheinen müssen Bio-Produkte als solche ausgewiesen sein.



ernte-steiermark.at

Bei Fragen zum Bio-Einsatz, zur Zertifizierung und für Hilfestellung bei der Suche nach geeigneten Bio-Lieferanten wenden Sie sich an

Bio Ernte Steiermark:

Philipp Maier, 0676/842 214 415 oder philipp.maier@ernte.at



KONSTITUIERUNG BUNDESSPARTE



Am 23.6.2015 fand in Wien die konstituierende Sitzung der Bundessparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft statt. Es freut uns ganz besonders, dass KoR Hans Hofer zum Bundesspartenobfrau-Stv. gewählt wurde. Wir gratulieren sehr herzlich und wünschen viel Durchschlagskraft für den heimischen Tourismus.

v.l.n.r.:

KommR Johann Hofer, Bundesspartenobfrau-Stellvertreter
Petra Nocker-Schwarzenbacher, Bundesspartenobfrau
Astrid Legner, Bundesspartenobfrau-Stellvertreterin

EINLADUNG ZUR FACHVERANSTALTUNG FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

LEBENSMITTELABFÄLLE REDUZIEREN & KOSTEN SPAREN



DIENSTAG, 6. OKTOBER 2015, 15:00 BIS 17:30 UHR
BILDUNGSHAUS SCHLOSS ST. MARTIN
KEHLBERGSTRASSE 35, 8054 GRAZ

Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übrig gebliebener Kaffee – viele dieser Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltauswirkungen sind vermeidbar.

Die Teilnahme ist kostenlos!

Anmeldung:

Online:

www.united-against-waste.at

Email:

uaw-on-tour@tatwort.at
mit Verweis auf „Graz“

Telefonisch:

bei Christine Ehrenhuber
unter 01 409 55 81 - 223

Die Initiative **United Against Waste** lädt zum Branchendialog!

Im Rahmen der Veranstaltung werden die Erkenntnisse aus österreichweiten Abfallanalysen sowie Serviceangebote und Praxis-Tipps zur Abfallreduktion vorgestellt.

Im Zentrum steht der Erfahrungsaustausch unter Gastronomen und Hoteliers – Lösungsansätze zu Themen wie Tellerretouren, Buffetreste oder Rüstabfälle werden diskutiert und weiterentwickelt.

Nutzen Sie das Angebot und erfahren Sie mehr über das Einsparpotenzial in Ihrem Betrieb!

Details zu den Podiumsgästen werden demnächst auf www.united-against-waste.at/veranstaltungen veröffentlicht. Die Veranstaltung wird von Landesrat Johann Seitingner eröffnet und von ORF-Moderator Peter Tichatschek moderiert.

Im Anschluss an die Veranstaltung besteht die Möglichkeit zum informellen Austausch bei kulinarischem Ausklang.


ist eine gemeinsame Initiative von



KINDER- UND FAMILIENFREUNDLICHE GASTSTÄTTE

Sehr geehrte Gastwirtin! Sehr geehrter Gastwirt!

Die Wirtschaftskammer Steiermark, Steiermark Tourismus, das Land Steiermark und das Kinderbüro – Die Lobby für Menschen bis 14 verleihen die Auszeichnung:

KINDER- UND FAMILIENFREUNDLICHE GASTSTÄTTEN 2016/17

Wenn auch Sie großen Wert auf die Bedürfnisse und Wünsche Ihrer jüngsten Gäste legen, freuen wir uns, wenn Sie an unserer Auszeichnung teilnehmen.

Teilnehmen können: Gasthäuser/Restaurants, Cafés/Konditoreien, ...

Bei einer positiven Teilnahme bieten wir Ihnen:

- * Eine Urkunde und Plakette „Kinder- und Familienfreundliche Gaststätte 2016/17“.
- * Mediale Begleitung der Aktion „Kinder- und Familienfreundliche Gaststätte“.
- * Für die Dauer der Auszeichnung (2 Jahre) erhalten Sie einen kostenlosen Internetauftritt auf der Website www.steiermark.com inklusive Foto und Beschreibung Ihrer Gaststätte.
- * Kostenlose Darstellung in der Kulinarik-App Steiermark für die Dauer der Auszeichnung.
- * Offizielle Verleihung der Auszeichnung im Frühling 2016 in der Wirtschaftskammer Steiermark.
- * Inhaltliche Unterstützung bei Fragen zum Thema Kinder- und Familienfreundlichkeit.

Ihr Beitrag zur Teilnahme an der Auszeichnung:

- * Teilnahmegebühr: 100 Euro inkl.
- * Gutschein für eine „Testfamilie“: Ein Essen und ein Getränk in Ihrer Gaststätte für je einen Erwachsenen und ein Kind.

Den beigelegten Fragebogen zur Selbsteinschätzung schicken oder faxen Sie bitte ausgefüllt bis spätestens 15. September 2015 an:

Kinderbüro – Die Lobby für Menschen bis 14, Karmeliterplatz 2/3, 8010 Graz,
Fax: 0316/90 370-186.

Nähere Informationen erhalten Sie im Kinderbüro – Die Lobby für Menschen bis 14 unter der Telefonnummer 0316/90 370 182 oder per E-Mail: erika.wilfling@kinderbuero.at.



FRAGEBOGEN: BETRIEBE

Fragebogen zur Selbsteinschätzung der Kinder- und Familienfreundlichkeit Ihres Betriebes.

Bitte kreuzen Sie die für Ihren Betrieb entsprechenden Antworten an.

Bei manchen Fragen sind MEHRERE Nennungen möglich.



1. KINDER ALS GÄSTE

- 1.1 Kinder sind in unserer Gaststätte willkommene Gäste! Dies zeigen wir durch
- freundliche Begrüßung und Bedienung durch das Personal.
 - besonderes Eingehen auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder und Familien (zB Speisen können auf Wunsch den Kindern zuerst serviert werden).

2. RAUMANGEBOT

- 2.1 Unsere Gaststätte verfügt über einen NichtraucherInnenbereich.
- Ja Nein
- oder 2.1. Wir sind eine NichtraucherInnen-gaststätte.
- Ja Nein
- 2.2 Wir achten darauf, dass Gäste mit einem Kinderwagen barrierefrei in unsere Gaststätte gelangen und diesen abstellen können.
- Ja Nein
- 2.3 Im Toilettenbereich gibt es folgende Hilfestellungen für Kinder: (MEHRERE Nennungen möglich!)
- Schemel/kleiner Hocker
 - Toilettenaufsatz
 - Wickeltisch und Windelkübel
 - Auswechselbare Papierauflage und Desinfektionsmittel
 - WC in kindergerechter Höhe
 - Pissoir in kindergerechter Höhe
 - Waschbecken in kindergerechter Höhe
 - Papierhandtücher, Lufttrockner in kindgerechter Höhe

Was noch? _____

Diese Hilfestellungen sind für Männer und Frauen zugänglich.

- Ja Nein

In unserer Gaststätte befindet sich eine andere Möglichkeit zum Wickeln.

- Ja Nein

Welche? _____

Wir haben darauf geachtet, Kindersicherungen in allen erreichbaren Steckdosen anzubringen.

- Ja Nein

3. SPIELEN UND UNTERHALTUNG

3.1 Unsere Gaststätte verfügt über eine/n

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Kinderspielecke. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| eigenen Kinderspielraum. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Diese/r ist gut einsehbar. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

3.1 Bei uns gibt es eine Reihe von Beschäftigungsmöglichkeiten für Kinder verschiedener Altersgruppen: (MEHRERE Nennungen möglich!)

Altersgruppe bis 6 Jahre:

- Kinderbücher
- Bastelmaterial/Zeichenmaterial (Stifte, Papier, Vorlagen zum Ausmalen, ...)
- Spielsteine, Holzbausteine
- Steckpuzzles
- Puppenküche
- Werkbank
- Puppe
- Fahrzeuge
- Malbücher
- Was noch? _____

Altersgruppe ab 6 Jahre:

- Rätselbücher
- Bastelmaterial/Zeichenmaterial (Stifte, Papier, Vorlagen zum Ausmalen, ...)
- Gesellschaftsspiele
- Kartenspiele
- Lesebücher
- Kinderzeitschriften
- Comics
- Was noch? _____

3.2 Auf Sauberkeit und Vollständigkeit der Spielsachen wird geachtet. Es erfolgt eine regelmäßige Kontrolle/Wartung dieser.

- wöchentlich monatlich jährlich

3.3 Angrenzend an unsere Gaststätte gibt es Außenanlagen, die zum Spielen genutzt werden können: (MEHRERE Nennungen möglich!)

- Grünflächen
- gewartete Spielgeräte im Außenbereich
- Außenanlagen vom Verkehr getrennt
- Abenteuerspielplatz
- Streichelzoo
- Keine Außenanlagen
- Was noch? _____

3.4 Wir bieten folgende besondere Unterhaltungsangebote speziell für Kinder und Familien: (MEHRERE Nennungen möglich!)

- Kinderbetreuung
- Kindergeburtstagsfeiern
- Kinderanimation – zB Kinderkochen
- Familienaktionen
- Keine besonderen Angebote
- Was noch? _____



4. ESSEN UND TRINKEN

4.1 In unserer Speisekarte sind folgende Besonderheiten für Kinder und Familien enthalten: (MEHRERE Nennungen möglich!)

- Wir haben eine eigene Kinderspeisekarte.
- Wir bieten Kindergerichte in unserer Speisekarte an.
- Wir achten auf kindergerechte Präsentationen in der Speisekarte (zB durch Bilder, lustige Namen, etc).
- Wir bieten halbe oder kleinere Portionen von einzelnen Speisen von der Karte mit entsprechendem Preisnachlass an.
- Wir bieten preisgünstige Familiengerichte (zB Familienplatte, Familienpizza) an.
- Wir haben keine eigenen Kinder- und Familiengerichte.
- Wir bieten für Kinder Wasser kostenlos an.
- Wir bieten Fruchtsäfte aus der Region.
- Unser/e Jugendgetränk/e ist/sind: _____

4.2 Wir achten bei unseren Gerichten besonders darauf, dass (MEHRERE Nennungen möglich!)

- unsere Ausgangsprodukte aus biologischer Landwirtschaft kommen.
- wir regional und saisonal einkaufen.
- wir auf künstliche Geschmacksverstärker zB Glutamat verzichten.
- wir die Gerichte frisch zubereiten und auf Fertigprodukte verzichten.

4.3 Zusätzlich verfügt unsere Gaststätte über folgende Hilfsmittel für Kinder: (MEHRERE Nennungen möglich!)

- Kinderhochstühle
- Sitzpolster/Sitzerhöhungen
- Kindergläser
- Kinderbesteck
- Kindergeschirr
- Eigene Kindertischsets
- Fläschchen und Kleinkindnahrung können aufgewärmt werden.
- Extraangebote wie Gratiswindeln, Lätzchen, Kleinkindnahrung
- kleines Kindergeschenk

- Was noch? _____

4.4 Wir bieten spezielle Ermäßigungen für Familien.

- ZWEI und MEHR-Steirischer Familienpass
- Andere: _____

5. Was zeichnet Ihre Gaststätte besonders aus:



KINDER- UND FAMILIENFREUNDLICHE GASTSTÄTTE

ANMELDUNG UND VEREINBARUNG

Name und Anschrift des Betriebes: _____

Name des/der Inhabers/in: _____

Tel.: _____ Fax: _____

E-Mail: _____ Homepage: _____

Art des Betriebes:

- Gasthaus, Restaurant
- Café, Konditorei
- Systemgastronomie
- Heuriger

Hiermit bewerbe ich mich mit meinem Betrieb _____ (dieser Name erscheint auf der Urkunde) um das Zertifikat „Kinder- und Familienfreundliche Gaststätte 2016/17“ in der Steiermark. Ich verpflichte mich zum Erhalt des geprüften Standards für die Dauer der Auszeichnung.

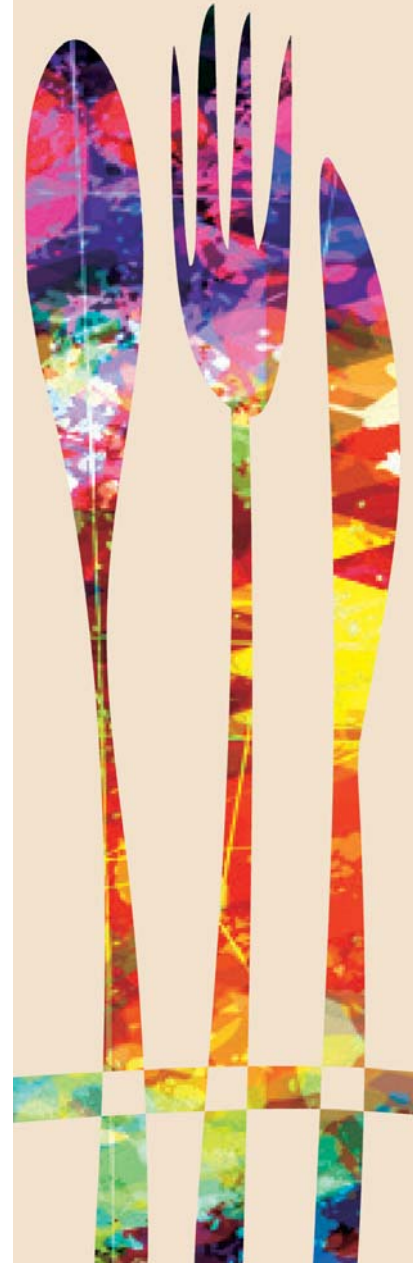
Ich erkläre mich einverstanden, dass meine Angaben von einer Testfamilie vor Ort überprüft werden. Diese Testpersonen bekommen von mir jeweils ein Essen für einen Erwachsenen und ein Kind sowie je ein alkoholfreies Getränk kostenlos zur Verfügung gestellt.

Weiters stimme ich zu, den Kostenbeitrag von € 100,00 an das Kinderbüro – Die Lobby für Menschen bis 14 zu überweisen. (Erhalt der Rechnung nach Anmeldung.)

Ich stimme zu, dass während des Auszeichnungszeitraums stichprobenartige Überprüfungen seitens der Projektverantwortlichen durchgeführt werden können.

Ort, Datum

Firmenstempel/Unterschrift des/der Betriebsinhabers/in



FACHGRUPPENTAGUNG DER HOTELLERIE

GRUNDUMLAGEN-ERHÖHUNG

FÜR NICHTKLASSIFIZIERTE BETRIEBE AB 2016

Derzeit beträgt die Grundumlage für nichtklassifizierte Betriebe pro Jahr pauschal € 173,20 für alle klassifizierten Betriebe gilt ein Bettenschlüssel bzw. ein Mindestbetrag pro Kategorie.

Diese unterschiedliche Behandlung soll ab 2016 aufgehoben und auch für nicht klassifizierte Betriebe ein Bettenschlüssel eingeführt werden, nämlich pro Bett € 8,- mindestens jedoch € 245,-.

FÜR KLASSIFIZIERTE BETRIEBE SOLL DIE GRUNDUMLAGE UNVERÄNDERT BLEIBEN!

Für ruhende Berechtigungen, wenn diese Voraussetzung für das ganze Kalenderjahr zutrifft, wird die halbe Grundumlage festgesetzt.

Die Fachgruppe Hotellerie lädt daher zur **Fachgruppentagung, am Montag, 21.9.2015** mit Beginn um 9.30 Uhr in die Tourismusschulen des Steirischen Hotelfachschulvereines in 8344 Bad Gleichenberg, Kaiser-Franz-Josef Straße 18 ein.

Tagesordnungspunkte:

- 1) Eröffnung und Begrüßung
- 2) Feststellung der Beschlussfähigkeit und Genehmigung der Tagesordnung durch den Obmann KOR Hans Spreitzhofer.
- 3) Beschlussfassung über die Grundumlage ab 2016.
- 4) Delegierungsbeschlüsse der Fachgruppentagung an den Fachgruppenausschuss gem. § 65 WKG
 - * Beschlussfassung über grundsätzliche Angelegenheiten des eigenen Wirkungsbereiches der Fachgruppe
 - * Beschlussfassung über die Erlassung der Geschäftsordnung nach Maßgabe des § 58 Abs. 3 WKG.
 - * Beschlussfassung über Voranschlag und Rechnungsabschluss.
 - * Beschlussfassung über Angelegenheiten, die eine über den Voranschlag hinausgehende Belastung des Haushaltes nach sich ziehen.
 - * Beschlussfassung über die Einhebung von Gebühren für Sonderleistungen gemäß § 125 WKG.
- 5) Allfälliges

Jedes betroffene Mitglied, also alle Mitgliedsbetriebe, die nicht klassifiziert sind, ist berechtigt, seine Meinung zur Grundumlagerhöhung zu äußern. Daher können diese Mitgliedsbetriebe ihre Meinung zur geplanten Erhöhung der Grundumlage bis 10.9.2015 per Post, Fax (0316-601-1760) oder Mail (hotellerie@wkstmk.at) an die Fachgruppe senden.

Möchten Sie an der Fachgruppentagung teilnehmen, bitten wir um Anmeldung unter der E-Mail-Adresse: hotellerie@wkstmk.at bis spätestens 15. September 2015

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