



aufGEDECKT

NR. 1, FEBRUAR 2014



BÄDERPERSONALAUSBILDUNG SEITE 3

**ACHTUNG:
TESTKÄUFE STARTEN** SEITE 3

PROJEKT "THE SCENTED DROP"
DUFTPFLANZE DES JAHRES SEITE 4

**GASTGEWERBE
PAUSCHALIERUNG 2013** SEITE 5

ALKOMATENVERLEIH SEITE 5

**ENERGIESPAREN
IN DER KÜCHE** SEITEN 6 UND 7

**UNTERSTÜTZUNG FÜR IHREN BETRIEB
FERIALPRAKTIKANTEN** SEITE 8

**NEUES ZUM
TABAKGESETZ** SEITE 2

GESETZ IST REPARIERT

Der monatelange Einsatz der Fachverbände Gastronomie und Hotellerie hat seine positive Wirkung gezeigt. Der Gesetzgeber hat nun ausdrücklich klargestellt, wie die bereits seit 1.1.2009 geltende Regelung aus seiner Sicht immer zu verstehen war. Dass es eben nicht problematisch ist, wenn Nichtraucher die Raucherbereiche durchqueren müssen. Das gegenteilige Urteil des

VwGh vom vergangenen Sommer hatte viele Gastronomen zu Recht schockiert, die im Vertrauen auf die Auskunft des Gesundheitsministeriums Investitionen in die Raumentrennung durchgeführt haben.

Nun ist zumindest in dieser Hinsicht wieder Rechtssicherheit gegeben, die der Gastronomie zusteht.

Ihr

Karl Wratschko
Fachgruppenobmann



Karl Wratschko

KLARSTELLUNG ZUM **TABAKGESETZ**

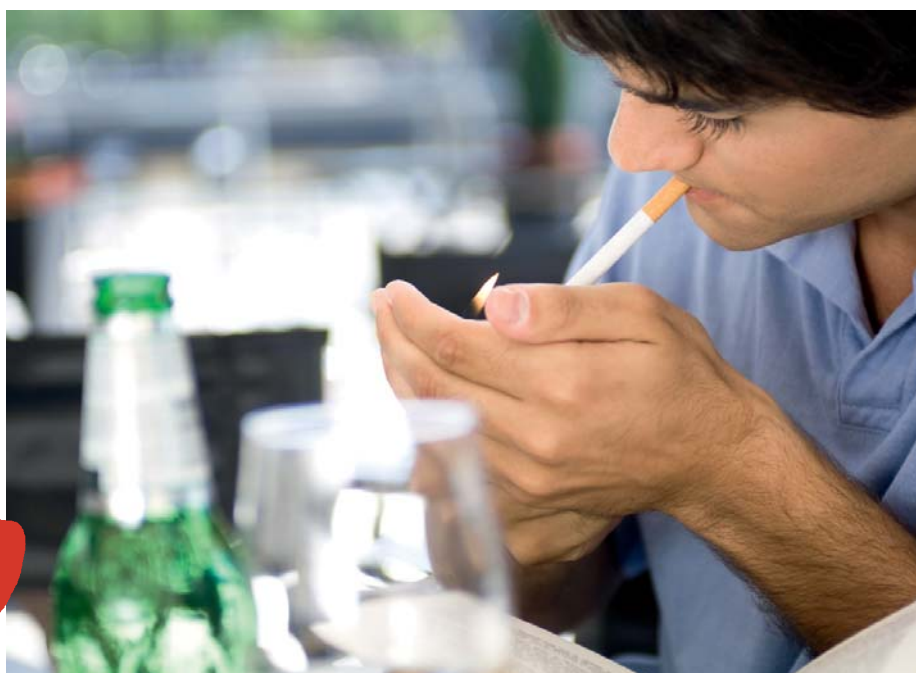
NEUES ZUM TABAKGESETZ

2

DURCHQUERUNG DES RAUCHERBEREICHES WIEDER ZUMUTBAR

Am 29. Jänner 2014 wurde im Nationalrat mit großer Mehrheit (SPÖ, ÖVP, FPÖ und Team Stronach) eine authentische Interpretation zum § 13 a Tabakgesetz beschlossen. Damit hat der Gesetzgeber selbst die seit 1.1.2009 geltende Regelung im Tabakgesetz interpretiert und klargestellt, dass ein Durchschreiten von Raucherräumen für Nichtraucher auf dem Weg zum Nichtraucherraum oder zu den Toiletten zumutbar ist. Dies war auch ständige Rechtsauslegung des Gesundheitsministeriums, bis der Verwaltungsgerichtshof im Sommer vergangenen Jahres die Regelung strenger ausgelegt hat. Diese Auslegung des Verwaltungsgerichtshofes hätte dazu geführt, dass für Gastwirte, die im Vertrauen auf behördliche Auflagen und die Auskunft des Gesundheitsministeriums Investitionen in den Nichtraucherschutz durchgeführt haben, keine Rechtssicherheit mehr bestanden hätte und diese plötzlich Verwaltungsstrafdrohungen ausgesetzt wären. In Summe hat die Branche rund 100 Millionen Euro in bauliche Maßnahmen zum Nichtraucherschutz investiert, die damit weitgehend sinnlos geworden wären.

Der Gesetzgeber hat nun den Nichtraucherschutz somit nicht aufgeweicht, wie bisweilen behauptet wurde, sondern Rechtssicherheit für die Betriebe geschaffen, indem er klargestellt hat, wie die bereits im Jahr 2008 beschlossene Regelung aus seiner Sicht immer zu verstehen war.



ACHTUNG: TESTKÄUFE ZUR ÜBERPRÜFUNG DER EINHALTUNG DES JUGENDSCHUTZES STARTEN

Die bereits angekündigten Testkäufe seitens der für den Bereich Jugendschutz zuständigen Fachabteilung des Amtes der steiermärkischen Landesregierung, um festzustellen, ob sich die Getesteten an die Vorschriften halten, stehen unmittelbar bevor. Beispielsweise wenn ein 15-Jähriger in einem Lokal, einer Tankstelle, in einem Kaufhaus oder auf einem Zeltfest versucht, Alkohol zu besorgen. Für diese Testkäufe werden jugendliche Testkäufer rekrutiert und geschult. Die Testkäufe sollen zwar aus Sicht der Landesregierung primär den Zweck der Sensibilisierung des Jugendschutzes erfüllen, bei wiederholten negativen Testergebnissen oder bei begründetem Verdacht, dass in einem Betrieb Alkohol, Tabak usw. an Kinder und Jugendliche abgegeben werden, kann es aber auch zu einer Anzeige bei der Verwaltungsstrafbehörde kommen.

BÄDERHYGIENEGESETZ AUSBILDUNG VON BÄDERPERSONAL

Achtung: im März findet wieder eine Ausbildung für Bäderpersonal statt. Alle Beherbergungsbetriebe, die ihren Gästen ein Hallenbad, künstliches Freibad, Warmsprudelbäder sogenannte Whirlpools oder Whirlwannen bzw. Saunaaanlagen zur Verfügung stellen, fallen unter das Bäderhygienegesetz. Die Behörden berufen sich immer wieder auf diese Ausbildung.

Der Berufszweig der Bäder bietet drei Module aus der geltenden ÖNORM zur Ausbildung an:

Modul 1 – Badeaufsicht – 17. und 18.März 2014 Kosten € 245,-

Dieser Kurs dient als Vermittlung von Grundkenntnissen, die von Badeaufsichtsorganen in kleinen Hotelbädern oder von Aushilfskräften benötigt werden.

Modul 2 – Saunawart – 17., 18. sowie 21.März 2014 Kosten € 245,-

Dieser Kurs dient als Vermittlung von Kenntnissen, die von Aufsichts- und Betreuungsorganen in Saunaeinrichtungen benötigt werden.

Modul 3 – Badewart für Großbecken – 17. bis 21.03 2014 Kosten € 520,-

Dieses Modul entspricht in groben Zügen den bereits seit Jahren erfolgreich durchgeführten Bademeisterkurs.

Die Absolvierung des Badewart-Moduls deckt auch das Modul „Badeaufsicht“ und „Saunawart“ ab.

Alle drei Module enden mit einer **schriftlichen Prüfung in Form eines Multiple-Choice-Tests, welche am Freitag, dem 21. März 2014, ab 15.00 Uhr stattfindet.**

Neu an der modularen Ausbildung für das Bäderpersonal ist, dass der 16-stündige **Erste-Hilfe-Kurs sowie der Wasserrettungs-Helferschein bereits Voraussetzung für die Prüfung** sind, wobei diese Ausbildungen nicht länger als 5 Jahre zurückliegen dürfen (Modul 1 und 3). Für Modul 2 (Saunawart) genügt der Nachweis über den 16-stündigen Erste-Hilfe-Kurs. Der Nachweis dieser Ausbildungen ist bei Kursbeginn vorzulegen. Ansonsten kann zwar die Prüfung absolviert werden, eine Bestätigungsurkunde wird aber erst mit Nachweis der Erste Hilfe- und Wasserrettungsausbildung ausgestellt.

Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter www.wko.at/stmk/hotellerie
Telefonisch erreichen Sie uns unter Tel. Nr. 0316/601 - 456.



KULINARISCHE HOCHGENÜSSE UND THEMENANGEBOTE MIT MELISSE GESUCHT

Der Award THESCENTEDDROP zeichnet die kreativsten, geistreichsten und geschmackvollsten Ideen rund um die Duftpflanze des Jahres, die Melisse, aus.

Gesucht werden Melissenkreationen (alkoholfreie Getränke, Cocktails, Tees, Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts....) zum Thema „Melisse“ und „Melissenangebote“ (z.B. 3-Tages-Erholungspakete namens „Melissen-Paket“, Menüs, Wellness-Angebote....) aber auch jede andere kreative Idee, in der die Melisse verarbeitet oder als Dekoration, Zimmerbeduftung etc. eingesetzt wird.

Für die schnellsten 5 Unternehmer/innen gilt: Ihr Angebot in Form einer Projekteinreichung bei „thescenteddrop“ wird seitens der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie zu 100% durch Übernahme der gesamten Teilnahmegebühren in der Höhe von € 180,- gefördert!

Die Verleihungsgala – eine Art „Oskarverleihung“ in der Kräuterbranche – wo vielleicht auch Ihre Projekteinreichung prämiert wird, findet am 21. Juni 2014 in den festlichen Räumlichkeiten der **Alten Universität Graz** statt.

Ende der Einreichfrist: 31. März 2014
Einreichformular, Kontakt & weitere Informationen:
<http://www.thescenteddrop.eu/>
office@thescenteddrop.eu
+43 (0) 664 5441474

Tip: Sie können natürlich auch andere Kräuterkreationen einreichen - wenn Sie in Ihrem Projekt die Duftpflanze des Jahres 2014, die „Melisse“, integrieren bzw. besonders hervorheben, sind die Gewinnchancen höher, da der Wettbewerb heuer unter dem Motto dieses Kräutleins steht.

Ihr Nutzen:

Das Projekt „thescenteddrop“ findet heuer zum zweiten Mal statt, ist über die Österreichischen Grenzen (D, CH, Südtirol, Slowenien) hinausgehend in der Kräuterbranche bekannt und wird national und international medial sehr gut begleitet – sowohl in Printmedien wie auch im Rundfunk. Auf der Website werden alle Einreichungen präsentiert und bleiben auch über die Veranstaltung hinausgehend in den nächsten Jahren auf der Website erhalten. Von Anfang bis Ende Mai findet ein Online-Voting statt: im Jahr 2013 gab es etwa 1000 Zugriffe pro Tag auf die Website www.thescenteddrop.eu (bzw. www.duftpflanzedesjahres.at).



2014 
Melisse
Call for entries!

the **scented** drop
Vernetzung & Prämierung von Menschen & Institutionen,
die mit heimischen Kräutern & Duftpflanzen arbeiten.



GASTGEWERBE PAUSCHALIERUNG 2013

Mit dem Veranlagungsjahr 2013 kann nun erstmals die neue Gastgewerbepauschalierung genutzt werden.

Die mit 1.1.2013 neu in Kraft getretene Gastgewerbepauschalierung ersetzt die Gaststättenpauschalierung 1999, welche vom Verfassungsgerichtshof mit Wirkung 31.12.2012 aufgehoben wurde.

Die neue Pauschalierungsverordnung hat einen völlig neuen Ansatz. Anstatt einer Umsatzpauschalierung gibt es nun eine Ausgabenpauschalierung in Form eines Modulsystems.

Grundsätzlich stehen jedem Gastgewerbetreibenden (Berechtigung gem. § 111 GewO), welcher die persönlichen Voraussetzungen erfüllt und der einen Jahresumsatz von bis zu 255.000 Euro erwirtschaftet, 3 Module zur Auswahl, welche er entweder einzeln oder in Kombination in Anspruch nehmen kann. Das Grundmodul stellt die Eingangsschranke für die übrigen Module dar.

Nimmt ein Betrieb die Pauschalierung in Anspruch, gilt dies jeweils für das laufende und die zwei nachfolgenden Wirtschaftsjahre.



ALKOMATENVERLEIH

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 bereits Ende 2007 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



ENERGIESPAREN

IN DER KÜCHE

ENERGIESPAREN IN DER KÜCHE

6



ENERGIESPARINITIATIVE EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

ENERGIEVERBRAUCH ERHEBEN

Braten, dünsten, dämpfen, kühlen - Die Küche verursacht in vielen Hotels und Gastronomiebetrieben mehr als 30 % des gesamten Energieverbrauches. Daher sollte der Verbrauch in diesem Bereich extra erfasst werden. Optimal ist es, mehrere Unterzähler, z. B. für Kochgeräte, Spülmaschinen oder Kühlgeräte zu installieren. Notieren Sie regelmäßig die Zählerstände für Strom, Gas oder Flaschengas. So haben sie eine optimale Grundlage, um Energiefresser zu identifizieren und Einsparungen zu planen.

GEWOHNHEITEN ÄNDERN

Wer den Energieverbrauch in der Profiküche herunterschrauben möchte, denkt zuerst an aufwendige technische Maßnahmen. Der Schlüssel zum Energiesparen liegt jedoch in der Sensibilisierung der Mitarbeiter für das Thema. So ist es in der Praxis üblich, dass wer morgens als erster die Küche betritt, das gesamte Licht aufdreht und alle Geräte, wie Spülmaschine und Herd einschaltet, obwohl die Geräte erst Stunden später benötigt werden. Sorgen Sie dafür, dass elektrisch betriebene Geräte erst dann eingeschaltet werden, wenn sie tatsächlich gebraucht werden und bei Nichtgebrauch wieder ausgeschaltet werden. Bringen Sie am besten entsprechende Hinweisschilder in der Küche an.

Lampen werden z.B. 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. Räume und Bereiche, die erfahrungsgemäß nur kurz benutzt werden, sollten mit Bewegungsmeldern ausgestattet werden.

Natürlich darf die Qualität nicht verloren gehen, oft können jedoch schon mit einfachen organisatorischen Maßnahmen beachtliche Kosten eingespart werden. Maßnahmen, die selbstverständlich klingen, aber im hektischen Küchenalltag oft vergessen werden:



- ✿ Geräte nur bei Bedarf einschalten, nicht alle Kochstellen schon bei Betriebsbeginn einschalten
- ✿ Kochgeräte energiebewusst auswählen
- ✿ Kochen unter Druck spart Energie
- ✿ Dämpfen oder Vakuumgaren statt Kochen
- ✿ Wasser für die Geschirrwäsche nicht elektrisch sondern besser mit Heizkessel oder Solaranlage erwärmen
- ✿ Tageslicht nutzen
- ✿ Küchenpersonal schulen und Abläufe optimieren

TECHNISCHE MAßNAHMEN

Ein großes Einsparungspotenzial liegt in der Optimierung der bestehenden thermischen, kühltechnischen, spültechnischen Geräte sowie Lüftungsanlagen. So kann z.B. die Nutzung der Abwärme eines Kühlaggregats zur Vorwärmung von Warmwasser über einen Wärmetauscher eine Energiesparmaßnahme sein, wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt sind. Eine unabhängige Energieberatung ist hier besonders wichtig, weil nur individuelle Lösungen zum gewünschten Erfolg führen.

STROM UND GAS GÜNSTIG EINKAUFEN!

Derzeit sind die Strompreise an der Energiebörse sehr niedrig. Eine gute Gelegenheit den bestehenden Stromvertrag zu prüfen und eventuell neu zu verhandeln. Vor allem für größere Betriebe (Jahresverbrauch > 100.000 kWh/a) zahlt es sich aus, frühzeitig einen Vertrag für das nächste Jahr abzuschließen. Auch beim Erdgas empfiehlt es sich, zeitgerecht die Situation zu prüfen. Bei der komplexen Materie der Energieverträge zahlt sich eine fundierte Beratung unbedingt aus. Allein die Stromrechnung richtig interpretieren zu können, ist heute eine Herausforderung für jeden Unternehmer. Dabei können unsere kompetenten und von Verkaufsinteressen völlig unabhängigen Energieberater unterstützen. Nutzen Sie die Energiesparinitiative.

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 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.





FERIALPRAKTIKANTEN - EINE MÖGLICHKEIT

UM IM TOURISMUSBETRIEB EINE UNTERSTÜTZUNG ZU ERHALTEN

Die demographische Entwicklung – der Fachkräftemangel – zeigt schon heute, dass viele Stellen im Tourismus nicht besetzt werden können. Dies führt immer häufiger zu wirtschaftlichen Einbußen für Tourismusbetriebe. Um hier Abhilfe zu schaffen, legen die gastgewerblichen Fachgruppen der Wirtschaftskammer Steiermark eine Liste jener Betriebe auf, die bereit sind, Ferialpraktikanten aufzunehmen.

Nutzen Sie für sich diese Chance und geben Sie den jungen Leuten die Möglichkeit, die vielen und interessanten Seiten eines gastgewerblichen Betriebes kennenzulernen.

Sollten Sie Interesse daran haben, **FERIALPRAKTIKANTEN** zu beschäftigen, retournieren Sie bitte das Formular.

hotellerie@wkstmk.at FAX-Nr. 0316/601-1760 TEL-Nr. 0316/601-425

_____ **JA**, ich möchte einen Ferialpraktikanten beschäftigen _____

Name des Betriebes: _____

Anprechperson: _____

Adresse: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____

Tel.: _____ E-Mail: _____

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, Gösser Straße 11
Tel. 03842/44776-0, mail@unidruck.at, www.unidruck.at

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten