



aufGEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 1, FEBRUAR 2015



NEUE
GERINGFÜGIGKEITSGRENZEN SEITE 4

GASTWIRTETAG SEITE 5

ENERGIEEFFIZIENZ
GESETZLICH VERANKERT SEITEN 6 + 7

VEREINFACHUNG DER
ARBEITSZEITAUFEICHNUNG SEITE 8

AMS KOOPERATION SEITE 8



DAS WAR UNSER JAHR 2014

SEITEN 2 - 4

Wir Unternehmer wählen!
Unsere eigene Vertretung
Wirtschaftskammerwahl 2015
24. bis 26. Februar

Wählen heißt mitbestimmen!

Alle Infos unter wko.at/stmk/wahl

IN ZEITEN WIE DIESEN ...

ist es nicht immer leicht, Interessenvertreter zu sein. Bei den aktuellen Aufregern Allergeninformation und Rauchverbot wird viel Dampf auf uns abgelassen. Dabei setzen wir uns gerade dort massiv für unsere Branche ein. Es gelingt uns auch immer wieder, geplante Regelungen abzuwehren, denken Sie an die jüngste



Barbara Krenn

Diskussion um die Erhöhung der Mehrwertsteuer. Die Leistungsbilanz in dieser Ausgabe stellt einen Auszug unserer Aktivitäten im vergangenen Jahr dar. Ja, die Größe unsere Branche mit knapp 8.000 Betrieben macht uns stark – aber nur dann, wenn wir mit einer Stimme sprechen. Nur so können wir wichtige Interessen in der Politik durchsetzen. Als Wirtin weiß ich: Themen zum Anpacken

gibt es genug. Vor allem der Überregulierungswahn, der uns von unserer eigentlichen Arbeit, nämlich für unsere Gäste da zu sein, abhält, gehört eigentlich gestoppt. Deshalb bitte ich Sie: Machen Sie von Ihrem Wahlrecht bei den WKO-Wahlen Gebrauch. Denn Nichtwählen schwächt uns alle.

Ihre,

Obfrau Gastronomie
Barbara Krenn



© Steiermark Tourismus / Foto www.bigshot.at



© Österreich Werbung / Foto Udo Bernhart



© Steiermark Tourismus / Foto Harry Schiffer

STEIRISCHE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE: DAS WAR UNSER JAHR 2014

Die Kennzeichnung der allergenen Inhaltsstoffe war wohl das Thema im Jahr 2014. Darüber hinaus gab es zahlreiche weitere Themen und Anliegen, bei denen sich die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie für Ihre Interessen stark gemacht haben:

TOP-THEMEN, DIE WIR IM JAHR 2014 FÜR SIE UMSETZEN KONNTEN:

BELASTUNGEN VERHINDERT

KEIN GARANTIELOHNSYSTEM

Nach jahrelangen Verhandlungen mit der Gewerkschaft ist es uns endlich gelungen, das komplizierte und ungerechte Garantielohnsystem abzuschaffen. Betriebe können ab 1. Mai 2015 bis 2021 wählen, ob sie im Garantielohn bleiben oder auf ein Festlohnsystem umsteigen.

KEINE AGES-GEBÜHREN

Es war geplant, dass die Lebensmittelaufsicht von den Betrieben unabhängig von einer Kontrolle bezahlt werden soll.

KEIN NACTARBEITZUSCHLAG BEI VIELEN GASTRONOMIEBETRIEBEN

Die AK forderte zusätzliche Nachtarbeitszuschläge in vielen Betrieben; OGH hat in unserem Sinne klargestellt.



ERFOLGREICH VERHANDELT

ALLERGENE

Obwohl die Kennzeichnung der Allergene eine bürokratische Belastung bleibt, ist uns in der wirtschaftlichen Umsetzung einiges gelungen. Eine mündliche Informationsmöglichkeit gibt es nur in Österreich und 4 weiteren EU Staaten, eine Datenbank erleichtert den Betrieben die Aufzeichnungspflicht und das Land Steiermark hat auf unser Verlangen hin die Schulungen gefördert, sodass diese für die Betriebe kostenlos sind.

GASTGEWERBEPAUSCHALIERUNG VERTEIDIGT

VfGH hat Verordnung aufgehoben; Gastgewerbe hat Nachfolgeregelung bekommen, andere Branchen nicht!

AUSNAHMEN BEI DER AUFLÖSUNGSABGABE ERREICHT

Alle befristeten DV bis 6 Monate (damit fast alle Saisonarbeitsverhältnisse) sind ausgenommen.

BESCHÄFTIGUNG VON STAMMSAISONIERS ERMÖGLICHT

Langjährige Saisonmitarbeiter können ohne Beschäftigungsbewilligung arbeiten.

FAIRES JUGENDSCHUTZGESETZ VERHANDELT

Belastungen für Wirte (z.B. Nachschulungen bei Verstößen) konnten verhindert werden.

KLARSTELLUNG IM BUSCHENSCHANKGESETZ ERREICHT

Eine klare Abgrenzung der Buschenschankrechte konnte in das Gesetz aufgenommen werden.

VERANSTALTUNGSSICHERUNGSVERORDNUNG ENTSCHÄRFT

Wirte sind von diesen Bestimmungen weitgehend ausgenommen.

GÜNSTIGE AKM-TARIFE VERHANDELT

Im europaweiten Vergleich sehr günstige AKM-Tarife; Verzögerung beim Hotel TV um 4 Jahre; Übertragung von Großveranstaltungen ohne Zusatzkosten

QUALITÄTSSCHUB DURCH QUALITÄTSMÄßIGKEITSPRÜFUNG

Durch eine Qualitätsbettenförderung konnte in der steirischen Hotellerie ein deutlicher Qualitätsschub erreicht werden.

PERSONALZIMMER IM GASTGEWERBE STEUERLICH BESSER GESTELLT

Unterkünfte bis 30 m² pro Person sind unabhängig von der Ausstattung abgabenfrei.

PUBLIC VIEWING ERLEICHTERT

Bei Public Viewing zu bedeutenden Sport- oder Kulturereignissen sind keine Extra-Genehmigungen für die Betriebsanlagenänderung mehr notwendig.

ERSATZ DER FÜHRERSCHEINKOSTEN BEI LAP MIT AUSZEICHNUNG

Als Anreiz für eine Lehre im Tourismus werden die Führerscheinkosten bei einer LAP mit Auszeichnung bis maximal € 1.000,- ersetzt.

„GOLDENE WIRTINNENROSE“ FÜR RUND 2000 WIRTINNEN

Seit fast 40 Jahren wird alle zwei Jahre verdienstvollen Wirtinnen die Rose verliehen.

GET A JOB ALS ERFOLGREICHES IMAGEPROJEKT ETABLIERT

Rund 1.700 Schülern werden jährlich die Vorteile einer Lehre im Tourismus nahe gebracht. Neu ist, dass wir mit Get a Job seit Oktober 2014 auch in der Perspektivenwerkstatt des AMS sind.



ERFOLGREICH UMGESETZT

EINEN TOURISMUSINNOVATIONSPREIS INS LEBEN GERUFEN

Alle zwei Jahre, zuletzt im November 2014, wird der TIP vergeben, um den Tourismusstandort Steiermark zu stärken.

PROJEKT „RAUSCHFREI“ FÜR ALLE LEHRLINGE

Für alle Lehrlinge im ersten Lehrjahr gibt es an der LBS Gleichenberg das Projekt „Rauschfrei“ zur Vermeidung von Alkoholmissbrauch.

VERTRAGSANWALT FÜR STORNOANGELEGENHEITEN

Fachgruppen übernehmen die Kosten eines Anwaltes zur Durchsetzung von Stornogebühren.

HACCP-SCHULUNGEN DURCHGEFÜHRT

Seit 2007 wurden rund 3.000 Gastronomen und Mitarbeiter in Sachen Lebensmittelhygiene geschult.

„GRÜNDNERS KULINARIUM“

Um mehr Lust auf Essen und Trinken zu machen, sind wir seit vielen Jahren Partner der erfolgreichen TV-Sendung.

KERNKOMPETENZ KLASSIFIZIERUNG

Mittlerweile klassifizieren 14 europäische Staaten nach denselben Richtlinien und bieten den Gästen Orientierung.

KAMPF GEGEN UNLAUTEREN WETTBEWERB

Die Aktion „Scharf“ bei den Privatzimmervermietern sowie die Aktion „Fair Play“ in der Gastronomie wurden ins Leben gerufen mit dem Ziel, den unlauteren Wettbewerb einzudämmen. Im Rahmen von Fair Play wurden Veranstaltungen in ausgewählten Regionen durchgeführt. Vereine wurden über gewerberechtliche sowie steuerliche Vorschriften aufgeklärt und über Kooperationsmöglichkeiten mit Wirten informiert.

LEHRLINGSWETTBEWERBE DURCHGEFÜHRT

Landes- und Staatsmeisterschaften, EuroSkills und WorldSkills werden organisiert und die Leistungen der Lehrlinge zur Schau gestellt.

PARTNER DES STEIERMARK-FRÜHLINGS

In Wien und Linz wird der Steiermark-Frühling unterstützt.

BETRIEBEN BEIM ENERGIESPAREN GEHOLFEN

Flächendeckend ist eine Energieberatungsaktion ins Leben gerufen worden, an der bisher rund 80 Betriebe mit über 1000 Beschäftigten teilgenommen haben und sich im Schnitt fast € 5.000 an Energiekosten im Jahr sparen können. Als Anreiz für die Teilnahme wurden bereits mehr als € 100.000 an Fördermitteln ausbezahlt.

NEUE GERINGFÜGIGKEITSGRENZEN 2015

KOLLEKTIVVERTRAG FÜR ARBEITER UND ANGESTELLTE IM GASTGEWERBE

Sozialversicherung

Grenzbeträge bei der Geringfügigkeit

täglich	31,17 EUR
monatlich	405,98 EUR

Höchstbeitragsgrundlage für die KV,UV,PV,AIV

täglich	155,00 EUR
monatlich	4.650,00 EUR
für Sonderzahlungen jährlich	9.300,00

GASTWIRTETAG

Über 500 Steir. Gastwirte und Hoteliers trafen sich anlässlich der Freestyle und Snowboard-WM beim Gastwirtetag in Murau

Alle wichtigen Themen wie Allergenkennzeichnung, Rauchverbot in der Gastronomie, Einfluss des Klimas auf den Tourismus, Lehrlingsausbildung und die Probleme mit der Paragastronomie wurden von Präsident Herk, Spartenobmann Hofer und FG Obmann Spreitzhofer beleuchtet.

Hochkarätige Gäste haben ihre Statements zu Themen der Tourismus und Freizeitwirtschaft abgegeben:

Präsident Peter Schröcksnadel trat vehement dafür ein, den Schulsikurs aufrecht zu erhalten: "Wenn wir jedes Jahr die Anzahl der Kinder reduzieren, die wir mit dem Skisport in Kontakt bringen, dürfen wir uns nicht wundern, wenn uns in Zukunft die Gäste ausbleiben."

Hans Hofer bekannte sich in seinem Eingangsstatement dazu, dass vor der Einführung eines generellen Rauchverbotes einige wichtige Fragen geklärt werden müssen. Wie sehen die Entschädigungen für jene Betrieb aus, die in den Nichtrauchererschutz investiert haben? Was passiert mit dem Anrainerschutz in Ballungszentren? Wie erfolgt die Kontrolle in Vereinslokalen und Zeltfesten?

Hans Spreitzhofer, der neue Obmann der Fachgruppe Hotellerie, forderte die Politik auf, endlich die sinnlosen bürokratischen Hemmnisse abzuschaffen. Besonders bei der Allergeninformationsverordnung tritt er vehement für eine praxisgerechte Lösung ein, die den Gästen wirklich hilft.

Einer der vielen Höhepunkte des Gastwirtetages war zweifellos der Vortrag von Reinhold Messner. Er stand unter dem Motto „Berge versetzen“. Messner hielt einen faszinierenden Vortrag, der die Teilnehmer begeisterte. Schon bei seinem Eintreffen wurde er von Autogramm- und Fotojägern bestürmt.

LH Stv. Hermann Schützenhöfer dankte den steirischen Gastgeber für ihren Einsatz: „Wirtin und Wirt ist kein Beruf sondern eine Berufung. Ohne ihren Einsatz wäre die Erfolgsgeschichte des steirischen Tourismus nicht möglich!“

Für das leibliche Wohl sorgte das Kochteam der Familie Lercher mit Adolf Lercher jun., Pero Jelic, Wolfgang Zitz und Marco Krenn.



Moderatorin Lyn Vysher und Spartenobmann Hans Hofer bei der Begrüßung



v.l.n.r.: Hans Hofer, Reinhold Messner, Steiermark Tourismus Chef Erich Neuhold, rechts LHStv. Hermann Schützenhöfer, WK Präsident Josef Herk



Hotellerie Obmann Hans Spreitzhofer, Präsident Herk, Lyn Vysher und Hans Hofer bei der Talkrunde



Reinhold Messner begeistert die Wirtinnen und Wirte mit seinem Vortrag



Präsident Herk, Hans Hofer und Hans Spreitzhofer bedanken sich bei den scheidenden Obmännern Franz Perhab und Karl Wratschko



Präsident Peter Schröcksnadel, Reinhold Messner und Hans Hofer bei der äußerst kurzweiligen Diskussion



Eine mit über 500 Wirtinnen und Wirten gefüllte WM Halle in Murau



Von links: Spreitzhofer, Hofer, Vysher, Messner, Schützenhöfer und Herk zum Ende der Veranstaltung

ENERGIEEFFIZIENZ

GESETZLICH VERANKERT

WEITERFÜHRUNG DER ENERGIESPARINITIATIVE EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

ENERGIEEFFIZIENZGESETZ BESCHLOSSEN

Mit 1. Jänner 2015 ist das neue Energieeffizienz-Gesetz in Kraft getreten. Dieses sieht für Großbetriebe und die Energieversorger verpflichtende Maßnahmen vor. Die derzeit vorgesehenen Ausgleichszahlungen für nicht gesetzte Maßnahmen werden im Gesetz mit 20 Cent/kWh angesetzt.

NEUE MÖGLICHKEITEN FÜR KLEIN- UND MITTELBETRIEBE?

Klein- und Mittelbetriebe trifft zwar keine Verpflichtung, aber es ergeben sich ggf. neue Möglichkeiten, durch den „Weiterverkauf“ bereits umgesetzter Maßnahmen zur Energieeffizienz (z.B. Wärmedämmung, Energieberatung, Alternativenergie etc.) an verpflichtete Unternehmen. Daher empfehlen wir von Anfang an für eine gute Dokumentation zu sorgen. **Wichtig ist derzeit, dass Energieeffizienzmaßnahmen aus dem Jahr 2014 oder solche die heuer realisiert werden, rechtzeitig fachlich dokumentiert sind. Nur so können sie bei der Monitoringstelle angerechnet werden. Abzuraten ist, solche Maßnahmen vorab pauschal an andere abzutreten, beispielsweise an Energieversorger. Prüfen Sie hier unbedingt die genauen Bedingungen!**

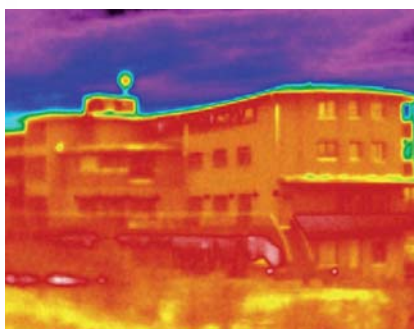
Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an die Hotline unserer Energiesparinitiative (0316/2873 - 5018) bzw. tourismus@energysaving.pro

STARKER ANSTIEG DER ENERGIEKOSTEN IN DEN LETZTEN JAHREN

Der steigende Energieverbrauch und die damit steigenden Kosten belasten die Unternehmen. Branchenstudien haben gezeigt, dass sich die Energiekosten im Vergleich zum Umsatz in den letzten zehn Jahren verdoppelt haben.

WAS TUN?

Den Meisten ist die wirtschaftliche Bedeutung der Energiekosten schmerzhaft bewusst. Es fehlen jedoch das entsprechende Wissen und die Zeit, um den eigenen Betrieb auf Energieeffizienz zu untersuchen. Dabei könnten meist mit recht einfachen Maßnahmen beachtliche Energiesparpotentiale realisiert werden. Voraussetzung ist eine gründliche Analyse des Energieverbrauchs und individuell abgestimmte Maßnahmen.



Jetzt ist die beste Zeit um mittels Wärmebildkamera Schwachstellen zu identifizieren



ERFOLGREICHE ENERGIESPARINITIATIVE DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Im Rahmen der Energiesparinitiative konnten in den letzten zwei Jahren für die steirischen Tourismusbetriebe große Erfolge erzielt werden: jene Betriebe die bereits eine Beratung genutzt haben, können nun durchschnittlich jährlich 4.740 EUR bei den Energiekosten einsparen. Die Umwelt wird pro Betrieb durchschnittlich mit 17.400 kg weniger CO₂ belastet. Für die teilnehmenden Betriebe konnten insgesamt auch Fördermittel von etwas mehr als 106.000 EUR gesichert werden.

ENERGIEEFFIZIENZ

7

WIR UNTERSTÜTZEN SIE MIT DEM ENERGIECHECK!

In Kooperation mit WIN und dem Landesenergiebeauftragten können wir unseren Mitgliedern weiterhin diese zielgerichteten Energieberatungen im Wert von je 1500 EUR mit einem geringen Nettoselbstbehalt anbieten. Die Energieberatung wird von erfahrenen, zertifizierten und **unabhängigen** Energieexperten durchgeführt und umfasst die Betriebsbegehung, die sorgfältige Energieanalyse des Betriebs, die Bewertung des Energieverbrauchs anhand von Energiekennzahlen sowie die Erstellung eines kurzen Beratungsberichts mit einem Maßnahmenkatalog und Einsparpotentialen und eine Endbesprechung mit dem Unternehmer. Dabei wird auch die Dokumentation für eine spätere Anrechnung von Energieeffizienzmaßnahme vorbereitet. Jetzt in der Heizsaison ist auch die ideale Gelegenheit, Heizungsanlage und Gebäude mit einer Wärmebildkamera prüfen zu lassen.

SIE INTERESSIEREN SICH FÜR EINE GEFÖRDERTE ENERGIEBERATUNG?

Rufen Sie uns an: Tel. 0316/2873-5018. Wir stehen 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 Schecks 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 max. 500 EUR.



ARBEITSZEITAUFZEICHNUNG

WURDE WESENTLICH VEREINFACHT

Auf Druck der WKO wurde der bürokratische Aufwand für die Unternehmen massiv verringert. Insbesondere die Vereinfachung der Pausenaufzeichnung ist für Gastgewerbebetriebe eine wesentliche Erleichterung.

DIE WIRTSCHAFTSKAMMER HAT FOLGENDE VEREINFACHUNGEN IM ARBEITSZEITGESETZ DURCHGESETZT

Erleichterung bei den Pausenaufzeichnungen:

Die Verpflichtung zur Führung von Aufzeichnungen über die Ruhepausen entfällt, wenn

1. durch Betriebsvereinbarung, in Betrieben ohne Betriebsrat durch schriftliche Einzelvereinbarung
 - a. Beginn und Ende der Ruhepausen festgelegt werden oder
 - b. es den ArbeitnehmerInnen überlassen wird, innerhalb eines festgelegten Zeitraumes die Ruhepausen zu nehmen und
2. von dieser Vereinbarung nicht abgewichen wird.

Vereinfachungen bei schriftlich fixen Arbeitszeiteinteilungen:

Bei ArbeitnehmerInnen mit einer schriftlich festgehaltenen fixen Arbeitszeiteinteilung haben die ArbeitgeberInnen lediglich deren Einhaltung zumindest am Ende jeder Entgeltzahlungsperiode sowie auf Verlangen des Arbeitsinspektorates zu bestätigen und sind nur Abweichungen von dieser Einteilung laufend aufzuzeichnen.

Erweiterung der Möglichkeit bloßer täglicher Saldoaufzeichnungen:

Für ArbeitnehmerInnen, die die Lage ihrer Arbeitszeit und ihren Arbeitsort weitgehend selbst bestimmen können oder ihre Tätigkeit überwiegend in ihrer Wohnung ausüben, sind ausschließlich Aufzeichnungen über die Dauer der Tagesarbeitszeit zu führen!

KOOPERATION MIT AMS

Uns ist es gelungen im Rahmen unseres Projektes „Get a job“ nicht nur in den Schulen Fuß zu fassen, sondern auch Zugang zu der Perspektivenwerkstatt des AMS zu bekommen. Aufgrund dieses Zugangs werden in Zukunft gezielt jene Jugendlichen von Jobs im Tourismus überzeugt und begeistert, welche beim AMS Lehrstellensuchend gemeldet sind.

Höhepunkt dieser Workshopeinheiten sind Begegnungen mit Unternehmern und idealerweise deren Lehrlingen. Niemand kann so authentisch und kompetent über die Praxis und die Arbeit im Tourismus berichten wie die Betriebsinhaber selbst. Immer wieder kommt es bei diesen Begegnungen dazu, dass sich einzelne Jugendliche danach bei den Betrieben vorstellen und auch ein Lehrverhältnis beginnen. Das heißt, diese Gelegenheiten werden immer wieder ganz gezielt zur Rekrutierung von Lehrlingen genutzt.

Sind Sie ein Betrieb, der Lehrlinge ausbildet und möchten Sie unser Imageprojekt unterstützen, welches Nachwuchskräfte „von morgen“ anspricht und für eine Lehre in unserer Branche zu begeistern versucht, dann melden Sie sich unter 0316/ 601 461 oder schreiben Sie uns auf tourismus@wkstmk.at.

Wir würden Sie kontaktieren, wenn eine Maßnahme in ihrer Region stattfindet und vielleicht passt dann einer der vorgeschlagenen Termine.

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

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