



aufGEDECKT

NR. 1, JÄNNER 2012



**VERPFLICHTENDE ANGABE
DES MINDESTENGELTS** SEITE 2

DAS TABAKGESETZ SEITE 3

**PRAXISSEMINAR
WASSER UND HYGIENE** SEITE 4

**VITAL-BOTSCHAFTER
A LA CARTE** SEITEN 5-8

AUFBAUSCHULUNG HYGIENE SEITE 9

AUFGETISCHE SIEGE SEITE 10

ALKOMATENVERLEIH SEITE 10

**DIE NEUE TOURISMUSINTERESSENTEN-
BEITRAGS-VERORDNUNG** SEITE 11

**MEHR GEWINN
FÜR EINE SICHERE ZUKUNFT** SEITE 12

ANGEBOT UND KALKULATION ALS WESENTLICHE ERFOLGSFAKTOREN

Das Gesundheitsbewusstsein unserer Gäste wird immer größer. Dazu kommt, dass immer mehr Menschen an Nahrungsmittelallergien oder Intoleranzen leiden. Ganz abgesehen von sich bereits ankündigenden rechtlichen Auflagen, ist die Herausforderung an uns Gastronomen erheblich. Eine mit dieser Ausgabe startende Artikelserie soll unterstützend wirken. Ein herzlicher Dank gilt hier den NahrungsexpertInnen von Styria Vitalis.

Zudem steigen Lebensmittelpreise, Energiekosten oder Personalaufwand beträchtlich. Jeder Einzelne spürt das, aber die Erwartungshaltung bleibt die gleiche: Im Gasthaus darf's nicht mehr kosten!

Diesem Druck sind wir Wirte und Wirtinnen häufig ausgesetzt. Die Versuchung mit Billigstangeboten zu reagieren ist eine große, dabei wissen wir doch alle, dass ohne richtige Kalkulation ein Mehr an Umsatz nur Schein und Trug ist. Um den Betrieben in dieser schwierigen

Situation zu helfen, starten wir eine Seminarreihe in allen Regionen der Steiermark und können dabei auf die profunden Kenntnisse des ehemaligen Brau-Union Verkaufsdirektors Dr. Hermann Blach zurückgreifen. Ich würde mich sehr freuen, Sie persönlich bei einem dieser Seminare kennen zu lernen. Dabei ergibt sich sicher auch die Möglichkeit, über sonstige aktuelle Themen der Gastronomie zu diskutieren.

Karl Wratschko



Ihr

Karl Wratschko
Fachgruppenobmann

ANGABE DES MINDESTENTGELTES BEI STELLENINSERATEN VERPFLICHTEND

MINDESTENTGELT

2

SANKTIONEN
AB 1.1.2012

BEISPIELE FÜR DIE GESETZESKONFORME GESTALTUNG VON STELLENAUSSCHREIBUNGEN:

Ist die Angabe des KV-Mindestentgeltes gewünscht, empfiehlt sich folgende Formulierung:

„Wir suchen Mitarbeiter/in ab €(Angabe des konkreten Jahresbruttogehaltes laut KV), Überzahlung abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung möglich“

Im Falle der Bereitschaft einer Überzahlung des Kollektivvertrages wird die Angabe eines marktkonformen Jahresbruttogehaltes ebenso mit einer „ab-Klausel“ empfohlen:

„Wir suchen Mitarbeiter/in ab €(Angabe des konkreten Betrages Jahresbruttogehaltes, exkl. Zulagen und Überstunden) abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung.

Weitere Beispiele und eine Sammlung mit Fragen und Antworten zur gesetzeskonformen Gestaltung von Stelleninseraten finden Sie unter <http://wko.at/stmk/gastronomie>

Die Verpflichtung zur Angabe der Entgelte im Stelleninserat ist mit 1. März 2011 in Kraft getreten. Die Sanktionierung eines Verstoßes gegen diese Verpflichtung erfolgt nun seit **1. Jänner 2012**.

Ab 1.1.2012 erfolgt beim ersten Verstoß eine Ermahnung durch die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde. Im Wiederholungsfall ist die Verhängung einer Verwaltungsstrafe bis zu 360 Euro vorgesehen.

Um Sie als UnternehmerIn vor der Strafverfolgung mit präzisen Antworten bestmöglich zu unterstützen, finden Sie untenstehend die wichtigsten Punkte zusammengefasst:

Die Verpflichtung zur Angabe des KV-Mindestentgeltes plus eventueller Bereitschaft zur Überzahlung gilt für alle Arbeitsstellen mit gewöhnlichem Arbeitsort in Österreich und trifft sowohl Arbeitgeber als auch Personalvermittler.

Die Vorschrift gilt nur für Unternehmen mit lohngestaltender Vorschrift (Gesetz, Kollektivvertrag, Mindestlohntarif, Satzungserklärung oder echte Betriebsvereinbarung).

Die Ausschreibung muss grundsätzlich für einen konkreten Arbeitsplatz erfolgen. Unter Ausschreibung ist jede Art von interner und externer „Publikmachung“ erfasst (Zeitungen, Internet, „Schwarzes Brett“ etc.).

Für Personen, die vom Kollektivvertrag ausgenommen sind, ist keine Entgeltangabe notwendig. Für Teilzeit wie auch für geringfügige Beschäftigungen hingegen gilt die Bestimmung jedenfalls.

In der Stellenausschreibung muss das kollektivvertraglich festgelegte Mindestentgelt für den konkreten Arbeitsplatz betragsmäßig und unter Anführung der Zeiteinheit angegeben werden. Auf die allfällige Bereitschaft zur Überzahlung ist hinzuweisen.

Die Verstöße können von dem/der Stellenbewerber/in und der Gleichbehandlungsanwaltschaft/Regionalanwaltschaft geltend gemacht werden. Lediglich bei der ersten Unterlassung bleibt es bei einer Ermahnung.

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, Tel. 0664 41 31 546, office@it-graphics.at

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

TABAKGESETZ

PROBLEM HAUPTRAUM

Seit mittlerweile eineinhalb Jahren sind die viel diskutierten Nichtraucherbestimmungen in der Gastronomie bereits voll in Kraft. Im Großen und Ganzen wurde das Gesetz von Gastronomen und Gästen gut angenommen. Die große Mehrzahl zieht laut Umfragen nach wie vor die geltende Regelung einem absoluten Rauchverbot ohne Ausnahmen vor. Natürlich bezieht sich dieses positive Bild auf die gesamte Branche. In einzelnen Betrieben kommen auch die negativen Seiten der Regelung zu Tage. Das Rauchen ist vor allem in Betrieben, in denen keine Speisen konsumiert werden, wie Bars, Pubs oder Diskotheken, ein wesentlicher Bestandteil. Nichtraucherräume werden nur zum Teil genutzt. Wenn sie leer stehen, wirkt sich das negativ auf die Ertragssituation der Betriebe aus.

Auch wenn das Gesetz von vielen als „schwammig“ bezeichnet wird, sind komplizierte Rechtsfälle bisher eher selten. Nach wie vor schafft aber die Bestimmung des Hauptraumes, der jedenfalls rauchfrei sein muss, im Zusammenspiel von Gastwirt, Gast und der Bezirksverwaltungsbehörde als Kontrollinstanz Probleme.

Der Hauptraum eines Gastlokals wird nämlich im Gesetz nicht näher bestimmt. Es war nicht das Ziel des Gesetzgebers, den Hauptraum starr zu definieren, sondern es soll auf die jeweiligen Gegebenheiten vor Ort Rücksicht genommen werden können. Nach den Informationsmitteilungen des für den Nichtraucherschutz zuständigen Bundesministeriums für Gesundheit, Familie und Jugend obliegt grundsätzlich dem/der Gastwirt/in die Beurteilung, welcher Raum als Hauptraum gilt. Allerdings hat der/die Gastwirt/in bei dieser Beurteilung sachliche Kriterien, wie insbesondere die Flächengröße, die Lage, die Ausstattung der Räume bzw. deren Zugänglichkeit zu berücksichtigen. Der Hauptraum muss in seiner Gesamtbetrachtung den anderen Räumlichkeiten als „übergeordnet“ eingestuft werden können. Zu berücksichtigen ist dabei jedenfalls auch der Schwerpunkt der gastronomischen Tätigkeit des Betriebes.

Zumeist konzentriert man sich bei der Festlegung des Hauptraumes auf den Raum mit der Schank. Natürlich ist die Theke ein charakteristisches Kennzeichen eines Gastlokales und damit ein wesentliches Kriterium für den Hauptraum. Dies muss aber nicht immer und überall der Fall sein. Denn neben der Schank sind noch einige weitere Aspekte bei der Beurteilung des Hauptraumes zu berücksichtigen. Ist es der größte Raum? Kann man darin durchgehend alle Dienstleistungen des Gastlokales in Anspruch nehmen? Ist der Raum höherwertig ausgestattet? Wird er zuerst vom Gast betreten? Liegt in diesem Raum das Hauptgeschäft des Betriebes usw.?

Nicht überall werden sich all diese Kriterien und Fragen für einen Raum bejahen lassen, daher wird oft eine entsprechende Gewichtung vorzunehmen sein. Beispiel: Ein etwa nur in der Ballsaison genutzter Festsaal, welcher ansonsten größtenteils ungenutzt bleibt, wird – in Folge lediglich zeitweiliger Nutzung – nicht als Hauptraum gelten, auch wenn es sich dabei um den größten Raum im Betrieb handelt.



PRAXISSEMINAR, WASSER & HYGIENE

DIE NEUE BÄDERHYGIENE

4

THEMA UND ZIEL

ANMELDUNG

TAGUNGSORT

DIE NEUE BÄDERHYGIENE - VO

Badebecken - Whirlwannen - Kleinbadeteiche / Legionellen - Zerkarien
Technik - Sanierung - Überprüfung/ Bewilligungsverfahren

Nach dem Bäderhygienegesetz (2009) ist nunmehr auch die neue **Bäderhygieneverordnung** in Umsetzung begriffen. Nicht zuletzt durch den Wellness-Trend hat sich die Bäderlandschaft sowohl „indoor“ als auch „outdoor“ wesentlich weiter entwickelt und verändert. Im Sinne des Schutzes der Badegäste, insbesondere in hygienischer Hinsicht, bedürfen diese Neuerungen entsprechender Berücksichtigung in den einschlägigen Normen und gesetzlichen Bestimmungen.

Im Rahmen dieses Praxisseminars wird die Bäderhygiene-Neu unter verschiedenen Aspekten betrachtet und diskutiert. Angefangen von der Betriebsbewilligung über technische Anforderungen bis hin zur Hygiene und Gesundheitsschutz sollen Fragen aus der Praxis mit Fachleuten aus den speziellen Fachbereichen diskutiert werden. Neuerungen, wie z.B. die Whirlwannen, finden darin genauso Platz wie Kleinbadeteiche oder alte Bekannte wie die Legionellen.

Die Veranstaltung richtet sich an Behörden, Sachverständige, Betreiber und alle Interessierte. Das Ziel des Praxisseminars ist eine Hilfestellung bei der Umsetzung neuer Aspekte als auch bei der Lösung bekannter Probleme in der Bäderhygiene zum Wohle und zur hygienischen Sicherheit der Badegäste.

Wir ersuchen um eine Anmeldung bis 20.02.2012 mittels beigefügtem Abschnitt per Post oder **Fax +43 (0) 316 380 9646** oder via Mail.

Nach der Anmeldung erfolgt die Zusendung der Teilnahmebestätigung und Rechnung.

SEMINARBEITRAG EUR 250,- (exkl. 20% USt)

In diesem Betrag sind Pausenverpflegung, Mittagessen sowie Seminarunterlagen inkludiert.

Bildungszentrum Raiffeisenhof, Krottendorferstrasse 81, 8052 Graz
Tel.: +43 (0) 316 8050 7111, Anreise: GVB Buslinie 33

ANMELDUNG Tagung Wasser- und Bäderhygiene am 29.2.2012

Faxnummer: +43 (0) 316 380 9646

Name: _____

Firma/ Institution: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Herrn

Univ.-Prof. Mag. Dr. Franz F. Reinthaler

Institut für Hygiene der MUG

A-8010 Graz, Universitätsplatz 4

Datum/ Unterschrift

GASTRONOMIE

VITAL-BOTSCHAFTER Á LA CARTE

RESTAURANTS IM VERANTWORTUNGSBEREICH VON “ESSEN FÜR ALLE BEDÜRFNISSE”

Eine 5-teilige Serie über Vollwertiges, Unverträgliches, Allergieträchtiges von Styria vitalis (Mag^a. Sabine Hollomey und Mag^a. Sabine Töscher)



VITAL - BOTSCHAFTER

5

TEIL 1 - ESSEN FÜR GESUNDE – UND SOLCHE, DIE ES BLEIBEN WOLLEN

Gesundes Essen und Trinken ist einer der wichtigsten Beiträge zu allgemeinem Wohlbefinden, zur Erhaltung der Gesundheit und Vermeidung von Krankheit, sowie zur Steigerung der Lebensqualität. „Essen gehen“ – der nicht aufzuhaltende Trend moderner Lebensweise – gilt als erhebliche Herausforderung für die Gastronomie. Waren es vor einigen Jahrzehnten lediglich besondere Anlässe, die den Genuss von Mahlzeiten außer Haus rechtfertigten, gehört es heute für viele zum selbstverständlichen Alltag. Die Verantwortung der Gastronomie für die Gesunderhaltung der Menschen ist heute daher so groß wie noch nie. Der Spagat zwischen kulinarisch spannender Küche und leichter Kost, zwischen Hirngängigem („Brainfood“) und Sportlertauglichem („Fitfood“), zwischen dem Gute-Laune-Essen („Mood-Food“) und dem Deftig-Bodenständigen, macht Köchen mitunter zu schaffen. Zudem sind auch immer öfter Speisen gefragt, die bestimmten Unverträglichkeiten gerecht werden. Darüber in Teil 2 – 5 dieser Serie.

WAS HEIßT G´SUND ESSEN?



Kritiker nennen es „die Quadratur des Kreises“: was heute „g´ sund“ heißt, ist morgen „out“. Dem Laien mag das bei oberflächlicher Betrachtung durchaus so vorkommen, weil „Ernährung“ ein gutes Geschäft ist. Nichts desto trotz gibt es längst den europäischen Konsens unter Fachleuten – jenseits kurzlebiger und reißerischer Modeströmungen.



ALLES IST ERLAUBT, NICHTS IST VERBOTEN, DIE MENGE MACHT DAS GIFT...

VITAL - BOTSCHAFTER

6

Obwohl sie ihre Tücken bei der Umsetzung hat: die Ernährungspyramide zeigt den gangbaren Weg durch die Darstellung optimaler Mengenverhältnisse mit genügend Freiraum und Gestaltungsmöglichkeiten.

Die österreichische Ernährungspyramide



Fallstricke für Gastronomen und somit den Gast finden sich vor allem in den Portionsgrößen bei Fleisch und Gemüse und ganz besonders in den oberen zwei Stufen: den Fetten, Ölen und Süßspeisen. Schon 2 Esslöffel zu viel Fett im Essen kippen das System – und niemand hat's gemerkt! Ganz hinterlistig versteckt sich Fett in Soßen, Fleisch und Mehlspeisen. Fett ist Geschmacksträger – und es soll ja gut schmecken im Restaurant. Bratfette, Fritierfette, Sahne und Butter zum Montieren, einreduzierter Schlagobers für feine Sahnesoßen, Butter und viel Zucker in der Mehlspeise, Blätterteig im Strudel. Alles köstlich, unwiderstehlich köstlich – aber leider nicht alltagstauglich. Und das ist der entscheidende Unterschied, der Haken am Genuss: Alltag gegen Festtag. Gesundheit ist ein ganzheitliches Geschehen, ein Langzeitunterfangen. Festtägliche Schlemmereien zu Feiertagen? Kein Problem! Im Alltag von Montag bis Freitag entscheiden wir, wohin die Reise mit unserer Gesundheit geht. Und der Gastronom sitzt zwischen den Stühlen der Erwartungen aus allen Richtungen.

WAHLFREIHEIT HEISST DAS ZAUBERWORT – UND HAUSGEMACHT!

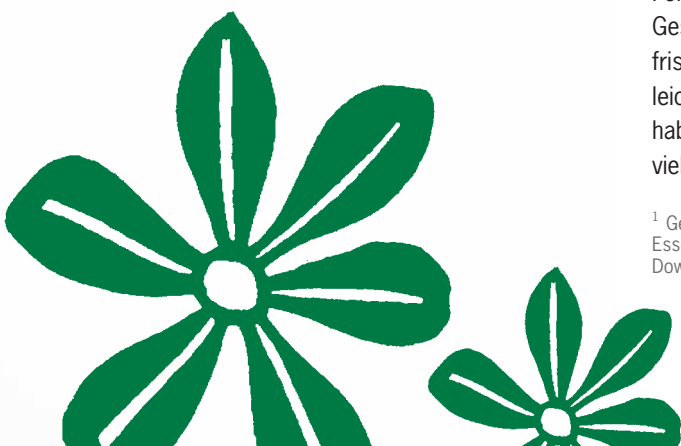
Um den vielfältigen Bedürfnissen annähernd gerecht zu werden, soll der Gast die Chance haben, selbst zu entscheiden, ob für ihn heute „Alltag“ oder „Festtag“ herrscht. Die durchaus einhellige Ernährungsempfehlung¹ nur maximal 2 – 4 Mal/Woche Fleisch auf den individuellen Speiseplan bedeutet ja, dass man

an 3 – 5 Wochentagen ausschließlich vegetarisch essen soll. Nicht zuletzt ist die Realität deshalb eine gänzlich andere, weil zweckdienlicher Ideenreichtum bei jeder/m Einzelnen ebenso wie bei Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung meist noch wenig ausgeprägt ist. Einige Fortgeschrittene sind hier Trendsetter, Nachahmung ist aus Sicht der Gesundheitsförderung dringend erwünscht. Mit einem täglich angebotenen, frisch hausgemachten, vegetarischen Gericht sind Sie ganz vorne dabei. Und leichte Küche, bitte! Nein und nicht die Lebensmittelindustrie bemühen. Sie haben einst phantastisch kochen gelernt – nutzen Sie diesen Bonus, den Sie vielen Hausfrauen- und –männer voraus haben.

Die 7 Stufen zur Gesundheit

Alkoholfreie Getränke	Gemüse, Kräutler, Nüsse und Obst	Getreide und Endliche	Milch und Milchprodukte	Fleisch, Fisch, Wurst und Eier	Fette, Öle und Öle	Fette, Süßes und Salziges
<p>Getränk 1,5 Liter Nur Wasser und alkoholfrei Für alkoholfreie Getränke 2 Liter</p>	<p>Getränk 2 Portionen Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion</p>	<p>Getränk 4 Portionen Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion</p>	<p>Getränk 2 Portionen Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion</p>	<p>Getränk 1 - 2 Portionen Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion</p>	<p>Getränk 1 - 2 Portionen Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion</p>	<p>Getränk 1 - 2 Portionen Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion Getränk 1 Portion</p>

BUNDESMINISTERIUM FÜR GESUNDHEIT



¹ Gesundheitsfonds Steiermark: Leitfaden für gesundheitsfördernde Bewegung und gesundes Essen und Trinken. Verhalten, Verhältnisse und Indikatoren. 2., überarb. Auflage. Graz 2011. Download: www.gesundheitsfonds.steiermark.at

UMSETZUNG – DER WEG ALS ZIEL

Viele kleine Schritte bringen mehr als einige große, weil Essen zu den genussreichsten und mitunter intimsten Dingen im Leben gehört. Veränderungen, die von Dauer sein sollen, brauchen Zeit.

GEMÜSE UND/ODER SALATE SIND EIN FIXER BESTANDTEIL JEDES GERICHTS.

Praxistipp: Um mehr Gemüse auf die Teller zu bringen, können auch bei den Stärkebeilagen kleine Gemüseportionen eingebaut werden.

Beispiele: Erbsenreis, Reis mit Zucchini und Paprikawürfeln, Röstkartoffeln mit Karottenscheiben, Röstkartoffeln mit Zuckerschoten, Spinatspätzle, Kürbisspätzle, Nudeln mit Kräutern und Cocktailtomaten, Nudeln mit Blattspinat/Rucola, Hirse mit Karotten- und Selleriewürfeln, Hirse mit Lauchstreifen... Nutzen sie das bunte Gemüseangebot!

Auch Suppen sind eine gute Möglichkeit, um mehr Gemüse in den Speiseplan zu bringen. So können beispielsweise verschiedene Gemüsesuppen angeboten werden (Karotten-, Pastinaken-, Karfiol-, Brokkoli-, Erbsen-, Zucchini-, Zwiebelsuppe). Gemüsekomponenten können als zusätzliche Einlage in klare Suppen eingebaut werden z.B. kleine Karotten- oder Zucchiniwürfel, Erbsen oder Zuckerschoten. Darüber hinaus könnten auch Erbsen- oder Lauchschöberl, Karotten- oder Kräuterfrittaten angeboten werden.

AUCH OBST SOLLTE IMMER WIEDER IN DEN SPEISEPLAN EINGEBAUT WERDEN.

Praxistipp: Obst kann beispielsweise als Bestandteil von Suppen (Apfel-Pastinakensuppe, Orangen-Karottensuppe), in Hauptgerichten (Birnen-Gorgonzola-Tarte, Äpfel und Bananen in Currygeschnetzeltem, Apfelstücke im Rotkraut, Zwetschken in der Bratensauce, Weintrauben-Zwiebel-Quiche) oder im Dessert (verschiedene Joghurt- oder Topfencremen mit frischem Obst), Obstsaucen (Kirschen, Zwetschken, Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren...) zu Grießschmarrn, Topfenknödeln, Palatschinken, Kaiserschmarrn... Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.



STÄRKEBEILAGEN AUFWERTEN (ÖFTER AUCH VOLLKORNGETREIDE VERWENDEN), SIE KÖNNEN GEMEINSAM MIT GEMÜSE BEI ENTSPRECHENDER QUALITÄT AUCH ALS EIGENSTÄNDIGE VEGETARISCHE HAUPTSPEISE ANGEBOTEN WERDEN.

VITAL - BOTSCHAFTER

8

Praxistipp: Um reichlich Abwechslung in Ihren Speiseplan zu bringen, können Sie versuchen zwischen den verschiedenen Getreidesorten und Darreichungsformen abzuwechseln und unterschiedliche Vollkornvarianten anzubieten z.B. Dinkel- oder Einkornreis, Dinkelspätzle, Grieß-, Hirse-, oder Erdäpfelknödel, Couscous, Heidensturz, Bulgur, Emmer, Buchweizenpalatschinken, Natur- oder Wildreis.

FLEISCH UND FISCH SIND HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL, ABER NICHT TÄGLICH SINNVOLL – SPANNENDE ALTERNATIVEN SOWIE GERICHTE MIT GERINGEREM FLEISCHANTEIL (Z.B. AUS NUDELN ODER REIS) ANBIETEN!

Praxistipp: z.B. Lasagne, Spaghetti Bolognese, Chili con Carne oder Geschnetzeltes. Darüber hinaus kann die Fleischportion in Gerichten verringert werden, indem auch in vermeintlich „klassische“ Gerichte Gemüsekomponten eingebaut werden, z.B. Rindsgulasch mit kleinen Paprikawürfeln, Faschierte Laibchen mit Haferflocken und geraspeltem Wurzelgemüse, Puten-Gemüse-Grillspieße, Hühnergeschnetzeltes mit Champignons und Zucchini in der Sauce etc.

ALLE LEBENSMITTEL WERDEN SCHONEND VERARBEITET UND MÖGLICHSST FETTARM ZUBEREITET

Praxistipp: Suppen und Saucen können leicht mit Mehl, Maisstärke oder püriertem Gemüse bzw. einer gekochten Kartoffel gebunden werden.

**UNTERSTÜTZUNG GIBT'S!
UND AUSZEICHNUNGEN AUCH!**

Wenn Sie Unterstützung bei der Umstellung oder Erweiterung Ihres Angebotes mittels einer Schulung direkt in Ihrem Betrieb für sich selbst und Ihre MitarbeiterInnen wünschen, wenn Sie sich für Auszeichnungen wie Grüne Küche oder Grüne Haube interessieren freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme: www.styriavitalis.at.

Bildquellen: Bundesministerium für Gesundheit: www.bmg.gv.at (Zugriff 28.12.2011); Privat: Heinz Kremser

AUFBAUSCHULUNG

HYGIENE

Es wird ein kurzer Refresh aus der Grundschulung durchgeführt, das Thema Reinigung und Desinfektion wird genauer untersucht aber auch die Erfahrungen und Probleme mit der Hygienemappe werden diskutiert und bearbeitet. Die Schulung richtet sich an jene Betriebe, die bereits an einer Grundlagenschulung teilgenommen haben.

Themeninhalte der Teil 2-Schulung

- > Refresh aus der Grundlagenschulung Teil 1
- > Gesundheitliche Anforderungen an MitarbeiterInnen im Lebensmittelbereich die Verantwortung des Unternehmens
- > Reinigung und Desinfektion
- > In welche Leitlinie fällt welche Küche – Zuordnung von Küchen nach Risiko
- > Erfahrungen in der Kontrolle – die Top 10 der häufigsten Mängel
- > Die Behörde „begleitet“ von der Sicherstellung einer GHP bis zur Eigenkontrolle nach HACCP Grundsätzen
- > „Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der HACCP-Grundsätze“ – die Arbeitsmappe der WKO – Erfahrungen und Probleme
- > Lösungsansätze systemisch und strukturiert erarbeiten
- > Der 1. Schritt: die Sicherstellung der GHP
- > Der 2. Schritt: das HACCP-Eigenkontrollsystem
- > Wie viel Dokumentation macht Sinn?

AUFBAUSCHULUNG - HYGIENE

9

DIE NEUEN TERMIN FÜR 2012

Datum	Veranstaltungsort
Montag, 1. Oktober 2012	RSt. Judenburg
Montag, 15. Oktober 2012	RSt. Hartberg
Montag, 29. Oktober 2012	RSt. Bruck
Montag, 5. November 2012	RSt. Deutschlandsberg
Montag, 12. November 2012	RSt. Gröbming

ANMELDUNG:

Fachgruppe Gastronomie, T: 0316/601 - 458 oder
per E: gastronomie@wkstmk.at



WIE MAN DIE JURYMITGLIEDER EINKOCHT UND SIEGE AUFTISCHT

Die gastliche Elite von morgen steht bereits in den Startlöchern.

44 Lehrlinge probten bei der Landesmeisterschaft der Lehrlinge in Tourismusberufen den fachlichen Aufstand. Sie ist ein Leistungstest erster Klasse, der den Nachwuchs in Küche, Service sowie in der Kategorie Hotel- und Gastgewerbe Assistenz (HGA) gehörig fordert. Dafür sorgt nicht nur die fachliche Aufgabenstellung, sondern vor allem die hochkarätige Jury, die der Jugend keine Punkte schenkte. Dass die Einsatzbereitschaft am Herd fachlich und persönlich groß ist, das attestierten den Kochlehrlingen Juroren wie Patrick Spenger (Revita), Hans Peter Fink (Fink-Haberl) oder Richard Rauch, der in seinem „SteiraWirt“ in Trauttmansdorf zwei Gault Millau-Hauben trägt.

Den Sieg sicherte sich mit knappem Vorsprung Felix Fließer vom Parkhotel Graz. Er ist der beste Nachwuchskoch der Steiermark, und wird die Grüne Mark auch bei der Österreichischen Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in Tourismusberufen vertreten. Neben Urkunde und Trophäe gab es für den ausgezeichneten Kochlehrling ein Praktikum bei Johann Lafer, das – schon zum zweiten Mal – Willi Haider eingefädelt hat.

Im Service waren sich unter anderem Toni Legenstein (Stadthalle) und Birgit Pichler, ehemalige Seriensiegerin in dieser Kategorie einig: Sandra Gabbichler vom Gasthaus Donner in Fladnitz hat bei Tisch Gäste und Jury mit viel Charme und Fachwissen siegreich gepunktet.

Die Lehrlingsbeauftragte Barbara Krenn gratulierte nach einem Wertungsmarathon – last but not least- gemeinsam mit dem Obmann der Fachgruppe Gastronomie, Karl Wratschko, auch der Siegerin in der Kategorie HGA, Claudia Jagerhofer.

Die Gewinner:

>> Küche: 1. Platz: Felix Fließer, 2. Platz: Thomas Gartner (GH Troisinger, Hatzendorf); 3. Platz: Günther Käfer (GH Haberl, Walkersdorf)

>> Service: 1. Platz: Sandra Gabbichler, 2. Platz: Andrea Großschädl (Seminarhotel Retter), 3. Platz: Susanne Ziegerhofer (Heiltherme Bad Waltersdorf)

>> HGA: 1. Platz: Claudia Jagersdorfer (Heiltherme Bad Waltersdorf), 2. Platz: Johanna Koubek (Hotel Schloss Pichlarn, Aigen/Ennstal), 3. Platz: Julia Winkler (Bad Waltersdorf Betriebs-GesmbH)



W. Wratschko und B. Krenn (2. v. r.) mit den Siegern C. Jagerhofer, F. Fließer und S. Gabbichler (v. l.)
Foto: Nagl-Wurm

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



NEUE TOURISMUSINTERESSENTENBEITRAGS - VERORDNUNG

Das Steiermärkische Tourismusgesetz schreibt eine Indexanpassung der Tourismusinteressentenbeiträge vor. Mit Wirkung ab 1.1.2012 wurde die entsprechende Verordnung geändert.

Die Indexanpassung ergibt sich aus § 34 Abs. 2 Stmk. Tourismusgesetz, wenn das Ausmaß der Änderung des Verbraucherpreisindex gegenüber den bisherigen Beiträgen 10% beträgt. Die letzte Anpassung der Tourismusinteressentenbeiträge erfolgte im Beitragsjahr 2005.

Hinzuweisen ist, dass die Vorschriften für das Beitragsjahr 2012 erst im September 2012 an die Unternehmer übermittelt werden.

NEUE VERORDNUNG

Die aktuellen Tabellen finden Sie hier:

Interessentenbeitragstabelle der Ortsklasse A:

Umsatzstufe (in EURO)	Beitragsgruppe 1	Beitragsgruppe 2	Beitragsgruppe 3	Beitragsgruppe 4	Beitragsgruppe 5	Beitragsgruppe 6	Beitragsgruppe 7
ab 3.633.642,-	19.084,-	17.176,-	9.542,-	5.301,-	3.815,-	1.906,-	952,-
2.906.913,- bis < 3.633.642,-	15.267,-	13.676,-	7.633,-	4.239,-	2.840,-	1.525,-	762,-
2.180.185,- bis < 2.906.913,-	11.449,-	10.305,-	5.724,-	3.180,-	2.289,-	1.143,-	571,-
1.962.167,- bis < 2.180.185,-	10.305,-	9.274,-	5.151,-	2.861,-	2.059,-	1.029,-	513,-
1.744.148,- bis < 1.962.167,-	9.159,-	8.243,-	4.579,-	2.544,-	1.831,-	915,-	456,-
1.526.130,- bis < 1.744.148,-	8.015,-	7.213,-	4.007,-	2.226,-	1.602,-	800,-	399,-
1.308.111,- bis < 1.526.130,-	6.869,-	6.182,-	3.434,-	1.906,-	1.372,-	686,-	341,-
1.090.093,- bis < 1.308.111,-	5.724,-	5.151,-	2.861,-	1.588,-	1.143,-	571,-	285,-
872.074,- bis < 1.090.093,-	4.579,-	4.121,-	2.289,-	1.271,-	915,-	456,-	228,-
654.056,- bis < 872.074,-	3.434,-	3.091,-	1.716,-	952,-	686,-	341,-	170,-
436.037,- bis < 654.056,-	2.289,-	2.059,-	1.143,-	635,-	456,-	228,-	113,-
218.019,- bis < 436.037,-	1.143,-	1.029,-	571,-	317,-	228,-	113,-	56,-
72.673,- bis < 218.019,-	381,-	341,-	190,-	104,-	75,-	73,-	52,-
36.337,- bis < 72.673,-	210,-	190,-	104,-	88,-	68,-	62,-	46,-
Mindestbeitrag < 36.337,-	104,-	93,-	83,-	73,-	62,-	52,-	41,-

Interessentenbeitragstabelle der Ortsklasse B:

Umsatzstufe (in EURO)	Beitragsgruppe 1	Beitragsgruppe 2	Beitragsgruppe 3	Beitragsgruppe 4	Beitragsgruppe 5	Beitragsgruppe 6	Beitragsgruppe 7
ab 3.633.642,-	14.313,-	12.881,-	7.156,-	3.975,-	2.861,-	1.430,-	688,-
2.906.913,- bis < 3.633.642,-	11.449,-	10.305,-	5.724,-	3.180,-	2.289,-	1.143,-	549,-
2.180.185,- bis < 2.906.913,-	8.588,-	7.728,-	4.292,-	2.384,-	1.716,-	857,-	428,-
1.962.167,- bis < 2.180.185,-	7.728,-	6.955,-	3.864,-	2.146,-	1.544,-	771,-	385,-
1.744.148,- bis < 1.962.167,-	6.869,-	6.182,-	3.434,-	1.906,-	1.372,-	686,-	341,-
1.526.130,- bis < 1.744.148,-	6.010,-	5.410,-	3.005,-	1.668,-	1.200,-	600,-	299,-
1.308.111,- bis < 1.526.130,-	5.151,-	4.637,-	2.575,-	1.430,-	1.029,-	513,-	256,-
1.090.093,- bis < 1.308.111,-	4.292,-	3.864,-	2.146,-	1.191,-	857,-	428,-	214,-
872.074,- bis < 1.090.093,-	3.434,-	3.091,-	1.716,-	952,-	686,-	341,-	170,-
654.056,- bis < 872.074,-	2.575,-	2.318,-	1.287,-	715,-	513,-	256,-	127,-
436.037,- bis < 654.056,-	1.716,-	1.544,-	857,-	476,-	341,-	170,-	84,-
218.019,- bis < 436.037,-	857,-	771,-	428,-	237,-	170,-	84,-	52,-
72.673,- bis < 218.019,-	285,-	256,-	141,-	77,-	56,-	54,-	46,-
36.337,- bis < 72.673,-	157,-	141,-	77,-	67,-	52,-	46,-	44,-
Mindestbeitrag < 36.337,-	77,-	70,-	62,-	54,-	46,-	41,-	41,-

Interessentenbeitragstabelle der Ortsklasse C und Stadt Graz:

Umsatzstufe (in EURO)	Beitragsgruppe 1	Beitragsgruppe 2	Beitragsgruppe 3	Beitragsgruppe 4	Beitragsgruppe 5	Beitragsgruppe 6	Beitragsgruppe 7
ab 3.633.642,-	9.542,-	8.588,-	4.770,-	2.650,-	1.906,-	952,-	476,-
2.906.913,- bis < 3.633.642,-	7.633,-	6.869,-	3.815,-	2.119,-	1.525,-	762,-	381,-
2.180.185,- bis < 2.906.913,-	5.724,-	5.151,-	2.861,-	1.588,-	1.143,-	571,-	285,-
1.962.167,- bis < 2.180.185,-	5.151,-	4.637,-	2.575,-	1.430,-	1.029,-	513,-	256,-
1.744.148,- bis < 1.962.167,-	4.579,-	4.121,-	2.289,-	1.271,-	915,-	456,-	228,-
1.526.130,- bis < 1.744.148,-	4.007,-	3.605,-	2.002,-	1.112,-	800,-	399,-	199,-
1.308.111,- bis < 1.526.130,-	3.434,-	3.091,-	1.716,-	952,-	686,-	341,-	170,-
1.090.093,- bis < 1.308.111,-	2.861,-	2.575,-	1.430,-	793,-	571,-	285,-	141,-
872.074,- bis < 1.090.093,-	2.289,-	2.059,-	1.143,-	635,-	456,-	228,-	113,-
654.056,- bis < 872.074,-	1.716,-	1.544,-	857,-	476,-	341,-	170,-	84,-
436.037,- bis < 654.056,-	1.143,-	1.029,-	571,-	317,-	228,-	113,-	56,-
218.019,- bis < 436.037,-	571,-	513,-	285,-	157,-	113,-	56,-	46,-
72.673,- bis < 218.019,-	190,-	170,-	93,-	52,-	49,-	46,-	42,-
36.337,- bis < 72.673,-	104,-	93,-	52,-	46,-	46,-	42,-	41,-
Mindestbeitrag < 36.337,-	52,-	46,-	41,-	41,-	41,-	41,-	41,-





FACHGRUPPE GASTRONOMIE STARTET GROß ANGELEGTE SEMINAR-SERIE

MEHR GEWINN FÜR EINE SICHERE ZUKUNFT

Wie schafft man es seinen Betrieb so zu führen, dass er durch stets positive Bilanzen zukunfts-sicher wird. Auf diese Frage versucht Mag. Dr. Hermann Blach, im Rahmen einer großangelegten Seminar-Serie, Antworten zu geben.

“Gerade wenn die Zeiten schwieriger werden, versuchen viele Betriebe durch noch mehr Angebote attraktiv zu bleiben. Dies führt aber oft dazu, dass die Bilanzen kippen und die Unternehmen rote Zahlen schreiben. Hier heißt es rechtzeitig gegen zu steuern,” umreißt Mag. Dr. Blach das Kern-Problem. Er weiß wovon er spricht. Seit Mitte der 70er Jahre ist er immer wieder mit ähnlichen Fällen beschäftigt. Die Situation in der Gastronomie kennt er durch sein über 25 Jahre andauerndes Engagement für die Brau-Union, wie seine Westentasche. “Ich habe in dieser Zeit unzählige Betriebe kennen gelernt und immer wieder Betriebe dabei unterstützt erfolgreich zu sein”, so Mag. Dr. Blach.

ZUR PERSON

Mag. Dr. Hermann Blach, geboren 1955, Betriebswirtschaftsstudium, 1985 Sponson zum Doktor der Sozial- und Wirtschaftswissenschaften, bis 1983 diverse Stationen als Lehrer und Revisionist, ab 1983 Mitarbeiter der Brau-Union in unterschiedlichen Führungspositionen wie Marketingleiter und Verkaufsdirektor der Region Ost, seit 2009 selbstständiger Unternehmensberater.



SEMINARE QUER DURCH DIE STEIERMARK

In seiner Seminar-Serie geht es vor allem darum, Wege und Strategien zu entwickeln, die den wirtschaftlichen Erfolg der Betriebe verbessern. Um bestmöglich auf die tatsächliche Situation der jeweiligen Betriebe eingehen zu können, soll die Teilnehmerzahl pro Seminar nicht höher als 20 Personen sein.

TAG DER GASTRONOMIE

Hand in Hand mit der Seminar-Serie geht auch eine große Regional-Offensive der Fachgruppe Gastronomie, bei der im jeweiligen Bezirk Betriebsbesuche am Programm stehen. Darüber hinaus wird Fachgruppenobmann KR Karl Wratschko auch an allen Seminaren teilnehmen und für alle Fragen persönlich zur Verfügung stehen.

JETZT ANMELDEN!

Die Seminar-Serie “Mit mehr Gewinn in eine sichere Zukunft”, sollte sich wie schon angeführt, niemand entgehen lassen. Nützen Sie die Gelegenheit und melden Sie sich noch heute an. Die Kosten für das Seminar trägt die Fachgruppe. In diesem Sinne: Auf eine erfolgreiche Gastro-Zukunft.

ANMELDE-KUPON

Faxnummer: +43 (0) 316 601 1760, email: gastronomie@wkstmk.at

Ja, ich melde mich hiermit zu folgendem Seminar an:

Seminar Ort/ Datum: _____

Teilnehmeranzahl: _____

Betrieb: _____

Email: _____

DIE TERMINE:

Datum	Region	Veranstaltungsort
DI, 28.2	Südsteiermark	RSt. Leibnitz
MO, 12.3.	Murtal	RSt. Judenburg
DI, 13.3.	Voitsberg	RSt. Voitsberg
MO, 26.3.	Weiz	RSt. Weiz
MO, 16.4.	Mürztal/Mariazellerland	RSt. Bruck
DI, 17.4.	Feldbach/ Fürstenfeld	RSt. Südost
MI, 18.4.	Hartberg	RSt. Hartberg
DO, 19.4.	Graz, Graz Umg.	RSt. Graz
DO, 26.4.	Deutschlandsberg	RSt. Deutschlandsberg
MO, 30.4.	Graz, Graz Umg.	RSt. Graz
MI, 2.5.	Gröbming, Liezen Bad Aussee	RSt. Gröbming

REGIONAL-OFFENSIVE - ZEITLICHER ABLAUF

- >> vormittags: Betriebsbesuche in der Region
- >> 14.30 Uhr: Beginn des Seminars
- >> 16.30 Uhr: Allgemeine Diskussion
- >> 17.00 Uhr: Abschluss

