



aufGEDECKT

NR. 6, NOVEMBER 2012



FÜHRERSCHEINAKTION FÜR
AUSGEZEICHNETE
LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN SEITE 3

ENERGIECHECK - DIE HEIZSAISON
STEHT VOR DER TÜR SEITEN 4 UND 5

NEUE LÖHNE UND GEHÄLTER
FÜR DIE ARBEITER UND ANGESTELLTEN
IM HOTEL- UND GASTGEWERBE SEITEN 6,7 UND 8

SCHADENERSATZ
BEI STORNIERUNGEN SEITE 9

SOCIAL MEDIA
FÜR GASTWIRTE SEITE 10

JUGEND
UND ALKOHOL SEITE 11

TERMINAVISO
GastroBIZZ KONGRESS 2013 SEITE 12

KULINARIUM STEIERMARK

Die letzten Auszeichnungen vieler steirischer Gastronomiebetriebe mit etlichen zusätzlichen Hauben zeigen, dass wir kulinarisch wirklich auf einem sehr guten Weg sind. Dazu gratuliere ich sehr herzlich! Bezüglich der Wiederverleihung des „Kulinarium Steiermark“ vor einigen Wochen darf ich jedoch auf folgendes hinweisen:

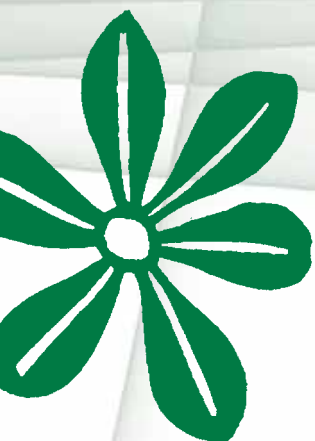
Das „Kulinarium Steiermark“ ist eine Aktion des Landes Steiermark und wird von der Fachabteilung 12b betreut und organisiert. Die Wirtschaftskammer Steiermark und die gastgewerblichen Fachgruppen sind weder inhaltlich noch finanziell beteiligt, das heißt, es wird weder ein Cent an Fachgruppenmittel dafür verwendet noch wird von den

Fachgruppen auf die konkrete Vergabe eingewirkt. Karl Wratschko und ich haben an der Wiederverleihung deshalb teilgenommen, weil wir – wie 121 andere Wirte auch – die Voraussetzungen erfüllt haben. Wir haben mit dem Land

Steiermark jedoch vereinbart, dass wir vor der nächsten Verleihung eine Information an alle Wirte senden werden, aus der hervorgeht, wo und unter welchen Voraussetzungen die einzelnen Wirtinnen und Wirte eine Mitgliedschaft zum „Kulinarium Steiermark“ beantragen können.

Ihr 

KoR Hans Hofer



STARTSCHUSS

FÜR NEUE „GLÜCKSBINGER“-LEHRLINGSCARD SEITE 2

STARTSCHUSS FÜR NEUE

“GLÜCKSBRINGER”- LEHRLINGSCARD

GLÜCKSBRINGER

2

Unter dem Motto “Glücksbringer” (www.glücksbringer.cc) startete die Wirtschaftskammer Österreich eine bundesweite Berufsinformations- und Imagekampagne der Tourismuswirtschaft.

Den österreichischen Betrieben fällt es durch geburtenschwache Jahrgänge und das breite schulische Angebot immer schwerer, ihren Fachkräftenachwuchs durch duale Ausbildung zu sichern. Ein Blick in die Medien zeigt, dass der Wettlauf der Branchen um geeignete Kandidaten längst begonnen hat. Gibt es nicht genügend Fachkräfte bzw. junge Menschen, die man für einen der touristischen Lehrberufe gewinnen kann, steht die Qualität und letztlich die Zukunft des Tourismus auf schwachen Beinen.

Als Ihre Interessenvertretung liegt uns sehr viel daran, mit den gängigen Vorurteilen gegenüber der Tourismuswirtschaft aufzuräumen und die besondere Attraktivität der touristischen Lehrberufe hervorzuheben. Durch die breit angelegte „Glücksbringer“-Kampagne möchten wir die Öffentlichkeit, d.h. Schulen, Lehrer und Eltern, vor allem aber junge Menschen über die besonderen Chancen und Vorteile einer Lehre im Tourismus informieren (z.B. sicherer Arbeitsplatz, abwechslungsreiche Tätigkeit, flexible Arbeitszeiten und (inter-)nationale Karrierechancen).

Die Lehrlingscard bildet dabei einen wichtigen Mosaikstein dieser „Glücksbringer“-Kampagne. Mit dieser Karte erhalten Lehrlinge in Tourismusberufen u.a. Ermäßigungen in Sport- und Freizeit-Einrichtungen, in Modegeschäften, beim Kino- oder Konzertbesuch sowie bei Bahn- oder Busreisen und vieles mehr. Die Angebote der österreichischen Kooperationspartner werden laufend erweitert. Zusätzlich stehen über die Funktion der European Youth Card (EYCA) rund 50.000 weitere Angebote europaweit zur Verfügung.

glücksbringer.cc
Meine Karriere im **Tourismus**



WIRTSCHAFTSKAMMER

ERSTATTET LEHRLINGEN IN TOURISMUSBERUFEN MIT AUSGEZEICHNETER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG DIE FÜHRERSCHEINKOSTEN

DIE LEHRLINGSOFFENSIVE FÜR DEN TOURISTISCHEN NACHWUCHS

Von den insgesamt 12.500 Lehrlingen in Österreich sind rund 1.600 in der Steiermark beschäftigt. Obwohl knapp 40 Prozent der Jugendlichen eine Lehre beginnen, nehmen die Lehrlingszahlen in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft kontinuierlich ab und haben sich seit 2002 um ein Viertel reduziert. Verantwortlich für diesen signifikanten Rückgang sind einerseits die demografische Entwicklung, andererseits der starke Zugang zu technischen Berufen sowie der allgemeine Trend, der Schul- und universitäre Ausbildung forciert und eine Abkehr vom Lehrberuf mit sich bringt. Der Tourismus in der Steiermark gilt als wesentlicher Wirtschaftsfaktor, von dem vor allem strukturschwache Regionen in Form von Arbeitsplätzen profitieren. Wird dieser Entwicklung nicht gegengesteuert und der fehlende Nachwuchs durch qualifizierte und gut ausgebildete Fachkräfte ersetzt, so ist die Zukunft des Tourismus-Standorts Steiermark bedroht. Betriebe in der ganzen Steiermark suchen Lehrlinge. Den Jugendlichen stehen dadurch alle Möglichkeiten offen, passende Stellen auszuwählen, um eine hochwertige Ausbildung zu absolvieren.

“SUCH DEIN GLÜCK! ÜBERHOLSPUR TOURISMUS”

Unter dem Motto: „Such dein Glück! Überholspur Tourismus“ wird in der Steiermark durch die Sparte Tourismus die österreichweite Kampagne um den Mobilitäts- und Qualitätsaspekt erweitert. Ab Jänner 2013 erhalten Lehrlinge, die die Lehrabschlussprüfung mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen haben, eine Förderung auf die Führerscheinkosten von bis zu EUR 1.000,-. Neben der Attraktivierung des Lehrberufs im Tourismus soll auch die Qualität gesteigert werden.

LAUFZEIT DER FÖRDERUNG

Ansuchen können Lehrlinge, die ab dem 1.1.2013 bis zum 31.12.2017 zur LAP antreten und diese mit ausgezeichnetem Erfolg absolvieren.

ZIELGRUPPE

Lehrlinge aus den Berufsbildern Gastronomiefachmann/-frau, Hotel und Gastgewerbeassistent/in, Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Systemgastronomiefachmann/-frau

FÖRDERHÖHE

Gefördert werden die Führerscheinkosten der Klasse B mit maximal EUR 1.000,-

VORAUSSETZUNGEN FÜR EINE FÖRDERUNG

Zur Antragstellung sind Lehrlinge der oben genannten Berufsgruppen berechtigt, die die Lehrabschlussprüfung (LAP) mit Auszeichnung bestanden haben und innerhalb von 24 Monaten ab Ausstellungsdatum des LAP-Zeugnisses einen Antrag einreichen. Voraussetzung darüber hinaus ist ein Lehrvertrag mit einem Betrieb, der der Fachgruppe der Gastronomie oder Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark angehört.

NOTWENDIGE UNTERLAGEN

LAP-Zeugnis mit Auszeichnung (Kopie), Fahrschulrechnung inkl. Zahlungsbestätigung (Original), Führerschein (Kopie), Lehrvertrag (Kopie), Bankverbindung

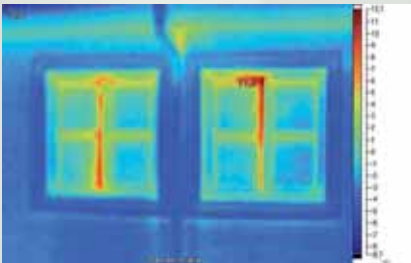


DIE HEIZSAISON STEHT VOR DER TÜR!

ENERGIESPARINITIATIVE EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

ENERGIECHECK

4



ENERGIE SPAREN BEI DER HEIZUNG

Häufig entfallen in Hotels oder Gastronomiebetrieben bis zu 70% des Energieverbrauchs, das sind bis zu 40% der Energiekosten, auf die Heizung. Entsprechend hoch sind die Heizkosten. Bereits mit einfachsten Maßnahmen kann viel Geld gespart werden: Zum Beispiel ist es wichtig, dass die Heizkörper von Abdeckungen frei gehalten werden und keine Möbel oder dicke Vorhänge direkt davor sind. Planen Sie die Zimmerbelegung so, dass möglichst wenige Etagen beheizt werden müssen. Prüfen Sie die Temperatur der Zimmer möglichst mit elektronisch einstellbaren Thermostaten, jedes Grad weniger spart ca. 6 Prozent Ihrer Heizkosten. Natürlich muss der Komfort der Gäste weiterhin gewährleistet sein. In Räumen mit vielen Personen kann die Heizung etwas heruntergestellt werden, z.B. bei Veranstaltungen. Der Körper eines erwachsenen Menschen trägt mit etwa 100 Watt zur Heizleistung bei. Im Heizkeller sorgen Sie dafür, dass die wärmeführenden Rohre lückenlos gedämmt sind. Materialien sind günstig erhältlich und amortisieren sich in wenigen Monaten.

GUTE WÄRMEDÄMMUNG REDUZIERT DIE HEIZKOSTEN UND ERHÖHT DEN GÄSTEKOMFORT

Der Schutz vor Wärmeverlusten am Gebäude ist eines der wichtigsten Themen beim Energiesparen. Dabei handelt es sich meist um bauliche Maßnahmen, wie z.B. Außen- und Innendämmung oder Fenstertausch. Dies kostet zwar Geld, ist aber mit sehr großen Einsparpotenzialen verbunden. Umso wichtiger ist es, im Vorfeld eine umfassende Analyse und genaue Planung durchzuführen. In vielen Fällen kann man das komplette Gebäude nicht auf einmal sanieren, sei es aus finanziellen Gründen oder weil der Betrieb während der Sanierung möglichst störungsfrei weiterlaufen soll. Nehmen Sie sich Zeit und entwickeln Sie eine langfristige Strategie. Ein unabhängiger Energieberater kann Sie hier im Rahmen unserer Energieberatungsaktion optimal unterstützen.

DIE THERMOGRAFIE DECKT SCHWACHSTELLEN AM GEBÄUDE AUF

Mit Hilfe einer Infrarot-Kamera wird während der kalten Jahreszeit (Minusgrade erforderlich) und in den Nachtstunden die Wärmeabstrahlung des Gebäudes aufgenommen. Bei thermischen Schwachstellen tritt mehr Wärme nach außen als an anderen Stellen. Am Bild werden diese Stellen als hellere Bereiche (gelb, rot, weiß) sichtbar. Diese Aufnahmen decken Schwachstellen am Gebäude auf und ermöglichen eine effiziente Sanierungsplanung.

ENERGIESPAREN GEHT ALLE AN!

Nachdem die Maßnahmenvorschläge aus der Energieberatung vorliegen, sollten Sie für Ihr Unternehmen realistische Einsparziele (z.B. 10% Heizkosteneinsparung durch neue Thermostate und Kontrolle der Raumtemperatur) formulieren und den Mitarbeitern vorstellen. Planen Sie für die Umsetzung genügend Zeit ein. Lassen Sie Ihre Mitarbeiter auch eigene Vorschläge machen, wo im Arbeitsumfeld Energie gespart werden kann. Organisatorische und bewussteinbildende Maßnahmen (z.B. Richtig Lüften, Standby Verluste vermeiden) lassen sich schnell umsetzen und motivieren Mitarbeiter zum Mitmachen). Bringen Sie Hinweisschilder und Handlungsanweisungen an (z.B. Licht aus), die Sie und Ihre Mitarbeiter im Betriebsalltag an die Maßnahmen erinnern. Begleitend sollten die Zählerstände mindestens monatlich erfasst werden, um die Wirksamkeit von Energiesparmaßnahmen zu beurteilen und Rückschlüsse auf das Nutzerverhalten zu treffen.

SCHRITTE ZUM DAUERHAFTEN ENERGIESPAREN



ENERGIECHECK

5

WIR UNTERSTÜTZEN SIE MIT DEM ENERGIECHECK – SCHWERPUNKT HEIZUNGSANLAGE UND WÄRMEDÄMMUNG

In Kooperation mit WIN und dem Landesenergiebeauftragten können wir unseren Mitgliedern zielgerichtete Energieberatungen im Wert von je 1500 EUR - mit einem geringen Nettoselbstbehalt von derzeit 150 EUR - anbieten. Die Energieberatung - Schwerpunkt Heizungsanlage und Wärmedämmung - wird von erfahrenen, zertifizierten Energieexperten durchgeführt und umfasst die Betriebsbegehung, die Bewertung der Heizungsanlage anhand vorhandener Unterlagen zur Feuerungsanlage bzw. Wärmeversorgung (Fernwärme), die Bewertung der Bausubstanz inklusive Thermografie der Außenhülle des Gebäudes sowie ein kurzer Beratungsbericht mit Maßnahmenvorschlägen und Abschätzung des Einsparpotenzials durch eine Sanierung der Bausubstanz und/oder Heizungstechnik mit einer ersten Bewertung der Wirtschaftlichkeit und eine Endbesprechung mit dem Unternehmer.

SIE INTERESSIEREN SICH FÜR EINE GEFÖRDERTE ENERGIEBERATUNG SCHWERPUNKT HEIZUNGSANLAGE UND WÄRMEDÄMMUNG?

Rufen Sie uns gleich 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@energiedetektiv.com.

2 WICHTIGE FRAGEN ZUR ENERGIEBERATUNG

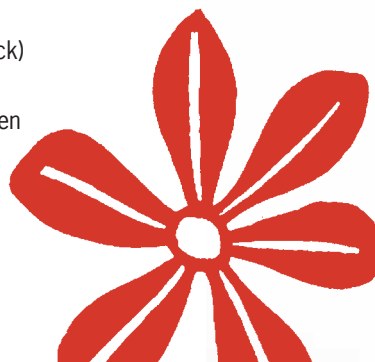
Wie hoch ist mein Nettoselbstbehalt?

Der Nettoselbstbehalt beträgt 150 EUR.

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 nur mehr ihren Selbstbehalt und die Umsatzsteuer (KMU-Scheck). Der Restbetrag wird vom Klimafonds finanziert. Im zweiten Fall zahlen Sie den Gesamtbetrag und erhalten eine Refundierung mit Vorlage der Rechnung.



Lohntabelle für alle Arbeiter der steirischen Hotel- und Gastgewerbebetriebe



Gültig von 1. Dezember 2012 bis 30. April 2013

Garantielöhner

(männlich, weiblich)

		Monats- lohn bis zum 3. Dj.	Monats- lohn ab dem 4. Dj.	Monats- lohn ab dem 7. Dj.	Monats- lohn ab dem 10. Dj.	Monats- lohn ab dem 13. Dj.	Monats- lohn ab dem 16. Dj.	Monats- lohn ab dem 19. Dj.	Monats- lohn ab dem 22. Dj.	Monats- lohn ab dem 25. Dj.
1.	Maitre d' hotel, Oberkellner mit mindestens 5 Servierkräften	1412,00	1433,20	1454,40	1475,50	1496,70	1517,90	1539,10	1560,30	1581,40
2.	Maitre d' hotel-Stellvertreter, Oberkellner mit weniger als 5 Servierkräften	1318,00	1337,80	1357,50	1377,30	1397,10	1416,90	1436,60	1456,40	1476,20
3.	Chef de rang(Abteilungschef), Chef d' etage, Etagenchef, Barmixer*), Sommelier (Weinkellner; mit Lehrabschlußprüfung im Lehrberuf Kellner)	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
4.	Demi-chef, Chef de rang-Stellvertreter, Kellner mit Inkasso; Revier-, Etagen-(Zimmer-), Frühstücks-, Barkellner	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
5.	Commis de rang, Kellner, Kellner ohne Inkasso Speisen-, Getränke-Kellner	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
6.	Kellner(Servierkraft) ohne Lehrzeit mit Inkasso	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
7.	Kellner(Servierkraft) ohne Lehrzeit ohne Inkasso, Bedienungskräfte in Heimen	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
8.	Hilfskräfte im Service (z.B. Getränkemädchen, Mehlspeisenverkäuferin, MitarbeiterInnen Systemgastronomie ungelernt)	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
9.	Chefportier	1412,00	1433,20	1454,40	1475,50	1496,70	1517,90	1539,10	1560,30	1581,40
10.	Alleinportier, Tag- und Nachtportier	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
11.	Portiergehilfe, Hotelgehilfe, Lohndiener, Bademeister in Badeanlagen, die nur Hotelgästen zugänglich sind; Hallengehilfe, Liftführer in Beherbergungsbetrieben	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
12.	1. Zimmermädchen, Alleinzimmermädchen (bzw. -stubenmädchen, -stubenfrau)	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
13.	Zimmermädchen, (bzw. -stubenmädchen, -stubenfrau)	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00

*)Ausdrückliche Vereinbarung ist notwendig, da eine Beschäftigung sowohl als Garantielöhner als auch als Festlöhner möglich ist.

Tageslohn = Monatslohn : 22 Tage Stundenlohn = Monatslohn : 173 Stunden

Der Mindestlohn für fallweise Beschäftigte i.S. des § 471 b ASVG beträgt 120 % des kollektivvertraglichen Mindestlohnes für die entsprechende Beschäftigungsgruppe.

Fremdsprachenzulage	30,00 monatlich pro Fremdsprache
Nachtarbeiterzuschlag	20,70 pro Nachtdienst
Dienstkleiderpauschale für Lehrlinge	35,20 bzw. 52,80 bei Gastronomiefachmann/frau (Doppellehre)



Festlöhner

(männlich, weiblich)		Monatslohn bis zum 3. Dj.	Monatslohn ab dem 4. Dj.	Monatslohn ab dem 7. Dj.	Monatslohn ab dem 10. Dj.	Monatslohn ab dem 13. Dj.	Monatslohn ab dem 16. Dj.	Monatslohn ab dem 19. Dj.	Monatslohn ab dem 22. Dj.	Monatslohn ab dem 25. Dj.
1.	Chef de cuisine, Küchenchef mit Brigade (mindestens 5 Köche oder Köchinnen)				freie Vereinbarung					
2.	Küchenleiter				freie Vereinbarung					
3.	Chef de cuisine, Küchenchef mit Küchenkräften, Barchef*)	1599,00	1623,00	1647,00	1671,00	1694,90	1718,90	1742,90	1766,90	1790,90
4.	Sous-Chef, Küchenchefstellvertreter	1428,00	1449,40	1470,80	1492,30	1513,70	1535,10	1556,50	1577,90	1599,40
5.	Alleinkoch	1395,00	1415,90	1436,90	1457,80	1478,70	1499,60	1520,60	1541,50	1562,40
6.	Chef de partie, Abteilungskoch (z.B. Gardemanger, Entremetier, Rotisseur, Saucier, Pâtissier), Grill-, Diätkoch, Barmixer*)	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
7.	Cuisinier, Koch mit Lehrzeit, Küchenfleischer	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
8.	Koch ohne Lehrbrief, Hilfskoch, Gasthausköchin, Kaffeeköchin, Salaterin, MitarbeiterInnen Systemgastronomie (ungelernt)	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
9.	Küchenhilfskräfte, z.B. Herdmädchen, Geschirreiniger, Silberputzer	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
10.	Kellermeister	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
11.	Küchenwirtschafterin	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
12.	Beschließerin (Hotel-, Wäsche-), Gouvernante	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
13.	Kaffeehaus-, Küchen-, Buffet-, Schankkassier (mit oder ohne Schankausgabe), Buffetier mit Inkasso am Bahnhof	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
14.	Keller- und Schankhilfe, Buffetfräulein, Buffethilfe, Kondukteur	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
15.	Wäscherin, Büglerin, Näherin	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
16.	Raumpfleger, Garderobe-, Toilettenfrau, Toilettenbedienung mit Automaten, Türsteher, sonstige Hilfskräfte	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00

*)Ausdrückliche Vereinbarung ist notwendig, da eine Beschäftigung sowohl als Garantilöhner als auch als Festlöhner möglich ist.

Löhne für Arbeitnehmer auf Schutzhütten

	bis 3. Dj.	ab 4. Dj.	ab 7. Dj.	ab 10. Dj.	ab 13. Dj.	ab 16. Dj.	ab 19. Dj.	ab 22. Dj.	ab 25. Dj.
1. Kellnerin und Stubenmädchen	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
2. Köchin	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00
3. Küchenhilfe, Abwäscherin, männliche und weibliche Hilfskräfte	1300,00	1319,50	1339,00	1358,50	1378,00	1397,50	1417,00	1436,50	1456,00

Lehrlingsentschädigung

Restaurantfachmann/frau, Koch,
Systemgastronomiefachmann/frau
Gastronomiefachmann/frau (4 Lehrjahre)

€

1. Lehrjahr	574,00
2. Lehrjahr	640,00
3. Lehrjahr	768,00
4. Lehrjahr	827,00

50 % der Lehrlingsentschädigung für Restaurant-fachmann/frau und 50 % der Lehrlingsentschädigung für Gastronomiefachmann/frau (Doppellehre) im 3. und 4. Lehrjahr können dem Tronc entnommen werden. Die übrigen Lehrlingsentschädigungen dürfen nicht aus den Umsatzprozenten bezahlt werden..

Dienstkleiderpauschale

Gastgewerbliche Lehrlinge haben Anspruch auf eine Pauschale für Dienstkleidung in der Höhe von € 35,20 pro Monat. Die Dienstkleidungspauschale bei Absolvierung der Lehre Gastronomiefachmann/frau (Doppellehre Koch/Kellner) erhöht sich auf € 52,80 während der gesamten Dauer des Lehrverhältnisses.

Quartier und Verpflegung für Lehrlinge

Wird Lehrlingen Verpflegung und Quartier (volle Station) im Betrieb des Arbeitgebers gewährt, darf der Abzug monatlich € 32,70, sofern ein Abzug vereinbart wurde, nicht überschreiten. Der Abzug ist vom Nettobetrag vorzunehmen. Teilweiser Sachbezug ist nach dem Zehntelanteil des amtlichen Sachbezuges zu bewerten.



Gehaltstabelle für die Angestellten im steirischen Hotel- und Gastgewerbe



Gültig von 1. Dezember 2012 bis 30. April 2013

		Ortsklasse I Städte und Kurorte	Ortsklasse II alle übrigen Orte
Hoteldirektor, Geschäftsführer			
bis zum	5. Dienstjahr	1.754,00	1.686,00
ab dem	6. Dienstjahr	1.797,90	1.728,20
ab dem	11. Dienstjahr	1.841,70	1.770,30
ab dem	16. Dienstjahr	1.885,60	1.812,50
ab dem	21. Dienstjahr	1.929,40	1.854,60
Bilanzbuchhalter			
bis zum	5. Dienstjahr	1.470,00	1.429,00
ab dem	6. Dienstjahr	1.506,80	1.464,70
ab dem	11. Dienstjahr	1.543,50	1.500,50
ab dem	16. Dienstjahr	1.580,30	1.536,20
ab dem	21. Dienstjahr	1.617,00	1.571,90
Buchhalter, Sekretär, Korrespondent			
bis zum	5. Dienstjahr	1.326,00	1.300,00
ab dem	6. Dienstjahr	1.359,20	1.332,50
ab dem	11. Dienstjahr	1.392,30	1.365,00
ab dem	16. Dienstjahr	1.425,50	1.397,50
ab dem	21. Dienstjahr	1.458,60	1.430,00
Kassen- und Journalführer, Sekretärin			
bis zum	5. Dienstjahr	1.300,00	1.300,00
ab dem	6. Dienstjahr	1.332,50	1.332,50
ab dem	11. Dienstjahr	1.365,00	1.365,00
ab dem	16. Dienstjahr	1.397,50	1.397,50
ab dem	21. Dienstjahr	1.430,00	1.430,00
Stenotypistin, Telefonistin und sonstige Kanzleikräfte			
bis zum	5. Dienstjahr	1.300,00	1.300,00
ab dem	6. Dienstjahr	1.332,50	1.332,50
ab dem	11. Dienstjahr	1.365,00	1.365,00
ab dem	16. Dienstjahr	1.397,50	1.397,50
ab dem	21. Dienstjahr	1.430,00	1.430,00
kaufmännische Lehrlinge im Hotel- und Gastgewerbe (Hotel- und Gastgewerbeassistent)			
	im 1. Lehrjahr	574,00	
	im 2. Lehrjahr	640,00	
	im 3. Lehrjahr	768,00	
	im 4. Lehrjahr	827,00	(nur bei Doppellehre)
Diverse Zuschläge:			
	Nachtarbeitszuschlag	20,70	
	Fremdsprachenzulage	30,00	
	Fehlgeldentschädigung	30,70	
	Dienstkleiderpauschale für HGA	35,20	



SCHADENERSATZ BEI STORNIERUNGEN

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN IN DER GASTRONOMIE

Beispiel für eine Reservierungsbestätigung mit Schadenersatz:

GELTUNGSBEREICH:

RESERVIERUNG/BESTELLUNG/AUFTRAG:

Wir bestätigen Ihre Reservierung für (Anzahl der Tische/Personen) für den (Datum), (Uhrzeit).

ODER

Wir bestätigen Ihre Bestellung von (Anzahl der Portionen für Buffet, Menü. etc.) für den (Datum), (Uhrzeit).

Erfüllungsort ist (Ortsname). Von Ihrer Seite wird zur Verfügung gestellt: (z.B. Dekorationsmaterial, Tische,...)

HINWEIS AUF MITGEBRACHTE SACHEN:

Es ist nicht zulässig, Getränke oder Speisen selbst mitzubringen und im Betrieb zu konsumieren.

ODER

Getränke oder Speisen, die Sie mitbringen, müssen von Art und Umfang klar deklariert werden und sind zu folgenden Bedingungen in unserem Betrieb zulässig: Je Portion/Flasche gilt ein Betrag von (Betrag) € als vereinbart und ist von Ihnen zu bezahlen.

STORNOBEDINGUNGEN:

PAUSCHALBETRAG:

Wir weisen Sie darauf hin, dass für den Fall des Nichterscheinens bzw. Abmeldung von (Anzahl) Personen bzw. (Anzahl) Tage vor dem vereinbarten Tag, ein Pauschalbetrag pro Person in der Höhe von (Betrag etwa 50% der durchschnittlichen Konsumation) € in Rechnung gestellt wird.

ANZAHLUNG:

Es wird eine Anzahlung in der Höhe von (Betrag) € vereinbart, die am (Datum) fällig ist.

ERFÜLLUNGORT, GERICHTSSTAND:

Erfüllungsort ist der Ort, an dem der Gastgewerbebetrieb gelegen ist. Dieser Vertrag unterliegt österreichischem Recht. Ausschließlicher Gerichtsstand ist im zweiseitigen Unternehmergeschäft der Sitz des Gastgewerbetreibenden. Ist Vertragspartner ein Verbraucher, ist Gerichtsstand der Wohnsitz, der gewöhnliche Aufenthaltsort oder der Beschäftigungsort des Verbrauchers.

EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG:

Zum Einverständnis und zur Fixierung der Reservierung/Bestellung/Auftrag und der vereinbarten Bedingungen ersuchen wir um Unterfertigung und Retournerung des Schreibens.

(Datum, Unterschrift d.Auftraggebers)

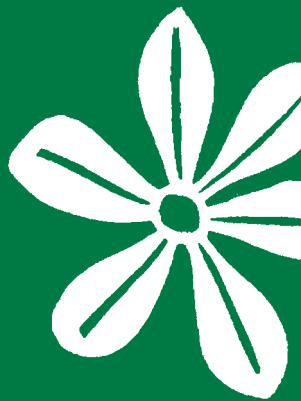
Eine Reservierung wird spontan abgesagt, bei einer Gruppe erscheinen nur die Hälfte der reservierten Gäste oder die Firmenfeier fällt kleiner aus als erwartet. Diese Beispiele kommen vermehrt immer wieder in den Betrieben vor.

WAS KÖNNEN SIE IN DIESEN FÄLLEN TUN?

WIE KÖNNEN SIE SICH IM VORFELD SCHÜTZEN UND UMSATZEINBUßEN VERMEIDEN?

Wie auch in der Hotellerie oder bei diversen Vertragsabschlüssen müssen allgemeine Geschäftsbedingungen an die buchenden Gäste ausgegeben werden. D.h. für die Reservierung muss im Vorfeld eine Reservierungsbestätigung mit pauschalitem Schadenersatz schriftlich eingefordert werden. Nur mit einer schriftlich unterfertigten Erklärung sind Sie in der Lage, für reservierte Plätze auch Schadenersatz verlangen zu können.





SOCIAL MEDIA FÜR GASTWIRTE

SOCIAL MEDIA

10

facebook

Kaum ein Schlagwort wurde in den letzten 3-4 Jahren öfter missbraucht als Social Media. Grundsätzlich werden unter Social Media Plattformen jene Websites und Webdienste verstanden, zu denen User einen zentralen Beitrag zum Inhalt leisten. Im weitesten Sinne sind das große Plattformen wie Wikipedia oder Youtube aber auch Netzwerke wie XING oder LinkedIn. Zumeist wird mit dem Begriff Social Media jedoch Facebook verbunden.

Facebook ist das mit Abstand größte Soziale Netzwerk. Waren es 2010 noch ca. 400 Mio. registrierte Nutzer, so dürfte noch 2012 die 1 Mrd.-Nutzer-Marke durchbrochen werden. Besonders beeindruckend ist die Tatsache, dass jeder 2. Besuch von Facebook über ein Smartphone (iPhone, Galaxy...) erfolgt. In vielen Ländern ist Facebook bereits der meistgenutzte Dienst bzw. Website. Jugendliche sind nicht länger im Internet unterwegs, nein sie sind auf Facebook.

Da Facebook noch recht jung ist, werden laufend Änderungen und Verbesserungen an der Benutzeroberfläche vorgenommen. Wenig ändert sich jedoch bei den Nutzungsarten von Facebook. Es sind grundlegend zu unterscheiden: Das persönliche Profil, das Privatpersonen nutzen, um mit „Freunden“ in Kontakt zu treten und zu bleiben. Um einen Freund hinzuzufügen, muss dieser eine zuvor gesendete Freundschaftsanfrage bestätigen. Auch müssen UserInnen von persönlichen Seiten Werbeeinblendungen im Seitenbereich in Kauf nehmen. Davon unterscheiden sich geschlossene oder offene Gruppen, die weder Fans noch Freunde haben, sondern „Mitglieder“. Beispiel hierfür wäre eine Tanzgruppe, die ihre Mitglieder über aktuelle Termine und Ergebnisse am Laufenden hält. Die für Betriebe mit Sicherheit wichtigste und wirksamste Nutzungsart von Facebook ist jedoch die offizielle Seite. Mit einem derartigen Auftritt werden Verbindungen zu den „Fans“ durch einen einfachen Klick generiert und eine offizielle Seite eignet sich daher als effektives Marketing-Instrument. Sei es zur Steigerung der Bekanntheit, zum Aufbau und der Pflege eines positiven Images, zur Steigerung der Besucherzahlen auf der eigenen Website oder um die Bindung zu den Kunden/Gästen zu erhöhen. Das Anlegen der Seite kann bereits mit einigen Mausklicks fertig gestellt werden, die erstmalige Befüllung nimmt etwa eine Stunde in Anspruch.

Gleich wie beim eigenen Webauftritt gilt es auch für den erfolgreichen Social-Media-Auftritt einige DO's & DON'Ts zu beachten. Einzelne Beiträge sollen kurz und einfach gehalten werden und keinesfalls komplizierte Sätze beinhalten, die schwierig zu lesen sind. Im Optimalfall sind die Beiträge auch so formuliert, dass die Fans darauf mit (positiven) Kommentaren reagieren oder den Beitrag sogar auf ihrem eigenen Profil teilen, wodurch eine große Reichweite erreicht werden kann. Ein besonders gutes Mittel dazu sind Umfragen, die die Fans direkt miteinbeziehen und ihnen so das Gefühl vermitteln, dass Ihre Meinung zählt. Wichtig ist es, die Antworten oder Fragen der Fans auch sachlich zu kommentieren bzw. zeitnah zu beantworten, und keineswegs auf mögliche Kritik erbost zu reagieren. Auch Bilder spielen eine wichtige Rolle. Ansprechende Fotos lockern die gesamte Seite auf und sind für die Fans besonders interessant. Inhalte sollten generell regelmäßig gewartet und Bilder und Beiträge regelmäßig gepostet werden, um so die Fans über aktuelle Ereignisse up-to-date zu halten.

Sollten Sie sich im Umgang mit Social Media nicht wohlfühlen, gibt es bereits einige Beratungsfirmen, die sich auf erfolgreiche Online-Kommunikation spezialisiert haben und Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen.



JUGEND UND ALKOHOL

Jugendlicher Alkoholkonsum ist zum Reibebaum einer Gesellschaft geworden, die es immer früher mit "erwachsenen Kindern" zu tun hat.

Das Thema Jugend und Alkohol ist im Steiermärkischen Jugendschutzgesetz klar geregelt. Der Gesetzgeber baut auf Eigenverantwortung und zieht moderate Grenzen. So dürfen z.B. Bier und Wein (unter 14 Vol.%) ab 16 Jahren in der Steiermark konsumiert werden. Alle härteren Drinks und Mischgetränke sind aber erst ab 18 erlaubt. Die empfindlichen Strafen treffen Erwachsene, Jugendliche und insbesondere auch die Gewerbetreibenden. So müssen sich diese und ihre Beschäftigten einen amtlichen Lichtbildausweis oder eine spezielle Jugendkarte (z.B. "check it card") vorlegen lassen, um das Alter der Jugendlichen zu überprüfen, wenn an der Altersangabe berechnete Zweifel bestehen.

Was den Ausschank von Alkohol an Jugendliche betrifft, so ist gerade in der Vorweihnachtszeit mit strengen Kontrollen seitens der Behörden zu rechnen. Nachstehend finden Sie daher die wichtigsten Auszüge aus dem Jugendschutzgesetz.

DIE FOLGENDEN GRENZEN SOLLTE JEDE/R ABRUFBEREIT HABEN, DIE/DER MIT JUGENDLICHEN ZU TUN HAT:

Tabakwaren	ab 16
Alkohol (unter 14 Vol.%)	ab 16
Alkohol (über 14 Vol.%)	ab 18
Geldspielapparate	ab 18
Muss um 21.00 zu Hause sein	unter 14
Muss um 23.00 zu Hause sein	14 - 16
Muss um 2.00 zu Hause sein	16 - 18



In diesem Zusammenhang verweisen wir auch wieder auf unsere Serviceleistung: Die aushangspflichtige Tafel "Jugendschutzgesetz" können Sie kostenlos bei uns anfordern.
Tel. 0316/601-459 DW; E-Mail: gastronomie@wkstmk.at



**TOURISMUS
JOBS**

WKO.at

Eine Initiative der
Wirtschaftskammer,
Fachgruppen
Gastronomie & Hotellerie

**Meine Online-Stellenbörse
für Saison- und Dauerstellen
in Gastronomie & Hotellerie**

www.tourismusjobs.at



GastroBizz Kongress 2013 in Venedig Classic im Trend

Vom **17. bis 19. März 2013** geht der 19. GastroBizz Impulskongress in Venedig, genauer gesagt im Hotel Laguna Palace in Venedig/Mestre über die Bühne



GASTROBIZZ

Impulse für erfolgsorientierte Unternehmer

Wie gewohnt werden internationale **Top-Referenten** mit spannenden Vortragsthemen für Wissenstransfer und gute Stimmung bei den rund 300 Teilnehmern sorgen; u.a. mit dabei: Business-Vordenker **Edgar K. Geffroy**, Grenzgang-Experte **Dr. Peter Baumgartner**, Körpersprecher **Stefan Verra**, „Musterbrecher“ **Hans Wüthrich**, Shaolin-Buchautor **Bernhard Möstl** und viele andere. Die Moderation liegt wieder in den bewährten Händen des Wortwitzfetschisten **Max Mayerhofer**.

Für Frühbucher (bis 2.12.) gibt es attraktive Konditionen !

Information u. Anmeldung:

www.gastrobizz.at

Hotline: Tel. 0650-2561606

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER:

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark
8021 Graz, Körblergasse 111-113, Tel. 0316/601-462, Fax. 0316/601-1760

OFFENLEGUNG:

<http://wko.at/stmk/gastronomie> und <http://wko.at/stmk/hotellerie>

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