

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie

Wir wünschen
frohe
Weihnachten
& ein erfolgreiches
Jahr 2021!



FÖRDERSERVICE

Betriebsberatung:
Was jetzt wichtig ist
Seiten 4-7

GUTSCHEINE "ZÄHLEN"

Damit werden Hotellerie
und Gastronomie gestärkt
Seite 7

LEHRLINGSAUSBILDUNG

Lehrlingsbonus bringt
bis zu 3.000 Euro!
Seite 8



04|2020

In dieser Ausgabe

GUTER RAT IST (NICHT) TEUER **4**

IM GESPRÄCH: WILHELM HEIGL **6**

GUTSCHEINE DER FACHGRUPPEN **7**

FÖRDERUNG FÜR LEHRBETRIEBE **8**

KLASSIFIZIERUNG NEU **9**

EINE SAUBERE SACHE **9**

GESELLSCHAFT **10**

WIFI-KURSE **11**



BEILAGE: AKTIONEN UND FÖRDERUNGEN 2021

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie unterstützen ihre Mitglieder mit einer Reihe von Förderungen und Aktionen, wobei das Angebot von diversen Schulungen bis zur Förderung einer Website reicht. Eine Übersicht über das Angebot 2021 sowie Anmeldeformulare finden Sie in der zwölfseitigen Beilage dieser Ausgabe.



[betrifft:] Das Servicemagazin zu den Themen „Interessenvertretung“, „Service & Bildung“, „Gesellschaft“

IMPRESSUM Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Wirtschaftskammer Niederösterreich – Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie. **Für den Inhalt verantwortlich:** Mag. Walter Schmalwieser, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, T 02742/851-18601, tf1@wknoe.at, www.gastwirtnoe.at, www.hotelnoe.at, **Zulassungsnummer:** MZ 02Z032997 M, **Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:** www.wko.at/service/Offenlegung_Niederoesterreich.html. **Konzept, Redaktion, Gesamtherstellung:** LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. **Geschäftsführer:** Erwin Goldfuss. **Fotos:** WBNÖ, Isabealla Abel, Shutterstock, zVg, Weinfranz, Schörg, AdobeStock **Stand:** Dezember 2020, ohne Gewähr für Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. **Datenschutz ist uns ein Anliegen – Informationen finden Sie unter:** www.wko.at/service/datenschutzerklaerung.html

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© Isabella Abel

Wir nähern uns dem Ende des für uns alle extrem fordernden Jahres 2020. Die Corona-Pandemie hat alle unsere Pläne über den Haufen geworfen. Das unternehmerische Dasein ist seit Ausbruch der Infektion von Unsicherheit, Sorgen und dem Treffen von oft extrem unangenehmen Entscheidungen geprägt.

Bei all dem Druck, der auf der Branche lastet, möchte ich Ihnen allen dennoch meine größte Hochachtung aussprechen: Die allermeisten unserer Kolleginnen und Kollegen haben auf die neuen Herausforderungen gefasst und professionell reagiert. Neue Ideen wurden aus der Not geboren, viele haben große Flexibilität gezeigt und proaktiv versucht, das Beste aus der Situation zu machen.

Ich wünsche Ihnen somit ein erholsames, besinnliches Weihnachtsfest – nutzen Sie die heurigen Umstände, und genießen Sie die Zeit im Kreis Ihrer Familie! Und nächstes Jahr können wir dann im Land für Genießer wieder voll durchstarten!

Herzlichst, Ihr



Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Das Jahr 2020 wird uns für lange Zeit in Erinnerung bleiben. Nie zuvor wurden wir als UnternehmerInnen vor derartige Herausforderungen gestellt. Nie zuvor war es wichtiger, kühlen Kopf zu bewahren und mit extrem kurzen Vorlaufzeiten zu planen.

Bekanntlich teilen sich die Nächtigungszahlen in NÖ zu je ungefähr einem Drittel auf in die Bereiche Business, Gesundheit und Freizeit. Was wir mittlerweile sehen, ist eine regional und sektoral sehr unterschiedliche Entwicklung der Lage: Wer vom ausländischen Gast lebt, hat es schwer – wohl auch in den nächsten Monaten. Im Gesundheitssegment ist eine rasche Erholung zu erwarten. Der Freizeit-Bereich konnte heuer viele Inlandsgäste erstmalig begrüßen. Wir hoffen, hier zukünftig ein größeres Potenzial ausschöpfen zu können.

Bitte versuchen Sie, in den Weihnachtsfeiertagen etwas zur Ruhe zu kommen. Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie alles Gute für ein positives Jahr 2021!

Herzlichst, Ihre



KommR Mag. Susanne Kraus-Winkler, MRICS
Obfrau Fachgruppe Hotellerie

Hilfe durch Unternehmensberater

Guter Rat ist (nicht) teuer

Die weltweite Covid-19-Pandemie führt viele Unternehmen an ihre Grenzen. Professionelle Unterstützung durch Unternehmensberatung wird wichtiger denn je. Im Folgenden stellen wir das Angebot des Förderservice – Förderungen & Beratungen vor, das Unternehmen zur Lösung betriebswirtschaftlicher, strategischer und organisatorischer Herausforderungen zur Seite steht.



Foto: AdobeStock

Viele Unternehmen stehen aufgrund der Pandemie mit dem Rücken zur Wand. Fundierte betriebswirtschaftliche Beratung wird deshalb immer wichtiger.

KMU Restart Check

Mit Inkrafttreten der Covid-19-Schutzmaßnahmenverordnung per 3. November 2020 befinden sich wieder viele Betriebe im Lockdown bzw. im eingeschränkten Modus. Die Zeit kann dafür genutzt werden, um Vorbereitungen für den Restart des Betriebs zu treffen und neu durchzustarten.

Gemeinsam mit einem erfahrenen Berater werden insgesamt fünf zentrale Themenfelder

- Finanzen und Liquidität
- Ressourcen, Prozesse und Digitalisierung
- Vertrieb
- Kommunikation
- Anpassung des Geschäftsmodells

abgearbeitet, um gut vorbereitet wieder in die Erfolgsspur zu finden.

Unternehmenssanierung

Jedem Unternehmen kann es passieren, dass es in Zahlungsschwierigkeiten kommt. In diesem Fall ist es besonders wichtig, einen Überblick über

die genaue finanzielle Situation zu bekommen, damit man die richtigen Schritte setzen kann. Wir können Sie dabei mit einer geförderten Sanierungsberatung durch einen externen Unternehmensberater unterstützen. Wichtig: Setzen Sie den ersten Schritt rechtzeitig. Ist einmal eine Zahlungsunfähigkeit (Insolvenz) eingetreten, wird es auch in zeitlicher Hinsicht schnell knapp: Binnen 60 Tagen muss dann beim Landesgericht ein Antrag auf Einleitung eines Sanierungsverfahrens oder eines Insolvenzverfahrens gestellt werden.

www.wko.at/noe/sanierung

Finanzierungs-Check

Gemeinsam mit einem Unternehmensberater wird Ihre Finanzierungsstruktur analysiert und Verbesserungsmöglichkeiten werden besprochen. Weiters werden praktische Maßnahmen zur sofortigen Umsetzung entwickelt. Sollte ein weiterführender Beratungsbedarf festgestellt werden, so kann dieser im Anschluss

an den Finanzierungs-Check im Rahmen einer geförderten Schwerpunktberatung bearbeitet werden. Der Finanzierungs-Check ist speziell für all jene Kunden, die 2020 keinen Liquiditäts-Check in Anspruch genommen haben!

Strategie (Einzelbetriebliche Zukunftsstrategie)

Professionelle Unterstützung durch Unternehmensberatung hilft nicht nur in Fragen der Standortpolitik, der Positionierung, der Unternehmensphilosophie und -zielsetzung, sondern analysiert auch Stärken/Schwächen sowie derzeitige und zukünftige Zielgruppen der unternehmerischen Tätigkeit. Schwerpunkt für jede Strategie sind die Entwicklung der Entscheidungsgrundlagen mit entsprechenden Planrechnungen (Businessplan, Marketingplan, Investitions- und Finanzierungsplan, Liquiditätsplanung und Controlling) und die Hilfestellung bei der Auswahl aus verschiedenen Alternativen.

100%

Der vierstündige Beratungseinstieg oder bestimmte Kurz-Checks werden sogar zur Gänze gefördert.

Das ist vor der Beantragung einer geförderten Beratung zu beachten

- Es muss mindestens eine Gewerbeberechtigung vorhanden sein (aktiv oder ruhend).
- Sobald ein Insolvenzverfahren (Ausnahme: Insolvenzverfahren mit Eigenverwaltung) eröffnet worden ist, kann nur mehr der/die MasseverwalterIn eine Förderung bzw. die Auszahlung der Förderung beantragen!
- Da es sich um eine Beratung durch einen selbstständigen Unternehmensberater handelt, müssen Sie im 1. Schritt dessen Honorarnote zu Gänze vorfinanzieren. Nach Abschluss und Bezahlung der Beratung können Sie sich die Förderung rasch von uns „zurückholen“. Die Checkliste für die erforderlichen Unterlagen erhalten Sie gemeinsam mit der Förderzusage per E-Mail.

So läuft die Beratung ab

Nehmen Sie mit dem WKNÖ-Förderservice Kontakt auf. Ihr Ansprechpartner übermittelt Ihnen nicht nur ein Antragsformular für den Beratungseinstieg, sondern auch eine Liste mit Vorschlägen geeigneter Beratungsfirmen.

Sie wählen Ihre Beratungsfirma für eine individuelle Beratung aus den Vorschlägen aus und übermitteln an das WKNÖ-Förderservice das ausgefüllte Antragsformular für den Beratungseinstieg. Sie erhalten die Förderzusage so schnell wie möglich per E-Mail. Ist die Förderzusage eingelangt, kann mit der Beratung begonnen werden. Der vierstündige Beratungseinstieg oder klar abgrenzbare Angebote wie gewisse Kurz-Checks werden zur Gänze, also zu 100%, gefördert. Die weiterführende Schwerpunktberatung, bei der i.d.R. die eigentliche Beratungsleistung erfolgt, enthält einen Selbstkostenanteil je nach Honorarvereinbarung mit dem externen Berater. Auf Basis der Schwerpunktberatung können noch zusätzliche Leistungen wie eine Umsetzungsbegleitung und/oder eine Unternehmensaufstellung des WKNÖ-Förderservice in Anspruch genommen werden.

Die Förderabrechnung und Auszahlung erfolgen nach Übermittlung des Beratungsberichtes (durch den Berater), der Zeitaufstellung des Beraters, der Honorarnote und eines Zahlungsnachweises mit dem Ansuchen um Förderauszahlung.

Weiterführende Informationen unter <https://www.wko.at/site/foerderungen-beratungen/start.html> sowie beim Förderservice - Förderungen & Beratungen unter 02742/851-16801.



Förderservice - Förderungen & Beratungen
Wirtschaftskammer-Platz 1
3100 St. Pölten
Telefon: 02742/851-16801
E-Mail: fub@wknoe.at

Geförderte Beratungsangebote der WKNÖ

Durch die Förderung des Einsatzes von Unternehmensberatern in Ihrem Unternehmen unterstützen wir Sie in den nachfolgenden Themenfeldern:



Beratung für alle betriebswirtschaftlichen Aufgabenbereiche der Unternehmensführung sowie für Jungunternehmer.
wko.at/noe/fub



Information, Projektbegleitung und individuelle Beratungspakete für innovative, technologieorientierte Projekte.
wko.at/noe/tip



Beratung zur Integration des Umweltgedankens und der Energieeffizienz in betrieblichen Abläufen und Organisationsstrukturen.
wko.at/noe/oeko



Beratung im Rahmen von Betriebsanlageneignungen, bei Emissionsproblemen sowie bei Fragestellungen zum Brandschutz, zum Arbeitnehmerschutz, zur Abwasserbeseitigung usw.
wko.at/noe/bag



Beratung zum Thema Internationalisierung
wko.at/noe/aw

Unternehmensberater Wilhelm Heigl erklärt im Gespräch mit [betrifft:], warum die betriebswirtschaftliche Beratung der WKNOE nicht nur jetzt Sinn hat

„Das Hauptproblem ist die kurzfristige Liquidität!“

Es sind herausfordernde Zeiten. Der zweite Lockdown, die unsichere Zukunft – all das bringt für Niederösterreichs Tourismusbetriebe gehörige Probleme mit sich. Wie kann ein Betrieb Corona überleben und nach Corona weiterleben? Welche Hilfen gibt es, wo kann das Unternehmen effizienter werden? Unternehmensberater Wilhelm Heigl ist im Beraterpool der WKNÖ. [betrifft:] sprach mit ihm über betriebswirtschaftliche Problemfelder und Lösungsmöglichkeiten.

Wilhelm Heigl ist Geschäftsführer der ACT Unternehmensberatung W. Heigl GmbH mit Sitz in Wien und Amstetten.

Heigl studierte nach der Matura am BG Amstetten Betriebswirtschaftslehre und Informatik in den USA. Seit 1984 ist er als Unternehmensberater tätig. Die ACT Unternehmensberatung ist auch Teil des Beraterpools der Wirtschaftskammer Niederösterreich. Infos: www.act-unternehmensberatung.at



Herr Heigl, wenn Sie derzeit Tourismusbetriebe besuchen, finden Sie da eher Weltuntergangsstimmung, oder überwiegt doch die Hoffnung?

Wilhelm Heigl: Na ja, die Stimmung ist natürlich gedrückt. Aber trotzdem versuchen die Betriebe sehr diszipliniert durch die Krise zu kommen, viele sind ausgesprochen kreativ, und die allermeisten sind sehr tapfer und durchaus optimistisch. Es gibt nur ganz wenige, die nicht mehr weitermachen wollen.

Den ersten Lockdown überstanden, und kaum hat man sich einigermaßen erfangen, kommt der nächste. Was kann man einem Unternehmer in so einer Situation raten?

Heigl: Dass er trotz all dieser Umstände versuchen muss, zusätzliches Potenzial in seinem Betrieb zu finden, kreativ zu sein, um Umsätze und Erträge generieren zu können. Das wird für ein Hotel, das vom Städtetourismus lebt, natürlich schwer sein. Aber die Gastwirte zum Beispiel haben mit Abhol- und Lieferservice sehr rasch und gut reagiert. Enorm wichtig ist jetzt die Absicherung der kurzfristigen Liquidität, das ist das Hauptproblem

– aber da können wir als Unternehmensberater eventuell helfen.

Was sind da die wichtigsten Maßnahmen?

Heigl: Zum Ersten einmal die optimale Ausschöpfung der diversen Hilfsmaßnahmen. Da gibt's kurzfristige Hilfe, denn wenn alles perfekt vorbereitet ist, dann kommt die Hilfe auch schnell.

Viele Unternehmen beklagen, dass die Banken mit Überbrückungskrediten, vorsichtig formuliert, sehr zurückhaltend sind ...

Heigl: Das stimmt nur bedingt, denn die Banken sind bereit, kurzfristig zu helfen. Aber man darf nicht übersehen, dass die Tourismusbranche derzeit eine sehr schwierige Situation durchlebt und die Banken vorsichtig sind.

Was sollte man bei einem Gespräch mit der Bank beachten?

Heigl: Banken brauchen Sicherheiten, daher ist die Besi-

cherungssituation klar darzulegen. Dazu muss eine seriöse Planungsrechnung vorgelegt werden, mit einem plausiblen Rückzahlungsplan. Dass in der Krise kaum etwas zurückgezahlt werden kann, ist den Banken schon klar. Und natürlich braucht es auch die Überzeugung, dass es bald wieder in eine andere, bessere Richtung gehen wird mit dem Betrieb.

Gibt es in der betriebswirtschaftlichen Gebarung der Unternehmen auch Fehler, auf die Sie immer wieder stoßen?

Heigl: Die mittel- bis langfristige Finanz- und Liquiditätsplanung ist oft zu unsicher, vor allem, weil die Worst-Case-Situation, so wie wir sie jetzt eben haben, nicht entsprechend berücksichtigt worden ist. Die Eigenkapitaldecke ist häufig sehr gering, und dann gibt es eben wenig Spielraum. Aber auch auf der Kosten- seite ist oft einiges zu tun.

Inwiefern?

Heigl: Das beginnt bei der Wa-

renflusskontrolle, da liegt sehr viel Geld drinnen. Und es endet bei der Personaleinsatzplanung, bei der es oft an Genauigkeit fehlt. Dabei wäre es enorm wichtig für einen Unternehmer, ganz genau zu wissen, was eine Stunde Einsatzzeit des Kochs oder des Kellners kostet. Das zu optimieren ist aber nicht nur in Krisenzeiten wichtig!

Klingt alles gut, aber auch nicht ganz so einfach umzusetzen. Eine unabhängige betriebswirtschaftliche Beratung könnte einem Unternehmen also nicht schaden – nicht nur in Krisenzeiten ...

Heigl: Nein, weil es in vielen Situationen sinnvoll ist, sich an jemanden zu wenden, der Erfahrung hat. Aktuell geht es dann etwa mit den Hilfsmaßnahmen schneller. Wenn wir von der ACT Unternehmensberatung einen Auftrag annehmen, dann fahren wir natürlich zuerst einmal zum Betrieb, um uns vor Ort ein Bild zu machen, denn die Kenntnis des Betriebes ist einfach nötig, um sinnvolle Maßnahmen vorzuschlagen zu können.

„In der derzeit unsicheren Situation mit Corona verschärft sich in der Gastronomie und Hotellerie auch das Nachfolgeproblem. Ich würde empfehlen, mit Übergabeprojekten lieber noch zuzuwarten.“

Wilhelm Heigl berät Betriebe auch bei Unternehmensübergabe und Nachfolge. Diese würden sich, so Heigl, derzeit noch schwieriger gestalten als es schon in „normalen“ Zeiten der Fall ist.

Gutscheine der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie



Das Thema Gutscheine hat durch die Corona-Krise starken Aufwind bekommen. Viele Bürger und Gäste wollen mit dem Erwerb von Gutscheinen die heimischen Gastronomie- und Hotelleriebetriebe und somit die regionale Wirtschaft stärken.

Schon seit vielen Jahren bieten die Fachgruppen Wertgutscheine in verschiedenen Beträgen (10, 20, 50, 100 Euro) an. Der Gutschein wird bei den Fachgruppen erworben; der Betrieb, in dem er eingelöst wurde, sendet ihn per Post an die Fachgruppe und erhält den Gegenwert plus 1 Euro Spesenersatz refundiert.

Eine Liste der Betriebe, in denen die Gutscheine eingelöst werden können, findet sich unter www.gastwirtnoe.at/gutschein.

EINFACH DAZU GEHÖREN

*Gastronomiebetriebe, die ebenfalls in der Liste jener Betriebe aufscheinen wollen, die Gutscheine annehmen, können sich via Fachgruppe jederzeit in die Liste aufnehmen lassen.
Kontakt: tf1@wknoe.at oder 02742/851-19612.*

Fördercall Hygienemaßnahmen: Es geht noch einmal!

Gute Nachricht für die Tourismusbetriebe: Sie können für die Wintersaison ein zweites Mal die Förderung von bis zu 1.500 Euro für Investitionen in Hygienemaßnahmen beantragen.

Die Förderaktion „Gastgeber-Hygienemaßnahmen“ wurde in der Sommersaison von den niederösterreichischen Tourismus-, Gastronomie- und Campingbetrieben sowie den Ausflugszielen sehr gut angenommen. Um den Schutz vor Infektionen der Gäste auch im Winter weiter zu verstärken, wird der Fördercall erweitert. Jeder berechnete Betrieb kann nun ein zweites Mal bis Ende Mai 2021 einreichen. Anträge sind ab sofort auf der Webseite www.gastwirtnoe.at möglich, bereits seit Mitte November wird die Förderung ausbezahlt.

Gefördert werden Investitionen in Hygienemaßnahmen als Schutzmaßnahme gegen Infektionen. Dies sind beispielsweise die Anschaffung von Desinfektionssäulen, berührungslose Spender zur Handdesinfektion, Mund-/Nasen-Schutzmasken, Desinfektionsmittel, Glas-/Plexiglaswände - sogenannter „Spuckschutz“, berührungslose Armaturen sowie einzelverpackter Ersatz für Menagen. Mit dem erweiterten Fördercall können nun erstmals auch Messinstrumente zur Infektionsprävention - wie Fiebermesser - gefördert werden.

2.000

Im Förderantrag kann zwischen einem Einmalbetrag von 2.000 Euro oder zwei Tranchen zu je 1.000 Euro gewählt werden. Im Anschluss an die komplette Auszahlung der 2.000 Euro erhalten die entsprechend förderfähigen Kleinst-/Kleinunternehmer nochmals 1.000 oder 500 Euro ausbezahlt.

Förderung für Lehrbetriebe

Mit dem Lehrlingsbonus gibt es bis zu 3.000 Euro für neu aufgenommene Lehranfänger. Ausbildungsbetriebe erhalten für neu aufgenommene Lehranfänger 2.000 Euro Lehrlingsbonus. Kleinst- und Kleinunternehmer erhalten dazu auch einen Zusatzbonus von bis zu 1.000 Euro.



Gefördert. Mit dem Lehrlingsbonus gibt es bis zu 3.000 Euro Förderung.

Entscheidendes Kriterium ist das Datum des Abschlusses des Lehrvertrages. Die Unterschrift auf dem Lehrvertrag muss zwischen dem 16. März und dem 31. Oktober 2020 erfolgt sein, für Lehrlinge, die aus einer überbetrieblichen Ausbildung übernommen werden, geht die Frist bis zum 31. März 2021. Das Lehrverhältnis darf nicht während der gesetzlichen Probezeit aufgelöst worden sein.

Der Lehrlingsbonus wird unbürokratisch über die Lehrlingsstelle

bei der Wirtschaftskammer abgewickelt. Ausbildungsbetriebe erhalten ein Mail mit dem Antrag, den sie einmal für alle förderbaren Lehrlinge stellen können. Der Antrag kann auch über www.lehrfoerdern.at abgerufen werden.

Beachten Sie, dass der Antrag spätestens drei Monate ab Erfüllung der Fördervoraussetzungen - ab dem Zeitpunkt des Ablaufs der dreimonatigen Probezeit - bei der Lehrlingsstelle eingelangt sein muss. Für Lehrverhältnisse, deren Probezeit vor dem 1. Juli 2020

endeten, beginnt die Frist mit 1. Juli. Ein Kleinst- oder Kleinunternehmer, der zum Start des Zusatzbonus im Oktober 2020 schon einen Antrag eingebracht hat, muss einen Zusatzantrag stellen.

Infos unter <https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrlingsbonus-neu-aufgenommene-lehranfaenger.html> und bei der Lehrlingsstelle-Förderungen unter 02742/851-17570.

Zusatzbonus

Die Höhe des Zusatzbonus ist von der Anzahl der Vollzeitbeschäftigten zum Stichtag 1. Juli 2020 abhängig.

Kleinstunternehmer

Anzahl Beschäftigte	Max. 9
Höhe des zusätzlichen Bonus	€ 1.000

Kleinunternehmer

Anzahl Beschäftigte	10 bis max. 49
Höhe des zusätzlichen Bonus	€ 500

Sterneklassifizierung: Die wesentlichen Änderungen



Die österreichische Hotelklassifizierung ist ein einheitliches, in ganz Österreich gültiges System und bietet Gästen und Reiseunternehmen eine Orientierungshilfe bezüglich der Qualität von Hotel- und Beherbergungsangeboten. Die Überarbeitung des Kriterienkatalogs erfolgt alle fünf bis sechs Jahre in Zusammenarbeit mit allen 17 Mitgliedsländern der Hotelstars Union.

Zur Erreichung eines transparenteren und flexibleren Systems wurden die Kriterien vereinfacht und reduziert. Eine offener Formulierung der Anforderungen soll der unternehmerischen Freiheit Rechnung tragen und neuen Trends und Gästeerwartungen gerecht werden.

Die bedeutendste Änderung ist

die Anpassung der Kriterien für die Bettengrößen. Für Drei- bis Fünf-Sterne-Hotels gibt es zwar eine Mindestgröße, größere Betten erzielen aber deutlich mehr Punkte.

Des Weiteren wurden Kernleistungen wie Zimmergröße, sanitäre Einrichtungen oder das Speisenangebot stärker gewichtet und neue Kriterien wie „Sichere Internetverbindung“ oder „Self-Check-in-Einrichtung“ eingeführt. Auch sollen Hotels im Sinne der Nachhaltigkeit ermutigt werden, den Gästen ein Opt-out für die tägliche Zimmerreinigung und das Wechseln der Bettwäsche anzubieten oder Ladestationen für Elektrofahrzeuge zu installieren.

Mehr auf www.hotelsterne.at. Bei Fragen hilft die Fachgruppe Hotellerie weiter: 02742/851-18602, tf1@wknoe.at

408 Sterne-Betriebe in Niederösterreich

In Niederösterreich sind derzeit insgesamt 408 Betriebe in der Hotellerie mit Sternen klassifiziert. Der Großteil der Betriebe, nämlich 239, haben drei Sterne. 136 Betriebe können auf eine Klassifizierung mit vier Sternen verweisen. Nur ein niederösterreichischer Betrieb kommt auf fünf Sterne.

Die Klassifizierungen im Überblick:

32
★★ Betriebe

239
★★★ Betriebe
davon 15
★★★Superior

136
★★★★ Betriebe
davon 8
★★★★Superior

1
★★★★★ Betrieb

EINE SAUBERE SACHE



Dipl.-Ing. (HLFL) Robert Stein ist Berater für Hygiene und HACCP in der Gastronomie und Hotellerie. Er hält laufend Referate auf unseren Gastwirte-Stammtischen und hat bereits unzählige Gastronomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene/HACCP unterrichtet.

Prävention und Hygiene

Mit 1.11.2020 wäre für Betriebe mit mehr als 50 Verabreichungsplätzen ein sogenanntes Hygiene- und Präventionskonzept verlangt worden, wäre uns nicht erst ein Soft-Lockdown und dann ein echter Lockdown in die Quere gekommen.

Viele haben diese Gedanken, dass hier eine Ausarbeitung zu machen ist, wieder aus den Augen verloren. Ich bin sicher, dass diese Maßnahme aber bald nötig sein wird und es sehr sinnvoll sein kann, tätig zu werden, solange wir nicht täglich beim Kunden arbeiten dürfen.

Auf der Homepage der WKNÖ gibt es einen Download für eine einfache Vorlage zu diesem Konzept, das ausgefüllt bereitgehalten werden sollte. Auch der Newsletter vom 29.10.2020 enthält diesen Link: <https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Corona-Informationen-Gastronomie-Hotellerie.html>

In einigen Beratungen konnten wir bereits einfache, aber sehr wirkungsvolle Maßnahmen setzen, an die wir ohne das Konzept kaum gedacht hätten. Im Hygiene- und Präventionskonzept muss man sich mit möglichen Risikoabläufen oder Risikobereichen im gastronomischen Betrieb auseinandersetzen und Maßnahmen planen, dieses Risiko zu minimieren oder vielleicht sogar auszuschalten.

Es geht um Engstellen im Ablauf, die möglichst zu entflechten sind. Vor Kurzem haben wir in einem Gastraum eine Pflanze um einen halben Meter verschoben, wodurch sich die Eingangslichte nahezu verdoppelt hat.

Es sind Regeln zu entwickeln, wie und wie oft Sanitärbereiche zu desinfizieren sind (diese Maßnahmen mit Handschuhen durchführen, um Infektionen zu vermeiden), es geht um Lüften und Entflechtungsmaßnahmen zu Besucherströmen, auf die wir uns wieder so sehr freuen.

- Machen Sie Maßnahmen ausreichend mit Klebern und Schildern kenntlich.
- Schulen Sie Ihre MitarbeiterInnen zu den ergriffenen Maßnahmen und dokumentieren Sie dies.

Weitere Anregungen: Achten Sie darauf, dass die Desinfektionsmittel für die Hände wirklich für Hände vorgesehen sind. Mehrmals ist aufgefallen, dass Flächendesinfektionsmittel für Tische in die Handspender eingefüllt wurden. Das kann nach einiger Zeit sehr schmerzhaft sein, weil dieses wesentlich aggressivere Produkt der Haut schaden kann (trocken, rissig).

Konsequent bleiben bei Tischsetting und Buffet. Salz, Pfeffer nicht auf die Tische stellen – bleiben Sie dabei.

Buffets am besten über vorbereitete Portionen steuern. Je weniger Bestecke von mehreren Menschen berührt werden, desto sicherer wird eine Infektionsmöglichkeit verhindert.

Weitere praktische Ansätze waren bei der Auslieferung zu finden. Sinnvoll ist es allemal, Armaturen, Lenkrad, Gangschaltung und Türgriffe mit einem Desinfektionstuch abzuwischen, bevor der nächste Lieferfahrer das Auto übernimmt. Lieferanten, Paketdienste und die tägliche Post sollten uns bei der Arbeitsroutine nicht so nahe kommen, dass Infektionen möglich sind.

Blieben Sie gesund!

KLEINANZEIGEN

„TEICHWIESE“ ABZUGEBEN



Foto: z/vg

Der gut eingeführte Nahversorgungs- und Gastwirtschaftsbetrieb Teichwiese (Bistro, Abendbar) im Wintersport-, Wander- und Sommerfrischeort Lackenhof am Ötscher in der besten Lage des Ortes, ist aus gesundheitlichen Gründen abzugeben. Interessenten wenden sich an office@act-unternehmensberatung.at

PÄCHTER GESUCHT

Das Pflegezentrum Hallerhof in Puchenstuben sucht ab 1. Jänner 2021 einen Pächter bzw. eine Pächterin für die Gastronomie. Das Pflegezentrum ist Vertragsheim des Landes NÖ mit 50 vorwiegend psychisch erkrankten Menschen. Aufgabe des Pächters sind die Vollversorgung der Bewohner und der Betrieb des öffentlichen Restaurants „Hallerstüb'n“. Voraussetzung sind Erfahrung in der Gastronomie und gültige Gewerbeberechtigungen. Schriftliche Bewerbungen an pflegezentrum.hallerhof@aon.at, zu Händen Petra Jani.

PACHTMÖGLICHKEIT

Neuerrichtung eines Stadthotels im historischen Sgraffitohaus in Retz. Großzügige Dachterrasse mit Frühstücksraum, Bettenkapazität ca. 65 Personen. Geplante Realisierung bis Mitte 2021, Verpachtung ab Fertigstellung. Bei Interesse an einem langfristigen Pachtverhältnis Kontaktaufnahme mit Carina Kahrer (Tel.: 0664/3901699 oder E-Mail: c.kahrer@fawe-immo.at).

Das Hofbräu - die „Seele von Krems“

Von Krems nach Berlin, von Berlin zurück nach Krems: Othmar Seidl hat in seiner Heimatstadt vor Jahren ein Einkaufszentrum mitsamt Lokal gekauft. Beides läuft mittlerweile fantastisch. Und das Hofbräu am Steinertor ist zu einer echten Marke geworden.



Foto: z/vg

Besuch im Hofbräu. Othmar Seidl, Mario Pulker, Thomas Kalchhauser, Wolfgang Ecker und Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann.

Der Kremser Unternehmer war seinerzeit ausgezogen, um in Berlin seiner Berufung nachzukommen. Nämlich das Potenzial, die Möglichkeiten und die Verwertbarkeit eines Objektes zu erkennen. 96 Gebäude hat er in Berlin gekauft, Wohnhäuser ebenso

wie Hotels. 2013 zog es Othmar Seidl zurück nach Krems. Und auch da fand er rasch lohnenswerte Objekte. Das Einkaufszentrum neben dem Steinertor zum Beispiel, in dem sich auch ein ziemlich renovierungsbedürftiges Lokal befand. Einmal mehr hatte Seidl die richtige Nase, das EKZ Steinertor floriert, das Hofbräu ist längst wieder, wie früher, die Seele von Krems.

Die Rolle des Wirtens gefällt Othmar Seidl, obwohl er sich auf seine Experten verlässt – spricht: 50 Mitarbeiter und Geschäftsführer Thomas Kalchhauser. „Ich selbst bin ja kein Wirt, aber es macht großen Spaß, das Hofbräu zu führen“, sagt Seidl.

16 Stammtische treffen sich, wenn es Corona gerade erlaubt, im Hofbräu, und nicht nur sie genießen deftige Hausmannskost, hervorragendes Bier und erlesene Weine im hauseigenen Weinlokal Leopold. Vom Erfolgsrezept des Hofbräu überzeugten sich auch WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker und Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft.

„Halten wir unseren Wirten die Treue“

Die Pandemie macht keine Pause, der zweite Lockdown trifft Gastwirtschaft und Hotellerie hart. Viele Gasthäuser und Restaurants haben jetzt wiederum auf Liefer- und Abholservice umgestellt: So kann der Betrieb zumindest in einem gewissen Rahmen aufrechterhalten werden, und die Gäste kommen dennoch in den Genuss professioneller Küchenkunst.

Wenige Tage vor Beginn des harten Lockdowns besuchten die Touristiker des Landes das Dorfgasthaus Walzer in Gneixendorf bei Krems, um Familie Lintner, stellvertretend für alle anderen Partner in der Gastronomie, für ihr Engagement zu danken. Tourismuslandesrat Jochen Danningner lobte dabei das Engagement der Wirte, das den Gästen auch im Lockdown Genuss ermöglicht. „Ich bin sehr froh, dass viele Gastwirtschaften so flexibel reagiert haben und rasch auf Abhol- und Lieferservice umgestellt

haben, so können die regionalen Speisen unserer Wirte daheim genossen werden, und die heimische Wirtschaft wird so ebenfalls unterstützt! Für berufstätige Eltern und Menschen, die auch in diesen Zeiten genießen wollen, ist das eine hilfreiche und bequeme Alternative!“ Das betonte auch Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, „Liefer- und Abholservice sind unter den gegebenen Umständen eine Win-win-Situation für Betriebe und Gäste.“



© Weinfrenz

Die rund 220 Wirtshäuser der niederösterreichischen Wirtshauskultur und mit ihr unzählige weitere Gasthäuser in ganz Niederösterreich vermitteln auch im Lockdown einen genussvollen und bleibenden Eindruck von Niederösterreich.

Im Gasthaus Walzer in Gneixendorf konnten sich Pulker und Danningner gleich von den herbstlichen Schmankerln überzeugen. Cristina und Alexander Lintner bereiten Gansl mit Erdäpfelknödel und Rotkraut, Reh-Schnitzler aus dem Butterschmalz-Pfandl oder ein vegetarisches Steinpilz-Risotto und zum Abschluss Powidltascherl mit Zwetschkenröster und viele andere Speisen frisch zu. „Das alles steht dann direkt aus der Küche zur Abholung bereit.“

Lern dich weiter

Lehrgang Jungsommer/e



Dieser Lehrgang ist die ideale Basisausbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses Thema interessieren. Sie lernen

das Grundwissen, das Ihnen bei Ihrer beruflichen Tätigkeit eine große Hilfe sein wird kennen. noe.wifi.at/79047x

**1.–19.2.2021, Mo–Fr 8.00–16.00, WIFI Mödling,
Kursnummer: 79047020**

Lehrgang Sommier/e Österreich



In diesem umfangreichen Lehrgang vertiefen Sie Ihr Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkekunde in ihrer Vielfalt. Auch die Praxis kommt nicht zu kurz: Verkauforientiert und praxisnah perfektionieren Sie das Weinservice. Weiters erleben Sie Wein und Kulinarik in einem Workshop, erlernen die Weinansprache mit einer Fülle an Degustationen.

noe.wifi.at/79048x

**11.1.–9.3.2021, Mo, Di 8.10–17.00, WIFI St. Pölten,
Kursnummer: 79048020**

Lehrgang zum/r Diplom-Käsesommelier/e



Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Eine gute Fachberatung fördert die Kundenzufriedenheit und damit die Bindung an den Gastronomiebe-

trieb und/oder das Geschäft. Als Käsesommelière/-sommelier sind Sie eine hoch qualifizierte Fachkraft bei Beratung bzw. Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Lebensmittelhandel.

noe.wifi.at/79542x

**31.5.–18.6.2021, Mo–Sa 8.00–18.00, WIFI St. Pölten,
Kursnummer: 79542010**

Ausbildung zum TEH®-Praktiker



Die Ausbildung zum/zur TEH-PraktikerIn richtet sich an alle Interessierten, die traditionelle Praktiken im eigenen Umfeld anwenden möchten, Seminare im Bereich „Traditionelle Europäische Heilkunde“ gestalten möchten, Heilpflanzenführungen anbieten oder Kräuterprodukte herstellen möchten.

Zum Inhalt dieser Ausbildung zählen die Geschichte der Volksheilkunde, Pflanzenwirkstoffe aus pharmazeutischer Sicht, Pflanzenbestimmung, Naturschutz, Heilpflanzenwanderungen, Heilpflanzenanbau und -verarbeitung und Gartengestaltung. noe.wifi.at/13013x

**5.2.–18.9.2021, Fr 17.00–21.00, Sa 9.00–17.00,
Kräuterkraftwerk (Steinakirchen), Kursnummer: 13013010**

Kräuter & Gast



In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten (Wild)Kräuter zu bestimmen sowie deren Wirkungen und Nebenwirkungen kennen. Sie beschäftigen sich mit der Verarbeitung genauso wie mit Fermentation und lernen

die wichtigsten Pflanzeninhaltsstoffe und deren Wirkweisen kennen. Sie werden (Wild)Kräuter für die Küche erkennen, richtig ernten und verarbeiten können. noe.wifi.at/79107x

**22.3.–5.5.2021, Mo–Mi, 9.00–18.00 bzw. 8.00–19.00,
Kräuterkraftwerk (Steinakirchen), Kursnummer: 79107010**

Ausbildung zum Barkeeper - Basis



Privatinteressierte und NeueinsteigerInnen in der Barszene erhalten eine Einführung in die Barkunde und lernen die wichtigsten Zubereitungsarten ken-

nen. Zahlreiche Übungen und Verkostungen der Standarddrinks runden das Programm ab. noe.wifi.at/79072x

**8.–24.2.2021, Mo, Mi 18.30–22.00, WIFI Mistelbach,
Kursnummer: 79072020**

Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619
E-Mail: tf1@wknoe.at



© Schöng

INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19611



Mag. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19640



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19612



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



Renate Tscheppen
Junges Hotel- und Gastgewerbe,
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18602



Mag. Margit Kozel
Referentin
02742/851-19640



Eva Bosch
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18601



Petra Flechsel
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18602

Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien etc. finden Sie unter:



[https://www.wko.at/branchen/
noe/tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/Foerderaktionen-2021.html](https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2021.html)

