

# [betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



## AUSHILFSKRÄFTE

Pauschalbesteuerung  
bringt einige Vorteile

Seite 4

## REGISTRIERKASSEN

Ab 1. April: Chip schützt  
vor Manipulationen

Seite 6

## WIE VIELE STERNE?

Neu: Kostenlose Beratung  
durch die Fachgruppe

Seite 8



## € 25

mehr bringt die neue Pauschalbesteuerung für die Aushilfskräfte bei einem Bruttolohn von € 100. Arbeitgeber ersparen sich durch die neue Regelung rund € 10!

Siehe Seite 4

## 31

Lehrlinge der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft NÖ haben die Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung bestanden.

Siehe Seite 7

## 01|2017 In dieser Ausgabe

PAUSCHALBESTEUERUNG BESCHLOSSEN	4	
SERIE: EINE SAUBERE SACHE	5	
CHIP FÜR REGISTRIERKASSEN	6	
TABAKGESETZ: KENNZEICHNUNG	6	
EIN FEST FÜR DIE LEHRLINGE	7	
NEUE BERATUNGSAKTION	8	
TOP-WIRT VOM SCHNEEBERG	9	
SZENE: MITTEN IM LEBEN	10	



[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 02742/851-19611, tf1@wknoe.at, www.gastwirtnoe.at, www.hotelnoe.at, Zulassungsnummer: GZ 022032997N, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: [http://portal.wko.at/wk/offenlegung\\_dst.wk?dstid=1266](http://portal.wko.at/wk/offenlegung_dst.wk?dstid=1266). Konzept & Gesamtherstellung: LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. Geschäftsführer: Erwin Goldfuss. Chefredaktion: Fritz Gillinger. Text: Fritz Gillinger, Bernhard Mayerhofer. Grafik & Layout: Christina Plener, BA. Fotos: WBNÖ, www.fotoweinwurm.at, Romanseidl.com, LWmedia/Andreas Tischler, Franz Crepez, mostropolis.at, Schüttkasten Geras/Gerhard Kunz, Foto Kraus, Karl Ötsch, Albert Decker, z. V. g./TMS, Schörg, Shutterstock. Druck: Gutenberg Druck, Wr. Neustadt. Stand: März 2017, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Editorial

## Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© www.fotoweinwurm.at

Das Jahr 2017 steht für uns ganz im Zeichen der Herausforderung, die uns die Politik gerade übertragen hat. Die Bundesregierung hat sich zu 1.500 Euro Mindestlohn bekannt. Wir Sozialpartner wurden mit der Umsetzung befasst. Das ist auch gut so, die Kollektivverträge sind eine unserer Kernkompetenzen! Unserem Ziel, diese Grenze mit einem Zwischenschritt ab Mai 2018 zu erreichen, sind wir nach ersten Gesprächen schon sehr nahe. Dabei dürfen alle Beteiligten nicht aus den Augen verlieren, dass 1.500 Euro für ungelernete Hilfskräfte für viele Betriebe eine große Herausforderung darstellen. Unser Gegenüber bei den Verhandlungen ist daher gefordert, im Gegenzug bei der Flexibilisierung der Arbeitszeit einen Schritt Richtung Arbeitgeber zu machen! Wenn sich am Ende ein guter Kompromiss ergibt, wäre für Betriebe als auch Arbeitskräfte ein Herzenswunsch erfüllt.

Herzlichst Ihr



Mario Pulker

Obmann Fachgruppe Gastronomie

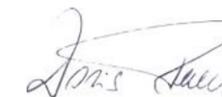


Nach außen hin ist die Funktion der Hotelklassifizierung klar: Die Sterne geben den Gästen eine verlässliche Orientierungshilfe über die Qualität eines Beherbergungsbetriebes. Für den Beherbergungsbetrieb selbst ist die Sache mit den Sternen freilich oft weniger eindeutig zu beantworten: Denn wie viele Sterne aus betrieblicher oder marketingtechnischer Sicht optimal wären, lässt sich nicht so einfach und vor allem nicht allgemeingültig beantworten.

Da spielen viele Faktoren mit – der Zustand des Betriebes etwa oder die Infrastruktur, die Hauptzielgruppe des Betriebes, die Positionierung am Markt, aber auch geplante Investitionen.

Um die Frage nach den „richtigen“ Sternen ein bisschen zu erleichtern, bietet die Fachgruppe ab sofort eine neue – und für Mitgliedsbetriebe kostenlose – Beratungsaktion an. Alle Details dazu in diesem Heft auf Seite 8.

Herzlichst Ihre



Doris Reinisch, MBA

Obfrau Fachgruppe Hotellerie



18

Tage im Jahr dürfen Aushilfskräfte maximal eingesetzt werden. Diese Grenze gilt auch für Arbeitnehmer.

€ 425,70 Der maximale Zuverdienst darf die monatliche Geringfügigkeitsgrenze nicht überschreiten.

Plus 25

Bei einem Bruttolohn von € 100 erspart sich der Arbeitgeber durch die Kürzung der Lohnsteuer und Lohnnebenkosten rund € 10, die Aushilfskraft bekommt etwa € 25 mehr als bisher.

# Pauschalbesteuerung für Aushilfskräfte beschlossen

## Erfolg der Sparte Tourismus: Vereinfachte Abwicklung ab sofort in Kraft



© Shutterstock Einfacher. Die neue Regelung hilft Arbeitgebern und Aushilfskräften.

Mit 1. Jänner 2017 trat ein Modell zur „vereinfachten“ Abwicklung des Einsatzes für Aushilfskräfte im Tourismus in Kraft.

Damit können all jene Aushilfskräfte, die bei einem zusätzlichen Arbeitsanfall in Spitzenzeiten eingesetzt werden und die bereits einer vollversicherten Tätigkeit nachgehen, an maximal 18 Tagen im Jahr und bis zu einem maximalen Zusatzverdienst in der Höhe der monatlichen Geringfügigkeitsgrenze von € 425,70 für das Jahr 2017 eingesetzt werden. Dabei entfallen für den Arbeitgeber Teile der Lohnnebenkosten (3% Kommunalsteuer, 4,5% Familienlastenausgleichsfonds und der Dienstgeberbeitrag von 0,44%) und für den Arbeitnehmer die Lohnsteuer zur Gänze. Wichtig: Gleichzeitig, also ebenfalls seit dem 1. 1. 2017, fiel auch die tägliche Geringfügigkeitsgrenze. Das bedeutet, dass es nun keine Beschränkung der Entlohnung pro Tag gibt, sondern nur mehr die monatliche Geringfügigkeitsgrenze gilt.

**Sozialversicherung ab 2018** Die sozialversicherungsrechtlichen Umsetzungsbestimmungen treten allerdings erst mit 1. 1. 2018 in Kraft. Bis 31. 12. 2017 kommt nun ein Rumpfmmodell für die Abrechnung von Aushilfskräften zum Tragen, das jedoch den größten Teil der finanziellen Entlastung für Arbeitnehmer und Arbeitgeber umfasst.



Die Dienstnehmer haben ihre Beiträge selbst an die Krankenkasse zu entrichten. Diese werden einmal jährlich mit Jahresende fällig und der Aushilfskraft von der Gebietskrankenkasse vorgeschrieben. Unverändert bleiben der pauschalierte Sozialversicherungsanteil des Arbeitgebers von 16,4% ab den 1½ Beschäftigten und der BVK-Beitrag (Betriebliche Vorsorgekasse) mit 1,53%.

**Schon das „Rumpfmmodell“ bringt auf jeden Fall Vorteile und Erleichterungen!**

Mario Pulker  
Obmann Fachgruppe  
Gastronomie

### Viele Vorteile

Mit 1. 1. 2018 wird die Übernahme der Unfallversicherung von 1,3% durch die AUA erfolgen. Außerdem wird es ab diesem Zeitpunkt die Möglichkeit geben, den Sozialversicherungsanteil des Arbeitnehmers (13,65% für Ange-

stellte und 14,2% für Arbeiter) schon vorab durch den Arbeitgeber pauschal abzuziehen und an die Gebietskrankenkasse zu entrichten.

„Die neue Regelung bringt auf jeden Fall Vorteile, auch wenn die sozialrechtliche Umsetzung auf 2018 verschoben wurde“, ist Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus, prinzipiell zufrieden. „Wir sind zwar noch nicht dort, wo wir eigentlich hinwollen, aber dieses erste Ergebnis bringt schon eine Erleichterung.“ Die Sparte Tourismus hat mit der neuen Regelung einen Erfolg bei den Verhandlungen verbucht, der auch für andere Sparten, etwa für Gewerbebetriebe, Erleichterungen bringt.

### Die Voraussetzungen

Diese fünf Voraussetzungen müssen erfüllt werden, ansonsten steht die Begünstigung grundsätzlich von Beginn an nicht zu:

- Die Aushilfskraft darf pro Monat die Geringfügigkeitsgrenze von € 425,70 nicht überschreiten.
- Die Aushilfskraft muss durch eine neben der steuerfreien Beschäftigung bestehende Tätigkeit vollversichert sein (d. h. dass mitversicherte Hausfrauen, Pensionisten und Studenten diese Regelung nicht in Anspruch nehmen können), allerdings nicht bei jenem Arbeitgeber, bei dem die Tätigkeit als Aushilfskraft erfolgt.
- Der Arbeitnehmer übt die Aushilfstätigkeit höchstens 18 Tage im Jahr aus, die Anzahl der Arbeitgeber ist dabei unerheblich.
- Der Arbeitgeber beschäftigt an nicht mehr als 18 Tagen im Jahr Aushilfskräfte – wie viele Aushilfskräfte an einem dieser Tage zum Einsatz kommen, ist unerheblich.
- Die Aushilfskraft dient zur Abdeckung eines temporären zusätzlichen Arbeitsanfalls in Spitzenzeiten, etwa an Einkaufssamstagen oder in der Vorweihnachtszeit.

### EINE SAUBERE SACHE



In dieser Rubrik gibt Dipl. HLFL Ing. Robert Stein seine Erfahrungen aus den Schulungen und Seminaren, von den Gastwirte-Stammtischen und den Beratungen in den Betrieben vor Ort an Sie weiter.

Kaum ist das Ski-Equipment verstaut, beginnen die Eissalonbesitzer schon, die Vitrinen zu putzen, die Produktionsräume vorzubereiten und köstliche Rohstoffe einzukaufen.

#### Zur Saisonvorbereitung zählen aber auch:

- Schulung planen – das Personal muss jährlich geschult werden.
- Personal zur Leitlinie für „Gesundheitliche Anforderungen“ unterweisen – auch diese Unterweisung ist jährlich vorgesehen.
- Eigenkontrollunterlagen vorbereiten, denn Pasteurisation, Kühlräume, Eisvitrinen und TK-Schränke müssen regelmäßig überprüft werden.
- Untersuchungen für VO 2073/2005 planen (jährlich müssen zu Saisonbeginn fünf Eisproben auf Milchbasis untersucht werden).
- Gesetzliche Neuerungen für die Saison beachten.

Für die Saison 2017 ist jedenfalls zu beachten, dass die Kennzeichnung von gesundheitsbezogenen Angaben geregelt wurde. Auf der Eiskarte dürfen Hinweise wie „Diabetiker-Eis“ nicht mehr zu finden sein.

Hier kann man die Vorgaben zum Beispiel mit „Speiseeis mit Süßungsmitteln“ erfüllen, wobei auch zu beachten ist, dass eventuell kennzeichnungsrelevante Süßungsmittel nicht vergessen werden. Denken Sie an die VO 175/2014, die eine Kennzeichnung von Aspartam und Aspartamacesulfamsalz oder auch von mehrwertigen Alkoholen vorsieht.

Ebenfalls in diese Kategorie fällt die wichtige Kennzeichnung der Eistortenvitrine mit der Aufschrift „KEINE SELBSTBEDIENUNG“. Üblicherweise enthält die Vitrine Produkte, die mit einfachen Verpackungen geschützt werden. Wenn diese Vitrine diesen Hinweis nicht enthält, wird die Behörde – mit Recht – eine Vollkennzeichnung der Waren verlangen (Bezeichnung – Zutatenliste – Nährwertangaben – Haltbarkeit etc).

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.

### Beispiele

#### Beispiel 1\*

Arbeitgeber A beschäftigt 2 Aushilfskräfte. Von Jänner bis Juli Aushilfskraft 1 (9 Tage), von August bis Dezember Aushilfskraft 2 (10 Tage). Der Arbeitgeber kann Aushilfskraft 1 steuerfrei abrechnen, Aushilfskraft 2 darf nicht steuerfrei abgerechnet werden.

#### Beispiel 2\*

Arbeitgeber C beschäftigt für 3 Tage eine Aushilfskraft, die bereits bei Arbeitgeber X 16 Tage beschäftigt war. Arbeitgeber C muss daher die Aushilfskraft für alle 3 Tage steuerpflichtig abrechnen.

#### Beispiel 3\*

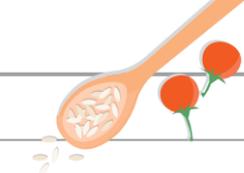
Eine Aushilfskraft ist für mehr als 18 Tage beim gleichen Arbeitgeber beschäftigt. Die Begünstigung steht von Beginn an nicht zu.

#### Beispiel 4\*

Arbeitgeber Y beschäftigt für 12 Tage eine Aushilfskraft, die bereits 9 Tage bei Arbeitgeber X beschäftigt war. Da Y darüber nicht informiert ist, rechnet er den Arbeitnehmer steuerfrei ab. Im Rahmen der Pflichtveranlagung erfolgt die Nachversteuerung beim Arbeitnehmer ab Beginn des Beschäftigungsverhältnisses bei Y.

\* aus ard.lexisnexis.at: „Neues Abgabenmodell für Aushilfskräfte ab 2017/18, von Mag. Sabine Sadlo.





€ 15.000

Ab dieser jährlichen Umsatzgrenze (und wenn davon € 7.500 Barumsätze sind) muss eine Registrierkasse im Betrieb verwendet werden.

1

Nur 1 Nummer: Der Kasse muss eine unternehmensweit eindeutige Kassenidentifikationsnummer, die über FinanzOnline gemeldet werden muss, zugeordnet werden können.

AUFKLEBER ANFORDERN

Die Aufkleber können angefordert werden unter tf1@wknoe.at 02742/851-19611 oder 19612

# Machen Sie Ihre Registrierkasse fit!

## Ab April braucht man Chipkarte oder Online-Signatur

Registrierkassen müssen ab April mit einem speziellen Manipulationsschutz ausgestattet werden. [betrifft:] fasst noch einmal alle nötigen Maßnahmen zusammen.



Online-Signatur. Ab 1. April brauchen Registrierkassen einen Chip.

Mit 1. April 2017 müssen alle Kassensysteme auch mit einer speziellen Sicherheitseinrichtung ausgerüstet werden. Jeder einzelne Beleg wird dann mit einem Code versehen, in dem die Beleginhalte, ein Umsatzzähler sowie ein Verweis auf den letzten Beleg gespeichert sind.

Dadurch wird sichergestellt, dass keiner der vorherigen Belege geändert oder gelöscht werden kann. Diese Codes sind auch digital signiert, weshalb

eine Signaturkarte (Chipkarte) und ein Kartenlesegerät oder eine Online-Signatur benötigt werden.

Details dazu können der Broschüre „Anmeldung und Betrieb von Registrierkassen“

entnommen werden. Diese ist neben vielen anderen Informationen (etwa auch Video-Tutorials für die FinanzOnline-Anmeldung) kostenfrei unter wko.at/registrierkassenpflicht erhältlich.

# „Grün“ für Raucher, „Rot“ für Nichtraucher

## Tabakgesetz-Kennzeichnung unbedingt beachten, sonst drohen Anzeigen



In letzter Zeit häufen sich wieder die Anzeigen gegen Gastgewerbebetriebe nach dem Tabakgesetz aufgrund falscher Kennzeichnung. Die Gründe liegen meist in falscher Farbgebung.

Wir weisen daher darauf hin, dass für ein Raucherlokal bzw. für den Raucherbereich grüne Aufkleber und für ein Nichtraucherlokal bzw. für den Nichtraucherbereich rote Aufkleber zu verwenden sind.

Raucherlokal: grüner Aufkleber



Rauchen gefährdet Ihre Gesundheit und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen

Nichtraucherlokal: roter Aufkleber



Betrieb mit Raucher- und Nichtraucherbereich: rot-grüner Aufkleber + Text



Abgetrennter Raucherraum im Lokal

# Ein Fest für die besten Lehrlinge

## Auszeichnung für außergewöhnliche Leistungen

6.320 Lehrlinge wurden im Vorjahr in Niederösterreich ausgebildet, über 700 bestanden die Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung. Sie wurden beim „Fest der Lehrlinge“ vor den Vorhang gebeten.

Bereits zum 14. Mal ging am 24. Jänner 2017 im Festspielhaus St. Pölten die Feierstunde „Lehrlinge mit Auszeichnung“ über die Bühne. Insgesamt 701 Lehrlinge wurden dabei für ihre ausgezeichneten Lehrabschlüsse geehrt. „Wir sind stolz auf unsere Jugend, Fachkräfte und unsere Betriebe. Nur durch ein Miteinander sind solche Leistungen möglich. Mit ihren außergewöhnlichen Leistungen sind die Lehrlinge ein Vorbild“, ist WKNÖ-Präsidentin Sonja Zwanzl stolz auf die Lehrlinge.

Auch Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus, ist voll des Lobes für die „aus-

gezeichneten“ Lehrlinge: „Wir sind stolz auf eure Leistungen und euer Engagement. Solche Fachkräfte wie euch brauchen unsere Betriebe“, betonte er beim „Fest der Lehrlinge“.

Von Dezember 2015 bis November 2016 haben 6.320 Lehrlinge die Lehrabschlussprüfung absolviert. Davon haben 701 Lehrlinge die Lehrabschlussprüfung sogar mit Auszeichnung bestanden – 31 von ihnen waren Lehrlinge in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in den Berufen Hotel- und Gastgewerbeassistent, Restaurantfachmann, Koch, Hotel- und Gastgewerbeassistent sowie Reisebüroassistent.

### Das sind „unsere“ 31 Lehrlinge

Pascal Grünstäudl, Mathias Anderl, Stefanie Schmalzer, Anna-Maria Vogl, Manuel Bös, Andreas Schuster, Christian Pfannhauser, Melanie Prinz, Alexandra Stieger, Stefanie Kolm, Mike Philipp Lauer, Beatrix Kiesl, Astrid Lang, Katrin Allinger, Anita Seher, Jessica Fuchs, Manuel Bairhuber, Thomas Mayerhofer, Lukas Humer, Sabrina Weinberger, Martina Farfeleder, Janine Irsigler, Verena Schweitzer, Bernhard Maitz, Mario Szücs, Isabella Poiss, Stefanie Österreicher, Corinna Coufal, Paul Rabl, Vanessa Haselreither, Katharina Fellner

### KURZFRISTIGE VERMIETUNG

#### Verhandlungen bringen steuerrechtliche Erleichterung

Nach intensiven Gesprächen mit dem Bundesministerium für Finanzen konnte eine steuerrechtliche Erleichterung für die kurzfristige Vermietung von Veranstaltungs- bzw. Seminarräumen erreicht werden. Das heißt, dass die im September 2012 eingeführte Einschränkung der Optionsmöglichkeit zur Umsatzsteuer-Pflicht (USt-Pflicht) wieder entschärft wurde. Seit 1. Jänner 2017 ist folgender Tatbestand ausdrücklich nicht steuerbefreit (§ 6 Abs 1 Z 16 UStG): „die Vermietung von Grundstücken während eines ununterbrochenen Zeitraumes von nicht mehr als 14 Tagen (kurzfristige Vermietung), wenn der Unternehmer das Grundstück sonst nur zur Ausführung von Umsätzen, die den Vorsteuerabzug nicht ausschließen, für kurzfristige Vermietungen oder zur Befriedigung eines Wohnbedürfnisses verwendet“. Nähere Infos dazu unter: www.gastwirtnoe.at



# Gutscheine: Die perfekten Preise

Gutscheine der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie sind perfekt als Preis zum Beispiel bei Gewinnspielen oder Veranstaltungen geeignet. Die Gutscheine haben einen Wert von 10, 20, 50 oder 100 Euro und können in allen Gastronomie- und Hotelleriebetrieben in Niederösterreich eingelöst werden. Die Gastwirte bekommen den Wert des Gutscheines von den Fachgruppen ersetzt, der Ablauf ist ganz einfach: Eingelösten Gutscheine samt Bankverbindung an die Fachgruppe senden, der Betrag plus ein Euro Spesensersatz wird danach überwiesen.

Die Gutscheine können angefordert werden unter tf1@wknoe.at 02742/851-19611 oder 19612





INFO

Was sagen die Sterne?

5-Stern

Exklusive, luxuriöse Ausstattung, hochwertige Materialien, Architektur, Ambiente, Dienstleistungsangebot auf Niveau der internationalen Luxus-hotellerie

4-Stern

Erstklassige, großzügige Ausstattung, hohes Dienstleistungsniveau, sehr guter Erhaltungszustand

3-Stern

Gehobene, einheitliche Ausstattung, wohnlicher Charakter, guter Erhaltungszustand, gehobenes Dienstleistungsangebot

2-Stern

Zweckmäßige, etwas komfortablere Ausstattung, eingeschränkte Serviceleistungen, funktionale und saubere Ausstattung

1-Stern

Einfache Ausstattung, sauber, tadelloser Erhaltungszustand

# Wie viele Sterne machen für meinen Betrieb Sinn?

## Neue Beratungsaktion für Beherbergungsbetriebe

Im Zuge von Klassifizierungen machen die Mitglieder der Klassifizierungskommission immer wieder die Erfahrung, dass für die Eigentümer bzw. Betreiber nicht klar ist, wie viele Sterne aus betrieblicher und marketingtechnischer Sicht eigentlich optimal wären.



Beratung. Wie viele Sterne machen eigentlich Sinn für einen Betrieb?

Meist hängt dies stark von der bestehenden Betriebsanlage, der Infrastruktur sowie der Hauptzielgruppe ab. Darüber hinaus ergeben sich bei der Begehung immer wieder – so quasi nebenbei – Gespräche über geplante oder notwendige Investitionsmaßnahmen.

Die Fachgruppe Hotellerie möchte daher in diesem Bereich

ein neues Unterstützungsangebot anbieten: In einer ersten Testphase ist angedacht, fünf Betriebe pro Jahr vor Ort zu besuchen und einerseits über den „Sternekatalog“ bzw. das Klassifizierungssystem zu beraten. Andererseits sollen dabei aber auch Themen wie Marktpositionierung, Qualitätsverbesserungen oder Investitionsplanung

angeschnitten werden. „Die Sicht einer ‚kritischen‘ Kollegin und das vertrauensvolle, offene Gespräch auf Augenhöhe sollen dabei helfen, neue Aspekte und Ideen zu einer positiven betrieblichen Zukunft zu generieren“, so Doris Reinisch, Obfrau der Fachgruppe Hotellerie.

Die Beratung, an der auch eine Referentin der Fachgruppe teilnehmen wird, soll vor allem aufzeigen, welche weiteren Beratungs- und Unterstützungsleistungen seitens der WKNÖ bzw. der Fachgruppe Hotellerie in Frage kämen.

Die Aktion ist für den Betrieb kostenlos. Interessierte können sich jederzeit an die Fachgruppengeschäftsstelle wenden.



Doris Reinisch berät über Sterne.

### KommR Heribert Schlemmer (85) verstorben

Die Fachgruppe Gastronomie trauert um KommR Heribert Schlemmer. Der Amstettner war seit Beginn der 70er-Jahre unter anderem als Fachgruppenvorsteher der Fachgruppe Gastronomie und als Spartenobmann-Stellvertreter in der Wirtschaftskammer Niederösterreich tätig. Als Vorsitzender bei Lehrabschlussprüfungen und langjähriger Schulobmann war er entscheidend am Aufbau des Prüfungswesens in der Landesberufsschule Waldegg beteiligt. Zwischen 1985 und 1995 war Schlemmer stellvertretender Fachverbandsvorsteher, 1992 wurde seine Tätigkeit mit dem Großen Silbernen Ehrenzeichen der Wirtschaftskammer NÖ gewürdigt. In seiner Heimat Amstetten führte er mit großem Erfolg die Jausenstation „Paradiesgartl“.



# Der Top-Wirt vom Schneeberg



Top-Wirte 2017: Top-Wirt des Jahres Puchegger-Wirt aus Winzendorf, Einsteiger des Jahres Gasthaus Hueber aus St. Georgen an der Leys und Aufsteiger des Jahres Trefflingtalerhaus, Familie Heinz (Puchenstuben).

Es ist „Ein Fest für die Wirte“ und eine ziemlich spannende Angelegenheit: Schließlich wird an diesem Abend das Geheimnis um den „Top-Wirt des Jahres“ gelüftet. Der kommt diesmal mit dem Puchegger-Wirt aus dem Schneebergländ.

Rund 500 Gäste versammelten sich Ende Jänner in der ehemaligen Reitschule von Schloss Grafenegg, um sich einerseits den kulinarischen Verführungen hinzugeben, die die Top-Wirte des Vorjahres gemeinsam mit den „Zauberlehrlingen“, dem hochtalentierten Kochnachwuchs der Wirtshauskultur, auf den Tisch zauberten – und andererseits live mitzuerleben, wer zu den neuen Top-Wirten gekürt wird.

Bereits zum 19. Mal begaben sich im Vorfeld die anonymen Tester der Niederösterreichischen Wirtshauskultur auf eine genussvolle Reise quer

durchs Land, um – streng geheim natürlich – die Kochkünste der Wirtinnen und Wirte zu testen.

Die Wahl der Jury fiel diesmal auf den Puchegger-Wirt in Winzendorf. Kein Wunder, denn dort, in der idyllischen Gegend rund um den Schneeberg, erwartet den Gast eine fantastische, regionsbezogene Küche mit viel Liebe zum Detail. Und ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch: Johann und Sylvia Puchegger – schon die vierte Generation, die das Wirtshaus führt! – kümmern sich liebevoll um die Gäste, während die fünfte Generation, Sohn Christoph, in der Küche für die kulinarischen Freuden sorgt.

Ein absoluter Höhepunkt ist der Emmerberger Schinken – selbst gemacht und längst weit über die Grenzen Niederösterreichs hinaus bekannt.

Die weiteren Preisträger: Die Familie Hueber wurde mit ihrem Gasthof Hueber in St. Georgen an der Leys zum „Einsteiger des Jahres 2017“ gekürt. „Aufsteiger des Jahres 2017“ sind Ferry und Gabi Heinz vom Gasthaus Trefflingtalerhaus in Puchenstuben.



Begehrte Trophy. Pate in der Kategorie Prädikatsweine edelsüß war Mario Pulker, im Bild mit Gerhard Haider (Bronze), Michael Moosbrugger (Silber), Franz Proidl (Gold)

### Vinaria Trophys für Österreichs Topweine!

Starwinzer Willi Bründlmayer räumte bei der Vinaria Trophy 2017 im Palais Niederösterreich in Wien ab: sechs Trophys, davon vier in Gold! Mit 13 Kategorien wurden so viele Trophys wie nie zuvor vergeben, geschuldet dem Qualitätsschub an der Spitze der heimischen Winzerszene. Moderator Rainer Pariasek und Vinaria-Herausgeber Erwin Goldfuss wurden bei der Verleihung der Trophys von zahlreichen prominenten, weinkundigen „Paten“ unterstützt, darunter Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll, Fußball-Legende Herbert Prohaska und Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie.





Der „Bärenwirt“ ist 60. Mario Pulker, Jubilar Erich Mayrhofer, Lebensgefährtin Astrid Kaufmann, Landesrat Stephan Pernkopf und Alexander Habsburg.

Bärenwirt feiert seinen 60er

Das ist echt „bärig“: Erich Mayrhofer, Haubengastronom aus Petzenkirchen, feierte gemeinsam mit jeder Menge prominenter Gratulanten seinen 60. Geburtstag. Mario Pulker, Obmann Fachgruppe Gastronomie, überreichte dem „Bärenwirt“ die Silberne Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer und bedankte sich für Mayrhofer's große Verdienste um den Tourismus.



Übergabe. Franz-Josef Pichler, Alexander Scholz, Eveline Pichler, Marie-Theresa Pichler, Josef Pichler und Karin Mewald.

Neue Eigentümer im Schüttkasten Geras

Seit 1. Jänner ist die Familie Pichler aus Emmersdorf in der Wachau für die Geschicke des Schüttkastens, des Kunst & Kultur-Seminarhotels Geras, verantwortlich.

Maria-Theresa Pichler wird neben der Leitung des Landhotels Wachau auch die Geschäftsführung im Schüttkasten übernehmen. „Der Schüttkasten ist ein historisches Juwel und ein besonderes Hotel, das uns sofort gefallen hat. Wir werden natürlich die Synergien, die eine Eingliederung in unsere Betriebe bringt, für den touristischen Vertrieb und die Verwaltung nutzen.“ Die Familie Pichler betreibt unter anderem bereits das Hotel-Restaurant Donauhof\*\*\*\*, das Landhotel Wachau\*\*\*\*, den Heurigen „Haferkast'n“ sowie das Weiße Rössl in Emmersdorf.



Gemütlicher Ballabend. Mag. Walter Schmalwieser, Sepp Wondraczek, Annemarie Preuer, Melitta Ott sen., Franz Daxberger und der Obmann der Gastronomie Mario Pulker.

Gastronomen tanzen

Die „Nacht der Gastronomie“ stand am 21. Februar im Schloss Zeillern am Programm. Höhepunkte waren die Polonaise und die Mitternachtseinlage von und mit den Schülern der Tourismusschulen des WIFI St. Pölten. Für Tanzmusik sorgte „Stand Up Music“ und DJ Johnny Leb brachte Schwung in die Disco.



Beste Nahversorger. Die Siegerinnen Melanie und Evelyne Mayerhofer mit WKNÖ-Präsidentin Sonja Zwazl, Obmann Mario Pulker und WKNÖ-Direktor Franz Wiedersich.

„Die Hütte 27“ ist der beliebteste Nahversorger

In der Wirtschaftskammerzentrale in St. Pölten wurden Niederösterreichs beliebteste Nahversorger vor den Vorhang geholt. Bei der gemeinsamen Aktion von Wirtschaftskammer NÖ und Kurier konnten die Kunden ihre Stimme in verschiedenen Kategorien an ihre Favoriten abgeben. In der Kategorie „Wirtler“ gewann das Zwertler Gasthaus „Die Hütte 27“ von Melanie Mayerhofer, Platz 2 ging an Bernadette Windischs „Stadtwirt“ in Mannersdorf, den dritten Platz belegte Michaela Brendinger mit der „Café-Greißlerei am Platzl“ in Sooß. Bei der Verleihung betonte WKNÖ-Präsidentin Sonja Zwazl: „Die ausgezeichneten Betriebe sind Vorbilder, die mit ihrem Beispiel die anderen motivieren sollen!“



KLEINANZEIGEN



Erfolgreich. Manuela Berger, Karl Ötsch und Stefanie Schaupp von der Landesberufsschule Waldegg (li.) und beste Sommelière Anna Bugl (re.).

Starker Auftritt der Jungsommeliers

Österreich suchte in Landeck in Tirol den Jungsommelier 2017 – und die Teilnehmer der LBS Waldegg und der Tourismusschulen St. Pölten machten dabei eine großartige Figur. Mit dabei für die LBS Waldegg waren die Schülerinnen Manuela Berger und Stefanie Schaupp, die den tollen 6. Platz unter insgesamt 48 Mitstreitern aus 24 Schulen belegte. Dipl.-Päd. Karl Ötsch von der LBS Waldegg streut den beiden Jungsommeliären Rosen: „Stefanie und Manuela haben sich wochenlang intensiv in ihrer Freizeit auf dieses Event vorbereitet und eine wirklich großartige Performance geboten.“ Die Siegerin kommt aus Kleinzell: Anna Bugl von den Tourismusschulen St. Pölten erfüllte die Anforderungen – bei der Bewertung der Leistung stand nicht nur das Fachwissen im Vordergrund, es wurde auch auf die Persönlichkeit und das Auftreten großer Wert gelegt – am besten.



Julian Mayrhofer: „Ich bin meiner Schule dankbar, dass sie mir diese einmalige Chance ermöglicht hat.“ Im elterlichen Betrieb, im Gasthof Dorfschmiede in Ludwigsdorf, tischt Julian natürlich auch groß auf.

Junger Barkeeper begeistert in Paris

Die WIFI Tourismusschulen St. Pölten sind stolz auf den tollen Erfolg von Julian Mayrhofer. Als Sieger des landesweiten Monin-Cups war der Showbarkeeper und Flairtender aus Niederösterreich teilnahmeberechtigt als Österreichs Vertreter für das internationale Finale in Paris, bei dem 42 Nationen um den WM-Titel wetteiferten. Der Mostviertler, noch dazu mit Abstand der jüngste Teilnehmer, belegte den großartigen 6. Platz weltweit. „Das war eine extrem coole Erfahrung, ich habe viele Kontakte knüpfen können.“

GASTHAUS IM WALDVIERTEL ZU VERMIETEN

Die Marktgemeinde Kottes-Purk vermietet ab 1. August 2017 ein neuwertiges und gut eingeführtes Gasthaus. Gastzimmer, großer Saal mit Galerie und Bühne, große Wohnung für den Pächter und ein Fremdenzimmer. Ein großer Parkplatz und Gastgarten stehen zur Verfügung. Beheizung über Hackschnitzelheizung. Infos: Marktgemeinde Kottes-Purk, Tel.: 02873/7228

GEMEINDEWIRTSCHAUS ZU VERPACHTEN

Die Gemeinde Sallingberg will ihr im Jahr 2009 gebautes Gemeindegasthaus wieder beleben und sucht einen neuen Pächter. Geeignet für Ganzjahresbetrieb, voll ausgestattete Räumlichkeiten. Anfragen an Marktgemeinde Sallingberg, Tel.: 02877/8344 oder E-Mail: gemeinde@sallingberg.at

PÄCHTER GESUCHT

Sehr schönes, gut besuchtes Gasthaus in Neunkirchen mit 130 Sitzplätzen im Innenbereich sowie 100 Sitzplätzen im sehr gepflegten Gastgarten ab 1. Juli 2017 an erfahrenen, ambitionierten Gastronomen zu verpachten. Auskunft unter: 0699/10562914 oder karl.hopf@aon.at

PÄCHTER GESUCHT

Die Marktgemeinde Grabern sucht einen Pächter für das „Gasthaus Hofstetter“ direkt im Zentrum (Schöngrabern 143). 200 m² Nutzfläche, Betriebstätteneignung für 70 Personen, Gastgarten im Innenhof und vor dem Gasthaus. Begehung nach Terminvereinbarung möglich. Infos und Angebote: gemeinde@grabern.gv.at oder 02952/2132

GEMEINDEGASTHAUS ZU VERPACHTEN

Die Gemeinde Burgschleinitz sucht ab Mai 2017 einen neuen Pächter für das Gemeindegasthaus im Kulturhaus Manhartsberg (KUM). Ausstattung: Küche, Gaststube (50 m²), beheizter Wintergarten (80 m²), Saal mit Bühne, Ton- und Lichttechnik (380 m²), zwei Terrassen (35 und 160 m²), dazu diverse Nebenräume. Besichtigung möglich. Bewerbungen bis 15. 3. 2017. Infos und Bewerbungen: h.feichtner@burgschleinitz-kuehnring.at oder unter Tel.: 02984/2653-11 bzw. per Fax an 02984/2653-15

INVENTAR GÜNSTIG ABZUGEBEN

Wegen Betriebsauflösung wird diverses Inventar abgegeben (Holdomat, Kühlzelle, Geschirr etc.). Kontakt: wirt-2015@gmx.at

Inserieren Sie. Gratis! Sie möchten Ihren Betrieb verkaufen oder verpachten? Sie haben gebrauchte Einrichtung, Geräte o. Ä. abzugeben? Wir veröffentlichen Ihr Inserat kostenlos. Schicken Sie den Text an tf1@wknoe.at.

# Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619

E-Mail: [tf1@wknoe.at](mailto:tf1@wknoe.at)



## 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. Claudia Müller**  
Referentin  
02742/851-19610



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



**Mag. Laura Weichhart**  
Referentin  
02742/851-19611



**Eva Bosch**  
Assistentin der Sparten­geschäftsführung  
02742/851-18601



**Lisa-Marie Karner**  
Assistentin Hotellerie-Klassifizierung  
02742/851-18602

© Schörg

Informationen zu Förderakti-  
onen, Richtlinien usw. finden  
Sie unter

