

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



DATENSCHUTZ NEU

Neue Verordnung regelt
Umgang mit Kundendaten.

Seite 4, 5

EUROSKILLS 2020

Die große Chance für
unsere Fachkräfte.

Seite 7

PAUSCHALREISEN

Ab 1. Juli: Neue Richtlinie
regelt Pauschalreisen.

Seite 8



© Shutterstock

01 | 2018

In dieser Ausgabe

DATENSCHUTZ 4

SERIE: EINE SAUBERE SACHE 5

„GET A JOB“ 6

EUROSKILLS 7

BERATUNGSAKTION § 82B 7

DAS NEUE PAUSCHALREISEGESETZ 8

SZENE: MITTEN IM LEBEN 10



90
Medaillen haben
Österreichs Fachkräfte
bei den EuroSkills
bisher schon erobert!

50.000
Rund 50.000 Jugend-
liche bekamen bisher
im Rahmen der Aktion
„get a job“ Einblick
in die Berufswelt.



[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 02Z032997N, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: 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: Martin Bauer. Fotos: WBNÖ, Wirtschaftskammer Österreich/Leithner, www.fotoweinwurm.at, Friedrich Reiner, mostropolis.at, Haiderer, TMS/Oswald, Roman Seidl, NLK Reinberger, Josef Bollwein, z. V. g., Schörg, Shutterstock. Druck: Gutenberg Druck, Wr. Neustadt. Stand: März 2018, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© www.fotoweinwurm.at

Die ersten Wochen des neuen Jahres waren bereits wieder geprägt von heißen Debatten rund ums Gastgewerbe. Das Thema Wirtesterben war erneut sehr präsent in den Medien. Obwohl wir die Sorgen und Probleme der Branche hier gut deponieren konnten, wären mir positive Schlagzeilen lieber. Vielleicht regt die Berichterstattung aber doch den einen oder anderen zum Nachdenken an. Nach dem Motto: Zum Wirt gehen, bevor es zu spät ist. Der zweite große Schwerpunkt liegt nach wie vor beim Rauchen. In der österreichweiten Umfrage Anfang Dezember haben sich 63 % der Betriebe für die Beibehaltung der Wahlfreiheit ausgesprochen, im Bereich der Unterhaltungsgastronomie sogar 72 %. Für viele war dieses klare Ergebnis überraschend. Dennoch stellen derzeit zahlreiche Betriebe freiwillig um. Die Entscheidung liegt bei den Unternehmen, und das ist gut so.

Herzlichst Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Ein erfreuliches Jahr liegt hinter uns: NÖ hat mehr als 7 Millionen Nächtigungen zu verzeichnen. Dazu möchte ich Ihnen und Ihren Mitarbeitern herzlich gratulieren! Die Branche ist auf einem guten Weg, die Gäste nehmen unsere Angebote besser wahr; auch die Investitionen steigen.

Übermäßige Euphorie wäre dennoch fehl am Platz: Einerseits profitieren wir sicherlich von zahlreichen Krisenherden in (früheren) Top-Destinationen. Auch die momentan gute Wirtschaftslage wirkt sich spürbar im Business-Bereich aus. Andererseits ist die Zahl der Nächtigungen eben nur *ein* Indikator für den wirtschaftlichen Erfolg. Nicht nur im Hinblick auf die Preisdurchsetzung, sondern auch in puncto Rahmenbedingungen müssen wir daher weiter energisch bleiben. Nur dann werden sich Nächtigungsrekorde wiederholen, die Ergebnisse unterm Strich bessern und Nachfolger einsteigen.

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Datenschutz neu:

Die neue EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) ist ab 25. Mai 2018 gültig. Regeln wird sie den Umgang mit personenbezogenen Daten, denn die Anforderungen an den Datenschutz haben sich geändert – und die Strafbestimmungen wurden deutlich verschärft. Unter anderem wird durch die Verordnung geregelt, wann und wie ein Unternehmen personenbezogene Daten – also etwa Kundendaten – auch verarbeiten darf.



72 Stunden

Bei massiven Datenschutzverletzungen mit einem hohen Risiko für die Betroffenen muss innerhalb von 72 Stunden eine Meldung an die Datenschutzbehörde gehen!

Achtung, Datenschutz! Die neue Verordnung regelt ab 25. Mai ganz genau, wie ein Unternehmen personenbezogene Daten verarbeiten darf.

Fix ist: Unternehmen müssen einen Überblick haben, welche personenbezogenen Daten wann, wo, wie, warum und von wem verarbeitet werden. Und sie müssen deren sichere Verarbeitung gewährleisten.

Die Eckpunkte

Neben der Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen sind auch die organisatorischen und

technischen Voraussetzungen für den sicheren Umgang mit personenbezogenen Daten im Unternehmen zu schaffen. Damit werden Datenschutz-Regelungen für das digitale Zeitalter eingeführt. Die Rechte der Betroffenen sind die Erweiterung des Rechts auf Information und Auskunft, das Recht auf Einschränkung der Verarbeitung, das Recht auf Berichtigung, die Löschung (Recht auf „Ver-

gessenwerden“), das Widerspruchsrecht und das Recht auf Datenübertragbarkeit.

Betroffen sind alle Unternehmen, vom Einpersonunternehmen bis zum Großbetrieb. Allerdings sind die Pflichten und Anforderungen, die an die Unternehmen gestellt werden, vor allem abhängig von der Art ihrer Datenverarbeitungen. Der Grad der Betroffenheit und der Anpassungsbedarf werden je



nach Größe oder Geschäftsbe-
reich der Unternehmen unter-
schiedlich hoch sein. Für die
Einhaltung der Datenschutzbe-
stimmungen sorgt die österrei-
chische Datenschutzbehörde in
Wien. Sie kann Unternehmen
Auflagen vorschreiben und auch
Geldbußen verhängen.

Neue Verpflichtungen

Das Verzeichnis von Verarbei-
tungstätigkeiten löst die derzei-
tigen DVR-Meldungen ab. Es
ist schriftlich (auch elektronisch
möglich) zu führen und muss
beim Verantwortlichen der Da-
tenverarbeitung Folgendes be-
inhalten:

- > Namen und Kontaktdaten des Verantwortlichen
- > Zweck der Datenverarbeitung
- > Kategorien der betroffenen Personen und der personenbezogenen Daten
- > Kategorien von Empfängern
- > Eventuelle Übermittlung der Daten in ein Land außerhalb der EU
- > Fristen für die Löschung der Daten
- > Beschreibung der Datensicherheitsmaßnahmen

In bestimmten Fällen haben Betriebe eine Folgenabschätzung durchzuführen, und zwar immer dann, wenn ein hohes Risiko für die Rechte und Freiheiten der Personen durch die Verarbeitung der Daten besteht (insbesondere bei Verwendung neuer Technologien wie Systematische Videoüberwachung).

Einige Unternehmen sind außerdem laut DSGVO verpflichtet, einen eigenen Datenschutzbeauftragten zu bestellen.

Betroffen sind Betriebe, deren Kerntätigkeit in einer umfangreichen regelmäßigen und systematischen Beobachtung von betroffenen Personen, umfangreicher Verarbeitung besonderer Kategorien von Daten („sensibler Daten“) oder von Daten über strafrechtliche Verurteilungen oder Straftaten besteht.

Es sind geeignete technische und organisatorische Maßnahmen und Verfahren (z. B. Pseudonymisierung oder Zugangs- und Berechtigungssysteme) einzuführen, damit die Verarbeitung der Daten den neuen Anforderungen entspricht und die Rechte der betroffenen Personen geschützt werden. Datenschutzrechtliche Voreinstellungen müssen sicherstellen, dass grundsätzlich nur personenbezogene Daten verarbeitet werden, deren Verarbeitung für den jeweiligen bestimmten Verarbeitungszweck erforderlich ist.

Meldung binnen 72 Stunden

Meldungen an die Datenschutzbehörde sind nur mehr in wenigen Fällen erforderlich. Bei Datenschutzverletzungen (z. B. Hackerangriff oder Verlust eines Datenträgers) mit einem hohen Risiko für die Rechte und Freiheiten der Betroffenen muss längstens binnen 72 Stunden eine Meldung an die Datenschutzbehörde und die Betroffenen erfolgen!

Eine Checkliste zur DSGVO, weitere Informationen sowie einen Überblick über das Schulungsangebot der WKNO finden Sie unter www.wko.at/datenschutz

EINE SAUBERE SACHE



Dipl. HLFL Ing. 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.

KLEINE TRICKS VON VERTRETERN UND GEWITZTEN VERKÄUFERN – HYGIENE-HALBWahrHEITEN, TEIL 1

Im Rahmen meiner Schulungen und Beratungen höre ich oft Dinge, die ich anfangs in die Welt der Gschichterln und Anekdoten einordnen möchte. Bei näherer Betrachtung stellt sich oft heraus, dass hier manchmal ein Missverständnis oder eine falsche Interpretation – oder aber ein guter Verkaufsschmah – vorliegt:

„Diese Reinigungsmittel dürfen Sie aber in der Küche nicht verwenden – die müssen doch gelistet sein!“

Gastwirte erhalten oft Besuch von Vertretern für Reinigungsmittel. Im Gespräch heißt es, dass die verwendeten Mittel gesetzeswidrig seien, da nur die für die Gastronomie gelisteten Mittel verwendet werden dürfen. Natürlich hat der Vertreter die passenden Mittel im Koffer – alles wird wieder gut. Glück gehabt? Nein. Es gibt keine gelisteten Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Gastronomie. Alles nur ein Verkaufstrick.

„Holzschneidbretter sind hygienischer als Kunststoffbretter!“

Kann sein, dass es Studien gibt, die damit titeln, und dass dies in gewissen Bereichen auch Gültigkeit hat. Trotzdem ist uns die Verwendung von Holzschneidbrettern in der Küche nicht erlaubt, um darauf Fleisch oder Ähnliches zu bearbeiten. Keine Rede, dass man Brettljause und Spareribs auf Holzbrettern verboten hat. Es geht um den Umgang mit Rohwaren auf Holzbrettern in der Küche. Hier ist das Kunststoffbrett hygienesicherer. Achten Sie aber unbedingt auf den rechtzeitigen Austausch.

„Geschirrtücher und Schwammtücher sind verboten!“

Stimmt so nicht – der ordnungsgemäße Einsatz muss aber definiert werden, und man tut gut daran, wenn diese Hilfsmittel nicht dauerhaft offen herumliegen, sondern bei Gebrauch frisch aus dem Vorrat geholt werden. Dadurch ist sicherzustellen, dass das Personal nicht permanent Bakterien mit diesen textilen Wischtüchern verteilt. Gläser polieren und Geschirr trockenwischen natürlich nur mit frischen Geschirrtüchern.

„Du darfst nach den neuen hygienegesetzlichen Regelungen kein Spiegelei mehr ausgeben!“

Richtig. Aber aus der Welt des gefährlichen Halbwissens, denn diese Regelung ist nicht für die Gastronomie gültig, sondern gilt für Küchen in Krankenhäusern, Seniorenhäusern, Pflegeheimen und Schulen oder Kindergärten.

Wie Sie sehen, gibt es Streitpunkte, die zwar richtig sind, aber falsch angewendet werden, falsch verstanden wurden oder reine Erfindung sind, um Vorteil daraus zu schlagen. Wissen hilft! Im nächsten [betrifft:] gibt es noch mehr „Hygiene-Halbwahrheiten“.



**AUSBILDUNGS-
BETRIEBE GESUCHT!**

*Wir suchen
Ausbildungsbetriebe,
die in die Schulen gehen
und sich vorstellen bzw.
über ihren Werdegang
erzählen. Gerne können wir
auch einen „get a job“-
Termin an einer Schule in
Ihrer Nähe organisieren!
Infos: 02742/851-19612,
tf1@wknoe.at*

KORREKTUR

Trust-you-Report
*Bei dem Verfahren des
„Trust-you-Reports“ hat es
Änderungen gegeben.
Wir haben im letzten
[betrifft:] darüber inform-
tiert, dass für die Erstel-
lung des Reports zumindest
70 Bewertungen in den
letzten 24 Monaten vorlie-
gen müssen. Diese Anzahl
wurde mittlerweile auf
100 hinaufgesetzt.*



© BEN - Verein zur Berufseingliederung & Nachwuchskräfteförderung

„get a job“ zeigt die Perspektiven dieser Branche auf und hilft, Nachwuchskräfte für den österreichischen Tourismus zu gewinnen.

„get a job“ macht Lust auf die Branche

„get a job“ - mit diesem Projekt der Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie sollen mehr Lehrlinge für diese Branche gewonnen werden. In sechs Bundesländern wurde damit bereits 50.000 Jugendlichen ein Blick in die Berufswelt ermöglicht.

Im Mittelpunkt stehen interaktive Berufsorientierungs-Workshops an Neuen Mittelschulen sowie Fach- und Polytechnischen Schulen. Dabei erhalten Jugendliche, die in der Berufswahlphase stehen, nicht nur berufswahlrelevante Informationen, sondern auch Kontakt zu Lehrlingsausbildern. „Deshalb suchen wir auch Ausbildungsbetriebe, die in die Schulen gehen und sich, ihren Betrieb und die Branche dort vorstellen“, sagt Fachgrup-

penobmann Mario Pulker.

„get a job“ ist eine „Reise in ein Berufsfeld“, wie es Jugendliche im Alter von 13-15 Jahren von sich aus nicht tun würden, weil sie auf nur wenige Trendberufe fixiert sind. Mit „get a job“ gelingt es, ihre Augen für das Thema Bildungswahl frühzeitig zu öffnen, Interesse für dieses Berufsfeld zu wecken sowie nachhaltige Eindrücke und Begegnungen zu schaffen. „So hat schon mancher Ausbildungsbetrieb seinen neuen Lehrling ken-

nengelernt“, betont Katja Polz vom Verein zur Berufseingliederung und Nachwuchskräfteförderung BEN.

Was bringt „get a job“ Jugendlichen und Betrieben?

- Die Inhalte der Workshops:
- Meine Berufswahl – wo stehe ich/was will ich?
 - Infos rund um die Berufsbilder in Gastronomie und Hotellerie
 - Kurzfilm (Tourismuslehrlinge erzählen über ihren Job/ihre Ausbildung)
 - Diskussion zu den Sonnen- & Schattenseiten
 - Interview mit Praxisgast/ Lehrlingsausbilder

Dauer und Ort: 3 Unterrichtseinheiten an der Schule (in der Klasse)

„Koch“ soll auf die Mangelberufsliste

Die Mangelberufe werden jährlich in der Fachkräfteverordnung bekannt gegeben. Sie werden aufgrund aktueller Analysen des Arbeitsmarktes in Österreich ermittelt. Das bedeutet, dass ein Beruf nur dann als Mangel-

beruf anerkannt wird, wenn entsprechend viele offene Stellen gemeldet wurden.

Gemeinsam wollen wir es schaffen, den Koch auf die Mangelberufsliste

zu bringen. Ihre Rückmeldung ist daher wichtig – denn nur so kommen wir zu repräsentativen Ergebnissen. Bitte melden Sie daher alle Leerstellen in der Küche Ihrer AMS-Bezirksstelle.



Wir werden Europameister!

EuroSkills 2020: erstmals in Österreich

2020 finden die EuroSkills zum ersten Mal in Österreich statt: Rund 500 Fachkräfte aus ganz Europa werden in Graz Spitzenleistungen zeigen. Für die Teilnehmer ist es noch ein weiter Weg bis nach Graz. Der Startschuss fällt für die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft mit den AustrianSkills im November 2018 in Salzburg.

Dass Österreichs junge Fachkräfte zu den besten der Welt zählen, beweisen sie seit der ersten Auflage der EuroSkills im Jahr 2008. Über 150 Teilnehmer haben 90 Medaillen und jede Menge Diplome gewonnen, immer für Spitzenplätze gut waren dabei die in Niederösterreich ausgebildeten Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie.

Für die Teilnehmer sind die EuroSkills die perfekte Gelegenheit, zu zeigen, was sie in der Ausbildung gelernt haben und mit wie viel Engagement und Ehrgeiz sie ihren Beruf ausüben. Mit konsequenter Unterstützung durch Ausbildungsbetrieb, Schule und Wirtschaftskammer und speziellen Trainings durch Fachexperten gehen die Teilnehmer bestens vorbereitet in die EuroSkills.

Wenn Sie in Ihrem Team engagierte Mitarbeiter haben, die nach dem 1. Jänner 1995 geboren sind und sich international beweisen wollen: Melden Sie diese Mitarbeiter zu den von 22. bis 25. November in Salzburg stattfindenden AustrianSkills an. Die Besten von Salzburg qualifizieren sich für die EuroSkills von 16. bis 20. September 2020 in Graz!

*Anmeldung und Infos
zu Bewerb und Vorbereitung
unter 05 90 900 4084 oder*



Die EuroSkills sind die beste Gelegenheit für junge Facharbeiter, ihr Können unter Beweis zu stellen.

Beratungsaktion zu Überprüfung von Betriebsanlagen

Der Paragraph 82b der Gewerbeordnung (GewO) 1994 verpflichtet jeden Inhaber einer genehmigungspflichtigen gewerblichen Betriebsanlage, diese in bestimmten Zeitabständen zu prüfen oder überprüfen zu lassen. Seit Mitte Jänner bieten die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie gemeinsam mit dem Unternehmensservice eine verbesserte, vom Land NÖ kofinanzierte Beratungsaktion an.

Die Eckpunkte der Beratungsaktion:

- > Maximal 12 h Kurzberatung, mit einer Förderung von 100% (fixer Stundensatz für die Berater: € 90,-), zum Thema § 82b GewO (regelmäßige Eigenüberprüfung der Betriebsanlage)
- > Förderwert: € 1.080,- (exkl. USt., Nebenkosten und Kilometergeld sind inkludiert)
- > Beratungsanzahl: 50

Anmeldung über das Betriebsanlagenservice unter 02742/851-16302 oder per E-Mail an bag@wknoe.at

KLEINANZEIGEN



LOKAL IM RAUM MÖDLING

Café-Bar mit Wintergarten im Raum Mödling zu vergeben:

- > ca. 150 m² + Lagerraum
- > frequentierte Lage im Ortszentrum
- > auch als Restaurant zu führen
- > hochwertige Einrichtung
- > Mietlokal
- > Ablöse

*Ansprechperson:
Kornelia Schneider
+43 699 11996551*

Pauschal angeboten?

Neues Pauschalreisegesetz gilt ab Juli

Mit 1. Juli 2018 tritt die neue EU-Richtlinie über Pauschalreisen in Österreich mit dem Pauschalreisegesetz in Kraft. Betroffen sind vor allem Beherbergungsbetriebe, die Packages anbieten – also neben ihren Zimmern Zusatzleistungen wie Skipässe, Theaterkarten und Stadtführungen mitverkaufen. Das neue Gesetz ist auf Verträge anzuwenden, die ab diesem Zeitpunkt geschlossen werden.

SO SICHERT MAN SICH VOR EINER INSOLVENZ AB

> Betriebe, die auf diese Weise zum Pauschalreiseanbieter werden, brauchen künftig eine Insolvenzabsicherung. Das kann entweder durch eine unwiderrufliche Bankgarantie eines Kreditinstitutes oder durch Abschluss eines Versicherungsvertrages erfolgen.

> Die Wirtschaftskammer hat in Zusammenarbeit mit der ÖHT (Österreichischen Hotel- und Tourismusbank) einen Rahmenvertrag mit einem deutschen Versicherer abgeschlossen. Dieser Vertrag ist so gestaltet, dass eine Unterversicherung für die Beherbergungsbetriebe ausgeschlossen und optimaler Konsumentenschutz gewährleistet ist. Die Jahresprämie bewegt sich zw. € 700,- für kleine Betriebe und € 2.500,- für größere und ist steuerlich absetzbar.

Näheres unter www.tourismusversicherung.at



Liegt eine Pauschalreise oder eine verbundene Reiseleistung vor, sind einige rechtliche Vorschriften zu beachten.

Was ist eine Pauschalreise?

Eine Pauschalreise liegt vor, wenn mindestens zwei verschiedene Arten von Reiseleistungen für eine Reise kombiniert werden. Das ist etwa der Fall, wenn ein Beherbergungsbetrieb neben

der Unterbringung und Verpflegung auch weitere Leistungen anbietet – beispielsweise Liftkarten verkauft oder Sportausrüstung verleiht.

Allerdings führt die Kombination von anderen touristischen Leistungen mit beispielsweise einer Unterbringung zu keiner Pauschalreise, wenn diese Leistung entweder ein **wesensmäßiger Bestandteil** der

Unterbringung ist (dazu zählt etwa die Verpflegung) oder **keinen erheblichen Anteil am Gesamtwert** der Kombination ausmacht (Richtwert 25%) oder **erst nach Ankunft des Reisenden** ausgewählt und erworben wird (Details im Kasten).

Aber Achtung: Die Kombination von Reiseleistungen wie „Personenbeförderung“,

Das neue Gesetz ist nur auf Verträge anzuwenden, die ab 1. Juli 2018 abgeschlossen werden!



„Unterbringung“ und „Kfz-Vermietung“ führt immer zu einer Pauschalreise (Ausnahme siehe Kasten).

Was sind verbundene Reiseleistungen?

Eine verbundene Reiseleistung liegt vor, wenn der Reisende unter Vermittlung eines Unternehmers separate Verträge mit den einzelnen Leistungserbringern

abschließt. Der Unterschied liegt also im Verlauf des jeweiligen Buchungsvorganges: Es wird gesondert ausgewählt und separat bezahlt.

Das trifft etwa zu bei Sportangeboten (z. B. Tanzkurse) und Wanderführungen, einer Eintrittskarte für Veranstaltungen und Freizeiteinrichtungen (z. B. Greenfees für Golfplätze) oder die Veranstaltung von Ta-

geausflügen (die Organisation entsprechender Fahrten, nicht aber die Durchführung dieser mit eigenen Kraftfahrzeugen).

Reisebüroberechtigung nicht nötig

Eine eigene Reisebüroberechtigung brauchen Beherbergungsbetriebe im Regelfall nicht. Beherberger können Pauschalreisen und verbundene Reiseleistungen auch ohne Reisebüroberechtigung anbieten, wenn sie zusätzlich zur Unterbringung im eigenen Betrieb Leistungen anbieten wie Ski- und Liftkarten, den Verleih von Sportausrüstung, Sportangebote und Wanderführungen oder Eintrittskarten für Veranstaltungen und Freizeiteinrichtungen (z. B. Greenfees für Golfplätze).

Das muss ein Beherberger, der Packages anbietet, beachten:

> Informationspflicht
Standardinformationsblätter gibt es auf <https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/hotellerie/pauschalreiserecht-broschuere.pdf>

> Haftung
Bei einer Pauschalreise haftet der Reiseveranstalter für die ordnungsgemäße Erfüllung sämtlicher vereinbarten Reiseleistungen - unabhängig davon, ob die Leistungen von ihm selbst oder anderen erbracht werden. Bei verbundenen Reiseleistungen haftet jeder Leistungserbringer selbst für die vertragsmäßige Erfüllung seiner Leistungen.

> Insolvenzabsicherung ist verpflichtend!

Schützt Reisende im Falle der Insolvenz des Reiseveranstalters und umfasst die Rückerstattung bereits entrichteter Zahlungen, wenn Leistungen infolge von Liquiditätsproblemen nicht oder nur teilweise erbracht werden können, und die Rückbeförderung, falls eine Beförderungsleistung in der Reise inbegriffen ist.

Wann ist eine Reise keine Pauschalreise?

Keine Pauschalreise liegt vor, wenn die zusätzliche touristische Leistung ...

- > wesensmäßig Bestandteil der Unterbringung ist (z. B. kleine Beförderungsleistung, wie Transfer zw. Hotel und Bahnhof/Flughafen, Mahlzeiten, Getränke, Reinigung, Zugang zu betriebseigenen Einrichtungen im Rahmen der Unterbringung);
- > keinen erheblichen Anteil am Gesamtwert der Kombination ausmacht (Richtwert 25 %) und nicht als wesentliches Merkmal beworben wird und kein wesentliches Merkmal der Kombination ist (z. B. Skipass bei „Skiwochen“, Greenfee bei „Golfwochen“ sind schädlich);
- > erst nach Beginn der Erbringung einer Reiseleistung (bei Beherbergungsbetrieben nach Ankunft des Reisenden) ausgewählt und erworben wird (z. B. „Bequemer Kauf von Skipässen an der Rezeption möglich“; „Radverleih nach Anfrage an der Rezeption vor Ort“; „Tourismuscards an der Rezeption erhältlich“; „Greenfees für den nahe gelegenen Golfplatz können an der Rezeption reserviert werden“).



Gastgewerbeball. Das Ballkomitee genoss den Abend im Schloss Hotel Zeillern: Stefan Wendtner, Stefan und Patricia Kraus, Daniel Stöger, Ernst Josef Grünling, Melitta Ott jun. & sen. und Ballpapa Franz Daxberger.

Nacht der Gastronomie

Im Schloss Hotel Zeillern ging – bereits zum 5. Mal – der Gastgewerbeball der Bezirke Amstetten, Melk und Scheibbs und des jungen Gastgewerbes NÖ über die Bühne. Begeistert vom Ball waren unter anderem Sepp Wondraczek, Moststraße-Obfrau LAbg. Bgm. KR Michaela Hinterholzer, Hotelchefin Annermarie Preuer, Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser, Melitta Ott und Franz Daxberger.



Es gratulierten: Fachgruppenobmann Mario Pulker, Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser und die Familie Lagler – Franz jun. und sen., Renate, Patrick und Dominik.

220 Jahre Tradition

Das Lokal hat Tradition: Denn Laglers Dorfwirtshaus in Maria Laach gibt es bereits seit 220 (!) Jahren: 1797 wurde in Loitzendorf (heute Marktgemeinde Maria Laach am Jauerling) das Wirtshaus der Familie Lagler gegründet. Und bis heute wird dieses Dorfwirtshaus immer wieder mit dem gleichen Besizernamen geführt. „In diesen 220 Jahren hießen fast alle Besitzer mit dem Vornamen Josef. Es gab nur wenige Ausreißer, wie Franz oder Andreas“, erinnert sich Franz Lagler sen. Bis vor einigen Jahren betrieben die Besitzer parallel zum Wirtshaus noch eine Landwirtschaft, die landwirtschaftlichen Flächen wurden mittlerweile aber verpachtet. Seitens der Wirtschaftskammer Niederösterreich überreichte Fachgruppenobmann Mario Pulker die Silberne Ehrenmedaille der WKO NÖ in Anerkennung der Verdienste um die Wirtschaft Niederösterreichs. Gratuliert haben auch Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser, Bürgermeister Edmund Binder, Vizebürgermeister Robert Hofmann und Herbert Michl von der lokalen Wirtschaft.



Die Sieger. Wettbewerbsleiter Herbert Kramer, Fachinspektorin Adelheid Scharnagel, Vorjahressiegerin Anna Bugl, Dir.-Stv. Michael Hörhan, Sieger Maximilian Weber, Fachvorstand Johann Habegger, Vizemeisterin Sonja Tritremmel, Juror Herwig Zettl, der Dritte Gottfried Brosz, Albert Decker und WIFI-Kurator Gottfried Wieland.



Galaabend. WKNÖ-Vizepräsident Josef Breiter, Fachgruppenobmann-Stellvertreter Franz Winkler, Stadträtin Ingrid Heihs, Dir. Sissy Nitsche-Altendorfer, Landesschulratspräsident Johann Heuras, Katharina Schober, Weinkönigin Julia Herzog, NÖN-Chefredakteur-Stv. Thomas Jorda und die beiden Jungsommeliers Magdalena Trischler und Michael Höllerer.

Top-Sommeliers im Wettstreit

Vertreter von über 20 Tourismusschulen aus ganz Österreich ermittelten in St. Pölten den besten Jungsommelier des Jahres. Nach einer Reihe von Sensorik- und Wissenstests und einem praktischen Teil mit Service stand fest: Der Titel Jungsommelier des Jahres bleibt fest in niederösterreichischer Hand. Der Mödlinger Maximilian Weber von der Schule Klessheim folgt Anna Bugl nach, die im Vorjahr für die Tourismusschule St. Pölten den Titel holte. Für St. Pölten waren diesmal Magdalena Trischler und Michael Höllerer dabei, der das Finale erreichte. „Das kann mir keiner wegnehmen, darauf bin ich stolz“, sagte Höllerer nach dem Bewerb. Schon am Vorabend lud die Schule zum Galadiner und verwöhnte die über 100 Gäste mit einem viergängigen Spitzenmenü und Top-Weinbegleitung.

Niederösterreichs Top-Wirte

Zum 20. Mal kürte die Niederösterreichische Wirtshauskultur ihre Besten



© NIK Reinberger

Am Kochtopf: Harald Pollak, Petra Bohuslav, Matthias Strunz und Christoph Madl.



© Roman Seidl

Top-Wirte unter sich. Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav, Wirtshauskultur-Obmann Harald Pollak und Christoph Madl, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung, sowie Mario Pulker gratulierten den Preisträgern.

Viel Spannung, ein stilvolles Ambiente und ein Jubiläum: Zum 20. Mal kürte die Niederösterreichische Wirtshauskultur ihre Top-Wirte, diesmal im Auditorium Grafenegg. Top-Wirt des Jahres 2018 wurde die von Ulrike Mesner und Matthias Strunz geführte Gaststätte Figl in St. Pölten, das Gasthaus Gutmann aus Zöbing ist

der Aufsteiger des Jahres, zum besten Einsteiger kürte die Jury den Gasthof „Zum Goldenen Löwen“ in Maria Taferl.

Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav war von der kulinarischen Qualität der Nominierten begeistert und sah von Anfang an vor allem einen Gewinner: „Das ist unser Gast!“ Insgesamt wurden 62 der Mitgliedsbetriebe mit dem Prädi-

kat „Top-Wirt“ ausgezeichnet.

Mario Pulker, NÖ Spartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft, betonte den Stellenwert des Events: „Ihr, und mit euch alle Preisträger der vergangenen 20 Jahre, seid Aushängeschilder der NÖ Wirtshauskultur! Zusätzlich dazu ist diese Auszeichnung auch in wirtschaftlicher Hinsicht ein Gewinn – umso mehr

freut uns als Wirtschaftskammer daher auch die gute Zusammenarbeit mit dem Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur.“

Für die rund 500 Gäste gab's nach der Preisverleihung einen kulinarischen Höhenflug: Sie wurden von sämtlichen Top-Wirte-Siegern der vergangenen 20 Jahre am Buffet verwöhnt!



© z.v.g.

Wiedereröffnung. Vzbgm. Klemens Sederl, GR Sabine Goldfuss, Michael Hähnel mit Partnerin Christine Seiser, Bgm. Reinhard Knobloch, Reinhard Kernegger vom Alpenverein und Hans Fromwald von der Wirtschaftskammer.

Haus Eisensteinhöhle wieder geöffnet

Im Dezember eröffnete der neue Pächter Michael Hähnel das vom Alpenverein renovierte und erweiterte Haus Eisensteinhöhle. Mit einer eher klein gehaltenen, aber abwechslungsreichen und „schutzhüttentypischen“ Speisekarte möchten die Hüttenwirtsleute die Besucher verwöhnen. Vertreter von Gemeinde, Wirtschaftskammer und Alpenverein wünschten zur Eröffnung viel Erfolg.



© Josef Boltwein

Hohe Auszeichnung. Franz Wiedersich, Sonja Zwazl, Leo Reinberger und Mario Pulker.

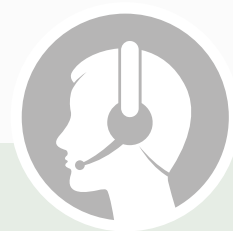
Raab-Büste für Leopold Reinberger

Für seine Verdienste erhielt Leopold Reinberger die selten vergebene und heiß begehrte Julius Raab-Büste von WKNÖ-Präsidentin Sonja Zwazl. Ebenfalls gratulierten WKNÖ-Direktor Franz Wiedersich und Spartenobmann Mario Pulker. Zuvor hatte der Kommerzialrat als hochverdienter Funktionär der Wirtschaftskammer Niederösterreich bereits die Große Silberne- und Goldene Ehrenmedaille der WKNÖ sowie das große Ehrenzeichen für Verdienste um das Bundesland NÖ erhalten.

Wir sind für Sie da

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

E-Mail: 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. Margit Kozel
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. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



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

