

01|2022

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



ENERGIEKOSTEN

Welche Maßnahmen jetzt
beim Sparen helfen

Seite 4

DIGITALE LERNHILFE

Neue Online-Kurse mit
Gastronomie-Schwerpunkt
Seite 8

EINE SAUBERE SACHE

Was bei der Haltbarkeit
von Waren zu beachten ist
Seite 10



100%

Nutzen Sie die ökologische Betriebsberatung der Wirtschaftskammer. Sie wird zur Gänze gefördert!

45,8%

Heizen mit Öl wird immer mehr zum Luxus:
Seit dem Vorjahr sind die Ölpreise um 45,8 Prozent in die Höhe geschnellt.
Tendenz steigend.



01|2022

In dieser Ausgabe

ALLES, WAS SIE BETRIFFT! **3**

SO BEKOMMEN SIE ENERGIEKOSTEN IN DEN GRIFF **4**

DIGITALE LERNHILFE FÜR BETRIEBE **8**

EINE SAUBERE SACHE **10**

KURSE IM WIFI **11**

SERVICE **12**



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

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



Nach ziemlich genau zwei von der Corona-Pandemie geprägten Jahren scheint es nun, als hätten wir das Schlimmste hinter uns. Die Betriebe können sich wieder auf ihre eigentliche Rolle als Gastgeberinnen und Gastgeber konzentrieren. Ich gehe davon aus, dass sich sowohl die private als auch die geschäftliche Nachfrage erfangen wird. Wir alle sehnen uns doch nach „echten“ Treffen abseits der Bildschirme und möchten uns und unseren Familien und Freunden endlich wieder etwas gönnen.

Bei aller positiver Erwartung für die nächsten Monate bleibt doch die Frage, wie mit den Pandemiefolgen, die uns auf mehreren Ebenen beschäftigen, umzugehen ist. Da wären einerseits Kredite, die in einem noch unsicheren, von allgemeinen Kostensteigerungen dominierten Umfeld bedient werden sollen. Zum anderen hat sich der Arbeits- und Fachkräftemangel nochmals verschärft. Wir geraten daher von der Sorge über schwache Umsätze hinein in die Sorge, wer denn bei anziehender Nachfrage überhaupt die viele Arbeit erledigen soll. Unsere Aufgabe als Interessenvertreter ist daher mit Ende der Corona-Maßnahmen keinesfalls erledigt. Es braucht weiterhin eine starke Stimme Richtung Politik, um die Interessen der Branche zu vertreten!

Die Corona-Pandemie und nun auch der furchtbare Krieg in der Ukraine werden uns und ganz Europa aufgrund der zahlreichen wirtschaftlichen, persönlichen und gesellschaftlichen Verwerfungen noch viel länger herausfordern, als wir es erwartet haben. Diese schwierigen Herausforderungen werden wir uns mit unseren Betrieben weiterhin sehr flexibel stellen und immer wieder aufs Neue lernen müssen, sie zu bewältigen. Dazu kommen auch akute Probleme wie Arbeitskräftemangel, Inflation und Preissteigerungen sowie alles rund um Nachhaltigkeit. Nachhaltigkeit & Energie sind Themen, welche wie ein Schnellzug auf uns zurasen und verständlicherweise zuletzt etwas weniger präsent waren. Wir müssen uns mehr denn je mit der Energiesituation und dem CO₂-Abdruck unserer Häuser beschäftigen, ganz aktuell in Anbetracht explodierender Energiepreise und der befürchteten Energieknappheit, aber auch wegen der EU-Nachhaltigkeitsziele 2030 und 2050. Wir gehen von einer viel stärkeren Bedeutung dieses Aspektes für die Zukunft generell, aber auch für Buchungentscheidungen auf privater und geschäftlicher Ebene, aus. Wir müssen uns daher jetzt vorbereiten und intensiv beginnen umzudenken und neue Antworten auf die drängendsten Fragen zu suchen. Als Fachgruppe Hotellerie werden wir Sie dabei in nächster Zeit noch aktiver mit Information versorgen und mit Umsetzungs-Know-how noch intensiver unterstützen. Bitte scheuen Sie sich nicht, wenn nötig, auch externe Hilfe und Experten beizuziehen. Das gilt sowohl bei technischen als auch bei Förder- und Finanzierungsthemen.

Herzlichst, Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Herzlichst, Ihre

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





So bekommen Sie die Energiekosten in den Griff

Die explodierenden Energiekosten sind für die Gastronomie und Hotellerie schon in den vergangenen Monaten zu einem ernsthaften Problem geworden. Besserung ist nicht in Sicht, ganz im Gegenteil. Experten erwarten weitere Steigerungen, die Krise in der Ukraine verschärft die Situation zusätzlich massiv. Aber was kann ein Betrieb jetzt tun, damit die Energiekosten nicht zu einem existenziellen Problem werden? Ein erster, ganz einfacher Schritt: Holen Sie sich einen Experten ins Haus, und lassen Sie sich beraten.

Die Zahlen verdeutlichen den Ernst der Lage: Laut Statistik Austria sind die Treibstoffkosten im Vergleich zum Vorjahr um satte 29,6 Prozent gestiegen, die Preise für Haushaltsgüter um 16,4 Prozent. Wer seine Heizung mit Gas oder Öl befeuert, muss kräftig in die Tasche greifen: Das Plus beim Gas liegt bei 41 Prozent, beim Heizöl gar bei 45,8 Prozent.

Wird sich schon wieder alles normalisieren? Darauf sollte man besser nicht hoffen. Eco Austria

geht davon aus, dass die Energiepreise über Jahre hinweg hoch bleiben werden und das Niveau der Vorkrisenzeiten auch im besten Fall nicht einmal mehr annähernd erreichen werden wird. Aber von sinkenden Preisen geht mittelfristig ohnehin niemand aus. Sollten sich die Preise so entwickeln, wie aufgrund der aktuellen Lage zu erwarten ist, dann werden die Energiepreise schon 2027 doppelt so hoch wie heute sein. Rosige Zukunftsprognosen schauen jedenfalls anders aus. Für

Gastronomie und Hotellerie ist es an der Zeit, nach alternativen Strategien zu suchen, um die Energiekosten in den Griff zu bekommen. Oft bedarf es gar keiner einschneidenden oder kostenintensiven Maßnahmen. Viele Schritte lassen sich ohne oder mit nur geringen Investitionen umsetzen – zeigen aber große Wirkung.

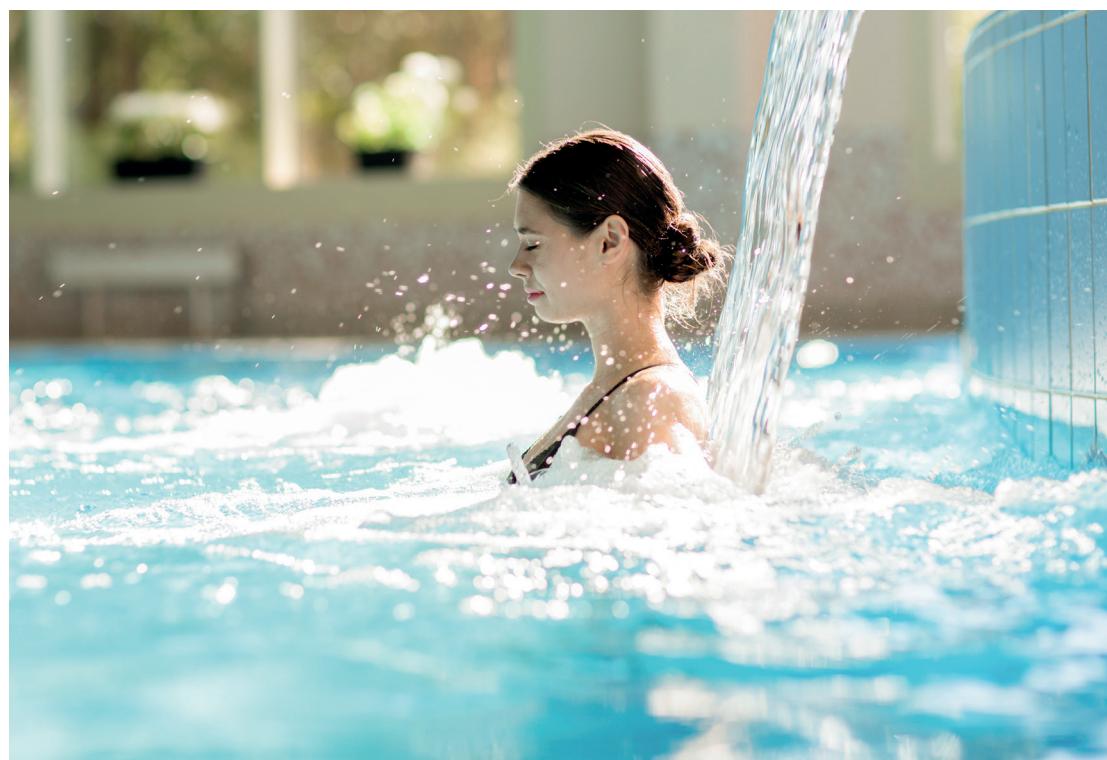
Wichtiger Blick von außen

Man muss nur wissen, wo man den Hebel ansetzen kann. Daher liegt der erste Schritt zu mehr En-

Wann braucht man Energie?

Wann wird im Betrieb eigentlich Energie benötigt? Das zu hinterfragen zahlt sich aus.

Ein Beispiel: In einem Businesshotel hat man vor allem am Morgen und am Abend verstärkt Wasserbedarf, weil die Gäste zu diesen Zeiten duschen. Anders in einem Wellnesshotel, sagt Markus Hödl. „Da verteilt sich der Wasserbedarf über den ganzen Tag.“ Mit einem dem Bedarf entsprechenden Energiemanagement kann einiges eingespart werden.



© Shutterstock

Wichtig zu wissen: In einem Wellnesshotel ist der Wasserbedarf über den ganzen Tag verteilt, anders ist das beispielsweise in einem klassischen Businesshotel.



Muss es wirklich so warm in den Zimmern sein? Schon ein kleiner Dreh am Temperaturregler der Heizung kann sich ziemlich stark auf die Heizkosten auswirken.

ergieeffizienz im Betrieb bei einer ökologischen Betriebsberatung, wie sie von der Wirtschaftskammer Niederösterreich angeboten – und zu 100% gefördert wird. Dabei zeigen externe Experten Einsparungspotenziale und individuelle und nachhaltige Lösungsmöglichkeiten auf. Markus Hödl ist einer dieser externen Berater. Mit seinem Unternehmen „amKurs – Energy efficiency Solutions“ will er Betrieben zu mehr Nachhaltigkeit und Energieeffizienz verhelfen.

„Es sind oft die kleinen Dinge, die man beachten sollte“, sagt er. Denn genau denen wird oft viel zu wenig Beachtung geschenkt. „Ich weiß aus Erfahrung, dass die meisten Betriebe gar nicht wissen, wie sie Energie verbrauchen. Sie zahlen einen bestimmten Betrag, haben aber keine Ahnung, wofür

Interessante Finanzierungsmöglichkeiten

Dass die extreme Preissituation viele Gastronomen und Hoteliers dazu animiert, über neue ökologische Heizungssysteme und weitere Sanierungsmaßnahmen nachzudenken, ist die eine Seite. Die andere ist, dass es derzeit gar nicht so schlechte Finanzierungsmöglichkeiten gibt. Markus Hödl weiß, dass viele Banken gesteigertes Interesse haben, „grüne“ Projekte zu finanzieren. Sinnvoll wäre es auch, über externe Finanzierungsmöglichkeiten nachzudenken oder Projekte wie eine Photovoltaikanlage über Leasing zu finanzieren. „Da gibt es tolle Modelle von den Banken; die Unternehmen zahlen dann monatlich oft nicht mehr als die bisherigen Energiekosten.“



NACHHALTIG MIT AMKURS

Energie nachhaltig beraten, das ist das Leitmotiv von amKurs, dem Unternehmen von GF Markus Hödl. Der Fokus des amKurs-Teams liegt darauf, Einsparungspotenziale zu erkennen, Ressourcen nachhaltig zu nutzen – das bei gleichzeitiger langfristiger Kostenminimierung und Stets mit dem Ziel, Umwelt und Betriebskosten effektiv zu schonen.

Als zertifiziertes Energie-Beratungsunternehmen bietet amKurs Beratungen, Konzepte, Förder- und Umsetzungsbegleitung zu allen Energiethemen, wie Sanierungs-konzepten, erneuerbaren En- ergien, Ressourceneffizienz, CO₂-Fußabdruck, usw. Als Experten für ein ef-fektives Fördermanage-ment und als gelistete Energie-Auditoren steht das amKurs-Team von der

Fragestellung über die Entschei-dung zur Seite.

Markus Hödl: „Unser Ziel ist, Nach-haltigkeit und Effizienz in Ihrem Unternehmen zu implementieren.“ Das erste Beratungsgespräch ist unverbindlich und kostenfrei.

Hödl amKurs GmbH

Mühlgasse 2/2, 3943 Schrems
Mobil: +43 (0) 699 170 077 97
Mail: office@amkurs.energy
Internet: www.amkurs.energy



amKurs-Geschäftsführer
Markus Hödl



<http://wko.at/noe/oeko>

WIE BEKOMMT MAN DIE STEIGENDEN ENERGIEKOSTEN IN DEN GRIFF?

Oft lässt sich auch ohne große Investitionen viel erreichen, etwa durch regelmäßige Wartung oder optimierte Regelung. Andererseits beeinflusst jede Investition auch die Energiekosten, und wie man weiß, kann die auf den ersten Blick billigste Lösung auf Dauer doch die teuerste sein. Guter Rat ist deshalb besonders wichtig.

Ökologische Betriebsberatung

Bevor Maßnahmen gesetzt werden, sollten Sie auf jeden Fall das Beratungsangebot der Ökologischen Betriebsberatung der Wirtschafts-

kammer Niederösterreich in Anspruch nehmen. Externe Berater zeigen Einsparungsmöglichkeiten und Lösungen auf, unterstützen vor Ort und begleiten bei der ökologischen Optimierung des Betriebes. Die Förderung umfasst in der Kurzberatung acht Stunden, die Kosten von pauschal 720 Euro werden zu 100% gefördert. Die Schwerpunktberatung umfasst 20 Stunden, die Kosten liegen bei maximal 55 Euro pro Stunde.

Individuelle Förderungen

Betriebliche Investitionen in energieeffiziente Technologien und

erneuerbare Energieträger oder alternative Antriebe werden in erster Linie über die Kommunalkredit Public Consulting gefördert. Details unter www.umweltförderung.at oder beim Förderservice der Wirtschaftskammer NÖ unter 02742/851 DW 8080.

Finanzierungs- und Fördersprechtag der Wirtschaftskammer NÖ

Gemeinsam mit einem Unternehmensberater werden mögliche Förderungen für Ihr Projekt besprochen und Tipps zur Umsetzung gegeben. Anmeldungen und Infos unter 02742/851 DW 8080.

eigentlich.“ Ein externer Blick auf das Unternehmen, frei von jeglicher Betriebsblindheit, hilft in aller Regel schon einmal dabei, die Energiekosten zu reduzieren. „Wir sehen uns beispielsweise an, wie die Heizkreise verlaufen, was wo zusammenläuft, und wo die Energie hinfließt.“ Oft zeigt sich gleich beim ersten groben Check ein beachtliches Einsparungspotenzial. „Wichtig ist, dass man auch Dinge hinterfragt, die man immer schon so gemacht hat“, betont Hödl. Müssen alle Räume beheizt werden? In welchen Räumen kann die Temperatur generell oder zumindest tagesweise reduziert werden? Müssen alle Geräte jeden Tag und rund um die Uhr laufen? Viel zu oft wird, so Hödl, darauf vergessen, die Heizsysteme zu entlüften oder der Heizanlage das längst fällige Service zu gönnen. „Gerade alte Ölheizungen sind oft überdimensioniert, da helfen steuerungstechnische Maßnahmen recht gut, um kurzfristig Heizkosten zu sparen.“ Ebenfalls ein Thema: das Umstellen der Leuchtmittel auf LED. „Auch das gibt es noch nicht sehr oft“, bemerkt Hödl bei seinen Beratungsterminen.

Hin und wieder trägt der Blick von außen dazu bei, Dinge zu erkennen, die ansonsten niemals auffallen würden. „Wir waren vor Kurzem bei einem Betrieb, der auf Fernwärme umgestellt und unter anderem einen vorhandenen Boiler weiterverwendet hat, der nach wie vor auf 90°C eingestellt war, obwohl man von der Fernwärmeleitung mit einer Vorlauftemperatur von 70°C in die Anlage gekommen ist. Das heißt, dass über den Boiler mit elektrischer Energie auf 90°C aufgeheizt wurde – und dann sogar wieder heruntergekühlt werden musste, weil man im Betrieb nur 60° braucht.“

Neues Heizsystem ergibt Sinn

Neben all den kurzfristig umsetzbaren Maßnahmen lohnen in vielen Fällen aber auch größere Investitionen, etwa in eine neue Heizungsanlage. „In vielen Betrieben gibt es noch eine Ölheizung,

und da lohnt schon ein Blick darauf, was eine Kilowattstunde Wärme kostet. Im Vergleich mit Öl reduzieren sich die Kosten bei einer Pelletheizung zum Beispiel um gut die Hälfte“, rechnet Hödl vor. Prinzipiell würde sich aus heutiger Sicht eine Umstellung allein schon vom Preis her auszahlen. „Mit all den Förderungen amortisiert sich eine neue Anlage in wenigen Jahren“, sagt Hödl. Noch besser ist es, wenn man möglicherweise gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe treffen könnte. „Man sollte überlegen, ob es beispielsweise die Möglichkeit gibt, mit der neuen, ökologischen Anlage noch zwei oder drei weitere Gebäude mit zu beheizen, etwa das Privathaus neben dem Wirtshaus. Damit schafft man echten Mehrwert.“

Die Kosten für einen Umstieg lassen sich nicht allgemeingültig voraussagen. „Ein kleines Dorfwirtschaftshaus wird bei der Umstellung mit 25.000 Euro Investitionskosten auskommen, bei größeren Betrieben muss man das sehr individuell betrachten. Aber der Vorteil ist, dass es hervorragende Fördermöglichkeiten gibt und auch die Ban-

„Es sind oft die kleinen Dinge, die man beachten sollte.“

Energieberater Markus Hödl

ken sehr große Bereitschaft zeigen, grüne Projekte zu finanzieren.“

Auf welches Heizsystem ein Betrieb umsteigen sollte, lässt sich ebenfalls nur individuell klären. Auf jeden Fall möglich sind Wärmepumpen. „Allerdings muss man sich dann anschauen, wie es um den Gebäudezustand bestellt ist. Da könnte es sein, dass auch Kosten für Sanierungsmaßnahmen anfallen“, sagt Hödl. Von der prinzipiellen Eignung ist er aber überzeugt. „In Wien werden schließlich ganze Wohnblöcke mit Wärmepumpen beheizt.“ In jedem Fall müsse das Gesamtkonzept passen, weshalb sich gerade bei Wärmepumpenlösungen eine zusätzliche Photovoltaik-

anlage lohnt, um zumindest die Betriebskosten der Wärmepumpe zu decken.

Wohin gehen die Preise?

Welche Anlage auf Dauer Sinn hat, ist nicht zuletzt eine Frage der Entwicklung der Energiekosten. „Allgemeine Meinung war, allerdings vor der Ukraine-Krise, dass sich die Energiepreise bis zum Herbst oder Frühjahr des nächsten Jahres stabilisieren werden. Ich rechne mit einer deutlichen Preissteigerung. Aufgrund der geopolitischen Lage ist jedoch jede Abschätzung unseriös. Jedenfalls sind sich alle Experten einig, dass die Energiepreise empfindlich ansteigen werden. Bei den Pellets ist es einmal wichtig, dass der Preis endlich vom

Ölpreis entkoppelt wird.“

Nachhaltigkeit wird immer wichtiger

Fakt ist jedenfalls, dass die alte Ölheizung auch in der Gastronomie und der Hotellerie keine Dauerlösung mehr sein kann. Mit einer neuen, umweltfreundlichen Heizung reduzieren sich nicht nur die Energiekosten, man kann dann auch mit dem Thema Nachhaltigkeit punkten. Gerade in der Hotellerie wird dieser Aspekt immer wichtiger, wie ein Blick auf die großen Buchungsplattformen zeigt: Schon seit geraumer Zeit lassen sich mit dem Filter Nachhaltigkeit jene Unterkünfte ausblenden, die dieses sensible Thema nicht wirklich ernst nehmen.

AUCH IN DER GASTHAUSKÜCHE GIBT ES EINIGES AN EINSPARUNGSPOTENZIAL

„Allein das Umstellen der Leuchtmittel auf LED bringt schon einiges an Einsparung!“

„Müssen wirklich alle Räume beheizt werden?“

„Sind die Heizsysteme entlüftet? Und wann war das letzte Service der Heizungsanlage?“



25.000

Euro – mit diesem Betrag muss ein kleines Gasthaus in etwa für den Umstieg auf eine neue Heizungsanlage rechnen.



Allergene- und Lebensmittelhygiene-Schulungen für die Gastronomie

Digitale Lernhilfe für die Betriebe

E-Learning ist in – auch in der Gastronomie und Hotellerie. Die von der Niederösterreich Werbung initiierte und von den beiden Fachgruppen unterstützte digitale Lern- und Wissensplattform wird ausgesprochen gut angenommen. Auch deshalb, weil immer wieder neue Online-Kurse mit relevanten Inhalten für die Branche angeboten werden. Im Frühjahr startet zum Beispiel ein spezifischer Gastro-Schwerpunkt mit Kursen zum Thema Lebensmittelrecht.

600

Mehr als 600 Userinnen und User haben sich bereits auf der E-Learning- und Wissensplattform registriert.

Der Launch der E-Learning- und Wissensplattform, die von den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie in Kooperation mit der Niederösterreich Werbung ins Leben gerufen wurde, hat die Zahl der User deutlich erhöht. Dazu beigetragen hat aber wohl auch die Corona-Pandemie, weiß Tourismuslandesrat Jochen Danninger. „Vor allem die Pandemie hat gezeigt, wie wichtig es ist, online informieren und digitale Wei-

terbildung anbieten zu können.“ Erfreulich ist, so Danninger, dass es bereits mehr als 600 registrierte Userinnen und User gibt. „Das

zeigt, dass dieses Angebot von der Zielgruppe sehr gut angenommen wird.“

Das kommt für Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie, nicht überraschend. „Dieses digitale Angebot ist absolut zeitgemäß und punktet vor allem mit seiner Flexibilität. Damit können wir die Gastronomie und Hotellerie in Niederösterreich fachlich unterstützen und einen leichten Zugang zu den gesetzlich vor-

„Das digitale Angebot der E-Learning- und Wissensplattform punktet vor allem mit seiner Flexibilität.“

Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie

DIE NEUEN KURSE ZUM THEMA LEBENSMITTELRECHT

Allergeneschulung mit Zertifikat

Ob Auffrischungskurs oder Neuschulung, die gesetzlich vorgeschriebene Allergenschulung können niederösterreichische Gastronomen und deren Mitarbeiter ab sofort digital absolvieren. Der Online-Kurs ist in sechs Lerneinheiten unterteilt, die zu jeder Zeit via PC, Laptop oder Handy absolviert werden können. Das behördliche Zertifikat ist mit einem abschließenden Webinar mit Lebensmittelhygiene-Experten Ing. Robert Stein verbunden. Die Anmeldung erfolgt über die E-Learning und Wissensplattform.

Kosten und Details im Überblick

Der Online-Kurs ist kostenlos

Kosten für das behördliche Zertifikat + Webinar: 49,- Euro zzgl. USt. pro Person. Bei Mehrpersonen-Belegung pro Betrieb ist eine Rabattierung möglich.

1. Webinar-Termin: Montag, 21. März 2022, 8.30–11.00 Uhr

Lebensmittelhygiene

Dieser Online-Kurs beinhaltet 13 Lerneinheiten. Darin abgedeckt sind die Themen Personalhygiene sowie Betriebs- und Produkthygiene, basierend auf den HACCP-Grundsätzen. Darüber hinaus beinhaltet der Kurs die Leitlinie zur Personalschulung und die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen. Für eine behördliche Teilnahmebestätigung ist die erforderliche Absolvierung der kostenpflichtigen Tests pro Lerneinheit notwendig.

Kosten und Details im Überblick

Der Online-Kurs ist kostenlos

Die Kosten für das behördliche Zertifikat / Teilnahmebestätigung gliedern sich so auf:

Kapitel „Personalhygiene“: € 15,- zzgl. USt. pro Person

Kapitel „Betriebshygiene“: € 15,- zzgl. USt. pro Person

Kapitel „Produkthygiene“: € 18,- zzgl. USt. pro Person

Kapitel „Begleitende Verordnungen“: € 8,- zzgl. USt. pro Person

Leitlinie gesundheitliche Anforderungen: € 8,- zzgl. USt. pro Person

Leitlinie Personalschulung: € 8,- zzgl. USt. pro Person

Die Teilnahmebestätigungen pro Kapitel bzw. Thema sind mit einem kleinen Wissenstest verbunden. Nach positiver Absolvierung dieses Tests werden die Zertifikate sowie die Kostenverrechnung übermittelt.

Bei Teilnahme mehrerer Mitarbeiter pro Betrieb gibt es auf jeden weiteren Mitarbeiter einen 10%igen Rabatt.



© wienfranz.at

geschriebenen und notwendigen Schulungen bieten", betont Pulker.

Tool der Gegenwart und Zukunft

Bestes Beispiel ist die gesetzlich vorgeschriebene Allergeneschulung, zu der Gastronomen und deren Mitarbeiter verpflichtet sind. Digital geht das recht einfach: Die Schulung kann – Internetverbindung vorausgesetzt – jederzeit via PC, Notebook oder Handy absolviert werden. Nach einem Webinar mit Dipl.-Ing. Robert Stein wird das erforderliche Zertifikat ausgestellt. Ebenso einfach lässt sich der Online-Kurs Lebensmittelhygiene (HAACP) besuchen. Beide Kurse werden vom Lebensmittelhygiene-Experten Ing. Robert Stein, der vom Nutzen der E-Learning- und Wissensplattform überzeugt ist, begleitet. „Das ist ein Tool der Gegenwart und Zukunft!“ Die Vorteile für die Betriebe liegen auf der Hand, denn so müssen sie ihre Mitarbeiter nicht zu bestimmten

Zeiten für den verpflichtenden Kurs freistellen. Stein: „Die Inhalte der beiden Online-Kurse Allergenschulung mit Zertifizierung und Lebensmittelhygiene

„Es freut mich, dass dieses Angebot so gut von der Zielgruppe angenommen wird!“

Tourismuslandesrat Jochen Danninger

sind in einzelne Lerneinheiten strukturiert, sodass man diese jederzeit und individuell nutzen kann. Diese Kurse sind eine Quelle, die zeitgemäß und ressourcenschonend zu verwenden ist, wobei die Dokumentation der Maßnahmen im Sinne der Leitlinie für Personalschulung erfolgt.“

Schnell und individuell geschult

Mit dem neuen Themenschwerpunkt habe man auch für andere Zielgruppen eine hohe Relevanz

Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKNÖ, Tourismuslandesrat **Jochen Danninger** und **Michael Duscher**, Geschäftsführer Niederösterreich Werbung, setzen auf die E-Learning- und Wissensplattform.

schaffen können, betont der Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, Michael Duscher. „Mit der E-Learning- und Wissensplattform ist es uns gelungen, ein hochwertiges Tool für die gesamte Tourismusbranche in Niederösterreich zu schaffen. Das freut natürlich auch die Niederösterreichische Wirtschaftskultur. Vereinsobmann Harald Pollak: „Die beiden neuen Online-Kurse ermöglichen uns Wirtinnen und Wirten sowie unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, wichtige Schulungen schnell und individuell durchführen zu können.“

SO FUNKTIONIERT DIE REGISTRIERUNG AUF DER E-LEARNING- UND WISSENSPLATT-FORM:

1. Zuordnung der richtigen Lernplattform nach Tourismusdestination unter <https://tourismus.niederosterreich.at/elearning>
2. Kostenfreie Registrierung mit einer E-Mail-Adresse und der Selbstzuordnung zu einer Nutzergruppe (Gastronomie, Beherbergung etc.)
3. Profildaten ausfüllen bzw. ein Passwort für den zukünftigen Login anlegen
4. In den Bereich „E-Learning- und Wissensplattform“ gehen
5. Online-Kurse im Ordner „Service und Qualität“ unter „Lebensmittelrecht“

Es können sich mehrere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter pro Betrieb anmelden, vorausgesetzt, die E-Mail-Adressen sind unterschiedlich. An den Abschlusstests können mehrere Personen pro Betrieb unter Bekanntgabe der Daten teilnehmen. Die korrekte Angabe des Betriebes bzw. des Unternehmens ist für die Ausstellung von Zertifikaten und Schulungsnachweisen essenziell.



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 Gastro-nomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene HACCP unterrichtet.

Produkthygiene: Haltbarkeiten von Lebensmitteln

Ein Themenkreis, der bei Hygieneberatungen in der Gastronomie nicht wegzudenken ist, sind die Lagerhaltung der sensiblen Waren und der richtige Umgang mit der Warenfrische. Zum exakten Umgang mit den sensiblen Warengruppen gibt es seitens der Erzeuger zwei Arten der Kennzeichnung der Haltbarkeitsspannen:

1. Bei max. +6°C mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

Natürlich ist die Lagerbedingung, die hier mit maximal +6°C angegeben ist, maßgeblich für die Erreichung des Haltbarkeitsdatums. Einerseits sind die Lagertemperaturen dagegen sicherzustellen und zu kontrollieren, aber auch beim Wareneinkauf ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Auch bekannt ist bereits die Argumentation, dass es „mindestens haltbar bis“ und nicht „tödlich ab“ lautet. Natürlich ist das angegebene Datum als Datum für die späteste Verarbeitung anzustreben. Nach dem Erreichen des Datums ist eine Verarbeitung nur zulässig, wenn die Ware nach einer organoleptischen/sensorischen Begutachtung für tauglich befunden wurde.

Diese Maßnahme liegt dann zu 100% in der Verantwortung des Betriebes.

2. Bei max. 0°C bis +4°C zu verbrauchen bis TT.MM.JJJJ

Diese Kennzeichnung findet sich auf den sensibelsten Waren wie Innereien, frischen Fischwaren und Geflügelprodukten. Diese Kennzeichnung gilt als Fixpunkt. Nach dem Ablauf dieser Spanne ist das Lebensmittel nicht mehr sicher, und eine etwaige Verarbeitung oder ein Auffinden der überlagerten Waren in den Lagern würde beanstandet werden.

Praktische Anforderung

Jeder Lebensmittelverarbeiter steht vor dem Problem, dass Warenreste überbleiben, dass Waren sogar ungeöffnet das Haltbarkeitsende erreichen, weil Bestellungen überschätzt wurden oder Kunden abgesagt haben. Will man die gesetzlichen Regeln erfüllen, und will (muss) man auch nachhaltig wirtschaften, steht man automatisch vor der Tiefkühl Lagerung. Beachten Sie hierzu, dass einen Rohstoff (Fleisch etc.) einfach in die Tiefkühlung zu übersiedeln nur die zweitbeste Lösung und für die Variante b) gar nicht zulässig ist.

Die wesentlich bessere Lösung ist, immer den Rohstoff vor Ablauf der Haltbarkeitsspanne zu verkochen und die fertige Zubereitung einzufrieren. Also – Sie kochen aus dem Geflügelfleisch ein „Geschnetzeltes“ und lagern dieses Produkt in der Tiefkühlung. Vergessen Sie nicht die richtige Kennzeichnung (Sachbezeichnung und Einfrierdatum), damit auch in der Tiefkühltruhe übersichtliche Warenwirtschaft geübt werden kann. Baldige Verwendung ist hier klug – rechnen Sie nicht damit, dass ein Lebensmittel, das am Ende der Haltbarkeit verarbeitet und eingefroren wurde, den Olymp der Warenfrische erreichen kann. Je kürzer die Spanne der Tiefkühl Lagerung, desto zufriedener wird der Kunde mit dem Menügericht sein.

Abschließend noch der Hinweis, dass Auftauen bei Kühltemperaturen durchzuführen ist. Wenn möglich kann das Produkt aus der Tiefkühlung auch direkt in die Erhitzung gebracht werden. Jedenfalls ist ein Auftauprozess bei Raumtemperatur oder bei anderen, bekannt unzulässigen Möglichkeiten (Warmwasser etc.) zu unterlassen. Die hier positiv beeinflussten Mikroorganismen können beim Konsumenten großen Schaden anrichten.



Lern dich weiter

Lehrgang zum Diplom-Käsesommelier/e



© Fotolia

Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Pro-

dukтивität in den letzten Jahren enorm zugenommen - sowie der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach kompetenter Beratung und Information.

30.5.–15.6.2022, Mo–Sa 8.00–18.00 Uhr

WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79046051 noe.wifi.at/79046051

Lehrgang Sommelier/Sommelière Österreich



© Fotolia

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: Verkaufs-

orientiert und praxisnah perfektionieren Sie das Weinservice. Weiters erleben Sie Wein und Kulinistik in einem Workshop, erlernen die Weinansprache mit einer Fülle von Degustationen.

2.5.–28.6.2022, Mo, Di 8.10–17.00 Uhr

WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79048031 noe.wifi.at/79048031

Lehrgang Diplom-Sommelière/Diplom-Sommelier

Die Ausbildung zur/zum Diplom-Sommelière/Sommelier ist die höchste Stufe der Weinausbildungen. In gezielten und konzentrierten Einheiten erweitern Sie Ihre Kenntnisse über österreichische Weine und ergänzen die internationalen Aspekte der Sommelier/e-Ausbildung.



© Fotolia

25.4.–21.6.2022, Mo, Di 9.00–17.00 Uhr

WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79049021 noe.wifi.at/79049021

Das WIFI NÖ bietet im Bereich Tourismus und Freizeitwirtschaft in den kommenden Wochen und Monaten eine Reihe interessanter Weiterbildungen an. Hier ein Einblick:

Allergenkennzeichnung

In unserer Schulung lernen Sie, was Allergien sind, wie diese entstehen, was es mit allergenen Stoffen auf sich hat, und wie Sie Ihre Kunden/Gäste über diese

aufklären müssen. Die Schulung entspricht den Vorgaben zur österreichischen Umsetzung der EU-Verordnung 1169/2011 (EU-Informationsverordnung).

Termine:

26.4.2022, Di 9.00–15.30, Online, Kursnummer: 79046051

3.5.2022, Di 9.00–15.30, WIFI Mödling, Kursnummer: 79046061 noe.wifi.at/79046061

GHP und HACCP für Praktiker - Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie



© Fotolia

Fünf Stunden, und Sie sind „Hygiene-Genie“! Die Lebensmittelhygiene-Verordnung sieht die Einrichtung

eines betrieblichen Eigenkontrollsystems nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts vor.

Termine:

12.4.2022, Di 15.00–19.30, Online, Kursnummer: 79051101

28.4.2022, Do 15.00–19.30, WIFI Mistelbach, Kursnummer: 79051111

24.5.2022, Di 15.00–19.30, WIFI Gänserndorf, Kursnummer: 79051121 noe.wifi.at/79051121

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung Gastgewerbe - Modul 1 (schriftlich)

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf den schriftlichen Teil der Befähigungsprüfung vor. Laut BGBl entfällt dieser Teil für Per-

sonen mit einem Lehrabschluss im kaufmännischen Bereich, für Absolventinnen/Absolventen der Handelsschule, Handelsakade-

Termine:

11.4.–4.5.2022, Mo–Mi 8.00–16.00, WIFI Mödling, Kursnummer: 52576061

16.5.–8.6.2022, Mo–Mi 8.00–16.00, Online, Kursnummer: 52576071

7.–30.6.2022, Mo–Mi 8.00–16.00 (tlw. Do), WIFI St. Pölten, Kursnummer: 52576081 noe.wifi.at/52576081

Wir sind für Sie da

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



INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNERINNEN

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie

© Schörg



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19611



Mag. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19641



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

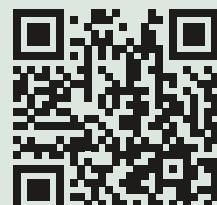


Eva Bosch
Assistentin der Spartengeschäftsführung
02742/851-18601



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18603

Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien etc. finden Sie unter:



<https://wko.at/noe/foerderaktion-tf>