



8.600 Betriebe
haben gewählt

DIE NEUEN FACHGRUPPENAUSSCHÜSSE SIND KONSTITUIERT

Fachgruppe Gastronomie: Pulker übergibt an Schöner

SERVICEMAGAZIN

DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE
WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

INHALT

01 | 2025

Foto: © Michaela Pichler Photography



Nach der Wahl!

Dietmar Schöner folgt Mario Pulker in der Fachgruppe Gastronomie als Obmann. In der Fachgruppe Hotellerie bleibt Karin Rosenberger Obfrau.

Wechsel: Nach 12 Jahren übergibt Mario Pulker an Dietmar Schöner	Seite 4
Eine saubere Sache	Seite 6
Das ist neu beim Kollektivvertrag	Seite 7
GastSpiel 2025: Die Branche feiert ihre großen Talente	Seite 8
Konsumflaute und Bürokratie bereiten dem Tourismus Sorgen	Seite 9
Guide Michelin: Niederösterreichs Sterne strahlen	Seite 10
WIFI-Kurse: Lern dich weiter	Seite 11

12

Jahre war Mario Pulker Obmann der Fachgruppe Gastronomie. Jetzt übergibt er an Dietmar Schöner

3,9

Prozent beträgt die Erhöhung beim ab 1. Mai gültigen Kollektivvertrag 2025. Damit liegt die Erhöhung um 1 Prozent über der durchschnittlichen Inflation im Jahr 2024.

10.712

Berechtigungen umfassen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie insgesamt – 9.139 davon in der Gastronomie, 1.573 in der Hotellerie

2.782

Kontakte mit Mitgliedern der beiden Fachgruppen wurden im vergangenen Jahr in den Fachgruppenbüros in der WKNÖ-Zentrale in St. Pölten abgewickelt!

E-Mail: tf1@wknoe.at

Telefon: 02742/851-19611 oder 19612

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Wirtschaftskammer Niederösterreich – Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Walter Schmalwieser, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, Tel. 02742 851 18600, tf1@wknoe.at, www.gastwirt.no.e, www.hotelnoe.at, Zulassungsnr.: FZ 232043856 L, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederösterreich.html

Grafik Design: GRAFIKDESIGN Werbeagentur Jesenko,

Druck: Riedeldruck GesmbH **Fotos:** Michaela Pichler Photography (Coverbild & Coverstory), zVg, Imre Antal, Christoph Baumann, Martin Kalchauer, Andreas Kraus, WKNÖ, Julian Schmidt (Österreich Werbung), shutterstock.com, privat **Stand:** Mai 2025 | Irrtümer und Änderungen vorbehalten, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit! Datenschutz ist uns ein Anliegen.

Informationen finden Sie unter: <https://www.wko.at/service/datenschutzerklaerung.html>

EDITORIAL

Alles, was Sie

betrifft
GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Liebe Leserinnen und Leser!

Foto: © Baumann Christoph



Liebe Kolleginnen und Kollegen, als neu gewählter Obmann der Fachgruppe Gastronomie NÖ darf ich mich an dieser Stelle für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken und gleichzeitig mein Verständnis von dieser Funktion kurz darlegen. Wir haben in unserer Branche nicht nur in den letzten Jahren sehr bewegte Zeiten erlebt, sondern befinden uns mitten in einem strukturellen Wandel, der uns vor neue Herausforderungen stellt. Neben diversen gesetzlichen Änderungen, die uns zum Teil massiv betroffen haben, führen Inflations- und Konjunkturkrise zu wirtschaftlichen Turbulenzen. In Zeiten wie diesen ist eine starke Interessenvertretung am Puls der Praxis wichtiger denn je.

Zusammenhalt, Erfahrungsaustausch und Netzwerken sind mir persönlich ein großes Anliegen – die Wirtschaftskammer bietet dazu die perfekte Plattform. Unser langjähriges, von mir ins Leben gerufene Mostviertler Wirtfrühstück oder auch das GAST-SPIEL sind die Umsetzung dieses Gedankens. Ich freue mich stets über den fachlichen Austausch mit anderen Unternehmerinnen und Unternehmern und merke, dass wir alle mit denselben Problemen konfrontiert sind. Mein Ziel für die Funktionsperiode ist eine intensive Zusammenarbeit mit Karin Rosenberger als Obfrau der Hotellerie sowie Mario Pulker als Spartenobmann, dem ich an dieser Stelle für seine langjährige, durchschlagskräftige Obmannschaft danke. Gemeinsam mit dem Team der Fachgruppengeschäftsstelle möchte ich für Sie und uns die Möglichkeiten der Wirtschaftskammer optimal nutzen und dort und da neue Impulse für unsere Branche setzen. Ich freue mich, möglichst viele von Ihnen kennenzulernen und hoffe auf regen Austausch bei unseren Veranstaltungen. Bis dahin alles Gute und eine gelungene Sommersaison!

Herzlichst, Ihr

Dietmar Schöner
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Ein essenzielles Branchenthema rückte leider in den letzten Wochen in den Fokus der Aufmerksamkeit: das Trinkgeld.

Als Trinkgeld bezeichnet man Geld, das als Geschenk unserer Gäste an die Mitarbeiter gegeben wird. Als Dankeschön für die gute Arbeit, das freundliche Service, die gute Küche – einfach als Zeichen der Zufriedenheit. Dieses Geld wurde bereits vielfach versteuert, bevor es den Weg in die Hände unserer Mitarbeiter findet.

Wir alle wissen, welche Bedeutung das Trinkgeld für unsere Branche hat. Dieses Geschenk an unsere Mitarbeiter steht nun im Fokus. Niederösterreich besteht hauptsächlich aus ländlichen Regionen, unsere Mitarbeiter können von Trinkgeldern, wie sie in manchen österreichischen Tourismusregionen üblich sind, nur träumen. Wir alle wissen, wie wichtig das Trinkgeld für unsere Mitarbeiter ist – und wie wichtig unsere Mitarbeiter für uns sind. Und in unserem Bundesland sind die Trinkgeldpauschalen, wie sie bereits ausbezahlt werden, oft nicht aus der Luft gegriffen, sondern leider der harte Boden der Tatsachen.

Es ist nicht zu verstehen, dass unsere Branche wieder im Mittelpunkt solcher Diskussionen steht, vor allem bei einem Thema, das grundsätzlich kein Arbeitgeberthema sein kann. Anstatt uns endlich in Ruhe arbeiten zu lassen, kommt die nächste Herausforderung auf uns zu, und diesmal ist es kein globales Thema, von dem wir die Auswirkungen zu spüren bekommen. Diesmal ist es echt und ehrlich selbst gemacht und rein österreichisch.

In Zeiten wie diesen kann es nur ein Motto geben: Hände weg vom Trinkgeld unserer Mitarbeiter! Es kann keine andere Forderung geben, und die Wirtschaftskammer wird sich mit all ihrer Kraft dafür einsetzen.

Wer das Trinkgeld unserer Mitarbeiter angreift, verschärft die ohnehin prekäre Mitarbeiter-Situation um ein Vielfaches – und gefährdet unsere touristische Landschaft, die ohnehin bereits fragil ist.

Herzlichst, Ihre

Karin Rosenberger
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



„Keine andere Branche musste sich derart vielen Herausforderungen stellen!“

12 Jahre lang stand **Mario Pulker** in Niederösterreich an der Spitze der Fachgruppe Gastronomie. Am Ende seiner Funktionszeit wendet sich Mario Pulker noch einmal mit einer sehr persönlichen Bilanz an die Mitglieder der Fachgruppe.



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

Seit 2013 durfte ich als Obmann der Fachgruppe Gastronomie NÖ fungieren. Nach vielen sehr bewegten Jahren in der Interessenvertretung habe ich mich dazu entschlossen, die Staffel weiterzugeben. Wenn ich die Themen, die uns in dieser Zeit beschäftigt haben, Revue passieren lasse, dann zeigt sich einmal mehr, dass sich kaum eine andere Branche derart vielen Herausforderungen stellen muss wie die Gastronomie. Hier ein kleiner Auszug der „Highlights“:

1. Kampf gegen überbordende Vereinsfeste und unbefugten Wettbewerb
2. Diskussionen rund um das Rauchverbot in der Gastronomie
3. Einführung der Registrierkassenpflicht
4. Erhöhung der USt in der Beherbergung auf 13 %
5. Einführung der Allergen-Kennzeichnungspflicht
6. Einführung der Acrylamid ("Pommes")-Verordnung
7. Laufende Abwehr des Bürokratiemonsters einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung für Lebensmittel

Das alles wurde noch getoppt von der Corona-Pandemie. Nie zuvor wurden unsere Betriebe dermaßen in Mitleidenschaft gezogen wie in dieser Phase voll spontaner Medienauftritte der Politik, ebenso unklaren wie unpraktikablen Verordnungen und sehr vielen Existenzängsten im Tourismus. Zum Glück ist es uns gelungen, branchenspezifische Fördermodelle und sonstige Er-

Gemeinsam mit Spartenobmann Mario Pulker will Dietmar Schöner für die Interessen der Gastronomie kämpfen.

leichterungen wie etwa eine Senkung der USt auf 5 % zu erreichen. Auf Fachverbandsebene war ich hier mitten im Geschehen und konnte die Sorgen der niederösterreichischen Kolleginnen und Kollegen ohne Umwege an die politischen Entscheidungsträger herantragen. Die Wirtschaftskammer-Organisation hat in dieser Zeit ihre Schlagkraft und Kompetenz bewiesen – andere Länder ohne gesetzliche Interessenvertretung konnten damals von unseren Hilfspaketen nur träumen.

Ich bedanke mich bei Ihnen für die vielen guten Gespräche und Begegnungen, die mich in meinem Tun auch in schwierigen Phasen immer wieder bestärkt haben. Als Ausschussmitglied sowie als Spartenobmann bleibe ich weiterhin stark in der Interessenvertretung engagiert, da die Problemstellungen nicht kleiner werden, und – wie ich aus langjähriger Erfahrung weiß: Nur in der Wirtschaftskammer kann ich mich sinnvoll für eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für unsere tolle Branche einbringen! Auch beim Team der Fachgruppen-Geschäftsstelle bedanke ich mich für die vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Meinem Nachfolger Didi Schöner danke ich bereits jetzt für sein großes Engagement und wünsche ihm viel Erfolg!

Liebe Grüße,
Mario Pulker

„Gemeinsam stark auftreten und noch schlagkräftiger werden!“

Als neuer Obmann der Fachgruppe Gastronomie will **Dietmar Schöner** nicht nur den erfolgreichen Weg der letzten Jahre fortführen. „Die Branche muss in diesen herausfordernden Zeiten gemeinsam stark auftreten und noch schlagkräftiger werden!“

Es sind vor allem drei Begriffe, die in einem Gespräch mit Dietmar Schöner immer wieder fallen: Zusammenhalt, Austausch und Netzwerken. Begriffe, die für Schöner auch in seiner neuen Funktion als Obmann der Fachgruppe Gastronomie im Fokus stehen werden. „Wir müssen noch näher zusammenrücken und gemeinsam unsere Interessen vertreten, uns Gehör in der Politik verschaffen.“ Die Voraussetzungen sind gut: Während Mario Pulker als Obmann der Sparte Gastronomie österreichweit agiert, vertreten Dietmar Schöner und Karin Rosenberger die Gastronomie und Hotellerie auf Landesebene. „Wir sind jetzt drei Leute, die für die Interessen der Branche kämpfen werden.“

Schöner will die Verbindung zur Basis stärken und Gastronomen und Hoteliere zusammenbringen. Dass er das kann, hat er in den letzten Jahren bewiesen: Beim Mostviertler Wirtfrühstück, das er vor zehn Jahren erfunden hat, sind heute regelmäßig 50 bis 60 Gastronomen dabei. Seit drei Jahren finden rund 600 Menschen beim GastSpiel zusammen, das Schöner zusammen mit Kollegen als Wertschätzung für Mitarbeiterinnen und Lehrlinge initiiert hat. An Erfahrung als Gastronom mangelt es Dietmar Schöner ohnehin nicht. Sein Gasthaus Riedl-Schöner im Zentrum von Mank steht für pure Wirtshauskultur. „Unser Gasthaus gibt es seit über 100 Jahren als Familienbetrieb, derzeit in bereits vierter Generation.“ Als Vater von drei Kindern dürfte die Tradition weitergehen. „Meine Tochter führt ebenfalls einen Betrieb“, bemerkt Schöner. Neben Gastfreundschaft und Wirtshauskultur liegt dem Diplom-Sommelier die Ausbildung seiner Lehrlinge am Herzen. „Bei Staatsmeisterschaften und diversen Wettbewerben haben unsere Lehrlinge immer wieder Spitzenplätze erringen können.“

WIRTSCHAFTSBUND

bleibt an der Spitze

Die rund 8.600 Betriebe der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie wählten Anfang März ihre Vertreter für die kommenden fünf Jahre. Bei relativ geringer Wahlbeteiligung konnte der Wirtschaftsbund seine Spitzenposition verteidigen.

DIE ERGEBNISSE

601 FACHGRUPPE GASTRONOMIE

Wahlberechtigte:	7207
Abgegebene Stimmen:	2006
Davon gültige Stimmen:	1896
Wahlbeteiligung:	27,83 %

WÄHLERGRUPPE	STIMMEN	MANDATE
Team Wolfgang Ecker – Wirtschaftsbund NÖ – Liste Mario Pulker	1278	22 (-2)
Freiheitliche Wirtschaft (FW) und Unabhängige	234	4 (+2)
Wirtschaftsverband NÖ (SWV). Der Partner der EPU + KMU	214	3 (+/-0)
UNOS – Team Unternehmens– freude (NEOS)	123	2 (+2)
Grüne Wirtschaft (GW)	47	0 (-1)

602 FACHGRUPPE HOTELLERIE

Wahlberechtigte:	1401
Abgegebene Stimmen:	539
Davon gültige Stimmen:	518
Wahlbeteiligung:	38,47 %

WÄHLERGRUPPE	STIMMEN	MANDATE
Team Wolfgang Ecker – Wirtschaftsbund NÖ – Liste Karin Rosenberger	382	13 (+/-0)
Freiheitliche Wirtschaft (FW) und Unabhängige	59	2 (+/-0)
Wirtschaftsverband NÖ (SWV). Der Partner der EPU + KMU	27	1 (+/-0; 5 %-Klausel)
UNOS – Team Unternehmens– freude (NEOS)	50	1 (+1)

Eine SACHE

SAUBERE

Hygiene ist wichtig

Dort, wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, müssen diverse Vorkehrungen getroffen werden, um Verunreinigungen oder Kontaminationen zu verhindern. Und nicht vergessen: Schinken ist nicht Pizzablock...

1. Überprüfung der mikrobiologischen Kriterien im Sinne der Verordnung 2073/2005

In einigen Leitlinien (Konditorei, Eiserezeuger, Küchenbetriebe der Gemeinschaftsversorgung, ...) sind Kriterien der erweiterten internen Eigenkontrolle definiert. Hier müssen die Betriebe zumindest eine jährliche Untersuchung der mikrobiologischen Kriterien der erzeugten Waren und des Produktionsumfeldes veranlassen. So müssen Eissalons ihre Eiswaren untersuchen lassen, Krankenhausküchen ihre Umfeldhygiene überprüfen lassen und Konditoreien ihre Mehlspeisen.

Diese Regel ist in der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der HACCP Grundsätze nicht zu finden, somit müssen Gastwirte dieser Maßnahme nicht folgen. Sollte diese kostenaufwendige Kontrollveranlassung bei Ihnen vorgeschrieben werden, empfehle ich Ihnen, sich bei Ihrer Interessensvertretung zu melden, die Ihnen gerne helfen wird, dieses Missverständnis aufzuklären.

2. Verhinderung von Kreuzkontaminationen:

Erfahrungsgemäß gibt es für die Gefahr der Kreuzkontaminationen im

täglichen Arbeitsablauf der Küche drei namhafte Quellen:

- a) Kreuzende Tätigkeit zwischen sauberen und unsauberen Lebensmitteln (roh/gegart – schmutzig/sauber, Geflügel, Fisch, Eier, rohes Fleisch, Gemüse, ...) ohne entsprechende Sauberkeit den Arbeitsplatz und die Hände betreffend.
- b) Mangelhafter Umgang mit Wischtüchern, Wextextüchern, Mikrofasertüchern und Schwämmen. Hier ist es wichtig, die in der Grobreinigung verwendeten Tücher sauber auszuwaschen und zu trocknen und in der sauberen Phase der Reinigung nur mehr mit Papier zu arbeiten.
- c) Lebensmittelenthaltende Behältnisse (Milchkübel, Fleischkisten, ...) haben nicht schutzlos am Boden zu stehen. Lebensmittelenthaltende Behältnisse werden niemals auf die sauberen Tische gestellt. Kontaminationen von der Bodenfläche auf die sauberen Flächen müssen unbedingt verhindert werden.

3. Kebap:

Wenn Sie den tiefgekühlt gelagerten Spieß mit der Folie auf die Kebap-Station verbringen und die Grillstufe verwenden, um die Folie vom Fleisch ablösen zu können, brennen Sie Teile



Foto: © zVg

Dipl.-HLFL-Ing. Robert Stein

ist Berater für Hygiene und HACCP in der Gastronomie und Hotellerie. Er hält laufend Referate bei unseren Gastwirte-Stammtischen und hat bereits unzählige Gastronomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene HACCP unterrichtet.

der Folie in die Fleischoberfläche ein. Das ist verboten und zu unterlassen. Kebapfleisch, welches am Abend am Spieß übrig bleibt, ist fertig durchzubraten und gebraten abzuschneiden, um in der Folge gekühlt oder tiefgekühlt gelagert zu werden. Angebrochene Spieße dürfen am nächsten Tag nicht mehr verwendet werden.

4. Schinken kontra Pizzablock

Wie schon in der Vergangenheit öfter hingewiesen, werde ich nicht müde, über die Schinkenverwendung bei Toast oder Pizza zu schreiben. Die Verwendung von Pizzablock bei gleichzeitiger Nennung von Schinken in der Karte ist nicht zulässig. Blockprodukte (Toastblock, Pizzablock, Schulterblock) sind keine vergleichbaren Waren zu Schinken. Verwendet man diese codexgeregelte Sachbezeichnung, muss die verwendete Ware dieser Definition entsprechen. Nennen Sie das Produkt Schinken-Käse-Toast oder schreiben Sie von „Schinken“ auf der Pizza, muss es Schinken sein. Möchten Sie die billigeren Block-Produkte verwenden, müssen Sie diese Waren auch entsprechend in der Karte definieren. Achten Sie darauf, dass bei Cordon Bleu nur echter Schinken verwendet werden darf.

Kollektivvertrag: Das ist neu

Ab dem 1. Mai 2025 gilt der neue Kollektivvertrag für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer im Hotel- und Gastgewerbe. Die Verhandlungen brachten eine Erhöhung der Löhne und Gehälter um durchschnittlich 3,9 Prozent. Damit liegt die Erhöhung um 1 Prozent über der Inflation, die 2024 bei durchschnittlich 2,9 Prozent lag.

Neben den Lohn- und Gehaltsanpassungen gibt es noch einige weitere Änderungen bei den Kollektivverträgen im Hotel- und Gastgewerbe, die wir nachstehend kurz zusammenfassen.

DIE ÄNDERUNGEN:

1. Neugestaltung der Lohn-/Beschäftigungsgruppe 4

Ab 1.5.2025 sind folgende Arbeitnehmer:innen in der Gruppe 4 der Lohn- bzw. Gehaltstabellen einzustufen:

- Arbeitnehmer:innen mit vollständig absolvierter fachlich einschlägiger Lehrzeit (ohne positive LAP)
- Arbeitnehmer:innen mit vollständig absolvierter facheinschlägiger berufsbildender mittlerer/höherer Schule (ohne positiven Abschluss)
- Hilfskräfte mit 10 Jahren in- oder ausländischer Branchenerfahrung im Hotel- und Gastgewerbe

2. Anrechnung von Vordienstzeiten und Branchenerfahrung

Anrechnung von Vordienstzeiten:

Ab 1.5.2025 sind fachlich einschlägige Vordienstzeiten bei Arbeitnehmer:innen im Hotel- und Gastgewerbe ab Lohngruppe 3 anzurechnen:

- Facheinschlägige Vordienstzeiten bei/m selben/r Arbeitgeber:in sind unabhängig von Unterbrechungen im gesamten Ausmaß anzurechnen.
- Facheinschlägige Vordienstzeiten bei anderen Arbeitgeber:innen sind im

Ausmaß von bis zu drei Jahren anzurechnen. Anrechenbare Vordienstzeiten bei/m selben/r Arbeitgeber:in reduzieren im entsprechenden Ausmaß die anzurechnenden „fremden“ Zeiten.

Anrechnung von Branchenerfahrung:

Die Gruppe 4 der Lohn-/Gehaltstabellen umfasst ab 1. Mai 2025 unter anderem auch Hilfskräfte, die zumindest 10 Jahre Erfahrung im Hotel- und Gastgewerbe nachweisen können. Bei der Einstufung in die Lohn-Gehaltstabelle ist Branchenerfahrung von Arbeitnehmer:innen dann zu berücksichtigen, wenn Arbeitnehmer:in entsprechende Nachweise erbringt.

Die Bekanntgabe der Vordienstzeiten und der Branchenerfahrung bei bestehenden Dienstverhältnissen muss bis spätestens 30. September 2025 erfolgen. **Schriftliche Aufforderung und Hinweis auf Konsequenzen durch AG erforderlich.**

3. Vereinheitlichung der Dienstzeitzulage-Vorrückung

Die Vorrückung in die nächsthöhere Lohn-/Gehaltsstufe erfolgt nach jeweils fünf Dienstjahren.

Der/Das kollektivvertragliche Mindestlohn-/gehalt erhöht sich alle 5 Dienstjahre

- nach einer Dienstzeit von 5 Jahren auf 102,5 %
- nach einer Dienstzeit von 10 Jahren auf 105 %
- nach einer Dienstzeit von 15 Jahren auf 107,5 %
- nach einer Dienstzeit von 20 Jahren auf 110 %

Hier geht's zur Lohn- und Gehaltstabelle 2025:



Foto: © Shutterstock.com/Montage

Exklusive Services mit dem Benutzerkonto

Mit ihrem Benutzerkonto können Sie exklusive Services nutzen. Sie haben Zugriff auf die Online-Services der WKO: Förderungen beantragen, Lehrverträge anmelden, Muster und Vorlage für die unternehmerische Praxis, mit einem Klick zu Veranstaltungen anmelden, Ihren Firmen A-Z Auftritt verwalten, weitere Berechtigungen für Ihr Unternehmen verwalten:

wko.at/benutzerkonto

In 4 Schritten zum Benutzerkonto:

1. Registrieren
2. Unternehmen zuordnen und firmenmäßig fertigen
3. Prüfung und Freigabe der Unternehmenszuordnung durch die WKO
4. Online-Services der WKO exklusiv und kostenlos nutzen!

WKO-Serviceline:

Telefon: 0800 221 221

(Mo-Fr 8-20 Uhr und Sa 8-12 Uhr)

E-Mail:

benutzerverwaltung@wko.at



Foto: © Inne Antal

Die Young Talents der Branche wurden im Rahmen des GastSpiels auf die Bühne gebeten: Iris Nothnagel, Marcus Zlabinger, Katharina Reiter, Philipp Taborsky, Jasmin Nattrodt, David Schneeberger.

Die Branche feierte ihre großen Talente

600 Gastronominnen und Gastronomen aus ganz Niederösterreich feierten Mitte März beim GastSpiel im Klangraum Krems ihre Branche und ihre „Young Talents“.

Das GastSpiel 2025 war einmal mehr ein fulminantes Branchenevent mit kulinarischen Highlights, einem inspirierenden Bühnenprogramm und gut gelaunten Gästen. „Mit dieser Veranstaltung konnten wir nicht nur ein starkes Zeichen für die Zukunft der Gastronomie setzen, sondern die vielen Heldinnen und Helden unserer Branche vor den Vorhang holen“, fasste Spartenobmann Mario Pulker den gelungenen Abend zusammen.

Im Mittelpunkt standen diesmal vor allem die Zukunftshoffnungen der Gastronomie und Hotellerie: jene Lehrlinge, die bei verschiedenen Wettbewerben – den landes- und bundesweiten Junior Skills und dem Wirtshausbattle der Wirtshauskultur – herausragende Leistungen zeigten.

Durch den Abend führte Moderator Max Mayerhofer, der neben den Young Talents auch die Initiatoren des GastSpiels, Vertreter der WKNÖ, renommierte Gastronominnen und Special Guests auf die Bühne holte, um die Vielfalt und Innovationskraft der Branche zu unterstreichen.



Foto: © Martin Kalchauer

Walter Schmalwieser, Erwin Kirschenhofer (AMS Krems), Sandra Kern (AMS-GF NÖ), Hausherr Othmar Seidl, Thomas Hagmann (BSt Krems).

Effiziente Jobmesse

Auf Initiative der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie fand gemeinsam mit dem AMS erstmals eine touristische Jobmesse in Vorbereitung der Sommersaison statt. Im Hofbräu am Steinertor in Krems präsentierten sich zehn Tourismusbetriebe mit insgesamt 21 Standorten aus Krems, Melk und St. Pölten den 120 Arbeitsuchenden. Alleine bei diesen Unternehmen gibt es mehr als 60 offene Stellen, weshalb diese Art des Recruitings äußerst effizient ist.

JUGEND im Focus

Im Rahmen des GastSpiels 2025 wurden folgende Young Talents ausgezeichnet:

Austria Junior Skills

KATEGORIE KÜCHE:

Iris Nothnagl

(Gold/Austria, Weingut Josef Jarek)

Niederösterreich Junior Skills

KATEGORIE KÜCHE:

Marcus Zlabinger

(1. Platz / NÖ, Gasthaus Jell)

KATEGORIE SERVICE:

Katharina Reiter

(2. Platz/NÖ, Hotel Schachner)

NÖ Wirtshauskultur Wirtshausbattle

KATEGORIE KÜCHE:

Philipp Taborsky

(Gold, Landgasthof Bachlerhof)

KATEGORIE SERVICE:

Jasmin Nattrodt

(Silber, Gasthaus Nährer)

David Schneeberger

(Silber, Gasthaus Nährer)

Foto: © Andreas Kraus



WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker, Staatssekretärin a.D. Susanne Kraus-Winkler, Ingrid Amon, Elisabeth Gürtler-Mauthner, Hotellerie-Obfrau Karin Rosenberger und Fachgruppen-Geschäftsführer Walter Schmalwieser beim Business-Talk (v.l.).

Tourismus kämpft mit Konsumflaute

Die Stimmung bleibt im Niederösterreichischen Tourismus angespannt. Während man ohnehin mit hohen Kosten und einer anhaltenden Konsumflaute zu kämpfen hat, wird die Bürokratie zusehends zum Hemmschuh. „Wir sollten uns um unsere Gäste kümmern statt um Papierkram“, war deshalb der Tenor beim Business-Talk in St. Pölten.

Vor allem die Gastro kämpft weiterhin mit Preisdurchsetzung und sinkendem Pro-Kopf-Umsatz. Eine Preissensibilität bei den Gästen ist deutlich spürbar, während sich das Ausgeverhalten verändert, skizziert Karin Rosenberger, Obfrau der NÖ Hotellerie, beim hochkarätig besetzten Tourismus-Business-Talk im Schwaighof St. Pölten, bei dem neben Staatssekretärin a.D. Susanne Kraus-Winkler und WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker auch Elisabeth Gürtler und Stimmtrainerin Ingrid Amon wertvolle Inputs lieferten, die Situation. Darüber hinaus belasten hohe Lohn- und Energiekosten, Bürokratie und Konsumflaute die Branche.

Mehr Gäste, weniger Bürokratie

Dabei habe Niederösterreich als Tourismusland so viel zu bieten, betonte Wolfgang Ecker, Präsident der Wirtschaftskammer NÖ. Vom erstklassigen Radwegenetz über Genuss mit Kultur bis zu einer vielfältigen Landschaft für alle Freizeit- und Ausflugsmöglichkeiten. Um dieses Potenzial nutzen zu können, brauche es aber dringend Entlastungen. „Weniger Bürokratie, niedrigere Lohnnebenkosten und mehr Netto vom Brutto – für Betriebe und Mitarbeiter. Selbstbestimmt arbeiten heißt, sich um Gäste zu kümmern anstatt um Papierkram“, waren sich Ecker und Rosenberger einig.

Wirtefrühstück im Mostviertel

Aktuelles aus der Branche, Details aus dem neuen Regierungsprogramm, die neuesten Infos aus der Tourismusregion Mostviertel – und dazu ein großartiges gemeinsames Frühstück: Beim Mostviertler Wirtefrühstück, zu dem die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Anfang April ins Amstettener Hotel Exel luden, konnten brisante Themen in angenehmer Atmosphäre besprochen werden.



Fachgruppengeschäftsführer Walter Schmalwieser, Andreas Plappert, Direktor Hotel Exel, Andreas Purt, Geschäftsführer Mostviertel Tourismus, Karin Rosenberger, Obfrau der Fachgruppe Hotellerie, Dietmar Schöner, Obmann der Fachgruppe Gastronomie, und Michael Nell, Neo-Eigentümer Hotel Exel.

GUIDE MICHELIN



NIEDERÖSTERREICHS STERNE STRAHLEN

Zum ersten Mal seit 15 Jahren vergab der Guide Michelin auch in Österreich wieder seine Sterne für kulinarische Spitzenleistungen – und wurde dabei auch in Niederösterreich fündig.

Die Bilanz: Vier „klassische“ Michelin-Sterne, zwei „grüne Sterne“ und fünf Eintragungen in der Bib-Gourmand-Liste der Gasthäuser mit hoher Qualität und hervorragendem Preis-Leistungsverhältnis.

„Die Michelin-Sterne werden Gästen aus aller Welt den Weg zu unseren besten Lokalen weisen“, strahlte Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner ob der Auszeichnungen. Grund zur Freude hatte natürlich Thomas Dorfer vom Landhaus Bacher in Mautern, das gleich mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. „Das ist eine großartige Auszeichnung für unser Haus!“ Jeweils

einen Stern räumten das Esslokal in Hadersdorf am Kamp und das Toni M. in Feuersbrunn ab. Jeweils einen „green star“ für gehobene Küche und besonders umweltschonende Initiativen erhielten: Der Floh in Langenlebar und das Restaurant Gaumenkitzel in Kirchberg/Wechsel. Auf die Bib-Gourmand-Liste schafften es der Haslauerhof (Haslau/Donbau), Hueber – der Wirt in Bründl (St. Georgen a. d. Leys), das Landgasthaus Hinterleithner (Hofamt Priel), Mörwald Schloss Grafenegg und Pollaks Wirtshaus – der Retzbacherhof (Unterretzbach) – allesamt Mitglieder der NÖ Wirtshauskultur.



Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Michael Duscher, Harald Pollak und Walter Schmalwieser mit den Gold-Lehrlingen.

Foto: © Imre Antal

„Goldene“ Talente

„Dieser Bewerb ist ein beeindruckendes Schaufenster für die herausragenden Talente, die in unseren Wirtshäusern ausgebildet werden“, lobte Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister die 26 Nachwuchstalente, die in den Kategorien Küche und Service gegeneinander antraten und mit Gold und Silber ausgezeichnet wurden. Gold in der Kategorie Service: holten Michael Kühmayer (Landgasthaus Stockerwirt, Sulz) und Nina Wendt (Mörschwald „Zur Traube“, Feuersbrunn). In der Kategorie Küche gab es Gold für Guillermo Rabadan (Wirtshaus Grüner Baum, Kirchberg am Wechsel), David Wieland (Hueber der Wirt in Bründl, St. Georgen a. d. Leys) und Philipp Taborsky (Landgasthof Bachlerhof, Kematen).



20 Jahre Brunner's Bräu in München-dorf. Am Foto Bgm. Doris Kirstorfer, die Betreiber in der 3. Generation, die Geschwister Josef und Barbara Brunner, und Erich Moser, Obfrau-Stv. Hotellerie.



Foto: © Österreich Werbung/Julian Schmidt

Guide Michelin Ceremony im Hangar-7 in Salzburg. Im Bild: Mario Pulker, Johannes Schmuckenschlager, Toni Mörschwald, Michaela Zeller, Karin Rosenberger, Hans-Jörg Hinterleithner, Felix Rieger, Constantin Dorfer, Roland Huber, Marion Ebner-Ebenauer, Josef Floh, Dominik Pachschröll, Susanne Dorfer, Harald Pollak, Thomas Dorfer, Nina und Peter Pichler, Michael Duscher, Hannes Steinacker.

LERN'

DICH WEITER ...

Foto: © Shutterstock.com



DAS **WIFI NÖ** BIETET IM BEREICH TOURISMUS UND FREIZEITWIRTSCHAFT IN DEN KOMMENDEN WOCHEN EINE REIHE INTERESSANTER WEITERBILDUNGEN AN. HIER EIN EINBLICK:

Hotel- und Gästemanagement

NEU KI in der Hotellerie,

4. 9. 2025, Do 9.00-17.00, WIFI St. Pölten,
20. 11. 2025, Do 9.00-17.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/79018x

Kursnr.: 79018015

Kursnr.: 79018025

Kochen, Küche, Service

NEU Innovative Küchentechniken:

Moderne Techniken für kreative Küchenerlebnisse,

20. 10. 2025, Mo 15.00-20.00, Vienna Airport C&I Center,

12. 2. 2026, Do 15.00-20.00, Vienna Airport C&I Center,

13. 3. 2026, Fr 15.00-20.00, Vienna Airport C&I Center,

noe.wifi.at/79017x

Kursnr.: 79017015

Kursnr.: 79017025

Kursnr.: 79017035

Vegane Küche - erleben, erlernen, genießen,

2. 6. - 7. 7. 2025, 5x Mo 8.00-16.00, WIFI St. Pölten

noe.wifi.at/79142x

Kursnr.: 79142024

Regionales Gemüse und Obst - neu interpretiert,

23. 6. - 29. 9. 2025, Mo 18.30-22.00, 1x Mo 8.00-12.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/79100x

Kursnr.: 79100014

Gastgewerbe - Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung - Modul 1 (schriftlich),

13. 5. - 2. 6. 2025, Mo-Mi 8.00-18.00, Online,

10. 6. - 25. 6. 2025, Mo-Mi 8.00-18.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/52576x

Kursnr.: 52576084

Kursnr.: 52576094

Gastgewerbe - Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung - Modul 2 (mündlich),

23. 5. - 13. 6. 2025, Do-Sa 8.00-16.00, Bezirksstelle Zwettl,

26. 6. - 17. 7. 2025, Do-Sa 8.00-16.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/52570x

Kursnr.: 52570074

Kursnr.: 52570084

Food Waste Hero,

Sie wählen Ihren Starttermin, laufender Einstieg möglich,

noe.wifi.at/79141x

Kursnr.: 79141014

Wein und Käseausbildungen

Lehrgang Diplom-Käsesommelière/-sommelier,

19. 5. - 13. 6. 2025, Mo-Fr 8.00-18.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.:

noe.wifi.at/79542x

79542014

Weitere Kurse zum Thema Tourismus & Gastronomie finden Sie hier:



www.noe.wifi.at/tourismus

Infos und Kontakt

WIFI Niederösterreich Kundenservice

Telefon: 02742 851-20000

E-Mail: kundenservice@noe.wifi.at

Ausbildertrophy verliehen

Mitarbeitermangel ist eines der zentralen Probleme in praktisch jeder Branche. „Wer selbst ausbildet, ist klar im Vorteil“, betonte Wolfgang Ecker, Präsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich, im Rahmen der Verleihung der Ausbildungstrophy. Lehrlinge sind, so Ecker, die zukünftigen Fachkräfte eines Unternehmens, sie werden direkt auf die spezifischen Anforderungen des Betriebs geschult, bringen neue Perspektiven und Ideen ein. Als Top-Ausbilderbetriebe wurden heuer in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft die STAG Hotelverwaltungs-Gesellschaft mbH aus Krems und die Asia Resort Linsberg GmbH aus Bad Erlach ausgezeichnet.

KLEINANZEIGE

Mödlinger Kobenzl: Pächter gesucht



Das Gastronomielokal im Jubiläumspark Mödling wird ab 1. Juli 2025 verpachtet. Gastronomie-Nutzfläche rund 300 m², Wohn-Nutzfläche rund 110 m², Gastgarten mit rund 80 Sitzplätzen. Der Betrieb ist bestens eingeführt und wurde vom derzeitigen Pächter 15 Jahre lang ganzjährig betrieben. Unterlagen und Informationen:

www.moedling.at/Leben/Wirtschaft/Leerstands-Service

unter „Gastronomie, Pacht am Mödlinger Kobenzl“

Bei Interesse: Bewerbung mit persönlichen Gastronomie-Referenzen, ausführlichem Betriebskonzept und Angebot für den Pachtzins an: office@moedling.at

Foto: © privat

WIR SIND

FÜR SIE DA!

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

Fotos: © Schörg

Informationen, Kontakt und Ansprechpartner:innen Fachgruppe Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Mag. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19641



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-19611



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-19612



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18603



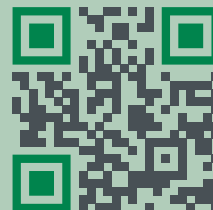
Petra Flechsel
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-18604



Renate Tschuppen
Assistentin der
Spartengeschäftsführung
02742/851-18602



Eva Bosch
Assistentin der
Spartengeschäftsführung
02742/851-18601



Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien, etc. finden Sie unter:
<https://wko.at/noe/foerderung-tf>