

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



UMFRAGE

Wirte sind mit der
Fachgruppe zufrieden
Seite 4

EIS-ZEIT

Mehr als 300 Eissalons
haben wieder geöffnet
Seite 7

ERFOLGREICH

Lehrlinge räumten bei der
Staatsmeisterschaft ab!
Seite 10



Magdalena Eschelmüller, Restaurantfachkraft-Lehrling im Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs, holte sich den Staatsmeistertitel im Bereich Service bei den Österreichischen Staatsmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen! Serviceleiter Thomas Prinz und seine Stellvertreterin Andrea Dorr bereiteten sie auf den Bundeswettbewerb bestens vor, GF Fritz Weber (li.) gratulierte. Ihre Fachkenntnisse wurden in vielen Bereichen geprüft, alle Aufgaben meisterte sie mit Bravour. Mehr auf Seite 10.

705

Wirte wurden im Rahmen einer Umfrage befragt. Das Ergebnis fällt für die Fachgruppe Gastronomie hervorragend aus.

02|2017 In dieser Ausgabe

UMFRAGE BEI 705 WIRTEN	4
LOHN- UND GEHALTSVERHANDLUNGEN	6
ÄNDERUNG BEIM MELDEGESETZ	6
EISSAISON ERÖFFNET	7
NEUE OMBUDSSTELLE	7
BIO-KENNZEICHNUNG	8
SCHULE MACHT WIRTSHAUS	9
ERFOLGREICHE LEHRLINGE	10
SZENE	11



[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: Christina Plener, BA. Fotos: WBNÖ, www.fotoweinwurm.at, Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs/Isabella Ernstbrunner, Be Peppa, Michael Holzweber, Andreas Kolarik, LWmedia/APA, Ferry Nielsen, Schörg, Shutterstock, z. V. g. Druck: Gutenberg Druck, Wr. Neustadt. Stand: Mai 2017, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© www.fotoweinwurm.at

Wie angekündigt, haben wir gemeinsam mit dem Land Niederösterreich, der NÖ Werbung und der NÖ Wirtschaftskultur eine telefonische Umfrage unter mehr als 700 Gast- und Kaffeehäusern sowie (Kaffee-) Restaurants durchführen lassen. Nun liegen die Ergebnisse vor. Erfreulich ist, dass die befragten Gastronomen insgesamt mehrheitlich positiv in die Zukunft sehen. Die Details finden Sie in dieser Ausgabe.

Auch wenn die Stimmungslage durchaus gut ist: Hinsichtlich der Bürokratiebelastung und der Fachkräfteproblematik liegt vieles im Argen. Hier werden wir uns weiter engagieren. Und was die restlichen aufgezeigten Anliegen betrifft: Keine Sorge, wir bleiben dran. Denn eines hat die Umfrage klar gezeigt: Von der Politik wird Unterstützung erwartet – und wir sorgen dafür, dass die Branchenthemen Gehör finden!

Herzlichst Ihr

Mario Pulker

Obmann Fachgruppe Gastronomie



Zuletzt war viel zu lesen über die Schwierigkeiten bei der Mitarbeitersuche. Hat man die Stellen dann besetzt, heißt das noch lange nicht, dass damit alle Probleme gelöst wären. Wir Unternehmer sind immer öfter mit einer sehr fordernden Einstellung konfrontiert: Jeder erdenkliche Anspruch wird auch tatsächlich geltend gemacht. Das ist zwar nichts Unredliches, bedeutet aber, wir müssen die Sachlage genau kennen.

Aus eigener Erfahrung weiß ich, wie kompliziert die Regelungen bei Mutterschutz und (Teilzeit-)Karenz sind. Wir haben daher einige wesentliche Punkte zusammengestellt. Wer diese beachtet, reduziert die Gefahr, zusätzlich zu den Herausforderungen der Personaleinteilung auch noch zu viel Geld auszugeben. Unsere Fürsorgepflicht als Arbeitgeber darf nicht überstrapaziert werden!

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA

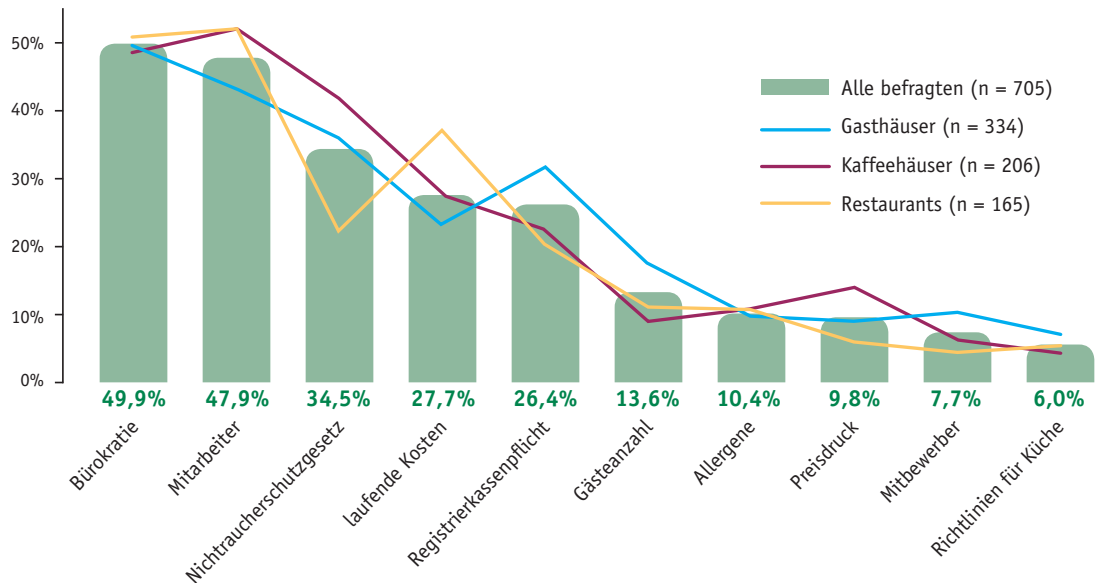
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Wirte sehen Zukunft positiv

Repräsentative Umfrage zeigt: Gastronomen sind optimistisch

83%
der niederösterreichischen
Gastronomen sind mit der Arbeit
der Fachgruppe Gas-
tronomie zufrieden!



Quelle: EYETT Marketingforschung & Beratung

Die Stimmung in der Gastronomie ist trotz des nicht gerade einfachen Umfelds durchaus positiv. Das ist die Kernaussage einer repräsentativen Umfrage unter Niederösterreichs Gastronomen. Ein weiteres Detail: Die Wirte sind sehr zufrieden mit der Arbeit der Fachgruppe Gastronomie!



TICKETS FÜR DIE STARNACHT AUS DER WACHAU

Die Stars kommen immer wieder gerne in die kleine Gemeinde Rossatzbach in der Wachau: Mit den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie können Sie bei der Starnacht aus der Wachau – unter anderem mit Vanessa Mai – live dabei sein. Einfach ein Mail schicken, die Stehplatztickets für die Veranstaltung am Freitag, 1. September, werden, solange der Vorrat reicht (pro Betrieb max. 2 Karten), zugeschickt.

Einfach per Mail an tf1@wknoe.at mitmachen. Solange der Vorrat reicht!

Das Ergebnis der repräsentativen Umfrage ist ein äußerst positives Stimmungsbild in der Branche: Mehr als 77 Prozent der Wirte sehen die Zukunft positiv, mehr als 83 Prozent der Befragten sind auch mit der Fachgruppe Gastronomie zufrieden.

Wirtschafts- und Tourismuslandesrätin Dr.ⁱⁿ Petra Bohuslav und Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie sowie der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Niederösterreich, sind froh über die positiven Ergebnisse: „Es freut uns, dass die Stimmung unter den niederösterreichischen Wirten so gut ist und dass sie optimistisch in die Zukunft blicken.“ Denn die Umfrage zeigt, dass die heimischen Gastronomen trotz neuer Vorgaben wie Rauchverbot, Allergenverordnung oder Barrierefreiheit zuversichtlich

bleiben. Eine weitere Herausforderung ist für viele Betriebe die Suche nach Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. „Hier heißt es, Möglichkeiten zu finden, um die Wirte bestmöglich zu unterstützen. Ebenso soll bei Vorschriften – wie von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner angekündigt – das Motto ‚weniger Bürokratie und mehr Augenmaß und Hausverstand‘ gelten“, erklärt Pulker.

705 Interviews

Die telefonische Befragung fand Anfang Jänner 2017 innerhalb der drei Gastronomie-Gruppen Gasthäuser/Wirtshäuser, Kaffeehäuser/Kaffee-restaurants und Restaurants in allen niederösterreichischen Bezirken statt. Von über 3.300

Adressen wurden insgesamt 705 Interviewpartner nach dem Zufallsprinzip ausgewählt und befragt.

Die Ergebnisse: Die Gastronomen blicken insgesamt mit deutlicher Mehrheit – über 77% – positiv in die Zukunft. Als größte Herausforderungen werden aktuell und in Zukunft die Themen Bürokratie, Mitarbeiterinnen- und Mitarbeitergewinnung, Nichtraucherschutzgesetz, Registrierkassenpflicht sowie die laufenden Kosten gesehen. Hier wird klar Unterstützung durch die Politik und die Wirtschaftskammer erwartet.

Wir setzen uns dafür ein, dass Niederösterreich das Land der Wirtshäuser bleibt!

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe
Gastronomie

83% zufrieden

Eine wichtige Rolle spielt dabei die Fachgruppe Gastronomie



INTERVIEW

„Nicht alles schlechtreden!“

Rosi Weber-Staar (links) und ihre Schwester Resi Brugger betreiben das Event-Wirtshaus in St. Leonhard im Waldviertel. Ihren Beruf lieben sie. [betrifft:] wollte von ihnen wissen, warum das Gastgewerbe derzeit keinen so guten Ruf hat.

Frau Weber-Staar, verstehen Sie, warum es so viele negative Debatten rund um das Gastgewerbe gibt?

Rosi Staar-Weber: Überhaupt nicht, wir sind mit Leib und Seele bei der Arbeit und haben versucht, diese viel zitierten negativen Seiten zu fühlen. Wir haben uns bemüht, aber wir haben nichts gefunden, was unseren Beruf schlechter als andere Berufe machen würde! Krankenschwestern haben auch Wochenend- und Nachtdienste und kaum mehr Zeit, mit den Patienten zu reden. Schaffner haben Nachtdienste und haben es dabei oft mit ungemütlichen Menschen zu tun, Schichtarbeiter müssen auch mit wechselnden Arbeitszeiten leben, Politiker müssen sich hinstellen und den Leuten die widersinnigen Gesetze schönreden.

Ganz ehrlich, Frau Brugger: Empfinden Sie alles im Gastgewerbe positiv?

Nein, jeder Beruf hat schließlich seine Schattenseiten. Aber im Gastgewerbe werden derzeit nur die negativen Seiten in den Vordergrund gestellt. Da darf man sich nicht wundern, wenn man nur noch schwer Personal bekommt! Dabei hat der Beruf so viele schöne Seiten! Nur ein Beispiel: Wir sind ja auch eine Art moderne Seelsorge! Viele Menschen, die daheim niemand zum Reden haben, kommen ins Gasthaus und reden sich ihre Sorgen von der Seele. Wir dürfen nicht alles schlechtreden und müssen auch von den schönen Seiten unseres Berufs erzählen.

der Wirtschaftskammer Niederösterreich: Knapp 83 Prozent der Befragten sind mit der Arbeit der Fachgruppe sehr oder eher zufrieden. Für Obmann Mario Pulker ist klar: „Niederösterreich ist das Land der Wirtshäuser. Damit das auch so bleibt, braucht es unternehmerfreundliche und berechenbare Rahmenbedingungen. Dafür setzen wir uns ein, und das wird wertgeschätzt.“

Ein wichtiges Thema wird dabei auch das Thema Betriebsübergabe sein: Rund jeder sechste Befragte hat sich damit schon beschäftigt, bei den Gastwirten jeder fünfte. Nur je-

der neunte, der sich schon mit der Betriebsübergabe beschäftigt hat, will den Betrieb nicht übergeben, sondern schließen.

Wichtige Grundlage

„Diese Umfrage soll uns als Grundlage für unsere weitere gemeinsame Arbeit im Sinne der niederösterreichischen Gastronomen dienen“, so Fachgruppenobmann Pulker.

Die Umfrage „Bestandsabfrage Gastronomie“ durch die EYETT Marketingforschung & Beratung wurde von der Niederösterreich-Werbung, der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Niederösterreich und dem Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur in Auftrag gegeben.

EINE SAUBERE SACHE



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

Die Ausstattung der Handwaschbecken in den Gastronomiebetrieben wird in meinen Seminaren oft diskutiert. Eine häufige Frage: Komme ich in der Küche nur mit einer Flüssigseife aus? Ist die Verwendung von Handdesinfektion klug oder soll ich besser eine desinfizierende Seife kaufen?

Meine Regel ist ganz einfach:

- In Betrieben, wo ich regelmäßig mit sensiblen Produkten hantiere, möchte ich die Sicherheitsschranke „Desinfektion für die Hände“ vorfinden. Wer oft Eier aufschlägt, mit Fisch und Geflügelwaren hantiert, Speisen mit faschierem Fleisch zubereitet, sollte Hände desinfizieren können.
- In Betrieben, wo ich Kleinstspeisen und Snacks verabreiche, werde ich mit einer guten Flüssigseife auskommen.

Das Gesetz definiert, dass in der Küche die Hände „gegebenfalls“ zu desinfizieren sind. Eine eindeutige Verpflichtung ist hier nicht abzuleiten, allerdings leite ich daraus meine Regel ab. Bei Umgang mit stark keimbelasteten Waren ist es sinnvoll, diese Sicherheit zuzuschalten. Aber wenn für meine Küche eine Handdesinfektion wichtig wäre, kaufe ich Desinfektionsseife oder greife ich zu zwei Spendern – ein Spender mit Flüssigseife, der andere mit Desinfektion für die Hände?

DESINFEKTIONSSEIFE

- ⊕ Ich brauche nur einen Spender.
- ⊕ Ich habe bei jedem Waschgang eine Keimabtötung durch die Desinfektionskomponente dabei.
- ⊖ Meistens haben diese Seifen lange Einwirkzeiten – bei Nichteinhaltung ist viel von der teuren Wirkung ungenützt im Abfluss. Lesen Sie Datenblätter und Produktbeschreibungen.
- ⊖ Bei jedem Händewaschen chemische Keule
- ⊖ Bei zu langer Verwendung von gleichen Produkten kann es zu Resistenzen kommen und das Produkt ist nur eingeschränkt wirksam.

SEIFE / DESINFEKTION EXTRA

- ⊕ Desinfektion kann sehr gezielt angewendet werden (nach Toilette, Geflügel-, Fisch-, Eierbearbeitung ...).
- ⊕ Ich belaste die Haut nicht durch dauernde Desinfektion.
- ⊕ Sparsamere Variante
- ⊖ Ich brauche zwei Spender.

Ich präferiere die Zwei-Spender-Variante, weil die Vorteile überwiegen. Meine mikrobiologischen Erfahrungen in den Küchenbetrieben untermauern dies. Achten Sie dringend darauf, dass die Hygienespender (Seife, Desinfektion, Papier) immer befüllt sind und die Müllbehälter entleert werden.

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.

Zwischenschritt bei Mindestlohn

Markante Erhöhung bei Lehrlingsentschädigungen

Der Mindestlohn von 1.500 Euro wird nach intensiven Verhandlungen erst am 1. Mai 2018 umgesetzt.

Mit einem durchaus zufriedenstellenden Ergebnis endeten die Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2017. Beim Mindestlohn bzw. Mindestgehalt konnte für heuer ein Zwischenschritt ausverhandelt werden: Demnach wurden mit 1. Mai 2017 1.460 Euro brutto – das entspricht einer Erhöhung von 40 Euro – vereinbart, der kollektivvertragliche Mindestlohn bzw. Mindestgehalt von 1.500 Euro bekommt erst mit 1. Mai 2018 Gültigkeit.

Ein markanter Sprung bei der Lehrlingsentschädigung soll die Lehre in Hotellerie und Gastronomie noch attraktiver machen: Im ersten Lehrjahr bekommen Lehrlinge jetzt 700 Euro (bisher € 645,-), im zweiten Lehrjahr steigt die Entschädigung auf 800 Euro, im dritten auf 900 und im vierten auf 1.000 Euro. Im Gegenzug dazu entfällt die Kleiderpauschale.

Alle Details zu den neuen Lohn- und Gehaltstabellen finden Sie in dieser Ausgabe von [betrifft:] in einer vierseitigen Beilage zusammengefasst.

Mit dieser Beilage haben Sie alle wesentlichen Details immer bei der Hand. Weitere Informationen und Bestimmungen des Kollektivvertrages finden Sie auf www.gastwirtnoe.at und www.hotelnoe.at.

€ 1.460,-

Heuer gibt es eine Erhöhung von 40 Euro auf 1.460 Euro Mindestlohn/-gehalt. Die 1.500 Euro werden erst 2018 umgesetzt.

700

Euro erhalten Lehrlinge jetzt im 1. Lehrjahr als Entschädigung.



Alle Details. In der vierseitigen Beilage dieser Ausgabe sind alle wichtigen Informationen zusammengefasst.

Personelle Änderungen

Zuletzt kam es zu personellen Veränderungen in den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie:

Mag. Claudia Müller ist in die Privatwirtschaft gewechselt, ihr Nachfolger ist **Mag. Christoph Schlager**.

Mag. Denise Kreimel ist in Karenz, Nachfolgerin ist **Mag. Margit Kozel**.

Ansprechperson für Fragen zur Hotelklassifizierung wird in Zukunft, neben **Lisa-Marie Karner**, **Mag. Laura Weichhart** sein.

Nicht vergessen: Prämie für Nichtrauchererschutz in Gastronomiebetrieben geltend machen!

Hat sich ein Betrieb bis zum 1. Juli 2016 dazu entschlossen, vorzeitig und freiwillig auf ein Nichtraucherlokal umzustellen, dann kann eine steuerliche Prämie in der Höhe von 30% des Restbuchwertes von getätigten Investitionen in

den Nichtrauchererschutz geltend gemacht werden. Bei der Prämie handelt es sich um eine steuerliche Gutschrift, es wird kein Geld direkt an die Betriebe ausbezahlt.

Wurde das Rauchverbot nach dem Abgabezeitpunkt für

die Steuererklärung 2015 umgesetzt, kann die Prämie mit der Einkommenssteuererklärung für das Jahr 2016 geltend gemacht werden.



© Shutterstock

Meldegesetz: Änderung der Durchführungsverordnung

Die ursprüngliche Rechtslage von Sammelmeldungen bei Reisegruppen oder Familien wird wiedereingeführt. Das heißt: Für Beherbergungsbetriebe wird es auch in Zukunft wieder genügen, die Reisedaten

des Reiseleiters bei Reisegruppen bzw. eines erwachsenen Familienmitglieds bei Familien aufzunehmen.

Für Gästebücher und -blattsammlungen (Fassung vor dem 1. April 2016) gilt

die Weiterverwendungsmöglichkeit bis 31. Juli 2017. Die Blätter nach derzeitiger geltender Rechtslage können bis 20. April 2018 weiterverwendet werden.

Endlich wieder „Eis-Zeit“

Eissalons eröffnen die Saison mit der traditionellen Spendenübergabe an die St. Anna Kinderkrebsforschung

Für die mehr als 300 Eissalons in ganz Österreich fiel am 24. März der offizielle Startschuss zur Eissaison 2017. Silvio Molin-Pradel, Sprecher der österreichischen Eissalons, eröffnete im Salon Isola Bella in Groß Enzersdorf offiziell die neue Eissaison.

Der Tag ist kein Zufall: Der 24. März ist der „Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises“ – ein hochwer-

tiges und unverfälschtes Produkt, das mit viel Liebe täglich frisch hergestellt wird. Auf Initiative Frankreichs wird dieses

Jahr speziell an diesem Tag in vielen europäischen Eissalons die Kreation „Framboise Melba“ angeboten. Diese besondere Sorte besteht aus edlem Himbeer-Sorbet und Pflirsich und wird – je nach Geschmack – mit gerösteten Mandeln serviert.

Fachverbandsobmann Mario Pulker freut sich schon auf die Eissaison: „Schönes Wetter und gutes Eis gehören für mich einfach zusammen, ich bin schon gespannt, mit welchen neuen Kreationen unsere Eissalons dieses Jahr aufwarten werden.“ Fix ist: Vom 10. bis 16. Juli stehen bei den Eiswochen 2017 Kokosvariationen im Mittelpunkt.

Schon seit 16 Jahren engagieren sich die österreichischen Eissalons für die St. Anna Kinderkrebsforschung. Mit einer Gesamtsumme von rund 80.000 Euro – alleine 6.200 Euro davon im Vorjahr – haben die Eismacher mit ihren Spenden einen wichtigen Beitrag geleistet.



Startschuss zur Eissaison 2017. Judith Jahoda, Mario Pulker, Andrea Prantl und Silvio Molin-Pradel.

Ombudsstelle soll helfen

Zentrale Anlaufstelle bei Beschwerden über Arbeitsinspektion

Mit März dieses Jahres wurde eine Ombudsstelle beim Arbeitsinspektorat eingerichtet.

Zu den Aufgaben der Ombudsstelle zählen eine rasche und unbürokratische Bearbeitung von Problemen, die Aufklärung von Missverständnissen

und die Lösung von Konflikten, die zuvor mit dem zuständigen Arbeitsinspektorat nicht zufriedenstellend gelöst werden konnten. Ziel ist es, wenn möglich, in allen Fällen zu helfen.

Die Ombudsstelle der Arbeitsinspektion soll künftig die zentrale Anlaufstelle für Be-

schwerden im Zusammenhang mit der Tätigkeit der Arbeitsinspektion sein. Die Ombudsstelle stellt jedoch primär nicht den ersten Anlaufpunkt für allgemeine Fragen zum Arbeitnehmerschutz dar.

Kontaktdaten:
ombudsstelle@arbeitsinspektion.gv.at

AVISO

BALL DER WIRTSCHAFT
Ein Termin zum Vormerken: Der „Ball der NÖ Wirtschaft“ findet am 18. November im VAZ St. Pölten statt.

AUFLAGEPFLICHT FÄLLT

Arbeitgeber sind aktuell gesetzlich dazu verpflichtet, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bestimmte arbeitsrechtliche Schutzvorschriften uneingeschränkt zur Verfügung zu stellen. Ab 1. Juli 2017 ist das nicht mehr nötig: Es entfällt die Auflagepflicht für Arbeitnehmerschutzbestimmungen im Betrieb.





© Shutterstock

„Bio“ muss auch „Bio“ sein!

Wer die Vorschriften bei der Kennzeichnung missachtet, riskiert hohe Strafen

Immer wieder verweisen heimische Betriebe darauf, Produkte in „Bio-Qualität“ zu verwenden, ohne aber die Vorschriften der „Bio-Kennzeichnung“ zu beachten. Das kann hohe Strafen durch den Lebensmittelinspektor nach sich ziehen.

Neu ist das nicht: Bereits seit 1. Juli 2009 müssen alle, die in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie „Bio“ ausloben oder mit der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln werben, von einer unabhängigen Kontrollstelle zertifiziert werden. Hintergrund dieser aufgrund der Bio-Verordnung der EU erlassenen Regelung ist der Konsumentenschutz: Gäste sollen darauf vertrauen können, dass sie, wenn sie Bio-Gerichte bestellen, auch tatsächlich Bio-Qualität erhalten.

Jedes Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie, das sein Angebot als Bioangebot bewirbt, muss daher eine unabhängige Biokontrollstelle für die Beratung und Bio-Zertifizierung auswählen. Dabei ist weder die Menge noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes für die Bio-Zertifizierung ausschlaggebend. Das Bio-Zertifikat gilt in der Großküche bzw. in der Gastronomie wie beim Biobauern jeweils für ein Jahr.

Herkunft der Erzeugnisse und die Verarbeitungsprozesse, etwa dass die zu verarbeitenden biologischen Rohstoffe nicht mit konventionellen vermischt oder gemeinsam gelagert werden. Außerdem müssen Gastronomen Aufzeichnungen führen: So hat zur Mengen- und Herkunftskontrolle über An- und Verkäufe von Lebensmitteln bzw. Speisen Buch geführt zu werden.

WER ZERTIFIZIERT?

Eine Liste der Bio-Kontrollstellen kann im Büro der Fachgruppen angefordert werden.

☎ 02742/851-19612

8 Jahre

Die Vorschriften der Bio-Kennzeichnung gelten bereits seit 1. Juli 2009 – allerdings werden sie von den Betrieben oft nicht eingehalten.

Neben der jährlichen vollständigen Besichtigung des Betriebes kann die Kontrollstelle auch unangekündigte Inspektionsbesichtigungen durchführen. Kontrolliert werden die

Möglichkeiten der Auslobung

Es gibt grundsätzlich zwei Möglichkeiten: die Auslobung als Bio-Gericht oder von Bio-Zutaten.

1. Auslobung als Bio-Gericht

- > Ein Gericht kann als Bio-Gericht bezeichnet werden, wenn sämtliche Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Landwirtschaft stammen.
- > Biohinweis in der Überschrift (z. B. Unsere Bio-Gerichte): Alle darunter aufgelisteten Gerichte müssen den genannten Anforderungen entsprechen!
- > Biohinweis direkt in der Bezeichnung des Gerichtes (z. B. Bio-Rinderbraten): Dann muss das Gericht inklusive Beilagen biologischen Ursprungs sein.

2. Auslobung von Bio-Zutaten

- > Die meisten Betriebe entscheiden sich für die Bio-Zutatenvariante. Eine konventionelle Zutat wird zur Gänze bei allen Gerichten durch eine Bio-Zutat ersetzt.
- > Allgemeine Auslobung von bestimmten Rohstoffen, z. B.: „Alle Kartoffeln stammen aus biologischem Anbau“.
- > Auslobung direkt beim Gericht, z. B.: „Vanilleeis mit Bio-Erdbeeren“.



Schule macht Wirtshaus! Wirtshaus macht Schule!

Neue Initiative der Wirtshauskultur fördert heimischen Nachwuchs

Die Förderung junger Talente ist eines der wichtigsten Ziele der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Mit der Initiative „Schule macht Wirtshaus! – Wirtshaus macht Schule!“ wird die Zusammenarbeit zwischen Betrieben, Wirtschaftstreibenden und Schulen weiter verstärkt.

Die Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen sollen vom Können und von der Erfahrung heimischer Wirtinnen und Wirte profitieren. Bei der Auftaktveranstaltung im Retzbacherhof von Harald Pollak blickten die SchülerInnen der HTL Retz dem Top-Wirt und Obmann der NÖ Wirtshauskultur über die Schultern und versuchten sich auch gleich selbst am Herd und im Service. „Wir wollen den Jugendlichen von Anfang an unsere Werte und Richtlinien vermitteln und ihnen das Arbeiten in unseren Wirts-



Schulwirtshaus. Die Schülerinnen und Schüler kochten im Retzbacherhof mit Chef Harald Pollak (rechts) unter anderem für Prof. Christoph Madl, Geschäftsführer Niederösterreich-Werbung, Mario Pulker und Tourismuslandesrätin Dr.ⁱⁿ Petra Bohuslav.

häusern schmackhaft machen“, betont Pollak.

Auch Mario Pulker, Spartenobmann der Tourismus- und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Niederösterreich, betont: „Eine engere Zusammenarbeit zwischen Betrieben, Wirtschaftstreibenden und Schulen ist in jeder Hinsicht zielführend. Die Schülerinnen und Schüler profitieren vom

Praxisbezug und bekommen Einblicke in ihre zukünftigen Wirkungsstätten.“

Weitere „kulinarische Bildungsmissionen“ fanden im Triad-Machreich in Krumbach, im Wirtshaus Beringer in Mank und in Eva und Toni Mörwalds „Zur Traube“ in Feuersbrunn statt. Insgesamt nahmen an der Veranstaltungsreihe rund 80 Schülerinnen und Schüler teil.

80

Schülerinnen und Schüler nahmen an der Nachwuchsinitiative „Schule macht Wirtshaus! – Wirtshaus macht Schule!“ teil.



„WIRTEPAKET“ VERLÄNGERT

Die Herabsetzung der Untergrenze für die förderfähigen Kosten von Investitionen auf € 10.000,- im Rahmen der speziellen Richtlinien des NÖ Wirtschafts- und Tourismusfonds für die Förderung von Investitionen wird bis 31. 12. 2020 verlängert.

Karenz: Achtung auf Meldefristen

Mutterschaftskarenz ist „die Freistellung von der Arbeitsleistung bei Entfall des Entgelts anlässlich der Geburt eines mit der Mutter im gemeinsamen Haushalt lebenden Kindes“. Nimmt die Mutter (zuerst) die Karenz in Anspruch, muss sie ihren Dienstgeber spätestens am letzten Tag der Schutzfrist (8 bzw. 12 bzw. max. 16 Wochen nach der Geburt) darüber informieren, ob und wie lange sie Karenz in Anspruch nehmen möchte. Wird die Meldefrist verpasst, braucht der Dienstgeber den Ka-

renzwunsch grundsätzlich nicht mehr zu berücksichtigen. Sollte ein Karenzurlaub nach Ablauf der Meldefrist verlangt werden, kann der Arbeitgeber zustimmen oder ablehnen. Es sollte bei einer Zustimmung bedacht werden, dass auch in diesem Fall ein Kündigungs- und Entlassungsschutz besteht: Im Zusammenhang mit der Inanspruchnahme einer Teilzeitschäftigung ist gesetzlich ein besonderer Kündigungs- und Entlassungsschutz vorgesehen. Dieser beginnt mit der Bekanntgabe der Teilzeitbe-

schäftigung und dauert bis zum Ablauf von 4 Wochen nach dem Ende der Teilzeitbeschäftigung, längstens bis 4 Wochen nach dem Ablauf des 4. Lebensjahres des Kindes. Gesetzlicher Anspruch auf Elternzeit besteht bis zum 7. Geburtstag des Kindes, für jene Arbeitnehmer/-innen, die in einem Betrieb mit mehr als 20 Arbeitnehmer/-innen beschäftigt sind und deren Arbeitsverhältnis zu ihrem/ihrer Arbeitgeber/-in bereits 3 Jahre ununterbrochen gedauert hat und die mit dem Kind im gemeinsamen Haushalt leben (oder die Obsorge für das Kind haben).

ZUSÄTZLICHE VORAUSSETZUNG

Für Geburten ab 1. 1. 2016 gilt als zusätzliche Voraussetzung bei der Reduktion der Arbeitszeit eine Bandbreite. Demnach muss bei der Elternzeit die Arbeit um zumindest 20% der wöchentlichen Normalarbeitszeit reduziert werden. Außerdem gilt als Untergrenze eine Mindestarbeitszeit von mindestens zwölf Stunden pro Woche.

NIEDERÖSTERREICHS TEILNEHMER

KÖCHIN/KOCH

Barbara Payerl (Gold)
Lebens.Resort & Gesundheits-
zentrum Ottenschlag
Elisabeth Rauch (Gold)
Goldener Stern Romantik-Hotel &
Restaurant Gmünd
Benjamin Pollak (Silber)
Moorheilbad Harbach
Trainer Claus Tampier
LBS Geras

RESTAURANTFACHFRAU/ RESTAURANTFACHMANN

Magdalena Eschelmüller (Gold)
Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs,
Angelo Spielauer (Gold)
Restaurant Gut Oberstocktal
Michaela Maier (Silber)
Moorheilbad Harbach
Trainer Hannes Messmann
LBS Geras

HOTEL- UND GASTGEWERBE- ASSISTENT/IN

Michaela Fohringer (Silber)
Krainerhütte Heiligenkreuz
Eva Hintermayr (Silber) Schloss-
hotel Eisenstraße Waidhofen/Ybbs
Penelope Ohnewas (Silber)
Schlosspark Mauerbach
Trainer Doris Lefor
LBS Waldegg

Echt starke Lehrlinge

Niederösterreichs Lehrlinge übten sich bei den Staatsmeisterschaften in Salzburg als Medaillensammler. Die tolle Bilanz: ein Staatsmeistertitel, viermal Gold, fünfmal Silber und als Draufgabe Platz 2 in der Bundesländerwertung.



© Andreas Kolarik

Team NÖ. Obmann Mario Pulker und Direktorin der LBS Geras Christine Stöger (beide links außen) gratulieren den niederösterreichischen Lehrlingen, deren Lehrbetrieben, Betreuern sowie dem niederösterreichischen Ausbildungsexperten Franz Winkler herzlich zum Erfolg.

Und die zeigten ihr Können eindrucksvoll. Vor allem Magdalena Eschelmüller vom Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs, die im Bereich Restaurantfachfrau/-mann Gold und zusätzlich den Staatsmeistertitel holte. Goldmedaillen holten auch Restaurantfachmann Angelo Spielauer und die Köchinnen Barbara Payerl und Elisabeth Rauch. Jeweils Silber erreichten Benjamin Pollak, Michaela Maier, Michaela Fohringer, Eva Hintermayr und Penelope Ohnewas.

Zu Recht stolz auf seine Schützlinge ist Landesausbildungsreferent Franz Winkler, Obmann-Stv. der Fachgruppe Gastronomie NÖ: „Man sagt immer, dass der Erfolg viele Väter hat – und das stimmt in unserem Fall sicher. Denn es ist das perfekte Zusammenspiel

zwischen unseren Berufsschulen und den Betrieben, das diesen fabelhaften Erfolg gebracht hat! Aber letztendlich sind es natürlich die Lehrlinge, die ihr Wissen im richtigen Moment abgerufen und Nervenstärke gezeigt haben!“

„Mit Küche, Service und Rezeption stehen die drei Kernbereiche der gastronomischen Dienstleistung auf dem Prüfstand. Wir sind sehr stolz auf unseren Nachwuchs und seine Top-Leistungen und gratulieren allen Teilnehmern herzlich zu ihren ausgezeichneten Erfolgen“, zeigten sich die Obmänner der Fachverbände Gastronomie und Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), Mario Pulker und Siegfried Egger, mit dem Einsatz der jungen Fachkräfte hochzufrieden.



Staatsmeisterin. Thomas Prinz und Andrea Dorr vom Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs gratulieren ihrem Lehrling Magdalena Eschelmüller.

Seit 53 Jahren ist die österreichische Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in Tourismusberufen die Plattform für die größten Nachwuchstalente der Branche. 81 Lehrlinge stellten sich heuer vom 27. bis 29. April in Salzburg dem Wettbewerb, darunter auch 9 Lehrlinge aus Niederösterreich.

Genussgipfel feierte 10. Geburtstag

wachau GOURMETfestival 2017

Ein Großaufgebot nationaler und internationaler Persönlichkeiten in Sachen Wein und Kulinarik traf im Kloster UND in Krems-Stein bei der Eröffnung des 10. wachau GOURMETfestivals zusammen. Den offiziellen Startschuss gab – am Vorabend seines offiziellen Rücktritts als Parteibobmann – Niederösterreichs Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll.

Über mehrere Wochen wartete das Festival mit über 40 Gourmet-Ereignissen der Spitzenklasse auf: In den Restaurants, Gasthöfen und Weingütern der Wachau trafen die besten Gastronomen und Winzer der Wachau zusammen, um Besonderes für die Festivalgäste zu kreieren. Ergänzt wurde dieser Reigen durch internationale Top-Köche, heuer angeführt von Ana Roš aus Slowenien, die wenige Tage nach ihrem Gastspiel in der Wachau die Auszeichnung „Weltbeste Köchin 2017“ erhalten hat.



Feierten 10 Jahre wachau GOURMETfestival. „Botschafter“ Dr. Erwin Pröll, Thomas Dorfer, Marcel Reiß (der deutsche „Gastkoch“ war 2015 bester Koch Spaniens), Mario Pulker und Mag. Harald Servus.

Tourismustag am Wachauer Volksfest

Bitte vormerken!

Der Niederösterreichische Tourismustag 2017 findet am 28. August ab 14 Uhr im Rahmen des Wachauer Volksfestes im Stadtpark von Krems statt.

Vorträge, Diskussionen, Erfahrungsaustausch und viel Zeit für ein gemütliches Zusammensein bei zünftigem Essen und Trinken – das erwartet die Gäste beim Tourismustag. Als Vortragender wird Ex-Skirennläufer Hans Knauß über Motivation und Menschlichkeit sprechen. Durch das Programm führt TV-Moderatorin Silvia Schneider, für die musikalische Umrahmung sorgt die Band Reiseorchester mit traditioneller Volksmusik.



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



Auszeichnung für Franz Winkler. Die Obmänner der Fachverbände Gastronomie und Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich, Mario Pulker (r.) und Siegfried Egger (2. v. r.), sowie Martha Schultz, Vizepräsidentin der WKÖ, überreichten dem Obmann-Stv. der Fachgruppe Gastronomie NÖ und Landesausbildungsreferent Franz Winkler für seine mehr als 5-jährige Tätigkeit als Juror eine Urkunde als Dank und Anerkennung.

KLEINANZEIGEN



SESSEL ZU VERKAUFEN

Verkaufe 150 Stück Sessel in Buche, natur lackiert, mit weinrotem Kunstleder überzogen, Formbrett mit Schaumstoff, leicht stapelbar, Sitzfläche 47 x 42 cm. Neukauf 2010, können mit Ende Juni abgegeben werden aufgrund Betriebsauflösung. Auch Einzelverkauf möglich. € 135,- pro Stück (noch verhandelbar, Neupreis € 195,- pro Sessel), sehr gepflegt
 Auskunft: *Monika Reischer*,
 3623 Purk 10, Tel. 02873/6030

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



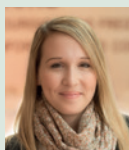
Renate Tscheppen
Junges Hotel- und Gastgewerbe,
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18602



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

