

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



PLAN T

Startschuss für neue
Qualität im Tourismus
Seite 4

GRATIS WLAN

Niemals ohne
Passwortschutz!
Seite 8

JUNGE TALENTE

„Schule macht Wirtshaus“
geht in die dritte Runde!
Seite 9



Der Sieger der Krone Wirtswahl: Mostviertlerwirt Ott aus Seitenstetten! Im Bild Spartenobmann Mario Pulker, Melitta Ott jun., Melitta Ott sen., Präsident der Eurochambres Dr. Christoph Leitl.

02|2019

In dieser Ausgabe

PLAN T	4
GASTKOMMENTAR DR. PETRA BOHUSLAV	5
EINE SAUBERE SACHE	7
SICHERHEITSFACHKRÄFTE	8
GRATIS WLAN	8
SCHULE MACHT WIRTSHAUS	9
WIRTEWAHL	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: MZ 02Z032997 M, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederosterreich.html. Konzept & Gesamtherstellung: LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. Geschäftsführer: Erwin Goldfuss. Chefredaktion: Fritz Gillinger. Text: Fritz Gillinger, Bernhard Mayerhofer. Grafik & Layout: Martin Bauer. Fotos: WBNÖ, Andreas Kraus, www.fotoweinwurm.at, www.charakter.photos/Philipp Monihart, Shutterstock (4x), schwarz-koenig.at, Stefanie Steindl, Kolarik Andreas (3x), zwefo (3x), Martin Kalchhauser, Schörg, z.V.g. Druck: Druckerei Janetschek GmbH. Stand: Mai 2019, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Datenschutz ist uns ein Anliegen: Informationen finden Sie unter: <https://www.wko.at/service/datenschutzerklaerung.html>

2

Niederösterreichs
Lehrlinge in Tourismusberufen holten
in Salzburg bei den
Staatsmeisterschaften
2 Goldmedaillen!

80

Schülerinnen und
Schüler beweisen im
Rahmen von „Schule
macht Wirtshaus“ bei
mehreren Veranstaltungen
ihr Talent in
Küche und Service.

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



Ende April konnten wir mit der Gewerkschaft eine Einigung bei den Kollektivvertragsverhandlungen erzielen. Wie gewohnt finden Sie in dieser Ausgabe des [betrifft:] eine praktische Übersicht als Beilage zum Herausnehmen. Die ab 1. Mai 2019 gültigen Lohn- und Gehaltsabschlüsse stellen eine aus meiner Sicht akzeptable Lösung dar; überdies konnten die ersten beiden Lohnstufen in den östlichen Bundesländern vereinheitlicht werden.

Was den rahmenrechtlichen Teil angeht, so gibt es bereits einige notwendige Klarstellungen und Anpassungen. Über größere inhaltliche Änderungen wird zwar schon länger verhandelt, es konnte aber noch kein Durchbruch erzielt werden. Mitte Juli finden dazu die nächsten Gespräche statt. Ich bin der Meinung, dass wir hier zuletzt sehr faire Vorschläge gemacht haben, und hoffe, wir finden mit der Gewerkschaft einen gemeinsamen Nenner. Das wäre durchaus im Interesse aller Beteiligten und würde der Dynamik der Arbeitswelt im Tourismus jedenfalls Rechnung tragen.

Herzlichst Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Mit Juni wird in den sechs Destinationen eine Kooperation mit der Firma OBS OnlineBuchungService GmbH wirksam. Damit soll insbesondere Klein- und Kleinbetrieben ein unkomplizierter Zugang zu Online-Buchungsplattformen ermöglicht werden. Auch weitere Services wie etwa die Erstellung einer Website sind vorgesehen.

Dass die Bedeutung der Online-Buchbarkeit im Zeitalter der Digitalisierung unumkehrbar ist, steht außer Frage! Bei aller Unterstützung durch EDV, Channel-Manager etc. darf aber nicht unterschätzt werden, wie hoch der Betreuungsaufwand dennoch sein wird. Wer sich inhaltlich nicht vorbereitet und Fallstricke kennt, wird wohl bei Themen wie Überbuchungen, kurzfristigen Stornos etc. Lehrgeld bezahlen müssen. Daher gilt – wie immer: Vorsorge ist besser als Nachsorge. Wer unsicher ist, möge sich gerne auch an uns wenden!

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Mit „Plan T“ zum neuen Tourismus



Startschuss. Nachhaltigkeit soll zum Grundprinzip im Tourismus werden.

11

Auf diesem Platz liegt Österreich im weltweiten Ranking der internationalen Ankünfte.

16%

Das ist der Anteil, den Tourismus und Freizeitwirtschaft am BIP haben!

Mit dem „Plan T – Masterplan für Tourismus“ erfolgt der Startschuss für eine neue Qualität der Tourismuspolitik. Kernpunkt des Papiers: Nachhaltigkeit soll zum Grundprinzip für einen Tourismus werden, der in Destinationen stattfindet, in denen sich sowohl Gäste als auch Bevölkerung wohlfühlen. Zudem sollen touristische Erfolge nicht mehr allein anhand von Nächtigungszahlen und Ankünften gemessen werden.

Eine der erfolgreichsten Tourismusdestinationen der Welt – derzeit liegt man bei den Ankünften auf Platz 11! – ist Österreich ja schon, jetzt soll Österreich auch die nachhaltigste Tourismusdestination werden. Das ist eines der Ziele,

die Elisabeth Köstinger, Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus, mit dem ambitionierten Plan T verfolgt. Um die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft stellen zu können, hat man keine Mühen gescheut: Im Rahmen einer Umfrage wurden

rund 600 Unternehmen aus der Tourismus- und Freizeitwirtschaft befragt, in den weiteren Entwicklungsprozess waren 500 Personen involviert, zudem wird das jetzt vorliegende Papier kontinuierlich weiterentwickelt.

Dass der Aufwand vertretbar ist, wird durch imposante Zahlen belegt: 90.000 touristische Betriebe mit rund 300.000 Beschäftigten tragen rund 16 Prozent zum heimischen BIP bei! „Es ist absolut zu begrüßen, dass sich die Ministerin intensiv Gedanken über die Weiterentwicklung unserer so bedeutenden Branche macht“, sagt Spartenobmann Mario Pulker. Jetzt gehe es da-

rum, die Erkenntnisse so rasch als möglich umzusetzen.

Vorab erfordert das Bekenntnis zur Nachhaltigkeit ein Umdenken bei allen Beteiligten: Nicht mehr der Gast allein steht im Mittelpunkt, genauso wichtig sind die Bedürfnisse der Unter-

Ich begrüße die Initiative!

Als Spartenobmann begrüße ich die Initiative der Ministerin, sich intensiv Gedanken über die Weiterentwicklung dieser für Österreich so bedeutenden Branche zu machen. Der Prozess war inhaltlich sehr breit aufgestellt, zudem wurden viele namhafte Praktiker beigezogen. Jetzt sind alle Beteiligten gefordert, die Erkenntnisse bestmöglich umzusetzen. Insbesondere die zukunftsfitte Gestaltung von Ausbildung und Arbeitsmarkt muss hohe Priorität haben.

Mario Pulker
Obmann Sparte Tourismus & Freizeitwirtschaft

nehmerinnen und Unternehmer, der Mitarbeiter, aber auch der heimischen Bevölkerung und der Umwelt. Tourismusdestinationen sollen qualitätsvolle Lebensräume sein, in denen sich sowohl Gäste als auch Einheimische wohlfühlen. Und möglichst alle Menschen einer Destination sollen vom Tourismus auch profitieren.

Der Plan T bewegt sich in drei Zielkorridoren, für die exakte Aktionsfelder definiert wurden: Tourismus neu denken; die Leitbranche des 21. Jahrhunderts weiterentwickeln; Kräfte bündeln.

Tourismus neu denken

Während der österreichische Tourismus im Ausland einen sehr guten Ruf genießt, hat er in einigen Regionen bei der hei-

mischen Bevölkerung an Ansehen verloren. Nötig ist es also, das Image und das Bewusstsein für Stellenwert und Leistungen der Branche zu verbessern – in der Bevölkerung ebenso wie in der Branche selbst.

Dass die Tourismusbranche nicht aus einer Vielzahl von Einzelkämpfern besteht, sollte eigentlich klar sein. Trotzdem ist es wichtig, eine neue Kooperationskultur zu etablieren und zu unterstreichen, dass sich ein touristisches Produkt aus einer Vielzahl unterschiedlicher Leistungen zusammensetzt und die Vernetzung der Leistungsträger immer wichtiger wird. Regelmäßiger Austausch, Weiterbildung und Anreize für – auch branchenübergreifende – Kooperationen sind unverzichtbar.

Ebenso wie die Nutzung digitaler Potenziale. Die Digitalisierung hat nicht nur Such- und Buchverhalten der Gäste verändert, sondern praktisch alle betrieblichen Abläufe. Sie bietet neue Chancen für die Betriebe, ermöglicht aber auch die Reduktion von Amtswegen und bürokratischen Aufwendungen durch den Ausbau von E-Government. Voraussetzung: die Anbindung an ein leistungsstarkes Breitbandnetz.

Die Leitbranche des 21. Jahrhunderts weiterentwickeln

Um den Tourismusstandort attraktiv gestalten zu können, sieht Plan T die Vereinfachung gesetzlicher Regelungen und die Verringerung der Steuerlast als Ziel, ebenso die Schaffung von vernünftigen Rahmenbedingungen für Betriebsnachfolgen. Ein ganz wesentlicher Punkt betrifft Ausbildung und Arbeitsmarkt: Optimierung der Ausbildungsqualität, Maßnahmen zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen, praktikable Modelle für Quereinsteiger, Ausschöpfung des verfügbaren Potenzials an

GASTKOMMENTAR



Zufrieden: Landesrätin Petra Bohuslav

Niederösterreichs Tourismus auf Erfolgskurs

Die Tourismus-Bilanz 2018 gab Grund zum Jubeln: „Mit mehr als 7,4 Millionen Nächtigungen und über 3 Millionen Ankünften in Niederösterreich konnten wir im letzten Jahr Rekordwerte verzeichnen. Das Ziel der Tourismusstrategie 2020 – 7,2 Millionen Nächtigungen bis 2020 – haben wir damit frühzeitig und klar erreicht. Der Angebots-Mix stimmt, die Gäste fühlen sich wohl in Niederösterreich. Das Engagement der Gastgeberinnen und Gastgeber, das Angebot von Hoteliers und Gastronomie, Marketing und Kommunikation der Tourismusstrategen waren erfolgreich“, betont Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav erfreut.

Arbeit an Tourismusstrategie 2025 läuft an.

Hinter den Kulissen wird schon an der Tourismusstrategie 2025 gearbeitet. Diese soll die Richtschnur für die nächsten Jahre sein und neue Ziele definieren. Eines steht bereits fest: Bis 2025 sollen 8 Millionen Nächtigungen in Niederösterreich erreicht werden! Die neue Strategie wird natürlich in den „Plan T“ für österreichischen Tourismus eingebettet: Nicht „Wachstum um jeden Preis“ lautet die Devise, sondern qualitatives Wachstum. Qualitätssteigerung und -sicherung, Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind gefragt. Voraussetzung sind gesunde Betriebe und eine intakte Natur. Nicht nur Gäste, auch die Einheimischen sollen gut und gerne hier leben. Die Gastronomie liegt ebenfalls im Fokus: Österreich soll sich noch stärker als Kulinarik-Destination positionieren, die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Tourismus noch enger werden. Dies wurde auch Anfang April beim Treffen der Tourismuspolitiker aller Bundesländer sowie der zuständigen Ministerin, Elisabeth Köstinger, in Wiener Neustadt bekräftigt.

In Niederösterreich werden neben Ausflugs- und Urlaubstourismus weiterhin Gesundheits- und Wirtschaftstourismus tragende Säulen sein und Digitalisierung, Mobilität, Nachhaltigkeit und Qualität großgeschrieben. Die neue Tourismusstrategie 2025 entsteht in enger Zusammenarbeit von Wirtschaft, Tourismus und Kultur. Auch die Meinungen, Bedürfnisse und Erfahrungen der „Praktiker“ aus Gastronomie und Hotellerie werden in der neuen Strategie entsprechende Berücksichtigung finden.

90.000
touristische Betriebe
beschäftigen in
Österreich derzeit
rund 300.000
Menschen.

**Messung des Erfolgs
ist wichtig!**

Ich freue mich, dass wir durch unseren Input aufzeigen konnten, wie wichtig eine breitere Messung von Erfolg im Tourismus tatsächlich ist. Die bloße Jagd nach Nächtigungsrekorden war und ist einfach zu wenig. Es gibt mehrere aussagekräftige Kennzahlen, die einerseits auf betrieblicher, andererseits auf gesamtwirtschaftlicher Ebene für ein realistisches Bild sorgen. Wir werden uns dazu auch ein Schulungsangebot für Sie überlegen.

Doris Reinisch, MBA
Obfrau Fachgruppe Hotellerie

2.000
Hotels stehen bis
2020 zur Übergabe
an 80% davon sind
Familienbetriebe.

Arbeitskräften. „Das ist ein zentraler Punkt“, betont auch Spartenobmann Mario Pulker. „Die zukunftsorientierte Gestaltung von Ausbildung und Arbeitsmarkt muss Priorität haben!“

Kräfte bündeln

Ziel muss es sein, einen regionalen Mehrwert für alle Beteiligten zu schaffen, regionale Strukturen und Wertschöpfungsketten zu stärken. Enorme Potenziale werden in verstärkten Kooperationen zwischen Tourismus und Landwirtschaft gesehen, dazu zählt unter anderem die Positionierung Österreichs als Genuss- und Kulinarik-Destination mit hochwertigen regionalen Produkten.

Plan T sieht auch Erleichterungen bei der Finanzierung von Investitionsprojekten im Tourismus vor, gezielte und flexiblere Fördermechanismen – und ein zukunftsgerichtetes Indikatoren-system, das den touristischen Erfolg nicht allein auf die Nächtigungs- und Ankunfts-zahlen reduziert.

Diese beiden Faktoren würden nur einen Teilaspekt der Branche widerspiegeln, weshalb es dringend Instrumente braucht, die ein umfassendes



Miteinander. Tourismusdestinationen sollen Lebensräume für alle sein.

Bild und eine ganzheitliche Betrachtung erlauben. „Gut, dass wir durch unseren Input zeigen konnten, wie wichtig eine breitere Messung von Erfolg im Tourismus tatsächlich ist“, sagt die Obfrau der Fachgruppe Hotellerie, Doris Reinisch. „Die bloße Jagd nach Nächtigungsrekorden war und ist einfach zu wenig. Es gibt mehrere aussagekräftige Kennzahlen, die einerseits auf betrieblicher, andererseits auf gesamtwirtschaftlicher Ebene für ein realistisches Bild sorgen.“

**WAS IST „NACHHALTIGER
TOURISMUS“?**

Die UN-Welttourismusorganisation hat eine klare Definition parat: „Tourismus, der den derzeitigen und zukünftigen ökonomischen, soziokulturellen und ökologischen Auswirkungen umfassend Rechnung trägt und dabei die Bedürfnisse der Gäste, der Tourismuswirtschaft, der Umwelt sowie der heimischen Bevölkerung berücksichtigt.“

EINE SAUBERE SACHE



Dipl. HLFL Ing. Robert Stein ist Berater für Hygiene und HACCP in der Gastronomie und Hotellerie. Er hält laufend Referate auf unseren Gastwirte-Stammtischen und hat bereits unzählige Gastronomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene/HACCP unterrichtet.

HYGIENE AN DER SCHANK

Eine im Frühjahr 2018 durchgeführte Schwerpunktaktion „Mikrobiologie von Erfrischungsgetränken aus Schankanlagen“ brachte ein ernüchterndes Ergebnis und veranlasst mich, auf die Wichtigkeit der Schankanlagenhygiene und den sauberen Umgang mit der Schankanlage allgemein hinzuweisen. Von einer beinahe 30%igen Beanstandungsquote wegzukommen, muss jedenfalls das Ziel sein. Die einwandfreie Beschaffenheit der Getränkeauschankanlage ist entscheidend für die Qualität der ausgeschenkten Getränke. Neben einem ordnungsgemäßen Zustand sind die Hygiene der Anlage und die Hygiene der Umgebung von Bedeutung. Nur eine regelmäßige, gründliche und fachgerechte Reinigung kann den einwandfreien hygienischen Zustand sicherstellen.

2016 wurde eine Leitlinie zur Hygiene von Schankanlagen verfasst, die bei dieser Anstrengung eine gute Hilfestellung bringt:

- > Tägliche Hygiene des Zapfhahnes (vor Inbetriebnahme und zu Betriebsschluss)
 - > Zapfkopf- und Fittinghygiene bei jedem Wechsel
 - > Periodische Maßnahmen – Sanitation
 - > Dokumentation der Maßnahmen (Schankserviceheft ist zu führen)
- Zu den Bauteilen ist der Definition nach einzuhalten, dass kein Bauteil, der mit einem Lebensmittel in direkten Kontakt kommt, sich nachteilig auf das Getränk (z. B. Qualität, Geschmack) und auf die menschliche Gesundheit auswirken darf.
- > Tägliche Hygiene bedeutet eine visuelle Kontrolle auf äußere Verschmutzungen, Oberflächenbeschichtungen haben unbeschädigt und vollständig zu sein, Zapfhähne werden täglich nach Betriebsschluss zunächst mit Wasser und dann mit für Lebensmittelzwecke geeignetem 70 % vol. Alkohol ausgespült, Entlüftungsbohrungen werden mitgereinigt.

- > Beim Fasswechselln ist ebenso eine visuelle Kontrolle auf äußere Verschmutzungen, eine Überprüfung der Oberflächenbeschichtungen durchzuführen. Beim Fasswechsel wird sichtbarer Schmutz mit Einmalhandtüchern (z. B. Küchenrolle) weggewischt und stets Fitting und Zapfkopf mit für Lebensmittelzwecke geeignetem 70 % vol. Alkohol angesprüht.
 - > Mindestfrequenzen für die periodischen Sanitationsmaßnahmen: Bier, alkoholfreies Bier und Biermischgetränke, Wein: 3 Monate Premix trinkfertig, Postmix, Sirup, Grundstoff: 3 Monate Wasser und Sodawasser, Spirituosen: jährlich
- Besondere Reinigungsintervalle sind bei jedem längeren Stillstand der Anlage/Kühlung (z. B. Betriebsurlaub, Saisonbetriebe), bei vorübergehend geringem Getränkeabsatz oder bei Getränkewechsel durchzuführen.

HYGIENEHINWEISE:

- > Gläser werden vor dem Zapfen reichlich mit Kaltwasser gespült und nicht mehr getrocknet.
- > Gereinigte Gläser lagert man mit Öffnung nach unten auf Tropfgittern (nicht auf Tüchern).
- > Bierreste werden nicht gesammelt und auch nicht ausgeschenkt.
- > Vor dem ersten servierten Getränk wird die sensorische Qualität von der Wirtin/vom Wirt oder dem geschulten Personal bewertet und dokumentiert.
- > Unbefugte haben keinen Zugang in den Thekenbereich. Jede Manipulation ist untersagt.
- > Befugtes Personal ist im Umgang mit der Getränkeschankanlage zu schulen. Beim Personal werden klare Zuständigkeiten geschaffen.

Sicheres Miteinander auf den Almen

W eil eine seiner Kühe eine Touristin auf der Alm attackiert und dabei tödlich verletzt hat, wurde ein Landwirt zu einer hohen Schadenersatzzahlung verurteilt. Der Vorfall war Auslöser für heftige Diskussionen – und das Aktionspaket „Sichere Almen“, das unter anderem 10 Verhaltensregeln für Almbesucher und eine

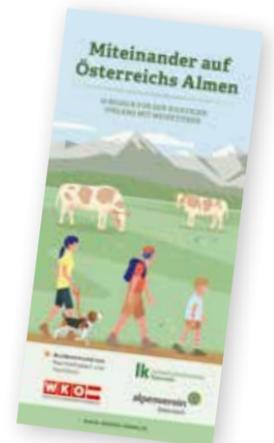
Checkliste für Weideviehhalter enthält.

In einem Folder wird aufgezeigt, wie Wanderer Probleme vermeiden können – und wie sie sich verhalten sollten, wenn es doch zu Problemen kommen könnte. Dabei werden selbstverständliche Dinge (Tiere nicht füttern oder erschrecken) in Erinnerung gerufen, aber auch

sinnvolle Tipps gegeben, etwa dass man Hunde sofort ableinen sollte, wenn ein Angriff durch ein Weidetier abzusehen ist.

Mehr Info

Folder und weiteres Infomaterial können beim Fachgruppenbüro angefordert werden: 02742/851-19611 bzw. 19612 oder tf1@wknoe.at



4 Seiten Lohn- und Gehaltstabellen

Die Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2019 konnten mit einem zufriedenstellenden Ergebnis abgeschlossen werden.

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



Sicherheitsfachkräfte

Auszug aus dem Arbeitnehmerschutzgesetz zum Thema Sicherheit am Arbeitsplatz



Aus gegebenem Anlass informiert [betrifft:] über die gesetzlichen Rahmenbedingungen rund um das Thema Sicherheitsfachkraft.

Das Arbeitnehmerschutzgesetz bestimmt, dass Arbeitgeber Sicherheitsfachkräfte (Arbeitskraft für Arbeitssicherheit) zu bestellen haben.

Diese gesetzliche Verpflichtung können Arbeitgeber auf verschiedene Arten erfüllen:

- durch Beschäftigung von Sicherheitsfachkräften im Rahmen eines Dienstverhältnisses (eigene Sicherheitsfachkräfte)
- durch Inanspruchnahme externer Sicherheitsfachkräfte
- durch Inanspruchnahme eines sicherheitstechnischen Zentrums

Sicherheitsfachkräfte haben die Aufgabe, die Arbeitgeber, die Arbeitnehmer, die Sicherheitsvertrauenspersonen (diese sind im Gegensatz zur Sicherheitsfachkraft Arbeitnehmervertreter) und die Belegschaftsorgane auf dem Gebiet der Arbeitssicherheit und der menschengerechten Arbeitsgestaltung zu beraten und die Arbeitgeber

bei der Erfüllung ihrer Pflichten auf diesen Gebieten zu unterstützen.

Mit dieser Aufgabe können Sicherheitsfachkräfte betraut werden. Die Aufgaben können aber auch, abhängig von der Anzahl der Arbeitnehmer, ein Präventionszentrum des zuständigen Trägers der Unfallversicherung oder der Arbeitgeber selbst (Unternehmermodell) übernehmen.

In Arbeitsstätten mit bis zu 50 Arbeitnehmern hat die sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung in Form von Begehungen durch eine Sicherheitsfachkraft und durch einen Arbeitsmediziner zu erfolgen (in Arbeitsstätten mit 1 bis 10 Arbeitnehmern mindestens einmal in zwei Kalenderjahren, in Arbeitsstätten mit 11 bis 50 Arbeitnehmern mindestens einmal im Kalenderjahr).

In Arbeitsstätten mit über 50 Arbeitnehmern sind Sicherheitsfachkräfte (und Arbeitsmediziner) mindestens im Ausmaß der im Arbeitnehmerschutzgesetz geregelten Präventionszeit zu beschäftigen.

Übrigens: Sicherheitsfachkräfte sind bei der Anwendung ihrer Fachkunde gem. § 73 Abs. 3 ASchG weisungsfei.

Nähere Informationen unter folgendem Link:

www.arbeitsinspektion.gv.at/cms/inspektorat/dokument.html?channel=CH3180&doc=CMS1539763418438



Gratis WLAN

Niemals ohne Passwortschutz!

Gratis-WLAN für die Gäste anzubieten, ist ein Zusatzservice, der einige Vorteile mit sich bringen kann: Man spricht ein neues Publikum an – und das Angebot kann sich auch positiv auf die Verweildauer der Gäste auswirken. Allerdings kann dieser Service schnell teuer kommen, insbesondere dann, wenn Gäste illegale Inhalte herunterladen. [betrifft:] informiert, worauf Sie aufpassen müssen!

Wenn ein gewerbliches Unternehmen ein WLAN-Netz betreibt, so gilt dies zwar als „Dienst der Informationsgesellschaft“ und fällt damit unter die Haftungsbefreiung der E-Commerce-Richtlinie. Unterlassungsansprüche, etwa gegen illegale Downloads, sind davon jedoch ausgenommen und können gerichtlich geltend gemacht werden.

Mit einem Urteil des Europäischen Gerichtshofes wurde klargestellt, dass der WLAN-Betreiber in einem solchen Fall als (mit-)verantwortlich belangt werden kann. Abhilfe bietet ein Passwortschutz.

Denn: Ein Passwortschutz stellt eine ausreichende Maßnahme dar, um den WLAN-Anbieter aus der Haftung zu nehmen.

Tipp: Sie können auch zeitlich begrenzte Zugangsdaten vergeben, die nach einer bestimmten Zeit ablaufen. So minimieren Sie das Risiko, dass sich frühere Kunden immer wieder einloggen.

Unter www.hotelnoe.at finden Sie WLAN Nutzungsbedingungen für die Hotellerie.



Auftakt zu „Schule macht Wirtshaus! – Wirtshaus macht Schule!“. Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, Christoph Madl, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung, Mario Pulker, Spartenobmann Wirtschaftskammer Niederösterreich, und Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav mit den Schülern.

Schule macht (wieder) Wirtshaus!

Die Initiative „Schule macht Wirtshaus! - Wirtshaus macht Schule!“ geht heuer in die dritte Runde! Dem heimischen Gastro-Nachwuchs soll die Arbeit in den niederösterreichischen Wirtshäusern schmackhaft gemacht werden.

Das Wirtshaus „Grüner Baum“ in Kirchberg am Wechsel, Top-Wirt-Sieger des Jahres 2019, war der Austragungsort für die Auftaktveranstaltung von „Schule macht Wirtshaus! – Wirtshaus macht Schule!“. Hinter dem Herd standen aber jeweils zwei Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen (HLF Krems, TMS St. Pölten, TS Semmering und HLT Retz), die ihre Qualitäten in Küche und Service unter Beweis stellten.

„Es ist eine Freude, zu sehen, wie viel Engagement und Können die jungen Talente zur Schau stellen“, sagt Touris-

muslandesrätin Petra Bohuslav. Die Initiative wurde 2017 ins Leben gerufen. Ziel ist es, den Nachwuchs heimischer Tourismusschulen zu fördern und ihnen Einblicke in den Alltag der Gastronomie zu ermöglichen.

„Diese jungen Nachwuchstalente sind die Zukunft der heimischen Gastronomie. Es ist mir ein besonderes Anliegen, sie zu fördern und ihnen die Werte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zu vermitteln“, schwärmt Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Vier weitere Veranstaltungen sind für September geplant: Die HLF Krems kocht im Gasthaus Gutmann in Zöbing, die TMS St. Pölten im Bachlerhof in Kematen/Ybbs, die TS Semmering beim Peischinger Dorfwirt in Peisching und die HLT Retz im Retzbacherhof in Unterretzbach.

Insgesamt nehmen heuer wieder rund 80 Schülerinnen und Schüler an den Veranstaltungen teil. Die jeweiligen Menüs werden vom talentierten Gastro-Nachwuchs mit Unterstützung der Wirtinnen und Wirte erarbeitet.



NEUER BEZIRKS-VERTRAUENSMANN

Thomas Schmidt vom Markgraf Wirtshaus in Klosterneuburg ist die neue, zusätzliche Bezirksvertrauensperson für Klosterneuburg neben KommR Knud Guth.

Die Kontaktdaten von Thomas Schmidt: Markgraf Wirtshaus Kollersteig 6 3400 Klosterneuburg T. 02243/9308-0 tisch@zummarkgraf.at

WIFI: Kursangebot

Lust auf Weiterbildung? Dieser Ausgabe von [betrifft:] liegt eine vierseitige Beilage mit dem aktuellen Kursangebot des WIFI St. Pölten speziell für Gastronomie und Hotellerie bei.



TOURISMUSTAG AM WACHAUER VOLKSFEST

Diesen Termin müssen Sie unbedingt vormerken: Der Niederösterreichische Tourismustag 2019 findet am 26. August ab 14 Uhr im Rahmen des Wachauer Volksfestes im Stadtpark von Krems statt.

Am Programm stehen wieder Vorträge, Diskussionen, Erfahrungsaustausch und natürlich ein gemütliches Zusammensein bei zünftigem Essen und Trinken.

Zweimal Gold für Niederösterreichs Lehrlinge

Niederösterreichs Lehrlinge konnten bei den Staatsmeisterschaften in Salzburg einmal mehr ihr Können unter Beweis stellen. Die Bilanz: Zweimal Gold, viermal Silber und dreimal Bronze!

Drei Tage lang ritterten die 81 besten Lehrlinge der österreichischen Tourismusbranche in den drei Kategorien „Küche“, „Service“ und „Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in“ (Rezeption) um den Titel. Niederösterreichs Lehrlinge verpassten zwar diesmal einen Staatsmeistertitel, wurden aber mit Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze belohnt.

Gold holten Köchin Claudia Raab vom Gasthof Diewald in Gloggnitz und Restaurantfachfrau Julia Bernhart vom Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs. Mit Silber belohnt wurden Adisa Cecic (Köchin, La Dolce Vita, St. Pölten), Alexander Petzwinkler (Koch, XXXLutz, Brunn/Gebirge), David Faber (HGA, Hotel Herzoghof, Baden) und Anna-Sophie Nentwich (HGA, Hotel Schloss Dürnstein). Bronze gab es für die Restaurantfachfrauen Stefanie Markon und Katharina Strobl (beide Gesundheitsresort Königseggberg) und Anabel Hartmann (HGA, Thermo Laa).

„Mit ihrer Teilnahme bei den juniorSkills zeigen die Jugendlichen nicht nur ihr Können, sondern auch ihre Leidenschaft für den Beruf“, zeigten sich die Obleute der Fachverbände, Mag. Susanne Kraus-Winkler und Mario Pulker, zufrieden.



Stolz auf ihre Medaillen in der Kategorie Koch/Köchin: Adisa Cecic, Alexander Petzwinkler und Claudia Raab mit Mike P. Pansi, Präsident des Verbandes der Köche Österreichs, und Mario Pulker.



Perfekte Hotel- und GastgewerbeassistentInnen: Anabel Hartmann, David Faber und Anna-Sophie Nentwich.



Erfolgreiche Restaurantfachfrauen: Stefanie Markon, Julia Bernhart und Katharina Strobl.

Niederösterreichs beliebteste Wirte



Sieger der Krone Wirtswahl ist: Mostviertlerwirt Ott aus Seitenstetten! Spartenobmann Mario Pulker und Melitta Ott jun.



Auf Platz 2 landete der Gasthof Martinek aus Baden. Im Bild Spartenobmann Mario Pulker, Gustav und Gabriele Martinek, ihre Angestellten Manuel Pröll und Alex Szedenik, Präsident der Eurochambres Dr. Christoph Leitl.



Das Gasthaus Maschler wurde auf den dritten Platz gewählt. Spartenobmann Mario Pulker, Gerhard Maschler mit Gattin Eveline und Sohn Manuel, Präsident der Eurochambres Dr. Christoph Leitl.

Niederösterreichs Lieblingswirt? Das ist nach der Wahl einer großen österreichischen Tageszeitung das Gasthaus Mostviertlerwirt Ott in Seitenstetten! Auf Platz 2 landete das Gasthaus Martinek in Baden, auf den dritten Platz schaffte es das Gasthaus Maschler in Wienersdorf.

In den vergangenen Wochen hatten die Gäste die Möglichkeit, ihrem Lieblingswirtshaus ihre Stimme zu geben. Über 127.000 Stimmen wurden bei der von WKÖ-Fachverband Gastronomie und der Kronen Zeitung initiierten Wahl abgegeben. Spartenobmann Mario Pulker bei der Preisverleihung in der Christoph-Leitl-Lounge der Wirtschaftskammer in Wien: „Die hohe Beteiligung freut uns sehr. Unser Ziel, möglichst viele Betriebe vor den Vorhang zu holen und ihnen eine Möglichkeit zu bieten, sich zu präsentieren, haben wir jedenfalls erreicht.“



Doppeljubiläum. Spartenobmann-Stv. Bernhard Schröder, Geburtstagskind Harald Schindlegger, WK-Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann.

Harry Schindleggers doppeltes Jubiläum

Mit 420 Gästen feierte Paradedegastonom Harald Schindlegger seinen 55. Geburtstag und 33 Jahre Harry's Gastrotainment in der Alten Scheune in Grafenegg.

1986 hat Harald Schindlegger seinen Job als Elektro-Techniker an den Nagel gehängt und seinen Nebenjob mit knappen Mitteln zum Hauptberuf gemacht - und sein erstes Lokal, die Pizzeria „Mampf“, in Krems eröffnet. Doch dabei blieb es nicht.

Unter „Harry's Gastrotainment“ werden heute das Dolce Vita und Harry's Café & Restaurant im Bühl Center, das 2Stein in Krems-Stein, das Schmid's in Krems, die Römerhalle Mautern, die Österreichhallen in Krems und - ganz neu - die Gastwirtschaft Poldi Fitzka in der Landesgalerie Niederösterreich am Museumsplatz in Krems-Stein geführt.

Das Catering, der Equipmentverleih und die Brötchenmanufaktur sind von Harry's Gastrotainment nicht mehr wegzudenken. Bis zu 600 Veranstaltungen pro Jahr werden durchgeführt - von Ta-

gungen bis zu Hochzeiten, von Geburtstagsfeiern bis zu Firmenjubiläen.

Bei seinem Fest holte er knapp 20 seiner rund 130 MitarbeiterInnen stellvertretend auf die Bühne, um ihnen zu danken. Auch das Wohlergehen seiner Mitmenschen liegt ihm am Herzen, deshalb engagiert er sich in zahlreichen karitativen Projekten.

Das Fest war Anlass für Stadtgemeinde Krems und Wirtschaftskammer, den Gastgeber zu ehren: Bgm. Reinhard Resch, Vizebgm. Eva Hollerer und Vizebgm. Erwin Krammer überreichten Schindlegger für sein karitatives und wirtschaftliches Engagement die Goldene Wappenplakette mit Lorbeer.

Spartenobmann-Stv. Bernhard Schröder (Geschäftsführer Donau Niederösterreich Tourismus GmbH) und WK-Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann gratulierten mit der Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer.

KLEINANZEIGEN

GASTRONOM GESUCHT

Gesucht wird ein ambitionierter Gastronom mit Bankett- und Veranstaltungserfahrung für den Betrieb eines Gasthofes mit angeschlossenem modernen Veranstaltungsbereich im Weinviertel ab Mitte 2021.

Interessenten wenden sich mit kurzer Angabe ihrer einschlägigen Berufslaufbahn an office@act-unternehmensberatung.at.



GASTHAUS DER VOLKSKULTUR IN KREMS-STEIN ABLÖSEFREI ZU PACHTEN

Die Volkskultur Niederösterreich schreibt ihr Gasthaus im Haus der Regionen an der Donaulände 56 in Krems-Stein zur Neuverpachtung aus. Direkt an der Donau gelegen, befindet sich das Lokal im 1. Stock und verfügt über 40 Sitzplätze, wobei eine Bestuhlung bis zu 50 Personen möglich ist. Als besonderes Juwel gilt die Terrasse mit herrlichem Ausblick auf die Donau.

Kontakt: Tel. 02732/85015 office@volkskulturnoe.at www.volkskulturnoe.at

RESTAURANT ZU VERKAUFEN

Bestgehendes Restaurant aus Altersgründen in 1210 Wien zu verkaufen. Innen 160 Plätze, außen ein Garten mit 150 Plätzen. Sehr viele Parkplätze vorhanden. 1000 m² Eigengrund, 500 m² dazukaufbar. Momentan voller Betrieb. Kontakt: Tel. 0676/7611928

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

Wir sind für Sie da

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

E-Mail: tf1@wknoe.at



INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19611



Mag. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19640



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19612



Mag. 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



Petra Flechsel
Assistentin Hotellerie-Klassifizierung
02742/851-18602

© Schörg

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



[https://www.wko.at/branchen/noe/
tourismus-freizeitwirtschaft/gastrono-
mie/Foerderaktionen-2019.html](https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2019.html)

