

02|2021

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



FÖRDERAKTION

5,5 Millionen Euro für
Hygienemaßnahmen

Seite 3

INTERVIEW

Michael Duscher: „Davon
profitieren alle Betriebe“

Seite 4

PHASE 5 LÄUFT

Seit Juli gelten neue
Regeln für Kurzarbeit

Seite 8





Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© Isabella Abel

02|2021 In dieser Ausgabe

FÖRDERUNG FÜR HYGIENEMAßNAHMEN	3
MICHAEL DUSCHER IM GESPRÄCH	4
NEUE REGELN FÜR KURZARBEIT	8
EINE SAUBERE SACHE	9
SERVUS IN NIEDERÖSTERREICH	10
KURSE IM WIFI	11

Neben nach wie vor ungelösten Fällen mit der COFAG und allerlei Beschwerden, was die Einhaltung der 3G-Regeln angeht, gibt es derzeit eine rege öffentliche Debatte rund um den Arbeitskräftemangel. Ich habe mich hier sehr klar positioniert und dafür aus der Kollegenschaft viel Zuspruch erhalten. Es muss uns gemeinsam gelingen, das verfügbare Potenzial an MitarbeiterInnen besser auszuschöpfen.

Von der ebenfalls aufgeflammt Diskussion um Preissteigerungen dürfen wir uns nicht verunsichern lassen. Es braucht mehr denn je eine ehrliche und kompetente Kalkulation. Unsere Leistungen brauchen keinen internationalen Vergleich scheuen, und die Inflation trifft uns genauso. Daher geht die Kritik aus meiner Sicht völlig ins Leere. Ich wünsche Ihnen somit einen erfolgreichen Sommer!

Herzlichst, Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Auf Bundes- und Landesebene beschäftigen uns aktuell die drei Themen Arbeitsmarkt, betriebliche Finanz- und Fördersituation und neue Tourismuszusammenarbeit. Wir haben als Interessenvertretung seit Beginn der Krise vor allem auch auf die finanziellen Maßnahmen einen Fokus gelegt, immer wieder aktualisierte Lösungsvorschläge vorgebracht, denn es galt alles daran zu setzen, das Überleben der Betriebe zu sichern. Die fehlenden Mitarbeiter waren sicherlich jetzt im Restart das zweite große Problem, ohne Mitarbeiter können wir keine Leistungen erbringen.

Wir brauchen relativ kurzfristig Klarheit, welche Lösungen im Bereich Liquiditäts- und Eigenkapitalstärkung (wie mit der Covid bedingten Neuverschuldung umgehen etc.) von der Regierung angedacht sind: Wenn wir die Bilanzen 2021 im Frühjahr 2022 machen, ist es möglicherweise für viele Betriebe zu spät. Ein Appell sei mir noch gestattet: Um unsere Geschäftsbasis nicht zu gefährden, bitte ich Sie – insbesondere angesichts steigender Infektionszahlen – eindringlich um die Einhaltung der 3G-Regel!

Herzlichst, Ihre

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



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

5,5 Millionen Euro für Hygienemaßnahmen

Seit Beginn der Corona-Krise wurden 5.663 Gastronomie- und Tourismusbetriebe in Niederösterreich mit rund 5,5 Millionen Euro im Zuge des „Gastgeber-Hygiene-Calls“ unterstützt. Die Aktion ist nun abgeschlossen, die Förderungen wurden an die Betriebe ausgezahlt.



© Weinfranz

Unter den geförderten Betrieben befindet sich auch der Landgasthof Bärenwirt in Petzenkirchen, geführt von Erich Mayrhofer (Mitte).

Die Mittel kamen vom Land Niederösterreich, abgewickelt wurde diese Maßnahme von der Wirtschaftskammer Niederösterreich und vom Landesverband Urlaub am Bauernhof. Gefördert wurden Investitionen in Hygienemaßnahmen mit bis zu 1.500 Euro pro Betrieb als Schutzmaßnahme gegen Infektionen, darunter fallen beispielsweise die Anschaffung von Desinfektionssäulen, berührungslose Spender zur Handdesinfektion, Desinfektionsmittel oder Fiebermesser.

„Die Förderaktion wurde von den niederösterreichischen Tourismus-, Gastronomie- und Campingbetrieben sowie den Ausflugszielen sehr gut angenommen. Jetzt zum Start der Sommerferien ist diese Maßnahme ein Baustein, damit sich unsere Gäste nicht nur wohl, sondern auch sicher fühlen können“, betont Tourismuslandesrat Jochen Danning und Spartenobmann Mario Pulker ergänzt:

„Der Hygiene-Call war für unsere Betriebe eine rasche und unbürokratische Unterstützung bei der Bewältigung der zusätzlichen Hygiene-Aufwendungen.“

„Das ist ein Baustein, der dafür sorgt, dass sich unsere Gäste sicher fühlen können!“

*Tourismuslandesrat
Jochen Danning*

5.663

Betriebe aus Gastronomie und Tourismus wurden im Zuge des „Gastgeber-Hygiene-Calls“ in Niederösterreich unterstützt.

Keine Einhebung des Interessentenbeitrages

Das NÖ Tourismusgesetz 2010 wurde dahin gehend novelliert, dass auch für das Jahr 2021 kein Interessentenbeitrag einzuheben ist. Damit entfällt für das Jahr 2021 die Abgabepflicht und es sind keine Abgabenerklärungen an die Gemeinden einzubringen.

Nächtigungstaxen bleiben gleich

Die Nächtigungstaxe ist auch für das Jahr 2021 regulär einzuheben.

Für die Jahre 2021, 2022 und 2023 sollen in Bezug auf die Nächtigungstaxe und den Interessentenbeitrag aber keine Wertsicherungsverordnungen ergehen. Die Werte bleiben daher gleich:

1. Jänner 2021 bis 31. Dezember 2023

Ortsklasse	Nächtigungstaxensatz
Ortsklasse I-Kurorte	€ 2,40
Ortsklasse I	€ 1,60
Ortsklasse II-Kurorte	€ 1,40
Ortsklasse II	€ 1,10
Ortsklasse III	€ 0,50

„Im Idealfall profitieren alle unsere Tourismusbetriebe von dieser Kampagne!“

Seit Anfang Jänner 2020 ist Michael Duscher Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung. Fast gleichzeitig überrollte die Corona-Pandemie das Land. Kein einfacher Start. Im Gespräch mit [betrifft:] erklärt Michael Duscher, warum Niederösterreichs Tourismus einer aufregenden Zukunft entgegenblickt.

1,9%

Trotz Corona konnte im August 2020 die Zahl der Nächtigungsgäste aus dem Inland um 1,9% gesteigert werden. Das ist das beste Ergebnis seit Beginn der Aufzeichnungen.

Eine Krise bringt auch immer Chancen mit sich. Was können unsere Tourismusbetriebe an positiven Bilanzen aus der Krise ziehen?

Michael Duscher: Wir haben in der Krise gesehen, dass die Lust am Reisen ungebrochen ist. Niederösterreich ist hier sehr gut aufgestellt und bietet ein hervorragendes Gesamtpaket. Gäste, die bei uns Urlaub machen, erwarten beste Kulinarik, Kultur, Natur, eine unglaubliche landschaftliche Vielfalt und charmante Gastgeberinnen und Gastgeber.

180

Radfreundliche Unterkünfte und Betriebe stellen in Niederösterreich die Basis-Infrastruktur für Radfahrer

„Niederösterreich bietet die spannendsten Kombinationen aus Kunst und Kultur, regionaler Kulinarik und Wein, Naturerlebnissen sowie Gesundheit!“

So würde Michael Duscher potenzielle Gäste von einem Niederösterreich-Urlaub überzeugen.

Der Sommer 2020 hat deutlich gezeigt, dass vor allem Niederösterreichs Regionen und Ausflugsziele in der Nähe von Gewässern und Badeseen überaus beliebt und folglich sehr gut besucht waren. So konnte im August 2020 das beste Nächtigungsergebnis bei Inlandsgästen seit Beginn der Aufzeichnungen 1992 erzielt werden, das entspricht einem Plus von 10.900 Nächtigungen oder 1,9%.



„Mit den Sujets zeigen wir Niederösterreichs Vielfalt und sprechen damit unterschiedliche Ziel- und Altersgruppen an“, sagt Michael Duscher, der neue Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung.

Die „neue Sommerfrische in Niederösterreich“ hat dazu sehr viel beigetragen, denn es gelingt in Niederösterreich mühelos, das Damals und das Jetzt ganz stark miteinander zu verbinden. Die gute alte Sommerfrische-Tradition wird mit einer neuen, modernen, kunst- und kulturaffinen Version neu interpretiert.

Kann man heute schon sagen, was sich in der niederösterreichischen Tourismuslandschaft nach Corona (wenn wir einmal davon ausgehen, dass die Krise weitgehend vorbei ist) geändert hat? Die zentralen Werte - Qualität, Nachhaltigkeit, Authentizität und Regionalität -, die wir be-

© NLK Pfeiffer

reits in unserer Tourismusstrategie 2025 definiert haben, haben durch die Krise noch einmal mehr an Bedeutung gewonnen. Wir haben das vorige Jahr intensiv damit verbracht, hier noch mehr Authentizität hineinzubringen.

Es hat zuletzt eine umfangreiche Gästebefragung gegeben. Was sind die wichtigsten Erkenntnisse aus dieser „T-MONA-Analyse“?

Die wesentlichen Erkenntnisse sind, dass insgesamt betrachtet im Sommer 2020 der Anteil an Erstbesuchern etwas angestiegen ist. Zu den wichtigsten Entscheidungsgründen zählten die Natur und Landschaft. Vom Benchmark konnte man sich besonders hinsichtlich der Entscheidungsgründe mit den Themen Gastronomie und Sehenswürdigkeiten abheben.

Bei den Urlaubsarten dominieren vor allem die Themen Erholung, Natur, Wandern sowie Radfahren und Mountainbike. Besonders deutlich vor dem Benchmark liegt man bei den Urlaubsarten Besichtigungsreise/Sightseeing und bei der kulinarischen Reise.

Die am häufigsten auf Niederösterreich zugeordneten Image Attribute sind laut dieser Befragung naturnah, erholsam, gemütlich und gastfreundlich. Besonders erfreulich ist der im Zeitvergleich deutliche Anstieg beim Image Attribut genussvoll. Für eine hohe Zufriedenheit bei den Gästen sorgten die Themen Angebotsvielfalt, Gastfreundschaft und Genuss.

Welche konkreten Empfehlungen würden Sie den Betrieben geben?

Aus der Analyse geht sehr gut hervor, dass vor allem die Themen wichtig sind, in denen Niederösterreich

ohnehin bereits Spitzenleistungen erbringt! Das bedeutet, dass unsere Gastgeberinnen und Gastgeber auf einem sehr guten Weg sind. Für die Zukunft sollten wir einerseits hinsichtlich Digitalisierung breit aufgestellt sein und andererseits bei unseren Gästen mit Qualität, Nachhaltigkeit, Regionalität und Authentizität punkten!

Die NÖ Werbung hat vor Kurzem ihre neue Kampagne präsentiert: Welche Ideen liegen der Kampagne zugrunde? Wie fallen die ersten Reaktionen darauf aus?

Wir möchten Niederösterreich als authentisches, unverfälschtes Urlaubsland präsentieren und den Gästen Inspiration für ihren nächsten Urlaub geben. Wir sind hier bewusst einen neuen Weg gegangen und positionieren Niederösterreich erfrischend unkonventionell und modern. Die Reaktionen waren unglaublich positiv, und das motiviert uns natürlich extrem für unsere nächsten Kampagnen, an denen ja bereits gearbeitet wird!

Die Kampagne soll vor allem einheimische Gäste ansprechen. Wie wird man die Gäste aus dem Ausland ansprechen, welche Märkte sind da besonders wichtig?

Wir sind jetzt seit Mai proaktiv auf unseren Märkten im Ausland unterwegs. Der wichtigste Quellmarkt ist zweifelsohne Deutschland, gefolgt von der Tschechischen Republik, der Slowakei und Ungarn. Erst kürzlich waren wir mit dem Tourismuslandesrat Jochen Danninger

„Durch Corona hat die Digitalisierung noch einmal einen extremen Schub bekommen, vor allem im Tourismus. Ich würde sagen, die Online-Systeme sind definitiv gekommen, um zu bleiben!“

*Michael Duscher, GF
Niederösterreich Werbung*

auf einer Delegationsreise in Bratislava, um für das Thema Radfahren in Niederösterreich kräftig die Werbetrommel zu rühren. ➤

Wie geht's dem Gasthof Martinek in Baden?

Wir haben unsere Gäste vermisst!



© FeelImage/Matern

Gabi Martinek und Thomas Gibhart: „Fad ist uns im Lockdown nicht geworden!“

Wie geht es Ihnen und Ihrem Unternehmen nach dem Lockdown?

Nach mehr als sechs Monaten Lockdown waren wir voller Vorfreude, aber auch etwas aufgeregt. Wir merken, wie sehr wir unsere Gäste, aber auch unsere Mitarbeiter vermisst haben. Unternehmerisch geht es uns zum Glück gut. Wir haben im Lockdown Liefer- und Abholservice angeboten, was gut angenommen wurde.

Sind Sie mit der wirtschaftlichen Entwicklung nach der Öffnung zufrieden?

Es tut richtig gut, wieder mit unseren Mitarbeitern für unsere Gäste da sein zu können.

Welche Erkenntnisse und Ideen haben Sie aus der Corona-Zeit mitgenommen?

Wir haben viel Neues probiert, zum Beispiel themenspezifische Boxen. Dadurch konnten wir einige neue Gäste für uns gewinnen, die uns jetzt nach dem Lockdown auch wieder besuchen. Weiters haben wir uns mit Digitalisierung, Modernisierung und der Entwicklung neuer Speisen beschäftigt.

Wenn Sie sich von den politisch Verantwortlichen etwas wünschen könnten, was wäre das?

Ich beneide gerade niemanden, der sich in einer politisch verantwortungsvollen Position befindet. Ich bin dennoch überzeugt, dass mehr miteinander, mehr Klarheit und Konsequenz sowie ein Fünkchen Weitblick nicht schaden würden.



Wie geht's dem Gasthof Großmann in Heidenreichstein?

Wir werden noch mehr auf unsere Stärken setzen



© Maria Böhm

Gabriele Großmann hat die erzwungene Pause genutzt, um die Abläufe im Betrieb zu vereinfachen und die Stärken herauszustrichen.

Wie geht es Ihnen und Ihrem Unternehmen nach dem Lockdown?

Ich freue mich, dass wieder Leben im Betrieb ist. Die Stammkunden sind froh, dass sie wieder zu uns kommen können. Und auch alle meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind gerne wieder da.

Sind Sie mit der wirtschaftlichen Entwicklung nach der Öffnung zufrieden?

Der Gastronomiebereich läuft noch etwas schleppend. Anders die Zimmervermietung, da sind wir ziemlich gut ausgelastet. Es kommen viel mehr Wanderer zu uns ins Waldviertel als früher.

Welche Erkenntnisse und Ideen haben Sie aus der Corona-Zeit mitgenommen?

Man kann manches vereinfachen und ineffiziente Dinge weglassen. Vor allem werden wir noch viel mehr auf unsere Stärken setzen.

Wenn Sie sich von den politisch Verantwortlichen etwas wünschen könnten, was wäre das?

Zum einen, dass der reduzierte Mehrwertsteuersatz von fünf Prozent beibehalten wird. Und zum anderen eine Senkung der Lohnnebenkosten.

Apropos Radfahren. Niederösterreich will sich als die Raddestination in Europa positionieren. Kann man also davon ausgehen, dass sich der – auch durch Corona – ausgelöste Radboom ungebremst fortsetzen wird?

Ja, der Radboom wird sich definitiv weiter fortsetzen, davon bin ich fest überzeugt. Wir sind hier in Niederösterreich sehr gut aufgestellt: mit 10 Top-Radrouten, drei internationalen Fahrradrouten im EuroVelo-Netzwerk, über 4.000 km beschilderten Radwegen, 14 „Radeln-für-Kids“-Routen und 180 fahrradfreundlichen Betrieben.

Wichtig ist es, die entsprechenden Serviceleistungen für Radfahrer anzubieten. Buchbare Angebote sind für Radfahrer das Um und Auf. Neben dem Nächtigungsangebot geht es vor allem auch um den organisierten Gepäcktransport von A nach B.

Zurück zur Kampagne: Wie werden Gastronomie und Beherbergungsbetriebe davon profitieren?

Wir haben uns in der Tourismusstrategie 2025 drei zentrale Ziele gesetzt: Kurzfristig wollen wir heuer den Gästen einen sicheren Aufenthalt in Niederösterreich ermöglichen, mittelfristig wollen wir rasch das Vorkrisen-Niveau erreichen, und langfristig wollen wir aus Ausflugs Gästen Nächtigungsgäste machen, um die Wertschöpfung weiter zu heben. In unserer aktuellen Kampagne zum Restart und zur Bewerbung des Sommers profitieren im Idealfall alle unsere Tourismusbetriebe. Wir haben versucht, Niederösterreichs unglaubliche Vielfalt auf unsere Werbesujets zu bringen, und sprechen damit sowohl unterschiedliche Ziel- wie auch Altersgruppen an.

Niederösterreichs Gastgeber mussten lange pausieren, jetzt sind einige Wochen seit den ersten Wiedereröffnungsschritten vergangen – wie fällt die erste Bilanz aus? Was hören Sie von den Betrieben?



© Franz Weingartner

Kulturveranstaltungen, ausgedehnte Radtouren mit der Familie und kulinarische Genüsse bei den Betrieben der Wirtshauskultur – das liebt Michael Duscher an Niederösterreich.

Die Rückmeldungen aus den Destinationen sind durchwegs positiv. Betriebe, denen es vor der Krise gut gegangen ist, blicken auch jetzt wieder positiv in die Zukunft. Das sehen wir auch bei unseren über 200 Wirtinnen und Wirten der niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Was sich aber heuer besonders abzeichnet, sind der Trend hin zu noch kurzfristigeren Buchungen sowie – COVID-19-bedingt – der Wunsch nach moderaten Umbuchungs- und Stornierungsmöglichkeiten. Hier sind unsere Betriebe aber bestens aufgestellt und berücksichtigen nahezu alle Wünsche der Gäste.

Wie wichtig sind die verschiedensten Online-Systeme und Online-Angebote im Tourismus und in der Gastronomie geworden?

Innovation, Qualität, Authentizität – für diese Werte stehen wir, und diese brauchen wir, um zukunftsfit zu sein und für die Gäste attraktiv zu bleiben. In der digitalen Welt werden diese Themen effektiv miteinander verschränkt: Wir setzen auf die praktische Umsetzung dieser Schlagworte, um es den Gästen so bequem und serviceorientiert wie möglich zu machen.

Online-Niederösterreich-Guide, e-learning und das Niederösterreich-Navi auf www.ausflug.at mit direkten Links zur Online-Buchung und Reservierung von Tickets für Ausflugsziele sind aktuelle und heiß begehrte Tools.

Unser neuestes Projekt ist „Staymate Discover“: eine digitale Urlaubshilfe, die dem Gast über Handy oder Tablet sofort alle Aktivitäten und Angebote zeigt, die für den Ausflug oder Urlaub interessant sein könnten. Durch Corona hat die Digitalisierung noch einmal einen extremen Schub bekommen, vor allem im Tourismus. Ich würde sagen, die Online-Systeme sind definitiv gekommen, um zu bleiben!

Michael Duscher ist seit 7. Jänner 2020 Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung. Seit über 20 Jahren ist er an der Schnittstelle zwischen Tourismus und Kultur tätig, viele Jahre bei der Österreich Werbung, später in der Niederösterreichischen Kulturwirtschaft GmbH. Duscher ist verheiratet und Vater von zwei Kindern.

DAS IST „STAYMATE DISCOVER“

„Staymate Discover“ funktioniert wie eine übliche Website, sie wurde aber als Progressive Web App umgesetzt – die mobile Darstellung und Nutzung mit mobilen Endgeräten stehen also im Vordergrund. Entwickelt wurde das Projekt nach einer Idee der Niederösterreich Werbung mit der Firma Staymate. Das Projekt richtet sich an die Betriebe als Kommunikatoren sowie an die Gäste als Urlaubsservice: Ohne Download und schweres Schleppen von zahlreichen Broschüren, Flyern und Reiseführern bekommen Ausflügler und Urlaubsgäste alle Tipps und Anregungen direkt auf das Smartphone. Jeder Betrieb bekommt eine eigene URL mit individuellen Informationen. Praktisch und alltagstauglich wird das Tool durch die anwendungsfreundliche Nutzung.

Das alles ist Niederösterreich: Die Sujets der neuen Kampagne zeigen die enorme Vielfalt unseres Bundeslands.

Wie geht's dem Restaurant Lukić in Wilhelmsburg?

Positiv denken, dann wird alles gut!



Duško Lukić freut sich über ein bisschen „Normalität“: „Nach fast acht Monaten Take-away hat es uns gereicht, wir begrüßen die Gäste lieber bei uns im Restaurant.“

Wie geht es Ihnen und Ihrem Unternehmen nach dem Lockdown?

Uns geht es gut, die Leute haben die Gastronomie vermisst. Die Gäste hatten es schon satt, aus der Take-away-Box zu essen, und sind froh, endlich wieder *im* Restaurant die Speisen am Teller serviert zu bekommen.

Sind Sie mit der wirtschaftlichen Entwicklung nach der Öffnung zufrieden?

Wir sind immer zufrieden – positiv denken, und dann wird alles gut.

Welche Erkenntnisse und Ideen haben Sie aus der Corona-Zeit mitgenommen?

Ich habe gelernt, dass viele Leute eine Online-Speisekarte gesucht haben – dementsprechend wurden unsere Social-Media-Konten und die Website aufgefrischt und beworben. Es wurden viele Kleinigkeiten repariert, renoviert und saniert, neue Getränke- und Speisekarten mit appetitlichen Fotos kreiert. Und wir hatten viel Zeit für die Familie, das war das Schönste an den Lockdowns.

Was wünschen Sie sich jetzt von der Politik?

Die Regierung hat alles richtig gemacht, es wusste ja niemand, wie man mit so einer Pandemie umgehen soll – lieber Vorsicht als Nachsicht.





NEUER ANTRAG NÖTIG

Hinweis: Weiterbildungen, die bereits in der Phase 4 begonnen haben und in die Kurzarbeitsphase 5 hineinreichen, müssen in der Phase 5 neu beantragt werden. Das Begehren ist unverzüglich nach Erhalt der neuen Projektnummer für die Kurzarbeit per eAMS-Konto zu stellen.

15%

Die Beihilfe für Kurzarbeitsprojekte wird in der Phase 5 um 15% reduziert.

AM 1. OKTOBER IST TAG DES KAFFEES

Der 1. Oktober ist traditionell der Tag des Kaffees: Niederösterreichs Gastromomen verwöhnen ihre Gäste daher an diesem Tag wieder mit Kaffee-Spezialitäten und Aktionen rund um das Lieblingsgetränk der Österreicher.

Weitere Informationen und Details zur Förderung unter tf1@wknoe.at oder 02742/851-19611.

Neue Kurzarbeit seit Juli

Die Corona-Kurzarbeit Phase 5 gilt seit 1.7.2021 bis 30.6.2022 für Kurzarbeitsprojekte von höchstens jeweils sechs Monaten. Die Beihilfe wird im Regelfall gegenüber der Phase 4 um 15% reduziert und beträgt damit 85% der bisher ausbezahlten Beihilfe.



© Shutterstock

Phase 5 ermöglicht Kurzarbeitsprojekte mit einer Dauer von maximal sechs Monaten und reduzierten Beihilfen.

- Besonders betroffene Betriebe (mehr als 50% Umsatzrückgang im 3. Quartal 2020 gegenüber dem 3. Quartal 2019 oder Betriebe mit Betretungsverbot) erhalten bis längstens 31.12.2021 weiterhin die ungekürzte Beihilfe, müssen aber die restlichen 15% - bis zur Anpassung in der AMS-IT - im Rahmen eines Änderungsbegehrens gegenüber dem AMS extra beantragen.
- Betriebe, die neu in Kurzarbeit gehen (keine Kurzarbeit zwischen dem 1.4. und 30.6.2021), müssen vor Beginn der Kurzarbeit ihre regionale Geschäftsstelle des AMS kontaktieren und ein in der Regel dreiwöchiges Beratungsverfahren absolvieren.
- Die Mindestarbeitszeit beträgt 50% bzw. 30% (bei besonders betroffenen Betrieben), Ausnahmen sind weiterhin möglich.

Fristen zur Antragstellung

ACHTUNG, Übergangsfrist: Kurzarbeitsprojekte ab 1.7.2021 können voraussichtlich rückwirkend erst ab 19.7. beantragt werden. Die Antragsfrist endet nach einem Monat (voraussichtlich am 18.8.). Näheres demnächst unter www.ams.at. Nach Ablauf der Übergangsfrist sind Kurzarbeitsprojekte vor Beginn der Kurzarbeit zu beantragen.

Da es aufgrund der Komplexität immer wieder zu Fehlern, insbesondere bei der Antragstellung, kommt, die dazu führen, dass sich die Auszahlung der Kurzarbeitsbeihilfe verzögert oder im schlimmsten Fall nicht erfolgen kann, stellt die WKNÖ eine

Website-Checkliste zur Verfügung, um die am häufigsten auftretenden Fehler zu vermeiden.

<https://www.wko.at/service/corona-kurzarbeit.html>

Einschränkung der Behaltspflicht

Der Beschäftigtenstand während der Kurzarbeit und der anschließenden Behaltspflicht darf nur in Ausnahmefällen (Punkt IV. 2. c. der Sozialpartnervereinbarung) unterschritten werden. Seit 1.7. ist neu, dass auch Arbeitnehmer von der Vereinbarung zur Kurzarbeit ausgenommen werden können, wenn sie beim AMS im Rahmen von Massenkündigungen zum Frühwarnsystem gemäß § 45a AMFG angemeldet sind. Näheres unter <https://www.ams.at/unternehmen/personalsicherung-und-fruehwarnsystem/fruehwarnsystem>. In diesen Fällen gibt es keine Auffüllpflicht. ACHTUNG: Die Einschränkung der Behaltfrist ist mit der Gewerkschaft vorweg zu vereinbaren.

Die Sozialpartner stellen für diese Fälle die neue Beilage 3 in der Sozialpartnervereinbarung zur Verfügung.

Weiterbildungen werden attraktiver

Für Weiterbildungen während der Kurzarbeit steht ein attraktives Förderangebot zur Verfügung. Betriebe erhalten die Personalkosten für Weiterbildungen, die während der Ausfallzeit stattfinden, über die Kurzarbeitsbeihilfe voll ersetzt. Der Fördersatz bei den Sachkosten (Kosten der Aus- und Weiterbildungskurse) wird in der Phase 5 generell von 60% auf 75% aufgestockt.

EINE SAUBERE SACHE



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

Unsere Branche - ein Faktor im Kampf gegen die Pandemie

Der 19. Mai 2021 war der große Tag des Comebacks – der Wiedereröffnung der Gastronomie und der Hotelbetriebe nach vielen Monaten ungewohnter Daseins. Einige haben für Abholung und Lieferung gekocht, doch das war nicht überall möglich und sinnvoll. Viel wurde geschraubt und gestrichen, saniert und überarbeitet. Auch wenn jetzt vieles glänzt, hoffen wir doch, dass uns das nie wieder passiert.

Aufgrund der positiven Entwicklung der Infektionszahlen und der Zahlen in Spitälern und Intensivstationen gab's am 10. Juni die nächste Phase der Lockerungen, und mit 1. Juli wurden weitere Lockerungen fixiert.

Trotz aller positiver Nachrichten und Entwicklungen warnen aber viele Virologen vor dem Herbst, wenn wieder ein Anstieg der Infektionen zu erwarten ist. Ein deutlich abgeschwächter Anstieg, der durch Impfungen und Erfahrungen viel flacher ausfallen wird – auch das sagen Virologen. Erfahrungen im Umgang mit dem Virus sind wichtig. Wir wissen, dass die Hauptübertragung über Tröpfchen stattfindet. Also müssen wir Abstand halten und Maske tragen, wir vermeiden Massenansammlungen, und wir lüften unsere Räume. Ein Faktor ist aber auch die Kontaktflächenkontamination. Dafür waschen wir die Hände, verwenden wir Desinfektionsmittel, wischen Salzstreuer, Speisekarten, Türgriffe und Lichtschalter ab. Wir müssen aufpassen, dass wir nicht mit schmutzigen Händen das Gesicht berühren und uns auf diesem Weg anstecken.

Interessantes aus dem täglichen Arbeitsleben:

Unsere Gäste haben sich sehr an unsere Buffets gewöhnt. Hohe Qualität an frischen Lebensmitteln führt zu hoher Frequenz an den Tischen. Auf dem Höhepunkt der Epidemie waren Buffets verboten,

und es wurde davor gewarnt, dass genau hier zum Beispiel mit den Vorlegebestecken der Virus weitergegeben werden kann. Daher:

- Stellen Sie Einweghandschuhe zur Verfügung
- Bieten Sie Händedesinfektion im auffälligen Ausmaß an
- Platzieren Sie Hinweise für die Verwendung der Handschuhe und Desinfektion
- Permanent die Vorlegebestecke säubern und wechseln
- Deckelgriffe abwischen (Desinfektionstuch)
- Vorportionieren und bereitstellen, wo möglich (Salate, Desserts)

Gerade bei Veranstaltungen geht es auch um die Koordination der Besucherströme. Angst macht den Virologen nicht nur der Konzertbesuch, sondern auch der Zustrom zum Veranstaltungsort und das gemeinsame Verlassen. Wir Gastronomen müssen auch in der Zeit, da nur wenige Infektionen passieren, darauf achten, dass die Gäste im Saal nicht alle gemeinsam durch den Ausgang strömen. All das sind wir nicht gewöhnt, aber es ist machbar und koordinierbar. Und all das flacht die Kurve, die wir für Herbst erwarten müssen, ab.

Auch bei Imbisslokalen müssen Abstände eingehalten, Masken getragen und die Auslieferung und Speisenzustellung geplant werden.

Die Gastronomie hat gezeigt, dass eine ganze Branche Vorbild sein kann. Im März habe ich bereits vorausgesagt, dass die Branche für den Kampf gegen den Virus geschlossen auftreten wird und ein Faktor im Kampf gegen die Pandemie sein kann. Danke für Ihre Bereitschaft und Ihr Engagement bei dieser gemeinsamen Anstrengung.

„EsWirtFreizeit“: Gewinnen via Facebook

Ein gemütliches Essen beim Wirten, ein Kaffee mit Freunden, ein Kino- oder Theaterbesuch, Trainieren im Fitnessstudio: Die Entbehrungen während der Lockdowns waren ebenso groß wie jetzt die Vorfreude auf Freizeitlust. Vor der Wiedereröffnung der Tourismus- und Freizeitbetriebe am 19. Mai verlost die NÖ Gastronomie, die Freizeit- und Sport, sowie Kino-, Kultur- und Vergnügungsbetriebe daher bei einem Facebook-Gewinnspiel insgesamt 100 Gutscheine im Wert von je 50 Euro.

Unter den glücklichen Gewinnern: Nicole Putz, Eike Möslinger, Nathalie Berthold, Sabine Rauscher, Tina Martinek, Johanna Stolle, Michael Weber





Servus, Niederösterreich!

Servus in Niederösterreich: Mit einem Niederösterreich-Special zeigt das „Servus“-Magazin mit emotionalen Bildern und ansprechenden Geschichten die Vielfalt unseres Bundeslandes. Präsentiert werden auf 100 Seiten die Regionen des Landes aus neuen Perspektiven und die Lebenslust der Bewohner – das

alles auf einer Reise vom Mostviertel bis in den Wienerwald, vom Gartensommer im Waldviertel bis zur Sommerfrische in den Wiener Alpen, vom Weinviertel bis in die Donauregion – gespickt mit Rezepten regionaler Köstlichkeiten, Ausflugs- und Nächtigungstipps, den schönsten Radrouten und den Kulturhighlights im Sommer!

Partnern, Protagonisten und Ehrengästen wurde das Magazin schon vorab bei einem Event in Grafenegg vorgestellt, begleitet von kulinarischen Feinheiten von den Wirten der niederösterreichischen Wirtshauskultur: Patrick Friedrich vom Gasthaus Figl in Wolfpassing, Hans-Jörg Hinterleithner vom Landgasthof Hinterleithner in Weins und Stefan Hueber vom Gasthof Hueber in St. Georgen an der Leys.

Für den Wein sorgten die Winzer Carina und Wolfgang Hagn vom Weindomizil Hagn, Rosi Hindler und Franz Aigner vom Weingut Hindler und Gisela und Norbert Bauer vom Weingut Bauer.



Mario Pulker (Mitte) bei der Magazin-Präsentation mit Landesrat Jochen Danningner (2. v. l.), Michael Duschner (r.), Andreas Kornhofer, Herausgeber und Geschäftsführer Red Bull Media House, und Chefredakteurin Gundi Bittermann.



Betriebsbesuch bei Rosi Weber-Staar: Spartenobmann Mario Pulker (hinten) nutzte den Betriebsbesuch bei Gastwirtin Rosi Weber-Staar (4. v. l.), im Bild mit Schwester Resi Brugger, um so manchen Frage zu beantworten. Mit dabei waren auch Andreas Hüttner, Willy Turecek, Rudolf Keindl, und Charly Kotzina (v.l.).

„Später“ 60er. Spartenobmann Mario Pulker (vorne rechts) und Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser (vorne links) gratulierten, aufgrund der Pandemie mit etwas Verspätung, Gastwirt Gerhard Maschler (vorne Mitte) zum 60. Geburtstag. Mit dabei waren auch Hans Fromwald, Gerhard Waitz und Sebastian Makoschitz-Weinreich (hinten, v. l.).



Lern dich weiter

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

Ausbildung zum diplomierten Hygienemanager

Sie lernen eigenverantwortlich Hygienemanagementkonzepte zu erstellen, durchzuführen und Mitarbeiter zu schulen. Dieser Lehrgang bietet eine fundierte Ausbildung im Umgang mit den Hygienevorschriften für die

Gastronomie und den Lebensmittelbereich – NEU als Blended Learning- Kurs mit Präsenz- und Live-Online-Trainingsphasen! Erstmals im WIFI St. Pölten. noe.wifi.at/79020x

Dauer des Lehrgangs:

2.10. – 27.11.2021, Fr 17.20-21.00, Sa 8.00-16.00

WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79020011

INFO-Veranstaltungen:

19.8.2021, Do 18.00-20.00, Online, Kursnummer: 79106011

9.9.2021, Do 18.00-20.00, Online, Kursnummer: 79106021

Ausbildung zum Wedding- und Event-Planner

Mit diesem Lehrgang erhalten Sie eine komplette Ausbildung zum Dipl. Wedding Planner. Dadurch sind Sie gleichzeitig in der Lage Ihren gastronomischen Betrieb op-

timal zu präsentieren bzw. sich in einem hart umkämpften Umfeld besser am Markt zu positionieren. noe.wifi.at/78025x

Dauer des Lehrgangs:

14. 10. – 18. 12 .2021, Do 12.00-20.00, Fr, Sa 9.00-17.00

WIFI Mödling, Kursnummer: 78025011

INFO-Veranstaltung:

8. 9. 2021, Mi 18.00-20.00, Online, Kursnummer: 78033021



© micromonkey - Fotolia

Lehrgang Jungsommelier/Jung-sommelière

Dieser Lehrgang ist die ideale Basisausbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses Thema interessieren. Sie lernen

das Grundwissen, das Ihnen bei Ihrer beruflichen Tätigkeit eine große Hilfe sein wird kennen. noe.wifi.at/79047x

6. – 24.9.2021, Mo-Fr 8.00-16.00

WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79047011

Schulung COVID-19-Beauftragte/r

Dieser Kurs vermittelt die notwendigen Grundkenntnisse, um der Aufgabe als COVID-19 Beauftragte/r nachzukommen. Vor dem Kurstermin erhalten Sie ein Lernvideo zum Thema

„Grundlagen der Infektiologie und die Übertragungswege von SARS CoV 2“. Alle weiteren Kursinhalte werden durch unsere erfahrenen TrainerInnen praxisnah vermittelt. noe.wifi.at/79113x

Termine:

20.9.2021, Mo 9.00-17.00

WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79113011

15. – 16.11.2021, Mo 9.00-12.30, Di 13.00-17.00

Online, Kursnummer: 79113021



© wladimir1804 - stock.adobe.com

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung Gastgewerbe - Modul 2 (mündlich)

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf den mündlichen Teil der Befähigungsprüfung vor. Voraussetzung: Vollendetes 18.

Lebensjahr bei Ablegung der Prüfung. noe.wifi.at/52570x

26.8. – 18.9.2021, Do, Fr 8.00-18.00 (teilweise Sa)

WIFI Mödling, Kursnummer: 52570011

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung Gastgewerbe - Modul 1 (schriftlich)

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf den schriftlichen Teil der Befähigungsprüfung vor. Laut BGBl entfällt dieser Teil für Personen mit einem Lehrabschluss im kauf-

männischen Bereich, für AbsolventInnen der Handelsschule, Handelsakademie und für jene mit erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung. noe.wifi.at/52576x

30.8. – 15.9.2021, Mo-Mi 8.00-18.00

WIFI Mödling, Kursnummer: 52576011

Wir sind für Sie da

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

E-Mail: tf1@wknoe.at



INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNERINNEN

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19611



Mag. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19641



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19612



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



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



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



Eva Bosch
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18601



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
0676/8283-18602

© Schörg

Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien etc. finden Sie unter:



[https://www.wko.at/branchen/noe/
tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/Foerderaktion-2021.html](https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktion-2021.html)