

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



E-MOBILITÄT

Mit E-Angeboten neue Gäste anlocken

Seite 4

KONGRESS-TOURISMUS

Neue Ideen für Meetings, Tagungen und Incentives

Seite 8

JUNIOR SKILLS

Zweimal Gold für Niederösterreich

Seite 9





© Andreas Kolarik

Tolle Lehrlinge. Niederösterreichs Lehrlinge waren bei den JuniorSkills in Obertrum einmal mehr erfolgreich. Vor allem Diana Tiefenbacher brillierte als neue Staatsmeisterin. Platz 3 und Gold holte Gastronomiefachmann Noah Steinberger.

02|2022

In dieser Ausgabe

LOHN- UND GEHALTSTABELLE

Dieser Ausgabe von [betrifft:] liegt die aktuelle Lohn- und Gehaltstabelle mit allen wichtigen Informationen bei.

Sollten Sie zusätzliche Exemplare benötigen, können Sie diese unter **02742/851-19611** oder **19612** bestellen.

1.133

Eventbetriebe gibt es allein in Niederösterreich. Damit ist jeder vierte Event-Veranstalter Österreichs im weiten Land daheim. Mehr über die neuen Maßnahmen zur Förderung von Kongressveranstaltungen auf Seite 8.



ALLES, WAS SIE BETRIFFT!	3
FÖRDERUNGEN FÜR E-MOBILITÄT	4
FRISCHE IDEEN FÜR MEETINGS & KONGRESSE	8
NEUE BEZIRKSVERTRAUENSPERSON	8
JUNIORSKILLS	9
ZAUBERLEHRLINGE	10
GESELLSCHAFT	10
KURSE IM WIFI	11
SERVICE	12



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

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© Nadine Studeny

Die Erleichterung über den Wegfall der Corona-Schutzmaßnahmen hat nur kurz angehalten. Kaum wäre ein einigermaßen normales Arbeiten wieder möglich, werden wir mit massiven Kostensteigerungen konfrontiert, die wir im Grunde sofort bei unserer Kalkulation berücksichtigen müssen. Die Politik ist gefordert, durch steuerliche Maßnahmen dafür zu sorgen, dass der Wirtshausbesuch für die breite Masse der Bevölkerung leistbar bleibt und sich nicht zum Luxusgut entwickelt.

Neben den Inflationssorgen hat der Arbeits- und Fachkräftemangel eine neue Dimension erreicht. Ich glaube, heuer werden die Gäste zum ersten Mal die Auswirkungen unmittelbar zu spüren bekommen. Ein Kompensieren der fehlenden Mitarbeiter durch Familie und Stammkräfte ist kaum mehr möglich. Mehr denn je sind kaufmännische Fragen entscheidend: Ohne eine kritische Auseinandersetzung mit der eigenen Speisekarte, mit den Öffnungszeiten oder der Sitzplatzkapazität wird es wohl nicht gehen. Ich warne davor, von Änderungen im Arbeitslosenrecht oder bei der Zuwanderung große Erleichterungen zu erwarten. Wir müssen unsere Betriebe an die Möglichkeiten anpassen und uns hierfür durchaus auch externe Hilfe holen. Die WKNÖ hat hier ein umfangreiches Angebot, das es zu nutzen gilt!

Herzlichst, Ihr



Senator h.c. Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Die jüngsten Nächtigungszahlen zeigen, dass wir von den „Vor-Corona-Werten“ – vor allem in der Stadthotellerie – noch immer weit entfernt sind. Nachdem wir nach fast zwei Jahren Pandemie neuen Mut gefasst und aufgrund der enormen Reiselust im In- und Ausland auf Nachholeffekte gehofft hatten, hat der Ausbruch des Ukraine-Krieges der österreichischen Tourismuswirtschaft und der Hotellerie im Besonderen einen neuerlichen Dämpfer versetzt. Nach monatelangen Lockdowns bedeutet dies für die österreichische Hotellerie also den nächsten Stresstest, denn eines ist klar: Dieser Konflikt wird die Nachfrage nach Urlaub in Österreich weiter stark beeinflussen.

Der Rückgang an Arbeitskräften und die wesentlich höheren Lohn- und Gehaltskosten sowie die stark steigende Inflation zwingen überdies zu neuen und noch flexibleren bzw. innovativeren Arbeits- und Organisationskonzepten. Digitalisierung lässt grüßen. Entweder „small and beautiful“ oder „groß und vielfältiger“ werden sich leichter tun, als da und dort eine möglicherweise schon etwas verstaubte Mitte, die sich immer schwerer tut, auf dem Tourismusmarkt wettbewerbsfähig zu bleiben. Dennoch, die globale Tourismuswelt ändert sich zwar auf lange Sicht nicht, jedoch müssen sich die Unternehmen verändern und weiterentwickeln, denn viele Veränderungen sind gekommen, um zu bleiben, und fordern manche Betriebe, sich eventuell gänzlich neu zu erfinden. Die bisher gelemte Planungssicherheit wird kurzfristig so nicht mehr zurückkommen. Neue Grundvoraussetzung ist eine hohe Flexibilität im Zugehen auf jede kurzfristig auftretende Veränderung, und derer wird es weiterhin viele geben.

Herzlichst, Ihre



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

Bitte ein Schnitzel - und einmal „volltanken“

Die Gäste kommen mit dem Elektroauto und wollen partout nicht nur essen oder übernachten, sondern gleich auch „volltanken“? Eine moderne Infrastruktur für E-Fahrzeuge wird für Tourismusbetriebe immer wichtiger, um sich von der Konkurrenz abzuheben und den Gästen einen Zusatznutzen zu bieten. Investitionen in Ladestationen werden auch im Rahmen des „klimaaktiv mobil“-Programms gefördert.

12%

aller im Vorjahr
neu zugelassenen
Autos waren bereits
elektrisch betrieben.
Tendenz weiter stark
steigend.

Der Trend zum Elektroauto ist unübersehbar, vor allem bei den Neuzulassungen. 2021 waren laut einer Statistik von Wien Energie bereits 12 Prozent aller neu zugelassenen Autos elektrisch betrieben.

Eine Entwicklung, der immer mehr Tourismusbetriebe Rech-

nung tragen wollen – und müssen: Die Chance, dass Gäste mit dem E-Auto anreisen und dieses während ihres Aufenthalts im Lokal oder Hotel „volltanken“ wollen, ist groß. Das heißt aber auch, dass eine entsprechende E-Ladeinfrastruktur immer mehr zu einem wichtigen Kri-

terium bei der Entscheidung für oder gegen einen Tourismusbetrieb wird.

Aber welche E-Tankstelle hat überhaupt Sinn? Und wie viel kostet die Errichtung? Welche Maßnahmen werden gefördert? [betrifft:] hat mit DI Gilbert Gugg von Herry Consult gesprochen. Das Unternehmen ist im Rahmen der Initiative „klimaaktiv mobil“ Ansprechpartner für Betriebe, die Mobilitätsmaßnahmen umsetzen wollen.

Kostenlose Beratung

Ziel der Initiative ist es, durch die Umsetzung von umweltfreundlichen Mobilitätsmaßnahmen die negativen Effekte des Verkehrs zu reduzieren und umweltfreundliches Mobilitätsverhalten zu fördern. „Wir unterstützen und beraten bei der Ausarbeitung von Maßnahmen, helfen bei der Umsetzung, zeigen alle Fördermöglichkeiten auf und sind natürlich auch bei der Einreichung behilflich“, erklärt DI Gilbert Gugg. „Das Beste für ein Unternehmen ist, dass

Immer mehr Gäste suchen Betriebe auf, bei denen sie nicht nur essen und übernachten, sondern auch ihr Elektroauto aufladen können.





Auch mit E-Bikes setzen Tourismusbetriebe ein Zeichen für ihr Umweltbewusstsein. Und gefördert werden die Räder obendrein.

unsere Beratung kostenlos ist, denn unsere Leistungen werden vom Ministerium bezahlt.“ Tourismusbetriebe, die sich mit dem Gedanken tragen, eine E-Ladeinfrastruktur aufzubauen, sollten sich vorab darüber im Klaren sein, was sie ihren Gästen anbieten wollen. „Schnellladestationen haben zwar den Vorteil, dass die Fahrzeuge sehr schnell aufgeladen sind, allerdings sind auch die Kosten dafür sehr hoch.

Eine Wallbox sollte reichen

Klassische Gastronomiebetriebe und Hotels werden in aller Regel aber mit einfacheren Lösungen wie einer sogenannten Wallbox das Auslangen finden“, meint Gugg. Eine Wallbox kann zwar

nicht mit einer so hohen Leistung aufwarten, die Kosten dafür sind aber auch wesentlich geringer. „Für einen Gastronomiebetrieb oder ein Hotel reicht

„Das Beste für ein Unternehmen ist, dass unsere Beratung kostenlos ist, denn unsere Leistungen werden vom Ministerium bezahlt.“

DI Gilbert Gugg, Herry Consult

es normalerweise aus, wenn der Ladevorgang ein paar Stunden dauert.“ Einfache Wallboxen sind bereits um einige Hundert Euro erhältlich, für bessere Systeme muss man mit Kosten zwi-

schen 1.000 und 2.000 Euro rechnen. Außerdem reichen im Normalfall die vorhandenen Anschlüsse, während bei Schneladesystemen auch mit wesentlich aufwendigeren Zuleitungen etc. kalkuliert werden muss. Gugg: „Auf jeden Fall sollte man auch bei einer normalen Wallbox mit dem lokalen Energieversorger abklären, ob die Leistung reicht.“ Gefördert wird die Errichtung einer E-Ladestation gestaffelt, abhängig von Leistung und Zugänglichkeit der Anlage. Fakt ist aber, dass die Umsetzung mit Unterstützung und Förderungen durch „klimaaktiv mobil“ wesentlich leichter ist und die Betreiber derart geförderter Einrichtungen als Partnerbetriebe ausgezeichnet und gelistet

ALLES ÜBER DIE FÖRDERUNGEN

Mit diesen Links gelangen Sie zu allen interessanten Fördermöglichkeiten des Programms „klimaaktiv mobil“.

Hier geht es zu den Fördermöglichkeiten für Ihr Mobilitätsprojekt:
https://www.klimaaktiv.at/foerderungen/kam_foerderungen.html



Das Angebot von klimaaktiv mobil:
<https://www.klimaaktiv.at/mobilitaet/mobilitaets-managem/betriebe/Einleitung.html>



79% WENIGER TREIBHAUSGASE

Es ist wissenschaftlich mehrfach bewiesen, dass die CO₂-Bilanz von E-Autos über den gesamten Lebenszyklus (also vom Rohstoffabbau bis zur Entsorgung) der Bilanz von Verbrennern weit überlegen ist. Einen wesentlichen Einfluss darauf, wie gut die Ökobilanz der E-Fahrzeuge ist, hat der Strommix. In Österreich werden ca. 80% des Stroms aus erneuerbaren Energien gewonnen. Laut offiziellen Berechnungen des Umweltbundesamts stößt ein Elektroauto in Österreich 79% weniger Treibhausgase aus als ein Verbrenner. Auch die Akku-Herstellung ist in diesen Berechnungen inkludiert.

KONTAKT

klimaaktiv mobil
„Mobilitätsmanagement für Betriebe, Bauträger und Flottenbetreiber“
HERRY Consult – ÖGUT – ÖIR HERRY Consult,
DI Gilbert Gugg

01 / 504 12 58 – 50
office@mobilitaetsmanagement.at



© Shutterstock

Immer mehr Gäste suchen ganz bewusst nach Betrieben, bei denen sie ihr E-Fahrzeug aufladen können.

werden – was für viele Gäste durchaus bereits ein Qualitätskriterium darstellt.

Förderung für E-Bikes

Gefördert werden aber nicht nur E-Ladestationen und Elektroautos. Für Tourismusbetriebe besonders interessant ist jedenfalls: Auch E-Bikes werden gefördert. „Bereits ab fünf solcher Räder sieht das Förderpaket E-Mobilität finanzielle Unterstützung vor“, sagt DI Gilbert Gugg. Apropos Rad: Umweltfreundliche Mobilitätsmaßnahmen müssen nicht zwingend elektrisch sein. So fallen beispielsweise auch die Errichtung von Abstellanlagen oder Fahrradverleihsystemen für „normale“ Räder und ähnliche Maßnahmen in das Förderpaket.

DI Gilbert Gugg: „Für einen Gastronomiebetrieb oder ein Hotel reicht normalerweise eine günstige Wallbox als Ladestation aus.“

Wichtig, um in den Genuss einer Förderung zu kommen: Ein entsprechender Antrag muss rechtzeitig – in der Regel vor Lieferung, Bestellung oder Baubeginn erfolgen. „Am besten ist es, einfach vorab einmal mit uns Kontakt aufzunehmen, wir beraten und informieren kostenlos über mögliche Maßnahmen und Förderungen“, betont DI Gilbert Gugg.



© zVg

GUTE GRÜNDE FÜR E-LADESTATIONEN

1.

Mit einer Ladestation erschließt sich ein neues Gästesegment: Autofahrer, die auf der Suche nach einer Lademöglichkeit für ihr Elektrofahrzeug sind

2.

Noch mehr Service: Die Gäste laden entspannt während ihres Aufenthalts. Für immer mehr Menschen ist dieses Serviceangebot ein ganz entscheidendes Kriterium für die Auswahl eines Betriebes geworden.

3.

Gelebte Nachhaltigkeit: Mit einer Ladestation demonstrieren Sie ihr Umweltbewusstsein – und zeigen, dass Sie für Innovation und Service auf höchstem Niveau stehen.

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.

Einwegkunststoffverbot und damit verbundene Probleme

Händler dürfen Kunststoffe, die sie vor dem 21. Juli 2021 gekauft haben, nach wie vor verkaufen. Wir dürfen alle Kunststoffverpackungen, die wir auf Lager haben, verbrauchen. Danach gilt das Einwegkunststoffverbot mit allen Folgen: Trinkhalme, Einwegbestecke aus Plastik, Plastikbecher, Eislöffel – das alles hat dann ausgedient und wird nicht mehr in jahrzehntelang gewohnter Form zur Verfügung stehen.

Gerade in den Eissalons schien das Problem schon seit einiger Zeit gelöst – hier wurde stolz verkündet, dass man Einweglöffel auf Basis Maisstärke gefunden hätte, die sogar verrotten, keinerlei geschmackliche Beeinträchtigung des Eisgenusses mit sich brächten und auch eine kostenvertretbare Alternative zu den gewohnten Plastiklöffeln darstellen würden.

Ich habe schon in der Vergangenheit [betrifft:] - Artikel zum Thema FCM (Food Contact Material) formuliert und darauf hingewiesen, dass es für Lebensmittelunternehmer unerlässlich ist, zu seinen Verpackungsmaterialien und Verbrauchsgegenständen, die lebensmittelberührend sind, Konformitätsbescheinigungen einzuholen. In diesen Konformitätsbescheinigungen ist beschrieben, welche Verwendung dieser Stoff zulässt – also ob die Verpackung tauglich ist, dass Gerichte in der Verpackung in der Mikrowelle erhitzt werden, tiefkühltagtauglich sind und so weiter. Auch umfasst die Konformitätsbescheinigung die Abfallklasse – also wie die Stoffe gegebenenfalls zu entsorgen sind.

Zurück zu den Maisstärkelöffeln, die hier als Beispiel dienen

Fachleute aus der Abfallwirtschaft geben Auskunft, dass so gut wie alle „Maisstärke-Löffel“ chemisch modifiziert, also aus z.B. PLA oder CPLA, sind.

Die Leitlinien der Europäischen Kommission über Einwegkunststoffartikel beschreiben die Ausnahme für natürliche Polymere, die nicht chemisch modifiziert wurden, näher. Zum Beispiel dass „Cellulose und Lignin, welche aus Holz extrahiert werden, sowie durch Nassmahlung gewonnene Maisstärke die Definition eines natürlichen Polymers erfüllen“.

Aber auch dass aus modifizierten, natürlichen Polymeren oder aus biobasierten, fossilen oder synthetischen Ausgangsstoffen hergestellte Kunststoffe nicht in der Natur vorkommen und daher in den Geltungsbereich dieser Richtlinie fallen sollen. Das heißt, der Begriff „Kunststoff“ schließt folglich polymerbasierte Kautschukartikel sowie biobasierte und biologisch abbaubare Kunststoffe

ein, und zwar unabhängig davon, ob sie aus Biomasse gewonnen werden und/oder sich mit der Zeit zersetzen.

Da in den meisten Fällen bei der Herstellung von zum Beispiel Besteck die Maisstärke chemisch verändert wird, fallen auch diese unter die Richtlinie, und das Inverkehrsetzen ist somit verboten (z.B. PLA, CPLA).

Zusammenfassung

Wenn Besteck aus Maisstärke in der Herstellung chemisch modifiziert wurde, ist dieses zukünftig genauso abzulehnen wie die Plastiklöffel, die sie eigentlich hätten ersetzen sollen. Derzeit werden Papierlöffel und Holzlöffel angeboten, die diese Regeln erfüllbar machen. An Alternativen wird – nach Auskunft der Händler – mit Hochdruck gearbeitet.

Bleiben Sie über die Homepage und Newsletter der WKNÖ – Abteilung Umweltpolitik auf dem Laufenden.



150.000

Euro für Eventförderungen: Veranstaltungen mit Wissenstransfer, Kongresse, Tagungen und Produktpräsentationen in Niederösterreich, die zumindest 50 Teilnehmer umfassen und 80 Nächtigungen auslösen, werden mit 1.500 bis 3.000 Euro unterstützt.



© zlg

NEUVERPACHTUNG „GAST-/SCHÜTZHAUS AM HOCHKAR“

Das gut florierende „ÖTK-Schutzhaus am Hochkar“ wird ab 1. Oktober 2022 neu verpachtet. Das Lokal verfügt über rund 140 Sitzplätze, eine komplette Gastküche, 32 Schlafplätze, Pächterwohnung, Personalzimmer.

Schriftliche Bewerbungen (auf jeden Fall mit Ausbildung, Lebenslauf, Foto und Konzessionsnachweis) bis 30. Mai 2022 per E-Mail an den ÖTK Scheibbs unter gerhard.hengstberger@oetk.at.

Frische Ideen für Meetings, Tagungen und Incentives

Bereits zum siebten Mal lud das Convention Bureau Niederösterreich zum Business Breakfast ins Palais Niederösterreich. Vorgestellt wurde neben 30 Top-Partnern auch ein neues Maßnahmenpaket, das mehr Business-Veranstaltungen nach Niederösterreich holen soll.



© Shutterstock

Niederösterreich will in Zukunft verstärkt auf den Kongresstourismus setzen. Mit Förderungen und Zugangserleichterungen sollen mehr Veranstaltungen ins Land geholt werden.

Neue Bezirksvertrauensperson in Gänserndorf

Dominic Hitter aus Strasshof ist die neue Bezirksvertrauensperson im Bezirk Gänserndorf. Er folgt in dieser Funktion Elfriede Sommer nach, die vor kurzem in Pension gegangen ist.

Erreichbar ist Dominic Hitter telefonisch unter 0676/9782274 oder 02287/40800 oder per E-Mail unter pizza@domani.at.

Dominic **Hitter**,
Bezirksvertrauensperson im Bezirk Gänserndorf

Präsentiert wurde auch das neue Impulsprogramm für Niederösterreichs Wirtschaftstourismus, das unter anderem eine attraktivere Kongressförderung vorsieht. „Für die neue Unterstützung stehen mit 150.000 Euro dreimal so viele Mittel wie vor der Corona-Krise für wissenschaftlich oder bildungsorientiert ausgerichtete Kongresse, Tagungen oder Symposien zur Verfügung“, erläutert Tourismuslandesrat Jochen Danning. Zudem wurde der Zugang erleichtert: Die Anzahl der Mindestteilnehmer wurde von 60 auf 50 und die Mindestnchtigungen von 100 auf 80 reduziert, um somit noch mehr Veranstaltungen nach Niederösterreich holen zu können. Eine weitere Maßnahme, um den Wirtschaftstourismus in Niederösterreich anzukurbeln, besteht in der Forcierung von Green Meetings. Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, betont, dass zahlreiche Top-Partner des CBNÖ sich bereits von der Idee der ressourcenschonend umgesetzten Events haben inspirieren lassen: „Mit natürlichen Locations, nachhaltig arbeitenden Betrieben und der günstigen Verkehrslage inmitten Europas schafft Niederösterreich beste Voraussetzungen für ‚grüne‘ Veranstaltungen.“

Das Convention Bureau Niederösterreich hilft bei der Suche nach der passenden Location für Kongresse, Tagungen, Meetings und Events. Alle Informationen zur Kongressunterstützung, Location Finder und Infos zu Green Meetings auf www.convention.niederoesterreich.at.



© zlg

„JuniorSkills 2022“: Gold für Niederösterreich

Bei den österreichischen Lehrlingsmeisterschaften für Tourismusberufe holte die Niederösterreicherin Diana Tiefenbacher im Bereich Küche den Staatsmeistertitel – und das mit einer der höchsten jemals erzielten Punkteanzahl. Gold und Platz 3 gab's auch für Noah Steinberger.

Nach zweijähriger „Pandemie-Pause“ kämpften die Nachwuchstalente im Tourismus in der Berufsschule Obertrum in Salzburg an drei Wettbewerbstagen in den Lehrberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in, Gastronomiefachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau um den Titel. Höchst erfolgreich dabei wieder die Lehrlinge aus Niederösterreich, allen voran Diana Tiefenbacher, die im

Bereich Küche brillierte und Staatsmeisterin wurde. Noah Steinberger erreichte Platz 3 beim Kochen.

„Dieser Wettkampf war eine echte Leistungsschau für unsere Branche! Die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind unsere touristischen Führungskräfte von morgen. Mit großem Engagement und Potenzial beweisen sie außerdem, wie lebendig, vielfältig und chancenreich der Tourismus ist“, zeigen sich die Ob-

leute der Fachverbände Hotellerie und Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), Susanne Kraus-Winkler und Mario Pulker, mehr als zufrieden.

Die neuen Staatsmeister sind Lisa-Marie Spörk (Hotel Das Triest, Wien) im Bereich Rezeption, Magdalena Abfalter (Hotel Völserhof, Salzburg) im Bereich Service und Diana Tiefenbacher (Gasthof Hueber, Niederösterreich) im Bereich Küche.



© Andreas Kolárik

Erfolgreiches Team. Ausbildungsreferent Franz **Winkler**, Betreuer für Service, Michael **Höller**, Betreuer für Küche, Christian **Spitzer**, Jurorin für Service Andrea **Dorr**, Fachgruppenobfrau Hotellerie Susanne **Kraus-Winkler** und Fachgruppenobmann Gastronomie Mario **Pulker** mit den Lehrlingen aus Niederösterreich (v. li.).

NIEDERÖSTERREICHS TEILNEHMER

Helena Sejkora

(Wirtshaus Beringer, Gastronomiefachfrau): Silber

Noah Steinberger

(Gasthaus zur Palme, Gastronomiefachmann): Gold und 3. Platz

Diana Tiefenbacher

(Gasthof Hueber, Köchin): Gold und Staatsmeisterin

Paul Katona

(Kartause Gaming, Gastronomiefachmann): Bronze

Nikolaus Mally

(Triad, Restaurantfachmann): Silber

David Walter

(Wirtshaus Oliver, Restaurantfachmann): Bronze

Johanna Gailer

(C&G Gastgewerbe GmbH, Hotel- und Gastgewerbeassistentin): Bronze

Boris Paradox

(Hilton Garden Inn, Hotel- und Gastgewerbeassistent): teilgenommen

Carina Thaler

(Hotel Sole-Felsen-Bad, Hotel und Gastgewerbeassistentin): Bronze



Eissalons helfen kranken Kindern

Schon seit mehr als 20 Jahren engagieren sich die handwerklichen Eismacher in ganz Österreich für die St. Anna Kinderkrebsforschung. Klar, dass sich die Eissalons beim Spenden auch von der Coro-

na-Krise nicht aufhalten ließen. Trotz Pandemie und den damit einhergehenden Umsatzverlusten konnte in den Jahren 2020 und 2021 ein stattlicher Betrag in der Höhe von 14.801 Euro gesammelt werden, der nun im

Zuge der Eissaison-Eröffnung an Andrea Prantl von der St. Anna Kinderkrebsforschung überreicht wurde. „An diesem beachtlichen Ergebnis wollen wir heuer natürlich wieder anknüpfen“, verspricht Andrew Nussbaumer, Sprecher

der Eissalons im Fachverband Gastronomie.

Im Rahmen der Eröffnung der neuen Eissaison wird traditionell übrigens auch das Eis des Jahres gekürt. Heuer ist das Schokobanane.

So gut schmeckt Niederösterreich



Nicht nur die Liebe geht durch den Magen, auch der Aufschwung im Tourismus führt offenbar durch den Magen: Die Niederösterreich Werbung setzt daher die kulinarischen Spitzenleistungen im weiten Land in den Fokus der touristischen Kommunikation.

Hans Jörg **Hinterleithner**, Hubert **Kalteis**, Marion **Ebner-Ebenauer**, Angeli **Köchle**, Michael **Duscher**, Sophie **Fidesser**, Harald **Pollak**, Landeshauptfrau Johanna **Mikl-Leitner**, Gerhard **Knobl** & Regine **Knobl**, Josef **Floh**, Tourismuslandesrat Jochen **Danninger**, Christian **Seiler** und Mario **Pulker**.

Viel Prominenz durfte sich einem exklusiven Event im Wiener Reaktor von der Qualität der neuen Kampagne überzeugen. Der Claim der Kampagne fasst zusammen, was Niederösterreich und seine Kulinarik so einzigartig macht: „Die weite Land-Küche. Erfrischend vielfältig“ soll die Vielfalt und Gemütlichkeit ausdrücken, die man hier an allen Ecken und Enden spüren und genießen kann. Via Social Media und Online werden „Kultur im Wirtshaus“ - mit prominenten Testimonials wie Mavie Hörbiger, Bibiana Beglau, Adele Neuhauser und Dirk Stermann - und „Kulinarik-Reisen“ präsentiert.

Küchen-Zauber

Die Zauberlehrlinge sind zurück. Nach der coronabedingten Zwangspause stellten sich 15 Lehrlinge in den Kategorien Küche und Service der Jury. Sie begeisterten mit ihren Leistungen wie eh und je.

Der Lehrlingswettbewerb der Niederösterreichischen Wirtshauskultur bietet den Nachwuchshoffnungen aus Küche und Service seit 13 Jahren eine Bühne, die diese mit schöner Regelmäßigkeit auch zu nutzen wissen. In der Tourismusschule Krems zauberten die

Lehrlinge ein Vier-Gänge-Menü, das Jury und Gäste ebenso begeisterte wie die Ehrengäste.

Mit Gold in der Kategorie „Küche“ ausgezeichnet wurden Stefan Bierschok (2. Lehrjahr, Goldenes Bründl Oberrohrbach) und Jan Koller (3./4. Lehrjahr, Triad in Krumbach). In der Kategorie „Service“ holten im 2. Lehrjahr Baasansuren Munkhtsetseg (Wirtshaus Hirsch 28, Groß Gerungs) und im 3./4. Lehrjahr Nikolaus Mally (Triad, Krumbach) Gold.



Zauberlehrlinge mit Ehrengästen. Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, Jan Koller und Nikolaus Mally, Triad, Tourismuslandesrat Jochen Danninger, Baasansuren Munkhtsetseg, WIRTShaus HIRSCH 28, Stefan Bierschok, Goldenes Bründl, und Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung.

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:

Diplomlehrgang Freier Redner für Festlichkeiten und Events

Begleitete freie Reden für Zeremonien sind absolut im Vormarsch. Die Kunden legen immer mehr Wert auf individuelle und persönliche Zeremonien. In diesem Diplomlehrgang erlernen Sie alle notwendigen Fer-

tigkeiten, die Sie benötigen, um als freier Redner Zeremonien wie Trauungen, Taufen und Trauerfeiern zu gestalten – Sie können sich somit ein zweites berufliches Standbein aufbauen. noe.wifi.at/78008x

INFO-Veranstaltung:

23.6.2022, Do 18.00–20.00, online, Kursnummer: 78021012

Dauer des Lehrgangs:

23.9.2022 – 11.2.2023, Fr 13.00–20.30, Sa 9.00–17.00, WIFI St. Pölten, Kursnummer: 78008012

Lehrgang Wald und Gesundheit

Der Wald wird im Zusammenhang mit Gesundheit, Heilung und Wohlbefinden immer stärker als Therapieort und gesundheitsfördernde Umgebung gesehen und genutzt. Sie erlernen komprimiert Basiswissen zum Wald im Allge-

meinen, zu seiner Bewirtschaftung sowie seiner Funktion als Lebensraum für zahlreiche Arten und erhalten ergänzend dazu Informationen zur gesundheitsfördernden Wirkung aus ärztlicher Sicht. noe.wifi.at/13031x

INFO-Veranstaltung:

7.6.2022, Di 18.30–20.30, online, Kursnummer: 13032012

Dauer des Lehrgangs:

24.6. – 16.11.2022, Mi 17.00–20.00, Fr 15.00–20.00, Sa 9.00–18.00, Österreichische Bundesforste, Kursnummer: 13031012

INFO-Veranstaltung Ernährung und Bioverfügbarkeit - Vom Samen bis zur Körperzelle

Sie erhalten einen Gesamtüberblick über den Lehrgang und haben Gelegenheit, detaillierte Fragen zu stellen. Themen sind Voraussetzungen, Inhalte,

organisatorischer Ablauf, Kosten, Termine, Förderungen und individuelle Fragen der Teilnehmenden. noe.wifi.at/13036x

INFO-Veranstaltung:

14.6.2022, Di 18.00–19.00, online, Kursnummer: 13036012

Ausbildung zum Wedding- und Event-Planning

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

optimal zu präsentieren bzw. sich in einem hart umkämpften Umfeld besser auf dem Markt zu positionieren. noe.wifi.at/78025x

INFO-Veranstaltungen:

30.6.2022, Do 18.00–20.00, WIFI Mödling, Kursnummer: 78033012

15.9.2022, Mi 18.00–20.00, online, Kursnummer: 78033022

Dauer des Lehrgangs:

6.10. – 3.12.2022, Do 12.00–20.00, Fr, Sa 9.00–17.00, WIFI Mödling, Kursnummer: 78025012

Diplomlehrgang Mentaltraining

Mentales Training und gesundheitliches Wohlbefinden sind untrennbar miteinander verbunden. Die sehr vielfältigen Anwendungsgebiete der

seriösen, wissenschaftlich gut untersuchten Methoden des Mentaltrainings sind zum Teil bekannt. noe.wifi.at/12305x

INFO-Veranstaltung:

13.7.2022, Mi 16.00–18.00, online, Kursnummer: 12304012

Dauer des Lehrgangs:

2.9.2022 – 13.1.2023, Do 12.00–20.00, Fr 13.00–21.00, Sa 9.00–17.00 - 1x pro Monat, WIFI Gmünd, Kursnummer: 12305012

Gastronomiemanagement - für Ihre zukünftige Managementfunktion

Gerade in der Gastronomie ist Erfolg kein Zufallsprodukt, sondern das Resultat Ihrer Managementqualifikationen. Des-

halb bereiten wir Sie optimal auf Ihre Tätigkeit in Lokalen, Restaurants oder Hotels vor. noe.wifi.at/79082x

INFO-Veranstaltung:

4.8.2022, Do 18.00–20.00, online, Kursnummer: 79117012

Dauer des Lehrgangs:

12.9. – 5.10.2022, Mo-Do 9.00–17.00, WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79082012

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



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



Eva Bosch
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18601



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18603

Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien etc. finden Sie unter:



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

