



Junior Skills

Dreimal Gold für unsere Lehrlinge

SERVICEMAGAZIN

DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE
WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

INHALT

02 | 2023

**Dreimal Gold**

Toller Erfolg für Niederösterreichs Lehrlinge bei den Staatsmeisterschaften in Kärnten: Lukas Riegler, Julia Katzenschlager und Tobias Dvorak holten eine Goldmedaille, Lukas Riegler (im Bild links) wurde als Punktebesten sogar Staatsmeister. Mehr auf Seite 9.

Aus für Ortsklassen**und Interessentenbeitrag**

Seite 4

NÖ Tourismustag**am Wachauer Volksfest**

Seite 5

Let's Walz:**Tolles Praktikum im Ausland**

Seite 6

Serie:**Eine saubere Sache**

Seite 8

Niederösterreichs Lehrlinge**in Topform**

Seite 9

Gesellschaft

Seite 10

Wifi-Kurse: Lern dich weiter

Seite 11

**1 Milliarde Euro**

beträgt die von den Betrieben der NÖ Tourismus und Freizeitwirtschaft erzielte Bruttowertschöpfung alleine in einem Jahr!

2,50 Euro

beträgt ab dem kommenden Jahr der einheitliche Nächtigungstagsatz für Gemeinden. Eine Unterscheidung nach Ortsklassen gibt es nicht mehr. Für Niederösterreichs Kurortgemeinden wurde der Nächtigungstagsatz auf 2,90 Euro festgelegt.

E-Mail: tf1@wknoe.at

Telefon: 02742/851-19611 oder 19612

IMPRESSUM

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

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

Grafik Design: GRAFIKDESIGN Eckart in Kooperation mit GRAFIKDESIGN Werbeagentur Jesenko.

Druck: Riedeldruck GesmbH **Fotos:** bildARTisten (Coverbild), M. Geringer/LBS Waldegg, Shutterstock.com,

LWmedia/Pfeffel-Partner, Schneeberghof/zVg, Café Konditorei Piaty, zVg, Andreas Graf, WKNO, Seidl, Schörg

Stand: Dezember 2023 | Irrtümer und Änderungen vorbehalten, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit
Datenschutz ist uns ein Anliegen.

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

EDITORIAL

Alles, was Sie

betrifft
GASTRONOMIE & HOTELLERIE**Liebe
Leserinnen und Leser!**

Mit 2023 neigt sich ein weiteres turbulentes Jahr dem Ende zu. Unsere Branche ist nach wie vor von außergewöhnlichen Umständen betroffen, die uns massiv herausfordern. Zwar berichten die meisten Kolleginnen und Kollegen von einer nach wie vor zufriedenstellenden Nachfrage bzw. Auslastung seitens der Gäste. Es zeigen sich aber deutliche Spuren beim Konsumverhalten. Die Menschen haben entweder tatsächlich finanzielle Sorgen oder sind zumindest verunsichert, was ihre Zukunft angeht. Beides führt zu Zurückhaltung bei den Ausgaben.

Zugleich können wir die gestiegenen Preise nicht mehr 1:1 weitergeben, wodurch sich unsere Margen verschlechtern. Auch wenn der goldene Herbst ein echter Segen war, ist höchste betriebswirtschaftliche Umsicht geboten. Wir hoffen zudem, dass die Energiehilfen der Regierung nun bald ankommen. Auch das Wirtepaket des Landes NÖ ist ein Zeichen der Wertschätzung für unsere Branche und ermöglicht weitere Investitionen in die Qualitätsverbesserung. Ich bin jedenfalls überzeugt, dass bei allen Herausforderungen nur hohe Qualität Bestand haben wird. Unser Bundesland ist hier auf dem richtigen Weg, für den ich Ihnen, Ihrer Familie und Ihren MitarbeiterInnen auch für 2024 alles Gute wünsche!

Herzlichst, Ihr

Senator h.c. Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Die altbekannten Themen beschäftigen uns natürlich nach wie vor, neue Herausforderungen sind dazugekommen: guter Auslastung und hoher Frequenz stehen geringe Margen, Konsumtionsrückgang, explodierende Zinsen und politische Diskussionen über Verkürzung der Arbeitszeit gegenüber. Österreichweit gab es im August 2023 242.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Beherbergung und Gastronomie, um 1,8% mehr als im Vorkrisenmonat 2019, sowie 11.259 gemeldete offene Stellen, um 21 % mehr als im August 2019 (Quelle: Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler). Zeitgleich wird in unserer Branche pro Woche um 1,5 Stunden weniger gearbeitet als noch im Jahr 2019. Der Grund dafür liegt in einem höheren Anteil an Teilzeitbeschäftigten als im Vorkrisenjahr 2019. Bei 10 Mitarbeitern bedeutet das 15 Arbeitsstunden pro Woche, im Vergleich zu 2019 – also einen ganzen Öffnungstag.

Welche Folgen hätte eine Verkürzung der Arbeitszeit für unsere Branche? Durch den herrschenden Personalmangel nach der Corona-Krise waren viele Betriebe gezwungen, zusätzliche Sperrtage einzuführen. Die Reduktion der Normalarbeitszeit hätte zur Folge, dass auch diese Öffnungszeiten in den Betrieben nicht mehr eingehalten werden können. Der wirtschaftliche Erfolg wäre dadurch vielerorts nicht mehr gegeben – Arbeitsplätze müssten abgebaut werden, Betriebsschließungen stehen im Raum. Nach den harten Jahren multipler Krisen bedroht nun eine hausgemachte Krise den Fortbestand unserer Branche. Österreich ist ein Gastgeberland, die Gastronomie Teil unserer Kultur. Diese Kultur darf nicht aufs Spiel gesetzt werden – dieser Preis ist eindeutig zu hoch. Unser Ziel muss sein, dies zu verhindern, und dafür müssen wir gemeinsam eintreten.

Herzlichst, Ihre

Karin Rosenberger
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Fotos: © shutterstock.com

Ab 2024 sind alle Gemeinden in Sachen Ortstaxen gleich, nur für Kurortgemeinden wird ein höherer Satz veranschlagt.

NÖ Tourismusgesetz: Aus für Ortsklassen und Interessentenbeitrag

Das neue Niederösterreichische Tourismusgesetz bringt einige markante Neuerungen: Der Interessentenbeitrag wird nicht mehr eingehoben, Nächtigungstaxen werden vereinheitlicht, die Mittelverwendung zweckgebunden. Zudem gibt es Vereinfachungen in der Verwaltung und einen neuen Aufteilungsschlüssel.

Da die Einhebung zu einem erheblichen Verwaltungsaufwand führt, wurde bereits für das Jahr 2023 kein Interessentenbeitrag mehr eingehoben. Die endgültige Abschaffung wird 2024 realisiert werden.

Nächtigungstaxensatz

Ab dem Jahr 2024 wird es einen einheitlichen Nächtigungstaxensatz für alle Gemeinden in Höhe von 2,50 Euro pro Gast und Nächtigung geben und keine Unterscheidung mehr nach Ortsklassen I, II oder III. Für die 14 bestehenden Kurortgemeinden wird aufgrund der kurortbedingten höheren infrastrukturellen Aufwendungen ein Satz von 2,90 Euro pro Gast und Nächtigung veranschlagt. Diese Ausgangswerte

werden wie bisher einer jährlichen Wertanpassung auf Basis des Verbraucherpreisindex unterzogen, erstmalig 2026.

Außerdem wird eine Regelung eingeführt, wonach nunmehr sämtliche Übernachtungen im Rahmen von Festivals bzw. bei Veranstaltungen, wo Übernachtungsmöglichkeiten angeboten werden, von der Nächtigungstaxenpflicht erfasst werden.

Zweckgebundene Verwendung der Mittel

Nach der Grundidee einer zweckgebundenen Mittelverwendung, wonach Einnahmen aus dem Tourismus für den Tourismus verwendet werden sollen, wurden nun taxativ aufgezählte touristische Zwecke für den Tourismus definiert. Gleichzeitig wird eine

jährliche Berichtspflicht der Gemeinden an das Land NÖ normiert, um eine Überprüfbarkeit der Mittelverwendung zu sichern.

Die Nächtigungstaxe ist eine gemeinschaftliche Landesabgabe. Die Einhebung erfolgt weiterhin durch die Gemeinden im übertragenen Wirkungsbereich. Beim Aufteilungsschlüssel der Ertragsanteile kommt es jedoch zu einer Verschiebung: Bisher gab es 35% für die Gemeinden und 65% für das Land NÖ, zukünftig erhalten die Gemeinden 70% und das Land NÖ 30%.

Die valorisierten Nächtigungstaxensätze werden künftig im Landesgesetzblatt durch die Landesregierung kundgemacht, eine eigens erlassene Verordnung der NÖ Landesregierung ist nicht mehr vorgesehen.

Geht's dem Tourismus gut, geht's uns allen gut!

Fotos: © Wlmedia/Pfeffel-Partner



Beim **NÖ Tourismustag** am Wachauer Volksfest wurde die Bedeutung des Tourismus für alle Wirtschaftsbereiche in den Mittelpunkt gerückt. Zudem deponierte die Branche bei den Politikern im Land einige wesentliche Forderungen.

NÖ Tourismus- und Freizeitwirtschaft in Zahlen

14.500

Mitgliedsbetriebe sind in sechs Fachgruppen organisiert: Gastronomie, Hotellerie, Gesundheitsbetriebe, Reisebüros, Kino-, Kultur- und Vergnügungsbetriebe, Freizeit- und Sportbetriebe.

Insgesamt werden rund **48.000** Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt und knapp **900** Lehrlinge ausgebildet.

Die Stimmung ist grundsätzlich gut im Tourismus: Jochen Danninger, Susanne Kraus-Winkler, Wolfgang Ecker und Mario Pulker beim Wachauer Volksfest (von links).

„Geht's dem Tourismus gut, geht's uns allen gut.“ Ein florierender Tourismus ist Motor für alle Wirtschaftsbereiche“, betonten Wolfgang Ecker, Präsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich, und NÖ Tourismusobmann Mario Pulker beim NÖ Tourismustag auf dem Wachauer Volksfest. Die Tourismusbetriebe würden in den Regionen die Wertschöpfung und Arbeitsplätze sichern und damit auch Lebensqualität und Wohlstand schaffen. „Sie leisten auch einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit – durch die Einbindung regionaler Betriebe werden Lieferwege verkürzt und damit der CO₂-Ausstoß reduziert“, sagt Pulker, der eine leichte Aufbruchstimmung bemerkt. „In der Gastronomie gibt es grundsätzlich eine bessere Stimmung als noch vor einem Jahr. 70 Prozent der Betriebe sind mit der bisherigen Sommersaison zufrieden.“

Allerdings sind die Preissensibilität der Gäste und die stark gestiegenen Kosten weiterhin Thema. „Viele behelfen sich da bereits mit eigenen Speisekarten für den Abend und das Wochenende. Und wie alle Branchen hat auch der Tourismus mit einem Mitarbeitermangel zu kämpfen, obwohl mehr als zwei Drittel der Betriebe ihre Mitarbeiter deutlich über dem Kollektivvertrag bezahlen“, erklärt Pulker. „Gastronomie und Hotellerie bieten aber tolle Jobs. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitar-

beiter sind mit viel Herzblut bei der Arbeit. Und jeder zweite Betriebe beschäftigt wieder mehr als 80 Prozent Stammitarbeiterinnen und -mitarbeiter.“

Sommersaison auf Rekordkurs

Tourismus-Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler berichtete von einer mehr als zufriedenstellenden Sommersaison „Mit insgesamt 39,5 Mio. Nächtigungen in der ersten Hälfte der Sommersaison liegen wir sogar um 1,9 Prozent über dem äußerst guten Sommer 2019.“ Obwohl alle Märkte geöffnet seien, halte der österreichische Gast Österreich als Urlaubsland die Treue. „Und auch für die ausländischen Gäste zeigt sich, dass das Preis/Leistungsverhältnis des Österreich-Urlaubs passt.“

ÖVP-Klubobmann Jochen Danninger versprach, in Vertretung von Landeshauptfrau Mikl-Leitner, den Tourismus weiter zu stärken. Niederösterreichs Touristiker präsentierten auch Forderungen an die Politik: Auf der Liste stehen Steuererleichterungen und Senkung der Lohnnebenkosten, bessere Unterstützung bei Betriebsübergaben und -nachfolge, Erleichterungen für die Beschäftigung von Aushilfskräften und eine steuerfreie Prämie für Mitarbeiter.



Küchenchef Georg Bolla, Geschäftsführerin Gabriele Machacek, Sous-Chefin Barbara Szücs und Dir. Andreas Zenz verabschieden die beiden Lehrlinge (von links).



Puchberg goes Oslo: Mit großer Vorfreude starten die beiden Lehrlinge David Göbl und David Kisielewski ihre „Wanderschaft“ nach Norwegen.

Fotos: © Schneeberghof/zyg

Let's Walz!

Aufregende Wochen in Oslo



Die Chefin ist stolz auf ihre Lehrlinge: „Das muss man sich ja erst einmal trauen“, sagt Gabriele Machacek vom Schneeberghof in Puchberg. Zwei ihrer Lehrlinge waren vier Wochen lang „auf der Walz“ in Norwegen – und sammelten dort nicht nur jede Menge Erfahrungen, sondern begeisterten mit ihrem Können ihren Kurzzeit-Arbeitgeber.

Let's Walz! heißt das Programm, das die Wirtschaftskammer und die Arbeiterkammer vor Jahren ins Leben gerufen haben, um Niederösterreichs Lehrlingen ein kostenloses Berufspraktikum im Ausland zu ermöglichen. „Davon profitieren Lehrlinge und Betriebe gleichermaßen“, betonte Präsident Wolfgang Ecker, als er heuer 111 Lehrlinge auf Wanderschaft schickte. Mit dabei zwei junge Männer, die im Schneeberghof in Puchberg ausgebildet werden: Kochlehrling David Göbl und sein

Freund David Kisielewski, angehender Gastronomiefachmann. Die beiden hatten nicht allzu lange überlegen müssen, als sie in der internen App des Betriebes über die Möglichkeit informiert wurden, einen Monat lang „auf Wanderschaft“ zu gehen. Dabei hatte Chefin Gabriele Machacek gar nicht damit gerechnet, dass sich einer ihrer Lehrlinge für Let's Walz! interessieren könnte. „Ich hatte eigentlich zum ersten Mal von dieser Aktion erfahren und die Idee sehr interessant gefunden – deshalb

hab ich das in unsere App geschrieben. Aber ganz ehrlich, ich habe nicht erwartet, dass sich tatsächlich jemand meldet.“ Als die beiden Davids dann ihr Interesse bekundeten, war klar, dass sie jede Unterstützung bekommen.

Ein paar Anmeldeformalitäten später waren David & David auch schon in Norwegen angekommen. „Wir haben in Oslo in einem Apartment gewohnt, gemeinsam mit Katja, einer Optikerin im dritten Lehrjahr“, erzählt David Kisielewski. „Wir mussten uns natürlich selbst versorgen – und da haben wir gleich gemerkt, dass die Preise für Lebensmittel in Norwegen schon sehr, sehr hoch sind.“

Ziel von Let's Walz! ist auf der einen Seite natürlich, dass die Lehrlinge im Ausland wertvolle berufliche Erfahrungen sammeln können, sie sollen aber auch Land und Leute kennenlernen und ihre Fremdsprachenkenntnisse erweitern. Den beruflichen Part absolvierten die beiden Davids im Le Benjamin, einem Bistro in



Viel erlebt und Eindruck beim Le Benjamin-Chef gemacht: David und David mit Kollegin Katja an ihrem Arbeitsplatz in Oslo



der Sondre Gate mitten in Oslo. „Wir haben vor allem gelernt, mit verschiedenen Meeresfrüchten und Fischen zu arbeiten und diese Gerichte dann mit passenden Beilagen und Garnierungen zu schmücken“, sagt Kochlehrling David Göbl. „Neben der Arbeit besuchten wir auch noch einen Intensiv-Sprachkurs in Englisch“, ergänzt David Kisielewski. „Das können wir später im Berufsleben auf jeden Fall gut brauchen.“

3-Sterne-Menü als „Lohn“

Bleiben werden auch die Erinnerungen an eine wunderschöne Stadt und ein spannendes Land. Klar, dass die beiden allein schon berufsbedingt nicht nur Sehenswürdigkeiten und Museen besuchten, sondern auch die kulinarischen Verlockungen der Stadt erkundeten. In den Mathallen Oslo zum Beispiel, der berühmten Markthalle, in der sich Delikatessensläden und Lokale aneinanderreihen, oder im legendären Barcode Street Food. Zeit für Ausflüge blieb natürlich auch, etwa hinauf auf den Ekeberg Hageby, den Hol-

menkollen mit der beeindruckenden Ski-sprungschanze oder zum Osloer Hafen mit den schwimmenden Saunen.

Zum Abschied gab's noch eine besondere Überraschung. „Der Besitzer des Le Benjamin war so erstaunt und überzeugt von unserer Leistung, dass er uns zu einem Degustationsmenü im Maaemo, einem Drei-Sterne-Restaurant, eingeladen hat. Das war ein großartiges Erlebnis“, schwärmen die beiden. Das Lob für ihre Lehrlinge macht auch Gabriele Machacek stolz – und unterstreicht auch die hohe Qualität der Ausbildung in Niederösterreich. „Es kann nicht so schlecht sein, was unsere Lehrlinge daheim lernen!“

Let's Walz! hat ihren beiden Lehrlingen jedenfalls gutgetan. „Ich finde es toll, dass den Lehrlingen in Niederösterreich solche Möglichkeiten geboten werden. Unsere beiden Davids werden viel von diesen Erfahrungen profitieren – sie sind definitiv schon einmal mit viel mehr Selbstvertrauen zurückgekommen!“



Radio NÖ-Moderator Thomas Birgfellner und Thomas Piaty servierten eine Stunde lang Gratis-Kaffee. Auch weitere Moderatoren zeigten Talent beim Servieren.

Foto: © Café Konditorei Piaty

Gratis-Kaffee & SONNENSCHNEIN

Kaiserwetter beim „Tag des Kaffees“ Ende September in ganz Niederösterreich: Grund genug, sich wieder einmal in einem der Niederösterreichischen Kaffeehäuser die eine oder andere Tasse seines Lieblingsgetränks zu gönnen, zumal die Fachgruppe Gastronomie gemeinsam mit Radio NÖ in einigen Lokalen sogar zum Gratis-Kaffee lud.

Eine Stunde lang wurde nämlich in der Café Konditorei Piaty in Waidhofen/Ybbs, im St. Pöltner Café Schubert, der Café-Konditorei Hagmann in Krems, im Café Kanzlei in Mödling und der Bäckerei Geier in Korneuburg kostenlos Kaffee ausgeschenkt. Für fünf Hörer von Radio NÖ, das live über die Aktion berichtete, gab es einen weiteren Grund zur Freude: Sie gewannen je einen von der Fachgruppe zur Verfügung gestellten Gastronomiegutschein über 100 Euro.

Eine SACHE

SAUBERE

Food Trucks: Darauf muss man achten

Am Puls der Zeit, und dadurch immer häufiger anzutreffen, sind sogenannte Food-Trucks, Café Mobile, Eis-Wagen, Bar-Wagons und diverse andere mobile Verkaufsfahrzeuge, welche Speisen und Getränke bei Veranstaltungen oder an fixen Standorten anbieten.

Egal wie improvisiert die Abgabe auch sein mag, wie groß die Herausforderung auch ist, diese lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind jedenfalls einzuhalten:

Tiefgekühlte Lagerung bei -18°C oder kälter, Lagerung von normalen Kühlwaren wie Schinken, Wurst, Käse oder Molkereiprodukte bei 4°C bis 6°C , Lagerung von Frischfleisch und Faschiertem bei einer Temperatur von 0°C bis 4°C , Heißhaltung von Speisen auf die 75°C Solltemperatur, maximale Heißhaltungsspanne von drei Stunden.

SAUBERKEIT UND PFLEGE

Achten Sie auf glatte Flächen – die Verarbeitung von tauglichem Material für diese Flächen, die leicht zu reinigen und gut zu desinfizieren sind. Achten Sie darauf, dass die verwendeten Gerätschaften, Öfen und Backrohre, Fritter- und Kaffeemaschinen, die Dunstabzugshauben und die Vitrinen, sorgsam gepflegt und überprüft werden müssen. Eventuell verwendete Geschirrspülmaschinen müssen jährlich extern überprüft werden.

Die gesamte Anlage muss so ausgestattet sein, dass alle Tätigkeiten in einer Form verrichtet werden können, dass es zu keinen Konsumentengefährdungen kommt. Grundsätzlich sollen alle Tätigkeiten, die im Umfeld dieses Prozesses vorgesehen sind, auch an der gewerblich zugelassenen

Anlage durchgeführt werden. Ein routinemäßiges Kochen in der privaten Küche ist keine rechtlich gedeckte Alternative.

VERWENDUNG VON WASSER

Bei der Verwendung von Wasser in Food-Trucks oder ortsveränderlichen Speisenausgaben ist die Rechtslage klar. Für Tätigkeiten wie Reinigung, Desinfektion, Händewaschen, Kochen und so weiter ist bei Betrieben, die Lebensmittel in Verkehr bringen, ausschließlich Trinkwasser zulässig. Wenn mit einem Ortswasseranschluss verbunden und betrieben werden kann, sind entsprechend saubere und geeignete Leitungen und Leitungsteile zu verwenden. Alle diese Bauteile sind unbeschädigt, undurchsichtig und für die Verwendung in einer Trinkwasseranlage geeignet. Diese Materialien verfügen über ein ÖVGW/DVGW-Zertifikat oder eine entsprechende Konformitätsbescheinigung.

Die Materialien sind natürlich penibel sauber zu halten (Reinigungs- und Desinfektionsaufwendungen definieren) und auch sauber aufzubewahren.

Bei fehlendem Ortswasseranschluss liegt ein etwas umfangreicheres Pflichtenheft vor. Hier wird meist zu einer „Zwei-Kanister-Anlage“ gegriffen. Ein Kanister enthält frisch abgefülltes Trinkwasser, welches durch die Armatur gepumpt werden kann, sodass man kleine Abwäschen oder Händehygiene betreiben kann. Das ver-



Foto: © zVg

Dipl.-HLFL-Ing. Robert Stein

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

brauchte Wasser läuft durch das Becken in Kanister 2, den Schmutzwasserkonister.

- Kanister und Leitungsteile sind für Trinkwasser geeignet (ÖVGW/DVGW).
- Kanister nicht verwechseln (z.B. farblich markieren)
- Kanister täglich entleeren und gestürzt aufbewahren (trocknen).
- regelmäßige Desinfektionsschritte der ganzen Anlage.
- Nach Desinfektion ist mit ausreichend Trinkwasser zu spülen.
- Viele Betriebe lassen periodisch die Trinkwasserqualität durch ein akkreditiertes Labor überprüfen. Anmerkung: Die Food-Trucks werden meistens saisonal verwendet. Die Untersuchung sollte daher vor Beginn der Saison durchgeführt werden.

www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/trinkwasser/Untersuchung_und_Begutachtung.html



Foto: © M. Geringer/LBS Waldegg

Niederösterreichs beste Lehrlinge in Tourismusberufen sind heuer Mariella Faltin, Jana Brandstetter und Jasmin Leikam. Dir.-Stv. Thomas Meneder, die erfolgreichen Lehrlinge, Direktorin Martha Umhack, Landesausbildungsreferent Franz Winkler und Fachgruppenobfrau Karin Rosenberger (von links) gratulierten.

Lehrlinge aus NÖ in Topform

37 Lehrlinge nahmen bei den Junior Skills Niederösterreich in der LBS Waldegg teil. Schon im Frühjahr waren Niederösterreichs Tourismuslehrlinge bei den österreichweiten Junior Skills erfolgreich.

Vor den Augen der Jury bereiten die Kochlehrlinge in Waldegg ein dreigängiges Menü zu, die Restaurantfachleute zeigten ihre Fähigkeiten unter anderem beim Tisch decken, Filetieren und Cocktail mixen, während die Hotel- und Gastgewerbeassistenten und -assistentinnen mit gästebezogener Korrespondenz und perfekter Kommunikation mit dem Gast brillierten. Bei den Köchen und Köchinnen wurden Jana Brandstetter und David Walter von der Donau Lodge Ybbs sowie Emmy Meier vom Vitalzeit Hotel Weber in Bad Schönau zu den landesbesten Lehrlingen gekürt. Bei den Restaurantfachleuten gewann Mariella Faltin vom Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs vor Alina Frühauf vom Landgasthof Bärenwirt in Petzenkirchen und Marcel Taborsky vom Gesundheitsresort Königsberg Bad Schönau. Bei den Hotel- und Gastgewerbeassistenten und -assistentinnen belegten Jasmin Leikam von der Donau Lodge Ybbs, Lena

Zöchling vom JUFA Hotel Annaberg und Selina Wansch vom Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs die ersten drei Plätze.

Staatsmeister aus Niederösterreich

Insgesamt 78 Lehrlinge gingen heuer im April bei den Lehrlingsmeisterschaften für Tourismusberufe im WIFI Kärnten an den Start. Dabei wurde Lukas Riegler vom Gesundheitsressort Königsberg GmbH im Bereich Service zu Österreichs bestem Lehrling gekürt. Der Titel für das beste Bundesland ging an Vorarlberg, Niederösterreich belegte hinter Salzburg Platz 3. „Derzeit lassen sich in der österreichischen Gastronomie und Hotellerie über 6.200 Lehrlinge ausbilden. Die Lehrlingszahlen haben sich im Vergleich zu den Pandemiezeiten wieder eingependelt und zeigen, dass wir mit unseren Aktivitäten auf dem richtigen Weg sind“, betont Mario Pulker, Obmann des Fachverbandes Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich.

ACADEMY FÜR KLEINE KÖCHE

Kleine Küchenmeister, bald große Wirte? Mit der Kids Academy bietet die Wirtschaftskammer Niederösterreichs kleinen Köchen in den Ferien die Chance, ein bisschen in diese spannende Berufswelt hineinzuschmecken. Die beiden Trainer Mario Kisielewski und Manuel Bayerknecht stellten mit den Talenten Waffeln, Palatschinken, Pizzen und Kekse her. Als Barkeeper durften die Kinder bei insgesamt sechs Terminen in Amstetten, Mödling und Neunkirchen auch alkoholfreie Cocktails zubereiten und genießen.

Foto: © bildARTisten



TOP-Wirt

kommt aus der Wachau

Niederösterreichs Top-Wirte 2023/24 sind Marie-Theres Weichslbaum und Philipp Essl vom Landgasthaus Essl in Rührsdorf in der Wachau. Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, war bei der Prämierung im Schloss Grafenegg voll des Lobes für die Sieger: „Das Landgasthaus Essl verkörpert unsere Werte eindrucksvoll.“

Großes Lob gab es natürlich auch für alle anderen rund 200 Wirtshäuser der Wirtshauskultur. „Unsere Wirtinnen und Wirte leisten einen unschätzbaren Beitrag, wenn es um Genuss und Kulinarik auf höchstem Niveau geht, das schmeckt man bei jedem Besuch“, sagte Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner. Die Top-Wirte der Tourismusre-

gionen des Landes sind, neben dem Donau-Niederösterreich-Sieger Essl, Silvia Aigner und Stefan Hueber (Hueber der Wirt in Bründl, Mostviertel), Michael Kolm (Kolm, Waldviertel), Sonja und Harald Pollak (Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof, Weinviertel), Karin und Andreas Ottner (Krumbacherhof, Wiener Alpen) und Katharina und Georg Stocker (Landgasthaus Stockerwirt, Wienerwald).

Top-Wirte: Franz Essl, Christine Essl, Marie-Theres Weichslbaum und Philipp Essl mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Harald Pollak und Michael Duscher, Geschäftsführer Niederösterreich Werbung

Foto: © www.sseidl.photo



Foto: © Andreas Graf

Walter Schmalwieser, Leo und Brigitte Graf, Wolfgang Ecker, Johannes Schedlbauer und Mario Burger (von links).

Hotel Graf: St. Pöltner Institution ist

70

Das Gasthaus und Hotel Graf gegenüber vom Bahnhof ist in St. Pölten längst eine Institution. Mittlerweile wird der Betrieb bereits seit 70 Jahren höchst erfolgreich geführt. Zum 70-jährigen Betriebsjubiläum gratulierten auch Präsident Wolfgang Ecker und Direktor Johannes Schedlbauer für die WKNÖ und überreichten Leo und Brigitte Graf eine Urkunde. Walter Schmalwieser und Bezirksstellenobmann Mario Burger schlossen sich den Glückwünschen seitens der Fachgruppe und der Bezirksstelle an.

80 Jahre und voll aktiv



Foto: © WKNÖ

Bezirksstellenobfrau und Fachgruppen-Obmann-Stellvertreterin Doris Schreiber (links), Anna Rehatschek und Monika Hag (rechts) besuchten im September das Gasthaus Malzer in Hirschenschlag im Bezirk Gmünd, um Gastwirt Walter Malzer, im Bild mit Gattin Christine, zum 80. Geburtstag zu gratulieren.

LERN'

DICH WEITER ...

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

Kostenlose Veranstaltung

Gastronomiemanagement – St. Pölten

14. 12. 2023, Do 17.00-18.00, ONLINE

[noe.wifi.at/79117x](https://www.noefwi.at/79117x)

Kursnr.: 79117013

Hotel- und Gästemanagement

Fachlehrgang für Hotel- und Gästemanagement

8. 1. – 28. 2. 2024, Mo, Mi, Do 9.00-17.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79135x](https://www.noefwi.at/79135x)

Kursnr.: 79135013

Gastronomiemanagement -

für Ihre zukünftige Managementfunktion

22. 1. – 7. 2. 2024, Mo-Mi 9.00-17.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79082x](https://www.noefwi.at/79082x)

Kursnr.: 79082013

Kochen, Küche, Service

Vegane Pralinen

22. 12. 2023, Fr 8.00-18.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79133x](https://www.noefwi.at/79133x)

Kursnr.: 79133013

Ausbildung Servicefachkraft

12. 2. – 12. 3. 2024, Mo, Di 9.00-17.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79070x](https://www.noefwi.at/79070x)

Kursnr.: 79070013

Lehrgang diätetisch geschulte Köchin/geschulter Koch

13. 2. – 11. 6. 2024, Di 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79059x](https://www.noefwi.at/79059x)

Kursnr.: 79059013

Küchenhilfskraft - der Einstieg ins Berufsleben

19. 2. – 29. 4. 2024, Mo, Di 17.00-21.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79140x](https://www.noefwi.at/79140x)

Kursnr.: 79140013

Regionales Gemüse und Obst - neu interpretiert

24. 6. – 30. 9. 2024, Mo 18.30-22.00,

1x Mo 8.00-12.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79100x](https://www.noefwi.at/79100x)

Kursnr.: 79100013

Wein- und Käseausbildungen

Lehrgang Sommelier/Sommelière Österreich

8. 1. – 5. 3. 2024, Mo, Di 8.10-16.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79048x](https://www.noefwi.at/79048x)

Kursnr.: 79048023

Wein 1 - Weine richtig verkosten

11. 1. 2024, Mo, Do 18.30-22.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79531x](https://www.noefwi.at/79531x)

Kursnr.: 79531043

Lehrgang Jungsommelier/Jungsommielière

5. 2. – 17. 2. 2024, Mo-Sa 8.00-18.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79047x](https://www.noefwi.at/79047x)

Kursnr.: 79047023

Lehrgang Diplom-Käsesommelière/-sommelier

27. 5. – 15. 6. 2024, Mo-Sa 8.00-18.00, WIFI St. Pölten

[noe.wifi.at/79542x](https://www.noefwi.at/79542x)

Kursnr.: 79542013

Infos und Kontakt

WIFI Niederösterreich Kundenservice-Telefon: 02742 851-20000

E-Mail: kundenservice@noe.wifi.at

KLEIN-ANZEIGEN

Nachfolger gesucht



Lokal im nordöstlichen Weinviertel für Nachfolger ab 2025 zu verkaufen. Das Lokal hat eine Größe von 250 m², die dazugehörige Wohnung 200 m². Inklusive Garten mit 160 m².

Kontakt: 0680 2032137

Seeterrasse sucht Pächter

Da der derzeitige Pächter des direkt am Lunzer See liegenden Gastronomiebetriebs „Seeterrasse“ in Pension geht, wird ab kommender Saison ein Nachfolger gesucht. Der Betrieb besteht seit 1913, ist saisonbedingt von Mai bis Oktober geöffnet und die einzige Gewerbeimmobilie am See.

Kontakt: 0664 34 12 503

Ideal für junge Gastronomen

Bestens ausgelastetes Heurigengasthaus (Ganzjahresbetrieb) in der Gemeinde Leobendorf im Bezirk Korneuburg wegen Pensionierung zu verkaufen. Verkaufspreis auf Anfrage. 150 Plätze im Lokal, 220 auf idyllischer Terrasse, sehr gut geeignet für Feiern. Großzügiger Parkplatz mit Umkehrmöglichkeit für Busse.

office@actunternehmensberatung.at

WIR SIND

FÜR SIE DA!

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

Fotos: © Schörg

Informationen, Kontakt und Ansprechpartner:innen Fachgruppe Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Mag. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19641



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-19611



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-19612



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18603



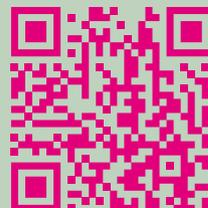
Petra Flechsel
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-18604



Renate Tschuppen
Assistentin der
Spartengeschäftsführung
02742/851-18602



Eva Bosch
Assistentin der
Spartengeschäftsführung
02742/851-18601



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