



NÖ Wirtetag auf
der Kaiser Wiesn

**GEMEINSAM
KÄMPFEN,
GEMEINSAM FEIERN**

SERVICEMAGAZIN

DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE
WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

INHALT

02 | 2024

Foto: © LWmedia, Leonardo Ramirez

**Gemeinsam kämpfen, gemeinsam feiern!**

Fast 400 Gastronomen und Hoteliers feierten beim Wirtetag auf der Kaiser Wiese in Wien. Kammerpräsident Wolfgang Ecker, Karin Rosenberger, Mario Pulker und Jochen Danning er bekräftigten dabei: „Gemeinsam sind wir beim Kampf um die Branchen-Interessen stark!“

NÖ Wirtetag im Zeichen der Kammerwahlen 2025 Seite 4

Bessere Bedingungen für die Branche gefordert Seite 5

Neuer Rahmenkollektivvertrag: Die wichtigsten Neuerungen Seite 6

Neuer Lehrberuf: Die ersten Absolventen sind „gut gerüstet“ Seite 7

Junior Skills: Beste Lehrlinge Seite 7

Serie: Eine saubere Sache Seite 8

Einwegpfand: Das ändert sich Seite 9

Fachexkursion ins steirische Vulkanland Seite 10

Wifi-Kurse: Lern dich weiter Seite 11

250

Euro bekommen Lehrlinge nun als Bonus, wenn sie die Lehrabschlussprüfung beim ersten Antritt mit ausgezeichnetem Erfolg absolvieren!

900

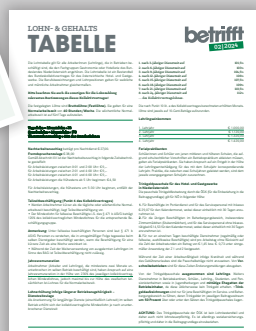
Lehrlinge bilden Niederösterreichs Gastronomie- und Hotelleriebetriebe derzeit aus.

72

Millionen Euro an Investitionen lösten die 1.550 im Zuge des Fördercalls des Landes NÖ umgesetzten Projekte aus.

9.500

Mitgliederkontakte verzeichnete die Sparte Tourismus allein zum Thema Corona!

2x
Beilagen:

Aktionen & Förderungen
bzw. Lohn- & Gehalts-
tabelle mit allen
wichtigen Zahlen
und Fakten!

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_Niederösterreich.html

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

Druck: Riedeldruck GesmbH **Fotos:** LWmedia/Leonardo Ramirez (Coverbild & Coverstory), zVg, WKNÖ, LBS Geras/Claus Tampier, Doris Schreiber, ORF NÖ/Wiklicky, shutterstock.com, privat

Stand: November 2024 | 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!**



Die nun ablaufende Funktionsperiode war geprägt von Krisen und Herausforderungen für die heimische Gastronomie wie nie zuvor. Die Corona-Pandemie mit all ihren Lockdowns, Verordnungen und Regelwerken, aber auch ihren Nachwirkungen auf das Verhalten von Gästen und Mitarbeitern, wirkt stark nach. Unsere Branche hat sich verändert, die Inflation trägt ihr Übriges dazu bei. Immer größere Anstrengungen sind nötig, um wirtschaftlich erfolgreich zu bleiben. Immer mehr unserer knappen Zeit müssen wir für Dinge aufwenden, die uns von unserer eigentlichen Arbeit abhalten: dem Service an unseren Gästen, sei es in der Küche oder direkt am Tisch oder an der Schank.

Ich bin mir nicht sicher, ob die Politik die Dramatik der Lage in vielen unserer Betriebe schon ausreichend erkannt hat. Zu oft kommen neue Absurditäten zum Vorschein, zuletzt etwa das diskutierte Rauchverbot im Freien. Uns gelingen in der Interessenvertretung zwar immer wieder Abwehrerfolge, von denen dann auch nichts in den Medien zu lesen oder hören ist. Aber man würde glauben, dass die Entscheidungsträger mittlerweile auch von selber wissen müssten, wie schwierig es derzeit ist, nachhaltig erfolgreich unternehmerisch tätig zu sein. Meine Bitte an Sie ist daher: Machen Sie von Ihrem Wahlrecht bei der WK-Wahl im März 2025 Gebrauch und stärken Sie unsere Interessenvertretung. Mehr denn je müssen wir an allen Ecken und Enden dagegenhalten, damit die Rahmenbedingungen betriebliche Erfolge ermöglichen!

Herzlichst, Ihr

Senator h.c. Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Das nächste, mit Herausforderungen gespickte Jahr, packt schön langsam sein Köfferchen. Wir sprechen immer von herausfordernden Zeiten, turbulenten Zeiten – nennen wir es beim Namen: es ist schwierig. Das Schönreden ist sinnlos, die Hoffnung, dass es 2025 leichter oder besser wird, hat sich bereits ausgedehnt auf das Jahr 2026 – und dann schauen wir mal weiter. Vom allgegenwärtigen Facharbeiter-Mangel spreche ich überhaupt nicht mehr.

Wetterkapriolen machen uns das Leben schwer – ein verregneter Frühling, das brutale Ende der herrlichen Sommersaison durch das verheerende Hochwasser im September mit katastrophalen Folgeschäden für unser Land. Und die politische Situation, national und international, gibt auch nicht gerade Anlass zur Beruhigung.

Ja, es ist echt schwer gerade, da helfen uns auch keine Jubelmeldungen über Nächtigungsrekorde, wenn unterm Strich so wenig bleibt wie noch nie. Auch, dass wir immer wieder als Inflationstreiber genannt werden, ist oftmals wie eine Ohrfeige. Viele haben bereits resigniert ob dieser Meldungen und nehmen sie nur mehr kopfschüttelnd zur Kenntnis.

Nichtsdestotrotz; immer noch leben wir in einem guten Land, und sind Herr über unsere Geschicke. Wir dürfen und müssen Einfluss nehmen auf den Weg, den unser Land beschreitet.

Womit ich beim eigentlichen Thema bin; lassen wir uns diese Geschicke nicht aus der Hand nehmen, nehmen wir unsere Verantwortung wahr und gehen wir wählen. Die für uns Unternehmer so wichtigen Wahlen stehen ins Haus: die Wirtschaftskammer-Wahlen im März.

Wenn's schon sonst nicht so läuft, wie wir uns das alle wünschen: sein Stimmrecht zu nützen und wählen zu gehen ist ein Privileg, das es in dieser bei uns gelebten Form nicht auf der ganzen Welt gibt. Machen wir davon Gebrauch. Geben wir unsere Stimme ab für die Wirtschaft, für uns Unternehmer. Machen wir uns stark – wir sind der Motor dieses Landes, und darauf dürfen wir nicht vergessen. Sorgen wir dafür, dass wir gehört werden – das können wir jedoch nur, wenn wir alle mit einer Stimme sprechen.

Herzlichst, Ihre

Karin Rosenberger
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Fotos: © LWmedia, Leonardo Ramirez

Niederösterreichischer Wirtetag auf der Wiener Kaiser Wiesn

GEMEINSAM KAMPFEN,

GEMEINSAM FEIERN!

Anfang Oktober war die „Wiener Kaiser Wiesn“ fest in niederösterreichischer Hand: Fast 400 Gastronomen und Hoteliers trafen sich beim Wirtetag der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Niederösterreich. Fazit: Gemeinsam ist man stark – beim Kampf um die Branchen-Interessen ebenso wie beim Feiern!

B

eim Wirtetag am 7. Oktober würdigte Gastgeber und Fachgruppenobmann Gastronomie **Mario Pulker** die Leistungen der Betriebe während der Pandemie und den Zusammenhalt der Branche in dieser schwierigen Zeit. Gemeinsam mit dem Land Niederösterreich hat die Fachgruppe den Betrieben maximale Unterstützung angedeihen lassen: „In einem Ausmaß, um das uns noch heute alle anderen Bundesländer beneiden“, so Pulker. Zahlreichen Betrieben wurde dadurch das Überleben oder die Möglichkeit der Nachfolge gesichert.

Aktuell höchst erfolgreich sind die Fördercalls, die die Fachgruppen und das Land ins Leben gerufen haben. Die Mittel daraus wurden jeweils zur Gänze ausgeschöpft. Pulker kündigte den nächsten Fördercall für Frühjahr 2025 an. „Diese Fördermittel lösen erhebliche Investitionsimpulse aus“, betont er. Vor den rund

400 Gastronomen und Hoteliers zog Mario Pulker auch eine beachtliche Leistungsbilanz der in einigen Monaten zu Ende gehenden Funktionsperiode.

Karin Rosenberger, Fachgruppenobfrau Hotellerie und ebenfalls Gastgeberin des Wirtetags 2024, rückte vor allem die Lehrlingsausbildung in den Fokus. Rund 900 Lehrlinge bildet die Branche derzeit in Niederösterreich aus und ist damit ein wesentlicher Faktor in der Lehrausbildung im größten Bundesland. Sehr erfolgreich entwickelt sich das Gütesiegel „Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb“. Karin Rosenberger, die selbst zwei Betriebe führt und Lehrlinge ausbildet, ermutigte ihre Kolleginnen und Kollegen, sich in der Ausbildung zu engagieren. „Nur, wenn auch ausgebildet wird, können am Ende qualifizierte Fachkräfte zur Verfügung stehen.“



Bild 1: Gemeinsam stark für Gastronomie und Hotellerie: Präsident, Fachgruppenobleute und Klubobmann Danninger feierten gemeinsam mit Wirten und Hoteliers.

Bild 2 & 3: Die Stimmung auf der Wiener Wiesen war großartig.

Bild 4: Die zünftige Musik rundete die gelungene Veranstaltung ab.

Einmal mehr unterstrich Wirtschaftskammer Niederösterreich-Präsident **Wolfgang Ecker** die gesamtwirtschaftliche Bedeutung von Gastronomie und Hotellerie für Niederösterreich. Ecker hob das große persönliche Engagement von Karin Rosenberger und Mario Pulker an der Spitze ihrer Fachgruppen hervor und zeigte sich von den Erfolgen der Branche beeindruckt. Für die Zukunft sieht Wolfgang Ecker drei Hauptforderungen an die künftige Bundesregierung: „Weniger Bürokratie, Senkung von Steuern und Lohnnebenkosten sowie Hilfe in der Personalproblematik“.

Mit Blickrichtung auf die im März 2025 anstehenden Kammerwahlen appellierte Ecker: „Geben wir Unternehmer ein kräftiges Zeichen als Wirtschaft ab, ein Zeichen des Zusammenhalts und der Geschlossenheit. Nur gemeinsam sind wir stark!“

In Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner sagte Klubobmann **Jochen Danninger** den Gastronomen Unterstützung durch das Land Niederösterreich in allen Belangen zu. „Gerade in jüngster Vergangenheit waren gut 900 Betriebe der Branche alleine in Niederösterreich vom verheerenden Hochwasser betroffen. Hier waren einmal mehr Land Niederösterreich und Wirtschaftskammer koordiniert und sofort mit Rat, Tat und finanzieller Hilfe zur Stelle.“

Voller Einsatz für die Branche

Im März 2025 endet mit den Kammerwahlen eine Funktionsperiode, die von noch nie dagewesenen Herausforderungen gekennzeichnet war. Vor allem die Corona-Pandemie stellte Gastronomen, Hoteliers, aber auch ihre Interessenvertretungen vor enorme Probleme. Trotzdem ziehen Karin Rosenberger und Mario Pulker eine positive Bilanz über die letzten fünf Jahre. Der Blick in die Zukunft ist von einer Liste an Forderungen geprägt, die die Bedingungen für die Branche verbessern sollen.

Heute kann Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie, entspannt auf die Zeit unmittelbar nach der letzten Kammerwahl zurückblicken. „Es war eine hektische und herausfordernde Zeit für die Branche und auch für die Interessenvertretung, als der erste Lockdown verkündet wurde. Der Tourismus wurde in der Folge mit Milliardenbeträgen unterstützt, allerdings zumeist erst auf Druck und basierend auf Konzepten der Wirtschaftskammer.“ Einer der größten Erfolge: Der Umsatzerersatz und der reduzierte Umsatzsteuersatz von Mitte Juli 2020 bis Ende 2021.

Herausfordernd war für die Sparte Tourismus die Abwicklung des „Fördercall Gastgeber Hygienemaßnahmen“ des Landes NÖ. „Wir haben dabei in zwei Phasen mehr als 5.000 Anträge bearbeitet und rund 4,5 Millionen Euro ausbezahlt“, sagt Karin Rosenberger, Obfrau der Fachgruppe Hotellerie. Im Rahmen des „Fördercall des Landes NÖ“ wurden seit 2020 1.550 Projekte umgesetzt, die Investitionen von rund 72 Millionen Euro ausgelöst haben.

Für die kommende Funktionsperiode haben sich Rosenberger und Pulker ambitionierte Ziele gesetzt. Speziell für Niederösterreichs Gastronomie möchte Mario Pulker weniger Auflagen und Berichtspflichten im laufenden Betrieb einführen, praxistaugliche Beschäftigungsmöglichkeiten für Aushilfen und Teilzeitkräfte fördern und bürokratische Hürden bei Lebensmittelkennzeichnung und -herkunft verhindern. Auch Karin Rosenberger hat eine lange To-do-Liste. So soll es einfacher werden, Mitarbeiter aus Drittstaaten einzustellen, die Unternehmensübernahme soll erleichtert, die Lehre im Tourismus gestärkt werden. „Außerdem wollen wir weniger Auflagen bei Um- und Neubauten, eine tourismusspezifische Verwendung der Nächtigungstaxen und einen fairen Wettbewerb mit privaten Anbietern von Unterkünften.“

Neuer Rahmen-Kollektivvertrag

mit einigen wichtigen Änderungen

LOHN- UND GEHALTS-TABELLE

mit allen wichtigen Zahlen und Fakten ist in dieser Ausgabe beigelegt!

Seit 1. November 2024 ist der neue Rahmen-Kollektivvertrag für ArbeiterInnen und Angestellte im Hotel- und Gastgewerbe gültig. Damit werden wesentliche Änderungen schlagend wie bei der Arbeitszeitflexibilisierung, beim Urlaubs-/Weihnachtsgeld oder den freien Sonntagen.

E

ine wichtige Neuerung betrifft die Anzahl der Kollektivverträge: Statt bisher zwei Kollektivverträgen gibt es nur noch einen Kollektivvertrag für ArbeiterInnen, Angestellte, Lehrlinge und PflichtpraktikantInnen! Weitere Neuerungen:

Arbeitszeitflexibilisierung

Neue Durchrechnungsmöglichkeiten:

Neu ist, dass ein Durchrechnungszeitraum von bis zu 26 Wochen, bzw. bei MitarbeiterInnen mit befristeten Arbeitsverträgen bis zu 9 Monaten, vereinbart werden kann. Diese Regelung gilt sowohl für Vollzeit- als auch für Teilzeitbeschäftigte! ArbeitgeberInnen können so einen erhöhten Arbeitsbedarf über einen längeren Zeitraum hindurch 1:1 ausgleichen, ohne dass Mehrarbeitszuschläge anfallen.

Probemonat: Das 1. Monat des Arbeitsverhältnisses gilt laut Kollektivvertrag als Probemonat. Eine einzelvertragliche Vereinbarung ist nicht mehr notwendig.

Kündigungstermin: Jeder 15. oder Letzte eines Kalendermonats kann Kündigungstermin sein – auch hier ist keine einzelvertragliche Vereinbarung mehr notwendig.

Freie Sonntage

Es besteht ein grundsätzlicher Anspruch auf zwölf garantierte freie Sonntage/Jahr.

Feiertagsregelung

Werden vom Arbeitgeber die dienstfreien Tage im Dienstplan so eingeteilt, dass sie

mehr als 6 Mal im Kalenderjahr auf einen Feiertag fallen, hat der Arbeitnehmer Anspruch auf einen zusätzlichen freien Tag. Ausgenommen sind Betriebe mit zumindest einem fixen Schließtag oder einem fix vereinbarten freien Tag.

Nachtarbeitszuschlag

Umfasst alle Beschäftigten, die ab Mitternacht noch arbeiten. Der Zuschlag ist in drei Abschnitte unterteilt:

- von 00:00 bis 01:59 Uhr
- von 02:00 bis 03:59 Uhr
- von 04:00 bis 05:59 Uhr

Pro Abschnitt gebührt den Beschäftigten ein Zuschlag von € 9,00. Ausnahme:

- Arbeitsbeginn frühestens um 05:00 Uhr – € 4,50 Zuschlag
- Arbeitsbeginn frühestens um 05:30 Uhr – kein Zuschlag

Flexibilisierung

Betriebe mit Jugendlichen können künftig einzelvertraglich eine 14-tägige Durchrechnung vereinbaren und auch die Sonntagsbeschäftigung kann flexibler im Hinblick auf die betrieblichen Notwendigkeiten organisiert werden. Was bleibt: im Jahresdurchschnitt muss die Hälfte der Sonntage frei bleiben. Die ersten acht Sonntage im Lehrverhältnis sind grundsätzlich arbeitsfrei. Gestrichen wurde die KV-Regelung, wonach ein Verstoß gegen die Meldepflichten die Beschäftigung von Jugendlichen am Sonntag unzulässig macht.



Foto: © shutterstock.com

Lehrabschlussbonus

Bei einer Lehrabschlussprüfung beim erstmaligen Antritt mit ausgezeichnetem oder gutem Erfolg bekommt der Lehrling eine Förderprämie über 250 bzw. 200 Euro.

Urlaubs- und Weihnachtsgeld

Zukünftig werden die Sonderzahlungen auf Basis des **Ist-Lohn/Gehalts** im Fälligkeitsmonat für die Normalarbeitszeit berechnet. Die Auszahlung des Urlaubs- bzw. Weihnachtsgeldes ist auch quartalsweise möglich, die Wartezeit bei Arbeitern wurde von zwei auf einen Monat verkürzt.

NEU!
ab 1. Mai 2025

Weitere Änderungen werden ab Mai 2025 gültig:

- Neuregelung der Lohngruppe 4 (Beschäftigte mit absolvierter Lehre jedoch ohne Lehrabschlussprüfung sowie Hilfskräfte nach mindestens 10-jähriger Berufserfahrung).
- Anrechnung von Vordienstzeiten bei Fachkräften.
- Vereinheitlichung der Dienstzeitzulagen auf 5 Jahressprünge.



Direktorin Martha Umhack von der LBS Waldegg mit den strahlenden Absolventinnen: Helene Aichinger, Jessica Vogelauer und Prüfer Hans Fromwald.

„Ich bin jedenfalls gut gerüstet!“

Jessica Vogelauer und Helene Aichinger sind die ersten Lehrlinge aus Niederösterreich, die die Ausbildung zum neuen Lehrberuf Hotel- und Restaurantfachfrau/mann abgeschlossen haben.

Der neue Lehrberuf kombiniert die Arbeit an der Rezeption mit dem Service. „Das ist ideal, weil die Ausbildung die Vielfalt und Bandbreite der Branche sehr gut zeigt und auch besser in die Tiefe geht“, ist Hotelier Ferdinand Schachner begeistert. In seinem Betrieb in Maria Taferl haben die beiden Lehrlinge ihre Ausbildung genossen und dabei viel gelernt. „Die Lehrzeit beträgt vier Jahre, da gibt es mehr Zeit und Möglichkeiten, den jungen Menschen etwas beizubringen und sie zu touristischen Fachkräften zu schulen“, betont Lehrherr Schachner.

„Mein Chef hat mir diesen Lehrberuf empfohlen“, sagt Jessica Vogelauer, die auch nach dem Abschluss im Hotel Schachner bleibt. „Meine Mama hat in der Gastronomie gearbeitet, da hab ich schon als Kind gesehen, wie abwechslungsreich dieser Beruf ist.“

Helene Aichinger, die zweite frisch gebackene Hotel- und Restaurantfachfrau, will gleich einmal andere Häuser und Bundesländer kennenlernen. Seit November ist sie auf Wintersaison in Obertauern. „Ich habe in der Ausbildung viel gelernt und wurde gut auf verschiedene Situationen vorbereitet. Ich fühle mich jedenfalls gut gerüstet!“

Von der Rezeption bis zum Service

Der Lehrberuf Hotel- und Restaurantfachmann/-frau wurde 2020 eingeführt und ersetzt die standardisierte Doppellehre in den Lehrberufen Hotelkaufmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau. Die Ausbildung dauert vier Jahre.

Beste Lehrlinge

14 Lehrlinge – Köche und Köchinnen sowie Restaurantfachleute – zeigten Mitte Oktober bei den **Junior Skills Niederösterreich** der Lehrlinge in Tourismusberufen in der LBS Geras ihr Können. Vor den gestrengen Augen der Jury bereiteten die Kochlehrlinge ein dreigängiges Menü zu. Die Restaurantfachleute zeigten ihre Fähigkeiten unter anderem beim Tisch decken, Filetieren, Servietten falten, Bierzapfen und Cocktail mixen. Sieger und damit landesbester Lehrling bei den Köchen und Köchinnen wurde **Marcus Zlabinger** vom Gasthaus Jell in Krems vor **Sophia Puhm** von der Gastwirtschaft Neunläuf in Hobersdorf und **Daniel Auer** vom Gesundheitsresort Königsberg in Bad Schöna. Das Ergebnis bei den Restaurantfachleuten: **Nina Wendt** von der Mörwald Holding GmbH in Feuersbrunn ist die Siegerin, Platz 2 ging an **Katharina Reiter** vom Hotel Schachner in Maria Taferl, Platz 3 an **Michaela Schuster** von der Hausschachen GmbH in Weitra.



Bild oben: Die Gewinner Restaurantfachleute v.l.n.r.: Direktor-Stv. Irene Bayer, Michaela Schuster, Katharina Reiter und Nina Wendt. **Bild unten:** Gewinner Köche v.l.n.r.: Marcus Zlabinger, Daniel Auer, Sophia Puhm und LBS-Direktor Claus Tampier.

Eine SACHE

SAUBERE

Keine Chance für Schädlinge

Dort wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, müssen wir Schädlingsfreiheit anstreben. Wir müssen Vorsorge treffen, um einen Schädlingsbefall zu verhindern und ein Früherkennungssystem schaffen (Monitoring), um einen eventuellen Befall frühzeitig zu erkennen. Dabei spielt es keine Rolle, ob diese Aufgaben extern vergeben oder intern gelöst werden. Folgende sechs Punkte sind unbedingt zu berücksichtigen.

1. Schädlingsbefall verhindern:

- Halten Sie im Trockenlager, bei den Gewürzen, bei Trockenkomponenten wie Nüssen, Rosinen, Bröseln, Mehl penibel Ordnung und verschließen Sie die Behältnisse bestmöglich.
- Sichern Sie zu öffnende Fenster im Lager und in der Küche mit Fliegengittern. Die Fliegengitter sind auch sauber zu halten.
- Bekämpfen Sie – jahreszeitgerecht – Flugsinsekten, Ameisen und Mostfliegen.
- Lassen Sie die „hinteren Zugänge“ niemals unkontrolliert offenstehen.

2. Früherkennung/ Monitoring:

- Köderboxen gegen Mäuse, gegen Lebensmittelmotten und gegen Küchenschaben sind grundlegend notwendig.
- In den Außenbereichen ist Rattenindikation Gemeindeaufgabe – sollte hier ein Problem vorliegen, würde ich die Gemeindeaufgabe zum Beispiel bei den Mülltonnen oder bei Kellerzugängen ergänzen.

3. Aufstellen der Köderboxen, Aufstellplan:

- Mottenköderboxen (Klebefallen mit Lockstoff) platziert man am besten bei

den Trockenwaren und in Kopf-/Überkopfhöhe in den Regalen. Bei Befall ist die Quelle (Trockenstoffe) zu suchen und die befallene Ware zu entsorgen.

- Mauseköderboxen werden an den Laufwegen der Tiere aufgestellt – übliche Positionen sind bei den Eingängen (der Wand entlang) zu Lagern und Küche. Die Boxen enthalten Riegel, wo der Fraß kontrolliert werden kann. Bei Fraß sind Fallen aufzustellen und die Ware zu kontrollieren.
- Küchenschaben lieben dunkle Verstecke in Feuchtigkeit und Wärme. Somit platziert man die Köderboxen in den Spülenunterbaukästen, neben den Spülmaschinen und eventuell auch in der Umgebung anderer warm abstrahlender Geräte (Kaffeemaschine). Die Boxen sind in Kniehöhe/Bodennähe am besten aufgehoben.
- Tragen Sie in einen Grundrissplan des Gebäudes die Positionen der Boxen ein, sodass jeder die Aufstellorte der Boxen finden kann. Archivieren Sie diesen Aufstellplan. Die Behörde möchte diesen einsehen.

4. Kontrolle der Köderboxen, Dokumentation:

- Eine häufige Nachschau ist natürlich ein Erfolgsgeheimnis dieser Detektion. Es hat wenig Sinn, wenn die Boxen,



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.

die eine Früherkennung ermöglichen würden, unbeachtet unter den Kastln „herumkugeln“. Meine Empfehlung: checken Sie 14-tägig die Indikatorboxen und dokumentieren Sie die Maßnahme in einem Kontrollplan.

5. Befall:

- Setzen Sie Maßnahmen im Befallsfall. Die Bekämpfung darf die Lebensmittel nicht beeinträchtigen.
- Die Anlage ist natürlich zu reinigen.
- Die befallenen Lebensmittel sind zu entsorgen, und jetzt sollte auch die Kontrollfrequenz verkürzt werden, bis klar ist, dass kein Befall mehr vorliegt.

6. Fliegen, Gelsen, Wespen:

- Wenn Ihnen Aerosolautomaten angeboten werden, lehnen Sie dankend ab. Diese Geräte vernebeln Bekämpfungsmittel und sollten in Küchen keinen Einsatz finden.
- Die althergebrachten „Insektengriller“ sind ebenfalls in Küchen abzulehnen – verwenden Sie Lichtgeräte mit Klebeflächen oder ansaugende Geräte (mit Ventilation). Das ist Stand der Technik.

EINWEGPFAND:

Das ändert sich 2025

Mit 1. Jänner 2025 wird auf Getränke in Kunststoffflaschen und Metalldosen ein Pfand fällig. Für einige Betriebe bedeutet das, dass diese Gebinde auch zurückgenommen werden müssen. „betrifft“ zeigt, wie das funktioniert und welche Unternehmen von der Rücknahmeverpflichtung nicht betroffen sind.

Bepfandet werden ab 2025 alle geschlossenen Getränke in Kunststoffflaschen und Metalldosen mit einer Füllmenge von 0,1 bis 3 Liter. Diese werden durch das Pfandlogo gekennzeichnet. Pro Verpackung werden beim Verkauf 25 Cent eingehoben.

Die neue Regelung beinhaltet auch eine Verpflichtung zur Rücknahme, die wahlweise mit Rücknahmeautomaten oder manuell erfolgen kann.

Werden Rücknahmeautomaten eingesetzt, müssen alle bepfandeten Gebinde zurückgenommen werden. Bei einer manuellen Rücknahme hingegen müssen nur jene Einweggetränkeverpackungen zurückgenommen werden, die den abgegebenen Gebinden nach Packstoff und Größe entsprechen. Darüber hinaus ist nur eine dem üblichen Verkauf entsprechende Anzahl zurückzunehmen. Verkauft ein Unternehmen beispielsweise nur Getränke in 0,5-Liter-Dosen, muss es auch nur 0,5-Liter-Dosen retour nehmen. Werden nur Kunststoffflaschen verkauft, müssen keine Getränkedosen zurückgenommen werden.

Voraussetzung für die Retournierung des Pfands ist, dass das österreichische Pfandlogo und der Barcode (EAN-Code) deutlich erkennbar sind. Die Verpackung muss zudem leer, unzerdrückt und das Etikett vollständig auf der Verpackung

vorhanden und lesbar sein.

Betriebe, die Gebinde zurücknehmen, müssen sich registrieren, unter anderem, um die ausbezahlten Pfandbeträge rücküberwiesen zu bekommen (siehe Kasten „Registrierung“). Der Aufwand für die Abwicklung der Rückgabe wird mit der so genannten „Handling Fee“ abgegolten. Die Höhe der „Handling-Fee“ hängt von Gebinde und Art der Rücknahme ab. Details im nebenstehenden Infoblock „Wie hoch ist die Handling-Fee?“.

Ausnahmen für Gastro-Betriebe

Unternehmen aus der Gastro-Branche sind von dieser Verpflichtung aber ausgenommen, sofern folgende Voraussetzung zutrifft: Gastronomiebetriebe, in denen vor Ort konsumiert wird und Getränke nicht mitgenommen werden (zum Beispiel Restaurants, Kaffeehäuser, Clubs, Diskotheken, Bars), müssen den Pfandbetrag nicht weiterverrechnen und sind auch nicht zur Rücknahme verpflichtet.

Weitere Informationen

Detailfragen können über die EWP Recycling Pfand Österreich gGmbH, die sich als zentrale Stelle um alle organisatorischen und strukturellen Agenden des Einweg-Pfandsystems kümmert, geklärt werden.

Weitere Informationen unter:

www.recycling-pfand.at



INFO BOX

So funktioniert die Registrierung

Eine Registrierung als Rücknehmer ist notwendig, um die ausbezahlten Pfandbeträge rücküberwiesen zu bekommen und Säcke und Plomben im System bestellen zu können.

Der Registrierungsprozess ist über folgende Homepage möglich:
www.recycling-pfand.at

Die Registrierung ist erfolgreich abgeschlossen, wenn auch der Rücknehmervertrag unterzeichnet ist. Anschließend können Säcke und Plomben für die Sammlung online bestellt werden.

Wie hoch ist die Handling Fee?

Rücknahme mittels Automaten (RVM-Rücknahme):

- EUR 0,0399 für Kunststoffflaschen
 - EUR 0,0372 für Metall-Dosen
- Manuelle Rücknahme:
- EUR 0,0288 für Kunststoffflaschen
 - EUR 0,0261 für Metall-Dosen

EXKURSION

INS VULKANLAND

Nach mehreren Jahren Pause fand heuer wieder eine Fachexkursion der beiden Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie statt. Ziel war die Steiermark, insbesondere das Vulkanland.

Erster Programmpunkt war der Pogusch. Birgit Reitbauer nahm sich viel Zeit, um den Kolleginnen und Kollegen einerseits die Philosophie des Steirerck-Imperiums näherzubringen und andererseits die umfangreichen Um- und Neubauten am Standort Pogusch vorzustellen. Die Reisegruppe zeigte sich beeindruckt von der Konsequenz und Zielstrebigkeit, die Birgit Reitbauer an den Tag legt. Auch der „Pogusch NEU“ kam durchwegs gut an. Nach einem Mittagessen in Heiningers Schlemmerei in Frohnleiten ging es weiter zum Weinbau- und Gastgewerbebetrieb Pichler in Bad Waltersdorf. Letzte Station am ersten Tag war die Delikaterie in Bad Gleichenberg. Am zweiten Tag ging es vom Spa Hotel Styria nochmal zurück nach Bad Gleichenberg, wo eine Führung durch das Haus sowie ein Austausch mit den beiden Geschäftsführern des Kurhauses Bad Gleichenberg stattfand. KommR Mag. Jörg Siegel und Daniel Freismuth berichteten über die Herausforderungen und Erfahrungen beim Betrieb ihrer Tourismusbetriebe, die in der SHR-Gruppe zusammengefasst sind. Besonders die Strategien rund um die Mitarbeiterführung stießen auf großes Interesse. Im Anschluss daran führte die Reiseroute nach einem kurzen Zwischenstopp im Zotter-Shop zur bekannten Essig- und Edelbrand-Manufaktur Gölles. Die fachkundigen Gäste konnten sich von der Qualität der Gölles-Produkte überzeugen und den Ausblick ins Vulkanland genießen. Auf dem Rückweg nach St. Pölten bildete ein Abendessen im Gasthof Pichler in Petersbaumgarten den Abschluss der Fachexkursion. Die beiden Fachgruppen bedanken sich bei allen Mitreisenden für ihr Interesse und hoffen auf rege Teilnahme bei der nächsten Fachreise!



Purer Kaffee Genuss in der Konditorei Wiklicky in Retz: Karoline Lutz, Simon Baumberger, Astrid Wiklicky, Anna Maria Wiklicky (von vorne links), Felix Wiklicky, Bernd und Ramona Pointinger, Thomas Großkopf, Gunther Baumgartner und Christian Hafner (hinten).

Foto: © ORF NÖ/Wiklicky

Cappuccino oder Espresso?

Am Tag des Kaffees waren ModeratorInnen des ORF Niederösterreich im Rahmen einer Kooperation mit der Fachgruppe Gastronomie im ganzen Land unterwegs, um in mehreren Kaffeehäusern eine Stunde lang kostenlos Kaffee auszuschenken. Ein Service, den die Gäste im Café Fröstl in St. Pölten, im Stadtcafé Prinz in Gföhl, in der Kaffee-Konditorei Köller in Wr. Neustadt, dem Macubu in Ybbs an der Donau und der Konditorei Wiklicky in Retz gerne in Anspruch nahmen.

Besondere Bedingungen herrschten am „Tag des Kaffees“ in Pottenbrunn, im Café „M & M“. Dort öffnete die Familie Brückler extra für Radio NÖ und die Fachgruppe für eine Stunde ihr Kaffeehaus, das wenige Wochen zuvor nach dem verheerenden Hochwasser noch bis zu 70 Zentimeter unter Wasser gestanden war. Mittlerweile sind die Renovierungsarbeiten abgeschlossen, das Café ist wieder regulär geöffnet. Fünf Radio NÖ-Hörern wird der Tag des Kaffees noch länger in Erinnerung bleiben: Sie haben je einen von der Fachgruppe zur Verfügung gestellten 100-Euro-Gastronomiegutschein gewonnen.

Foto: © Doris Schreiber



Mag. Walter Schmalwieser (l.), Geschäftsführer der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie, Doris Schreiber, Obmann Stellvertreterin der Fachgruppe Gastronomie (2.v.l.), Karin Rosenberger, Obfrau der Fachgruppe Hotellerie (5.v.l.) sowie ihr Stellvertreter, Peter Pichler (r.) mit dem Obmann des Fachverbandes Hotellerie, Hans Spreitzhofer (3.v.l.), und den Geschäftsführern der SHR-Gruppe, Daniel Freismuth (2.v.r.) und KommR Mag. Jörg Siegel (Mitte).

150 JAHRE

Eineinhalb Jahrhunderte Hotel Anker

Das altherwürdige Hotel Anker in Klosterneuburg ist ein Haus mit langer Geschichte: Seit 150 Jahren gibt es das Unternehmen, das 1874 von Josef Guth von einer Pferdetränke zum Gasthaus umfunktioniert wurde. Das Gebäude selbst hat sogar noch ein paar Jahrhunderte mehr auf dem Buckel. Mona Guth führt den Familienbetrieb heute bereits in fünfter Generation, gemeinsam mit Vater Knud Guth. Der verriet im Rahmen der Feier sein Erfolgsrezept: „Persönlicher Einsatz, den Job gerne machen und das Gastgewerbe lieben.“ Mona Guth würdigte die Leistungen ihrer Vorfahren. „Es fühlt sich surreal an, in ihre Fußstapfen zu treten.“



150 Jahre Hotel Anker: Markus Fuchs, Obmann der WK Außenstelle Klosterneuburg, Bürgermeister Christoph Kaufmann, Mona und Knud Guth, Vizebürgermeisterin Maria Theresia Eder und WK-Außenstellenleiter Friedrich Oelschlägel (v.l.).

LERN'

DICH WEITER ...

DAS **WIFI NÖ** BIETET IM BEREICH TOURISMUS UND FREIZEITWIRTSCHAFT IN DEN KOMMEN- DEN WOCHEN EINE REIHE INTERESSANTER WEITERBILDUNGEN AN. HIER EIN EINBLICK:

Hotel- und Gästemanagement

NEU Diplomierte Rezeptionshilfskraft, noe.wifi.at/79001x
17. 3. – 29. 4. 2025, Mo, Di 8.00-16.00, SZE St. Pölten, Kursnr.: 79001014

Kochen, Küche, Service

NEU Diplomierte Küchenhilfskraft, noe.wifi.at/79023x
10. 2. – 11. 3. 2025, Mo, Di 8.00-16.00, SZE St. Pölten, Kursnr.: 79023014

Kochen - erleben, erlernen und genießen, noe.wifi.at/79061x
3. 3. – 19. 5. 2024, Mo 18.30-22.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79061024

INFO-Veranstaltung Gastronomiemanagement - St. Pölten, noe.wifi.at/79117x
5. 12. 2024, Do 18.00-19.00, Online, Kursnr.: 79117014

Gastronomiemanagement - für Ihre zukünftige Managementfunktion, noe.wifi.at/79082x
20. 1. – 11. 2. 2025, Mo-Mi 9.00-17.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79082014

INFO-Veranstaltung Fachlehrgang für Hotel- und Gästemanagement, noe.wifi.at/79136x
12. 12. 2024, Do 18.00-19.30, Online, Kursnr.: 79136024

Fachlehrgang für Hotel- und Gästemanagement, noe.wifi.at/79135x
13. 1. – 6. 3. 2025, Mo, Do 9.00-17.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79135014

Lehrgang Patisserie, noe.wifi.at/79595x
30. 11. 2024 – 9. 1. 2025, Do, Fr, Sa 8.00-18.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79595024

Wein und Käseausbildungen

INFO-Veranstaltung Weinausbildungen, noe.wifi.at/79134x
2. 12. 2024, Mo 17.00-19.00, Online, Kursnr.: 79134024

Lehrgang Jungsommelier / Jungsommelière, noe.wifi.at/79047x
10. 2. – 21. 2. 2025, Mo-Fr 8.00-16.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79047024

Lehrgang Sommelier / Sommelière Österreich, noe.wifi.at/79048x
13. 1. – 11. 3. 2025, Mo, Di 8.00-16.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79048024
5. 5. – 8. 7. 2025, Mo, Di 8.00-16.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79048034

Infos und Kontakt

WIFI Niederösterreich Kundenservice
Telefon: 02742 851-20000
E-Mail: kundenservice@noe.wifi.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/foerderung-tf>