



SERVICEMAGAZIN

DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE
WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

INHALT

02 | 2025

Coveroto: © Lwmedia, Leonardo Ramirez



Beeindruckende Leistungen

Die angehenden Fachkräfte der Tourismusbranche begeisterten bei den Junior Skills in Waldegg. Dir.-Stv. Thomas Meneder, Landesausbildungsreferentin Cornelia Knell-Schleicher, die Gewinner Anna Baumgartner, Michael Wutzl und Sophie Irk, Dir. Martha Umhack und Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser.

Florierender Tourismus	Seite 4
Künstliche Intelligenz	Seite 5
Wir sind für Sie da: Die Bezirksvertrauensleute	Seite 7
Eine saubere Sache	Seite 8
Junior Skills: Auf diese Talente ist Verlass	Seite 9
WIFI-Kurse: Lern dich weiter	Seite 11

25

angehende Fachkräfte der Tourismusbranche stellten beim Lehrlingswettbewerb „Junior Skills Niederösterreich“ ihr enormes Talent unter Beweis

48,9

Prozent der Menschen kennen laut einer Umfrage wichtige Begriffe aus dem Bereich der KI, aber 50 Prozent haben zum Beispiel keine Ahnung, was ein „Prompt“ ist

40

Prozent der Menschen nutzen KI noch gar nicht

2,60

Euro beträgt die Nächtigungstaxe ab 1. Jänner 2026

14.500

Mitgliedsbetriebe gehören aktuell der in 6 Fachgruppen organisierten NÖ Tourismus- und Freizeitwirtschaft an. Sie beschäftigen in Summe rund 48.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

E-Mail: tf1@wknoe.at
Telefon: 02742/851-19611 oder 19612

IMPRESSUM

IMI KREISBLATT Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Wirtschaftskammer Niederösterreich –

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie
Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Walter Schmalwieser, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten.

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: <https://www.wknoe.at>

Grafik Design: GRAFIKDESIGN Werbeagentur Jesenko,

Durch: Siegfried Wohlwend | **Bild: Begrüßung Schmid:**
Druk: Riedeldruck GesmbH **Fotos:** Karoline Krottendorfer (Coverbild), Zvg, LWMedia, Leonardo Ramirez, Christoph Baumann, WKN, shutterstock.com, Stefan Jahan, Bianca Kübler, Walter, Rauchenberger, Herbert Bonka, Schörg, Raimo Rumpf, Lisa Schmerdorfer, Gerhard Knobl, Thomas Scherhaufner, Paul Plutsch, Andreas Kraus, Michael Schelberger, Volkspartei Klosterneuburg, Andrea Pichler, privat

Stand: November 2025 | Irrtümer und Änderungen vorbehalten, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Der Datenschutz ist uns ein Anliegen.

EDITORIAL

Foto: © Baumann Christoph



Alles, was Sie

betrifft
GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Liebe
Leserinnen und Leser!



Nach einem halben Jahr als Obmann der Fachgruppe NÖ hat sich mein Bild betreffend unsere Branche manifestiert! Meine Betriebsbesuche bestätigten die tolle Leistung unserer Gastronomen und unserer Mitarbeiter! Der sehr hohe und intensive Arbeitsaufwand zieht sich durch das ganze Land in all unseren Gasthäusern, Cafès, Bars und den vielen kleineren und größeren Gastronomiebetrieben. Leider bringen diese Leistungen nicht überall den Ertrag, der sein müsste. Starke Fixkosten belasten die Betriebe und hindern viele daran zu investieren. Auch die aufwendige Bürokratie und das Thema der betrieblichen Nachfolge ist spürbar. Die Frequenz ist zwar meistens sehr gut, vor allem an den Wochenenden sind viele Betriebe ausgebucht. Aber unter der Woche ist dies leider nicht überall der Fall. Hier spiegelt sich auf der einen Seite das neue Gästeverhalten wider und auf der anderen Seite gibt es hier auch Unterschiede zwischen dem ländlichen Raum und dem städtischen Bereich. Mein Ziel ist es, für unsere Branche einzustehen und den politischen Vertretern klarzumachen, dass Handlungsbedarf besteht. Es kann doch nicht sein, dass Heurigenlokale andere Sicherheitsvorschriften und steuerliche Begünstigungen erhalten – und der gewerbliche Bereich benachteiligt wird. Auch muss der unlautere Wettbewerb eingestellt werden. Wenn man hier nicht bald aufwacht, wird der ländliche Raum ausgedünnt werden. Positiv zu erwähnen sind unsere Lehrlinge und Schulen, wo wir sehen können, dass wir doch viele Talente haben und die Lehrlingszahlen wieder stabil sind! Auch zum Thema Wirtschaftskammer darf ich kurz meine Meinung äußern! In den Medien wurde sehr undifferenziert berichtet, aber auch Einiges zurecht in Frage gestellt. In Summe hat die Organisation sicher kein gutes Bild abgegeben. Trotzdem ist die Wirtschaftskammer das einzige Instrument für uns Betriebe, um sich gemeinsam Gehör zu verschaffen. Sowohl die Mitarbeiter unserer Fachgruppe, als auch die Funktionäre in den Bezirken arbeiten engagiert für unsere Branche.

Ich wünsche unseren Gastronomen ein gutes Weihnachtsgeschäft, viel Gesundheit und Erfolg!

Herzlichst, Ihr

Dietmar Schöner
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Herzlichst, Ihre

Karin Rosenberger
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Foto: © LWWmedia, Leonardo Ramirez

Spartenobmann und Obmannstellvertreter der Fachgruppe Gastronomie Mario Pulker, KI-Expertin Nicola Dietrich, Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Wolfgang Ecker, Präsident der WKNÖ.

„Geht's dem Tourismus gut, geht's uns allen gut!“ Beim NÖ Tourismustag drehte sich beinahe alles um die Bedeutung des Tourismus für Lebensqualität und Wohlstand – und entsprechende Forderungen an die Politik, damit die Branche diese Aufgaben auch in Zukunft erfüllen kann. Thema war aber auch die Künstliche Intelligenz und wie die Unternehmen davon profitieren können.

„FLORIERENDER TOURISMUS IST EIN MOTOR FÜR ALLE BRANCHEN!“

Beim NÖ Tourismustag am Wachauer Volksfest betonten Wolfgang Ecker, Präsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich und Spartenobmann Mario Pulker: „Ein florierender Tourismus ist Motor für alle Wirtschaftsbereiche. Unsere Tourismusbetriebe sichern in den Regionen die Wertschöpfung, sorgen für Arbeitsplätze, schaffen Lebensqualität und Nachhaltigkeit!“ Damit das auch in Zukunft so bleibt, müsse aber auch die Bundespolitik für die nötigen Voraussetzungen sorgen: Sen-

kung der Lohnnebenkosten, Bürokratieabbau, mehr Flexibilität am Arbeitsmarkt, Erleichterungen bei Betriebsübergaben.

Abgesehen von diesen Forderungen fühlt sich die Branche gerüstet für die Zukunft. Das liege einerseits am „wunderschönen Land Niederösterreich“, andererseits aber auch an Niederösterreichs Wirtschaft, die vom EPU bis zum Großbetrieb an einem Strang zieht. Und, nicht zuletzt, an einer großartigen Lehrlingsausbildung, wie Bildungs-Landesrätin Christiane Te-

schl-Hofmeister betonte. „Wir haben im internationalen Vergleich top ausgebildete, motivierte und ehrgeizige junge Menschen im Tourismus. Ihnen müssen wir attraktive Jobs bieten und junge Gäste mit moderner Kommunikation ansprechen.“

Wie die Zukunft im Tourismus aussehen könnte, skizzierte KI-Expertin Nicola Dietrich bei einem Fachvortrag über „Künstliche Intelligenz im Tourismus“ im Parkhotel Krems (siehe nebenstehenden Artikel „Wenn die KI die Speisekarte macht“).

WENN DIE **KI** Künstliche Intelligenz

DIE SPEISE-KARTE MACHT

Foto: © Stefan Johann



KI im Tourismus – Nur ein Hype oder doch

ein wertvolles Tool? Nicola Dietrich, Chief Strategy Officer der Content Marketing Agentur Cope Group, ließ bei ihrem Vortrag im Rahmen des Tourismustages keinen Zweifel: KI macht Sinn. Man muss sich nur trauen – und ein bisschen aufpassen.

Nicola Dietrich ist Kommunikationsstrategin und Mitglied der Geschäftsleitung der COPE Content Performance Group – einer österreichischen Content-Marketing-Agentur mit rund 65 Expertinnen und Experten in Wien und Graz.
www copegroup.com

Das Thema ist in aller Munde, und doch wissen nur wenige genau, wie das mit der Künstlichen Intelligenz so funktioniert. Kein Wunder, dass Nicola Dietrich die Zuhörer rasch in ihren Bann ziehen konnte. Eine Umfrage bestätigt, dass das Wissen über KI in der Allgemeinheit noch ausbaufähig ist: Nur ein Drittel der Befragten hat eine Schullung in Sachen KI absolviert, mehr als 50 Prozent fangen mit spezifischen Begriffen wie „Prompts“ rein gar nichts an, etwa 40 Prozent nutzen die Möglichkeiten der KI überhaupt nicht.

Dabei würde sich eine intensivere Beschäftigung mit KI durchaus lohnen – im Alltag, aber auch in der Arbeitswelt. Und natürlich in Gastronomie und Tourismus, wie Nicola Dietrich anhand einiger Beispiele illustrierte: So lassen sich nicht nur Texte für Speisekarten oder Mitarbeiterhandbücher via KI generieren, auch die kreative Beschreibung bestimmter Speisen, die Erstellung von diversen Vorlagen, Vorschlägen für Reiseprogramme oder Brainstorming für neue Angebote, Schlechtwetterprogramme und Pakete

für die Nebensaison übernimmt die KI problemlos. Selbst bei der Optimierung vorhandener Ressourcen leistet sie, mit entsprechenden Infos „gefüttert“, beste Dienste: So könnte die KI zum Beispiel aus den vorhandenen Lebensmittelbeständen eine verbrauchsoptimale Speisekarte für das Wochenende entwickeln. Fakt ist, dass in der KI viel Potenzial für den Tourismus steckt. Man muss sich nur darübertrauen und den damit verbundenen Herausforderungen stellen. Viele Nutzer würden, so Nicola Dietrich, nach ersten Misserfolgen aufgeben, weil sie etwa nicht wissen, wie sie richtig prompten. Entscheidend für den Erfolg sind, sagt Dietrich, die richtige Struktur und Methodik. Worauf man beim Einsatz der KI unbedingt achten muss, sind Themen wie Datenschutz und ethische Überlegungen. Persönliche Daten oder internes Material sollte keinesfalls hochgeladen werden. Dass KI in der Zukunft immer wichtiger wird, davon ist Nicola Dietrich überzeugt: „KI wird zunehmend in Systeme integriert, um Prozesse zu automatisieren und das Kundenerlebnis zu verbessern.“

UND WAS IST JETZT EIGENTLICH EIN „PROMPT“?

Ein „Prompt“ ist eine Aufforderung oder Eingabe, die an eine Künstliche Intelligenz (KI) gesendet wird, um eine Reaktion zu erzeugen. Im Kontext von KI bedeutet das Wort „prompt“ also „Aufforderung“ oder „Arbeitsanweisung“. Es ist das zentrale Kommunikationsmittel, um der KI mitzuteilen, welche Aufgabe sie ausführen soll. Der englische Begriff stammt von dem Verb „to prompt“, was so viel wie „etwas geschehen lassen“ oder „jemanden zu etwas anregen“ bedeutet.*

* **Übrigens:** Diese kurz gefasste Erklärung des Begriffs „Prompt“ wurde natürlich von KI erstellt.

TRINKGELDREGELUNG:

Eckpunkte fixiert, Details folgen



Foto: © shutterstock.com

Der Nationalrat hat in seiner Sitzung am 16. Oktober 2025 die gesetzlichen Voraussetzungen für bundesweit einheitliche Trinkgeldpauschal-Verordnungen getroffen. Die inhaltliche Ausgestaltung für die einzelnen Erwerbszweige erfolgt über noch zu verlautbarende Verordnungen der Sozialversicherungsträger.

Die fix bekannten Eckpunkte:

- Rechtssicherheit – es sind zukünftig keine Nachforderungen seitens der ÖGK mehr möglich, wenn das Trinkgeld die Pauschalen überschreitet.
- Rechtssicherheit für Betriebe, die bereits mit Nachzahlung konfrontiert sind. Es soll eine Härtefallregelung für bereits geprüfte Betriebe geschaffen werden.
- Sozialversicherungs- und steuerrechtliche Absicherung von Trinkgeldsystemen für die Aufteilung der Trinkgelder unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
- Österreichweit einheitliche Pauschalsätze.
Für MitarbeiterInnen mit Inkasso:
 - 2026: 65 Euro
 - 2027: 85 Euro
 - 2028: 100 Euro
 - danach Indexierung*Für MitarbeiterInnen ohne Inkasso:*
 - 2026: 45 Euro
 - 2027: 45 Euro
 - 2028: 50 Euro
 - danach Indexierung
- Für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die die Pauschalen deutlich unterschreiten, wird eine Opting-out Möglichkeit geschaffen.
- Aliquotierung der Pauschale bei Teilzeitarbeit.
- Die Pauschalen gelten nicht für Betriebstypen, in denen typischerweise kein Trinkgeld anfällt (beispielsweise Teile der Systemgastronomie, Altersheime).
- Entfall der Pauschale bei Abwesenheitszeiten von über einem Monat.
- Inkrafttreten der neuen Regelung mit 1. Jänner 2026.

Sobald eine Verlautbarung durch die ÖGK vorliegt, finden Sie alle Informationen hier:



Beilage: Aktionen und Förderungen 2026

Die Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie bietet ihren Mitgliedern auch 2026 eine Menge an Aktionen und Förderungen. Alle Details dazu finden Sie in einer Beilage zu dieser Ausgabe von „betrifft“.

GRUNDUMLAGE für 2026 neu festgesetzt

Ende September wurden in den Fachgruppentagungen die Grundumlagen neu festgesetzt. Ab 1. Jänner 2026 beträgt die Grundumlage für die Fachgruppe Gastronomie für jeden zum 31.12. des Vorjahres gemeldeten Betrieb 165 Euro. Ruhen alle Mitgliedschaftsbegründenden Berechtigungen für die gesamte Periode der Mitgliedschaft im Kalenderjahr, ist der Ruhendsatz in Höhe von 82,50 Euro zu entrichten. In der Fachgruppe Hotellerie beträgt die Grundumlage pro zum 31.12. des Vorjahres gemeldeter Betriebsstätte 210 Euro, ruhen alle relevanten Berechtigungen für die gesamte Periode der Mitgliedschaft im Kalenderjahr, gilt ein Ruhendsatz von 105 Euro.

In beiden Fachgruppen konnten die im Vergleich sehr niedrigen Grundumlagen nur durch den Abbau von Rücklagen, die seinerzeit aus dem Verkauf von Schülerwohnhäusern stammten, dargestellt werden. 2020 wurden zudem aufgrund der Corona-Krise nur 50 % der Beiträge vorgeschrieben. Auch die finanzielle Beteiligung an den Gastgeber-Fördercalls des Landes NÖ erforderte hohe Mittel. In Verbindung mit den inflationsbedingten Kostensteigerungen mussten beide Fachgruppen nun Schritte setzen, um das Leistungspotfolio aufrecht erhalten bzw. die gesetzlichen Vorgaben erfüllen zu können. Für Fragen zu den Grundumlagen steht die Fachgruppen-Geschäftsführung gerne zur Verfügung!

Nächtigungstaxe festgesetzt

Die Höhe der Nächtigungstaxe beträgt ab 1. Jänner 2026 pro Person und Nächtigung für Kurortgemeinden 3 Euro. Für Nicht-Kurortgemeinden beträgt die Taxe 2,60 Euro.

WIR SIND

FÜR SIE DA!

Sie haben Fragen, auf die Sie rasch eine kompetente Antwort brauchen?

Ein Problem, das Sie umgehend lösen müssen? Dann kontaktieren Sie am besten Ihre Bezirksvertrauensperson! Die Bezirksvertrauenspersonen sind erster Ansprechpartner – und haben immer ein offenes Ohr für Ihre Anliegen. Wer gerade für Sie zuständig ist? Hier eine Übersicht mit den Kontaktangaben der Bezirksvertrauenspersonen der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie.



BEZIRK AMSTETTEN
Melitta Ott
3353 Seitenstetten
07477/42304, 0676/6187866
ott@mostviertlerwirt.at



BEZIRK KORNEUBURG
Gerhard Knobl
2105 Oberrohrbach
02266/80495
gasthaus@goldenesbruendl.at



BEZIRK SCHEIBBS
KommR Josef Wondraczek
3281 Oberndorf
07483/318, 0664/88605510
sepp.wondraczek@eventmuehle.at



BEZIRK BADEN
Axel Nemetz, MBA
2500 Baden
02252/44386, 0699/14386030
direktion@thepark.at



BEZIRK KREMS
Andreas Macher
3500 Krems
0664/4429601
info@schwarze-kuchl.at



BEZIRK TULLN
Herbert Bonka
3413 Oberkirchbach
02242/6290, 0660/4941279
wirtshaus@bonka.at



BEZIRK BRUCK/LEITHA
Thomas Scherhauser
2460 Bruck/Leitha
02162/62252, 0664/5153699
info@dergeschichte.at



BEZIRK LILIENFELD
Christian Hofecker
3163 Rohrbach/Gölsen
0680/4020697
christian_hofecker@gmx.net



BEZIRK WAIDHOFEN/YBBS
Melitta Ott
3353 Seitenstetten
07477/42304, 0676/6187866
ott@mostviertlerwirt.at



BEZIRK GÄNSERNDORF
Dominic Hitter
2231 Strasshof
02287/40800, 0664/5400750
pizza@domani.at



BEZIRK MELK
Dietmar Schöner
3240 Mank
02755/22894, 0676/3758068
dietmar@riedl-schoener.at



BEZIRK WR. NEUSTADT
Hans Fromwald
2721 Bad Fischau-Brunn
02639/2209
hans@fromwald.com



BEZIRK GMÜND
KommR Doris Schreiber
3944 Kurzschwarz
02853/78485, 0664/4033390
gastro@waldschenke-schreiber.at



BEZIRK MISTELBACH
Isabella Flandorfer
2116 Niederleis
02576/7010, 0676/9513530
isabellaflandorfer@dielandwirtin.at



BEZIRK ZWETTL
Mag. Helene Mayerhofer
3921 Langschlag
02814/8286, 0664/1101700
hotel@waldviertler-hof.at



BEZIRK HORN, HOTELLERIE
Victoria Blie
3580 Horn
0664/1235505
office@blie.at



BEZIRK MÖDLING
Johannes Schmid
2340 Mödling
0664/3928339
cafekanzlei@gmx.at



Gastronomie



BEZIRK HORN, GASTRONOMIE
Cornelia Knell-Schleicher
3580 Horn
0650/4344786
info@zumknell.at



BEZIRK NEUNKIRCHEN
Johannes Beisteiner
2620 Peisching
02635/62632, 0664/1825593
beisteiner@peischinger-dorfwirt.at



Hotellerie



BEZIRK KLOSTERNEUBURG
Barbara Probst
3400 Kierling
0664/2532872
kierlingerhof@rocketmail.com



BEZIRK ST. PÖLTEN
Matthias Strunz
3100 St. Pölten
02742/257402, 0676/9157322
ms@gaststaette-figl.at



Der direkte Draht zu den Funktionärinnen und Funktionären von Gastronomie und Hotellerie in Niederösterreich: Einfach den jeweiligen QR-Code scannen!
<https://wko.at/noe/foerderaktion-tf>

Eine SACHE

SAUBERE

Der Umgang mit Handschuhen in der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln

Der Handschuh hält die Sache sauber? Nicht unbedingt, denn die Verwendung von Einweghandschuhen in der Küche oder der Feinkostabteilung des Supermarkts verursacht mitunter ein trügerisches Sauberkeitsgefühl, das oft einen gegenteiligen Effekt erzeugt. Und dann ist das Arbeiten mit Handschuh sogar weitaus unhygienischer als ohne Handschuh. Auch deshalb sollten Einweghandschuhe eigentlich nur in speziellen Fällen verwendet werden.

Aus unseren Beratungen in den Küchen und unseren mikrobiologischen Erfahrungen können wir ableiten, dass der Handschuh in der Küche nur bedingt unser Freund ist. Es bedarf einiger Überlegungen und gut informierter und geschulter MitarbeiterInnen, damit eine Freundschaft entstehen kann.

Schon seit langer Zeit wird das Tragen von Einweghandschuhen beim Kochen in der Showküche als „en vogue“ gesehen, auch in der Feinkostabteilung im Supermarkt ist man es seit vielen Jahren gewohnt. Doch was auf den ersten Blick wie die Geheimwaffe der guten Hygienepraxis aussehen mag, bringt oft große Probleme mit sich.

Bei mikrobiologischen Untersuchungen der Hände sind diejenigen, die mit der bloßen Hand arbeiten, oftmals sauberer unterwegs als jene, die den Handschuh tragen. Woran liegt das?

Beim Arbeiten ohne Einweghandschuh bemerkt man Verunreinigungen auf

den Händen sofort und wäscht sich daher idealerweise zumindest nach jeder abgeschlossenen Tätigkeit die Hände. Dieses Sauberkeitsgefühl hat man bei den Handschuhen dauerhaft – obwohl man von Tätigkeit zu Tätigkeit die Keime mit sich trägt und die gesamte Küche bei Unachtsamkeit kreuzkontaminiert.

Wenn man jedoch die Handschuhe richtig anwendet und sie nach jeder Tätigkeit wechselt, entsteht an einem Arbeitstag klarerweise ein großer Berg an dreckigen Handschuhen im Mistkübel, weshalb man immer mehr versucht, den Trend der Einweghandschuhe hinter sich zu lassen und diese nur mehr in speziellen Fällen zu verwenden:

- Bei Tätigkeiten mit hohem Kontaminationsrisiko können Einmalhandschuhe dienlich sein.
- Wunden an Händen müssen mit einwandfreien, wasserdichten Verbänden versorgt werden. Also: Pflaster plus Handschuhe darüber!


Foto: © 2kg

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.

Gesetzlich ist die Arbeit mit Einweghandschuhen ohnehin nicht geregelt. Es ist eine reine Möglichkeit zur Hygieneverbesserung (bei richtiger Anwendung).

Möchte man für gewisse Zubereitungsschritte wie beispielsweise das Filetieren von Fisch oder das Panieren von Fleisch dennoch lieber Handschuhe tragen, ist es wichtig, den Arbeitsplatz vorher entsprechend vorzubereiten. Schneidbretter, Messer und alle weiteren Hilfsmittel liegen bereit, das Lebensmittel ist ausgepackt – ab dann kann man mit Handschuhen arbeiten, denn nun ist es eine „geschlossene Tätigkeit“.

Hat man die Tätigkeit beendet, sind die Handschuhe auszuziehen, nach dem Entsorgen müssen die Hände gründlich gewaschen werden, denn unter dem Handschuh hat sich eine enorme Stauwärme gebildet, und diese ist die beste Basis und Nährboden für ein explosives Wachstum von Bakterien.



JUNIOR SKILLS 2025

Auf diese Talente ist absolut Verlass

Einmal mehr zeigten Anfang Oktober bei den Junior Skills Niederösterreich in der Landesberufsschule Waldegg junge Talente, dass im touristischen Berufsnachwuchs enorm viel Potenzial steckt.

Mit beeindruckendem Engagement und großem fachlichem Können traten 25 angehende Fachkräfte der Tourismusbranche beim Landeslehrlingswettbewerb „Junior Skills Niederösterreich“ in der Landesberufsschule Waldegg an. Lehrlinge aus den Bereichen Küche, Service sowie Hotel- und Gastgewerbeassistenz lieferten dabei eindrucksvolle Talentproben ab.

In realitätsnahen Wettbewerbssituationen bereiteten die Kochlehrlinge ein dreigängiges Menü zu, während die Restaurantfachleute ihre fachlichen Fertigkeiten dar-



Die Nachwuchstalente aus Gastronomie und Hotellerie beeindruckten mit Talent und ihrem Können.

stellten – vom stilvollen Eindecken eines Tisches über das kunstvolle Falten von Servietten bis hin zum professionellen Zapfen von Bier und dem Mixen von Cocktails. Die Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen überzeugten wiederum in simulierten Gästegesprächen und mit kaufmännischem Geschick.

„Der Wettbewerb ist ein wichtiges Instrument zur Förderung des Berufsnachwuchses und macht das hohe Ausbildungsniveau in Niederösterreichs Tourismusbetrieben sichtbar“, betonte Landesausbildungsreferentin Cornelia Knell-Schleicher.

DIE SIEGERINNEN UND SIEGER 2025

KÖCHE UND KÖCHINNEN

- 1. Platz:** Michael Wutzl, LR Lunz Refugium Betriebs GmbH, Lunz am See
- 2. Platz:** David Wieland, Hueber der Wirt in Bründl, St. Georgen/Leys
- 3. Platz:** Ines Gallei, Gesundheitsresort Königsberg, Bad Schönau

RESTAURANTFACHLEUTE

- 1. Platz:** Anna Baumgartner, Herz-Kreislauf-Zentrum, Groß Gerungs
- 2. Platz:** Victoria Rohl, Gesundheitsresort Königsberg, Bad Schönau
- 3. Platz:** Nina Gratke, Marchfelderhof, Deutsch-Wagram

HOTEL- UND GASTGEWERBEASSISTENZ

- 1. Platz:** Sophie Irk, Hotel Schachner, Maria Taferl
- 2. Platz:** Victoria Stocker, VIVEA Bad Schönau GmbH, Bad Schönau
- 3. Platz:** Sofia Friedlmayer, Steigenberger Hotel & Spa, Krems



Foto: © ztg

4 ★★★★ Sterne

Das traditionsreiche Krems Hotel „Unter den Linden“ steht seit vielen Jahren für höchste Qualität – seit Kurzem beweisen dies vier Sterne. Bei der Sterne-Verleihung: Peter Molnar, der künftige Chef Timo Grech, Horst Berger, Geschäftsführer Stadtmarketing Krems, Andrea Grech-Alt, Klaus Grech, Stadtrat Martin Zöhrer, Fachgruppen-Obfrau Karin Rosenberger und Thomas Hagmann, WK-Obmann Krems.



Gratuliert haben Bernd Scharfegger (2.v.l.) unter anderem Spartenobmann Mario Pulker (2.v.r.), Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser (l.) und Bernhard Dissauer-Stanka (r.), Leiter der Bezirksstelle Neunkirchen.

50 Jahre auf der Rax-Alm

Sein 50 Jahren betreibt die Familie Scharfegger bereits den Raxalm-Berggasthof in den Wiener Alpen in Niederösterreich. Grund genug, um bei einem Get-together am Rax-Plateau gemeinsam mit Medien, Partnern und Freunden des Hauses zu feiern. Getreu dem Motto „Fünf Jahrzehnte,

fünf prägende Momente“ gab es für die rund 50 anwesenden Gäste einen Blick zurück – aber auch einen Blick nach vorne in die Zukunft des Tourismus auf der Raxalpe. Ein zentraler Bestandteil des umfangreichen Angebots ist die Rax-Seilbahn, die die Familie immer kontinuierlich vorangetrieben hat.



Die Ehrung ist nicht nur Ausdruck des Dankes, sondern auch ein Zeichen der Wertschätzung. Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft wünscht Franz Winkler viel Erfolg bei der Ausbildung der jungen Fachkräfte!



Drei Jahrzehnte Pension Voralpen

Anlässlich des 30-jährigen Bestehens der Pension Voralpen in Eschenau überreichte Spartengeschäftsführer-Stellvertreter Franz Rauchenberger (2.v.l.) Edith Moser, im Bild mit Gatten Herbert (rechts) und ihrem Neffen Xaver Moser eine Urkunde und sprach ihr Dank und Anerkennung seitens der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft aus.

Foto: © Rauchenberger

Bonka bleibt Obmann

Nach einer interessanten Führung durch die Firma Wiesbauer-Gourmet in Sitzenberg-Reidling fand die Hauptversammlung der Vereinigung Junges Hotel- und Gastronomie NÖ im PortoVelo in Krems-Hollenburg statt. Dabei wurde Herbert Bonka als Obmann wiedergewählt. Lena Rogl löst Melitta Ott in ihrer Funktion als langjährige Obmannstellvertreterin des Vereins ab.



Hauptversammlung und Neuwahl: Melitta Ott, Lena Rogl, Herbert Bonka, Renate Tscheppen und Kurt Reischer (von links)

Foto: © zVg

LERN' DICH WEITER ...

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

Foto: © Wallner



Hubert Wallner heißt Sie in der Genussakademie herzlich willkommen.

Hotel- und Gästemanagement

Leadership im Tourismus,

16. 2. – 16. 3. 2026, Mo, Di 09.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,
INFO-Veranstaltung: 12. 1. 2026, Mo 18.30 – 20.30, online

noe.wifi.at/79153x

Kursnr.: 79153025

Gastronomiemanagement - für Ihre zukünftige Managementfunktion,

19. 1. – 10. 2. 2026, Mo – Mi 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/79082x

Kursnr.: 79082015

Lehrgang F & B-Management,

2. 3. – 2. 6. 2026, Mo – Mi 9.00 – 17.00, WIFI Mödling,

noe.wifi.at/79084x

Kursnr.: 79084015

Fachlehrgang für Hotel- und Gästemanagement,

12. 1. – 9. 3. 2026, Mo, Do 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/79135x

Kursnr.: 79135015

Kochen, Küche, Service

Genussakademie mit Hubert Wallner noe.wifi.at/tourismus:

HUBERT WALLNERS Pasta & Risotto - selbst gemacht

3. 2. 2026, Di 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,

Kursnr.: 79147015

HUBERT WALLNERS Kulinarische Symbiose: Spargel, alte Gemüsesorten und Fisch

7. 4. 2026, Di 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,

Kursnr.: 79148015

HUBERT WALLNERS Ostermenü

9. 3. 2026, Mo 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,

Kursnr.: 79149015

Innovative Küchentechniken:

Moderne Techniken für kreative Küchenerlebnisse,

12. 2. 2026, Do 15.00 – 20.00, AirportCity Academy,

noe.wifi.at/79017x

Kursnr.: 79017025

13. 3. 2025, Fr 15.00 – 20.00, AirportCity Academy,

Kursnr.: 79017035

Diplomierte Küchenhilfskraft,

9. 2. – 10. 3. 2026, Mo, Di 8.00 – 16.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/79023x

Kursnr.: 79023015

Basisausbildung für Servicemitarbeiter:innen,

2. – 23. 3. 2026, Mo 8.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/79144x

Kursnr.: 79144025

Wein und Käseausbildungen

Käse trifft Weingipfel: Österreichische und internationale Aromen,

21. – 28. 1. 2026, 2x Mi 18.30 – 22.00, WIFI St. Pölten,

noe.wifi.at/79152x

Kursnr.: 79152015

Weitere Kurse zum Thema Tourismus & Gastronomie finden Sie hier:



www.noe.wifi.at/tourismus

Infos und Kontakt
WIFI Niederösterreich Kundenservice
Telefon: 02742 851-20000
E-Mail: kundenservice@noe.wifi.at

KLEINANZEIGEN

Nationalpark Thayatal

Das Nationalparkhaus Thayatal in Hardegg ist das zentrale Besucherzentrum des Nationalparks Thayatal und wird jährlich von rund 30.000 Gästen frequentiert. Für das Café-Restaurant mit Sitzplätzen innen und außen wird ab Beginn der Saison 2026 eine neue Pächterin oder ein neuer Pächter gesucht. Das Lokal hat 110 Sitzplätze (50 indoor, 60 auf zwei Terrassen), einen Veranstaltungssaal. Betriebsausstattung und neues Inventar im Gastbereich sind vorhanden. Verköstigung für Schulklassen im Wildkatzen Camp und von Seminarteilnehmern. Öffnungszeiten: 21. März bis 2. November, Ganzjahresnutzung ist möglich.

ANGEBOTE UND BEWERBUNGEN:

Nationalpark Thayatal,
z. H. Birgit Gruber,
Nationalparkhaus, 2082 Hardegg.
Telefon: 02949/700535;
Mail: birgit.gruber@np-thayatal.at

Erlebnisbad-Buffet

Die Marktgemeinde Mühldorf sucht ab der Badesaison 2026 einen neuen Pächter für das Buffet im Erlebnisbad in Kombination mit einer vom Pächter zu stellenden Badaufsicht. Das Badbuffet besteht aus Küche mit Ausgabebereich und einem Lagerraum, dazu können Tische mit rund 60 Sitzplätzen (vom Pächter zu stellen) auf der teilweise überdachten Terrasse platziert werden. Die gesamte Einrichtung und alle erforderlichen Geräte sind vom Pächter beizustellen. Detaillierte Öffnungszeiten und eine mögliche Ausweitung des Buffetbetriebs über die Badesaison hinaus sind in Absprache möglich. Der Pächter hat für die laufende Betreuung des Bades – Wasserqualitätsmessung, Hygienevorschriften, Reinigung Pool, WC, Kabine, Pflege der Grünanlagen – zu sorgen, ebenso für das Inkasso der Eintrittstarife und die Kontrolle der Saisonkarten.

INFOS:

Gemeindeamt Mühldorf,
Tel.: 02713/8230
Mail: gemeinde@muehldorf-wachau.at oder
Vbgm. Christian Schauer (0664/5249802).

WIR SIND

FÜR SIE DA!

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

Informationen, Kontakt und Ansprechpartner:innen Fachgruppe Gastronomie & Hotellerie

Fotos: © Schöög



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 Tscheppen
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-tf>

