



JUNIOR SKILLS 2025

# AUF UNSEREN NACHWUCHS IST VERLASS

**SERVICEMAGAZIN**

DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE  
WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

## INHALT

02 | 2025

Coverfoto: © 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](mailto: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](mailto:tf1@wknoe.at), [www.gastwirt.no.e](http://www.gastwirt.no.e), [www.hotelnoe.at](http://www.hotelnoe.at), Zulassungsnr.: FZ 237043856 L, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: [https://www.wko.at/service/Offenlegung\\_Niederösterreich.html](https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederösterreich.html)

**Grafik Design:** GRAFIKDESIGN Werbeagentur Jesenko,

**Druck:** Riedeldruck GesmbH **Fotos:** Karoline Krottendorfer (Coverbild), zVg, LWmedia, Leonardo Ramirez, Christoph Baumann, WKNÖ, shutterstock.com, Stefan Joham, Bianca Kübler, Wallner, Rauchenberger, Herbert Bonka, Schörg, Raimo Rumpler, Lisa Schmerold, Gerhard Knobl, Thomas Scherhauser, Paul Plutsch, Andreas Kraus, Michael Schelberger, Volkspartei Klosterneuburg, Andrea Pichler, privat

**Stand:** November 2025 | 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!

Foto: © Baumann Christoph



**N**ach 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, Cafés, 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

**H**inter uns liegt eine Sommersaison, mit der wir insgesamt zufrieden sein können. Die Nächtigungszahlen in Niederösterreich sind stabil, und auch der Ausblick auf das kommende Jahr stimmt zuversichtlich. Deutlich spürbar ist, dass der Individualtourismus an Bedeutung gewinnt. Gäste suchen das Persönliche, Authentische und Individuelle – und genau das bieten wir. Gleichzeitig bleibt der Seminar- und Business-tourismus ein unverzichtbarer Pfeiler unseres Erfolgs. Viele Häuser leben davon, dass Menschen in Niederösterreich nicht nur Erholung, sondern auch Inspiration und Austausch finden.

Trotz diesen positiven Entwicklungen stehen wir wirtschaftlich unter Druck. Die Kostendeckung ist zu einem zentralen Thema geworden. In den Medien ist oft von uns als „Preistreiber“ oder gar „Inflationsanheizern“ die Rede – dabei ist das Gegenteil der Fall. Ja, die Preise steigen, doch die Deckungsbeiträge sinken. Die enormen Kostensteigerungen bei Energie, Waren, Löhnen und Abgaben können viele Betriebe nicht an ihre Gäste weitergeben. Besonders in der Gastronomie zeigt sich diese Belastung deutlich.

Wir sind jene Branche, die dafür sorgt, dass Feste gelingen, Urlaube erholsam sind und Familienfeiern zu besonderen Momenten werden. Wir sind da, bis der letzte Gast gegangen ist – und tun das mit einem Lächeln. Doch hinter diesem Lächeln steht enorme Eigenleistung und persönlicher Einsatz. Wir gleichen aus, was betriebswirtschaftlich längst nicht mehr aufgeht. Die Kennzahlen, auf die wir uns früher verlassen konnten, stimmen schon lange nicht mehr. Wenn sich die Stimmung in unserer Branche nachhaltig bessern soll, dann braucht es auch eine Veränderung in der Haltung uns gegenüber. Wir sind Gastgeberinnen und Gastgeber aus Leidenschaft – professionell, engagiert und mit einem hohen Verantwortungsbewusstsein. Wir schaffen Lebensqualität und Begegnung. Dafür verdienen wir Respekt und Wertschätzung.

Herzlichst, Ihre

**Karin Rosenberger**  
Obfrau Fachgruppe Hotellerie





Foto: © L'Wmedia, Leonardo Ramirez

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

**„Geh't's dem Tourismus gut, geh't'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!“

**B**eim 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 Speiskarte macht“).

# WENN DIE KI Künstliche Intelligenz DIE SPEISE- KARTE MACHT

Foto: © Stefan Joham



**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](http://www.copegroup.com)

**D**as 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 Schulung 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

**D**er 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 Troncsystemen 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:*



# GRUNDUMLAGE

## für 2026 neu festgesetzt

**E**nde 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 Leistungsportfolio aufrecht erhalten bzw. die gesetzlichen Vorgaben erfüllen zu können. Für Fragen zu den Grundumlagen steht die Fachgruppen-Geschäftsführung gerne zur Verfügung!



### 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“.**

### 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 Kontaktdaten der Bezirksvertrauenspersonen der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie.



**BEZIRK AMSTETTEN**  
Melitta Ott  
3353 Seitenstetten  
07477/42304, 0676/6187866  
[ott@mostviertlerwirt.at](mailto:ott@mostviertlerwirt.at)



**BEZIRK KORNEUBURG**  
Gerhard Knobl  
2105 Oberrohrbach  
02266/80495  
[gasthaus@goldenesbruendl.at](mailto:gasthaus@goldenesbruendl.at)



**BEZIRK SCHEIBBS**  
KommR Josef Wondraczek  
3281 Oberndorf  
07483/318, 0664/88605510  
[sepp.wondraczek@eventmuehle.at](mailto:sepp.wondraczek@eventmuehle.at)



**BEZIRK BADEN**  
Axel Nemetz, MBA  
2500 Baden  
02252/44386, 0699/14386030  
[direktion@thepark.at](mailto:direktion@thepark.at)



**BEZIRK KREMS**  
Andreas Macher  
3500 Krems  
0664/4429601  
[info@schwarze-kuchl.at](mailto:info@schwarze-kuchl.at)



**BEZIRK TULLN**  
Herbert Bonka  
3413 Oberkirchbach  
02242/6290, 0660/4941279  
[wirtshaus@bonka.at](mailto:wirtshaus@bonka.at)



**BEZIRK BRUCK/LEITHA**  
Thomas Scherhauser  
2460 Bruck/Leitha  
02162/62252, 0664/5153699  
[info@dergselchte.at](mailto:info@dergselchte.at)



**BEZIRK LILIENFELD**  
Christian Hofecker  
3163 Rohrbach/Gölsen  
0680/4020697  
[christian\\_hofecker@gmx.net](mailto:christian_hofecker@gmx.net)



**BEZIRK WAIDHOFEN/YBBS**  
Melitta Ott  
3353 Seitenstetten  
07477/42304, 0676/6187866  
[ott@mostviertlerwirt.at](mailto:ott@mostviertlerwirt.at)



**BEZIRK GÄNSERDORF**  
Dominic Hitter  
2231 Strasshof  
02287/40800, 0664/5400750  
[pizza@domani.at](mailto:pizza@domani.at)



**BEZIRK MELK**  
Dietmar Schöner  
3240 Mank  
02755/22894, 0676/3758068  
[dietmar@riedl-schoener.at](mailto:dietmar@riedl-schoener.at)



**BEZIRK WR. NEUSTADT**  
Hans Fromwald  
2721 Bad Fischau-Brunn  
02639/2209  
[hans@fromwald.com](mailto:hans@fromwald.com)



**BEZIRK GMÜND**  
KommR Doris Schreiber  
3944 Kurzscharza  
02853/78485, 0664/4033390  
[gastro@waldschenke-schreiber.at](mailto:gastro@waldschenke-schreiber.at)



**BEZIRK MISTELBACH**  
Isabella Flandorfer  
2116 Niederleis  
02576/7010, 0676/9513350  
[isabellaflandorfer@dielandwirtin.at](mailto:isabellaflandorfer@dielandwirtin.at)



**BEZIRK ZWETTL**  
Mag. Helene Mayerhofer  
3921 Langschlag  
02814/8286, 0664/1101700  
[hotel@waldviertler-hof.at](mailto:hotel@waldviertler-hof.at)



**BEZIRK HORN, HOTELLERIE**  
Victoria Blie  
3580 Horn  
0664/1235505  
[office@blie.at](mailto:office@blie.at)



**BEZIRK MÖDLING**  
Johannes Schmid  
2340 Mödling  
0664/3928339  
[cafekanzlei@gmx.at](mailto:cafekanzlei@gmx.at)



Gastronomie



Hotellerie



**BEZIRK HORN, GASTRONOMIE**  
Cornelia Knell-Schleicher  
3580 Horn  
0650/4344786  
[info@zumknell.at](mailto:info@zumknell.at)



**BEZIRK NEUNKIRCHEN**  
Johannes Beisteiner  
2620 Peisching  
02635/62632, 0664/1825593  
[beisteiner@peischinger-dorfwirt.at](mailto:beisteiner@peischinger-dorfwirt.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/foerderung-ff>



**BEZIRK KLOSTERNEUBURG**  
Barbara Probst  
3400 Kierling  
0664/2532872  
[kierlinghof@rocketmail.com](mailto:kierlinghof@rocketmail.com)



**BEZIRK ST. PÖLTEN**  
Matthias Strunz  
3100 St. Pölten  
02742/257402, 0676/9157322  
[ms@gaststaette-figl.at](mailto:ms@gaststaette-figl.at)

# 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 Hygienepaxis 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: © 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.

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.



Foto: © Karoline Krotendorfer



## 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.



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

**M**it 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 Gastgewerbeassistenten lieferten dabei eindrucksvolle Talentproben ab.

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

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 Wutzi, 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 Schönaun

### RESTAURANTFACHLEUTE

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

### HOTEL- UND GASTGEWERBEASSISTENZ

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



Foto: © zVg

# 4

★★★★  
Sterne

Das traditionsreiche Kremser 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 Grecht-Alt, Klaus Grech, Stadtrat Martin Zöhrer, Fachgruppen-Obfrau Karin Rosenberger und Thomas Hagmann, WK-Obmann Krems.

Foto: © Bianca Kübler



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

**S**eit 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.

Foto: © Mag. Walter Schmalwieser



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!

## Ehrung für Franz Winkler

**E**ine neue Aufgabe für Franz Winkler: Als Lehrer wird er künftig in der Landesberufsschule Geras für die Ausbildung junger Fachkräfte zuständig sein. Winkler war seit 2015 Obmann-Stellvertreter der Fachgruppe Gastronomie und hat seit 2013 als Mitglied im Fachverband mit großem Engagement die Interessen der Unternehmerinnen und Unternehmer vertreten. Jahrelang war er auch Mitglied im WIFI-Kuratorium und im Vergabeausschuss. Anlässlich des Wechsels in die Landesberufsschule wurde Winkler von der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft geehrt. Ganz neu ist die Ausbildung junger Fachkräfte für Winkler nicht: Als Landesausbildungsexperte hatte er jahrelang mit großem Einsatz, Fachwissen und viel Herzblut zahlreiche Landes- und Staatsmeisterschaften für Lehrlinge organisiert.



## 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 Gastgewerbe 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.



Foto: © zVg

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



# LERN'

## DICH WEITER ...

Foto: © Wallner



Hubert Wallner heißt Sie in der  
Genussakademie herzlich willkommen.

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

## Hotel- und Gästemanagement

<b>Leadership im Tourismus,</b> 16. 2. – 16. 3. 2026, Mo, Di 09.00 – 17.00, WIFI St. Pölten, <b>INFO-Veranstaltung:</b> 12. 1. 2026, Mo 18.30 – 20.30, online	<b>noe.wifi.at/79153x</b> Kursnr.: 79153025
<b>Gastronomiemanagement - für Ihre zukünftige Managementfunktion,</b> 19. 1. – 10. 2. 2026, Mo – Mi 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,	<b>noe.wifi.at/79082x</b> Kursnr.: 79082015
<b>Lehrgang F &amp; B-Management,</b> 2. 3. – 2. 6. 2026, Mo – Mi 9.00 – 17.00, WIFI Mödling,	<b>noe.wifi.at/79084x</b> Kursnr.: 79084015
<b>Fachlehrgang für Hotel- und Gästemanagement,</b> 12. 1. – 9. 3. 2026, Mo, Do 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,	<b>noe.wifi.at/79135x</b> Kursnr.: 79135015

## Kochen, Küche, Service

<b>Genussakademie mit Hubert Wallner noe.wifi.at/tourismus:</b> <b>HUBERT WALLNERS Pasta &amp; Risotto - selbst gemacht</b> 3. 2. 2026, Di 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,	Kursnr.: 79147015
<b>HUBERT WALLNERS Kulinarische Symbiose: Spargel, alte Gemüsesorten und Fisch</b> 7. 4. 2026, Di 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,	Kursnr.: 79148015
<b>HUBERT WALLNERS Ostermenü</b> 9. 3. 2026, Mo 9.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,	Kursnr.: 79149015
<b>Innovative Küchentechniken:</b> <b>Moderne Techniken für kreative Küchenerlebnisse,</b> 12. 2. 2026, Do 15.00 – 20.00, AirportCity Academy, 13. 3. 2025, Fr 15.00 – 20.00, AirportCity Academy,	<b>noe.wifi.at/79017x</b> Kursnr.: 79017025 Kursnr.: 79017035
<b>Diplomierte Küchenhilfskraft,</b> 9. 2. – 10. 3. 2026, Mo, Di 8.00 – 16.00, WIFI St. Pölten,	<b>noe.wifi.at/79023x</b> Kursnr.: 79023015
<b>Basisausbildung für Servicemitarbeiter:innen,</b> 2. – 23. 3. 2026, Mo 8.00 – 17.00, WIFI St. Pölten,	<b>noe.wifi.at/79144x</b> Kursnr.: 79144025

## Wein und Käseausbildungen

<b>Käse trifft Weingipfel: Österreichische und internationale Aromen,</b> 21. – 28. 1. 2026, 2x Mi 18.30 – 22.00, WIFI St. Pölten,	<b>noe.wifi.at/79152x</b> Kursnr.: 79152015
---	--

Weitere Kurse zum Thema Tourismus  
& Gastronomie finden Sie hier:



[www.noe.wifi.at/tourismus](http://www.noe.wifi.at/tourismus)

## Infos und Kontakt

WIFI Niederösterreich Kundenservice  
Telefon: 02742 851-20000  
E-Mail: [kundenservice@noe.wifi.at](mailto: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](mailto:birgit.gruber@np-thayatal.at)

### Erlebnisbad-Buffer

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](mailto:gemeinde@muehldorf-wachau.at) oder  
Vbgm. Christian Schauer (0664/5249802).



# WIR SIND

## FÜR SIE DA!

Telefon: 02742/851-DW  
E-Mail: [tf1@wknoe.at](mailto: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>