

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



GEWERBEORDNUNG

Neue Regelungen bringen Erleichterungen

Seite 4, 5

FÖRDERUNG

Mit Beschäftigungsbonus Lohnnebenkosten sparen

Seite 7

BETRIEBSHILFE

Damit ein Unfall nicht zur Existenzfrage wird!

Seite 8



03 | 2017

In dieser Ausgabe

NEUE GEWERBEORDNUNG **4**



TAG DES KAFFEES **6**



ALLES ÜBER GUTSCHEINE **6**



BESCHÄFTIGUNGSBONUS **7**



BETRIEBSHILFE **8**

GESUNDHEITSFÖRDERUNG **8**

IHRE BEZIRKSVERTRAUENSLEUTE **9**

SZENE: MITTEN IM LEBEN **10**

3 1/2

Stunden dürfen Leistungen aus einem Nebenrecht dauern, wenn der Hotelaufenthalt 24 Stunden dauert.

1/3

Um ein Drittel wurde die maximal zulässige Verfahrensdauer bei der Genehmigung von Betriebsanlagen verkürzt.



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

IMPRESSUM. Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Wirtschaftskammer Niederösterreich – Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie. Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Walter Schmalwieser, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, T 02742/851-19611, tf1@wknoe.at, www.gastwirtnoe.at, www.hotelnoe.at, Zulassungsnummer: GZ 02Z032997N, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: http://portal.wko.at/wk/offenlegung_dst.wk?dstid=1266. Konzept & Gesamtherstellung: LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. Geschäftsführer: Erwin Goldfuss. Chefredaktion: Fritz Gillinger. Text: Fritz Gillinger, Bernhard Mayerhofer. Grafik & Layout: Christina Plener, BA; AD, Martin Bauer. Fotos: WBNÖ, www.fotoweinwurm.at, Leonardo Ramirez, WIFI, z. V. g., Schörg, Shutterstock. Druck: Gutenberg Druck, Wr. Neustadt. Stand: September 2017, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBND



© www.fotoweinwurm.at

Nach hartnäckigen Verhandlungen konnten Erleichterungen bei der Allergenkennzeichnung erreicht werden. Die derzeit in Begutachtung befindliche Novelle sieht einerseits den Entfall der regelmäßigen Schulungen vor und ermöglicht andererseits, mit einer eigenen Allergikerkarte das Auslangen zu finden.

Zudem wurde uns der Wegfall der schriftlichen Dokumentationsverpflichtung bei Tagesgerichten zugesagt. Diese Klarstellung wird im Auslegungsweg durch die Lebensmittelkontrollbehörden vorgenommen.

Ich freue mich, dass unsere hartnäckigen Interventionen nun bei der Gesundheitsministerin Gehör gefunden haben und unsere Forderungen umgesetzt werden. Die neuen Pläne bezüglich Acrylamid („dunkle Pommes“) und Herkunftsbezeichnung (Stichwort: Eierskandal) werden wir weiter bekämpfen – hier darf es von Anfang an zu keiner überschießenden Regelung kommen!

Herzlichst Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



In einem Monat wird gewählt. Zeit also, die Anliegen unserer Branche an eine neue Regierung zu formulieren. Zweifelsohne war die Erhöhung der MwSt. auf Nächtigungen ein schwerer Fehler. Wir können unsere Preise nicht beliebig erhöhen. Die 13% müssen weg, das hat oberste Priorität.

Im Bereich Betriebsübergabe und Nachfolge braucht es mehr Unterstützung. Vom Start-up-Hype darf man sich nicht täuschen lassen: Mindestens so wichtig wie junge Hightech-Gründer sind übernahmewillige Kinder und Jungunternehmer in unseren Häusern. Hier gibt es zu viele Hürden, die einem die Zuversicht zu diesem großen Schritt verleiden.

Neben den Dauerbrennern wie Arbeitskräftemangel und Bürokratie ist mir eines noch ganz wichtig: Die Politik sollte sich wieder stärker ins Bewusstsein rufen, dass Wohlstand ohne erfolgreiches Unternehmertum nicht möglich ist. Wir im Tourismus sind einer *der* Stabilitätsfaktoren in unserem Land!

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Neue Gewerbeordnung bringt Erleichterungen

Mehr Rechtssicherheit und weniger bürokratische Hürden!

Nach langen Verhandlungen ist die neue Gewerbeordnung mit zahlreichen Änderungen beschlossen worden. „Wir haben bei den Verhandlungen einige durchaus große Erfolge für unsere Betriebe erreichen können“, ist Mario Pulker, Obmann Fachgruppe Gastronomie, mit dem Ergebnis zufrieden. [betrifft:] fasst die wichtigsten Neuerungen für Sie zusammen.



Raucherregelung. Bei Lärmbelästigung der Anrainer durch Gäste muss die Sperrstunde nicht mehr zwingend vorverlegt werden!

Neuregelung der allgemeinen Nebenrechte

Gewerbetreibende können im Rahmen eines Vertragsverhältnisses Leistungen anderer Gewerbe erbringen, die ihre eigenen Leistungen wirtschaftlich sinnvoll ergänzen. Ob eine Leistung eine wirtschaftlich sinnvolle Ergänzung darstellt, ist aus der Sicht des Nachfragers zu klären.

Für diese Leistungen muss dann keine zusätzliche Gewerbeberechtigung mehr angemeldet werden, wenn bestimmte Grenzen eingehalten werden.

Es dürfen also Leistungen aus anderen Gewerben im Ausmaß von bis zu 30% des Gesamtumsatzes getätigt werden. Davon bis zu 15% der jeweiligen gesamten Leistung – Auftragswert bzw. Zeitaufwand – aus reglementierten Gewerben. Auch der wirtschaftliche Schwerpunkt und die Eigenart des Betriebes müssen erhalten bleiben. Zu beachten ist, dass sich Gewerbetreibende ent-

sprechend ausgebildeter und erfahrener Fachkräfte zu bedienen haben, soweit dies aus Gründen der Sicherheit – Gefahren für Leben, Gesundheit und Eigentum – notwendig ist. Darüber hinaus sind auch Ausübungsvorschriften und Standesregeln wie bisher bei der Ausübung von Nebenrechten zu beachten.

Leistungen aus Nebenrechten dürfen nun beworben werden, sofern erkennbar ist, dass sie nur unter den oben genannten Grenzen erbracht werden. Eigenart und wirtschaftlicher Schwerpunkt des Betriebes müssen erhalten bleiben.

Neue Nebenrechte des Beherbergungsgewerbes

Grundsätzlich ist für das Anbieten und die Veranstaltung von Pauschalreisen und von verbundenen Reiseleistungen ein Reisebürogewerbe anzumelden. Laut Definition wird bereits das Angebot einer Übernachtung samt einer weiteren touristischen Leistung (z.B. Massage), die mehr als 25% des Gesamtpreises ausmacht, als Pauschalreise verstanden. Dies führt dazu, dass Hotels, die Derartiges anbieten, eine Berechtigung für das Gewerbe des Reisebüros benötigen würden.

Wir haben einige Erfolge für unsere Betriebe erreichen können!

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe
Gastronomie

15%

Massage-, Kosmetik- oder Friseurleistungen sind aus Sicht des Hotelgastes wirtschaftlich sinnvoll ergänzende Leistungen zum Hotelaufenthalt. Da es sich um reglementierte Gewerbe handelt, dürfen diese Leistungen nicht mehr als 15% der gesamten Leistung ausmachen. Bei einer Beherbergungsdauer (Zeitaufwand) von 24 Stunden, können diese Leistungen 3 ½ Stunden betragen. Darüber hinaus kann das Hotel Leistungen aus freien Gewerben, etwa Solarium, Fitnessstudio oder Events, erbringen, die die Beherbergung sinnvoll ergänzen (nicht über 30% des Gesamtumsatzes!).



Mit dem neuen Nebenrecht ist es Beherbergungsbetrieben nun ohne Anmeldung eines Reisebürogewerbes möglich, die Unterkunft in ihrem Betrieb mit folgenden touristischen Leistungen zu kombinieren: Ski- und Liftkarten, Verleih von Sportausrüstung, Sport- und Wanderführungen, Eintrittskarten für Veranstaltungen und Freizeiteinrichtungen, Wellnessbehandlungen, Veranstaltung von Tagesausflügen. Ausgenommen ist die An- und Abreise der Gäste.

Die Ausnahme umfasst nur das Anbieten der kombinierten Reiseleistung. Für die konkrete sonstige touristische Leistung, wie bspw. Massage, ist eine eigene Gewerbeberechtigung erforderlich, sofern die Prozentgrenzen (15%, 30%) überschritten werden.

Durch ein neues Nebenrecht für Beherbergungsbetriebe können nun (über die allgemeinen Nebenrechte hinaus) Massagen für Beherbergungsgäste erbracht werden. In diesem Fall müssen die Fachkräfte auf dem Niveau der Massage-Verordnung ausgebildet sein, wobei sie weder die Unternehmer- noch die Ausbilderprüfung abzulegen haben.

Entschärfung der Sperrstundenregelung („Raucherregelung“)

Bei unzumutbarer Belästigung der Anrainer durch ein nicht strafbares Verhalten von Gästen vor der Betriebsanlage des Gastgewerbebetriebes MUSSTE die Gemeinde bisher die Sperrstunde vorverlegen.

Nunmehr KANN die Gemeinde die Sperrstunde vorverlegen. Vor der Beurteilung, ob eine unzumutbare Belästigung für Nachbarn vorliegt, muss ein Gutachten durch einen Sachverständigen eingeholt werden.

Dies soll Rechtssicherheit für Gastgewerbetreibende gewährleisten, die spätestens ab dem Jahr 2018 keine Möglichkeit mehr haben werden, ihren Gästen das Rauchen innerhalb des Gastgewerbebetriebes zu gestatten.

Gewerbeberechtigung – Gewerbelizenz

Mit der Novelle wird eine digitale Gewerbelizenz eingeführt, die sämtliche Gewerbe einschließlich der Nebenrechte umfasst. Begründet wird sie mit der Anmeldung eines Gewerbes durch einen Gewerbetreibenden, der zum Zeitpunkt dieser Anmeldung über keine Gewerbe-

berechtigung verfügt. Die erste Gewerbeberechtigung ist immer anzumelden (reglementierte oder freie Gewerbe).

Betriebsanlagenrecht

Durch die neue Definition einer „gewerblichen Betriebsanlage“ entfällt für bloß vorübergehende Tätigkeiten die Betriebsanlagengenehmigung.

Auch einige bürokratische Hürden fallen in Zukunft weg!

Doris Reinisch
Obfrau Fachgruppe
Hotellerie



Massage. Eines der Zusatzangebote, die nun unter bestimmten Voraussetzungen ohne Reisebürogewerbe möglich sind.

Bei vorübergehender Ausübung verschiedener gewerblicher Tätigkeiten, z. B. Veranstaltungen mit Gastronomie, sind allerdings weiterhin die Veranstaltungsgesetze der Länder zu beachten.

Emissionsneutrale Änderungen, temporäre Änderungen und Maschinentausch können künftig ohne Anzeige- und Genehmigungspflicht erfolgen. Dadurch wird der Freiraum für Änderungen der Anlage deutlich erweitert. Der Betrieb muss z. B. sein Public Viewing nicht mehr der Behörde anzeigen, ebenso wenig emissionsneutrale Änderungen und den Maschinentausch.

Die Inanspruchnahme von vereinfachten Genehmigungsverfahren wird erleichtert und die Verfahrensdauer von maximal drei auf maximal zwei Monate verkürzt. Nachbarn haben in diesem Verfahren keine Parteistellung, das heißt, dass sie keine Einwendungen und auch keine Berufung erheben können. Sie müssen jedoch von der Behörde gehört werden.

Eine weitere wichtige Neuerung: Es gilt das Prinzip Beraten statt Strafen bei leichten Vergehen.

ACHTUNG!

Nur Gewerbeordnung!
Diese Ausnahme für Beherbergungsbetriebe bezieht sich nur auf die Gewerbeordnung. Die Bestimmungen der Pauschalreiserichtlinie – Informationspflichten, Haftung für das Gesamtpaket sowie die Pflicht zur Absicherung bezahlter Beträge im Falle der Insolvenz – sind davon unabhängig einzuhalten.



2 Monate

Bürokratische Hürden fallen: Die maximal zulässige Verfahrensdauer wird um ein Drittel verkürzt, künftig dauert das vereinfachte Verfahren maximal zwei Monate statt bisher drei. Das ordentliche Verfahren dauert künftig maximal vier Monate statt bisher sechs.

WELCHE BERECHTIGUNG BRAUCHT MAN NOCH?

Sie haben Fragen zur neuen Gewerbeordnung? Wir sagen Ihnen auch, ob aufgrund der Neuerungen die eine oder andere Gewerbeberechtigung in Zukunft vielleicht gar nicht mehr notwendig ist!
Kontakt: tf1@wknoe.at,
☎ 02742/851-19610
oder 19640

5 Jahre

Das ist ein Richtwert für die Dauer einer Befristung des Gutscheins.

30

Jahre gelten Gutscheine, wenn keine Befristung angegeben ist.

Wie lange gelten Gutscheine?

Gutscheine werden immer beliebter, aber viele Fragen bleiben

Gutscheine werden bei Kunden immer beliebter, auch in der Gastronomie und Hotellerie. Hier die wichtigsten Informationen zu Gültigkeitsdauer, Einlösepflicht und anderen Fragen rund um Gutscheine.

Im Gastgewerbe sind sowohl Wertgutscheine auf einen bestimmten Betrag als auch Sach- bzw. Leistungsgutscheine (zum Beispiel für eine Übernachtung) die Regel.

Um den Einlösezeitraum überschaubar zu halten, ist es empfehlenswert, Gutscheine befristet auszustellen. Fehlt die Befristung, gelten Gutscheine gemäß der allgemeinen gesetzlichen Verjährungsfrist 30 Jahre. Welche Befristung rechtlich zulässig vereinbart werden kann, lässt sich aber gar nicht so einfach und pauschal beantworten. Eine ausdrücklich gesetzliche Bestimmung dazu fehlt nämlich. Allerdings zeigen gerichtliche



Gutscheine. Viele Fragen rund um die Gültigkeitsdauer bleiben offen.

Entscheidungen in Richtung einer 5-jährigen Einlösemöglichkeit.

Umtausch & Barablöse

Für die Bewertung der Dauer einer Befristung ist zu beachten, ob die Leistungen nicht immer angeboten werden. Möglich ist auch der Umtausch eines abgelaufenen Gutscheines in einen neuen Gutschein oder die Erstattung des Betrages.

Ein Anspruch des Kunden auf eine Barablöse eines noch

nicht abgelaufenen Gutscheins besteht nicht, allerdings steht es dem Unternehmer frei, diesem Wunsch kulanztweise nachzukommen.

Sofern ein Gutschein nicht abgelaufen ist, ist der Aussteller verpflichtet, diesen einzulösen – auch nach Schließung des Betriebes und Zurücklegung der Gewerbeberechtigung. Gibt es keine Ware mehr, hat der Aussteller des Gutscheins das Entgelt rückzuerstatten, da er sich ansonsten ungerechtfertigt bereichern würde.

Gäste mit besonderem Kaffeegenuss verwöhnen

„Tag des Kaffees“ am 1. Oktober

Nichts trinken die Österreicher lieber als ihren Kaffee! Grund genug, um das Getränk am 1. Oktober, dem Tag des Kaffees, in Niederösterreichs Kaffeehäusern mit besonderen Aktionen und Aktivitäten in den Mittelpunkt zu stellen.

Drei Tassen am Tag trinken die Österreicher im Durchschnitt. Kein Wunder, schließlich gibt es kaum ein anderes Land mit einer ähnlich traditionsreichen Kaffeehauskultur. Einmal im Jahr, am 1. Oktober, rücken Niederösterreichs Gastronomen den Kaffee in all seinen Vari-

ationen – und davon gibt's in Österreich ja besonders viele – in den Fokus: Am Tag des Kaffees sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – mit kleinen Geschenken zum Kaffee, spezieller Musik, kleinen Gewinnspielen oder Lesungen sollen die Kaffeegenießer verwöhnt werden.

Die Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer fördert die 100 interessantesten Aktivitäten zum „Tag des Kaffees“ mit 50% der nachgewiesenen Nettokosten (bis maximal 100 Euro). Diverse Werbemittel wie Leporellos, Plakate oder Schokoherzen können kostenlos angefordert werden.



FÖRDERUNG & INFOS

Infos und Werbemittel können angefordert werden unter tf1@wknoe.at oder [02742/851-19611](tel:02742/851-19611)

Beschäftigungsbonus für zusätzliche Mitarbeiter

Einsparung bei den Lohnnebenkosten

Seit 1. Juli kann der „Beschäftigungsbonus“ beantragt werden. Für zusätzlich eingestellte Mitarbeiter werden unter bestimmten Voraussetzungen die Lohnnebenkosten für drei Jahre zu 50% refundiert. Abgewickelt wird diese Förderung durch die Bundesförderstelle AWS.

Antragsteller können Unternehmer aller Branchen und jeder Größe sein. Die zusätzlich eingestellte Person muss in den letzten drei Monaten mindestens einen Tag beim AMS als arbeitslos gemeldet gewesen sein oder sich in einer Schulungsmaßnahme befunden haben. Auch Abgänger einer österreichischen Bildungseinrichtung sind förderbar, sofern die Ausbildung mindestens 4 Monate gedauert hat und der Abgang von der Bildungseinrichtung nicht länger als 12 Monate zurückliegt, ebenso sogenannte Jobwechsler, also Per-

sonen, die während der letzten 12 Monate durchgehend mindestens 4 Monate in Österreich erwerbstätig und pflichtversichert waren.

Es muss ein Arbeitsverhältnis in einem Beschäftigungsausmaß von mindestens 38,5 Stunden pro Woche geschaffen werden. Das Arbeitsverhältnis muss voll versicherungspflichtig sein, sonst ist es nicht förderbar (geringfügig Beschäftigte also nicht). Es können auch Teilzeitbeschäftigte zusätzlich eingestellt werden, allerdings muss die Summe der Teilzeitbeschäftigungen zumindest 38,5 Stunden betragen. Auch Saisonkräfte sind förderbar.

So läuft die Förderung

Die Förderung beträgt 50% der in der Richtlinie angeführten, bezahlten Lohnnebenkosten. Diese sind normal zu entrichten. Ausgezahlt wird jeweils zwölf Monate nach Aufnahme des ersten zu fördernden Arbeitsverhältnisses. Die förderbaren Lohnnebenkosten sind mit der Jahres-ASVG-Höchstbeitragsgrundlage begrenzt. Werden für den Mitarbeiter andere Förderungen in Anspruch genommen, kommt der Beschäftigungsbonus nicht zur Anwendung. Die Richtlinie sowie Fragen und Antworten zum Beschäftigungsbonus sind auf www.beschaefigungsbonus.at verfügbar. Über diese Seite ist auch die Registrierung für den Fördermanager und die nachfolgende Antragstellung möglich. Achtung: Nicht alle Mitarbeiter, die aufgenommen werden, sind förderbar.

Allgemeine Voraussetzungen

Das Dienstverhältnis muss mindestens 4 Monate durchgehend dauern. Die neuen Mitarbeiter dürfen während der letzten 6 Monate nicht im antragstellenden Unternehmen bzw. im Konzernverbund tätig gewesen sein.

Der Antrag ist im Wege des „Fördermanagers“ elektronisch bei der Austria Wirtschaftsservice Gesellschaft (AWS) einzubringen, und zwar innerhalb von 30 Tagen nach Anmeldung des zusätzlichen Mitarbeiters.

Insgesamt stehen für den Beschäftigungsbonus 2 Milliarden Euro zur Verfügung. Wenn dadurch die Mittel „ausreserviert“ sind, können keine Anträge mehr gestellt werden. Bei der Zahl der zusätzlich aufgenommenen Personen gibt es keine Beschränkung.

EINE SAUBERE SACHE



Dipl. HLFL Ing. Robert Stein ist Berater für Hygiene und HACCP in der Gastronomie und Hotellerie. Er hält laufend Referate auf unseren Gastwirte-Stammtischen und hat bereits unzählige Gastronomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene/HACCP unterrichtet.

DIE SACHE MIT DEN EINWEGHANDSCHUHEN

Ein Thema, das mich bei den Beratungen laufend begleitet, ist die Verwendung von Schutzkleidungen – hier insbesondere der Einweghandschuh. Vorweg möchte ich mit zwei Fakten Missverständnissen und Fehlinterpretationen entgegenwirken:

1. Viele Studien weisen darauf hin, dass das Tragen von Einweghandschuhen bei der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln nicht unproblematisch sein kann.
2. Es gibt keine gesetzliche Vorschrift zur Verwendung dieser Produkte. Nur die Leitlinie für „Großküchen“ schlägt in ganz besonderen Situationen die Verwendung von Schutzkleidungen vor, um Kontaminationen von fertigen Speisen zu vermeiden.

Nun halte ich die Einweghandschuhe nicht grundsätzlich für den Hygiene-Teufel. In der Praxis zeigt sich aber, dass schlecht geschultes Personal die Handschuhe falsch verwendet und zu lange trägt. Erst dadurch entstehen Gefahren der Kreuzkontamination, die man eigentlich verhindern wollte.

Die zu lange Verwendung ist laut Studien durchaus menschlich, da klebrige, fettige oder schlichtweg schmutzige Finger nicht spürbar sind. Man würde sich längst Hände waschen, arbeitet mit den Handschuhen aber eifrig weiter, oder möchte unterbewusst nicht zu einem „Plastikmüllhaufen“ beitragen. In meinen mikrobiologischen Checks finde ich bei „Handschuh-Händen“ öfter eine Verkeimung als bei bloßen Händen – gerade das sollte die Schulungsnotwendigkeit klarmachen.

Häufige Fehler:

- > Handschuhe viel zu lange verwenden
- > Handschuhe ausziehen, liegen lassen, später weiter verwenden
- > Handschuhe für schmutzige Tätigkeiten verwenden und später nicht wechseln

Daher: Verwenden Sie den Handschuh für eine einzige, abgeschlossene Tätigkeit! Ich bringe oft das Beispiel „Bearbeitung von Frischfisch“. Hier sind alle sauberen Geschirre und Werkzeuge vorzubereiten. Wenn der Arbeitsplatz fertig ist, ziehe ich die Einweghandschuhe an und beginne mit dem Filetieren. Wichtig ist, nichts anderes zu berühren als Messer, Ware und die sauberen Arbeitsgeräte. Sobald ich meine Arbeit unterbreche, sind die Handschuhe auszuziehen und wegzuwerfen. Keinesfalls Kisten, Kühlraumgriffe, Laden oder andere Waren damit berühren.

Nach dem Ausziehen müssen die Hände gewaschen werden – ein Umstand, der oft keine Beachtung findet. Aber zwischen Handschuhen und Haut entsteht Stauwärme und dadurch entwickelt die Haut Oberflächenfeuchtigkeit. Beide Faktoren fördern das explosive Wachstum von Bakterien.

Im Notfall: Betriebshilfe



Was ist nötig, um Betriebshilfe in Anspruch nehmen zu können



© Shutterstock

Existenzfrage. In vielen Fällen wird ein Unfall zum gewaltigen Problem.

Krankheit, Unfall, die Geburt eines Kindes – gerade Kleinbetriebe mit wenigen oder gar keinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen bei solchen Ereignissen vor erheblichen organisatorischen und finanziellen Problemen. Abhilfe kann die sogenannte „Betriebshilfe“ schaffen.

Der Verein „Betriebshilfe für die Wirtschaft Niederösterreich“ wurde 1994 gegründet, um in solchen Situationen bei der Aufrechterhaltung des Betriebes zu helfen. Der

Verein stellt erfahrene, engagierte und flexible BetriebshelferInnen zur Verfügung, die im Notfall einspringen.

Selbstständig Erwerbstätige können eine Betriebshilfe in

Anspruch nehmen, wenn sie bei der Sozialversicherungsanstalt der gewerblichen Wirtschaft in der Krankenversicherung nach dem gewerblichen Sozialversicherungsgesetz pflichtversichert und Mitglied der Wirtschaftskammer Niederösterreich sind.

Weitere Voraussetzungen: Die Unternehmerinnen und Unternehmer sind durch Krankheit oder Unfall mindestens 14 Tage arbeitsunfähig, von der SVAGW wurde ein anschließendes Heilverfahren in einer Sonderkrankeanstalt bzw. einem Rehabilitationszentrum bewilligt.

Keine Kosten bei Mutterschutz

Möglich ist Betriebshilfe natürlich für die Zeit des Mutterschutzes, hier ist der Einsatz immer kostenlos. Bei Krankheit, Unfall oder Anschluss-Heilverfahren sind die Kosten einkommensabhängig in Tagessätzen gestaffelt und bei geringen Jahreseinkommen kostenlos.



NÄCHTIGUNGSTAXEN

Die Werte für 2018

Ab 1. Jänner 2018 bis inklusive 31. Dezember 2018 gelten folgende Nächtigungstaxen:

| | |
|-------------------------|--------|
| Ortsklasse I - Kurorte | € 2,30 |
| Ortsklasse I | € 1,60 |
| Ortsklasse II - Kurorte | € 1,40 |
| Ortsklasse II | € 1,10 |
| Ortsklasse III | € 0,50 |

KONTAKT

Thomas Samwald
050 899-1503
thomas.samwald@noegkk.at



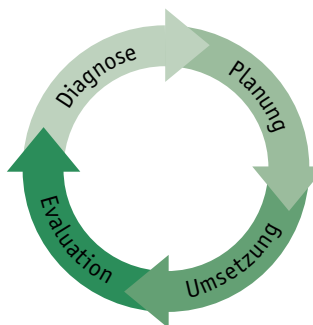
Betriebliche Gesundheitsförderung tut gut

Nur wer gesund und leistungsfähig ist, kann auf Dauer die Herausforderungen der Arbeitswelt meistern. Betriebliche Gesundheitsförderung ist der NÖGKK ein wichtiges Anliegen, daher können alle niederösterreichischen Unternehmen ab fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von der kostenlosen Prozessbegleitung der NÖGKK profitieren! Diese Projekte sind immer individuell auf den Betrieb und die jeweilige Situation zugeschnitten.

Betriebliche Gesundheitsförderung soll Krankheiten am Arbeitsplatz vorbeugen, Gesundheitspotenziale stärken und das Wohlbefinden im Berufsleben verbessern. Davon haben beide etwas – Unternehmen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Vorteile für das Unternehmen liegen vor allem in der Senkung von Krankenständen und Ausfallzeiten, in erhöhter Arbeitszufriedenheit und -produktivität, gesteigerter Produkt- und Dienstleistungsqualität, besserem Arbeitgeberimage und in loyalen und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Das Erstberatungsgespräch im Betrieb ist kostenlos.



So läuft das BGF-Projekt ab

Vorprojektphase

Strukturen aufbauen, Verantwortung festlegen, Gemeinsamkeit sicherstellen

Diagnose

Ressourcen erkennen, Belastungen identifizieren, Bedarf erheben

Planung

Ziele festlegen, Projektablauf konkretisieren, Umsetzung forcieren

Umsetzung

Verhältnisse ändern, Verhalten beeinflussen, Führungskräfte befähigen

Evaluierung und Nachhaltigkeit

Ziele evaluieren, Veränderungen messen, Nachhaltigkeit sichern

Afrikanische Schweinepest

In der Tschechischen Republik wurde im Raum Zlin bei Wildschweinen in zwei Fällen der Auftritt der Afrikanischen Schweinepest nachgewiesen.

Diese anzeigepflichtige Krankheit ist für den Menschen ungefährlich, jedoch für Haus-

und Wildschweine höchst ansteckend, gefährlich und meist tödlich. Ein Übergreifen der Krankheit nach Österreich hätte gravierende wirtschaftliche Auswirkungen für die betroffenen Branchen zur Folge, unter anderem Beschränkungen des Handels mit Lebewesen sowie

mit Fleisch und verarbeiteten Produkten.

Daher besteht grundsätzlich ein Ausfuhrverbot von Wildschweinfleisch aus den betroffenen Regionen. Wir ersuchen dies beim Ankauf von Wildschweinfleisch aus der Tschechischen Republik zu beachten!



© Shutterstock

INFO

Aktuelle Entwicklungen zur Afrikanischen Schweinepest sowie Informationsmaterial auf der Kommunikationsplattform Verbraucherinnen- und Verbrauchergesundheit!



Bezirksvertrauensleute & Experten



Bezirk Amstetten

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



Bezirk Baden

Gerhard Maschler
2514 Wienersdorf
0664/2711425
gm.office@gasthaus-maschler.at



Bezirk Gänserndorf

Elfriede Sommer
2214 Auersthal
02288/22530, 0676/5023938
office@hotel-sommer.at



Bezirk Gmünd

Doris Schreiber
3944 Kurzscharza
02853/78485, 0664/4033390
waldschenke.schreiber@aon.at



Bezirk Hollabrunn

Karl Riepl
2020 Hollabrunn
02952/2226, 0664/3365749
hotelriep@utanet.at



Bezirk Neunkirchen

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



Bezirk Mistelbach

Roland Krammer
2193 Wilfersdorf
0664/3714491
neunlaeuf@aon.at



Bezirk Krems

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



Bezirk Tulln

Herbert Bonka
3413 Oberkirchbach
02242/6290
hbonka@aon.at



Bezirk St. Pölten

Leopold Graf
3100 St. Pölten
02742/352757, 0664/3387130
office@hotel-graf.at



Bezirk Scheibbs

Josef Wondraczek
3281 Oberndorf
07483/318, 0664/4751046
office@eventmuehle.at



Bezirk Horn

Sandra Buchinger
3713 Harmannsdorf
0664/1388164
sandra.b@buchingerscatering.at



Bezirk Wr. Neustadt

Hans Fromwald
2721 Bad Fischau-Brunn
0676/3087318
hans@fromwald.com



Bezirk Klosterneuburg/Purkersd.

Knud Guth
3400 Klosterneuburg
02243/32134
info@hotel-anker.at



Bezirk Melk

Mario Pulker
3642 Aggsbach Dorf
02742/851-19611 und -19612
tf1@wknoe.at



Bezirk Zwettl

Helene Mayerhofer
3921 Langschlag
02814/8286
hotel@waldviertler-hof.at



Bruck/Leitha

Mag. Bettina Huber
2410 Hainburg/Donau
0664/3508858
office@livios.at



Viel umgesetzt und noch immer viel zu tun!

„Niederösterreichischer Tourismustag 2017“ beim Wachauer Volksfest

Tourismustag der NÖ Wirtschaftskammer beim Wachauer Volksfest in Krems: Rund 400 Unternehmerinnen und Unternehmer der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Niederösterreich zeigten sich am Montag, 28. August 2017, entschlossen, den vielen Herausforderungen der Branche zu begegnen.



Rund 400 Gäste kamen zum Niederösterreichischen Tourismustag beim Wachauer Volksfest.



Ex-Skistar Hans Knauß, Moderatorin Silvia Schneider und Walter Schmalwieser, Geschäftsführer der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft.

Alle Fotos © Leonardo Ramirez

Niederösterreich ist ein toller Wirtschaftsstandort mit hervorragenden Unternehmerinnen und Unternehmern, gerade in der Gastronomie und im Tourismus“, stellte BR KommR Sonja Zwanzl, Präsidentin der Wirtschaftskammer Niederösterreich, beim „Niederösterreichischen Tourismustag 2017“ vor rund 400 Gästen in „Franky's Festzelt“ beim Wachauer Volksfest klar. Im Interview mit Moderatorin Silvia Schneider forderte sie aber auch: „Weniger sinnlose Bürokratie, weniger – und schon gar nicht neue – Belastungen und mehr Anerkennung!“

Bürokratische Hürden und ständig neue Belastungen – gegen diesen „täglichen Wahnsinn“ kämpft Mario Pulker, Spartenobmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, für seine rund 16.000 Mitgliedsbetriebe. Der ständige Einsatz wird offensichtlich honoriert. So ergab eine Umfrage unter mehr als 700 Gastronomiebetrieben eine überaus positive Einschätzung der Arbeit der Interessenvertreter.

Für einen unterhaltsamen Gastvortrag sorgte Hans Knauß, Ex-Skirennläufer, ORF-Co-Kommentator und Unternehmer. Der Olympia-Zweite von Nagano 1998 zog anhand seines Weges zum Spitzensportler Vergleiche zum Unternehmertum. Motivation, Entschlossenheit, das passende Umfeld, Risikobereitschaft, Ausdauer und ein klares Ziel vor Augen – so definierte Knauß sein persönliches Erfolgsrezept.



Für einige Gäste war der Nachmittag beim Tourismustag gleich mehrfach erfolgreich: Sie gewannen beim Gewinnspiel wertvolle Gutscheine.



Da geht's lang! Hans Knauß verriet sein Erfolgsrezept.



Mario Pulker: „Man muss seine Forderungen auch entsprechend aufbereiten, damit sie gehört werden.“

Da tanzen alle an!

Bitte vormerken: Am 18. November steigt im VAZ St. Pölten der traditionelle Ball der NÖ Wirtschaft. Beginn ist um 20.30 Uhr, der Eintritt beträgt 30 Euro. Tickets gibt es im VAZ, bei oeticket und unter der Ball-Hotline 0664/8397445.



© Leonardo Ramirez



© WIFI

Kleine Meister. Unter Anleitung der WIFI-Trainer Martin Widemann und Mag. Clemens Drdla durften sie in der Küche selbst einige Köstlichkeiten wie Cupcakes und Muffins zaubern.

miniMeister auf Entdeckungsreise

Unter diesem Motto fand heuer die WIFI Kids-Academy für Kinder zwischen 8 und 14 Jahren statt. Die Kinder hatten in den Ferien die Gelegenheit, in unterschiedlichste Berufe hineinzuschnuppern, auch der „miniKüchenmeister“ war wieder im Programm.

In zahlreichen Workshops konnten die Kinder im WIFI St. Pölten und im WIFI Mödling ihre beruflichen Talente entdecken, dabei auch ein bisschen Tourismus-Luft schnuppern und ihr Geschick in der Küche probieren. Am Ende der Workshops erhielt jedes Kind den miniMeisterbrief von Franz Winkler, Obmann-Stv. der Fachgruppe Gastronomie der WKNÖ.

Mit über 1.000 Anmeldungen wurde heuer ein neuer Teilnehmerrekord verzeichnet.

KLEINANZEIGEN

SCHLOSS-STUBEN: PÄCHTER GESUCHT

Das Restaurant Schloss-Stuben in Reichenau an der Rax wird mit Ende 2017 nach 35 Jahren neu verpachtet. Das bestens etablierte und ausgestattete Lokal kann ohne große Investitionen oder Umbauten weitergeführt werden. Bei Bedarf ist eine Unterstützung durch die aktuelle Betreiberin in einer Übergangsphase denkbar.

Bei Interesse: 02666/52570

HEURIGER ZU KAUFEN

Ein wunderschönes Lokal am Beginn der Kellergasse in Albernord im Pulkautal wird verkauft. Komplett eingerichtet, inklusive Gastronomieeinrichtung und Schankanlage, Reinigungsautomatik, Gläserspüler, Gläser, Kaffeemaschine etc. Vorhanden sind auch diverse Nebenräume, Wintergarten, Terrasse vor dem Lokal. Betriebsstätteneignung vorhanden, diverse Auszeichnungen wie „Top-Heuriger“, 2 Trauben von Falstaff etc. Infos: Johann Gass, 0664/5292633 oder johann@gass.at

LOKAL ZU MIETEN

In der Nähe von Hollabrunn im Weinviertel wird ein Mieter für ein neues Café-Restaurant oder einen Heurigenbetrieb mit rund 250 Sitzplätzen gesucht. Vollständig eingerichtet, großer Parkplatz vorhanden, Wohnmöglichkeit.

Info unter 0676/3386031

PÄCHTER FÜR SCHINDLHÜTTE GESUCHT

Die Schindlhütte am Eingang zum Naturpark „Ötscher-Tormauer“ in Gaming sucht einen motivierten Pächter. Der bekannte Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb wurde durch aufwendige Zu- und Umbauten modernisiert und zum Ganzjahresbetrieb ausgebaut, ohne das gewohnte Ambiente aufzugeben. Neue Küche, drei Gästezimmer mit insgesamt 10 Betten zum Ganzjahresbetrieb umgebaut und aufgewertet. Die Gasträume bieten ca. 60 Personen Platz, auf der Terrasse gibt es im Sommer weitere 100 Sitzplätze. Neu errichtet wurden neben Zimmern und Küche auch sämtliche Kühl- und Lagerräume, Heizung und WC-Anlagen. Dem Pächter steht auch eine eigene, ca. 80 m² große Dachgeschoßwohnung zur Verfügung.

Weitere Infos: 0664/1918324



Inserieren Sie. Gratis! Sie möchten Ihren Betrieb verkaufen oder verpachten? Sie haben gebrauchte Einrichtung, Geräte o. Ä. abzugeben? Wir veröffentlichen Ihr Inserat kostenlos. Schicken Sie den Text an tf1@wknoe.at.

Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619

E-Mail: tf1@wknoe.at



INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19611



Mag. Margit Kozel
Referentin
02742/851-19640



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19612



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



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



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



Eva Bosch
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18601



Lisa-Marie Karner
Assistentin Hotellerie-Klassifizierung
02742/851-18602

© Schörg

Informationen zu Förderakti-
onen, Richtlinien usw. finden
Sie unter

