

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



NÖ TOURISMUSTAG

Kraft tanken für die neuen Herausforderungen

Seite 4

TAG DES KAFFEES

Förderaktionen für Gastronomen

Seite 6

RAUCHVERBOT

Die neue Rechtslage ab dem 1. November

Seite 8





Niederösterreichischer Tourismustag: Fachgruppengeschäftsführer Mag. Walter Schmalwieser, Moderatorin Claudia Reiterer, TV-Koch Christian Rach und Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer NÖ.

03|2019

In dieser Ausgabe

NÖ TOURISMUSTAG 4



TAG DES KAFFEES 5

EINE SAUBERE SACHE 7



EU-RICHTLINIE ZU EINWEGPLASTIKPRODUKTEN 8

VORSICHT BEI WERBUNG MIT ZIRBENHOLZ 8

GENERELLES RAUCHVERBOT 9



DIE NEUEN BERUFSBILDER 10

SZENE 11

14.500

Betriebe werden von der Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft allein in Niederösterreich vertreten

18

Bereits zum 18. Mal findet heuer der Tag des Kaffees statt!



[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: MZ 02Z032997 M, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederosterreich.html. 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: Rosi Horvath. Fotos: WBNÖ, Andreas Kraus, www.fotoweinwurm.at, www.charakter.photos/Philipp Monihart, Shutterstock (4x), schwarz-koenig.at, Stefanie Steindl, Kolarik Andreas (3x), zwefo (3x), Martin Kalchhauser, Schörg, z.V.g. Druck: Druckerei Janetschek GmbH. Stand: Mai 2019, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Datenschutz ist uns ein Anliegen: Informationen finden Sie unter: <https://www.wko.at/service/datenschutzerklaerung.html>

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© www.fotoweinwurm.at

Nun ist es soweit: Mit 1. November tritt das Rauchverbot in Kraft. Seit einem Jahrzehnt beschäftigt uns dieses Thema nun wie kein anderes. Wir haben uns als Interessenvertretung immer für die Wahlfreiheit und Selbstbestimmung der Gastronomen ausgesprochen und sind – im Gegensatz zur Politik – bei dieser klaren Linie geblieben.

Aus vielen Gesprächen, Umfragen und Rückmeldungen wissen wir, dass ca. 20 % der Betriebe das Rauchverbot als derzeit größte Herausforderung sehen. Die Betroffenheit ist je nach Lage und Betriebstyp sehr unterschiedlich, leider wurde aber im Gesetz keine Unterscheidung mehr getroffen. Selbstverständlich werden wir uns bei der nächsten Regierung für abfedernde Maßnahmen einsetzen, um die Auswirkungen der Umstellung auf die Unternehmen so gering wie möglich zu halten. Von einer neuerlichen 180 Grad-Wende der Politik ist jedoch aus heutiger Sicht nicht mehr auszugehen.

Herzlichst Ihr

Mario Pulker

Obmann Fachgruppe Gastronomie

Für kurze Zeit schien es, als wäre durch die sogenannte Ratenparität wieder die Preishoheit bei den Berührungsbetrieben. Nun zeigt sich leider vermehrt, dass die großen Plattformen mit neuen Strategien versuchen, diesen Erfolg für die Betriebe zu unterwandern.

Es werden dabei entweder ungefragt reduzierte Preise (finanziert von den Plattformen selbst) angeführt oder gar Sub-Plattformen gegründet, auf die wiederum vielfach unbemerkt das Zimmerangebot eingespielt und zu niedrigeren Raten angeboten wird. Ich möchte Ihnen daher ans Herz legen, laufend im Internet darauf zu achten, wo und vor allem zu welchen Konditionen Ihre Zimmer vermarktet werden. Halten Sie mit den jeweiligen Ansprechpartnern der Plattformen Rücksprache, wenn Sie mit der Vorgangsweise nicht einverstanden sind. Über den Fachverband Hotellerie sind wir zudem diesbezüglich direkt in Gesprächen mit den Plattformen.

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA

Obfrau Fachgruppe Hotellerie



„Niederösterreichischer Tourismustag 2019“ beim Wachauer Volksfest in Krems

„Nur gemeinsam sind wir stark!“



© Wikimedia/Leonardo Ramirez

Niederösterreichischer Tourismustag beim Wachauer Volksfest im Kremser Stadtpark: Rund 400 Gäste erlebten in Franky's Bierstadl einen entspannten Nachmittag unter Kollegen.

Rund 400 Gäste versammelten sich an einem heißen Montagnachmittag beim Wachauer Volksfest in Krems in Franky's Bierstadl zum Niederösterreichischen Tourismustag. Die Veranstaltung wurde souverän von ORF-Star Claudia Reiterer moderiert. Dem Motto des Tages – „Höchste (Frei-) Zeit“ – entsprechend, genossen die Unternehmerinnen und Unternehmer einen entspannten Tag und tankten Kraft für die vielen Herausforderungen, die auf die Branche warten.

Rund 14.500 Mitgliedsbetriebe in sechs Fachgruppen, etwa 48.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und mehr als 1.000 Lehrlinge vertritt die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in Niederösterreich. Nicht nur aufgrund dieser Zahlen gibt es für Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Niederösterreich, und sein Team viel zu tun. Pulker: „Fad wird mir nicht. Unsere Branche hat in den letzten Jahren einiges erlebt,

es waren sehr emotionale Themen, die auch bei unseren Gästen und Kunden für große persönliche Betroffenheit gesorgt haben, zum Beispiel das Thema Rauchen, wo wir nur hoffen können, dass die Auswirkungen etwa bei Nachtlokalen in Zusammenhang mit den Anrainern nicht zu drastisch sein werden.“

TV-Koch und „Restauranttester“ Christian Rach hielt einen vielbeachteten Gastvortrag: „Unser Beruf ist der geilste Job der Welt, wir müssen ihn nur wieder sexy machen und in manchen Bereichen



Mario Pulker blickt trotz aller anstehenden Herausforderungen optimistisch in die Zukunft.



Ein entspannter Nachmittag, der einigen Gästen auch ein bisschen Glück brachte: Beim **Gewinnspiel** wurden wertvolle Preise verlost. **Jede** der sechs Fachgruppen stellte einen Preis im Wert von 200 Euro zur Verfügung.

neu aufstellen. Sein Rat an die anwesenden Gastronomen und Freizeitwirtschaftstreibenden, der gleichzeitig auch ein Appell an die Politik war: Sich selbst hinterfragen, das Ausbildungssystem erneuern mit einem höherem Einstiegsgehalt und Auslandspraktikas, Öffnungszeiten reduzieren, das Angebot schärfen und nicht „bieten, was alle bieten“.

Und vor allem sich nicht in die Abwärtsspirale bei den Preisen treiben lassen. Rach: „Für einen Ölwechsel zahlen wir ohne zu zögern 300 Euro, aber bei einem guten Wiener Schnitzel wollen die Leute auf einmal jeden Cent umdrehen. So kann's nicht gehen!“

Viele positive Zeichen

Mario Pulker sieht bei allen Schwierigkeiten aber viele positive Zeichen. Etwa, dass bei einer aktuellen Umfrage fast

neun von zehn Gastronomiebetrieben die Zukunft ihres Unternehmens positiv bzw. eher positiv sehen. Pulker: „Mit einer wirtschaftsfreundlichen Regierung, die unsere Anliegen aufgreift und uns als Branchenvertreter frühzeitig in die diversen Vorhaben einbindet, hätten

wir gerade auch in Österreich allen Grund zum Optimismus.“ Die Dienstleistung am Gast werde auch in Zukunft nicht ersetzbar sein. „Wichtig wird sein, dass wir auch in Zukunft mit einer Stimme sprechen, denn nur gemeinsam sind wir stark!“

Steigende Lehrlingszahlen

Optimistisch zeigte sich Pulker auch bei dem seit langem brennenden Problem fehlender Arbeitskräfte. „Der Hauptgrund für den Mangel liegt ja an der sehr positiven Entwicklung und Qualitätssteigerung im Touris-

mus. Seit 2010 ist in Österreich die Zahl der in der Hotellerie Beschäftigten um fast 16% gestiegen, in der Gastro sogar um 26%. Aber natürlich gibt es bei der Verfügbarkeit von Arbeitskräften Handlungsbedarf, deshalb versuchen wir durch diverse Projekte Abhilfe zu schaffen, vor allem bei den Lehrlingen. Und da gibt es schon schöne Erfolge: Die Lehrlingszahlen sind gestiegen. Die Mitglieder der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft bilden in Summe über 1.000 Lehrlinge aus!“

Auf der Bühne auch Nationalratspräsident Wolfgang Sobotka, der auf seine ganz persönliche Beziehung zur Gastronomie hinwies: „Ich habe lange in einem Hotel als Commis de Rang gearbeitet und es bis zum Chef de Rang geschafft. Die Berufe Politiker und Gastronom haben viel gemeinsam, man muss mit den Menschen können.“



Mit einer Urkunde bedankte sich Mario Pulker bei August Teufl für die Kooperation mit der Wirtschaftskammer unter der Rubrik „Teuflich gute Küche“.

TEUFLISCH GUTE KÜCHE

Dass die Branche ihr Kerngeschäft bestens beherrscht, weiß August Teufl, Direktor-Stellvertreter und Fachvorstand der Tourismusschulen HLF Krems. Für die Bezirksblätter hat er in Kooperation mit der Wirtschaftskammer unter der Rubrik „Teuflich gute Küche“ bisher mehr als 150 Restaurants getestet und sich dabei von der hohen Qualität der Betriebe überzeugen können. Wie wichtig die Kooperation zwischen Wirtschaftskammer und Bezirksblättern für die Gastronomie ist, unterstrich einer der getesteten Wirte, Andreas Frey vom Gasthof zum Goldenen Löwen in Maria Taferl.

1.000
Lehrlinge werden
in der Sparte
Tourismus und
Freizeitwirtschaft
ausgebildet

Nr. 1

in Europa in Sachen Kaffeehäuser ist Wien.

Weit über 2.300 Betriebe, in denen man Kaffee genießen kann, gibt es dort. Die Wiener Kaffeehauskultur ist seit einigen Jahren auch immaterielles UNESCO-Kulturerbe.

145

Liter Kaffee trinken die Österreicher pro Person und Jahr im Durchschnitt.

Förderaktion für die Gastronomie

Im Zeichen des Kaffees

Was wäre der Österreicher ohne seinen Kaffee? Er würde ihm fehlen, definitiv. Am Tag des Kaffees am 1. Oktober steht das unangefochtene Lieblingsgetränk der Österreicher wieder im Mittelpunkt zahlreicher Veranstaltungen und Aktionen.



Kaffeegenuss. Am 1. Oktober feiern die Österreicher wieder „ihren“ Kaffee.

Eine gute Tasse Kaffee symbolisiert ein ganz spezielles Genussmoment im Alltag. Die Österreicher gönnen sich solche Momente gerne - und besonders oft. 145 Liter Kaffee trinkt der Durchschnittsösterreicher im Jahr, und das ist durchaus bemerkenswert. Denn mit 137 Litern folgt Wasser klar dahinter, fast schon abgeschlagen Bier mit 106 Litern.

Da wundert das Ergebnis einer Umfrage von Falstaff-He-

rausgeber Wolfgang M. Rosam nicht: Jeder zweite Österreicher fürchtet demnach, den Alltag ohne Kaffee nicht überstehen zu können!

Am 1. Oktober wird dem Lieblingsgetränk der Österreicher wieder ein ganzer Tag gewidmet: Beim Tag des Kaffees stehen die Köstlichkeiten aus der Welt des Kaffees - und davon gibt's in Österreich ja besonders viele - im Mittelpunkt diverser Aktionen und Ver-

anstaltungen in den Gastronomiebetrieben.

Die Fachgruppe Gastronomie fördert dazu wieder die 100 interessantesten Aktivitäten ihrer Mitgliedsbetriebe mit bis zu 100 Euro.

Nähere Infos erhalten Sie unter tf1@wknoe.at oder 02742/851-19611.

EU Richtlinie gibt Rechtsrahmen für Kunststoffprodukte vor

Aus für Einwegplastikprodukte

Ziel der Europäischen Richtlinie zu Einwegplastikprodukten ist es, den Abfall durch Einwegprodukte aus Plastik einzudämmen und durch ressourcenschonende, umweltfreundliche Alternativen zu ersetzen.

Die Mitgliedsstaaten haben ab Veröffentlichung der Richtlinie zwei Jahre Zeit, die Vorgaben durch innerstaatliche Umsetzung zu erreichen. Voraussichtlich werden die Bestimmungen also ab Mitte 2021 verbindlich sein. Die Verbreitung gewisser Produkte soll eingedämmt werden, manche Produkte werden in Zukunft komplett verboten.

Die Verwendung der folgenden Einweg-Produkte soll ab 2021 verringert werden:

- Kaffeebecher inkl. Deckel
- Essbehälter

Gänzlich vom Markt verschwinden sollen ab 2021 folgende Produkte:

- Kunststoffbesteck, Trinkhalme, Rührstäbchen
- Produkte aus oxo-abbaubaren Kunststoffen

- Lebensmittel- und Getränkebehälter aus expandiertem Polystyrol (Styropor)

Unabhängig von der Europäischen Single Use Plastics Richtlinie hat der Österreichische Gesetzgeber beschlossen, ab 1. Jänner 2020 Plastiksackerl zu verbieten. Für das Verbrauchen von Restbeständen soll eine Übergangsfrist beschlossen werden.



EINE SAUBERE SACHE



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

FOOD CONTACT MATERIAL – VO 1935/2004

Die Lebensmittelkontrollberichte enthalten immer öfter das Vokabel „Konformitätsbescheinigungen“, die für die produktberührenden Materialien einzuholen sind. Dies stellt den Gastromomen oft vor eine ungewohnte Aufgabe.

Lebensmittelberührende Materialien dürfen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind:

- a) die menschliche Gesundheit zu gefährden oder
- b) eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder
- c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

In der Küche betrifft dies alle Gastrobehälter von der Rührschüssel bis zum Transportbehälter. Auch das kleine Plastikteil, das der Kunde für sein nicht aufgegessenes Gericht bekommt, fällt darunter. Verpackungen oder Behälter, Geräte, Geschirr und so weiter müssen für die vorgesehene Lebensmittelverwendung tauglich sein. Eine negative Beeinträchtigung des Lebensmittels muss in jedem Fall ausgeschlossen sein.

Erspäht man am Boden des Packstoffes ein kleines Symbol, das eine Gabel und ein Glas stilisiert, sollte die Verpackung die oben angeführten Anforderungen erfüllen. Die spezifische Eignung muss aber trotzdem geklärt und bestätigt sein (Konformitätsbescheinigung).

1. Wenn Materialien eingekauft werden, die von Lebensmitteln berührt werden, sollte man die Konformitätsbescheinigungen einfordern. Dieses Service wird von Großmärkten und Großhändlern schon im Downloadmodus bereitgestellt oder zugemailt. Diese Konformitätsbescheinigungen sollten durchgelesen werden und die Stoffe danach verwendet werden.



Achten Sie auf Hinweise wie

„nicht geeignet für Produkte mit höherem Fettgehalt“
 „Wärmebeständigkeit von -40°C bis 100°C“
 „geeignet für kurzzeitige Lebensmittellagerung“
 „für Mikrowellen geeignet“
 „Spülmaschinenbeständig“

2. Die Verwendung von leeren Behältern für interne Zwecke sollte vermieden werden, wenn unklar ist, ob der Kübel die geplante Verwendung zulässt. Wir müssen vermeiden, dass der Gast durch eine unsachgemäße Verwendung Weichmacher aus einem Kunststoff mit einer Speise aufnimmt.

Vorsicht bei der Werbung für Zirbenholz!

Mehrere österreichische Unternehmen wurden in den vergangenen Wochen von einem deutschen Wettbewerbschutzverband abgemahnt.

Die betroffenen Betriebe hatten dabei unter anderem Produkte aus Zirbenholz – insbesondere Zirbenholzmöbel und Zirbenkissen – im Internet auch für den deutschen Markt beworben und auf dessen gesundheitsfördernde Wirkung verwiesen. Diese Betriebe wurden kostenpflichtig nach dem deutschen Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb (UWG) abgemahnt.

Gesundheitsbezogene Werbung ist in Deutschland nämlich bis auf wenige Ausnahmen nicht zulässig. Nur gesundheitsbezogene Angaben aus gesicherten wissenschaftlichen Erkenntnissen, die auch entsprechend publiziert sind, können unter Umständen für die Produktwerbung herangezogen werden.

In den konkreten Fällen stellte der Verband die Haltbarkeit einer einschlägigen Studie eines österreichischen Forschungsinstituts infrage, da sich diese nicht mit ausreichend Probanden beschäftigt hätte. Wenn die wissenschaftliche Aussagekraft einer Studie im Zweifel steht, muss Endverbraucher diese Tatsache laut Entscheidung des deutschen Bundesgerichtshofs auch bei der Produktwerbung deutlich zur Kenntnis gebracht werden. Wir raten daher zu Vorsicht bei der Werbung für Zirbenholz, um weitere Abmahnungen zu vermeiden. Bei Fragen zu diesem Thema und im Falle einer kostenpflichtigen Abmahnung aus Deutschland wenden Sie sich bitte an die Fachgruppe Gastronomie unter **02742/851 19611**.

Vorsicht bei Werbung mit Zirbenholz!

Ab November generelles Rauchverbot

Anfang November tritt das von der Bundesregierung beschlossene generelle Rauchverbot in Kraft. [betrifft:] fasst die aktuelle Rechtslage und die Auswirkungen für Hotellerie und Gastronomie kurz zusammen.



1.11.
An diesem Tag tritt
das generelle Rauch-
verbot in Kraft.

In der Nationalratssitzung vom 2. Juli 2019 wurde ein generelles Rauchverbot beschlossen. Das Rauchen ist ab 1. November 2019 demnach an allen öffentlichen Orten verboten, wo Speisen und Getränke hergestellt, verarbeitet, verabreicht oder konsumiert werden. Darunter fallen auch Versammlungen in Pfarrsälen und Feuerwehresten, Festzelte, Mehrzweckräumlichkeiten sowie schulische Einrichtungen und Freiflächen, in denen Kinder und Jugendliche beaufsichtigt und beherbergt werden, wie beispielsweise Internate. Das Verbot gilt auch für Shishas und E-Zigaretten.

Für die Hotellerie bleibt die bisherige Ausnahme nach § 13 Abs 2 Tabak- und Nichtrauch-

cherinnen- bzw. Nichtraucherschutzgesetz (TN-RSG) bestehen: Beherbergungsbetriebe dürfen auch künftig abgetrennte Raucherräume einrichten. Dort dürfen allerdings Getränke oder Speisen weder serviert noch konsumiert werden.

Vom Rauchverbot ausgenommen bleiben darüber hinaus auch Gastgärten sowie Anbauten, die nicht die Definition eines Raumes erfüllen: ein Raum ist eine von der Decke bis zum Boden von festen Wänden umschlossene Fläche, die nach oben hin von einer Decke abgeschlossen ist.

Achtung: Es besteht aus heutiger Sicht nach wie vor eine Kennzeichnungspflicht. Aufkleber können in der Fachgruppe kostenlos angefordert werden.



Neue Berufsbilder. Die gastgewerblichen Lehrberufe wurden den aktuellen Anforderungen angepasst. Demnächst werden auch die Berufsbilder in der Hotellerie überarbeitet.

Wichtig für Lehrbetriebe!

Neue Berufsbilder im Gastgewerbe

Die Berufsbilder der gastgewerblichen Lehrberufe Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Gastronomiefachmann/-frau wurden überarbeitet und den aktuellen Anforderungen angepasst.

Warum wurden die Berufsbilder erneuert? Durch die neuen Berufsbilder soll gewährleistet werden, dass die Ausbildung auch in Zukunft höchsten Ansprüchen genügt und Ausbildungsinhalte transparent vermittelt werden können.

Landesausbildungsreferent Franz Winkler: „Im Wesentlichen sind die Inhalte, sowie die Kenntnisse und Fertigkeiten gleich geblieben, wurden aber punktiert und besser formuliert, um unseren Lehrlingen weiterhin die beste Ausbil-

dung gewährleisten zu können, die sie als unsere zukünftigen Fachkräfte auch verdienen.“

In einem weiteren Schritt sollen demnächst die Berufsbilder im Bereich Hotellerie neu erlassen werden.

Eine kurze Übersicht über die Änderungen finden Sie auf unserer Homepage unter <https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/neue-berufsbilder-gastgewerbe.html>.

Wir bitten insbesondere die Lehrbetriebe um Kenntnisnahme der Neuerungen.



„Mit den neuen Berufsbildern wollen wir unseren Lehrlingen weiterhin die beste Ausbildung bieten, die sie als unsere künftigen Fachkräfte auch verdienen!“

*Franz Winkler
Landesausbildungsreferent*

JUNIOR SKILLS IN WALDEGG

Am Mittwoch, 16. Oktober, finden in der Landesberufsschule Waldegg die Junior Skills Niederösterreich der Lehrlinge in Tourismusberufen statt, die ehemaligen Landesmeisterschaften der Lehrlinge.

Wenn Lehrlinge aus ihrem Betrieb mitmachen sollen/wollen: Aufgrund der Wettbewerbskriterien sollte sich der Lehrling im zweiten, dritten bzw. vierten Lehrjahr befinden. Die Anmeldungen zu den Wettbewerben werden vom Büro der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie bis Montag, 7. Oktober 2019, entgegengenommen.

Telefon: 02742/851-19611
Fax: 02742/851-19619
E-mail: tf1@wknoe.at



Erste Niederösterreicherin bei „Euro Toques“

© Martin Schuebl



Renate Stadlhofer ist die erste Niederösterreicherin, die von „Euro Toques“ aufgenommen wurde. Klaus Hölzl, Vizepräsident von Euro Toques Österreich, überreichte den Ehrenkodex.

Premiere für Niederösterreich und für Renate Stadlhofer vom Wirtshaus Hirsch in Groß Gerungs: Sie ist die allererste Niederösterreicherin (und erst die vierte Frau in ganz Österreich), die in den elitären Kreis der Koch-Vereinigung „Euro Toques“ aufgenommen wurde. „Euro Toques“ steht für regionale Speisen mit frischen, unverfälschten Lebensmitteln und die Zubereitung nach traditionellen Prinzipien.

Übergeben wurde der Ehrenkodex Mitte August von Euro Toques Österreich-Vizepräsident Klaus Hölzl, der sich im Rahmen des Festes im Wirtshaus Hirsch auch gleich mit Renate Stadlhofer in die Küche begab, um mit ihr rund 20 kulinarische Schmankerln vorzubereiten und damit die Gäste zu verwöhnen.

Mini-Köche hatten Spaß

Früh übt sich, wer ein Meister werden will! Unter diesem Motto bat das WIFI an den Standorten St. Pölten und Mödling ein Sommerprogramm für Kinder von 8 - 14 Jahren an. Die Kids hatten dabei die Gelegenheit, in unterschiedlichste Berufe hinein zu schnuppern – und beispielsweise als miniKüchenmeister am Herd wunderbare eigene Köstlichkeiten zu kreieren und natürlich auch zu genießen.

© z. V. G.



Auch im WIFI Mödling kochten die miniKüchenmeister gemeinsam mit Martin Wiedemann und Mario Kisielewski auf. WIFI Kuratoriumsmitglieder Erich Fuker war begeistert.

© z. V. G.



Spaß am Herd!
Die Kids kreierten im WIFI St. Pölten unter Anleitung der Trainer Martin Wiedemann und Mario Kisielewski als miniKüchenmeister Köstlichkeiten.

KLEINANZEIGEN

**PÄCHTER ODER KÄUFER FÜR
HISTORISCHES DORFWIRTSCHAUS
IN DER REGION WAGRAM GESUCHT**

Historische Gemäuer, urige Schank, gemütliche Gaststube, idyllischer Innenhof, Festsaal und großer Garten – das alles bietet die Eventlocation Lösshof mitten in der aufstrebenden Weinbau-region Wagram mit vielen touristischen Angeboten. Vielfältige Nutzungsmöglichkeiten über den Einsatz als Gastronomiebetrieb hinaus, etwa flexible Raumerweiterungen für einen Beherbergungsbetrieb.

Information und Anfragen:
www.loesshof.at, info@loesshof.at oder
0664 1164390.


**TOP-LOKAL IN ZENTRUMSLAGE
PENSIONSBDINGT ZU VERPACHTEN**

Ca. 190 m² Gesamtnutzfläche mit Gastraum, Küche, Lager, Keller-Vinotek und Schanigarten. Rund 80 Sitzplätze im Lokal, ca. 50 im Garten. Beste Lage im Zentrum von Leobersdorf, gastronomisch komplett ausgestattet mit Küche und Möbeln. Sofort betriebsbereit! Monatliche Nettomiete inkl. Betriebskosten: nur € 2.200,- (Energie und Müll separat)

ABLÖSEFREI! Einmalige Kautions:

€ 20.000,- Keine Provision!

Zumietung einer Wohnung im Obergeschoss möglich!

Das Lokal wurde bislang als Restaurant/Bar betrieben und hat einen sehr guten Stammkundenstock!

Impressionen: www.belvino.at. *Anfragen per Email:* b.koisser@aurabau.at.

**ZU PACTEN: CAFE-RESTAURANT
NATIONALPARKHAUS HARDEGG**

Ab Saisonstart 2020 wird ein Pächter mit entsprechender Erfahrung für die Gastronomie im Nationalparkhaus Hardegg im TOP-Ausflugsziel Nationalpark Thayatal gesucht. Das gastronomische Konzept soll den Nationalparkgedanken weitgehend berücksichtigen (regionales, saisonales und biologisches Angebot), aber auch die Verköstigung von Gruppen und bei Veranstaltungen. 110 Sitzplätze (50 Indoor, 60 auf zwei Terrassen), Betriebsausstattung vorhanden

Bewerbung an:
Nationalpark Thayatal GmbH,
z. H. *Martha Schober, Nationalparkhaus,*
2082 *Hardegg* oder per Mail an
office@np-thayatal.at

**BETREIBER FÜR HOTEL IM NÖRDLICHEN
NIEDERÖSTERREICH GESUCHT**

Der seit Jahrzehnten gut eingeführte Familienbetrieb Stadthotel Eggenburg (31 Zimmer/65 Betten, mehrere Speiseräumlichkeiten, Veranstaltungssaal, Garten) sucht wegen anstehender Pensionierung ab 2020 einen Betreiber (Pacht oder Kauf).

Interessenten mit gastronomischer und touristischer Ausbildung und Erfahrung mögen sich unter Angabe ihrer beruflichen Laufbahn an office@act-unternehmensberatung.at wenden.

GASTRONOM GESUCHT

Wir suchen im Auftrag unserer Klientin für den Betrieb eines Gasthofes (16 Zimmer/32 Betten) mit angeschlossenen modernem Veranstaltungsbereich im Weinviertel ab Mitte 2021 einen ambitionierten Gastronomen mit Bankett- und Veranstaltungserfahrung.

Interessenten mögen sich mit kurzer Angabe ihrer einschlägigen Berufslaufbahn an office@act-unternehmensberatung.at wenden.

ANBOTSAUSSCHREIBUNG

Die Wirtschaftskammer Niederösterreich bringt für das Haus der Wirtschaft Neunkirchen, Triesterstraße 63, folgende Leistung zur Ausschreibung:

Verpachtung der Cafeteria

Die Unterlagen können ab 9.9.2019 in der Zeit von 9:00 bis 12:00 Uhr und von 13:00 bis 15:00 Uhr in der Wirtschaftskammer Niederösterreich, Gebäude- und Energiemanagement, 3100 St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1, Zimmer E5_N05 behoben bzw. per Telefon unter 02742/851/15501 sowie per E-Mail unter eva-maria.auer@wknoe.at angefordert werden.

Voraussetzung zur Teilnahme ist die Befähigung zur Ausübung der Gastronomie in der Betriebsart Café-Restaurant. Die Angebote sind in einem verschlossenen Briefumschlag, versehen mit der Aufschrift „Anbot nicht öffnen: Haus der Wirtschaft Neunkirchen – Verpachtung der Cafeteria“ so einzureichen bzw. einzusenden, dass sie bis spätestens 7.10.2019, 11:00 Uhr im Zimmer E5_N05 einlangen, wo unmittelbar an den Einreichungstermin anschließend die öffentliche Anbotseröffnung stattfindet.

PÄCHTER GESUCHT

Hervorragend eingeführtes Dorfgasthaus samt Eventstadl mit vielen Events, Hochzeiten, Caterings und Bällen sucht ab sofort zur professionellen Weiterführung einen engagierten, motivierten Pächter. Standort im Weinviertel, 30 km vor Wien. Dienstwohnung ist nach Absprache möglich.

Kontakt: 0664 6285518

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. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19640



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19612



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



Renate Tschuppen
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



Petra Flechsel
Assistentin Hotellerie-Klassifizierung
02742/851-18602

© Schörg

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



[https://www.wko.at/branchen/noe/
tourismus-freizeitwirtschaft/gastrono-
mie/Foerderaktionen-2019.html](https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2019.html)