

# [betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



## **GRUNDUMLAGE**

50% Rabatt für  
alle Mitglieder

*Seite 3*

## **RESTART-PACKAGE**

Zuschüsse: Erhöhung  
um 40 Prozent

*Seite 4*

## **HILFSSMASSNAHMEN**

Überblick: Diese  
Maßnahmen gibt es

*Seiten 6,7*



© Niederösterreich-Webung/Rita Newman

## Editorial

## Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© Isabealla Abel

Nach den für viele von uns wirtschaftlich durchaus erfreulichen Sommermonaten haben uns die steigenden Infektionszahlen und die damit verbundenen Verschärfungen der Corona-Maßnahmen eiskalt erwischt. Unzählige, seit Langem geplante, Feiern mussten abgesagt werden. Die neuen Verordnungen haben zu unzähligen Rückfragen in der Fachgruppe geführt.

Im Gegenzug konnten wir die erfreuliche Verlängerung der USt.-Senkung auf fünf Prozent für das Gesamtjahr 2021 durchsetzen. Auch wenn die tatsächliche finanzielle Auswirkung für jeden einzelnen Betrieb nicht gleich erkennbar ist, so haben mir doch viele KollegInnen von der enormen Erleichterung und Liquiditätssicherung berichtet.

Durch die guten Kontakte zum Land Niederösterreich haben wir auch im Bundesländervergleich mehr für die Branche herausholen können. Die Bedeutung der Gastronomie für das Land, die Wirtschaft und die Bevölkerung ist einmal mehr allen Beteiligten klar geworden. Wir werden diese Kooperationsbereitschaft auch weiterhin intensiv nutzen, um Sie in dieser extrem schwierigen Phase bestmöglich zu unterstützen. Ich bitte Sie daher: Setzen Sie die Gästeregistrierung konsequent um, damit uns eine frühere Sperrstunde erspart bleibt!

Herzlichst, Ihr

**Mario Pulker**  
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Wir waren vom Normalbetrieb noch weit entfernt, als uns die Reisewarnungen für Wien überrascht haben. Für ausländische Gäste ist die Reise auch nach Niederösterreich unter diesen Rahmenbedingungen viel weniger attraktiv. Zusätzlich ist der Großraum Wien auch einer der Hauptherkunftsmärkte für viele niederösterreichische Beherbergungsbetriebe. Wir spüren das speziell im Wiener Umland, im Flughafen-Bereich aber generell in den meisten Beherbergungsbetrieben.

Auslastungszahlen knapp über dem einstelligen Bereich sind gerade auch im Geschäftsreise- und Tagungssegment leider wieder bei vielen Kollegen Realität. Uns allen ist klar, dass man so auf Dauer nicht wirtschaften kann. Über den Fachverband waren und sind wir intensiv dabei, die dramatische Lage und die damit verbundenen Bedürfnisse der Betriebe, um diese Krisenzeit irgendwie zu überleben, in professionelle Arbeitspapiere zu fassen. Nur so haben wir eine Chance, uns bei der Politik auch Gehör und Verständnis zu verschaffen.

Die Lichtblicke sind selten, aber es gibt sie: Die Berücksichtigung der AfA beim Fixkostenzuschuss war ein Kraftakt. Das gilt auch für die Einführung bzw. Verlängerung der USt.-Senkung. Nicht zuletzt setze ich einige Hoffnung auf neue Schnelltests, um die Lage in den Griff zu bekommen.

Herzlichst, Ihre

**KomMR Mag. Susanne Kraus-Winkler, MRICS**  
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



03|2020

## In dieser Ausgabe

Restart-Package	4
Schwangere Dienstnehmerinnen	4
Registrierungspflicht für Gäste	5
Sichere Gastfreundschaft	5
Alle Hilfsmaßnahmen im Überblick	6
Eine saubere Sache	7
Catering – was ist erlaubt?	8
Alle Bezirksvertrauenspersonen	9
Szene	10
Wifi-Kurse	11



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

# Grundumlage: 50% Rabatt für alle Mitglieder

Das heurige Jahr war und ist geprägt von der Corona-Krise. Viele Gastronomie- und Hotelleriebetriebe leiden massiv unter den wirtschaftlichen Folgen der Pandemie. Darüber hinaus bringen die vielen gesetzlichen Vorgaben viel Unsicherheit und damit auch jede Menge Fragen an die Wirtschaftskammer mit sich. Bis dato wurden über 9.000 Mitgliederkontakte nur zum Thema Corona bearbeitet. Als Ihre Interessenvertretung konnten wir in den vergangenen Monaten aber auch zahlreiche Verbesserungen der Rahmenbedingungen erreichen.



© Leonardo Ramirez

**Viel erreicht.** Mit enormem Einsatz konnte Mario Pulker mit seinem Team zahlreiche Verbesserungen der Rahmenbedingungen erreichen.

einem völligen Einnahmefall während dieser Zeit bewahrt. Auch dass Hochzeiten in der Folge wieder bis 200 Personen möglich waren, war ein Verhandlungserfolg der WK. Dasselbe gilt für die Öffnung der Spa-Bereiche in Hotels, das Ermöglichen von Seminaren oder auch die Einbeziehung der Abschreibung sowie der Personalkosten für die Bearbeitung von Stornierungen im Fixkostenzuschuss.

Viele Detailregelungen konnten im letzten Moment noch im Interesse der Branche im Rahmen des Möglichen entschärft werden, wie zuletzt etwa die Regelung, dass eine Verabreichung nur an Sitzplätzen (indoor und outdoor) hätte erfolgen dürfen, wodurch Selbstbedienungsrestaurants und Würstelstände hätten schließen müssen.

Daneben haben wir durch intensive Gespräche auf Landesebene die Errichtung des Fördercall für Hygienemaßnahmen erreicht und diesen abgewickelt. Auch ein neues Beratungskonzept für Beherbergungsbetriebe wurde in Kooperation mit dem Land und der Ecoplus auf die Beine gestellt.

## Liquidität sichern

Durch unser Restart-Package erhalten Sie bis Jahresende höhere Förderzuschüsse (Details siehe Seite 4). Darüber hinaus haben die Fachgruppentagungen – das größte Gremium der Fachgruppen – beschlossen, die **Grundumlage für 2020 nur in halber Höhe** vorzuschreiben. Zusätzlich besteht für jedes Mitglied gemäß Wirtschaftskammerrecht die Möglichkeit, ein schriftliches Ansuchen um weiteren Erlass der Grundumlage an die zuständige Fachgruppe zu stellen.

Wir werden uns weiterhin massiv für Ihre Interessen einsetzen, um gemeinsam diese Krise zu meistern!

# 9.000

Mitgliederkontakte wurden von der Fachgruppe bis dato zum Thema Corona bearbeitet



© Leonardo Ramirez

„Es ist uns im letzten Moment gelungen, im Interesse der Branche noch viele Detailregelungen im Rahmen des Möglichen zu entschärfen!“

**Susanne Kraus-Winkler, Obfrau Fachgruppe Hotellerie**

Sei es durch das Wirtepaket (u.a. Vereinfachung und Entlastung durch höhere Pauschalierung, höhere Essensgutscheine für mehr Konsum, höhere Absetzbarkeit von Geschäftsessen, Abschaffung der Schaumweinsteuer), die Verlängerung des Fixkostenzuschusses für besonders betroffene Branchen, die Verlängerung der Kurzarbeit oder die USt.-Reduktion. Was die USt.-Absenkung angeht, konnten wir zuletzt erreichen, dass der 5%-ige Satz nicht nur bis Jahresende befristet, sondern auch noch für 2021 gelten soll. Bis zur letzten Sekunde musste gekämpft werden, um diese Reduktion ebenso für die Beherbergung durchzuboxen.

Auch die Konzepte zum Wiederhochfahren der Branche, die der Fachverband in Abstimmung mit dem Sozialpartner erstellt und mit den zuständigen Ministerien verhandelt hat, waren und sind enorm wichtig. Damit ist es letztlich gelungen, die Wiederöffnung früher als in anderen europäischen Ländern und ohne allzu große Einschränkungen Mitte Mai zu stemmen. Schon während der Zeit des Lockdown hat der Fachverband erreicht, dass – trotz Betretungsverbot – das Abholen von Speisen vom Betrieb erlaubt wird. Dies hat viele Gastronomiebetriebe und auch Eissalons vor

40

Die Zuschüsse für verschiedene Förderungen der Fachgruppen werden um 40% erhöht.

Erhöhung der Zuschüsse um 40 Prozent!

# Restart-Package bei Förderaktionen

Um unsere Betriebe in diesen schwierigen Zeiten noch besser als bisher unterstützen zu können, wurde seitens der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie ein Restart-Package geschnürt.



Foto: Shutterstock

## Noch bessere Unterstützung.

Mit dem Restart-Package werden die Zuschüsse um 40% erhöht – rückwirkend ab 1. Juli 2020.

Die Unterstützung der WKNÖ ermöglicht damit eine 40%-ige Erhöhung der Zuschüsse für folgende Förderungen:

- Website-Erstellung/Überarbeitung
- Online-Hotelreservierungssystem
- Marketingunterstützung „Bild und Text“
- Beratung Aufzugsüberprüfung
- Direktförderung Barrierefreiheit
- Neuerrichtung/Verbesserung von bestehenden Spielplätzen und Spieleinrichtungen
- Musik im Gasthaus

Die Förderhöhe beträgt maximal 50% der nachgewiesenen Nettokosten (ohne USt.). Beispiel

Musik im Gasthaus: Beträgt die eingereichte Netto-Rechnung mindestens EUR 700,-, dann erhalten Sie nunmehr EUR 350,- (anstelle von bisher EUR 250,-). Die erhöhten Fördersätze gelten rückwirkend ab 1.7. bis 31.12.2020. Bereits eingebraute bzw. abgerechnete Anträge werden von uns überprüft und gegebenenfalls nachverrechnet – Sie müssen keinen neuen Antrag einbringen.

Eine Übersicht sowie alle Antragsformulare finden Sie unter [www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2020.html](http://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2020.html).

## Schwangere Dienstnehmerin in Zeiten von Covid 19

Schwangere sind zwar generell besonders schützenswert, gehören aber nach den derzeitigen Erkenntnissen der Medizin nicht zu den Risikogruppen für das Coronavirus. Es sind jedoch erhöhte Schutzmaßnahmen zu treffen, um sie vor Ansteckung zu schützen.

Ausgangspunkt sind die Ermittlung und Beurteilung der Gefahren gemäß Mutterschutzgesetz. Die zu ergreifenden Maßnahmen müssen Arbeitsplätzen mit erhöhter Infektionsgefahr, wie etwa beim Servicepersonal, Rechnung tragen. Eine Kellnerin steht in direktem Kundenkontakt und kann i.d.R. beim Servieren den Abstand von einem Meter nicht einhalten. Möglich wäre etwa das Vorbe-

reiten von Getränken hinter der Schank und von Speisen für das Buffet auf der den Gästen abgewandten Seite. Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden Stoffen (etwa in Desinfektionsmitteln) sind verboten, es sind geeignete Produkte bereitzustellen. Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist erlaubt, die durchgehende Tragedauer darf aber eine Stunde nicht überschreiten, bei Beschwerden wie

Kopfschmerzen muss eine Pause eingelegt werden.

Der Arbeitgeber kann die schwangere Mitarbeiterin anderweitig einsetzen, wenn dies möglich, zumutbar und arbeitsvertraglich gedeckt ist, oder mit ihr eine neue (erlaubte) Tätigkeit für die Zeit ihrer Schwangerschaft vereinbaren. Nur wenn kein geeigneter Arbeitsplatz besteht, ist sie unter Fortzahlung des Entgeltes freizustellen.

### INFORMATIONEN

Details unter [www.wko.at/service/arbeitsrecht-sozialrecht/Beschaeftigungsbeschraenkungen.html](http://www.wko.at/service/arbeitsrecht-sozialrecht/Beschaeftigungsbeschraenkungen.html) und [www.arbeitsinspektion.gv.at/inspektorat](http://www.arbeitsinspektion.gv.at/inspektorat)

### KEIN FREISTELLUNGSGRUND

Für eine Freistellung unter Bezug des vorzeitigen Wochengelds ausschließlich aufgrund von Covid-19 besteht keine Rechtsgrundlage.



Foto: Shutterstock

# Gästeregistrierung im Gastgewerbe

Mittlerweile herrscht Klarheit über die geplante Gästeregistrierung in Niederösterreich. Je nach Ampelfarbe des einzelnen Bezirkes – diese ist auf [www.corona-ampel.gv.at](http://www.corona-ampel.gv.at) ersichtlich – werden unterschiedliche Regelungen gelten.

**Zeigt** die Corona-Ampel im Bezirk Orange oder Rot, dann ist die Gästeregistrierung verpflichtend.

- Grün: keine Gästeregistrierung
- Gelb: keine Gästeregistrierung
- Orange: verpflichtende Gästeregistrierung, Veranstaltungen mit ausschließlich zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen sind nur mit einer Höchstzahl bis zu 250 Personen in geschlossenen Räumen und mit einer Höchstzahl bis zu 1.000 Personen im Freiluftbereich zulässig, keine Besucher bei Sportveranstaltungen (ausgenommen Angehörige und Bundesligaspiele)
- Rot: zusätzlich Vorverlegung der Sperrstunde auf 22:00 Uhr

Die Bezirksverwaltungsbehörden werden entsprechende Verordnungen erlassen, die seit der Veröffentlichung auf der Website anwendbar sind.

Die Verordnungen werden hinsichtlich der Registrierung im

Detail wie folgt formuliert sein: Das Betreten von Betriebsstätten gemäß § 6 der Covid-19-Maßnahmenverordnung, BGBl. II Nr. 197/2020 in der Fassung BGBl. II Nr. 412/2020, in geschlossenen Räumen ist nur zulässig, wenn vom Besucher (ausgenommen Beherbergungsgäste von Beherbergungsbetrieben) während seiner Verweildauer vor der Konsumation in der Betriebsstätte dem Betreiber Name, Adresse, Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Datum und Uhrzeit bekannt gegeben werden.

Der Betreiber hat diese Daten um die Tischnummer zu ergänzen. Diese Datenerhebung ist auch im Wege einer elektronischen Datenerfassung möglich. Der Betreiber hat diese Daten für einen Zeitraum von vier Wochen aufzubewahren bzw. den Zugang dazu sicherzustellen. Auf Verlangen sind diese Daten den

Gesundheitsbehörden zu übermitteln.

Die Registrierungspflicht gilt nicht für das Abholen und Liefern von Speisen, Getränken und Tabakwaren sowie den Besuch der Sanitärräumlichkeiten der Betriebsstätten.

Die Fachgruppe konnte in den Verhandlungen folgende Punkte erwirken:

- Die Registrierungspflicht gilt nicht im Freien, nur in geschlossenen Räumen. Ein geschlossener Raum liegt vor, wenn dieser aus einem Dach und vier Wänden besteht. Eine Wand ist ein seitlicher Raumabschluss, der zu mehr als der Hälfte aus flächigen Bauteilen (z.B. Wandbauteilen, Fenstern, Türen, Toren, Schiebetüren etc.) besteht.
- Die Registrierungspflicht besteht nicht, wenn Speisen, Getränke oder Tabakwaren

nur abgeholt oder von Lieferanten geliefert werden. Darunter fällt auch die Abholung von Verkaufsständen, Kiosken und Buffets (Würstelstand, Schulbuffet, Kinobuffet etc.), sofern die abgeholt Lebensmittel nicht in der Betriebsstätte selbst bzw. in deren unmittelbaren Umfeld konsumiert werden und die Einhaltung der allgemeinen Covid-19-Regeln (Abstand etc.) bei der Abholung sichergestellt sind.

- Bei Wegfall der hohen oder sehr hohen Gefährdungssituation, das heißt, bei Reduktion der Ampelfarben auf Gelb oder Grün, ist die Verordnung auch ohne formelles Außerkrafttreten nicht anwendbar.

Weitere Informationen: [wko.at/noe/gaesteregistrierung](mailto:wko.at/noe/gaesteregistrierung)



## „Sichere Gastfreundschaft“

Seit Juli können sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Beherbergungsbetrieben und seit 1. September zusätzlich auch Beschäftigte von Campingplätzen, Jugendherbergen und der Gastronomie freiwillig und kostenfrei auf COVID-19 testen lassen. Das Testangebot gilt noch bis 31.10.2020. Nach einer Evaluierung wird entschie-

den, ob es eine Verlängerung für die Wintersaison geben wird. Seit Vollbetrieb der Initiative wurden niederösterreichweit bereits 20.600 und österreichweit 263.062 Testungen durchgeführt.

Teilnehmende Betriebe dürfen das **Logo „Sichere Gastfreundschaft“** führen, wenn diese sich zur Einhaltung von

gesamtheitlichen Kriterien verpflichten und alle Mitarbeiter mit Gästekontakt zur regelmäßigen Covid-19-Testung motivieren. Das Kennzeichen muss gesondert beantragt werden.

Details und Fragen: [sicheregastfreundschaft@wko.at](mailto:sicheregastfreundschaft@wko.at), [www.sichere-gastfreundschaft.at](http://www.sichere-gastfreundschaft.at) (Stand 30.9.2020)

# 20.600

So viele Testungen wurden in Niederösterreich über die Initiative „Sichere Gastfreundschaft“ bereits durchgeführt.

## Überblick: Unterstützungsmaßnahmen im Zuge der Corona-Krise

# So wird den Unternehmen geholfen

Welche Unterstützungsmaßnahmen gibt es? Welche Zuschüsse kommen für mein Unternehmen noch infrage? Wie fördert der Bund – und welche Maßnahmen setzt das Land Niederösterreich in Zeiten von Corona für die Gastronomen und Hoteliers? [betrifft:] gibt Ihnen einen Überblick.

Vor einem guten halben Jahr hat Corona die Wirtschaft in eine gewaltige Krise gestürzt. Seither gibt es immer neue Hilfsmaßnahmen. Im Folgenden finden Sie einen

kompakten Überblick über wichtige Unterstützungsmaßnahmen. Nähere Details zum Corona-Hilfspaket für Unternehmen finden Sie unter [www.wko.at/corona](http://www.wko.at/corona)



### Niederösterreich

#### Fördercall

##### Gastgeber-Hygienemaßnahmen

Gefördert werden Maßnahmen zur Infektionsprävention, wie Desinfektionsmittel-Aufsteller, Gesichtsvisiere, Glas- sowie Plexiglaswände („Spuckschutz“) und dergleichen.

Die Förderung erfolgt in Form eines Einmalzuschusses, gestaffelt nach Betriebsart, in Höhe von 500, 1.000 und 1.500 Euro und kann rasch und unbürokratisch abgewickelt werden. Details und Antrag unter [www.gastwirtnoe.at](http://www.gastwirtnoe.at)

#### NÖ Wirtschaft - gut geschützt:

WKNÖ und Land NÖ unterstützen den Ankauf von Gesichtsvisieren für NÖ Betriebe: Details: [news.wko.at/news/niederosterreich/gutbeschuetzt.html](http://news.wko.at/news/niederosterreich/gutbeschuetzt.html)

#### WKNÖ Bildungsscheck verdreifacht

Für Unternehmen ab mindestens einem Beschäftigten wird der Bildungsscheck heuer verdreifacht, beträgt also 300 Euro. Mitglieder der Fachgruppe Gastronomie oder Hotellerie werden zusätzlich, wie bisher, noch mit 200 Euro für Bildungsveranstaltungen des WIFI NÖ (ausgenommen HACCP-Kurse und Allergen-Schulungen) durch die Fachgruppe unterstützt. Diese zusätzliche Förderung ist auf 50 Betriebe beschränkt und kann einmal jährlich in Anspruch genommen werden. Details auf unserer Homepage [www.gastwirtnoe.at](http://www.gastwirtnoe.at) sowie unter [www.wko.at/service/foerderungen/bildungsscheck-der-wirtschaftskammer-niederosterreich.html](http://www.wko.at/service/foerderungen/bildungsscheck-der-wirtschaftskammer-niederosterreich.html)

#### Vierstündiger Restart-Check zu 100% gefördert

Gemeinsam mit einem erfahrenen Berater werden insgesamt fünf zentrale Themenfelder – Finanzen und Liquidität, Ressourcen, Prozesse und Digitalisierung, Vertrieb, Kommunikation sowie Anpassung des Geschäftsmodells – abgearbeitet, um gut

vorbereitet wieder in die Erfolgsspur zu finden. [www.wko.at/site/foerderungen-beratungen/KMU-Restart-Check.html](http://www.wko.at/site/foerderungen-beratungen/KMU-Restart-Check.html)

#### Ergänzungsförderung Covid 19

Aktive Mitglieder der WKNÖ, die aufgrund von Betriebsbeschränkungen durch Covid-19-Maßnahmen direkt oder indirekt signifikante Umsatzrückgänge verzeichnet haben, gleichzeitig aber aufgrund der jeweils geltenden Förderrichtlinien weder im Covid-19-Härtefallfonds, im Covid-19-Hilfsfonds-Fixkostenzuschuss des Bundes noch im Existenzsicherungsfonds der WKNÖ eine Hilfsleistung in Anspruch genommen haben, erhalten eine finanzielle Unterstützung in Höhe von 2.500 Euro. [www.wko.at/service/noe/Ergaenzungsfoerderung-COVID-19.html](http://www.wko.at/service/noe/Ergaenzungsfoerderung-COVID-19.html)

#### digi4KMU

Drei Förderschienen für die Digitalisierung im Land Niederösterreich starteten am 15. Juni 2020: digi Assistent, digi Konzept und digi Investition: [www.wko.at/site/tip/digi4kmu.html](http://www.wko.at/site/tip/digi4kmu.html)

### Bundesweit

#### Wirtschaftspaket

- Der reduzierte Mehrwertsteuersatz von fünf % für Gastronomie, Tourismus und im Kulturbereich wurde bis Ende 2021 verlängert.
- Die Gastgewerbepauschalierung ist erweitert: Erhöhung der Pauschalierungsgrenze von 255.000 Euro netto auf 400.000 Euro netto Umsatz, Erhöhung der Grundpauschale von zehn auf auf 15%, Erhöhung der Mindestpauschale von 3.000 auf 6.000 Euro: [www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastgewerbepauschalierung.html](http://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastgewerbepauschalierung.html)
- Anhebung der Höchstgrenze für steuerfreie Gutscheine von derzeit 4,4 auf 8 Euro (im Gasthaus verwendbar) und von 1,1 auf 2 Euro (für Lebensmittelgeschäfte)
- Die Absetzbarkeit von Geschäftsessen ist von 50 auf 75% erhöht
- Abschaffung der Schaumweinsteuer und Entlastung der österreichischen Winzerinnen und Winzer und der Konsumenten

#### Kreditmoratorium für KMU

**der Tourismus und Freizeitwirtschaft**  
Neben den Personalkosten stellen die Bankverbindlichkeiten bei den KMU der Tourismus- und Freizeitwirtschaft die größte Herausforderung bei der Liquidität dar. Mit dem Moratorium soll die Liquidität durch Aussetzung von Kreditraten sichergestellt werden.

#### Corona-Kurzarbeit (Phase 3)

Das Kurzarbeitsmodell wird fortgeführt und kann ab 1.10. für sechs Monate mit einigen Veränderungen in Anspruch genommen werden. [www.wko.at/service/corona-kurzarbeit.html](http://www.wko.at/service/corona-kurzarbeit.html)

#### € 2.000 Lehrlingsbonus noch bis 31.10.

Der Bund fördert jene Unternehmen mit 2.000 Euro pro Lehrling, die während der

Corona-Krise Lehranfänger eingestellt haben oder bis 31. Oktober noch einstellen werden.

[www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrlingsbonus-neu-aufgenommene-lehranfänger.html](http://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrlingsbonus-neu-aufgenommene-lehranfänger.html)

#### Härtefallfonds

Seit 16. September kann Unterstützung aus dem Härtefall-Fonds für das sechste „Corona-Monat“ (von 16. August bis 15. September) beantragt werden. Die Wirtschaftskammer spricht sich für eine Verlängerung des Härtefallfonds von sechs auf zwölf Monate aus. Entsprechende Gespräche mit der Bundesregierung laufen. [www.wko.at/service/haerte-fall-fonds-phase-2.html](http://www.wko.at/service/haerte-fall-fonds-phase-2.html)

#### Corona-Hilfsfonds

Der Corona-Hilfsfonds mit einem Volumen von 15 Milliarden Euro besteht aus zwei Komponenten, einerseits Liquiditätshilfen in Form einer Garantie der Republik zur Besicherung von Betriebsmittelkrediten und andererseits aus Fixkostenzuschüssen bei Umsatzeinbrüchen von mehr als 40% sowie Teilersatz für saisonale bzw. verderbliche Waren. Die Beantragung der 90-/100%-Kreditgarantien ist über die Hausbank seit 8. April 2020 möglich. Die Beantragung von Fixkostenzuschüssen ist ab 20. Mai 2020 über FinanzOnline möglich. Mehr Infos auf [www.wko.at/service/faq-corona-hilfs-fonds.html](http://www.wko.at/service/faq-corona-hilfs-fonds.html)

#### Kreditgarantien und Haftungen sowie Stundungen von Steuern und Abgaben

Bei der Hotel- und Tourismusbank (ÖHT) wurden Möglichkeiten geschaffen, für notwendige Überbrückungskredite eine Staatsgarantie von 80% und somit in vielen Fällen die Kreditgewährung zu erhalten. Darüber hinaus kann sowohl beim Finanzamt wie auch bei den Sozialversicherungsträgern rasch und unbürokratisch



Foto: Shutterstock

eine Stundung der Steuern und Abgaben erreicht werden.

#### Steuerlicher Verlustrücktrag

Diese liquiditätssteigernde und eigenkapitalstärkende Maßnahme ist auf das Jahr 2020 beschränkt. Nichtausgleichsfähige Verluste des Veranlagungszeitraumes 2020 (bzw. von Wirtschaftsjahren 2020/2021) können mit positiven Einkünften des Jahres 2019 und unter gewissen Voraussetzungen des Jahres 2018 verrechnet werden.

[www.wko.at/service/steuern/verlustruecktrag.html](http://www.wko.at/service/steuern/verlustruecktrag.html)

#### aws Investitionsprämie

Bei der Investitionsprämie handelt es sich um einen nicht rückzahlbaren Zuschuss bei Investitionen in das abnutzbare Anlagevermögen ab 5.000 Euro in Höhe von sieben Prozent der Neuinvestitionen. Wird die Investition jedoch in den Bereichen Digitalisierung, Ökologisierung/Klimaschutz und Gesundheit/Life-Science getätigt, so verdoppelt sich die Prämie auf 14%. Gefördert werden Unternehmen aller Branchen und Größen. Die Antragstellung ist zwischen 1. September 2020 und 28. Februar 2021 möglich. Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.aws.at/investitionspraemie](http://www.aws.at/investitionspraemie)

#### Neustartbonus - Kombilohnbeihilfe

Den Neustartbonus erhalten arbeitslose Personen, die ab dem 15.6.2020 eine niedriger entlohnte Arbeit aufnehmen und nicht in den vergangenen drei Monaten beim selben Arbeitgeber beschäftigt waren. Zu beachten ist, dass es den Neustartbonus nur bei der Besetzung von dem AMS gemeldeten offenen Stellen gibt. Näheres unter [www.ams.at](http://www.ams.at)

## EINE SAUBERE SACHE



*Dipl.-Ing. (HLFL) 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 Gastro-nomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene HACCP unterrichtet.*

## Temperaturmanagement für Heißhaltung und Heißtransport

In Zeiten der allgemeinen Risikolage durch Corona haben viele Gastronomen ein Lieferservice gestartet. Andere Kollegen haben dies immer schon als Geschäftszweig betrieben und liefern an Kindergärten und Schulen. Auch Mittagsbuffet ist ein gängiges Geschäftsmodell. All diesen Vorgängen liegt die gleiche Thematik zugrunde: Die Heißhaltung von Speisen oder Transport von heißen Speisen ist eine kritische Sache und muss mit Struktur und großer Präzision abgewickelt werden. Grund für diese Notwendigkeit ist die Tatsache, dass Mikroorganismen bei hohen Temperaturen extreme Vermehrungstendenzen zeigen – bei höchsten Temperaturen aber absterben. Bei sehr hohen Temperaturen ist die Speise SICHER.

### Soll-Temperaturen festlegen:

Die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der HACCP-Grundsätze“ formuliert in der Beilage 1b: Behandlung von Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind:

- Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über 70°C gehalten. Kurzfristige Unterschreitungen bei eingehaltener Lebensmittelsicherheit sind zu tolerieren.

Die Leitlinie für Großküchenbetriebe ergänzt und erweitert, dass die Heißhaltezeitspanne (Transport oder/und Buffet, bis zur Ausgabe) drei Stunden nicht überschreiten soll.

### Praktischer Ansatz:

Wenn Sie beispielsweise an Kindergärten liefern und Ihre Speisen dorthin transportieren müssen, sind folgende Kriterien zu berücksichtigen:

- Transportbehälter auf Temperatur bringen – kalte Behälter befüllen kostet Temperatur
- Speisen so heiß wie möglich und so rasch wie möglich in die Behälter füllen
- Behälter so wählen, dass sie möglichst voll sind. Luftvolumen kostet Temperatur
- Behälter rasch verschließen und auf kürzestem Weg zum Kunden bringen – Zeit von der Abfüllung bis zur Ausspeisung muss (mit Zeitpuffer) in drei Stunden möglich sein
- Referenzmessungen durchführen, um den Prozess zu sichern

Ich werde Ihnen hier nicht erklären, dass diese Abhandlung bei Berner Würstel nahezu unerreichbar ist und bei Spaghetti-Saucen locker möglich ist. Je pasteurierter das Gericht, desto weniger Kunst ist es, die Vorgaben einzuhalten. Gleiche Grundsätze gelten natürlich auch für meine BainMarie oder für mein Chefin-Buffer. Wenn die Deckel offen stehen – wenn eine Brennpasta ausgegangen ist, habe ich keine Chance auf 70°C.

### Messvorgänge festlegen:

Bei diesem Vorgang ist eine Infrarot-Pistole – das kann auch ein günstiges Gerät aus dem Elektronikmarkt sein – eine geniale Hilfsmaßnahme. Die Menge kurz durchrühren und die Oberfläche messen – geht in Sekunden, im Gegensatz zum Stichthermometer.

### Checks und Bewertung:

Laufend (mehrmals wöchentlich) wird die Temperatur geprüft, mit der Soll-Temperatur verglichen – stimmen Soll-Ist überein, sichern wir gute Warenqualität.

### Abweichungen – gesetzte Maßnahmen – Dokumentation:

Im Falle von einer Diskrepanz (Soll-Ist) sind Maßnahmen zu setzen. Waren müssen nacherhitzt werden, Geräte sind nachzustellen und in der Folge wieder zu überprüfen. Es ist ratsam, Abweichungen und Maßnahmen zu dokumentieren – auch dies kann auf dem Formblatt im Leitlinienordner der Wirtschaftskammer erfolgen. Im Falle von Catering in Kindergärten, Schulen oder Essen auf Rädern oder dem fixen Geschäftszweig von regelmäßigem Catering für Firmen, Feste und Großveranstaltungen ist es ratsam, eine echte Kontroll-Mitschrift (Speisenabfülltemperatur und -zeitpunkt) zu führen und mit der ausgebenden Stelle Erfahrungen auszutauschen.

# Catering – was ist erlaubt?

Die jüngste Novelle der Covid-19-Maßnahmenverordnung wirft bei Catering-Betrieben neuerliche Fragen auf. [betrifft:] versucht, die wichtigsten Fragen zu beantworten.



**Gar nicht so einfach.** Für Caterer stellen sich auch nach der neuen Maßnahmenverordnung einige Fragen. Vorsicht ist auf jeden Fall anzuraten, um sich vor allfälligen Unannehmlichkeiten zu abzusichern.

## Was gilt bei Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und Co.?

Da diese Art von Veranstaltungen als jene ohne gekennzeichnete und zugewiesene Sitzplätze zu qualifizieren ist, ist diese in geschlossenen Räumen nur bis zehn Personen zulässig. Ein Catering für zehn Personen wäre daher möglich. Im Freien gilt die Grenze von 100 Personen.

## Welche Möglichkeiten bestehen bei Veranstaltungen mit ausschließlich gekennzeichneten und zugewiesenen Sitzplätzen (wie bei einem Vortrag, einer Preisverleihung, einem Seminar etc.)?

Die derzeitige Verordnung lässt eine Konsumation in geschlossenen Räumen ausschließlich im Sitzen zu. Es muss in Rücksprache mit dem Veranstalter sichergestellt werden, dass die Besucher an ihrem zugewiesenen Sitzplatz essen bzw. trinken. Möglich ist weiters die Schaffung eines gekennzeichneten Gastronomiebereiches. Im Freien kann auch im Stehen konsumiert werden. In geschlossenen Räumen müssen die Mitarbeiter im Kundenkontakt sowie die Gäste einen Mund-Nasen-Schutz tragen.

## Ist Catering in privaten Wohnbereichen zulässig?

Die Maßnahmenverordnung nimmt Veranstaltungen im privaten Wohnbereich von den Beschränkungen aus. Das heißt: In einem privaten Wohnhaus können Feiern mit mehr als zehn Personen stattfinden. Dem Caterer ist es erlaubt, hier die Verabreichung und den Ausschank zu übernehmen. Wir empfehlen hier, sich vom Auftraggeber bestätigen zu lassen, dass es sich um seinen privaten Wohnbereich handelt, da eine diesbezügliche

Definition des Gesetzgebers nicht vorliegt. Im Innenbereich des Hauses dürfte es unproblematisch sein. Bei privaten Freiflächen und anderen Gebäuden können sich mitunter Graubereiche ergeben. Handelt es sich nämlich nicht um den privaten Wohnbereich, wie etwa bei einem Weingarten, Vereinslokal, einer Halle udgl., so könnte durchaus eine Beitragstätigkeit des Caterers zur Verbreitung des Virus vorliegen, selbst dann wenn er nicht selbst verabreicht. Beim Einsatz von Mitarbeitern für das Ausschicken und Verabreichen (auch bei Selbstbedienungsstationen) sind die dafür vorgesehenen Sicherheitsvorkehrungen und Hygienebestimmungen (wie im Gasthaus/Restaurant) einzuhalten.

## Darf ich das Catering für eine Sitzung/Besprechung übernehmen?

Als Vorfrage ist zu klären, ob es sich um eine erlaubte Veranstaltung handelt bzw. ob eine Ausnahme von den Beschränkungen gemäß § 10 Abs. 11 Covid-19-Maßnahmenverordnung vorliegt. Letztere liegt u.a. auch vor bei

- beruflichen Zusammenkünften, wenn unbedingt erforderlich, etwa dringende berufliche Meetings
- Zusammenkünften von Organen politischer Parteien
- Zusammenkünften von Organen juristischer Personen
- Zusammenkünften gemäß Arbeitsverfassungsgesetz

Das Catering für die genannten Veranstaltungen ist auch dann möglich, wenn die Höchstgrenze von zehn Personen überschritten wird. (Stand 5.10.2020)

## 10/100

Bei Veranstaltungen ohne gekennzeichnete Sitzplätze ist Catering in Innenräumen für zehn Personen erlaubt. Im Freien gilt die Grenze von 100 Personen.

## Miteinander sicher auf unseren Almen



Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus hat gemeinsam mit Landwirtschaftskammer, Wirtschaftskammer und dem Verband alpiner Vereine Österreichs Regeln für das richtige Verhalten von Wanderern und Spaziergängern in Almgebieten erarbeitet.

Infos zu den Verhaltensregeln und Download von Foldern auf [www.sicherealmen.at](http://www.sicherealmen.at).

# Das sind Ihre Ansprechpartner

Sie haben ein Problem, das Sie umgehend klären müssen? Dann kontaktieren Sie ihre Bezirksvertrauenspersonen. Diese sind die ersten Ansprechpartner und haben immer ein offenes Ohr für Ihre

Anliegen. [betrifft:] gibt einen Überblick über die Bezirksvertrauenspersonen der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie mit allen wichtigen Kontaktdaten.



## 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 Bruck/Leitha

Thomas Scherhauser  
2460 Bruck/Leitha  
02162/62252, 0664/5153699  
gselchter@telecable.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  
gastro@waldschenke-schreiber.at



## Bezirk Hollabrunn

Harald Pollak  
2074 Unterretzbach  
0664/4542307  
pollak@retzbacherhof.at



## Bezirk Horn Schwerpunkt 602

Victoria Blie  
3580 Horn  
0664/1235505  
office@blie.at



## Bezirk Horn Schwerpunkt 601

Cornelia Knell-Schleicher  
3580 Rosenburg-Mold  
0650/4344786  
info@zumknell.at



## Bezirk Korneuburg

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



## Bezirk Krems

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



## Bezirk Lilienfeld

Johanna Hofecker  
3163 Rohrbach/Gölsen  
0664/5175857  
karl.hofecker@gmx.at



## Bezirk Melk

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



## Bezirk Mistelbach

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



## Bezirk Mödling

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



## Bezirk Neunkirchen

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



## Bezirk St. Pölten

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



## Bezirk Scheibbs

Josef Wondraczek  
3281 Oberndorf  
07483/318, 0664/88605510  
office@eventmuehle.at



## Bezirk Tulln

Herbert Bonka  
3413 Oberkirchbach  
02242/6290, 0660/4941279  
hbonka@aon.at



## Bezirk Waidhofen/Thaya

Michael Christen-Schandl  
3830 Waidhofen/Thaya  
0664/2803464  
landgasthof.streicher@gmx.at



## Bezirk Wr. Neustadt

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



## Bezirk Zwettl

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



## Berghotel Tulbingerkogel eröffnet das „Roscherhaus am Wald“

Im Rahmen des Genussherbstes fand die Eröffnung des neu renovierten Bauernhauses „Roscherhaus am Wald“ auf dem Tulbingerkogel statt, das mit seiner Lage und den Veranstaltungsräumen das Berghotel perfekt ergänzt.

Gastgeber KommR Frank Bläuel vom Berghotel Tulbingerkogel empfing hochrangige Gäste, darunter den Bürgermeister von Tulbing, Thomas Buder, Schauspieler und Kabarettist Martin Oberhauser, Schauspielerin Edith Leyrer, Society Lady Christina Lugner und die amtierende Miss Austria, Larissa Robitschko.

„Dieses Gebäude war ursprünglich um 1750 eine aus Stein und Lehm gebaute Duckhütte, also Unterkunft für Holzhauer. Die Sanierungsarbeiten begannen dann im Februar 2020“, erklärt KommR Frank Bläuel die Geschichte des Hauses.



**Auf das Roscherhaus.** Die Ehrgäste stießen mit Ingrid, Linda und Frank Bläuel auf das renovierte Bauernhaus an.

© Ricarda Kunzt

## Gastro-Urgestein feierte mit Freunden und Funktionären



**Lebende Legende.** Herbert und Monika Legenstein, Bgm. Josef Laferl, „Fritzi“ Müllner, Vzbgm. Anja Koffler und Hans Fromwald bei der Ehrung

Seit bereits mehr als 50 Jahren betreibt Friederike „Fritzi“ Müllner das Wirtshaus „Turmsteighütte“ auf der Hohen Wand im Gemeindegebiet von Maiersdorf. Das nahmen Heurigenwirt Herbert und Monika Legenstein, die Mostfreunde Niederösterreich mit Sprecher Clemens Thavonat, die Wirtschaftskammer mit Hans Fromwald sowie Bürgermeister Josef Laferl und Vizebürgermeisterin Anja Koffler zum Anlass, der lebenden Legende einen Besuch abzustatten. Von der Wirtschaftskammer, der Gemeinde sowie den „Mostfreunden“ gab es auch Urkunden, Medaillen und Präsenten für die agile Gastronomin. Und Friederike Müllner verwöhnte ihre Gäste mit ihrer weit über die Bezirksgrenzen hinaus beliebten Spezialität, dem „Fritzi-Schnitzli“.



**Ehrenmedaille.** Bezirksvertrauensmann Hans Fromwald lud anlässlich seines 50. Geburtstages in den Hubertushof in Bad Fischau-Brunn. Peter Pichler, Obfrau-Stv. der Fachgruppe Hotellerie, überreichte Fromwald im Rahmen der Feier die Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer NÖ. Seitens der Bezirksstelle Wiener Neustadt gratulierte Bezirksstellenleiterin Andrea List-Margreiter.

© David Schreiber

## Wirtshauskultur in fünfter Generation



**Tradition & Innovation.** Wolfgang Ecker, Thomas Baumgartlinger, Tourismuslandesrat Jochen Danninger und Mario Pulker im „Goldenen Schiff“.

Bei einem Betriebsbesuch des Tullner Gasthauses konnten sich WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker, Wirtschaftslandesrat Jochen Danninger und Spartenobmann Mario Pulker davon überzeugen, wie es schmeckt, wenn Tradition und Innovation aufeinander treffen.

Das „Goldene Schiff“ gibt es schon seit 150 Jahren.

Wirtshauskultur und Küchegeheimnisse wurden von Generation zu Generation weitergegeben, genau wie das Gasthaus selbst. So führt Thomas Baumgartlinger das „Goldene Schiff“ in der fünften Generation. Seine Mutter Maria, die Urenkelin des Gründers, ist noch immer mit an Bord und nach wie vor das Herz in der Küche.

Foto: Andrea Schuch

## Ehrenmedaille für die „Grande Dame“



**Auszeichnung.** WK-Obmann Gottfried Pilz und Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser überreichten die Ehrenmedaille an Melitta Ott.

© Dieter Rath, www.mostopolis.at

Große Auszeichnung für die Grande Dame der Gastronomie im Mostviertel: Anlässlich ihres runden Geburtstages erhielt Melitta Ott vom Mostviertlerwirt Ott in Seitenstetten für ihr herausragendes Engagement im Gastgewerbe die Silberne Ehrenmedaille der WKNÖ überreicht. Seit 2004 ist sie als Bezirksvertrauensfrau für das Gastgewerbe im Bezirk Amstetten tätig und

wird mit ihren Bezirksstammischen, aber auch mit der Organisation des Gastgewerbeballs über die Bezirksgrenzen hinaus geschätzt. Den Familienbetrieb hat sie mit ihrer Ausstrahlung und ihrem sonnigen Gemüt geprägt. Auch als Leutbitterin ist Ott höchst aktiv: Als „Regisseurin“ der Hochzeit begleitete sie bereits über 1.000 (!) Paare an deren schönstem Tag.

# Lern dich weiter

## Schulung Covid-19-Beauftragte/r

Die aktuelle Covid-19-Lockereungsverordnung schreibt für Veranstaltungen mit mehr als 200 Besuchern die Bestellung eines Covid-19-Beauftragten vor. Zu seinen Aufgaben gehört die Umsetzung des Covid-19-Präventionskonzepts und er

ist Ansprechperson für Fragen bezüglich der Sicherheits- und Hygienemaßnahmen. Dieser Kurs vermittelt die notwendigen Grundkenntnisse, um der Aufgabe als Covid-19-Beauftragte/r nachzukommen.

[noe.wifi.at/79113x](http://noe.wifi.at/79113x)

29.10.2020, Do 9.00–17.00, WIFI St. Pölten,

Kursnummer: 79113030

## Ausbildung zum Wedding- und Event-Planner/in - Total Digital

Ob Veranstaltungsbetreuer/in, Wedding Planner/in oder Unternehmer/in im eigenen Lokal (Wirtshaus, Restaurant oder Hotelrestaurant), sie alle sind für den optimalen Ablauf einer Hochzeit, einer Firmenfeier oder einer Party verantwortlich. Firmen und Privatpersonen möchten best-

mögliche Betreuung, möchten begeistert werden und sollen als Stammgäste immer wieder kommen und den Betrieb weiterempfehlen. Gleichzeitig muss sich der Aufwand für das eigene Unternehmen rechnen.

[noe.wifi.at/79114x](http://noe.wifi.at/79114x)

26.1.–15.4.2021, Di–Do 17.30–21.15, Zoom-Meeting/Lernplattform, Kursnummer: 78016010

## Lehrgang Sommelier Österreich

Die Ausbildung zur/zum Diplom-Sommelière/Sommelier erfolgt in zwei Ausbildungsstufen. Die erste davon ist die Ausbildung zur/zum Sommelière/Sommelier Österreich. In diesem umfangreichen Lehrgang vertie-

fen Sie Ihr Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkekunde in ihrer Vielfalt. Auch die Praxis kommt nicht zu kurz.

[noe.wifi.at/79048x](http://noe.wifi.at/79048x)

11.1.–9.3.2021, Mo, Di 8.10–17.00, WIFI St. Pölten,

Kursnummer: 79048020

## Schönbrunner Orangerie



In diesem Kurs können Sie bei einer fachlichen Demonstration unseres Trainers viel Information und Fachwissen über die moderne Patisserie – im Speziellen der Schönbrunner Orangerie – lernen. Ideal ist der Kurs für alle Fans der TV-Sendung „Das

Große Backen – Die Profis“, die gerne über das hochgelobte Törtchen der Sendung die genaue Herstellung mit geheimen Tipps und Tricks sowie neue Techniken in einer Fachdemonstration erleben und selber verkosten möchten. [noe.wifi.at/79111x](http://noe.wifi.at/79111x)

27.11.2020, Fr 8.30–17.30, WIFI St. Pölten,

Kursnummer: 79111010

Das WIFI NÖ bietet im Bereich Tourismus und Freizeitwirtschaft in den kommenden Wochen und Monaten eine Reihe interessanter Weiterbildungen an. Hier ein Einblick:

## Kräuter & Gast



In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten (Wild)Kräuter zu bestimmen sowie deren Wirkungen und Nebenwirkungen kennen. Sie beschäftigen sich mit der Verarbeitung genauso wie mit Fermentation und lernen

die wichtigsten Pflanzeninhaltsstoffe und deren Wirkungsweisen kennen. Sie werden (Wild-)Kräuter für die Küche erkennen, richtig ernten und verarbeiten können. [noe.wifi.at/79107x](http://noe.wifi.at/79107x)

22.3. - 5.5.2021, Mo–Mi, 9.00–18.00, Kräuterkraftwerk, Steinakirchen, Kursnummer: 79107010

## Allergienkennzeichnung

In unserer Schulung lernen Sie, was Allergien sind, wie diese entstehen, was es mit allergenen Stoffen auf sich hat, und wie Sie Ihre Kunden/Gäste über diese aufklären müssen. Die Schulung

entspricht den Vorgaben zur österreichischen Umsetzung der EU-Verordnung 1169/2011 (EU-Informationsverordnung). [noe.wifi.at/79046x](http://noe.wifi.at/79046x)

24.11.2020, Di 9.00–15.30, Zoom-Meeting, Kursnummer: 79046100

## Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung Gastgewerbe - Modul 1 (schriftlich)

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf den schriftlichen Teil der Befähigungsprüfung vor. Laut BGBl entfällt dieser Teil für Personen mit einem Lehrabschluss im kaufmännischen

Bereich, für Absolventinnen/Absolventen der Handelsschule, Handelsakademie und für jene mit erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung. [noe.wifi.at/52576x](http://noe.wifi.at/52576x)

16.11.–15.12.2020, Mo–Mi 8.00–16.00, WIFI Amstetten, Kursnummer: 52576030

## Formpraline trifft Schokoladetafel

Lassen Sie sich von unserem Vienna Cakemaster seine Tipps und Tricks zeigen, wie er mit seinen Pralinen garantiert jeden verzaubert. Kompaktes Fachwissen trifft praktisches Arbeiten. Neue Techniken treffen Farben.

Egal, ob für Hausgebrauch, Sortimentserweiterung oder Vorbereitung auf die Konditor-Prüfung. Holen Sie sich Inspiration für Ihre neue Kreation. [noe.wifi.at/79103x](http://noe.wifi.at/79103x)

10.12.2020, Do 8.30–16.30, LBS Baden, Kursnummer: 79103010

# Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619  
E-Mail: [tf1@wknoe.at](mailto:tf1@wknoe.at)



© Schöberg

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



**Mag. Margit Kozel**  
Referentin  
02742/851-19640



**Eva Bosch**  
Assistentin der Sparten­geschäftsführung  
02742/851-18601



**Petra Flechsel**  
Assistentin Hotelklassifizierung  
02742/851-18602

Informationen zu Förderaktionen,  
Richtlinien etc. finden Sie unter:



[https://www.wko.at/branchen/noe/  
tourismus-freizeitwirtschaft/  
gastronomie/Foerderaktionen-2020.html](https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2020.html)

