

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie

8. 10.
WIRTETAG
auf der Wiener
Wiesn!



ARBEITSZEITGESETZ

Auf einen Blick: Die wichtigsten Änderungen
Seite 4

TAG DES KAFFEES

Am 1. Oktober dreht sich alles um das Kultgetränk
Seite 5

GENEHMIGUNGSPFLICHT

Erleichterungen für kleine Betriebsanlagen
Seite 8



03 | 2018

In dieser Ausgabe

DAS NEUE ARBEITZEITGESETZ **4**

EINE SAUBERE SACHE **5**

TAG DES KAFFEES **5**



NEUER RAHMEN-KOLLEKTIVVERTRAG **6**

NEUE VERORDNUNG **7**



BELIEBTE NAHVERSORGER GESUCHT **7**

GENEHMIGUNGSPFLICHT NEU **8**

LANDESMEISTERSCHAFT FÜR LEHRLINGE **9**

SZENE **10**



84%

der Arbeitnehmer glauben laut Market Studie, dass flexible Arbeitszeiten immer wichtiger werden.



[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: 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: Martin Bauer. Fotos: WBNÖ, www.fotoweinwurm.at, Linsberg Asia Resort, Gregor Semrad, Dr. Thomas Wolf/FV Gastronomie, Karl Kotzina, Andrea Schuch_WKNÖ, Schörg, Shutterstock, z.V.g. Druck: NP Druck Gesellschaft m.b.H., St. Pölten. Stand: September 2018, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Datenschutz ist uns ein Anliegen: Informationen finden Sie unter <https://wko.at/service/datenschutzerklaerung.html>

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBND



© www.fotoweinwurm.at

Mit September treten neue Bestimmungen im Arbeitszeitgesetz und Arbeitsruhegesetz in Kraft. Die Neuregelung hat viele Diskussionen ausgelöst. Wir Gastronomen und Touristiker sehen mit den Änderungen jedenfalls einige langjährige Forderungen erfüllt. Unsere organisatorischen Spielräume werden damit größer, es lässt sich besser auf Belastungsspitzen reagieren. Ich bin mir sicher, dass wir – so wie bisher – im guten Einvernehmen mit unseren Beschäftigten die neuen Gegebenheiten zum beiderseitigen Nutzen umsetzen können.

Das von uns über den Fachverband platzierte Thema EU-Trinkwasserrichtlinie hat medial voll eingeschlagen. Alle führenden Medien zeigten einerseits Interesse und andererseits auch Verständnis, dass wir Wasser nicht gratis servieren können. Wir werden uns auf allen Ebenen weiter massiv für eine tragfähige Lösung einsetzen!

Herzlichst Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Die neue Tourismusministerin möchte bis zum Frühjahr 2019 den „Plan T – Masterplan Tourismus“ erarbeiten. Damit soll nach vielen Jahren wieder die strategische Ausrichtung des heimischen Tourismus definiert werden. Das klingt vielversprechend, zumal der Prozess breit aufgestellt wird und alle relevanten Betroffenen zur Mitarbeit aufgefordert sind.

Besonders erfreulich ist die Tatsache, dass man auch im Ministerium erkannt hat, wie wichtig eine differenzierte Messung von unternehmerischem Erfolg ist. Zu lange haben wir uns dabei auf die bloße Betrachtung der Nächtigungszahlen beschränkt. Wer jedoch hinter die Kulissen blickt, weiß genau, wie trügerisch diese eine Maßzahl in Anbetracht sinkender Gästebudgets und steigender Produktionskosten ist. Als WKO werden wir den spannenden Prozess intensiv begleiten und dürfen Ihnen weiter berichten ...

Herzlichst Ihre

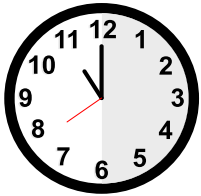
Doris Reinisch, MBA
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Das bringt das neue Arbeitszeitgesetz

12-Stunden-Tag bleibt auch in Zukunft die Ausnahme

Die neuen Regelungen zum Arbeitszeit- und Arbeitsruhegesetz haben schon im Vorfeld für heftige Diskussionen gesorgt. [betrifft:] fasst die wichtigsten Änderungen für Gastronomie und Hotellerie zusammen.



12

Stunden darf die Arbeitszeit in Zukunft pro Tag dauern – allerdings nur fallweise. Der 12-Stunden-Arbeitstag bleibt die Ausnahme!



Flexibler. Unternehmen können aufgrund der neuen Bestimmungen leichter auf Belastungsspitzen reagieren.

Das neue Arbeitszeitgesetz ändert prinzipiell nichts an der 40-Stunden-Woche und einem normalen Arbeitstag mit 8 Stunden. 12 Arbeitsstunden pro Tag werden auch weiterhin die Ausnahme bleiben, machen Unternehmen im Wettbewerb aber flexibler. „Die neuen Bestimmungen machen es uns leichter, auf Belastungsspitzen zu reagieren“, betont Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie. Wichtig sei es, die neuen Möglichkeiten im besten Einvernehmen mit den Beschäftigten zu nutzen.

Die neuen Bestimmungen treten mit 1. September 2018 in Kraft. Hier ein kurzer Überblick über die wichtigsten Punkte.

Was bringt das AZG neu?

- Sowohl der 8-Stunden-Tag als auch die 40-Stunden-Woche bleiben laut neuem Arbeitszeitgesetz erhalten. Es gibt weder einen generellen 12-Stunden-Tag noch eine generelle 60-Stunden-Woche.
- Fallweise dürfen bis zu 12 Stunden pro Tag und 60 Stunden pro Woche gearbeitet werden – dauerhaft im Viermonatsschnitt aber nicht mehr als 48 Stunden pro Woche.
- Die 11. und 12. Stunde sind grundsätzlich Überstunden mit Zuschlag.
- Die Arbeitnehmer können Arbeitsleistungen über 10 Stunden bzw. über 50 Stunden ohne Angabe von Gründen ablehnen. Wie bisher kann

jegliche Überstunde nur angeordnet werden, wenn keine berücksichtigungswürdigen Interessen des Arbeitnehmers entgegenstehen.

- Arbeitnehmer können wählen, ob sie für Überstunden jenseits der 10 bzw. 50 Stunden in Geld oder durch Zeitausgleich vergütet werden.
- Außerdem wird eine Verkürzung der täglichen Ruhezeit auf 8 Stunden bei geteilten Diensten im Hotel- und Gastgewerbe möglich. Achten Sie darauf, dass die Verkürzung der täglichen Ruhezeit innerhalb von 4 Wochen ausgeglichen werden muss.

Infos zur flexiblen Arbeitszeit:
www.gastwirtnoe.at

78%

der Arbeitnehmer in Österreich sind laut einer Market-Umfrage davon überzeugt, dass flexible Arbeitszeiten ihre Jobs sichern.

Tag des Kaffees

Nicht vergessen, am 1. Oktober findet auch heuer wieder der Tag des Kaffees statt! Das Kultgetränk – die Österreicher trinken im Schnitt drei Tassen am Tag – steht an diesem Tag in Niederöster-

reichs Kaffeehäusern wieder mit zahlreichen Aktionen im Mittelpunkt.

Die Fachgruppe Gastronomie fördert die interessantesten Aktivitäten zum „Tag des Kaffees“. Informationen dazu wur-



den bereits an die Kaffeehäuser und Mitglieder der Fachgruppe Gastronomie ausgeschildet.

Förderungen und Infos

Weitere Infos und Anforderung von Werbemitteln (solange der Vorrat reicht) unter

☎ 02742/851-19611
oder tf1@wknoe.at

EINE SAUBERE SACHE



In dieser Rubrik gibt Dipl. HLFL Ing. Robert Stein seine Erfahrungen aus den Schulungen und Seminaren, von den Gastwirte-Stammtischen und den Beratungen in den Betrieben vor Ort an Sie weiter.



REGELN FÜR DEN KÜHLRAUM

Im Rahmen meiner Beratungen in der Gastronomie stolpere ich immer wieder über Mängelprotokolle der Lebensmittelaufsicht zu Lagertechnik, Lagerordnung und Warenbehandlung im Kühlraum. Darum möchte ich diesen Artikel zum Anlass nehmen und Hilfestellung anbieten. Worauf achtet die kontrollierende Behörde im Rahmen einer Begehung dieser Zone?

Sauberkeit:

Boden und Regalflächen, Wände und Türblätter, Decke, Beleuchtung und Leitungen müssen sauber sein. Achten Sie besonders auf den Boden bei den Regalbeinen und auf Splitterschutz an der Lampe. Die Dichtung der Tür muss ebenso sauber und in Ordnung sein wie das Aggregat, das Aggregatgitter und die Ableitung des Kondensates (dicht, sauber). Achten Sie auch auf Lichtschalter und Türgriffe.

Lagertechnik:

Stellen Sie nichts direkt am Boden ab. Auch keine Kübel oder Fleischkisten. Verwenden Sie Distanzgitter oder umgedrehte Kisten, die nicht mehr als Warenbehälter verwendet werden, um dies zu vermeiden. Stellen Sie unter die Eiertrays Kunststoffkisten oder Tassen, welche die Flüssigkeit von eventuell zerbrochenen Eiern sauber auffangen können. Stellen Sie saubere Waren weiter nach oben und unsaubere Waren weiter nach unten. Betreiben Sie Warentrennung (Rohwaren und gegarte Waren – aber auch Rohwarengruppen trennen), um die Frischwaren vor negativer Beeinflussung zu schützen (Geruch, Geschmack, Keime). Denken Sie daran, dass es aus hygienischer Sicht eine gute Idee ist, Salatwaren, Gemüse und Obst im Schrankkühlraum aufzubewahren – die Waren werden allesamt vor Verwendung gewaschen.

Lagern Sie Lebensmittel verpackt, mit Deckel am Behälter oder umhüllt mit Folien, um Produkte zu schützen.

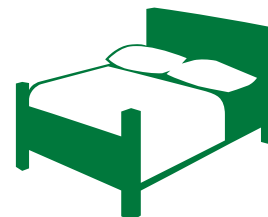
ORDNUNG IST GRUNDPRINZIP

Warenfrische und Warenbehandlung:

First in – First out – ältere Waren nach vorne. Es ist immer gut, das Produkt im Raum zu kennen, das als nächstes abläuft. Dann geht die Haltbarkeitsdatumskontrolle viel schneller. Überlagern verboten! Sortieren Sie laufend Waren aus, die nicht mehr verkaufsfähig sind. Checken Sie alle Waren, die Sie dem Kühlraum entnehmen, vor der Verarbeitung auf Tauglichkeit, Frische und Qualität (Sensorik). Die Raumtemperatur soll so eingestellt sein, dass die Ware, die die kälteste Temperatur verlangt, perfekt gekühlt wird. Frischfleisch und ähnliche Waren 0° C bis 2° C, Innereien 3° C, Kleinwild oder Geflügelfleisch 4° C – das sind normalerweise die Produkte, die die kältesten Temperaturen verlangen. Wenn Sie beispielsweise Leber oder Niere auf der Speisekarte stehen haben, sollte der Kühlraum bis maximal 3° C eingestellt sein. Schaffen Sie eine Sollwertkennzeichnung, damit jeder diese Temperaturen erfasst. Statten Sie den Kühlraum mit einem Thermometer aus und prüfen Sie laufend die Temperatur (mehrmals täglich ist klug). Setzen Sie Maßnahmen im Fall einer Abweichung und dokumentieren Sie diese Maßnahmen. Überprüfen Sie periodisch, ob die Thermometer richtig anzeigen (Tausch mit anderen Geräten oder zum Beispiel Infrarotthermometer).

Mitarbeiter:

Unterweisen Sie die Mitarbeiter in all diese Abläufe und Maßnahmen (Unterweisung dokumentieren) – erst wenn alle diese Regeln einhalten, wird der Kühlraum eine beanstandungsfreie Zone.



NÄCHTIGUNGSTAXEN NEU GEREGELT

Die Höhe der Nächtigungstaxe beträgt ab 1. Jänner 2019 für Gemeinden folgender Ortsklassen pro Person und Nächtigung:

Ortsklasse I – Kurorte: € 2,40

Ortsklasse I: € 1,60

Ortsklasse II – Kurorte: € 1,40

Ortsklasse II: € 1,10

Ortsklasse III: € 0,50

8

Seit 1. Juli besteht bereits nach einjähriger Dauer eines Dienstverhältnisses Anspruch auf acht volle Wochen Entgeltfortzahlung.

Förderungen können noch beantragt werden

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie fördern die Mitgliedsbetriebe in verschiedensten Bereichen. Die Aktionen und Förderungen für 2018 können noch bis Ende des Jahres beantragt werden.

Bei Fragen zu den Förderungen und Anträgen steht das Büro der Fachgruppen zur Verfügung unter

☎ 02742/851-19611
oder tf1@wknoe.at

Einen Überblick über die Förderungen gibt es hier:



<https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2018.html>

Neuer Rahmen-Kollektivvertrag

Entgeltfortzahlung jetzt für Arbeiter und Angestellte gleich

Seit 1. Juli 2018 gilt die jüngste Fassung des Kollektivvertrags für Arbeiter im Gastgewerbe. Bei der Novellierung handelt es sich im Wesentlichen um redaktionelle Änderungen, die durch die Angleichung der Entgeltfortzahlung von Arbeitern an jene der Angestellten notwendig wurden.

Nach neuer Rechtslage sieht sowohl das Entgeltfortzahlungsgesetz (EFZG) als auch das Angestelltengesetz (AngG) vor, dass bereits nach einer einjährigen Dauer des Dienstverhältnisses ein Anspruch auf acht Wochen volle und vier Wochen halbe Entgeltfortzahlung besteht. Bisher

war dies erst nach fünfjähriger Dauer der Fall.

Die Sprünge auf zehn bzw. zwölf Wochen volle und jeweils vier Wochen halbe Entgeltfortzahlung erfolgen weiterhin nach 15 bzw. 25 Jahren.

Wie schon bisher für Arbeiter/innen gilt in Zukunft auch für Angestellte, dass bei wiederholter Dienstverhinderung durch Krankheit oder Unglücksfall innerhalb eines Arbeitsjahres nur insoweit ein Anspruch auf Entgeltfortzahlung besteht, als dieser für das betreffende Arbeitsjahr noch nicht ausgeschöpft ist. Das heißt, es kommt zu einer Zusammenrechnung der Anspruchszeiten innerhalb eines



Arbeitsjahres. Ein neuer Anspruch in vollem Umfang entsteht erst wieder mit Beginn eines neuen Arbeitsjahres.

Die aktuelle Regelung des EFZG im Hinblick auf Arbeitsunfälle bzw. Berufskrankheiten wird ebenfalls ins AngG übernommen: Demzufolge besteht bei jedem Arbeitsunfall bzw. jeder Berufskrankheit ein Entgeltfortzahlungsanspruch von acht Wochen pro Anlassfall (nach 15-jähriger Betriebszugehörigkeit zehn Wochen), ohne Rücksicht auf andere Zeiten einer Dienstverhinderung.

Gutscheine: Die perfekten Geschenke

Bei den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie können „Gastronomie-Gutscheine“ käuflich erworben werden.

Die Gutscheine haben einen Wert von 10, 20, 50 oder 100 Euro und sollen in allen Gastronomie- und Hotelleriebetrieben in Niederösterreich eingelöst werden können.

Wenn ein Kunde bei Ihnen einen Gastro-Gutschein einlöst, dann senden Sie diesen bitte samt Ihrer Bankverbindung an die Fachgruppen.

Sie erhalten den Betrag plus einen Euro Spesenersatz von den Fachgruppen ersetzt.

Die Gutscheine können angefordert werden unter tf1@wknoe.at
☎ 02742/851-19611
oder 19612





Niederösterreichs beliebteste Wirte und Wirtinnen gesucht

Kurier-Leser wählen die beliebtesten Nahversorger 2018

Im Herbst 2018 werden von der Wirtschaftskammer Niederösterreich wieder gemeinsam mit der Tageszeitung Kurier die beliebtesten Nahversorger Niederösterreichs gesucht. Neben den Kategorien Lebensmittelhandel, Lebensmittelgewerbe, Trafikanten und Tankstellen werden in der Kategorie Gastronomie auch die beliebtesten Wirtinnen und Wirte Niederösterreichs gesucht.

Die GewinnerInnen in den jeweiligen Kategorien werden von den Kurier-LeserInnen mittels Stimmkarten gewählt. Die SiegerInnen werden Mitte Dezember 2018 im Kurier vorgestellt und erhalten neben der medialen Präsenz Plaketten für die Geschäfte, eine Urkunde sowie zusätzlich ein viertelseitiges Inserat in der Kurier NÖ-Ausgabe im Wert von € 3.000,00.

ANMELDUNG

E-Mail an:
nahversorger2018@wknoe.at
 oder telefonisch unter:
 ☎ 02742/851-18311

Nähere Infos hier:



<https://www.wko.at/branchen/noe/handel/Wahl-beliebtester-Nahversorger-2018>

Jugendliche: Maximal eine Stunde im Raucherbereich!

Das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz hat eine Verordnung erlassen, mit der die bestehende Verordnung über Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche (KJBG-VO) geändert wird.

Die Verordnung tritt mit 1. September 2018 in Kraft und sieht vor, dass die Beschäftigung Jugendlicher in Räumen von Gastronomiebetrieben, in denen gemäß § 13a des Tabak- und Nichtraucherinnen- bzw. Nichtraucherschutzgesetzes (TNRSG) das Rauchen gestattet ist und Jugendliche den Einwirkungen von Tabakrauch unmittelbar ausgesetzt sind,



Klar geregelt. Jugendliche Mitarbeiter dürfen nur eine Stunde pro Tag in Raucherbereichen arbeiten.

höchstens bis zu einer Stunde täglich zulässig ist.

Im Rahmen der Arbeitsplatzevaluierung nach § 23 KJBG sind geeignete Maßnah-

men festzulegen, die gewährleisten, dass der in Abs. 1 genannte Zeitraum eingehalten wird.

Bestehende Lehrverhältnisse sind ausgenommen!

1

Stunde maximal dürfen Jugendliche pro Tag in Räumen von Gastronomiebetrieben, in denen Rauchen erlaubt ist, beschäftigt sein.

Kleine Betriebsanlagen: Genehmigungspflicht entfällt

Seit Juli bringt eine Novelle der sogenannten Genehmigungsfreistellungsverordnung eine wesentliche Erleichterung für kleine Betriebsanlagen: Für viele dieser Anlagen entfällt die Genehmigungspflicht.



Erleichterung. Bei kleineren Betriebsanlagen – darunter fallen Eissalons – entfällt die Genehmigungspflicht.

Die Genehmigungsfreistellungsverordnung befreit eine große Zahl von kleinen Betriebsanlagen – Betriebsanlagen mit geringem Gefährdungspotenzial – von der Genehmigungspflicht. Im Tourismus fielen darunter bis jetzt vor allem Bürobetriebe, wie Reisebüros oder Eventagenturen, die auch weiterhin keine Betriebsanlagengenehmigung benötigen. Mit der am 7. Juli 2018 in Kraft getretenen Novelle 2018 wird der Anwendungsbereich nun wesentlich erweitert. Die Genehmigungspflicht entfällt nun auch für Betriebe, die folgende Voraussetzungen erfüllen:

Beherbergungsbetriebe

- > max. 30 Betten und
- > im Gebäude darf permanent niemand außer dem Vermieter wohnen, eine andere gewerbliche Nutzung (z. B. Bäckerei im Erdgeschoß) ist erlaubt, und
- > es gibt keine Schwimmbäder, Warmsprudelwannen (Whirlwannen), Saunaaanlagen, Warmluft- und Dampfbäder in der Betriebsanlage, und
- > Frühstück und/oder kleine Imbisse dürfen ausschließlich an Beherbergungsgäste verabreicht werden.

Eissalons mit und ohne Gastgarten

Eissalons sind Gastgewerbebetriebe, in denen vorwiegend Speiseeis in mannigfacher, den verschiedenen Geschmacksrichtungen entsprechender Zubereitungsart samt üblichen Zutaten angeboten wird.

Betriebsanlagen, die innerhalb einer der folgenden Einrichtungen gelegen sind

- > Eisenbahnanlagen, wie zum Beispiel ein Bahnhof,
- > Flugplätze,
- > Häfen,
- > Krankenanstalten, für deren Errichtung und Betrieb eine Bewilligung erteilt worden ist (KAKuG) oder die zulässig ohne Bewilligung betrieben werden.

Grenzen des Anwendungsbereichs

Die Verordnung gilt allerdings nicht für Betriebsanlagen,

- > bei denen außerhalb der Gebäudehülle mechanische Anlagenteile zur Be- oder Entlüftung oder zur Wärmeübertragung gelegen sind. Das heißt: Die Aufstellung von Aggregaten außerhalb der Gebäudehülle ist im Rahmen der Genehmigungsfreistellungsverordnung nicht möglich. Die Gebäudehülle stellt sich als die äußere Begrenzung in Form der vertikalen Fassadenfläche und der Dachhaut dar. Eine Einhausung außerhalb dieser Flächen ist nicht mit einer Aufstellung außerhalb gleichzusetzen. Ein nach außen führendes Rohr hindert die Genehmigungsfreistellung nicht;
- > bei welchen im Zusammenhang mit der betrieblichen Tätigkeit musiziert oder z. B. mit einem Tonbandgerät Musik wiedergegeben wird. Nicht unter dieses Musizieren bzw. Wiedergeben von Musik fällt bloße Hintergrundmusik, die leiser als der übliche Gesprächston der Kunden ist.

Live-Webinar zur Überprüfung von Betriebsanlagen

Die Wirtschaftskammer Niederösterreich informiert im Rahmen eines Live-Webinars am 26. September von 10 bis 10.45 Uhr über die wiederkehrende Überprüfung von Betriebsanlagen, die in der Gewerbeordnung 1994 § 82b geregelt ist. Referent ist DI Dr. Rainer Gagstädter von ACS-Analytical Control Service.

Informiert wird unter anderem darüber, welche Anlagen zu prüfen sind, wer die Überprüfung veranlassen muss, wer prüfen darf und wann prüfen darf und wie oft zu prüfen ist.

Hier geht's direkt zu weiteren Infos und zur Anmeldung:



<https://www.wko.at/service/Veranstaltung.html?id=3128ea99-cb33-4395-8e81-74f8590c7b36>

Gemütlichkeit beim Wirtetag auf der „Wiesn“

Das wird einfach ein gemütlicher Nachmittag! Beim Wirtetag auf der Wiener Wiesn am 8. Oktober wird ab 12 Uhr gemeinsam gefeiert.

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Niederösterreich laden wieder zu einem gemütlichen Wirtetag auf der Wiener Wiesn. Ab 12 Uhr geht's im Wiesbauer-Zelt mit Grillhendl und Bier los, für Musik sorgen „Die Dorfstürmer“, die Moderation übernimmt Rainer Pariasek.

„Beim Wirtetag sollen unsere Mitglieder einmal den Alltag vergessen und sich in angenehmer Atmosphäre mit Kolleginnen und Kollegen unterhalten können“, sagen Fachgruppenobfrau Hotellerie Doris Reinisch, MBA und Fachgruppenobmann Gastronomie Mario Pulker. Gemeinsam mit Präsidentin BR KommR Sonja Zwazl werden Reinisch und Pulker auch den traditionellen Bieranstich vornehmen.

Verbindliche Anmeldung bis spätestens 26. September (2 Personen - Betriebsinhaber und Begleitperson)
an tf1@wknoe.at
oder ☎ 02742/851-19611.



© Shutterstock (2x)

WIRTE FAHREN NACH WIEN

Die Mostviertler Wirte fahren am 8. und 9. Oktober auf Exkursion nach Wien. Am Programm steht unter anderem ein Besuch beim Wirtetag auf der Wiener Wiesn.

Los geht's am 8. Oktober um 7 Uhr beim Naturbad Amstetten, weitere Zustiegsmöglichkeiten gibt es bei den Park & Ride-Anlagen in Ybbs (7.15 Uhr) und Melk (7.40 Uhr). Erstes Highlight in Wien ist ein Besuch der Ottakringer Brauerei, am Nachmittag geht's auf die Wiesn zum Wirtetag. Übernachtet wird im Hotel Roomz Vienna im Prater.

Das Programm für Dienstag:

Besuch im Kaffeemuseum, Genusstour am Naschmarkt, Rundfahrt mit der Vienna Ring Tram und als Abschluss ein Besuch im Fischerbräu, der 1. Wiener Gasthofbrauerei in Döbling.

Anmeldung und Infos

bei Helga Ortmayr unter

☎ 7472/62270

€ 185,- pro Person

(Einbettzimmerzuschl. € 65,-)

Top-Lehrlinge gesucht

Nicht nur der Sieg, auch die Erfahrung zählt! Das ist das Motto bei den Landesmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen, die heuer am 27. September in der Landesberufsschule Waldegg stattfinden.

Einmal im Jahr werden die besten Lehrlinge des Landes gesucht.

Wettbewerbe gibt es für die Lehrberufe Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Gastronomiefachmann/-frau. Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie können noch bis zum 21. September engagierte Lehrlinge für die Teilnahme an den

Wettbewerben - Donnerstag, 27. September, in der Landesberufsschule Waldegg - anmelden. Die Lehrlinge sollten sich den Wettbewerbskriterien entsprechend im zweiten oder dritten Lehrjahr befinden. Eine Teilnahme an der NÖ Landesmeisterschaft ist nur einmal pro Lehrberuf möglich. Ganz unabhängig von der Platzierung: Die

Teilnahme ist für die Lehrlinge eine tolle Möglichkeit, Erfahrungen zu sammeln.

Wichtig ist natürlich die Vorbereitung der Lehrlinge auf die Wettbewerbe. Für Materialien und Vorbereitung werden von den Fachgruppen auf Antrag für den Lehrberuf Koch/Köchin 40 Euro an den Lehrling rückvergütet, für den Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau 25 Euro.





Linsberg Asia schickt Kochlehrling „auf die Walz“

„Let's Walz“: Auslandsstipendium für Meriam Abdi

Das Linsberg Asia Resort ist als 4-Sterne-Superior-Hotel klassifiziert und zählt zu den Leitbetrieben der Region. Berufliche Weiterbildung, Qualifikation der Mitarbeiter und eine solide Lehrlingsausbildung sind wesentliche Erfolgsfaktoren für das Unternehmen.

Die Teilnahme an länderübergreifenden Projekten wie den von Arbeiterkammer und Wirtschaftskammer Niederösterreich initiierten „Let's Walz“ steigert die Motivation der Lehrlinge, fördert selbstständiges Arbeiten und Teamfähigkeit. Meriam Abdi, Kochlehrling aus Theresienfeld, wurde im Rahmen dieses Projektes aus zahlreichen Bewerbungen für ein vierwöchiges Auslandspraktikum nominiert. Die Destination für das Praktikum wird noch bekannt gegeben, als Wunschort hatte Meriam Abdi Irland angegeben.

„Für die jugendlichen Mitarbeiter ist es ein aufregendes Ereignis, im Ausland zu arbeiten, aber auch wir als Arbeitgeber profitieren, da die Lehrlinge ihre wertvollen Erfahrungen wieder im Betrieb einbringen“, betont Linsberg-Asia-Personalchef Stefan Nowatschka, im Bild mit Kochlehrling Meriam Abdi.



© Linsberg Asia Resort

Doppeljubiläum für 5-Sterne-Haus

Hotel & Restaurant
Schloss Dürnstein

50 Jahre Hotel & Restaurant Schloss Dürnstein und 40 Jahre Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux, dem exklusiven, weltweit agierenden Zirkel von knapp 500 Spitzenhotels mit besonderem Flair und besonderen Gastgebern. Christian Thiery und Schwester Maria Katharina Thiery-Schroll, die das geschichtsträchtige Haus seit einigen Jahren führen, freuen sich gleich über zwei Jubiläen, die man heuer feiern konnte. Christian Thiery: „Wir waren 1968 eines der ersten Häuser außerhalb Frankreichs, das von Relais & Châteaux aufgenommen wurde. Noch heute ist diese Mitgliedschaft ein Ansporn für uns, stets auf höchstem Qualitätslevel zu arbeiten.“ Das 50-jährige Jubiläum von Hotel & Restaurant konnten die Gäste bei einem „50 Jahre Menü“ – Klassiker aus 50 Jahren neu interpretiert – genießen.

Ein außergewöhnliches Geschenk hat sich die Familie Thiery gleich selbst gemacht: Ein guter Teil der weitläufigen Terrasse – für viele der schönsten Logenplätze der gesamten Wachau – wurde mit einem Wintergarten ausgestattet.



© Gregor Semrad

Dank und Anerkennung. Fachgruppenobmann Mario Pulker und Bernhard Schröder, Geschäftsführer der Destination Donau Niederösterreich Tourismus GmbH, überreichen Christian Thiery und Maria Katharina Thiery-Schroll zum Jubiläum eine Urkunde der Wirtschaftskammer.

Österreichische Gastronomie begrüßt Japan



© Dr. Thomas Wolf/FV Gastronomie

Kulinarische Grüße. Mario Pulker brachte zum Treffen mit der Delegation aus Japan Spezialitäten aus der Wachau mit.

Der Obmann des Fachverbandes Gastronomie, Mario Pulker, überreichte dem japanischen Außenminister Taro Kono kulinarische Grüße aus der Wachau. Anlässlich einer Handelsmission namhafter japanischer Gastronomiebetriebe wurde im Juli zu einem Vernetzungstreffen in die Residenz des Botschafters geladen. Zahlreiche Spitzenvertreter aus Wirtschaft und Politik nutzten die Chance, um viel-

versprechende Kontakte in den fernen Osten zu knüpfen. Als Zeichen der österreichischen Gastfreundschaft überreichte der Obmann des Fachverbandes Gastronomie, Mario Pulker, dem japanischen Außenminister Taro Kono ausgesuchte Spezialitäten aus der Wachau. „Japan und Österreich ähneln sich in vielerlei Hinsicht. Vor allem das Streben nach höchster Qualität verbindet uns!“, betonte Pulker.

STARS AM SEE

An die 30 Betriebe aus Niederösterreich haben sich gemeinsam mit Spartenobmann Mario Pulker die „Starnacht am Wörthersee“ nicht entgehen lassen. Bei letztlich tollem Wetter sorgte ein Staraufgebot von Andreas Gabalier über Vanessa Mai bis zu Cesár Sampson für tolle Stimmung. Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie sind seit Jahren Kooperationspartner der Starnacht.



© Karl Kotzina

Begeistert. Martin Ramusch von IP Media, Kärntens Landeshauptmann Peter Kaiser, Fachgruppenobmann Mario Pulker und Bernhard Schröder, Geschäftsführer der Destination Donau Niederösterreich Tourismus GmbH.

CHRISTINE STÖGER IM RUHESTAND

Nach 30 Jahren Tätigkeit in der Landesberufsschule für das Gastgewerbe und die Floristen in Geras wurde Direktorin Christine Stöger am 26. Juni in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Zu diesem Anlass bedankten sich die Lehrabschlussprüfer Wolfgang Kiesenebner, Peter Pichler, Franz Winkler, Andreas Macher, Alfred Pichler und Karl Riepl bei Direktorin Stöger für die jahrelange gute Zusammenarbeit und überreichten eine Urkunde als Anerkennung für ihre Verdienste um den niederösterreichischen Tourismus.



© Andrea Schuch_WKNO

Ruhestand. Direktorin Christine Stöger wurde bei der Abschiedsfeier mit einer Urkunde für ihre Verdienste geehrt.

KLEINANZEIGEN

PÄCHTER GESUCHT!

Das Gasthof-Hotel Mandl-Scheiblechner im Zentrum von Göstling an der Ybbs sucht einen Pächter für das Café-Restaurant mit ca. 200 Sitzplätzen innen und weiteren 60 im überdachten Gastgarten und in der Bar Ybbstower! Betrieb komplett ausgestattet, der Pächter kann sofort beginnen. Leistbare Pacht, sehr gute Ganzjahresauslastung – Göstling ist der nächtigungsstärkste Ort im alpinen Mostviertel!

Infos auf www.rafting-mandl.at

MOTEL-BETREIBER MIT BEZUG ZUR LUFTFAHRT GESUCHT

Für ein innovatives MOTEL und FLIEGERHOTEL zwischen EcoPlus Businesspark und Flugplatz in der Nähe von Baden bei Wien wird ein Betreiber gesucht. Konzept und Businessplan liegen vor. Es besteht die Möglichkeit zur Beteiligung und Mitgestaltung, da die Planungsphase noch läuft.

Nähere Informationen bei Dr. Maximilian Lackner, kontakt@drlackner.com
0681/81826762

GASTHOF/RESTAURANT ZU KAUFEN ODER ZU PACHTEN

Der Gasthof Lechner zur Kartause in Aggsbach-Dorf ist wegen Pensionierung zu verkaufen bzw. zu pachten. Die Gasträume sind neu adaptiert, es wäre möglich, den Betrieb sofort aufzunehmen. Der Betrieb besteht aus vier Gasträumen mit rund 170 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 100 Plätzen. Zum Gasthof gehört ein rund 1000 m² großes Grundstück.

Kontakt: 02753/8243
office@gasthof-lechner.at

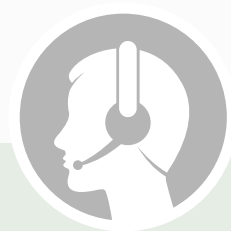
Inserieren Sie. Gratis!

Sie möchten Ihren Betrieb verkaufen oder verpachten? Sie haben gebrauchte Einrichtung, Geräte o. Ä. abzugeben? Wir veröffentlichen Ihr kostenloses Inserat. 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

© Schörg

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



[https://www.wko.at/branchen/
noe/tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/Foerderaktionen-2018.html](https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2018.html)

