

# [betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie

Wir wünschen  
frohe  
Weihnachten  
& ein erfolgreiches  
Jahr 2020!



Wirtshaus-  
kultur

## Zauberlehrling 2019

Niederösterreichische Wirtshauskultur



Isabella Flemml  
Hopferl, Das Stadtwirtshaus

wurde beim 11. Lehrlingswettbewerb der  
Niederösterreichischen Wirtshauskultur  
in der Kategorie Service 1./2. Lehrjahr mit

**GOLD**  
ausgezeichnet.

Klasse am 24. September 2019

NIEDERÖSTERREICHISCHE  
**Wirtshaus-**  
kultur  
SEIT 1994

### WK-WAHL 2020

Mario Pulker über Ziele  
und Herausforderungen

Seite 4

### WAS SICH ÄNDERT

Wichtige Neuerungen im  
kommenden Jahr

Seite 7

### TOLLE LEHRLINGE

34 Lehrlinge kämpften um  
den Landessieg

Seite 9



© Studio Kerschbaum

**Zauberlehrling 2019:** Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav mit Gold-Zauberlehrling in der Kategorie Service Isabella Plemml (Stadtwirtshaus Hopferl) und Mario Pulker.

04|2019

## In dieser Ausgabe

IM GESPRÄCH: MARIO PULKER	4
PAUSCHALREISE RICHTLINIE	6
DAS IST NEU 2020	7
EINE SAUBERE SACHE	7
FREMDE MARKEN KÖNNEN TEUER WERDEN	8
VORSICHT BEI SPIELAUTOMATEN	8
LEHRLINGE BRILLIERTEN	9
SZENE	11

# 8.500

Über 8.500 Mitgliedsbetriebe sind bei der Wirtschaftskammerwahl in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie wahlberechtigt.



[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](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: Thomas Öhlinger. Fotos: WBNÖ, Andreas Kraus, www.fotoweinwurm.at, www.charakter.photos/Philipp Monihart, Shutterstock (4x), schwarz-koenig.at, Stefanie Steindl, Andreas Kolarik (3x), zwefo (3x), Martin Kalchhauser, Schörg, z.V.g. Druck: Druckerei Janetschek GmbH. Stand: Dezember 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.fotoweiwurm.at

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, die Funktionsperiode ebenso: Zeit für ein kurzes Fazit. 2019 war neuerlich ein interessenpolitisch sehr herausforderndes Jahr und damit keine Ausnahme zu den Vorjahren. Wir hatten an einigen Fronten zu kämpfen, um Unliebsames fernzuhalten und eigene Anliegen durchzubringen. In den allermeisten Fällen konnten wir durch gute Vorbereitung, konkrete Beispiele und vertrauensvolle Kontaktpflege tragfähige Lösungen erzielen.

Für die perfekte Zusammenarbeit mit den vielen Kolleginnen und Kollegen in den diversen Ausschüssen, mit den Vertretern der Wirtshauskultur, aber auch den Betrieben vor Ort möchte ich mich herzlich bedanken. Bei den unzähligen Kontakten haben sich oft nützliche Aspekte und Infos für die Arbeit als Funktionär ergeben. Zudem ist es stets eine Freude, sich mit den Unternehmerinnen und Unternehmern über unseren tollen Beruf auszutauschen. Ich wünsche Ihnen auch weiterhin viel Erfolg, Gesundheit und Freude im Gastgewerbe!

Herzlichst Ihr

Mario Pulker

Obmann Fachgruppe Gastronomie

Die von uns angebotenen Seminare rund um das Thema Online-Vertrieb waren stets gut besucht. Das zeigt uns, wie groß Ihr Wunsch ist, sich für diese für uns zum Teil noch neue Herausforderung zu rüsten. Es gibt hier tatsächlich viele Stolpersteine und so manchen Irrweg, den man sich bei entsprechender Vorbereitung und durch Erfahrungsaustausch mit Kollegen ersparen kann.

Aus vielen Gesprächen hat sich bei mir jedoch die Gewissheit gefestigt, dass es **den einen** Online-Vertriebskanal, der für alle passt, schlichtweg nicht gibt. Es macht keinen Sinn, sich – von wem auch immer – zu irgendeiner Variante überreden zu lassen. Bitte überlegen Sie sich genau, wie viel Zeit Sie für die Bespielung mehrerer Systeme opfern können, wie gut Sie EDV-technisch aufgestellt sind, und nicht zuletzt, wie viel Provision Sie abliefern können bzw. wollen. Da und dort muss man vielleicht aufrüsten, aber letztlich sollten Sie bei der gewählten Variante einfach auch ein gutes Gefühl haben!

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA

Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Im Gespräch: Mario Pulker zur Wirtschaftskammerwahl 2020

# „Wir finden jetzt leichter Gehör!“

Anfang März entscheiden Sie bei der Wirtschaftskammerwahl über Ihre gesetzliche Interessenvertretung. Im Gespräch mit [betrifft:] wagt Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie, einerseits einen Blick auf die kommenden Herausforderungen der Branche, zieht aber auch durchaus eine positive Bilanz über die vergangenen fünf Jahre. Denn die Arbeit der letzten Periode zeigt Wirkung. „Wir finden heute leichter Gehör als in der Vergangenheit“, sagt er.

## WAHLKARTE

*Rechtzeitig anfordern! Wahlkarten können bis zum 24. Februar (bei postalischer Zusendung) bzw. bei Abholung bis 28. Februar bei der Hauptwahlkommission in der WKNOE-Zentrale in St. Pölten schriftlich angefordert werden. Die Wahlkarte selbst muss eigenhändig unterschrieben werden und – per Post oder persönlich abgegeben – bis spätestens 4. März bei der Geschäftsstelle der Hauptwahlkommission bei der WKNÖ oder in einer Bezirksstelle einlangen.*

[wko.at/noe/wahl](http://wko.at/noe/wahl)

*Die Fachgruppe hat in den letzten fünf Jahren viele Probleme der Gastronomie aufgegriffen und gelöst. Was war da für die Branche besonders wichtig?*

**Pulker:** Tatsächlich hatten wir in den letzten Jahren eine Vielzahl an Themen, die uns massiv beschäftigt haben. Die Herausforderungen waren dabei ganz unterschiedlich: Von der Schaffung von passenden Schulungs- und Serviceangeboten über die tagtägliche Beratung unserer Mitglieder bis hin zu zahlreichen Gesprächen mit der Politik war alles dabei. Somit konnten wir die Auswirkungen auf die Branche in aller Regel entsprechend beeinflussen. Am wichtigsten ist für mich aber die Bewusstseinsbildung in der Öffentlichkeit und Politik, dass das örtliche Gasthaus keine Selbstverständlichkeit ist, sondern nur funktioniert, wenn die Rahmenbedingungen passen.

*Es sind ja nicht nur die großen Themen wie Allergenkennzeichnung oder Rauchverbot, um die sich die Fachgruppe kümmert – es gibt auch viele sehr individuelle Probleme und Einzelschicksale, wo man helfen kann. Gibt es Fälle, die Sie persönlich berührt haben, wo Sie besonders froh waren, helfen zu können?*

**Pulker:** Gut in Erinnerung ist mir



Foto: Leonard Ramirez

**Mario Pulker:** „Wir arbeiten laufend an den brennenden Themen.“

zum Beispiel jener Fall, wo die erste Strafdrohung nach Inkrafttreten der Belegerteilungspflicht an uns herangetragen wurde. Unsere Experten haben einen Einspruch formuliert und konnten aufzeigen, dass die Behörde das Gesetz zu streng ausgelegt hatte. Das Verfahren wurde sofort eingestellt und unser Mitglied hat sich 500 Euro erspart – und das bei 99 Euro Grundumlage pro Jahr!

*Welches Thema werden Sie gleich nach der Wahl in Angriff nehmen müssen?*

**Pulker:** Grundsätzlich sind wir auch in Vorwahlzeiten unverändert aktiv, daher arbeiten wir laufend an den brennenden Themen. Es geht ja auf Bundesebene auch darum, der nächsten Regierung die Anliegen der Branche aufzuzeigen und für eine Berücksichtigung im Regierungsprogramm zu sorgen. Aus unseren zahlreichen Betriebsbesuchen, aus den vielen Gesprächen und letztlich auch aus unserer aktuellen Umfrage bei 700 Betrieben wissen wir sehr genau, wo der Schuh drückt. Die Mitarbeiterproblematik ist hier an erster Stelle. Daher muss unser Fokus auf der Sicherstellung ausreichender Arbeitskräfte liegen. Hier spielen auch steuerliche Aspekte mit, Stichwort: Senkung der Lohnnebenkosten.

*Vor der Wahl 2015 haben Sie gesagt, dass die Gastronomie in der Politik viel zu wenig Gehör finden würde, auch weil kein einziger gestandener Gastwirt im Nationalrat sitzen würde. Hat sich die Lage für die Gastronomie verbessert?*

**Pulker:** Definitiv verbessert hat sich die Wahrnehmung der vielen Herausforderungen in der Gastronomie, aber auch im Tourismus ganz allgemein. Auch der unbedarfteste Abgeordnete hat mitbekommen, wie übel man uns in den letzten Jah-



Foto: Bezirksblätter NÖ / Diet-Schuller

**Mario Pulker** will auch in Zukunft gegen die schwierigen Rahmenbedingungen ankämpfen. „Daher braucht die Branche eine starke Interessenvertretung, die dagegenhält!“

ren mitgespielt hat. Daher finden wir leichter Gehör als in der Vergangenheit. Man darf eben nicht übersehen, wie oft wir zuletzt auf Titelseiten, im TV oder den sonstigen Medien präsent waren. Das hat schon gewirkt!

*Ein großer Problembereich war vor einiger Zeit, dass die Lehre in der Gastronomie an Attraktivität verloren hatte. Das hat sich doch merkbar verbessert – was sind die Gründe dafür?*

**Pulker:** Zuletzt hatten wir wieder steigende Lehrlingszahlen, das ist die erfreuliche Nachricht. Dennoch: Früher konnte man oft zwischen mehreren BewerberInnen wählen, das spielt es heute nicht mehr. Ich glaube aber schon, dass die zahlreichen Imagekampagnen, die Schwerpunktsetzung durch die WKNÖ, aber auch die Bilder von coolen TV-Köchen einen Imagewandel herbeigeführt haben. Durch ver-

besserte Rahmenbedingungen bei den Lehrlingsentscheidungen, den Potenzialanalysen sowie durch Lehrstellenberater haben wir als Kammer unseren Beitrag geleistet. Mein Dank geht an die über 400 Ausbildungsbetriebe in der niederösterreichischen Gastronomie und Hotellerie, die für unseren Fachkräftenachwuchs sorgen.

**„Ich verstehe daher die Wut vieler Kolleginnen und Kollegen nur zu gut!“**

**Mario Pulker**



*Beim neuen Tabakgesetz gibt's einige Bereiche, die noch unklar oder verbesserungswürdig sind. Was muss sich da aus Sicht der Wirte noch ändern?*

**Pulker:** Dass der Gesetzgeber Begriffe und Formulierungen verwendet, die er dann im Hinblick auf die praktische Umsetzung nicht präzisiert und klar definiert, ist schon ein starkes Stück. Hier auf die ohnehin überlasteten Gerichte zu verweisen, ist ein Affront gegenüber den Bürgern, die versuchen, sich rechtstreu zu verhalten. Ich verstehe daher die Wut vieler Kolleginnen und Kollegen nur zu gut. Wir werden uns auf allen Ebenen für eine klare, einheitliche Auslegung des Gesetzes, für eine Entschärfung der Lärm- bzw. Anrainerproblematik sowie für weitere abfedernde Maßnahmen einsetzen. Man hat uns immerhin eines der strengsten Nichtrauchergesetze aufgebremmt, gleichzeitig aber z. B. auf Maßnahmen wie Preiserhöhungen für Tabakwaren verzichtet. Für mich ist das Ganze nur mehr ideologisch und nicht mehr sachlich begründet.

*Wenn Sie einen frustrierten Gastwirt davon überzeugen müssen, dass es Sinn macht, bei der Wirtschaftskammerwahl zu wählen: Was sagen Sie ihm?*

**Pulker:** Unsere Betriebe leiden nicht an Gästemangel, sondern unter den schwierigen Rahmenbedingungen. Hauptverantwortlich dafür ist die Politik. Mehr denn je braucht die Branche daher eine starke Interessenvertretung, die hier dagegenhält. Je höher die Wahlbeteiligung ist, umso weniger kommt man an uns vorbei. Für die Politik wäre nichts bequemer als eine Vielzahl kleiner, freiwilliger Verbände, die man dann gegeneinander ausspielen oder überhaupt ignorieren kann – das darf es einfach nicht geben! Mit der Stimmabgabe stärken wir uns selber, und der Aufwand z.B. per Wahlkarte ist denkbar gering!

**GEWÄHLT WIRD VON  
2. BIS 4. MÄRZ**

*Die Wahltage sind Montag, 2. März, bis Mittwoch, 4. März. Gewählt werden kann jeweils zwischen 8 und 20 Uhr. Gewählt werden die Fachgruppenausschüsse. Die Verlautbarung der gültigen Wahlvorschläge für die Wirtschaftskammerwahl 2020 finden Sie unter [wko.at/noe/wahl/wahlvorschlaege](http://wko.at/noe/wahl/wahlvorschlaege).*

**77**

**Gewählt werden kann in einem der 77 Wahllokale in Niederösterreich oder per Wahlkarte.**

**Hier finden Sie die Liste der Wahllokale: [wko.at/noe/wahl](http://wko.at/noe/wahl)**

## Insolvenzabsicherung in der Hotellerie

# Sicher versichert

Bieten Sie Ihren Gästen eine Kombination aus Unterbringung und zusätzlichen Leistungen an? Dann treten Sie eventuell als Reiseveranstalter auf und unterliegen laut Pauschalreiserichtlinie auch der gesetzlichen Verpflichtung zur Insolvenzabsicherung. Prüfen Sie Ihre Angebote und Packages. Die aktuelle Thomas Cook-Insolvenz zeigt ihre weitreichenden Folgen.

**M**it 1. Juli 2018 sind die neuen Vorgaben der EU-Richtlinie über Pauschalreisen und verbundene Reiseleistungen in Kraft getreten. Die Richtlinie sieht auch eine gesetzliche Verpflichtung zur Insolvenzabsicherung für Veranstalter von Pauschalreisen und Vermittler von verbundenen Reiseleistungen vor.

Ein Hotel, das in Kombination mit der Beherbergungsleistung auch eine sonstige wesentliche touristische Leistung verkauft bzw. vermarktet, bietet eine Pauschalreise an und hat eine Insolvenzabsicherung abzuschließen. „Wesentlich“ ist die sonstige touristische Leistung dann, wenn sie mindestens 25% der Gesamtleistung ausmacht oder als wesentliches Merkmal der Kombination beworben wird oder ein wesentliches Merkmal der Kombination darstellt.

Dies betrifft z. B. das Schnüren von Packages, die Ski- und Liftkarten beinhalten oder den Verleih von Sportausrüstung, Sport und Wanderführungen, Eintrittskarten für Veranstaltungen und Freizeiteinrichtungen, Wellnessbehandlungen und die Veranstaltung von Tagesausflügen.

### Pauschalreiseversicherung

Die TVA - Tourismusversicherungsagentur hat ein unbeschränktes Absicherungsmodell entwickelt, das exakt den gesetzlichen Erfordernissen entspricht. Die Versicherung gewährt eine betragsmäßig unbeschränkte Absicherung gegenüber allen Ansprüchen von Reisenden.

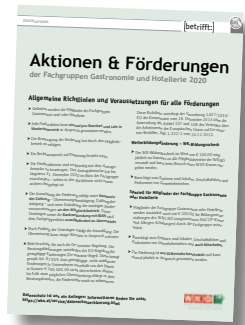
Dafür garantiert mit der HDI Global SE eine der führenden Versicherungsgruppen in Europa. Im Insolvenzfall hilft die 24-Stunden-Hotline der TVA den Gästen – von der unbüro-

kratischen Rückerstattung der Anzahlung bis hin zur weltweiten Rückholung.

Mit der Pauschalreiseversicherung erhält der Hotelier mit der Versicherungspolizze alle erforderlichen Unterlagen, um die Erstmeldung an das Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort erstatten zu können. Aufgrund der unbeschränkten Haftung der TVA sind dann alle weiteren Meldepflichten (jährliche Folge-meldungen) gegenüber der Gewerbebehörde erledigt.



**Hotels**, die Packages z.B. mit Liftkarten schnüren, treten als Reiseveranstalter auf und unterliegen der Pauschalreiserichtlinie.



### BEILAGE: AKTIONEN UND FÖRDERUNGEN 2020

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie unterstützen ihre Mitglieder mit einer Reihe von Förderungen und Aktionen, wobei das Angebot von diversen Schulungen bis zur Förderung einer Website reicht. Eine Übersicht über das Angebot 2020 sowie Anmeldeformulare finden Sie in der zwölfseitigen Beilage dieser Ausgabe.

# 800

Auf 800 Euro wurde die Grenze für sofort abschreibbare geringwertige Wirtschaftsgüter erhöht (per 1.1.2020).

## Fettabscheider: Neue Grenzwerte

**N**ach langjährigen Verhandlungen konnte die WKO eine Verbesserung der Abwassergrenzwerte im Zusammenhang mit Fettabscheidern erreichen. Die novellierten Verordnungen bewirken

eine deutliche Kostenersparnis durch die Erhöhung der schwerflüchtigen lipophilen Stoffe von derzeit 100 mg/Liter auf 200 mg/Liter sowie die Ausweitung der pH-Werte von bisher 6,5–9,5 auf 5,0–9,5.

Außerdem wird die Möglichkeit einer alternativen Überwachungsmethode vorgesehen. Die neuen Bestimmungen gelten seit 19.11.2019. Nähere Informationen finden Sie unter [www.gastwirtnoe.at](http://www.gastwirtnoe.at).



## Einige wichtige Änderungen ab Jänner

# Das ist 2020 neu

Mit 1. Jänner 2020 müssen wieder einige neue Regelungen beachtet werden. [betrifft:] hat für Sie die wichtigsten Änderungen zusammengefasst.

### Entfall der Auflösungsabgabe:

Bei der Auflösung eines Dienstverhältnisses fällt derzeit bei Vorliegen bestimmter Beendigungsgründe die Auflösungsabgabe an. Mit Ablauf des 31.12.2019 ist die Auflösungsabgabe nicht mehr zu entrichten.

**NÖ Hundehaltegesetz:** Die Änderungen des NÖ Hundehaltegesetz werden voraussichtlich mit Mitte Dezember 2019 in Kraft treten. Auf Drängen der WKNÖ wurde klargestellt, dass in Gaststätten erst ab zumindest 150 anwesenden Personen Leinen- UND Maulkorbpflicht besteht. Darunter besteht wie bisher wahlweise Leinen- ODER Maulkorbpflicht. Nähere Infos folgen per Newsletter.

### Kleinunternehmerregelung:

Für Kleinunternehmer wird die Umsatzgrenze von 30.000 Euro auf 35.000 Euro pro Jahr erhöht.

### Abschreibung geringwertige Wirtschaftsgüter:

Die Grenze für sofort abschreibbare geringwertige Wirtschaftsgüter wird von 400 auf 800 Euro erhöht.

**Geringfügigkeitsgrenze:** Liegt 2020 bei € 460,66.

**E-Zustellungen:** Unternehmen sind spätestens mit 1.1.2020 verpflichtet, an der elektronischen Zustellung teilzunehmen. Informationen finden Sie unter:

[www.wko.at/service/wirtschaftsrecht-gewerberecht/elektronische-zustellung.html](http://www.wko.at/service/wirtschaftsrecht-gewerberecht/elektronische-zustellung.html)



**Hundehaltegesetz:** Klarstellung für die Gastronomie wurde erreicht.

### BEILAGEN ZUM THEMA RAUCHEN

Zum aktuellen Tabakgesetz gibt es in dieser Ausgabe von [betrifft:] zwei Beilagen: den „Aushang für rauchende Gäste“ und mehrere Nichtraucher-Aufkleber.



### 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 Gastronomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene/HACCP unterrichtet.

#### • Leitlinie für gesundheitliche Anforderungen ...?

Die Leitlinie für gesundheitliche Anforderungen an Personen im Umgang mit Lebensmitteln hat 2003 das BAG („Bazillenausscheidergesetz“) abgelöst. Viele erinnern sich noch an den gelblichen Ausweis mit den Eintragungen für die jährlichen Stuhluntersuchungen und die zweijährlichen Lungenröntgenuntersuchungen.

Seither ist es geregelt, dass die Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln zu tun haben (ja – auch Service ist gut einzubeziehen), dieser Leitlinie entsprechend zu unterweisen sind. Das bedeutet, dass den Mitarbeitern jene Tätigkeitshindernisse klargemacht werden, die eine Arbeit mit dem Lebensmittel nicht zulassen, dass den Mitarbeitern klargemacht wird, wie man sich gegebenenfalls zu verhalten hat und dass am Ende diese Unterweisung unterschrieben wird.

Führen Sie diese Maßnahme jährlich durch und unterweisen Sie alle neuen Mitarbeiter bei Arbeitsantritt.

#### • „Schinken-Käse Toast“ – eine Problematik, die oft bei Beratungsgesprächen auftaucht ...

Viele Gastronomen lassen sich beim Einkauf vom Preis und vom Aussehen der Ware leiten und greifen zum „falschen“ Produkt. Oft in der Überzeugung, Toastschinken zu kaufen, erwischt man den oft wesentlich günstigeren „Toastblock“ oder „Schulterblock“.

Allerdings ist das dem Kunden gegenüber nicht fair, ihm Schinken zu versprechen, aber ein geringwertigeres Produkt zu verkaufen. Der Gesetzgeber nennt es sogar Täuschung! Natürlich stehen beide Möglichkeiten offen – nenn ich es in der Speisekarte „Schinken“, muss es aber Schinken sein. Ich sah aber auch schon einen „Toast Klassik“, für den Toastblock beanstandungsfrei verwendet wurde. Das gleiche Spiel gilt natürlich für Cordon bleu (mit Schinken und Käse) oder für den Pizza-Belag!

Wenn ich das Wort Schinken auslobe, muss ich wirklich „SCHINKEN“ auf meiner Packung stehen haben.

• **Mausefallen oder Köderboxen?** Schädlingsmonitoring, wie in der Leitlinie verlangt, wird manchmal mit Mausefallen durchgeführt, manchmal findet man Maus-Köderboxen. Monitoring bedeutet Beobachtung – und durch diese Beobachtung des Zustandes soll eine Früherkennung eines eventuellen Befalls möglich werden. Beobachten kann ich Fallen und Boxen – keine Frage, somit ist beides richtig. Richtig ist auch, dass eine Mausefalle unter dem Kasten stehend nur dann wirksam ist, wenn diese aufgespannt ist. Sollte die Falle zugeschnappt haben, ist sie ab diesem Zeitpunkt kein Monitoring-Instrument mehr. Die Köderbox ist dies dauerhaft, ohne dass ich mich permanent kümmern muss.

## ENTSENDUNGSRICHTLINIE

In letzter Zeit werden die Rechtsvorschriften für die Entsendungen für Arbeitnehmer ins EU-Ausland insbesondere bei (kurzen)

Dienstreisen strenger vollzogen. Das bedeutet, dass grundsätzlich für jede, auch nur einige Stunden dauernde Dienstreise ins Ausland, eine sogenannte

A1 Bescheinigung mitzuführen ist. Diese dient zum Nachweis, dass eine aufrechte Sozialversicherung in Österreich vorliegt und ist beim zuständigen Krankenversicherungsträger zu beantragen.

Die EU-Kommission vertritt im Leitfaden für Entsendungen die Meinung, dass bei kurzen Dienstreisen, die nicht einer Dienstleistungserbringung dienen, wie etwa die Teilnahme an Konferenzen, Meetings, Messen oder Ausbildungen das Mitführen einer A1-Bescheinigung nicht erforderlich ist. Diese Meinung ist für die Mitgliedsstaaten aber nicht verbindlich, sodass sich eine sehr unterschiedliche Verwaltungspraxis in der EU etabliert hat.

In den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie können Sie eine Auflistung über die Handhabung in den einzelnen EU-Ländern anfordern.

Derzeit gibt es auf nationaler und auf EU-Ebene intensive Bemühungen, um einen einheitlichen Standard herbeizuführen!

# 60.000

**Euro: So hoch kann die Strafe bei einem Verstoß gegen das Glücksspielgesetz sein!**



© Shutterstock

## Fremde Marken können teuer werden!

Der Fall eines Linzer Gastonomen hatte für Schlagzeilen gesorgt: Mit dem Logo des lokalen Fußballvereins warb er für die TV-Übertragung eines Spiels der Mannschaft in seinem Lokal. Erlaubt hatte ihm der Verein die Verwendung der Marke nicht. Die Folge: Klagen auf Unterlassung und Schadenersatz.

Daher raten die Rechtsex-

perten der Wirtschaftskammer zur Vorsicht bei der Benutzung fremder Marken in der Werbung. Verwendet werden sollte nur der Wortanteil, soweit er zur Beschreibung notwendig ist – also der Name des Vereins. Gestaltungselemente aus Bildmarken, Logos, typischen Schriftzügen etc. sollten nicht übernommen werden, wenn keine ausdrückliche

Zustimmung des Markeninhabers vorliegt.

Verstöße gegen Markenschutzgesetz und/oder das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb ziehen in der Regel teure Klagen nach sich. Der Streitwert liegt oft über 40.000 Euro – ein Betrag, an dem sich die Gerichts- und Rechtsanwaltskosten orientieren. Und die sind vom Verlierer zu tragen.

### Hohe Strafen drohen!

## Vorsicht bei Spielautomaten

In Niederösterreich wurden mehrere Fälle bekannt, wo Gastwirte in Zusammenhang mit Spielautomaten mit hohen Forderungen bzw. Strafen konfrontiert wurden.



© Shutterstock

Gefahr droht von zwei Seiten: Zum einen sind die Gemeinden ermächtigt, mittels Verordnung eine Vergnügungsabgabe für den öffentlichen Betrieb von Spielapparaten in der Höhe von € 25,- pro Gerät und Kalendermonat festzulegen. Abgabenschuldner ist grundsätzlich der Betreiber der Spielapparate. Allerdings haftet der Inhaber der benutzten

Räume oder Grundstücke zur ungeteilten Hand! Das bedeutet, dass auch ein Gastwirt, der nur die Räume für das Aufstellen der Spielautomaten zur Verfügung stellt, zur Zahlung verpflichtet werden kann.

Die Fachgruppe Gastronomie weist aber auch darauf hin, dass das Aufstellen von Glücksspielautomaten dem NÖ Spielautomatengesetz un-

terliegt und an strenge Voraussetzungen gebunden ist. Leider treten in der Praxis immer wieder Automatenhersteller an Gastwirte heran und versichern, dass es sich bei den Automaten lediglich um Geschicklichkeitsautomaten handelt, die nicht diesem strengen Reglement unterliegen. Wird seitens der Bezirksverwaltungsbehörde festgestellt, dass es sich doch um Glücksspielautomaten handelt, zieht das hohe Strafen nach sich (Strafrahmen bis € 60.000,-!) und kann bei mehrmaligen Verstößen sogar zum Entzug der Gewerbeberechtigung führen!

Bei Zweifel über die Qualifikation eines Spielautomaten raten wir, unbedingt mit der Fachgruppe Gastronomie bzw. Hotellerie Rücksprache zu halten.





© LBS Waldegg

**Spartengeschäftsführer** Walter Schmalwieser, Landesausbildungsreferent, Organisator und Fachgruppen-Stv. Gastronomie Franz Winkler, Daniel Schweiger, Sandra Freyer, David Faber, Schulqualitätsmanager Bruno Bohuslav, Direktorin Martha Umhack (LBS Waldegg) und Fachgruppenobfrau-Stv. Hotellerie Peter Pichler.

## Die Lehrlinge brillierten

34 Lehrlinge – Köche und Köchinnen, Hotel- und GastgewerbeassistentInnen sowie Restaurantfachleute – stellten bei den Junior Skills der Lehrlinge in Tourismusberufen in der LBS Waldegg ihr Können unter Beweis.

Vor den fachkundigen Augen der Jury bereiteten die Kochlehrlinge ein dreigängiges Menü zu, die Restaurantfachleute zeigten ihre Fähigkeiten beim Tischdecken, Bierzapfen und Cocktailmixen, die Hotel- und GastgewerbeassistentInnen wiederum stellten ihr Können im kaufmännischen Bereich und in der Kommunikation mit dem Gast unter Beweis.

Bei den Köchen und Köchinnen belegten Sandra Freyer vom ARGE Schülerwohnhaus Waldegg, Vilmos Vas vom Vivea Bad Vöslau und Nadine Dettenbeck vom Mostlandhof - Elisabeth Selner die Plätze eins bis drei.

Bei den Restaurantfachleuten glänzte Daniel Schweiger von der Gaststätte Figl und erreichte den ersten Platz. Benja-

min Laube vom Alten Presshaus wurde Zweiter, Julia Beisteiner vom Vivea Gesundheitshotel „Zum Landsknecht“ Dritte.

Bei den Hotel- und GastgewerbeassistentInnen belegten David Faber, Hotel Herzoghof, Sandra Claudia Tot, Hotel-Restaurant Donauhof, und Lorena Burada (Hotel Zentral Schwartz GmbH) die ersten drei Plätze. Wir gratulieren recht herzlich!

## Neue Vertrauensleute in zwei Bezirken



© Michael Holzweber

In den Bezirken Lilienfeld und Hollabrunn gibt es mit Johanna Hofecker und Harald Pollak neue Bezirksvertrauenspersonen. Hier ihre Kontaktdaten:

**BEZIRK HOLLABRUNN:**  
Harald Pollak  
Bahnstraße 1  
2074 Unterretzbach  
pollak@retzbacherhof.at  
T 02942/20171

**BEZIRK LILIENFELD:**  
Johanna Hofecker  
Grabenweg 14  
3163 Rohrbach an der Gölsen  
karl.hofecker@gmx.at  
T 0664/5175857



Foto: zVg

### NÄCHTIGUNGSTAXEN BLEIBEN UNVERÄNDERT

Keine Veränderung gibt es im Vergleich zum Vorjahr bei den Nächtigungstaxen für 2020:

Die von 1. Jänner 2020 bis 31. Dezember 2020 gültigen Werte im Überblick:

Ortsklasse I – Kurorte:	€ 2,40
Ortsklasse I:	€ 1,60
Ortsklasse II – Kurorte:	€ 1,40
Ortsklasse II:	€ 1,10
Ortsklasse III:	€ 0,50

### BALL DER GASTRONOMEN

Die Nacht der Gastronomie – der traditionelle Ball der Bezirke Amstetten, Scheibbs und Melk - findet diesmal am 18. Februar 2020 im Schloss Zeillern statt. Saaleinlass ist um 19.30 Uhr. Die Karten kosten an der Abendkasse 27 Euro, im Vorverkauf 22 Euro. Vorverkaufskarten gibt's ab 10.12.2019 bei Mostviertlerwirt, Melitta Ott (07477/42304), Gasthof Kraus (07472/62631) und Cafe-Bar Seitenblick (07472/65652). Für Gastro-Lehrlinge gibt es an der Abendkasse einen Sonderpreis von 15 Euro.

DIE ZAUBERLEHRLINGE  
DES JAHRES 2019

Kategorie „Küche“:

1. Lehrjahr: Kilian Noah Rauscher, Gasthaus Walzer, Gneixendorf
2. Lehrjahr: Patrick Suttner, Gastwirtschaft Neunläuf, Wilfersdorf
- 3./4. Lehrjahr: Sebastian Secco, Wirtshaus Grüner Baum, Kirchberg am Wechsel

Kategorie „Service“:

- 1./2. Lehrjahr: Isabella Plemml, Hopferl – Das Stadtwirtshaus, Gmünd
- 3./4. Lehrjahr: Denise Zulechner, Landgasthof Bärenwirt, Petzenkirchen

## Aktion der Niederösterreichischen Wirtshauskultur

## Die neuen Zauberlehrlinge

Bereits zum 11. Mal wurden Niederösterreichs „Zauberlehrlinge“ gekürt. In der Tourismusschule HLF Krems stellten 19 Lehrlinge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ihr Können in den Bereichen „Küche“ und „Service“ unter Beweis. Die Niederösterreichische Wirtshauskultur steht neben authentischer, regionaler Küche, geprüfter Qualität und Gastlichkeit auch für die Förderung des heimischen Nachwuchses. Dass das immer wieder bestens gelingt, davon konnte sich auch der Obmann der Fachgruppe Gastronomie, Mario Pulker, überzeugen. „Toll, was die Lehrlinge bereits alles draufhaben und können“, war Pulker ebenso beeindruckt wie Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav.

Für die Lehrlinge, die in der Kategorie „Küche“ antraten, galt es, aus einem vorbereiteten Warenkorb mit saisonalen Produkten aus der Region ein mehrgängiges Menü für fünf Personen



Foto: Studio Kerschbaum

**Zauberlehrling 2019:** Alle GOLD-Zauberlehrlinge mit Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav, Hubert Kalteis, Obmann-Stv. Niederösterreichische Wirtshauskultur, und Mario Pulker.

zu fertigen. In einem Parallelwettbewerb mussten die Lehrlinge im Bereich „Service“ für die Dekoration sorgen und vor den Augen der Gäste professionell agieren. Harald Pollak,

Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur: „Seit dem Vorjahr gibt es neben dem Küchen- auch einen Servicebewerb, diese Neuerung hat sich gut bewährt.“

## Schule macht Wirtshaus: Gastro-Nachwuchs tischt auf

Schule macht Wirtshaus! – Wirtshaus macht Schule!“ Einmal im Jahr übernehmen Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen Krems, St. Pölten, Semmering und Retz Verantwortung und schnuppern mit viel Engagement und Eifer in den Alltag der Gastronomie. Insgesamt nahmen heuer rund 80 Schüler und Schülerinnen an der von der Niederösterreichischen Wirtshauskultur initiierten Veranstaltungsreihe teil. Die Auftaktveranstaltung fand diesmal im Wirtshaus „Grüner Baum“ in Kirchberg am Wechsel statt.



Foto: Crepaz

**Kulinarische Bildungsmission:** Schülerinnen und Schüler der niederösterreichischen Tourismusschulen erarbeiteten gemeinsam mit Wirtinnen und Wirten tolle Menüs im Gasthaus Gutmann in Zöbing.



Foto: zVg.

**Schule im Bachlerhof:** Christina Fertner, Dir. Michael Hörhan (TMS St. Pölten), Lea Mayerhofer, Mag. Walter Schmalwieser, Maria Bachler und Stefan Hofer.





Foto: seidlscoutkup.at

Nikolaus Straka und Vahid Khadem-Missagh (Preisträger Kategorie Ehrenpreis), Christoph Madl, GF der Niederösterreich-Werbung, Veronika und Uwe Machreich (Preisträger Kategorie Innovation), Wolfgang Bankl, Hubert Schultes, Generaldirektor der NV, Petra Bohuslav, Tourismuslandesrätin, Helmut Holzinger, Vorstandssprecher der Hinterstoder Wurzeralm Bergbahnen AG, KR Rudolf Kadanka (Preisträger Kategorie Lebenswerk), Andreas Vögl, Johannes Putz (Preisträger Kategorie GastgeberIn).

## Die allerbesten Touristiker

Im Congress Casino Baden wurden die Tourismuspreise Niederösterreich 2019 vergeben. Unter den Preisträgern: Veronika und Uwe Machreich vom Triad in Krumbach und Johannes Putz, „der“ Gastgeber vom Hochkar.

Seit über 20 Jahren wird in Niederösterreich der Tourismuspreis an außergewöhnlich engagierte Menschen verliehen. In der Kategorie „Innovation“ ging die Auszeichnung diesmal an Veronika und Uwe Machreich, die seit vielen Jahren mit ihrem „Triad“ in Krumbach zeigen, dass man mit viel Engagement und

tollen Ideen Erfolg haben kann. In der Kategorie „Gastgeber“ wurde Johannes Putz für seine unzähligen Aktivitäten am Hochkar gewürdigt. Für das „Lebenswerk“ ausgezeichnet wurde Kommerzialrat Rudolf Kadanka, den Ehrenpreis erhielt „Allegro vivo“.



Foto: zVg.

**Ehrenmedaille.** Mario Pulker überreichte Vinothek-Besitzer Manfred Steinkellner die Auszeichnung.

### 20 JAHRE VINOHEK

Die Vinothek am Finsteregg in der Nähe von Michelbach feierte ihr 20-jähriges Firmenjubiläum. Aus diesem Anlass überreichte Obmann Mario Pulker die Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer NÖ an Manfred Steinkellner. Das Kaffeerestaurant von Steinkellner glänzt mit einer hauseigenen Vinothek mit über 200 Weinspezialitäten aus aller Welt.



Foto: zVg.

**Hoher Besuch.** Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner feierte bei der Eröffnung der Donau Lodge mit.

### FREUNDE BESUCHEN FREUNDE

Bei der Eröffnungsfeier der neuen Donau Lodge in Ybbs an der Donau durfte die Familie Karin und Ernst Gruber-Rosenberger zahlreiche Gäste begrüßen, darunter viele Branchenkollegen wie „Bärenwirt“ Erich Mayrhofer, den Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Mario Pulker, und als Ehrengast Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner.

### KLEINANZEIGEN

#### PÄCHTER GESUCHT

Gasthof mit 75 m<sup>2</sup> großem Gastraum, zusätzlicher Terrasse mit ca. 40 Sitzplätzen, voll ausgestattet. Direkt am Reiterhof mit Blick in die Reithalle und direkt am Einstieg zur Langlaufloipe. Standort: Schneebergland, südliches NÖ Gesucht werden motivierte und engagierte Interessenten mit gastronomischer Erfahrung/Ausbildung!

Informationen und Anfragen:

office@halmerhof.at,  
0664/929 83 20,  
0664/929 83 40

#### INTERESSENTEN GESUCHT



Foto: zVg.

Für die Gastronomie Donaulände Tulln sucht via donau – Österreichische Wasserstraßen-Gesellschaft mbH in einem transparenten Bieterverfahren einen Interessenten zum Abschluss eines Baurechtsvertrages über eine ca. 350 m<sup>2</sup> große Landfläche.

Der Zweck des Baurechtsvertrages ist die Errichtung eines Gebäudes zum Betrieb einer Gastronomie direkt an der Donau beim Gästehafen neben der Schiffsanlegestelle im Stadtgebiet von Tulln.

Genaue Informationen auf [www.viadonau.org](http://www.viadonau.org) oder per E-Mail unter [interessentensuche@viadonau.org](mailto:interessentensuche@viadonau.org).



# 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 Semmler**  
Assistentin Hotellerie-Klassifizierung  
02742/851-18602



**Petra Flechsel**  
Assistentin Hotellerie-Klassifizierung  
02742/851-18602

Informationen zu Förderaktionen,  
Richtlinien usw. 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)

