

01|2020

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie

Gasthof Hueber
ist NÖ
Top-Wirt 2020



WK-WAHL 2020

Alle Ergebnisse
im Überblick
Seite 4

AUSHILFSKRÄFTE

Die Steuerbefreiung
läuft heuer aus
Seite 6

ARBEITSZEITGESETZ

Die Stolpersteine beim
12-Stunden-Tag
Seite 8

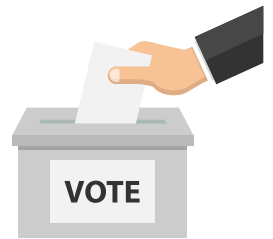


© Niederösterreich-Werbung/Ritwa Newman

Top-Wirt-Sieger des Jahres 2020 wurde „Der Wirt in Bründl“ der Familie Hueber aus St. Georgen an der Leys. Im Bild Stefan Hueber und Silvia Aigner.

01|2020

In dieser Ausgabe



WIRTSCHAFTSKAMMERWAHL 2020 **4**

EINE SAUBERE SACHE **5**



STEUERBEFREIUNG AUSHILFSKRÄFTE **6**

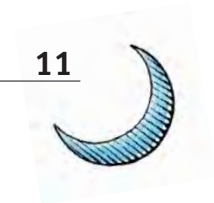
TRAVEL TEC EXPO IN WIEN **7**

STOLPERSTEINE BEIM 12-STUNDEN-TAG **8**

KURSE IM WIFI **9**

EIN FEST FÜR DIE WIRTE **10**

NACHT DER GASTRONOMIE **11**



46

Mandate wurden bei den Wirtschaftskammerwahlen in den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie vergeben. In der Gastronomie gehen 24 der 30 Mandate an das Team WB NÖ, in der Fachgruppe Hotellerie 14 von 16 Mandaten.



[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 022032997 M, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederosterreich.html. Konzept & Gesamtherstellung: LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. Geschäftsführer: Erwin Goldfuss. Redaktion: LWmedia. Grafik: Ines Fiedler. Fotos: WBNÖ, Ritwa Newman, www.fotoweinwurm.at, Corbis, Robert Kneschke, Lev Dolgachov, mostropolis.at, pictures.seidlsoukup.at, Schrög, Shutterstock, Oleg Parylyak, Zwefo, z.V.g. Stand: März 2020, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Datenschutz ist uns ein Anliegen: Informationen finden Sie unter: <https://www.wko.at/service/datenschutzzerklaerung.html>

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© www.fotoweinwurm.at

Die Wirtschaftskammerwahl ist geschlagen, ich bedanke mich für den fairen Wahlkampf und freue mich auf die weitere Zusammenarbeit im Fachgruppenausschuss. Wie in den letzten Jahren hoffe ich auf eine sachliche Diskussion im Sinne unserer Branche und werde meinen Teil dazu beitragen.

Themen gibt es genug: Von einer Evaluierung und hoffentlichen Verbesserung der sog. Aushilfenregelung über die Beteiligung an der Entwicklung des von der Regierung angekündigten Konzepts mit konkreten Maßnahmen gegen das Gasthaussterben bis hin zu Strategien gegen die Mitarbeiterproblematik liegen zahlreiche Aufgaben vor uns. Auch die Zusammenarbeit mit dem neuen Landesrat Jochen Danninger sowie dem neuen Geschäftsführer der NÖ-Werbung, Michael Duscher, ist für uns wesentlich und wichtig.

Ich möchte mich nochmals bei allen Kolleginnen und Kollegen bedanken, die sich in unseren Ausschüssen für die Interessen unserer Betriebe einsetzen und sich aktiv einbringen. Gerade in diesen Krisenzeiten gibt es viel zu tun, packen wir es gemeinsam an!

Herzlichst Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Das Corona-Virus beschäftigt uns derzeit wie keine Krise zuvor. Das Wichtigste erscheint mir derzeit, sämtliche Kostenfaktoren durchzugehen und zu optimieren, was nur möglich ist. Bitte nehmen Sie auch rechtzeitig mit Ihrer Hausbank Kontakt auf, um die Lage zu besprechen. Wir werden Sie seitens der Fachgruppe laufend mit weiteren Infos versorgen, verfolgen Sie daher bitte unsere Aussendungen.

Ich darf mich an dieser Stelle als Obfrau bei Ihnen verabschieden und mich für Ihr Vertrauen bedanken. Leider muss ich mich hier aufgrund beruflicher Verpflichtungen zurückziehen. Ich wünsche Ihnen alles Gute und vertraue auf eine rasche Normalisierung der Situation und eine gute weitere Entwicklung unserer Branche!

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



INFOPOINT
Die Wirtschaftskammer Österreich hat eine zentrale Ansprechstelle für Unternehmen eingerichtet: Im Coronavirus Infopoint unter wko.at/coronavirus laufen sämtliche Informationen aus dem In- und Ausland zu diesem Thema zusammen. Rufen Sie unter **0590900-4352** an oder schreiben Sie an infopoint_Coronavirus@wko.at.

CORONA-VIRUS

Wirtschaftskammerwahl 2020

Sie haben gewählt

Mehr als 8.500 Betriebe haben Anfang März in den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie ihre Vertretung für die nächsten 5 Jahre gewählt.

86,5

Prozent der Stimmen gingen in der Fachgruppe Hotellerie an das Team Wirtschaftsbund NÖ

In beiden Fachgruppen bleibt die Mandatsverteilung im Vergleich zur letzten Wahl gleich. Der Wirtschaftsbund konnte seine Spitzenposition mit 77% bzw. 86,5% der Stimmen bestätigen. „Packen wir es gemeinsam an“, sagt Mario Pulker, der Obmann der Fachgruppe Gastronomie, nach der Wahl „Wir haben viel zu tun!“

Diese Wahl zeichnete sich vor allem durch eine stabile

Wahlbeteiligung aus. Im Bundesländervergleich konnten die beiden niederösterreichischen Fachgruppen die meisten Mitglieder dazu bewegen ihre Stimme abzugeben. „Wir bedanken uns, dass jeder zweite Wahlberechtigte an der Wahl teilgenommen hat und uns damit den Rücken stärkt“, so die beiden Spitzenkandidaten des WB NÖ, Mario Pulker und Susanne Kraus-Winkler.

Obleute & Ausschuss-Mitglieder

Die Wahl der Obleute findet in den konstituierenden Sitzungen am 21. 4. 2020 statt. Daher werden die Ausschuss-Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie in der nächsten Ausgabe vorgestellt.

77

Prozent holte das Team Wirtschaftsbund in der Fachgruppe Gastronomie

Wahlergebnisse der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie



601 Fachgruppe Gastronomie

Mandate 30, Wahlberechtigte 7.225, gültige Stimmen 3.265, Wahlbeteiligung: 47,10%

Wählergruppe	Stimmen	Stimmen %	Mandate	5% Mandate	Mandate %
1 NÖ-WB	2514	77,00	24	0	80,00
2 SWV	341	10,44	3	0	10,00
3 FW	255	7,81	2	0	6,67
4 GW	155	4,75	1	0	3,33

602 Fachgruppe Hotellerie

Mandate 16, Wahlberechtigte 1.334, gültige Stimmen 763, Wahlbeteiligung: 59,90%

Wählergruppe	Stimmen	Stimmen %	Mandate	5% Mandate	Mandate %
1 NÖ-WB	660	86,50	14	0	87,50
2 SWV	47	6,16	1	0	6,25
3 FW	56	7,34	1	0	6,25

Gutscheine für Gastro und Hotellerie

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 können in allen Gastronomie- und Hotelleriebetrieben in Niederösterreich eingelöst werden. Wenn ein Kunde bei Ihnen einen Gastro-Gutschein einlöst, dann senden Sie die-

sen 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.



Wie erreichen wir Sie?

Können wir Sie noch erreichen? Sollte sich Ihre Handynummer, die Festnetznummer oder ihre E-Mail-Adresse verändert haben, bitten wir Sie, uns das mitzuteilen. So können wir Sie verlässlich über die neuesten Entwicklungen in der Branche, eventuelle Veränderungen der gesetzlichen Rahmenbedingungen und



viele andere wichtige und interessante Meldungen informieren. Außerdem wäre es schade, wenn Sie keinen informativen Newsletter erhalten, und daher Einladungen zu diversen Veranstaltungen oder zu Stammtischen verpassen. Am besten gleich die neuen Kontaktdaten an tf1@wknoe.at senden.

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.

Temperaturmanagement für Kühl- und Tiefkühlbereiche

In vielen Kontrollberichten der Lebensmittelaufsicht erfahre ich, dass im Rahmen der internen Eigenkontrollen größeres Augenmerk auf „Temperaturmanagement“ zu legen ist. Nun ist uns bewusst, dass Lebensmittel bei ungeeigneten Lagerbedingungen an Qualität verlieren, Frische einbüßen und sogar frühzeitig verderben können.

• Solltemperaturen festlegen:

Jede Lagervorrichtung muss so eingestellt werden, dass das sensibelste Lebensmittel im Gerät bei optimaler Temperatur lagert. Im Leitlinienordner der Wirtschaftskammer finden Sie Kleber für die Solltemperatur für die Kennzeichnung von Kühlvorrichtungen.

Allgemein tragen verpackte, sensible Lebensmittel (verpackter Schinken, Camembert und so weiter) einen Lagerhinweis, der in Beziehung zum Ablaufdatum (Mindesthaltbarkeitsdatum) steht. Meist lautet er „gekühlt mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ“. Unter gekühlter Lagerung versteht man 0°C bis 4°C mit einer Toleranz bis 6°C. Abweichende Lagerhinweise sind zu befolgen.

• Messvorgänge festlegen:

Viele Schränke und Zellen verfügen über eine Temperaturanzeige. Überprüfen Sie trotzdem diese geräteeigenen Anzeigen regelmäßig mit einem externen Thermometer – kleine, einfache Thermometer oder Infrarotthermometer. Egal wie – wichtig ist, die echte Temperatur regelmäßig zu erfassen und nicht Displays blind zu glauben.

Mehrmals täglich wird die Temperatur in den wesentlichen Bereichen und Zonen gecheckt und mit der Solltemperatur verglichen.

• Abweichungen – gesetzte Maßnahmen – Dokumentation:

Im Falle einer Diskrepanz sind Maßnahmen zu setzen. Waren müssen umgelagert werden, Geräte sind nachzustellen, wieder zu überprüfen, Kühlequipment muss bestellt werden. Leider muss der Inhalt einer Gefriertruhe auch manchmal entsorgt werden (und so weiter). Es ist ratsam, diese Abweichungen und die gesetzten Maßnahmen zu dokumentieren. Auch dafür findet sich ein Formblatt im Leitlinienordner der Wirtschaftskammer. Funktioniert das beschriebene Temperaturmanagement und stimmen die Temperaturen, genügt der Kontrollbehörde meist die Dokumentation der Abweichungen und auf echte Temperaturlisten kann verzichtet werden.



Steuerbefreiung für Aushilfskräfte läuft aus

Fallweise und geringfügige Beschäftigung: [betrifft:] informiert, worauf Dienstgeber achten müssen.

EIN BEISPIEL

Im Kalendermonat Februar wird ein Student wie folgt fallweise beschäftigt:
 Dienstag, 5.2.: € 100,-
 Donnerstag, 7.2.: € 500,-
 Montag, 18.2.: € 80,-
 Samstag, 23.2.: € 480,-

Da die Entgeltsummen der fallweisen Beschäftigung am 7.2. und 23.2. über der Geringfügigkeitsgrenze liegen, unterliegen die fallweisen Beschäftigungen an diesen Kalendertagen der Vollversicherungspflicht.

Befristet für die Kalenderjahre 2017 bis 2019 war es möglich, bestimmte Aushilfskräfte an 18 Tagen pro Kalenderjahr steuerfrei zu beschäftigen. Nun läuft diese Sonderregelung aus, da sie bislang in der Praxis aufgrund der unverhältnismäßigen Bürokratie kaum angenommen wurde. Diese Beschäftigungsverhältnisse unterliegen nun wieder der Lohnsteuer, ebenso müssen Kommunalsteuer, Dienstgeberbeitrag und Zuschlag zum Dienstgeberbeitrag entrichtet werden, für die Sozialversicherung besteht noch bis Ende 2020 eine Sonderregelung.

Viele Betriebe sind jedoch auf eine einfache und unbürokratische Beschäftigungsmöglichkeit von Aushilfskräften angewiesen, weshalb die gast-

gewerblichen Fachverbände derzeit Vorschläge im Zuge der vom Gesetzgeber vorgesehenen Evaluierung erarbeiten, um gemeinsam ein praxistaugliches Modell zu entwickeln.

Unabhängig von diesem Aushilfskräftemodell war es auch bisher möglich, Aushilfskräfte fallweise bzw. geringfügig zu beschäftigen. Diese Möglichkeiten bestehen unverändert weiter.

Fallweise Beschäftigung

Unter „fallweise beschäftigten Personen“ versteht man Dienstnehmer, die in unregelmäßiger Folge tageweise beim selben Dienstgeber beschäftigt werden, wenn die Beschäftigung für eine kürzere Zeit als eine Woche vereinbart wurde. Wird eine Person in im Voraus bestimmten, periodischen Abständen beschäftigt

(z.B.: jeden Montag oder jeden letzten Freitag im Monat), liegt keine fallweise Beschäftigung, sondern ein durchlaufendes Beschäftigungsverhältnis vor.

Arbeitsrechtlich liegt bei fallweiser Beschäftigung ein auf einen Tag befristetes Dienstverhältnis vor, welches mit Beendigung der Arbeit an diesem Tag endet, ohne dass es einer Aufklärungserklärung bedarf.

Fallweise Beschäftigte können entweder geringfügig versichert oder vollversicherungspflichtig sein – abhängig davon, ob ihr Entgelt die Geringfügigkeitsgrenze (2020 € 460,66 brutto) überschreitet oder nicht.

Eine Zusammenrechnung dieser eigenständigen Dienstverhältnisse erfolgt grundsätzlich nicht. Es ist jenes Entgelt heranzuziehen, das für den je-



Befreiung fällt weg. Ab heuer können auch Aushilfskräfte nicht mehr steuerfrei beschäftigt werden.



weiligen Kalendertag tatsächlich ausbezahlen ist.

Der Kollektivvertrag für Arbeiter im Gastgewerbe sieht für fallweise Beschäftigte Anspruch auf eine Entlohnung im Ausmaß von 120 % des kollektivvertraglichen Mindestlohnes vor, eine aliquote Jahresremuneration gebührt nicht, jedoch ein aliquoter Urlaubsanspruch bzw. Urlaubersatzleistung. Zu beachten ist das Ablöseverbot, d.h. es kann nicht vereinbart werden, dass diese durch eine etwaige überkollektivvertragliche Entlohnung als abgegolten gilt. Die Urlaubersatzleistung ist auch bei der Endabrechnung separat auszuweisen.

Das erste Arbeitsverhältnis ist jedenfalls BV-beitragsfrei. Bei fallweisen Beschäftigten entsteht eine sofortige BV-Beitragspflicht ab dem 1. Tag des 2. Dienstverhältnisses dann, wenn dieses innerhalb eines Zeitraumes von 12 Monaten ab dem Ende des ersten Arbeitsverhältnisses beginnt.

Alle fallweise Beschäftigten sind vor dem jeweiligen Arbeitsbeginn bei der Österreichischen Gesundheitskasse anzumelden und zwar an jedem Beschäftigungstag. Die endgültige An- oder Abmeldung ist als monatliche Beitragsgrundlagenmeldung (mBGM) für fallweise Beschäftigte zu erstatten.

Geringfügige Beschäftigung

Von einem geringfügigen Arbeitsverhältnis spricht man, wenn das vereinbarte und bezahlte Monatsentgelt € 460,66 brutto monatlich (2020) nicht übersteigt. Arbeitsrechtlich handelt es sich dabei um eine Form der Teilzeitarbeit.

Folgende Ansprüche bestehen: kollektivvertraglicher Mindestlohn, Jahresremuneration, Entgeltfortzahlung im Kranken-

stand und bei sonstigen Dienstverhinderungsgründen, Pflegefreistellung, Urlaub und Abfertigung Alt bzw. für Neueintritte seit 1.1.2003 Betriebliche Mitarbeitervorsorge (Abfertigung Neu).

***Beispiel:** Ein Kellner arbeitet zur Unterstützung des Teams immer sonntags jeweils 8 Stunden und verdient € 346 brutto monatlich. Dies liegt unter dem Grenzbetrag von € 460,66 und ist somit als geringfügiges Beschäftigungsverhältnis zu qualifizieren.*

Bei Dienstverhältnissen, die für kürzer als einen Monat vereinbart wurden, ist jenes Entgelt heranzuziehen, das im jeweiligen Monat gebührt bzw. gebührt hätte.

***Beispiel:** Ein befristetes Dienstverhältnis läuft von 25.2. bis 7.3. (kürzer als 1 Monat). Entgelt Februar € 250 – unter der Geringfügigkeitsgrenze Entgelt März € 500 – über der Geringfügigkeitsgrenze*

Ein geringfügiges Beschäftigungsverhältnis begründet grundsätzlich nur eine Teilversicherung in der Unfallversicherung (1,2%). Der Dienstgeber hat jedoch für alle bei ihm geringfügig beschäftigten Personen eine Dienstgeberabgabe zu leisten, wenn der Dienstgeber über mehr als einen geringfügig Beschäftigten verfügt und die monatliche Lohnsumme (ohne Sonderzahlungen) aller geringfügig Beschäftigten das 1,5-fache der Geringfügigkeitsgrenze (für 2020: € 460,66 x 1,5 = € 691) übersteigt. Die Dienstgeberabgabe ist ein Pauschalbetrag zur Kranken- und Pensionsversicherung in der Höhe von insgesamt 16,4% der Beitragsgrundlage.

Travel TEC Expo, 25. Mai, Austria Center Vienna

Die digitalen Herausforderungen im Griff

Die digitalen Herausforderungen stellen die Hotellerie mitunter vor Probleme. Mit welchen IT-Lösungen man für die Zukunft gewappnet ist, welche digitalen Trends man beachten muss – all das erfährt man komprimiert auf der Travel TEC Expo Ende Mai in Wien.

So schnell und effizient konnten Sie sich noch nie über das wachsende Angebot von IT-Lösungen und neuen digitalen Trends in der Hotellerie informieren: Die Travel TEC Expo 2020 ist die größte, auf IT-Lösungen fokussierte Messe im deutschen Sprachraum. Sie findet am 25. Mai im Austria Center Vienna statt.

Die Digitalisierung geht in der Hotellerie bereits weit über Buchungsplattformen und Online-Marketing hinaus: Aufgrund des veränderten Urlaubsverhaltens der Gäste sind Hoteliers immer mehr gefordert, Instrumente zur Optimierung der „Digital Guest Experience“ einzusetzen.

Ein Besuch der Travel TEC Expo lohnt sich aus mehreren Gründen:

- Zeitsparendes, kompaktes Messeformat
- Breit gefächertes Angebot: 43 (!) Aussteller aus den Bereichen Hotel IT und Travel IT
- Kostenloser Eintritt für Fachbesucher
- Networking mit Ihren Kollegen

Das Informationsangebot richtet sich an Inhaber/Geschäftsführer, IT- und Marketing-Manager von Hotels sowie Reisebüros und Reiseveranstalter.

Für Fachbesucher gibt es zwei kompakte Informationsformate: die individuelle Beratung an insgesamt 43 Anbietertischen und die kurzen und prägnanten Live-Präsentationen in gesonderten Konferenzräumen.

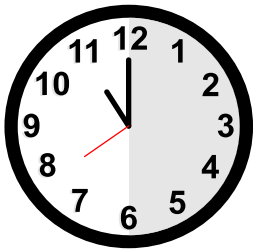
Anbieter, Spezialisten und Start-ups werden ihre Produkte und Dienstleistungen im Austria Center präsentieren. Am besten sofort registrieren als Fachbesucher unter folgendem Link: www.travel-tec.at. Hier gibt's auch weitere Infos über Messe und Aussteller.

TRAVEL TEC EXPO 2020

25. Mai, 10 bis 17 Uhr,
Austria Center Vienna, Bruno-
Kreisky-Platz 1, 1220 Wien
Infos: Fachverband Hotellerie,
+43 (0) 5 90900-3464

43

Aussteller zeigen ihre Produkte und informieren in persönlichen Gesprächen.



EIN BEISPIEL

Ein Mitarbeiter arbeitet 13 Wochen à 55 Stunden, also 715 Stunden. Insgesamt dürfte er in 17 Wochen 816 Stunden ($48 \times 17 = 816$) arbeiten, da er sonst die durchschnittliche Wochenarbeitszeit von 48 Stunden überschreiten würde. Der Mitarbeiter darf somit in der 14., 15., 16. und 17. Woche insgesamt noch 101 Stunden arbeiten ($816 - 715 = 101$), sonst droht dem Arbeitgeber eine Verwaltungsstrafe. Diese 101 Stunden werden so aufgeteilt, dass der Mitarbeiter in der 14. Woche 41 Stunden, in der 15. und 16. Woche jeweils 30 Stunden arbeitet und in der 17. Woche frei bekommt.

60

Stunden beträgt die
Höchstarbeitszeit pro
Woche.

17

In einem rollierenden
Durchrechnungszeit-
raum von 17 Wochen
darf die durchschnitt-
liche Wochenarbeits-
zeit 48 Stunden nicht
überschreiten.

Stolpersteine beim 12-Stunden-Tag

Wird die tägliche Normalarbeitszeit von 8 Stunden oder die wöchentliche Normalarbeitszeit von 40 Stunden überschritten, liegen grundsätzlich zuschlagspflichtige Überstunden vor. Was ist bei der Ausdehnung der Arbeitszeit nun zu beachten?



©Shutterstock

Höchstarbeitszeit. Bei der Ausdehnung der normalen Arbeitszeit sind einige Vorschriften zu beachten, damit man sich keine Verwaltungsstrafe einhandelt.

Das Arbeitszeitgesetz legt tägliche und wöchentliche Grenzen der Höchst- arbeitszeit fest, bis zu denen die Normalarbeitszeit überschritten werden darf und Überstunden geleistet werden dürfen. Wird ein Arbeitnehmer darüber hinaus beschäftigt, droht dem Arbeitgeber eine Verwaltungsstrafe.

Die Grenzen der Höchst- arbeitszeit liegen seit 1. September 2018 bei 12 Stunden am Tag und 60 Stunden pro Woche. Zu berücksichtigen ist bei der Gestaltung der Dienstpläne, dass innerhalb eines rollierenden Durchrechnungszeitraums von 17 Wochen die durchschnittliche Wochenarbeitszeit keinesfalls 48 Stunden über-

schreiten darf. Das BMASGK hat dazu Ende 2019 einen Erlass an alle Arbeitsinspektorate versendet. In der Praxis bedeutet das, dass nun unabhängig von einem festen (17-wöchigen) Durchrechnungszeitraum wöchentlich kontrolliert werden muss, ob eine Überschreitung des Arbeitszeitgesetzes vorliegt (z.B.: 1.-17. Kalenderwoche, 2.-18. Kalenderwoche, 3.-19. Kalenderwoche). Künftig werden bei Arbeitszeitkontrollen stichprobenartig beliebige 17-Kalenderwochen-Zeiträume ausgewählt. Diese Regelung gilt grundsätzlich für jedes Arbeitszeitmodell.

Der Ausgleich der Wochenarbeitszeit muss innerhalb von 17 Wochen rechtzeitig und

nicht in der letzten Woche des rollierenden Durchrechnungszeitraumes erfolgen. Jeder Mitarbeiter kann Überstunden nach 10 Stunden täglich bzw. 50 Stunden wöchentlich ohne Angabe von Gründen ablehnen und darf deshalb nicht bei Entgelt, Aufstiegsmöglichkeiten bzw. Versetzungen benachteiligt werden.

Jeder Mitarbeiter hat bei Überschreitung der Tagesarbeitszeit von 10 Stunden bzw. der Wochenarbeitszeit von 50 Stunden die Möglichkeit, zwischen der Abgeltung in Geld oder in Zeitausgleich zu wählen. Dieses Wahlrecht ist möglichst frühzeitig, spätestens jedoch am Ende des jeweiligen Abrechnungszeitraums auszuüben.

Lern dich weiter

Das WIFI NÖ bietet im Bereich Tourismus und Freizeitwirtschaft in den nächsten Wochen und Monaten eine Reihe von interessanten Bildungsveranstaltungen an. Hier ein Überblick:

FISCH-GENUSS neu erleben

Viele würden sich gerne auf Fisch und Meerestiere einlassen, doch wissen nicht, wie einfache und schnelle Zubereitung gelingen und zu einer wahren Geschmacksexplosion führen kann. Der richtige Umgang mit Fisch und Meerestieren sowie die Zubereitung stehen in die-

sem Kurs im Mittelpunkt. Für alle Personen, die sich auf das Thema Fisch und Meerestiere einlassen wollen. Inklusive Materialien und Geschmacksexplosion am Gaumen! Dieser Kurs ist für Jungköche und Lehrlinge, aber auch für Privatpersonen geeignet.

St. Pölten 11.5. bis 22.6.2020 | Mo 18.30-22.00 (5 Abende)
Kurs-Nr.: 79099019



Kochen - mit allen Sinnen!

Praxisbezogen erfahren Sie, warum regionale Lebensmittel so wichtig sind und was aus verschiedenen Obst- und Gemüsesorten schnell, einfach und frisch zubereitet werden kann. Sie erlernen, wie Sie die Qualitätsmerkmale der Produkte erkennen, und wissen, wie deren Aromen frisch erhalten bleiben. Sie erlernen, wie Sie Ihre Ernährung auf die Jahreszeiten abstimmen und somit Ihre

saisonalen Lebensmittel aus der Region in Ihren Speiseplan mit einbeziehen können. Im Praxisteil wird von der Vorspeise bis zum Dessert alles gekocht.

Ideal für all jene, die wieder einen neuen Bezug zu unseren heimischen Gewächsen (Kräuter, Obst und Gemüse) erlangen wollen sowie Alternativen zu Fleisch & Co suchen.

St. Pölten 4.5. bis 5.10.2020 | Kurs-Nr.: 79100019



SAVE THE DATE
WIFI - Weinfrühling
St. Pölten 17.4.2020, Fr 16.00-21.00 Uhr

Lehrgang Patisserie

In diesem Intensivlehrgang lernen Sie, verschiedene Grundteige rasch zu erstellen und klassische und moderne Desserts rationell und kostengünstig zu

fertigen. WIFI-Experten mit jahrelanger Erfahrung zeigen Ihnen, wie Sie kreative, saisonbezogene Garnituren aus verschiedenen Materialien gestalten.

St. Pölten 23.4. bis 5.6.2020 | Kurs-Nr.: 79595029



©Oleg Panylyak

Lehrgang Sommelier Österreich

In diesem umfangreichen Lehrgang vertiefen Sie Ihr Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkekunde in ihrer Vielfalt. Auch die Praxis kommt nicht zu kurz: Verkaufsf-

orientiert und praxisnah perfektionieren Sie das Weinservice. Weiters erleben Sie Wein und Kulinarik in einem Workshop, erlernen die Weinansprache mit einer Fülle an Degustationen.

St. Pölten 14.4. bis 23.6.2020 | Kurs-Nr.: 79048039



©Corbis

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung Gastgewerbe - Modul 1 (schriftlich)

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf den schriftlichen Teil der Befähigungsprüfung vor. Im Anschluss an den Kurs besteht die Möglichkeit, am Work-

shop - Prüfungssimulation Praxis bzw. Recht - teilzunehmen. Hierfür fallen zusätzliche Kosten von jeweils 90 Euro an.

Gmünd 20.4. bis 13.5.2020 | Kurs-Nr.: 52576089



©Robert Kreschke



Familie Hueber aus St. Georgen an der Leys wurde zum „Top-Wirt-Sieger“ des Jahres 2020 gewählt.

Für Erfolg gibt es (k)ein Rezept

Ein Fest für die Wirte: Der Verein der Niederösterreichischen Wirtshauskultur vergab zum 22. Mal die höchste kulinarische Auszeichnung im Land. Rund 500 Gäste erlebten im Auditorium Grafenegg einen außergewöhnlichen Galaabend.

67

Wirtshäuser der Wirtshauskultur wurden mit dem Prädikat „Top-Wirt 2020“ ausgezeichnet.

Ein Wirtshaus ist etwas Lebendiges, ein Ort zum Wohlfühlen. Hier lässt es sich abschalten. Weg von der digitalen Welt, hinein ins wahre Leben. Mit angenehmen Gesprächen und einer ehrlichen, regionalen, saisonalen und qualitätsvollen Wirtshausküche“, betonte Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner bei der Gala.

67 Wirtshauskultur-Wirtshäuser wurden mit dem Prädikat „Top-Wirt 2020“ ausgezeichnet. Darüber hinaus wurden die symbolträchtigen Titel „Einsteiger des Jahres“, „Aufsteiger des

Jahres“ und „Top-Wirt-Sieger des Jahres“ vergeben. „Diese zählen zu den kulinarisch höchsten Auszeichnungen im Land“, sagt Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Zum Einsteiger des Jahres wurde die Familie Pillgrab vom Gasthof Pillgrab in St. Valentin gekürt. Aufsteiger des Jahres ist Patrick Friedrich vom Gasthaus Figl in Wolfpassing im Tullnerfeld. Der Titel „Top-

Wirt des Jahres“ ging an die Familie Hueber, die in St. Georgen an der Leys das Gasthof Hueber – Der Wirt in Bründl betreiben.

Nach der Verkündigung der Sieger begann der genüssliche Teil des Abends: An mehreren Kochstationen verwöhnten die Vorjahressieger sowie Nominierten und die GOLD Zauberlehrlinge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur die anwesenden Gäste mit gehobener Wirtshausküche.



220

Wirtshäuser engagieren sich niederösterreichweit in 200 Orten für die Ideale der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

22

Beim „Fest für die Wirte“ im Auditorium Grafenegg wurde bereits die 22. Vergabe dieser höchsten kulinarischen Auszeichnung in Niederösterreich vorgenommen!



Foto: pictures.seidlsoukup.at

Niederösterreichs Top-Wirte: Obmann Harald Pollak, Mag. Walter Schmalwieser, Mag. Michael Duscher (GF Niederösterreich-Werbung), Heidi & Johannes Pillgrab, Karina & Wolfgang Pillgrab (Gasthof Pillgrab), Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Patrick Friedrich und Tamara Niedl (Gasthaus Figl), Stefan Hueber & Silvia Aigner, Herbert & Christa Hueber (Gasthof Hueber – Der Wirt in Bründl) und Spartenobmann Mario Pulker.

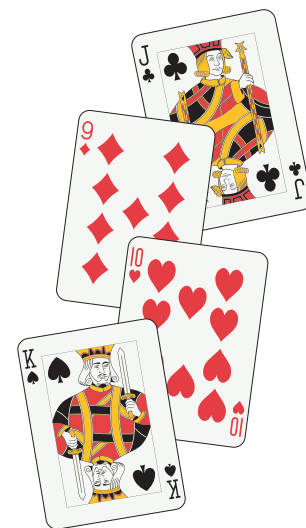


Foto: mostropolis.at

Wirte schnapsen um die Wette

Wer hat die besten Karten? Beim traditionellen Wirte-schnapsen im Gasthof Ort-mayr in Schaffendorf dreht sich am 31. März wieder alles um diese Frage. Der Kartenpreis beträgt 6 Euro, Anmeldungen unter 07472/62270.

Zum Vormerken: Den Wirteausflug im Oktober gibt's auch wieder, Ziel ist diesmal das Burgenland.



Die Nacht der Gastronomie

Im Schloss Hotel Zeillern feierten die Gastronomen der Bezirke Amstetten, Scheibbs und Melk ihren schon traditionellen Ball. Im Bild vorne: Mag. Walter Schmalwieser, Bgm. Christian Haberhauer, Melitta Ott sen., Bgm. Friedrich Pallinger, Ballobmann Franz Dax-

berger. Mitte: Patricia & Stefan Kraus, Marlene Weixelbaumer, Stefan Wendtner, Ernst Grünling. Hinten: GR Reinhard Aigner, Hotelleiterin Annemarie Preuer, Marlene Kraus, Melitta Ott jun., Gottfried Wirrer.

Gasthaus Martinek ist der Krone-Lieblingwirt

In den vergangenen Wochen hatten die Gäste der Niederösterreichischen Wirtshäuser die Möglichkeit, im Rahmen der Krone-Wirtshauswahl ihrem Lieblingswirtshaus ihre Stimme zu geben. Das Ergebnis: Das Gasthaus Martinek in Baden ist der Lieblingswirt in Niederösterreich! Auf Platz 2 wurde Florians Teichstüberl, Familie Rappl, in Wilhelmsburg gewählt, auf den dritten Platz schaffte es das Gasthaus Mostviertlerwirt Ott in Seitenstetten.



Spartengeschäftsführer Mag. Walter Schmalwieser, Hubert Ott, Christa Rappl, Gabriele und Gustav Martinek, Florian Rappl und Spartenobmann Mario Pulker



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. Margit Kozel
Referentin
02742/851-19640



Eva Bosch
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18601



Petra Flechsel
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18602

© Schörg

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)