

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



WKO Die Hotellerie **WKO** Die Hotellerie

Österreichische Staatsmeisterschaften
der Lehrlinge in Tourismuskategorie

TABAKGESETZ

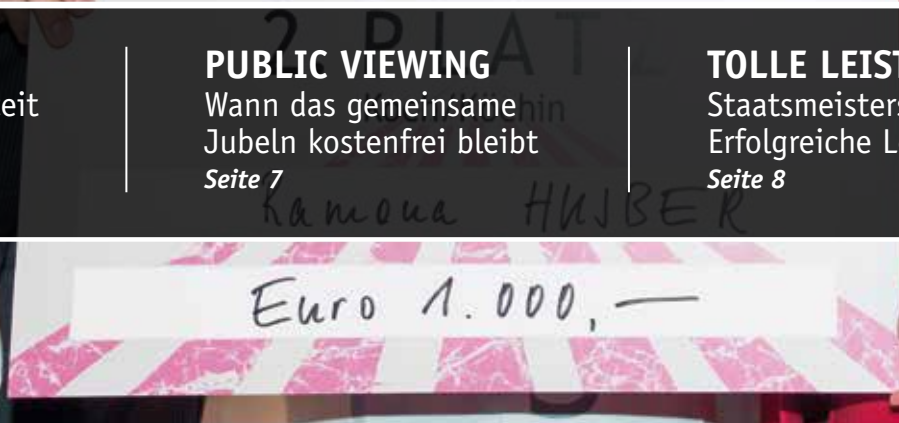
Alle Details zur derzeit gültigen Rechtslage
Seite 4

PUBLIC VIEWING

Wann das gemeinsame Jubiläum kostenfrei bleibt
Seite 7

TOLLE LEISTUNGEN

Staatsmeisterschaft: Erfolgreiche Lehrlinge!
Seite 8





© Kolarik Andreas

Romana Hujber, Kochlehr-
ling im Landhaus Bacher
in Mautern, wurde in Ober-
trum Vizestaatsmeisterin.
Mario Pulker und Susanne
Kraus-Winkler gratulierten
zu dem großartigen Erfolg.
Mehr auf Seite 8.

02|2018

In dieser Ausgabe



TABAKGESETZ: DIE GÜLTIGE RECHTSLAGE **4**

MEHRWERTSTEUER GESENKT **5**

EINE SAUBERE SACHE **5**

ACRYLAMID-VERORDNUNG **6**



PUBLIC VIEWING **7**

ERFOLGREICHE LEHRLINGE **8**

SCHULE MACHT WIRTSHAUS **9**

DATENSCHUTZ-GRUNDVERORDNUNG **10**

SZENE **11**



7.500

Euro beträgt die
Strafe maximal, wenn
ab 1. Jänner 2019
Tabakerzeugnisse an
Jugendliche verkauft
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: GZ 02Z032997N, 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: Rosi Horvath. Fotos: Kolarik Andreas, WBNÖ, www.fotoweinwurm.at, Shutterstock, www.michaelholzweber.com, Bernhard Müller, Leonardo Ramirez Castillo, z.V.g. Druck: **Gutenberg Druck, Wr. Neustadt**. Stand: Mai 2018, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBND



© www.fotoweinwurm.at

Die Österreichische Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in Tourismusberufen hat wieder tolle Erfolge für unsere niederösterreichischen Lehrlinge hervorgebracht. Unsere jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind mit ihrer professionellen Herangehensweise und einer gesunden Portion Ehrgeiz schon jetzt Aushängeschilder für unser Bundesland.

Die positive Stimmung in Salzburg hat auch gezeigt, dass die gastgewerblichen Lehrberufe von Zusammenarbeit auf Augenhöhe und kollegialem Umgang geprägt sind. Wir alle sind als momentane oder zumindest potenzielle Lehrbetriebe gefordert, für den Fachkräfte-Nachwuchs Sorge zu tragen. Als Dienstleistungsbranche wird auch in Zeiten der Digitalisierung die Qualität unserer Mitarbeiter über den unternehmerischen Erfolg entscheiden.

Herzlichst Ihr

Mario Pulker

Obmann Fachgruppe Gastronomie



Nun ist es fix: Der Mehrwertsteuersatz auf Beherbergung wird ab 1. November 2018 wieder auf 10% gesenkt. Die Regierung korrigiert damit auf Drängen der Interessenvertreter den Fehler der Vorgänger im Rahmen der Steuerreform 2015. So weit, so gut.

Ein bitterer Beigeschmack bleibt: Viel Zeit, Geld und Nerven mussten aufgrund der damaligen Erhöhung investiert werden, um die Rechtslage umzusetzen. Dieser Aufwand ist verloren. Bleibt zu hoffen, dass die handelnden Personen mehr als bisher schon vorab auf das unternehmerische Know-how zurückgreifen und uns allen mühsame Umstellungen und nachträgliche Reparaturen erspart bleiben. Und was die Verkürzung der Abschreibedauer unserer Anlagen anbelangt: Wir bleiben auch da hartnäckig!

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA

Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Tabakgesetz: Die gültige Rechtslage

Sonderregelung bleibt vorerst unbefristet aufrecht

Das generelle Rauchverbot in der Gastronomie, das mit 1. Mai 2018 in Kraft treten hätte sollen, wurde durch einen Beschluss des Nationalrats aufgehoben. [betrifft:] fasst die nun gültige Rechtslage zusammen.



AUFKLEBER BESTELLEN

Aufkleber zur Kennzeichnung der Nichtraucher-/Raucherräume können kostenlos bei den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie bestellt werden.

**Bestellungen unter
02742/851-19612**



© Shutterstock (2)

Aufgehoben. Nach einem Beschluss des Nationalrats gibt es nun doch kein generelles Rauchverbot in der Gastronomie.

Die derzeit gültige **Sonderregelung für die Gastronomie im Sinne des § 13 a Tabak-Nichtraucherinnen- bzw. Nichtraucherschutz TNRS** (einschließlich der authentischen Interpretation zur Zumutbarkeit des Durchschreitens von Raucherräumen) **bleibt unbefristet weiter** aufrecht.

Dies betrifft die Regelung über **getrennte Raucherräume** (Abs. 2), das **Wahlrecht für Betriebe unter 50 m²** (Abs. 3) sowie das **Arbeitsverbot für werdende Mütter** (Abs. 5).

Weiter aufrecht bleiben sollen auch die **Kennzeichnungsbestimmungen in der bisherigen Form**.

Ausgeschlossen ist es zukünftig, dass ganze Zelte als Raucherbereich geführt werden.

Was die Beschäftigung von Jugendlichen anbelangt, gilt vorerst die Regelung in unserem Kollektivvertrag weiter, wonach die Ausbildung von Jugendlichen überwiegend im Nichtraucherbereich stattfinden sollte.

Um dem proklamierten Ansinnen einer **Verstärkung des Jugendschutzes** gerecht zu werden, sieht der Gesetzesantrag in § 18 Abs. 15 TNRSG eine explizite **Verordnungsermächtigung** für die Bundesministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz vor. Danach können auf der Grundlage des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes KJBG auch strengere Regelungen zur Beschäftigung von Jugendlichen in Betrieben, wo das Rauchen erlaubt ist, erlassen werden.

Dies reicht von weiteren Beschäftigungsbeschränkungen bis hin zu Beschäftigungsverboten.

Eine allfällige Verordnung muss jedoch auf kollektivvertragliche Regelungen „Bedacht nehmen“ und **Übergangsbestimmungen** für bereits beschäftigte oder in Ausbildung befindliche Jugendliche vorsehen.

Darüber hinaus enthält das Gesetz auch noch ein **generelles Verkaufsverbot** von Tabakerzeugnissen und verwandten Erzeugnissen **an Jugendliche** (§ 2a).

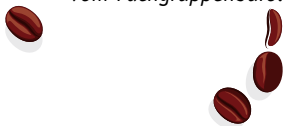
Dieses wird **mit 1. Jänner 2019** in Kraft treten und ist mit der Verwaltungsstrafbestimmung im § 14 - bis € 7.500,-, im Wiederholungsfall bis zu € 15.000,- sanktioniert.



TAG DES KAFFEES

Der 1. Oktober ist auch heuer wieder der „Tag des Kaffees“. An diesem Tag wird es wieder eine Vielzahl von Aktionen und Aktivitäten rund um das beliebteste Getränk der Österreicher geben.

Nähere Informationen zur Förderungen und Werbematerialien folgen zeitgerecht vom Fachgruppenbüro.





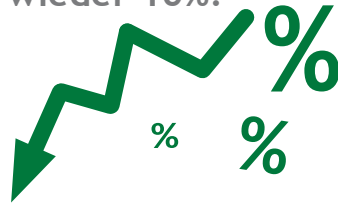
4 Seiten Lohn- und Gehaltstabellen

Die Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2018 konnten mit einem zufriedenstellenden Ergebnis abgeschlossen werden. Alle Details zu den neuen Lohn- und Gehaltstabellen finden Sie in dieser Ausgabe von [betrifft:] zusammengefasst in einer vierseitigen Beilage.

Mehrwertsteuer wird wieder gesenkt

Ab 1. November 2018 wieder 10%!

Die durch die Steuerreform 2015/16 erhöhte Umsatzsteuer auf Beherbergung und Camping wird mit 1. 11. 2018 zurückgenommen und beträgt dann wieder 10%. Dies ist eine wichtige Stärkung des österreichischen Tourismus im internationalen Wettbewerb, insbesondere in Hinblick auf bestehende umsatzsteuerliche Begünstigungen in Nachbarstaaten.



Zum Vergleich: In Deutschland gelten sieben Prozent, die Schweiz hat 3,8 Prozent. Durch die Senkung auf 10 Prozent ist Österreich nun zumindest wieder gleichauf mit Italien und Frankreich.

Wohin mit dem Füllstrich?

Das Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaft hat bezüglich Füllstriche auf Schankgefäßen informiert: Schankgefäße, die als Strichmaße ausgeführt sind, erfordern demnach das Anbringen einer Strichmarkierung zur Anzeige des Nenninhalts.

Punkt 5.3. der Anlage zur Schankgefäßeverordnung, BGBl. II Nr. 274/2006 i.d.F. BGBl. II Nr. 31/2016 legt fest: „Sämtliche Füllhöhenmarkierungen müssen ausreichend deutlich und dauerhaft sein, um sicherzustellen, dass die Fehlergrenzen während des Gebrauchs

nicht überschritten werden.“ Bei undurchsichtigen Schankgefäßen – etwa Schankgefäße aus Keramik – wird festgelegt, dass ein korrektes Ablesen des Füllstandes ausschließlich durch Markierungen an der Innenseite des Gefäßes ermöglicht werden kann. Dieser Füllstrich darf nicht mehr als 10 mm (bei großem Durchmesser maximal 20 mm) vom Rand entfernt sein.

Bei undurchsichtigen Schankgefäßen muss daher zwingend der Füllstrich an der Innenseite des Gefäßes angebracht sein, um den genannten Anforderungen zu genügen.

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.

KLEINE TRICKS VON VERTRETERN UND GEWITZTEN VERKÄUFERN – HYGIENE-HALBWahrheiten – TEIL 2

Ich möchte mit der Aufzählung der kleinen Verkaufstricks und Halbwahrheiten aus dem Reich der Hygiene fortsetzen. Fehleinschätzungen, falsch verstandene, verdrehte Tatsachen, Geschichten und Erzählungen, die mir bei Hygieneberatungen und bei Seminaren zugetragen werden.

„Fliegenklebestreifen dürfen in Küchen nicht verwendet werden – das ist grauslich und schon lange verboten!“

Oftmals geht dieses Argument einher mit einem gefüllten Kofferraum mit Produkten zur Fluginsektenabwehr. Doch worum geht es wirklich: Die Fliegenklebebänder muten ja wirklich – zumindest nach reichlichem Fangerfolg – ekelhaft an. Doch hat die Lebensmittelaufsicht ein Problem mit diesen Streifen? Ja – nämlich dort, wo diese so angebracht wurden, dass sich darunter bzw. in unmittelbarer Nähe Flächen befinden, wo offene Lebensmittel stehen oder bearbeitet werden. Ich denke aber, dass dies jedem Profi einleuchtet. Werden die Streifen in Bereichen montiert, wo sich keine Lebensmittel befinden, habe ich noch keine Bemängelung vernommen. Im Gegenteil, denn eine Maßnahme gegen Insekten ist ja wünschenswert.

„Kein Mensch muss heute in der Küche eine Kopfbedeckung mehr tragen!“

Dies wäre ein klarer Verstoß. In der Produktion, in der Küche, in der Vorbereitungsküche und in der Vorbereitungszone für SB-Bereiche sind beim Umgang mit Lebensmitteln saubere Kopfbedeckungen zu tragen, welche die Haare bedecken. Lange Haare trotz Kopfbedeckung unbedingt zusammenbinden!

„Schädlingsköderboxen dürfen nur mehr durch zugelassene Firmen kontrolliert werden!“

Hin und wieder gibt es schwarze Schafe aus der Schädlingsbranche, die dem Gastwirt erklären, dass eine Novelle im Schädlingsbekämpfungsgesetz für die Gastronomie bedeute, dass die günstige Do-it-yourself-Möglichkeit, Schädlingsköderboxen intern aufzustellen und zu kontrollieren, ein Ende habe und nur mehr der teure Profi an die Box darf. Auch das: Märchen und Verkaufsgag! Dem Gastwirt steht weiter nichts im Wege, die Betreuung und Kontrolle der Schädlingsmonitoring-Boxen günstig und gewissenhaft selber zu übernehmen. Verschlussene und sichere Boxen und tauglicher Abstand zum Lebensmittel bleiben Selbstverständnis.

Besuchen Sie regelmäßig die von der Wirtschaftskammer laufend angebotenen Hygieneseminare – gesetzlich geregelt ist ein Rhythmus von drei Jahren für Hygienebeauftragte der Betriebe. Dort können Sie mit den Vortragenden und mit den Referenten der Fachgruppen derartige Missverständnisse oder Irrwege rasch aufklären.

Acrylamid-Verordnung

EU will die krebserregende Substanz Acrylamid reduzieren



Nicht zu dunkel. Bei der Erhitzung stärkehaltiger Lebensmittel sind bestimmte Maßnahmen anzuwenden.

Acrylamid entsteht bei starker Erhitzung stärkehaltiger Lebensmittel – etwa bei Pommes frites, Brot, Chips oder Frühstückscerealien. Für die meisten Gastronomiebetriebe hat die am 11. April 2018 in Kraft getretene Verordnung nur bedingt Auswirkungen: Sie fallen unter eine Ausnahmebestimmung und sind von wesentlichen Teilen, vor allem der verpflichtenden Probenentnahme zur Kontrolle der Grenzwerte, ausgenommen.

Gemäß Anhang II Teil A der Verordnung sollen Gastronomiebetriebe verschiedene Minimierungsmaßnahmen anwenden, um die Acrylamidbelastung in betroffenen Lebensmitteln zu reduzieren. Die Anwendung dieser Maßnahmen muss nicht gesondert dokumentiert werden und kann im Falle einer Kontrolle durch „Augenschein“ nachgewiesen werden.

Rohstoffe

- Schonende Lagerung von

- Erdäpfeln (nicht unter 6 Grad)
- Erwerb von Erdäpfel- bzw. Kartoffelsorten mit geringem Zuckergehalt – soweit dies mit den Gerichten vereinbar ist
- Erdäpfel nach dem Schälen waschen und – wenn möglich und mit dem Gericht vereinbar – in warmem Wasser einlegen und vor dem Verarbeiten abspülen, um den Stärkeanteil zu verringern.

Frittieren & Backen

- Beim Frittieren von tiefgefrorenen Produkten und Aufbacken von halbfertigem Brot sind die Anweisungen für die Zubereitung zu beachten.
- Das Öl in der Fritteuse sollte Frittieren bei niedrigen Temperaturen ermöglichen und nicht über 175 Grad erhitzt werden. Rückstände sind regelmäßig aus der Fritteuse zu entfernen.
- Die Kommission empfiehlt Farbtabelle in die Nähe der Fritteuse zu hängen, um Mit-

arbeitern den optimalen Bräunungsgrad aufzuzeigen. Auch für gegrillte Sandwiches werden Farbtabelle empfohlen – sofern diese verfügbar sind.

Wird im Betrieb selbst Brot gebacken, sind folgende Maßnahmen vorzunehmen:

- Verlängerung der Hefegärung
- Optimierung des Feuchtigkeitsgehalts des Teigs für die Herstellung eines Erzeugnisses mit geringem Feuchtigkeitsgehalt
- Senkung der Temperatur und Verlängerung der Backzeit

Generell sollte Brot nicht zu dunkel gebacken werden. Dunkle Farbe aufgrund der Zutaten bzw. Art des Brotes ist aber weiterhin möglich.

175°

Auf maximal diesen Wert soll Öl in der Fritteuse erhitzt werden!

WIRTETAG AUF DER WIENER WIESN

Bitte unbedingt vormerken: Beim Wirtetag auf der Wiener Wiesn geht's um ein gemütliches Zusammentreffen in angenehmer Atmosphäre, Networking und Austausch mit Kollegen.

Termin: 8. Oktober 2018
im Wiesbauer-Zelt,
Beginn ist um 12 Uhr.



© Shutterstock

Gemeinsam jubeln:
Public Viewing

Public Viewing ohne Gebühren?

Von 14. Juni bis 15. Juli 2018 findet die Fußball-WM 2018 (FIFA 2018 WORLD CUP™) in Russland statt. Wenn Sie die Spiele in Ihrem Betrieb zeigen möchten, sind folgende Regelungen hinsichtlich der Lizenzierung zu beachten.

Grundsätzlich gilt: Wird kein gesonderter Eintritt verlangt und treten keine Sponsoren in Erscheinung, handelt es sich in den Augen der FIFA nicht um eine kommerzielle Veranstaltung, sodass keine Lizenzierungspflicht gegeben ist. Gewisse Ausnahmen diesbezüglich gelten für größere Veranstaltungen mit mehr als hundert Gästen.

ORF & FIFA

Der ORF ist als offizieller Medienpartner der FIFA für die Umsetzung des Lizenzierungsprogramms des FIFA 2018 WORLD CUP™ – insbesondere die Lizenzierung der entsprechenden Rechte für Public Viewing – verantwortlich.

Der Veranstalterverband Österreich hat für seine Mitglieder die Live-Übertragungsrechte für die Fußball-WM 2018 mit ORF und AKM verhandelt und konnte erreichen, dass unter folgenden Voraussetzungen keine Lizenzgebühren für ORF bzw. FIFA anfallen:

- Öffentliche Übertragungen in Bars/Hotels/Restaurants und anderen kommerziellen Betrieben, insofern diese Übertragungen innerhalb der gastronomischen Räumlichkeiten betrieben werden, die relevanten TV-Abonnements für den kommerziellen Bereich und die notwendigen örtlichen Genehmigungen vorhanden sind, sofern solche Veranstaltungen nicht gesponsert werden, kein Eintrittsgeld erhoben wird und keine zusätzlichen kommerziellen Aktivitäten gesetzt werden.

Veranstaltungen, die über diese Kriterien hinausgehen (z.B. durch gesondertes Eintrittsgeld, Sponsoring), gelten als kommerzielle öffentliche Übertragungen und unterliegen einer Lizenzierungspflicht durch den ORF.

AKM

Seitens der AKM fallen für die Spiele der WM keine Lizenzgebühren an, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Mitgliedsbetriebe der Bundessparte Tourismus und Frei-

zeitwirtschaft, im Speziellen Gastronomiebetriebe und dazugehörige Gastgärten

- Bildschirmdiagonale bis zu 3 Meter (TV bzw. Beamer)
- Keine kommerzielle (siehe oben) Veranstaltung
- Bei zeitgleicher Übertragung der FIFA WM 2018™-Spiele
- Und nur für die TV-Übertragung der FIFA WM 2018™-Spiele.

Werden im Rahmen der Veranstaltung die Gäste zusätzlich z.B. mit einer Band (Livemusik) oder mittels Hintergrundmusik unterhalten, ist diese öffentliche Aufführung von Musik nicht AKM-frei.

Für begleitende Hintergrundmusik haben die meisten Betriebe bereits einen entsprechenden AKM-Jahresvertrag. Gibt es für Livemusik oder Hintergrundmusik keinen AKM-Vertrag, so ist eine Meldung bei der AKM notwendig und für diese öffentliche Aufführung von Musik ein Entgelt an die AKM zu zahlen.

3 m

darf die Bildschirmdiagonale maximal für AKM-lizenzfreies Public Viewing betragen.

Betriebsanlagene-nehmungsverfahren

Keine Genehmigung ist in den Fällen des § 81 Abs. 2 GewO 1994 erforderlich, wie z. B. bei: Änderungen von vorübergehender, vier Wochen nicht überschreitender Dauer, die keine Gefährdung des Lebens oder der Gesundheit von Personen bewirken und aus Anlass von Ereignissen oder Veranstaltungen, die in kulturellem oder sportlichem Interesse überregional stattfinden, vorgenommen werden (betrifft "Public Viewing" in Zusammenhang mit entsprechenden Großereignissen, wie Fußball-EM oder -WM, Olympische Spiele, Ski-WM, Erhebung einer österreichischen Stadt zur Kulturhauptstadt etc.).

Das heißt, für temporäre Änderungen in einem ansonsten genehmigten Gastronomiebetrieb – wie beim Public Viewing – ist gemäß Gewerbeordnung keine weitere Genehmigung bzw. Anzeige mehr erforderlich!

NIEDERÖSTERREICHS TEILNEHMER

KÖCHIN/KOCH

Ramona Hujber

(Gold Vizestaatsmeistertitel)
Landhaus Bacher in Mautern

Lena-Maria Bachmayer (Gold)

Hotel Restaurant und Reitschule
E. Moser in Hinterbrühl

Philipp Reisenbichler (Silber)

Hotel und Veranstaltungszentrum
Kartause Gaming

Trainer Christian Spitzer

LBS Waldegg

RESTAURANTFACHFRAU/ RESTAURANTFACHMANN

Karin Helm (Bronze)

Landgasthof Bachlerhof in Abetzdorf

Adisa Cekic (Bronze)

La Dolce Vita in St. Pölten

Lukas Kluißer (Bronze)

Klostergasthaus Thallern

Trainer Michael Höller

LBS Waldegg

HOTEL- UND GASTGEWERBE- ASSISTENT/IN

Janine Berger (Silber)

Therme Laa Hotel & Silent Spa

Zoe Mathe (Silber)

Schlosspark Mauerbach

Nadine Schrammel (Bronze)

Hotel Schloss Weikersdorf

Trainerin Michaela Strobl

LBS Waldegg

81

Lehrlinge aus der
Tourismusbranche
kämpften in der
Landesberufsschule
Obertrum um die
Staatsmeistertitel.



© Kolarik Andreas

Erfolgreicher Nachwuchs. Vizestaatsmeisterin Ramona Hujber, Goldmedaillengewinnerin Lena-Maria Bachmayer, Philipp Reisenbichler, Karin Helm, Adisa Cekic, Lukas Kluißer, Janine Berger, Zoe Mathe und Nadine Schrammel mit Fachverbandsobmann Gastronomie Mario Pulker, Fachverbandsobfrau Hotellerie Susanne Kraus-Winkler, Landesausbildungsreferent Franz Winkler, Obfrau Hotellerie Doris Reinisch und ihrem Stellvertreter Peter Pichler, Berufsschuldirektorin Martha Umhack, ihre Stellvertreterin Silvia Paar, Michaela Strobl, Christian Spitzer und Michael Höller von der Landesberufsschule Waldegg.

Stolz auf den Nachwuchs!

Lehrlinge aus Niederösterreich zeigten einmal mehr auf

12 junge Niederösterreicher kämpften in der Landesberufsschule Obertrum um die Staatsmeistertitel in den Kategorien Küche, Service und Hotel- und Gastgewerbeassistent/in. Allesamt boten sie tolle Leistungen, herausragend war aber Köchin Ramona Hujber, die den Vizestaatsmeistertitel holte.

Dass aus Ramona Hujber eine ganz ausgezeichnete Köchin wird, ist nicht wirklich überraschend. Seit drei Jahren ist sie Lehrling im Landhaus Bacher in Mautern, einem der besten Lokale der Welt. Dort kann sie Lisl Wagner-Bacher und Thomas Dorfer über die Schulter schauen!

Dass sie bei den beiden Starköchen schon einiges gelernt hat, hat Ramona Hujber in Obertrum eindrucksvoll bewiesen: Die 18-Jährige holte Gold und den Vizestaatsmeistertitel. „Ich hab das zuerst gar nicht glauben können! Dieser Erfolg ist eine große Ehre und zeigt mir, dass ich den richtigen Weg eingeschlagen habe!“ Der begann im Sommer 2016 mit einem Praktikum im Landhaus Bacher. „Danach habe

ich gewusst, dass ich Köchin werden will!“

Ein paar Monate später hat Ramona im Landhaus Bacher mit der Lehre begonnen. „Mein Chef ist für mich ein Vorbild, ich habe Herrn Dorfer viel zu verdanken und er unterstützt mich, wo es nur geht.“ Nach der Lehre will Ramona noch einige Zeit im Lehrbetrieb bleiben und danach auf Saison gehen, am liebsten nach Frankreich. Was ihr in ihrem Beruf so gefällt? „Dass ich Leute glücklich machen kann!“

„Wir sind enorm stolz auf unseren Nachwuchs“, ist der Obmann der Fachgruppe Gastronomie, Mario Pulker, mit den Leistungen aller Teilnehmer hoch zufrieden. „Ausbildung und Entwicklungsmöglichkeiten in der Branche rücken wieder stärker in

den Vordergrund – und die jungen Leute arbeiten wieder gerne in der Branche und sind stolz darauf.“

Neben Ramona Hujber brillierten bei den Staatsmeisterschaften auch die anderen Teilnehmer aus Niederösterreich: Gold gab es auch für Lena-Maria Bachmayer, Silber holten Philipp Reisenbichler, Janine Berger und Zoe Mathe. Bronze gab es für Karin Helm, Adisa Cekic, Lukas Kluißer und Nadine Schrammel.

Die Staatsmeistertitel holten im Service Jacqueline Hörburger aus Vorarlberg, der Oberösterreicher Marco Panhölzl in der Küche und Bianca Marion Riedl aus Wien im Bereich Hotel- und Gastgewerbeassistent/in. Die Teamwertung ging an die Steiermark.

Gastronachwuchs tischt groß auf

Schule macht Wirtshaus - Wirtshaus macht Schule

Mit der Initiative „Schule macht Wirtshaus! – Wirtshaus macht Schule!“ bereitet die Niederösterreichische Wirtshauskultur ihren Nachwuchs auf die beruflichen Herausforderungen in der Zukunft vor.

In der Gaststätte Figl in St. Pölten-Ratzersdorf stellten zwanzig Schülerinnen und Schüler einen Abend lang ihre Qualitäten in der Küche und im Service unter Beweis. Vier weitere Veranstaltungen folgen.

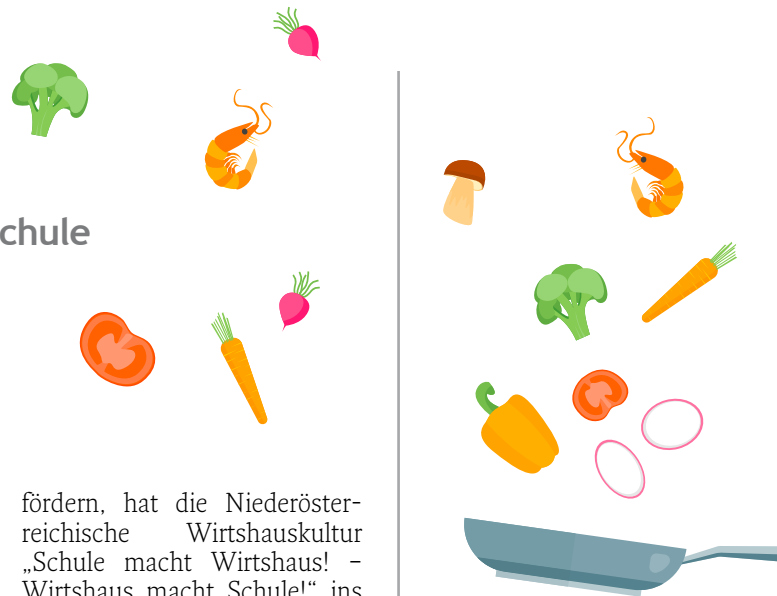
Die Qualitätsansprüche der Gäste steigen und sie wollen immer mehr über die Herkunft von Speisen sowie Produktionsbedingungen wissen. Um diese Transparenz an den Tisch zu bringen, aber auch mit dem Service zu überzeugen, braucht es gut ausgebil-

dete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Dies gilt besonders für die rund 220 Betriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. „Hier wissen die Gäste, was auf den Teller kommt. Viel Liebe, Herzlichkeit und fein zubereitete Speisen – mal traditionell, mal modern gekocht. Unsere Wirtinnen und Wirte geben die kulinarische Linie in Niederösterreich vor und geben ihr Wissen und ihre Erfahrung an den Nachwuchs weiter“, sagt Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav.

Um die Talente weiter zu

**Unsere Wirte
geben ihr
Wissen und ihre
Erfahrungen an
den Nachwuchs
weiter!**

Petra Bohuslav
Tourismuslandesrätin



fördern, hat die Niederösterreichische Wirtshauskultur „Schule macht Wirtshaus! – Wirtshaus macht Schule!“ ins Leben gerufen.

Die Auftaktveranstaltung fand beim aktuellen Topwirt des Jahres, der Gaststätte Figl in St. Pölten-Ratzersdorf, statt: 20 Nachwuchstalente von der HLT Retz, HLF Krems, TMS St. Pölten und TS Semmering „übernahmen“ für einen Abend den ganzen Betrieb und lieferten hochwertig zubereitete Speisen und Service ab. In den Genuss des mehrgängigen Menüs kamen Gäste aus Tourismus und Wirtschaft.



**TICKETS FÜR DIE
STARNACHT AUS
DER WACHAU**

Die Gemeinde Rossatzbach rückt im September wieder in den Mittelpunkt des Interesses: Die Starnacht aus der Wachau lockt einmal mehr Stars aus dem In- und Ausland auf die Bühne an der Donau. Wenn Sie am 14. September live dabei sein wollen:

Einfach eine Mail an tf1@wknoe.at schicken, die Stehplatzkarten werden dann, solange der Vorrat reicht (maximal 2 Karten pro Betrieb), zugeschickt.

Vom "Nachwuchs" bekocht. Mario Pulker, Spartenobmann der Gastronomie, Sophie Steinwendtner, Mathias Wally, HLT-Direktorin Barbara Sablik-Baumgartner, Haubenkoch Harald Pollak und Fachvorstand Jürgen Kirchner.

Schule macht Wirtshaus. Jürgen Kürner, Tourismusschule Semmering, Doris Schreiber, WKNÖ, Birgit Wagner, HLF Krems, Sissy Nitsche-Altendorfer, TMS St. Pölten, Harald Pollak, Obmann NÖ Wirtshauskultur, Landesrätin Petra Bohuslav, Johann Heuras, Bildungsdirektor des Landesschulrats, Barbara Sablik-Baumgartner, HLT Retz, Christoph Madl, Niederösterreich-Werbung.

ZWEI NEUE
VERTRAUENSLEUTE

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



Bezirk Korneuburg
Gerhard Knobl
2015 Oberrohrbach
02266 80495
gasthaus@goldenesbruendl.at

KLEINANZEIGEN



LOKAL IN GUNTRAMSDORF
Café-Bar mit Wintergarten im
Raum Mödling zu vergeben:
> ca. 150 m² + Lagerraum
> frequentierte Lage im
Ortszentrum
> auch als Restaurant zu
führen
> hochwertige Einrichtung
> Mietlokal
> Ablöse

Ansprechperson:
Kornelia Schneider
+43 699 11996551

Inserieren Sie. Gratis!

Sie möchten Ihren Betrieb
verkaufen oder verpachten?
Sie haben gebrauchte Einrich-
tung, Geräte o. Ä. abzugeben?
Wir veröffentlichen Ihr Inserat
kostenlos. Schicken Sie den Text
an tf1@wknoe.at.

Achtung, Datenschutz!

Die Datenschutz-Grundverordnung tritt am 25. Mai 2018 in Kraft und regelt EU-weit die Verarbeitung personenbezogener Daten, die Rechte der Betroffenen und die Pflichten der Verantwortlichen.

Bis dahin müssen alle Datenanwendungen an die neue Rechtslage angepasst werden. Jedes Unternehmen, das in irgendeiner Weise personenbezogene Daten verarbeitet (z.B. eine Kundendatei führt, Rechnungen ausstellt, Lieferantendaten speichert), ist betroffen. Damit kommen wesentliche Neuerungen auf Unternehmen zu.

Die Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft und ihre Fachverbände haben gemeinsam mit der Rechtsanwaltskanzlei MSP Law bereits vorausgefüllte Musterdokumente erstellt, um die Anforderungen an Verarbeitungsverzeichnisse, Einwilligungserklärungen und Erklärungen zur Erfüllung datenschutzrechtlicher Informationspflichten branchengerecht erfüllen zu können.

Die Muster stellen aus Sicht der Autoren branchentypische Szenarien dar, müssen aber an die jeweilige Situation des Unternehmens angepasst werden.

Alle Muster finden Sie hier:



E-MAILS RICHTIG VERSENDEN

Kann man potenziellen Gästen eine E-Mail schreiben – einfach so? Nein, denn zum Schutz der Internetnutzer sind bestimmte Arten der E-Mail-Versendung verboten, andere erlaubt.

Welche Arten von Mails versendet werden können und wie eine solche Versendung gestaltet sein muss, erfahren Sie unter diesem Link:



Genauere Richtlinien gibt es auch für Gestaltung und Inhalt eines E-Mail-Impressums. Alle Details hier:



Die Schanigarten-Saison hat begonnen

Schanigärten haben in Niederösterreich eine lange Tradition. Ihr Name geht auf die überlieferte Anweisung eines Wirtes an seinen Gehilfen zurück: „Schni (wienerisch für Jean, Johann), trag den Garten raus ...“

Die Betreiber sind verpflichtet, beim Zugang und im Gastgarten ein Schild anzubringen, auf dem darauf hingewiesen wird, dass lautes Sprechen, Singen und Musizieren im Gastgarten untersagt ist.

Entsprechende Tafeln können bei den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie bestellt werden.

Einfach anfordern unter 02742/851-19611 oder -19612 bzw. tf1@wknoe.at

Weitere Informationen zur Anzeige eines Gastgartens finden Sie unter: www.gastwirtnoe.at



Saisonstart. Alles drängt jetzt hinaus in den schattigen Gastgarten!

Große Silberne Ehrenmedaille für Knud Guth



Ehrung. LAbg. Christoph Kaufmann, Knud Guth, WKNÖ-Präsidentin Sonja Zwazl, Markus Fuchs, Bürgermeister Stefan Schmuckenschlager

Der Klosterneuburger Hotelier und Gastronom KommR Knud Guth lud Gäste aus Politik und Wirtschaft, Familie und Stammgäste in sein Hotel Anker, um gemeinsam zu feiern. Der Grund: Der 60. Geburtstag des Hoteliers.

Unter den Gästen war auch WKNÖ-Präsidentin BR KommR Sonja Zwazl, die ihm die Große Silberne Ehrenmedaille der WKNÖ überreichte.



Wiedereröffnung. Sonja Zwazl und Mario Pulker überreichten Roman Siebenhandl eine Urkunde.

Gut essen, gemütlich schlafen

Seit 6 Generationen hat die Familie Siebenhandl die Zügel im „Weißen Rössl“ fest im Griff. Nach einem umfangreichen Umbau konnte Roman Siebenhandl jetzt rund 100 Gäste bei der Wiedereröffnung des Gasthofs Weißes Rössl in Mühlendorf begrüßen. Nach mehreren kleineren Um- und Zubauten hatte man sich 2016 für ein größeres Projekt entschieden: 18 neue Zimmer, eine für alle Gäste zugängliche Küchenzeile, diverse tolle Extras für Wanderer und Radfahrer, eine Spielecke für Kinder, Barrierefreiheit in allen Räumen. Der Umbau hat sich bezahlt gemacht: Der Gasthof Weißes Rössl wurde heuer bereits mit „3 Sterne Superior“ klassifiziert!

Dass man beim NÖ Topwirt 2018 nun nicht nur vorzüglich genießen, sondern auch gemütlich logieren kann, davon überzeugten sich unter anderem WKNÖ-Präsidentin Sonja Zwazl, Fachgruppenobmann Mario Pulker und Erwin Hameseder von der Raiffeisen-Holding.

wachau GOURMETfestival: Sterne, Hauben, beste Weine



Genussfestival. Die elfte Auflage des erfolgreichen wachau GOURMETfestival war einmal mehr ein kulinarischer Meilenstein.

Jahr für Jahr zieht die Wachau im April Top-Küchenchefs aus Österreich und dem Ausland an: Das wachau GOURMETfestival hat sich im Reigen der großen Genussfestivals an der Spitze etabliert. Unzählige Gourmet-Ereignisse auf höchstem Niveau in bestens verankerten Top-Betrieben der Region mit nationalen und internationalen Top-Küchenchefs haben die Genießer auch bei der elften Auflage rundum begeistert.

Ehrenmedaille zum 50er

Als der Betrieb der Familie Madar 1961 am Rathausplatz von Melk zum ersten Mal öffnet, war Markus Madar noch nicht geboren. Seit 1989 hat er dann selbst einen kontinuierlichen Ausbau vorangetrieben. Mittlerweile betreibt er mehrere Kaffeehäuser, drei davon im Zentrum von Melk. Die Kaffeebohnen kauft Madar in Äthiopien, geröstet wird in der eigenen Rösterei. Jetzt feierte Markus Madar seinen 50. Geburtstag.

Bezirksstellenleiter Andreas Andreas Nunzer überreichte eine Urkunde und die Silberne Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer. „Markus Madar ist eine herausragende Unternehmerpersönlichkeit in der Region!“

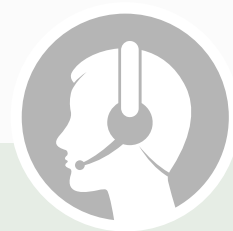


Kaffeehauslegende. Bezirksstellenleiter Andreas Nunzer mit Markus Madar und Wirtschaftstadtrat Peter Rath

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 Tscheppen
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

