

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie

Im Gespräch:
Landesrat
Jochen Danninger,
Mario Pulker und
Susanne Kraus-Winkler



TISCHRESERVIERUNG

Welche Systeme
passen zum Betrieb?

Seite 8

VERANSTALTUNGEN

Der neue Fahrplan
für Veranstaltungen

Seite 9

SICHERE GASTFREUNDSCHAFT

Website informiert
über aktuelle Regeln

Seite 9



Wie geht's für Gastronomie und Hotellerie weiter? Das war Thema eines Gesprächs mit Landesrat Jochen Danninger und den Fachgruppenobleuten Mario Pulker und Susanne Kraus-Winkler im LOISIUM.

02|2020

In dieser Ausgabe

IM GESPRÄCH: LANDESRAT JOCHEN DANNINGER **6**



FÖRDERUNG FÜR HYGIENEMASSNAHMEN **7**

EINE SAUBERE SACHE **7**

TISCHRESERVIERUNG ONLINE **8**

RICHTLINIEN FÜR VERANSTALTUNGEN **9**

WEBSITE „SICHERE GASTFREUNDSCHAFT“ **9**

NEUSTARTBONUS **10**

WIFI-KURSE **11**



100

Für Veranstaltungen mit mehr als 100 und ab 1. August mit mehr als 200 Personen ist ein COVID-19-Beauftragter zu bestellen. Auch ein COVID-19 Präventionskonzept ist auszuarbeiten.



[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_Niederösterreich.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, Leonardo Ramirez, www.fotoweinwurm.at, Corbis, Robert Kneschke, Lev Dolgachov, mostropolis.at, pictures.seidlsoukup.at, Schrög, Shutterstock, Oleg Parylyak, Zwefo, z.V.g. Stand: Juli 2020, ohne Gewähr für 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

Überstanden haben wir die Krise noch lange nicht. Aber in den letzten Wochen und Monaten ist es uns doch gelungen, akzeptable Rahmenbedingungen für die Gastronomie auszuverhandeln. Ich habe unzählige Gespräche mit Politikern geführt, um Verbesserungen zu erreichen.

Mittlerweile sind viele unsere Betriebe wieder offen, wir brauchen keine Masken mehr – aber vom Normalzustand sind wir noch weit entfernt. Auch deshalb, weil es immer wieder neue Maßnahmen gibt, neue Förderungen, neue Regeln. Da kann man als Unternehmer schon den Überblick verlieren. Fragen Sie bei der Fachgruppe nach, und nehmen Sie die Beratungen in Anspruch. Wir helfen, wo wir können, und halten Sie auf dem Laufenden über die allerneuesten Maßnahmen und Förderungen.

Wie sich die Lage weiter entwickeln wird, ist derzeit kaum vorhersehbar. Auch deshalb ergibt es für jeden Gastronomen Sinn, sich zu überlegen, wie das eigene Geschäftsmodell in Zukunft aussehen muss.

Eines haben die vielen Gespräche zuletzt gezeigt, und das macht durchaus Mut: Das Verständnis der Politiker für die Sorgen unserer Branche ist groß wie nie zuvor. Eines haben die vielen Gespräche zuletzt gezeigt, und das macht durchaus Mut: Das Verständnis der Politiker für die Sorgen unserer Branche ist groß wie nie zuvor.

Generell gilt: Beachten Sie weiterhin die Empfehlungen zum Schutz vor dem Corona-Virus und appellieren Sie an die Eigenverantwortung der Gäste.

Herzlichst, Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



© Isabella Abel

Corona hat uns in der Hotellerie völlig unerwartet erwischt. Keiner hätte sich vorstellen können, dass es zu einem völligen Stillstand kommt und ein Wiederaufbauen so schwierig wird. Noch wissen wir nicht genau, wie sich die Zukunft entwickeln wird, vieles ist noch immer unklar, und Entscheidungen müssen oft auf Sicht getroffen werden. Die Hoteleröffnung war ein erster Schritt für ein Tourismus-Comeback.

Die große Herausforderung ist es nun, den Gästen wieder Lust auf einen schönen und sicheren Urlaub zu machen und vor allem Vertrauen in das zu schaffen, was man auch jetzt wieder im Urlaub erleben kann. In Niederösterreich bieten wir eine prachtvolle Naturlandschaft und haben viele tolle Angebote für einen wunderschönen und sicheren Sommerurlaub. Wir können nur Schritt für Schritt wieder aufbauen. In den letzten Wochen habe ich intensiv Regierung, Land und Partnern erklärt, was wir brauchen um zu überleben. Wir haben noch viel zur Krisenbewältigung vor uns – und dafür brauchen wir noch stärker Verständnis und Unterstützung der Politik.

Herzlichst, Ihre

KommR Mag. Susanne Kraus-Winkler, MRICS
Obfrau Fachgruppe Hotellerie

1.700

Anträge mit einer ausbezahlten Förder-summe von 1,7 Millionen Euro wurden bis 1. Juli 2020 beim Fördercall „Gastgeber – Hygienemaßnahmen“ bereits ausbezahlt.



Wie geht's weiter? Beim Gespräch im Loisium Wine & Spa Hotel zeigten sich Landesrat Jochen Danninger, Mario Pulker und Susanne Kraus-Winkler trotz aller Schwierigkeiten optimistisch. „Gemeinsam kommen wir da raus!“

„Mit vereinten Kräften schaffen wir die Krise!“

Das Coronavirus hat das Leben von Niederösterreichs Gastronomen und Hoteliers von einem Tag auf den anderen auf den Kopf gestellt. Nach monatelangem Stillstand hat der Alltag im Lokal und im Hotel wieder begonnen. Von „alter“ Normalität ist freilich noch weit und breit keine Spur. Wie geht's weiter? Wir haben Tourismuslandesrat Jochen Danninger, Mario Pulker, den Obmann der Fachgruppe Gastronomie, und Susanne Kraus-Winkler, Obfrau der Fachgruppe Hotellerie, im stilvollen Ambiente des Loisium Wine & Spa Hotels in Langenlois gefragt.

20.000

Wirtshauskultur-Gutscheine werden heuer erstmals unter den Besitzern der Niederösterreich CARD verlost.

Herr Danninger, Sie sind als Landesrat zuletzt quer durchs Land gefahren und haben die betroffenen Unternehmen besucht. Welche Eindrücke haben Sie da gesammelt?

LR Danninger: Ich habe viele Unternehmerinnen und Unternehmer getroffen, die Tag und Nacht arbeiten, um mit ihrem Betrieb wieder ans Vorkrisenniveau anzuschließen. Dieser Weg ist gerade in der Tourismuswirtschaft besonders steinig. Ich habe aber auch viel Zuversicht unter den Touristikern wahrge-

nommen; viele sind froh, dass es endlich wieder losgeht. Gerade an den Wochenenden sind viele Wirtshäuser wieder gut gebucht, und auch in der Hotellerie kommen immer mehr Buchungen.

Viele Unternehmer haben jetzt Angst vor der Zukunft, Angst vor einer existenzbedrohenden Saison. Was glauben Sie - müssen sich die Unternehmer fürchten, oder wird, auch mit den ganzen Hilfspaketen, alles relativ rasch wieder gut? Welche

Empfehlungen gibt es an die Betriebe, um ihr Unternehmen zukunftsfit zu machen?

LR Danninger: Die Hilfspakete von Bund und Land sind essenziell, um unsere Betriebe wieder aus der Krise zu führen. Wir stehen vor den größten Herausforderungen seit dem Zweiten Weltkrieg, und es wird dauern, bis wir wieder mit vereinten Kräften aus dieser Krise herauskommen. Mit dem ersten Maßnahmenpaket des Landes Niederösterreich haben wir uns ganz bewusst der Tourismuswirtschaft

gewidmet, weil wir wissen, hier ist der Druck am größten. Dabei haben wir vor allem auf den Faktor Sicherheit gesetzt. Diesen Sommer werden vor allem jene Destinationen gebucht, an denen sich die Gäste nicht nur wohl-, sondern vor allem auch sicher fühlen: Mit unserer Initiative „Sicher rausgehen“ beraten wir Betreiber von Ausflugszielen: Wir haben hierbei ein Handbuch für Outdoor-Ausflugsziele samt Checklisten für alle wesentlichen Kontaktpunkte mit den Gästen und ein Hygienekonzept erarbeitet. Themen wie Kapazitätsmanagement und Hygienemaßnahmen sind von höchster Bedeutung. Weiters wollen wir unsere Betriebe bei der Etablierung von Maßnahmen zur Infektionsprävention rasch und unbürokratisch finanziell unterstützen. Es werden Förderungen bis zu 1.500,- Euro je nach Betriebsart und Standort ausbezahlt. Per 1. Juli gibt es rund 1.700 Anträge, und über 1,7 Millionen Euro Förderungen wurden bereits ausgezahlt. Ich kann nur jeden Tourismusbetrieb ermutigen, einen Antrag zu stellen! Zudem setzen wir auf eine groß angelegte Marketinginitiative! Wir wollen Nieder-österreich als die ideale Freizeit- und Ferienregion vor den Toren Wiens positionieren.

Herr Pulker, in der Wachau hat man in den Betrieben der Tourismusbranche vor einigen Wochen damit begonnen, alle Mitarbeiter auf Corona durchzutesten. Wird das in Zukunft nötig und sinnvoll sein?

Mario Pulker: Wir haben gemeinsam mit Tourismuslandesrat Danninger und dem Bund die Wachau als Testregion vorgeschlagen, um mit regelmäßigen Testungen der Mitarbeiter im Tourismus Risiken für Gäste, Gastgeber und Mitarbeiter so weit wie möglich zu minimieren.

Sind Sie mit diesen Testungen zufrieden, Herr Landesrat?

LR Danninger: Ich halte diese Maßnahme jedenfalls für sinn-

voll, um das Sicherheitsgefühl unserer Gäste zu steigern und um uns auch im internationalen Umfeld als sicherste Urlaubsdestination zu positionieren.

Das Land hat bereits ein mit mehr als 20 Millionen Euro dotiertes Tourismuspaket geschnürt. Was kann das Land noch tun, damit die Betriebe in der Tourismusbranche und in der Gastronomie durch die Krise kommen und wieder eine Zukunft sehen?

LR Danninger: Wir haben als erstes Bundesland mit Sofortmaßnahmen reagiert, und wir haben uns gemeinsam mit renommierten Wirtschaftsforschern darauf festgelegt, nun die umfangreichen Milliardenhilfen des Bundes wirken zu lassen, zu schauen wo weiße Flecken bestehen, und im Herbst neue konjunkturbelebende Maßnahmen des Landes zu präsentieren.

Mario Pulker ist nach langwierigen Verhandlungen mit der Politik durchaus zufrieden. „Gemeinsam haben wir bereits viel erreicht. Und: Die Politik hat ein offenes Ohr für die Probleme der Branche.“



© Leonardo Ramirez

Teilweise werden Gastronomiegutscheine ja bereits an die Bevölkerung verteilt, viele fordern weitere solche Maßnahmen. Helfen solche Gutscheine jetzt weiter? Wünscht sich die Branche mehr ähnliche Aktionen?

LR Danninger: Wir haben uns dazu entschieden, Wirtshaus-Gutscheine mit der Niederösterreich Card zu verbinden. Davon erwarten wir uns eine deutlich höhere Wirkung auf die Region, weil der Wirtshausbesuch im Idealfall mit dem Besuch eines Ausflugszieles, und einer Nächtigung in Niederösterreich mit der gesamten Familie verbunden werden kann. In den Sommermonaten werden daher heuer erstmals unter den Card-Besitzern 20.000 Wirtshauskultur-Gutscheine verlost, was die Attraktivität der Card weiter erhöht und unsere Wirte in der aktuellen Lage unterstützt.

SCHON SEHR VIEL ERREICHT

Unzählige Besprechungen, Telefonate, Verhandlungen – Fachgruppenobmann Mario Pulker ist seit Ausbruch der Coronakrise beinahe ständig für die Branche im Einsatz. Dass sich der Einsatz gelohnt hat, zeigt eine Bilanz des bisher Erreichten:

- Senkung der Mehrwertsteuer in der Gastronomie und Hotellerie von 20% bzw. 10% auf 5% bis Jahresende 2020
- Vereinfachung und Entlastung durch höhere Pauschalierung
- Höhere Essensgutscheine für mehr Konsum
- Absetzbarkeit von Geschäftsessen wird erhöht
- Abschaffung der Schaumweinsteuer
- Hygieneförderung für NÖ Betriebe der Gastronomie und Hotellerie (siehe auch Seite 7)
- Kostenlose Mitarbeitertestungen

„Wir stehen vor den größten Herausforderungen seit dem Zweiten Weltkrieg, und es wird dauern, bis wir wieder mit vereinten Kräften aus dieser Krise herauskommen.“
Tourismuslandesrat
Jochen Danninger

Herr Pulker, was erwarten sich die Gastronomen in Niederösterreich vom Land? Welche Maßnahmen haben bisher Wirkung gezeigt, und was wird in den nächsten Monaten noch konkret nötig sein?

Mario Pulker: Die Hilfspakete, die das Land und natürlich auch der Bund geschnürt haben, waren eine enorm wichtige Unterstützung. Wir haben sehr intensiv mit den Vertretern der Politik verhandelt und durchaus zufriedenstellende Ergebnisse erzielen können. Aber natürlich gibt es noch Potenzial für Verbesserungen, etwa bei den Regelungen für Aushilfskräfte und für Saisonbetriebe. Wichtig ist, dass es uns gelungen ist, bei der Politik ein offenes Ohr für die Sorgen der Branche zu schaffen.

Seit Kurzem sind auch die Grenzen wieder geöffnet. Frau Kraus-Winkler, was erwartet man sich heuer noch davon?

Susanne Kraus-Winkler: Wir wollen das Beste aus dem Sommer 2020 machen und so nah wie möglich an den Vorjahreswert herankommen. Die Vorzeichen liegen

beim Tourismus in Niederösterreich deutlich besser als in anderen Regionen: 60 Prozent unserer Gäste kommen aus dem Inland. Hier liegt also auch unser Fokus.

Wie kann man die Niederösterreicher davon überzeugen, dass sie ihren Urlaub daheim im eigenen Bundesland verbringen?

Susanne Kraus-Winkler: Das ist sicher eine Herausforderung. Wir müssen bei unseren Gästen jetzt vor allem Vertrauen schaffen und darauf hinweisen, was Niederösterreich alles bietet – von der wunderbaren Naturlandschaft bis hin zu den vielen tollen Angeboten.

Aber natürlich freut man sich auch über Gäste aus dem Ausland...

LR Danninger: Unser größter Auslandsmarkt ist Deutschland mit knapp 12% der Gesamtnachtungen. Darum freuen wir uns sehr, dass die deutsch-österreichischen Grenzen wieder geöffnet haben. Wir werden diesen Markt auch mit der Niederösterreich-Werbung bearbeiten.

Wie haben Sie die Coronakrise bisher erlebt, gibt's Momente, die Ihnen besonders in Erinnerung geblieben sind?

LR Danninger: Unseren Tourismusbetrieben ist von einem Tag auf den anderen das komplette Geschäft weggebrochen, aber die Kosten sind geblieben. Beeindruckt hat mich, dass sich viele Betriebe rasch neu organisiert und einen Lieferservice aufgestellt haben. Das zeigt, welcher Unternehmergeist bei unseren Gastgebern vorhanden ist.

Die neue Tourismusstrategie des Landes NÖ sollte eigentlich schon präsentiert werden – wird es aufgrund der aktuellen Situation hier Änderungen geben oder brauchen?

LR Danninger: Wir haben die Präsentation der Tourismusstrategie auf den Herbst 2020 verschoben, und wir überarbeiten die Strategie über den Sommer, damit wir auch bestmöglich auf die aktuelle Situation reagieren können.



© Leonardo Ramirez



© Leonardo Ramirez

„Corona hat uns völlig unerwartet erwischt und einen absoluten Stillstand verursacht“, sagt Susanne Kraus Winkler. „Wir haben noch viel Krisenbewältigung vor uns.“

Landesrat Jochen Danninger: „Es hat mich beeindruckt, wie rasch sich viele Betriebe neu organisiert und einen Lieferservice auf die Beine gestellt haben!“

KMU Restarter-Paket

Mit Inkrafttreten der COVID-19-Lockerungsverordnung ab 1. Mai 2020 können viele Unternehmen ihren Betrieb wieder hochfahren und durchstarten.

Zur Unterstützung der NÖ KMU hat die Wirtschaftskammer Niederösterreich daher einen vierstündigen Restart-Check entwickelt. Gemeinsam mit einem erfahrenen Berater werden insgesamt fünf zentrale Themenfelder,

- Finanzen und Liquidität
- Ressourcen, Prozesse und Digitalisierung
- Vertrieb
- Kommunikation
- Anpassung des Geschäftsmodells,

abgearbeitet, um gut vorbereitet wieder in die Erfolgsspur zu finden. Die Nettokosten von maximal 360 Euro werden zu 100% vom Förderservice F&B der Wirtschaftskammer Niederösterreich gefördert.

Kontakt: Förderservice der WKNÖ
Förderungen & Beratungen
Wirtschaftskammer-Platz 1 | 3100 St. Pölten
Telefon: +43 2742 851 16801
E-Mail: fub@wknoe.at

Förderungen für Hygienemaßnahmen

Damit sich die Gäste in Niederösterreich nicht nur wohl-, sondern auch sicher fühlen können, unterstützt das Land Tourismusbetriebe mit einer Förderung für Investitionen in Hygienemaßnahmen. Entsprechende Anträge werden von der Wirtschaftskammer Niederösterreich abgewickelt.

„Das Wichtigste für uns alle ist es in diesem Sommer, die Gesundheit der Gäste und der Gastgeber zu schützen“, betont Tourismuslandesrat Jochen Danningner. Deshalb fördert das Land Maßnahmen zur Infektionsprävention: etwa Desinfektionssäulen, berührungslöse Spender zur Handdesinfektion, Gesichtsvisiere, MNS-Masken, Glas- und Plexiglaswände oder einzelverpackter Ersatz für Menagen. Die Förderung ist gestaffelt, je nach Betriebsart werden 500 Euro, 1.000 Euro oder 1.500 Euro ausbezahlt.

Anträge können bei der Wirtschaftskammer Niederösterreich (gewerbliche Betriebe) oder beim Landesverband „Urlaub am Bauernhof“ (Privatzimmervermieter und „Urlaub am Bauernhof“-Betriebe) gestellt werden. Die Einreichfrist endet, wenn das für den Call vorgesehene Budget ausgeschöpft ist, spätestens aber am 31.12.2020.

Hier geht's zum Antrag: www.gastwirtnoe.at

EINE SAUBERE SACHE



Dipl.-Ing. (HLFL) Robert Stein ist Berater für Hygiene und HACCP in der Gastronomie und Hotellerie. Er hält laufend Referate auf unseren Gastwirte-Stammtischen und hat bereits unzählige Gastronomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene HACCP unterrichtet.

Herausfordernde Zeiten für Gastronomie

Seit 15. Mai profitiert die Gastronomie von einer weiteren Lockerung der Einschränkungen. Es war höchste Zeit dafür. Ich war in den ersten Tagen nach der Lockerung permanent in der Gastronomie unterwegs und habe mir die Umsetzung der Vorlagen im Detail angesehen. Die Konsequenz ringt mir Lob ab. Viele der betrieblichen Umsetzungen muten an, als wäre dies seit Langem klar und routinierter Alltag. Seit Juni gibt es weitere Erleichterungen: Die Besuchergruppen dürfen größer sein, die Gäste dürfen ohne Maske in unsere Betriebe, auch das Personal braucht seit Juli keine Maske mehr.

• Tischsetting:

Viele Betriebe geleiten die Kunden freundlich zum Tisch, was eine Belegungsoptimierung ermöglicht. Bei diesem Vorgang wird oftmals abgefragt, ob eine Speisekarte benötigt wird, oder ob die Konsumation ohnehin klar ist. Klug – so ist nicht jede Karte abzuwischen, was einiges an Arbeit spart.

Ich habe keinen Betrieb gesehen, der Salz, Pfeffer oder Würze auf dem Tisch stehen hatte – auch Besteckkübel und Serviettenständer sind verschwunden. Kontaktflächen werden vermieden. Auch zur Routine wurde rasch, dass eine Besuchergruppe, die den Bereich verlässt, Startschuss ist, um die Tischfläche und die Sessellehnen abzuwischen.

• „Fremd“-Personen:

Vergessen Sie aber nicht, dass es auch weitere Einflüsse von außen gibt. Die Postboten, die Lieferanten, Monteure und Servicetechniker begleiten unsere Arbeit laufend und besuchen unsere Betriebe oft auch außerhalb der Öffnungszeiten. Auch diese Menschen dürfen unsere Abläufe nicht negativ beeinträchtigen und müssen den Mindestabstand von einem Meter einhalten.

• Lüften und Händehygiene:

Unglaublich wichtig sind in diesen Tagen die professionelle Händehygiene und die Luftzirkulation. Mit sauberen Händen wird die Übertragungskette des Virus durchbrochen – mit sauberen Händen gelangt der Virus nicht auf Kontaktflächen und in Schleimhäute. In gut durchlüfteten Räumen und im Freien ist die Aufnahme des Virus unwahrscheinlicher als in stickigen Räumen.

• Sanitär:

Lichtschalter, Armaturen, Türgriffe, Fensteröffner, Seifenspender und natürlich die Waschbecken und Toilettenanlagen müssen laufend sauber gehalten werden. Vergessen Sie nicht darauf, die Papierhandtuchspender (auch die Sensortasten) oder eventuell in Verwendung befindliche Jet-Luft-Händetrockner mit der Desinfektion oberflächlich abzuwischen. Seife und Papier vorrätig halten!

• Disziplin und Eigenverantwortung:

Wie immer gab es auch eine Anzahl an Meldungen und Postings, weil Gastwirte an Kunden verzweifelt sind. Maskenverweigerer und phantasievolle Rechenkünstler bei der Interpretation von Besuchergruppen brachten Gastwirte an den Rand der Verzweiflung. Einmal mehr war man von Strafe bedroht und stand zwischen Gast und Gesetz. Über weite Strecken hatten die Kunden aber Verständnis für die Maßnahmen der Bundesregierung und die Vorschriften meist kommentarlos eingehalten. Ich habe keine Warteschlange gesehen, wo hielten der Mindestabstand nicht eingehalten wurde – weder vor einem Gastgarten, in der auf frei werdende Tische gewartet wurde, noch vor einer Eisvitrine. Masken wurden beim Eintritt recht diszipliniert getragen. Im Abweichungsfall habe ich von vielen Gastronomen gehört, dass der freundliche Hinweis auf die GEMEINSAME AUFGABE von Gast und Gastwirt meist genügt hat, damit den Anweisungen dann doch Folge geleistet wurde.



Markus Schauer ist Geschäftsführer von msplus.at und seit Jahren mit dem Thema Digitalisierung in der Hotellerie und Gastronomie verbunden. Durch seinen Gasthof in der Gemeinde Yspertal ist er auch selbst Mitglied der Hotellerie.

NÄCHTIGUNGSTAXE BLEIBT GLEICH

In der Überarbeitung des Tourismusgesetzes Niederösterreich (§ 15) wurde festgelegt, dass aufgrund der COVID-Krise bis 2023 keine Wertsicherungs-Verordnungen ergehen sollen. Der gültige Betrag der Nächtigungstaxe besteht bis mindestens 2023.

Tischlein – RESERVIER DICH

Das digitale Reservierungsbuch sowie die Online-Tischreservierung sind seit vielen Jahren etabliert und werden auch von unseren Gästen stark genutzt. War es bei der letzten Krise im Jahr 2008 die Seite booking.com, die in Österreich den touristischen Vertrieb komplett veränderte, ist nach Corona die Zeit für die digitalen Gastro-Lösungen gekommen. Experte Markus Schauer gibt daher wichtige Tipps, wie Sie die beste Software für Ihren Betrieb finden.

Gründe für ein digitales Reservierungsbuch gibt es mehrere. Aus Betriebssicht etwa, wenn wieder einmal ein unleserlicher Reservierungsbuch-Eintrag kommt oder die Bearbeitung der Reservierungsanfragen zu viel Zeit in Anspruch nimmt. Andererseits erwarten Gäste von einem Restaurant, dass der Bestell- sowie der Bezahlprozess schneller und einfacher werden.

ANFORDERUNGEN AN DIE TISCHRESERVIERUNGSSOFTWARE

Eine Bedarfsanalyse ist Voraussetzung, um Klarheit zu haben, was konkret für Ihren Betrieb benötigt wird. Will man nur die Prozesse vereinfachen, oder benötigt man auch Marketing und zusätzliche Gäste? Grundsätzlich sind alle Tools im Bausteinsystem aufgebaut.

Folgende Features stehen zur Auswahl:

Tischmanagement & Reservierungsbuch

- Reservierungen automatisch von der Webseite annehmen
- Übersichtlicher Tischplan & Tischmanagement
- Durchsuchbare Gästekartei inkl. Gästemanagement

Online-Tischreservierung über die eigene Webseite und Facebook

- Automatisierte E-Mail-Bestätigung bzw. SMS-Bestätigung
- Erinnerungsmail-Funktion

(Tipp: Für den Einstieg gibt es zahlreiche Gratislösungen am Markt)

Marketing-Tools

- Einträge in diverse Portale (Hinweis: Gebühren!)
- Kundenbindungsprogramme



Foto: shutterstock

Gerade in und nach den Zeiten von Corona werden in der Gastronomie effektive Tischreservierungssysteme immer wichtiger.

Zusätzlich nützliche Features

Schichtpläne, WLAN für Gäste, ...

Wichtig für den Gastronomen ist, ob die Software einen Ansprechpartner in Österreich hat, einen 24/7-Telefonsupport, auch an Feiertagen garantiert ist, und der die DSGVO ernst nimmt.

Ebenso wichtig: #zahlnichtfürDEINEgäste! Hier stehen wir vor der größten Herausforderung für die Zukunft. Abhängigkeit und hohe Zahlungen an Portale sind unbedingt zu vermeiden. Wer jetzt NICHT beginnt, in ein digitales Geschäftsmodell seines gastronomischen Betriebes zu investieren, wird es in Zukunft noch viel schwerer haben. Also starten Sie jetzt.

Sprungbrett in den Arbeitsmarkt

Eine gemeinsame Jobinitiative von AMS und Land Niederösterreich soll jungen Erwachsenen, die die Lehrabschlussprüfung zwar erfolgreich abgelegt haben, aber aufgrund der Pandemie kein reguläres Beschäftigungsverhältnis beginnen konnten, bei der Reintegration in den Arbeitsmarkt unterstützen.

Die Förderung richtet sich an Unternehmen, die noch bis zum 31. August 2020 arbeitslose Menschen unter 25 einstellen, die im ersten Halbjahr 2020 die Lehrabschlussprüfung geschafft haben, wegen Corona kein reguläres Anstellungsverhältnis eingehen konnten und als arbeitslos vorgezeichnet sind.

Die Förderdauer beträgt je nach Beschäftigungsbeginn zwischen einem und drei Monate, die Höhe der Eingliederungshilfe ist ein monatlicher Fixbetrag von 500 Euro, der jeweils zur Hälfte von AMS und Land getragen wird.

Veranstaltungen: Was ist wann möglich?

Um die Planungssicherheit für Veranstaltungen zu gewährleisten, wurde von der Bundesregierung mit 1. Juli ein Stufenplan verabschiedet. [betrifft:] bietet – mit Stand 8.7.2020 – einen Überblick über die nächsten Schritte.

Foto: shutterstock



Seit 29. Mai sind Veranstaltungen für bis zu 100 Personen zulässig, ab 1. August werden auch Veranstaltungen für bis zu 200 Personen zugelassen sein (z.B. Hochzeiten).

Seit 1. Juli sind zudem Veranstaltungen mit zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen in geschlossenen Räumen mit bis zu 250 Personen und im Freiluftbereich mit bis zu 500 Personen zulässig. Ab 1. August sind in geschlossenen Räumen bis zu 500 Personen und im Freiluftbereich bis zu 750 Personen erlaubt, sofern gekennzeichnete Sitzplätze zugewiesen werden.

Ab 1. August besteht zusätzlich die Möglichkeit nach einer Bewilligung der Bezirksverwaltungsbehörde, Veranstaltungen mit zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen mit bis zu 1.000 Personen in geschlossenen Räumen und mit bis zu 1.250 Personen im Freiluftbereich abzuhalten. Ab 1. September sollen unter den genannten Voraussetzungen Veranstaltungen mit bis zu 5.000 Personen in geschlossenen Räumen und bis zu 10.000 Personen im Freiluftbereich möglich sein. Fach- und Publikumsmessen sind mit Bewilligung der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde

Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen sind bereits wieder möglich, ab 1. August dürfen unter anderem auch Hochzeiten mit bis zu 200 Gästen stattfinden.

zulässig. Neu ist, dass künftig auch Vorträge, Seminare etc. im Rahmen dieser Messen unter den gleichen Regelungen möglich sind.

Für alle Veranstaltungen ab 100 Personen ist ein COVID-19-Beauftragter zu bestellen und ein COVID-19-Präventionskonzept auszuarbeiten und umzusetzen. Dieses Konzept umfasst einerseits Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter und andererseits Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos.



5.000 und 10.000

So viele Menschen dürfen ab 1. September wieder bei Veranstaltungen in Innenräumen (5.000) und im Freien (10.000) dabei sein.

Sichere Gastfreundschaft im Netz

Welche Verhaltensregeln gelten aktuell in einem Gastronomiebetrieb oder im Hotel? Wann braucht es einen Mund-Nasenschutz, was steht konkret im Wirtshaus-Paket der Regierung?

Antworten auf diese und alle anderen Fragen, die sich im Zusammenhang mit Gastronomie, Hotellerie und Coronavirus stellen, gibt es immer ganz aktuell auf www.sichere-gastfreundschaft.at – der Info-Website der Wirtschaftskammer. Die gemeinsame Website der Wirtschaftskammer und des Ministeriums gibt seit einigen Wochen online Auskunft über die wichtigsten und aktuellsten Fragen, die sich Gastronomen und Hoteliers in Sachen

Coronavirus stellen. Die Seite informiert über neue Verhaltensregeln und Empfehlungen im täglichen Betriebsablauf und im Umgang mit Gästen. Zusammengefasst werden laufende Entwicklungen und Vorgaben etwa für Veranstaltungen oder bei Grenzöffnungen, auch diverse Förderungen werden aufgelistet. Die Website wird natürlich laufend aktualisiert und richtet sich auch an die Freizeitwirtschaft und die Organisatoren von Messen und Veranstaltungen.

Foto: shutterstock



Welche Regeln zum Schutz der Gäste gelten aktuell in der Gastronomie? Ein Blick auf die Website „Sichere Gastfreundschaft“ gibt immer ganz aktuell Auskunft!



2.000 EURO Lehrlingsbonus für Unternehmen

Damit die Lehrlingsausbildung coronabedingt keinen Einbruch erleidet, hat die Bundesregierung eine Prämie von 2.000 Euro je neuem Lehrling angekündigt.

Gefördert wird jedes neue betriebliche Lehrverhältnis mit Abschluss des Lehrvertrags zwischen 16. März 2020 und 31. Oktober 2020. Rückwirkende Auszahlungen sind somit möglich. Übernimmt ein Unternehmen einen Lehrling im ersten Lehrjahr aus der ÜBA (Überbetriebliche Lehrausbildung) bis inklusive 31. März 2021, so

wird dies auch mit dem Lehrlingsbonus in Höhe von 2.000 Euro honoriert.

Ausbezahlt wird in zwei Tranchen. Die ersten 1.000 Euro erhält der Betrieb nach Eintragung des Lehrvertrags bei der Lehrlingsstelle. Weitere 1.000 Euro werden erst nach Absolvierung der gesetzlichen Probezeit (drei Monate) ausbezahlt. Um Missbrauch vorzubeugen, sind die 1.000 Euro

aus Tranche 1 zurückzuzahlen, wenn das Lehrverhältnis in der Probezeit gelöst wird.

Ein Förderantrag ist ab 1. Juli 2020 zeitgleich mit der Anmeldung des neuen Lehrvertrags bei den Förderreferaten der Lehrlingsstellen der Wirtschaftskammern (elektronisch über „Lehre online Service“) möglich.

Lehrlingsstelle – Förderreferat Lehre.foerdern@wknoe.at bzw. 02742 851-17570



Kombilohn wird zum Neustartbonus

Die Kombilohnbeihilfe wurde angepasst und steht nun in geänderter Form als Neustartbonus für Beschäftigungsaufnahmen ab 15.6.2020 zur Verfügung. Für Arbeitnehmer, die in einem ersten Schritt keinen Job im vollen Ausmaß oder im bisherigen Beruf finden, wird das Gehalt auf rund 80% aufgestockt. Betrieben soll es erleichtert werden, ihr Stammpersonal wiederaufzunehmen oder ganz neue Kräfte zu finden.

Weitere Infos: www.bmafi.gv.at/Services/News/Coronavirus/FAQ-Neustartbonus.html

KLEINANZEIGEN

HOTELS GESUCHT

Die noba Bauträger- und Immobilienverwaltung GmbH aus Wr. Neustadt möchte Hotels ab 800 m² Nutzfläche in Wiener Neustadt, Baden, Mödling, Schwechat, Wien, Sankt Pölten, Linz, Wels, Klagenfurt und Villach kaufen.

Entsprechende Angebote an die noba unter 02622/930 89 oder per Mail an info@noba-gruppe.at.



Foto: ZVG

Dank und Anerkennung.

Anlässlich des 60. Geburtstages von Erich Goldfuß (links) überreichte Bezirksvertrauensmann Hans Fromwald eine Urkunde mit Dank und Anerkennung seitens der Fachgruppe Gastronomie. Erich Goldfuß betreibt den Hofstadlheurigen im Schloss Brunn an der Schneebergbahn.

Tag des Kaffees

Der 1. Oktober ist ein wichtiger Tag für die Österreicher: Seit Jahren wird an diesem Tag nämlich der „Tag des Kaffees“ gefeiert. Aus gutem Grund, denn die Österreicher trinken nichts lieber als Kaffee.

Auch heuer wird der 1. Oktober bei Niederösterreichs Gastronomen wieder ganz im Zeichen des Kaffees stehen.

Weitere Informationen und Details zu Förderungen unter tf1@wknoe.at oder 02742/851-19611.



Foto: Shutterstock

Lern dich weiter

Lehrgang Jungsommelier

Der Jungsommelier-Lehrgang gilt als erste Stufe auf dem Weg zum Sommelier. Er ist die ideale Basisausbildung für alle, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses Thema interessieren. Gelehrt wird jenes

Grundwissen, das im beruflichen Umgang mit Wein essenziell ist. Thematisch deckt die Unterrichtsreihe ein breites Spektrum von Sensorik bis zur Weinkartengestaltung ab.

7. – 25.9.2020, Mo – Fr 8.00 – 16.00 Uhr, Seminarzentrum Schwaighof St. Pölten, Kursnummer: 79047010



Lehrgang Diplom-Sommelier

Der Lehrgang zum Diplom-Sommelier ist die höchste Stufe der Weinausbildung. In konzentrierten Einheiten erweitern die Teilnehmer/innen ihre Kenntnisse über österreichische Weine und ergänzen auch die internationale Expertise. Die Trainer perfektio-

nieren die sensorischen Fähigkeiten der angehenden Diplom-Sommeliers und lehren das Know-how für die Arbeit und den Umgang mit dem Gast. Am Ende der Ausbildung steht die kommissionelle Abschlussprüfung mit Verleihung des Sommelier-Diploms.



14.9. – 17.11.2020, Mo – Di 9.00 – 17.00 Uhr, Seminarzentrum Schwaighof St. Pölten, Kursnummer: 79049010

Glutenfrei backen

In diesem Kurs wird gezeigt, wie glutenfreie Backwaren und Gebäck einfach und geschmackvoll

hergestellt werden. Weiters erhalten Sie Wissen über Gluten und verschiedene Getreidesorten.

29.9.2020, Di 9.00-18.00 Uhr, WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79108010

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

Veranstaltungsrecht - kompakt

Informieren Sie sich über das österreichische Veranstaltungsrecht unter besonderer Berücksichtigung der Rechtslage in Niederösterreich. Behandelt werden alle Arten von Veranstaltungen mit ihren Rechtskonsequenzen. Die Teilnehmer haben jederzeit die Möglichkeit, Fragen aus ih-

rem eigenen Arbeitsbereich zu stellen. Zahlreiche Praxisbeispiele runden das Kursangebot ab. Aus aktuellem Anlass fließen die coronabedingten Änderungen und Lockerungsschritte samt den flankierenden Schutzmaßnahmen ausführlich in das Webinar mit ein.

Online-Webinar: 20. und 27.7.2020, 18.00 – 22.00 Uhr, Kursnummer: 79110010



Lebensmittelhygiene in der Gastronomie und Hotellerie

Im Seminar GHP und HACCP für Praktiker erhalten Gastronomen und Hoteliers alle notwendigen Informationen über Lebensmittelhygiene. Sieben spannende Module erleichtern Ihnen das Erlernen der wichtigsten Grund-

sätze der Lebensmittelhygiene, sodass Sie diese im Betrieb umsetzen können. Erwerben Sie Grundkenntnisse und -begriffe für die rechtlich erforderliche Eigenkontrolle und die Grundsätze des HACCP-Systems.

Online-Webinar: 23.7.2020, 13.30 – 18.00 Uhr, Kursnummer: 79051150



Lehrgang Patisserie

In diesem Intensiv-Lehrgang lernen Sie verschiedene Grundteige rasch zu erstellen und klassische

und moderne Desserts rationell zu fertigen.

Info-Veranstaltung: 2.9.2020, Mi 19.00 – 21.00 Uhr, WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79080010

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. Margit Kozel
Referentin
02742/851-19640



Eva Bosch
Assistentin der Sparten­geschäftsführung
02742/851-18601



Petra Flechsel
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18602

Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien etc. finden Sie unter:



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

