

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie

01|2021



ONLINE LERNEN

Start für neue E-Learning-
und Wissensplattform

Seite 4

CORONA-INFO

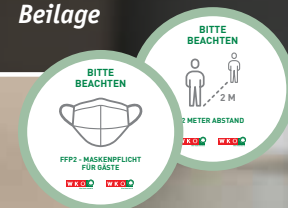
Alles, was Sie jetzt
wissen müssen

Seite 6

CORONA-KLEBER

Hinweis-Kleber mit
Corona-Regeln

Beilage





70

Teilnehmer haben die neue E-Learning-Plattform für Tourismus in Niederösterreich bereits in der Beta-Phase getestet – und lieferten durchwegs positives Feedback.



01|2021 In dieser Ausgabe

<u>E-LEARNING FÜR TOURISMUS IN NÖ</u>	4
<u>CORONA: ALLES, WAS SIE WISSEN MÜSSEN</u>	6
<u>ACHTUNG: CYBERCRIME</u>	7
<u>EINE SAUBERE SACHE</u>	8
<u>NEUE NOVA</u>	9
<u>LÖHNE UND GEHÄLTER STEIGEN</u>	10
<u>ERMÄSSIGTER STEUERSATZ BLEIBT VORERST</u>	10
<u>KURSE IM WIFI</u>	11



[betrifft:] Das Servicemagazin zu den Themen „Interessenvertretung“, „Service & Bildung“, „Gesellschaft“

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© Isabella Abel

In diesen Tagen jährt sich der Beginn des ersten Lockdowns. Niemand von uns hätte sich vor einem Jahr vorstellen können, wie massiv und dauerhaft wir unter der Corona-Pandemie leiden werden. Mein Dank gilt allen Kolleginnen und Kollegen, die mit uns im konstruktiven Austausch stehen und beweisen, dass in der niederösterreichischen Gastronomie Profis am Werk sind.

Zugleich habe ich Verständnis für alle, denen zunehmend die Kraft, aber auch die Geduld ausgeht. Die politischen Entscheidungen sind oft schwer nachvollziehbar und nicht praktikabel. Wir haben seit Beginn der Krise unzählige Konzepte und Inputs zur Verbesserung der Lage der Branche eingebracht; leider finden diese nicht immer Gehör. Gerade vor der reinen Gastgarten-Öffnung haben wir klar gewarnt. Ich darf Ihnen versichern, wir bleiben dran – als Wirtschaftskammer sind wir nach wie vor die Einzigen mit praxisnahen Vorschlägen!

Herzlichst, Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Die heimische Hotellerie hat nicht nur in Anbetracht der Nächtigungszahlen ein verheerendes Jahr hinter sich. Neben den rein betriebswirtschaftlichen Folgen der Krise hat das ewige Hin und Her, das ständige Abwarten der politischen Entscheidung, sehr an unserem Nervenkostüm gezehrt. Nichtsdestoweniger brauchen wir ab jetzt einen Weg aus dem Lockdown und bald einen sinnvollen Öffnungsfahrplan für die Hotellerie. Dennoch bleibt uns nichts anderes übrig, als weiter bestmöglich durchzuhalten.

Neben der Bewältigung der akuten Probleme versuchen wir in der WK aber auch, bereits jetzt die mittel- und langfristige Erholung der Betriebe einzuleiten. Es braucht ein Bündel an gesetzlichen Verbesserungen, etwa im Steuerrecht, um die Betriebe in eine positive Zukunft führen zu können. Ich bemühe mich, alle wesentlichen Facetten der Situation in NÖ miteinzubeziehen, und hoffe, die Politik ist nun endlich zu mutigeren, proaktiven Schritten bereit. Wir kämpfen jedenfalls darum!

Herzlichst, Ihre

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

„Die E-Learning- und Wissensplattform ist von Touristikern für Touristiker gemacht.“
Tourismuslandesrat
Jochen Danninger



© Noe e-Learning

Lernen, wann und wo immer man will: Die neue Plattform macht individuelles und flexibles Lernen möglich.

Die neue digitale Wissensplattform für Tourismus in Niederösterreich ist ab sofort online!

Online lernen, schneller wissen

Mit einer neuen E-Learning- und Wissensplattform exklusiv für den niederösterreichischen Tourismus stellt die Niederösterreich Werbung gemeinsam mit den sechs Tourismusdestinationen die Weichen für die Zukunft. Eine enorm wichtige Einrichtung, ist Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Niederösterreich, überzeugt.

Die Niederösterreich Werbung und die sechs Tourismusdestinationen haben die neue E-Learning- und Wissensplattform auf drei Säulen - E-Learning- und Wissensplattform, Webinare und Seminare, Partnerbereich - gestellt. Jeder „Säule“ sind spezielle Themen zugeordnet:

E-Learning- u. Wissensbereich: Didaktische Lerneinheiten, Kurse zu Fachthemen, interessanten Podcasts oder aktuellen Info-Links, Tourismuswissen aus Niederösterreich und der Regionen.

Webinare und Seminare: Coronabedingt sind es im ersten Quartal ausschließlich Webinare und Online-Trainings sowie Angebote für Fortgeschrittene.

Partnerbereich: Derzeit für Mitglieder der Gruppe der TOP-Ausflugsziele, demnächst auch für Mitglieder des Vereins Niederösterreichische Wirtshauskultur.

Mario Pulker ist froh, dass Niederösterreichs Betriebe jetzt problemlos Zugriff auf branchenspezifisches sowie strategisches

Know-how haben, aber auch auf regionale Inhalte. „Besonders freut mich, dass versucht wird, möglichst viel Niederösterreich-spezifischen Content einzubauen und mit bewährten Experten praxisorientierte Inhalte zu produzieren. Mit diesem Wissensnetzwerk werden die Betriebe bei ihren Weiterbildungsmaßnahmen effektiv unterstützt. Letztlich wird das Tourismusland Niederösterreich damit für Gäste und Mitarbeiter attraktiver.“

Auch für Landesrat Jochen Danninger ist das Tool eine wich-

tige Möglichkeit zum schnellen und einfachen Wissensaufbau und Know-how-Transfer in der heimischen Tourismusbranche. „Die neue Plattform ist von Touristikern für Touristiker gemacht und gilt als digitaler Service für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im niederösterreichischen Tourismus.“ Somit könne deren Fachwissen auf dem neuesten Stand gehalten und deren Know-how erweitert werden. Zudem können bei Bedarf nützliche Informationen aus den einzelnen Regionen abgerufen werden.

Lernen, wo, wann und solange man will

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, betont, dass die neue Plattform eine zukunftsweisende Ergänzung zu den bisherigen Weiterbildungsmöglichkeiten ist. „Das Besondere daran: Lernen ist individuell und flexibel möglich, zeitlich und örtlich. Diese Form der Selbstorganisation soll motivieren und die Erreichung des gewünschten Lernziels unterstützen. Abschließende Tests geben Auskunft über den Lernerfolg und münden in ein zukünftiges Zertifizierungsmodell. Ich bin sehr beeindruckt von dieser Option zum schnellen und einfachen Wissensaufbau und Know-how-Transfer!“

Ein Tool, viele Partnerinnen und Partner

Die neue Plattform wurde gemeinsam mit Teejit, einem Expertenteam für digitale Weiterbildung im Tourismus, entwickelt. Das Tool wird von den strategischen Partnern der Wirtschaftskammer Niederösterreich – Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie und der IMC Fachhochschule Krets unterstützt. Partner der ersten Stunde ist die Gruppe „TOP-Ausflugsziele in Niederösterreich“ mit exklusiven Inhalten für ihre Mitglieder, in Kürze wird auch der Verein „Niederösterreichische Wirtshaus-

kultur“ mit an Bord sein. Unter den Content-Partnern befinden sich die Österreich Werbung und Google Zukunftswerkstatt-AT.

Nach der Planungsphase wurde im Herbst 2019 mit der Umsetzung des Projektes begonnen, wobei bereits 2020 rund 70 Teilnehmer die Plattform in der Beta-Phase testeten. Die starke Resonanz und das positive Feedback zeugten von Beginn an von großer Bedarfsdeckung im Weiterbildungsbereich. Jetzt geht das Wissenstool in Vollbetrieb.

Die Registrierung auf der E-Learning- und Wissensplattform ist für Teilnehmerinnen und Teilnehmer **kostenfrei**. Für ausgewählte Seminare oder Webinare kann eine Kostenbeteiligung stattfinden. Im Laufe des Jahres wird auch das kursspezifische **Zertifizierungsmodul** in Betrieb genommen.

Neuigkeiten via „Lernletter“

Auf dem Laufenden bleiben die Teilnehmer über den sogenannten „Lernletter“, der wie ein Newsletter über neue Inhalte informiert. Es gibt laufend **Themenschwerpunkte**: Im März und April finden Webinare zu „Virtual Reality“ und „360° Content“ statt, im Mai liegt der Schwerpunkt auf „Suchmaschinen-Optimierung“ (SEO) und „Suchmaschinenwerbung“ (SEA). Auch „Google-Trainings“ sowie eine digitale Einführungsveranstaltung sind geplant.

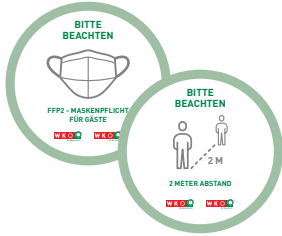
Die Plattform steht ab sofort allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Tourismus und touristischen Gastgebern unter <https://tourismus.niederösterreich.at/elearning> zur Verfügung. Die Anmeldung erfolgt über die jeweiligen Tourismusdestinationen und entsprechenden Zugangs-codes.

„Es freut mich besonders, dass möglichst viel Niederösterreich-spezifischer Content eingebaut wurde und gemeinsam mit bewährten Experten praxisorientierte Inhalte produziert wurden!“

Mario Pulker



Maskiert, aber lernwillig: Mario Pulker, Landesrat Jochen Danningner und Michael Duscher präsentieren die neue E-Learning- und Wissensplattform für Niederösterreichs Touristiker.



KLEBER FÜR GASTRO UND HOTELLERIE

Wann immer Gastronomie und Hotellerie wieder öffnen dürfen – in den Lokalen wird abseits der Tische die FFP2-Maskenpflicht ebenso gelten wie der Mindestabstand von zwei Metern. Um die Gäste darauf aufmerksam zu machen, haben wir dieser Ausgabe von [betrifft:] jeweils zwei Kleber beigelegt, die Ihre Gäste auf diese Regeln aufmerksam machen sollen.

Einfach ablösen und an gut sichtbarer Stelle im Lokal anbringen!

Bei Bedarf können weitere Kleber unter 02742/851-19611 oder 19612 bestellt werden.



NEUE GRENZWERTE FESTGELEGT

Seit 1. Jänner 2021 gelten neue Grenzwerte für geringfügige Zuverdienste und Dienstgeberabgabe.

Die Geringfügigkeitsgrenze liegt nun bei monatlich 475,86 Euro, der Grenzwert für die Dienstgeberabgabe wurde mit 713,79 Euro festgelegt.

Alle Infos zu Corona: Was Sie jetzt wissen müssen

Nichts hat uns im vergangenen Jahr mehr beschäftigt und in unserer Arbeit behindert als das Coronavirus. Eine Vielfalt von neuen, immer wieder angepassten Regelungen macht es schwer, den Überblick nicht zu verlieren. [betrifft:] fasst zusammen, was Sie jetzt über Corona wissen müssen, und wie Sie zu diesen Informationen kommen.



Foto: shutterstock



Nur nicht den Überblick verlieren – wir zeigen Ihnen, wo Sie welche Informationen finden.

Corona-Infopoint der Wirtschaftskammern
Auf wko.at/corona finden von Corona betroffene Betriebe laufend Updates und umfassende Service-Angebote der Wirtschaftskammern, beispielsweise Info-Videos oder Downloads von Aushängen für Ihren Betrieb.

Aktuell informiert mit dem Newsletter der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie
Seit Beginn der Corona-Krise halten die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie ihre Mitgliedsbetriebe, sofern diese eine E-Mail-Adresse bekannt gegeben haben, verstärkt mit dem Branchen-Newsletter auf dem Laufenden.

Gut zu wissen: In diesem Newsletter werden ausschließlich durch unsere Experten frei gegebene Informationen kurz und kompakt dargestellt – für Ihren Informationsvorteil. Unter www.gastwirtnoe.at sind sowohl alle Branchen-Newsletter als auch die Newsletter der WKNÖ in chronologischer Reihenfolge nachzulesen.

Corona-Hilfspakete für die Wirtschaft
Eine Übersicht über alle Unterstützungsmaßnahmen für Unternehmen in Sachen Corona finden Sie kompakt zusammengefasst auf www.wko.at/noe/hilfspakete.

Bezug von Masken und Schnelltests
Als besonderes Service bietet die WKNÖ eine Liste mit den Bezugsquellen von Gesichtsmasken sowie die Anbieter von Corona-Antigenschnelltests. www.wko.at/noe/anbieter-gesichtsmasken bzw. www.wko.at/noe/anbieter-schnelltests

Wirtschaftskammer und Arbeiterkammer bieten an drei zusätzlichen Standorten in NÖ (Gmünd, Mödling, St. Pölten) kostenlose Antigenschnelltests an. <https://www.wko.at/service/noe/Corona-Schnelltests-AKNOE-und-WKNOE.html>

Testangebot und Kennzeichen „Sichere Gastfreundschaft“ (bis 30. 4. 2021)
Damit Gäste in Österreich möglichst unbeschwert und sicher Urlaub machen können, haben Bundesregierung und WKO die Initiative „Sichere Gastfreundschaft“ ins Leben gerufen. Teilnehmende Betriebe verpflichten sich zur Einhaltung von gesamtheitlichen Kriterien und motivieren alle Mitarbeiter mit Gästekontakt zur regelmäßigen Covid-19-PCR-Testung. Für diesen Einsatz dürfen teilnehmende Betriebe das Logo „Sichere Gastfreundschaft“ führen. Details unter www.sichere-gastfreundschaft.at/testangebot.

Aktuelle Länderinfos

Informationen zur aktuellen Corona-Situation mit Reisebeschränkungen und Pendlerregelungen finden Sie tagesaktuell auf den Seiten der WK-Außenwirtschaftscenter.

https://www.wko.at/service/aussenwirtschaft/start.html?shorturl=wkoat_aw

Corona-Kurzarbeit

Die Verlängerung der Corona-Kurzarbeit für Phase 4 vom 1. April bis Ende Juni 2021 ist gesichert:

- Die Corona-Kurzarbeit wird zu den im Wesentlichen gleichen Bedingungen wie in Phase 3 weitergeführt, wodurch sich nur geringfügige Änderungen der Sozialpartnervereinbarung ergeben.
- Die Nettoersatzraten von 80 bis 90 Prozent bleiben unverändert.
- Stärkerer Fokus auf Aus- und Weiterbildung in der Kurzarbeit Phase 4.
- Die Erleichterungen für vom Lockdown betroffene Branchen bleiben bestehen, z.B. weiterhin Entbindung von der Steuerberaterpflicht bei Unternehmen, die im Lockdown sind oder nur für die Zeit des Lockdowns Kurzarbeit beantragen.
- Mindestarbeitszeit von 30 Prozent, Ausnahmen sind weiterhin möglich.

Alle Details unter www.wko.at/corona-kurzarbeit



Foto: shutterstock

Ein unschöner Nebeneffekt der Pandemie: Die Cybercrime-Delikte nehmen zu, vor allem aus Großbritannien kommen immer wieder Betrugsversuche.

Achtung: Betrugs- und Cybercrime-Fälle nehmen zu

Seit Beginn der Pandemie ist es zu einem dramatischen Anstieg von Cyberattacken gekommen. Auch irreführende Aussendungen oder Betrugsversuche, mit denen versucht wird, Zahlungen oder Warenlieferungen zu erschwindeln, haben zugenommen.

So warnt auch das Außenwirtschaftscenter London vor „unerwarteten“ Aufträgen aus Großbritannien: Österreichische Unternehmen werden von vermeintlichen „Kunden“ kontaktiert, die vorgeben, große Mengen an Produkten – auch Hotelzimmer – kaufen zu wollen. Mit verschiedenen Methoden, beispielsweise der Übersendung von falschen Kreditkarten, wird versucht Zahlungen (oder Warenlieferungen) zu erschwindeln.

Oft verstecken sich die handelnden Personen/Betrüger hinter real existierenden Firmen (Holdinggesellschaften, ruhend gestellten Unternehmen etc.), da deren Daten aufgrund der hohen Transparenz des britischen Firmenbuchs leicht und öffentlich einsehbar sind und damit einer raschen „Erstprüfung“ standhalten.

Nähere Informationen finden Sie auf der Seite des Außenwirtschaftscenters London.

- **Aktuelle Betrugswarnungen:**
- <https://www.wko.at/service/unternehmensfuehrung-finanzierung-foerderungen/aktuelle-betrugswarnungen.html>
- <https://www.watchlist-internet.at/>
- **Informationen, Tipps und Tools** zur IT-Sicherheit: <http://www.it-safe.at>

- **Meldestelle Cybercrime** des Bundesministeriums für Inneres: Die Bekämpfung von Internetkriminalität ist ein Schwerpunkt der kriminalpolizeilichen Arbeit. Wenn Sie einen Verdacht auf Internetbetrug haben, wenden Sie sich bitte an folgende Adresse: against-cybercrime@bmi.gv.at

SICHER IST SICHER

Die Bundessparte Information und Consulting setzt mit der erfolgreichen Initiative www.it-safe.at seit vielen Jahren auf Bewusstseinsbildung. Unternehmen finden professionelle Unterstützung bei den IT-Security-Experten im UBIT Firmen A-Z: <https://www.wko.at/site/it-safe/suche-nach-it-security-expert-inn-en.html>

FÜR NOTFÄLLE

Für den Notfall bietet die **Cyber-Security-Hotline** der Wirtschaftskammern unter **0800 888 133** – Montag bis Sonntag, 0–24 Uhr rasche telefonische Erstinformation und Notfallhilfe.

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 Gastromomen in Sachen Lebensmittelrecht, Allergene und Lebensmittelhygiene HACCP unterrichtet.

Aufg'sperrt wird!

Zum lang ersehnten Termin der Wiedereröffnung unserer Gaststätten ist einiges an Organisationsarbeit und Wartungstätigkeiten zu planen.

In der vorigen Ausgabe von [betrifft:] habe ich auf das Hygiene- und Präventionskonzept hingewiesen, das schon im November verlangt worden wäre, wäre nicht der Lockdown verhängt worden.

Generelle Infos sowie das Newsletterarchiv der Fachgruppen finden Sie auf: <https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeit-wirtschaft/gastronomie/Corona-Informationen-Gastronomie-Hotellerie.html>

Ein Präventionskonzept ist derzeit in Ausarbeitung.

Keine Sorge – es geht um interne Maßnahmen, die gesetzt werden oder wurden, um Kundenströme zu planen, Engstellen zu entzerrern und zu beschreiben, was an Hygienemaßnahmen umgesetzt wurde, um die Pandemie vom Betrieb fernzuhalten und dem Gast einen sicheren Besuch im Gasthaus zu ermöglichen.

Ergänzen Sie den **Reinigungsplan** des Hauses mit den Maßnahmen, die für die zusätzlichen Reinigungstätigkeiten im Betrieb aufgewendet werden. Speisekarten, Salz/Pfeffer nach Verwendung, Türgriffe, Armaturen, Fenstergriffe, Lichtschalter, Stuhllehnen, Tische – alle seit 2020 zur Normalität gewordenen zusätzlichen Belastungen fassen Sie am besten auf einem eigenen Blatt zusammen und erweitern damit den Reinigungsplan.

Holen Sie vor dem Aufsperrern Ihr Personal zusammen, sprechen Sie die Maßnahmen der Hygiene und Prävention (Desinfektion, Lüften, Masken, Speisekarten wischen, Abstandsregeln etc.) mit ihm durch, und dokumentieren Sie eine **Schulung**.

Vergessen Sie bei der Gelegenheit nicht, auch die **Unterweisung für die gesundheitlichen Anforderungen** (jährliche Unterweisung zur Leitlinie) anzuhängen. Das geht dann in einem Aufwasch. Die Unterlagen finden Sie im Leitlinien-Ordner der WKO, Kapitel 9.

Planen Sie aber auch, die Maßnahmen für **Schädlingsmonitoring** zu überprüfen oder überprüfen zu lassen. Die vernachlässigten Köderboxen sollten wieder auf Stand gebracht werden. Säubern Sie die Boxen, tauschen Sie die Köder, und richten Sie den Aufstellplan wieder neu ein.

Vergessen Sie nicht, die **Schankanlage** (Bier, alkoholfreies Bier und Biermischgetränke, Wein, Premix trinkfertig, Postmix, Sirup, Grundstoff, Wasser und Sodawasser) wieder auf Vordermann zu bringen, und reinigen Sie Leitungen, Zapfhahn, Zapfkopf und Fittings. Besondere Reinigungsintervalle sind bei jedem längeren Stillstand der Anlage/Kühlung durchzuführen. Dokumentieren Sie die Maßnahme vor dem Aufsperrern im Schankheft oder Schankbuch.

Beherbergungsbetriebe sollten sich mit dem Thema **Legionellen** auseinandersetzen. Betriebe, die in den vergangenen Monaten ruhend gestellt waren, sollten die Wasseranlage entsprechend einer thermischen Anlagendesinfektion unterziehen. Dazu ist die Anlage auf zumindest 70°C aufzuheizen. An den Ausläufen soll bei der Anlagenspülung zumindest drei Minuten lang diese Temperatur auf die Leitung und die Auslässe einwirken.

Die etwas weniger radikale Variante beschreibt eine Spülung der Anlage über zehn Minuten bei 65°C – also nicht ganz so heiß, aber mit längerer Einwirkzeit. Damit ist eine Abtötung der Legionellen hoch wahrscheinlich, da die Temperaturempfindlichkeit der Legionellen so beschrieben wird, dass diese bei Temperaturen von 60°C rasch absterben. Achten Sie bei der Anlagendesinfektion unbedingt auf die Verträglichkeit der Materialien im Wasserkreis, der diesen Temperaturbedingungen standhalten muss, aber auch auf die Gefahr der Verbrühungen, die hier natürlich gegeben ist. Wenn Sie über UV-Anlagen- oder andere Anlagen-Desinfektionsverfahren verfügen, sind diese durchzuführen.

Checken Sie die noch vorrätigen **Lagerwaren**, Konserven, Trockenstoffe, Tiefkühlwaren auf ihre **Tauglichkeit**.

Ich sehne wie Sie den Tag herbei, an dem wir erfahren, dass die Gastwirte wieder ihrer gewohnten Tätigkeit nachgehen dürfen, und ich kann Ihnen versichern, dass der Gasthausbesuch bei vielen Menschen sehr weit oben in der Liste steht. Die Vorbereitung auf diesen Tag ist allein deshalb schon eine Herausforderung, weil das Datum noch nicht einschätzbar ist. Die Vorbereitung aber auf die lange Bank zu schieben ist sicher kein kluger Schachzug. Daher: Termine mit Schankservice, Schädlingsbekämpfer und anderen Partnern koordinieren!

Ab 1. Juli 2021 gilt die Abgabe auch für leichte Nutzfahrzeuge

NoVA: Achtung beim Kauf neuer Fahrzeuge

Die NoVA wird aufgrund der ökosozialen Steuerreform ab 1. Juli 2021 massiv verschärft. Der Anwendungsbereich der NoVA wird nun auf alle Kraftfahrzeuge zur Personen- oder Güterbeförderung bis 3.500 Kilogramm ausgeweitet – inklusive Pick-ups und leichte Nutzfahrzeuge mit Lkw-Zulassung. Bisher waren, neben bestimmten Krafträdern, ausschließlich Personenkraftwagen von der Besteuerung betroffen.

In den Anwendungsbereich der NoVA fallen im Grunde folgende vier Gruppen von Fahrzeugen:

- Wie bisher unterliegen Krafträder und andere zwei- und dreirädrige Kraftfahrzeuge der NoVA.
- Ebenfalls unverändert unterliegen Personenkraftwagen der NoVA, wobei nunmehr auf Kraftfahrzeuge der Klasse M1 anstatt auf die Position 8703 der sogenannten Kombinierten Nomenklatur abgestellt wird. Unter die Klasse M1 fallen beispielsweise Limousinen, Kombis, Geländewagen (SUV) oder Wohnmobile.
- Zum Anwendungsbereich kommen nun aber auch Kraftfahrzeuge zur Güterbeförderung bis einschließlich 3.500 Kilogramm höchstes zulässiges Gesamtgewicht hinzu, also Kraftfahrzeuge der Klasse N1. Dabei handelt es sich beispielsweise um Kastenwägen, Pritschenwägen (Pick-ups) und Kleintransporter.
- Historische Kraftfahrzeuge (Oldtimer) sind weiterhin von der NoVA-Pflicht ausgenommen. Außerdem sind Fahrzeuge mit einem CO₂-Ausstoß von null (Elektroautos und Fahrzeuge mit Wasserstoffantrieb) von der NoVA befreit.



Foto: shutterstock

Auch Kraftfahrzeuge für die Güterbeförderung, wie etwa Pick-ups oder Kastenwägen, unterliegen nun der NoVA.

Die Änderungen im Tarif wurden vorgenommen, um Fahrzeuge mit besonders hohem CO₂-Ausstoß einer höheren Besteuerung zu unterziehen.

Die Berechnung ist im Regelfall abhängig von den CO₂-Emissionen als Prozentsatz vom Fahrzeugwert (exkl. Umsatzsteuer und NoVA).

Bei Überschreitung eines gewissen CO₂-Grenzwerts ist darüber hinaus ein CO₂-Malus fällig. Bei Pkw, Kombis und Lkw ist von der errechneten Steuer schließlich ein Fixbetrag abzuziehen.

Die Änderungen treten mit **1. Juli 2021** in Kraft. Wurde allerdings für ein Kraftfahrzeug ein unwiderruflicher schriftlicher Kaufvertrag **vor dem 1. Juni 2021 abgeschlossen**, und wird das Fahrzeug **vor dem 1. November 2021 geliefert**, kommt dafür die bisherige Rechtslage in Anwendung.

Ausgenommen von der NoVA sind neben Oldtimern auch Elektroautos und wasserstoffbetriebene Fahrzeuge.

1. Juni

Wird der Kaufvertrag für ein Kfz mit weniger als 3.500 Kilogramm zulässigem Gesamtgewicht vor dem 1. Juni 2021 abgeschlossen und das Fahrzeug vor dem 1. November geliefert, dann entfällt die NoVA.



3.500 kg

Ab 1. Juli wird die NoVA auch für Fahrzeuge bis 3.500 Kilogramm fällig.



Foto: shutterstock



Ermäßigter Steuersatz bleibt bis Ende 2021

Der ermäßigte Steuersatz in Höhe von fünf Prozent für die Gastronomie, die Hotellerie, die Kulturbranche sowie den Publikationsbereich wurde bis 31. Dezember 2021 verlängert.

5%

Der ermäßigte Steuersatz, der Gastronomie und Hotellerie in der Krisenzeit helfen soll, gilt bis Ende des Jahres weiter.



Foto: shutterstock

Foto: shutterstock

Erleichterung: Der ermäßigte Steuersatz bleibt in Gastronomie und Hotellerie bis 31.12.2021 erhalten.

Die Senkung betrifft alle Speisen und alle Getränke, die in einem Restaurant, Gasthaus oder Kaffeehaus, am Würstelstand oder beim Catering etc. verkauft werden, und schließt sowohl alkoholfreie als auch alkoholische Getränke ein.

In den Genuss der Steuerermäßigung kommen auch die Betreiber von Schutzhütten und Buschenschankbetriebe. Die Verlängerung umfasst zudem die gewerbliche Beherbergung und Pensionen, aber auch die Bereiche Privatzimmervermietungen, die Überlassung von Ferienwohnungen und Camping.



Foto: shutterstock

Darüber hinaus werden weiterhin Theateraufführungen, Tierparks, Museen, botanische und zoologische Gärten, Naturparks und Kinos von der Steuersenkung profitieren, ebenso kommen Zirkusveranstaltungen und Schaustellungen in den Genuss des reduzierten Steuersatzes.



LOHN- UND GEHALTSTABELLE

Dieser Ausgabe von [betrifft:] liegt wieder die aktuelle Lohn- und Gehaltstabelle bei.

Sollten Sie zusätzliche Exemplare benötigen, können Sie diese unter 02742/851-19611 oder 19612 bestellen.

Löhne und Gehälter steigen

Ab 1. April 2021 steigen KV-Löhne im Durchschnitt um 2,22 Prozent und KV-Gehälter um 2,25 Prozent

„Ein fairer und wertschätzender Abschluss für die ArbeiterInnen und Angestellten im Hotel- und Gastgewerbe, der auch die ausgesetzte Lohn- und Gehaltsanpassung für das Jahr 2020 einschließt. Wir möchten trotz achtem Lockdown-Monat ein deutliches Signal in Richtung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter senden, die ebenso wie

wir darauf warten, endlich wieder durchstarten zu können“, kommentieren Susanne Kraus-Winkler und Mario Pulker, die Verhandlungsführer der Fachverbände Hotellerie und Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), den aktuellen Abschluss des Kollektivvertrags für die Arbeiter und Angestellten in der Hotellerie und Gastronomie.

Lern dich weiter

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

Vorbereitung auf Befähigungsprüfung Gastgewerbe - MODUL 1

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf den schriftlichen Teil der Befähigungsprüfung Gastgewerbe vor.

12.4.–5.5.2021, Mo–Mi 8.00–16.00 Uhr (schriftlicher Teil)
WIFI Mödling, Kursnummer: 52576060 noe.wifi.at/52576x

15.4.–8.5.2021, Do–Sa 8.00–16.00 Uhr (mündlicher Teil)
WIFI Mödling, Kursnummer: 52570060 noe.wifi.at/52570x



Foto: Fotolia

Lehrgang Diplom-Sommelier/e Österreich

Die Ausbildung zur/zum Diplom-Sommelière/Sommelier erfolgt in zwei Ausbildungsstufen. Die erste davon ist die Ausbildung zur/zum Sommelière/Sommelier Österreich. In diesem umfangreichen Lehrgang vertiefen Sie Ihr Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkekunde in ihrer Vielfalt.

3.5.–29.6.2021, Mo, Di 8.10–17.00 Uhr
WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79048030 noe.wifi.at/79048x

Lehrgang Diplom-Sommelier/e

Die Ausbildung zur/zum Diplom-Sommelière/Sommelier ist die höchste Stufe der Weinausbildungen. In gezielten und konzentrierten Einheiten erweitern Sie Ihre Kenntnisse über österreichische Weine und ergänzen die internationalen Aspekte der Sommelier/e-Ausbildung.

20.4.–22.6.2021, Mo, Di 9.00–17.00 Uhr
WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79049020 noe.wifi.at/79049x



Foto: Fotolia

Lehrgang zum Diplom-Käsesommelier/e

Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den vergangenen Jahren enorm zugenommen - sowie der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach kompetenter Beratung und Information.

31.5.–18.6.2021, Mo – Sa 8.00–18.00 Uhr
WIFI St. Pölten, Kursnummer: 79542010 noe.wifi.at/79542x



Foto: Fotolia

Online lernen!

Das Motto „Lern dich weiter“ gilt mehr denn je. Sie wollen jetzt die Zeit nutzen und sich in eine erfolgreiche Zukunft lernen? Entdecken Sie die WIFI-Online-Lernwelt!

Denn: Online-Kurs ist nicht Online-Kurs. Wir bieten unterschiedliche Online-Lernformate an, die sich ganz an Ihren Bedürfnissen orientieren.

Schulung Covid-19-Beauftragte/r

Die aktuelle Covid-19-Lockereungsverordnung schreibt für Veranstaltungen die Bestellung eines Covid-19-Beauftragten vor. Zu seinen Aufgaben gehört die Umsetzung des Covid-19-Präventionskonzepts und er ist Ansprechperson für Fragen bezüglich der Sicherheits- und Hygienemaßnahmen. Dieser Kurs vermittelt die notwendigen Grundkenntnisse um der Aufgabe als Covid-19-Beauftragte/r nachzukommen.

10.–11.5.2021, Mo 16.00–20.00, Di 16.00–20.00 Uhr
ONLINE, Kursnummer: 79113070 noe.wifi.at/79113x

Allergenkennzeichnung

In unserer Schulung lernen Sie, was Allergien sind, wie diese entstehen, was es mit allergenen Stoffen auf sich hat, und wie Sie Ihre Kunden/Gäste über diese aufklären müssen. Die Schulung entspricht den Vorgaben zur österreichischen Umsetzung der EU-Verordnung 1169/2011 (EU-Informationsverordnung).

6.4.2021, Di 9.00–15.30 Uhr
ONLINE, Kursnummer: 79046070 noe.wifi.at/79046x

GHP und HACCP für Praktiker - Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie

Fünf Stunden, und Sie sind „hygienefit“! Die Lebensmittelhygieneverordnung sieht die Einrichtung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts vor.

6.4.2021, Di 15.00–19.30 Uhr
ONLINE, Kursnummer: 79051110 noe.wifi.at/79051x

Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619
E-Mail: tf1@wknoe.at



INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNERINNEN

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



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
0676/8283-18602

Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien etc. finden Sie unter:



<https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderung-2021.html>

