

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie

Wir wünschen
frohe
Weihnachten
& ein erfolgreiches
Jahr 2023!



BLACKOUT

Ein bisschen Licht
im Dunkeln

Seite 4

JUNIOR SKILLS

Die Lehrlinge
begeisterten

Seite 7

WEINEXPERTE

Die hohe Schule
des Genusses

Seite 10



In dieser Ausgabe

04|2022

ALLES, WAS SIE BETRIFFT!	3
BLACKOUT	4
EINE SAUBERE SACHE	7
JUNIOR SKILLS	8
50 JAHRE TOURISMUSSCHULE	9
WEINEXPERTE	10
KURSE IM WIFI	11
SERVICE	12



BEILAGE: AKTIONEN UND FÖRDERUNGEN 2023

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie unterstützen ihre Mitglieder mit einer Reihe von Förderungen und Aktionen, wobei das Angebot von diversen Schulungen bis zur Förderung einer Website reicht. Eine Übersicht über das Angebot 2023 sowie Anmeldeformulare finden Sie in der zwölfseitigen Beilage dieser Ausgabe.



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

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© Roland Ebner

Kurz vor Jahresende ist es Zeit, auf ein ereignisreiches, phasenweise sogar turbulentes Jahr 2022 zurückzublicken. Der Anfang stand noch voll unter den Corona-Einschränkungen. Erst Anfang März fielen Masken- und 3G-Pflicht. In manchen Segmenten brauchte es doch einige Wochen, bis die Gäste in ihre Gewohnheiten aus der Vor-Corona-Zeit zurück- und damit auch ins Gasthaus wiederkehrten. Es zeigte sich, wie schnell die Bevölkerung sich Alternativen im (halb) privaten Bereich gesucht hatte. Die Sommermonate waren überwiegend erfreulich; meist herrschte eher Personal- als Gästemangel. Leider fiel das auch in die Phase massiv steigender Kosten, womit sich die wirtschaftliche Erholung nicht im erhofften Maße bewerkstelligen ließ. Sowohl das Herbst- als auch das aktuelle Weihnachtsgeschäft liefen bzw. laufen zufriedenstellend, vom trüben September mal abgesehen. Dennoch: Die Lage bleibt angespannt, die Renditen sinken tendenziell.

In diesem Zusammenhang darf ich auch zu mehr Selbstbewusstsein im Hinblick auf die von staatlicher Seite gewährten Beihilfen raten. Uns wurde während der Pandemie über lange Strecken ein Normalbetrieb verunmöglicht. Viele hätten diese völlig unverschuldete Situation ohne finanzielle Unterstützung wirtschaftlich nicht überstehen können. Dass wir im Tourismus bereits wieder mehr Personen als vor Corona beschäftigen, ist der Beweis dafür, dass das Geld gut investiert war. In diesem Sinne wünsche ich erholsame Feiertage und vor allem Gesundheit!

Herzlichst, Ihr

Senator h.c. Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Nach der seit dem Frühjahr halbwegs überstandenen Corona-Krise hätte es wahrlich keine neuen Herausforderungen in dieser Dimension gebraucht. Der nahtlose Übergang in die Preis- und Energiekrise fordert uns in einem Maße, das so manchen Corona-Wahnsinn rückblickend fast harmlos erscheinen lässt. Wir sind tagtäglich gefordert, mit klarem Blick für die betriebswirtschaftliche Situation kurz- und mittelfristige Optimierungen vorzunehmen. Dazu zählt auch, für das eigene Angebot angemessene Preise zu verlangen und letztlich durchzusetzen.

Viele Kolleginnen und Kollegen berichten mir von ihren Sorgen, die Preissensibilität der Gäste überzustrapazieren und damit Auslastung zu verlieren. Ich kann das sehr gut nachvollziehen, glaube aber, dass bei der Preissetzung der Grundstein für unseren Erfolg gelegt wird und es hier durchaus größere Spielräume gibt als vermutet. Wir müssen unseren Gästen vielleicht an manchen Stellen freundlich, aber selbstbewusst vermitteln, wie hoch der Aufwand ist, den wir betreiben müssen, um sowohl beim Beherbergungskomfort als auch im Restaurant die Erwartungen erfüllen zu können.

Mehr Wertschätzung braucht es sicher auch hinsichtlich der Leistungen unserer MitarbeiterInnen. Leider ist die während der Pandemie-Hochphase oftmals größere Geduld der Gäste wieder dem üblichen Stress gewichen; auch beim Trinkgeld – sogar bei größeren Feierlichkeiten – wird gespart. Es braucht hier neue Ideen, wie die tollen Leistungen unserer Betriebe auch als solche wahrgenommen werden. Es bleibt also genug zu tun im nächsten Jahr – packen wir es gemeinsam an!

Herzlichst, Ihre

Karin Rosenberger
Obfrau Fachgruppe Hotellerie

30

Minuten dauert es maximal, bis bei einem Blackout das Handynetz zusammenbricht.



Alles finster: Die Vorsorge vor einem Blackout hängt wesentlich davon ab, ob man den Gästen im Notfall eine Notversorgung anbieten kann und will – oder ganz einfach das Lokal oder Hotel für ein paar Tage zusperrt.

24

Stunden – so lange soll es im allerbesten Fall dauern, bis die ersten Gebiete nach einem Blackout wieder am Netz sind. Bis allerdings alle wieder Strom haben, dauert es mehrere Tage.

Plötzlich ist alles finster, und alles steht still. Die Angst vor einem Blackout wächst: Wenn der Strom mehrere Tage lang im ganzen Land ausfällt, dann haben wir ein Problem, das sich rasch zu einer Katastrophe auswachsen kann. Dass man nicht nur daheim, sondern vor allem auch in den Betrieben vorsorgen muss, ist längst allen klar. Die Frage ist nur: wie? [betrifft:] hat einen Experten gefragt, was Gastronomen und Hoteliers unbedingt tun sollten, um auch bei einem Blackout noch etwas Licht im Dunkeln zu sehen.

Das ganze Leben hängt irgendwie am Strom. Fällt der längerfristig und großräumig aus, bricht

der Alltag wie ein Kartenhaus zusammen. Aufzüge bleiben stehen, Computer, Arbeitsgeräte und Beleuchtung funktionieren nicht mehr, Heizungen fallen aus. Der öffentliche Verkehr bricht genauso zusammen wie der Individualverkehr, weil Ampelanlagen, Tunnelsteuerungen, Kamerasysteme und Verkehrsleitsysteme versagen. Nicht einmal das Mobiltelefon funktioniert allzu lange: Nach spätestens 30 Minuten ist Schluss, weil die Funkstationen den Notbetrieb mit Batterien nur kurz aufrechterhalten können. Wobei das Netz ohnehin schon früher zusammenbrechen wird, weil unmittelbar nach Beginn eines Blackouts besonders viel telefoniert werden wird, was zur Überlastung des Netzes führt. Damit nicht genug: Die meisten Nahversorger, Supermärkte und Tankstellen müssen den Betrieb einstellen, weil eine Notstromeinrichtung nicht vorhanden ist, der bargeldlose Zahlungsverkehr ist nicht mehr möglich. Ein Chaos, das natürlich auch vor der Tourismusindustrie nicht

Halt macht.

Wie viel Vorsorge ist sinnvoll?

„Das ist eine Krise, die wir uns nicht wünschen, die wir aber nicht ausschließen können“, sagt Thomas Hauser, Landesgeschäftsführer des Niederösterreichischen Zivilschutzverbandes. Immer mehr Unternehmen lassen sich vom Verband in Sachen Blackout-Vorsorge beraten. Thomas Hauser verwundert das nicht. „Im Gegensatz zu normalen Haushalten geht es bei den Betrieben ja auch um den wirtschaftlichen Schaden, der bei einem Blackout unvermeidbar ist.“

Fakt ist: Ohne Vorsorge haben die Betriebe auf jeden Fall ein Problem. Die Frage ist nur: Wie sorgt man vor? Und wie viel Vorsorge ist wirtschaftlich sinnvoll?

„In einem ersten Schritt muss vor allem geklärt werden, was man absichern will, und was man während eines Blackouts tun möchte“, sagt Hauser. Bei einem Gastronomiebetrieb wird



© Shutterstock

es auf jeden Fall Sinn ergeben, mit einer Notstromversorgung sicherzustellen, dass die Kühl-

„Das ist eine Krise, die wir uns nicht wünschen, die wir aber nicht ausschließen können.“

Thomas Hauser
Landesgeschäftsführer NÖZSV

ware nicht verdirbt. Darüber hinaus muss sich der Gastronom entscheiden, ob er sein Lokal auch während der Krise für ein paar Tage offen halten will oder den Betrieb einfach schließt, bis wieder alles halbwegs funktioniert.

Bei einem Hotel ist diese prinzipielle Entscheidung schon nicht mehr so einfach. „Da gibt es ein unmittelbares Problem: Denn der Hotelier kann die Gäste, die er gerade beherbergt, in der Regel ja nicht so einfach nach Hause schicken.“ Es braucht einen klaren Plan für den Notfall: Wie lange dauert es, bis die Gäste

weg sind, was kann den Gästen in einem Notbetrieb angeboten werden? Wie können Heizung und Beleuchtung aufrechterhalten und eine notdürftige Versorgung garantiert werden?

All das ist vorab zu überlegen und dann nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu entscheiden, ob die Grundvoraussetzungen dafür geschaffen werden, dass das Hotel oder das Gasthaus während des Blackouts mittels Notbetriebs weitergeführt werden kann, oder dass einfach zugesperrt wird und keine weiteren Ausgaben anfallen.

Photovoltaik oder Notstromaggregat?

Ist das geklärt, kommt eine nicht weniger schwierige Entscheidung: Wie bereite ich mich auf den Notfall vor, welche Ressourcen sind nötig? Thomas Hauser warnt davor, sich einfach ein Notstromaggregat zuzulegen und sich dann auf der sicheren Seite zu fühlen. „Mit dem Kauf allein ist es ja nicht getan“, sagt Hauser. „So ein Gerät braucht in der Stunde vielleicht zwei bis

drei Liter Treibstoff, da kann man sich ausrechnen, dass man einiges braucht, damit das Notstromaggregat drei Tage lang laufen kann. Ein normaler Kanister reicht da nicht, und an der Tankstelle kaufen wird man den Treibstoff im Krisenfall auch nicht können. Dann hat man vielleicht 30.000 Euro für das Gerät bezahlt, aber beim Blackout fehlt der Treibstoff.“

Deshalb rät der Zivilschutzverband dazu, über ressourcenfreie Alternativen wie eine Photovoltaikanlage nachzudenken. Der Vorteil liegt auf der Hand: Die Anlage ist wirtschaftlicher, weil das ganze Jahr über nutzbar und in Sachen Klimaschutz mit einem treibstoffabhängigen Aggregat ohnehin nicht zu vergleichen. „Aber es ist klar, dass auch zusätzliche Investitionen, etwa in einen Speicher, nötig sind.“ Dafür ist die Anlage immer in Betrieb und muss – im Gegensatz zum Notstromaggregat – nicht zweimal im Jahr relativ mühsam getestet werden. Allerdings gibt es derzeit bei Photovoltaikanlagen Probleme

BLACKOUT-BERATUNGEN

Die Blackout-Beratung soll den Betrieben die Grundlagen des Bedrohungsbildes Blackout in den unterschiedlichen Branchen näherbringen. Präventive Maßnahmen und das entsprechende Handwerkszeug wird den Betrieben im Zuge der Beratung bereitgestellt.

Nutzen

- Vorbereitung auf einen möglichen Blackout
- Maßnahmen eruiieren und im Betrieb verankern (MitarbeiterInnen einbinden)
- energetische Optimierungen

Themenfelder

- Basisinformationen zum Thema Blackout und Begriffsbestimmung
- Blackout aus Sicht der BürgerInnen (KundInnen)
- Welche für Betriebe üblichen Dienstleistungen können nicht in Anspruch genommen werden?
- Welche Leistungen kann mein Betrieb nicht erbringen?
- Mit welchen Einflüssen von außen muss in den Betrieben gerechnet werden?
- Besondere Herausforderungen für meinen Betrieb

Förderungsumfang

- Beratung: max. 8 Stunden zu 100% gefördert exkl. USt (Stundensatz € 90,-)
- eine Beratung pro Unternehmen

Niederösterreichischer Zivilschutzverband

Langenlebarner Str. 106
3430 Tulln

02272/61820 28
02272/9005 13198
www.noezsv.at

bei der Beschaffung. „Ich denke aber, dass sich das Mitte des nächsten Jahres bessern wird“, sagt Hauser.

Egal, für welche Lösung man sich entscheidet: Im Notfall muss auch geklärt sein, dass geschultes Personal zur Verfügung steht, das die Anlage betreiben kann, wenn der Strom tatsächlich ausfallen sollte.

Wie sieht's mit dem Wasser aus?

Bevor ein Unternehmen die Voraussetzungen für einen Notbetrieb realisiert, sollte freilich auch noch das örtliche Gemeindeamt kontaktiert werden. Denn eines der größten Probleme, die ein Blackout mit sich bringen kann, ist der Ausfall der Trinkwasserversorgung und der Abwasse-

rentsorgung. „Viele Gemeinden haben mittlerweile bereits entsprechende Notstromaggregate angeschafft, um die Wasserver- und Abwasserentsorgung auch bei einem Blackout aufrechterhalten zu können“, sagt Hauser. „Jeder Betrieb, jeder Bürger hat das Recht, bei der Behörde nachzufragen, wie es in der Gemeinde konkret damit aussieht.“

Checkliste für erste Maßnahmen

Der Niederösterreichische Zivilschutzverband arbeitet beim Thema Blackout intensiv mit der Wirtschaftskammer zusammen, bildet beispielsweise Berater aus. Zusätzlich hat die Wirtschaftskammer auch eine Checkliste zur Vermeidung und Minimierung von Schäden erstellt. Die

Liste bietet einen guten ersten Anhaltspunkt für mögliche Maßnahmen, um die eigenen externen Abhängigkeiten und Verletzlichkeiten feststellen und die größten Auswirkungen eines Blackouts durch organisatorische Maßnahmen abfangen zu können.

Hier geht's direkt zur Checkliste:



IM GESPRÄCH

„Das kann dauern!“

[betrifft:] wollte von Thomas Hauser wissen, wie lange ein Blackout dauern kann, und wie ein Betrieb zu einer Beratung beim Zivilschutzverband kommt.

Herr Hauser, sollte heutzutage die Stromversorgung auch bei einem Blackout nicht relativ rasch wieder funktionieren?

Thomas Hauser: Das ist nicht so leicht zu beantworten. Im Grunde dauert es 24 bis 48 Stunden, bis die ersten Gebiete wieder im Netz sind. Aber wenn der Betrieb nicht in einem dieser Kerngebiete liegt, dann dauert es vielleicht sogar Tage. Und man weiß im Vorhinein nicht, ob man in diesem Kerngebiete ist. In Slowenien hat es im Vorjahr einen Blackout gegeben, da war der Großteil binnen 48 Stunden wieder im Netz, aber es hat 14

Tage gedauert, bis alle wieder Strom hatten.

Ist die Blackout-Vorsorge bei den Betrieben in Niederösterreich schon angekommen, oder gibt es da noch Nachholbedarf?

Hauser: Sagen wir so: Wir sind mit vielen Betrieben in Kontakt, und es werden immer mehr. Einige Betriebe haben bereits wirklich tolle Maßnahmen ergriffen, zum Beispiel der Fleischhandel Nemetz aus Böheimkirchen mit mehreren Standorten in Niederösterreich. Da sind alle Betriebe autark gestellt, die Mitarbeiter geschult – das Unternehmen könnte über einen bestimmten Zeitraum wohl ganz Niederösterreich versorgen.

Wie kommt man zu einem Beratungsgespräch beim Zivilschutzverband?

Hauser: Bisher haben wir nur Gemeinden beraten, aber es gibt seit einiger Zeit die Möglichkeit,

dass Firmen Mitglied bei uns werden und Mitgliedsbeiträge leisten, dann können wir sie beraten. Durch die Mitgliedsbeiträge ist die Beratung für die Betriebe auch erschwinglich.



Thomas Hauser ist Landesgeschäftsführer des NÖ Zivilschutzverbandes. „Das ist eine Krise, die wir uns nicht wünschen, die wir aber auch nicht ausschließen können.“



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.

Vorsicht bei rohen Eiern

Es ist eigentlich ein triviales Thema – aber trotzdem gibt es immer wieder Notizen in den Kontrollberichten zur Lagerung von rohen Eiern oder zur Verwendung von Trinkwasser zum Beispiel in Food Trucks.

ROHE EIER

Was ist bei der Lagerung von rohen Eiern zu beachten? Hier ein kurzer Überblick:

- Rohe Eier müssen im Kühlraum getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt werden
- Gemeinsame Lagerung mit Gemüse, Salat oder Getränken ist zulässig
- Bei entsprechender Trennung reicht ein Blech oder eine Kunststofftasse als Unterlage, damit die Flüssigkeit von zerbrochenen Eiern sauber aufgefangen werden kann
- Rohe Eier müssen ab dem Verkaufsdatum gekühlt bei +5 bis +8°C gelagert werden
- Rohe Eier, die vor dem Verkaufsdatum schon gekühlt wurden, sind jedenfalls weiter gekühlt zu lagern
- Wenn eine räumliche Trennung nicht möglich ist, sind die rohen Eier in einer verschlossenen Kunststoffkiste aufzubewahren
- Wenn rohe Eier aus dem Kühlraum in die Küche gebracht werden, erfolgt der Transport nicht auf den schmutzigen Kartonhöckern. Diese sind keinesfalls auf den sauberen Küchenflächen abzustellen

Allergene: Halten Sie Ihre Rezeptmappen bereit – die schriftliche Basis, Ihre Allergenauskunft, wird immer wieder in Augenschein genommen. Fehlende Mappen wurden in der jüngsten Vergangenheit beanstandet.

TRINKWASSER IN FOOD TRUCKS oder ORTSVERÄNDERLICHEN SPEISENAUSGABEN

Die Rechtslage ist klar. Für Tätigkeiten wie Reinigung, Desinfektion, Händewaschen, Kochen und so weiter ist bei Betrieben, die Lebensmittel in Verkehr bringen, ausschließlich Trinkwasser zulässig.

Wenn ein Food Truck oder eine andere ortsveränderliche Speisenabgabe mit einem Ortswasseranschluss verbunden und betrieben werden kann, sind entsprechend saubere und geeignete Leitungen und Leitungsteile zu verwenden. Alle diese Bauteile müssen unbeschädigt, undurchsichtig und für die Verwendung

in einer Trinkwasseranlage geeignet sein und über ein ÖVGW/DVGW-Zertifikat oder eine entsprechende Konformitätsbescheinigung verfügen. Die Materialien sind penibel sauber zu halten und sauber aufzubewahren. Bei fehlendem Ortswasseranschluss liegt ein umfangreicheres Pflichtenheft vor. Hier wird meist zu einer „Zwei-Kanister-Anlage“ gegriffen. Ein Kanister enthält frisch abgefülltes Trinkwasser, das durch die Armatur gepumpt werden kann, sodass man kleine Abwäschen oder Händehygiene betreiben kann. Das verbrauchte Wasser läuft durch das Becken in Kanister 2, den Schmutzwasserkanister.

- Kanister und Leitungsteile müssen für Trinkwasser geeignet sein (ÖVGW/DVGW)
- Kanister nicht verwechseln
- Kanister täglich entleeren und danach gestürzt zum Trocknen aufbewahren
- Achten Sie auf regelmäßige Desinfektionsschritte der Anlage. Die Desinfektionsmittelkonzentration und die Einwirkzeit sind zu definieren. Das verwendete Desinfektionsmittel muss den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen
- Die Art und die Konzentration der Desinfektion sollen festgelegt werden. Ausreichend mit Trinkwasser spülen
- Viele Betriebe lassen periodisch die Trinkwasserqualität durch ein akkreditiertes Labor überprüfen. Im Raum Niederösterreich sind eine Menge Labors zur Probenziehung und Begutachtung ausgestattet. Die Untersuchungen sind eine wertvolle Bestätigung der Arbeit und Trumfass bei der Behördenkontrolle. Bei saisonal verwendeten Food Trucks die Untersuchung vor Beginn der Saison durchführen.

Hier finden Sie eine Liste mit Unternehmen, die zur Trinkwasser-Untersuchung berechtigt sind:



Große Hilfe: Die HACCP- Arbeitsmappe

Die Mappe beinhaltet neben den wichtigsten Informationen im Leitlinien-Text alle notwendigen Formblätter und Muster, die für die vorgeschriebenen Dokumentationen aller für die Lebensmittelaufsichtsorgane relevanten Punkte im Betrieb erforderlich sind.

Die Arbeitsmappe Hygieneleitlinien (HACCP) kostet 40 Euro, kann allerdings alle fünf Jahre kostenlos im Fachgruppenbüro bestellt werden.

**JUNIOR SKILLS NÖ:
Die Sieger****KATEGORIE KOCH/KÖCHIN**

1. *Lukas Marichowski,
Berghotel Tulbingerkogel,
Mauerbach*

2. *Melanie Gugler,
Landeskrankenhaus Scheibbs*

3. *Bernhard Harm,
Gasthof Winkler, St. Pölten*

**KATEGORIE
RESTAURANTFACHFRAU/
-MANN**

1. *Lukas Riegler,
Gesundheitsresort
Königsberg, Bad Schönau*

2. *Joachim Freudenschuss,
Mostheuriger Hauer,
Stift Ardagger*

3. *Tobias Dvorak,
Gasthaus Riedl-Schöner,
Mank*

**KATEGORIE
HOTEL- UND GAST-
GEWERBEASSISTENTEN**

1. *Selina Schletz,
Seminarhotel
Lengbachhof, Altlengbach*

2. *Lukas Zodar,
Gasthof
Zum Goldenen Anker,
Hainburg*

3. *Jasmin Frystacky,
Jufa Hotel Weinviertel,
Großkadolz*

Junior Skills: Die Lehrlinge begeisterten

Wer sind die besten Lehrlinge im ganzen Land? Die Antwort gab es Anfang Oktober in der Landesberufsschule Waldegg, wo 34 Lehrlinge in Tourismusberufen um den Sieg bei den Junior Skills Niederösterreich kämpften.

Unter den strengen Augen der Jury zauberten die jungen und talentierten Köchinnen und Köche ein dreigängiges Menü auf die Tische, während die Restaurantfachleute die Tische deckten, filetierten, Servietten falteten, Bier zapften und Cocktails mixten.

Gästebezogene Korrespondenz und die Kommunikation mit dem Gast waren die Aufgaben der Hotel- und Gastgewerbeassistentinnen.

Perfekt gelöst haben die Aufgaben alle 34 Teilnehmerinnen und Teilnehmer, aber am Ende hatte die Jury schwierige Entscheidungen zu treffen und die Sieger zu küren.

Bei den Kochlehrlingen ist das Lukas Marichowski vom Berghotel Tulbingerkogel in Mauerbach, bester Restaurantfachmann wurde Lukas Riegler vom Gesundheitsresort Königsberg in Bad Schönau, bei den Hotel- und Gastgewerbeassistenten war letztlich Selina Schwarz vom Seminarhotel Lengbachhof in Altlengbach nicht zu schlagen.

**Junior Skills
Koch**

Lukas Marichowski gewann bei den Kochlehrlingen vor Melanie Gugler und Bernhard Harm.

**Junior Skills
Restaurantfachmann**

Lukas Riegler vor Joachim Freudenschuss und Tobias Dvorak – das sind die besten in der Kategorie Restaurantfachleute.



© Fotos: Markus Geringer

**Junior Skills
Hotel- und Gastge-
werbeassistenten**

Selina Schletz holte den Sieg bei den Hotel- und Gastgewerbeassistenten vor Lukas Zodar und Jasmin Frystacky.



Unternehmer Franz Amstätter jun., Vizepräsident Christian Moser, Bezirksstellenobmann a.D. Peter Hopfeld, Seniorchef Franz Amstätter, Juniorchefin Gabriele Amstätter und Stammgast Sissi Moormann.

Familienbetrieb seit Generationen

Ein seltener Anlass: Das Gasthaus Amstätter in Hausleiten feierte das 100-Jahr-Jubiläum! Der traditionelle Familienbetrieb wird in dritter Generation von Gabriele und Franz Amstätter geführt. Wichtig sind dem Unternehmerpaar die Grundsätze der regionalen Küche. So werden vorwiegend Produkte von Landwirtschaf-

ten und Betrieben aus der Region verarbeitet.

Franz Amstätter jun. lud seine Stammgäste anlässlich des Jubiläums ein, Vizepräsident Christian Moser überreichte eine Urkunde und sprach „Dank und Anerkennung für die Leistungen im Interesse der niederösterreichischen Wirtschaft“ aus.

Die „Hauben-Fabrik“ ist 50

Was haben Josef Floh, Toni Mörwald und Hubert Wallner gemeinsam? Das Talent mit dem Kochlöffel, eine Haubenprämierung und die Ausbildung in der Höheren Tourismusschule St. Pölten. Die wurde kürzlich 50 Jahre alt, weshalb die drei und neun weitere haubengekrönte Absolventen beim Festakt für die rund 250 Gäste aufkochten.



© Kraus

Die Privatschule der Wirtschaftskammer NÖ steht seit mittlerweile einem halben Jahrhundert für eine Ausbildung auf allerhöchstem Niveau. Das weiß auch Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner:

„Die Höhere Tourismusschule ist seit 50 Jahren Garant für eine fundierte fachliche Ausbildung.“

*Landeshauptfrau
Johanna Mikl-Leitner*

„Die Schülerinnen und Schüler finden hier ausgezeichnete Rahmenbedingungen vor, das verschafft ihnen die besten Chancen für ihren weiteren beruflichen Weg.“ Das betonte auch Niederösterreichs Wirtschaftskammer-Vizepräsident Christian Moser: „Wir haben sehr viel in die Ausstattung in-

vestiert, um immer am Puls der Wirtschaft zu sein, wir haben die Lehrküchen mit neuer Technik ausgestattet und die Klassen mit modernem Equipment bestückt.“ Dass die Aus-

bildung auf höchstem Level funktioniert, zeigen jede Menge Haubenköche, die in der HTS ihr Handwerk gelernt haben, und viele Absolventinnen und Absolventen,

„An einer Sache wird sich auch in den nächsten 50 Jahren nichts ändern: In der Höheren Tourismusschule werden immer die Menschen im Mittelpunkt stehen.“

Direktor Michael Hörhan

Ehrengäste unter sich:

Schülerin Marie-Sophie Bichler, Kommerzialrat Christof Kastner, Christian Pehofer, Rektor Herbert Grüner, Hotellerie-Obfrau Karin Rosenberger, WKNÖ-Direktorstellvertreterin Alexandra Höfer, NDU-Geschäftsführer Johannes Zederbauer, Major Sebastian Schuberth, HTS-Direktor Michael Hörhan, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Bürgermeister Matthias Stadler, Schülerin Marlies Gabauer-Allmer, Sektionschefin Doris Wagner, WKNÖ-Vizepräsident Christian Moser, Bildungsdirektor Johann Heuras, Karl Frittm, Brigitte Wöhrer und Bischofsvikar Pater Patrick Schöder

die auf der ganzen Welt mit ihren Kochkünsten begeistern.

Daran soll sich nichts ändern. Direktor Michael Hörhan: „Wir werden den erfolgreichen Weg weiterführen!“



© zlg

Bezirksstellenobfrau Doris Schreiber, Josef und Monika Hag und Bezirksstellenleiter Andreas Krenn

EIN KIRTAG ZUM 30ER

Viel Grund zum Feiern hatte im September das Team vom Stadtwirtshaus „Hopferl“ in Gmünd. Monika und Josef Hag luden anlässlich ihres 30-jährigen Bestehens zum Hopferl-Kirtag. Stammgäste, Wegbegleiter, Freunde und Vertreter von Ämtern und Behörden feierten mit dem Wirte-Ehepaar. Auch Bezirksstellenobfrau Doris Schreiber und Bezirksstellenleiter Andreas Krenn gratulierten im Namen der Wirtschaftskammer NÖ und überreichten eine Urkunde und eine Flasche Wein.

Besondere Projekte ausgezeichnet

Am 28. November fand die Preisverleihung für den Tourismuspreis Niederösterreich 2022 in den Kasematten in Wiener Neustadt statt. Den Tourismuspreis in der Kategorie Nachhaltigkeit erhielt das Projekt „Mobilität Semmering/Rax“, in der Kategorie Digitalisierung ging das Weltnaturerbezentrum „Haus der Wildnis“ als Sieger hervor. Über die Auszeichnung „Touristisches

Gesamterlebnis“ freuten sich die Kittenberger Erlebnisgärten & Chalets am Gartensee. Den Publikumspreis gewann das MOMENT Litschau. Moderiert wurde die Verleihung von Kristina Sprenger, die Gewinner verkündeten Tourismuslandesrat Jochen Danninger, Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, und Eva Keglovits, NÖ Versicherung.



Jochen Danninger, Michael Duscher und Mario Pulker mit den Gewinnern des diesjährigen Tourismuspreises



KLEINANZEIGEN

PÄCHTER GESUCHT

Mit Oktober 2023 wird das neu errichtete Dorfgasthaus in Grimmenstein samt Mehrzwecksaal fertiggestellt sein. Die Marktgemeinde Grimmenstein sucht hierfür einen Pächter.

Das Gastzimmer umfasst 105 m², Küche und Kühlräume 90 m², das Foyer und der Windfang 70 m², der Mehrzwecksaal 220 m² – dieser ist unterteilbar.

Das gesamte Objekt ist fertig eingerichtet und betriebsbereit.

Interessenten mögen sich per E-Mail an gemeinde@grimmenstein.gv.at melden oder unter 0676/4712306.

Die hohe Schule des Genusses

Die Praxisorientierung bei den Aus- und Weiterbildungen im WIFI wird seit Jahren großgeschrieben. So ist es nur logisch, dass Profis aus der Praxis in den WIFI-Kursen begeistern. Wie etwa Harald Wurm, Diplom-Weinsommelier und Käsesommelier.

Das WIFI bietet als Ausbildungspartner der niederösterreichischen Wirtschaft ein umfangreiches Aus- und Weiterbildungsprogramm rund um Tourismus, Hotellerie und Gastronomie.

Saisonbedingt liegt der Schwerpunkt derzeit auf den diversen Weinausbildungen, die im WIFI unter der Leitung von Wein- und Käse-Profi Harald Wurm absolviert werden können. Er selbst hat 1992 seine Karriere mit der Ausbildung zum diplomierten Sommelier im WIFI begonnen. Seine Praktische Erfahrung hat er über 14 Jahre in der nationalen und internationalen Gastronomie gesammelt.

Auch die Ausbildung zum Käse-Sommelier bzw. -Sommelière ist derzeit stark nachgefragt. Mit diesen fachspezifischen Ausbildungen entspricht man im WIFI der Wirtschaftskammer NÖ dem momentanen Trend zu immer mehr hochqualifizierten Fachkräften in Restaurants, Landgasthäusern etc., die ihre Gäste und Genießer als Profis des Genusses fachkundig beraten. „Die Kombination aus Wein- und Käse-Profi ist in der Gastronomie beson-



© z/Vg

Diplomierter Käse- und Weinsommelier:

Harald Wurm, WIFI-Trainer und Lehrgangsrleiter

ders stark nachgefragt. Das ergibt natürlich Sinn: Sommeliers pflegen das Angebot des Hauses vom Einkauf über die Wartung des Weinkellers und des Käsevorrates bis zur Begleitung des Gastes“, betont Wurm.

Das WIFI bietet ein umfangreiches Programm an Sommelier-Ausbildungen:

Sommelier/Sommelière Österreich
(noe.wifi.at/79048x)

Jungsommelier/Jungsommelière
(noe.wifi.at/79047x)

Weinfachleute (modulare Ausbildung)
(noe.wifi.at/79531x)

Lehrgang Diplom-Sommelier/-Sommelière
(noe.wifi.at/79049x)

Käse-Sommelier/-Sommelière
(noe.wifi.at/79540x)

Gutscheine der Fachgruppen GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Das Thema Gutscheine hat durch die vielen Krisen der letzten Zeit Aufwind bekommen. Viele Gäste wollen mit dem Erwerb von Gutscheinen die heimischen Gastronomie- und Hotelleriebetriebe und somit die regionale Wirtschaft stärken.

Schon seit vielen Jahren bieten die Fachgruppen Wertgutscheine in verschiedenen Be-

trägen (10, 20, 50, 100 Euro) an. Der Gutschein wird bei den Fachgruppen erworben. Der Betrieb, in dem er eingelöst wurde, sendet ihn per Post an die Fachgruppe und erhält den Gegenwert plus einen Euro Spesenersatz refundiert. Eine Liste der Betriebe, in denen die Gutscheine eingelöst werden können, findet sich unter www.gastwirtnoe.at/gutschein.



EINFACH DAZUGEHÖREN

Gastronomiebetriebe, die ebenfalls in der Liste jener Betriebe aufscheinen wollen, die Gutscheine annehmen, können

sich jederzeit in die Liste aufnehmen lassen.
Kontakt: tf1@wknoe.at oder 02742/851-19612.

Lern dich weiter



Lehrgang Jungsommelier/ Jungsommelière

Dieser Lehrgang ist die ideale Basisausbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses Thema interessieren. Sie erwerben das Grundwissen, das Ihnen bei Ihrer beruflichen Tätigkeit eine große Hilfe sein wird.

noe.wifi.at/79047x

Dauer des Lehrgangs:

30.1.–24.2.2023, Mo-Fr 8.00–16.00, WIFI Mödling

Kursnummer: 79047022



Lehrgang Sommelier/ Sommelière Österreich

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

Dauer des Lehrgangs: noe.wifi.at/79048x

9.1.2023–14.3.2023, Mo, Di 8.10–17.00, WIFI St. Pölten

Kursnummer: 79048022

2.5.2023–11.7.2023, Mo, Di 8.10–17.00, WIFI St. Pölten

Kursnummer: 79048032



Lehrgang Diplom-Sommelier/ Diplom-Sommelière

Die Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/Sommelière 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.

noe.wifi.at/79049x

Dauer des Lehrgangs:

24.4.–27.6.2023, Mo, Di 9.00–17.00, WIFI St. Pölten

Kursnummer: 79049022

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



Wein 1 - Weine richtig verkosten

In diesem umfangreichen Lehrgang vertiefen Sie Ihr Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkekunde in ihrer Vielfalt. Auch die Praxis kommt nicht zu kurz: Verkauforientiert und praxisnah perfektionieren Sie das Weinservice. Weiters erleben Sie Wein und Kulinarik in einem Workshop, erlernen die Weinansprache mit einer Fülle an Degustationen.

noe.wifi.at/79531x

Seminartermin

12.1.2023, Do 18.30–22.00, WIFI St. Pölten

Kursnummer: 79531042

Ausbildung zum Barkeeper - Basis

Privatinteressierte und NeueinsteigerInnen in der Barszene erhalten eine Einführung in die Barkunde und lernen die wichtigsten Zubereitungsarten kennen.

wifi.at/79072x

Dauer des Lehrgangs:

13.2.–28.2.2023, Mo, Di 18.30–22.00, WIFI Mistelbach

Kursnummer: 79072012

Ausbildung Servicefachkraft

Dieser Kurs ermöglicht Ihnen den Einstieg in ein erfolgreiches Berufsleben im Servicebereich. Sie eignen sich Fachkenntnisse über die Reihenfolge der Gänge, Gedeckarten, Serviersysteme, Serviermethoden, Frühstücksarten, Einführung in die Bar- und Weinkunde, Organisation von Veranstaltungen und Verkaufsstrategien verschiedener Betriebstypen an.

noe.wifi.at/79070x

Dauer des Lehrgangs:

13.2.–21.3.2023, Mo, Di 9.00–17.00, WIFI St. Pölten

Kursnummer: 79072012

Unfallverhütung in der Gastronomieküche

Dieses Seminar zeigt Gefahren auf, die bei der Arbeit im Küchenbetrieb auftreten können, und welche Auswirkungen sie auf den gesamten Ablauf im Betrieb haben.

noe.wifi.at/79028x

Dauer des Lehrgangs:

7.2.2023, Di 9.00–17.00, WIFI St. Pölten

Kursnummer: 79028022

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
02742/851-19641



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



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18603

Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien etc. finden Sie unter:



<https://wko.at/noe/foerderaktion-tf>

