

# [betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



## JUGENDSCHUTZ

Die Neuerungen  
im Überblick

Seite 4, 5

## ROT-WEISS-ROT-KARTE

Beruf Koch steht jetzt in  
der Mangelberufsliste

Seite 7

## TOP-WIRTE

Die Wirtshauskultur kürte  
ihre Top-Wirte 2019

Seite 9



Galaabend für die besten Wirte: Im Auditorium Grafenegg wurden die Top-Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur vor den Vorhang geholt. Sieger 2019 ist die Familie Donhauser vom Wirtshaus „Grüner Baum“ in Kirchberg am Wechsel. Unter den Gratulanten: Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav.

01 | 2019

## In dieser Ausgabe

DAS NEUE JUGENDGESETZ 4



EINE SAUBERE SACHE 5



UMWELTFÖRDERUNGEN FÜR BETRIEBE 6

LENKPROTOKOLL 6

ROT-WEISS-ROT-KARTE FÜR KÖCHE 7



MASSAGELEISTUNGEN IN PACKAGES 8

NIEDERÖSTERREICHS TOP-WIRTE 9

SZENE 10

# 20%

Massageleistungen  
in Packages  
unterliegen wieder  
dem Normalsteuersatz  
von 20%.

# 18

Das Schutzalter für  
„harten Alkohol“  
wurde auf 18 Jahre  
angehoben.



[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\\_Niederosterreich.html](https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederosterreich.html). Konzept & Gesamtherstellung: LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. Geschäftsführer: Erwin Goldfuss. Chefredaktion: Fritz Gillinger. Text: Fritz Gillinger, Bernhard Mayerhofer. Grafik & Layout: Martin Bauer. Fotos: WBNÖ, Andreas Kraus, www.fotoweinwurm.at, seidsoukup.at, Wiener Alpen, Franz Crepez, Andreas Kraus, Coca-Cola Österreich/Coca-Cola/Martin Steiger, Schörg, LWmedia/APA-Fotoservice/Rastegar, mostropolis.at, Shutterstock, z.V.g. Druck: Druckerei Janetschek GmbH. Stand: Februar 2019, ohne Gewähr auf 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



© www.fotoweinwurm.at

Seit Anfang des Jahres sind neue Jugendschutzbestimmungen hinsichtlich Ausgehzeit, Alkohol- und Tabakkonsum in Kraft. Insbesondere was das Rauchen angeht, konnten wir bei den jugendlichen Mitarbeitern eine noch einigermaßen praktikable Lösung erreichen. Damit sind Lehrverhältnisse nicht gefährdet und Ausbildungen zumindest in Mischbetrieben weiterhin möglich.

Um Ihnen den Umgang mit Ihren Gästen sowie die Einhaltung der neuen gesetzlichen Bestimmungen zu vereinfachen, erhalten Sie mit dieser Ausgabe einen entsprechenden Aufkleber. Den vorgeschriebenen Aushang haben wir Ihnen bereits im Dezember übermittelt.

Bitte machen Sie auch Gebrauch davon. Nichts wäre schädlicher für unsere Branche als negative Presse aufgrund von Verstößen beim Jugendschutz!

Herzlichst Ihr

Mario Pulker

Obmann Fachgruppe Gastronomie



In den letzten Wochen hat der öffentliche und politische Druck auf Airbnb massiv zugenommen. Nicht nur in Österreich, auch in anderen Ländern will man die unerwünschten Effekte dieser Plattformen offenbar nicht mehr hinnehmen. Aus Sicht der Hotellerie ist das Bestreben, dieses Segment in geordnete Bahnen zu lenken, natürlich zu begrüßen.

Allerdings sollten wir eine einheitliche gesamtösterreichische Lösung anstreben. Die Gefahr diverser Schlupflöcher wäre sonst zu groß.

Ob man hier bundesrechtliche Anknüpfungspunkte z. B. im Steuerrecht nutzt oder gleichlautende Formulierungen in die jeweiligen Tourismusetze einbaut, ist dann eher eine juristische Frage. Für mich ist dabei eines klar: So toll diese und ähnliche Plattformen auch aufgebaut sind: Ein unlauterer Wettbewerb und eine damit verbundene Marktverzerrung sind strikt abzulehnen. Auch hier gilt: Der Rechtstreue darf nicht der Dumme sein!

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA

Obfrau Fachgruppe Hotellerie



## RAW- Lizenzentgelte

Ende Oktober 2018 konnte sich der Veranstalterverband Österreich mit der unabhängigen Verwertungseinrichtung RAW (Einrichtung zur Geltendmachung der Rechte der öffentlichen Aufführung/Wiedergabe von Audiovisuellen Medien GmbH) auf einen Tarif für die Nutzung der Rechte der Filmproduzenten im Rahmen von Hotelzimmerfernsehen in Höhe von € 2,50 pro Zimmer und Jahr (netto) einigen und Ende November 2018 einen Rahmenvertrag schließen.

Seit Mitte Jänner 2019 kommt es durch die AKM – diese hat das Inkassomandat zur Einhebung der RAW-Lizenzentgelte – zur Umsetzung der Lizenzierung der Rechte der RAW im Bereich „Hotel-TV“.

Nähere Informationen finden Sie unter [www.gastwirtnoe.at](http://www.gastwirtnoe.at)



# Was sich mit dem neuen Jugendgesetz ändert

Das neue Jugendgesetz gilt seit Anfang 2019. [betrifft:] hat die wichtigsten Änderungen noch einmal kurz zusammengefasst.



**Neu.** Das Jugendgesetz regelt unter anderem die sogenannten Ausgehzeiten für junge Menschen.

# 14

Bis zum vollendeten  
14. Lebensjahr dürfen  
junge Menschen  
bis 23 Uhr ohne  
Begleitung ausgehen.

**M**it dem neuen Jugendgesetz werden einerseits die Ausgehzeiten für junge Menschen im Sinne des NÖ Jugendgesetzes angehoben und andererseits die Ausschankrechte für harten Alkohol sowie die Verkaufsrechte für Tabakwaren eingeschränkt.

Junge Menschen bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres dürfen ohne Begleitung nun bis 23:00 Uhr ausgehen, bis zur Vollendung des 16. Lebensjahres dürfen sie ohne Beglei-

tung bis 1:00 Uhr ausgehen. Darüber hinaus dürfen junge Menschen bis zur Vollendung des 16. Lebensjahres nur in Begleitung von Erziehungsberechtigten oder Begleitpersonen ausgehen – hier gibt es keine zeitliche Beschränkung.

Weiters bringt das neue Jugendgesetz auch eine Änderung bei den Ausschankrechten. Das Schutzalter für „harten Alkohol“ wurde auf 18 Jahre angehoben. Dieses Alkoholverbot gilt auch für Mischgetränke wie etwa

Alkopops oder Bacardi-Cola. Junge Menschen bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres dürfen somit nur jene alkoholischen Getränke konsumieren, die keinen gebrannten Alkohol beinhalten. Hier kann beispielsweise Wein, Bier und Sekt genannt werden.

### **Rauchen ab 18**

Das Rauchverbot für junge Menschen wird auf 18 Jahre angehoben und bezieht sich auf Tabakerzeugnisse, verwandte Tabakerzeugnisse (z. B. Was-



**Aufkleber.** Als Service der Fachgruppe Gastronomie liegt dieser Ausgabe von betrifft ein Aufkleber mit einem Auszug aus dem aktuellen Jugendgesetz bei. Einfach abziehen und sichtbar im Lokal aufkleben.

serpfeife) und elektronische Zigaretten. Umfasst sind Wasserpfeifen und E-Zigaretten auch dann, wenn diese in nikotinfreier Form angeboten werden.

### Der Gastwirt

kann im Rahmen seines Hausrechts, solange dies in diskriminierungsfreier Form passiert, den Eintritt an Bedingungen knüpfen, zum Beispiel: kein Eintritt unter 18 Jahren.

### Unternehmer (Veranstalter)

haben laut Jugendgesetz die Pflicht, im Rahmen ihres Betriebes, also bei der Veranstaltung, dafür zu sorgen, dass die Bestimmungen des Jugendgesetzes von jungen Menschen eingehalten werden. Sie haben zu diesem Zweck auf junge Menschen in zumutbarer Weise einzuwirken. Dies kann etwa durch Feststellung des Alters, Verweigerung des Zutrittes und Verweisung aus Räumlichkeiten geschehen.

### Aushang ist Pflicht

Gastronomiebetriebe müssen in ihren Räumlichkeiten den aktuellen Jugendschutzaushang aufhängen. Dieser kann im Fachgruppenbüro angefordert werden.

### Achtung!

Die Weitergabe von alkoholischen Getränken durch Gäste an Jugendliche kann dem Gastwirt zugerechnet werden.

## EINE SAUBERE SACHE



*Dipl. HLFL Ing. 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.*

### GEFAHR DURCH LEGIONELLEN

Ein beherrschendes Thema für die heimische Hotellerie, aber auch für Kurbetriebe, Bäder und Heilanstalten ist das Thema Legionellen. Legionellen sind die verantwortlichen Bakterien, die Legionellose auslösen – besser bekannt als Legionärskrankheit. Diese Krankheit führt nach einer Inkubationszeit von 2 bis 10 Tagen zu grippeähnlichen Symptomen, wobei die schwerste Form eine schwere Lungenentzündung ist, die tödlich verlaufen kann. Diese Krankheit kommt weltweit vor und betrifft vor allem immunschwache Menschen, alte Menschen, kranke Menschen, zum Beispiel Herz-Kreislauf-Patienten, aber auch Raucher in erhöhtem Maße.

### Warum ist das ein Thema für die Hotellerie?

Die häufigste Form der Übertragung ist die Inhalation von kontaminierten, feinsten Wassertröpfchen. Diese Aerosole bilden sich in der Luft etwa im Bereich von Luftbefeuchtern, Dampfbädern, Whirlpools und Duschen.

Laut Europäischem Zentrum für die Prävention und Kontrolle von Krankheiten (ECDC) ist die Zahl der Erkrankungen europaweit gestiegen, die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit empfiehlt daher die Überprüfung dieser Anlagen, zumal im „Legionellen-Jahresbericht“ 2017 von fast einer Verdreifachung der Fälle von 2010 bis 2017 in Österreich die Rede ist. Hier sind zwar auch die intensivere Schnelltestung und das elektronische Meldesystem klare Gründe – aber auch der tatsächliche Anstieg von Infektionen ist nicht unwahrscheinlich.

Gesetzt den Fall, dass „abgestandenes“ Wasser in Leitungen oder Speichern (Boilern) mit diesen Bakterien kontaminiert ist, besteht die Möglichkeit, dass der Wasserdampf in Duschen über die Lunge aufgenommen wird und diese Infektionskrankheit auslöst. Legionellen können in Rohrsedimenten und Biofilmen überleben.

Gegen die Stagnation im Wasserkreis werden selbstspülende Armaturen angeboten, die in Hotelanlagen Einsatz finden. Sie verhindern, dass Wasser lange in Leitungen stagniert. Eine automatische Spülung hilft den Aufbau von Biofilmen („Schleimschichten“, in die Mikroorganismen eingebettet sein könnten) zu verhindern.

Im Rahmen einer thermischen Anlagendesinfektion 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 dezentere Variante beschreibt eine Spülung der Anlage über 10 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.

Andere Varianten der Wasserdesinfektion werden in modernen Anlagen oft eingebaut, etwa UV-Anlagen, Wasserdesinfektion mit Silber-Ionen oder eine Dosiervorrichtung, die mit Chlordioxid für die Abtötung von Legionellen sorgt.

Diese Verfahren und Anlagen, die Probenziehung, sinnvolle Probenziehungspunkte und Probenbehandlungen sind in der ÖNORM 5019:2007 erfasst und beschrieben. Laboratorien, die Untersuchungen auf Legionellen im Sinne dieser Norm durchführen dürfen, müssen nach ISO 17025 zertifiziert sein. Lokalaugenscheine zu Anlagen gemäß dieser Norm dürfen von Inspektionsstellen durchgeführt werden, die nach ISO 17020 zertifiziert sind.

### Quellen:

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH und AGES „Legionellenfolder“ ([www.ages.at](http://www.ages.at))

AGES Institut für medizinische Mikrobiologie und Hygiene, A-1090 Wien.

Bundesministerium für Arbeit, Gesundheit, Soziales und Konsumentenschutz ([www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at))

ÖNORM 5019:2007

**GESUCHT:**  
NIEDERÖSTERREICHS  
BELIEBTESTES WIRTSCHAUS

Die Kronen Zeitung lässt ihre Leser auch heuer wieder über das beliebteste Wirtshaus in Niederösterreich abstimmen.

Los geht's mit der **Wahl am 10. März**: Dann können Gäste, Freunde, Familie und auch Mitarbeiter fleißig abstimmen! Die Gewinner werden im Rahmen einer Gala Ende April präsentiert. „Also am besten gleich in den Kalender eintragen und mitmachen!“, sagt Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie, die diese Aktion wie jedes Jahr unterstützt.



# Förderpaket aus dem Umweltbereich gestartet!

Betriebliche Initiativen im Bereich E-Mobilität, thermische Gebäudesanierung, diverse Heizungsumstellungen und kleine PV-Anlagen werden ab sofort gefördert. Förderstelle ist für sämtliche Bereiche die Kommunalkredit Public Consulting.

## 1. E-Mobilitätsförderpaket für Betriebe

Gefördert werden beispielsweise E-PKW, leichte E-Nutzfahrzeuge, E-Kleinbusse, E-Leichtfahrzeuge, E-Flotten, E-Logistik, E-Ladeinfrastruktur und E-Mobilitätsmanagementlösungen, sowie Elektro-Zweiräder (E-Mopeds, E-Motorräder, E-Fahrräder – mindestens 10 Stück!, E-Transporträder) und Transporträder. Bei allen Förderangeboten ist der Bezug von 100 % Strom aus erneuerbaren Energieträgern nachzuweisen.

## 2. PV-Anlagenförderung für Private und Betriebe – bis max. 5 kWp

Die Förderhöhe für Aufdachanlagen beträgt 250 € pro kWp. Gebäudeintegrierte Photovoltaikanlagen werden mit 350 Euro pro kWp gefördert. Es gibt keine Beschränkung hinsichtlich der Größe

der PV-Anlage, gefördert werden jedoch maximal 5 kWp. Gemeinschaftsanlagen werden wie in den Vorjahren ebenfalls gefördert, hier reduziert sich die Förderhöhe um jeweils 50 €.

## 3. Sanierungsoffensive für Betriebe

Für betrieblich genutzte Gebäude, die älter als 20 Jahre sind, gibt es Förderungen für umfassende Sanierungen und Einzelmaßnahmen (Sanierung bzw. Fenster- und/oder Außentürentausch, Dämmung der obersten Geschossdecke oder des Daches). Bei der umfassenden Sanierung gibt es Zuschläge für EMAS zertifizierte Unternehmen, den Einsatz von Dämmstoffen aus nachwachsenden Rohstoffen, sowie gebäudeintegrierte Photovoltaik-Anlagen mit mehr als 5 kWp. Die Förderhöhe richtet sich nach der Sanierungsqualität.



## 4. Raus aus dem Öl Bonus für Betriebe

Mit dieser Förderung wird der Ersatz eines fossilen Heizungssystems durch eine klimafreundliche Technologie (Holzheizung, Wärmepumpe oder hocheffiziente Nah-/Fernwärme) gefördert. Auch für den Neubau bzw. Ersatz für eine nicht-fossile Altanlage kann eine Förderung beantragt werden. Vorgaben für die klimafreundlichen Heizungssysteme sind im Informationsblatt „Raus aus Öl“ nachzulesen.

**Infos:** [www.wko.at/site/Umwelt-Energie/aktuelle-umweltfoerderungen-betriebe.html](http://www.wko.at/site/Umwelt-Energie/aktuelle-umweltfoerderungen-betriebe.html)

## Wer muss ein Lenkprotokoll führen?

In der Lenkprotokoll-Verordnung (LP-VO), die mit 1. Jänner 2018 in Kraft getreten ist, werden die Vorgaben des neuen Lenkprotokolls (nicht zu verwechseln mit dem für steuerliche Zwecke geführten „Fahrtenbuch“) zur Aufzeichnung der Lenkerarbeits-

zeiten geregelt. Die diesbezügliche Übergangsregelung ist mit 31. Dezember 2018 abgelaufen, nunmehr ersetzt das Lenkprotokoll das bisherige Fahrtenbuch im Sinne der Fahrtenbuchverordnung. Lenker von Kraftfahrzeugen, somit auch jene, die im

Rahmen des Gewerbebetriebes Beherbergungsgäste transportieren, haben ein Lenkprotokoll zu führen. Nur Arbeitnehmer haben ein Lenkprotokoll zu führen! Führt somit der Gewerbetreibende selbst, braucht dieser ein solches Lenkprotokoll nicht zu führen!



Der Fachverband Hotellerie hat ein diesbezügliches Merkblatt erstellt, das unter folgendem Link abrufbar ist:  
[www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/hotellerie/lenkprotokoll-verordnung-gaestewagengewerbe-beherbergung.html](http://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/hotellerie/lenkprotokoll-verordnung-gaestewagengewerbe-beherbergung.html)



Das Arbeitsinspektorat hat weiters ein Muster-Lenkprotokoll, ein Muster-Verzeichnis der Lenkerinnen/der Lenker sowie ein Musterblatt „Kontrolle der Lenkprotokolle“ erstellt:  
[www.arbeitsinspektion.gv.at/inspektorat/Personengruppen/LenkerInnen/Persoennesliches\\_Fahrtenbuch\\_Lenkprotokoll](http://www.arbeitsinspektion.gv.at/inspektorat/Personengruppen/LenkerInnen/Persoennesliches_Fahrtenbuch_Lenkprotokoll)

# So klappt es mit der Rot-Weiß-Rot-Karte für Köche



Mit 1. 1. 2019 wurde der Beruf Koch in die Mangelberufsliste aufgenommen. Das bedeutet: Köche können unter bestimmten Voraussetzungen einen Antrag für eine Rot-Weiß-Rot-Karte als Fachkraft in einem Mangelberuf stellen.

## Voraussetzungen dafür sind:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem Mangelberuf
- und ein Jobangebot in Österreich, das mit dem entsprechenden gesetzlichen oder kollektivvertraglichen Mindestentgelt und einer etwaigen betriebsüblichen Überzahlung entlohnt wird, und
- die erforderliche Mindestpunktzahl (mindestens 55 von 90 Punkten) des Punktesystems für Fachkräfte in Mangelberufen.

## Die Rot-Weiß-Rot-Karte

ist entweder vom Antragsteller persönlich bei der zuständigen

österreichischen Vertretungsbehörde (Botschaft oder Konsulat) des Heimatstaates oder vom potenziellen Arbeitgeber bei der zuständigen Aufenthaltsbehörde im Inland (Landeshauptmann/Landeshauptfrau bzw. ermächtigte Bezirkshauptmannschaft oder Magistrat) zu beantragen. Gemeinsam mit dem Antrag ist auch eine Arbeitgebererklärung vorzulegen, das ist eine Bestätigung des Unternehmens mit genauen Angaben zum künftigen Arbeitsplatz.

Wenn die Fachkraft visumfrei nach Österreich einreisen darf oder bereits einen gültigen Aufenthaltstitel hat, kann der

Antrag auch direkt bei der zuständigen Aufenthaltsbehörde im Inland (Landeshauptmann/Landeshauptfrau bzw. ermächtigte Bezirkshauptmannschaft oder Magistrat) gestellt werden.

Die „Rot-Weiß-Rot-Karte“ sollte mindestens acht Wochen vor Beginn des Arbeitsverhältnisses beantragt werden, da die Niederlassungsbehörde innerhalb von acht Wochen über den Antrag zu entscheiden hat.

Als weitere Voraussetzung muss der Antragsteller Anspruch auf eine Unterkunft haben (z. B. aufgrund eines Mietvertrages), die für eine vergleichbar große Familie ortsüblich ist.

## ACHTUNG:

Eine unentgeltliche, jederzeit ohne Kündigungsfrist widerriefbare Wohngelegenheit entspricht nicht diesem Erfordernis, da die/der Fremde dadurch kei-

## Zuständige Stelle für die Erteilung des Aufenthaltstitels:

Die Niederlassungsbehörde, die für den beabsichtigten Wohnsitz der/des Fremden örtlich zuständig ist. Der/Die Landeshauptmann/Landeshauptfrau oder die von ihm/ihr ermächtigte Bezirksverwaltungsbehörde:

- > **Die Bezirkshauptmannschaft**
- > **In Statutarstädten: der Magistrat**

nen Anspruch auf Gewährung der Unterkunft erhält!

Die Vertretungsbehörde bzw. die Aufenthaltsbehörde leitet in der Folge den Antrag samt den vorgelegten Unterlagen an das AMS weiter, das prüft, ob die erforderlichen Punkte erreicht wurden, eine Berufsausbildung im Mangelberuf vorliegt und die Beschäftigung adäquat entlohnt wird.

Wenn alle Voraussetzungen erfüllt sind, übermittelt das AMS der Aufenthaltsbehörde eine Bestätigung, die Aufenthaltsbehörde stellt die Rot-Weiß-Rot - Karte aus, sofern die sonstigen allgemeinen Voraussetzungen (wie ortsübliche Unterkunft, Krankenversicherungsschutz usw.) erfüllt sind.

Da derzeit diverse Erleichterungen diskutiert werden, finden Sie alle Änderungen bzw. den aktuellen Stand unter der Webadresse: [www.migration.gov.at](http://www.migration.gov.at)

## Lehrgang Sommelier 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.

**Termin:** 29.4. bis 25.6.,  
Mo, Di 8.10–17.00 Uhr

**Prüfung:** 11., 15.7.,  
Do, Mo 8.00–17.00 Uhr

zzgl. € 350,- Prüfungsgebühr

**Kursort:** Schwaighof

**Teilnahmegebühr:** € 1.590,-

**Kursnummer:** 79048038

[www.noe.wifi.at/kurs/79048x-lehrgang-sommelier-oesterreich](http://www.noe.wifi.at/kurs/79048x-lehrgang-sommelier-oesterreich)

## Lehrgang Diplom-Sommelier

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-Ausbildung.

**Termin:** 29.4. bis 25.6.,  
Mo, Di 9.00–17.00 Uhr

**Prüfung:** 11., 15.7.,  
Do, Mo 8.00–17.00 Uhr

zzgl. € 350,- Prüfungsgebühr

**Kursort:** Schwaighof

**Teilnahmegebühr:** € 1.650,-

**Kursnummer:** 79049028

[www.noe.wifi.at/kurs/79049x-lehrgang-diplom-sommelier](http://www.noe.wifi.at/kurs/79049x-lehrgang-diplom-sommelier)

# Massageleistungen in Packages unterliegen Normalsteuersatz!



Der Verwaltungsgerichtshof hat festgestellt, dass Massageleistungen in Packages nicht mehr als „regelmäßig mit der Beherbergung verbundene Nebenleistungen“ angesehen werden und daher dem Normalsteuersatz von 20% unterliegen.



© Shutterstock (2x)

**Achtung!** Massageleistungen in Packages unterliegen wieder dem Normalsteuersatz von 20%.

**A**ufgrund des VwGH-Urteils erfolgte auch eine Anpassung des in den Umsatzsteuer-richtlinien enthaltenen „All-inclusive-Erlasses“. Dieser „All-inclusive-Erlass“ zählt taxativ Leistungen auf, die als regelmäßig mit der Beherbergung verbundene Nebenleistung angesehen werden, wenn dafür kein gesondertes Entgelt verrechnet wird.

### Demnach unterliegen diese Leistungen dem Steuersatz der Beherbergung (10%):

- Begrüßungstrunk
- Tischgetränke (Einkaufswert liegt unter 5% des Pauschalangebotes)
- Vermietung von Parkplätzen, Garagenplätzen oder von Hotelsafes
- Kinderbetreuung
- Überlassung von Wäsche (Bademäntel)

- Zurverfügungstellung von Fernsehgeräten
- Verleih von Sportgeräten, Liegestühlen, Fahrrädern
- Zurverfügungstellung von Wellnesseinrichtungen (Sauna, Solarium, Schwimmbad etc.)
- Geführte Wanderungen oder Skitouren
- Zurverfügungstellung eines Tennis-, Ski-, Golf- oder Eislaufplatzes, einer Kegelbahn, Schießstätte usw.\*
- Bereitstellung von Tennis-, Ski-, Golf- oder Reitlehrer\*
- Die Abgabe von Liftkarten, von Eintrittskarten, der Autobahnvignette
- Animation
- Wellness-Leistungen, ausgenommen hiervon sind Beauty- bzw. Kosmetikbehandlungen, sowie die Verabreichung von Massagen.

\* im untergeordneten Leistungsumfang





# Die neuen Top-Wirte

Ein Fest für die Wirte: Im Auditorium Grafenegg verkündete die Niederösterreichische Wirtshauskultur, wer sich 2019 die begehrten Auszeichnungen - „Einsteiger des Jahres“, „Aufsteiger des Jahres“ und „Top-Wirt-Sieger des Jahres“ - verdient hat.

Rund 220 Wirtshäuser führen das Qualitätssiegel der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Sie stehen für Gastlichkeit, bieten eine bodenständige und authentische Spitzengastronomie. Um die kulinarischen Höchstleistungen der Wirtinnen und Wirte zu würdigen, gibt es seit 1998 die Veranstaltung „Ein Fest für die Wirte“.

Viele Wirtshauskultur-Wirtshäuser haben sich einem anonymen Test unterzogen - und gleich 64 Wirtinnen und Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur erhalten das Prädikat „Top-Wirt 2019“. Rund 500 Gäste waren im Auditorium Grafenegg bei der Kür der Allerbesten dabei.

Auf der Suche nach dem vollkommenen Geschmack und der gelebten Gastlichkeit wurde die Jury in Kirchberg am Wechsel fündig. Die Familie Donhauser vom Wirtshaus „Grüner Baum“ ist der „Top-Wirt-Sieger 2019“. Das Gasthaus Kaminstube in Schwarzenau der Familie Zlabinger wurde zum „Einsteiger des Jahres“ gekürt,

## Wirtshauskultur.

Walter Schmalwieser (Spartengeschäftsführer Tourismus und Freizeitwirtschaft), Harald Pollak (Obmann Niederösterreichische Wirtshauskultur), Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav, Stefan Hofer, Anna Bachler, Maria Bachler, Johann Bachler, Magdalena & Christian Donhauser, Maria & Karl Donhauser, Petra Zlabinger, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Werner Zlabinger, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung Christoph Madl und Mario Pulker (Obmann Fachgruppe Gastronomie).

der Landgasthof Bachlerhof, Gründungsmitglied der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, ist „Aufsteiger des Jahres“!



© Ullmedia/APA-Fotosevice/Rastegar

## Vinaria Trophys vergeben

Im Palais Niederösterreich in Wien wurden die siegreichen Winzer mit den begehrten Vinaria Trophys geehrt - Auszeichnungen für die besten Weine von Österreichs größten Sortenverkostungen. Diese werden - einzigartig! - allesamt anonym („blind“) und kommissionell verkostet, sind daher besonders hochwertig. Die Trophy für ein herausragendes Winzer-Lebenswerk geht diesmal an Hermann Krutzler (80) aus dem Südburgenland, der die vinophile Botschaft des Eisenergs in die Weinwelt hinausgetragen hat. Alle weiteren Sieger und Auszeichnungen auf [www.vinaria.at](http://www.vinaria.at)

**Gala für die Winzer.** Johannes Schmuckenschlager, Johanna Mikl-Leitner, Claudia Reiterer, Mario Pulker (v. l.).



# Schnelle Gastronomen



© Wiener Alpen

**Wiener Alpen Wirtinnen- & Wirte-Skirennen.** Hintere Reihe: Hans Fromwald, Gerald Gabauer, Bergbahnen Mönichkirchen, Mario Pulker, Obmann Fachgruppe Gastronomie, Bernd Scharfegger und Uwe Machreich. Vorne: Veronika Machreich, Anna-Maria Müllner, Nikol Esletzbichler, Michael Schweiger, Markus Fürst, GF Wiener Alpen.

Nicht nur in der Küche, auch auf der Skipiste machen Niederösterreichs Wirte beste Figur! Erstmals seit 2013 wurde auf der Skischaukel Mönichkirchen am Wechsel das Wirtinnen- & Wirte-Skirennen ausgetragen. Die Initiatoren Uwe Machreich, Chef des Haubenlokals Triad in der Buckligen Welt, und Alfred Weber, Vitalzeit Hotel Weber in der Buckligen Welt, konnten 16 Wirte und sechs Wirtinnen der Region Wiener Alpen am Start begrüßen.

Sieger bei den Herren: Michael Schweiger (Gasthof Furtner) vor Uwe Machreich (Triad) und Bernd Scharfegger (Scharfegger's Raxalpen Resort). Bei den Damen gewann Nikol Esletzbichler (Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“) vor Anna-Maria Müllner (Gasthaus 3-Länderblick) und Veronika Machreich (Triad).



© mostropolis.at

**Gastwirte am Tanzparkett.** Der Gastgewerbeball der Bezirke Amstetten, Melk und Scheibbs und des jungen Gastgewerbes NÖ fand heuer wieder im Gasthaus zur Rennbahn statt. Mit dabei: Sepp Wondraczek, Melitta Ott, Franz Daxberger, Daniel Stöger, Michaela Hinterholzer, Gottfried Wirrer, Tamara Starzer, Ernst Grünling, Stefan Kraus, Stefan Wendtner, Patricia Kraus und Mario Pulker.



© Franz Crepaz

## 10 Jahre Haube – 10 Gänge – 10 Winzer – 10 Tische

Bärenwirt Erich Mayrhofer lud Ende Jänner zu einem ganz besonderen Jubiläum in seinen Landgasthof in Petzenkirchen ein: Vor genau 10 Jahren gab's für ihn die erste „Gault-Millau-Haube“. Mit dabei beim exklusiven Genussfest: Gerti und Bernhard Lachner (NÖ Versicherung), Mario Pulker, Dr. Bertold Salomon (Undhof Salomon), Bärenwirt Erich Mayrhofer und Lebensgefährtin Astrid Kaufmann.

# NAFES-Gala - ein Fest für die Nahversorger



**Die Landessieger.** Wirtschaftskammer und Kurier holten Niederösterreichs beliebteste Nahversorger vor den Vorhang. Im Bild die Sieger der Kategorie Gastronomie.

Die Wirtschaftskammer Niederösterreich und die Tageszeitung Kurier haben im Rahmen der Aktion „Hier bestens versorgt“ die beliebtesten Nahversorger aus ganz Niederösterreich ausgezeichnet. Kurier-Leser und Kunden und Kundinnen konnten ihre Stimme in fünf Kategorien abgeben.

In der Kategorie Gastro wurden im Rahmen der Nahversorger-Gala Mitte Februar folgende Betriebe vor den Vorhang

geholt: Stadtwirt Bernadette Windisch, Mannersdorf/Leithagebirge, Stadtwirtschaftshaus Hopferl, Gmünd, Mostviertlerwirt, Melitta Ott, Seitenstetten, Martas Greißlerei, Reinhold Schwab, Marchegg.

Ohne die Förderaktion NAFES, der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Einkaufs in Stadt- und Ortszentren, könnten viele Nahversorger nicht überleben, betont man seitens der Wirtschaftskammer.



**Österreich lässt es kracherln.** Fachgruppen-Obmann Mario Pulker und 150 weitere Gastronomen aus Österreich waren dabei, als bei Coca-Cola Österreich das neue Kinley Kräuter Kracherl vorgestellt wurde. Im Bild von links: Frank O'Donnell, Mario Pulker, Sales Director Herbert Bauer, Berndt Querfeld und Karo Winkler.

## KLEINANZEIGEN

### REGISTRIERKASSE ABZUGEBEN

All in one Terminal, Android System, ARM dual core cortex A 9, WIFI USB, 1 RJ 45, inkl. Thermodrucker Qj E 801, USB und WIFI. Die Registrierkasse war 11 Monate in Betrieb. Preis: € 850,- inklusive Mehrwertsteuer (Preis verhandelbar)

**Ebenfalls abzugeben:** 2 Toilettenpapierspender Marke best paper, Gesamt € 45,-

*Kontakt: Christiane Weinmann, 3580 Horn, Tel.: 0664 9119772*

### CAFÉ-RESTAURANT ZU VERPACHTEN

Neuwertiges Café-Restaurant zu verpachten, 350 m<sup>2</sup> plus Küche und Nebenräume; Wohnmöglichkeit vorhanden, großer Parkplatz, im Weinviertel zwischen Retz und Therme Laa/Thaya.

*Kontakt: Tel.: 0676 3386031*

### GASTHAUS WIRD VERPACHTET

Gasthaus mit ca. 100 m<sup>2</sup> plus Küche und diversen Nebenräumen sowie Parkplatz, an der Bundesstraße zwischen Hollabrunn und Retz, zu verpachten. € 1.200,-

*Kontakt: Tel.: 0676 4132878*

### RESTAURANT: NACHFOLGER GESUCHT

Ein erfolgreiches Restaurant mitten in der Landeshauptstadt (Rathausplatz 15) sucht einen Nachfolger: 80 Sitzplätze in Gastzimmer, Stüberl und Wintergarten, Küche komplett und modern eingerichtet, keine Verträge mit Lieferanten. Der Betrieb wird komplett übergeben.

*Kontakt: Tel.: 0664 1002610*

**Inserieren Sie. Gratis!** Sie möchten Ihren Betrieb verkaufen oder verpachten? Sie haben gebrauchte Einrichtung, Geräte o. Ä. abzugeben? Wir veröffentlichen Ihr Inserat kostenlos. Schicken Sie den Text an: [tf1@wknoe.at](mailto:tf1@wknoe.at)

# Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619  
E-Mail: [tf1@wknoe.at](mailto:tf1@wknoe.at)



## INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie



**Mag. Walter Schmalwieser**  
Fachgruppengeschäftsführer  
02742/851-18600



**Bettina Zehethofer**  
Assistentin Gastronomie und Hotellerie  
02742/851-19611



**Mag. Denise Kreimel**  
Referentin  
02742/851-19640



**Martina Lielacher**  
Assistentin Gastronomie und Hotellerie  
02742/851-19612



**Mag. Christoph Schlager**  
Referent  
02742/851-19610



**Renate Tscheppen**  
Junges Hotel- und Gastgewerbe,  
Assistentin der Sparten­geschäftsführung  
02742/851-18602



**Mag. Laura Weichhart**  
Referentin  
02742/851-19640



**Eva Bosch**  
Assistentin der Sparten­geschäftsführung  
02742/851-18601



**Lisa-Marie Karner**  
Assistentin Hotellerie-Klassifizierung  
02742/851-18602

© Schörg

Informationen zu Förderakti-  
onen, Richtlinien usw. finden  
Sie unter



[https://www.wko.at/branchen/noe/  
tourismus-freizeitwirtschaft/gastrono-  
mie/Foerderaktionen-2019.html](https://www.wko.at/branchen/noe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Foerderaktionen-2019.html)

