



GastSpiel

Ein Abend für die
Heldinnen und Helden
der Gastronomie

2026

SERVICEMAGAZIN

DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE
WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

INHALT

01 | 2026

Coverfoto: © Nicole Eigenthaler



GastSpiel 2026

Im Congress Center Baden wurde bereits zum vierten Mal ein starkes Zeichen für den Zusammenhalt der Branche und für die Zukunft der niederösterreichischen Gastronomie und Hotellerie gesetzt.

Betriebsanlagen: Regelmäßige Kontrolle ist Pflicht!	Seite 4
„Vision T“	Seite 5
Junge Gastronomen	Seite 5
GastSpiel 2026	Seite 6
Eine saubere Sache	Seite 7
5 Schritte zum Umweltzeichen	Seite 8
Kalkulationsworkshops	Seite 8
Erfolge bei den Junior Skills	Seite 9
Young Talents überzeugen	Seite 10
Aktion „Ich kauf lokal“	Seite 10
Wifi-Kurse: Lern dich weiter	Seite 11

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Wirtschaftskammer Niederösterreich – Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie
Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Walter Schmalwieser, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, Tel. 02742 851 18600, tf1@wknoe.at, www.gastwirt.no.e, www.hotelnoe.at, Zulassungsnr.: FZ 232043856 L, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederösterreich.html
Grafik Design: GRAFIKDESIGN Werbeagentur Jesenko,
Druck: Riedeldruck GesmbH **Fotos:** Nicole Eigenthaler (Coverbild), Christoph Baumann, NLK Pfeiffer, zVg, LWmedia, Franz Crepaz, Thomas Pircher, Josef Bollwein, WKNO, shutterstock.com, Schörg, privat
Stand: Mai 2026 | Irrtümer und Änderungen vorbehalten, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit!
 Datenschutz ist uns ein Anliegen.
 Informationen finden Sie unter: <https://www.wko.at/service/datenschutzerklaerung.html>



Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2026

Die diesjährigen Kollektivvertragsverhandlungen für Gastronomie und Hotellerie mussten ohne Ergebnis beendet werden. Als Arbeitgebervertreter haben wir wiederholt unsere Bereitschaft gezeigt, eine wirtschaftlich tragfähige und sozial ausgewogene Lösung für die Mitarbeiter:innen unserer Branche zu finden.

Während sich die Gewerkschaft als Sozialpartner in öffentlichen Zuspitzungen und medialen Eskalationen des vda-Vorsitzenden Roman Hebenstreit verloren hat, hat die Arbeitgeberseite einmal mehr bewiesen, dass sie Verantwortung übernimmt. Für den Standort, für die Betriebe und Mitarbeiter:innen.

Die Arbeitgeberseite hat sich dabei immer an Zahlen, Daten und Fakten orientiert. Maßstab ist was für die Betriebe wirtschaftlich darstellbar ist.

Sozialpartnerschaft kann nur funktionieren, wenn beide Seiten bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, die wirtschaftliche Realität anzuerkennen und sich aufeinander zuzubewegen.

Die bestehenden Lohn- und Gehaltstabellen (Stand 1.5.2025) gelten weiter. Die aktuell gültigen Lohn- und Gehaltstabellen sind auf unserer Serviceseite (mit dem QR-Code geht es direkt zur Seite) veröffentlicht.



500

Mehr als 500 Gastronominnen und Hoteliers folgten der Einladung zur vierten Auflage des GastSpiels, das diesmal im Congress Center Baden stattfand.

E-Mail: tf1@wknoe.at

Telefon: 02742/851-19611 oder 19612

EDITORIAL

Alles, was Sie

betrifft
GASTRONOMIE & HOTELLERIE

**Liebe
Leserinnen und Leser!**

Foto: © Baumann Christoph



Das Jahr 2026 ist auch wieder mit vielen globalen Veränderungen und Herausforderungen verknüpft. Nachdem sich die Inflation halbwegs beruhigt hat, ist nun – nach weiteren Kriegen und Krisen – wieder nicht vorherzusehen, was als Nächstes passieren wird!

Für unsere Branche bleiben aber nach wie vor einige „alte“ Probleme das primäre Thema: die Verfügbarkeit von Fachkräften und die zu hohen Fixkosten! Die Margen sinken und die bürokratischen Anforderungen steigen. Es wird uns mittlerweile schon seit vielen Jahren versprochen, die Bürokratie einzudämmen – doch leider bewegt sich in diesem Zusammenhang nur sehr wenig!

Die Fachgruppe ist im ständigen Austausch mit den Landesvertretern aus der Politik, um diesen aufzuzeigen, dass Lippenbekenntnisse alleine schlicht und einfach nicht mehr ausreichen werden.

Um den Kampf mit der Bürokratie wenigstens etwas zu erleichtern, lege ich Ihnen unsere Fachgruppe ans Herz.

Denn unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können in vielen Dingen behilflich sein. Ebenfalls wärmstens empfehlen kann ich die vielen verschiedenen Förderungen, die Sie unter anderem für Webgestaltungen, Flyer, Musik im Gasthaus und viele andere Dinge anfordern können.

Gemeinsam mit der Abteilung Wirtschaft und Tourismus wird derzeit auch die Tourismusstrategie in verschiedenen Workshops überdacht und umgeschrieben. Es ist gut, dass hier auch die Betriebe der Tourismus- und Freizeitwirtschaft, der Gastronomie und Hotellerie von Anfang an in den Prozess miteingebunden wurden. Ein Wort noch zu den heurigen KV-Verhandlungen: Leider konnte man sich auf kein gemeinsames Ergebnis einigen. Die schwierige wirtschaftliche Lage vieler Betriebe wurde nicht zur Kenntnis genommen, sie ist aber real. Unsere Verantwortung ist es, darauf sehr wohl Rücksicht zu nehmen. Es bleibt zu hoffen, dass sich insbesondere das Gesprächsklima wieder bessert, dann finden sich auch Kompromisse einfacher.

Ich wünsche Ihnen allen viel Gesundheit und einen erfolgreichen Sommer!

Herzlichst, Ihr

Dietmar Schöner
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Für unsere Betriebe können Digitalisierung und Nachhaltigkeit echte Chancen sein – wenn wir sie mit Hausverstand angehen. Denn nicht alles, was möglich ist, ist auch sinnvoll. Entscheidend ist, dass Digitalisierung dort eingesetzt wird, wo sie wirklich entlastet – bei Abläufen, in der Organisation und vor allem bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Auch das Thema Nachhaltigkeit ist kein Trend mehr, sondern Erwartung. Maßnahmen müssen im Betrieb funktionieren und wirtschaftlich tragbar bleiben. Die Teuerung trifft Betriebe und Gäste. Steigende Energie-, Personal- und Einkaufskosten setzen unsere Unternehmen unter Druck und verlangen täglich neue Abwägungen. Die gute Nachricht: beides lässt sich sinnvoll verbinden. Intelligente Systeme helfen, Energie zu sparen, Ressourcen gezielter einzusetzen und Prozesse effizienter zu gestalten. Richtig eingesetzt, wird Digitalisierung damit zum Hebel für mehr Nachhaltigkeit – und zu einer wichtigen Unterstützung im Umgang mit steigenden Kosten. Die WKO hilft mit zahlreichen Aktivitäten in beiden Bereichen, vom kostenlosen Workshop bis zum Berater vor Ort.

Gleichzeitig eröffnet die derzeitige geopolitische Lage Chancen für unsere Region. Niederösterreich steht für Stabilität, Verlässlichkeit und Lebensqualität – Werte, die für Gäste stark an Bedeutung gewinnen. Niederösterreich ist ein attraktives Urlaubsland – und ein sicheres Urlaubsland.

Wichtig ist, diese Chancen zu erkennen, zu nutzen und allen herausfordernden Rahmenbedingungen zum Trotz den Blick auf unsere Stärken nicht zu verlieren.

Unsere Branche wird geprägt von Einsatz, Leidenschaft und hoher Qualität. Und das sollten wir mit Selbstbewusstsein und dem Vertrauen in die eigene Stärke zeigen. Jeder Betrieb auf seine Weise, mit eigener Handschrift und Persönlichkeit. Es sind diese echten, gelebten Werte, die unsere Gäste spüren – und die sie immer wieder zu uns zurückkommen lassen.

Die Stärke unserer Branche liegt nicht in Schlagworten, sondern in der Umsetzung. Nicht laut, sondern klar. Nicht überhöht, sondern überzeugend.

Herzlichst, Ihre

Karin Rosenberger
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



BETRIEBSANLAGEN

REGELMÄSSIGE KONTROLLE IST PFLICHT

Foto: © Shutterstock.com



Wie schnell ein lockerer Abend in der Disco oder irgendeinem anderen Lokal außer Kontrolle geraten kann, hat die Brandkatastrophe im noblen Schweizer Wintersportzentrum Crans Montana nur allzu deutlich gezeigt. Mehr als 40 Menschen starben in der Silvesternacht, als eine Bar urplötzlich in Flammen stand, über 100 Menschen wurden zum Teil schwer verletzt. Ein Grund für die Katastrophe: mangelnde Überprüfung der Betriebsanlage. Als Folge dieser Tragödie haben die Behörden auch in Niederösterreich Schwerpunktkontrollen angekündigt.

Wenn die Betriebsanlage einmal von der Behörde genehmigt wurde, heißt das nicht, dass damit alles erledigt ist. Eine regelmäßige Kontrolle, ob die Voraussetzungen noch erfüllt werden, ist aus Sicherheitsgründen zwingend notwendig. Die wiederkehrende Überprüfung von Betriebsanlagen wird im Paragraph 82b der Gewerbeordnung (GewO) 1994 geregelt. Sie verpflichtet jeden Inhaber einer genehmigungspflichtigen gewerblichen Betriebsanlage, diese in bestimmten Zeitabständen zu prüfen oder überprüfen zu lassen. Dabei muss der Inhaber selbst aktiv werden: Er hat die Prüfung rechtzeitig zu veranlassen, ohne von der Behörde dazu aufgefordert worden zu sein.

Wer ist zur Prüfung berechtigt?

- akkreditierte Stellen im Rahmen des fachlichen Umfangs ihrer Akkreditierung
- staatlich autorisierte Anstalten
- Ziviltechniker (im Rahmen ihrer Befugnisse)
- Gewerbetreibende (im Rahmen ihrer Befugnisse)
- Inhaber einer Betriebsanlage, sofern er geeignet und fachkundig ist
- sonstige geeignete und fachkundige Betriebsangehörige

Alles ordnungsgemäß kontrolliert? Eine regelmäßige Überprüfung der Betriebsanlage ist gesetzlich zwingend vorgeschrieben und kann entscheidend dazu beitragen, dass ein lockerer Abend im Lokal nicht in einer Katastrophe endet.

Was ist zu prüfen?

Es ist zu prüfen, ob die Betriebsanlage

- den Genehmigungsbescheiden,
- den sonst für die Anlage geltenden gewerberechtlichen Vorschriften,
- den gemäß § 356b mit anzuwendenden Vorschriften entspricht

Über jede wiederkehrende Prüfung ist eine Prüfbescheinigung zu erstellen. Weitere Informationen sowie ein Musteraufbau einer Prüfbescheinigung können im Fachgruppenbüro unter 02742/851-18602 angefordert werden.

Beratungsaktion

Zusätzlich fördert die Wirtschaftskammer Niederösterreich für Standorte in Niederösterreich auch Beratungen in Bezug auf Paragraph 82b der Gewerbeordnung. Die Beratungsaktion umfasst eine achtstündige Kurzberatung, die pauschalen Kosten in Höhe von EUR 880,- (exkl. USt.) werden zu 100 % gefördert. Details zum Beratungsablauf unter wko.at/noe/beratungsservice.

Neue Tourismusstrategie „Vision T“

IMPULSE FÜR NIEDERÖSTERREICH

Die neue Tourismusstrategie „Vision T“ geht nach einem intensiven Branchentreffen in Niederösterreich in die finale Phase. Nachdem nun in allen Bundesländern konkrete Inputs gesammelt werden konnten, soll die „Vision T“ am 15. Juni in Wien präsentiert werden. Niederösterreich erhofft sich von dem Prozess wichtige Impulse.

Mitte April trafen sich in der Spitzfabrik in St. Pölten rund 70 Vertreterinnen und Vertreter der Branche mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Staatssekretärin Elisabeth Zehetner und Wirtschaftskammer-Präsident Wolfgang Ecker an der Spitze zur letzten Dialogrunde in den Bundesländern. Die Einbindung der Touristiker ist für Elisabeth Zehetner, Staatssekretärin für Energie, Startups und Tourismus, eine Grundvoraussetzung für die Ausarbeitung einer erfolgreichen Strategie. „Wir brauchen den Input aus der Praxis. Wir wollen miteinander eine Vision gestalten, hinter der auch alle stehen können.“

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner betonte, dass Niederösterreich auf einem guten Weg „vom reinen Ausflugsland zu

einem wirklichen Urlaubsland“ sei. „Wir erwarten uns von diesem Prozess einiges an Impulsen, damit wir unser Profil als Tourismusland schärfen können.“ Dank steigender Qualität bei den Nächtigungen und in der Gastronomie, Erfolgsgeschichten wie der Niederösterreich-CARD und einem ständig erweiterten Angebot habe man schon viel erreicht. „Die Menschen erwarten ein Gesamterlebnis, das wir nur durch eine Kombination aus Natur, Landschaft, Bewegung, Kunst, Kultur und Kulinarik erreichen können.“

Niederösterreichs Wirtschaftskammerpräsident Wolfgang Ecker sieht das Land im Tourismus zwar gut aufgestellt, aber es gebe noch Luft nach oben. „Unsere Leute im Tourismus nehmen die Herausforderungen an und gehen den richtigen Weg.“



Foto: © NIK Pfeiffer

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Staatssekretärin Elisabeth Zehetner und Wirtschaftskammer-Präsident Wolfgang Ecker bei der Dialogrunde zur neuen Tourismusstrategie „Vision T“ in Niederösterreich (v.l.n.r.).

Junge Gastronomen

Viele Vorteile für Mitglieder

Gut vernetzt sein und über aktuelle Entwicklungen diskutieren oder einfach nur Spaß bei einem geselligen Treffen haben – all das steht für die Mitglieder der Gemeinschaft „Junges Hotel- und Gastgewerbe NÖ“ Tag für Tag im Fokus. Die unpolitische Gemeinschaft bietet zukünftigen Gastronomen und Hoteliers sowie bereits selbständigen Jungunternehmern der Branche unter anderem Kontakt zur Interessenvertretung, Informationen über Neuerungen, Diskussion mit führenden Fremdenverkehrsvertretern, Schulungen, Seminaren und Exkursionen, aber auch die Möglichkeit zur Mitarbeit an. Die Mitgliedschaft bietet viele Vergünstigungen und Vorteile und kostet gerade einmal 20 Euro im Jahr – im ersten Jahr ist sie kostenlos.

INTERESSE?

Infos unter: 02742/851-18602 oder
renate.tscheppen@wknoe.at

KLEINANZEIGE

Pächter gesucht

Die Marktgemeinde Kottes-Purk bietet ein gut eingeführtes, gut bürgerliches Gasthaus in Purk zur Vermietung an. Das Objekt verfügt über ein gemütliches Gastzimmer sowie einen Saal mit Galerie und Bühne für Veranstaltungen, Feiern und kulturelle Aktivitäten. Zusätzlich steht eine geräumige Wohnung mit einer Nutzfläche von 134 m² zur Verfügung. Ein großer Parkplatz sowie ein einladender Gastgarten bieten beste Voraussetzungen für einen erfolgreichen Betrieb. Die Beheizung erfolgt über eine kostengünstige Hackschnitzelheizung. Beginn des Mietverhältnisses nach Vereinbarung. Monatsmiete: EUR 1.100,- (Indexanpassung), Kautions: 3 Monatsmieten

Nähere Informationen am Gemeindevorstand Kottes-Purk.



GastSpiel 2026

Die Gastronomie feierte

Ein Fest für die Heldinnen und Helden des Gastgewerbes: Bereits zum vierten Mal feierte mit dem GastSpiel im Congress Center Baden die Gastronomie ihre Branche. Mehr als 500 Gastronomen folgten der Einladung.

Vertauschte Rollen: Normalerweise sorgen Niederösterreichs Gastronominnen und Hoteliers dafür, dass sich ihre Gäste in ihrem Betrieb rundum wohl fühlen – doch beim GastSpiel sind sie selbst die Gäste, die verwöhnt werden. Das Congress Center Baden bot den perfekten Rahmen für Austausch, Vernetzung und natürlich das gemeinsame Feiern der Branche. Bevor die Heldinnen und Helden des Gastgewerbes an verschiedenen genussvollen Stationen kulinarische Highlights

erleben konnten, sorgte ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm für Stimmung, dazu wurden auf der Bühne inspirierende Erfolgsgeschichten erzählt und Young Talents und engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geehrt. „Mit dieser Veranstaltung wurde wieder ein starkes Zeichen für den Zusammenhalt sowie die Zukunft der niederösterreichischen Gastronomie und Hotellerie gesetzt“, betonten Karin Rosenberger, Obfrau der Fachgruppe Hotellerie, und Dietmar Schöner, Obmann der Fachgruppe Gastronomie.



Bild 1: Ein GastSpiel für die ganze Branche: WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker, GR Mag. Petra Haslinger MSc, Veranstalterin Doris Hinterleitner von der Firma Mado, Karin Rosenberger, Dietmar Schöner, WKNÖ-Direktor-Stv. Maria Gindl und Sparten-Geschäftsführer Walter Schmalwieser (von links).
Fotos: Nicole Eigenthaler

Bild 2: Tolle Musik und hervorragendes Essen sorgten für einen perfekten Abend.

Bild 3: Die Gastronomie feierte sich, ihre Mitarbeiter und die großartigen Young Talents.

Eine SACHE

SAUBERE



Der SOMMER ist da!

Zeit also, um in der Sonne einen fantastischen Eisbecher zu genießen oder einen kühlen Cocktail. Für die Betriebe heißt das auch, dass am Beginn der Saison wieder einige Vorkehrungen zu treffen sind. Daher habe ich diesmal einen ganzen Themenpool zu streifen, denn es gibt einige Dinge, die bei den Vor-Ort-Beratungen oder in Anfragen aufgetaucht sind.



Fotos: © zVg, Shutterstock.com

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

Saisonstart für Eissalons

Sobald sich die Frühlingssonne bemerkbar macht, gehen bei den Eissalons die Rollbalken auf. Die Besitzer der Salons und ihr Personal bringen Vitrine und Theke, Maschinenpark und Kühllager auf Hochglanz und beginnen köstliche Rohstoffe einzukaufen.

Wichtig zur Vorbereitung einer erfolgreichen Saison:

- Schulung planen – das Personal muss jährlich geschult werden
- Personal zur Leitlinie für „Gesundheitliche Anforderungen“ unterweisen – auch diese Unterweisung ist jährlich vorgesehen
- Eigenkontrollunterlagen vorbereiten, denn Pasteurisation, Kühlräume, Eisvitrinen und Tiefkühlschränke müssen regelmäßig überprüft werden
- Untersuchungen für VO 2073/2005 planen – jährlich müssen zu Saisonbeginn fünf Eisproben auf Milchbasis untersucht werden
- Allergenrezepte überarbeiten – bei Re-

zeptänderungen oder anderen Komponenten, die zum Einsatz kommen (zum Beispiel auch Tüten oder Waffeln) müssen die Änderungen eingepflegt werden

- Reinigungsablauf für das Schlagobergerät in Erinnerung rufen
- Vorgang des Spachtelns in Erinnerung rufen – Sortentrennung, Sauberkeit

Allergene beim Cocktail

Aufgrund der Änderungen, die das Verbot von Einwegkunststoff mit sich gebracht hat, sollte man sich seine neuen „Strohhalme“ genau ansehen. Viele Produkte auf Nudelbasis werden glutenfrei angeboten (Reis, ...). Da aber doch einige Produkte angeboten werden, die Gluten enthalten, sollte diese Information auch in die Allergeninformation des Betriebes genannt werden.

Allergeninformation – mündliche Weitergabe

In den Betrieben, die sich für die mündliche Weitergabe der Allergeninformation entschieden haben, sind entsprechende

Hinweise – „Bei Fragen zu allergenen Substanzen in unseren Zubereitungen bitten wir Sie, unser geschultes Servicepersonal anzusprechen“ – sehr oft verloren gegangen. Bitte schreiben Sie diesen Satz wieder in Ihre Karten oder fordern Sie bei der Fachgruppe den entsprechenden Aushang an.

Erdnahe Früchte

Wenn Zwiebel oder Erdäpfel im Lager stehen, handelt es sich fast immer um großgewerblich vorgewaschene Ware. Man findet heute kaum mehr Erde auf den Erdäpfeln, wie früher üblich. Es empfiehlt sich jedenfalls, die Ware so zu lagern, dass etwa ein Ausrieseln von Staub nach unten hin verhindert wird (dichte Kiste) und diese Kisten nicht am Boden (Distanz), aber in Bodennähe stehen, um andere Waren nicht zu kontaminieren.

Beachten Sie die Trennung bei der Lagerung zu allen anderen Lebensmitteln und die Trennung im Arbeitsablauf, sodass die Säuberung dieser Waren nicht zur Kontaminationsquelle für andere Produkte wird (Flächen; Zonen; Hände).

5 SCHRITTE

zum Umweltzeichen für Beherbergungsbetriebe



Das Österreichische Umweltzeichen für Beherbergungsbetriebe (UZ 200) zeichnet Hotels, Campingplätze und andere Unterkünfte aus, die durch umweltbewusstes Management, regionale Lebensmittel, Energieeffizienz und soziale Verantwortung überzeugen. Es garantiert eine strenge Prüfung der Nachhaltigkeit, reduziert Betriebskosten und steigert die Gästezufriedenheit.

Jeder Betrieb wird – je nach Ausstattung und Angebot – umfassend bewertet: Von Umweltmanagementaktivitäten über Energie- und Wassereinsparung bis hin zu Chemikalienvermeidung und Außenraumpflege. Dabei gibt es verbindlich einzuhaltende Vorgaben und einen Katalog an frei wählbaren Maßnahmen, die individuell auf den Betrieb abgestimmt werden können.

1. Umweltcheck

Erste Selbstbewertung anhand einer Checkliste zu Energie, Abfall, Wasser, Management etc.

2. Umsetzung der Kriterien

Nachweis aller Muss-Kriterien sowie Erreichen der erforderlichen Soll-Punkte.

3. Antragstellung

Online über die Umweltzeichen-Software.

4. Prüfung vor Ort

Unabhängige Prüfer besuchen den Betrieb.

5. Verleihung & Nutzungsvertrag

Nach positiver Bewertung wird ein Vertrag mit dem Ministerium abgeschlossen. Die Lizenz gilt 4 Jahre. Die Kosten sind abhängig von der Betriebsgröße und bestehen aus einer einmaligen Antragsgebühr inklusive Erstprüfung sowie jährlichen Nutzungsgebühren. Tipp: Förderung über das Ökomanagement Niederösterreich möglich!

Richtig kalkulieren

IST ÜBERLEBENS-
WICHTIG

Wie viel muss das Wiener Schnitzel kosten, damit es sich für meinen Gastrobetrieb auch rechnet?

Weil viele Einsteiger immer wieder gerade mit der richtigen Kalkulation so ihre Probleme haben, ihre Preise oft „über den Daumen“ kalkulieren oder bei den Mitbewerbern „abschauen“ und damit am besten Weg in die rasche Pleite sind, bieten die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie einen Kalkulationsworkshop für ihre Mitglieder an.

Das Interesse ist groß, der Informationsgewinn ebenfalls: Die ersten fünf Work-

shops wurden in jeder Hinsicht gut angenommen.

In vier Stunden werden online wichtige Themen wie richtige Kalkulation, zentrale kaufmännische Begriffe, die Kalkulation von Speisen und Getränken, Tipps für Lieferantengespräche und vieles mehr behandelt.

Die Online-Workshops sind übrigens kostenlos! Termine und Infos zur Anmeldung unter: www.gastwirtnoe.at



Foto: © Franz Crepaz

60 Jahre – und kein bisschen müde:

Tourismusexperte August Teufl ist seit vielen Jahren und mit enormem Engagement unter anderem im Bereich der Ausbildung für die Branche unterwegs und als Restauranttester folgt er weiterhin den Spuren der „Teuflisch guten Küche“. Anlässlich seines 60. Geburtstages bedankten sich Spartenobmann Mario Pulker und Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser mit einer Urkunde bei August Teufl.

Tipps für Rezeptionisten

Beim Seminar der Fachgruppe Hotellerie im Hotel Steigenberger in Krems erhielten mehr als 50 Rezeptionsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter praxisnahe Tipps von Trainerin Manuela Haschke, um entlang der Customer Journey den „Wow“-Effekt zu erzielen. Mit viel Sprachwitz wurden typische Kommunikationsfallen aufgezeigt. Christiana Naue-Hess (NÖ Werbung) und Silvia Ebner (Destination Donau NÖ) berichteten zudem über die Überarbeitung der touristischen Websites. Kernaussage: Bitte Betriebsdaten laufend aktualisieren und Inhalte KI-tauglich aufbereiten.



Foto: © zVg

Im Bild von links: Spartengeschäftsführer Walter Schmalwieser, Manuela Haschke, Christiana Naue-Hess, Silvia Ebner und NÖ Hotellerie-Obfrau Karin Rosenberger.

Fotos: © Thomas Pircher | BildART|isten



MEDAILLEN- REGEN

für Niederösterreichs
Lehrlinge

Niederösterreichs Lehrlinge zeigten bei den Junior Skills 2026 wieder einmal eindrucksvoll auf: Neben Gold, Silber und Bronze holte Niederösterreichs Tourismusnachwuchs auch einen Vize-Staatsmeistertitel.

Aus ganz Österreich kämpften 81 der besten Lehrlinge in Landeck in Tirol um die Staatsmeistertitel in den Disziplinen „Cook“, „Restaurant Service“ und „Hotel Reception“. Von der starken Konkurrenz ließen sich die Vertreter aus Niederösterreich nicht beeindrucken und überzeugten mit Können, Leidenschaft und Präzision. David Wieland, Lehrling bei Hueber der Wirt in Bründl in St. Georgen/Leys, kochte sich zur Goldmedaille und zum Titel Vizestaatsmeister. Aber auch alle anderen Teilnehmer aus Niederösterreich zeigten vor der hochkarätigen Fachjury exzellente Leistungen.

Restaurantfachleute:

Gold für Paula Stelzeneder, Hauerhof in Stift-Ardagger. Victoria Rohl, Gesundheits-

resort Königsberg in Bad Schönau, und Sophia Puhm, Gastwirtschaft Neunläuf in Hobergsdorf, holten eine Silbermedaille.

Köche:

David Wieland, Hueber der Wirt in Bründl in St. Georgen/Leys, gewann eine Goldmedaille und holte den Vizestaatsmeistertitel nach Niederösterreich. Ines Gallei, Gesundheitsresort Königsberg in Bad Schönau, kochte sich zu Silber, Gerald Seebacher, Triad in Krumbach, zur Bronzemedaille.

Hotel- und Gastgewerbeassistenten:

Gold für Sophie Irk, Hotel Schachner in Maria Taferl, und Leyla Mujkanovic, Althof Retz. Samra Rushitaska, Klinik Pirawarth gewann eine Bronzemedaille.

Bild 1:

Team Küche: David Wieland, Ines Gallei und Gerald Seebacher.

Bild 2:

Team Service: Sophia Puhm, Paula Stelzeneder und Victoria Rohl.

Bild 3:

Team Hotel- und Gastgewerbeassistenten: Sophie Irk, Leyla Mujkanovic und Samra Rushitaska.



Foto: © zVg

Junge Talente (v. l.): Philip Wippl-Fasching, Landgasthof Bärenwirt in Petzenkirchen, David Wieland, Hueber der Wirt in Bründl in St. Georgen an der Leys, Angelika Jagersberger, Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“, Grünbach am Schneeberg, Bianca Zwinz, Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“ in Grünbach am Schneeberg und Marie Sophie Gassinger, Goldenes Bründl in Oberrohrbach.

DIE YOUNG

TALENTS überzeugten

Der niederösterreichische Gastronomie-Nachwuchs brillierte beim Wirtshaus Battle Young Talents in der HLF Krems einmal mehr in Küche und Service.

Beim bereits 17. Lehrlingswettbewerb der Niederösterreichischen Wirtshauskultur stellten 14 Nachwuchskräfte in der HLF Krems ihr Können unter Beweis – beim Kochen, Servieren, Dekorieren und kreativen Umsetzen der Aufgaben. Am Ende wurden fünf Young Talents in den Bereichen Küche und Service mit Gold ausgezeichnet.

Niederösterreichs Gastro-Obmann Dietmar Schöner betonte: „Die Förderung des Nachwuchses liegt uns besonders am Herzen! Wettbewerbe wie dieser zeigen, wie vielfältig und spannend die Berufe im Tourismus sind – und motivieren zu Bestleistungen.“

Die Gold-Lehrlinge 2026

KATEGORIE „KÜCHE“:

1. Lehrjahr: **Marie Sophie Gassinger**, Goldenes Bründl, Oberrohrbach
2. Lehrjahr: **Philip Wippl-Fasching**, Landgasthof Bärenwirt, Petzenkirchen
3. Lehrjahr: **David Wieland**, Hueber der Wirt in Bründl, St. Georgen an der Leys

KATEGORIE „SERVICE“:

- 1./2. Lehrjahr: **Bianca Zwinz**, Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“, Grünbach am Schneeberg
- 3./4. Lehrjahr: **Angelika Jagersberger**, Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“, Grünbach am Schneeberg



Fotos: © Josef Bollwein

ICH KAUF LOKAL -

DAS HILFT ALLEN!

Regionalität brings!
Das unterstreicht eine Initiative der Wirtschaftskammer Niederösterreich: „Mir ist's nicht egal. Ich kauf lokal.“

Mit dieser Botschaft setzt die branchenübergreifende Regionalitätsinitiative #ichkauflokal ein sichtbares Zeichen für die Stärkung der regionalen Wirtschaft. Niederösterreichs Betriebe sollen von der Regionalitätsinitiative ebenso profitieren wie die Lebensqualität im ganzen Land. Wer regional denkt und handelt, schafft echte Verbindungen zu Gästen, Kundinnen und Kunden. Deshalb appelliert die Kammer: Jetzt #ichkauflokal-Partnerbetrieb werden und gemeinsam profitieren!

Die langfristig angelegte Initiative läuft über mehrere Jahre und richtet sich an Unternehmen sowie an Konsumentinnen und Konsumenten aller Generationen. #ichkauflokal ist crossmedial aufgebaut und verbindet Online- und Offline-Kommunikation für maximale Reichweite.

Die Vorteile als Partnerbetrieb

Mehr Sichtbarkeit
Kostenloses Startpaket
Exklusive Aktionen & Gewinnspiele
Starkes Netzwerk

Alle weiteren Infos unter:
www.ich-kauf-lokal.at
sowie auf Facebook und Instagram.

LERN' DICH WEITER ...

Fotos: © shutterstock.com



DAS **WIFI NÖ** BIETET IM BEREICH TOURISMUS UND FREIZEITWIRTSCHAFT IN DEN KOMMENDEN WOCHEN EINE REIHE INTERESSANTER WEITERBILDUNGEN AN. HIER EIN EINBLICK:

Hotel- und Gästemanagement

KI in der Hotellerie, noe.wifi.at/790186x
3. 9. 2026, Do 9.00-17.00, WIFI St. Pölten, Kursnummer: **79018016**

Leadership im Tourismus, noe.wifi.at/791536x
11. 9. - 9. 10. 2026, Fr, Sa 9.00-17.00, Fr 9.00-13.00, Fr 13.30-17.30, WIFI St. Pölten, Kursnummer: **79153016**

Kochen, Küche, Service

Food Waste Hero, noe.wifi.at/79141x
28. 6. 2026, Sie wählen Ihren Starttermin! Online, Kursnummer: **79141016**

Basisausbildung für Servicemitarbeiter:innen, noe.wifi.at/79144x
2. - 9. 11. 2026, 2 x Mo 8.00-17.00, Vienna Airport C&I Center, Kursnummer: **79144016**

Wein und Käseausbildungen

Lehrgang Jungsommelier/Jungsommelière, noe.wifi.at/79047x
31.8. - 21. 9. 2026, Mo, Di, Mi 8.10 - 16.50 Uhr, WIFI Mödling, Kursnummer: **79047016**

Lehrgang Sommelier / Sommelière Österreich, noe.wifi.at/79048x
5. 10. - 15. 12. 2026, Mo, Di 9.00-17.00 (tlw 8.00), WIFI Mödling, Kursnummer: **79048016**

Lehrgang Diplom-Sommelière/Diplom-Sommelier, noe.wifi.at/79049x
14. 9. - 17. 11. 2026, Mo, Di 9.00-17.00, WIFI St. Pölten, Kursnummer: **79049016**

Weitere Kurse zum Thema Tourismus & Gastronomie finden Sie hier:



www.noe.wifi.at/tourismus

Infos und Kontakt

WIFI Niederösterreich Kundenservice
Telefon: 02742 851-20000
E-Mail: kundenservice@noe.wifi.at

KLEINANZEIGEN

Gasthof am Donauradweg



Der Gasthof am Donauradweg im Ortszentrum von Persenbeug steht zum Verkauf. Der 3-Sterne Betrieb mit 15 Gästezimmern und Rezeption verfügt über zwei Restaurant-Räume mit je 25 Plätzen, einen Saal für 60 Gäste, Küche und Lagerräume sowie einen Gastgarten im Innenhof, Parkplatz und eine Fahrradgarage. Auch eine private Wohnung ist vorhanden. Die Grundstücksgesamtfläche beträgt 2.900 m².
Preis: 850.000 Euro.

Kontakt: Gerhard Böhm, 0412/58930 oder info@gasthof-boehm.at

Exklusives Café in St. Pölten



Das Objekt befindet sich in einem expandierenden Gewerbegebiet im Süden von St. Pölten, direkt an der Bundesstraße und der geplanten Anschlussstelle der S34. Etablierte Unternehmen und Seminare sorgen für eine konstante Kundengrundlage und für Laufkundschaft. Die Nutzfläche beträgt 145 m², zusätzlich Terrasse mit 120 m² und Nebenräume.

Nähere Infos unter 0660/9299013 und mk@midstone.at

WIR SIND FÜR SIE DA!

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

Fotos: © Schörg

Informationen, Kontakt und Ansprechpartner:innen Fachgruppe Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-19611



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-19612



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18603



Petra Flechsel
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-18604



Renate Tschuppen
Assistentin der
Spartengeschäftsführung
02742/851-18602



Eva Bosch
Assistentin der
Spartengeschäftsführung
02742/851-18601



Informationen zu Förderaktionen,
Richtlinien, etc. finden Sie unter:
<https://wko.at/noe/foerderung-ff>