

[betrifft:]

Gastronomie & Hotellerie



Wir wünschen
frohe
Weihnachten
& ein erfolgreiches
Jahr 2018!



WIRTEDIALOG

Das Land unterstützt
Niederösterreichs Wirte.

Seite 4, 5

DAS KOMMT 2018

Ein Überblick über die
wichtigsten Änderungen.

Seite 6

FEEDBACK ZÄHLT

Bei Superior-Einstufungen
entscheiden nun die Gäste.

Seite 7





04 | 2017

In dieser Ausgabe

WIRTEDIALOG 4



EINE SAUBERE SACHE 5

WAS UNS 2018 ERWARTET 6

GÄSTE-FEEDBACK ZÄHLT BEI STERNEN 7



DIE BESTEN LEHRLINGE 8



EINLADUNGEN NUR NOCH DIGITAL 9

ZAUBERLEHRLINGE 9

SZENE: MITTEN IM LEBEN 10

93

Punkte muss ein Betrieb beim „Trust-you-Report“ für eine 5-Sterne-Klassifizierung erreichen.



GASTGEWERBEBALL

Der Gastgewerbeball Amstetten, Scheibbs und Melk findet am Dienstag, 30. Jänner 2018, im Schloss Zeillern statt.



[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: GZ 02Z032997N, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: http://portal.wko.at/wk/offenlegung_dst.wk?dstid=1266. 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, Wirtschaftskammer Österreich/Leithner, Romanseidl.com, NLK Reinberger, GOURmedia/APA-Fotoservice/Hörmandinger, Geringer, LBS Waldegg, Michael Holzweber, z. V. g., Schörg, Shutterstock. Druck: Gutenberg Druck, Wr. Neustadt. Stand: September 2018, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Editorial

Alles, was Sie [betrifft:]!



© WBNÖ



© www.fotoweinwurm.at

Die Diskussion über das Rauchverbot ist wieder voll entbrannt. Wir müssen uns der Debatte und den Anfragen stellen, ob wir wollen oder nicht. Klar ist: Eine einheitliche Meinung unter den Betrieben gibt es nicht. Dennoch: Auf die bisherige Regelung konnten sich Gast und Wirt mittlerweile einstellen. Bis auf Anzeigen durch fragwürdige Rauchersheriffs gab es kaum Probleme. Die Entscheidung des einen Betriebs lässt dem anderen alle Möglichkeiten offen.

Dass Rauchverbote in anderen Ländern problemlos funktionieren, ist eine Mär. Wir glauben daher, die Beibehaltung der derzeitigen Regelung ist am Ende die beste Option. Es ist ein NEIN zu Bevormundung und ein JA zur unternehmerischen Freiheit.

Herzlichst Ihr

Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Am 21. November brachte uns Rechtsanwalt Dr. Eike Lindinger das ab 1. Juli 2018 geltende Pauschalreisegesetz näher. In einem launigen Vortrag mit vielen Beispielen aus dem Gerichtsalltag wurde allen schnell klar: Es wird schwer werden, diesem neuen Gesetz ganz zu entkommen. Jeder, der spezielle Packages anbietet oder auf Kundenwunsch zusammenstellt, sollte sich daher näher damit befassen. Unwissenheit kann hier sehr teuer werden: Die Haftungen als Reiseveranstalter sind nämlich kaum begrenzt. Zumindest was die notwendige Absicherung der Kundengelder anbelangt, gibt es gute Neuigkeiten: Speziell für Beherbergungsbetriebe wird es hier ein maßgeschneidertes Angebot der ÖHT geben. Wir halten Sie auf dem Laufenden ...

Herzlichst Ihre

Doris Reinisch, MBA
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Wirtedialog zeigt Probleme der Gastronomie

LH Mikl-Leitner & LR Petra Bohuslav versprechen rasche und effektive Unterstützung für Wirte und Hoteliers.

Die niederösterreichischen Wirtshäuser und Beherbergungsbetriebe wurden in den letzten Jahren vor besonders große Herausforderungen gestellt. Was die Wirte plagt, zeigte sich bei ersten Dialogrunden mit den Gastronomen. Jetzt bietet das Land Niederösterreich rasche und unbürokratische Unterstützung an, unter anderem mit dem Fördercall „Gastgeber 2018“.

WIRTSCHAFTS-FÖRDERUNGSPORTAL NÖ

Ab sofort steht für die digitale Erstellung und Einreichung von Förderanträgen im Bereich Wirtschaft, Tourismus und Technologie das „Wirtschaftsförderungsportal NÖ“ zur Verfügung. Anträge mit dem bisherigen Antragsformular werden bis auf Weiteres ebenso akzeptiert. Diese Förderung ist auch für Beherbergungsbetriebe der Fachgruppe Hotellerie abrufbar.

Die Webadresse lautet <https://wfp.noel.gv.at/>

70

Rund 70 Wirtinnen und Wirte haben bereits in den ersten drei Dialogrunden ihre Sorgen geäußert.



WIRTEPAKET. „Die persönlichen Gespräche waren sehr hilfreich, um sofort, aber auch für die nahe Zukunft Maßnahmen zur Unterstützung dieser Unternehmergruppe in Angriff zu nehmen“, so das Fazit von Mario Pulker, LH Johanna Mikl-Leitner, LR Petra Bohuslav und Wirtshauskultur-Obmann Harald Pollak.

Der Unternehmerdialog ist in Niederösterreich ein bewährtes Instrument des Wirtschaftsressorts. „Wir haben das jetzt auf unsere Wirtinnen und Wirte ausgeweitet und mit dem „Wirtedialog“ ein spezielles Format geschaffen, um auf die Bedürfnisse unserer Gastronomie einzugehen und Problemfelder auszuloten“, betont LH Johanna Mikl-Leitner.

Auch für Mario Pulker,

Spartenobmann Tourismus- und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Österreich, ist ein steter Austausch von großer Bedeutung: „Nur so können wir die relevanten Themen identifizieren und Maßnahmen setzen, damit der Wirteberuf lebens- und lohnenswert bleibt. Gemeinsam werden wir für Wirtinnen und Wirte nützliche Maßnahmen in Angriff nehmen und umsetzen.“

In den letzten Wochen wurden gemeinsam mit Wirtschaftskammer und Wirtshauskultur bereits drei Dialogrunden abgehalten, an denen rund 70 Wirtinnen und Wirte aus allen Vierteln des Landes teilgenommen haben. „Der Wirtedialog hat sich bereits jetzt als sinnvolles Instrument erwiesen und wird daher in regelmäßigen Abständen weitergeführt“, verspricht Tourismuslandesrätin



Petra Bohuslav nach den ersten Erfahrungen.

Gezeigt hat sich dabei: In vielen Unternehmen besteht Bedarf für kleinere, kurzfristige Investitionen, etwa für Innenraumgestaltung. Das Land bietet den Wirten jetzt mehr Unterstützung an. Konkret wird ab Jänner 2018 ein zeitlich befristeter Fördercall „Gastgeber 2018“ gestartet, bei dem die bisherige Investitionsuntergrenze von 10.000 auf 5.000 Euro herabgesetzt wird und der bis April 2018 rasche und unbürokratische Förderung bei kleinen Investitionen bietet. Bei Investitionen in einer Größenordnung zwischen 5.000 und 30.000 Euro kann ein Zuschuss von 20 Prozent gewährt werden. Die Anträge können online eingereicht und der Investitionsnachweis über die Bestätigung eines Steuerberaters eingebracht werden. Zudem müssen die Investitionen nicht im Anlagevermögen aktiviert werden.

Neue Ombudsstelle

Weiters wurde eine Ombudsstelle für Betriebsanlagen beim Land Niederösterreich eingerichtet. Die Ombudsstelle ist unter der Telefonnummer 02742-9005-13549 erreichbar.

Im Hinblick auf die grundsätzlich im 5-Jahres-Zyklus verpflichtende Überprüfung der Betriebsanlagen nach § 82b der Gewerbeordnung, die im vereinfachten Verfahren genehmigt wurde, werden seitens der Wirtschaftskammer Niederösterreich bereits jetzt kostenlose Beratungen angeboten. Diese Beratungen sollen in Zukunft

noch mehr Betrieben zugänglich gemacht werden, auch hier hat das Land finanzielle Unterstützung für die zusätzlichen Beratungsleistungen zugesagt.

Ein Thema, das Wirte und Wirtinnen, die auch Nächtigungsmöglichkeiten anbieten, beschäftigt, ist die Erhöhung der Mehrwertsteuer in der Beherbergung von 10% auf 13%. Bohuslav: „Die Erhöhung stellt einen deutlichen Wettbewerbsnachteil für den österreichischen Tourismus dar. Ich werde mich auf Bundesebene dafür einsetzen, dass diese Erhöhung wieder zurückgenommen und auf 10% herabgesetzt wird.“

Auch die Themen Ausbildung und Lehrlinge wurden bei den Dialogrunden häufig angesprochen. Verschiedene Ansätze sollen auch auf Bundesebene weiterverfolgt werden, wie die Flexibilisierung der Praxiszeiten in der Lehrlingsausbildung. Um qualifiziertes Personal für die Zukunft zu sichern, sollen auch Projekte umgesetzt werden, mit denen Jugendliche bereits in den Schulen angesprochen werden sollen, um ihnen die Tourismusberufe näher zu bringen. „Es geht darum, das Wirtshaus als Arbeitsplatz wieder interessanter zu machen und so Personalprobleme abzubauen“, sagt Mario Pulker.

Gemeinsam werden wir Maßnahmen setzen, damit der Wirteberuf lebens- und lohnenswert bleibt!

Mario Pulker
Spartenobmann Tourismus- und Freizeitwirtschaft

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.

ÄNDERUNG DER ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG

Die „Allergeninformationsverordnung“ verpflichtet den Gastwirt, den Konsumenten über alle allergenen Inhaltsstoffe zu informieren, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten. Seit Dezember 2014 galt diese Regelung auch für offene Speisenabgabe in der Gastronomie, in Kantinen, im Handel, auf Festveranstaltungen etc. Mit 1. Oktober 2017 wurde die Novelle zur VO 175/2014 wirksam, wodurch der Gastronomie wenige, aber sinnvolle Erleichterungen zugestanden werden:

- > Die Mischform der Information ist möglich. Früher musste man sich entscheiden, ob man Konsumenten mündlich oder schriftlich informiert. Nun können Betriebe, die sich für die schriftliche Information entschieden haben, bei tagesaktuellen Speisen (Tagesgerichte, Mittagsgesicht ...) auch mündlich informieren. Damit kann man die üblichen Improvisationen – „Ich hab heute Vormittag Eierschwammerl geliefert bekommen und habe es heute Mittag im Angebot“ – im Rahmen der gesetzlichen Regeln abdecken.
- > Natürlich ist die schon bisher beschriebene Mischform, beispielsweise für das Frühstücksbuffet mündlich und für die Standardspeisen in der Karte schriftlich (zeitliche oder räumliche Trennung), weiter zulässig.
- > Wer meine Seminare besucht hat, erinnert sich, dass ich darauf hingewiesen habe, dass der Wunsch nach ein/zwei Allergenkarten – ähnlich einer Fremdsprachenkarte – damals rechtlich nicht gedeckt war. Alle Karten mussten die Allergeninformationen enthalten, weil der Kunde die Information leicht zugänglich erhalten musste (ohne Nachfrage). In den FAQs der Seite des Bundesministeriums wird die Allergienkarte bei mündlicher Information als Unterstützung der Beratung beschrieben. Der geschulte Mitarbeiter kann also mit dem betroffenen Gast die Karte mit den Allergeninformationen unterstützend verwenden.
- > Unverändert blieb der § 3, dass der Personenkreis, der die mündliche Information weitergibt, geschult sein muss. Was durch die Novelle wegfällt, sind die im § 3 Abs. 3 beschriebenen Wiederholungsschulungen, die mit dreijähriger Frequenz festgelegt waren. Dieser Punkt ist die einzige echte Änderung, die eine Erleichterung bringt. Die oben beschriebenen Punkte sind Interpretationen und Auffassungen, die das Ministerium durch die gewonnene Erfahrung beschrieb.

Fachlich nüchtern gesehen ist das oben Beschriebene alles, was es an Änderungen gibt. Trotzdem finde ich es sehr positiv, dass die Wiederholungsschulungen gestrichen wurden, obwohl ich den Schulungsgedanken zur Qualitätssicherung allgemein für positiv erachte.

ACRYLAMID- VERORDNUNG

Die Acrylamid-Verordnung wurde im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Die Bestimmungen treten mit 11. April 2018 in Kraft, die konkrete Umsetzung wurde derzeit aber noch nicht festgelegt. Wir werden Sie informieren, sobald wir nähere Informationen dazu haben.

27. 2.

Termin bitte vormerken: Am 27. Februar findet ein Seminar zur Datenschutz-Grundverordnung statt!



Was uns 2018 erwartet

Was bringt das neue Jahr an rechtlichen Veränderungen, neuen Vorschriften und Regelungen? Wir haben einen kurzen Überblick über einige wichtige Neuerungen zusammengefasst.

Mai 2018: Tabakgesetz

Mit der Tabakgesetznovelle wurde das absolute Rauchverbot in öffentlichen Räumen per 1. Mai 2018 normiert. Weitere Informationen dazu bzw. alle Interpretationen, Rechtspositionen und Erlässe finden Sie auf der Homepage der Fachgruppe unter gastwirtnoe.at. Lobbying-Branchenthemen / Informationen zum Tabakgesetz bzw. unter www.bmgf.gv.at Gesundheit/Drogen und Sucht/Tabak/Rechtsinformationen.

Gewerbeordnung neu: Änderungen ab 1. Mai 2018

Gewerbelizenz: Die Gewerbelizenz ist das Recht, Tätigkeiten gewerbsmäßig auszuüben. Die Gewerbelizenz umfasst sämtliche Gewerbe einschließlich der Nebenrechte. Freie Gewerbe müssen nur mehr angezeigt werden, wenn die Gewerbelizenz bereits vorhanden ist: Die erste Gewerbeberechtigung ist immer anzumelden (reglementierte oder freie Gewerbe). Weitere Gewerbeberechtigungen für reglementierte Gewerbe müssen wie bisher angemeldet, weitere

Gewerbeberechtigungen für freie Gewerbe müssen angezeigt werden.

Gebühren: Die Befreiung von Stempelgebühren und Bundesverwaltungsabgaben (Gewerbebeantragung, Ansuchen um individuelle Befähigung, Betriebsanlagenverfahren etc.) trat bereits am 18. Juli 2017 in Kraft. Ab 1. Mai 2018 entfallen nun zusätzlich die Gebühren für GISA-Auszüge auf Antrag (im Zuge einer Gewerbebeantragung wurde auch bisher ein kostenfreier GISA-Auszug ausgestellt).

Pauschalreiserecht

Mit 1. Juli 2018 treten die Regelungen des Pauschalreisegesetzes in Kraft. Durch die Richtlinie (EU) 2015/2302 wurde der Pauschalreisebegriff ausgedehnt und ein neuer Begriff der „verbundenen Reiseleistungen“ aufgenommen. Die Wirtschaftskammer hat gemeinsam mit dem Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft Informationsmaterial erstellt, welches auf der Homepage des Fachverbandes Hotellerie unter

www.wko.at Service/Informationsservice/Pauschalreiserecht abrufbar ist.

Aushilfen-Regelung

Die sozialversicherungsrechtlichen Umsetzungsbestimmungen zur Pauschalbesteuerung für Aushilfskräfte treten mit 1. Jänner 2018 in Kraft. Neu ist, dass der Dienstgeber den Sozialversicherungsanteil des Arbeitnehmers einzubehalten und abzuführen hat. Außerdem wird die Unfallversicherung zu 1,3% von der AUVA übernommen.

Datenschutzgrundverordnung

Die Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) tritt am 25. Mai 2018 in Geltung. Sie ist europaweit gültig und wird sich auch auf alle österreichischen Unternehmen auswirken. Alle datenverarbeitenden Betriebe müssen künftig unter anderem detailliert darlegen, welche Daten ihrer Kunden (bzw. Mitarbeiter) von ihnen verarbeitet werden, wo diese liegen und wohin sie weitergegeben werden.

Ein Seminar der WKNÖ zum Thema DSGVO findet am 27. Februar 2018 von 14 bis 17 Uhr in St. Pölten statt. Eine gesonderte Einladung erfolgt mittels Newsletter.

Detaillierte Infos finden Sie unter wko.at/datenschutz

Gäste-Feedback zählt bei den Sternen



„Trust-you-Report“ ersetzt in Zukunft das Mystery Guesting.

Bei Superior-Einstufungen entscheiden in Zukunft nicht mehr Mystery Guestings, sondern das Online-Feedback der Gäste auf diversen Plattformen. Für den Hotelier bedeutet dies auch eine Entlastung in Sachen Organisations- und Kostenaufwand.



© Shutterstock (2x)

Mit 1.1.2018 startet das neue Kategorisierungssystem für Superior- und 5-Sterne-Betriebe. Dann tritt an Stelle der verpflichtenden Vorlage eines positiven Mystery Guestings für die Einstufung in die 3-Sterne-Superior-, 4-Sterne-Superior bzw. 5-Sterne-Superior-Kategorie das Erreichen einer bestimmten Punkteanzahl beim „Trust-you-Report“. Dabei handelt es sich um einen Qualitätsreport, der auf Grundlage von Online-Gäste-Feedback auf diversen Plattformen erstellt wird.

„Trust-you“ analysiert über 250 Webseiten in 23 verschiedenen Sprachen. Darunter befinden sich bekannte Seiten wie Holidaycheck, Google oder booking.com. All diese Bewertungen ergeben in Summe den TrustScore. Die Kosten für den Trust-you-

Bericht betragen 200 Euro.

Aber auch Mystery Guestings im herkömmlichen Sinn bleiben zukünftig bei der Hotelklassifizierung erhalten: Hat ein Betrieb (noch) kein Profil auf der angewandten Online-Gäste-Feedback-Plattform oder insgesamt weniger als 70 Bewertungen in den letzten 24 Monaten vorliegen, ist der Betrieb zu einem Mystery Guesting verpflichtet. Diese Überprüfung hat durch ein unabhängiges Unternehmen aus dem aktuellen Mystery-Guest-Pool auf eigene Initiative und Rechnung des Hoteliers nach Aufforderung durch die Fachgruppe/den Fachverband zu erfolgen.

Bei Fragen zur Hotelklassifizierung können Sie sich gerne an das Fachgruppenbüro wenden: +43 2742 851-18602.



Wie viele Punkte sind nötig?

Für die Einstufung als Superior-Betrieb muss im 3-Sterne-Superior-Bereich ein TrustScore von mindestens 87 Punkten, im 4-Sterne-Superior-Bereich ein TrustScore von mindestens 90 Punkten und im 5-Sterne- und 5-Sterne-Superior-Bereich ein TrustScore von mindestens 93 Punkten erreicht werden.

250

Webseiten werden via „Trust-you“ analysiert.

Seminar: Preiskalkulation

Ein Seminar mit dem Thema „Preiskalkulation im Beherbergungsbetrieb“ findet am 23. Jänner 2018 von 14 bis 16 Uhr in der WKNÖ, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, statt.

Unternehmensberater Wilhelm Heigl erläutert dabei die wichtigsten Aspekte im Zusammenhang mit der Preiskalkulation von Beherbergungsbetrieben. Ziel ist es, die Struktur des eigenen Betriebes im Vergleich zum Wettbewerb besser einschätzen zu können.

Dauer zirka 2 Stunden.

Anmeldung: tf1@wknoe.at



INFO ÜBER DIE EURO SKILLS

Die Euro Skills finden 2020 in Graz statt. Bei dieser Berufseuropameisterschaft zeigen junge Facharbeiter, Lernende und Absolventen der Berufsbildungssysteme ihr Können. Im Rahmen von zwei Informationsveranstaltungen in St. Pölten und Mödling informieren wir Ausbildungsbetriebe über die Euro Skills:

Wie kann man an den Euro Skills teilnehmen, welche Anforderungen und Kosten kommen auf einen zu, welche Berufe können teilnehmen?

DIE TERMINE:

St. Pölten:

WKNO St. Pölten,
Wirtschaftskammer-Platz 1
19. 1. 2018,
9.00–11.00 Uhr

Mödling:

WIFI Mödling
Guntramsdorferstraße 101
29. 1. 2018,
16.00–18.00 Uhr

Anmeldung:
berufsinformation@wknoe.at

24

Lehrlinge nahmen bei den Landesmeisterschaften in der LBS Waldegg teil.

So toll kochen unsere Lehrlinge!

Beeindruckende Leistungsschau bei den Landesmeisterschaften



© Geringer, LBS Waldegg

24 Lehrlinge – Köche und Köchinnen sowie Restaurantfachleute – zeigten bei den Niederösterreichischen Landesmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen am 12. Oktober in der LBS Waldegg ihr großartiges Können.

Tischdecken, Flambieren, Bierzapfen und Cocktailmischen – all das absolvierten die Restaurantfachleute mit Bravour. Perfekt auch das viergängige Menü, mit dem die Kochlehrlinge die Jury begeisterten.

Bei den Köchen wurden Angelo Spielauer vom Restaurant Gut Oberstockstall und Miklas Pichler vom Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs zu

Starke Leistungen. Juroren und Ehrengäste ließen sich unter anderem vom viergängigen Menü der Lehrlinge und vom tollen Service beeindrucken. Am Ende gab's Gratulationen und Auszeichnungen für die stolzen Siegerinnen und Sieger der Landesmeisterschaften.

den landesbesten Lehrlingen gekürt. Ramona Hujber vom Landhaus Bacher in Mautern und Natalia Micelli vom Hotel Osterbauer in Neunkirchen durften sich beide mit exakt derselben Punkteanzahl über den dritten Platz freuen.

Bei den Restaurantfachleuten holte Karin Helm vom Landgasthof Bachlerhof in Kematen/Ybbs den ersten Platz vor Isabell Marie Fellner vom Schlossrestaurant Schallaburg und Silke Einfalt vom Gast-

hof Josef Klang in Echtsenbach. Beeindruckt vom Können der Lehrlinge zeigten sich unter anderem Landesausbildungsreferent und Organisator

Franz Winkler, Fachgruppenobfrau-Stellvertreter Peter Pichler und Landesschulrätin Doris Wagner, BEd. „Bedanken müssen wir uns vor allem auch bei den Lehrbetrieben, die ihren Schützlingen die Teilnahme an

diesem Wettbewerb ermöglichen“, betonte Organisator Franz Winkler.

Bedanken müssen wir uns bei den Betrieben, die den Lehrlingen die Teilnahme ermöglichen!

Franz Winkler
Landesausbildungsreferent

Ab Jänner nur noch digital

Die Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie wird ab Jänner 2018 Einladungen zu Veranstaltungen nur noch digital versenden. Umso wichtiger, dass all jene Mitglieder, deren E-Mail-Adresse sich geändert hat, der Fachgruppe die neue Adresse bekannt geben.

„Das Versenden der Einladungen per Post ist einfach

nicht mehr zeitgemäß und ein enormer Kostenfaktor“, begründet Fachgruppengeschäftsführer Mag. Walter Schmalwieser die Umstellung. Ab 1. Jänner 2018 werden Einladungen demzufolge nur noch digital versendet.

Daher sollte die Fachgruppe über die aktuellen E-Mail-

Adressen der Mitgliedsbetriebe verfügen. Haben sich die



© Shutterstock

Kontaktdaten verändert, sollten die neuen Adressen unbedingt und so rasch als möglich an die Fachgruppe weitergeleitet werden an tf1@wknoe.at.

Kochnachwuchs mit Leidenschaft und Visionen

„Zauberlehrlinge“ kochten die Jury der Wirtshauskultur ein.

Zum 9. Mal kochten sich die 16 „Zauberlehrlinge“ der Niederösterreichischen Wirtshauskultur in die Herzen der Juroren.

Fast wie die Kochduelle im Fernsehen: Auch der „Zauberlehrling“, der Lehrlingswettbewerb der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, verspricht kulinarischen Glanz, Begeisterung und eine Prise Aufregung. Das helle Scheinwerferlicht strahlt zielgenau auf den Kochnachwuchs. „Ganz wie es sich gehört“, sagt Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav. „Denn ihnen gebührt die Aufmerksamkeit, sie sind unser Versprechen für die Zukunft.“

In der Tourismusschule HLF Krems kochten die „Zauberlehrlinge“ die Jury regelrecht ein. Der Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, Harald Pollak: „Je nach Lehrjahr haben sie Gerichte mit unterschiedlichsten Schwierigkeitsgraden zubereitet. Man hat gespürt, dass die Kochlehrlinge diesen Wettbewerb sehr ernst



© Michael Holzweber

Die Sieger. Lukas Bruckner (1. Lehrjahr, Landgasthof Bachlerhof, Kematen/Ybbs), Julia Streng (2. Lehrjahr, Gasthof Grüner Baum, Kirchberg/Wechsel), Tamara Zsifkovits (3./4. Lehrjahr, Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“, Grünbach am Schneeberg), Kevin Pessl und Alexander Wally (Team, Gasthof Fischerwirt, Ernsthofen).

genommen haben.“ Insgesamt haben sich seit 2009 weit mehr

als 100 Lehrlinge diesem Wettbewerb gestellt.

UNTERNEHMERSERVICE

Geförderte

Beratungsangebote
Durch die Förderung des Einsatzes von Unternehmensberatern im Unternehmen unterstützt die Wirtschaftskammer Niederösterreich Betriebe in vielen Bereichen.
Hier ein Überblick über die Themenfelder:



Beratung für alle betriebswirtschaftlichen Aufgabenbereiche der Unternehmensführung sowie für Jungunternehmer.
wko.at/noe/bum



Information, Projektbegleitung und individuelle Beratungspakete für innovative, technologieorientierte Projekte.
wko.at/noe/tip



Beratung zur Integration des Umweltgedankens und der Energieeffizienz in betrieblichen Abläufen und Organisationsstrukturen.
wko.at/noe/oeko



Beratung im Rahmen von Betriebsanlagengenehmigungen, bei Emissionsproblemen sowie bei Fragestellungen zum Brandschutz, zum Arbeitnehmerschutz, zur Abwasserbeseitigung usw.
wko.at/noe/bag



Beratung zum Thema Internationalisierung
wko.at/noe/aw

Nähere Infos direkt beim Unternehmensservice:
T. +43 2742 851-16820
uns@wknoe.at



© Romaneidl.com

Fleißig. Spartenobmann Mario Pulker, Johannes Schmuckenschlager, Christoph Madl, Peter Sigmund und Spartenobmann-Stv. Bernhard Schröder.

Sonnenschein und hoher Ertrag

„Weinlesen für den guten Zweck“ ist das Motto der traditionellen Charity-Weinlese in Niederösterreich. Heuer ging die Leseliese im Wachauer Weingut Polz in Rossatz über die Bühne. Prominente aus Politik, Sport, Wirtschaft und Kultur sammelten 1.250 Kilogramm Grüner-Veltliner-Trauben, die einen Erlös von 5.000 Euro einbrachten. Die Spende kommt dem Verein Himmelschlüsselhof in Texing zugute. Gastgeberin Petra Bohuslav, Landesrätin für Wirtschaft, Tourismus und Sport, konnte auf viele tatkräftige Unterstützer zählen, unter anderem Innenminister Wolfgang Sobotka, Textings Bürgermeister Gerhard Karner, WKÖ-Vizepräsidentin Martha Schultz, Spartenobmann Mario Pulker, Brigadier Martin Jawurek, Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager, Landesweinkönigin Julia Herzog, Wirtshauskultur-Obmann Harald Pollak, „Beacherin“ Stefanie Schwaiger und die Ex-Teamkicker Michael Hatz und Toni Pfeffer.



© Romaneidl.com

Preisträger. Christoph Madl, Doris Ploner, Christian Guzy, Katrin Lux, Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav, Spartenobmann Mario Pulker und Hubert Schultes, Generaldirektor NÖ Versicherung.

Drei neue Preisträger

Der Tourismuspreis Niederösterreich wurde heuer zum 21. Mal verliehen. Die neuen Preisträger wurden auf der Burg Perchtoldsdorf gekürt – Doris Ploner, Geschäftsführerin von „Die Käsemacher“ und der Käsemacherwelt in der Kategorie BotschafterIn, Mag. Christian Guzy, Inhaber des Kloster UND und Gründer der Diamond Experience in der Kategorie GastgeberIn, sowie SchauspielerIn Katrin Lux in der Kategorie Ehrenpreis. Der Tourismuspreis Niederösterreich zeichnet jährlich Persönlichkeiten für ihre besonderen Verdienste um die Tourismus- und Freizeitwirtschaft aus. „Unsere Tourismuspreisträger sind wichtige Impulsgeber in Niederösterreich und in den Regionen“, betont Tourismuslandesrätin Petra Bohuslav.



© GOURmedia/APA-Fotoservice/Hörmandinger

Genuss-Guide. „Weinmensch 2018“ Wolfram Pirchner, Spartenobmann Mario Pulker, „Wirte 2018“ Gerhard und Regine Knobl vom Goldenen Bründl, Landeshauptfrau-Stv. Stephan Pernkopf, Wirtshausführer-Herausgeber Klaus Egle und „Weinwirt 2018“ Adi Bittermann.

Der neue Wirtshausführer

Oberrohrbach war für einen Abend das Zentrum der österreichischen Wirtshauszene: Am 2. Oktober stellten die Herausgeber Renate Wagner-Wittula, Elisabeth und Klaus Egle mit dem „Wirtshausführer 2018“ die 19. aktualisierte Ausgabe mit über 1.000 Wirtshäusern in Österreich und weiteren 200 im Raum Adria, Friaul, Istrien, Slowenien und Südtirol vor. Neu erhoben wurden 340 Lokale mit dem Feature „Selbst gemachte Produkte“. Dazu kommen 110 neu entdeckte Lokale. Ebenfalls neu: der beigelegte Extra-Weinguide „Wein mit Egle“. Unter den Gästen Landeshauptfrau-Stv. Dr. Stephan Pernkopf, Spartenobmann Mario Pulker und der Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung, Christoph Madl.



© Wirtschaftskammer Österreich/Leitner

Lieblingwirt. Präsident Dr. Christoph Leitl, Familie Martinek, Familie Bauer (Gewinner), Familie Ott, Mario Pulker.

Niederösterreichs Lieblingwirt

Das Gasthaus Bauer in Zwentendorf ist der Lieblingwirt in Niederösterreich! In den vergangenen Wochen hatten die Gäste die Möglichkeit, ihrem Lieblingswirtshaus oder -café ihre Stimme zu geben. Über 100.000 Stimmen wurden bei der von WKÖ-Fachverband Gastronomie und der „Kronen Zeitung“ initiierten Wahl insgesamt abgegeben. Spartenobmann Mario Pulker bei der Preisverleihung in der Skylounge der Wirtschaftskammer in Wien: „Die hohe Beteiligung freut uns sehr. Unser Ziel, möglichst viele Betriebe vor den Vorhang zu holen und ihnen eine Möglichkeit zu bieten, sich zu präsentieren, haben wir jedenfalls erreicht.“

Vier Hauben am Ball der Wirtschaft



Rauschende Ballnacht. Exquisite kulinarische Genüsse gab's bei der Front-Cooking-Station beim Ball der NÖ Wirtschaft. Im Bild Peter Heneis, Mario Pulker, Harald Pollak, Michael Kolm, Harald Servus und Andreas Buchinger.

Der Ball der NÖ Wirtschaft im St. Pöltner VAZ war einmal mehr der erste Höhepunkt der neuen Ball-saison. Die „Wirte 3100“ verwöhnten die Gäste nicht nur mit Cocktails, Mehlspeisen und den besten Weinen der Donauregion, sondern auch mit exquisiten kulinarischen Genüssen. Beim Front Cooking standen gleich vier Haubenköche hinter dem Herd: Harald Pollak

vom Retzbacherhof, Peter Heneis von der Gaststätte Figl, Michael Kolm vom Bärenhof und Andreas Buchinger vom Landgasthaus Buchinger. „Die Gäste konnten die Haubengerichte direkt von der Front-Cooking-Station abholen und genießen. Die Idee mit den Haubenköchen ist großartig angekommen“, sagt Mario Pulker, Spartenobmann Tourismus- und Freizeitwirtschaft.



Gasthaus Kellner ist 120

Seit 120 Jahren gibt es das Gasthaus Kellner in Pottendorf. Das 120-jährige Firmenjubiläum war Anlass für eine Auszeichnung des Betriebes: Hans Fromwald überreichte die Silberne Ehrenmedaille der WKNÖ an Eva Blüml.

Silberne Ehrenmedaille. Hans Fromwald, Christian Blüml, Sandra Blüml, Johannes Blüml, Marianne Kellner, Josef Blüml, Eva Blüml, Bürgermeister Ing. Thomas Sabbata-Valteiner.

KLEINANZEIGEN



ZU VERKAUFEN:

> GASTHAUS AM GSCHIED

Wer will sich den Traum eines Gastronomiebetriebes auf einer Alm erfüllen? Das Alpengasthaus Raffinger, errichtet in den frühen Siebzigerjahren, zählt im Mariazellerland/Mostviertel zu den Vorzeigebetrieben. Ansprechendes Ambiente und Traumlage auf 1008 m Seehöhe laden Wanderer, Pilger, Sportler und Einheimische immer wieder zum Verweilen ein. Das Gasthaus kann nach Vereinbarung jederzeit übernommen werden.

Infos unter +43 664 7688775
oder gasthausamgscheid@gmx.at
Kaufpreis € 219.000,-

GESUCHT:

> LOKAL IM WEINVIERTEL

Gesucht zum Kauf wird ein altes Gasthaus oder eine Buschenschank im Weinviertel mit einer möglichst großen Küche, da in Zukunft unter anderem Kochkurse darin angeboten werden sollen. Gewünscht ist eine gute Lage mit Infrastruktur, möglichst in der Nähe von Wien. Das Objekt kann leicht renovierungsbedürftig, sollte aber betriebsbereit sein. Maklerangebote unerwünscht.

Preis: max. € 150.000,-
Elena Huber, +43 699 18173102

Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-DW | Fax: 02742/851-19619

E-Mail: tf1@wknoe.at



INFOS, KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER

Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie



Mag. Walter Schmalwieser
Fachgruppengeschäftsführer
02742/851-18600



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie und Hotellerie
02742/851-19611



Mag. Margit Kozel
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

