



Gastspiel in der Remise

Die Held:innen der Gastronomie

SERVICEMAGAZIN

DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE
WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH



INHALT 01 | 2023



Bei der Veranstaltung „Das Gastspiel“ wurden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der niederösterreichischen Gastronomiebetriebe von Moderatorin Silvia Schneider vor den Vorhang geholt - etwa Maria und Stefan Bachler, die mit dem gesamten Team des Kematner Landgasthofs Bachlerhof gekommen waren.

Gastspiel für die Held:innen der Gastronomie Seite 4

Im Gespräch: Langzeit-Küchenchefin Sabine Koller Seite 5

Serie: Eine saubere Sache Seite 7

Young Talents: Ausbildungstrophy Seite 8

Wifi-Kurse: Lern dich weiter Seite 10



Table with columns for 'AB 1. MAI 2023' and 'GEHALTSSTABELLE'. It contains multiple rows of data representing wage and salary scales for different professions and regions.

Betrifft im neuen Glanz!



Wir haben nicht nur das Layout unseres Servicemagazins ein Stück moderner gemacht, sondern auch die Erscheinungintervalle angepasst. Das **betrifft** erscheint ab heuer zweimal im Jahr: Immer im Frühjahr mit den aktuellen Ergebnissen der Lohnverhandlungen als Beilage, und Anfang Dezember mit der ebenfalls beigelegten Übersicht über alle Aktionen und Förderungen der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie.

Und wenn dazwischen etwas Wichtiges passiert? Dann verpassen Sie natürlich nichts, denn aktuelle Informationen werden wir laufend via Newsletter an unsere Mitglieder verschicken!

Dazu aber gleich auch eine Bitte in Ihrem eigenen Interesse: Damit wir Sie immer am Laufenden halten können, benötigen wir Ihre aktuelle E-Mail-Adresse. Bitte diese per E-Mail schicken oder telefonisch durchgeben.

**E-Mail: tf1@wknoe.at
Telefon: 02742/851-19611 oder 19612**

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.noee, www.hoteloee.at, Zulassungsnr.: FZ 232043856 L, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niederosterreich.html
Grafik Design: GRAFIKDESIGN Eckart in Kooperation mit GRAFIKDESIGN Werbeagentur Jesenko,
Druck: Riedelruck GesmbH **Coverfoto:** mado gmbh, Fotos: mado gmbh, zVg, Tunnelblick/Behunek, Gerald Lechner, Moritz Scheer, Shutterstock.com, Christian Schörg, WBNO, Roland Ebner
Stand: Mai 2023 | 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>

EDITORIAL

Alles, was Sie

betrifft
GASTRONOMIE & HOTELLERIE



**Liebe
Leserinnen und Leser!**

Auch wenn sich die Energiepreise zuletzt etwas stabilisiert haben bzw. zum Teil wieder etwas günstiger wurden, so bleibt der Preisdruck vor allem beim Wareneinkauf und beim Personal weiter extrem hoch. Unverständlich ist dabei die Resonanz in den Medien: Plötzlich wird der Tourismus als Preistreiber dargestellt. Richtig ist: Wir müssen mehr denn je unsere Kosten analysieren und die Teuerung auch in unseren Preisen unterbringen. Überdies zeigt der internationale Vergleich, dass das Preis-Leistungsverhältnis in den einheimischen Betrieben nach wie vor mehr als angemessen ist.

Aufgrund verstärkter Anfragen haben wir uns auch entschlossen, eine Kooperation mit unseren Kollegen von der Fachgruppe Gastronomie Kärnten einzugehen. Im Rahmen von Online-Workshops haben Sie nunmehr die Möglichkeit, unter der Anleitung von Praktikern Ihre Kostensituation zu durchleuchten und darauf aufbauend Preise zu kalkulieren. Die Workshops finden in kleinen Gruppen von max. 15 Personen statt, wodurch eine aktive Mitarbeit und ein Eingehen auf Ihre Fragen problemlos möglich ist. Die Inhalte richten sich nicht nur an Gastro-, sondern auch an kleinere Beherbergungsbetriebe.

Wir haben hier entsprechende Budgets beschlossen, um Ihnen dieses Schulungsangebot kostenlos zugänglich zu machen. Bitte nutzen Sie diese Gelegenheit und investieren Sie die vier Stunden in dieses so wichtige Thema! Wer jetzt den Überblick verliert und die Ertragssituation falsch einschätzt, wird mittelfristig kaum im harten Wettbewerb bestehen können.

Herzlichst, Ihr

Senator h.c. Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie



Wie in den vergangenen Jahren finden Sie auch heuer wieder den aktuellen KV als Beilage zum Rausnehmen. Zuletzt gab es eine gewisse Verunsicherung bei einigen Mitgliedsbetrieben, da seitens der ÖHV mit der Gewerkschaft ein eigener Kollektivvertrag verhandelt wurde – Ausgang ungewiss. Den KV-Verhandlern und mir ist völlig bewusst, dass die Verhandlungsergebnisse in Anbetracht der extremen Breite an Gastronomiebetrieben, für die sie gelten, mal besser, mal weniger gut passen. Auch klar ist: Saisonbetriebe haben hier andere Anforderungen und Voraussetzungen als Ganzjahresbetriebe.

Dennoch halte ich einen gemeinsamen KV für alle Gastronomiebetriebe für die beste Lösung. Gerade bei den Lohn- und Gehaltstabellen wird hier lediglich die Untergrenze definiert: so bleibt genug Spielraum, um innerhalb des eigenen Unternehmens zu differenzieren oder sich je nach Leistungsfähigkeit am Arbeitsmarkt vom Wettbewerb abheben zu können. Was das Rahmenrecht anbelangt, so wäre es sicherlich ratsam, sich den Anforderungen der modernen Arbeitswelt immer wieder anzupassen und in sozialpartnerschaftlicher Tradition tragfähige Kompromisse zu verhandeln.

Ein Wort noch zu einem weiteren Thema, das uns alle massiv beschäftigt: Mittlerweile hat sich wieder ein lebhafter Energiemarkt etabliert, mit zum Teil deutlichen Unterschieden bei den Tarifen. Vergleichen – und möglicherweise wechseln – zahlt sich wieder aus, nutzen Sie als z. B. den Tarifikalkulator der E-Control, um die Mehrkosten so gering wie möglich zu halten. Auch die ökologische Betriebsberatung der WKNÖ kann ich wärmstens empfehlen!

Herzlichst, Ihre

Karin Rosenberger
Obfrau Fachgruppe Hotellerie





DIE ECHTEN

HELD:INNEN

der Gastronomie

Das Umfeld war für Gastronomie und Hotellerie schon einmal einfacher: Fachkräftemangel, Pandemie, Preissteigerungen und manch andere Faktoren verlangen von den Unternehmern und vor allem ihren Mitarbeitern enorm viel. Hoch an der Zeit also, um einmal die echten Held:innen der Gastronomie vor den Vorhang zu bitten.

Der 20. März ist ein Datum, das vielen Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie in Erinnerung bleiben wird. Etwa Sabine Koller, die seit mehr als 30 Jahren unermüdlich als Küchenchefin im Gasthaus „Waldviertler Sepp“ in Schrems am Werk ist und im Rahmen einer Gala in der Remise in Amstetten auf die Bühne gebeten wurde. „Das ist ein schöner Moment, wenn man geehrt wird und gemeinsam mit Silvia Schneider auf der Bühne steht“, sagt sie. Für sie ist die Wertschätzung, die sie in all den Jahrzehnten erfahren hat, der vielleicht wichtigste Grund, dass sie so lange in der Gastronomie geblieben ist. Wie wichtig Achtung

und Anerkennung im Arbeitsleben sind, das weiß Dietmar Schöner vom Gasthaus Riedl-Schöner ganz genau. Jahrelang hat er mit Kollegen aus der Region das Wirtfrühstück organisiert, jetzt wollte er angesichts des langjährigen Mitarbeitermangels in der Branche ein neues Zeichen setzen. „Mit der Veranstaltung ‚Das Gastspiel‘ wollten wir einen netten Abend organisieren und den Mitarbeiter:innen unsere Wertschätzung zeigen.“ Gelungen ist beides. Mehr als 600 Gäste aus ganz Niederösterreich kamen in die Remise in Amstetten, um ein außergewöhnliches kulinarisches Angebot zu genießen und die Held:innen des Gastgewerbes kennenzulernen.

Bild 1: Die Organisatoren Dietmar Schöner und mado-Chefin Doris Hinterleitner mit Moderatorin Silvia Schneider und Hotellerie-Obfrau Karin Rosenberger.

Bild 2: Viel zu tun: Die Mitarbeiter:innen der Remise versorgten die rund 600 Gäste perfekt.

Bild 3: Silvia Schneider mit Langzeit-Küchenchefin Sabine Koller und den „jungen Wilden“ Julian Hofbauer und Diana Tiefenbacher.



Spitzengastronomen unter sich:
Michael Kolm, Stefan Speiser
und Franz-Josef Pichler.

Alte Hasen & junge Wilde

Moderatorin Silvia Schneider holte sie alle auf die Bühne, die Arrivierten und die Jungen, die Neueinsteiger und die alten Hasen. Die Spitzengastronomen Michael Kolm, Chef eines 2-Hauben-Lokals im Waldviertel, verrieten dabei ebenso das eine oder andere Erfolgsgeheimnis, wie Stefan Speiser, der zu den 50 besten Küchenchefs Österreichs zählt, und Franz-Josef Pichler, dem es gelingt, gleich acht Betriebe erfolgreich zu führen.

„Wichtig ist, dass die Nachfrage der Gäste stabil bleibt. Die hohe Qualität der niederösterreichischen Betriebe sollte uns da helfen!“

Mario Pulker

Obmann der Fachgruppe Gastronomie

Die drei dienen sicher auch als Vorbilder für die „jungen Wilden“, die die Gastronomie mit frischem Elan und neuen Ideen beleben. Zwei davon durften zu Silvia Schneider auf die Bühne: Diana Tiefenbacher und Julian Hofbauer, die im Vorjahr den Staatsmeistertitel in der Kategorie „Küche“ erobert konnten.

Und auch die nächste Generation an Held:innen scharrt schon in den Startlöchern: Tobias Dvorak, Tobias Knapp, Alina Frühauf, Jana Brandstetter, Anna ►

IM GESPRÄCH

„Das ist ja ein schöner Beruf“

Sie steht seit mehr als 30 Jahren in der Küche des „Waldviertler Sepp“ und hat immer noch Spaß an der Arbeit. Wie macht man das? Und funktioniert das immer noch so wie vor ein paar Jahrzehnten? **Betrifft** hat bei Sabine Koller, einer echten Heldin des Gastgewerbes, nachgefragt.

30 Jahre durchgehend in einem Betrieb – und das in der Gastronomie. Geht das überhaupt?

Sabine Koller: Ja, das ist zwar für viele unvorstellbar, aber die Arbeit hat 30 Jahre Spaß gemacht.

War das so geplant?

Nein, ich habe in dem Betrieb mit der Lehre begonnen und mir danach gedacht, ich mach halt noch ein, zwei Jahre weiter. Daraus sind dann 30 Jahre geworden. Weil die Wertschätzung immer da war, und natürlich auch, weil sich im Lauf der Jahre eine echte Freundschaft mit meiner Chefin entwickelt hat.

Die Gastro-Branche sucht verzweifelt Mitarbeiter, vielerorts bleiben die Gäste aus – Probleme, die man beim „Waldviertler Sepp“ in Schrems interessanterweise gar nicht kennt...

Stimmt, denn wir haben derzeit so viel Personal wie nie zuvor. Zuletzt ist sogar ein Koch von sich aus gekommen und hat sich um eine Stelle beworben. Und wir haben auch keinen Mangel an Gästen, im Gegenteil, es werden immer mehr. Das liegt wohl daran, dass der Gast merkt, dass die Zusammenarbeit bei uns funktioniert und alles frisch gekocht und selbst gemacht wird. Wir haben zum Beispiel selbstgemachte Knödeln, wo gibt's das noch? Die Preise passen natürlich auch.



Seit mehr als drei Jahrzehnten „herrscht“ Sabine Koller über die Kochtöpfe im „Waldviertler Sepp“ – und immer noch macht ihr die Arbeit Spaß.

Zurück zu den Problemen der Branche: Was müsste sich ändern, damit die Gastronomie wieder ein attraktiveres Berufsfeld wird?

Das sind vor allem zwei Dinge: Bei der Bezahlung gibt es Luft nach oben. Und die Arbeitszeiten, damit man auch einmal ein Wochenende frei hat und man Beruf und Familie leichter unter einen Hut bringen kann.

Würden Sie einem jungen Menschen einen Beruf in der Gastronomie heute noch empfehlen?

Aber ja, das ist ja ein schöner Beruf, man kann immer etwas lernen, man hat mit den Gästen zu tun. Bei der Gala waren ja zum Glück viele junge Lehrlinge dabei, die Spaß an der Ausbildung haben.

Sie sind als eine herausragende Mitarbeiterin beim Fest für die Held:innen des Gastgewerbes auf die Bühne geholt worden.

Was bedeutet Ihnen das?

Das war ein sehr schöner Moment. Es fühlt sich gut an, wenn man geehrt wird und Wertschätzung spürt.

Foto: © zVg



Bild oben: WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker und Fachgruppen-Obmann Mario Pulker, im Bild mit Moderatorin und Organisatoren, hoffen, dass sich das Umfeld in der Gastronomie schon bald wieder bessern wird.

Bild unten: Die besten Nachwuchskräfte bildet man selber aus: Niederösterreichs großartige Lehrlinge wurden beim Gastspiel geehrt.

Schörkhuber, Richard Frühwald, Lukas Marichowski und Joachim Freudenschuss erzählten auf der Bühne, wie sie beim diesjährigen Lehrlingswettbewerb den Sieg erringen konnten und wie sie ihre Zukunft in der Gastronomie und Hotellerie sehen. Wie man auch nach mehr als drei Jahrzehnten noch Freude an diesem Beruf haben kann, erklärte dann Küchenchefin Sabine Koller. „Köchin ist ein feiner Beruf“, sagt sie. Und: „Ich würde jungen Menschen auf jeden Fall dazu raten, diesen Beruf zu ergreifen.“

„Bei den Lehrlingszahlen gab es einen Rückgang durch die Pandemie, wir sehen allerdings jetzt eine Stabilisierung und teilweise auch bereits eine Trendumkehr. Das würden wir uns auch bei der Zahl der Lehrbetriebe wünschen. Wir hoffen, rasch das Vorkrisenniveau zu erreichen und zu übertrumpfen!“

Wolfgang Ecker

Präsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich

Viele ungünstige Faktoren

Dass es wichtig ist, die positiven Seiten der Branche hervorzuheben, das unterstrich auf der Bühne dann auch Wirtschaftskammerpräsident Wolfgang Ecker. Mit verschiedenen Aktivitäten sollen der Arbeits- und Fachkräftemangel bekämpft und die Lehrlingszahlen wieder zum Steigen gebracht werden.

Auch Fachgruppenobmann Mario Pulker versucht, potenzielle Arbeitskräfte zu überzeugen. „Arbeitsplätze im Gastgewerbe sind lokale und regionale Arbeitsplätze, da ist kein längeres Pendeln nötig. Die Betriebe in Niederösterreich sind sehr familiär geführt, da ist man keine Nummer. Und als Koch oder Köchin sowie als Servicekraft bekommt man sofort Feedback von den Kolleg:innen und Gästen, man spürt unmittelbare Wertschätzung.“ Auf die Branche warten in den nächsten Monaten aber auch weitere Herausforderungen. Mario Pulker: „Wir erleben gerade ein Zusammentreffen mehrerer ungünstiger Faktoren, wie man das in dieser Form bisher nicht kannte. Neben dem Arbeits- und Fachkräftemangel machen uns die Preissteigerungen zu schaffen. Wir müssen das Angebot durchleuchten, die Preise anpassen – und gleichzeitig dürfen wir nicht darauf vergessen, dass die Konsument:innen vor ganz ähnlichen Problemen stehen. Die Balance zwischen Wirtschaftlichkeit und Leistbarkeit zu schaffen, das ist derzeit die große Kunst!“





Dipl.-Ing. (HLFL) 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.

Steht uns tatsächlich bevor, auf Zutatenlisten von verpackten Produkten zukünftig Hausgrille (*Acheta domestica*), Mehlkäfer (*Tenebrio molitor*), Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*) oder Getreideschimmekäfer (*Alphitobius diaperinus*) zu lesen? Ist das Dschungelcamp in Europa angekommen? Neben Mehlspeisen, Keksen, Pesto oder auch Brot könnten die Tierchen allen Lebensmitteln zugefügt werden. Insekten gelten wegen ihrem sehr hohen Anteil an Protein und vielen wichtigen Mineralstoffen (Eisen, Magnesium und Kalzium) als sehr hochwertige Nahrung. Dazu sind sie einfach zu züchten und im Gegensatz zu unseren gewohnten Nutztieren (Rindern, Schweinen und Hühnern) deutlich ressourcensparender zu halten und zu verarbeiten.

Die mutigsten Gastronomen beginnen vorsichtig, den neuen Trend zu testen. Auch hierzulande gibt es erste Restaurants, die die ersten Food-Trends anbieten. Man erwartet gespannt Rückmeldungen und Entwicklungen.

Eine SACHE

SAUBERE

Insekten als Lebensmittel

Seit dem Jänner 2023 erlauben EU-Verordnungen die Verwendung von spezifischen Insektenarten für die Lebensmittelverarbeitung. Nun dürfen beispielsweise die Hausgrille und Larven des Getreideschimmekäfers gefroren, getrocknet oder in Pulverform Lebensmitteln zugefügt werden, um sie anzureichern oder auch um auf teurere Zusatzstoffe verzichten zu können. Das Insekt als Quelle günstiger Nährstoffe – das Insekt als Nahrungsmittel zur Verbesserung unserer Umweltbilanz. Die Schlagzeilen sind umfangreich und die Aufregung vor allem in den Boulevardmedien oft groß.

DIE GROSSEN ZEHN

*Das ist keine Hitparadensendung von seinerzeit, sondern eine Hitliste der Lebensmittelaufsicht - die Dinge nämlich, auf die der Lebensmittelinspektor am genauesten schaut. Hier der erste Teil, Fortsetzung im nächsten **betrifft**.*

1. KÜHLTEMPERATUREN

Checken Sie Ihre Kühlgeräte – kennen Sie die maßgeblichen Soll-Temperaturen und zeichnen Sie die Maßnahmen auf, die Sie gesetzt haben, wenn es Abweichungen gab. Fleisch 0-4°C; Kühlwaren 4-6°C; Tiefkühlwaren -18°C

2. DICHTUNGEN

Wischen Sie Kühlladendichtungen, Kühschrankdichtungen und TK-Geräte-Dichtungen regelmäßig oberflächlich ab. Halten Sie die Dichtungen jederzeit sauber. Pflegen Sie die Dichtungen mit entsprechenden Produkten (z.B. Silikonölspray). Tauschen Sie defekte Dichtungen rasch aus.

3. WAREN IM KÜHLLAGER

Fleisch, Fisch, Geflügel, Eier, Kühlwaren und unsaubere Waren sind jeweils getrennt voneinander zu lagern. All die aufgezählten Waren sind von gegarten Waren getrennt zu lagern. Schmutzige Waren (Waren, die noch gewaschen werden oder eine unsaubere Schale haben) sind unter den sauberen Waren zu lagern. Unter den Eiern

findet sich eine Tasse oder noch besser eine Kunststoffkiste, die die Flüssigkeit von zerbrochenen Eier auffängt. Decken Sie alle Lebensmittel zu und lagern Sie keine Waren ohne Schutz am Boden.

4. HANDWASCHBECKEN

Sauberkeit und Ausstattung, Funktionsfähigkeit – hier zählen nur 100%. Berührungslös zu bedienende Armatur, die auch funktioniert und sehr warmes Wasser bringt. Ein befüllter Seifenspender, ein befüllter Papierspender und ein befüllter Desinfektionsmittelspender (wenn nötig) sind vorhanden. Der Müllbehälter, der ohne den Deckel angreifen zu müssen, bereit steht. Das ist die Grundausstattung, die funktionierende Händehygiene sichert.

5. HOLZ

Schneidbretter, Kochlöffel und anderes Equipment aus Holz ist der natürliche Feind der Hygiene und somit der Lebensmittelaufsicht. Der Hackstock ist zwar erlaubt, aber dessen aufwendige Pflege führt oft zu vorgeschrittenem Einkauf. Holzbretter beim Gebäck bleiben unbeanstandet. Die Holzteller für Rippchen oder die Brettljause haben mit dieser Regel nichts zu tun, außer, dass die Behörde die Bretter bei Verschleißerscheinungen getauscht haben will (zu tiefe Schnitte und Rillen verhindern die Möglichkeit der guten Reinigung).

BATTLE

MIT SCHÜRZE
UND KOCHTOPFDie besten
Adressen

FÜR LEHRLINGE

Fachpersonal ist schwer zu finden, umso wichtiger ist die Nachwuchsausbildung.

Die Wirtschaftskammer zeichnet daher engagierte Betriebe mit der Ausbildungstrophäe aus, die heuer in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft bei den Kleinbetrieben an das Gasthaus zum Grünen Baum in Gresten und bei den Großbetrieben an das Gesundheitsressort Königsberg in Bad Schönau ging. Zehn Mitarbeiter sind im „Grünen Baum“ in Küche und Service engagiert, vier davon sind Lehrlinge. Die Ausbildung hat Tradition im Gasthaus. „Unsere Lehrlinge haben schon oft Mal Gold bei den Wettbewerben geholt, in der Berufsschule sind sie immer sehr gut dabei“, erzählt Chefin Renate Kummer. „Wir sind auch recht dahinter, trainieren mit ihnen, binden sie zum Beispiel in die Gestaltung der Speisekarte ein, machen Ausflüge und diverse Aktivitäten, damit es nicht immer nur um die Arbeit geht.“ Die Lehrlinge danken es – und bleiben in der Regel nach der Lehre noch zwei Jahre im Betrieb. Länger sollen sie gar nicht bleiben. „Dann gehören sie raus in die Welt“, lacht Kummer. Eine kostenlose Hilfe bei der Suche nach gutem Personal ist übrigens die **Ferialpraktika-Karte der WKÖ** – eine Suchmaschine für Schüler:innen, die ihr Pflichtpraktikum absolvieren müssen oder einen Ferialjob suchen. Die Plattform hilft, Personen zu finden. Einfach kostenlos unter lehre-respekt.at registrieren!

**Renate Kummer mit den Lehrlingen
Laura Fuchsluger, Jasmin Zeilinger
und Marlene Rumpf.**



Foto: © zlg



Foto: © Tunnelblick/Behunek

**Harald Pollak und Michael Duscher mit den „Young Talents“
Jana Brandstetter, Elena Ambrosch, Anna Schörkhuber, Tobias Dvorak,
David Schneeberger und Richard Frühwald.**

Aus den Zauberlehrlingen sind die Young Talents geworden, ansonsten hat sich beim traditionellen Wettbewerb der besten Lehrlinge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur aber wenig geändert: Die 18 Nachwuchstalente begeisterten wie eh und je mit ihrem Gespür für perfekte Gerichte und erstklassiges Service.

Schon ab dem frühen Vormittag waren die 12 Kochlehrlinge beim „Wirtshaus Battle – Young Talents“ in der HLF Krems gefordert: Aus einem vorgegebenen Warenkorb mit verschiedenen Zutaten mussten verschiedene Gerichte kreiert werden, über deren Qualität eine Jury zu befinden hatte. Neben den Kochlehrlingen stellten sich auch sechs Lehrlinge im Parallel-Bewerb Service der strengen Jury. Am Ende wurden in den fünf Kategorien sechs der „Young Talents“ mit Gold ausgezeichnet, weil erstmals in einer Kategorie zwei Teilnehmer punktgleich an der Spitze standen (siehe „Goldene Talente“). Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur: „Der Wett-

bewerb bringt den Lehrlingen eine Erfahrung fürs Leben. Ich bin stolz auf die Teilnehmer: Die überdurchschnittliche Qualität in Küche und Service hat unsere Jury sichtlich beeindruckt.“

Goldene Talente 2023

**Die besten Lehrlinge
der Niederösterreichischen
Wirtshauskultur:****Kategorie „Service“**

- 1./2. Lehrjahr: David Schneeberger
(Gaststätte Figl, St. Pölten-Ratzersdorf)
3./4. Lehrjahr: Tobias Dvorak
(Gasthaus Riedl-Schöner, Mank)

Kategorie „Küche“

1. Lehrjahr: Jana Brandstetter
(Babenbergerhof, Ybbs/Donau)
2. Lehrjahr: Elena Ambrosch
(Gastwirtschaft Floh, Langenlebam)
und Anna Schörkhuber
(Landgasthof Bärenwirt, Petzenkirchen)
3./4. Lehrjahr: Richard Frühwald
(Landgasthof Bärenwirt, Petzenkirchen)



Foto: © Gerald Lechner

Johanna Mikl-Leitner und Wolfgang Ecker ließen es sich nicht nehmen, die besten Nachwuchskräfte Niederösterreichs auszuzeichnen.

„We are future!“

673 Lehrlinge haben im Vorjahr ihre Ausbildung in Niederösterreich mit Auszeichnung abgeschlossen. Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker gratulierten vielen von ihnen beim Fest der Lehrlinge.

Die Zahlen sind mehr als erfreulich, denn schließlich sind die Lehrlinge die Zukunft der niederösterreichischen Betriebe: 4.505 Betriebe (um 302 mehr als im Jahr davor) bilden 5.299 Lehrlinge aus (da beträgt die Steigerung gleich 10,6%)! Rechnet man die überbetrieblichen Ausbildungen dazu, dann werden aktuell in Niederösterreich sogar 17.412 Lehrlinge ausgebildet.

Grund genug, um die Lehrlinge auch einmal vor den Vorhang zu holen: Bei „We are future“, dem Fest der Lehrlinge, wurden die besten Nachwuchsfachkräfte des Landes ausgezeichnet. „Mit der Lehre habt ihr den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere gelegt“, betonte WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker bei der Veranstaltung im VAZ St. Pölten.

Der junge Mann hat Zukunft

Besonders gut gemundet hat LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf das Mittagessen im Hubertushof Fromwald in Bad Fischau. Nicht zuletzt, weil Lehrling Alexander Pfeiffer in der Küche den Kochlöffel schwingt. Der junge Mann ist der ganze Stolz von Küchenchef Hans Fromwald: „Alexander hat sein erstes Lehrjahr mit Auszeichnung absolviert. Jetzt ist er an uns herangetreten und hat gefragt, ob wir ihn unterstützen würden, wenn er die Lehre mit Matura machen würde. Da haben wir natürlich gleich ja gesagt!“ Fromwald ist froh über so viel Engagement: „Es ist nicht leicht, in der Gastronomie Top-Personal zu finden. Da haben wir einen Glücksgriff gemacht!“ Auch Pernkopf ermunterte den Lehrling: „Die Lehre mit Matura ist eine tolle Kombination aus Handwerk und Wissen.“

LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf mit Lehrling Alexander Pfeiffer und Hubertushof-Chef Hans Fromwald.



Foto: © zlg



Foto: © Moritz Scheer

Bezirksstellenobmann Andreas Minnich, Bgm. Christian Gepp und Sparkassendirektorin Ingeborg Winkelhofer überreichten Alexander Sofer gemeinsam mit Vizepräsident Christian Moser die Ehrenurkunde der Wirtschaftskammer und die Goldene Wirtschaftsmedaille der Stadt Korneuburg.

Kunst & Kultur

SEIT 25 JAHREN

Kunst und Kulinarik auf höchstem Niveau: Damit hat sich Alexander „Ali“ Sofer einen Fixplatz in der Gastroszene von Korneuburg erobert. Sein „Gwölb“ – bekannt unter anderem für die unzähligen Biersorten, die belegten Schwarzbrottoasts, die Crêpes und die Grillspezialitäten im Sommer, die sich unter der Laube im Gastgarten besonders genießen lassen – gibt es mittlerweile bereits seit 25 Jahren.

Als eines der niederösterreichischen Bühnenwirthäuser garantiert Sofer auch ein breit gefächertes Unterhaltungsangebot auf höchstem Niveau. Auch das hat dem „Gwölb“ im Lauf des letzten Vierteljahrhunderts einen tollen Ruf weit über die Bezirksgrenzen hinaus beschert.

LERN'

DICH WEITER ...

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



Foto: © Shutterstock.com

Kostenlose Veranstaltungen

Wedding- und Event-Planning

noe.wifi.at/78033x

22.6.2023, Do 18.00-20.00, WIFI Mödling	Kursnr.: 78033042
14.9.2023, Do 18.00-20.00, ONLINE	Kursnr.: 78033013
2.11.2023, Do 18.00-20.00, ONLINE	Kursnr.: 78033023

Weinausbildungen

noe.wifi.at/79134x

22.6.2023, Do 17.00-19.00, ONLINE	Kursnr.: 79134022
11.9.2023, Do 17.00-19.00, ONLINE	Kursnr.: 79134013

Freier Redner für Festlichkeiten und Events

noe.wifi.at/78021xx

13.9.2023, Mi 18.00-20.00, ONLINE	Kursnr.: 78021013
4.10.2023, Mi 18.00-20.00, WIFI St. Pölten	Kursnr.: 78021023

Lehrgang Patisserie

noe.wifi.at/79080x

18.9.2023, Mo 18.00-20.00, ONLINE	Kursnr.: 79080013
-----------------------------------	-------------------

Fachlehrgang für Hotel- und Gästemanagement

noe.wifi.at/79136x

7.11.2023, Di 18.00-19.30, ONLINE	Kursnr.: 79136013
-----------------------------------	-------------------

Kalkulation & Socialmedia

Kosten- und Umsatzplanung in der Beherbergung

noe.wifi.at/79132x

5.10.2023, Do 13.00-17.00, WIFI St. Pölten	Kursnr.: 79132013
17.11.2023, Fr 13.00-17.00, WIFI Mistelbach	Kursnr.: 79132033
15.2.2024, Do 13.00-17.00, WIFI Mödling	Kursnr.: 79132023
11.4.2024, Do 13.00-17.00, WIFI Amstetten	Kursnr.: 79132043

Social-Media-Strategien für Tourismusbetriebe

noe.wifi.at/79022x

1.7.2023, laufender Einstieg möglich, ONLINE	Kursnr.: 79022013
----------------------------------------------	-------------------

Unfallverhütung in der Gastronomieküche

noe.wifi.at/79028x

6.11.2023, Mo 9.00-17.00, WIFI St. Pölten,	Kursnr.: 79028013
--------------------------------------------	-------------------

Patisserie und Backen

Schokoladen-Dekor - modern interpretiert

noe.wifi.at/79139x

11.5.2023, Do 8.00-18.00, WIFI St. Pölten Kursnr.: 79139012

Veganes Schokoladen-Dessert

noe.wifi.at/79133x

1.6.2023, Do 8.00-18.00, WIFI St. Pölten Kursnr.: 79133022

Glutenfrei backen

noe.wifi.at/79108x

2.10.2023, Mo 9.00-13.30,
Mo 13.30-18.00, WIFI St. Pölten Kursnr.: 79108013

Käse und Edelbrand

Lehrgang Diplom-Käsesommelière/ -sommelier

noe.wifi.at/79542x

30.5.-17.6.2023,
Mo-Sa 8.00-18.00, WIFI St. Pölten Kursnr.: 79542012

Edelbrand-Experte:in,

noe.wifi.at/79041x

14.-22.11.2023, Di, Mi 9.00-10.40, Di, Mi 10.50-12.30,
Di, Mi 13.20-17.00, Di, Mi 9.00-12.30,
WIFI Amstetten Kursnr.: 79041013



Kochen

Kochen - mit allen Sinnen!

noe.wifi.at/79100x

26.6.-2.10.2023, Mo 18.30-22.00,
1x Mo 8.00-12.00, WIFI St. Pölten Kursnr.: 79100012

Fortbildung geriatrisch geschulter Koch

noe.wifi.at/79060x

5.9.-12.12.2023, Mo, Di 9.00-12.30, Di, Sa 9.00-17.00,
Di, Sa 13.00-17.00, WIFI St. Pölten Kursnr.: 79060013

Pächter für Berghütte gesucht



Foto: © z16

Der österreichische Touristenklub Sektion Wr. Neustadt sucht einen Pächter für die Wilhelm-Eicherthütte auf der Hohen Wand. Die Berghütte mit ganzjährigem Gast- und Beherbergungsbetrieb verfügt über die nötige Infrastruktur und Zufahrtsmöglichkeiten. Wanderer erreichen die Hütte über einen flachen Weg in 40 Minuten. Die Pacht beträgt rund 900 Euro monatlich, das Wohnrecht für die Pächterfamilie ist inklusive. Bei Pachtantritt ist eine Kautions von 4.000 Euro zu hinterlegen. Für nähere Details bitte Herrn Obmann Josef Zwickl telefonisch kontaktieren.

Kontakt: 0676/40 95 005

Chance für jungen Gastronomen

Gastwirtschaftsbetrieb im südlichen Weinviertel (Einzugsgebiet von Wien) mit bester Marktposition wegen anstehender Pensionierung zu verkaufen. 150 Verabreichungsplätze im Lokal, 220 auf idyllischer Terrasse, sehr gut geeignet für Feiern. Großzügiger Parkplatz mit Umkehrmöglichkeit für Busse. Interessenten mit einschlägiger gastronomischer Ausbildung mögen sich unter Angabe ihrer beruflichen Laufbahn wenden an:

office@act-unternehmensberatung.at

Neues Dorfgasthaus wird verpachtet

Mit November 2023 wird in Grimmenstein das neu errichtete Dorfgasthaus samt Mehrzwecksaal fertiggestellt sein, für das die Marktgemeinde nun einen Pächter sucht. Das Gastzimmer umfasst 105 m², Küche und Kühlräume 90 m², Foyer und Windfang 70 m². Bei Bedarf kann der unterteilbare Mehrzwecksaal mit 240 m² angemietet werden. Es besteht die Möglichkeit, im Gebäude eine Wohnung zu mieten. Das gesamte Objekt ist fertig eingerichtet und betriebsbereit. Interessenten melden sich per E-Mail gemeinde@grimmenstein.gv.at oder unter 0676/4712306, Bürgermeister Engelbert Pichler.

gemeinde@grimmenstein.gv.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. Denise Kreimel
Referentin
02742/851-19641



Mag. Christoph Schlager
Referent
02742/851-19610



Mag. Laura Weichhart
Referentin
02742/851-19640



Bianca Kubiczek
Assistentin Hotelklassifizierung
02742/851-18603



Bettina Zehethofer
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-19611



Martina Lielacher
Assistentin Gastronomie
und Hotellerie
02742/851-19612



Renate Tscheppen
Junges Hotel- und Gastgewerbe,
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-tf>