

„Die TMS bietet hunderttausend Möglichkeiten“

Maria Bachler ist Chefin im traditionellen Landgasthof „Bachlerhof“ in Kematen an der Ybbs im Mostviertel. 2007 hat sie ihren Abschluss an der Tourismusschule in St. Pölten gemacht.



Maria Bachler ist Chefin im Traditionsgasthaus „Bachlerhof“ Foto: Bachler

Wie ging es für dich nach deiner Matura weiter?

Ich ging nach Finkenberg ins Zillertal auf Saison und arbeitete im

Service. Weil es dort sehr nett war und auch der Liebe wegen wurden aus einer Saison letztlich drei. Seitdem arbeite ich zuhause im Bachlerhof, den ich 2016 aufgrund der Pensionierungen meiner Eltern übernommen habe.

Hast du Visionen für den Bachlerhof?

Ja, natürlich. Der Bachlerhof ist ein traditionelles Wirtshaus, welches für Gemütlichkeit, Familie und Qualität steht. Um das zu halten braucht es auch Investitionen. So haben wir Küche und WC-Anlagen hergerichtet, den Innenhof unterkellert und den Saal renoviert und vergrößert.

Wie seid ihr mit der Corona-Situation umgegangen?

Verschieden. Wir haben Take

Always angeboten, also „Wirtshaus zum Abholen“ und Eingekochtes bzw. Glaserl, „Wirtshaus für Daheim“. Die Zeit haben wir auch zum Experimentieren von hauseigenem Kombucha genutzt.

Wie siehst du die Zukunft der Branche?

Gute Qualität wird immer mehr zum A und O werden. Ehrlich, regional zu kochen wird auch in Zukunft ganz wichtig sein. Wir merken auch, dass der vegetarische und vegane Sektor immer größer wird, darauf haben wir uns jetzt eingestellt.

Wie hat dir die TMS geholfen?

Man muss generell seiner Linie

treu bleiben und das tun was man gerne und gut macht. Dann hat man Erfolg. Die TMS ist der Grundstock, nach dieser Schule hat man hunderttausend Möglichkeiten. Ich kenne keine andere Schule, sie so breit gefächert ist.

Was würdest du Schül-
interessenten raten?

Wenn man von der TMS kommt, hat man nachher überall Chancen. Vor allem, wenn deine Grundinteressen beim Kochen, der Gastronomie, Wirtschaft, im Marketing oder in Sprachen liegen, dann bist du hier genau richtig.

www.tourismusschule-stp.at

► Alle Serienteile finden Sie auf wko.at/noe/tms-serie



SERIE, TEIL 22

TMS

Erfolgreich
mit der TMS

Tourismusschule
WIFI ST. PÖLTEN
Privatschule der WKNÖ

Foto: Adobe Stock

Leadership Skills für Unternehmerinnen

Der Führungslehrgang von Frau in der Wirtschaft NÖ stärkt die niederösterreichischen Unternehmerinnen.

Der neue Lehrgang „Leadership Skills für Unternehmerinnen“ startet am 7. Oktober 2021.

In fünf Modulen besprechen die Teilnehmerinnen mit ihren Trainerinnen verschiedene Themen rund um ihre Führungsarbeit.

Gemeinsam wird an der Kommunikation und dem persönlichen Auftritt gearbeitet.

Essenzielles Know-how

„Ziel des Führungslehrganges

ist es, unsere Unternehmerinnen in Niederösterreich mit essenziellem Know-how für ihren beruflichen Alltag auszustatten und ihnen ein Rüstzeug für die wichtigsten Themen im Führungsalltag mitzugeben“, hebt Vera Sares, Vorsitzende von Frau in der Wirtschaft Niederösterreich, hervor.

Infos & Anmeldung

Nähere Informationen, Termine und die Anmeldung finden Sie online auf wko.at/noe/fw oder Sie folgen dem QR-Code.

Foto: goQR.me



Die Kosten

Der Lehrgang wird von Frau in der Wirtschaft NÖ gefördert. Die Selbstkosten für Mitglieder betragen daher nur 500 Euro.

STEUERKALENDER FÜR AUGUST 2021

16. August

- Einkommensteuer, vierteljährliche Vorauszahlung
- Körperschaftsteuer, vierteljährliche Vorauszahlung
- Umsatzsteuer für Juni
- Werbeabgabe und Digitalsteuer für Juni
- Lohnsteuer für Juli
- Dienstgeberbeitrag und DZ für Juli
- Kraftfahrzeugsteuer für April, Mai und Juni
- Kommunalsteuer für Juli
- Grundsteuer: Vierteljahresbetrag, wenn der Jahresbetrag € 75,- übersteigt
- Normverbrauchsabgabe für Juni
- Landschaftsabgabe für April, Mai und Juni
- Kammerumlage 1 für April, Mai und Juni

FIW-Landesvorsitzende Vera Sares: „Ziel des Führungslehrganges ist es, unsere Unternehmerinnen in Niederösterreich mit essenziellem Know-how für ihren beruflichen Alltag auszustatten und ihnen ein Rüstzeug für die wichtigsten Themen im Führungsalltag mitzugeben.“

Foto: Philipp Monihart

