



Kooperation mit der
beliebten TV-Show

Silvia kocht

mit Lehrlingen aus Niederösterreich

SERVICEMAGAZIN

DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE
WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

INHALT

01 | 2024

Foto: © Juraj Melicher / ORF (IG: toldestory.studio // FB: Toldestory Studio)



Aufgekocht!
Silvia Schneider kochte mit Lehrlingen aus Niederösterreich, im Bild Maximilian Priller vom Landhaus Bacher und Emmy Meier vom VitalZeit Hotel Weber.

- Bühne frei für die Heldinnen und Helden der Gastronomie** Seite 4

- Diskussionsrunde in Maria Taferl: Die Zukunft der Hotellerie** Seite 6

- Serie: Eine Saubere Sache** Seite 7

- Ausbildertrophy: Betriebe wurden geehrt** Seite 8

- Lehrlinge kochen mit Silvia Schneider** Seite 8

- Wirtshauskultur kürte ihre „Young Talents“** Seite 9

- Tourismuspapier: Digitalisierung im Fokus** Seite 10

- Wifi-Kurse: Lern dich weiter** Seite 11



Ab 1.5.2024 bis 31.10.2024

| LOHNTABELLE | | GEHALTSTABELLE | |
|----------------------------|----------|----------------------------|----------|
| AB 1.5.2024 BIS 31.10.2024 | | AB 1.5.2024 BIS 31.10.2024 | |
| Wirtschaftskammer | 1.200,00 | Wirtschaftskammer | 1.200,00 |
| Hotellerie | 1.300,00 | Hotellerie | 1.300,00 |
| Gastronomie | 1.400,00 | Gastronomie | 1.400,00 |



15

Seit 15 Jahren kürt die Niederösterreichische Wirtshauskultur bereits ihre größten Nachwuchstalente. Diesmal traten 21 Lehrlinge zum „Battle“ um die Young Talents an – ein neuer Rekord an Teilnehmern!

600

Mehr als 600 Gäste folgten der Einladung zum Gala-Abend „Gastspiel“, um die wahren Heldinnen und Helden der Gastronomie einmal gebührend zu feiern.

20

Jahre ist Birgit Gavrys bereits als Restaurantleiterin im selben Unternehmen tätig. Beim „Gastspiel“ wurde sie dafür ausgezeichnet.

25

Cent beträgt ab 2025 der Pfand für Einweggebinde mit einem Volumen bis zu 3 Liter.

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.hotelloe.at, Zulassungsnr.: FZ 232043856 L, Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: https://www.wko.at/service/Offenlegung_Niedersterreich.html

Grafik Design: GRAFIKDESIGN Eckart in Kooperation mit GRAFIKDESIGN Werbeagentur Jesenka.

Druck: Riedelruck GesmbH **Fotos:** Juraj Melicher; ORF (Coverbild), mado, Ernst Gruber, Josef Bollwein, Jlmre Antal, www.wiseup.at, zVg, NLK Pfeffer, WKNO, Annaberger Lifte, shutterstock.com, Schörg

Stand: Mai 2024 | 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!**

Die Bedeutung des Tourismus in Niederösterreich wurde in einer topaktuellen Studie eindrucksvoll bestätigt: Mehr als zwei Milliarden Euro werden von unserer Branche jährlich erwirtschaftet. 21 % der Nächtigungen entstehen im Kur- oder Gesundheitstourismus, 36 % entfallen laut Studie auf den Seminar- und Geschäftstourismus, 43 % – und somit der größte Teil – entstammt dem klassischen Urlaubstourismus. Weiters zeigt sich ein Trend Richtung Qualitätstourismus, die Zahl der Vier-Sterne-Betten hat sich in den letzten fünf Jahren spürbar erhöht. Wichtig ist auch die Erkenntnis, dass die Haupturlaubsmotive der Urlaubsgäste im Bereich Wandern, Kultur, Radfahren, Thermen sowie Kulinarik und Wein liegen. Die größte Gruppe sind hier die Wandergäste. Jeder vierte Gast, der in Niederösterreich nächtigt, kommt zum Wandern. Die zweitgrößte Gruppe mit 14 % sind Kulturgäste, 13 % aller Urlaubsgäste sind Radurlauber – alleine jeder zweite ausländische Gast kommt zum Radfahren.

Für unsere Betriebe macht es Sinn, die eigenen Konzepte auf diese Erkenntnisse auszurichten. Erfreulich ist auch, dass die Steigerung der Qualität von den Gästen offenbar honoriert wird. Die Förderpakete der letzten Jahre waren gut investiert, auch der Ausbau der Radwege macht sich bezahlt. Mit knapp 42.000 Beschäftigten ist der Tourismus auch ein wichtiger Arbeitgeber in allen Regionen Niederösterreichs. Eines ist aber dennoch klar: um weiter für Arbeitsplätze sorgen zu können, braucht es in Anbetracht der schwierigen wirtschaftlichen Lage vieler Betriebe dringend bessere Rahmenbedingungen, allen voran eine Senkung der Lohnnebenkosten. Die immer kleiner werdenden Margen machen ansonsten ein erfolgreiches Wirtschaften unmöglich!

Herzlichst, Ihr

Senator h.c. Mario Pulker
Obmann Fachgruppe Gastronomie

Dass die Zeiten unser Land wirtschaftlich fordern, ist kein Geheimnis, und auch die Gründe dafür sind wohlbekannt. Nicht nur die krisenerprobte Tourismus-Branche wird ordentlich durchgeschüttelt, diesmal trifft es wirklich alle Branchen und das ganze Land. Obwohl die Zeichen gut stehen, dass sich die Zinslandschaft wieder verändern wird und die Energiepreise bereits im Sinken sind, bleibt die Anspannung hoch.

Der starke Wirtschaftsstandort wankt, Geldgeber und Investoren wenden sich Ländern mit attraktiveren Bedingungen zu – und unsere Branche muss sich neu aufstellen. Damit meine ich nicht nur die Betriebe, die sich anpassen müssen. Wir müssen mit veränderten Kennzahlen arbeiten, die Werte von vor 2019 stimmen nicht mehr. Das Geschäft geht gut, die Häuser sind voll – aber wenn man die Zahlen inflationsberichtigt betrachtet, sieht man, dass Handlungsbedarf gegeben ist.

Das muss unsere Aufgabe sein: wir müssen dafür sorgen, dass Druck aus unseren Betrieben genommen wird. Das schaffen wir unter anderem, indem wir alle uns zur Verfügung stehenden Ressourcen nützen. Holen Sie sich Berater ins Haus – die WKNÖ verfügt über einen exzellenten Expertenpool, und diese Services sind bestens durch Förderungen abgedeckt. Wir unterstützen Sie, wenn es um Themen wie Preisdurchsetzung, Bankengespräche, Neubewertungen geht. Gerade jetzt, wo Betriebe auch aus personaltechnischer Sicht oftmals an ihre Grenzen kommen, darf die Wirtschaftlichkeit nicht aus dem Blickfeld geraten. Das Wichtigste ist, über seine eigene Situation Bescheid zu wissen – dann kann man die Lösungen aktiv angehen, und genau da hilft Ihnen das Service der WKNÖ.

Herzlichst, Ihre

Karin Rosenberger
Obfrau Fachgruppe Hotellerie



Bühne frei

für die Heldinnen und Helden der Gastronomie

Normalerweise arbeiten sie im Hintergrund – Tag für Tag, Abend für Abend: die vielen Heldinnen und Helden der Gastronomie. Aber einmal im Jahr werden sie bei einem Galaabend vor den Vorhang und auf die Bühne gebeten.

Nach der erfolgreichen Premiere fand das „Gastspiel“ heuer wieder in einer exklusiven Location statt, in den Hallen der ehemaligen Glanzstoff-Fabrik in St. Pölten. Mehr als 600 Gäste aus Gastgewerbe und Hotellerie ließen sich den Galaabend nicht entgehen, feierten Erfolgsgeschichten aus der Region und außergewöhnliche Leistungen der Mitarbeiter, knüpften Kontakte mit Partnern und Lieferanten

und genossen die kulinarischen Verführungen von Aperitif und Eis bis hin zu den Leckerbissen an den Dinner-Inseln.

„An diesem Abend soll einmal mehr die Wertschätzung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Fokus stehen“, verwies Karin Rosenberger, Obfrau der Fachgruppe Hotellerie und eine der Initiatorinnen des „Gastspiels“ auf das zentrale Motto des Abends. Gemeinsam



Bild 1: Präsident Wolfgang Ecker und Mario Pulker würdigten im Gespräch mit dem Moderatorenduo „2Tagesbart“ die Leistungen der niederösterreichischen Gastronomie.

Bild 2: „An diesem Abend sollen die Mitarbeiter im Fokus stehen“, erklärte die Obfrau der Fachgruppe Hotellerie, Karin Rosenberger (r.), gemeinsam mit ihren Mitorganisatoren Doris Hinterleitner und Dietmar Schöner (nicht im Bild).

Bild 3: Bei den Dinner-Inseln konnten sich die Gäste mit allerhand Köstlichkeiten stärken.



Bild 4: Entspannte Atmosphäre beim Gastspiel in der ehemaligen Glanzstoff: Präsident Wolfgang Ecker mit Mario Pulker, Karin Rosenberger und Ernst Gruber.

mit Doris Hinterleitner von der Agentur Mado Eventsolutions und dem Melker Wirtesprecher Dietmar Schöner vom Gasthaus Riedl-Schöner hatte Rosenberger die Veranstaltung initiiert, um Gastgewerbe und Hotellerie gebührend zu feiern. Unterstützt wurden die drei von der Wirtschaftskammer Niederösterreich. Präsident Wolfgang Ecker und Obmann Mario Pulker betonten die herausragenden Leistungen der gesamten Gastro-Branche in Niederösterreich. Danach kam es auf der Bühne zu einem spannenden Generationentreffen: Wolfgang Wutzl mit vier Jahrzehnten Erfahrung als Gastronom auf der einen Seite, Matthias Harreither-Fried vom Gasthaus Harreither in St. Leonhard im Wald als Newcomer auf der anderen.

Die Stars der Stunde

Danach holte das Moderatoren-Duo von „2Tagesbart“ mit Birgit Gavrys eine der treuesten Mitarbeiterinnen der niederösterreichischen Gastronomie auf die Bühne: die Restaurantleiterin ist seit 20 Jahren im selben Unternehmen tätig. Dass man sich um den Nachwuchs keine Sorgen machen muss, zeigten später die „Stars der Stunde“: Lehrlinge aus den Top-Betrieben Niederösterreichs, die mehrere Lehrlingswettbewerbe gewonnen haben. Den tosenden Applaus haben sich die jungen Mitarbeiter redlich verdient. Bei einem Wettbewerb im Ei-Schnee-Schlagen, Maßbierstemmen und einem Gastro-Quiz neigte sich das „Gastspiel“ dann dem Ende zu. Das Team des Gasthauses Ott aus Seitenstetten ging als Sieger hervor.



Bild 5: Zur Begrüßung gab's für die Gäste ein Glas Prosecco.

Bild 6: Die jungen Damen zogen beim „Gastspiel“ mit ihren ausgefallenen Kostümen die Blicke auf sich.



Foto: © Ernst Gruber

Walter Schmalwieser, Karin Rosenberger, Christian Berki, Ferdinand Schachner, Thomas Reizenzahn und Marco Riederer beleuchteten in Maria Taferl die Zukunft der Hotellerie.

Die Zukunft der Hotellerie

Niederösterreichs Beherbergungsbetriebe sehen herausfordernden Zeiten entgegen. Die Frage, wie die Zukunft der Hotellerie aussehen könnte, stand daher im Fokus einer spannenden Diskussion im Wallfahrtsort Maria Taferl.

Ende März versammelten sich knapp 60 Unternehmerinnen und Unternehmer aus der niederösterreichischen Hotellerie, um über die Zukunft der Hotellerie zu diskutieren. In der Sky-Lounge des frisch renovierten Hotels der Familie Schachner in Maria Taferl gaben Thomas Reizenzahn und Marco Riederer von der Prodingler Tourismusberatung GmbH aufschlussreiche Einblicke in wesentliche Themenfelder der Beherbergungsbranche. Neben Bereichen wie

Betriebsübergaben, dem gesellschaftlichen Wandel, neuen Gästewünschen und Mobilität waren besonders der Mitarbeitermangel und die Ertragslage der Betriebe wesentliche Punkte. Christian Berki informierte über das breite Angebot der NÖBEG im Bereich Finanzierung. Im Anschluss konnten die Teilnehmer den spektakulären Wellness-Bereich sowie die neu renovierten Zimmer im Hotel besichtigen. Beim Mittagessen wurden Kontakte geknüpft und aktuelle Themen diskutiert.

Pfand für Einwegverpackungen kommt

Ab 1. Jänner 2025 werden alle Einweggebinde in Kunststoffflaschen und Dosen mit einem Volumen von 0,1 bis maximal 3 Liter (ausgenommen sind Milchverpackungen und Tetrapacks) mit einem Pfand in der Höhe von 25 Cent versehen.

Jeder Letztverreiber von bepfandeten Einweggetränkeverpackungen hat diese gegen Auszahlung des Pfandbetrages vom Letztverbraucher zurückzunehmen. Gastgewerbebetriebe wie Beherbergungsbetriebe, Restaurants, Cafés, Cateringbetriebe oder Würstelstände, die bepfandete Einweggetränkeverpackungen in Verkehr setzen, gelten als Letztverreiber. Gastgewerbebetriebe, aus denen keine Einweggetränkeverpackungen mitgenommen werden, müssen keinen Pfand einheben und ausbezahlen. Sie haben auch keine Rücknahmepflichtung.

Die Rücknahme kann mit Hilfe von Automaten oder manuell erfolgen. Bei Automaten müssen alle bepfandeten Ge-

binde zurückgenommen werden, bei der manuellen Rücknahme nur jene Einweggetränkeverpackungen, die den abgegebenen Gebinden nach Packstoff und Größe entsprechen - und nur in verkaufsüblichen Mengen. Verkauft ein Unternehmen ausschließlich Getränke in 0,5 l Dosen, muss es nur solche retour nehmen. Online-Händler sind im üblichen Ausmaß rücknahmepflichtig.

Eine Handling Fee soll die Kosten aller Tätigkeiten wie Bereitstellung und Lagerung an der Rücknahmestelle abgelten, Details etwa zur Höhe sind noch nicht bekannt. Die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie fordern, dass Mehrkosten und der Mehraufwand durch die Handling Fee abgedeckt werden.

IN ALLER KÜRZE

Akademiker-Regelung gekippt

Der Verfassungsgerichtshof hat mit Erkenntnis vom 28. Februar 2024 die „Akademikerregelung“ in § 1 Abs. 1 Z 2 Gastgewerbe-Verordnung als gesetzwidrig aufgehoben. Bis zu diesem Zeitpunkt galt der Befähigungsnachweis für das Gastgewerbe als erfüllt, wenn der Nachweis eines Studiums an einer Universität erbracht wurde. Nunmehr muss die Ausbildung schwerpunktmäßig im Bereich des Tourismus liegen!

Nächtigungstaxen bleiben gleich

Die Nächtigungstaxe für das Jahr 2025 bleibt unverändert: Für eine Kurortgemeinde beträgt die Taxe € 2,90 und für eine Nicht-Kurortgemeinde € 2,50.

Eine SACHE

SAUBERE

Hygieneschulung der MitarbeiterInnen

Allgemein müssen Lebensmittelbetriebe, und natürlich auch der Gastwirt, sich dem Thema Hygieneschulungen annehmen. Regelmäßige Hygieneschulungen sind in der Lebensmittelhygieneverordnung und in den einschlägigen Branchenhygieneleitlinien vorgesehen und in einer eigenen Leitlinie (Leitlinie für Personalschulung) beschrieben.

Gerade in der Zeit einer hohen Personalfuktuation ist es eine Herausforderung und eine größere Aufgabe als in der Vergangenheit, den Wissensstand der MitarbeiterInnen hochzuhalten.

Der Gesetzgeber verlangt jedenfalls hygienegeschultes Personal, um hygienesichere Küchen zu entwickeln.

Wie oft ist diese Maßnahme zu setzen?

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Umgang mit Lebensmittel haben, sollen mindestens jährlich an Schulungen teilnehmen. Natürlich ist auch bei Neueintritt und/oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen.

Wie wird die Schulung bzw. Unterweisung in der Praxis abgewickelt?

Der Chef oder der Küchenchef, vielleicht auch ein Hygieneverantwortlicher setzt sich mit den Mitarbeitern zusammen und bespricht intern relevante Themen der Hygiene:

- Im WKO-Ordner „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis ...“ befinden sich Unterlagen (Schulungsfolien) und Dokumentationsvorlagen, die zu unterschreiben sind.
- Die WKO hält auf der Homepage einen offiziell anerkannten Schulungsfilm bereit.
- Man meldet den Betrieb zu einer Gratis-

hygieneberatung an (nur in NÖ) und vereinbart im Rahmen dieser Beratung eine Hygieneschulung für den Betrieb.

- Die Schulungsbestätigungen müssen drei Jahre aufgehoben werden.

Wie oft muss der „Chef“ zur Schulung?

Derjenige, der die Schulungen intern abwickelt, soll in der Frequenz zwischen 3 und 5 Jahren eine Schulung absolvieren. Hier müssen aktuelle gesetzliche Grundlagen, allgemeine Hygienethemen für Küchen wie Personal- und Betriebshygiene, Warenbehandlung und sauberer Umgang mit Lebensmitteln, aber auch HACCP und interne Eigenkontrollmaßnahmen (Reinigung, Desinfektion, Schädlinge, Temperaturmanagement, ...) sowie gesundheitliche Anforderungen, Themen sein.

Wo kann man solche Schulungen besuchen?

- Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie veranstalten regelmäßig Seminare und Stammtische für Gastwirte mit Hygieneschulungen. Die Veranstaltungen sind immer kostenlos zu besuchen. Auch heuer wird eine Fülle von Schulungen angeboten.
- WIFI bietet, zu geringen Kosten, einen Hygiene/HACCP Kurs an.
- Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie bieten eine 100% geförderte Beratungsaktion an, hier ist von Vorteil, dass die Schulungsleitung in Ihren Betrieb kommt!



Foto: © zVg

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.

Zurück zur Personalfuktuation. Es ist empfehlenswert, sich einen Plan zu-rechtzulegen, wenn MitarbeiterInnen neu beginnen. Ein kurzes Unterweisungsge-spräch zur bevorstehenden Aufgabe und deren betriebsinternen Rahmenbedin-gungen, eine kurze Hygieneunterweisung (interne Bekleidung, Kopfbedeckung, Abläufe) und die Unterweisung zu den „gesundheitlichen Anforderungen“ machen nicht nur die Behörde froh.

KLEINANZEIGE

Gastlokal im Felmayergarten zu verpachten

Das Restaurant in der Neukettenhoferstraße 2-8 in Schwechat bietet bis zu 130 Gästen im Restaurant und 160 im Gastgarten Platz. Vollständiges Inventar und Gastrotechnik stehen zur Nutzung bereit. Vielfältige Nutzungsmöglichkeiten für Veranstaltungen und Gastronomie, zentrale Lage & idyllischer Gastgarten.

Kontakt und Infos unter:

+43 1 70108 292 oder per Mail:
m.freudenthaler@schwechat.gv.at



Silvia Schneider mit den Lehrlingen Maximilian Priller vom Landhaus Bacher in Mautern, Emmy Meier vom Betrieb VitalZeit Hotel Weber in Bad Schönau, Jana Brandstetter und David Walter von der Donau Lodge in Ybbs an der Donau.

Lehrlinge am Herd

MIT TV-KÖCHIN SILVIA SCHNEIDER

Seitens der Fachgruppe Gastronomie fand heuer erstmals eine Kooperation mit der bekannten TV-Show „Silvia kocht“ mit Silvia Schneider statt. Erfolgreiche Koch-Lehrlinge, die bei den Landes- und Staatsmeisterschaften „Junior Skills Austria“ teilgenommen hatten und dort sogar Gold und Bronze-Medaillen gewinnen konnten, erhielten die Gelegenheit, ihr fachliches Können und ihre Begeisterung am Herd auch im Fernsehstudio vor der Kamera zu präsentieren. Ziel dieser Kooperation ist es, das Image der gastgewerblichen Lehrberufe insgesamt – vor allem aber auch bei den Angehörigen potenzieller Gastro-Lehrlinge – zu verbessern. Wir bedanken uns bei den Lehrbetrieben für die Ermöglichung der Teilnahme der Jungköchinnen und -köche!

AUSBILDERTROPHY

Diese Investition zahlt sich aus

Wer selbst ausbildet, ist in Zeiten des Mitarbeitermangels klar im Vorteil. Die Wirtschaftskammer Niederösterreich zeichnet daher Jahr für Jahr jene Betriebe aus, die sich in der Ausbildung des Nachwuchses besonders engagieren.

Huer wurden in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft das Lebens.Resort & Gesundheitszentrum Ottenschlag und der Landgasthof Bärenwirt in Petzenkirchen mit der Ausbildertrophy geehrt.

„Junge Menschen auszubilden, sie auf den Beruf, aber auch das Leben vorzubereiten, ist eine große Herausforderung und Verantwortung“, waren sich Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Wolfgang Ecker, Präsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich, Anfang März bei der Verleihung der Ausbildertrophy in der Zentrale der Wirtschaftskammer in St. Pölten einig. Es gehe nicht nur darum, auf die fachliche Ausbildung zu achten, sondern auch auf die Entwicklung der Persönlichkeit der jungen Menschen.

„Einen guten Lehrbetrieb erkennt man nicht zuletzt daran, dass er beides fördert und seinen Lehrlingen auf Augenhöhe begegnet. Und es sind genau diese Lehr-

betriebe, die wir mit der Ausbildertrophy auszeichnen“, betonen Mikl-Leitner und Ecker.

Das Problem Mitarbeitermangel ist in praktisch jeder Branche ein heißes Thema. Bereits jetzt kann jede zehnte Stelle in Niederösterreich nicht besetzt werden. Wolfgang Ecker: „Laut Berechnungen der Synthesis-Forschung und des WIFO werden es bis 2040 allein in Niederösterreich zusätzlich rund 60.000 Stellen sein. Wer selbst ausbildet, ist hier klar im Vorteil. Denn auf diese Weise stellen Unternehmen sicher, dass jene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb arbeiten, die den eigenen Bedürfnissen entsprechen und einen wichtigen Beitrag zum Erfolg leisten.“ Unternehmen suchen laut Ecker vor allem Mitarbeiter, die über einen Lehrabschluss verfügen. „Um dem Mitarbeitermangel entgegenwirken zu können, kommt den Ausbildungsbetrieben daher enorme Bedeutung zu.“



Das Lebens.Resort & Gesundheitszentrum Ottenschlag ist der beste Ausbildungsbetrieb der Kategorie Großbetrieb.



Landeshauptfrau Mikl-Leitner und Wolfgang Ecker überreichten Bärenwirt Erich Mayrhofer die Ausbildertrophy 2024 in der Kategorie Kleinbetrieb.

Foto: © Jimre Antal



Junge Talente: Im Bild vorne von links David Wieland, Delia Vulpe, Jonas Scheurer, David Schneeberger, Philip Taborsky und Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner. Dahinter Michael Duscher, Stefan Bierschok, Walter Schmalwieser und Harald Pollak.



Foto: © Mockup www.wiseup.at

YOUNG TALENTS

21
TEILNEHMER
NEUER
REKORD!

Seit 15 Jahren sucht die Niederösterreichische Wirtshauskultur ihre besten Lehrlinge. Heuer stellten sich 21 Nachwuchstalente aus der Gastronomie dem „Wirtshaus Battle – Young Talents“, und sie alle beeindruckten mit ihren Leistungen.

Mehrere Stunden lang waren die Lehrlinge in der HLF Krems in den Bereichen „Küche“ und „Service“ gefordert, um die fünfköpfige Fachjury – Michael Duscher von der NÖ Werbung, Foodbloggerin Mara Hohla, Kreativdirektorin Daniela Wiebogen, Spitzenkoch Hubert Wallner und Wirtshauskultur-Obmann Harald Pollak – zu überzeugen. Das gelang auf allen Ebenen. Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner gratulierte: „Eltern und Lehrbetriebe können stolz auf euch sein, und Niederösterreich ist stolz auf seine Nachwuchskräfte!“ Harald Pollak freute sich nicht nur über einen neuen Teilnehmerrekord, er blickt auch optimistisch in die Zukunft: „Der frische Wind und die Kompetenz, die die Lehrlinge mitbringen, wird die Entwicklung der Wirtshauskultur in gute Bahnen lenken.“

Die Gold-Lehrlinge 2024

KATEGORIE „SERVICE“:
 1./2. Lehrjahr:
Delia Vulpe
(Triad, Bad Schönau),
 ex aequo mit **David Schneeberger**
(Gasthaus Nährer, Rassing)
 3./4. Lehrjahr:
Jonas Scheurer
(Triad, Bad Schönau)

KATEGORIE „KÜCHE“:
 1. Lehrjahr:
David Wieland
(HUEBER – der Wirt in Bründl, St. Georgen a.d.Leys)
 2. Lehrjahr:
Philip Taborsky
(Landgasthof Bachlerhof, Kematen a.d.Ybbs)
 3./4. Lehrjahr:
Stefan Bierschok
(Goldenes Bründl, Oberrohrbach)

wise up: Neue Wege in der Lehrausbildung

Mit wise up, der digitalen Aus- und Weiterbildungsplattform, bietet die Wirtschaftskammer Österreich ihren Mitgliedsbetrieben ein zusätzliches Serviceangebot: Die Lehrlinge können mit wise up zeit- und ortsunabhängig via App, am Smartphone und Tablet oder am Desktop auf die Lerninhalte ihres Lehrberufs zugreifen. Das Angebot an digitalen Lerninhalten wächst ständig und wird didaktisch von Expertinnen und Experten aus der Branche geprüft. Ab sofort finden sich auch die drei ausbildungsstärksten Lehrberufe des Hotel- und Gastgewerbes – Koch/Köchin, Hotel- und Gewerbeassistent:in, Restaurantkaufmann:frau – auf wise-up.at

Betriebe können kostenlos einen Zugang für drei wise up-Lizenzen anfordern (Achtung, nur begrenzt verfügbar), für Lehrlinge wird der Zugang über den Digi-Scheck gefördert.

Digitalisierung

im Fokus des ersten Tourismusgipfels

Am 19. März lud die Niederösterreich Werbung zum ersten Tourismusgipfel Niederösterreichs. Rund 220 Gäste folgten der Einladung ins Haus der Digitalisierung in Tulln. Weitere fast 480 Personen nahmen virtuell via Livestream teil.

Das Motto der Veranstaltung lautete „Digitale Transformation im Tourismus“. Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner: „Mit dem Tourismusgipfel haben wir eine Plattform für Tourismustreibende geschaffen, die sich mit den neuesten Trends und für den Tourismus hochrelevanten Themen wie künstlicher Intelligenz und der Veränderung der Arbeitswelt im Tourismus auseinandersetzen möchte. Das große Interesse zeigt, dass Niederösterreichs Touristikerinnen und Touristiker immer vorne mit dabei sind, wenn es darum geht, Neues zu entwickeln.“

„Unser Alltag hat sich durch die Digitalisierung in den letzten Jahren stark gewandelt und wird sich in rasantem Tempo noch weiter verändern. Dieser Herausforderung müssen wir uns stellen, um wettbewerbsfähig zu bleiben und dem veränderten Kommunikations- und Konsumverhalten unserer zukünftigen Gäste zu entsprechen“, betonte Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung. Sieben hochkarätige Speakerinnen und Speaker beleuchteten im Zuge ihrer Vorträge das Thema „Digitale Transformation im Tourismus“.

Die Niederösterreich Werbung hat bereits im Vorjahr einen Digitalisierungsprozess gestartet, den Web-Auftritt neu gelauncht, weitere technische Systeme neu ausgeschrieben und Serviceangebote für Betriebe ausgebaut.

Foto: © NLK Pfeifer



Der Frage, wie sich Digitalisierung und künstliche Intelligenz auf die Arbeitswelt im Tourismus auswirken werden, gingen Mario Pulker, Key-Note-Speaker Richard Seidl, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Astrid Steharnig-Staudinger und Michael Duscher (beide Geschäftsführung Niederösterreich Werbung) auf den Grund (von links).



Foto: © WKNO

Michael Reichl, Fachvertretungsvorsitzender Seilbahnen (links), und Mario Pulker (rechts) freuen sich mit dem Kirchbochstal-Team Maria Grünstäudl, Franz Jahn, Helga Neumüller, Daniela Fuchs und Michaela Weichselbaum.

Der Kirchbochstal ist die beliebteste Skihütte Niederösterreichs

4 Dinge müssen beim Skifahren passen: Ausrüstung, Wetter, Schneelage und der Einkehrschwung in die Skihütte. In Kooperation mit den Bezirksblättern suchte die Fachgruppe Gastronomie gemeinsam mit der Fachvertretung der Seilbahnen die beliebteste Skihütte in Niederösterreich. „Wir möchten mit dieser Wahl ein Zeichen setzen und verdeutlichen, wie gut man in unserem Bundesland seinen Urlaub genießen kann“, sagt Mario Pulker, Obmann der Fachgruppe Gastronomie. Bei der Wahl durch die Leser der Bezirksblätter landete der Kirchbochstal im Skigebiet Kirchbach im Waldviertel auf Platz 1. Ebenfalls am Stockerl: die Anna-Alm (Skigebiet Annaberg) und die Latschen-Alm (Skigebiet Hochkar).

Das Team der Anna-Alm landete am 2. Platz: Inge Wasserburger, Udas Rai, Alla Nodzelska und Tibor Botos (von links).



Foto: © Annaberg Liffe

LERN'

DICH WEITER ...

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

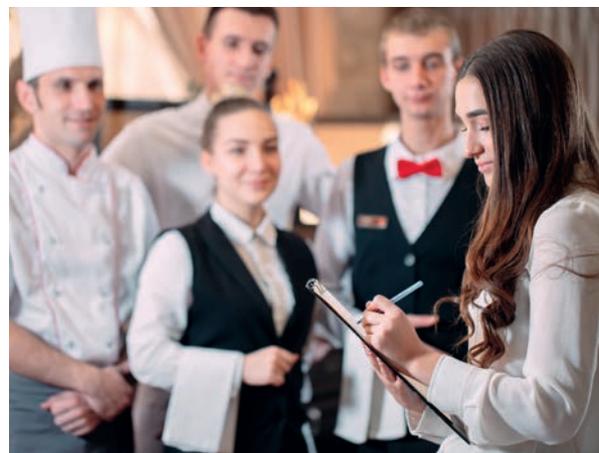
Hotel- und Gästemanagement

Gastgewerbe - Vorbereitung Befähigungsprüfung - Modul 1 (schriftlich) noe.wifi.at/52576x
26. 8. – 4. 9. 2024, Mo-Mi 8.00-18.00, WIFI Mödling, Kursnr.: 52576014
30. 9. – 16. 10. 2024, Mo-Mi 8.00-18.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 52576024
4. – 20. 11. 2024, Mo-Mi 8.00-18.00, Online, Kursnr.: 52576034

Gastgewerbe - Vorbereitung Befähigungsprüfung - Modul 2 (mündlich) noe.wifi.at/52570x
13. 6. – 12. 7. 2024, Do-Sa 8.00-16.00, Sa 8.00-12.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 2570083

GHP und HACCP für Praktiker:innen - Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie noe.wifi.at/79051x
27. 5. 2024, Mo 15.00-19.30, WIFI Gänserndorf, Kursnr.: 79051133
17. 6. 2024, Mo 15.00-19.30, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79051143

Allergenkennzeichnung noe.wifi.at/79046x
9. 9. 2024, Mo 9.00-12.20, WIFI Mödling, Kursnr.: 79046014
7. 10. 2024, Mo 9.00-12.20, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79046024
11. 11. 2024, Mo 9.00-12.20, WIFI Amstetten, Kursnr.: 9046034



Fotos: © shutterstock.com



Kochen, Küche, Service

Vegane Küche - erleben, erlernen, genießen noe.wifi.at/79142x
3. 6. – 1. 7. 2024, 5x Mo 8.00-16.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79142023

Regionales Gemüse und Obst - neu interpretiert noe.wifi.at/79100x
24. 6. – 30. 9. 2024, Mo 18.30-22.00, 1x Mo 8.00-12.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79100013

Kochen - erleben, erlernen und genießen noe.wifi.at/79016x
2. 9. – 18. 11. 2024, Mo 18.30-22.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79061014

Wein- und Käseausbildungen

Lehrgang Diplom-Käsesommelière/-sommelier noe.wifi.at/79542x
27. 5. – 15. 6. 2024, Mo-Sa 8.00-18.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79542013

Lehrgang Diplom-Käsesommelière/-sommelier noe.wifi.at/79542x
27. 5. – 15. 6. 2024, Mo-Sa 8.00-18.00, WIFI St. Pölten, Kursnr.: 79542013



Infos und Kontakt:

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



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>