

MELDUNGEN

Pilotprojekt

Schüler der Höheren Lehranstalt für Tourismus und Wirtschaft in der Hietzinger Bergheidengasse haben sich erstmals der Herausforderung Systemgastronomie gestellt: Sie absolvierten ein Pflichtpraktikum im McDonald's-Restaurant am Meiselmarkt. Nach dem Pilotprojekt soll das Programm 2018 in mehreren Restaurants in Wien fortgeführt werden.

Loibenberg

Am 24. Juni, zur Sonnenwende, laden die Winzer des Loibenbergs in der Wachau zu einem Weinerlebnis. Die Winzer (Alzinger, Bäuerl, Dormayer, Domäne Wachau u. a.) präsentieren ihre Weine persönlich. Treffpunkt ab 14 Uhr direkt am westlichen und östlichen Beginn der unteren Loibenberg-Straße (Hinweisschilder beachten). Hier erhalten Besucher Kostglas und Verkostungsliste.

Neuer Chefkoch



Das Restaurant „at eight“ im Wiener Ringstraßenhotel „The Ring“ hat einen neuen Küchenchef: Roman

Wurzer (29). Der gebürtige Niederösterreicher war zuvor knapp drei Jahre lang als Küchenchef im Babenbergerhof in Mödling, Niederösterreich, tätig. Wurzer bezeichnet seinen Küchenstil als „modern und locker mit Konzentration auf das Wesentliche, nämlich hochwertige und nachhaltige Produkte aus Österreich“.

Eurogast-Webshop

Der neue Webshop für den Gastronomie-Großhandel, der Eurogast-Webshop, ist kürzlich österreichweit online gegangen. Neben dem All-in-One-Konzept von Shop und Website wurde auch die gesamte grafische Aufmachung überarbeitet. Mit neuem Bildmaterial, das 360-Grad-Ansichten der Produkte ermöglicht, wird die Bestellung vereinfacht. Der komplette Webshop ist ohne Tastatur bedienbar, das heißt auch für alle mobilen Endgeräte. Für eine Zeitersparnis im Bestellvorgang sorgen Bestellvorlagen.

www.eurogast.at

Anuga: 7.200 Aussteller

„10 Fachmessen unter einem Dach“: Das Konzept der Food-Messe soll wieder für Übersichtlichkeit sorgen

Die Anuga findet heuer vom 7. bis 11. Oktober statt, und bereits jetzt melden die Veranstalter rund 7.200 Aussteller aus 100 Ländern.

Wie im Vorjahr wird das Konzept der „10 Fachmessen unter einem Dach“ fortgeführt. Neu: Kaffee, Tee und Co erhalten in der Fachmesse „Anuga Hot Beverages“ erstmals einen eigenständigen Auftritt. Auch das Thema „Kulinarik“ soll neu definiert werden. Dafür bündelt die Fachmesse „Anuga Culinary Concepts“ Kochkunst, Technik, Ausstattung und gastronomische Konzepte. Hier finden auch wie in den Vor-

jahren die Finalentscheidungen der beiden Wettbewerbe „Koch des Jahres“ und „Pâtissier des Jahres“ statt.

Die Fachmessen im Überblick: Anuga Fine Food (Feinkost, Gourmet und Grundnahrungsmittel), Anuga Frozen Food (TK), Anuga Meat (Fleisch), Anuga Chilled & Fresh Food (Convenience), Anuga Dairy (Milch und Milchprodukte), Anuga Bread & Bakery, Anuga Drinks, Anuga Organic (Bio), Anuga Hot Beverages (Kaffee, Tee und Kakao), Anuga Culinary Concepts.

www.anuga.de



Kochte auf der Culinary Stage in Halle 7: Ivan Prieto Caneda.

Neuer Hotspot in Krems

Sehenswert: Der Brauhof am Steinertor wurde in nur sieben Monaten komplett umgebaut

Es ist ein bodenständiger, uriger Hotspot, dessen auf den ersten Blick unterschiedliche Bereiche eine harmonische Gesamteinheit bilden und trotz verschiedener Etagen barrierefrei erreichbar sind: Die Rede ist vom Brauhof am Steinertor in Krems, der nach nur siebenmonatiger Bauzeit neu eröffnet wurde.

Das Großprojekt wurde in Zusammenarbeit mit den Einrichtungsspezialisten der Firma Wögenerer realisiert. Initiator ist Othmar Seidl, Eigentümer des Einkaufszentrums Steinertor. Großes Augenmerk wurde auf die Anbringung einer speziellen, geschlossenen Akustikdecke gelegt, um die Kommunikation zu verbessern und optisch dem Brauhauscharakter zu entsprechen.



Der große Fassdeckel an der Wand ist ein Geschenk des Hofbräu München.



Weinbar, Vinothek und Shop finden sich ebenfalls im Brauhof.

Zu den Highlights zählen etwa die zwei SB-Bierstationen mit Bierbrunnen – Gäste zapfen ihr Bier selbst mittels aufladbarer Hofbräu-Karten. Weiters gibt es Stammtische mit individualisierbarem Stammtisch-Logoschild, die beiden Braustuben können durch mobile Trennwände getrennt oder kombiniert genutzt werden. Der Übergang zur Vinothek mit Shop wurde in modernem Stil mit hoher Rückenlehne als Café-Ecke gestaltet.

www.brauhof-am-steinertor.at

Fallstricke des „Gastronomie-Kollektivvertrages“

Jeder Kollektivvertrag (KV) hat so seine Eigenheiten.
Die Tücke liegt im Arbeitsrecht häufig im Detail.

Die meisten Gastronomiebetriebe haben fast nur mit Arbeitern zu tun, und dementsprechend müssen diese sich auch nur mit dem KV für Arbeiter auseinandersetzen. Aber Vorsicht, **es gibt auch einen KV für Angestellte** und, als wäre das nicht genug, hat auch noch jedes Bundesland einen eigenen **Landeskollektivvertrag**.

In der Hotellerie tauchen häufiger Angestelltenverhältnisse auf. Die Unterscheidung ist nicht einfach. Portiere gelten beispielsweise als Arbeiter, während **Rezeptionisten** hingegen als **Angestellte** anzusehen sind.

Eine Unterscheidung ist oftmals sehr wichtig. Zum Beispiel beträgt die **Probezeit** für Arbeiter laut KV verpflichtend zwei Wochen, während die Probezeit für Angestellte grundsätzlich vereinbart werden muss und maximal einen Monat dauern kann.

Gerade zu Beginn des Dienstverhältnisses gibt es eine weitere Eigenheit im Gastronomie-KV für Arbeiter. So haben diese (außer fallweise Beschäftigte) bei einem Austritt innerhalb der ersten zwei Monate keinen Anspruch auf **Sonderzahlungen**, während Angestellten ein Anspruch ab dem ersten Beschäftigungstag – aliquot – zusteht. Auch bei der Urlaubersatzleistung ist der Sonderzahlungsanteil innerhalb der ersten zwei Monate nicht zu berücksichtigen.

Die allgemein geläufigen Sonderzahlungen (Weihnachts- und Urlaubszuschuss) gibt es im Gastronomie-KV nicht. Die Arbeitnehmer haben Anspruch auf **eine Jahresremuneration**, die mindestens zu zwei gleichen Teilen im Jahr entrichtet werden muss. Der KV schreibt dazu sogar Termine vor, die in der Praxis aber oft nicht berücksichtigt werden.

Bei der Höhe gibt es wiederum für den Landes-KV **Wien** eine Besonderheit, denn dort besteht nur ein Anspruch in Höhe von 200 % statt der sonst üblichen 230 % des Lohnes für die Normalarbeitszeit.

Oftmals übersehen wird, dass die **Trinkgeldpauschale** auch vielen Dienstnehmern ohne Inkassodienst zusteht. Die Höhe dieser Pauschale ist in fast jedem Bundesland anders.

In der Gastronomie gelten für Arbeiter auch stark abweichende **Überstundenregelungen** im Vergleich zu den Angestellten. So ist es möglich, dass innerhalb eines Durchrechnungszeitraumes von 26 Wochen die wöchentliche Normalarbeitszeit für eine gewisse Zeit auf 48 Wochenstunden ausgedehnt wird, wenn diese im Durchschnitt wieder 40 Stunden ausmacht.

Ein Beispiel: Eine Kellnerin arbeitet 13 Wochen lang 45 Stunden pro Woche



Mag. Rudolf Siart,
Wirtschaftsprüfer und Steuerberater in Wien,
Siart + Team Treuhand GmbH
Thaliastraße 85, 1160 Wien
T: 493 13 99-0
E: siart@siart.at
www.siart.at

und dann 13 Wochen lang 35 Stunden. Ergibt im Schnitt eine 40-Stunden-Woche ohne Überstundenzuschläge.



GASTRO HELD
So kauft man Gastronomiebedarf heute!



Empfohlen von Kabel-1-Koch und Gastro-Experte Alex Wahi



GASTRONOMIEBEDARF

✓ Online. ✓ Schnell. ✓ Günstig.

www.gastro-held.at

☎ 01 267 55 774