

Kleine Geschenke ...

... erhalten die Freundschaft und sie sind ein Zeichen der Wertschätzung und Anerkennung. Gerade in diesen schwierigen Zeiten hängt die Zukunft vieler Betriebe von oft langjährigen Stammkunden ab. Sie waren es, die während der letzten beiden Jahre den Weiterbestand ihres Stammlokals gesichert haben.

Mit einem kleinen „Goodie“ als Dankeschön können Sie Ihre Kunden überraschen, erfreuen und damit Danke sagen für das Vertrauen und die Unterstützung über zwei Jahre Pandemie. Dabei kommt es nicht auf den Preis an, sondern auf die wertschätzende Geste. Ein Keks (gut verpackt natürlich) mit einem Dankeschön und Festtagswünschen sind keine große Investition und machen ein gutes Gefühl – bei Ihren Kunden und bei Ihnen.

Wir haben uns heuer für unsere Kunden etwas ganz Besonderes überlegt und eine strikt limitierte Sonderedition eines weihnachtlich-winterlichen Sirups entwickelt, verpackt in einer eigens gestalteten „Wunderbar“ in einem tollen Design. Denn auch für mich gilt es DANKE zu sagen für das Vertrauen und den Mut immer weiterzumachen – auch in schwierigen Zeiten.

KR Wolfgang Zmugg, Geschäftsführer von Grapos.
www.grapos.com



Foto: Grapos

Verlängerung der Corona-Hilfen, aktuelle Fristen

Lockdown-bedingt werden bereits bekannte Corona-Hilfen zum Teil verlängert, zum Teil adaptiert. Um den Überblick zu behalten, haben wir für Hoteliers und Gastronomen eine kompakte Zusammenfassung erstellt.

Ausfallsbonus III

Betrachtungszeitraum November 2021 bis März 2022, bei einem Umsatzeinbruch von mind. 40 % zum Vergleichsmonat. Die Ersatzrate liegt für die Hotellerie und Gastronomie (wie gehabt) bei 40%. Maximal 80.000 Euro pro Monat, bei gleichzeitiger Anrechnung der Kurzarbeitsbeihilfe. Antragstellung beginnend ab 16. Dezember 2021 möglich.

Verlängerung Verlustersatz

Für die Monate Jänner bis März 2022: Bei einem Umsatzeinbruch von mind. 40% zum Vergleichsmonat kommt eine Ersatzrate von 70- 90% des Verlustes zur Anwendung. Maximaler Rahmen 12 Millionen Euro statt bisher 10 Millionen. Antragstellung ab Anfang 2022.

COVID-19 Kurzarbeit im Lockdown

Für die Zeit des Lockdowns steht in direkt betroffenen Branchen die ungekürzte Beihilfe in der Höhe von 100% bis 31.12.2021 zu. Die Antragstellung ist bis zu 14 Tage rückwirkend ab Beginn der Kurzarbeit möglich (für Unternehmen, die Kurzarbeit während des Lockdowns beginnen). Änderungsanträge auf Erhöhung der Ausfallstunden auf über 50% können bis Ende des aktuellen Kurzarbeitszeitraumes eingebracht werden. Die Verpflichtung, mindestens



Mag. Alexander Komarek, Steuerberater, Wirtschaftsprüfer bei LBG in Wien.

50% der Ausfallzeit von kurzarbeitenden Lehrlingen für Weiterbildungsmaßnahmen zu nutzen, entfällt für November und Dezember 2021.

Fristverlängerung früherer Corona-Hilfen

Die Frist für die Antragstellung zum ursprünglichen Verlustersatz sowie zum ursprünglichen Fixkostenzuschuss 800.000 wurde um ein Quartal, von 31.12.2021 auf 31.3.2022 verlängert. Hinweis: Die Antragsfrist für den seinerseits verlängerten Verlustersatz (Betrachtungszeitraum Juli bis Dezember 2021) läuft (unverändert) bis 30. Juni 2022.

Wichtiger Hinweis: Verstöße gegen die COVID-Bestimmungen führen zur Rückzahlungspflicht erhaltener Corona-Hilfen. Bei Verwaltungsstrafen, wie beispielsweise Verstößen im Zusammenhang mit 2-G-Kontrollen, müssen die Corona-Hilfen für den Monat zurückerstattet werden.



Dieser Ausgabe von GASTRO liegt der brandneue Wand-Kalender für das Jahr 2022 bei.



Die Softdrinks von Grapos sind fixer Bestandteil der Gastronomie. Das Postmix-System hat den Offen-Ausschank revolutioniert. www.grapos.com



Auch Bierpapst und GASTRO-Kolumnist Conrad Seidl ließ es sich nicht nehmen, der GASTRO-Crew auf unserem Messestand einen Besuch abzustatten.



Die Teekanne macht den Tee! Wer kennt ihn nicht, den Werbespruch und auch auf der Messe zeigte der Teespezialist, was er alles im Sortiment hat. www.teekanne.at



Schärf Kaffee ist eine Symbiose aus Wissenschaft und Kunst, die dann in den Schärf Kaffeemaschinen zum Hochgenuss wird. 60 Jahre Erfahrung im Kaffee- und Kaffeemaschinensektor zeigen die Fachexpertise. www.schaerf.at



Lavazza Kaffee ist setzt sich in hohem Maß für Nachhaltigkeit ein und bietet Baristas und Gastronomen eine große Auswahl an Kaffeemischungen. Klassiker finden sich hier genauso, wie Innovationen. www.lavazza.at



Hochwertige Kaffeemaschinen und ausgereifter Service sind die Expertise von Franke Kaffeemaschinen. www.franke.com



Foto: Gasteiner Bergbahn AG, Mierktl Photography

Dynamische Preisgestaltung bei den Gasteiner Bergbahnen

Intelligenter Tourismus durch Besucherlenkung und Dynamic Pricing: Mit dieser Schiene schlagen die Gasteiner Bergbahnen ein neues Kapitel des Wintersporttourismus im Salzburger Land auf. Die dynamische Preisgestaltung hat das Ziel, die Angebotsqualität durch eine intelligente Besucherlenkung spürbar zu erhöhen. Der Andrang zu den beliebtesten Zeiten würde so reduziert und die Attraktivität der Angebote zu Randzeiten deutlich erhöht werden. „Wir wol-

len den Tourismus intelligenter gestalten – mit Vorteilen für alle Seiten. Dafür sind spürbare Veränderungen notwendig, weshalb wir nun den ersten Schritt im Bereich Dynamic Pricing gehen“, fasst Bergbahnen-Vorstand Mag. Franz Schafflinger zusammen. Zudem werden die Angebote für Pistentourengerher strukturiert und bepreist, wodurch die Besucherströme ebenfalls gezielter gesteuert werden können.

www.skigastein.com

Digitalisierung ist alternativlos

Die moderne Technik, die bei der Produktion von Essen zum Einsatz kommt, ist mittlerweile hochgradig digitalisiert, um die Prozesse möglichst effektiv zu gestalten. „Es kann einfach nicht angehen, dass wir trotz wachsender Anforderungen heute noch immer unter steinzeitähnlichen Bedingungen arbeiten“, sagt Lothar Stütze, Leiter der Neuland-Küche, die zu den Zieglerschen gehört. Die neueste Technik zur Prozessoptimierung finden er und seine Kollegen im kommenden Jahr auf der Intergastra, der Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie, die vom 5. bis 9. Februar 2022 in Stuttgart stattfindet. Für Großverpfleger ist besonders die Fachtagung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg am Montag interessant. Am



Lothar Stütze, Leiter der Neuland-Küche.
Foto: Landesmesse Stuttgart GmbH

Dienstag findet eine Podiumsdiskussion „Gastronomie & Retail – neue Geschäftsmodelle in der Gemeinschaftsgastronomie“ auf der DEHOGA-Bühne mit Branchengrößen aus der Gemeinschaftsverpflegung statt.

www.messe-stuttgart.de/intergastra