

AUSGABE  
09/2015

# INSIDER



## GEMEINSAM STÄRKER – KOOPERATIONEN STATT KONKURRENZ

Bericht Seite 3

---

## MEHR FAIRNESS UND SPÜRBARE ENTLASTUNG FÜR KLEINUNTERNEHMER

Bericht Seite 4

---

## PERSONALSUCHE IN DER GASTRONOMIE

Bericht Seite 6

---

## ONLINE RATGEBER FÜR DIE RICHTIGE FINANZIERUNG

Bericht Seite 7



Gemeinsam stärker - Kooperation statt Konkurrenz 3

**Interessenvertretung**

SVA-Beiträge gesenkt 4  
 Veranstaltungssicherheitsgesetz 4  
 United Against Waste 5

**Branchenservice**

Personalsuche in der Gastronomie:  
 Konsequentes Vorgehen gefragt 6  
 Auf der Suche nach der richtigen Betriebsfläche? 6  
 Werde Partnerbetrieb von GET A JOB -  
 deine Chancen im Tourismus! 7  
 Onlineratgeber für die richtige Finanzierung 7

**Gesellschaft**

Führungswechsel bei den hotspots Linz 8  
 50 Jahre Bauer's Bierquelle 8  
 Erfolgreicher Sommerball in Grieskirchen 9  
 Neuer kulinarischer Botschafter der  
 Salzkammergut Fischrestaurants 9

**Themenserie**

Szene-News 10  
 WIFI-Kurse 11



5



6



9



10

**GEMEINSAM STÄRKER**

*Kooperationen statt Konkurrenz!*

Artur Ramsebner (hotspots), Gottfried Spitzer (KultiWirte) und Reinhold Baumschlager (BÖG) unterzeichnen den gemeinsamen Kooperationsvertrag zur Schaffung gemeinsamer Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen.



Zumeist ist es doch so - jeder Gastronom kocht sein eigenes Süppchen. Oft denkt man, dass das Nachbar-Restaurant, die Nachbar-Kneipe oder der Nachbar-Biergarten Konkurrenz darstellt und man denkt nicht im Traum daran, mit diesem zusammenzuarbeiten. Sie wollen „Ihr eigenes Ding durchziehen“ und Zusammenarbeit mit anderen bringt doch nur Neid und Ärger. Dabei ist das Gegenteil zu empfehlen!

Freunde kann man nie genug haben. Was im wahren Leben gilt, ist sicherlich auch in der Arbeitswelt nicht falsch. Zusammenschlüsse auf lokaler und regionaler Ebene können sich für Gastronomen lohnen! Vor über 10 Jahren zum Beispiel haben sich mittlerweile 75 Wirte des Landes kompromisslos der typisch oberösterreichischen Wirtshauskultur verschrieben. Mit frischer regionaler Küche, z'sammsitzen am Stammtisch, Wirt und Wirtin als Seele und Ansprechperson und dem wunderbaren Flair vertrauter heimischer Gastlichkeit sind sie als „KultiWirte“ bekannt.

Eine noch längere Erfolgsgeschichte schreiben die „Traunseewirte“. Nach über 20 Jahren dieser so ungewöhnlichen, weil gar nicht konkurrenzneidigen, dafür aber trotz (oder wegen) aller Unterschiedlichkeit der Betriebe enorm erfolgreichen Gastronomiekoooperation entstehen nach wie vor viele gute Ideen.

Es gibt weitere unzählige Beispiele erfolgreicher Kooperationen von Gastronomen, bspw. die Beste Österreichische Gastlichkeit, die hotspots Linz, die InnWirtler, die Salzkammergut Fischrestaurants, die AktiWirte, die Kukuga-Wirte. Auch in der Hotelleriebranche gibt es namhafte Kooperationen, u.a. die Landhotels und die Kinderhotels. Nun setzen die drei Wirtekooperationen hotspots Linz, KultiWirte OÖ und BÖG OÖ gemeinsam einen weiteren Schritt im Bereich der Aus- und Weiterbildung. Am 18. Juni 2015 unterzeichneten sie einen Kooperationsvertrag und setzen so eine weitere Maßnahme gegen den in der Gastronomie und Hotellerie bekannten Fachkräftemangel. Bereits im letzten Jahr wurde durch den Start der gemeinsamen Lehrlingsinitiative „Heartbeat Gastro - Bildung mit Herz und Hirn“ der gemeinsame Weg in der Aus- und Weiterbildung eingeschlagen.



Reinhold Baumschlager (BÖG-Landesobmann), Mag. Julia Hainisch (Geschäftsführerin KultiWirte und BÖG OÖ), Gottfried Spitzer (Obmann KultiWirte), Artur Ramsebner (Ausbildungsbeauftragter hotspots), Thomas Mayr-Stockinger (Obmann Fachgruppe Gastronomie OÖ)

**SHARING ECONOMY: INTERNETPORTALE WIE AIRBNB, 9FLATS ODER WIMDU ALS BEDROHUNG DER HOTELLERIE?**



Privatzimmervermietung (bis zu 10 Betten) im Rahmen einer häuslichen Nebenbeschäftigung gibt es schon immer. Seit dieser Geschäftszeit über professionelle Buchungsportale ins Internet gebracht wurde, zeigt das „Wohnraum teilen“ eine andere Dynamik.

Aus einer Nische wurde ein globalisierter, industrialisierter und breitenwirksamer Massenmarkt und damit ein sichtbarer Mitbewerber der Hotellerie. Besonders ärgerlich: Viele Anbieter von Wohnraum scheren sich nicht um Besteuerung, Ortstaxe, Meldewesen, Sicherheit, Brandschutz und Hygiene. In Oberösterreich gibt es geschätzt um die 2.400 Angebote in den verschiedenen Portalen.

Nachgefragt wird das Angebot derzeit von privaten Verbrauchern, vielfach Paaren mittleren Alters, allein reisende Geschäftsleute finden sich noch kaum.

Wir wünschen uns zu diesem Bereich klare Regelungen und vor allem Kontrollen, die zur Zeit gänzlich fehlen. Auswirkungen auf den Hotelmarkt sind nicht zu leugnen, aber nicht so extrem wie ab und an dargestellt. Aber: Der Kuchen wird nicht größer bei dem internationalen Wettbewerb, eher kleiner und damit jedes wachsende Angebotssegment spürbarer.

Auf die Idee, selbst bei Airbnb Zimmer anzubieten, sind auch schon Hoteliers gekommen. Dagegen ist auch nichts einzuwenden, geschieht dies ja zu gleichen Wettbewerbsbedingungen. Die Buchungsprovision allerdings fällt bei weitem bescheidener aus, vergleicht man diese zB mit booking.com, HRS,...

Der Markt bringt es mit sich, dass es immer neue Angebote gibt und letztlich auch geben wird. Was dabei nicht passieren darf, sind ungleiche Wettbewerbsbedingungen und damit eine schiefe Ebene zu Lasten der gewerblichen Angebote. Wir werden alles dransetzen, um zu verhindern, dass eine Art „Para-Hotellerie“ entsteht,

*Gerold Royda*

meint Ihr Gerold Royda



## MEHR FAIRNESS UND SPÜRBARE ENTLASTUNG FÜR KLEINUNTERNEHMER

Langjährige Forderung der SVA umgesetzt



### SENKUNG DER MINDESTBEITRAGSGRUNDLAGE

Die Bundesregierung hat nun Entlastungsmaßnahmen für Österreichs Selbständige beschlossen. So wurde die Senkung der Mindestbeitragsgrundlage von derzeit rund € 724,- auf € 406,- entschieden. Diese Senkung der Mindestbeitragsgrundlage für Selbständige auf das Niveau der Arbeitnehmer bedeute einerseits eine Gleichstellung sowie auch eine spürbare

finanzielle Entlastung von knapp € 292,- jährlich für Geringverdiener. Damit ist eine wichtige Forderung der SVA umgesetzt.

Analog zum Beitragszuschuss für Arbeitnehmer mit niedrigem Einkommen, wurde nun für Selbständige die sogenannten "Min-

dest-Sozialversicherungsbeiträge" im Rahmen der Steuerreform beschlossen und soll bereits mit 1.1.2016 in Kraft treten. Die Absenkung der Mindestbeitragsgrundlage in der Pensionsversicherung auf die Geringfügigkeitsgrenze soll zudem mit 1.1.2018 starten. Eine vollständige Angleichung an die Geringfügigkeitsgrenze wird voraussichtlich mit 1.1.2022 erreicht sein.

### MEHR EIGENVERANTWORTUNG BEI DER BEZAHLUNG DES JÄHRLICHEN BEITRAGES

Die SVA wird ab 2016 ein neues Konzept der Beitragszahlungen, nach einer Testphase in Wien, auf ganz Österreich ausweiten. Unternehmer werden dann künftig selbst bestimmen können, wann innerhalb einer Jahresfrist sie welchen Teil ihrer Gesamtbeitragssumme zahlen.

Zu Jahresbeginn erhalten die Unternehmer Auskunft über die in dem Jahr fällige Beitragshöhe. Danach können die Unternehmer die SVA informieren, dass sie diese nicht quartalsmäßig, sondern zum Beispiel monatlich oder auch in Raten unterschiedlicher Höhe abzahlen möchten.

## VERANSTALTUNGSSICHERHEITSGESETZ:

Erleichterung für Veranstalter auch in der Gastronomie und Hotellerie



Das Veranstaltungsrecht ist eine sehr komplexe Materie; einige Veranstaltungen fallen in den Zuständigkeitsbereich des Bundes; andere Veranstaltungen sind im Oö. Veranstaltungssicherheitsgesetz oder in speziellen Landesgesetzen geregelt.

Nun wurden die Wünsche zur Vereinfachung des Veranstaltungsrechtes eingebracht und auch bereits vom Oö. Landtag (einstimmig) beschlossen. Im Detail wurden die Präzisierung des Geltungsbereichs, Erweiterung des Ausnahmekatalogs, Verankerung neuer Zielbestimmungen, Einführung einer neuen Kategorie "Kleinveranstaltungen", Reduzierung der persönlichen Voraussetzungen der Veranstalterin bzw. des Veranstalters, Streichung der Verfallsbestimmung und weitere verfahrensrechtliche Vereinfachungen festgelegt.

Eine besondere Neuerung ist die Einführung sogenannter „Kleinveranstaltungen“ bis 300 Personen, bei denen zukünftig nur eine Meldung und kein aufwändiges Bewilligungsverfahren mehr erforderlich ist. Weiters sind auch Film- und Fernsehvorführungen in Gastgewerbebetrieben nicht mehr anzuzeigen und auch Veranstaltungsbewilligungen nicht mehr erforderlich, wenn die gewerberechtliche Betriebsanlagengenehmigung die Durchführung der jeweiligen Veranstaltung umfasst.

DETAILS FINDEN SIE UNTER:  
[www.wko.at/ooelgastronomie](http://www.wko.at/ooelgastronomie)



## UNITED AGAINST WASTE

Lebensmittelabfall aus OÖ. Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung



Nicht aufgegessene Schnitzel, unangestastete Beilagen oder nicht ausgegebene Speisen, eine ungeheure Menge an Lebensmittel kommen zum Abfall, verursachen Kosten und bringen negative Umweltwirkungen. Das Thema ist derzeit „heiß“, damit greift auch die Politik danach und damit ist zu befürchten, dass ein feinmaschiges Regelwerk die Verschwendung von Lebensmitteln verhindern soll.

Unbestreitbar produziert jeder Privathaushalt beinahe täglich Lebensmittelabfälle, wie ein Blick nicht nur in fremde Mülltonnen, sondern selbstkritisch im eigenen Bereich zeigt. Nach Feiertagen sogar mit Spitzenwerten! Aber auch der Großhandel entledigt sich Produkten, die knapp vor oder am Ablaufdatum sind. Und begonnen wird mit der Lebensmittelvernichtung eigentlich schon bei der Urproduktion: Landwirte bleiben auf ihren Produkten sitzen und haben oft keine andere Möglichkeit als diese zu vernichten, wenn sie nicht den optischen und von der Form vorgesehenen Vorgaben des Großhandels (weil von den Konsumenten gewünscht?) entsprechen. Landesrat Anschöber hat in Oberösterreich 23 Betriebe (7 Gastronomiebetriebe, 6 Beherbergungsbetriebe und 10 Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe) zur Lebensmittelabfallerhebung

und dann österreichweiten Hochrechnung herangezogen und geprüft. Er hat dabei festgestellt, dass der „Verlustgrad an vermeidbaren Lebensmittelabfällen“ pro Betrieb zwischen 3,3 % und 46 % mit einer durchschnittlichen Verlustquote von 20,5 % liegt.

Wenn einerseits Menschen hungern bzw. verhungern und in anderen Bereichen der Welt genießbare Lebensmittel in den Müll gehen, ist verständlich, dass dem Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen breite Zustimmung zukommt.

Wir wollen daher auch sensibilisieren und dazu beitragen, dass jeder in seinem Betrieb wieder einmal kritisch drüber schaut, in welchem Bereich große Lebensmittelabfälle anfallen, ob der Einkauf zu optimieren ist, die Lagerhaltung, was am Teller vom Gast zurückkommt, ob die Portionen und Beilagen zu groß sind, Dekorationselemente am Teller (Tomatenspalten, etc.) regelmäßig zurückkommen,... Wenn man das alles genau überlegt, geht es ja gar nicht nur um den Wert der Lebensmittel, sondern auch um die Dienstleistung, zB das Schneiden der Tomate, auf den Teller geben, anschließend wieder entsorgen.

Wir wollen zu diesem Thema Bewusst-

sein schaffen, werden auch mit Workshops bzw. mit ERFA-Runden Verbesserungsmöglichkeiten und -vorschläge erarbeiten und vielleicht auch neue Formen der Mitnahmemöglichkeit des nicht aufgegessenen Schnitzels bieten, quasi weg von der altbackenen Alufolien-Methode. Was wir nicht wollen, sind neue gesetzliche Belastungen in Form von verbindlichen Zielen und Reduktionsmaßnahmen, die das Leben der Gastronomen noch einmal erschweren würden.



Peter Frömmel

Nehmen Sie sich bitte alle dieses Themas an, reflektieren Sie im eigenen Bereich. Wir werden Beratungsmodulare für die Betriebe, für sie erarbeiten und damit auch unterstützen. So soll ein Erfolg gelingen, ohne dass wir dazu ein Gesetz brauchen, meint Ihr Peter Frömmel.

## PERSONALSUCHE IN DER GASTRONOMIE: KONSEQUENTES VORGEHEN GEFRAGT



Keine Kellner, keine Köche - noch nie war die Suche nach qualifizierten Mitarbeitern so schwierig, sagen Lokalbesitzer und Restaurantbetreiber. Durch ein konsequentes Vorgehen beim Recruiting-Prozess kann man sich jedoch 'leere Kilometer' ersparen. Die Hintergründe und was man bei der Personalsuche beachten sollte.

Von Gerhard Straßer, stv. Landesgeschäftsführer des Arbeitsmarktservice Oberösterreich und Thomas Mayr-Stockinger, Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Oberösterreich.

Die Gastronomie zählt wahrscheinlich mit zu den ältesten Dienstleistungen überhaupt. Schon seit vielen Hundert Jahren gibt es Gaststätten, in denen man gegen Bezahlung Speisen und Getränke erhält. So vielfältig wie heutzutage war die Gastronomieszene allerdings noch nie. Einflüsse aus aller Welt vermischen sich und inspirieren zu neuen kulinarischen Kreationen. Viele kreative Menschen streben einen Gastronomiejob an und trotzdem sind es zu wenige.

Aber woran krankt es dann eigentlich? Weshalb ist es so schwierig, trotz hoher Arbeitslosigkeit geeignete Fachkräfte und gut ausgebildete Lehrlinge zu finden?

Die Gründe dafür sind nicht neu, doch es sind zumeist Probleme, über die vor allem Politiker offiziell nicht gerne reden. So birgt etwa ein gefestigtes Sozialsystem wie in Österreich für manche Branchen neben Vorteilen auch Schattenseiten. Jobs in der Gastronomie etwa gelten generell als arbeitsintensiv und aufgrund flexibler Arbeitszeiten als besonders anstrengend. Die Folge: Oft entscheiden sich Arbeitsuchende im Zweifelsfall für das Arbeitslosengeld und nicht für den Job. Was kann dagegen gemacht werden? Für einen gelungenen Start in den Recruiting-Prozess ist die sofortige Meldung einer offenen Stelle beim AMS essentiell. Hier werden Unternehmen gezielt durch eine Veröffentlichung auf der Online-Jobplattform und auf den AMS-Selbstbedienungsmaschinen unterstützt. Und im Hintergrund suchen AMS-

Beraterinnen und Berater sogleich nach geeigneten Personen. In prekären Fällen kann auch eine Liste mit allen potenziellen Bewerberinnen und Bewerbern angefordert werden. In dringenden Fällen kann auch direkt mit den Personen auf der Liste Kontakt aufgenommen werden.

Beim Stelleninserat selbst ist eine realistische Gehaltsangabe mit Nennung von Sozialleistungen sinnvoll. Dies erhöht die Attraktivität der offenen Stelle. Es empfiehlt sich nicht, bloß die Mindestentlohnung laut Kollektivvertrag anzuführen.

Des Weiteren sind Arbeitszeitmodelle mit Teildiensten bzw. wetterabhängigen Wochenenddiensten nicht sehr attraktiv. Planbare Durchdienste - auch im Wechsel - mit einer Fünf-Tage-Woche erhöhen die Chancen auf ein erfolgreiches Recruiting.

Wenn man einen Job in der Gastronomie erlernen möchte, ist das Entscheidende „serviceorientiertes Denken“. Der Gast sollte sich stets gut umsorgt und gastfreundlich aufgenommen fühlen. Dazu gehören Organisationstalent, Offenheit, Freundlichkeit, Teamfähigkeit und absolute Zuverlässigkeit.

Um optimale Mitarbeiter zu finden, helfen die Beraterinnen und Berater des Service für Unternehmen im AMS gerne persönlich im Betrieb. Dadurch wird Zeit gespart und Probleme werden individuell besprochen. Auch die Passgenauigkeit der Vermittlung wird durch Kennenlernen des Unternehmens verbessert.

Apropos Passgenauigkeit: Würde eine Bewerberin oder ein Bewerber zwar perfekt ins Team passen, hat aber Defizite bei der fachliche Qualifikationen, kann das AMS im Einzelfall die Einstellung mit Förderungen wie der Arbeitsplatznahen Qualifizierung (AQUA) oder einer Eingliederungsbeihilfe unterstützen.

Um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, wird die künftige Imagekampagne der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie auf genau dieses Thema abzielen. Details dazu finden Sie dann in der Oktoberausgabe des Insiders.

Und noch etwas: das Problem des Fachkräftemangels in der Gastronomie und Hotellerie betrifft nicht nur Oberösterreich und Österreich, sondern den gesamten mitteleuropäischen Tourismusmarkt.

## AUF DER SUCHE NACH DER RICHTIGEN BETRIEBSFLÄCHE?

Die richtige Standortwahl ist wesentlich für den unternehmerischen Erfolg. Den besten Überblick über angebotene Betriebsflächen und -objekte vor Ort, aber auch oberösterreichweit, bietet Ihnen die neue Website [www.standortooe.at](http://www.standortooe.at).

„Arbeit zu den Menschen bringen!“, ist die Devise, um die regionale Wertschöpfung zu steigern und die Wettbewerbsfähigkeit des Wirtschaftsstandortes Oberösterreich insgesamt noch weiter zu verbessern.



## WERDE PARTNERBETRIEB VON GET A JOB - DEINE CHANCEN IM TOURISMUS!

*Bekommen Sie die Lehrlinge, die Sie sich wünschen?*

Nutzen Sie die Chance und seien Sie zu Gast in einer Schule und lernen Sie dabei Ihre zukünftigen Lehrlinge kennen.

Das Projekt „Get a Job - deine Lehre im Tourismus“ wurde bereits im Jahr 2011 erfolgreich in Oberösterreich gestartet und ist seitdem mittlerweile in 8 Bezirke implementiert. Uns ist es ein großes Anliegen, dass die Betriebe in Zukunft ausreichend gewillte Arbeitskräfte und motivierte Lehrlinge erhalten, um das Tourismusangebot in Oberösterreich mit altbewährter Qualität erhalten zu können.

Aus diesem Grund setzen wir auch im kommenden Schuljahr 2015/2016 wieder unser groß angelegtes Imageprojekt in den oö. Schulen um. Im vergangenen Schuljahr ist es uns gelungen, rund 6.000 Jugendlichen die Berufswelt der Gastronomie und Hotellerie mit seinen Karrierechancen näher zu bringen.

Mit „Get a Job“ ermöglichen wir Ihnen, potenzielle Nachwuchskräfte für eine Lehre im Tourismus, bei Ihnen im Betrieb, zu begeistern. „Auf Augenhöhe miteinander reden und aus dem Berufsalltag erzählen“ ... ist die Idee, die hinter dieser Einladung steht und die Workshops an Schulen praxisnah abrunden sollen.

Wir würden uns sehr freuen, Sie und/oder einen Lehrlinge Ihres Betriebes als Interviewpartner im Rahmen eines kurzen Gastauftrittes an einer Schule in Ihrer Nähe zu gewinnen.

BEI INTERESSE BITTE UM KONTAKTAUFNAHME UNTER T 05-90909-4601 (Ansprechpartner: Julia Hainisch) oder E [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@wkoee.at).

## ONLINERATGEBER FÜR DIE RICHTIGE FINANZIERUNG

Die Wirtschaftskammer Österreich bietet einen Online-Ratgeber, der Finanzierungswissen zu 24 Finanzierungsarten beinhaltet, an. Er soll vor allem Gründer, aber auch bestehende Unternehmer informieren, welche Finanzierungsmöglichkeiten man bei Projekten, bei Investitionen, beim Export, zur Vorfinanzierung von Großaufträgen oder bei Liquiditätsproblemen hat.

Der kostenlose Finanzierungsratgeber soll allen Unternehmern und Gründern innerhalb weniger Minuten ein Basiswissen bieten.

FINANZIERUNGSRATGEBER:  
[www.wko.at/ratgeber/finanzierung](http://www.wko.at/ratgeber/finanzierung)



NACH EINGABE DER PROJEKTDATEN ERFAHREN SIE ...

- » welche Finanzierungsvarianten für Ihr Vorhaben grundsätzlich in Frage kommen,
- » mit welchen Vorteilen, Nachteilen bzw. Risiken Sie jeweils rechnen müssen,
- » mehr über weitere Serviceprodukte der Wirtschaftskammern und Ihre Ansprechpartner.

DER RATGEBER DIENT ALS ENTSCHEIDUNGSGRUNDLAGE UND ALS HINTERGRUNDINFORMATION FÜR GESPRÄCHE MIT POTENZIELLEN FINANZIERUNGSPARTNERN.



ZIEL DES RATGEBERS IST ES NICHT:

- » Die finanzielle Machbarkeit im Einzelnen zu bewerten.
- » Eine konkrete Finanzierungsentscheidung zu treffen.

UM DIE FÜR SIE BESTE LÖSUNG ZU FINDEN, BIETET AUCH DIE WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH EIN INDIVIDUELLES BERATUNGSGESPRÄCH AN.



## FÜHRUNGSWECHSEL BEI DEN HOTSPOTS LINZ:

Cubus-Chef Johannes Roither auf der Kommandobrücke



Robert Seeber übergibt die Obmannschaft der hotspots Linz an Johannes Roither.

Bei den hotspots, der Gastronomie- und Hotellerie-Kooperation von rund 40 Betrieben in Linz, beginnt eine neue Ära. Gründungsobmann KR Robert Seeber legte bei der Generalversammlung seine Obmannschaft sowie seinen Sitz im Vorstand zurück, um sich künftig noch intensiver seinen Betrieben sowie seinen politischen Funktionen zu widmen.

Der Verein steht auf wirtschaftlich gesunden Beinen, für Robert Seeber eine ideale Voraussetzung für eine geordnete Übergabe. Auf der Kommandobrücke der hotspots ist künftig Johannes Roither, Chef des Restaurant-Cafes CUBUS im Ars Electronica Center, im Einsatz. Er will sich dafür engagieren, dass Jobs in der Gastronomie und Hotellerie als Chance wahrgenommen werden, Karriere zu machen und gutes Geld

zu verdienen. "Wir werden noch deutlicher als bisher kommunizieren, dass die hotspots Betriebe tolle Arbeitsplätze zu besten Bedingungen bieten", so Roither. "Gemeinsam sind wir stark, darum wird es künftig eine noch intensivere Zusammenarbeit zwischen hotspots, KultiWirte und der Besten Österreichischen Gastlichkeit (BÖG) geben. Im Herbst startet das gemeinsame, für Lehrlinge, Mitarbeiter und Betriebe kostenlose Schulungsprogramm mit spannenden Seminaren, Workshops und Exkursionen."

Dem hotspots Vorstand gehören neben Obmann Johannes Roither weiterhin Gerhard Dangl (Austria Classic Hotel Wolfinger), Artur Ramsebner (Skygarden), Anton Gallistl (Pöstlingberg Schloß'l) und Peter Haidvogel (Park Inn by Radisson Linz) an.

## 50 JAHRE BAUER'S BIERQUELLE

Gleich mehrfachen Grund zum Feiern haben Margit und Josef Bauer. Sowie der Firmenchef selbst, blickt auch Bauer's Bierquelle in Wels auf 50 Jahre „Bestand“ zurück - seit 25 Jahren unter Führung des engagierten Wirtsehepaares.

WKOÖ-Präsident Rudolf Trauner und Wirtseobmann Thomas Stockinger gratulieren dem Jubilar, der auch Wirtseobmann von Wels-Stadt und Wels-Land ist.



## ERFOLGREICHER SOMMERBALL IN GRIESKIRCHEN



Foto: © Andreas Maringer

v.l.n.r.: Hans Moser, Barbara Kocher-Oberlehner, Laurenz Pöttinger, Fritz Schrank

Der 10. Sommerball der Gastronomie des Bezirkes Grieskirchen fand dieses Jahr im Revita Hotel Kocher in St. Agatha statt.

Bezirkswirtesprecher Fritz Schrank und Organisatorin Barbara Kocher-Oberlehner eröffneten den diesjährigen Sommerball bei angenehmen Sommerwetter! Die Veranstalter freuten sich, viele Standeskollegen mit deren MitarbeiterInnen und Persönlichkeiten aus der regionalen Wirtschaft, Politik und Institutionen begrüßen zu dürfen. Viele Gastronomen in Begleitung ihrer

Partnerinnen aus dem Bezirk Eferding, sowie viele Netzwerkpartner der Gastronomie mit deren MitarbeiterInnen ließen sich diesen besonderen Abend ebenfalls nicht entgehen.

Neben dem erstklassigen Revita Buffet verwöhnten eine Weinbar und ein herzhafter Mitternachtssnack die Gäste auf das Feinste. Letztlich waren sich Organisatoren und Besucher einer Meinung: „Dies war ein toller Event und gemeinsam freuen wir uns auf den Wirtse-Sommerball 2016!“.

## NEUER KULINARISCHER BOTSCHAFTER

der Salzkammergut Fischrestaurants ist Finanzminister Dr. Hans Jörg Schelling

Das traditionelle Sommerfest der Salzkammergut Fischrestaurants hatte heuer gleich mehrere Höhepunkte zu bieten. Die gastronomische Kooperation feierte ihr 20-jähriges Jubiläum und kürte aus diesem Anlass Finanzminister Dr. Hans Jörg Schelling zum neuen kulinarischen Botschafter der Salzkammergut Fischrestaurants.



Der Vorstand der Salzkammergut Fischrestaurants mit dem neuen kulinarischen Botschafter: Walter Stadler, Finanzminister Schelling, Heide Kühnel, Johann Parzer

Bei Kaiserwetter traf man sich im Sisi-Park der Landesgartenschau Bad Ischl. 170 Gäste, darunter viele Prominente genossen die kulinarischen Gaumenfreuden.

Auch die Wirtschaftskammer, langjähriger Partner der Salzkammergut Fischrestaurants, würdigte das 20 Jahre Jubiläum der gastronomischen Koope-

ration. Bezirkstellenleiter Robert Oberfrank, Spartenobmann Robert Seeber und Spartengeschäftsführer Peter Frömmel überreichten Obmann Johann Parzer die Wirtschaftsmedaille der WKOÖ für seine Verdienste rund um die

Salzkammergut Fischrestaurants. Die 25 Mitgliedsbetriebe der Salzkammergut Fischrestaurants, die in allen drei Bundesländern des Salzkammergutes zu finden sind, freuten sich mit ihrem Chef über diese Auszeichnung.



## NEWS IN DESIGN UND KONZEPT



## BASILIKUM GOURMET BAR

Gabi und Geri Schrank  
4880 St. Georgen im Attergau  
[www.basilikum.co.at](http://www.basilikum.co.at)



Berater: Martina Gensmantel, Dipl. Kommunikationsdesignerin

## DAS BASILIKUM - DIE GOURMET BAR IN ST. GEORGEN/ATTERGAU

Blumen und Kräuter empfangen jeden Besucher zuerst. Dann kommen Gabi und Geri. Die beiden haben mit der mediterranen Gourmet Bar Basilikum eine besondere gastronomische Oase geschaffen. Das Konzept des Hauses ist anspruchsvoll und klar in der Idee. Die kunstvolle Verwirklichung gelingt hier im Basilikum, am Ortsrand von St. Georgen, zur Freude der illustren Gäste.

Der Dialog mit den Gästen gleich nach dem Empfang ist die Grundlage für die Empfehlung der angebotenen Getränke und Speisen. Besonderheiten werden in seiner Küche gezaubert, die jeden Besucher erfreuen und Speisen werden

serviert, die jeweils eine Geschichte mit sich bringen. Europäische Lieferanten bringen Köstliches vorwiegend aus Italien, Spanien, Frankreich und dem Mittelmeerraum. Der Gastgarten, die Osteria, die Gourmetbar sind die dominanten Zonen im Basilikum. Jeder Bereich unterstützt die Kommunikation der Gäste und fördert so das Wohlfühlen.

Eine Philosophie des Hauses ist jederzeit spürbar, denn frische Kräuter und Blumen sind präsent und erfreuen die Sinne. Wunderschön arrangiert finden sich die frischen Boten der Natur sowohl in der Dekoration als auch bei den Speisen selbst. Das zeigt vom Wissen der Gastleute und ihrer liebevollen Hand fürs Feine.

## HABEN AUCH SIE INTERESSE, IHR NEUES KONZEPT HIER ZU PRÄSENTIEREN?

Dann schicken Sie uns eine Kurzbeschreibung Ihres Konzeptes sowie zwei, drei aussagekräftige Fotos (mind. 300 dpi) und schon sind Sie im Auswahlpool mit dabei. Wir freuen uns darauf!



## S'GERSTL

Marcus Jungwirth und Daniel Steiner  
4600 Wels  
[www.sgerstl.at](http://www.sgerstl.at)



Ausstatter/Berater: L.S.D. gastronomiekonzepte  
lintschinger & stieglmayr design gmbh

## G'MIATLICH WIE DAHEIM, GUAT WIE BEI DER OMA" - SO IST ES IM S'GERSTL. NUR VIEL UNTERHALTSAMER

Die Gemütlichkeit vergangener Zeiten einzufangen und diese mit Stil, Pfiff und professioneller Umsetzung zu einem modernen Lokal mit dem gewissen Etwas zu verbinden, ist ein Kunststück und im neuen s'Gerstl mit Bravour gelungen.

Raffinierte Interiordetails, zeitgemäße Akzente und ein harmonisches Zusammenspiel von Licht und Farben verleihen dem schönen Lokal die richtige Wohnzimmeratmosphäre und zugleich einen lässig-modernen Touch. Holz

und natürliche Materialien schaffen mit warmen Nuancen ein angenehmes Ambiente. Die auf jede Tages- und Abendzeit abstimmbare Beleuchtung zaubert die perfekte Stimmung - von ruhig und entspannt bis ausgelassen, wenn an der Bar gefeiert wird.

Wels hat einen neuen Lieblingstreffpunkt in der Innenstadt. Dass man sich beim Essen, Plaudern, Feiern und Ausgehen im s'Gerstl rundum wohlfühlt, versteht sich von selbst.

## 8480 SOMMELIER ÖSTERREICH

WIFI LINZ 05.10. bis 27.10.2015, Mo 9:30 bis 17:30 Uhr, Di bis Fr 8:30 bis 16:30 Uhr;  
Gebühr: 1.590,-, Trainingseinheiten: 132

Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Umso gefragter sind top-ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zur Seite stehen können.

## 8542 AUSBILDUNG ZUM KAFFEE-EXPERTEN

WIFI LINZ 28.09. bis 01.10.2015,  
Mo bis Do 9 bis 17 Uhr;  
Gebühr: 480,-, Trainingseinheiten: 32

Dieses Seminar ist für alle, die sich ein profundes Wissen über Kaffee - Herkunft, Rohkaffee, Röstung, Qualität, Zubereitung, Rezepte, Maschinenkunde - aneignen wollen. Sie sind dann in der Lage, Ihren Gästen neue Kaffeekreationen zu bieten und, damit Ihre Zusatzverkäufe zu steigern.

## TEICHSTÜBERL: VERPACHTUNG DER FREIZEITANLAGE

Stadln 8, 4261 Rainbach i. M.

Die Marktgemeinde schreibt die Verpachtung der Freizeitanlage in „Stadln 8“ öffentlich aus. Voraussichtlicher Pachtbeginn 1.10.2015. Die Anlage soll als eigenständiges Unternehmen mit Eigenverantwortung geführt werden. Die Bedingungen des Pachtvertrages liegen am Marktgemeindeamt auf.

## VORAUSSETZUNGEN:

- » Wartung und Pflege der gesamten Anlage
- » Konzession für Gastgewerbe erforderlich
- » Ganzjahresbetrieb

## BEWERBUNGEN AN:

Marktgemeindeamt Rainbach im Mühlkreis, Prager Straße 5, 4261 Rainbach im Mühlkreis ([gemeinde@rainbach-muehlkreis.ooe.gv.at](mailto:gemeinde@rainbach-muehlkreis.ooe.gv.at)). Weitere Informationen unter 07949-6255-16



# INSIDER

## Impressum

### EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich -  
Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie,  
4020 Linz, Hessenplatz 3,  
Tel. 05 90 909 DW 46 13

OFFENLEGUNG: <http://wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung>

### REDAKTION:

Dr. Peter-Paul Frömmel und  
Mag. Julia Hainisch

### SATZ UND LAYOUT:

Pulpmedia GmbH,  
Linzer Straße 1, 4040 Linz

### DRUCK:

Kontext Druckerei GmbH,  
Spaunstraße 3a, 4020 Linz

*Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.*

## Service-Team

### FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Dr. Peter-Paul Frömmel - 46 00  
Mag. Julia Hainisch - 46 01  
Ingrid Fölsner - 46 11  
Verena Payer - 46 13  
Fax - 46 19  
E-Mail [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@wkoee.at)

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt  
Insider finden Sie auch unter:*

[www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)  
[www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)  
[www.insider-online.at](http://www.insider-online.at)

P.B.B. GZ02Z030686M  
WKOÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz

