

AUSGABE
10/2015

INSIDER



AKTUELLE INFORMATIONEN ZUR REGISTRIERKASSENPFlicht UND BELEGERTEILUNGSVERPFLICHTUNG

Bericht Seite 4

LEHRVERHÄLTNISSe VON JUNGEN ASYLWERBERN

Bericht Seite 6

GASTGARTENWAHL 2015 - DAS ERGEBNIS

Bericht Seite 8

INHALT

Neue Funktionsperiode	3
Das OÖ. Jugendschutzgesetz	3

Interessenvertretung

Aktuelles zur Registrierkassenpflicht	4
Heartbeat-Gastro: Bildung mit Herz und Hirn	5
Pauschalreiserichtlinie - Ein weiterer unnötiger Bürokratieaufwand	5

Branchenservice

Kontingentverträge in der Hotellerie	6
Lehrverhältnis von jungen Asylwerbern	6
Die neue Imagekampagne der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie	7
Erasmus+ Auslandspraktikum	7
Nährwertkennzeichnung in der Geastronomie - Klarstellung	7

Gesellschaft

Gastgartenwahl 2015 - Ergebnisse	8
3-Tages-Fahrt Gastwirtesenioren	8
GastroBizz-Aktivitäten	9
Das war die Messe Jugend & Beruf	9
Die Gastronomie hat eine neue Weltmeisterin	9

Themenserie

News in Design und Konzept	10
WIFI-Kurse	11



STRATEGIEKLAUSUREN DER FACHGRUPPEN

Gastronomie und Hotellerie - Blitzlichter

In Strategieklausuren haben die Ausschussmitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Arbeitsschwerpunkte, neue Strategie in der Lobbying-Arbeit, Verbesserung der Kommunikation etc. festgelegt.

AUS HOTELLERIE Z.B.:

- » Digitalisierung (bis zur direkten Buchbarkeit in jedem Betrieb)
- » Fairer Wettbewerb: Airbnb, 9flats, ...
- » Gesetzliche Rahmenbedingungen: Erhöhung MwSt., Pauschalreiserichtlinie



AUS GASTRONOMIE Z.B.:

- » Image: Kantigere Positionierung, Wertigkeit der Gastronomie
- » Redite: Kennzahlen, Wert der Dienstleistung
- » Fairer Wettbewerb: Paragastonomie



GEMEINSAME THEMEN:

- » Arbeitsmarkt: Ausbildung, Fachkräftemangel
- » Betriebsübergabe
- » Bürokratie-/Steuerabbau: Lohn- und Sozialdumming, Zusammenlegung von Überprüfungen
- » Kollektivvertrag: Arbeitszeitflexibilisierung

Wir arbeiten engagiert und motiviert für unsere Branchen!

DAS ÖÖ. JUGENDSCHUTZGESETZ

Jugendliche reagieren oft stärker auf Alkohol als Erwachsene. Unfälle und Gewaltdelikte sind eine häufige Folge, wenn Alkohol im Spiel ist. Je früher Jugendliche regelmäßig Alkohol und Tabakwaren konsumieren, desto größer ist auch die Suchtgefahr.

Da diese Schattenseiten auch der Wirtschaft nicht nutzt, schützt das Gesetz neben den Jugendlichen auch deren Familien und die Wirtschaft.

Unternehmer und Veranstalter sind verpflichtet, durch Aushang auf die maßgeblichen Bestimmungen deutlich hinzuweisen. Das aktuelle öö. Jugendschutzgesetz finden Sie im Blattinneren zum Herausnehmen und Aufhängen.

Weitere Exemplare können gerne kostenlos in der Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie bestellt werden (T 05-90909-4611, E tourismus1@wkoee.at).



AKTUELLE INFORMATIONEN ZUR REGISTRIERKASSENPF LICHT UND BELEGERTEILUNGSVERPFLICHTUNG

Ab 1.1.2016 gelten für Betriebe neue Aufzeichnungspflichten für alle Bar-einnahmen zum Zweck der Losungsermittlung. Die Neuerungen gelten nur für Barumsätze!

Sämtliche Steuerpflichtige, die für steuerliche Zwecke Bücher und Aufzeichnungen zu führen haben, müssen ihre Bareinnahmen künftig einzeln aufzeichnen. Ein Kassasturz, wie ihn bisher Unternehmen bis € 150.000,- Jahresumsatz machen durften, ist grundsätzlich nicht mehr zulässig.

EINZELERFASSUNG MITTELS REGISTRIERKASSE

Betriebe (Gewerbe, selbständige Tätigkeit und Land- und Forstwirtschaft) haben zur Einzelerfassung der Barumsätze zwingend ein elektronisches Aufzeichnungssystem (Registrierkasse) zu verwenden, wenn

- » der Jahresumsatz je Betrieb € 15.000,- und
- » die Barumsätze dieses Betriebes € 7.500,- im Jahr überschreiten.

HINWEIS: Beide Grenzen müssen überschritten sein, damit eine Registrierkassenpflicht besteht.

BARUMSÄTZE

Der Begriff "Barumsätze" umfasst auch Zahlung per Bankomat- oder Kreditkarte, die Hingabe von Barschecks oder ausgegebene Gutscheine, Bons, etc.

BELEGERTEILUNGSVERPFLICHTUNG

Unternehmer haben ab 1.1.2016 die Verpflichtung, bei Barzahlungen einen Beleg zu erstellen und dem Käufer auszuhändigen. Dieser muss den Beleg entgegennehmen und bis außerhalb der Geschäftsräumlichkeiten für Zwecke der Kontrolle durch die Finanzverwaltung mitnehmen.

JEDER BELEG MUSS FOLGENDEN INHALT AUFWEISEN:

- » Bezeichnung des leistenden/liefernden Unternehmens
- » fortlaufende Nummer mit einer oder mehreren Zahlenreihen, die zur Identifizierung des Geschäftsvorfalles einmalig vergeben werden
- » Tag der Belegausstellung
- » Menge und handelsübliche Bezeichnung der Ware oder Dienstleistung
- » Betrag der Barzahlung
- » ab 1.1.2017 bei Verwendung von elektronischen Kassen mit Sicherheitseinrichtung: Kassenidentifikationsnummer, Datum und Uhrzeit der Belegausstellung, Betrag der Barzahlung nach Steuersätzen getrennt, maschinenlesbarer Code (OCR-, Bar- oder QR-Code)

Vom Beleg muss der Unternehmer eine Durchschrift oder elektronische Abspeicherung machen und wie alle Buchhaltungsunterlagen sieben Jahre aufbewahren.

Achtung! Die Belegerteilungsverpflichtung gilt ab dem ersten Barumsatz (egal ob Kassenpflicht besteht oder nicht) für jeden Unternehmer ab 1.1.2016. Ausnahmen gibt es nur für die Kalte-Hände-Regelung, Feuerwehrfeste und dergleichen.

SONDERREGELUNG

Umsätze im Freien „Kalte-Hände-Regelung“

Darunter fallen Umsätze von Haus zu Haus, auf öffentlichen Wegen, Straßen, Plätzen oder anderen öffentlichen Orten, sofern sie nicht in Verbindung mit fest umschlossenen Räumlichkeiten ausgeführt werden und die Jahresumsatzgrenze von € 30.000,- nicht überschritten wird. Weitere Informationen zur „Kalte-

Hände-Regelung“ finden Sie im Infoblatt „Die Barbewegungsverordnung“.

Achtung: Die Umsatzgrenze von € 30.000,- gilt für sämtliche Umsätze des Betriebes, nicht nur für die Umsätze im Freien. Die begünstigten Umsätze müssen nicht einzeln aufgezeichnet werden. Die Tageslosung darf mittels Kassasturz ermittelt werden. Mehr dazu in unserem Infoblatt „Die Barbewegungsverordnung“. Weiters gilt für sie keine Belegerteilungs- und Registrierkassenpflicht.

WELCHES KASSENSYSTEM SOLL GEKAUFT WERDEN?

Diese Frage ist zum derzeitigen Zeitpunkt schwierig zu beantworten. Tatsache ist, dass die Regierung ein Kassensystem verlangt, dass ab dem 1. Jänner 2017 eine technische Sicherheitseinrichtung für Manipulationsschutz aufweist. Bereits vorhandene oder bis zum 1. Jänner 2017 gekaufte Kassensysteme müssen daher höchstwahrscheinlich nachgerüstet werden. In welcher Form und welche Kosten damit verbunden sein werden, hängt von der Art des vorgeschriebenen Manipulationsschutzes ab. Die Verordnung wird nicht nur PC-Kassensysteme erfassen, sondern auch kleine, günstigere im Handel befindliche Kassensysteme. Der zwingende Kauf einer PC-Kasse ist nicht gegeben.

Welcher Manipulationsschutz letztendlich vorhanden sein muss, wird in einer derzeit in Arbeit befindlichen Verordnung dargelegt werden. Wir werden Sie darüber auf dem Laufenden halten.

WEITERE AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN FINDEN SIE UNTER

www.wko.at/registrierkassenpflicht

HEARTBEAT-GASTRO:

Bildung mit Herz und Hirn



LR Dr. Michael Strugl im Gespräch mit zwei Lehrlingen und dem Ausbilder Hans Voglmayr.



Intensive Workshops mit sehr viel kreativem Input.

Obwohl der Tourismus für junge, flexible Menschen ein attraktives Betätigungsfeld darstellt, kämpft die Branche mit sinkenden Lehrlingszahlen. Damit das Herz der jungen Leute wieder stärker für einen Job in der Gastronomie bzw. Hotellerie schlägt, bündeln die drei öö. Wirtskooperationen KultiWirte, hotspots Linz und BÖG OÖ ihre Kräfte und beschreiten mit der Initiative „Heartbeat-Gastro“ gemeinsam neue Wege im Bereich der Aus- und Weiterbildung.

Heartbeat Gastro“ versteht sich ergänzend zur fachlichen Qualifikation der jungen Leute in Betrieb und Berufsschule vor allem als Bildungsschiene mit Herz und Hirn, die neben den Jugendlichen als Hauptadressaten sehr stark auch die Unternehmer selbst und die Ausbilder miteinbezieht. Durch die Einbindung der Unternehmer, Ausbilder sowie des Gesamtunternehmens und natürlich der Lehrlinge entsteht eine Wertschöpfung für den gesamten Betrieb, auf sozialer, persönlicher und kultureller Ebene. Fach- bzw.

Schlüsselkräfte der Zukunft werden somit professionell und gezielt aufgebaut. Das unternehmerische Denken und Handeln der Lehrlinge wird gefördert und die soziale Kompetenz der Lehrlingsausbilder gestärkt.

Ende September wurde im Rahmen eines eintägigen Workshops mit Chefs, AusbilderInnen, SchlüsselmitarbeiterInnen und Lehrlingen der 16 teilnehmenden Betriebe zahlreiche imagebildende Maßnahmen erarbeitet, die in den kommenden Wochen und Monaten zur Umsetzung gebracht werden. Zudem konnte für die Pressekonferenz auch Wirtschaftslandesrat Dr. Michael Strugl, der die Initiative sehr positiv begrüßt und auch finanziell unterstützt, gewonnen werden.

Sind auch Sie daran interessiert, Teil dieser Initiative zu werden, so zögern Sie nicht lange und geben Sie uns Bescheid. Wir erklären Ihnen gerne alle Details dazu.

T 05-90909-4601 (Julia Hainisch)

PAUSCHALREISERICHTLINIE

Ein weiterer unnötiger Bürokratieaufwand

In den letzten Wochen hat die aktuell geplante EU-Pauschalreiserichtlinie (PTD), die den Begriff der Pauschalreise deutlich erweitern und zudem um den Begriff der Bausteinreise ergänzen soll, in der Tourismusbranche für Aufregung gesorgt. Unter der Bausteinreise ist eine Art personalisierte Pauschalreise zu verstehen, bei der die Kundinnen und Kunden aus verschiedenen Elementen wählen können.

Konkret bedeutet das, wer den Gästen in Zukunft Zusatzangebote wie z.B. Bergtouren, Wellnessbehandlungen, Ausflüge etc. vorab anbietet, braucht dafür künftig nach österreichischem Recht eine Reisebürolicenz. Denn laut EU-Recht werden sie somit zu Pauschalreiseanbietern. Damit verbunden sind umfangreiche zusätzliche Konsequenzen und Pflichten.

SOWEIT DARF ES JEDOCH AUF KEINEN FALL KOMMEN. Eine weitere bürokratische Hürde können wir auf keinen Fall akzeptieren.

Wir lobbyieren intensiv über den Fachverband Hotellerie in Richtung Bundesregierung, um den Status Quo zu halten!

KONTINGENTVERTRÄGE IN DER HOTELLERIE

Was passiert nun aber mit Kontingentverträgen, die noch heuer abgeschlossen werden und für den Zeitraum nach dem 01. Mai 2016 (der bekannten Erhöhung der Umsatzsteuer für die Beherbergung auf 13 %) das Anreisedatum haben?

Hierzu dürfen wir Sie informieren, dass bis 31. August die Kontingentverträge dann noch mit dem 10 % UST-Satz zu buchen sind, wenn diese zumindest eine Anzahlung geleistet haben. Sofern es sich bei den Hotelkontingenten lediglich um Rahmenverträge handelt, ohne dass diese mit einer konkreten Buchung hinterlegt sind und noch keine Zahlungen geleistet wurden, so gilt für diese das Leistungsdatum - damit ist das Datum an dem die Dienstleistung/Übernachtung geleistet wurde - gemeint. Sofern die Übernachtung nach dem 01. Mai 2016 erfolgt ist, ist auch für diese Hotelkontingente eine 13 % UST zu bemessen. Bei Einzelbuchungen von Hotelgästen z.B.: für den nächsten Sommer, werden diese bis zum 31. Dezember 2017 mit 10 % UST-Satz bemessen, sofern eine Anzahlung geleistet wurde.

Als Stichtag gilt der 31. August
BITTE BEACHTEN!

Wir werden daher nicht nur die sofortige Rücknahme dieser völlig überzogenen UST-Erhöpfung fordern, sondern auch die Anpassung an den Steuersatz unseres Nachbarlandes Deutschland auf 7 % anstreben.

ZUR WEITEREN INFO:

In § 28 wird nach Abs. 41 folgender Abs. 42 angefügt:

„(42)

2. § 10 Abs. 3 Z 3 in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 118/2015 tritt mit 1. Mai 2016 in Kraft und ist erstmals auf Umsätze und sonstige Sachverhalte anzuwenden, die nach dem 30. April 2016 ausgeführt werden bzw. sich ereignen. Auf Umsätze und sonstige Sachverhalte, die zwischen dem 1. Mai 2016 und dem 31. Dezember 2017 ausgeführt werden bzw. sich ereignen und für die eine Buchung und An- oder Vorauszahlung vor dem 1. September 2015 vorgenommen wur-

de, ist § 10 Abs. 2 Z 4 lit. b und lit. c in der Fassung vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 118/2015 weiterhin anzuwenden.

3. § 10 Abs. 3 Z 6 in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 118/2015 tritt mit 1. Mai 2016 in Kraft und ist erstmals auf Umsätze und sonstige Sachverhalte anzuwenden, die nach dem 30. April 2016 ausgeführt werden bzw. sich ereignen. Auf Umsätze und sonstige Sachverhalte, die zwischen dem 1. Mai 2016 und dem 31. Dezember 2017 ausgeführt werden bzw. sich ereignen und für die eine An- oder Vorauszahlung vor dem 1. September 2015 vorgenommen wurde, ist § 10 Abs. 2 Z 8 in der Fassung vor dem Bundesgesetz BGBl. I Nr. 118/2015 weiterhin anzuwenden.

Es ist nicht bekannt, wie hoch die Anzahlung sein muss, auch nicht in den Erläuterungen. Aber man sollte davon ausgehen, dass es sich um eine Anzahlung in - auch sonst - betriebsüblicher Höhe handeln muss und nicht nur um einen „Pseudobetrag“ von z.B.: EUR 10,-.

LEHRVERHÄLTNISSIE VON JUNGEN ASYLWERBERN

Jugendlichen Asylwerbern unter 25 Jahren kann nach einem Erlass des BMASK eine Beschäftigungsbewilligung für die gesamte Dauer der Lehrzeit für alle Lehrberufe erteilt werden, in denen ein nachgewiesener Lehrmangel besteht.

Die Mangelberufe werden vom AMS jeweils auf Bundeslandebene definiert. Mit der jüngsten BAG-Novelle wurde festgelegt, dass das Lehrverhältnis vor Ablauf der vereinbarten Lehrzeit endet, wenn ein Asylverfahren des Lehrlings mit einem rechtskräftigen negativen Bescheid beendet wurde. Das Lehrverhältnis kann aber fortgesetzt und abgeschlossen werden, solange sich die betreffende Person nach Beendigung des



Foto: Ververidis Vasilis / Shutterstock.com

Verfahrens zulässig in Österreich aufhält (z.B. weil sie zum Aufenthalt berechtigt oder geduldet ist oder eine Frist für die

freiwillige Ausreise festgelegt wurde oder eine aufenthaltsbeendende Maßnahme nicht durchgeführt wurde).

DIE NEUE IMAGEKAMPAGNE DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Das allgemeine Meinungsbild über die Berufe in der Gastronomie und Hotellerie haben sich in den letzten Jahren nicht sonderlich verbessert. Aus diesem Grund sehen wir unseren Auftrag darin, das Image der (Lehr-)Berufe nachhaltig zu stärken und auch die Leidenschaft für diesen Beruf zu wecken.

Viele haben Vorurteile. Diese wollen wir ausräumen. Indem wir mit guten Argumenten entgegenwirken. Ehrlich und authentisch. Mit echten Testimonials. Die ihren Beruf lieben und mit Leidenschaft ausüben. Die die Vorteile ihres Jobs zu schätzen wissen. Und die aus voller Überzeugung von sich behaupten können, genau die richtige Berufswahl getroffen zu haben.

Seien Sie neugierig und gespannt auf die neue Imagekampagne. Detaillierte Informationen finden Sie in der nächsten Ausgabe des Insiders!



ERASMUS+ AUSLANDSPRAKTIKUM

Das neue ERASMUS+ Auslandspraktika für Lehrlinge im Frühjahr und Sommer 2016 sowie die **Begabtenförderung Mobilität Auslandspraktika** für das ganze Jahr 2016 ist ab sofort öffentlich zugänglich.

Durch die Teilnahme an diesem Projekt können Lehrbetriebe ihren Lehrlingen eine attraktive Ausbildung anbieten und beschäftigen MitarbeiterInnen mit internationaler Erfahrung und erweiterten Fremdsprachenkenntnissen.

Ein Praktikum im Ausland gibt Lehrlingen die Möglichkeit, den eigenen Horizont zu erweitern, sprachliche und fachliche Kenntnisse zu vertiefen und wichtige Erfahrungen für ihren

weiteren beruflichen und persönlichen Lebensweg zu sammeln. Was bei SchülerInnen und StudentInnen schon lange selbstverständlich ist, wird auch bei der Lehrlingsausbildung immer wichtiger. Auslandsaufenthalte werten nicht nur die Ausbildung auf, sie sind auch wichtig für die persönliche Entwicklung. Die Jugendlichen, die an einem Auslandspraktikum teilnehmen, verlieren die Angst vor Neuem bzw. Fremdem. Sie kehren offener und selbstbewusster in ihre Betriebe zurück, und das wiederum ist eine Bereicherung für die österreichischen Betriebe.

AUCH HEUER WIEDER: Lehrbetriebe, die den Richtlinien entsprechen und

die einem oder mehreren Lehrlingen (aufrechter Lehrvertrag) einen Auslandsaufenthalt ermöglichen, können eine Förderung in Anspruch nehmen!

Sie bekommen die Bruttolehrlingsentschädigung lt. Kollektivvertrag für jenen Zeitraum ersetzt, für den sie ihren Lehrling für ein berufsbezogenes Auslandspraktikum freistellen. Der Förderantrag muss innerhalb von 3 Monaten nach Praktikumsende an die WK gestellt werden. <http://portal.wko.at>

Weitere Infos
finden Sie unter:
www.ifa.or.at



NÄHRWERTKENNZEICHNUNG IN DER GASTRONOMIE - KLARSTELLUNG

In einem Kleinformat wurde berichtet, dass in der Gastronomie eine Nährwertkennzeichnung ab 1.1.2016 verpflichtend ist.

RICHTIGSTELLUNG: Dem ist nicht so!

Nährwertkennzeichnung gibt es für verpackte Lebensmittel, also im Handel. In der Gastronomie gibt es keine Nährwertkennzeichnung, diese wäre auch sehr schwer möglich. Verschiedene Portionsgrößen, Beilagenänderung, etc. machen

eine Nährwertkennzeichnung bei der traditionellen österreichischen Küche schlichtweg unmöglich. Daher haben wir dafür gekämpft, dass dies nicht kommt. **Also doch ein Erfolg für die Interessenvertretung.**

GASTGARTENWAHL 2015

Das Ergebnis



Gasthaus Rabl

Die gemeinsam mit den OÖ. Nachrichten durchgeführte Gastgartenwahl ist geschlagen. Insgesamt nahmen 106 Betriebe teil, mehr als 52.000 Stimmen wurden abgegeben.

Wie bereits bei der letzten Wahl im Jahr 2013 wurde in diesem Jahr eine Jury mit der Besichtigung der von den Gästen zu den Top-10 gewählten Gastgärten beauftragt.

- » 1A Landhotel Schicklberg, Kremsmünster
- » Gasthaus Bader, Laakirchen
- » Gasthaus Fruhstorfer, Timelkam
- » Gasthaus Rabl, Gschwandt
- » Gasthof Aschacherhof, Aschach
- » POKE, Altenberg
- » SEElounge, Gmunden
- » Stadtkirchner Hofstub'n, Steyr-Dietach
- » Uhlers Heuriger, Braunau
- » Wirth z'Hareth, Freinberg

1. Der beste Garten im Land: Der Gasthof Rabl in Gschwandt bei Gmunden überzeugte die Jury - ein Landgasthof, wie er sein soll. Man sitzt auf Holzbänken unter wunderschönen alten Bäumen, die Tische sind dekoriert und die Eltern haben immer einen Blick auf den Kinderspielplatz. Der umgebaute Bauernhof liegt etwas abseits des Ortskerns, die Speisekarte ist typisch und regional oberösterreichisch, zusätzlich mit einem guten Jausenangebot. Großen Wert legt die Wirtin auf regionale Lieferanten, wenn möglich Bauern aus der Umgebung.

2. Wunderschöner Garten in Laakirchen: Nicht leicht war es für die Jury bei der Auswahl, der Gasthof Bader in Laakirchen konnte aber alle überzeugen. Die Wirtin Hannelore Moser führt diesen vorbildlichen Gasthof sehr umsichtig, das bezeugen auch schon die vielen Vormittagsgäste in

der Gaststube. Mitten im Ort und nahe der Kirche gelegen, ist der Garten trotzdem sehr ruhig, große Bäume spenden entsprechenden Schatten. Liebevoll die Tischdekoration, und auch die Speisekarte ist vorbildlich saisonal und regional ausgerichtet.

3. Das Mühlviertel überzeugt mit einem Café-Garten: Altenberg, der „Balkon von Linz“, darf sich über die wunderbare Terrasse des Cafés Poke freuen. Mitten im Zentrum Altenbergs gelegen, ist das Café Treffpunkt für alle Jungen und Junggebliebenen im Ort und darüber hinaus. Die Chefin Simone Schürz führt das Lokal, das von Vormittag bis in die späten Abendstunden geöffnet hat, mit Umsicht und Freude. Im Café Poke war in ihren Jugendjahren auch die aus Altenberg stammende Sängerin Christina Stürmer öfter anzutreffen.

4. Ein Sonderpreis für Dauerqualität und Innovation geht an die Stadtkirchner Hofstub'n in Dietach bei Steyr. Die Chefin, Hermine Hanke, war 2014 Siegerin bei der OÖN-Gastgartenwahl. Heuer konnte sie den Garten noch attraktiver gestalten. Ein Bravo der Juroren, die Hofstub'n ruht sich nicht auf den Lorbeeren aus, sondern entwickelte sich positiv weiter. Der teilweise überdeckte Garten mit Teich, Springbrunnen und liebevoller Dekoration ist eine Augenweide.

3-TAGES-FAHRT GASTWIRTESENIOREN

58 OÖ. Gastwirtesenioren nahmen an der 3-Tages-Fahrt Ende Juni in das Wald- und Weinviertel teil.

Kellerführung in Retz, Besichtigung Perlmutterdesign, Oldtimerfahrt, Besichtigung von Bratislava, vor allem intensiver und kollegialer Gedankenaustausch und viel Spaß und gute Laune haben die 3 Tage geprägt.

Gastwirtesenioren, die Interesse am nächstjährigen Seniorenausflug haben, ersuchen wir um Übermittlung der KONTAKTDATEN AN VERENA PAYER: tourismus1@wkoee.at, T 05-90909-4613 (sofern noch nicht im Verteiler).



Sie erhalten die Einladung zeitgerecht zugeschickt.

GASTROBIZZ-AKTIVITÄTEN

Parallel zum Programm der 8. GastroDialoge vom 22. - 24. November 2015 in Zell am See, organisiert GastroBizz die zweite Auflage der Mitarbeiter-Akademie. Veranstalter Herbert Starl trägt damit den steigenden Anforderungen hinsichtlich qualitativer Ausbildung in Gastronomie & Hotellerie Rechnung und schafft einen zusätzlichen Service und Anreiz für die teilnehmenden Gastronomen.

VORTRAGSTHEMEN:

- » Gesprächsführung mit Erfolgsgarantie
- » Emotionen als Gästemagnet
- » Zeitintelligenz
- » Vorstellung eines Online-Entwicklungsprogrammes für Mitarbeiter

Beim 22. GastroBizz Kongress, der vom 6. - 8. März 2016 in Barcelona stattfindet, wird zum zweiten Mal der „Young BIZZ Award“ für erfolgreiche Jung-Gastronomen unter 40 Jahren verliehen. Egal ob brandneu oder alt eingesessen - hinter erfolgreichen Betrieben stehen engagierte Gastronomen, die ihre Betriebe mit ihrer Persönlichkeit prägen.

Der Young BIZZ Award wird in zwei Kategorien verliehen: „New Business“ und „Kreative Fortführung“. Der Erstere ist Start-Ups und Neueröffnungen vorbehalten, der Preis für „kreative Fortführung“ richtet sich an junge Gastronomen, die in den letzten fünf

Jahren ein bestehendes Gastronomieobjekt übernommen und mit einem innovativen Konzept neu belebt haben. Bewertet werden neben „soft facts“ wie Originalität, Innovationsgrad und durchgängiges Qualitätsmanagement auch Kennzahlen wie Entwicklung der Mitarbeiterzahl, Auslastung und Umsatz. Die Bewertung erfolgt durch eine prominent besetzte Fachjury, die Objektivität und Unabhängigkeit garantiert.

Anmeldeschluss ist der 15. Dez. 2015.

Sämtliche Informationen finden Sie unter:
www.gastrobizz.at



MESSE JUGEND & BERUF 2015

Einen regelrechten Ansturm gab es am Eröffnungstag der diesjährigen Berufsinformationsmesse „Jugend & Beruf“ in Wels. Mit der mittlerweile bereits zum 26. Mal veranstalteten „Jugend & Beruf“, der österreichweit größten Messe ihrer Art, leisten die Wirtschaftskammer Oberösterreich und die Arbeiterkammer gemeinsam mit dem Land Oberösterreich für die jungen Burschen und Mädchen eine umfassende Orientierungshilfe zum Thema Bildungs- und Berufswelt.

Wie viele andere Wirtschaftssparten bemüht sich auch die heimische Tourismuswirtschaft zunehmend intensiver darum, ausreichenden Fachkräftenachwuchs zu bekommen. Vom 14. bis zum 17. Oktober 2015 waren die Standbetreuer zahlreicher Branchen wieder Ansprechpartner auf die vielen Fragen der Jugendlichen. Auch in diesem Jahr wurde der neue Stand der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie wieder von der Berufsschule Altmünster erfolgreich betreut.



Als Top-Informationsplattform in Sachen Berufsfindung und -entscheidung ist diese Messe weit über Oberösterreich hinaus bekannt. Und so waren auch viele oö. Gastronomie- und Hotelleriebetriebe am Messestand der Fachgruppe vertreten, dies in Form von Broschüren, Logoeinspielung am Bildschirm und teilweise auch persönlich.

DIE GASTRONOMIE HAT EINE NEUE WELTMEISTERIN

Bei den 43. WorldSkills Berufsweltmeisterschaften in Sao Paulo (Brasilien) kämpften vom 12. bis 15. August 2015 mehr als 1.000 Teilnehmer aus über 50 Nationen in 45 Wettbewerbsberufen um Medaillen.

Auch dieses Mal haben die gastgewerblichen Fachverbände in der Wirtschaftskammer Österreich Teilnehmer entsandt: Franziska Ehgartner, Park-

hotel Pörtschach in Kärnten, holte die Goldmedaille und damit auch den Titel "Weltmeisterin" im Restaurantservice.

Ihr Kollege Thomas Penz, The Penz Hotel in Tirol, konnte in der Küche unter 38 Konkurrenten den starken achten Platz und damit eine "Medal lion for Excellence" erringen.

WIR GRATULIEREN SEHR HERZLICH!



Franziska Ehgartner ist die neue Gastronomie-Weltmeisterin. WKO-Gastronomie und Hotellerie gratulieren Franziska Ehgartner zu Gold bei den 43. Berufsweltmeisterschaften.

NEWS IN DESIGN UND KONZEPT



LANDGASTHOF KASTENHUBER

Familie Kastenhuber, 4693 Desselbrunn
www.kastenhuber.at



Ausstatter/Berater: Wögerer GmbH

GENUSS AM TRAUNFALL

Direkt am Traunfall in Desselbrunn liegt der bereits in vierter Generation als Familienbetrieb geführte Landgasthof der Familie Kastenhuber. Um den Grundstein zum Fortbestand des Hauses zu legen - beide Töchter sammeln ja schon Erfahrung in der Gastronomie - überlegte Fa-

milie Kastenhuber einen großen Umbau. Gemeinsam mit Wögerer GmbH wurde ein Gesamtkonzept für das geschichtsträchtige Haus entwickelt, welches neben dem Eingangsbereich, die Bar, ein Panoramarestaurant mit Blick auf den Traunfall, die gemütlich urige Gaststu-

be, die komfortablen Fremdenzimmer und die Kegelbahn auch die Küche sowie großzügige WC-Anlagen beinhaltet. Wichtig bei der Planung war, dass sich die authentische Bodenständigkeit und Ehrlichkeit der Wirtsleute auch im Design der neuen Einrichtung wiederfindet.



Im Inneren des Hauses blieb kein Stein auf dem anderen, weil sich durch den Umbau die einmalige Chance ergab, die logistische Ablaufplanung und -effizienz zu optimieren und durch die Neuausrichtung alle Bereiche des Landgasthofs von einer zentralen Stelle aus versorgt werden können. Ein straffer Bauzeitplan ermöglichte die Fertigstellung des nun behindertengerechten Hauses innerhalb von nur 99 Tagen.

Mit der Umsetzung sehr zufrieden zeigt sich der stolze Betreiber Rudolf Kastenhuber: "Die besten Professionisten haben sich reingehängt, das ist der Wahnsinn".



LANDHOTEL MADER

Johann Mader, 4400 Steyr
www.mader.at



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

MADER'S BAR: DIE GESCHICHTE EINER VISION UND IHRER VOLLENDUNG

Er verbindet Tradition mit Vision. Hans Mader, Chef des Hauses MADER, schaut auf der Suche nach neuen Ideen immer wieder weit über den Teller- rand des eigenen Betriebes hinaus. Die Inspiration für den Umbau seines Hauses und die Erweiterung des umfang- reichen Angebotes an seine Gäste fand der Mann mit Weitblick in Amerika.

Mit dem neuen Projekt, der MADERs BAR, wurde das Angebot für die Gäste um eine weitere gute Idee erweitert

und somit die Vision auch geschmack- voll umgesetzt. Die Bar vereint loungi- ge Gemütlichkeit, Rezeption und Hotellobby und bietet zudem einen barrierefreien Zugang zu den Hotel- zimmern. Ein entspannendes Glas vor dem flackernden Kaminfeuer, durch die großen Glasfronten das Treiben auf dem Steyrer Stadtplatz beobachten, Schanigartenfeeling selbst bei Minus- temperaturen (an die wir noch nicht denken möchten) - MADER Gästen ent- geht buchstäblich nichts!

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!

WIFI KURSE



8526 SPARKLING WINE CONNAISSEUR

WIFI LINZ 09.11. bis 18.11.2015,
 Mo, Di, Mi 8:30 bis 16:30 Uhr;
 Prüfung: 20.11.2015, Fr. ab 8:30 Uhr
 Gebühr: 750,-, Trainingseinheiten: 50

Wo steht der österreichische Sekt im inter- nationalen Vergleich? Eignen Sie sich um- fassende Kenntnisse über Schaumweine aus Österreich, Europa und der Neuen Welt an. Nationale und internationale Schaumweine mit Schwerpunkt Champagner werden be- sprochen, verkostet und bewertet.

8657 AUSBILDUNG ZUM PATISSIER

WIFI LINZ 09.11. bis 19.11.2015,
 Mo bis Fr 8:30 bis 12 Uhr;
 Prüfung: 27.11.2015, Fr 8:30 bis 12 Uhr
 Gebühr: 980,-, Trainingseinheiten: 76

Eignen Sie sich Fachkenntnisse und Fertig- keiten der Patisserie an: Unter anderem werden warme und kalte Süßspeisen, di- verse Eissorten, Desserts aus Teigen und Massen sowie Dekor aus Zucker, Marzipan und Schokolade zubereitet. Nach dem Kurs haben Sie die Möglichkeit, eine praktische Prüfung abzulegen.

ALT EINGESESSENES WIRTSHAUS MIT SAAL SUCHT KÄUFER ODER PÄCHTER

Das im Herzen des Innviertels (Nähe Therme Geinberg) gelegene Wirtshaus besteht aus:

- » Nebenzimmer 50 Personen
- » Gastzimmer 25 Personen
- » Dartzimmer 15 Personen
- » Fernsehzimmer 20 Personen
- » Saal mit Galerie 500 Sitzplätze und Bar
- » Große Küche, Kühlraum, Abstellräume
- » Ausreichende WC's für Saal und Gasthaus
- » Neuwertige Wohnung im Obergeschoß 100 m

Geh und Radweg führen direkt am Gastgarten (4 Kastanienbäume) vorbei, Bushaltestelle (ÖBB)

KONTAKT: +43-676-7538476

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

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

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie
www.insider-online.at

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

