



# aufGEDECKT

NR. 2, APRIL 2014



**TIP 2014**  
INNOVATIVE IDEEN SIND GEFRAGT SEITE 2

**KÜCHENPRAXIS:**  
**NEUE TRENDS** SEITE 3

**STEIRISCHES**  
**VERANSTALTUNGSGESETZ** SEITE 3

**GUTE**  
**ENERGIEBERATUNG**  
IST WERTVOLL SEITEN 4 UND 5

**FIT IM JOB 2014** SEITE 6

**PUBLIC VIEWING** SEITE 7

**WANTED**  
**JUNGE GASTGEBER GESUCHT** SEITE 7

**STEIRERIN IST**  
**STAATSMEISTERIN**

SEITE 2

## ALLERGENKENNZEICHNUNG IM GASTGEWERBE

Gemäß EU-Verordnung sind spätestens ab 13.12.2014 auch Gastronomiebetriebe verpflichtet, bestimmte Inhaltsstoffe, die zu Allergien führen können, in ihren Speisen auszuweisen. Auch wenn uns Gastronomen bestmögliche Informationen für Kunden wichtig sind, ist eine dezidierte schriftliche Kennzeichnung aller in der Verordnung vorgesehenen Inhaltsstoffe in der Gastronomie aber nicht umsetzbar. Dies würde einen Grad an Standardisierung voraussetzen, der in Gastronomiebetrieben typischerweise nicht gegeben ist und aus Sicht der Gäste auch nicht wünschenswert wäre. Im Ergebnis würde eine solche Ausweispflicht dem immer stärker werdenden Gästewunsch nach individuell zusammengestellten Gerichten aus frischen, regionalen Produkten statt industriell verpackten Convenience- und Halbfertigprodukten klar entgegenwirken. Kreativität und Innovation im gastronomischen Angebot bleiben dann auf

Hans Hofer



der Strecke. Selbstverständlich arbeiten wir daran, dass das Wissen über Unverträglichkeiten in der Branche weiter vertieft wird, damit jeder Allergiker bei Bedarf entsprechende Auskunft im Lokal erhält. Aber wir wollen keine gesetzlichen Vorschriften, die uns Chemiker als Köche und Speisekarten im Telefonbuchformat bescheren. Der einzig gangbare Weg ist, dass Auskünfte zu einzelnen Speisezutaten auf Anfrage des Gastes vom Gastwirt oder seinen Mitarbeitern mündlich erteilt werden, wie es in vielen Lokalen jetzt schon praktiziert wird. Mit diesem bewährtem Weg der Kommunikation versuchen wir das für die Umsetzung der EU-Verordnung in Österreich schlussendlich zuständige Bundesministerium für Gesundheit mit Vehemenz zu überzeugen.

Ihr,

KoR Hans Hofer



2014 wird zum vierten Mal der Tourismusinnovationspreis „TIP“ verliehen. Auch heuer werden Projekte gesucht, die den Tourismusstandort Steiermark nachhaltig stärken.

Es geht um herausragende Leistungen und Projekte, aber auch um die Chance, einmal selbst als Gewinner vor den Vorhang zu treten.

Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft sowie die Studienrichtung Innovationsmanagement der FH CAMPUS 02 haben als Initiatoren des TIP ein klares Anforderungsprofil vor Augen. So gilt als Voraussetzung für die Teilnahme eine Innovation aus einem der folgenden Bereiche: touristische Events, Marketing, touristische Infrastruktur, Kooperation/Netzwerke und Werbung. Bewertet werden folgende Kriterien: Nachhaltigkeit, Qualitäts- und Kundenorientierung, Innovationsgrad, Erschließung neuer Märkte, Imageverbesserung der Branche, Verlängerung der Saisonen, Steigerung der touristischen Wertschöpfung und auch die Übertragbarkeit auf andere touristische Betriebe/Organisationen.

Neben einer Trophäe können die Gewinner durch die Präsentation der siegreichen Projekte in allen Medien vor allem einen Imagegewinn auf ihrem „Konto“ verbuchen. 2011 überzeugten die Verantwortlichen der Visual Studio Povoden: Platz eins für das „Steirer-Guide-App“; Platz zwei ging an die Initiatoren des „Steiermarkfilms“, die Art Media Film- & TV Produktion. Auf dem dritten Platz landeten die ARGE Landlust mit „Landlust – Urlaub für die Sinne“ aus Großwilfersdorf. Die Sieger 2011 sollen innovativen Touristikern Mut machen, heuer mitzumachen, um beim TIP.14 zu gewinnen.

Einreichen können Personen, Unternehmen und Organisationen aller Branchen. Die Ideen müssen innerhalb der letzten fünf Jahre umgesetzt worden sein oder sich in der Umsetzungsphase befinden.

Weitere Informationen, die Teilnahmebedingungen sowie den Einreichbogen finden Sie auf unserer Homepage: <http://wko.at/stmk/tourismus>

TIP 2014

2

## STAATSMEISTERSCHAFTEN DER LEHRLINGE IN TOURISMUSBERUFEN STEIRERIN IST DIE BESTE AM EMPFANG

Am Empfangsdesk hat eine Steirerin ihre Konkurrenten aus dem Feld geschlagen: Miriam Grädler ist die beste Rezeptionistin Österreichs.

Tourismus-Lehrlinge aus ganz Österreich ritterten in Eisenstadt um Stockerlplätze bei den Lehrlings-Staatsmeisterschaften für Tourismusberufe. Unter dem Motto „Kulinarisches Österreich“ gingen 81 Teilnehmer in den Kategorien „Küche“, „Service“ und „Hotel- und Gastgewerbeassistent“ ins Rennen. Die Fachjury – unter den Wertungsrichtern auch Barbara Krenn, Wirtin aus dem steirischen Pürgg – bekam in allen Disziplinen Top-Leistungen „serviert“, die mit viel Edelmetall belohnt wurden: 24 Mal Gold, 36 Mal Silber und 18 Mal Bronze. Die regierenden Staatsmeister werden jetzt weitergereicht: zu den europäischen Berufsmeysterschaften „Worldskills 2015“ in Sao Paulo bzw. zu den „Eurosills 2016“ in Göteborg. „Die Leistungen bei diesen Staatsmeisterschaften waren einer Weltmeysterschaft würdig“, strahlten die Bundes-Obmänner der Gastronomie und Hotellerie, Helmut Hinterleitner und Klaus Ennemoser, sowie der steirische Gastro-Obmann Karl Wratschko: „Die Teilnehmer haben eindrucksvoll bewiesen, dass auch in Zukunft Top-Fachleute den Ruf Österreichs als Tourismusland ersten Ranges festigen werden.“ Großes Lob gab es auch für die Lehrbetriebe, „die bereit sind, viel Zeit und Geld in Ausbildung und Wettbewerbe zu investieren. Das kann man – ebenso wie die Unterstützung der Eltern – gar nicht genug würdigen.“



vnR.: Wratschko (FG-Obmann), Finder-Ott (Betreuerin), Ennemoser (FV-Obmann), Grädler (Staatsmeisterin), Krenn (Lehrlingsberauftragte), Schäffer (ehemaliger Europameister Koch)

Fotos: Emmerich Mädl

### DIE STAATSMEISTER

Service:

Küche:

Hotel- und Gastgewerbeassistentz (HGA):

Franziska Kaltner (Hotel Europäischer Hof, Bad Gastein),

Martin Eder (Hotel Heitzmann, Zell am See)

Miriam Grädler (Schloss Hotel Pichlarn).

Die Mannschaftswertung ging an das Team aus Salzburg.

Infos: [www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at](http://www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at)

## KÜCHENPRAXIS - NEUE TRENDS! INKLUSIVE HACCP-SCHULUNG

### Ein Blick über den Tellerrand ...

Die Gäste werden anspruchsvoller, gleichzeitig nimmt der Konkurrenzdruck zu. Neben den gekonnt zubereiteten traditionellen Gerichten wissen die Kunden frische Zutaten, gekonntes Würzen, interessantes Anrichten sowie eine g'schmackige Menü- und Speisekartengestaltung immer stärker zu schätzen. Viele Betriebe und Köche suchen daher nach Möglichkeiten, diese Herausforderungen zu meistern.

In praktischen Koch-Workshops verschafft man sich einen Einblick in die aktuellen Kochtrends und Küchentechnologien, frischt seine Kenntnisse in Küchenmanagement mit Einkauf und Kalkulation auf und bekommt am Schluss auch gleich eine Bestätigung über die gesetzlich erforderliche HACCP-Schulung.

#### Inhalte

- >>> wirtschaftliches Küchenmanagement
- >>> Kalkulation in der Küche
- >>> aktuelle Kochtrends
- >>> Einblick in neue Küchentechnologien
- >>> HACCP-Schulung
- >>> wirtschaftlicher Einkauf
- >>> Küchenpraxis
- >>> Einsatz von Gewürzen
- >>> Anrichten von Speisen

#### Zielgruppe:

gelernte Köche, angelernte Kräfte, Wiedereinsteiger und Saisoniers, die ihr Wissen auffrischen möchten.

#### Nächster Termin:

WIFI Graz - 25.8. - 28.8.2014, MO bis DO 9 bis 17 Uhr  
32 Stunden - 570 Euro

Termine finden Sie unter: [www.stmk.wifi.at/gastronomie](http://www.stmk.wifi.at/gastronomie)  
Gerne beraten wir Sie auch persönlich unter 0316 602 - 264.



Küchenmeister  
Peter Springer,

„Ohne auch am Teller die aktuellen Trends umzusetzen, wird es schwer sein, die Gäste laufend zufrieden zu stellen. Die richtige Auswahl der Produkte ist entscheidend für die Qualität. Und auch der Einsatz von neuen Küchentechnologien ist oft nicht mehr wegzudenken.“

## STEIERMÄRKISCHES VERANSTALTUNGSGESETZ – ERLEICHTERUNGEN FÜR GASTGWERBEBETRIEBE

Mit 1. November 2012 ist das neue Steiermärkische Veranstaltungsgesetz in Kraft getreten, welches auch für Veranstaltungen in Gastgewerbebetrieben wesentliche Änderungen mit sich brachte. Nach alter Rechtslage fielen öffentliche Veranstaltungen in Gastgewerbebetrieben generell in den Anwendungsbereich des Veranstaltungsgesetzes. Darüber hinaus bedurfte jedoch die Veranstaltungsstätte als Betriebsanlage eines Gastgewerbes noch zusätzlich einer entsprechenden Betriebsanlagengenehmigung nach der Gewerbeordnung. Mit dem neuen Gesetz wurde auf diese Doppelgleisigkeit im Sinne einer Verwaltungsvereinfachung reagiert: Veranstaltungen in Gastgewerbebetrieben, die von einer gewerberechtlichen Betriebsanlagengenehmigung umfasst sind und auf Rechnung und Gefahr des Gastwirtes durchgeführt werden, sind vom Veranstaltungsgesetz ausgenommen. Da jedoch von einigen Gemeinden und Bezirksverwaltungsbehörden ein sehr enger Maßstab angelegt wurde, wann eine Veranstaltung tatsächlich von der Betriebsanlagengenehmigung umfasst ist, hat sich die Fachgruppe Gastronomie für weitere Erleichterungen eingesetzt, die nun auch erreicht wurden: Jede öffentliche Veranstaltung in Gastgewerbebetrieben mit bis zu 300 Personen wird immer als Kleinveranstaltung gewertet, egal ob von einer BA-Genehmigung umfasst oder nicht. Diese Veranstaltungen sind somit nur meldepflichtig und von den wesentlichsten Auflagen der Veranstaltungssicherheitsverordnung (Fluchtwege und Co.) ausgenommen.

# GUTE **EnergiebeRATung** IST WERTVOLL!

ENERGIEBERATUNG

4

ENERGIESPARINITIATIVE EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER  
FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

## MAßNAHMEN VOR ANSCHLUSS AN DAS ÖFFENTLICHE STROM-, GAS- ODER FERNWÄRMENETZ

Bei Neubauten oder Betriebserweiterungen sind viele Entscheidungen zu treffen, die die Energiekosten für die folgenden Jahre massiv beeinflussen.

Durch neue Geräte wird bei Umbauten oder Zubauten meist eine höhere Leistung bei elektrischer Energie benötigt. Dann gilt es zu prüfen, ob die bisher mit dem Netzbetreiber vereinbarte Leistung überhaupt ausreicht. Wenn nicht, muss Leistung nachgekauft oder schlimmstenfalls sogar die Zuleitung oder der Trafo verstärkt werden.

Bei Neubauten muss ein neuer Netzanschluss errichtet werden. In dieser Situation besteht eine günstige Gelegenheit, auf die Kosten für viele Folgejahre Einfluss zu nehmen. Eine nachträgliche Änderung ist extrem schwierig.

## NETZEBENE BEEINFLUSST DIE KOSTEN

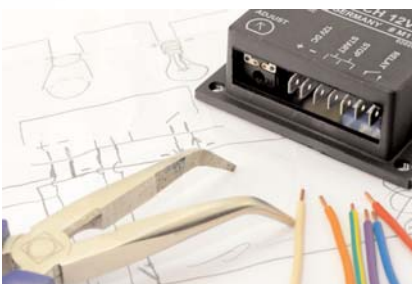
Die Festlegung der Eigentumsgrenze und der Netzebene bei elektrischer Energie entscheidet die Netzkosten und auch welche Ökostromkosten und Förderbeiträge zu leisten sind. Gerade hier war der Gesetzgeber in letzter Zeit sehr kreativ, sodass immer mehr Kosten durch diesen Bereich beeinflusst werden. Alleine von 2013 auf 2014 ist der leistungsabhängige Ökostromförderbeitrag auf der meist genutzten Netzebene 7 von 9,36 auf 12,198 €/kW gestiegen. Das entspricht einer Steigerung um 30% in einem Jahr. Bei den arbeitsabhängigen Förderbeiträgen kommt es zu einer Steigerung um 36,7% (bei gemessener Leistung auf Netzebene 7). Es ist zu vermuten, dass sich diese Entwicklung noch verschärft. Daher sollte vor jeder Änderung am Netzanschluss oder bei einem Neubau geprüft werden, welche Optionen gegeben sind. Diese Prüfung hat unbedingt frühzeitig **vor Unterzeichnung neuer Verträge** zu erfolgen!

## ENERGIEKOSTEN SPAREN DURCH LEISTUNGSOPTIMIERUNG

Nicht immer muss übrigens der **Netzanschluss** wegen neuer Geräte verstärkt werden. Es kann intern gelingen, die höhere Leistung abzufangen. Das Spektrum der Maßnahmen reicht dabei von organisatorischen Änderungen bis zu automatischen Lastmanagementanlagen. Oft wird der Fehler begangen, die Anschlussleistung von neuen Geräten einfach zusammen zu zählen ohne die Frage der Gleichzeitigkeit zu berücksichtigen. Dann wird höhere Leistung eingekauft, die gar nicht benötigt wird.

Ähnlich ist es beim **Fernwärmanschluss**. Aus zu hohem Sicherheitsdenken heraus wird eine zu hohe Leistung bzw. ein zu hoher Verrechnungsanschlusswert vereinbart. Vielleicht verringert sich später sogar die wirklich benötigte Leistung noch, weil das Betriebsgebäude mit einer Wärmedämmung versehen wird. Der Unternehmer weiß es meist gar nicht und zahlt jahre- oder jahrzehntelang eine zu hohe Grundgebühr für die schon ursprünglich zu hoch vereinbarte Leistung.

Bei **Erdgas** kommt es hingegen manchmal zur umgekehrten Situation. Es wurde eine zu geringe Leistung vereinbart, die ständig überschritten wird. Dafür wird eine Art „Strafgebühr“ fällig, die dem Unternehmer oft gar nicht auffällt.







In all diesen Fällen bestehen deutliche Einsparpotentiale, die vielen – vor allem größeren - Betrieben gar nicht bewusst sind. Hier kann nur eine wirklich fundierte Beratung durch einen unabhängigen externen Energieberater helfen, der die technischen Fachkenntnisse und das Wissen über die einschlägigen Verordnungen nachweisen kann. Dieser erkennt rasch die Ausgangssituation und kann dann beurteilen, ob Verbesserungsmöglichkeiten bestehen. Gerade wenn es darum geht, neue aber längerfristige Verträge mit den Netzbetreibern oder einem Wärmelieferanten zu vereinbaren, ist guter Rat nicht teuer sondern besonders wertvoll!

## WIR UNTERSTÜTZEN SIE MIT DEM ENERGIECHECK!

In Kooperation mit WIN und dem Landesenergiebeauftragten können wir unseren Mitgliedern zielgerichtete Energieberatungen im Wert von je 1500 EUR mit einem geringen Nettoselbstbehalt anbieten.

Die Energieberatung wird von erfahrenen, zertifizierten Energieexperten durchgeführt und umfasst die Betriebsbegehung, die sorgfältige Energieanalyse des Betriebs, die Bewertung des Energieverbrauchs anhand von Energiekennzahlen sowie die Erstellung eines kurzen Beratungsberichts mit einem Maßnahmenkatalog, Einsparpotentialen und eine Endbesprechung mit dem Unternehmer.

### SIE INTERESSIEREN SICH FÜR EINE GEFÖRDERTE ENERGIEBERATUNG?

Rufen Sie uns an: Tel. 0316/2873-5018. Wir stehen Ihnen für kostenlose Informationen telefonisch von Montag bis Donnerstag von 8 bis 18 Uhr zur Verfügung.

Anfragen per E-Mail bitte an [tourismus@energysaving.pro](mailto:tourismus@energysaving.pro)

## ZWEI WICHTIGE FRAGEN ZUR ENERGIEBERATUNG

### WIE KOMME ICH ZUR FÖRDERUNG?

**Das Team der Beratungsaktion unterstützt Sie optimal bei der Antragstellung und Abwicklung der Förderung.** Abhängig vom Zeitpunkt der Anmeldung zur Beratungsaktion werden die für Sie optimalen Fördersysteme genutzt. Dadurch kann beim einzelnen Betrieb die Abwicklung der Förderung unterschiedlich sein. Grundsätzlich sind folgende Schritte zu durchlaufen:

1. Kontakt zum Team der Beratungsaktion (Tel. 0316/2873-5018).  
Hier erfahren Sie die genauen Details.
2. Förderantrag ausfüllen und unterschreiben -  
Förderzusage abwarten (Schreiben oder Beratungsscheck)
3. **Energieberatung**
4. Nach Abschluss der Beratung bezahlen Sie im Falle des KMU Scheck ihren Selbstbehalt und die Umsatzsteuer.  
Im Fall der WIN-Förderung zahlen Sie den Gesamtbetrag und erhalten eine Refundierung mit Vorlage der Rechnung.

### WIE HOCH IST MEIN NETTOSELBSTBEHALT?

Der Nettoselbstbehalt beträgt 150 bis max. 450 EUR.





# FIT IM JOB

## DER STEIRISCHE GESUNDHEITSPREIS 2014

### FÜR UNTERNEHMEN IN DER STEIERMARK

### IN 4 KATEGORIEN – KLEINST- BIS GROßUNTERNEHMEN

FIT IM JOB

6

Eine steigende Zahl an steirischen Unternehmerinnen und Unternehmern hat die Vorteile von Betrieblicher Gesundheitsförderung (BGF) erkannt und investiert dauerhaft in die Gesundheit Ihrer MitarbeiterInnen und in Verbesserungen der Arbeitsbedingungen.

Der Return on Investment für Maßnahmen im Bereich der Betrieblichen Gesundheitsförderung wird in einschlägigen internationalen Studien (z.B. Bundesverband der deutschen Betriebskrankenkassen) mit dem Verhältnis 1:3 beziffert, was als ökonomisch hocheffektiv zu bezeichnen ist. Sicherlich haben auch Sie schon vieles für Ihre MitarbeiterInnen getan. Sagen Sie es und beteiligen Sie sich bei „Fit im Job – der Steirische Gesundheitspreis 2014 für Unternehmen in der Steiermark“.

#### BEWERTUNG

In vier Kategorien werden jene Unternehmen prämiert, die ihren MitarbeiterInnen im Jahr 2013 die beste Gesundheitsförderung geboten haben. Dabei kommt es nicht auf das eingesetzte Kapital, sondern auf die durchgeführten Maßnahmen an. Teilnahmeberechtigt sind alle steirischen Betriebe, Institutionen und Einrichtungen, die MitarbeiterInnen beschäftigen. Darunter sind alle im Betrieb beschäftigten Personen (Voll- und Teilzeit) zu verstehen. Die Teilnahme ist kostenlos. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind die Preisträger des letzten Jahres.

#### KATEGORIEN

- Kategorie 1 Betriebe/Institutionen von 1 bis 10 MitarbeiterInnen
- Kategorie 2 Betriebe/Institutionen von 11 bis 50 MitarbeiterInnen
- Kategorie 3 Betriebe/Institutionen von 51 bis 250 MitarbeiterInnen
- Kategorie 4 Betriebe/Institutionen über 250 MitarbeiterInnen

In den Kategorien 1 und 2 wird jeweils ein „Steirischer Gesundheitspreis“ vergeben. In diesen Kategorien muss nicht unbedingt ein BGF-Projekt durchgeführt werden, es muss jedoch eine Planung erkennbar sein (z.B. sollte in einfacher Weise dokumentiert sein, warum welche Maßnahmen durchgeführt wurden und welches Ziel verfolgt wird). In den Kategorien 3 und 4 erfolgt eine Unterteilung in einen BGF-Preis (für das beste BGF Projekt) und einen „BGM-Preis“ (Integration von BGF in das betriebliche Managementsystem). In diesen Kategorien muss ein Gesamtkonzept unter Berücksichtigung der Gesundheitspolitik des Unternehmens vorgelegt werden.

#### EINSTEIGER-FÖRDERUNG

Für Unternehmen, die im vergangenen Jahr ein BGF-Projekt gestartet beziehungsweise erstmals Maßnahmen zur Betrieblichen Gesundheitsförderung gesetzt haben. Ziel der „Einsteiger-Förderung“ ist es, „Starter“ bei der Entwicklung ihres Projektes zu unterstützen. Die Förderung besteht aus einem Gutschein für ein auf die Interessen und Bedürfnisse der Einsteiger ausgerichtetes Seminar sowie ein nachfolgendes Einzelcoaching im Wert von rund 700 Euro.

#### TEILNAHME

Einreichungen für „Fit im Job 2014“ können elektronisch oder postalisch bis 31. Mai 2014 direkt an die Wirtschaftskammer Steiermark, Fachgruppe der Freizeit- und Sportbetriebe, Körblergasse 111–113, 8021 Graz, gesendet werden.

Alle Formulare & Einreichungsunterlagen sowie Hinweise zum Ausfüllen findet man auf der Website <http://wko.at/fitimjob> oder telefonisch unter 0316/601-457.

# PUBLIC VIEWING IN GASTGÄRTEN

Viele Gastronomen wollen in ihren Gastgärten Fernsehbildschirme aufzustellen, um ihren Gästen das Anschauen der WM-Spiele auch im Freien zu ermöglichen. Einem solchen Vorhaben waren in der Vergangenheit enge rechtliche Schranken gesetzt und komplizierte betriebsanlagenrechtliche Genehmigungen notwendig. Mit der Gewerbeordnungs-Novelle 2013 ist der Gesetzgeber auf die Forderung des Fachverbandes Gastronomie nach bürokratischer Entlastung eingegangen: Das Aufstellen des Fernsehgerätes im Gastgarten ohne Verstärkeranlage bedarf für die Dauer der Weltmeisterschaft keiner behördlichen Genehmigung mehr, das Vorhaben muss allerdings der Bau- und Anlagenbehörde (Bezirkshauptmannschaft) vorher angezeigt werden.



Die Freude mit dieser bürokratischen Erleichterung wird allerdings leicht getrübt aufgrund der für Mitteleuropäer untypischen Beginnzeiten der Spiele in Brasilien. Die meisten Übertragungen beginnen zwar bereits um 18 Uhr, an 14 Spieldagen starten Spiele aber auch erst um 22 Uhr. Hier kann es in vielen Fällen zur Überschreitung der Gastgartensperrzeiten kommen. Diese ist in der Gewerbeordnung grundsätzlich mit 23 Uhr festgesetzt, wenn sie auch in vielen Gemeindeverordnungen oder Betriebsanlagengenehmigungen verlängert wurde. Erkundigen Sie sich hier bitte bei Ihrer Gemeinde. In Graz gilt von 15. Juni bis 15. September eine Gastgartensperrstunde von 23.30 Uhr. Die Fachgruppe Gastronomie ist bereits an die Grazer Stadtpolitik mit dem Ansuchen herangetreten, die gänzliche Übertragung der 22 Uhr Spiele in den Gastgärten zu ermöglichen. Wir drängen auf einen positiven Bescheid.

Für Sie erreicht: Für Übertragungen der Fußball WM 2014 via TV bis zu einer Bildschirmdiagonale von 3m ist keine Meldung an die AKM notwendig und kein Lizenzentgelt an die AKM zu zahlen (gilt für nicht gewerbliche Veranstaltungen, d.h. ohne Eintritt, ohne Sponsoren).



## WANTED

## JUNGE GASTGEBER GESUCHT

Seid ihr jung oder noch jung geblieben und habt Interesse euch mit anderen jungen Gastwirten auszutauschen oder einfach nur Spaß zu haben, so seid ihr beim jungen Hotel- und Gastgewerbe genau richtig!

Der Verein „Junges Hotel- und Gastgewerbe“ ist eine Plattform für junge steirische Gastronomen und Hoteliers. Geboten wird die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch, Hilfestellung bei konkreten Problemen sowie ein breites Angebot an Weiterbildungsmöglichkeiten. Besondere Highlights sind die zahlreichen Events, die über den Verein veranstaltet werden.



Durch die Weiterbildungsangebote in Form von Vorträgen und Seminaren erhalten die Vereinsmitglieder einen unbezahlbaren Informationsvorsprung.

### WAS IST DAS „JUNGE GASTGEWERBE“?

Der Verein „Junges Gastgewerbe Steiermark“ ist ein Netzwerk von und für junge Gastronomen und Hoteliers, die schon aktiv im Berufsleben stehen.

Auch Schülern und Absolventen von Tourismusschulen die sich auf dem Weg dorthin befinden, steht das vielfältige Angebot zur Verfügung.

### WERDE „JUNGER GASTGEBER“!

Wir möchten dich einladen, gemeinsam mit uns starke neue Impulse für den Verein „Junges Gastgewerbe“ zu setzen.

### BIN ICH DER ODER DIE RICHTIGE?

Gesucht sind junge und jung gebliebene Menschen, die das Netzwerk „Junge Gastgeber“ aktiv durch ihre Mitgliedschaft unterstützen!

Du hast innovative Ideen, Praxis-Erfahrungen und kreative Ansätze um den Verein zu bereichern oder möchtest dich einfach mit Branchenkollegen amüsieren, so schau auf unserer Homepage vorbei und melde dich ganz einfach als Mitglied bei uns an! Die Mitgliedschaft ist natürlich kostenlos!

## WO KANN ICH MICH ANMELDEN?

Du willst dabei sein und etwas weiter bringen?  
Dann fülle unser Beitrittsformular aus und sende es entweder per Post an:  
Wirtschaftskammer Steiermark - Junge Gastgeber,  
8021 Graz, Körblergasse 111-113  
oder faxe es an +43 316 601-1760,  
oder schicke es uns per E-Mail an [carina.tomisser@wkstmk.at](mailto:carina.tomisser@wkstmk.at)



Für weitere Informationen ruf einfach an unter der Telefonnummer: 0316 601-461.

## NÄCHSTES EVENT: RED BULL RING - EINBLICK HINTER DIE KULISSEN

Am **18. Mai 2014** bekommen wir einen **exklusiven Einblick hinter die Kulissen des Red Bull Rings!** Willst du mit einem KTM X-Bow Race Taxi, das vom Ex Formel 1 Piloten Patrick Friesacher gefahren wird, über den Red Bull Ring sausen, dann melde dich über das unten angefügte Beitrittsformular an und nutze die neu gewonnenen Kontakte um dir in der Branche einen Vorteil zu verschaffen. Der Red Bull Ausflug ist für Mitglieder des Jungen Hotel- und Gastgewerbe völlig kostenlos!

Der Spaß steht hier im Vordergrund!

Nutze deine Chance und melde dich bis **spätestens 08. Mai 2014** für dieses Event an.

Nähere Informationen zum Ablauf erhältst du auf unserer Facebook Seite:  
[www.facebook.com/jungegastgeber](http://www.facebook.com/jungegastgeber)

Der Verein „Junges Gastgewerbe Steiermark“ würde sich freuen, dich als neues Mitglied begrüßen zu dürfen.

## BEITRITTSERKLÄRUNG

Titel: \_\_\_\_\_ Vor- und Zuname: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_ Betrieb: \_\_\_\_\_

Zusendeadresse: \_\_\_\_\_ Telefonnummer: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ Tel./ Fax: \_\_\_\_\_

Ich ersuche um Aufnahme in den Verein „Junges Hotel- und Gastgewerbe“.  JA  NEIN

Ich nehme an dem kostenlosen Red Bull Ausflug am 08.05.2014 teil.  JA  NEIN

Ort, Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Geworben von: \_\_\_\_\_

### IMPRESSUM:

#### HERAUSGEBER:

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark  
8021 Graz, Körblergasse 111-113, Tel. 0316/601-462, Fax. 0316/601-1760

LAYOUT: [www.it-graphics.at](http://www.it-graphics.at) ... Werbung muss wirken ... nicht nur gefallen ...  
Tanja Venier, 8072 Fernitz, Pflugweg 7A

#### DRUCK UND ENDFERTIGUNG:

Universal Druckerei Leoben, 8700 Leoben, Gösser Straße 11  
Tel. 03842/44776-0, [mail@unidruck.at](mailto:mail@unidruck.at), [www.unidruck.at](http://www.unidruck.at)

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten