



aufGEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 3, JULI 2014



**ZEITENWENDE
IM TOURISMUS** SEITE 6

EIN WEITERER SCHRITT FÜR DIE
**KINDER- UND
FAMILIENFREUNDLICHKEIT** SEITE 7

AUSBILDUNGSLEITFADEN SEITE 8

GAMLITZER
SOMMERFESTSPIELE 2014 SEITE 8

EU LEBENSMITTELINFORMATIONEN-
VERORDNUNG **KENNZEICHNUNG
DER ALLERGENE** SEITEN 9 - 11

WANTED
JUNGE GASTGEBER GESUCHT SEITEN 11 - 12

VERLEIHUNG DER
**GOLDENEN
WIRTINNENROSE**

SEITE 2 - 5

ZEITENWENDE IM TOURISMUS

Mit 30.6.2014 haben zwei große Kämpfer für den Tourismus ihre Funktionen zur Verfügung gestellt, nämlich Karl Wratschko und Franz Perhab. Der Grund dafür ist das Kammergesetz, das vorschreibt, dass Funktionäre maximal drei Perioden Obmänner sein können. Gemeinsam mit den beiden habe ich nun mehr als 15 Jahre gearbeitet und ich denke es ist uns auch einiges gelungen. Durch die gute Zusammenarbeit mit Steiermark Tourismus und dem Tourismusreferenten Hermann Schützenhöfer war es mög-



Hans Hofer

lich, die Steiermark in Punkto Qualität nach vorne zu bringen. Dabei war Karl Wratschko immer einer, der auch die heißen Eisen angefasst hat und zu seinem Wort gestanden ist. Unermüdlich hat er um die liberalste Sperrstunde Österreichs, den gratis Führerschein für Lehrlinge oder für einen ehrlichen Umgang beim Thema Jugend und Alkohol gekämpft. Franz Perhab hat auch in seiner Funktion als Bundesrat stets für einen nachhaltigen Tourismusbelastungsstopp gearbeitet und war immer ein Vorreiter bei der Frage, die Steiermark internationaler aufzustellen. Ich danke den beiden herzlich für ihren Einsatz.

Neue Obfrau in der Gastronomie ist Barbara Krenn, in der Hotellerie hat Hans Spreitzhofer das Ruder übernommen. Die beiden werden auf Seite 6 vorgestellt. Ich wünsche ihnen einen guten Start.

Ihr,

KoR Hans Hofer

VERLEIHUNG DER GOLDENEN WIRTINNENROSE

GOLDENE WIRTINNENROSE

2



Seit rund 35 Jahren verleihen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark an verdienstvolle Wirtinnen die Goldene Wirtinnenrose. Alle zwei Jahre werden Wirtinnen, die mindestens 55 Jahre alt sind und sich besondere Verdienste für die steirische Gastlichkeit erworben haben, geehrt. Nominiert wird aus allen Bezirken bzw. Regionen der Steiermark.

Immer ist bei den Verleihungen viel Prominenz dabei. Heuer konnten wir u.a. Landesrat Hans Seitinger, den Präsidenten der Wirtschaftskammer Steiermark, Josef Herk und Frau Bürgermeister Christine Siegel aus Bad Gleichenberg begrüßen.

Stets wird von allen hervorgehoben, dass die Wirtinnen die wahren Seelen der Wirtshäuser sind und ohne ihren unermüdlichen Einsatz meist über viele Jahrzehnte das Gastgewerbe nicht funktionieren würde.

Für diesen Einsatz danken Spartenobmann Hans Hofer, der Obmann der Fachgruppe Gastronomie Karl Wratschko und der Obmann der Fachgruppe Hotellerie Franz Perhab.

DEUTSCHLANDSBERG

Oben vlnr.:
Deix, Kiegerl, Herk, Seitinger

Unten vlnr.:
Mauthner, Hasewend,
Wassermann, Lenz



Foto: Fischer

GRAZ U. GRAZ-UMGEBUNG

Oben vlnr.:
Wratschko, Seitinger, Herk

Unten vlnr.:
Helmreich, Krugfahrt,
Oberländer, Huber,
Stampler, Larisegger



Foto: Fischer

GRÖBMING

Oben vlnr.:
Perhab, Herk, Seitinger

Unten vlnr.:
Brunner, Meißnitzer,
Tritscher, Rüscher



Foto: Fischer



Foto: Fischer



Foto: Fischer

HARTBERG

vlnr.:
Spitzer, Wratschko, Mogg,
Herk, Ziegler, Kraml, Seitinger

LEOBEN

vlnr.:
Wratschko, Kohlhuber, Herk, Feiel,
Summitsch, Seitinger

MURAU, JUDENBURG, KNITTLEFELD

Oben vlnr.:
Wratschko, Herk,
Seitinger, Lercher

Unten vlnr.:
Steiner, Rosenkranz,
Moser, Groß, Stocker





MÜRZTAL

vlnr.:
Wratschko, Harrer,
Herk, Stocker, Seitinger



Foto: Fischer



Foto: Fischer

SÜD-OST

Oben vlnr.:
Herk, Wiesler,
Heuberger, Seitinger

Unten vlnr.:
Familie Kraxner, Stangl



Foto: Fischer

SÜDSTEIERMARK

vlnr.:
Rupp, Wratschko, Wiedner, Herk,
Mauko, Seitinger, Schwarzl, Majcan

VOITSBERG

vlnr.:
Kalcher, Prettenthaler,
Wratschko, Lazarus, Herk,
Hochstrasser, Pöschl,
Seitinger



Foto: Fischer



WEIZ

vlnr.: Hofer, Gössl,
Herk, Reisinger,
Seitinger, Spreitzhofer



Foto: Fischer

VERLEIHUNG DER GOLDENEN WIRTINNENROSE

Regionalstelle	Name, Vorname	Ort
Graz Stadt	Moser Anna	Graz
	Oberländer Theresia	Graz
GU	Huber Rosemarie	Gratkorn
	Krugfahrt Theresia	Hausmannstätten
	Stampler Maria	Eisbach
Deutschlandsberg	Hasewend Josefine	Eibiswald
	Mauthner Ulrike	Schwanberg
	Lenz Brigitte	Deutschlandsberg
	Wassermann Lydia	St. Stefan o. Stainz
Ennstal/Salzkammergut/ Gröbming	Tritscher Margret	Schladming
	Brunner Christine	Schladming
	Meißnitzer Fini/ Josefine	Rohrmoos-Untertal
	Rüscher Christine	Donnersbachwald
Hartberg	Ziegler Maria	Bad Waltersdorf
	Mogg Erna	Bad Waltersdorf
Leoben	Kohlhuber Barbara	St. Peter/Freienstein
	Feiel Helga	Vordernberg
Murtal Judenburg/ Knittelfeld/Murau	Rosenkranz Elfriede	Scheifling
	Moser Adele	Mühlen
	Stocker Vroni/Veronika	St. Peter ob Judenburg
	Groß Gerhilde	Obdach
	Steiner Stefanie	Oberzeiring
Mürztal-Mariazellerland	Harrer Roswitha	Kapfenberg
	Stocker Gertraud	Krieglach
Süd-Ost	Kraxner Theresia	Hatzendorf
Südsteiermark	Wiedner Andrea	Lebring
	Mauko Brigitte	Mureck
	Schwarzl Erika	Straden
	Rupp Erika	Neutillmitsch
Voitsberg	Hochstrasser Liane	Mooskirchen
	Pöschl Friederike	Edelschrott
	Lazarus Johanna	Mooskirchen
Weiz	Gössl Josefa	Puch bei Weiz
	Reisinger Maria	Fladnitz/Teichalm



ZEITENWENDE IM TOURISMUS



Personelle Weichenstellung im Doppelpack:

Nach mehr als 18 Jahren an der Spitze der steirischen Gastronomen **übergibt Karl Wratschko** die Obmannschaft der Fachgruppe an **Barbara Krenn**.

In der Fachgruppe Hotellerie **übernimmt Hans Spreitzhofer** die Standesvertretung **von Franz Perhab**. Damit wird das nächste Kapitel in der Erfolgsgeschichte des steirischen Tourismus aufgeschlagen.



Frauenpower für noch mehr steirische Gastlichkeit

Sie ist mit Leib und Seele Wirtin. Barbara Krenn, die Bürokratieabbau, Fair Play und Ausbildung forcieren wird.

Im malerischen Pürgg-Trautenfels schwingt die Mutter einer Tochter nicht nur das Zepter in einem romantischen Gasthaus, sondern auch als Bürgermeisterin. Die frisch gebackene Frau Obmann der Fachgruppe Gastronomie, so fühlt sie sich am besten angesprochen, hat ganz oben auf ihrer To-do-Liste das Thema Ausbildung stehen: „Geburtenschwache Jahrgänge und das Zurückdrängen der Berufsschulausbildung sind Warnzeichen, dich ich auch als Lehrlingsbeauftragte des Landes Steiermark sehr ernst nehme.“ Die Verbürokratisierung der Branche ist Krenn längst ein Dorn im Auge.

„Hygienerechtliche Dokumentationen verpflichtende arbeitsrechtliche Aufzeichnung oder das Muss, jeden einzelnen Bareingang aufzuzeichnen, überspannen den Bogen ganz einfach.“ Rahmenbedingungen für ein Fair Play fordert Krenn von der Politik ein, damit Vereins- und Gassenfeste etc. nicht überhand nehmen.



Ein kluger Rechner für die weiß-grüne Hotellerie

Gegen den Preisverfall, für mehr Finanzspritzen und Betriebs-Klassifizierung macht sich Johann Spreitzhofer stark.

„Zehn Prozent Preisnachlass sind nur mit 17 Prozent Mehrauslastung kalkulatorisch wett zu machen“, rechnet der neue Obmann der Fachgruppe Hotellerie vor, der den Preisverfall in den Betrieben stoppen will. Er will seine Mitglieder auch dazu ermuntern, sich einer Klassifizierung zu stellen, „weil die Gäste ganz einfach eine Orientierungshilfe bezüglich der Qualität von Hotels unglaublich schätzen“. Mit Nachdruck fordert Spreitzhofer, der in St.Kathrein am Offenegg sein Landhotel betreibt, die bessere Sicherstellung von Finanzierung: „Investitionszyklen werden immer kürzer, zu Geld zu kommen wird aber immer schwieriger.“

Die Politik muss dringend Rahmenbedingungen schaffen, damit die Unternehmer zu leistbaren Bedingungen investieren können. Als Beispiel führt Spreitzhofer die Qualitätsbettenoffensive an, die deutlich mehr internationale und auch zahlungskräftige Gäste in die Steiermark gelockt hat.



EIN WEITERER SCHRITT FÜR DIE **KINDER- UND FAMILIENFREUNDLICHKEIT**



KINDER- UND FAMILIENFREUNDLICH

7



Ein Gewinn für Familien und für Betriebe: 35 Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe in der Steiermark bekamen das Gütesiegel „Kinder- und Familienfreundliche Gaststätte“ verliehen.

In der Steiermark wird Gastfreundschaft groß geschrieben: Besonders heraus ragen aber jene **35 Betriebe**, die mit Herz, Hirn und Humor bei den kleinen Gästen punkten und sich durch kinder- und familienfreundliches Engagement auszeichnen. Ihnen wurde vom **Kinderbüro** in Kooperation mit der **Wirtschaftskammer, dem Ressort für Bildung, Familie und Jugend** und dem **steirischen Tourismusressort** das Gütesiegel „Kinder- und Familienfreundliche Gaststätte“ verliehen. Überreicht wurden die Urkunden von **Ingrid Gady**, Abgeordnete zum Landtag (in Vertretung von 1. Landeshauptmann Stellvertreter Hermann Schützenhöfer), Familienlandesrat **Michael Schickhofer** sowie dem Gastgeber und Obmann der Sparte Tourismus der Wirtschaftskammer Steiermark, Kommerzialrat **Hans Hofer**.

35 Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe wurden ausgezeichnet und setzen einen weiteren Schritt, um die Gesellschaft kinderfreundlicher zu gestalten. Insgesamt haben steiermarkweit 16 neue Gaststätten das Gütesiegel erhalten. Stärkster Bezirk ist Hartberg mit sechs Ausgezeichneten, dicht gefolgt von den Bezirken Murtal und Voitsberg mit jeweils fünf und vier Zertifizierten. Zwei Jahre lang dürfen die Betriebe das Gütesiegel nun tragen, danach müssen sie sich neuerlich darum bewerben. Genaue Beschreibungen der ausgezeichneten Betriebe sind auf der Website www.kinderbuero.at oder www.steiermark.com zu finden.

Rückfragen:
Denise Grebien Kinderbüro
Tel. 0316/90370-182 oder denise.grebien@kinderbuero.at



AUSBILDUNGSLEITFÄDEN



Für die Berufsbilder Koch/Köchin sowie Restaurantfachmann/frau gibt es neue fachgerecht zusammengestellte Ausbildungshilfen. Diese sollen Lehrbetriebe bei der Gestaltung der eigenen Ausbildungsplanung unterstützen. In den Ausbildungsleitfäden wird das gesetzliche Berufsbild in eine praxistaugliche Sprache „übersetzt“. Jeder Leitfaden beinhaltet Ausbildungsziele und Ausbildungsinhalte, konkrete Anregungen zur Umsetzung der betrieblichen Ausbildung sowie Best Practice- Beispiele von erfahrenen Ausbilderinnen und Ausbildern.

Anfordern können Sie diese Ausbildungsleitfäden entweder als Printversion über die Telefonnummer: +43 316 601 425 oder über die Mailadresse gastronomie@wkstmk.at

Zum Download finden Sie die Leitfäden unter: www.qualitaet-lehre.at

GAMLITZER SOMMERFESTSPIELE 2014

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark

laden ihre Mitglieder am **Donnerstag, 31. Juli 2014**

sehr herzlich zu den „**GAMLITZER SOMMERFESTSPIELEN**“ mit Weinverkostung ein. Die Anreise erfolgt individuell.

PROGRAMM

18:00 Uhr Weinverkostung im Weingut Karl & Gustav Strauss, Steinbach 16, 8462 Gamlitz

19:30 Uhr „Der kleine Horroladen“ ein Musical nach Roger Cormans Horrorfilm-Parodie „Little Shop of Horrors“

Genießen Sie das einzigartige Ambiente am modernen Weingut von Karl und Gustav Strauss. Lassen Sie sich von steirischen Spitzenweinen und dem internationalem Musical in die Welt des kleinen Horror-Ladens entführen. Bei gutem Wetter findet die Veranstaltung im Freien mit Blick auf den Gamlitzberg statt, bei Regen ist Indoor für Unterhaltung und Kulinarik gesorgt.

Da es eine begrenzte Teilnehmerzahl gibt, können nur die ersten 100 Anmeldungen berücksichtigt werden.

Es können max. 2 Karten pro Betrieb kostenlos vergeben werden.

Anmeldung: Wirtschaftskammer Steiermark, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Körblergasse 111-113, 8021 Graz;

Fax: 0316/601-309 (mittels Anmeldefax) oder per Email: tourismus@wkstmk.at

ANMELDEFAX

Name: _____ Adresse: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, 8021 Graz Körblergasse 111 – 113, e-mail: tourismus@wkstmk.at

Ich melde mich verbindlich zu den „Gamlitzer Sommerfestspielen“ mit Weinverkostung am Donnerstag, 31. Juli 2014 mit Beginn 18:00 Uhr im Weingut Karl & Gustav Strauss, Gamlitz an.

Ich benötige ____ Karte(n) - es können max. 2 Karten pro Mitglied abgegeben werden!

Datum/ Unterschrift

EU-LEBENSMITTELINFORMATIONSVORDERUNG

KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE

Am 13. Dezember 2014 tritt eine EU-Lebensmittelinformationsverordnung in Kraft, welche die heimischen Betriebe vor gewaltige Aufgaben stellt. Ab diesem Zeitpunkt müssen Gastronomiebetriebe, wie z.B. Gasthäuser, Restaurants und Hotels, bei allen ihren Gerichten jene Zutaten ausweisen, die Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Für den Fachverband Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich steht fest: Hier handelt sich um einen überbordenden bürokratischen Angriff auf den Wirtschafts- und Gastronomiestandort Österreich, der die Betriebe zusätzlich belastet. In der Gastronomie gelten andere Voraussetzungen wie in der industriellen Lebensmittelproduktion (geringe Standardisierung, Verwendung von frischen, regionalen Produkten, individuelle Speisenszusammenstellung auf Kundenwunsch, Kleinstrukturiertheit der Betriebe...). Diese Betriebe haben nicht die organisatorischen und technischen Voraussetzungen von Konzernbetrieben der Lebensmittelindustrie oder Gastronomieketten. Sie können keine Lebensmittelchemiker oder Diätologen beschäftigen.

ERSTE ERFOLGE WURDEN BEREITS ERZIELT

Dank einer intensiven und konstruktiven Zusammenarbeit mit dem für die Umsetzung zuständigen Bundesministerium für Gesundheit konnten die schlimmsten Nebenwirkungen der EU-Informationsverordnung erstmals abgeschwächt werden.

So ist es gelungen, dass alternativ zur Kennzeichnung in der Speisekarte auch die Möglichkeit einer mündlichen Beauskunftung auf Anfrage des Gastes vorgesehen wird. Alles andere wäre in klassischen Gastronomiebetrieben gar nicht umsetzbar. Das BMG wird die mündliche Informationsweitergabe zuerkennen, allerdings unter der Voraussetzung, dass zumindest ein entsprechend geschulter Mitarbeiter im Betrieb vorhanden ist, der seine Auskünfte auch auf fundierte Unterlagen stützen kann. Die oft zitierten Speisekarten im Telefonbuchformat wird es in dieser Form daher nicht geben.

Was diese Schulungen anbelangt, hat man im Ministerium offensichtlich eingesehen, dass eine ordentliche Vorbereitung auf die Informationsverpflichtung mehr Zeit benötigt und möchte diese den Betrieben auch einräumen. Wir haben die Zusage, dass die Lebensmittelinspektion im ersten Jahr der Umsetzung den Gastronomen beratend zur Seite stehen wird. Es muss daher kein Gastronom befürchten, dass bereits zu Beginn des nächsten Jahres der Lebensmittelinspektor vor der Tür steht, um seine Schulungsnachweise zu kontrollieren. Es soll eine entsprechende Übergangsfrist von einem Jahr ab Inkrafttreten der Verordnung geben. Von Seiten der WKO wird es spezielle Informationsunterlagen und Hilfestellung für Gastronominnen und Gastronomen geben.

KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE

9



ZWEI ZENTRALE FORDERUNGEN SIND ABER NOCH OFFEN:

1. DER SCHUTZ DER GÄSTE MUSS ÜBERALL GLEICH GELTEN!

Die Verpflichtung muss für alle Anbieter gleich gelten. Auch Gäste von Vereinsfesten, Clubbings und ähnlichen Veranstaltungen müssen denselben Schutz genießen wie in der Gastronomie, sofern auch dort Speisen und Getränke zu ähnlichen Preisen verkauft werden. Wir sehen es nicht ein, wenn der Gesetzgeber hier eine Differenzierung vornimmt. Dies wäre weder aus Sicht des Gastes noch aus Sicht der Gastwirte verständlich und nachvollziehbar. Hier erwarten wir noch eine definitive Klarstellung von Seiten des Bundesministeriums. Wir gehen jedenfalls davon aus, dass der Gesundheitsschutzgedanke in der EU es nicht zulässt, dass hier mit zweierlei Maß gemessen wird. Gesundheitsschutz ist unteilbar.

2. DRAGONISCHE STRAFEN FÜR GASTRONOMEN MÜSSEN FALLEN

Augenmaß fordern wir auch ein, wenn es um die vorgesehenen Strafrahen geht. Wenn es nach den Plänen des Ministeriums geht, soll für allfällige Verstöße gegen die Informationsverpflichtung derselbe Strafrahen zur Anwendung kommen, der für Verstöße gegen die Kennzeichnungsbestimmungen des EU-Lebensmittelrechtes vorgesehen ist. Diese Strafrahen sind erst kürzlich im Zuge des grenzüberschreitenden Pferdefleischskandals auf maximal 50.000 Euro bzw. 100.000 Euro im Wiederholungsfall erhöht worden. Auch wenn solche Strafhöhen in der Praxis kaum vorkommen werden, sind die Strafdrohungen unangemessen hoch und ein Schlag ins Gesicht der heimischen Gastronomie, die durch die Umsetzung ohnehin schon vor große Herausforderungen gestellt ist.

GRUNDSÄTZLICHES ZU INFORMATIONSPFLICHT:

Die Informationsverpflichtung besteht, wenn für die Herstellung Zutaten verwendet werden, die in eine der 14 Hauptkategorien (einschließlich Erzeugnisse davon) fallen.

1. Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse,
2. Krebstiere und -erzeugnisse,
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
4. Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine,
5. Erdnüsse und -erzeugnisse,
6. Soja(-bohnen) und -erzeugnisse,
7. Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose),
8. Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse,
9. Sellerie und -erzeugnisse,
10. Senf und -erzeugnisse,
11. Sesamsamen und -erzeugnisse,
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂),
13. Lupinen und daraus hergestellte Produkte,
14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.





Grundsätzlich ist der Gastwirt nur verpflichtet, jene Informationen weiterzugeben, die er von seinen Vorlieferanten erhalten hat.

Möglichkeiten der Informationsweitergabe

Die Information muss dem Kunden bzw. Gast beim Zeitpunkt der Bestellung verfügbar sein. Diese kann schriftlich via Speise- oder Getränkekarte, Aushang oder in elektronischer Form (z.B. am PDA) oder mündlich erfolgen. Die mündliche Informationsweitergabe bedarf jedoch eines schriftlichen Hinweises an gut sichtbarer Stelle im Lokal, dass die Informationen auf Nachfrage erhältlich sind.

Schulungen

In den Betrieben müssen Personen bestimmt werden, die allfällige Anfragen von Gästen zu allergenen Inhaltsstoffen behandeln. Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, so dass die Auskunft jederzeit auf Anfrage erteilt werden kann. Die beauftragten Personen müssen zumindest alle drei Jahre geschult werden. Grundsätzlich darf jeder Gastgewerbetreibende Schulungen für seine Mitarbeiter selbst durchführen. Wir werden entsprechende Schulungsunterlagen aufbereiten und den Betrieben zur Verfügung stellen. Voraussetzung ist allerdings, dass er über ein entsprechendes Fachwissen verfügt und auch in der Lage ist, die Schulungsinhalte entsprechend zu vermitteln. Erforderlichenfalls wird sich der Gastgewerbetreibende daher im eigenen Interesse entsprechend informieren müssen.

Entsprechende Schulungen werden ab Herbst 2014 angeboten.
Informationen auf www.gastronomie-steiermark.at

KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE

11



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 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



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

NÄCHSTES EVENT: JHG - WEINSTAND BEI DER STEIRISCHEN WEINWOCHE IN LEIBNITZ

Vom **22. - 26. August 2014** findet in Leibnitz die **45. Steirische Weinwoche** statt. Das JHG Steiermark ist wieder mit einem Stand vertreten. Kommt vorbei und nutzt die Chance mit aktiven Mitgliedern des Vereins in Kontakt zu treten. Bei einem Gläschen Wein lassen sich leicht Erfahrungen austauschen und konkrete Schwierigkeiten mit neuen Ideen aus der Welt schaffen! Also nutzt die Chance und kommt vorbei!

Nähere Informationen über den Verein und über unsere anderen Aktivitäten erhältst du auf unserer Facebook Seite:

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

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 ... 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, www.unidruck.at

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten

P.b.b. GZ 02Z032927 M
Absender: Wirtschaftskammer Steiermark, 8021 Graz, Körblergasse 111-113
NICHT RETOURNIEREN