



aufGEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 4, SEPTEMBER 2016



DIGITALISIERUNGSOFFENSIVE FÜR DEN STEIRISCHEN TOURISMUS SEITEN 2 + 3

BERUFSMESSEN 2016 SEITE 4

FILMNUTZUNG IN SEMINARRÄUMEN SEITE 4

NEUES VOM WIFI SEITE 5

DIGITALISIERUNG - NEUES FÖRDERMODELL

Ob es uns gefällt oder nicht, die digitale Revolution sorgt auch im Tourismus für neue Herausforderungen. Früher wurde aus dem Urlaub eine Ansichtskarte geschickt, heute werden in Echtzeit Millionen Bilder aus den Urlaubsdestinationen um den Globus gesendet. Die Anforderungen an die Websites steigen ständig. Diesbezüglich am Puls der



Hans Spreitzhofer

Zeit zu sein, ist ein Gebot der Stunde. Daher sind wir Landesrat Dr. Buchmann sehr dankbar, dass er mit uns gemeinsam ein Fördermodell ins Leben gerufen hat, dass euch in den Betrieben dabei helfen soll, die notwendigen

digitalen Schritte zu setzen.

Alle Infos dazu findet ihr in dieser Ausgabe und auf www.digitalesteiermark.at.

Ihr,

Obmann Hotellerie
Hans Spreitzhofer



GASTWIRTE-STAMMTISCHE IN DEN BEZIRKEN

SEITEN 6 - 8

DIGITALISIERUNGSOFFENSIVE

FÜR DEN STEIRISCHEN TOURISMUS!

DIGITALISIERUNGSOFFENSIVE

2

Die fortschreitende Digitalisierung führt zu einem tiefgreifenden Wandel in allen Sektoren der globalen Wirtschaft. Es entstehen neue Geschäftsmodelle und Vertriebswege. Für den Tourismus heißt das: Gäste verlagern die Suche nach ihrem Urlaubsziel ins Internet. Buchungsplattformen und Bewertungsportale beeinflussen die Nachfrage nach Urlaubsdestinationen. Neben einer professionellen Präsentation des eigenen Angebots im Internet werden auch Marketing-Aktivitäten auf Social-Media-Plattformen oder interaktive Service-Angebote immer mehr zu entscheidenden Erfolgsfaktoren, um Gäste anzusprechen. Um die Online-Aktivitäten zu optimieren, unterstützt das Tourismusressort Hotels, Gastronomiebetriebe, Tourismusverbände, Regionalverbände und touristische Angebotsgruppen mit dem neuen Förderprogramm „Upgrade 2016“. Im Rahmen der Förderung werden zwei Module angeboten.

WEB CHECK

Ziel des „Web Checks“ ist es, den aktuellen Stand aller Internet-Aktivitäten zu dokumentieren, diese aus fachlicher Sicht zu bewerten und Verbesserungspotenziale aufzuzeigen. Unternehmen und Verbände können ihre bisherigen Internet-Aktivitäten von einem qualifizierten E-Coach analysieren lassen. Der schriftliche Bericht des E-Coaches enthält einen Katalog von empfohlenen Maßnahmen zur Professionalisierung des digitalen Auftritts. Die E-Coaches wurden in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe „Unternehmensberatung, Buchhaltung und Informationstechnologie“ (UBIT) der Wirtschaftskammer Steiermark ausgewählt und geschult. Die Liste der E-Coaches ist online unter www.digitalesteiermark.at zu finden.

Der Web Check erfolgt im Rahmen einer mit zwölf Stunden veranschlagten Beratung. Mindestens ein Drittel der Beratungsleistung muss im Betrieb oder beim Tourismusverband erbracht werden. Die Kosten sind mit 1.200 Euro netto pauschaliert. Gefördert werden 50 Prozent (600 Euro). Fahrtkosten und Spesen können **nicht gefördert** werden. Der E-Coach darf erst nach Genehmigung des Förderantrages durch das Tourismusressort beauftragt werden.

DIGITAL UPGRADE

Mit dem zweiten Modul „Digital Upgrade“ soll die digitale Präsenz von Hotels, Gastronomiebetrieben sowie Tourismusverbänden, Regionalverbänden und touristischen Angebotsgruppen intensiviert und ihre Qualität gesteigert werden. Gefördert werden alle Maßnahmen zur Optimierung des digitalen Auftritts, wie Konzeption, Design, Programmierung oder technische Verbesserung von Websites, die Programmierung von interaktiven Modulen wie Anfrage- und Buchungstools, die Integration in Buchungsplattformen, die Konzeption professioneller Social-Media-Auftritte, das Übersetzen von Webinhalten in Fremdsprachen, die Integration von Web-Analyse-Tools oder die fachliche Begleitung bei der Suchmaschinen-Optimierung. Es werden auch sämtliche beim „Web Check“ durch den E-Coach empfohlenen Maßnahmen gefördert, der Web Check ist jedoch keine Voraussetzung, um das Digital Upgrade in Anspruch zu nehmen. Eigenleistungen, Kosten für Hardware sowie Kosten für die Schaltung von Bannerwerbung, Content Ads, Pop-ups und vergleichbaren bezahlten Werbemaßnahmen im Internet sind **nicht förderbar**.



Gefördert werden 50 Prozent der Kosten, die Förderhöhe hängt vom Förderwerber ab. Für Hotellerie- und Gastronomiebetriebe beträgt die maximale Förderhöhe 3.500 Euro (maximal 7.000 Euro anrechenbar).

Die Förderung für den Web Check und das Digital Upgrade kann einfach und unbürokratisch mittels Online-Formular beantragt werden, dieses ist unter www.digitalesteiermark.at abrufbar. Insgesamt stehen 400.000 Euro im Rahmen der Digitalisierungsinitiative für Hotellerie- und Gastronomiebetriebe zur Verfügung. Beide Förderprogramme laufen bis 30. Juni 2017.

AKTIONSZIEL

Professionalisierung und Qualitätsverbesserung des digitalen Auftritts

FÖRDERGEBIET

Alle steirischen Tourismusgemeinden

FÖRDERUNGSEMPFÄNGER

Gewerbliche Hotellerie- und Gastronomiebetriebe

FÖRDERBARE KOSTEN FÜR DAS MODUL 1 "WEB CHECK"

Umfassende Analyse sämtlicher Internet-Aktivitäten durch einen E-Coach inklusive Beratungsgespräch im Betrieb und Beratungsbericht „Web Check“ mit Maßnahmenkatalog (Verzeichnis zertifizierter E-Coaches auf www.digitalesteiermark.at)

FÖRDERBARE KOSTEN FÜR DAS MODUL 2 „DIGITAL UPGRADE“

Alle Maßnahmen zur Optimierung des digitalen Auftritts wie Konzeption, Design, Programmierung oder technische Verbesserung von Websites, direkte Buchbarkeit sowie Gestaltung und Produktion von sprachlichen, grafischen, fotografischen und filmischen Inhalten. Nicht gefördert werden u.a. Eigenleistungen und Hardware.

FÖRDERUNGSHÖHE MODUL 1

50 % des mit € 1.200,- pauschalierten „Web Checks“, das sind € 600,-

FÖRDERUNGSHÖHE MODUL 2

50 % der förderbaren Projektkosten von max. € 7.000,-, somit € 3.500,-

AKTIONSBUDGET

€ 400.000,- für die gesamte Laufzeit

LAUFZEIT

Bis 30. Juni 2017

FÖRDERUNGSABWICKLUNG

Einmalzuschuss nach abgeschlossener Abrechnung (Vollbelegsprüfung)

ANTRAGSTELLE

Referat Tourismus der Abteilung 12 des Landes Steiermark

ANTRAGSTELLUNG

www.digitalesteiermark.at



UNTERSTÜTZUNG BEI DER LEHRLINGSSUCHE - GASTRONOMIE & HOTELLERIE AUF DEN BERUFSMESSEN IN DEN BEZIRKEN

BERUFSMESSEN 2016

4

Es ist wieder so weit, die ersten Berufs- bzw. Bildungsmessen stehen vor der Tür. In den letzten Jahren wurden in allen Regionen solche Berufsmessen geschaffen und sind ein wichtiger Baustein in der Meinungsbildung von Schülern und Eltern geworden. Die Sparte Tourismus übernimmt hier eine aktive Rolle und wird dieses Jahr auf allen steirischen Messen vertreten sein, um Jugendliche über die Lehrberufe und Karrierechancen im Tourismus zu informieren. Je nach Messen können die Besucher dabei erste Kontakte zu Betrieben knüpfen, sich über das Berufsbild informieren oder mit kleinen Übungen erste Gastronomieluft schnuppern. Von der Sparte Tourismus wurde die Qualifizierungsagentur (QUA) mit der Betreuung der Messestände beauftragt, die ein umfangreiches Informationsmaterial mitbringt.

TOLLE GELEGENHEIT FÜR BETRIEBE

Für die Lehrbetriebe ist es wieder eine tolle Gelegenheit, die Lehrlingssuche aktiv voranzutreiben. Wer könnte besser informieren, als die Lehrlinge selber? Daher gibt es für Betriebe auch die Möglichkeit, zur Messe in ihrer Region Lehrlinge zu entsenden, um den eigenen Betrieb zu präsentieren und den Schülern für Gespräche zur Verfügung zu stehen.

Die Messen 2016 finden an folgenden Terminen statt.
Messen in anderen Regionen gibt es teilweise wieder 2017.

Deutschlandsberg	30.09.2016
Feldbach	06. + 07.10.2016
Fürstenfeld	13.10.2016 + 14.10.2016
Gleisdorf	09.11.2016
Graz SBIM	20. - 22.10.2016
Hartberg	11. + 12.11.2016
Kapfenberg	11.11.2016
Knittelfeld	29.11.2016
Leibnitz	11.11.2016
Weiz	05. + 06.10.2016

Bei Fragen und Interesse zur Unterstützung bei einer Messe kontaktieren Sie bitte die QUA unter:
Rebekka Fuchs, Tel. 0664 / 96 44 160, E-Mail: r.fuchs@qua.or.at

FILMNUTZUNG IN SEMINARRÄUMEN - FALSCHAUSSENDUNG

Leider kam es Anfang August seitens MPLC zu einer Falschaussendung an eine Reihe von Seminarhotels hinsichtlich der Filmnutzung in Seminarräumen.

Dabei wurden die Betriebe als Inhaber der Geräte und Räumlichkeiten aufgefordert, bereits für die Bereitstellung von beispielsweise Beamer und Leinwand aufgrund der möglichen Nutzungsart „öffentliche Filmvorführung“ im Rahmen eines Seminars MPLC-Lizenzen abzuschließen. Dies ist aber nicht notwendig!

Werden durch Vortragende beispielsweise Filme oder Filmausschnitte im Rahmen des Seminars gezeigt, so ist grundsätzlich der Veranstalter des jeweiligen Seminars/Kongresses/Schulung/ usw. für die öffentliche Ausführung verantwortlich. Dieser ist in der Regel gleichzeitig auch der Mieter der Räumlichkeiten und als Veranstalter daher für den Erwerb der entsprechenden Lizenzen verantwortlich, nicht der Vermieter/Hotelier!

DIPLOM-FLEISCHSOMMELIER

FACHWISSEN RUND UM DAS NAHRUNGSMITTEL FLEISCH

Experten erkennen gutes Fleisch nicht erst am Geschmack. Vertiefen Sie Ihre Fachkenntnisse zum Thema Fleisch und erwerben Sie Kompetenzen für Feinkost, Küche und Beratung!



- Inhalte:** Fleischproduktion und –verarbeitung (inkl. Praxistage), Fleisch in der Küche, Warenpräsentation und Verkauf, Qualitätsmanagement und gesetzliche Vorschriften, Landwirtschaft und Nutztierhaltung in Österreich und international, uvm.
- Termin:** 14.11.2016 bis 8.2.2017, Mo bis Do 9 – 18 Uhr (1 x pro Monat)
- Ort:** WIFI Graz, Körblergasse 111 - 113, 8010 Graz
- Kosten:** 4 x € 603,- oder einmalig € 2.300,- bei Veranstaltungsbeginn

PROFESSIONELLES GÄSTESERVICE

SERVICEFIT IN 4 TAGEN

In diesem 4-tägigen Intensivtraining erhalten Sie das Rüstzeug für ein erfolgreiches und gästeorientiertes Auftreten im Gastgewerbe. Quereinsteiger und Anfänger lernen gezielt servieren, verkaufen und fachlich kompetent zu beraten. Der sichere Umgang mit Porzellan und Gläsern sowie das richtige Servieren von Speisen und Getränken werden in diesem praxisbezogenen Intensivlehrgang vermittelt.



- Inhalte:** Servierkunde, kleine Getränkekunde (inkl. Wein/Bar), Fachausdrücke, Kommunikation mit dem Gast
- Termin:** 7.11. bis 10.11.2016, Mo bis Do von 9 – 17 Uhr
- Ort:** WIFI Graz, Körblergasse 111 - 113, 8010 Graz
- Kosten:** € 440,-

GERIATRISCHE KÜCHE

KONSISTENZDEFINIERTER KOSTFORMEN

BEI KAU- UND SCHLUCKSTÖRUNGEN

Schluckstörungen werden in ihrer Häufigkeit und Schwere oft unterschätzt. Erhalten Sie wichtige Informationen über das Krankheitsbild! Wir demonstrieren Ihnen außerdem die Umsetzung in der Küche.



- Inhalte:** Indikation und Krankheitsbild, Ernährung, Praktische Umsetzung in der Küche
- Termin:** 27.10.2016, Do von 9 – 17 Uhr
- Ort:** WIFI Graz, Körblergasse 111 - 113, 8010 Graz
- Kosten:** € 150,-

GASTWIRTE-STAMMTISCHE

STAMMTISCHGESPRÄCHE

6

„SCHLÜSSELFAKTOR PREIS“

unter diesem Motto veranstaltet die Wirtschaftskammer Steiermark in Zusammenarbeit mit den Hotel- und Gastronomieexperten von Kohl & Partner die **Stammtischgespräche** in den steirischen Tourismusregionen. Im Zentrum stehen die Themenschwerpunkte Schlüsselfaktor Preis, die Angebotsqualität für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe und neue Zielgruppen **für die steirischen Gastronomie- und Hotelbetriebe**.

Durch spannende Inputs der Experten haben Sie die Möglichkeit, sich mit den Faktoren Preis, Produkt und Zielgruppe näher auseinander zu setzen, Fragen zu stellen und **konkrete Praxistipps** mit nach Hause zu nehmen, **um ihren Gewinn nachhaltig zu steigern**.

Denn eines ist in allen Tourismusregionen und Städten in Deutschland, Österreich und Südtirol erkennbar. Der Gast achtet immer mehr auf den Preis, wird immer cleverer, sucht lustvoll nach Schnäppchen im Internet und hat keine Scheu vor Preis- und Rabattverhandlungen am Telefon. Daher ist **der Umgang mit dem cleveren Gast** entscheidend. Basis dafür sind **klug kalkulierte Preise** in Kombination mit **einem attraktiven und begehrten Produkt**. Diese Kombination entscheidet maßgeblich über den Erfolg und den Misserfolg eines touristischen Betriebes.

Im Rahmen des Stammtischgesprächs werden folgende **FRAGEN** von den Hotel- und Gastronomie-Experten von Kohl & Partner **beantwortet**:

- * Wie hoch muss mein Preis mindestens sein?
- * Wie kann ich meine Preise stetig erhöhen?
- * Welche Investitionen in meinen Betrieb lohnen sich wirklich?
- * Was sage ich meinen Stammgästen, wenn diese nach Rabatten fragen?
- * Mit welchen Speisen verdiene ich meinen Gewinn?
- * Welche Maßnahmen bringen neue Gäste in meinen Betrieb?



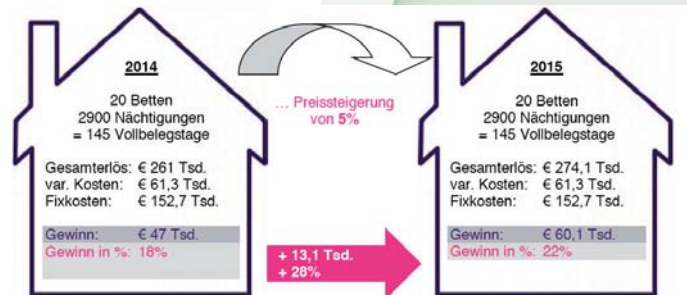
PRAXISBEISPIEL:

WIE WIRKT SICH EINE PREISTEIGERUNG VON 5% AUF IHREN OPERATIVEN GEWINN AUS?

Um Ihnen die Auswirkungen des Schlüsselfaktors Preis mit einem konkreten Beispielbetrieb aus einer Steirischen Region bereits vor den Stammtischgesprächen aufzuzeigen, wurde ein Praxisbeispiel von Kohl & Partner ausgewählt. Im Jahr 2014 wurde mit einem gut geführten Landgasthof mit 20 Betten und gutem a la Carte Restaurant in einer zweisaisonalen Steirischen Region gearbeitet.

Dieser Landgasthof wurde vom Unternehmer an seinen Sohn übergeben. Im Jahr 2014 verzeichnete der Jungunternehmer 2.900 Nächtigungen und erwirtschaftete vor allem durch die Gastronomie einen Gesamterlös von rund € 261 Tsd.. Der operative Gewinn betrug damals € 47 Tsd., dies waren rund 18% vom Gesamterlös.

Im Jahr 2015 konzentrierte sich der Jungunternehmer auf eine clevere Preisgestaltung und bot seine Gästen zielgruppenorientierte Produkte an. Im Internet änderte er seine Preisgestaltung und ging clever mit den Buchungsplattformen um. Durch diese Maßnahmen sind keine zusätzlichen Kosten entstanden, die Anzahl der Nächtigungen blieb gegenüber dem Vorjahr konstant und den Durchschnittspreis hat er um 5% erhöht. Sehen Sie was passiert ist!



DER GEWINN STEIGERT SICH UM 28%!

Wie Sie **ihre Preise** im nächsten Jahr **um 5% und mehr steigern** und **Tipps für neue zielgruppen-gerechte Angebote sammeln möchten**, dann kommen Sie zu dieser exklusiven Veranstaltung. Dort zeigen Ihnen die Experten von Kohl & Partner praxiserprobte Tipps und Umsetzungsbeispiele, welche Sie zu Hause gleich realisieren können.

Lassen Sie sich diese Veranstaltung nicht entgehen!

Die Termine und das Anmeldeformular finden Sie auf der nächsten Seite.

KOHL & PARTNER

Kohl & Partner ist ein unabhängiges und international tätiges Consultingunternehmen, das auf die Tourismus- und Freizeitwirtschaft spezialisiert ist. Zu den Hauptaufgaben zählen die Beratung, Entwicklung und Realisierung von innovativen und touristischen Lösungen. Sie verfügen über ein kompetentes Team von Tourismusspezialisten mit aktuellsten Branchen-Know-How. Damit bringen sie Unternehmen zum nachhaltigen Erfolg. Ihre Leistungsangebote liegen in der Hotellerie und Gastronomie, der touristischen Infrastruktur und touristischen Destinationen. Darüber hinaus bieten sie fachspezifische Seminare und Trainings an.



NEHMEN AUCH SIE AN DEN STAMMTISCH-TERMINEN TEIL:

ANMELDUNGEN

gastronomie@wkstmk.at FAX-Nr. 0316/601-1760 TEL-Nr. 0316/601-458

Bitte gewünschten Termin ankreuzen

Dauer der Veranstaltung ca. 2 Stunden.

Termin	Bezirk	Ort
<input type="checkbox"/> MO, 10. Oktober 2016, 09:30 Uhr	Liezen	Gasthaus zur Ennsbrücke, Hall 300, 8911 Admont
<input type="checkbox"/> MO, 10. Oktober 2016, 14:30 Uhr	Liezen	Wellnesshotel Höflehner, Gumpenberg 2, 8967 Haus
<input type="checkbox"/> DI, 11. Oktober 2016, 09:30 Uhr	Graz	Parkhotel , Leonhardstrasse 8, 8010 Graz
<input type="checkbox"/> MI, 12. Oktober 2016, 09:30 Uhr	Murtal	Landhotel Timmerer, Hauptstraße 53, 8763 St. Oswald-Möderbrugg
<input type="checkbox"/> MI, 12. Oktober 2016, 14:30 Uhr	Murau	Hotel Gasthof Lercher, Schwarzenbergstraße 10, 8850 Murau
<input type="checkbox"/> MO, 24. Oktober 2016, 09:30 Uhr	Leoben	Knappenwirt, Bergmannstraße 33, 8713 Leoben
<input type="checkbox"/> MO, 24. Oktober 2016, 14:30 Uhr	Murtal	Gasthof & Dorfstadl Hubmann, Meranstraße 9, 8734 Kleinlobming
<input type="checkbox"/> DI, 25. Oktober 2016, 09:30 Uhr	Bruck-Mürzzuschlag	Hotel Landskron, Johann-Brandl-Str. 25, 8605 Kapfenberg
<input type="checkbox"/> DI, 25. Oktober 2016, 14:30 Uhr	Bruck-Mürzzuschlag	Aktivhotel Weißer Hirsch, Wiener Straße 6, 8630 Mariazell
<input type="checkbox"/> MO, 7. November 2016, 09:30 Uhr	Voitsberg	Kunst & Kulturcafe Reinisch, Bahnhofstraße 6, 8580 Köflach
<input type="checkbox"/> MO, 7. November 2016, 14:30 Uhr	Deutschlandsberg	Sorgerhof, Grazer Straße 260, 8523 Frauental
<input type="checkbox"/> DI, 8. November 2016, 09:30 Uhr	Graz-Umgebung	Hotel & Gasthof Pendl, Walther Kamschal-Platz 7, 8401 Kalsdorf
<input type="checkbox"/> DI, 8. November 2016, 14:30 Uhr	Weiz	Gasthof Vinothek Maurer, Ludersdorf 3, 8200 Gleisdorf
<input type="checkbox"/> MI, 16. November 2016, 09:30 Uhr	Hartberg-Fürstenfeld	Gasthof Hotel Pack "Zur Lebing Au", Josef-Hallamayrstr. 30, 8230 Hartberg
<input type="checkbox"/> MI, 16. November 2016, 14:30 Uhr	Hartberg-Fürstenfeld	Thermenhotel Stoiser, An der Therme 153, 8282 Loipersdorf
<input type="checkbox"/> DO, 17. November 2016, 09:30 Uhr	Südsteiermark	Romantik Hotel im Park, Kurhausstraße 5, 8490 Bad Radkersburg
<input type="checkbox"/> DO, 17. November 2016, 14:30 Uhr	Südsteiermark	Landgasthof Wratschko, Marktplatz 9, 8462 Gamlitz

Name/Betrieb: _____ 1 Person _____ 2 Personen

Adresse: _____

E-Mail: _____ Tel./ Fax: _____

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER:

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark
8010 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, 8010 Graz, Körblergasse 111-113
NICHT RETOURNIEREN