

AUSGABE
01/2016

INSIDER



 Das Richtige
für mich.

FÜR SIE UND DIE BRANCHE ERREICHT

Bericht Seite 4

SERVICEANGEBOT IHRER FACHGRUPPE

Bericht Seite 7

JUNIOR-KOCH-CHALLENGE 2.0

Bericht Seite 8

Einfach zum Nachdenken 3

Interessenvertretung

Wir haben für Sie und die Branche erreicht bzw. durchgeführt 4
 Einigung bei der Nachtruhe 4
 Der richtige Umgang mit Gästebeschwerden in Sozialen Medien 5

Branchenservice

1plus1: Förderung der Einstellung des ersten Mitarbeiters 6
 Direkt buchen 6
 Alkomat-Vortestgeräte zum Ausleihen 6
 Serviceangebot Ihrer Fachgruppe 7

Gesellschaft

Junior-Koch-Challenge 2.0: Das war die Vorentscheidung 8
 Frau in der Wirtschaft zeichnet Unternehmerin des Monats Dezember aus 9
 Wirteball Freistadt: Der Ball rollte, die Wirte tanzten 9

Themenserie

Aktuelles aus dem Arbeitsrecht: Arbeitszeitaufzeichnung - ein Muss für jeden Arbeitgeber 10
 Gastronomie/Hotellerie: Das Richtige für mi. 11
 WIFI-Kurse 11



Auszug aus dem OÖ Jugendschutzgesetz
vom 7. 9. 2001 - LGBl 93/2001 in der Fassung vom 1.12.2014

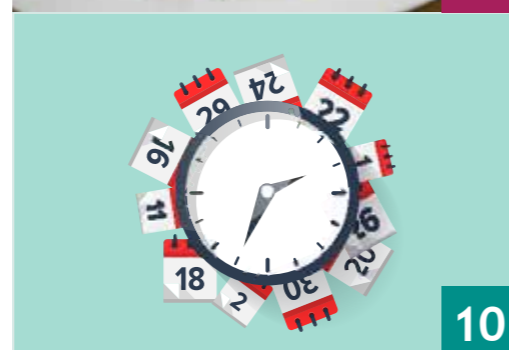
§ 1 Begriffsbestimmungen
 1.1 Jugendschutzgesetz: Dieses Gesetz regelt die Schutzmaßnahmen für Kinder und Jugendliche vor schädlichen Einwirkungen aus dem Bereich des Gastgewerbes...

§ 2 Aufnahme von Jugendlichen
 2.1 Aufnahme von Jugendlichen: In Gastbetrieben dürfen Jugendliche nur unter bestimmten Voraussetzungen aufgenommen werden...

§ 3 Arbeitszeiten
 3.1 Arbeitszeiten: Die Arbeitszeiten von Jugendlichen sind auf bestimmte Grenzen beschränkt...

§ 4 Alkohol, Nikot und Drogen
 4.1 Alkohol, Nikot und Drogen: Jugendlichen ist der Konsum von Alkohol, Nikotin und Drogen in Gastbetrieben untersagt...

§ 10 Schulfreien und Schulfreizeiten
 10.1 Schulfreien und Schulfreizeiten: In Schulfreien und Schulfreizeiten sind besondere Schutzmaßnahmen zu ergreifen...



EINFACH ZUM NACHDENKEN

Das Gastgewerbe, aber auch viele andere Branchen der Wirtschaft, hat an vielen Ecken „Baustellen“ zu bearbeiten. Es sieht oft so aus, dass das „verträgliche Ausmaß“ überschritten ist, wird jedenfalls von einigen so dargestellt. Zeitgleich gibt es neue Konzepte in neuen Betrieben, die mit Energie und Freude in die Branche einsteigen und die Jammereien der Etablierten verständlich finden. Wohl gemerkt: Das gilt nicht nur für die Quick-Service-Szene, das gibt's auch in der ganz traditionellen Gastro-Schiene, wenn gleich zeitgeistiger definiert. Und zugegeben, natürlich ist die wirtschaftliche Situation für Betriebe der Branche im urbanen Bereich um einiges besser!

Der „Aufreger“ Registrierkasse ist jedenfalls bei den Neugründern überhaupt kein Thema, aber auch viele bestehende Betriebe verstehen die Position der Interessenvertretung nicht mehr, wenn wir generell gegen die Registrierkasse meckern.

In vielen Nachverhandlungen ist ja noch die eine oder andere Verbesserung zur praktischen Umsetzung geglückt (siehe Insider 12/2015). Lokalausgleich quer durch Europa, insbesondere Italien und Spanien

zeigt, dass „auch Trauben von Gästen“ vor dem Tresen z.B. in Tapas-Bars mit vielen Bestellungen, lauter Kleinigkeiten, den Betrieb nicht zusammenbrechen lassen, trotz Ausgabe eines Kassenbons. Aber das ist nur eine Baustelle, eine weitere ist das Tabakgesetz. Auch dazu ist inzwischen die überwiegende Meinung der Gastronomen, dass die österreichische Regelung mit langer Übergangsfrist bis 1.5.2018 eigentlich nicht mehr zeitgemäß ist. Aber natürlich gibt es auch einige, die sehen ihr Betriebskonzept in aktueller Form mit einem generellen Rauchverbot nicht mehr. Also Themen die spalten, nicht nur in der Branche, sondern auch bei den Gästen.

Ein Thema, das für die gesamte Branche gravierend ist, ist der herrschende Mangel an MitarbeiterInnen. Wir sind noch immer der Meinung, dass deshalb Betroffene aus der Branche als Testimonials die Sicht der Dinge am besten zurechtrücken können. Wenn ein Mitarbeiter erklärt, warum er gerne in der Branche arbeitet, dann ist das glaubwürdig und drängt negatives Gerede, oft aus Gerüchten, zurück. Und es muss uns ganz einfach gelingen,

das Image um die Arbeitsplätze im Tourismus zu verbessern, wenn nicht, bleiben wir auf der Strecke. Das ist der Grund für die gestartete Imagekampagne, für die wir auch sehr viel Zuspruch bekommen haben, allerdings auch negative Äußerungen so mit dem Hinweis: Kümmert euch um das Registrierkassen-Thema etc.

Wir wollen das eine durch das andere nicht schönreden bzw. vergessen machen oder ersetzen, wir sehen es ganz einfach als zusätzliche Baustelle, die wir auch bearbeiten müssen, und das im Interesse der Gesamtbranche. Denken Sie einfach noch einmal in Ruhe darüber nach. Sind Sie dann der Meinung, dass es Sinn macht, bei der Imagekampagne dabei zu sein, geben Sie auch Ihren MitarbeiterInnen die Chance, als Testimonial eine große Bühne betreten zu können. Als kommunikative Branche gehört ja auch ein bisschen Selbstdarstellung dazu. Konnten wir Sie von der Notwendigkeit dieser Imagekampagne nicht überzeugen, sehen Sie uns diese Aktivität nach. Wir finden es allemal besser, vieles an vielen Baustellen zu versuchen,

meinen Ihr

Thomas Stockinger

Peter Frömmel

FÜR SIE UND DIE BRANCHE ERREICHT BZW. DURCHGEFÜHRT:

- ✓ Keine Nährwertkennzeichnung für das Gastgewerbe
- ✓ Keine Herkunftsbezeichnung von Lebensmitteln im Gastgewerbe
- ✓ Veranstaltungssicherheitsgesetz: Erleichterungen bei Veranstaltungen
- ✓ Neuer Kollektivvertrag mit längerer Durchrechnung (26 Wochen), Bekenntnis zur Änderung bei Nachtruhe
- ✓ Pegasus-Sonderpreis Tourismus + Gastronomie zur Imagehebung der Branche
- ✓ Förderaktion Musik im Gasthaus
- ✓ Aushang Jugendschutzgesetz neu aufgelegt
- ✓ Selbstcheck barrierefreies Bauen installiert
- ✓ Staatsmeisterschaften der gastgewerblichen Lehrberufe ausgerichtet
- ✓ Gastgartenwahl zur Erhöhung des Branchen-Image
- ✓ Fernsehen während der Ski-WM frei
- ✓ Imagekampagne: Gastronomie/Hotellerie: „Das richtige für mi“ - Das Schöne & Gute an Tourismusarbeitsplätzen
- ✓ Registrierkasse: Handelsübliche Warenbezeichnung reicht, Straffreiheit bis Sommer 2016
- ✓ Rauchverbot mit langer Übergangsfrist bis 1.5.2018
- ✓ Datenerhebung & -pflege, um Betriebe für Online-Marketing fit zu machen
- ✓ Stopp der Paragastronomie
- ✓ Get A Job & Junior-Koch-Challenge zur Lehrlingswerbung

Wir behalten für Sie im Auge/Forderungen der Branche:

- » Gesetzliche Regelung zur Vermeidung von Lebensmittelabfall verhindern
- » Senkung der Umsatzsteuer auf wiederum 10% auf Logis
- » Pauschalreise-Richtlinie: Bei innerstaatlicher Umsetzung Status quo erhalten
- » Sharing economy: Wettbewerbsverzerrung mit Amateurwirtschaft verhindern
- » Allergen-Information: Rücknahme von Überregulierung

EINIGUNG BEI DER NACHTRUHE:

Die Sozialpartner schaffen gemeinsam zeitgemäße Rahmenbedingungen

Wie die Sozialpartner bereits beim letzten KV-Abschluss Anfang Mai vereinbart haben, wird die flexible Gestaltung der Nachtruhe für Saisonbetriebe des Hotel- und Gastgewerbes im notwendigen Ausmaß umgesetzt. Die Sozialpartner halten Wort und ziehen bei bedeutenden Projekten an einem Strang. Nun liegen die Details vor.

Start für eigenes Ruhezeitkonto am 1. März 2016

Konkret geht es um die im Kollektivvertrag festgelegten notwendigen Ausführungsbestimmungen. Wie vereinbart, kann die flexible Gestaltung der Nachtruhe somit am 1. März 2016 in Kraft treten. Es wurde festgelegt, dass die Vereinbarung für vollzeitbeschäftigte ArbeiterInnen in Küche und Service in Saisonbetrieben gilt. Diese Betriebe müssen Halbpension anbieten, also einen Schwerpunkt auf Frühstück und Abendessen haben. Während der Dauer der Beschäftigung muss den ArbeiterInnen eine Unterkunft zur Verfügung gestellt werden bzw. darf der Wohnsitz nicht weiter als 30 km vom Betrieb entfernt sein.

Ruhezeitkonto wird eingeführt

Ab März 2016 kann die Ruhezeit unter bestimmten Voraussetzungen auf acht Stunden verkürzt werden und wird auf einem eigens eingerichteten Ruhezeitkonto erfasst. Parallel dazu führen die UnternehmerInnen Arbeitsaufzeichnungen durch. Das Ruhezeitkonto ist möglichst zeitnah - in Früh- oder Abenddienstblöcken im Mindestausmaß von drei Stunden - abzubauen. Um einen höheren Erholungswert für die ArbeitnehmerInnen sicherzustellen, empfehlen die Sozialpartner Ruhezeiten in ganzen Tagen (8 Stunden) abzubauen. Wird stundenweise abgegolten, dann sind die Ruhestunden von der täglichen Höchststarbeitszeit abzuziehen.

Beispiel: Werden von der 10-stündigen Höchststarbeitszeit vier Stunden Ruhezeit abgezogen, bleiben somit sechs Stunden über, in denen die Beschäftigten im Einsatz sein dürfen. Ist es nicht möglich das Ruhezeitkonto bis zum Ende der Beschäftigung vollständig abzubauen, so verlängert diese Zeit die Dauer der Beschäftigung. Hat eine Ar-

beitnehmerin oder ein Arbeitnehmer z.B. noch 16 Stunden auf dem Ruhezeitkonto, so verlängert sich die Dauer der Beschäftigung um zwei Tage.

Umfassende Information für Betriebe und Beschäftigte

Beide Sozialpartner betonen, dass die Vorlaufzeit bis zum Start der flexiblen Nachtruhe am 1. März 2016 für intensive Schulungen der Betriebe, aber auch für umfangreiche Informationen für die Beschäftigten genutzt wird. So soll ein rechtlich korrekter Start der Änderungen sichergestellt werden. Möglich gemacht wurde die neue Ruhezeitregelung durch die konsequente gemeinsame Arbeit, unterstreichen die Verhandlungsführer der WKÖ und der Gewerkschaft vda. Gerold Royda (Obmann der Fachgruppe Hotellerie) ist für Sie unermüdlich im Einsatz bei den KV-Verhandlungen mit den Sozialpartnern. Für ihn steht fest, dass man diesen fruchtbaren Schwung nun für kommende Verhandlungen für weitere Teile des Rahmenrechts mitnehmen muss.

DER RICHTIGE UMGANG MIT GÄSTEBESCHWERDEN IN SOZIALEN MEDIEN

WIE RICHTIG UND/ODER SERIÖS KÖNNEN GÄSTE BESCHWERDEN GEWERTET WERDEN?

Ob seriös und richtig - ist immer subjektiv zu betrachten. Aus der Erfahrung heraus kann aber bestätigt werden, dass beinahe jede Beschwerde begründet ist. Dh. Beschwerden jeglicher Art - ob persönlich oder im Internet sollten ernst genommen werden. Es ist der Ausdruck des Gastes, wie bei ihm/Ihr die gastronomische Leistung angekommen ist.

ANITA MOSER, Administratorin von den Facebook-Gruppen „Linz isst...“ und „Mein Lieblings Wirtshaus“



Grundsätzlich ist zu den Gastro-Foren und Blogs zu sagen, dass uns Gastronomen und Hoteliers hier einer der wichtigsten Kontakte und Kommunikationsebenen zu unseren Gästen genommen wurde. Hatte man früher Gelegenheit, die eine oder andere Panne von Mitarbeitern in einem klärendem Gespräch noch vor Ort wieder gut zu machen, scheint es zu einem neuen Sport geworden zu sein, schon während des Restaurantbesuches seine positiven, leider aber meistens die negativen Eindrücke anonym und ohne Rücksicht auf die wirtschaftlichen Folgen der gigantischen Social-Genusswelt kund zu tun.

Insider wissen, dass Hotel- und Gastro-Fast Food Ketten mit ihren tausenden Mitarbeitern permanent selbst dafür sorgen, dass die positiven Meldungen in den wichtigsten Blogs überwiegen. Diese leider vielfach gefälschten Praktiken erklären aber auch, dass der gelernte Gast sich sein Urteil selbst bildet und sich nicht nur auf die wie Heuschrecken über die Gastronomie herfallenden Rankings und Blogs verlässt.

GÜNTER HAGER, Wirt (Josef, Linz)

Jede Beschwerde sollte ernst genommen werden! Gerade in der Gastronomie- und Hotellerie ist es wichtig, dass die Kundenzufriedenheit sofort nach dem Aufenthalt abgefragt wird. Damit können schon erste Beanstandungen abgefangen und in neutrale bzw. positive Bewertungen umgewandelt werden, bevor sie im Internet landen. Muss man im Nachhinein auf Online-Beschwerden reagieren, ist man immer Zweiter, da die Internethelfer diese Bewertungen meist schon gelesen haben.

Tipp: Finden sie heraus in welchen sozialen Medien und Internetportalen ihr Unternehmen gelistet ist! Online wird über ihr Unternehmen gesprochen. Egal ob sie mit dabei sind oder nicht!

MICHAEL REITER, Social Media Experte (www.michaelreiter.net)



WIE KANN/SOLL MAN ALS GESCHÄFTSFÜHRER/BETRIEBSLEITER MIT BESCHWERDEN IN DEN SOZIALEN MEDIEN UMGEHEN?

Ich stehe da hinter den absoluten Kennern der wirklich großen Gastro- und Reiseblog-Szene, wenn es diesen Profis, wo nicht gefällt wird darüber geschwiegen, es gibt genug Mist in unserer Welt, diesen auch noch zu verbreiten, hat absolut keine Klasse und ist unseriös. Wir Wirte müssen damit leben und haben meistens nicht Zeit oder auch die fehlenden Kenntnisse, mit diesem gigantischen Medium fertig zu werden. Allerdings im Zeitalter der Social Medien werden auch wir lernen müssen, damit zu leben, immerhin profitieren wir ja auch damit!

GÜNTER HAGER, Wirt (Josef, Linz)



- » Auf jede Beschwerde zeitnahe nach dem Motto „der Gast ist König“ reagieren (Vielen Dank für das Feedback,...)
- » ONLINE und öffentlich auf keine Details eingehen
- » Für die genauere Abklärung und Erläuterung der Fakten den Poster direkt und persönlich kontaktieren

ANITA MOSER, Administratorin von den Facebook-Gruppen „Linz isst...“ und „Mein Lieblings Wirtshaus“

Grundregel: Löschen sie niemals negative Kommentare oder Bewertungen, sofern diese nicht gegen ethisch-moralische Grundsätze verstoßen! Reagieren sie so schnell und angemessen wie möglich. Versuchen sie den Grund der Beschwerde herauszufinden. Bieten sie Lösungen an, um Kunden und anderen Internethelfern zu zeigen, dass ihnen Kundenzufriedenheit wichtig ist. Ihre Reaktionen sollten direkt bei der Kundenbewertung sichtbar werden, damit andere User sehen, dass sie auf Kritik reagieren und diese ernst nehmen! Fehler können immer passieren wo Menschen mit Menschen zu tun haben. Gerade in sozialen Medien sollte das auch der Kunde spüren und nachempfinden können.

MICHAEL REITER, Social Media Experte (www.michaelreiter.net)



1PLUS1: FÖRDERUNG DER EINSTELLUNG DES ERSTEN MITARBEITERS

Die Initiative 1plus1 besteht aus einer finanziellen Förderung für EPU (Ein-Personen-Unternehmen) durch das Wirtschaftsressort des Landes OÖ sowie einer Informationsoffensive und Beratungsangebot, koordiniert mit der WKÖ. Ziel der Förderung ist es, Ein-Personen-Unternehmen (EPU) mittels Lohnkostenzuschüsse bei der Einstellung des/der ersten Mitarbeiters/Mitarbeiterin zu unterstützen.

Für welche Arbeitnehmer/innen kann die Förderung beantragt werden?

Arbeitslose Personen, die seit mindestens zwei Wochen beim AMS OÖ arbeitslos gemeldet sind sowie Arbeitssuchende unmittelbar nach Beendigung ihrer Ausbildung (zB. Lehrabschluss, HAK, HTL bis hin zum Uni-Abschluss). Das Arbeitsverhältnis muss mindestens einer 50-Prozent-Anstellung entsprechen.

Wie hoch ist die Förderung?

Das Land OÖ gewährt als Ergänzung zur

Förderung „Beihilfe für Ein-Personen-Unternehmen“ des AMS OÖ für einen befristeten Zeitraum eine Unterstützung für EPU: In den ersten drei Monaten sowie in den Monaten 10-12 des neuen Beschäftigungsverhältnisses fördert das Land OÖ das Bruttoentgelt mit 50 Prozent (Obergrenze: 50 Prozent der ASVG-Höchstbeitragsgrundlage)

DIE FÖRDERUNG GILT AB 1.12.2015 BIS 31.12.2016.

Wer ist förderbar?

Ein-Personen-Unternehmen der gewerblichen Wirtschaft, die ihren Sitz (oder eine Betriebsstätte) in Oberösterreich haben und die erstmals (oder nach fünf Jahren wieder) einen Arbeitnehmer beschäftigen.



Details zu den Förderbedingungen und Antragsformular unter www.land-oberoesterreich.gv.at (Suchbegriff: 1plus1)

DIREKT BUCHEN

Der WKÖ-Fachverband Hotellerie startet gemeinsam mit dem europäischen Dachverband HOTREC eine eigene "DIREKT BUCHEN"-Kampagne. Nichts ersetzt den direkten Gästekontakt. Ein eigener Internetauftritt mit Direktbuchungsmöglichkeit ist die Auslage jedes Hotels! Nützen Sie diese Chance. Der Kerngedanke der Initiative ist, bei Gästen die Angebotsvorteile einer direkten Buchung in Erinnerung zu rufen. Es steht allen Beherbergungsbe-

trieben das „DIREKT BUCHEN“-Logo kostenfrei über die Webseite www.bookdirectshop.eu zum Download zur Verfügung. Darüber hinaus werden über einen eigens eingerichteten Online-Shop zusätzliche Merchandising-Artikel wie Aufkleber, Flyer, Aufsteller etc. für eine erfolgreiche Gästekommunikation angeboten. Damit die unmittelbare Beziehung zwischen Gast und Gastgeber wieder im Vordergrund steht.



ALKOMAT-VORTESTGERÄTE ZUM AUSLEIHEN

Nach wie vor bietet die Fachgruppe Gastronomie Ihren Mitgliedern drei Vorstestgeräte zur Atem-Alkoholmessung, wie sie auch von der Polizei verwendet werden, zum kostenlosen Verleih an. Verrechnet werden lediglich die benötigten hygienischen Einweg-Mundstücke zum Preis von € 0,30/Stück.

die Verleihzeit auf maximal zwei Wochen beschränkt. Das Gerät ist persönlich abzuholen und zurückzubringen.

Für Auskünfte und Anmeldungen steht Ihnen Frau Ingrid Fölsner unter T 05-90909-4611 oder E tourismus1@wkoee.at gerne zur Verfügung.

Um möglichst viele Betriebe damit bedienen zu können, ist

SERVICEANGEBOT IHRER FACHGRUPPE

Um Ihnen den betrieblichen Ablauf etwas zu erleichtern, stellen Ihnen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie einige Materialien zur Verfügung.

Sie können diese jederzeit gerne per E-Mail an tourismus1@wkoee.at oder unter T 05-90909-4611 bestellen.



GASTRONOMIEGUTSCHEINE

Die Gutscheine sind mit € 10,- und € 20,- erhältlich (Blöcke zu je 20 Stück).

GASTGARTENSCHILD

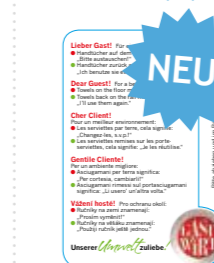
Plastikschild im Format A 3. Preis: € 6,-/Stück



ARBEITSMAPPE HYGIENE (HACCP)

BADEZIMMERAUFKLEBER

Hinweisaufkleber für Gästezimmer in 5 Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Tschechisch) - Größe: 12x17,5 cm.



Diese haben den umweltschonenden Umgang mit Bade- und Handtüchern zum Inhalt.



AUFKLEBER "SORRY KEIN ALKOHOL + NIKOTIN UNTER 16"

Der knallgelbe, unübersehbare Aufkleber (Größe: 22 x 7,5 cm) soll Jugendlichen, aber auch deren Eltern zeigen, dass in Ihrem Lokal der Jugendschutz ernst genommen wird.

BRANDSCHUTZBLATT

im Format A4. Soll Ihren Gästen eine Anleitung zum Verhalten im Brandfall sein (3-sprachig: Deutsch, Englisch, Französisch)



AUSZUG AUS DEM JUGENDSCHUTZGESETZ

im Format A3. Aushangpflichtig!! ...alle weiteren aushangpflichtigen Gesetze finden Sie auf www.wko.at



ZIMMERPREISTAFEL

Vordruck zur Preisauszeichnung für Ihre Gästezimmer - im Format A5.



JUNIOR-KOCH-CHALLENGE 2.0:

Das war die Vorentscheidung



Credit: cityfoto

Am 2. Dezember fand die Vorentscheidung der Junior-Koch-Challenge 2.0 im WIFI Linz statt. Mit viel Begeisterung, Kreativität und Einsatz waren sie dabei. Insgesamt fast 50 Kochlehrlinge und Berufsschüler (Berufsschule Altmünster) aus ganz Oberösterreich beteiligten sich an der 2. Junior-Koch-Challenge, die von den hotspots und der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Oberösterreich ausgeschrieben wurde. Aus den spannenden Rezept-Einreichun-

gen für ein 3-gängiges Menü (vegane Vorspeise mit Marchfelder Biopilz, Zitronen Saitling oder Austern Saitling, Hauptspeise mit Hoher Ried vom Cult Beef und Dessert mit Bränden vom Reisetbauer) wurden 16 Finalisten-Menüs von einer Jury ausgewählt und die künftigen Jungköchinnen und -köche trafen einander in der Lehrabschlussküche des WIFI Linz zum Wettbewerbskochen. Eine Fachjury u.a. mit - Harald Irka (jüngster 3-Haubenkoch Österreichs),

Oliver Sortsch (c+c Pfeiffer Kochstudio), Wirtesprecher Thomas Mayr-Stockinger (Gasthof Hotel Stockinger, Ansfelden), Paul Gürtler (Cult Beef) und Bernadette Altenburger (ÖGZ) - bewertete die von den Kochlehrlingen zubereiteten Menüs und wählte das Finalistenteam. Wer konnte überzeugen und zeigt beim großen Finale des „Culinary Art Festivals - The Next Generation 2.0“, unter der Schirmherrschaft von 3-Hauben-Koch Harald Irka noch einmal sein Können.

Wir gratulieren bereits jetzt den sechs Finalisten:

- » Daniela Buchriegler, Hotel Miraverde, Bad Hall
- » Stefan Fuchs-Eisner, Hotel & Restaurant Mühlthalhof, Neufelden
- » Alexander Huber, Iris Porsche Hotel, Mondsee
- » Stefanie Leonhartsbrger, Gasthof Zum Aigner Kreuz, Bad Kreuzen
- » Thomas Scheibmayr, Hotel & Restaurant Häupl, Seewalchen
- » Daniel Schlöglhofer, Restaurant Franz Ferdinand, Steyr



Am Mittwoch, 27. Jänner ab 18 Uhr kochen die 6 Finalisten im Restaurant CUBUS (Ars Electronica Center) in Linz groß auf. Unter dem Titel "Culinary Art - The Next Generation 2.0" bereiten nun die jungen, kreativen Köche/Köchinnen unter Anleitung von Harald Irka ein 6-gän-

giges Dinner zu. Irka selbst wird beim Menü den krönenden Abschluss, das Dessert, übernehmen. Bei diesem Dinner wird dann der Sieger der hotspots Junior Koch Challenge bekannt gegeben. Dem Gewinner winkt ein 1-wöchiges Praktikum bei 2-Haubenkoch Markus

Glocker in New York (Bâtard). Ein herzliches Dankeschön gilt allen 16 Teilnehmern! Sie haben wirklich eine hervorragende Leistung gezeigt und wir sind uns sicher, von diesen 16 jungen Damen und Herren werden wir noch viel hören, lesen und schmecken!



FRAU IN DER WIRTSCHAFT

zeichnet Unternehmerin des Monats Dezember aus



Peter Frömmel und Gerold Royda gratulieren sehr herzlich!

Unternehmerin des Monats Dezember ist Elisabeth Poringer aus Ried im Innkreis, Geschäftsführerin des Hotels „Der Kaiserhof“. WKÖ-Vizepräsidentin Ulrike Rabmer-Koller, Landesvorsitzende von Frau in der Wirtschaft, überreichte der erfolgreichen Unternehmerin die begehrte Auszeichnung. Mit 22 Jahren hat Elisabeth Poringer das Familienhotel übernommen und mit laufenden Investitionen nicht nur die Zimmerauslastung, sondern auch die Mitarbeiterzahl stark gesteigert.

Der Kaiserhof ist heute eines der führenden Häuser im Innviertel. Mit dem konsequenten Setzen auf Qualität hat Elisabeth Poringer in jungen Jahren viel Entscheidungsfreude und Verantwortungsbewusstsein bewiesen. Derzeit werden die Gästezimmer umgebaut, um noch mehr den Wünschen und Ansprüchen, besonders den Geschäftsreisenden entgegenzukommen, damit auch in Zukunft öö. Topunternehmen ihre Geschäftspartner gut aufgehoben wissen.

Mein Erfolgsgeheimnis ist: Das Geheimnis des Könnens liegt im Wollen.

Worauf ich besonders stolz bin, ist, dass ich es geschafft habe, den Betrieb 13 Jahre lang mit einer reinen Damen-„Mann“schaft erfolgreich zu führen und weiterzuentwickeln (erhebliche Steigerung der Auslastung und Mitarbeiterzahl). Vor allem in Umbauphasen, aber auch in vielen handwerklichen Belangen des Alltags ist das nicht einfach.

Eine meiner Stärken ist Zielstrebigkeit mit Hang zum Perfektionismus.

Zum Job-Ausgleich mache ich „angeblich“ viel zu wenig. In Bezug auf die so wichtige „Work-Life-Balance“ habe ich mir diese Auszeichnung sicher nicht verdient. Ich finde es allerdings falsch, seine Zeit in Arbeit und Leben zu trennen. Arbeit gehört zum Leben, aber auf eine „Work-Leisure-Balance“ sollte man natürlich achten. Zum

Ausgleich möchte ich mich gerne sportlich betätigen, aber leider schaffe ich es nicht, private Ziele so konsequent zu verfolgen wie berufliche. Irgendwann werde ich gezwungen „zurückzuschalten“.

Die größte Herausforderung in meiner Selbstständigkeit war: Da meine Großeltern in den letzten Jahren vor der Übergabe aufgrund des fortgeschrittenen Alters nicht mehr offen für Änderungen und Neues waren, war es schwierig für mich, diesen Investitionsstau bei laufendem Betrieb aufzuholen. Mein Glück dabei war, dass es nicht nur der Wunsch meines Großvaters war, dass ich den Betrieb weiterführe, sondern auch dass ich freiwillig an den Start ging. Da es mein Traum war, das Hotel einmal zu leiten und weiterzuentwickeln, habe ich die Herausforderung gerne angenommen. Dennoch war es riskant, im Alter von 22 Jahren so viel Verantwortung zu übernehmen und so viel Zeit und Geld für

den Betrieb aufzubringen.

Netzwerke finde ich bei Treffen von Kollegen oder Geschäftspartnern, als Funktionär diverser Gremien auf verschiedenen Ebenen, bei Fortbildungen, oft in „zufälligen“ Gesprächen, nicht zuletzt aber auch bei Veranstaltungen von Frau in der Wirtschaft, der Jungen Wirtschaft etc.

Frau in der Wirtschaft ist ein starkes Netzwerk von und für Unternehmerinnen, die Ihre Leistungen nicht verstecken wollen und gemeinsam dafür sorgen, dass Frauen in der Wirtschaft den Stellenwert bekommen, den sie verdienen.

Mein Motto lautet: Ich kann, weil ich will, was ich muss (Immanuel Kant).

Was mir sonst noch wichtig ist: Meine Familie wird trotz der Leidenschaft für den Beruf immer an erster Stelle stehen.

WIRTEBALL FREISTADT:

Der Ball rollte, die Wirte tanzten

Jährlich setzen die Wirte des Bezirkes Freistadt mit dem Wirteball. ein starkes Zeichen des Zusammenhalts und der Kommunikation. Am 23. November ging der 19. Wirteball in der Arena Bad Zell über die Bühne, bei der Familie Heidi und Josef Naderer. Das Motto „Der Ball rollt...“ war ein starkes Zeichen auf die Vorfreude auf die Fußball-EM in Frankreich, so Wirtesprecher Josef Aglas. Ein tolles Menü wurde unter Leitung von Kräuterwirt Gerald Schimpl gezaubert. Cheerleaders, ein Fußball-Comedy-Jongleur und das Elferschießen der Wirtinnen und Wirte sorgten für Action und Gaudi. Die Wirtinnen und Wirte genossen den Ball bis in die frühen Morgenstunden. Auch Bürgermeister Hubert Tischler, WKÖ-Obfrau Gabriele Lackner-Strauss und WKÖ-Leiter Dietmar Wolfsegger unterhielten sich prächtig.



oben: Die Wirte-Fußballmannschaft; unten: Heidi und Josef Naderer, Wirtesprecher Josef Aglas, Gabriele Lackner-Strauss, Dietmar Wolfsegger

AKTUELLES AUS DEM ARBEITSRECHT



ARBEITSZEITAUFEICHNUNG

ein Muss für jeden Arbeitgeber

Wir fassen in diesem Beitrag die wesentlichen Eckpunkte der Aufzeichnungspflicht zusammen.

WIE GENAU SIEHT DIE VERPFLICHTUNG ZUR FÜHRUNG VON ARBEITSZEITAUFEICHNUNGEN AUS?

Jede/r Arbeitgeber/in hat Aufzeichnungen über die geleisteten Arbeitsstunden seiner/ihrer MitarbeiterInnen zu führen. Damit soll kontrollierbar sein, ob das Arbeitszeitgesetz eingehalten wird. Diese Aufzeichnungspflicht besteht auch für Kleinbetriebe mit nur einem oder wenigen Mitarbeitern bzw. auch für Lehrlinge.

WIE WIRD DIE EINHALTUNG DER AUFEICHNUNGSPFLICHT ÜBERPRÜFT?

Die Überprüfung erfolgt durch das Arbeitsinspektorat. Diesem ist auf Verlangen Einsicht in die Aufzeichnungen zu geben. Bei Nichteinhaltung kann es zu Strafsanktionen kommen. Auch dem/der ArbeitnehmerIn ist jederzeit Einsicht zu gewähren.

WIE UMFANGREICH MÜSSEN DIE AUFEICHNUNGEN ERFOLGEN?

In den Aufzeichnungen sind Beginn und Ende der Tagesarbeitszeit und der Ruhepausen zu vermerken. Die Verpflichtung zur Pausenaufzeichnung kann durch Regelung mittels Betriebsvereinbarung

oder durch Einzelvereinbarung entfallen. Es genügt nicht, auf den wöchentlichen oder monatlichen Arbeitszeitplan zu verweisen, insbesondere dann nicht, wenn es davon Abweichungen gegeben hat!

Bei fixer Arbeitszeitaufteilung kann die Aufzeichnung ganz entfallen, nur Abweichungen sind festzuhalten. Einmal im Monat bzw. gegenüber dem Arbeitsinspektorat ist zu bestätigen, dass es keine Abweichungen gegeben hat.

WELCHE FORM MÜSSEN DIESE ARBEITSZEITAUFEICHNUNGEN HABEN?

Das Gesetz gibt keine Auskunft darüber, in welcher Form die Aufzeichnungen zu führen sind. Formulare für Arbeitszeitaufzeichnungen sind aber bei der WKOÖ bzw. beim Arbeitsinspektorat erhältlich. Der/ Die ArbeitnehmerIn sollte mit seiner/ihrer Unterschrift die Richtigkeit der Arbeitszeitaufzeichnung monatlich bestätigen. Dadurch kann sich der Betrieb von der unberechtigten Geltendmachung von Überstunden schützen. Arbeitszeitaufzeichnungen sind also nicht nur eine gesetzliche Verpflichtung, sondern dienen auch dem Schutz vor ungerechtfertigten Forderungen.



GASTRONOMIE/HOTELLERIE: DAS RICHTIGE FÜR MI.



Ab Mitte November hatten die Gastronomie- und Hotelleriebetriebe Oberösterreichs die Möglichkeit, Teil der neuen Imagekampagne zu werden. Ziel ist es, das allgemeine Meinungsbild über die Berufe in der Gastronomie und Hotellerie zu verbessern und so nachhaltig das Image zu stärken.

Mit großer Freude können wir sagen, dass mit dieser Imagekampagne der richtige Weg eingeschlagen wurde. Nun gehört dieser Weg kontinuierlich fortgesetzt.

Insgesamt haben in knapp einem Monat 250 Personen ihre Statements abgegeben, warum sie einen Beruf in der Gastronomie oder Hotellerie ausüben und was sie daran so lieben und schätzen. Nun werden diese Statements mit den Bildern der MitarbeiterInnen auf den Bierdeckeln abgedruckt und den Betrieben kostenlos zur Verfügung gestellt. Zusätzlich startet im Februar die Kampagne auch in den Printmedien.

Die Betriebe sind nun auch aufgefordert, ihre Bierdeckel in den Sozialen Medien zu streuen. Wir wollen ja auffallen und sichtbar sein.

Selbstverständlich besteht auch weiterhin die Möglichkeit, eigene Bierdeckel zu erstellen. Die Deadline für die zweite Produktionsphase ist noch nicht festgelegt. Aber eines sei gesagt, umso mehr Betriebe bzw. MitarbeiterInnen daran teilnehmen, umso schneller werden diese gedruckt und bei den Gästen und potenziellen neuen MitarbeiterInnen und Lehrlingen wahrgenommen.

Schauen Sie vorbei auf www.gastundwirtooe.at; Zur Verifizierung finden Sie Ihre WKO-Mitgliedsnummer beim Adressfeld abgedruckt.

Gastronomie: Das Richtige für mi.

Hotellerie: Das Richtige für mi.

Thomas Mayr-Stockinger
Obmann FG Gastronomie

Gerold Royda
Obmann FG Hotellerie

8380 DIPLOMLEHRGANG HOTEL MANAGEMENT

Termin: 18.4. bis 3.8.2016,
Prüfung: 26.9.2016, Mo 9 bis 17 Uhr
(Bitte Detailstundenplan unter der
Tel. 05-7000-77 anfordern)
Gebühr: 3.500,- inkl. Unterlagen
Trainingseinheiten: 144

Die Aufgaben, die Hoteliers zu bewältigen haben, werden immer komplexer. Der beschleunigte Strukturwandel und die sich ständig wandelnden Marktbedingungen erfordern, dass man als Hotelier "Experte für alles" ist. Modernes Marketing, Strategieentwicklung, Betriebsführung, Mitarbeiterführung, Eventplanung und vieles mehr gehören zu den Aufgabenbereichen eines modernen Hoteliers. Im Rahmen des Hotelmanagement-Lehrgangs wird ein umfassendes praxisorientiertes Wissen in den genannten Bereichen vermittelt. Die einzelnen Module des Lehrgangs finden in den verschiedenen Städten in Österreich statt. Nach dem Motto "Lernen von den Besten" besuchen die Teilnehmer am Abend der Seminartage Betriebe der jeweiligen Stadt/Region und führen interessante Gespräche mit den Betriebsinhabern. Der Lehrgang wird in Kooperation mit dem WIFI-Salzburg durchgeführt.

8480 SOMMELIER ÖSTERREICH

Termin: 22.2. bis 14.3.2016,
Mo bis Fr 8:30 bis 16:30 Uhr
Gebühr: 1.590,-

Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Umso gefragter sind top-ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zur Seite stehen können. Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines. Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

8681 FEINES OSTERMENÜ

Termin: 1.3.2016, Di 9 bis 17 Uhr
Gebühr: 170,-
Trainingseinheiten: 8

Sie zerlegen gemeinsam mit unserem Küchenmeister ein ganzes Lamm und bereiten aus allen Teilen Lammspezialitäten sowie Feines vom Kitz zu. Ergänzt werden diese Gerichte mit leckeren Saucen und modernen Beilagen. Nicht zu kurz kommt die Wirtschaftlichkeit und Kreativität der Gerichte.

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 Auer-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 Auer-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



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

