

AUSGABE

05/2016

INSIDER



*Das Richtige
für mi.*



**FÖRDERUNG FÜR
HEIMISCHES SCHWEINEFLEISCH**

Bericht Seite 3

**VORSICHT BEI
PREISAUSZEICHNUNG**

Bericht Seite 6

**WIR GRATULIEREN
UNSEREN BERUFSJUBILAREN**

Bericht Seite 8

Förderung für heimisches Schweinefleisch!

3



4

Interessenvertretung

TafelBox - Lebensmittel retten & Gutes tun

4

Public Viewing 2016

4

ineo – Auszeichnung vorbildlicher Lehrbetrieb

5

Kollektivvertragsabschluss für das Hotel- und Gastgewerbe

5

Belastungsstopp: Meldegesetz-Durchführungsverordnung

5

Branchenservice

Vorsicht bei Preisauszeichnung

6

Regionales Schweinefleisch:

Regionale, geprüfte Qualität bringt's

6

Welche Arbeitszeitregelungen gelten in Verbindung mit der Berufsschule?

7

Warnmeldung Betrugsmasche - „Roland Baker“

7



6

Gesellschaft

Wir gratulieren unseren Berufsjubilaren

8

Ehrenmedaille für KommR Angelbauer

9

5. Kulinarischer Frühlingsball der Traunseewirte

9

Wirteball des Bezirkes Rohrbach

9



9

ThemenserieAktuelles aus dem Arbeitsrecht:
Praktikanten im Gastgewerbe

10

Das Richtige für mi.

11

WIFI-Kurse

11

FÖRDERUNG FÜR HEIMISCHES SCHWEINEFLEISCH!

Wir befürworten Anreize zur Verwendung regionaler Produkte statt bürokratischer Verpflichtung!



Immer wieder war in den letzten Monaten den Medien zu entnehmen, dass auch die Gastronomie dazu angehalten werden soll, in noch größerem Ausmaß regionale Produkte zu verwenden. Stichworte wie „Verpflichtende Herkunftsbezeichnung in Speisekarten“ machten dabei die Runde. Unser Standpunkt dazu war immer: freiwillige Herkunftsbezeichnung in jenen Betrieben, in denen es Sinn macht, aber ein ganz klares NEIN zu einer verpflichtenden Auszeichnung der Herkunft aller Produkte.

Wir sind überzeugt, dass wir als verantwortungsvolle Gastronomen dort,

wo es preislich, von der saisonalen Verfügbarkeit bzw. vom verwendeten Lebensmittel her möglich ist, auch auf regionale Produkte zurückgreifen. Doch statt einer diesbezüglichen Verpflichtung sprechen wir uns für konkrete Anreize aus.

Wir haben daher mit dem Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger eine gemeinsame Initiative ausgearbeitet, die eine Förderung von heimischem Schweinefleisch im Gesamtausmaß von € 100.000,- vorsieht. Bis zu einem Einkaufswert von € 500,- erhalten Sie € 100,-; ab einem Einkaufswert von € 1.000,- erhalten Sie € 200,- an Förderung zurückerstattet.

Gerade zum Start der Gastgarten- und Grillsaison können wir damit für die OÖ Wirte konkrete Anreize schaffen, heimisches Schweinefleisch zu verarbeiten. Nutzen Sie diese Möglichkeit und sichern Sie sich rasch die Förderung. Sobald Ihr Förderansuchen positiv bearbeitet wurde, erhalten Sie außerdem von der Fachgruppe Gastronomie kostenlos Bestecktaschen im aktuellen Kampagnendesign „Gastronomie - das richtige für mi“. Diese Maßnahme rundet die Aktion perfekt ab und verstärkt zusätzlich unsere laufende Image-Kampagne! Alle Details zur Förderaktion finden Sie auf den nächsten Seiten des Insiders.

Und auf noch eine Chance für zusätzliche Gäste-Frequenz neben der beginnenden Gastgarten- und Grill-Saison möchte ich verweisen. Die Fußball-Europameisterschaft startet ab 10. Juni 2016. Public-Viewing-Veranstaltungen sind dabei - aufgrund der Initiative des Veranstalterverbands - für Gastronomiebetriebe unter bestimmten Rahmenbedingungen lizenziert bzw. auch von der AKM befreit. Informieren Sie sich dazu im Detail auf den nächsten Seiten.

In Summe zeigen diese Beispiele, dass uns die nächsten Monate tolle zusätzliche Möglichkeiten bieten! Lassen Sie uns gemeinsam diese Chancen nutzen und zeigen wir unseren Gästen und der Öffentlichkeit, dass wir OÖ-Wirte trotz so mancher Unkenrufe von außen nicht nur Freude an unserem Beruf haben, sondern auch wirtschaftlich erfolgreich sind.

Ihr
Thomas Mayr-Stockinger

TAFELBOX - LEBENSMITTEL RETTEN & GUTES TUN



Das Thema Lebensmittelverschwendungen geht uns alle an. Von der Produktion bis hin zum Endverbraucher liegt es an jedem Einzelnen, sorgsam mit wertvollen Nahrungsmitteln umzugehen. Mit dem Einsatz der „TafelBox“ setzen die Gastronomen ein aktives Zeichen dagegen. Die Idee ist simpel: Was von den Gästen nicht aufgegessen wird, kommt in die kompostierbare und gut verschließbare TafelBox aus Bio-Kunststoff und kann am nächsten Tag - als kleine Mahlzeit zwischendurch - genossen werden. Der

Fachverband Gastronomie der WKÖ hat eine Zusammenarbeit mit dem Verband der österreichischen Tafeln gestartet, indem interessierte Gastronomen und Hoteliers bei den Fachgruppen kostenlose Starterpakte bestellen können. Die Starterpakte bestehen jeweils aus 50 TafelBoxen samt Info- und Hinweismaterial wie Tischaufsteller, Freecards, Plakate und Papiertragetaschen, um die Aktion im Betrieb vorzustellen. Regulär kostet eine TafelBox 50 Cent, 20 Cent gehen davon als Spende an die Tafeln. Nachbestellen können Sie die TafelBox derzeit direkt beim Lebensmit-

telgroßhandel Kastner (www.kastner.at, ab einer Stückzahl von 300) oder in kleineren Einheiten bei der Wiener Tafel. Sollten Sie die Kosten nicht im Rahmen Ihrer Speisenkalkulation berücksichtigen, bitten wir Sie, Ihre Gäste über den Kostenbeitrag (zB in der Speisekarte) zu informieren. Indem Sie die TafelBox einsetzen, geben Sie Ihren Gästen die Möglichkeit, wertvolle Lebensmittel zu retten und unsere Umwelt zu schonen. Die Verwendung der TafelBox bedeutet gleichzeitig auch Einsatz für Armutsbetroffene: pro TafelBox gehen 20 Cent Spende an die österreichische Tafeln.

Bestellen Sie kostenlos Ihr Starterpaket jederzeit gerne per E-Mail unter E_tourismus1@wkoee.at oder telefonisch (zu unseren Geschäftszeiten) unter **T 05-90909-4611** bzw. **T 05-90909-4613**.

PUBLIC VIEWING 2016

Das Wichtigste kurz zusammengefasst

Der Veranstalterverband Österreich hat für seine Mitglieder die Live-Übertragungsrechte für die Fußball-EM 2016 mit ORF und AKM vereinbart.

Keine Lizenz- und Meldepflicht seitens des ORF besteht für:

- » Öffentliche Übertragungen in Bars/Hotels/Restaurants und anderen kommerziellen Betrieben ohne Eintritt bzw. Sponsoring durch Dritte, insofern diese TV-Geräte in ihren Räumlichkeiten betreiben, relevante TV-Abonnements für den kommerziellen Bereich besitzen und über die notwendigen örtlichen Genehmigungen verfügen.
- » Nicht-kommerzielle Public Screening Events mit bis zu maximal 300 Personen.

Lizenzzgebühren AKM

Die AKM ist damit einverstanden, dass Public Viewing Veranstaltungen im Rahmen der UEFA Fußball-Europameisterschaft 2016 bis zu einer Diagonale von drei Meter in allen Mitgliedsbetrieben der Bundessparte Tourismus und Freizeit-

wirtschaft (z.B. Gastronomiebetrieben und dazugehörige Gastgärten) für nicht kommerzielle Veranstaltungen frei sind. Für die Übertragung der UEFA EURO 2016™ Spiele ist keine Meldung an die AKM notwendig und kein Lizenzentgelt an die AKM zu zahlen, wenn Sie folgende Voraussetzungen einhalten:

- » Bildschirmdiagonale (TV/Leinwand) unter 3 Meter
- » keine kommerzielle Veranstaltung (z.B. ohne Eintritt, ohne Sponsoren)
- » nur die zeitgleiche Übertragung der UEFA EURO 2016™ Spiele
- » gilt nur für die TV-Übertragung der UEFA EURO 2016™ Spiele

	ORF/UEFA		AKM		
	Keine Meldung notwendig	Meldung und kostenfreie Lizenz	Meldung und kostenpflichtige Lizenz	Keine Meldung und kein Lizenzentgelt	Meldung und kostenpflichtige Lizenz
nicht kommerziell unter 3 Meter Bildschirmdiagonale bzw. 300 Personen	X			X	
kommerziell unter 3 Meter Bildschirmdiagonale bzw. 300 Personen			X		X
nicht kommerziell über 3 Meter Bildschirmdiagonale bzw. 300 Personen		X			X
kommerziell über 3 Meter Bildschirmdiagonale bzw. 300 Personen			X		X

Erklärung: Nicht kommerzielle Veranstaltung = kein Eintritt, keine Sponsoren, keine kommerzielle Verwertung
Kommerzielle Veranstaltung = Eintritt, Sponsoren, sonstige kommerzielle Verwertung



Zu einer Beantragung einer Public Screening Lizenz bzw. aller weiteren Informationen verweisen wir auf unser Informations schreiben unter <http://tinyurl.com/jsu3yhj>

INEO – AUSZEICHNUNG VORBILDLICHER LEHRBETRIEB



Nach knapp 700 Auszeichnungen geht das Gütesiegel für Lehrbetriebe der WKO Oberösterreich in die nächste Runde

Die Themen Fachkräftemangel und die Sicherstellung eines ausreichenden Berufskräftenachwuchses stellen zentrale Herausforderungen für viele oö. Unternehmen dar. Gerade in der Zeit einer rückläufigen demografischen Entwicklung ist es besonders wichtig, seine Vorzüge als Ausbildungsbetrieb darstellen zu können. Die WKO Oberösterreich hat deshalb 2013 die Auszeichnung „Vorbildlicher Lehrbetrieb“ geschaffen, die auf sensationelle Reaktionen gestoßen ist. Knapp 700 Lehr-

ausbildungsbetriebe ließen sich bereits zum ineo-Betrieb „zertifizieren“. Mit dieser Auszeichnung erhalten alle oberösterreichischen Ausbildungsbetriebe - ob Klein- und Mittelbetriebe oder große Unternehmen - die Möglichkeit, sich als qualitativ hochwertiger Ausbildungsbetrieb positionieren zu können. Voraussetzung für dieses neue Qualitätssiegel ist, dass das Unternehmen sein vorbildliches Engagement in der Lehrlingsausbildung in Form eines vorgegebenen Fragebogens

Bewerbung zum „Vorbildlichen Lehrbetrieb“

Interessierte Lehrbetriebe können ab sofort den Bewerbungsbogen online auf www.ineo-wkoee.at oder per E-Mail an ineo@wkoee.at oder auch telefonisch unter **05-90909-2000** anfordern. Die Bewerbungsfrist läuft bis 24. Juni.

KOLLEKTIVVERTRAGSABSCHLUSS FÜR DAS HOTEL- UND GASTGEWERBE

Die Sozialpartner im Hotel- und Gastgewerbe, die Gewerkschaften vida und GPA-djp und die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), haben die Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2016 für die rund 200.000 Beschäftigten im Hotel und Gastgewerbe, nach intensiven Verhandlungen, abgeschlossen.

Demnach gilt **rückwirkend mit 1. Mai 2016** ein kollektivvertraglicher Mindestlohn bzw. Mindestgehalt von € 1.420,-, die Löhne steigen im Durchschnitt um 1,43 Prozent. Ein

deutliches Plus gibt es bei den Lehrlingsentschädigungen, die sich um durchschnittlich 2,96 Prozent erhöhen. Erstmals seit Jahren wird auch der Nacharbeitszuschlag wieder leicht erhöht, und zwar auf 21 Euro pro Nachteinheit.

Die Lohn- und Gehaltstabellen (gültig ab 1.5.2016) finden Sie unter www.wko.at/ooe/gastronomie oder www.wko.at/ooe/hotellerie.

BELASTUNGSSTOPP: MELDEGESETZ-DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG

Meldegesetz-Durchführungsverordnung - neue Gästeverzeichnisse

Die neue Meldegesetz-Durchführungsverordnung, die mit 1. April 2016 in Kraft getreten ist, entspricht nicht den Forderungen der Fachgruppen und des Fachverband Hotellerie. Wir empfehlen daher mit der Umstellung auf die neuen Erfordernisse noch abzuwarten. Eine unbürokratische und zeitgemäße Umsetzung ist, als Ergebnis unserer Einwände im Innenministerium, in Prüfung.

Alle bisherigen Systeme können bis 31. Juli 2017 nach der ursprünglichen Rechtslage weitergeführt werden - gleich ob in Papierform oder bereits elektronisch. Das bedeutet: Bereits vorhandene, von der Meldebehörde signierte Gästeblattsammlungen dürfen somit aufgebraucht werden und bestehende Gästeblattsammlungen müssen nicht sofort der neuen Rechtslage angepasst werden.

VORSICHT BEI PREISAUSZEICHNUNG

Ortstaxe/Kurtaxe/Tourismusabgabe

Ausdrücklich möchten wir darauf hinweisen, die Ortstaxe/Kurtaxe/Tourismusabgabe für Ihre Nächtigungsgäste korrekt auszuweisen und *nur* in der festgesetzten Höhe weiter zu verrechnen. Falsche Auszeichnungen können



möglicherweise rechtliche Folgen wie Wettbewerbsverzerrung, Irreführung, bis hin zu Betrug mit sich ziehen. Die Tourismusabgabe ist vom jeweiligen Gemeinderat mit mindestens 0,23 Euro und höchstens 2 Euro je Nächtigung festzusetzen. Diese kann zusätzlich nach Gemeindeteilen oder Saison unterschiedlich festgesetzt werden. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde über die jeweilige Tourismusabgabe.

Korrekte Auszeichnung der Tourismusabgabe am Beispiel Linz:
Preis pro Person und Nächtigung im DZ € 80 (zusätzlich wird eine Tourismusabgabe in der Höhe von € 2 für Personen ab dem vollendeten 15. Lebensjahr je Nächtigung verrechnet)

WELCHE ARBEITSZEITREGELUNGEN GELTEN IN VERBINDUNG MIT DER BERUFSSCHULE?

Der/die Lehrberechtigte muss dem Lehrling zur Erfüllung der Berufsschulpflicht die **erforderliche Zeit freigeben**. Beginn und Ende der Berufsschulpflicht richten sich nach der im Lehrvertrag vereinbarten Lehrzeit. Für die Unterrichtszeit ist die **Lehrlingsentschädigung weiterzuzahlen**.

Die **Unterrichtszeit** in der Berufsschule ist auf die Dauer der wöchentlichen Arbeitszeit anzurechnen. Als Unterrichtszeit gelten:

- » Unterrichtsstunden
- » Pausen mit Ausnahme der Mittagspause
- » Freigegenstände und unverbindliche Übungen bis maximal zwei Unterrichtsstunden pro Woche
- » Förderunterricht, Förderkurse und Schulveranstaltungen (z. B. Exkursionen)



Regelungen bei Lehrgangsberufsschulen

» Während des Besuches der Lehrgangsberufsschule dürfen Lehrlinge nicht im Betrieb beschäftigt werden.
» Beträgt die Unterrichtszeit im Lehrgang mehr als 40 Stunden pro Woche, so hat der Lehrling dem Betrieb gegenüber keinen Anspruch auf Freizeitausgleich.
» Entfällt der Unterricht an bis zu zwei aufeinander folgenden Werktagen, so hängt die Arbeitsverpflichtung davon

ab, ob es dem Lehrling in Bezug auf die Wegzeit zumutbar ist, den Betrieb aufzusuchen. Das ist z. B. nicht der Fall, wenn nur ein Unterrichtstag entfällt und der Lehrling eine Berufsschule außerhalb seines Bundeslandes besucht. Bei drei oder mehreren aufeinander folgenden unterrichtsfreien Tagen besteht Arbeitspflicht.

INFORMATION VON LANDES RAT MAX HIEGELSBERGER

REGIONALES SCHWEINEFLEISCH: REGIONALE, GEPRÜFTE QUALITÄT BRINGT'S



Landesrat Max Hiegelsberger:
Gastronomen wertvolle Partner
bei der Bewusstseinsbildung

„Regionales, geprüftes Schweinefleisch ist von unvergleichlicher Qualität“, betont Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger. „Den echten unverfälschten Geschmack stellen unsere Landwirte sicher, für die Verfeinerung

sorgen die oberösterreichischen Gastronomen.“ Sie sind wertvolle Partner bei der Bewusstseinsbildung der Gäste, in den kommenden Wochen erhält sie einen noch höheren Stellenwert: „Mit Grill- und Schmankerlwochen wird unterstrichen, dass sich Regionalität und gesicherte Herkunft für alle Beteiligten bezahlt machen“, erklärt Hiegelsberger.

Leistungen vor den Vorhang holen

„Niemand braucht auf sein Kotelett oder Schnitzel aus der Region zu verzichten. Egal zu welcher Jahreszeit - eine ganzjährige Versorgung ist sichergestellt“, so der Landesrat. Die traditionell ausgezeichnete Zusammenarbeit von Landwirten, Fleischern, Verarbeitern und Gastronomen wird in der Grill- und Gastgartensaison nun besonders gewürdigt. „Damit erfährt regionales Schweinefleisch die Wertschätzung“

zung, die es verdient, und die Leistungen der Partner werden vor den Vorhang geholt - in angenehmer Atmosphäre und ansprechend präsentiert“, sagt Hiegelsberger.

Oberösterreich drauf, Oberösterreich drin

Die teilnehmenden Betriebe haben buchstäblich Schwein, regionaler Einkauf und die Bedeutung garantierter Herkunft lohnen sich für sie ganz klar: Wer qualitätsgeprüftes, regionales Fleisch im Wert von 500 oder 1.000 Euro netto kauft, bekommt 100 bzw. 200 Euro netto rückerstattet. Die Kunden werden nicht nur in den Speisekarten auf die Aktion aufmerksam gemacht. Zusätzlich können Tischtafeller und Bestecktaschen als Werbemittel angefordert werden. Die Teilnahme ist ganz einfach, Details dazu und zu den Fleisch-Bezugsquellen in der Beilage zum Insider.

Gemeinsames Zeichen setzen

„Die Wirs sind Botschafter von unschätzbarem Wert, auf die sich die Gäste voll und ganz verlassen, und damit unersetzbare Partner für die Grill- und Schmankerlwochen“, betont Landesrat Hiegelsberger. „Ich hoffe auf eine rege Teilnahme. Setzen wir gemeinsam ein sichtbares Zeichen zum Ankauf von regionaler Schweinefleisch-Qualität und fördern wir damit unsere Landwirtschaft, die Wirtschaft und nicht zuletzt die oberösterreichische Gastronomie.“

Foto: Land OÖ/Grillnberger

WARNMELDUNG BETRUGSMASCHE „ROLAND BAKER“

Ein „Ronald Baker“ (sicher werden auch andere Namen eingesetzt) reserviert seit November/Dezember 2015 in ganz Österreich (und auch in Deutschland) in Beherbergungsbetrieben für rund 1.200 - 1.500 EUR Zimmer/Suiten per E-Mail/Webportalen/Fax. Er fordert sogar pro aktiv auf, dass die Hotels die Kartendaten sofort belasten sollen.

Es folgen innerhalb von wenigen Tagen (1-3 Tage nach Reservierung/Buchung) dann unter Vortäuschung falscher Tatsachen (u.a. Sterbefälle, Unfälle, kurzfristige Operationen von nahen Verwandten) Stornierungsaufträge per

E-Mail/Fax und der Bitte auf eine Kartennummer bzw. auch mittels anderer unbarer Systeme (Moneytransfer-Gesellschaften, Überweisungen) die bereits belasteten Gelder zurück zu erstatten. Diese zur Gutschrift angegebene Kartennummer ist natürlich eine andere Kartennummer, als die der Belastung zugrundeliegenden Kartendaten.

Auf diese Art und Weise wurden bereits einige Hotels in Österreich mehrfach geschädigt. Denn die Belastungen aus den Reservierungen wurden von den „echten“ Karteninhabern über

Ihre kartenausstellende Bank wegen Missbrauch zurückbelastet und auch die vom Hotel veranlasste Überweisung/Gutschrift muss zusätzlich noch bezahlt werden.

Daher weisen wir besonders darauf hin, dass Rückerstattungen von zuvor durchgeführten Belastungen auf Kreditkartendaten nur auf die gleiche Kartennummer erfolgen sollen. Es soll keine Erstattung auf anderem Wege erfolgen, da davon auszugehen ist, dass Sie ansonsten Opfer dieser „alten“ aber wieder aktuellen Betrugsmasche werden.

WIR GRATULIEREN UNSEREN BERUFSJUBILAREN



25 JAHRE



20 JAHRE

Im Rahmen des Wirtestammtischs im **Gasthaus „Zum Onke Heli“** im Bezirk Braunau wurden **Walter Brunnbauer** und **Franz Dafner** geehrt - Herzlichen Glückwunsch zum 25-jährigen Berufs jubiläum!

Im Bild (v.l.): Fachgruppengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA, Bezirkswirtesprecher Herbert Karer (Gasthaus Badhaus in Mattighofen), Franz Dafner (Gasthof Dafner in Neukirchen), Walter Brunnbauer (Wirt z'Herbstheim in Höhnhart), Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger MBA und Bezirksstellen-Leiter Mag. Klaus Berer



25 JAHRE



25 JAHRE

Josef und Elisabeth Mair nahmen beim Wirtestammtisch im **Gasthaus Zweimüller** im Bezirk Grieskirchen die Ehrenurkunde zum 25-jährigen Berufs jubiläum entgegen.

Im Bild (v.l.): Fachgruppengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA, Josef und Lisi Mair (Marktstubn Mair, in Waizenkirchen), Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger MBA, Bezirkswirtesprecher Fritz Schrank (Schanks Wirtshaus in Peuerbach und Eschenau) und Bezirksstellenleiter Hans Moser

EHRENMEDAILLE FÜR KOMMR ANGELBAUER

Über zwei Jahrzehnte hat KommR Erwin Angelbauer in der Interessenvertretung für die Anliegen des Gastgewerbes mitgearbeitet. Dafür bekam er am 6.4.2016 die Ehrenmedaille der WKO Oberösterreich aus den Händen des Direktors Dr. Walter Bremberger MBA überreicht. Spartengeschäftsführer Dr. Peter Frömmel hat dazu gratuliert und sich bei KR Angelbauer auch für seine langjährige Tätigkeit bedankt.



5. KULINARISCHER FRÜHLINGSBALL DER TRAUNSEEWIRTE



Der Einladung der 14 Traunseewirte zum Kulinarischen Frühlingsball im Toscana Congress Gmunden sind viele Gäste gefolgt. Rhythmisiche Musik, tolle Stimmung, beste Qualität der vielfältigen Schmankerln sowie gutgelaunte und herzliche Gastgeber prägten die gelungene Veranstaltung. Gratulation den Wirtinnen und Wirtinnen, die so gut kooperieren - einfach vorbildlich und spitze!

v.l.: Wolfgang Bergthaler (Gasthof Englhof), Michael Pernkopf (Gasthof Grünberg), Raffael Winkler (Verkaufsleiter Sektkellerei Sighet), Manuela Prohaska (Restaurant Tiki-Taki), Andras Leitner (Hotel Post Ebensee), Johanna Schallmeiner (Hoisn-Wirt), Claudia Neubacher (Gasthaus Edelweis- Feuerkogel)

WIRTEBALL DES BEZIRKES ROHRBACH



Im Bild das Vorstandsteam v.l.: Andreas Neumüller, Michael Hörschläger, Rupert Fuchs-Eisner, Christian Kasper, Obfrau Julia Falkner, Bgm. Elisabeth Höfler, Tommy Veit, Daniela Froschauer, Gerhard Gierlinger, Günther Wolfmayr

Zum mittlerweile traditionellen Wirteball luden heuer einmal mehr die Wirtschaftskammer, Gast & Wirt sowie das Wirteforum des Bezirk Rohrbach ein. Diesmal trafen sich all jene, die normalerweise hinter der Ausschank stehen, im Meierhof in Aigen-Schlägl. Gestärkt mit Leckerbissen, blieb auch die Tanzfläche nicht lange leer, denn die Live-Band gleichstrom spannte den Bogen von Klassikern bis hin zu aktuellen Charthits. Zu Mitternacht gab es eine kleine Showeinlage von den "Drei Tenören" und die Verlosung der heiß begehrten Preise der Tombola.

AKTUELLES AUS DEM ARBEITSRECHT



PRAKTIKANTEN IM GASTGEWERBE

Praktikanten sind grundsätzlich - wie andere Arbeitnehmer auch - in den Kollektivvertrag einzustufen und entsprechend zu entlohen. Unentgeltliche Tätigkeiten (Stichwort: Volontariat) werden in der Gastronomie in der Praxis kaum anerkannt (mit Ausnahme der sogenannten familienhaften Mitarbeit). Dennoch gibt es Sonderregelungen, die eine aus Sicht des Arbeitgebers günstigere Entlohnung von Praktikanten vorsehen. Dabei ist zunächst zu unterscheiden, ob der jeweilige Praktikant Arbeiter- oder Angestelltentitäten durchführt.

Im Bereich der Arbeiter (v.a. Kellner) werden Pflichtpraktikanten zwar als Arbeitnehmer behandelt, sie haben aber nur Anspruch auf ein reduziertes Entgelt und zwar in Höhe der Lehrlingsentschädigung für das mit dem jeweiligen Schuljahr korrespondierende Lehrjahr. Diese Regelung gilt allerdings nur für Schüler von bestimmten Schulen (zB Fachhochschule, höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe), die aufgrund schulrechtlicher Vorschriften ein Betriebspрактиkum ableisten müssen (dies wird von der jeweiligen Schule bestätigt).

Seit Mai 2015 gibt es erstmals auch eine ähnliche Regelung für Pflichtpraktikanten mit Angestelltentitäten, die aufgrund schulrechtlicher Bestimmungen ein Praktikum absolvieren müssen. Auch in diesem Fall ist ein reduziertes Entgelt in Höhe des mit dem jeweiligen Schuljahr korrespondierenden Lehrjahres, mindestens jedoch in Höhe der Lehrlingsentschädigung des zweiten Lehrjahres, zu bezahlen. Für Pflichtpraktikanten, die eine Ausbildung absolvieren, für die eine Reifeprüfung, Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung Voraussetzung ist, gilt die Lehrlingsentschädigung des 4. Lehrjahrs als Mindestentgelt.

Abgesehen von den angeführten Ausnahmen bleibt es bei dem Grundsatz, dass die Entlohnung von Praktikanten nach der jeweiligen Lohn-/ Gehaltstafel zu erfolgen hat.



Machen Sie noch mit bei der neuen Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie: Das Richtige für mi“, seien Sie Teil davon und tragen Sie nach außen, warum Sie gerne in der Gastronomie oder Hotellerie arbeiten.



Unter www.gastundwirtooe.at können Sie ganz einfach Ihre eigenen Bierdeckel erstellen. Nach der positiven Erstellung erhalten Sie die Bierdeckel als pdf. und jpg. zugesandt. Die Produktion der Bierdeckel ist für April/Mai geplant, dann werden Ihnen Ihre persönlichen Bierdeckel kostenlos zugestellt.



MEINE BETRIEBSANLAGE MEHRWERT AUS GESETZLICHER VERPFLICHTUNG GENERIEREN

Termin/Ort: Mo, 30.05.2016, 16.00 - 18.00 Uhr
WIFI Linz, Wiener Straße 150, 4021 Linz
Kostenbeitrag: WKOÖ-Mitglieder: € 49,-
Nicht-Mitglieder: € 59,-

Die österreichische Gewerbeordnung sieht eine wiederkehrende Überprüfung von genehmigten Betriebsanlagen im § 82 b vor. Je nach Genehmigungsbescheid kann diese im Abstand von 5 oder 6 Jahren schlagend werden und trifft auf nahezu alle Unternehmer in Gewerbe und Handwerk zu.

Neben den gesetzlichen und gesellschaftlichen Hintergründen zur Betriebsanlage erfahren Sie in dieser Informationsveranstaltung, wie Sie durch einen einfachen Perspektivenwechsel einen echten Mehrwert für Ihr Unternehmen generieren können. Durch Betrachtung verschiedener Aspekte der Betriebsplanung können Wertströme ermittelt und somit Lecks entdeckt werden, wo Geld in Ihrem Unternehmen verloren geht.

Warum nicht das Verpflichtende mit dem Nützlichen verbinden?

Inhalte:

- » Übersichtliche Darstellung der gesetzlichen Grundlagen
- » Wiederkehrende Überprüfung im Detail
- » Möglichkeiten bei festgestellten Abweichungen
- » Risiken bei Rechtsverletzung
- » Perspektivenwechsel vs. Betriebsblindheit
- » Kostenreduktion durch Prozessoptimierung
- » Einsparungspotenzial durch Vermeidung von Fehl(er)zeiten
- » Steigerung der Produktionskapazität

Vortragender: DI (FH) Mathias Schrabacher
DRIMAS - Ingenieurbüro für
Wirtschaftsingenieurwesen

ANMELDUNGEN UNTER:
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE
Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05-7000-7057 F 05-7000-3559
E unternehmerakademie@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/uak

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich -
Fachgruppen Gastronomie und Hotelle-
rie, 4020 Linz, Hessenplatz 3,
Tel. 05 90 909 DW 46 13

OFFENLEGUNG: [http://wko.at/ooe/
gastronomie/offenlegung](http://wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung)

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher
Mag. Monika Kalkgruber
Dr. Peter-Paul Frömmel

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

Mag. Stefan Praher	- 46 01
Mag. Monika Kalkgruber	- 46 28
Dr. Peter-Paul Frömmel	- 46 00
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

