

AUSGABE

01/2018

INSIDER



**HERZLICHEN DANK
FÜR IHREN EINSATZ!**

Bericht Seite 3

**MANGELBERUFLISTE
WIR BITTEN UM IHRE UNTERSTÜTZUNG**

Bericht Seite 4

DATENSCHUTZ NEU

Bericht Seite 8

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort:

Herzlichen Dank für Ihren Einsatz!	3
------------------------------------	---



Interessenvertretung

Mangelberufsliste	4
Landes-Tourismusstrategie	4
Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen	5

Branchenservice

Serviceangebot Ihrer Fachgruppe	6
Datenschutz neu	8
„Musik im Gasthaus“ Förderaktion	10



Gesellschaft

Wirtschaftsmedaille für Wirtin Josefine Grabmayr	11
Neues Linzer Gourmet-Lokal eröffnet	12
KultiWirte Genuss-Spechte sind unterwegs	13
WIFI-Kurse	13



Themenserie

Design - Best Practice: Gasthof Strauß	14
----------------------------------------	----



VORWORT

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN EINSATZ!

Oberösterreichs Gastronomie und Hotellerie hat einen sehr guten Ruf - Dank Ihrer Gastfreundschaft und Ihrem Engagement.

Wir sagen Danke, denn Sie und Ihr Team...

... sorgen Tag für Tag für das vertraute Flair der heimischen Gastlichkeit und für das gesellige Zusammensein.

... spielen bei allen Feiern, die einem im Leben begleiten - von der Taufe über Hochzeiten, Geburtstagsfeiern bis hin zur Zehrung - eine wesentliche Rolle.

... kennen die Vereine und Stammtische, die sich regelmäßig bei Ihnen treffen und bieten in Ihrem Betrieb ausreichend Platz für Feste, Bälle und andere Veranstaltungen.

... heißen alle Gäste Willkommen, nehmen sich Zeit für Ihre Gäste und haben stets ein offenes Ohr für ihre Anliegen.

Denn Ihre Gäste kommen eben nicht nur, um ein kühles Bier, ein gutes Achterl Wein oder einen Kaffee zu trinken



v.l.: Thomas Mayr Stockinger, Stefan Praher, Gerold Royda

und dazu ein gutes Essen zu genießen. Zu Ihnen kommt man auch, um Leute zu treffen, Gespräche zu führen und Neues zu erfahren. Ihr Betrieb ist wichtig für die Region, als zentraler Treffpunkt für Jung und Alt. Sie stehen täglich weit mehr als 10 Stunden mit vollem Einsatz im Be-

trieb und kümmern sich um das Wohl Ihrer Gäste sowie um die Motivation Ihres Personals. Das ist nicht Selbstverständlichkeit. Daher sagen wir Danke. Danke für Ihre hohe Leistungsbereitschaft, mit der Sie zum hervorragenden Image der oberösterreichischen Gastronomie und Hotellerie beitragen.

Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

WKO 
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH
TOURISMUS · FREIZEIT

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppe
Gastronomie und Hotellerie



INTERESSENVERTRETUNG

MANGELBERUFLISTE

Wir bitten um Ihre Unterstützung

Köche sind Mangelware. Diese mittlerweile chronisch gewordene Herausforderung hält die Branche auf Trab. Gemeinsam wollen wir es schaffen, den Koch auf die Mangelberufsliste zu

bringen. Ihre Rückmeldung ist wichtig - nur so kommen wir zu repräsentativen Ergebnissen. Bitte melden Sie daher alle Leerstellen in der Küche Ihrer AMS Bezirksstelle.

NEU: LANDES- TOURISMUSGESETZ UND LANDES-TOURISMUSSTRATEGIE

Tourismus. Zukunft. Oberösterreich.

Ende des Jahres 2017 wurden zwei große Meilensteine für den oberösterreichischen Tourismus erreicht, an denen auch die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKOÖ mitgearbeitet hat.

Am 9. November hat der Oberösterreichische Landtag das neue OÖ. Tourismusgesetz 2018 mit Zustimmung aller Frak-

tionen beschlossen. Parallel dazu wurden die Eckpfeiler der neuen Landes-Tourismusstrategie 2022 festgelegt. Damit ist die Basis für eine dynamische Entwicklung des Tourismus als wertvoller Partner im gesamtwirtschaftlichen System Oberösterreichs gelegt. Eine Grundlage, auf der künftig neue Innovationen generiert werden.



Detaillierte Informationen zum neuen Landes-Tourismusgesetz und zur Landes-Tourismusstrategie finden Sie unter: www.wko.at/ooe/tourismus

ERGEBNISSE DER TESTKÄUFE

zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen.

Mit der Novellierung des Oö. Jugendschutzgesetzes 2001 wurde 2013 die gesetzliche Grundlage zur flächendeckenden Einführung von Testkäufen zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen in Oberösterreich geschaffen. Im Zeitraum von Jänner bis Ende Juni 2017 wurden wieder in allen Bezirken und Statutarstädten Oberösterreichs standarisierte Testkäufe durchgeführt.

Auf Grund der Vielzahl der Lokale wurden nur ausgewählte Gastronomiebetriebe (Cafés, Pubs, Gastgärten, Lokale in Kinos oder Einkaufszentren, Imbisslokale) getestet.

Die 93 getesteten Gastronomiebetriebe hielten sich erfreu-

licherweise zu 76,3 % (2015: 57,1 %; 2016: 63,0 %) an die Jugendschutzbestimmungen. Womit sich die Abgabequote wesentlich verbesserte: In 23,7 % (2015: 42,9 %; 2016: 37,0 %) der getesteten Betriebe wurde somit gebrannter Alkohol an unter 16-Jährige Jugendliche ausgeschenkt.

Beim Aushang der geltenden Jugendschutzbestimmungen gab es eine leichte Verschlechterung: waren diese 2015 in den getesteten Lokalen zu 41,4 % ausgehängt, so war dies im Jahr 2016 nur bei 39,3 % der Fall. Im ersten Halbjahr 2017 konnte nochmals eine leichte Verschlechterung der Aushangquote auf 36,0 % verzeichnet werden.



Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie stellen die Jugendschutzbestimmungen für den gesetzlich verpflichtenden Aushang im A3 Format kostenlos zur Verfügung. Sie können den Aushang jederzeit gerne per E-Mail an tourismus1@wkoee.at oder unter **05-90909-4613** bestellen.



Rufen Sie in Ihrem Betrieb die geltenden Jugendschutzbestimmungen aktiv in Erinnerung, um den Ausschank von gebranntem Alkohol an unter 16-Jährige Jugendliche in Gastronomiebetrieben zu senken.

BRANCHENSERVICE

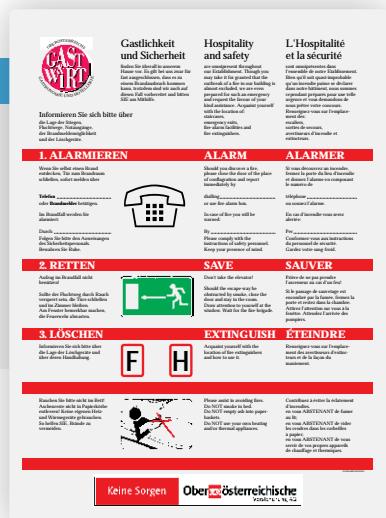
SERVICEANGEBOT IHRER FACHGRUPPE

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@wkooe.at oder unter 05-90909-4611 bestellen.

BRANDSCHUTZBLATT

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

Format A4



Lieber Guest! Für eine bessere Umwelt:
● Handtücher auf dem Boden heißt:
„Bitte austauschen!“
● Handtuch zurück auf den Halter bedeutet:
„Ich benutze sie ein weiteres Mal.“

Dear Guest! For a better environment:
● Towels on the floor means: „Please change!“
● Towels back on the rail means:
„I'll use them again.“

Cher Client!
Pour un meilleur environnement:
● Les serviettes par terre, cela signifie:
„Changez-les, s.v.p.!“
● Les serviettes remises sur les porteserviettes, cela signifie: „Je les réutilise.“

Gentile Cliente!
Per un ambiente migliore:
● Asciugamani per terra significa:
„Per cortesia, cambierli!“
● Asciugamani rimessi sul portasciugamani significa: „Li userò un'altra volta.“

Vážení hosté! Pro ochranu okolí:
● Ručníky na zemi znamenají:
„Prosíme vyměnit!“
● Ručníky na věšáku znamenají:
„Použijte ručník ještě jednou.“

Unserer Umwelt zuliebe.

Bitte abziehen und im Bad auf Spiegel oder Fliesen kleben.
Ein Service von Gast & Wirt Hessenplatz 3, 4020 Linz
Telefon 05-90909-4611 oder -4613 | tourismus1@wkooe.at

BADEZIMMERAUFKLEBER

Hinweisaufkleber für Gästezimmer in 5 Sprachen
(Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Tschechisch)
Diese haben den umweltschonenden Umgang mit Bade- und Handtüchern zum Inhalt.

Größe: 12x17,5 cm

Keine Sorgen | Oberösterreichische
Wirtschaftskammer Linz

KREIDETAfel

Aus der Imagekampagne „Ihr Wirt macht mehr aus Ihrer Feier“ sind noch einige wenige Kreidetafeln mit dem Gast&Wirt Smiley im Format 420 x 890 cm vorhanden. Die Versandkosten von € 10,- / Tafel werden in Rechnung gestellt.



GASTGARTENSCHILD

Plastikschild „Rücksicht auf Anrainer“ im Format A3. Preis: € 6,-/Stück

GASTRONOMIEGUTSCHEINE

Vorgedruckte Gutscheine im Wert von: € 10,- und € 20,- sind erhältlich (Blöcke zu je 20 Stück).

ARBEITSMAPPE HYGIENE (HACCP)

OÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur OÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.

OÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Punkt 1
(1) Für die Gastronomiebetriebe werden unterschiedl. ihrer Betriebsart der Zeitpunkt, zu dem sie geschlossen werden müssen (Sperrstande), und der Zeitpunkt, zu dem sie geöffnet werden dürfen (Aufsperrstande), wie folgt festgelegt:

Betriebsart	Aufsperr- stande	Sperr- stande
gesamt	06.00 Uhr	02.00 Uhr

Punkt 2
Die in Bahnhöfen, auf Flughäfen und an Schiffanlegplätzen gelegenen Gastronomiebetriebe dürfen über die oben festgelegten Sperrzeiten hinaus bis zu einer Stunde vor der ersten und nach der letzten Ankunft/Abfahrt des fahrgätaufzugs oder -abfahrtszeitraums, der aufgrund der Betriebszeit der jeweiligen Flughäfen bzw. Schiffanlagen benötigte Betriebszeit oder für die Abwicklung von Bedarfs- oder Ausweichflügen angeordneten erweiterten Betriebszeit offen gehalten werden.

Die Gastronomiebetriebe in den Autobahnraststätten unterliegen keiner Sperrzeit!

Punkt 3
Die im Punkt 1 festgelegten Sperrzeiten gelten nicht für die Nacht vom 31. Dezember zum 1. Januar (Neujahrsevangel) und für die Nächte vom Faschingsamstag bis zum Aschermittwoch.

Aussnahmen:

a)	Cafe, Cafe-Restaurant, Kaffeehaus, Pub und Tanzcafé	06.00 Uhr	04.00 Uhr
b)	Bar, Diskothek, Nachclub (mit und ohne Publikumstanz)	18.00 Uhr	04.00 Uhr
d)	Wurstkiosk	06.00 Uhr	04.00 Uhr

WICHTIG: Wenn im Betriebsanlagen-Genehmigungsbescheid die Sperrzeiten eingeschränkt wurden, gelten die eingeschränkten Sperrzeiten!

Der Gastronomiebetrieb hat die Betriebsräume und die alltäglichen sonstigen Betriebsräumen, ausgenommen die der Beherbergung dienenden, während des Zeitraumes zwischen den festgelegten Sperr- und Aufsperrständen geschlossen zu halten. Er darf während dieser Zeitspanne keine Speisen und Getränke auf diesen Räumen und zu diesen Flächen noch dort ein weiteres Verwenden gestatten und die Gäste auf diesen anderen Räumen oder auf anderen sonstigen Flächen gegen Entgelт bewirten.

Der Gastronomiebetrieb hat die Gäste rechtzeitig auf den Eintritt der Sperrstände aufmerksam zu machen, sie haben den Betrieb spätestens zu Sperrende zu verlassen.

In Beherbergungsbetrieben ist die Verabreichung von Speisen und Getränken an Beherbergungsgäste auch während der vorgeschriebenen Sperrzeiten gestattet.

Stand: 01.08.2006

DATENSCHUTZ NEU

Was bedeutet die EU Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) für Ihr Unternehmen?

Die neue EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) - gültig ab 25. Mai 2018 - regelt den Umgang mit personenbezogenen Daten.

Die Anforderungen an den Datenschutz haben sich geändert und die Strafbestimmungen wurden deutlich verschärft. Es wird unter anderem vorgegeben, unter welchen Voraussetzungen ein Unternehmen personenbezogene Daten (z.B. Kundendaten) verarbeiten darf.

Unternehmen müssen einen Überblick haben, welche personenbezogenen Daten wann, wo, wie, warum und von wem verarbeitet werden und deren sichere Verarbeitung gewährleisten.



ECKPUNKTE ZUR DSGVO

WER IST BETROFFEN?

Betroffen sind alle Unternehmen, vom Ein-Personen-Unternehmen bis zum Großbetrieb. Allerdings sind die Pflichten und Anforderungen, die an die Unternehmen gestellt werden, insbesonders abhängig von der Art ihrer

Datenverarbeitungen. Der Grad der Betroffenheit und der Anpassungsbedarf werden je nach Größe oder Geschäftsbereich der Unternehmen unterschiedlich hoch sein.

SICHERER UMGANG MIT DATEN

Neben der Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen sind auch die organisatorischen und technischen Voraussetzungen für den sicheren Umgang mit personenbezogenen

Daten im Unternehmen zu schaffen. Damit werden Datenschutz-Regelungen für das digitale Zeitalter eingeführt.

WELCHE RECHTE HAT DER GAST MIT SEINEN DATEN

- Erweiterung des Rechts auf Information und Auskunft
- Recht auf Einschränkung der Verarbeitung
- Recht auf Datenübertragbarkeit

- Recht auf Berichtigung, Löschung (Recht auf „Vergessenwerden“)
- Widerspruchsrecht

WER KONTROLLIERT DIE EINHALTUNG DER DATENSCHUTZBESTIMMUNGEN?

Die österreichische Datenschutzbehörde in Wien sorgt für die Einhaltung der Datenschutzbestimmungen. Die Behörde

kann Unternehmen Auflagen vorschreiben und auch Geldbußen verhängen.

NEUE VERPFLICHTUNGEN

VERZEICHNIS VON VERARBEITUNGSTÄTIGKEITEN:

Das Verzeichnis löst die derzeitigen DVR-Meldungen ab. Es ist schriftlich (auch elektronisch möglich) zu führen und muss beim Verantwortlichen der Datenverarbeitung Folgendes beinhalten:

- Namen und Kontaktdaten des Verantwortlichen
- Zweck der Datenverarbeitung
- Kategorien der betroffenen Personen und der personenbezogenen Daten
- Kategorien von Empfängern
- Eventuelle Übermittlung der Daten in ein Land außerhalb der EU
- Fristen für die Löschung der Daten
- Beschreibung der Datensicherheitsmaßnahmen

MELDEPFLICHTEN 72 STUNDEN:

Meldungen an die Datenschutzbehörde sind nur mehr in wenigen Fällen erforderlich. Bei Datenschutzverletzungen (zB. Hackerangriff oder Verlust eines Datenträgers) mit einem hohen Risiko für die Rechte und Freiheiten der Betroffenen muss längstens binnen 72 Stunden eine Meldung an die Datenschutzbehörde und die Betroffenen erfolgen.

DATENSCHUTZ FOLGENABSCHÄTZUNG:

In bestimmten Fällen haben Betriebe eine Folgenabschätzung durchzuführen und zwar immer dann, wenn ein hohes Risiko für die Rechte und Freiheiten der Personen durch die

Verarbeitung der Daten besteht (insbesondere bei Verwendung neuer Technologien wie zB. Systematische Videoüberwachung).

EIGENER DATENSCHUTZBEAUFTRAGTER:

Einige Unternehmen sind außerdem laut DSGVO verpflichtet, einen eigenen Datenschutzbeauftragten zu bestellen. Betroffen sind Betriebe, deren Kerntätigkeit in einer umfangreichen regelmäßigen und systematischen Beobachtung von

betroffenen Personen, umfangreichen Verarbeitung besonderer Kategorien von Daten („sensibler Daten“) oder von Daten über strafrechtliche Verurteilungen oder Straftaten besteht.

DATENSCHUTZ DURCH TECHNIKGESTALTUNG UND

DATENSCHUTZFREUNDLICHE VOREINSTELLUNGEN:

Es sind geeignete technische und organisatorische Maßnahmen und Verfahren (zB. Pseudonymisierung oder Zugangs- und Berechtigungssysteme) einzuführen, damit die Verarbeitung der Daten den neuen Anforderungen entspricht und

die Rechte der betroffenen Personen geschützt werden. Datenschutzrechtliche Voreinstellungen müssen sicherstellen, dass grundsätzlich nur personenbezogene Daten verarbeitet werden, deren Verarbeitung für den jeweiligen bestimmten Verarbeitungszweck erforderlich ist.

CHECKLISTE ZUR DSGVO

SO MACHEN SIE IHR UNTERNEHMEN DSGVO-FIT:

Mit der Beantwortung dieser Fragen legen Sie den Grundstein dafür, dass Ihr Unternehmen die erforderlichen Schritte setzt und die Vorgaben der DSGVO erfüllt:

1

ÜBERBLICK ÜBER VERARBEITETE DATEN UND VERARBEITUNGSTÄTIGKEITEN SCHAFFEN

- Welche Datenanwendungen gibt es bereits in meinem Betrieb?
- Welche personenbezogenen Daten (zB. Name, Adresse, Geburtsdatum, Kontodaten) verarbeitet mein Unternehmen dabei?
- Verarbeitet mein Unternehmen sensible Daten (Gesundheitsdaten, Daten über ethnische Herkunft, politische Meinung, religiöse Überzeugung, Gewerkschaftszugehörigkeit etc.)?
- Was sind die Zwecke der Datenverarbeitungen?
- Was ist die Rechtsgrundlage der Datenverarbeitungen zB. Einverständniserklärung des Betroffenen, Vertrag, Dienstverhältnis?
- Bietet mein Unternehmen Kindern Dienste der Informationsgesellschaft an?
- Gibt es Datenverkehr mit dem EU-Ausland?
- Erfolgt ein sogenanntes Profiling von Kunden? (zB. Eine automationsgestützte Analyse der Kreditwürdigkeit)
- Werden Auftragsverarbeiter wie zB. Lohnverrechner, Cloud-Anbieter etc. herangezogen?
- Wie erfülle ich die Dokumentationspflicht (Verzeichnis der Verarbeitungstätigkeiten anlegen)?

2

DATENSICHERHEIT SCHAFFEN

- Technische Datensicherheitsmaßnahmen treffen zB. Pseudonymisierung, Verschlüsselung, Virenschutz, Firewall, Updates, Backup-Systeme ...
- Organisatorische Vorkehrungen gegen Datenschutzverletzungen im Unternehmen treffen wie beispielsweise den Zugang zu Computern oder Servern regeln.
- Besteht durch die Datenverarbeitung ein hohes Risiko für die Rechte und Freiheiten von Betroffenen (zB. Umfangreiche Videoüberwachungen, systematische Bewertung besonderer persönlicher Aspekte von Personen wie Kreditwürdigkeit etc.)? Wenn ja, ist eine Datenschutz-Folgenabschätzung zu erstellen
- Ist ein Datenschutzbeauftragter zu bestellen?



Die Fachgruppe Hotellerie wird einen praxisgerechten Workshop zum Thema EU-Datenschutz-Grundverordnung im Frühjahr anbieten. Den Termin finden Sie im nächsten Insider.

Weitere Informationen und Antworten zur DSGVO, sowie eine interaktive Checkliste finden Sie unter:
www.wko.at/datenschutz

EINREICHFRIST
30. JUNI 18

„MUSIK IM GASTHAUS“ FÖRDERAKTION DES VERANSTALTERVERBANDES

Bis Jahresende können 20 interessante Live-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit € 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden.

Musikveranstaltungen mit lebender Musik ohne Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerschoppen, Tanzveranstaltung oder Diskoabend - können unter dieser Aktion die Förderung erhalten. Bei Bewerbung der Veranstaltung ist das Logo des Veranstalterverbandes zu verwenden. Auf die För-

derung besteht kein Anspruch. Die Reihung der Anträge und Gewährung der Förderung erfolgt nach Besonderheit der Veranstaltung. Im Sinne einer möglichst breiten Förderung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, die in den letzten drei Jahren keine Fördermittel erhalten haben.

ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ
Fachgruppe Gastronomie
Hessenplatz 3, 4020 Linz
T 05-90909-4603
E tourismus@wkooe.at

Name / Betrieb

Adresse

Mobilnummer

E-Mail-Adresse (für die Übermittlung des Logos des
Veranstalterverbandes)

Musik im Gasthaus:

Ich plane folgende Veranstaltung - Art der Veranstaltung - Beschreibung (Früh- oder Dämmerschoppen, Tanzveranstaltung usw., Motto, ...) und beantrage dafür die Förderung in der Höhe von € 250,-

Datum der Veranstaltung

Musik (lebende Musik!) - bitte Angaben der Musiker bzw. Art der Musik

ACHTUNG: Der Antrag auf Förderung ist zwingend vor Durchführung der Veranstaltung zu stellen, wobei bei der Bewerbung der Veranstaltung durch Plakate, Flyer, etc. die Verwendung des Logos verpflichtend ist. Sie erhalten eine elektronische Version des Logos gemeinsam mit Ihrer Förderzusage.

Datum

Unterschrift



WIRTSCHAFTSMEDAILLE FÜR WIRTIN JOSEFINE GRABMAYR

Die Seniorchefin des Gasthauses am Rossmarkt in Grieskirchen wurde mit der WKOÖ Wirtschaftsmedaille und Ehrenurkunde ausgezeichnet.



v.l.: Stefan Praher, Thomas Mayr-Stockinger, Herbert, Josefine und Clemens Grabmayr, Laurenz Pöttinger, Hans Moser; Bildnachweis: Andreas Maringer

Anlässlich einer kleinen Feierstunde wurde die hohe Auszeichnung persönlich von Thomas Mayr-Stockinger, Obmann der Fachgruppe Gastronomie, WKO Grieskirchen Obmann Laurenz Pöttinger, Fachgruppengeschäftsführer Stefan Praher, und WKO-Leiter Hans Moser überreicht. Gatte Herbert und Sohn Clemens Grabmayr freuten sich mit der Jubilarin, die seit mehr als 40 Jahren in der Gastronomie für Ihre Kunden mit Leib und Seele auftischt. Vor allem für ihren trockenen Humor und das Bestreben jedem Gast jeden Wunsch zu erfüllen, ist Fini Grabmayr weit über die Bezirksgrenzen

bekannt. Gemeinsam mit ihrer Familie hat Sie stets dazu beigetragen, das Image der Gastronomie und der Wirtschaftskultur hochzuhalten. Heute führt Sohn Clemens den Betrieb am Roßmarkt 1 und weiters die Firma cg-veranstaltungstechnik GmbH erfolgreich.

„Wir sind sehr stolz auf unsere Familienbetriebe, diese stehen für Regionalität, Qualität und Innovation! Sie tragen mit sehr viel Herz dazu bei, dass das Image der Unternehmen wieder steigt!“ sind sich die Wirtschaftsvertreter einig.

ROSSBARTH NEUES LINZER GOURMET- LOKAL ERÖFFNET

Zwei Spitzen-Köche machten sich selbstständig.



v.l.: Marco Barth, Stefan Praher und Sebastian Rossbach

Unter dem Motto: „Bodenständige Experimente und Ungehorsam“ eröffneten Sebastian Rossbach und Marco Barth in der Linzer Klammstraße das Restaurant Rossbarth. Die Beiden bieten im besten Sinne des Wortes bodenständige und auf keinen Fall langweilige Küche. Aus Produkten mit Spitzenqualität aus Österreichische wird ein ab-

wechslungsreiches Mittagsmenü geboten. Abends werden je nach Wunsch 4 bis 6 Gänge serviert, die durch kleine Leckereien und eine optionale Weinbegleitung abgerundet werden. Fachgruppengeschäftsführer Mag. Stefan Praher, MBA war bei der Eröffnung dabei und wünscht den beiden erfahrenen Köchen viel Erfolg.

KULTIWIRTE GENUSS-SPECHTE SIND UNTERWEGS

Gut 15 Jahre sind seit dem ersten Marktauftritt der OÖ. Wirtshauskultur KultiWirte vergangen. Heute haben sich 76 Mitgliedsbetriebe der oö. Wirtshauskultur verschrieben. Im Mittelpunkt stehen die frische, regionale Küche, das Z'sammsitzen am Stammtisch, der Wirt und die Wirtin als Seele und Ansprechperson. Um die Qualitätsansprüche auch weiterhin zu erfüllen, dreht sich im Jahr 2018 wieder alles um das Thema „KultiWirt des Jahres 2018“. Dazu wurden Genießer, die Freude an der typisch oberösterreichischen Küche haben aufgerufen, sich als einer der 77 „KultiWirte Genuss-Spechte“ zu bewerben. Von Mitte Jänner bis Ende April besuchen und bewerten sie nun die KultiWirte und tragen mit ihren ausgefüllten Bewertungsbögen bei, den „KultiWirt des Jahres 2018“ zu wählen.



WIFI KURSE

GPLA-PRÜFUNG - GEMEINSAME PRÜFUNG LOHNABHÄNGIGER ABGABEN

Alle Unternehmen, die Mitarbeiter beschäftigen, kommen irgendwann in die Situation, dass eine Prüfung der lohnabhängigen Abgaben ins Haus steht. Jede Prüfung ist für ein Unternehmen eine nicht alltägliche Herausforderung. Zu wissen, wie verhalte ich mich, welche Rechte und Pflichten und welche Möglichkeiten habe ich in den einzelnen Phasen der Prüfung, hilft enorm bei der Bewältigung dieser Ausnahmesituation.

WIFI-LINZ

TERMIN: 14.03.2018; 16:00 BIS 18:00

GEBÜHR: WKOÖ-MITGLIEDER: € 59,- NICHT-MITGLIEDER: € 89,-

VORTRAGENDE: Eva-Maria Stuffner, USE Unternehmensberatung Stuffner Eva

ANMELDUNG:

ONLINE: online.wkooe.at/UAK/2018-22693

E-MAIL: unternehmerakademie@wifi-ooe.at

KRANKENSTAND(MISSBRAUCH) - EIN FREIFAHRTSCEIN FÜR ARBEITNEHMER?

Ihr Mitarbeiter kommt nicht zur Arbeit und ist auch telefonisch nicht zu erreichen. Was ist zu tun? Müssen Sie ihm nachtelefonieren, schriftlich auffordern, seine Arbeit wiederaufzunehmen oder können Sie ihn sogar entlassen? Ist eine Kündigung wirklich ohne Risiken möglich? Steht dem Mitarbeiter für diesen Tag sein volles Gehalt zu? Viele Fragen gibt es zum Thema Fehlzeiten und Krankenstände.

Diese Informationsveranstaltung stattet Sie anhand von praxisnahen Beispielen und aktuellen Gerichtsentscheidungen, mit dem Wissen aus, das Sie benötigen, um auf diese Fälle richtig reagieren zu können.

TERMINE/ORTE:

WKO GMUNDEN: 24.01.2018: 16.00 - 18.00

WIFI LINZ: 12.02.2018: 16.00 - 18.00

GEBÜHR: WKOÖ-MITGLIEDER: € 59,- NICHT-MITGLIEDER: € 89,-

ANMELDUNG:

ONLINE: wifi.at/ooe/uak (Kurs-Nr. 13020)

E-MAIL: unternehmerakademie@wifi-ooe.at

ANMELDUNGEN

WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053

E unternehmerakademie@wifi-ooe.at



Bildnachweis: Alle Bilder - Wögerer GmbH

THEMENSERIE

DESIGN - BEST PRACTICE GASTHOF STRAUSS

Wer in der Umgebung von Ansfelden (OÖ) kennt ihn nicht - den Gasthof Strauß? Viele schwelgen schon bei der Erwähnung des Lokals in sentimental er Erinnerung, haben sie ja in ihrer Jugendzeit im weithin beliebten, großen Tanzsaal den Partner für's Leben kennengelernt. Bis heute werden hier Tanzkurse, 5-Uhr-Tees, etc. veranstaltet. Der große Saal mit perfekter Tanzfläche eignet sich auch wunderbar für Bälle und Hochzeiten.

Unter dem Motto „Erhalten, was gut und ändern, was sinnvoll ist“ wurde der Charme der gewachsenen traditionellen

Gastbereiche „Gaststube, Stüberl und Jagdstube“ erhalten und mit neuen Vorhängen, neuer Tapete und teilweise neuer Bestuhlung unterstrichen.

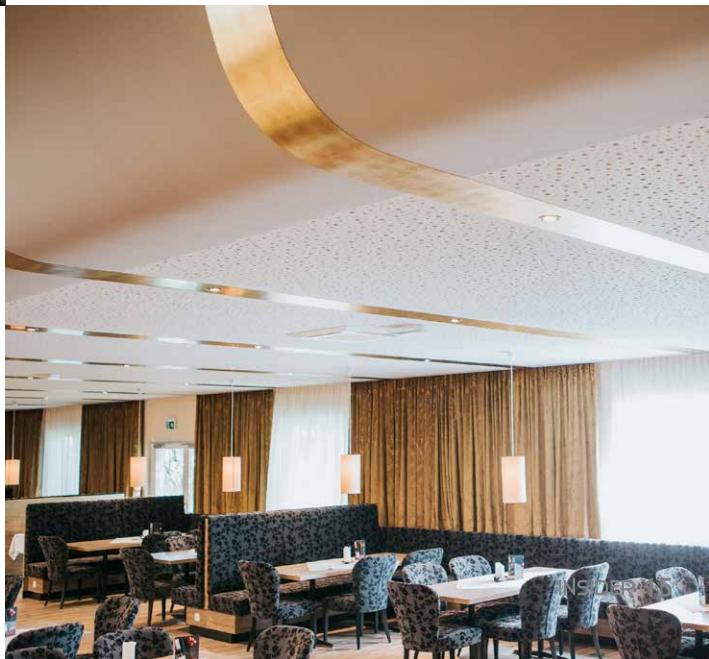
Der Wintergarten erhielt eine Akustikdecke sowie eine ganz neue Einrichtung in Eiche, wobei durch flexible Tischstellung und mobiler Anrichte eine multifunktionelle Bespielung des Raumes ermöglicht wird. Durch dekorative Ringleuchten erscheint alles im richtigen Licht und die Garderobe in Herzform gefällt dem Betrachter.

*Mit der neuen Chefin
wurde das Haus nun einer
Verjüngungskur unterzogen.
Der neue Look steht
ihm gut!*



Auch der Saal mit Galerie erhielt eine Akustikdecke und die Bühnenverkleidung einen neuen Touch. Die Galerie wurde noch gemütlicher mit neuen Bänken mit hoher Banklehne. Zudem erzeugen die vier großen 2-stöckigen Luster über der Tanzfläche besondere Lichtstimmungen.

Mit dem Umbau schaffte die Jungübernehmerin Petra Strauß die idealen Rahmenbedingungen für ein erfolgreiches Weiterbestehen des beliebten Wirtshauses!



INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie
4020 Linz, Hessenplatz 3
T 05 90 909 DW 46 13

OFFENLEGUNG:
wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Mag. Monika Kalkgruber

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, MBA	- 46 00
Mag. Monika Kalkgruber	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Lisa Priglinger	- 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

