

AUSGABE

01/2020

# INSIDER

GAST  
&  
WIRT

2020 - EIN NEUES JAHR MIT NEUEM REGIERUNGSPROGRAMM

Bericht Seite 3

KINDERFREUNDLICHE GASTRONOMIE

Bericht Seite 5

DAS NEUE JHG VORSTANDSTEAM STELLT SICH VOR

Bericht Seite 9

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

2020 - ein neues Jahr mit neuem Regierungsprogramm	4
--	---

### Interessenvertretung

Elektronische Zustellung durch den Bund	4
---	---

### Branchenservice

Kinderfreundliche Gastronomie	5
Arbeitserprobung	5
Nichtraucherschutz	5
Serviceangebot der Fachgruppe	6
Musik im Gasthaus	8

### Gesellschaft

Das neue JHG Vorstandsteam stellt sich vor	9
Hubert Kastner - 40 Jahre Berufs jubiläum	9

### Themenserie

Best Practice: Scalaria am Wolfgangsee	10
WIFI-Kurse	11



5



8



9



10

## VORWORT

# 2020 - EIN NEUES JAHR MIT NEUEM REGIERUNGSPROGRAMM

*Das neue Jahr-(zehnt) ist erst wenige Tage alt, trotzdem aber schon durchaus ereignisreich und für unsere Branchen bedeutsam.*

Eine neue Bundesregierung wurde angelobt und im Regierungsprogramm finden sich erfreulicherweise viele unserer Forderungen für unsere Branchen. Neben der Bekämpfung des Arbeitskräfteangels sowie Maßnahmen zur steuerlichen Entlastung, wird unter anderem auch ein Schwerpunkt auf die Erhaltung von traditionellen Wirtshäusern gelegt. Konkret finden sich zB folgende Punkte im Regierungsprogramm:

- Bedarfsgerechte Anpassung der Saisonkontingente sowie tourismusgerechte Reform der Rot-Weiß-Rot-Karte
- Neuregelung der Abschreibungsdauer: Abschreibungszeiträume an tatsächliche Nutzungsdauer anpassen.
- Erleichterung der familiären Betriebsübergabe durch gesetzliche und steuerliche Rahmenbedingungen
- Registrierungspflicht für Plattformen bzw. generell alle (touristischen) Vermieter

Wir werden mit den jeweils zuständigen MinisterInnen in den nächsten Wochen Gespräche führen, um all diese Punkte im Sinne unserer Branchen zu präzisieren und dann so rasch wie möglich in die Umsetzung zu bringen.



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

Und noch ein Thema ist uns bei diesen Gesprächen wichtig: Entbürokratisierung und Deregulierung zB bei betrieblichen Vorschriften wie der Hygieneverordnung. Hier enthält das Regierungsprogramm erfreulicherweise auch schon ganz konkrete Ansätze, unter anderem die von uns oft geforderte Prüfung der Allergen-Verordnung auf ihre Effizienz hin. Alles in allem viele wichtige Impulse zur nachhaltigen Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit unserer Branchen. Zu dieser Stärkung tragen aber auch unsere eigenen Aktivitäten bei. Und so werden wir nicht nur unsere Kampagne „Gastronomie/Hotellerie - das

Richtige für mi“ zur Imagepositionierung unserer Branchen als Arbeitgeber aber auch als Ort der Gastlichkeit weiterhin umsetzen, sondern auch Projekte wie die „OÖN-Wahl der schönsten Gaststube“ oder die „Krone-Wirtewahl“. Außerdem ist uns das Thema „Lehrlingsausbildung“ ein ganz zentrales. Neue branchengerechte Lehrberufsbilder sind hier das Gebot der Stunde. Und auch hier können wir auf die Unterstützung durch das Regierungsprogramm bauen.



Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie



Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie



Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

# ELEKTRONISCHE ZUSTELLUNG DURCH DEN BUND SEIT 1. JÄNNER

*In fünf Schritten zur elektronischen Zustellung.*

Mit 1.1.2020 ist das Recht auf elektronischen Verkehr mit Behörden in Kraft getreten. Seit diesem Zeitpunkt müssen alle Bundesbehörden die elektronische Zustellung ermöglichen. Gleichzeitig werden Unternehmen verpflichtet, für Behörden im Weg der elektronischen Zustellung erreichbar

zu sein. Seit 1.12.2019 ist mit elektronischen Zustellungen der Behörden in den Postkorb der Unternehmen im Unternehmensserviceportal zu rechnen. (Achtung: E-Zustellung ist kein E-Mail!) Um an der E-Zustellung teilzunehmen, müssen grundsätzlich folgende Schritte gesetzt werden:

## 1. BÜRGERKARTE/HANDY-SIGNATUR AKTIVIEREN:

Um E-Zustellungen empfangen zu können, ist eine Authentifizierung erforderlich. Dies erfolgt am besten über Handy-Signatur bzw. Bürgerkarte.

Es gibt mehrere Möglichkeiten zur Aktivierung:

elektronisch mit den FinanzOnline Zugangsdaten oder persönlich in einer Registrierungsstelle (z.B. in vielen Bezirksstellen der WKO) oder im Finanzamt.

## 2. REGISTRIERUNG AM UNTERNEHMENSERVICEPORTAL (USP):

Zur Abholung von E-Zustellungen muss das Unternehmen am USP registriert sein. Die Registrierung ist z.B. mit der Handy-Signatur, über FinanzOnline oder beim Finanzamt

möglich. Im Zuge der Registrierung wird ein USP-Administrator des Unternehmens festgelegt.

## 3. EINRICHTUNG DES POSTBEVOLLMÄCHTIGTEN IM USP:

Der USP-Administrator kann entweder alle E-Government Anwendungen selbst wahrnehmen oder einzelne Funktionen, wie den Postbevollmächtigten, an eine oder mehrere Personen im Unternehmen vergeben.

Dieser Postbevollmächtigte kann anschließend mit seinen persönlichen Zugangsdaten die E-Zustellungen für das Unternehmen abholen.

## 4. REGISTRIERUNG ZUR ELEKTRONISCHEN ZUSTELLUNG:

Sobald im „Teilnehmerverzeichnis“ des USP eine E-Mailadresse vorhanden ist, unter der ein Unternehmen von der E-Zustellung eines Schriftstückes verständigt werden

kann, gilt das Unternehmen als registriert. Dies erfolgt zum Großteil automatisch, daher ist nicht immer eine aktive Registrierung erforderlich:

**A)** Kein weiterer Handlungsbedarf besteht für folgende Teilnehmer, da diese automatisch in das Teilnehmerverzeichnis übernommen werden:

- Teilnehmer von FinanzOnline (die nicht auf die elektronische Zustellung verzichtet haben)
- Teilnehmer des Elektronischen Rechtsverkehrs (ERV)
- Teilnehmer eines behördlich zugelassenen Zustelldienstes

**B)** Eine aktive Registrierung zur E-Zustellung muss in folgenden Fällen im USP vorgenommen werden:

- kein FinanzOnline-Teilnehmer/Verzicht auf E-Zustellung in FinanzOnline
- kein ERV-Teilnehmer
- keine Registrierung bei einem behördlich zugelassenen Zustelldienst

## 5. ÜBERPRÜFUNG DER REGISTRIERUNGSDATEN IM USP:

Im USP können die E-Mail-Adressen eingesehen, korrigiert bzw. ergänzt werden. Weiters können unter Mein Postkorb (Einstellungen) folgende individuelle Anpassungen vorgenommen werden: Abwesenheiten, Definiti-

on der gewünschten Dateiformate, De-/Aktivierung der Weiterleitung in den ERV, Aktivierung der nachweislichen Zustellung unter Verwendung der Bürgerkarte/Handy-Signatur etc.



Weitere Infos finden Sie auf [www.wko.at](http://www.wko.at)

# KINDERFREUNDLICHE GASTRONOMIE

*Tragen Sie sich als „kinderfreudlich“ auf der Homepage der OÖ Kinderwelt ein.*

Immer mehr Erwachsene sind mit ihrem jungen Nachwuchs auf der Suche nach einem kinderfreundlichen Gasthaus oder Restaurant. Die gezielte Auswahl stellt sich häufig als Herausforderung dar.

Deshalb hat die OÖ Kinderwelt die Initiative „Kinderfreundliche Gastronomie“ gestartet, um Eltern einen Überblick über kinderfreundliche Gastronomie in Oberösterreich zu verschaffen. Die Homepage bietet Wirten und Hoteliers die Möglichkeit, sich als „kinderfreudlich“ einzutragen. Die Kinderwelt schafft damit einerseits die Möglichkeit, Eltern bei der Restaurantsuche zu unterstützen, damit sie so auf die individuellen Bedürfnisse ihrer

Jüngsten eingehen können. Andererseits wird ermöglicht, dass Wirt und Restaurantleiter den Fokus auf eine bestimmte Zielgruppe setzen können und sich im Bereich der Kinderfreundlichkeit hervorzuheben.



## UND SO GEHT'S:

- [www.kiwe.at](http://www.kiwe.at) aufrufen
- Menüpunkt „Konto“ wählen und Profil anlegen
- den eigenen Betrieb nach den diversen Kriterien und Auswahlmöglichkeiten eintragen

# NICHTRAUCHERSCHUTZ

*Ministerium behandelt Auslegungsfragen.*

Gut zwei Monate nach Inkrafttreten des generellen Rauchverbotes in der Gastronomie hat das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) mit dem heutigen Tag einen ministeriellen Erlass und damit eine verbindliche Richtlinie - insbesondere zu den Freiflächen im Rahmen des Tabak und Nichtraucherinnen- und Nichtraucherschutzgesetz (TNRSG) - an die Vollzugsbehörden ausgesandt.

Darin werden die dringendsten Auslegungsfragen aus der täglichen Verwaltungspraxis behandelt. Für Gastronomen, die den Gästen das Rauchen im Freien durch das Anbringen von Wetterschutzeinrichtungen angenehmer gestalten wollen, bringt der Erlass des Ministeriums ein Mehr an Rechtsicherheit und gewährleistet gleichzeitig einen österreichweit einheitlichen Vollzug des generellen Rauchverbotes in der Gastronomie. Jetzt ist klargestellt, dass auch nach

oben hin überdeckte Bereiche - unter bestimmten Voraussetzungen - als Freifläche gelten.

Für die Hotellerie gibt es nun eine Klarstellung bei der Kennzeichnung. Das Ministerium bestätigt unsere Ansicht, dass in einem „Hotelzimmer“ - auch wenn es sich dabei um eine Suite mit mehreren Räumen handelt - nicht jeder einzelne Raum mehrfach gekennzeichnet werden muss, sondern eine Kennzeichnung bspw. an der Zimmertür ausreichend ist. Dies entspricht der langjährigen Praxis in der Hotellerie. Darüber hinaus hat das Ministerium auch noch Klarstellungen zu Mehrzweckhallen und Rauchräumen in Einkaufszentren im Erlass getroffen.

Auf unserer Website [www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie) finden Sie detaillierte FAQs rund um den Nichtraucherschutz sowie den Erlass des BMASGK.

# ARBEITSERPROBUNG

*Minimieren Sie durch diese Integrationsmöglichkeit das Risiko von Personal-Fehleinstellungen.*

Sie wollen einen neuen Mitarbeiter oder eine neue Mitarbeiterin einstellen, sind sich aber nicht sicher, ob alle geforderten Voraussetzungen passen? Mit der Arbeitserprobung des AMS OÖ kann die fachliche und persönliche Eignung der Arbeitsuchenden festgestellt werden wodurch sich das Risiko einer Fehlentscheidung für Sie minimiert.

**INDIVIDUELLE VEREINBARUNG:** In der Vereinbarung zwischen dem Unternehmen und der arbeitslosen Person

sind die zu erprobenden Tätigkeiten zu beschreiben. Die Arbeitserprobung eignet sich v.a. für Arbeitslose mit zertifizierten Qualifikationen und Fertigkeiten, deren aktuelle Anwendbarkeit aber fraglich ist. Das Gleiche gilt für Asylberechtigte und MigrantInnen, die keine Befähigungsnachweise vorlegen können.

Fragen zur Arbeitserprobung beantworten Ihnen die Beraterinnen und Berater im AMS-Service für Unternehmen in Ihrem Bezirk.

## BRANCHENSERVICE

# SERVICEANGEBOT DER 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](mailto: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



## BADEZIMMERAUFKLEBER

Hinwsiaufkleber 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

## HINWEIS ALLERGENE

Aufkleber im Format A5 und A4 mit dem Inhalt: Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

## KENNZEICHNUNG NICHTRAUCHERBETRIEB

Aufkleber mit roten Piktogrammen „Rauchen verboten“

## KREIDETAfel

Aus der Imagekampagne „Ihr Wirt macht mehr aus Ihrer Feier“ sind noch ein paar Kreidetafeln mit dem Gast&Wirt Smiley vorhanden.

Format: 420 x 890 cm

Die Versandkosten von € 10,- / Tafel werden in Rechnung gestellt.



## GASTGARTENSCHILD

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

## ARBEITSMAPPE HYGIENE (HACCP)

...zusätzlich zur Arbeitsmappe erhalten Sie eine DVD für die Mitarbeiterschulung.



## HINWEIS JUGENDSCHUTZ

Aufkleber im Format A5 und A4 und Tischaufsteller, anlässlich der Jugendschutzgesetz-Novelle, gültig seit 1. Februar 2019.



## OÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur OÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.

## GASTRONOMIEGUTSCHEINE

Vorgedruckte Gutscheine im Wert von: € 10,- / € 20,- und € 50,- sind erhältlich (Blöcke zu je 20 Stück).

# „MUSIK IM GASTHAUS“

## Förderaktion des Veranstalterverbandes

EINREICHFRIST  
30. JUNI  
2020

Im Zeitraum von Jänner bis Juni 2020 können 15 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 Zeitpunkt der vollständigen Erfüllung aller Kriterien.

Im Sinne einer möglichst breiten und fairen Aufteilung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, bei denen keine Grundumlage in den betroffenen Branchen offen ist und welche im Jahr 2020 noch keine Fördermittel erhalten haben.

### ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ  
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft  
Hessenplatz 3, 4020 Linz  
T 05-90909-4603  
E tourismus@wkoee.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 - Hinweis: DJ's sind ausgenommen!) - bitte Angaben der Musiker bzw. Art der Musik:

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

Ich stimme zu, dass meine Daten im Rahmen der Aktion „Musik im Gasthaus“ verarbeitet werden.

Datum

Unterschrift



## DAS NEUE JHG VORSTANDSTEAM STELLT SICH VOR



Am 02. Dezember 2019 wurde im Rahmen einer ordentlichen Generalversammlung „Alt-Obfrau“ Manuela Weixelbaumer abgelöst, da sie aufgrund der Statutenregelung nicht mehr wiedergewählt werden konnte. Johanna Schallmeiner (See-gasthof-Hotel Hois'n Wirt, Gmunden) wurde einstimmig als neue Obrau und Petra Strauß (Gasthof Strauß, Ansfelden) und Christian Drack (Wirtshaus „Zum Onke Heli“, Kirchberg

bei Mattighofen) als ihre Stellvertreter gewählt.

Mit Michael Pernkopf (Schriftführer), Manuela Weixelbaumer (Kassier), sowie den Rechnungsprüfern Andrea Langmayr und Elisabeth Draxler sind nun sieben Personen im Vorstand die in den nächsten zwei Jahren für frischen Wind sorgen und für Mitgliederveranstaltungen / Erfahrungsaustausch, PR / Öffentlichkeitsarbeit und Imagebildung verantwortlich sind.

## VIELEN DANK UND ALLES GUTE!

---

*Mit Hubert Kastner geht ein Urgestein der Linzer-Gastronomie in den wohlverdienten (Un)-Ruhestand.*

Nach einigen Jahren Arbeit im Lebensmittelgroßhandel stach Hubert Kastner das Lokal in der Ferihumerstraße 44 ins Auge und er ergriff die Chance. 42 Jahre lief die Espressostube Kastner wie am Schnürchen. Der 62-Jährige, der auf 47 Arbeitsjahre verweisen kann, ging nun Ende Dezember in den wohlverdienten Ruhestand. Wir danken uns bei Hubert Kastner für über 40 Jahre Gastfreundschaft und wünschen alles Gute für den neuen Lebensabschnitt!



## BEST PRACTICE



### THEMENSERIE: BEST PRACTICE

## DIE TALENTESCHMIEDE AM WOLFGANGSEE

*Am Ufer des Wolfgangsees, mit Blick auf die berühmte Seelaterne, gibt uns Simone Gastberger Einblicke in die Ausbildungsphilosophie des Eventhotels „Scalaria“ und Talenteförderung im heimischen Tourismus.*

„Aufgeweckt, offen und freundlich - so stell ich mir den ersten Eindruck eines Bewerbers vor, wenn er oder sie sich für eine Ausbildung bei uns im Haus interessiert“, verrät die Hotelchefin, worauf sie bei potentiellen MitarbeiterInnen zu Beginn achtet.

„Die Gastgeber-Mentalität ist mir wichtiger als irgendwelche Titel. Die müssen sie mitbringen, die Talente kann man

dann in der Ausbildung fördern. Sie müssen einfach gerne am Gast arbeiten wollen und dürfen sich nicht verstecken.“

Seit diesem Jahr ist die Scalaria auch ein Lehrlings-Ausbildungsbetrieb. Die Modernisierung der Berufsbilder bei der Lehre seitens der WKO beurteilt Gastberger sehr positiv. „Es ist wichtig, immer up-to-date zu sein und Innovation

zu fördern. Genauso hilfreich war für uns die Einführung des 12-Stunden-Tages. Wir legen viel Wert auf zufriedene, fitte Mitarbeiter. Und das sowohl körperlich, als auch geistig. Wir fördern das durch flexible Arbeitszeiten und unterstützen das Team, auch sich selbst etwas Gutes zu tun. Der Gast spürt das, wenn die Mitarbeiter happy sind.“

Gemeinsam mit ihrem Vater hat Simone Gastberger die Scalaria in den letzten 15 Jahren zu einer der Top-Adressen für eine hervorragende Ausbildung im Tourismus entwickelt.

Ein Erfolgsfaktor dafür war unter anderem der Zusammenhalt innerhalb der Familie. „Wir ziehen seit jeher an einem Strang und treffen alle wichtigen Entscheidungen gemeinsam. Das Wichtigste ist, dass wir uns jederzeit zu 100 % aufeinander

*„Vertrauen fördert die Selbstständigkeit.  
Diese Einstellung hat sich für uns bewährt.“*

verlassen können. Nur so werden die Events bei uns zu dem, wofür wir bekannt sind. Diese Mentalität erwarte ich mir deshalb auch von jedem Mitarbeiter. Der gegenseitige Support ist einfach sehr wichtig.“

Ebenso wichtig ist bei den Events die gesamte Teamleistung. Das hauseigene Management Trainee Programm spielt eine wichtige Rolle, um die hohe Qualität der Mitarbeiter langfristig zu sichern. „In diesem Programm durchlaufen unsere Mitarbeiter viele Stationen innerhalb des Hauses. So bekommen sie ein gutes Gespür, was wo passiert und wie jede Abteilung funktioniert. Am Ende der Ausbildung organisiert jeder ein eigenes Event, wo das erlernte Wissen in der Praxis unter Beweis gestellt wird. Wir legen viel Wert auf eine flache Hierarchie und eigenverantwortliche Mitarbeiter. Vertrauen fördert die Selbstständigkeit. Diese Einstellung hat sich für uns bewährt.“

Die hohe Qualität der Ausbildung macht sich bezahlt. Entgegen dem Trend in der Branche zeigt sich die Hotelchefin sehr zufrieden mit der Personalsituation. Und: „Einige Hoteliers hier in der Umgebung haben vor Jahren ihre Karriere mit der Ausbildung bei uns im Haus begonnen. Das macht uns natürlich etwas stolz“, freut sich Simone Gastberger.

## 8421 SCHNELL UND RICHTIG KALKULIEREN - IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Sie lernen worauf es wirklich ankommt, und wie Sie mit angemessenem Aufwand Küche, Keller und Logis richtig kalkulieren. Nach diesem Seminar können Sie die Kalkulation als Instrument zur Erfolgspotenzierung sehen.

TERMIN: MO, 9.03.2019: 9.00 - 17.00 UHR

ORT: WIFI VÖCKLABRUCK

KOSTEN: 190,-

## 8418 DEKORATION FÜR DIE GASTRONOMIE INDIVIDUELL UND THEMENORIENTIERT

Es müssen nicht immer Blumen und Kerzen sein, um Stimmung in einer Gaststube, einem Festsaal oder im Eingangsbereich zu erzeugen. Entdecken Sie, wie Sie Ihrem Gastronomie-Betrieb ein Ambiente der anderen Art verleihen können. Anhand neutraler Tischarrangements und stilistisch hergestellten Wanddekorationen werden vielseitige Dekorationsmöglichkeiten gezeigt. Sie können Fotos von Ihrer Dekoration zur Besprechung mitnehmen.

TERMIN: MO, 23.03.2020: 9.00 - 15.00 UHR

ORT: WIFI GMUNDEN

KOSTEN: € 119,- INKL. MATERIAL

## 8480 SOMMELIER ÖSTERREICH

Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Umso gefragter sind top-ausbildete 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.

TERMIN: 24.02. - 18.03.2020: MO - FR VON 9.00 - 17.00 UHR

ORT: WIFI LINZ

KOSTEN: € 1.700,- INKL. UNTERLAGEN

## ANMELDUNGEN

### WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053

E unternehmerakademie@wifi-ooe.at

# 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/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html](http://wko.at/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html)

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA  
Mag. Monika Nowotny

### DRUCK:

DIREKTA - Print & Mailing Factory  
Petzoldstrasse 6, 4020 Linz

*Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.*

## Service-Team

### FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher, MBA	- 46 00
Mag. Monika Nowotny	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Lisa Priglinger	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	<a href="mailto:gastronomie@wkoee.at">gastronomie@wkoee.at</a> <a href="mailto:hotellerie@wkoee.at">hotellerie@wkoee.at</a>

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt Insider finden Sie auch unter:*

[www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)  
[www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)  
[www.insider-online.at](http://www.insider-online.at)

ÖSTERREICHISCHE POST AG  
MZ 02Z030686 M  
WKOÖ, HESSENPLATZ 3, 4020 LINZ

