

AUSGABE

10/2021

INSIDER

GAST
&
WIRT



**HERAUSFORDERUNGEN FÜR
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE**

Bericht Seite 3

EUROSKILLS 2021

Bericht Seite 6

GENUSS IST UNSER BIER!

Bericht Seite 14

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Herausforderungen für Gastronomie und Hotellerie	3
--	---

Interessenvertretung

Lehre statt Leere	4
Wintertourismus	5



4

Branchenservice

EuroSkills 2021	6
upperfuture day 2021	8
klickundguat	10
Messe Jugend und Beruf	11



10

Gesellschaft

100 Jahre Gasthaus Cagitz	12
Ehrung verdienter Unternehmerjubilar	13
Genuss ist unser Bier!	14



11

Themenserie

WIFI-Kurse	15
------------	----



14

VORWORT

HERAUSFORDERUNGEN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



Der einheimische Tourismus wurde durch die Pandemie hart getroffen, zusammengerechnet hatte unsere Branche fast ein Jahr lang, ohne richtige Perspektive, geschlossen. Seit der Öffnung im Mai kämpfen wir uns nun langsam auf das Niveau von vor der Krise zurück. Ein Aufschwung ist bereits zu spüren. Der heimische Tourismus ist so attraktiv wie noch nie.

Während der Lockdowns sind MitarbeiterInnen in andere Branchen abgewandert, Betriebe in der Gastronomie und Hotellerie wurden neu gegründet und nachdem im Tourismus Prozesse nicht einfach digitalisiert werden können, braucht unsere Branche mehr Arbeitskräfte den je. Uns ist bewusst, dass der Arbeitskräftemangel derzeit eine der größten Herausforderungen für die Gastronomie und Hotellerie darstellt.

Österreichweit werden arbeitsmarktpolitische Initiativen gesetzt, die dazu führen sollen, mehr Arbeitskräfte in den Markt zu bekommen. Auch wir lassen nichts unversucht, in der qualifizierten Ausbildung des Nachwuchses und setzen immer wieder neue Akzente.

Neben der klassischen Lehrausbildung und den touristischen Fachschulen eröffnen wir vor allem mit



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

dem „Tourism Management“ der Dualen Akademie für junge Leute neue Perspektiven. Zudem setzten wir Maßnahmen mit den Branchen-Frühinformation-Workshops „Get a job“ in Mittelschulen und ausgewählten PTS und präsentierten auch heuer wieder die touristischen Berufe und Karrierechancen im Rahmen der Messe Jugend & Beruf. Auch haben wir in Kooperation mit dem AMS das Gastro-Job-Programm ins Leben gerufen.

Und unsere Lehrlinge werfen mit ihren sensationellen Leistungen das mediale Scheinwerferlicht auf unsere Branche und Lehrberufe. Von den oberösterreichischen JuniorSkills über die AustrianSkills bis zu den internationalen Bewerben sind unsere Lehrlinge unter den

Best-Platzierten. Zuletzt zeigten unsere Nachwuchstalente beeindruckend und medienwirksam Ende September mit Ihrem Können bei den EuroSkills in Graz auf.

Diese Leistungen unserer Lehrlinge zeigen eindrucksvoll, Welch hohe Qualität die Lehrausbildung in unserem Bundesland hat! An dieser Stelle daher nicht nur herzliche Gratulation an unsere Wettbewerbs-TeilnehmerInnen für ihre sensationellen Leistungen, sondern vor allem ein Dankeschön an unsere Betriebe für die hochqualifizierte Lehrlingsausbildung, die solche Ergebnisse überhaupt erst möglich macht.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie



INTERESSENVERTRETUNG

LEHRE STATT LEERE

Das Lehrbetriebscoaching.

Eine Lehre stellt Lehrbetriebe manchmal vor Herausforderungen oder auch besondere Chancen. Das „Lehre statt Leere“ Lehrbetriebscoaching hilft Unternehmen, sich als attraktiver Ausbildungsbetrieb zu positionieren. Das Coaching ist speziell für Betriebe geeignet, die

bereits ausbilden oder in naher Zukunft die Ausbildung von Lehrlingen planen. Die Coachings sind kostenlos, vertraulich und werden österreichweit angeboten. Die Dauer der Beratungsgespräche und Coachings bestimmen Sie.

WAS DAS COACHING BIETET:

- Betriebliche Ausbildungsstrukturen optimieren.
- Potenziale und Stärken von Lehrlingen und Ausbildungsverantwortlichen individuell weiterentwickeln.
- Bei herausfordernden Situationen im Ausbildungsaltag richtig reagieren.

WIE DAS COACHING ABLÄUFT:

Im Coaching werden Lehrbetriebe bei Herausforderungen rund um die Lehrausbildung individuell beraten und begleitet. Ziel ist es, Hilfe zur Selbsthilfe zu bieten und Lösungen und Möglichkeiten am Weg zum Lehrabschluss zu finden.

Telefonisches Coaching und Coaching über das Internet sind möglich - wenn die Entfernung groß, die Zeit knapp oder der Bedarf kurzfristig ist. Die Coaches unterliegen der Schweigepflicht und dürfen keine Informationen weitergeben.



Weitere Informationen finden Sie unter: www.lehre-statt-leere.at

WINTERTOURISMUS

Aktuelle Informationen und Regeln für eine sichere Wintersaison.

Winterurlaub in Österreich wird von einer Aktivität - dem Skisport - dominiert. Aber auch andere Formen des Winterurlaubs, von klassischer Erholung in den Bergwelten, Langlauf, Thermenurlaube, Städtereisen bis hin zu den Weihnachtsmärkten sorgten in den vergangenen Jahren

für große Nachfrage nach Urlaub in Österreich. Daher hat die Bundesregierung einen 3-Stufen-Plan mit Winterregeln herausgegeben, um Sicherheit und Planbarkeit für die Tourismusbranche und ihre Gäste gewährleisten zu können.

DER DREI-STUFEN-PLAN FÜR DIE GASTRONOMIE UND BEHERBERGUNG

STUFE 1 SEIT 15. SEPTEMBER

- Gäste müssen ein gültiges negatives Testergebnis, einen Impfnachweis oder einen Genesungsnachweis (3-G-Regel) vorweisen.
- Antigen-Tests sind nur noch 24 Stunden gültig.

STUFE 2 (INTENSIVBETTENAUSLASTUNG VON >15 PROZENT (300 BETTEN))

- Antigen-Tests mit Selbstabnahme („Wohnzimmertests“) sind als Eintrittsnachweis nicht zulässig.

STUFE 3 (INTENSIVBETTENAUSLASTUNG VON >20 PROZENT (400 BETTEN))

- Als Eintrittsnachweis ist ein gültiges negatives PCR-Testergebnis, ein Impfnachweis oder ein Genesungsnachweis gültig.
- Antigen-Schnelltests sind als Zutrittsnachweis nicht gültig.

BESONDERHEIT NACHTGASTRONOMIE UND APRÈS-SKI

STUFE 1

- Gäste müssen ein gültiges negatives PCR-Testergebnis, einen Impfnachweis oder einen Genesungsnachweis vorweisen.

STUFE 2

- Als Eintrittsnachweis ist ein Impfnachweis oder einen Genesungsnachweis zulässig.
- Für ungeimpfte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gilt: verpflichtendes Tragen einer FFP2-Maske sowie regelmäßiges Testen mittels PCR-Test - zumindest aber 3-mal pro Woche.
- Reduzierte Sperrstunden und Pausensperrstunden sind möglich. Neben den Ländern und Bezirksverwaltungsbehörden sollen auch die Gemeinden strengere Maßnahmen über das Covid-19-Maßnahmengesetz oder das Epidemiegesetz treffen können.

Über Änderungen der derzeit gültige COVID-19 Maßnahmen werden wir Sie in gewohnter Weise rasch mittels unserem Newsletter informieren. Sollten Sie unseren Newsletter nicht erhalten, schicken Sie uns bitte ein kurzes E-Mail an gastronomieundhotellerie@wkoee.at

EUROSKILLS 2021

Österreichs Tourismusausbildung gehört zu den Besten in Europa.



Die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) haben auch dieses Jahr wieder drei hochmotivierte junge Fachkräfte zur Berufseuropameisterschaft EuroSkills entsandt, die von 22. bis 26. September 2021 im „Skills Village“ in Graz über die Bühne gegangen ist.

In den drei Bereichen Restaurantservice, Küche und Rezeption konnten die jungen Touristiker im Wettkampf mit großem Einsatz, viel Geschick und Konzentration punkten und großartige Leistungen auf höchstem Niveau präsentieren. Alexander Lind, Fischwirt im Urmeer (Steiermark) hat in dem kulinarischen Wettstreit der Köche ein Medallion for Excellence errungen. Der gebürtige Oberösterreicher Johannes Aistleithner, Hotel Alpenhof (Tirol), erreichte einen sensationellen dritten Platz und somit Bronze im Bereich Service. An der Rezeption konnte Johannes Burchard, Hilton Garden Inn (Niederösterreich), eine Spitzenleistung abrufen und holte den Vize-Europameister-Titel nach Österreich.

„Wir sind unglaublich stolz auf unsere jungen Tourismus-Fachkräfte! Die intensive Vorbereitung und unzählige Trainingsstunden haben sich für unsere Teilnehmer gelohnt. Diese Erfolge zeigen die Top-Qualität und den hohen Standard der österreichischen Ausbildung“, freut sich Spartenobmann BR Robert Seeber mit den Obmännern Thomas Mayr Stockinger und Gerold Royda. Gerold Royda der auch als Bundesausbildungsleiter der beiden Fachverbände tätig ist, unterstreicht zudem, dass mit den Spitzen-Platzierungen unsere Jung-Touristiker beweisen



konnten, wie gut sie auf den internationalen Wettbewerb vorbereitet sind und dass die österreichische Lehrausbildung nach wie vor ein Erfolgsmodell ist. Nicht zuletzt, weil wir laufend an der Modernisierung und Neuschaffung von Lehrberufen arbeiten, um den Jugendlichen eine spannende, umfassende und moderne Ausbildung zu ermöglichen“.

Ein großer Dank gilt auch den Trainerinnen und Trainern des österreichischen Teams - Kathrin Nussbaumer, Alexander Forbes und Peter Wölfl - die Ihre Schützlinge mit Kompetenz, Praxiswissen und vor allem auch persönlichem Zuspruch zu den Erfolgen bei den EuroSkills 2021 geführt haben.

„Wir sind unglaublich stolz auf unsere jungen Tourismus-Fachkräfte!“



UPPERFUTURE DAY 2021

Die Kunst, weiterzugehen. Die Kunst, zu genießen.



Spannende Impulse, echte Begegnungen und genussvolle Momente - so lässt sich die 2. Auflage des Leitevents des oberösterreichischen Tourismus zusammenfassen. Beim upperfuture day am 16. September 2021 im Eventresort scalaria am Wolfgangsee standen unter dem Motto „Echte Begegnungen“ Kulinarik und Kultur im Fokus des informativen Tages, doch viel mehr noch waren Optimismus und Kreativität für geänderte Bedingungen und Bedürfnisse im Tourismus spürbar.

„Der heimische Tourismus ist so attraktiv wie noch nie. Kurze Wege und Naherholung vermitteln ein Gefühl der Sicherheit, ebenso wie vertraute Kulturkreise emotionale Sicherheit versprechen“, sagte BR KommR Robert Seeber zur Begrüßung der rund 300 Gäste. So werde die Zukunft des Tourismus zur Frage der Qualität. Die Vorliebe für Reiseziele, die Natur, Entschleunigung und Abenteuer be-

inhalten, steigt mit dem langsamen Aufschwung der Reisebranche. „Diese zentralen Entwicklungen entsprechen stark den Zielen der Landes-Tourismusstrategie 2022: menschlich, originell und vernetzt neue Wege zu gehen und dabei Bewährtes zukunftsweisend weiterzuentwickeln“, sagte Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

VERNETZUNG VON KULINARIK UND KULTUR

„Die Kulinarik macht die Seele Oberösterreichs für alle Sinne erlebbar. Gerade in der Vernetzung mit der Kultur - von der Wirtshauskultur bis zur Gegenwartskultur - steckt viel Potenzial für künftige Entwicklungen. Wir nutzten diesen Tag auch als Startschuss für eine neue Form der Zusammenarbeit im Hinblick auf das Jahr 2024, wenn die Europäische Kulturfeststadt Bad Ischl oder 200 Jahre Bruckner für internationale Aufmerksamkeit sorgen werden“,

upperfuture day 2021

Tourismus. Zukunft. Oberösterreich.



Bildnachweis: vog photo

skizzierte Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus.

Drei Worksessions am Nachmittag widmeten sich den Trends und Herausforderungen der Branche mit Persönlichkeiten aus Kulinarik und Kultur, die ihre Sichtweisen diskutierten. Univ.-Prof. Dr. Markus Hengstschläger läutete mit seiner Keynote den Galaabend ein. „Wir haben

immer mehr vorhersehbare, aber auch immer mehr unvorhersehbare Fragen und Probleme zu lösen“, sagte er. Das Potenzial der Lösungsbegabung sei laut Hengstschläger genetisch mitbestimmt, aber beim Entwickeln und Umsetzen habe der Mensch viel selbst in der Hand. Man könne sie von klein auf fördern und aktiv halten, dazu bedürfe es aber neuer Ansätze in Talentmanagement, Bildung, Leadership, Politik und generell in der Gesellschaft.

TOURISMUSPREIS „NOTOS“ HOLT GASTGEBER AUF DIE BÜHNE

„Oberösterreichische Gastgeberinnen und Gastgeber begegnen ihren Gästen auf authentische, herzliche und offene Art. Deshalb freut es mich besonders, dass wir gemeinsam mit den Strategiepartnern Land Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus eine gemeinsam getragene Auszeichnung geschaffen haben, die solche herausragenden Projekte prämiert. Denn Wirtschaft ist nicht nur Wettbewerb, sondern auch viel Kooperation und Zusammenschluss“, lobte WKOÖ-Präsidentin Mag. Doris Hummer bei der Preisverleihung.

Der „Notos“ würdigt innovative Impulse in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft und unterstreicht die Bedeutung des Tourismus in Oberösterreich.

Der Name „Notos“ (griech.: Gott des Südwind) verweist auf den frischen Wind, der den Tourismus auf dem richtigen Kurs in die Zukunft trägt. 2021 wurden zwölf Projekte ausgezeichnet, die Kulinarik und Kultur gekonnt vereinen und erlebbar machen und zeitgemäß weiterentwickelt wurden.

DIE NOTOS PREISTRÄGER 2021

- **Landgasthaus „zum Edi“: kulinarische Events und Kultur**
- **Traunseehotels und TVB Traunsee-Almtal: Felix Wirtshausfestival**
- **Restaurant Muto: Muto Sommerfest**
- **danceschool horn / Konditorei Leo Jindrak: Linzer Tortenball**
- **Whiskydestillerie Peter Affenzeller: Schaubetrieb Fine Austrian Whisky**
- **Gasthaus Siriuskogl: Kultur rund um den Turm**
- **Landhaus Koller und Traktor 41: Alpinae Culinar**
- **Bierregion Innviertel: Biermärz**
- **TVB Bad Ischl: Ischlein deck dich**
- **TVB Region Wels: Voi Guad Festival Wels**
- **TVB Donau Oberösterreich und LAG Urfahr-West: Slow Trips**
- **TVB Mühlviertler Hochland: Mühlviertler Hochgenuss**



BEI UNS KANNST DU AB SOFORT AUCH ONLINE BESTELLEN!



BRANCHENSERVICE

KLICKUNDGUAT

Ihr eigenes kostenloses Online-Shopsystem mit Bestell-, Abhol- und Zustellfunktion.

klickundguat ist ein sehr einfach nutzbares Werkzeug zum Online-Verkauf ausgewählter Speisen und Getränke - und wird Ihnen von den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie kostenlos zur Verfügung gestellt! Sie können Ihr eigenes Speisen- und Getränke-Angebot online zusammen-

stellen und falls gewünscht auch täglich wieder ändern. Das Online-Shopsystem klickundguat kann in Ihre bestehende Website mittels iframe eingebunden werden. Sie legen selbst fest, ob Sie Zustell- oder Abholservice anbieten möchten.

WAS BRINGT'S?

- ZUSÄTZLICHEN UMSATZ: Durch eine weitere Vertriebsschiene mehr und neue Kunden erreichen.
- KRISENBESTÄNDIGKEIT: Auch in Pandemiezeiten Ihre Kunden erreichen.
- ZEITERSPARNS: Mehr Freiraum durch automatisierten Bestell-Prozess ohne langwierige Telefonate.
- OPTIMALE SPEISEN- UND PRODUKT-AUSWAHL: Selbst festlegen, welche Speisen und Getränke Sie online anbieten.

WER KANN DIESES ANGEBOT NUTZEN?

Das Angebot gilt für Gastronomiebetriebe und die Hotellerie mit gastronomischem Bereich aus Oberösterreich, die aktive Mitglieder der WKOÖ sind.

ANFORDERUNGEN UND MÖGLICHKEITEN DES ONLINE-SHOPSYSTEMS

- Eine eigene E-Mail-Adresse und Zugang zum Internet ist notwendig.
- Die Speisen/das Getränke-Angebot kann nach Authentifizierung über WKO.at Login angelegt werden.
- Der Einsatz aller gängigen und aktuellen Browser ist möglich.
- Eine eigene Homepage ist nicht erforderlich.



Weitere Informationen finden Sie unter: wko.at/klickundguat

MESSE JUGEND UND BERUF

Österreichs größte Berufsorientierungsmesse fand von 6. - 9. Oktober in Wels statt.



Gerade der persönliche Kontakt ist auf einer Messe von unschätzbarem Wert. Die Wirtschaftskammer Oberösterreich als Veranstalter und das Land OÖ als Fördergeber waren daher erleichtert, die Messe „Jugend & Beruf“ nach einem Jahr corona-bedingter Pause wieder in Präsenz anbieten zu können. Am Messestand der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie waren Lehrlinge und Lehrer der

Berufsschule Altmünster wieder Ansprechpartner für die vielen Fragen der Jugendlichen. Interessierte Mädchen und Burschen konnten auf unserem Messestand auch praxisnah ihre Fähigkeiten im Bereich Küche, Service, Bar und HGA austesten. Dabei ist bei dem einen oder andrem Messebesucher sicherlich der Funke übergesprungen: Gastronomie - das Richtige für mich.



100 JAHRE GASTHAUS CAGITZ

Wir gratulieren sehr herzlich!

Im Gasthaus Cagitz wurde 1921 das erste Mal für Gäste aufgekocht. Heute wird das traditionsreiche Gasthaus von Josef und Nicole Cagitz in 4. Generation geführt.

Das ausgewogene Zusammenarbeiten der Generationen schlägt sich im stetig wachsenden und aktualisierten Gast-

haus nieder. Mit viel Liebe hat die Familie über Generationen hinweg ein Gasthaus geschaffen, das sich durch ehrliche Gastlichkeit, persönliche und familiäre Atmosphäre sowie gepflegte Qualität und regionale bodenständige Küche auszeichnet.

EHRUNG VERDIENTER UNTERNEHMERJUBILAR

Auch heuer ehren die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie ihre Berufs jubilare und bedanken sich bei verdienten Wirtinnen und Wirten sowie Hotelierinnen und Hoteliers für ihren langjährigen Einsatz.

Oberösterreichs Attraktivität als Urlaubs- bzw. Freizeitdestination hängt stark von den touristischen Leistungsträgern ab, vor allem von unseren Gastronomen und Hoteliers. Sie geben dem oö. Tourismus seit vielen Jahren ein Gesicht. Mit der Gastfreundschaft, die die engagierten Berufs jubilare mit ihren Mitarbeiterinnen jahrein, jahraus ihren Gästen entgegenbringen, steht und fällt nicht nur die touristische

Attraktivität Oberösterreichs, mit ihr steigt auch die Lebensqualität für die einheimische Bevölkerung.

Die Fachgruppen der oö. Gastronomie und Hotellerie bedanken sich deshalb mit Dankeskunden für 25, 30, 35 und 40 Jahren Berufstätigkeit bei oö. Gastronomen und Hoteliers für ihren unermüdlichen Einsatz.



Jubilarin Erika Mayr
mit Obmann Thomas Mayr-Stockinger



Jubilar Karl Schiffner

GENUSS IST UNSER BIER!

Oö. KultiWirte laden wieder zum Brausilvester.

„Oberösterreichs KultiWirte sind keine Schaumschläger. Was sie kredenzen, ist echt“, versichert Reinhard Guttner, Obmann-Stellvertreter der oö. KultiWirte, und lädt unter dem Motto „Genuss ist unser Bier“ auch heuer wieder zum Brausilvester ein.

Die rund 70 Mitgliedsbetriebe der oö. KultiWirte nehmen dieses in Braukreisen traditionsreiche Datum heuer bereits zum 4. Mal zum Anlass, mit ihren Gästen auf ein „happy new beer“ anzustoßen und den ganzen Oktober über Bier in all seinen Facetten in den Mittelpunkt des Wirtshausalltags zu rücken. Der Bogen spannt sich dabei von einer erweiterten Bierauswahl auf der Getränkekarte über echt „bierige“ Gerichte bis hin zu Menüabenden, bei denen die KultiWirte ihrer Kreativität rund ums Bier keine Grenzen setzen, betont Guttner. Eigens fürs Brausilvester hat die Brau Union erneut das spezielle KULT-Bier eingebraut, das bei allen teilnehmenden KultiWirte-Betrieben ausgeschenkt wird.

„Wir sind alle hungrig auf echt. Was könnte also treffender zur erfolgreichen Umsetzung unserer Kulinarik-Strategie beitragen als Schwerpunktaktionen wie das Brausilvester“, ist Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner von diesem mehrwöchigen Kulinarik-Event der oö. KultiWirte begeistert.

Für Wirteobmann Thomas Mayr-Stockinger kommt das Brausilvester der KultiWirte heuer gelegener denn je. Für einen gelungenen Restart nach der Corona-Pause ist jede Aktion willkommen, die Gäste zusätzlich motiviert, wieder ins Wirtshaus zu gehen. „Kulinarik und Geselligkeit dürfen nicht unter die Räder kommen. Das wäre ein gewaltiger Schaden für die Kultur unseres Landes“, so Mayr-Stockinger, der über jede Aktivität froh ist, die den Corona-gebeutelten Wirten wieder Gäste in die Stuben bringen.



Bildnachweis: cityfoto.at

8405 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

HACCP wurde als Qualitätssicherungsinstrument zum Gesetz und ist seit 1. März 1999 in Kraft. Im Sinne des Produkthaftungsgesetzes werden die Verantwortlichen für den Verpflegungsbereich in Schadensfällen strafbar. Der Nachweis über die ordnungsgemäße Anwendung des HACCP-Systems schließt den Vorwurf der groben Fahrlässigkeit für das Management aus. Das HACCP-System soll systematisch Risiken für die Gesundheit der Verbraucher von Lebensmitteln ausschalten. Betrachten Sie die Einführung des HACCP-Systems im Kurs „Hygiene-Richtlinien für die Gastronomie“ nicht als bürokratische Schikane, sondern als Qualitätssicherung für Ihren und den Arbeitsaufwand Ihrer Mitarbeiter.

TERMIN: MO, 29.11.2021: 13:00 - 17:15 UHR
KURSORT: WIFI BAD ISCHL, TECHNOPARKSTRASSE 3, 4820 BAD ISCHL
KOSTEN: € 120,-

TERMIN: MO, 06.12.2021: 13:00 - 17:15 UHR
KURSORT: WIFI VÖCKLABRUCK, ROBERT-KUNZ-STRASSE 9, 4840 VÖCKLABRUCK
KOSTEN: € 120,-

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 Erfolgsoptimierung sehen.

TERMIN: MO, 08.11.2021: 8:30 - 16:30 UHR
KURSORT: WIFI LINZ, WIENER STRASSE 150, 4020 LINZ
KOSTEN: € 210,- INKL. UNTERLAGEN

1561 DEUTSCH A2 - DEUTSCH FÜR DIE GASTRONOMIE

Im Kurs „Deutsch für Gastronomiekräfte“ lernen Sie vor allem den berufsspezifischen Wortschatz, den Sie als Koch/Köchin oder Kellner oder als Aushilfe in der Gastronomie für Ihre tägliche Arbeit benötigen.

TERMIN: MO, 8.11.2021 - MO, 17.1.2022: MO 16:30 - 18 UHR
KURSORT: WIFI LINZ, WIENER STRASSE 150, 4020 LINZ
KOSTEN: € 115,- INKL. UNTERLAGEN

8501 WEINSENSORIK

Kenntnisse in Weinsensorik helfen Ihnen, die tatsächliche Weinqualität objektiv besser zu beurteilen. Lernen Sie in diesem Seminar die Grundlagen der Weinverkostungstechniken kennen, um Weine professionell beschreiben und somit auch empfehlen zu können.

TERMIN: SA, 13.11.2021: 10:00 - 17:00 UHR
KURSORT: WIFI LINZ, WIENER STRASSE 150, 4020 LINZ
KOSTEN: € 169,- INKL. UNTERLAGEN UND WEINVERKOSTUNG

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

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
Anna Kuttner	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	gastronomie@wkoee.at hotellerie@wkoee.at

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

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie

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

