

AUSGABE  
02/2019

# INSIDER



**TOP LEHRLINGE - TOP LEHRBETRIEBE**

Bericht Seite 3

**OÖ. JUGENDSCHUTZGESETZ-NOVELLE**

Bericht Seite 4

**FELIX 2019 - DAS WIRTSCHAUSFESTIVAL AM TRAUNSEE**

Bericht Seite 13

## INHALT

### Vorwort

Top Lehrlinge - Top Lehrbetriebe	3
----------------------------------	---

### Interessenvertretung

OÖ. Jugendschutzgesetz-Novelle	4
Lenkprotokoll Verordnung	6

### Branchenservice

CULINARYartFESTIVAL der Hotspots in Linz	8
„Musik im Gasthaus“	10
Nutzen Sie den AKM-Gratisbon 2019	11

### Gesellschaft

„g'lernt is g'lernt“ Frau in der Wirtschaft zeichnet Unternehmerin Rosa Huber aus	12
FELIX 2019 - das Wirtshausfestival am Traunsee	13

### Themenserie

Arbeitsrecht: Arztbesuche	14
WIFI-Kurse	15



# TOP LEHRLINGE - TOP LEHRBETRIEBE



Die Rekrutierung und Sicherung eines ausreichenden und qualifizierten Fachkräftenachwuchses stellt für die Gastronomie und Hotellerie eine der größten Herausforderungen dar. Das hat uns zu neuen Initiativen und Kooperationen bewogen, um jungen Leuten einen Job in der heimischen Gastronomie und Hotellerie schmackhaft zu machen.

Gefruchtet hat auf jeden Fall bereits die Imagekampagne „Gastronomie/ Hotellerie - das Richtige für mi“, denn seit 2015 und somit seit dem Start der Imagekampagne verzeichnen wir steigende Lehrlingszahlen. Im vergangenen Jahr ist die Zahl der Lehrlinge in Oberösterreich auf insgesamt 1410 gestiegen. Das Gros davon verteilt sich auf Koch/Köchin (582), Gastronomiefachmann/frau (367) sowie Restaurantfachmann/frau (250).

Und unsere Lehrlinge begeisterten medienwirksam mit sensationellen Leistungen und Spitzenergebnissen. Von den oberösterreichischen JuniorSkills über die AustrianSkills bis zu den internationalen Bewerbungen sind unsere Lehrlinge unter den Best-Platzierten. Zuletzt zeigten unsere Nachwuchstalente beeindruckend und medienwirksam Ende Jänner mit Ihrem Können beim CULINARYartFESTIVAL der hotspots auf. Lesen Sie dazu mehr auf Seite 8.



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

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

Als „Hoffnungspotenzial“ sehen wir aber auch die fast 1000 Schülerinnen und Schüler, die aktuell die Tourismusfachschulen in Bad Leonfelden, Bad Ischl und Weyer besuchen. Mit dem Projekt „Schule macht Wirtschaft“ der KultiWirt in Kooperation mit dem Branchenverbund

Gastronomie und Hotellerie wird gezielt der Kontakt zu den Tourismusfachschulen intensiviert. Über das Projekt werden wir im nächsten Insider ausführlich berichten.

Wir haben hier eine Auswahl unserer zahlreichen Aktivitäten angeführt, die zeigt auf welche vielfältige Weise wir auf die Jugend zuzugehen, um so den Berufsnachwuchs für die Zukunft und damit auch die gastronomische Versorgungsqualität sicherzustellen.



Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

# GLASKLAR, ICH ZEIGE MEINEN AUSWEIS

ABGABE VON ALKOHOL & TABAK



!  
RAUCHEN  
JETZT ERST  
AB 18

UNTER  
**16**



**NICHT ERLAUBT:**

Alkohol,  
Tabak & Nikotin

**AUSGEHZEITEN**  
OHNE AUFSICHTSPERSON

Unter 14: 5:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Unter 16: 5:00 Uhr bis 24:00 Uhr

AB  
**16**



**ERLAUBT:**

Bier, Radler, Wein, Spritzer,  
Sturm, Most, Cider, Sekt,  
Prosecco, Champagner

**NICHT ERLAUBT:**

Tabak & Nikotin, Spirituosen  
& spirituosenhaltige Misch-  
getränke

**AUSGEHZEITEN**  
OHNE AUFSICHTSPERSON

Ab 16 Jahren ohne  
zeitliche Begrenzung

AB  
**18**



**ERLAUBT:**

Tabak & Nikotin

Spirituosen & spirituosenhaltige  
Mischgetränke: Likör-Spritzer,  
Schnaps, Rum, Wodka, Whiskey,  
Tequila & Alkopops

**MEHR INFOS UNTER**

[WWW.JUGENDSCHUTZ-OOE.AT](http://WWW.JUGENDSCHUTZ-OOE.AT)

## OÖ. JUGENDSCHUTZ- GESETZ-NOVELLE

*GÜLTIG ab 1. Februar 2019*

Das OÖ. Jugendschutzgesetz wird mit 1.2.2019 geändert, wobei die wesentlichste Veränderung den Erwerb und Konsum von Tabakwaren betrifft:

- Jugendlichen unter 18 Jahren ist der Erwerb und Konsum von Tabakwaren verboten.
- Jugendlichen unter 18 Jahren ist auch der Erwerb und Konsum von Wasserpfeifen (Shisha), E-Shishas und E-Zigaretten und den dafür notwendigen Tabaken, Melasse-Mischungen und Liquids zur Verbrennung bzw. Verdampfung verboten. Außerdem ist auch der Aufenthalt von Jugendlichen in Betrieben, in denen vorwiegend Wasserpfeifen (Shishas), E-Shishas oder E-Zigaretten angeboten bzw. konsumiert werden, verboten.
- Jugendlichen unter 16 Jahren ist der Erwerb und Konsum jeder Form von Alkohol verboten.
- Jugendlichen unter 18 Jahren ist der Erwerb und der Konsum von gebrannten alkoholischen Getränken, auch in Form von Mischgetränken, verboten. Also auch Alkopoos erst ab 18!
- Es ist verboten, Alkohol und Tabakwaren, die Jugendliche nicht erwerben und konsumieren dürfen, an diese abzugeben.
- Ausgenommen vom Verbot des Erwerbs von alkoholischen Getränken und Tabakwaren sind Jugendliche in Erfüllung der Aufgaben ihrer beruflichen Ausbildung und Beschäftigung.

## INTERESSENVERTRETUNG

Die Weitergabe von alkoholischen Getränken durch Gäste an Jugendliche kann dem Gastwirt zugerechnet werden.

Wir weisen in diesem Zusammenhang auf ein Erkenntnis des Verwaltungsgerichtshofes hin, in dem die Weitergabe von alkoholischen Getränken durch Gäste an Jugendliche dem Gastwirt zugerechnet wird.

„Vor diesem Hintergrund ist die Weitergabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche durch sogenannte „Mittelsmänner“, also nicht-jugendliche Personen, welche die alkoholischen Getränke bestellen und sie sodann an Jugendliche weitergeben, in den Betriebsräumlichkeiten des Gewerbetreibenden als Ausschank

iSd § 114 GewO 1994 anzusehen und erfüllt das objektive Tatbild des § 367a GewO 1994 (Verwaltungsübertretung wegen unzulässigem Alkoholausschank), wenn die Jugendlichen diesen Alkohol konsumieren, obwohl nach den landesrechtlichen Jugendschutzbestimmungen der Genuss von Alkohol verboten ist.“

In Anbetracht des Urteils wird wohl auch eine Verantwortung des Gastwirts zum Thema Rauchverbot für Jugendliche anzunehmen sein. Auch wenn im Betrieb keine Tabakwaren verkauft werden, ist auf das

Rauchverbot für unter 18-Jährige (auch mit Schildern bzw. Tafeln) hinzuweisen bzw. erforderlichenfalls die Unterlassung einzumahnen, eine Anzeige anzudrohen bzw. ein Lokalverbot zu erwägen.

Der Gastwirt wird nachzuweisen haben, dass er alles in Abhängigkeit der jeweiligen Betriebsstruktur (Art und Größe des Lokals, Anzahl der Besucher, etc.) getan hat, dass in seinem Betrieb keine Tabak- oder verwandte Erzeugnisse in unerlaubter Weise konsumiert werden.

**AUSGEHZEITEN:** Im Zusammenhang mit dem Jugendschutzgesetz weisen wir auch auf die Ausgehzeiten ohne Aufsichtsperson hin:

- unter 14 Jahren von 5.00 Uhr bis 22.00 Uhr
- mit 14 und 15 Jahren von 5.00 Uhr bis 24.00 Uhr
- ab 16 Jahren ohne zeitliche Begrenzung

Mit einer Aufsichtsperson (Person über 18 Jahre) dürfen Jugendliche unabhängig vom Alter ohne zeitliche Begrenzung fortgehen.



### HINWEISSCHILDER „JUGENDSCHUTZ“

Wir stellen Ihnen Aufkleber für Ihren Betrieb mit dieser Ausgabe zur Verfügung. Weitere Exemplare können jederzeit unter der **05-90909-4611** bestellt werden.

## EINSATZ VON JUGENDLICHEN LEHRLINGEN IM RAUCHERBEREICH

Die Novelle des OÖ. Jugendschutzgesetzes betrifft nicht die Verordnung des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz vom 1.9.2018, die vorsieht, dass die Beschäftigung von Jugendlichen in Räumen von Gastronomiebetrieben, in denen das Rauchen gestattet ist und Jugendliche den Einwirkungen von Tabakrauch unmittelbar ausgesetzt sind, höchstens bis zu einer Stunde täglich zulässig ist.

Im Rahmen der Arbeitsplatzevaluierung sind geeignete Maßnahmen festzulegen, die gewährleisten, dass der genannte Zeitraum eingehalten wird.

Die Regelung gilt nicht für Jugendliche, deren Ausbildung im Betrieb vor dem 1. September 2018 begonnen hat, sofern zwingend räumliche oder organisatorische Gründe entgegenstehen.

# LENKPROTOKOLL VERORDNUNG

## *Vorgaben für den Bereich des Gästewagengewerbes in der Beherbergung.*

Seit 1. Jänner 2019 haben Lenker von Kraftfahrzeugen - auch jene, die im Rahmen des Gästewagengewerbes Beherbergungsgäste transportieren - ein Lenkprotokoll iS der Lenkprotokoll-Verordnung (LP-VO) zu führen. Die Form und der Inhalt des Lenkprotokolls ergeben sich aus

§ 5 LP-VO, wobei bei Fahrern im Rahmen des Beherbergungsbetriebes die Aufzeichnung von Beginn und Ende aller sonstigen Arbeitszeiten und die Gesamtdauer der Lenkzeit entfallen kann.

### LENKPROTOKOLL-VERORDNUNG

Die Lenkprotokoll-Verordnung (LP-VO) ist mit 1. Jänner 2018 in Kraft getreten. In der LPVO werden die Vorgaben des neuen Lenkprotokolls zur Aufzeichnung der Lenkerarbeitszeiten geregelt. Die diesbezügliche Übergangs-

regelung ist mit 31. Dezember 2018 abgelaufen, nunmehr ersetzt das Lenkprotokoll das bisherige Fahrtenbuch iS der Fahrtenbuchverordnung, die mit Ende 2017 außer Kraft getreten ist.

### LENKPROTOKOLLPFLICHT:

Grundsätzlich muss nach der LP-VO ein Lenker von Kraftfahrzeugen auf öffentlichen Straßen ein Lenkprotokoll führen, wenn:

- kein analoges oder digitales Kontrollgerät eingebaut ist, weil das Fahrzeug nicht unter die „Kontrollgeräte-Verordnung“ fällt,
- ein analoges oder digitales Kontrollgerät freiwillig eingebaut wurde und auf dessen Benutzung verzichtet wird.

Unter dem Begriff „Lenker“ wird jede Person verstanden, die ein Kraftfahrzeug, sei es auch nur für kurze Zeit, selbst lenkt oder aber auch der „Beifahrer“, der sich im Kraftfahrzeug befindet, um es gegebenenfalls lenken zu können.

### AUSNAHMEN DER LENKPROTOKOLLPFLICHT:

Gewisse Lenker sind gemäß § 2 Abs 2 LP-VO von der Verpflichtung zur Führung eines Lenkprotokolls ausgenommen. Darunter fallen beispielsweise:

- Kraftwagen, die der gewerbsmäßigen Personenbeförderung dienen und mit einem Taxameter ausgestattet sind. (§ 2 Abs 2 Z 4 LP-VO)
- Fahrzeuge, die außer dem Lenkerplatz für nicht mehr als acht Personen Plätze aufweisen und nicht der gewerbsmäßigen Personenbeförderung dienen. (§ 2 Abs 2 Z 5 LP-VO iVm § 2 Abs 1 Z 5 und Z 6 KFG 1967)

In diesen Ausnahmefällen genügen die „allgemeinen“ Aufzeichnungen über Beginn und Ende der Tagesarbeitszeit einschließlich der Ruhepausen (soweit keine Ausnahme von der Ruhepausenaufzeichnung besteht). Lenkzeiten und Lenkpausen müssen nicht aufgezeichnet werden.

### BETROFFENHEIT BEHERBERGUNGSBETRIEBE:

Aufgrund des Geltungsbereichs der LP-VO und der diesbezüglichen Ausnahmen kann daher davon ausgegangen werden, dass Gästewagen, die im Rahmen des Gästewagengewerbes, von Beherbergungsbetrieben zur Beförderung der Gäste genutzt werden, grundsätzlich der Lenkprotokollpflicht unterliegen.

### ELEKTRONISCHE AUFZEICHNUNG:

Anstelle des Lenkprotokolls in Papierform kann die Aufzeichnung auch elektronisch erfolgen (ausgenommen Unterschrift und Bemerkung). Dies ist allerdings nur dann zulässig, wenn:

- die Zeitaufzeichnung vom Lenker laufend selbst vorgenommen werden kann und die Daten jederzeit abrufbar sind,
- alle Daten einem bestimmten Lenker zugeordnet werden können,
- alle Daten vollständig, geordnet, inhaltsgleich, authentisch und in einem System zusammengefasst sind und wiedergegeben werden können und
- die Einsichtnahme in die Daten, die Vorlage sowie auf Verlangen die Übermittlung der Daten, jeweils in lesbarer Form, an die zuständigen Behörden und ihre Organe jederzeit gewährleistet ist. Auf Verlangen ist auch ein Ausdruck dieser Daten vorzunehmen.

### INHALT LENKPROTOKOLL:

Der verpflichtende Inhalt der Lenkprotokolle ist in § 5 Abs 1 LP-VO geregelt. Bei Lenkern in Beherbergungsbetrieben sind diese vorgegebenen Inhalte etwas eingeschränkt, zumal der Kollektivvertrag für Arbeiter und Angestellte im

Hotel- und Gastgewerbe keine Arbeitszeit für Lenker nach § 13b Arbeitszeitgesetz (AZG) vorsieht (§ 5 Abs 3 LP-VO). Das Lenkprotokoll muss daher Felder für folgende Inhalte aufweisen:

- Vor- und Zuname des Lenkers
- Datum, behördliche Kennzeichen des oder der Kraftfahrzeuge
- Kilometerstand bei Beginn und bei Ende des Arbeitstages und bei Fahrzeugwechsel
- Beginn und Ende der Einsatzzeit, der Ruhepausen, sowie der Lenkpausen, soweit sie nicht mit Ruhepausen zusammenfallen
- Unterschrift des Lenkers
- Bemerkungen

Die Aufzeichnung von Beginn und Ende aller sonstigen Arbeitszeiten sowie der Gesamtdauer der Lenkzeit kann aufgrund der obigen Ausführungen im Rahmen des Gästewagengewerbes in Beherbergungsbetrieben entfallen (=vereinfachtes Lenkprotokoll).



Ein Muster für ein vereinfachtes Lenkprotokoll finden Sie unter:

[www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)

### ARBEITGEBERPFLICHTEN:

Aus der LP-VO ergeben sich für den Arbeitgeber folgende Pflichten, die er gegenüber dem Lenker zu erfüllen hat, sofern die Lenkprotokolle händisch geführt werden:

- Kostenlose und ausreichende Ausgabe von Lenkprotokollen an das Fahrpersonal oder
- Möglichkeit zum kostenlosen Download und Ausdruck des Lenkprotokolls
- Ausgabe ersatzweiser Lenkprotokolle zur händischen Führung, wenn die Aufzeichnungen elektronisch geführt werden
- Anleitung des Lenkers zur ordnungsgemäßen Verwendung der Lenkprotokolle
- Gewährleistung, dass der Lenker seine Verpflichtungen bezüglich der Lenkprotokolle einhält
- Führung eines Verzeichnisses über jene Arbeitnehmer (samt Geburtsdatum), die als Lenker eingesetzt werden
- Mindestens 1x pro Monat Überprüfung der Lenkprotokolle auf Vollständigkeit der Eintragungen und Vermerk darüber im Verzeichnis mit Datum und Unterschrift

Darüber hinaus hat der Arbeitgeber die Lenkprotokolle nach Ende der Mitführungspflicht des Lenkers (28 Kalendertage):

- mindestens 2 Jahre
- geordnet nach Lenkern und Datum
- aufzubewahren und den zuständigen behördlichen Kontrollorganen samt dem Verzeichnis auf deren Verlangen zur Einsicht vorzulegen oder zu übermitteln

Auf Verlangen hat der Arbeitgeber dem Lenker kostenlos Kopien der Lenkprotokolle auszuhändigen.

Bei elektronischer Aufzeichnung hat der Arbeitgeber folgende Vorschriften einzuhalten:

- Die Lenkerdaten müssen mindestens 2 Jahre nach Ende der Mitführungspflicht des Lenkers von den Kontrollorganen lückenlos und lesbar eingesehen, ausgedruckt und der Arbeitsinspektion übermittelt werden können.
- Fehlerhafte Aufzeichnungen durch Bedienungsfehler sowie Abweichungen von Lenkzeiten/Lenkpausen gemäß der Halteplatzregel (§ 15d AZG) müssen in ein händisches Lenkprotokoll eingetragen werden.
- Bei Defekt des Gerätes sind die Lenkprotokolle ersatzweise händisch zu führen.

### PFLICHTEN DER LENKER:

Der Lenker hat gemäß der LP-VO folgende Pflichten einzuhalten:

- Laufende Eintragung der erforderlichen Zeitangaben in das Lenkprotokoll an Lenktagen
- Mitführung der Lenkprotokolle der letzten 28 Kalendertage im Fahrzeug
- Vorlage der Lenkprotokolle an Kontrollorgane auf deren Verlangen
- Keine Verwendung verschiedener Lenkprotokolle an einem Tag
- Mindestens 1x pro Monat Vorlage der LP an den Arbeitgeber zur Überprüfung und Unterfertigung
- Nach Ablauf der Mitführungspflicht (letzte 28 Kalendertage) Übergabe der LP an den Arbeitgeber zur Aufbewahrung
- Der Lenker hat das (papierene) LP eigenhändig auszufüllen und zu unterschreiben sowie alle Eintragungen händisch vorzunehmen
- Ausbesserungen durch Radieren oder Überschreiben sind unzulässig
- Alle Fehler (auch bloße Schreibfehler) sind im Feld „Bemerkungen“ zu berichtigen
- Streichungen fehlerhafter Einträge sind nur zulässig, wenn der ursprüngliche Eintrag erkennbar bleibt. Andernfalls ist eine Berichtigung im Feld „Bemerkungen“ vorzunehmen.

# CULINARYartFESTIVAL DER HOTSPOTS IN LINZ

*Touristische Nachwuchs-Elite beeindruckte mit haubenverdächtigen Gaumenerlebnissen beim Kulinarik-Event im Linzer Restaurant Cubus.*

„Sie dürfen sich zu Recht bereits zur touristischen Nachwuchs-Elite zählen“, zeigten sich Werner Traxler und Michael Steininger stark beeindruckt von den Leistungen, die beim diesjährigen CULINARYartFESTIVAL 2.0 - the next generation geboten wurden. Unter der Patronanz der beiden Chefs des Linzer Zwei-Hauben-Lokals Muto sorgten Oberösterreichs beste Nachwuchs-Touristiker, die sich bei den JuniorSkills in den Disziplinen „Küche“, „Service“ sowie „Hotel- und Gastgewerbeassistenten“ für diese Challenge qualifiziert hatten, im Restaurant Cubus für ein Kulinarik-Highlight der Sonderklasse.

In der Küche brillierte das Köchetrico Roland Hermann aus Roßbach (Hotel Revital Aspach), Tobias Wipplinger aus Linz (Stadtliebe, Linz) und Pascal Fabian Dober aus Enns (Eurotherme Bad Schallerbach) mit haubenverdächtigen Gaumenerlebnissen. Fachgerecht serviert wurden diese Spezialitäten von Harald Manner aus



Team Service: v.l. Harald Manner, Franziska Henikl, Anna Pusch, Selina Ücer



Team Küche: v.l. Tobias Wipplinger, Pascal Dober, Roland Hermann







Team Hotel- und Gastgewerbeassistenten:  
v.l. Melanie Karrer, Anja Meislinger, Hannah Hierzegger, Helene Pfeiffer



v.l. Harald Manner, Anja Meislinger, Roland Hermann sowie  
Michael Steiniger und Werner Traxler vom Muto Linz

Pabneukirchen (Gasthof zur Traube in Grein), Franziska Henikl aus Ybbsitz (Go Gaststätten, Linz), Anna Pusch aus Neufelden (Eurotherme Bad Schallerbach) und Selina Ücer aus Linz (Stadliebe, Linz). Sie boten ebenso wie die jungen Hotel- und Gastgewerbeassistenten Anja Meislinger aus St. Peter am Hart, Melanie Karrer aus Braunau am Inn (beide von der Therme Geinberg), Hannah Hierzegger aus Bad Goisern (Gesundheitshotel Vivea, Bad Goisern) und Helene Pfeiffer aus Ulrichsberg (Hotel INNS Holz, Ulrichsberg) den Gästen einen Kulinarik-Event der Extraklasse.

Ins Schwärmen gerieten dabei auch Gastronomie-Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger und hotspots-Obmann Michael Nell als gemeinsame Initiatoren dieser kulinarischen Nachwuchs-Show: „Es stimmt zuversichtlich, wenn sich unsere jungen Leute an leuchtenden Vorbildern, wie den beiden Muto-Chefs orientieren und ihnen nacheifern. Dass sie es bereits hervorragend können und auch das Potenzial haben, selbst einmal solche Vorbilder zu werden, haben sie beim heurigen CULINARYartFESTIVAL sehr überzeugend bewiesen.“



v.l. Helene Pfeiffer, Anja Meislinger, Michael Kreuzer



v.l. Franziska Henikl, Anna Pusch



v.l. Melanie Karrer, Anja Meislinger

Bildnachweis: Alle Fotos dieser Doppelseite: [www.cityfoto.at](http://www.cityfoto.at)

# „MUSIK IM GASTHAUS“

Förderaktion des Veranstalterverbandes

EINREICHFRIST  
30. JUNI 19

Im Zeitraum von Februar bis Juni 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 Dämmerstopp, Tanzveranstaltung oder Diskoabend - können unter dieser Aktion die Förderung erhalten. Bei Bewerbung der Veranstaltung ist das Logo des

Veranstalterverbandes zu verwenden. Auf die Förderung besteht kein Anspruch. Die Reihung der Anträge und Gewährung der Förderung erfolgt nach Zeitpunkt der vollständigen Erfüllung aller Kriterien. Im Sinne einer möglichst breiten Förderung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, im Jahr 2019 noch keine Fördermittel erhalten haben.

## ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ  
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft  
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 Dämmerstopp, 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



# NUTZEN SIE DEN AKM-GRATISBON 2019

*Der AKM-Gratisbon wurde im Dezember 2018 versandt und kann für eine von der AKM freigestellte Musikveranstaltung eingelöst werden.*

Bitte beachten Sie, dass diese Freiveranstaltung trotzdem meldepflichtig ist und der AKM-Gratisbon nur unter folgenden Voraussetzungen gilt:

- Es muss eine zusätzliche - vom bestehenden Vertrag nicht erfasste - Veranstaltung sein.
- Eine Mindest-Konsumation ist erlaubt, aber kein Eintritt oder Spenden.
- Der Aufwand für Mitwirkende (Musiker, Sänger, DJ, etc.) darf Euro 696,00 plus USt. nicht übersteigen.
- Der Gratisbon gilt nur für eine Veranstaltung im Zeitraum vom 02. Jänner 2019 bis inkl. 30. November 2019.
- Der Gratisbon gilt nur für eine Ein-Tages-Veranstaltung, die Sie in Ihrem Betrieb durchführen.



Wenn Sie den Gratisbon einlösen, muss dieser **spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung** bei Ihrer regional zuständigen AKM-Geschäftsstelle einlangen. Für Oberösterreich:  
AKM Linz, Wiener Str. 131, TOP 02.05, 1. OG, 4020 Linz, Fax: 050717-94599,  
E-Mail: [gest.linz@akm.at](mailto:gest.linz@akm.at)



Sollten Sie den Gratisbon nicht griffbereit haben, können Sie diesen gerne unter [tourismus@wkoee.at](mailto:tourismus@wkoee.at) anfordern.



## Verpachtung Gastronomiebetrieb



**Restaurantbetrieb SAM im AktivPark 4222 St. Georgen/Gusen**

Gastgarten • Terrasse • Veranstaltung.- und Seminarräume • Kegelhahn • Vollausrüstung • zentrale Lage

**Bewerbung - Terminvereinbarung: [gemeinde@st-georgen-gusen.at](mailto:gemeinde@st-georgen-gusen.at)  
Tel.: 07237 2255 364, Leitung Geschäftsgruppe II - Mag.<sup>a</sup> Gerda Brettbacher**

# „G'LERNT IS G'LERNT“: FRAU IN DER WIRTSCHAFT ZEICHNET UNTERNEHMERIN ROSA HUBER AUS

*Rosa Huber ist „D'Brennerin“ von Weyregg am Attersee und vermietet dort auch Ferienwohnungen.*



„g'lernt is g'lernt“ ist eine Initiative von Frau in der Wirtschaft OÖ, die Unternehmerinnen, welche den Grundstein ihrer Karriere mit einer Lehre gelegt haben, als Vorbilder auszeichnet. Dieses Projekt zielt darauf ab, jungen Menschen während der Berufswahl die Lehre als Sprungbrett zum Erfolg zu präsentieren. Die Auszeichnung als „Vorbild“ hat Margit Angerlehner, WKOÖ-Vizepräsidentin und Landesvorsitzende von Frau in der Wirtschaft gemeinsam mit Spartengeschäftsführer Stefan Praher, Rosa Huber aus Weyregg am Attersee überreicht.

Rosa Huber zeigt, was Frauen in der Wirtschaft leisten und dass eine klassische Lehrausbildung nicht nur fachliches Wissen im jeweiligen Handwerksberuf vermittelt, sondern auch das unternehmerische Denken und Kreativität fördert. Mit der Leitung von zwei Unternehmen, einer Schnapsbrennerei und der Vermietung von Ferienwohnungen, veranschaulicht die gelernte Tischlerin vor allem eines: Man sollte nie aufhören, sich neue Ziele zu setzen und seine Leidenschaften zu verfolgen.

# FELIX 2019 - DAS WIRTSHAUSFESTIVAL AM TRAUNSEE

Wirtshauskultur und Sommerfrische zwischen Tradition und weltöffener Innovation sind die Leitthemen von FELIX 2019 - das Wirtshausfestival am Traunsee. Von 22. März bis 14. April 2019 steht ein buntes Potpourri an originellen Kulinarik-Events bis hin zum spektakulären Pop-up-Restaurant in der legendären „Russenvilla“ am Programm.

Ob lustige Knödlroas per Oldtimerbus und Schiff, ob kulinarische Spurensuche bei den alten Römern, die den Traunsee einst als „lacus felix“ liebten, oder bei den Georgiern mit ihren legendären Supra-Festtafeln, ob von Spitzenköchen neu interpretierte Regionalküche oder ein italienisches Trattoria-Schlemmerfest - FELIX 2019 interpretiert die Wirtshauskultur bei unterschiedlichen Veranstaltungen in verschiedensten Facetten mit neugierigem Blick weit über den Tellerrand.

In das Organisationsteam rund um den Festival Initiator Hotelier und Traunseewirt Wolfgang Gröller ist in die Abwicklung des Events auch die WKO Gmunden umfassend eingebunden. Und auch die Fachgruppe Gastronomie bringt sich insbesondere bei der Podiumsdiskussion Wirtshaus 2020 - „regional ist genial“ aktiv als Diskussionspartner ein.

Die Podiumsdiskussion Wirtshaus 2020 - „regional ist genial“ findet am Montag, 25.3.2019, ab 16.00 Uhr, im Klosterraum Traunkirchen statt. „Beste Produkte für unsere Gäste“ ist ein Gebot der Stunde, damit Gastronomie und Produzenten als Partner erfolgreich in die Zukunft gehen können. Wirtschaftskammer, Landwirtschaftskammer,



Genussland Oberösterreich und Transgourmet sowie den Köchen aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs (JRE) und der Genießerhotels & -restaurants laden, Wirte, Produzenten und Bauern zu einer Diskussion rund um dieses aktuelle und wichtige Thema ein.

Im Anschluss darf im Wirtshaus Poststube 1327 bei raffinierten Wirtshausgerichten geschlemmt werden. JRE-Köche zeigen, wie großartig regionale Küche mit heimischen Produkten schmeckt.

Die Tickets sind unter: [www.wirtshausfestival.at](http://www.wirtshausfestival.at) erhältlich.



Eine Übersicht und Ticket alle Veranstaltungen des Wirtshausfestivals finden Sie unter:  
[www.wirtshausfestival.at](http://www.wirtshausfestival.at)

## ARZTBESUCHE: DARF DAS MEIN MITARBEITER WÄHREND DER ARBEITSZEIT?

*Arbeitsrechtliche Fragen zum Thema Krankenstand zählen mit zu den häufigsten Service-Anfragen. Dabei geht es aber nicht nur darum, inwieweit Entgelt fortzuzahlen ist bzw. ob für den Dienstnehmer besondere Meldepflichten bestehen. Sehr oft taucht auch die Frage auf, wann Arztbesuche zu absolvieren sind.*

**Gibt es aus rechtlicher Sicht zeitliche Vorgaben für den Gang zum Arzt?**

Grundsätzlich müssen Arbeitnehmer den Arztbesuch außerhalb der Dienstzeit ansetzen. Ein Anspruch auf einen bezahlten Arztbesuch während der Dienstzeit ist deshalb nur dann gegeben, wenn das Aufsuchen des Arztes außerhalb der Dienstzeit nicht möglich bzw. nicht zumutbar ist. Dies ist beispielsweise dann gegeben, wenn es sich um einen akuten Notfall handelt bzw. ein Ordinationstermin außerhalb der Dienstzeit nicht zu erhalten ist.

*Habe ich als Dienstgeber die Möglichkeit, die Arztwahl in Hinblick auf Ordinationszeiten mitzubestimmen?*

Hier gilt der Grundsatz der freien Arztwahl, sodass die Freistellung nicht mit der Begründung abgelehnt werden kann, dass ohnehin ein anderer Arzt außerhalb der Betriebszeit ordiniere. Der Arbeitnehmer kann sich also jenen Arzt aussuchen, dem er am meisten vertraut.

**Welche Pflichten treffen den Dienstnehmer im Zusammenhang mit Arztbesuchen?**

Zum einen muss der Arbeitgeber natürlich rechtzeitig (im Voraus) über das Fernbleiben informiert werden bzw. ist der Termin überhaupt mit ihm zu koordinieren. Zum anderen ist vom Arbeitnehmer auf Verlangen des Arbeitgebers (!) auch eine Bestätigung über den Arztbesuch vorzulegen, welche die Anwesenheit des Arbeitnehmers in der Ordination zeitlich exakt wiedergibt.





*Grundsätzlich müssen Arbeitnehmer  
den Arztbesuch außerhalb der  
Dienstzeit ansetzen.*

## WIFI KURSE

### **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, 01.04.2019: 9.00 - 15.00 UHR**

**ORT: WIFI GMUNDEN**

**GEBÜHR: € 115,- INKL. MATERIAL**

### **8421 SCHNELL UND RICHTIG KALKULIEREN - IN HOTELLE- RIE UND GASTRONOM**

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, 11.03.2019: 9.00 - 17.00 UHR**

**ORT: WIFI VÖCKLABRUCK**

**GEBÜHR: € 170,-**

### **8550 COCKTAIL - SEMINAR I**

Grundkenntnisse für Cocktail-Liebhaber. Eignen Sie sich in diesem Seminar die Grundkenntnisse und das Handwerk eines Barkeepers für Ihre privaten Cocktailpartys an. Sie lernen die richtige Handhabung der Bar-Geräte und -Utensilien kennen, bereiten verschiedene Mixgetränke zu und verkosten diese.

**TERMIN: FR, 29.03.2019: 15.00 - 22.00 UHR**

**ORT: WIFI LINZ**

**KOSTENBEITRAG: € 125,-**

## **ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE**



T 05-7000-7053

E [unternehmerakademie@wifi-ooe.at](mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at)

# INSIDER

## Impressum

### EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & VERLEGER:

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

### OFFENLEGUNG:

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

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA  
Mag. Monika Nowotny

### 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 Nowotny - 46 01  
Ingrid Fölsner - 46 11  
Lisa Priglinger - 46 13  
Fax - 46 19  
E-Mail [gastronomie@wkooe.at](mailto:gastronomie@wkooe.at)  
[hotellerie@wkooe.at](mailto:hotellerie@wkooe.at)

*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

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

