

AUSGABE  
02/2020

# INSIDER

GAST &  
WIRT

ÖÖ WIRTSCHAFT WÄHLT

Bericht Seite 3

GASTSTUBENWAHL

Bericht Seite 6

VIER ERFOLGREICHE BETRIEBE, EINE FAMILIE

Bericht Seite 10

**WKO** 

WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

OÖ Wirtschaft wählt 3

### Interessenvertretung

Förderung: Für und MIT Menschen 4

Krone Wirtshauswahl 5

ACHTUNG: Umgehung des Rauchverbots 5

### Branchenservice

Gaststubenwahl 6

Ausbildung zum eCoach 8

Mehr Chancen mit dem Profi-Schliff 8

Kinderfreundliche Gastronomie 9

### Themenserie

Best Practice: Vier erfolgreiche Betriebe, eine Familie 10



# OÖ WIRTSCHAFT WÄHLT



Am 4. und 5. März finden in OÖ die Wirtschaftskammerwahlen statt.



v.l.: Thomas Mayr Stockinger, Gerold Royda, Robert Seeber

Bei diesen Wahlen werden von den Wirtschaftskammermitgliedern die Vertreter für die Fachgruppen- und Fachvertretungsausschüsse auf direktem Weg gewählt. Jedes Mitglied, das zum Wahlstichtag 22. November 2019 über eine aktive Mitgliedschaft verfügt hat, kann seine Stimme abgeben.

Gerade in einem wirtschaftlich schwieriger werdenden Umfeld ist es besonders wichtig, der heimischen Wirtschaft eine starke Stimme zu verleihen. Die Wirtschaftskammer hat in den vergangenen Jahren viel

zugunsten der oberösterreichischen Unternehmen erreicht und durchgesetzt.

In der letzten Regierungsperiode haben wir zB den „12 Stunden Tag“ und die Mehrwertsteuersenkung für die Beherbergung von 13 % auf 10 % erreicht. An den Themen Neuregelung des Aushilfskräftemodells und Entbürokratisierung und Deregulierung zB bei betrieblichen Vorschriften wie der Hygieneverordnung und Prüfroutinen bei zB Aufzügen, Brandmeldeanlagen, Lüftungen, etc... bleiben wir für Sie dran.

Grundlage für diese Durchsetzungsstärke ist die Tatsache, dass unsere WK-Organisation hinter allen Wirtschaftstreibenden steht. Diese Schlagkraft muss erhalten bzw. verstärkt werden. Ein erster Schritt dazu ist die Teilnahme an der Wirtschaftskammerwahl.

Wir, als Ihre Interessensvertretung, laden Sie daher alle ganz herzlich ein, ihre Stimme abzugeben.



Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

BR KommR Robert Seeber  
Spartenobmann  
Tourismus und Freizeitwirtschaft

# FÖRDERUNG: FÜR UND MIT MENSCHEN

*Mit der Förderung „Mitarbeiter-Infrastruktur im Tourismus“ des Landes Oberösterreich und der ÖHT werden Investitionskosten für Projekte zwischen € 100.000,- und € 3.000.000,- gefördert.*

Gerade im Tourismus sind qualifizierte und vor allem motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bedeutender Bestandteil für den langfristigen Erfolg eines Unternehmens, wobei neben guten Arbeitsbedingungen auch

attraktive Lebensräume vermehrt von Arbeitnehmerseite gefordert werden. Daher haben das Land OÖ und die ÖHT diese Förderung ins Leben gerufen.

## WER WIRD GEFÖRDERT?

Kleine und mittlere Unternehmen der Tourismuswirtschaft mit einschlägiger Gewerbeberechtigung.

## WAS WIRD GEFÖRDERT?

Investitionskosten für Projekte zwischen € 100.000,- und € 3.000.000,- unter anderem für Planung und Errichtung von:

- Mitarbeiterzimmern
- Mitarbeiterwohnungen oder Mitarbeiterhäusern
- Aufenthalts- und Erholungsräumen
- Sozialräume
- Mitarbeiter-Schulungsräume
- Zusatzeinrichtungen
- Sämtliche Investitionen, die der Vereinbarkeit von Beruf und Familie dienen

## WIE WIRD GEFÖRDERT?

### ÖHT

- Geförderter Kredit in der Höhe von 90% der förderbaren Kosten (Laufzeit 10 Jahre, dv. 1 Jahr tilgungsfrei)
- Absicherung dieses Kredites mit einer Bundshaftung über 80% der Kreditsumme

### LAND OBERÖSTERREICH

- Übernahme der Fixzinsen für die gesamte Laufzeit (die einmalige Bearbeitungsgebühr in der Höhe von 0,5% zahlt der Fördernehmer)
- Übernahme der Haftungsprovision für Bundshaftungen bis 0,8% die einmalige Bearbeitungsgebühr in der Höhe von 1% zahlt der Fördernehmer)
- Einmalzuschuss von 10% der förderbaren Projektkosten für kleine Unternehmen (bei mittleren Unternehmen: Aufstockung der Förderbarwerte auf 10% Förderobergrenze)

## LAUFZEIT UND BUDGET DER FÖRDERAKTION

Der Fördercall endet am 31.12.2020 bzw. nach Ausschöpfung des landesseitig zur Verfügung gestellten Förderbudgets von max. € 1.000.000,-

## ANTRAGSTELLUNG

Die Antragstellung erfolgt mit Förderantrag an die ÖHT und wird ergänzt durch ein Beiblatt zur formellen Antragstellung an das Land Oberösterreich.



Die Formulare und weitere Details für Förderung finden Sie unter:

[www.oeht.at/produkte/oberoesterreich-foerderung-mitarbeiter-infrastruktur-im-tourismus/](http://www.oeht.at/produkte/oberoesterreich-foerderung-mitarbeiter-infrastruktur-im-tourismus/)

## KRONE WIRTSHAUSWAHL

*Die Publikumswahl der Kronenzeitung zum beliebtesten Wirtshaus in jedem Bundesland geht in die nächste Runde.*

Die 10 Betriebe mit den meisten Stimmen stehen nun fest und das Voting ist in der heißen Endphase. Voten Sie noch mit - denn das beliebteste Wirtshaus in jedem Bundesland wird im Rahmen einer Gala Ende Februar präsentiert.



## ACHTUNG: UMGEHUNG DES RAUCHVERBOTS

Wir wurden davon in Kenntnis gesetzt, dass Unternehmen wie z.B. FUMY - the private circle ([www.fumy.at](http://www.fumy.at)) sich an Gastronomen wenden und damit werben, eine legale

Möglichkeit für Raucherräume in der Gastronomie zu schaffen. Unserer Ansicht nach ist ein derartiges Angebot rechtswidrig.



Wir raten daher dringend vor Abschluss eines Vertrages ab.

# GASTSTUBENWAHL

*Die Wahl der schönsten Gaststube des Landes ist geschlagen.*

Von mehr als 100 Bewerbern schafften es diese zehn Gaststuben in das große Finale. Nach dem online-Voting und der Beurteilung durch die Fachjury stehen nun die fünf Sieger fest.

Publikumsliebbling wurde der Maurerwirt in Kirchschlag, im Bereich Architektur hatte der Gasthof Post in Hellmonsödt die Nase vorne, in der Kategorie „Integration im Ortsleben“ überzeugte Andreas Hammerle mit seiner Zenz'n

Stub'n, mit Tradition seit 1498 punktete das Gasthaus Silmbroth in Scharnstein und auch die urbane Gaststube vom Göttfried in Linz kann sich über einen Sieg in dieser Kategorie freuen.

In Oberösterreich gibt es wunderschöne Gaststuben und keine ist wie die andere. Es sind alles kleine Schätze, in denen man die Liebe, die die Wirtsleut' hineingesteckt haben, spürt.



Maurerwirt „echt gmiatlich“, Kirchschlag



Gasthof Post, Hellmonsödt



Hopfenstub'n - Hopfenerlebnishof, St. Ulrich im Mühlkreis



Wirth z'Hareth, Freinberg



Restaurant Zenz'n Stub'n, Schörfling am Attersee



Gasthaus Silmbroth, Scharnstein



McDaniels, Kremsmünster



Gasthof Bauer, Steyr



Göttfried essen trinken schlafen, Linz



Panoramastüberl, Lichtenberg

## AUSBILDUNG ZUM eCOACH

*Im Rahmen des MBA-Tourismusmanagement der Johannes Kepler Universität wird von März bis Juni 2020 das eCoach-Programm bereits zum zweiten Mal durchgeführt.*

Ein eCoach ist ein zum Thema digitale Fitness ausgebildeter Mitarbeiter in einer Tourismusdestination. eCoaches sollen im Rahmen des eCoach-Programms entsprechend

zentral gebündelt und einheitlich auf hohem Niveau ausgebildet werden, um so die Tourismus-Betriebe vor Ort professionell zu unterstützen.

### DIE EINZELNEN PROGRAMM-MODULE SIND:

- Online-Marketing im Tourismus
- Touristische Grundlagen in Oberösterreich
- Social Media-Marketing
- Webseiten 1x1, Suchmaschinenoptimierung und -werbung
- Coaching
- Der touristische Betrieb in der digitalen Welt: Online Vertrieb, Bewertungsplattformen und Online Reputations Management
- Rechtliche Aspekte im Web
- Smartphone-Fotoworkshop
- Trends

Die inhaltliche Ausarbeitung der Lehrinhalte bzw. Auswahl der Referenten erfolgt in enger Abstimmung zwischen JKU und den Strategiepartnern Land OÖ, WKOÖ und Oberösterreich Tourismus.

Den Oberösterreich eCoach-Lehrgang setzen Land Oberösterreich, Wirtschaftskammer Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus gemeinsam im Rahmen der Landes-Tourismusstrategie 2022 um.



Seminargebühr: EUR 2.300,00

Anmeldung und nähere Infos unter: [tourismus@jku.at](mailto:tourismus@jku.at)  
[jku.at/mba-tourismusmanagement](http://jku.at/mba-tourismusmanagement)

## MEHR CHANCEN MIT DEM PROFI-SCHLIFF

*Ausbildung zum Küchenmeister, die ideale Basis für Kulinarik auf höchstem Niveau.*

Schöpferisch wirken, Gäste verwöhnen, verblüffen, ein Team führen und als Maître stilsicher die Richtung vorgeben. Der Küchenmeister ist in seiner Sparte die höchste anerkannte Berufsbezeichnung und mit einem Diplom

ausgezeichnet. Die Absolventen vom WIFI Kurs „Ausbildung zum Küchenmeister“ vertiefen ihre fachlichen und praktischen Kenntnisse und bereiten sich optimal auf die Küchenmeisterprüfung vor.

### ÖSTERREICHS HÖCHSTE KOCHAUSBILDUNG

Zielgruppe für die Ausbildung sind Köche und Köchinnen aus Hotellerie und Gastronomie, die Österreichs höchste Kochausbildung in Angriff nehmen wollen. Sie alle perfektionieren ihre Kenntnisse in Ernährungslehre, Lebensmittelhygiene, Warenkunde und Zubereitungstechniken.

Zusätzlich erwerben sie praxisnahes Wissen von Betriebswirtschaft und EDV. Wer jetzt seiner Karriere oder dem seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den besten Geschmack verleihen will, holt sich alle Infos unter: [05-7000-77](tel:05-7000-77) oder auf [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe).



Details: [www.wifi-ooe.at/kurssuche/-/kurssuche/kurs/2020\\_8650-ausbildung-zum-kuchenmeister](http://www.wifi-ooe.at/kurssuche/-/kurssuche/kurs/2020_8650-ausbildung-zum-kuchenmeister)



# KINDERFREUNDLICHE GASTRONOMIE

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

In einer gemeinsamen Pressekonferenz mit der OÖ Kinderwelt haben wir die Initiative „Kinderfreundliche Gastronomie“ vorgestellt und beworben. Profitieren Sie von der gemeinsamen Bewerbung und tragen Sie ihren Betrieb auf der Homepage ein.

## 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



## PÄCHTER GESUCHT!

LOKAL AM INNRADWEG ZU VERPACHTEN  
WERNSTEIN AM INN

- 26 Innenplätze plus Barbereich
- 30 Plätze im Gastgarten
- Eventuell mit Wohnung 75 m<sup>2</sup>
- möbliert ab April 2020

Bei Interesse - Bitte per Telefon an Rudolf Schreiner:  
**0650 215 4082**





THEMENSERIE: BEST PRACTICE

## VIER ERFOLGREICHE BETRIEBE, EINE FAMILIE

*Von Linz bis nach Vorderstoder und rauf zur Höss trifft man auf die Familie Ramsebner. Wir haben sie in ihren Betrieben besucht und nachgefragt, was das Erfolgsrezept hinter ihrer einzigartigen Familiengeschichte ist, wo die Herausforderungen einer Betriebsübergabe an die eigenen Söhne liegen und wie sie es geschafft haben, ganz unterschiedliche Konzepte erfolgreich umzusetzen.*

In der gemütlichen Stube mit offener Küche treffen wir beim Stockerwirt in Vorderstoder auf Arthur, Gottfried und seine beiden Söhne Robert und Gerhard. „Für Gottfried und mich war das damals selbstverständlich, dass wir in die Hotellerie gehen. Das stand in der Familie nie zur Diskussion“, erzählt Arthur schmunzelnd. „Wir haben in unseren Ferien auch immer daheim mitgearbeitet. Nach ein paar Stationen im Ausland und am Schiff war es im 74er Jahr dann soweit, dass wir den Betrieb zuhause übernommen haben.“

Seitdem ist viel passiert. Das sieht man nicht nur von außen am modernen Zubau des Hotels, auch die Chefrolle wurde bereits an die nächste Generation weitergegeben. „Der Übergabeprozess hat knapp vier Jahre gedauert“, so Gottfried. „Die Zeit, die wir uns da genommen haben, war

ebenso wichtig wie die Nachfolgeberatung der WKO. Da weißt du dann einfach, was auf dich zukommt und an was du alles denken musst. Vor allem rechtlich, als auch steuerlich. Das hat uns langfristig sehr geholfen.“ Und Gerhard ergänzt: „Wir haben viel getüftelt und in dem Prozess alles so geregelt, dass jeder seinen eigenen Bereich hat, aber wir beide trotzdem gemeinsam die Chefs hier sind. Die gemeinsame Übernahme mit meinem Bruder war ja nicht von Anfang an geplant.“ „Es war auch gut, dass wir vorher beide auf Saison waren“, meint sein Bruder Robert und dass die eigenen Auslandserfahrungen gezeigt hätten „was uns beiden im eigenen Betrieb wichtig ist und worauf wir verzichten wollen!“.

Mit Saisonarbeit kennt sich eine knappe halbe Stunde Autofahrt später Rainer Ramsebner auf der „Lögerhütte“

bestens aus. „Gute Mitarbeiter bekommst du aktuell ja überall schwer. Aber wir sind in der glücklichen Lage, dass sich immer kurz vor Saisonbeginn noch zwei, drei bekannte Gesichter melden. Wir bieten unseren Mitarbeitern dafür auch einiges, dass die Arbeit hier am Berg attraktiver macht.“ Für den aktuellen Personalmangel in der Branche hat der sympathische Hüttenwirt auch eine Erklärung zur Hand: „Die Landflucht in einer Gegend wie hier bei uns in

Hinterstoder macht's natürlich schwierig. Früher waren es in der Volksschule 18 Schüler pro Klasse, heute sind's 18 in der ganzen Schule. Da fehlt dann halt langfristig der Nachwuchs in unseren Betrieben.“ Der Wirt lässt sich davon aber nicht aus der Rolle bringen und erzählt: „Wenn's hart auf hart kommt, stellen wir zu Spitzenzeiten einfach von Service auf Selbstbedienung um. Dadurch können wir vieles abfedern.“

*„Bei uns kommen die Leute zusammen - das ist quasi Social Media old school.“*



Das Thema Personal beschäftigt auch seinen Cousin im „Skygarden“ in der Linzer Innenstadt. Ralph Ramsebner hat hier vor einigen Jahren das Zepter im Betrieb von seinem Vater Arthur übernommen und ihn zu einer der angesagtesten Locations der Stadt entwickelt. „Ich habe definitiv die richtige Berufswahl getroffen. Die Gastronomie wird immer aktuell bleiben. Bei uns kommen die Leute zusammen - das ist quasi Social Media old school. Aber du musst einfach immer dran bleiben und dich auf die Gästewünsche einstellen.“ Die größte Herausforderung sei es auch für ihn, gute Mitarbeiter zu finden und an den Betrieb zu binden, aber „im Großen und Ganzen darf ich mich nicht beschweren!“, so Ralph Ramsebner. Zufrieden zeigt er sich auch mit der Vertretung seitens der WKO. „Es gibt immer ein offenes Ohr für unsere Anliegen und das ist besonders in unserer Branche sehr wichtig.“

Am anderen Ufer der Donau treffen wir Ralphs Schwester Gerlinde, die das „Skygarden Café“ führt. „Am meisten Spaß macht das Schmäh führen mit den Leuten. Ich mach's einfach gern, auch wenn's nicht immer ganz leicht ist“, erzählt die charmante Chefin. „Wichtig ist, dass du einfach immer selbst mit anpackst. Der persönliche Ein-

satz ist hoch, aber der Erfolg in unserer Familie gibt uns recht und das freut mich. Wenn du es nicht mit Leidenschaft machst, bist du in der Branche oder gerade als selbständiger Unternehmer eh am falschen Platz. Bürokratie und Aufzeichnungspflichten haben uns die Arbeit in den letzten Jahren ein wenig erschwert, aber gerade finde ich es gut, dass sich die WKO da einsetzt, um uns das Leben etwas leichter zu machen.“

Auf die Frage nach dem Geheimnis für ihre familiären, unternehmerischen Erfolge sind sich die Ramsebners von Linz bis Hinterstoder einig: Es braucht Herzblut, Disziplin und Konsequenz. Dann stehen einem in der Gastronomie und Hotellerie alle Türen offen und auch der Traum vom eigenen Betrieb ist in greifbarer Nähe. Wichtig sei außerdem, sich auf die Erlebnisorientierung der Gäste einzustellen. Niemand gehe heute mehr in ein Restaurant „wegen des guten Essens.“ Und schlussendlich muss auch dem Nachwuchs der Spaß am Job vorgelebt werden, um die Zukunft der gesamten Branche langfristig zu sichern.

# INSIDER

## Impressum

### EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & 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 [gastronomie@wkoee.at](mailto:gastronomie@wkoee.at)  
[hotellerie@wkoee.at](mailto:hotellerie@wkoee.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)

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

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

