

AUSGABE
2/2023

INSIDER

The logo for 'GAST & WIRT' is a circular emblem. It features a red center with the words 'GAST & WIRT' in white, serif, all-caps font. The center is surrounded by a white ring, which is itself set within a larger grey circle.

GAST &
WIRT

The background of the cover is a close-up photograph of a round, golden-brown donut with a thick layer of white powdered sugar on top. The donut is resting on a rustic wooden surface. In the background, there are colorful, triangular bunting flags in shades of red, yellow, blue, and green, slightly out of focus.

TOP LEHRLINGE - TOP LEHRBETRIEBE IN OÖ

Bericht Seite 3

TOURISMUS INNOVATIONSFÖRDERUNG 2023

Bericht Seite 4

KULTIWIRT DES JAHRES 2023

Bericht Seite 12

WKO 
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Top Lehrlinge - Top Lehrbetriebe in OÖ 3

Interessenvertretung

Job Week - Die Woche der Berufswahl in Oberösterreich 4

Tourismus Innovationsförderung 2023 4

Branchenservice

Ausbildung zum eCoach 5

ÖWAV-Kurs „Fettabscheider - Schulungsnachweis“ 5

Musik im Gasthaus 6

AKM-Gratisbon 2023 7

Gesellschaft

Neuer Wirtesprecher im Bezirk Ried 7

106 Jahre regionale Wirtshaustradition 8

Kulinarischer Höhenflug für ein Kinderlächeln 8

Hotel „Bee Green“ eröffnet in Linz 9

Spa Hotel Bründl gewinnt INEO Lehrbetriebs-Award 2022 10

Dreh für „Silvia Kocht“ mit oberösterreichischen Lehrlingen 11

Ehrung Gastronomie-Jubilar 11

KultiWirt des Jahres 2023 12

Themenserie

Best Practice: Genuss am Traunfall 14

WIFI-Kurse 15



4



6



11



15

TOP LEHRLINGE - TOP LEHRBETRIEBE IN OÖ

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 mich“, denn nach dem Coronatief konnte nun wieder eine Steigerung der Lehrlingszahlen im 1. Lehrjahr von 36,9 Prozent verzeichnet werden. Das zeigt, die Branche ist nach wie vor für Lehrlinge hochinteressant und der Einbruch der Lehrlingszahlen war kurzfristig aufgrund der Coronapandemie. Der Großteil der oberösterreichischen Lehrlinge verteilt sich auf Koch/Köchin (420), Gastronomiefachmann/frau (233) sowie Restaurantfachmann/frau (168).

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. Demnächst zeigen unsere Nachwuchstalente beeindruckend und



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

medienwirksam Ende Februar mit Ihrem Können beim CULINARYartFESTIVAL der hotspots auf.

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 weiteres wichtiges Potenzial sehen wir aber auch die rund 800

Schülerinnen und Schüler, die aktuell die Tourismusfachschulen in Bad Leonfelden, Bad Ischl und Weyer besuchen. Eines der gemeinsamen Projekte mit den Tourismusfachschulen ist „Schule macht Wirtschaft“. Die KultiWirte wollen in Kooperation mit dem Branchenverbund Gastronomie und Hotellerie damit gezielt den Kontakt zu den Tourismusfachschulen zu intensivieren. Über das Projekt werden wir im nächsten Insider ausführlich berichten.



KommR Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Mag. Stefan Praher, MBA
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

JOB WEEK - DIE WOCHEN DER BERUFSWAHL IN OBERÖSTERREICH



Vom 20. bis 25. März 2023 gibt es für teilnehmende Betriebe die Möglichkeit, sich im Rahmen der OÖ Job Week als attraktiven Arbeitgeber zu präsentieren.

Allen Mitgliedern der WKOÖ wird durch die OÖ Job Week vom 20. bis 25. März 2022 die Möglichkeit geboten, den eigenen Betrieb zu präsentieren. Dabei treffen Arbeitgeber im eigenen Betrieb auf Arbeits- und Ausbildungssuchende. Während der OÖ Job Week wird dafür eine Veranstaltung für interessierte Besucher:innen durchgeführt. Die OÖ Job Week und somit auch die teilnehmenden Betriebe

werden durch die WKOÖ mit einer professionellen und umfassenden Kommunikations- und Medienarbeit im on- und offline Bereich begleitet.

Für Besucher:innen ist die OÖ Job Week kostenlos. Die teilnehmenden Betriebe leisten einen Unkostenbeitrag, welcher je nach Größe des Unternehmens gestaffelt wird.



Jetzt mit Ihrem WKO Benutzerkonto zur OÖ Job Week anmelden unter: jobweek.at



Weitere Informationen zur Job Week finden Sie unter: bit.ly/3fNj3yw

TOURISMUS INNOVATIONSFÖRDERUNG 2023

Innovative Konzepte zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf im Tourismus.

Die Corona-Pandemie hat sich auf alle Wirtschafts-, Arbeits- und Lebensbereiche nachhaltig ausgewirkt. Die heimische Tourismuswirtschaft hat immer noch mit den Auswirkungen und Folgen der Krise zu kämpfen - allen voran hat sich die bereits zuvor angespannte Arbeitssituation in der Hotellerie und Gastronomie noch weiter verschärft. Unternehmen werden künftig stärker damit konfrontiert sein, dass ihre leistungsfähigen und qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Konkurrenzunternehmen und -branchen abgeworben werden. Qualifizierte Fachkräfte zu finden und an das Unternehmen zu binden, ist und bleibt eine der wesentlichsten Herausforderungen der Branche. Kinderbetreuung für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im

Tourismus ist ein besonders herausforderndes und dringliches Handlungsfeld. Die neue Leuchtturmförderung soll Tourismusregionen und Unternehmen motivieren, innovative Konzepte zur Kinderbetreuung zu erarbeiten und damit die Rahmenbedingungen für Mütter und Väter zu verbessern, eine Stelle im Tourismus anzunehmen.



Weitere Informationen zum aktuellen Fördercall finden Sie unter: <http://bit.ly/3JDKSWt>


 ANMELDESCHLUSS
1. MÄRZ 2023

AUSBILDUNG ZUM eCOACH

Die im Zuge der Landes-Tourismusstrategie 2022 erarbeitete Qualifizierungs-Offensive „eCoach“ wurde im Hinblick auf die Herausforderungen in der Digitalisierung ins Leben gerufen. Eine konkrete Maßnahme ist ein maßgeschneidertes „Oberösterreich eCoach“-Programm, um touristische Betriebe und Tourismusorganisationen in digitalen Themen zu unterstützen.

Das „Oberösterreich eCoach“-Programm wird 2023 mit der Johannes Kepler Universität, im Rahmen des Universitätslehrgangs Aufbaustudium MBA-Tourismusmanagement, durchgeführt. Die inhaltliche Ausarbeitung der Lehrinhalte bzw. Auswahl der ReferentInnen erfolgt in enger Abstimmung zwischen JKU, den Fachhochschulen Steyr und Hagenberg und den Strategiepartnern Land

Oberösterreich, Wirtschaftskammer Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus GmbH. Konzipiert wurde der Lehrgang für TouristikerInnen zum umfassenden Erwerb eines Basiswissens zu den relevanten digitalen Themen rund um einen gelungenen Online Auftritt eines touristischen Betriebs.

Der Abschluss als Oberösterreich eCoach wird nach erfolgreicher Ablegung der erforderlichen Prüfungen mittels eCoach Zertifikat oder ohne Prüfung mittels Teilnahmebestätigungen von der JKU Linz, der Wirtschaftskammer Oberösterreich und der Oberösterreich Tourismus GmbH bestätigt.

Die Ausbildung beinhaltet in Summe 120 Einheiten an 16 Tagen, die im Zeitraum März bis Juni 2023 abgehalten wird.



Weitere Infos und Termine finden Sie hier: <http://bit.ly/3wR6pDo>

ÖWAV-KURS „FETTABSCHIEDER - SCHULUNGSNACHWEIS“

Der Österreichische Wasser- und Abfallwirtschaftsverband (ÖWAV) veranstaltet in Kooperation mit der Wirtschaftskammer Österreich und der Österreichischen Hoteliervereinigung einen ÖWAV-Kurs „Fettabscheider - Schulungsnachweis“.

Mit dieser Schulung erlangen die TeilnehmerInnen die notwendigen Kenntnisse, um den ordnungsgemäßen Be-

trieb, die Wartung und die jährliche Überprüfung einer Fettabscheideranlage durchführen zu können.

Im Zuge eines Ansuchens um erleichterte Überwachung (gem. IEV § 4 Abs. 5a) ist die Namhaftmachung einer eingeschulten Person inklusive Vorlage dieses Schulungsnachweises als Alternative zum Abschluss eines Wartungsvertrages möglich.



Weitere Infos und Termine finden Sie hier: <https://bit.ly/40sKikA>

„MUSIK IM GASTHAUS“

EINREICHFRIST
30. SEPT
2023

Förderaktion des Veranstalterverbandes.

Im Zeitraum von März bis September 2023 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 Dämmerstüben, 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 und fairen Aufteilung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, bei denen keine Grundumlage in den betroffenen Branchen offen ist und welche im Jahr 2023 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 Dämmerstüben, 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. Die Einhaltung der aktuellen COVID-Bestimmungen, über die die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie regelmäßig informieren, ist verpflichtend.

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

Datum

Unterschrift



NUTZEN SIE DEN AKM-GRATISBON 2023!

Sollten Sie den Gratisbon nicht griffbereit haben, können Sie diesen gerne unter tourismus@wkoee.at anfordern.

Der AKM-Gratisbon wurde von der AKM bereits per Post versendet 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 789,00 plus Ust. nicht übersteigen.
- Der Gratisbon gilt nur für eine Ein-Tages-Veranstaltung in Ihrem Betrieb von 02. Jänner 2023 bis inkl. 30. November 2023.



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

GESELLSCHAFT

NEUER WIRTESPRECHER IM BEZIRK RIED

Robert Hatzmann übernimmt das Amt des Wirtesprechers.

Die Anliegen der Wirte liegen Robert Hatzmann sehr am Herzen, so übernimmt der Utzenaicher nun das Amt des Wirtesprechers im Bezirk Ried. Dabei fungiert er als regionales Sprachrohr für rund 300 Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe im ganzen Bezirk.

Hatzmann betreibt gemeinsam mit seiner Familie das „Wirtshaus Mesnersölde“ in Utzenaich, das sich als KultWirte-Betrieb unter den Top-Restaurants im Innviertel einreicht. Auf der Speisekarte des beliebten Treffpunkts in Utzenaich steht die Regionalität im Vordergrund. Die einzelnen Produkte stammen aus der Region und das Wild aus der örtlichen Jagd. Sogar die Nudeln sind in der „Mesnersölde“ hausgemacht. Durch den kulinarischen Jahreskalender, der Abwechslung garantiert, wird ein Angebot für Jung und Alt geschaffen.

Besonderes Augenmerk legt Hatzmann auf den touristischen Nachwuchs. Sein Know-how gibt er gerne an Ju-



gendliche im Zuge der Initiative „Get a Job“ weiter. Mit seiner Liebe zur Gastronomie möchte er Jugendlichen vermitteln, welche tolle Jobs und vor allem Vorteile diese Branche zu bieten hat. Als neuer Wirtesprecher setzt Hatzmann auf das Miteinander der einzelnen Gastronomen. „Durch eine gute Beziehung untereinander ist es möglich, dass alle an einem Strang ziehen und gemeinsam nur das Beste erreicht wird“, so Hatzmann. Zur Umsetzung dieser Vision möchte der neue Wirtesprecher zuerst die einzelnen Gastronomen besuchen, um sich ein Bild verschaffen zu können. Dabei ist es ihm vor allem wichtig, zu zeigen, dass alle Beteiligten ihre Wünsche und Anregungen miteinbringen können.

106 JAHRE REGIONALE WIRTSCHAUTRADITION

Drei Gastronomen aus Traditions-Wirtshäusern im Bezirk Freistadt haben gemeinsam 106 Jahre regelmäßig Gäste betreut, mülviertlerisch aufgekocht, und mit Herzblut ausgeschenkt. Sie traten 2022 die verdiente Pension an. Mit einem großen Danke und Anerkennungs-Urkunden haben Wirtesprecher Edi Priemetshofer und WKO-Bezirksstellenleiter Dr. Dietmar Wolfsegger die drei Wirte in die verdiente Pension verabschiedet:



WIR GRATULIEREN SEHR HERZLICH!

ERNST OYRER: 38 Jahre Oyrer-Wirt am Marktplatz in Gutau

HERBERT GOSENREITER: 36 Jahre Vis-a-vis-Wirt in der Salzgasse in Freistadt gemeinsam mit seiner Gattin Gerti

GERHARD SCHARTMÜLLER: 32 Jahre Dorfwirt in Erdmannsdorf in Gutau gemeinsam mit Gattin Christl

KULINARISCHER HÖHENFLUG FÜR EIN KINDERLÄCHELN



10 Jahre ein kulinarischer Höhenflug für ein Kinderlächeln zugunsten dem OÖ Soforthilfefond von Licht ins Dunkel.

Beim „Kulinarischer Höhenflug für ein Kinderlächeln“ stellten sich Ende Oktober bekannte Persönlichkeiten in den Dienst der guten Sache. In der Perger Turnhalle wurden die Gäste für den oberösterreichischen Soforthilfefond „Licht ins Dunkel“ von prominenten Persönlichkeiten, darunter SOKO-Darsteller Martin Leutgeb, Rallye-Staatsmeister Simon Wagner, Schlagerstar Julia Bucher und viele weitere, bedient. Durch den Abend führten die ORF-Moderatoren Maria Theiner und Günther Madlberger. Der kultige ORF-Sportmoderator Rainer Pariasek leitete ebenfalls kurzfristig eine Versteigerung. Organisiert wurde diese Veranstaltung von dem Perger Gastronom Andreas Breitenfellner. Am 24. Dezember wurde die gesammelte Spendensumme an „Licht ins Dunkel“ überreicht.

HOTEL „BEE GREEN“ ERÖFFNET IN LINZ

Am 21. November feierte das auf Nachhaltigkeit ausgelegte Hotel "Bee Green" in der Hanuschstraße offiziell Eröffnung.



Die Linzer Hoteliers Lisa Sigl und Michael Nell eröffneten ihr bereits viertes Haus in Linz. Im Hotel „Bee Green“ wird besonderer Wert auf die Umwelt sowie das Bemühen in allen Bereichen Verbesserungen zu erzielen, gelegt, um auch künftigen Generationen eine lebenswerte und gesunde Umwelt zu erhalten.

Die 59 Zimmer sind mit handgefertigten Betten sowie Bettwäsche in hoher Qualität ausgestattet. Die chlorfreie Reinigung wird von einer regionalen Wäscherei übernommen. Das gesamte Reinigungsteam des Hotels ist geschult im Umgang mit ökologischen Wasch- und Reinigungsmitteln und setzt diese schonend ein. Als Attraktion fliegen im begrünten Atrium des Hauses im Sommer Bienen. Betreut werden diese durch Imker Heinz Milder.



SPA HOTEL BRÜNDL GEWINNT INEO LEHRBETRIEBS-AWARD 2022

*Bei der diesjährigen Verleihung des ineo-Awards der Wirtschaftskammer OÖ erhielt das ****Spa Hotel Bründl in der Kategorie „Mittelbetriebe“ den 1. Platz.*

Mit dem ineo-Award der WKO Oberösterreich werden jährlich die Betriebe ausgezeichnet, deren Lehrlingsausbildung von hoher Qualität ist. Das ****Spa Hotel Bründl legt seit Beginn großen Wert auf eine solide Lehrlingsausbildung und eine verantwortungsvolle Förderung der beruflichen Entfaltung.

Das Bad Leonfeldner Wellness- Gesundheits- und Seminarhotel hat bereits einige erfolgreiche Lehrlinge hervorgebracht. So hat die ausgebildete Maria Stadlbauer die Gold-

medaille bei den Koch-Staatsmeisterschaften in Altmünster erkocht. Victoria Cellnigg, ebenso ausgebildete Köchin des ****Spa Hotel Bründl, gewann die Junior Koch Challenge der Linzer Hotspots und Sebastian Lachinger ist mittlerweile mehrfach ausgezeichnete Cocktail-Staatsmeister.

Seit 2007 wurden im ****Spa Hotel Bründl 21 Lehrlinge ausgebildet, über 100 PraktikantInnen haben ein erfolgreiches Pflichtpraktikum absolviert und 7 Lehrlinge befinden sich derzeit in Ausbildung.

DREH FÜR SILVIA KOCHT MIT OBERÖSTERREICHISCHEN LEHRLINGEN

Mitte Jänner wurde eine Folge der ORF-Kochshow „Silvia Kocht“ im Landgasthof Dieplinger in Puppung gedreht. Hannes Sortsch und Gloria Schlager, welche sich den ersten und zweiten Platz im Bereich Küche bei den JuniorSkills OÖ erkochen konnten, durften dabei gemeinsam mit Silvia Schneider ihre Kochkünste unter Beweis stellen. Die Ausstrahlung findet am 03. März um 14 Uhr statt.



EHRUNG GASTRONOMIE- JUBILAR

Günter Hager kann auf stolze 35 erfolgreiche Berufsjahre zurückblicken. Zum Jubiläum gratulierten Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger und Bezirksstellenleiter Thomas Denk überreichten dem Wirtejubilare eine Urkunde als Anerkennung.



KULTIWIRT DES JAHRES 2023 ERSTMALS IM DOPPELPAK



Nach wochenlanger Testung haben die Genuss-Spechte entschieden: Gasthaus „Zum Onke Heli“ und Wirt am Bach wurden in Dietach als Oberösterreichs beste KultiWirte prämiert.

Von Ende Juni bis Ende Oktober waren 77 Genuss-Spechte in ganz Oberösterreich unterwegs und testeten die 64 KultiWirte im Land. Aus mehr als 300 Bewerbungen wurden die Genuss-Spechte sorgfältig ausgewählt. Nach einer Einführung in das „ABC des Testens“, konnten sie mit dem Bewerten beginnen. Vom Geschmack des Essens, der Auswahl an Getränken bis hin zu der typischen Wirtshauskultur testeten die 77 Spechte die Wirtinnen und Wirte anonym und immer nach demselben Leitfaden, sodass der mit den meisten gesammelten Punkten nun auch als KultiWirt des Jahres 2023 prämiert werden konnte.

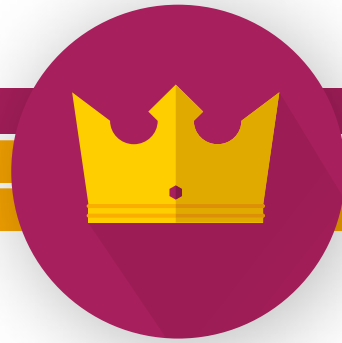
Die Genuss-Spechte waren diesmal allerdings gewaltig gefordert. Vielfältigste regionale Kulinarikspezialitäten sowie Topqualität bei Service und Gastfreundschaft machten es

den 77 Genuss-Spechten nicht leicht, den Besten unter Oberösterreichs KultiWirten zu bewerten und herauszufinden. Letztendlich sicherten sich das Gasthaus „Zum Onke Heli“ aus Kirchberg bei Mattighofen sowie der Wirt am Bach aus Laakirchen punktgleich die begehrte Trophäe. „Eine Premiere in der zehnjährigen Geschichte dieses Wettbewerbs um die Besten in den Reihen der größten oberösterreichischen Wirtekooperation“, freute sich KultiWirte-Obmann Karl Wögerer, der gemeinsam mit Wirtschafts- und Tourismuslandesrat Markus Achleitner, Tourismus-Spartenobmann Robert Seeber, Wirteobmann Thomas Mayr-Stockinger, Hotellerie-Obmann Gerold Royda, Spartengeschäftsführer Stefan Praher und Projektleiterin Michaela Hölzl im Dietacher Landgasthof Wirt im Feld die diesjährigen KultiWirte des Jahres gebührend ins Rampenlicht rückte.

JAHRESSIEGER

WIRT AM BACH, LAAKIRCHEN

WIRTSCHAUS "ZUM ONKE HELI", KIRCHBERG BEI MATTIGHOFEN



ZENTRALRAUM

Kirchenwirt Kirchberg OG, Kirchberg-Thening	1.
Stefan Stubm, Linz	2.
Gasthaus Hofwimmer, Wels	3.
Gasthaus Cagitz, Hörsching	3.
Gasthof Bayrischer Hof, Wels	3.

TRAUNVIERTEL

Schupf'n, Rohr	1.
Gasthaus Berger, Weyer	2.
Gasthaus Hohe Linde, Waldneukirchen	3.

TRAUNVIERTEL-SALZKAMMERGUT

Gasthaus Hühmayr, Kremsmünster	1.
Landhotel Grünberg am See, Gmunden	2.
Landgasthof Hocheck, Altmünster	3.

MÜHLVIERTEL WEST

Gasthof Süß, Oberkappel	1.
WÖGERER, Feldkirchen / Donau	2.
Gasthof Kreuzmayr, Eferding	3.
Landgasthof-Pension Dieplinger, Eferding	3.

MÜHLVIERTEL OST

Landgasthaus "Zum Edi" e.U., Gutau	1.
Hotel Mühlviertler Hof e.U., Schwertberg	2.
Wia z'Haus Dinghofer, Wartberg/Aist	3.

INNVIERTEL

Wirtshaus Mesnersölde, Utzenaich	1.
Wirt z'Kraxenberg, Kirchheim	2.
Gasthaus Hofer, Neukirchen	3.
Wirth z'Hareth, Freinberg	3.
Gasthaus Badhaus, Mattighofen	3.

HAUSRUCKVIERTEL

Landgasthof Kastenhuber, Desselbrunn	1.
Gasthof Dickinger, Bad Wimsbach	2.
Restaurant Tuba, Grieskirchen	3.





THEMENSERIE: BEST PRACTICE

GENUSS AM TRAUNFALL

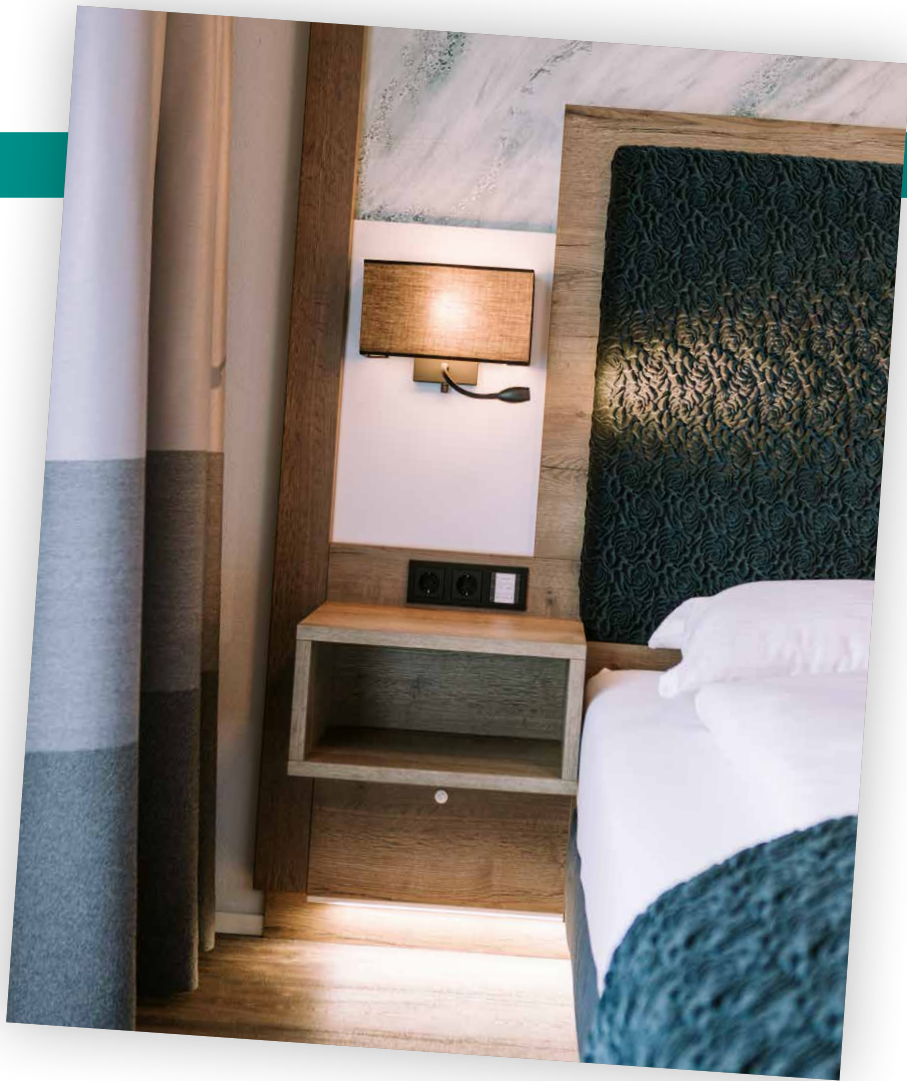
Margit und Rudolf Kastenhuber betreiben beim Traunfall in Desselbrunn ein traditionsreiches Wirtshaus, das seit 120 Jahren in Familienbesitz ist. Im Jahr 2004 stellte die innovative Wirtsfamilie die Landwirtschaft ein und errichtete zusätzlich acht Gästezimmer. Da immer viel mehr Nächtigungsanfragen kamen als Zimmer angeboten werden konnten, folgte nun der nächste Entwicklungsschritt vom Landgasthaus zum Hotelbetrieb.

Schon beim Eintritt der erste Wow-Effekt, geht man doch durch einen Windfang, der beidseits von verschiedenfarbig Gläsern gesäumt ist und den Blick zur stylischen Rezeption freigibt. Hier fällt auch sofort die dekorative Beleuchtung ins Auge, welche sich durch einen Lichtschacht bis ins zweite Obergeschoß erstreckt. Gemütliche Sitznischen laden zum Verweilen ein.

Bei der Planung des Buffetbereichs wurde auf kurze Wege für Personal und Gäste geachtet. Durch die Inseln sind die Buffetbereiche optimal für jeden zugänglich. Im Hotel Traunfall bleiben keine Wünsche unerfüllt. An der Front-Cooking-Station wird man mit frischen Omlettes oder anderen Frühstücksspeisen verwöhnt.

Die heimeligen Gästezimmer erstrecken sich über drei Stockwerke, wobei jedes Stockwerk ein eigenes Farbkonzept erhielt. Eines haben sie aber alle gemeinsam: den heimeligen Wohlgefühlcharakter kombiniert mit hoher Funktionalität.

Der Frühstücksraum bietet mit flexiblen Komponenten maximalen Nutzen, da dieser unter anderem auch für Seminare ideal genutzt werden kann.



WIFI KURSE

8431 ALLERGEN- INFORMATIONSVORORDNUNG

Am 13.12.2014 trat die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft. Die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegungen sind verpflichtet, ihre Gäste über mögliche allergene Stoffe im Speiseangebot aufzuklären. Auf verständliche Weise erhalten Sie essentielle Informationen zur EU-Verordnung.

TERMIN: 12.06.2023

ORT: WIFI WELS

KOSTENBEITRAG: € 115,-

8706 DIE BASICS DES AMERICAN BBQS

Das 1x1 des Grillens. Sie lernen im Kurs „Die Basics des American BBQs“ wie einfach es sein kann, schmackhafte Gerichte am Grill zuzubereiten. Sie erfahren, worauf es bei der Auswahl des Fleisches ankommt, bekommen Tipps zum Würzen und Marinieren und lernen die aktuellen Grillmethoden kennen. Es werden verschiedene Grillgeräte ausprobiert und gemeinsam verkosten wir die Gerichte in entspannter Runde.

TERMIN: 21.04.2023

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 105,-

8423 HYGIENERICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

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:innen.

TERMIN: 25.04.2023

ORT: WIFI KIRCHDORF

KOSTENBEITRAG: € 125,-

Wir suchen ab sofort eine:n neue:n **Pächter:in** für die



GREINEREI

Mit ca. 90 Sitzplätzen im Innenbereich und einem Gastgarten im Sommer bietet die Greinererei als gehobenes Firmen-Restaurant im Greiner Headquarter in Kremsmünster frisch zubereitete kulinarische Leckerbissen.

Auch wenn der Fokus klar auf der Verpflegung der Mitarbeiter:innen, Geschäftspartner:innen und Kunden zu Mittag liegt, hat der neue Pächter/ die neue Pächterin die Möglichkeit, abends zu öffnen oder Caterings durchzuführen. Die Geschäftstätigkeit von Greiner macht es auch notwendig, vereinzelt Events am Abend oder am Wochenende zu veranstalten.

Wir bieten:

- Moderne Küchenausstattung (Stand 2020) und ansprechende Gasträume
- Restaurantgröße: 380 m² (ohne Gastgarten)
- Familienfreundliche Öffnungszeiten
- Eine langfristige Partnerschaft
- Angenehmes Betriebsklima
- Großzügige Flächen für Anbau von Gemüse, Kräutern etc. verfügbar

Hinweis: Aufgrund von Seveso-Vorgaben kann das Restaurant nur von Greiner Mitarbeiter:innen und deren externer Begleitung genutzt werden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie Lust auf die Herausforderung haben, unsere Greinererei mit frischen Ideen und genussvollen Angeboten zu versorgen, freuen wir uns auf ein persönliches Gespräch, um weitere Details zu klären.

Bitte kontaktieren Sie Michaela Elias unter **050541 60201** oder michaela.elias@greiner.com



ANMELDUNGEN

WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053

E 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/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Michaela Hölzl, MA

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
Michaela Hölzl, MA - 46 01
Ingrid Fölsner - 46 11
Anna Kuttner - 46 13
Fax - 46 19
E-Mail gastronomie@wkooe.at
hotellerie@wkooe.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

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

