

AUSGABE
2/2024

INSIDER

GAST
&
WIRT



MIT ZUVERSICHT INS JAHR 2024

Bericht Seite 3

NUTZEN SIE DEN AKM-GRATISBON 2024!

Bericht Seite 5

TEUERUNGSPRÄMIE - STEUERFREIE MITARBEITERPRÄMIE 2024

Bericht Seite 6

INHALT

Vorwort

Mit Zuversicht ins Jahr 2024	3
------------------------------	---

Interessenvertretung

Musik im Gasthaus	4
Nutzen Sie den AKM-Gratisbon 2024!	5
Job Week - Die Woche der Berufswahl in Oberösterreich	5
Teuerungsprämie - steuerfreie Mitarbeiterprämie 2024	6
Informationsveranstaltung: Das Einwegpfand kommt 2025	7

Branchenservice

Serviceangebot der Fachgruppe	8
-------------------------------	---

Gesellschaft

Junges Hotel- und Gastgewerbe	9
Tourismusball Oberösterreich 2024	10

Themenserie

Best Practice: Mandls Café	11
WIFI-Kurse	11



4



5



10



11

VORWORT

MIT ZUVERSICHT INS JAHR 2024

Die Sommersaison 2023 konnte mit 8,64 Millionen Übernachtungen in Oberösterreich sogar das Rekordergebnis von 8,52 Millionen Nächtigungen aus dem Jahr 2019 toppen. Und auch die Wintersaison 2023/2024 nimmt eine durchwegs positive Entwicklung. Nach einem durchwachsenen Saisonstart zeigen sowohl Auslastung als auch Preisdurchsetzung einen erfreulichen Trend. Trotz allem führen nach wie vor Themen wie der Kostendruck, die allgemeinen Preisentwicklungen sowie der Arbeitskräftemangel zu Herausforderungen in der Branche.

Damit Sie dennoch auf das Jahr 2024 bestmöglich vorbereitet sind, finden Sie in dieser Ausgabe des Insiders unsere unterschiedlichsten Serviceprodukte, die ganzjährlich zur Verfügung stehen, einen AKM Gratisbon sowie Informationen zur Förderung „Musik im Gasthaus“.



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



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

KommR Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

KommR Robert Seeber
Spartenobmann
Tourismus und Freizeitwirtschaft

„MUSIK IM GASTHAUS“

EINREICHFRIST
30. SEPT
2024

Förderaktion des Veranstalterverbandes.

Im Zeitraum von Februar bis September 2024 können 15 interessante LIVE-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit € 250,-- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen auch im Advent oder zu Silvester mit lebender Musik OHNE Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerschoppen, Tanzveranstaltung oder Diskoabend - können unter dieser Aktion die Förderung erhalten. Bei Bewerbung der Veranstaltung ist das Logo des Veranstalterverbandes zu verwenden.

Auf die 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 2024 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 Dämmerschoppen, Tanzveranstaltung usw., Motto, ...) und beantrage dafür die Förderung in der Höhe von € 250,--

Datum der Veranstaltung



Musik (lebende Musik - Hinweis: DJ's sind ausgenommen!) - bitte Angaben der Musiker bzw. Art der Musik:

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

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

Datum

Unterschrift



NUTZEN SIE DEN AKM-GRATISBON 2024!

Seit Jahresbeginn
steht der
AKM-Gratisbon nur mehr
über das
AKM-Kundenportal zur
Verfügung!

Der AKM-Gratisbon kann heuer wieder für eine von der AKM freigestellte Musikveranstaltung eingelöst werden.

Bitte beachten Sie, dass diese Freiveranstaltung trotzdem spätestens drei Werkstage vor der Veranstaltung meldepflichtig ist und 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 für eine **Ein-Tages-Veranstaltung**, die Sie in Ihrem Betrieb durchführen.

WIE NUTZEN SIE DEN GRATISBON?

- Loggen Sie sich im Serviceportal ein und melden Sie Ihre Veranstaltung an.
- Wenn die Kriterien für die Entgeltfreistellung erfüllt sind, werden Sie automatisch gefragt, ob Sie den Gratisbon einlösen wollen.
- Sie können dies nun bejahen, dann wird die Veranstaltung auf entgeltfrei gesetzt.
- Sie können den Bon allerdings auch (innerhalb des Gültigkeitszeitraums) aufheben und für eine spätere Veranstaltung verwenden.

BIS ZUM
31. NOV
2024
EINZULÖSEN

JOB WEEK - DIE WOCHE DER BERUFSWAHL IN OBERÖSTERREICH



Vom 18. bis 22. März 2024 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 18. bis 22. März 2024 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: www.jobweek.at

TEUERUNGSPRÄMIE - STEUERFREIE MITARBEITERPRÄMIE 2024

Vor Abschluss einer kollektivvertraglichen Vereinbarung ausgezahlte Mitarbeiterprämien sind nicht steuer- und abgabenfrei! Für das Hotel- und Gastgewerbe wird eine solche kollektivvertragliche Vereinbarung angestrebt: Diese soll jedenfalls vor Inkrafttreten neuer Lohn- und Gehaltstabellen im Mai abgeschlossen werden. Wir werden umgehend informieren, sobald eine solche Vereinbarung mit den Gewerkschaften getroffen wurde und eine steuer- und abgabenfreie Auszahlung von Mitarbeiterprämien erfolgen kann.

Mit der neu beschlossenen steuer- und abgabenfreien Mitarbeiterprämie wird die bisherige Teuerungsprämie in modifizierter Form im Jahr 2024 fortgeführt. Die Mitarbeiterprämie muss an lohngestaltende Maßnahmen gebunden werden, d.h. eine steuer- und abgabenfreie Auszahlung ist nur dann möglich, wenn sie im Kollektivvertrag verankert wurde.

In Betrieben mit Betriebsrat ist auf Basis einer solchen kollektivvertraglichen Vereinbarung dann eine Betriebsvereinbarung über die Mitarbeiterprämie abzuschließen. Kann mangels Vorhandenseins eines Betriebsrates keine Betriebsvereinbarung abgeschlossen werden, kann diese durch eine vertragliche Vereinbarung für alle Arbeit-

nehmer ersetzt werden. Es muss nicht an alle Mitarbeiter der gleiche Betrag gezahlt werden, es kann auch sachlich differenziert werden.

Wie bisher muss es sich um eine zusätzliche Zahlung handeln, die üblicherweise bisher nicht gewährt wurde. In den Kalenderjahren 2022 und 2023 gewährte Teuerungsprämien stellen hingegen keine Zahlungen dar, welche bisher üblicherweise gewährt wurden und stehen daher einer steuerfreien Mitarbeiterprämie nicht im Wege.

Auch gilt wie bisher: wird sowohl eine Mitarbeiterprämie ausbezahlt als auch eine Gewinnbeteiligung, kann insgesamt nur ein Betrag von 3.000 Euro steuerfrei bleiben.

GERNE IST UNSER SERVICECENTER UNTER 05-90909 FÜR IHRE FRAGEN DAZU ERREICHBAR.

NAHVERSORGSFÖRDERUNG

Die Nahversorgungsförderung des Landes OÖ wurde unter dem neuen Titel „Gastro-Förderung“ mit leichten Verbesserungen der Fördersumme neu beschlossen.



Weitere Informationen finden Sie hier:
<https://www.land-oberoesterreich.gv.at/525682.htm>

INFORMATIONSVERANSTALTUNG: DAS EINWEGPFAND KOMMT 2025

Was Produzenten:innen und Rücknehmer:innen jetzt wissen müssen.

Am 1.1.2025 wird in Österreich das Pfandsystem für Einweg-Getränkeverpackungen aus Kunststoff und Metall eingeführt. Die Einführung des Pfandsystems betrifft Unternehmer:innen, die Einwegpfandprodukte produzieren/importieren, sowie Betriebe, die diese Getränke an Konsument:innen verkaufen und zur Rücknahme verpflichtet sind.

Informieren Sie sich über die gesetzlichen Rahmenbedingungen, Verpackungen, Rückgabe, Recycling und Rück-

nahme aus erster Hand vom Team des Recycling Pfand Österreich (EWP), das für die Implementierung und Umsetzung des neuen Pfandsystems verantwortlich ist.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme! Da überwiegend der zweite Teil für die Gastronomie und Hotellerie relevant sein wird, empfehlen wir im Sinne der Zeitökonomie die Online Variante.

PROGRAMM

14:00 UHR TEIL 1: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Einführung Grundelemente des Pfandsystems
- SKU Handbuch
- Prozess Registrierung Rücknehmer
- Rücknehmervertrag & Informationskampagne

15:05 UHR PAUSE

15:20 UHR TEIL 2: MANUELLE RÜCKNAHME UND SONDERFORMEN

- Prozess Beschreibung manuelle Rücknahme
- Sonderformen der manuellen Rücknahme
- Diskussion und Fragen

16:40 UHR PAUSE

16:55 UHR TEIL 3: AUTOMATEN RÜCKNAHME

- Prozess Automaten Rücknahme
- IT Prozess
- Logistik
- Rückkaufreicht für Erstverkehrsträger
- Diskussion und Fragen

CA. 18.10 UHR ENDE



Sie haben bereits vorab Fragen?

Bitte schicken Sie Ihre Anliegen
bis 01.03.2024 an:

office@ewp-oe.at

damit das Team von Recycling
Pfand Österreich diese
Themenbereiche für die
Veranstaltung vorbereiten kann.



Weitere Informationen sowie die Anmeldung zu Teilnahme finden Sie hier:
www.wko.at/ooe/einwegpfand-ab-2025

BRANCHENSERVICE

SERVICEANGEBOT DER FACHGRUPPE

Um Ihnen den betrieblichen Ablauf etwas zu erleichtern, stellen Ihnen die Fachgruppen Gastro nomie und Hotellerie einige Materialien zur Verfügung. Sie können diese jederzeit gerne per E-Mail an gastronomie@wkooe.at oder unter 05-90909-4611 bestellen.

BRANDSCHUTZBLATT

Soll Ihren Gästen eine Anleitung zum Verhalten im Brandfall sein (3-sprachig: Deutsch, Englisch, Französisch) Format: A4



Lieber Gast! Für eine bessere Umwelt:
● Handtücher auf dem Boden lieben:
„Bitte austauschen!“
● Handtücher zurück auf den Hälter bedeutet:
„Ich benutze sie ein weiteres Mal.“

Dear Guest! For a better environment:
● Towels on the floor means: „Please change!“
● Towels back on the rail means:
„I'll use them again.“

Cher Client!
Pour un meilleur environnement:
● Les serviettes sur le sol signifient:
„Changez-les, s.v.p.!“
● Les serviettes remises sur les portes-serviettes, cela signifie: „Je les réutilise.“

Gentile Cliente!
Per un migliore ambiente:
● Asciugamani per terra significa:
„Per cortesia, cambiarli!“
● Asciugamani rimessi sul portasciugamani significa: „Li userò un'altra volta.“

Vášer host! pro ochranu okolí:
● Ručníky na zemi znamenají:
„Prosíme vyměňte!“
● Ručníky na věšáku znamenají:
„Použij ručník ještě jednou.“

Unserer *Umwelt* zuliebe.

Bitte abziehen und im Bad auf Spiegel oder Hessenplatz 3, 4020 Linz
Ein Service von Gast & Wirt | tourserv1@wkooe.at
Telefon 05-90909-4611 oder -4613 | tourserv1.wkooe.at

BADEZIMMERAUFKLEBER

Hinwsauffkleber für Gästezimmer in fünf Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Tschechisch)
Diese haben den umweltschonenden Umgang mit Bade- und Handtüchern zum Inhalt. Größe: 12 x 17,5 cm

GASTRONOMIEGUTSCHEINE

Vorgedruckte Gutscheine im Wert von: €10,- / €20,- und €50,- sind erhältlich (Blöcke zu je 30 Stück).

ÖÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur ÖÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.

HNWEIS ALLERGENE

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

ÖÖ SPERRZEITEN-VERORDNUNG Übersicht

Betriebstyp	Aufspurorte	Sperrstunde
generell	09.00 Uhr	09.00 Uhr
Ausnahmen:		
• Cafe, Cafe-Restaurant, Kaffeehaus, Pizzeria und Fastfood	09.00 Uhr	04.00 Uhr
• Bar, Diskothek, Nachclub	18.00 Uhr	04.00 Uhr
• Freies Gastgewerbe (Wursteland)	08.00 Uhr	04.00 Uhr

Für Gastgewerbebetriebe in Bahnhöfen, an Bahnhofsempfängen, auf Flughäfen und Autobahnraststätten gelten gesonderte Bestimmungen (siehe dazu § 3 umstrkt).

Punkt 1
Der Gastgewerbebetrieb hat die Betriebsräume und die öffentlichen sonstigen Betriebsflächen, ausgenommen die Betriebsräume der Gaststätte, während des Zeitraums der Sperrstunde den Begegnungs- und Aufenthaltsraum gemeinsam mit dem Betriebsraum der Gaststätte, den Zutritt zu diesen Räumen und zu diesen Flächen nach einer ansetzenden Verzögerung gestatten und die Gäste auch nicht in anderen Räumen und Flächen aufzuhalten.

Punkt 2
Der Gastgewerbebetrieb hat die Betriebsräume und die öffentlichen sonstigen Betriebsflächen, ausgenommen die Betriebsräume der Gaststätte, während des Zeitraums der Sperrstunde den Begegnungs- und Aufenthaltsraum gemeinsam mit dem Betriebsraum der Gaststätte, den Zutritt zu diesen Räumen und zu diesen Flächen nach einer ansetzenden Verzögerung gestatten und die Gäste auch nicht in anderen Räumen und Flächen aufzuhalten.

Punkt 3
Der Gastgewerbebetrieb hat die Betriebsräume und die öffentlichen sonstigen Betriebsflächen, ausgenommen die Betriebsräume der Gaststätte, während des Zeitraums der Sperrstunde den Begegnungs- und Aufenthaltsraum gemeinsam mit dem Betriebsraum der Gaststätte, den Zutritt zu diesen Räumen und zu diesen Flächen nach einer ansetzenden Verzögerung gestatten und die Gäste auch nicht in anderen Räumen und Flächen aufzuhalten.

WICHTIG: Wenn im Betriebsraum der Gaststätte die Sperrstunden eingeschränkt werden, gelten die eingeschränkten Sperrstunden.

INHALTSANGABEN: In der Verpackung von Speisen und Getränken an Bohnerzeugnisse auch Hinweise auf Allergene und Unverträglichkeiten enthalten.

Weitere Informationen zur Sperrstunden-Verordnung: www.wkooe.at

Stand: 2023

JUNGES HOTEL- UND GASTGEWERBE

Das Junge Hotel- und Gastgewerbe ist eine Gemeinschaft zukünftiger Gastro-nomen sowie, selbstständiger JungunternehmerInnen in der Gastronomie und Hotellerie.

In Oberösterreich hat sich der Verein mit Gerold Royda jun. als Obmann neu aufgestellt. Gemeinsam mit dem vor kurzen gewählten und motivierten Vorstand wurde ein Jahresprogramm mit unterschiedlichen Aktivitäten erarbeitet.

Dieses beinhaltet unter anderem die Besichtigung des IKUNA Naturresorts, einen Kalkulationsworkshop sowie einen Social Media Workshop.

WENN AUCH DU:

- einen Gastronomie- / oder Hotelleriebetrieb leitest oder kurz davor stehst diesen zu übernehmen
- zwischen 18 und 40 Jahre alt bist
- Interesse am Jungen Hotel- und Gastgewerbe hast ...

!

DANN MELDE DICH GERNE UNTER GASTRONOMIE@WKOOE.AT BEI UNS.

Im vergangen Jahr folgten die Mitglieder des Jungen Hotel- und Gastgewerbes Oberösterreich unter anderem der Einladung von Wolfgang Gröller und besuchten ihn in seinem Betrieb. Dabei wurden den Teilnehmern Einblicke in die Betriebsstruktur gewährt sowie Informationen zu den aktuellen Trends in der Gastronomie vom Koch des Jahres 2023 Lukas Nagl bereitgestellt.



TOURISMUSBALL OBERÖSTERREICH 2024



Die Landesgruppe Oberösterreich des Österreichischen Gastwirteverbands veranstaltet am 08. April den Tourismusball Oberösterreich unter dem Motto „Black Magic“ im Taurum in Freistadt. Der Ball steht unter dem Ehrenschutz der Präsidentin der WKOÖ Mag.^a Doris Hummer sowie des Wirtschafts- und Tourismus-Landesrats KommR Markus Achleitner.

EINLASS 19 UHR, BEGINN: 20 UHR
FÜR TICKETS MIT TISCHRESERVIERUNG

TISCHRESERVIERUNG
4-GÄNGE-MENÜ
BIER, WEIN, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
SNACK-BAR

€ 119,-

EINLASS 21 UHR - OHNE TISCHRESERVIERUNG
(FLANIERKARTEN)

+

BIER, WEIN, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
SNACK-BAR

€ 69,-



Jetzt Karten sichern:
[https://taurum.co.at/produkt/
tourismusball-ticket-inkl-
tischreservierung/](https://taurum.co.at/produkt/tourismusball-ticket-inkl-tischreservierung/)

Übernachtungsmöglichkeiten stehen im Hotel Freigold zur Verfügung: +43 7942 22334

DRESSCODE: ABENDKLEIDUNG

Besondere Pacht-Gelegenheit!

Neue Eigentümer bieten dir jetzt langfristige, solide Existenz als Gastronom. Kein finanzielles Risiko, äußerst faire Pacht (nach Vereinbarung), Top-Wohnung im Gasthaus ... Einfach aufsperren, sofort loslegen.

Wir bieten dir:

- Komplettes Traditions-Gasthaus/Restaurant in Wesenufer/Donau, OÖ, 120 Plätze. 30 km bis Passau, 50 km bis Linz.
- Spitzenlage DIREKT am Donauradweg Passau – Wien (im Sommer ca. 1000 Radfahrer/Tag)
- Gastgarten mit Donaublick (ca. 70 Plätze), 4 Gästezimmer
- OÖ Top-Seminarhotel, Kultur gegenüber (Feste, Hochzeiten, Firmen-Seminare ...)
- Schiffsanlegestelle, Donaubrücke Anbindung Mühlviertel, viele attraktive Sommeraktivitäten wie Fitnesswege, Zillen-Verleih (Holzboote mit Motor), E-Bike-Verleih, Paragleiten, Wandern, Vereine ...

All deine Fragen beantwortet:

Martin Selle
+43 664 4452 007
martin@martinselle.com

Ruf uns an, lernen
wir uns kennen!

Du passt zu uns, weil du:

- Gastwirt mit Leib und Seele bist
- Ein Gasthaus/Restaurant selbständig führen kannst
- Eine fundierte Gastro-Ausbildung hast und die Frisch-Küche liebst
- Den Kontakt zu Gästen, Einheimischen, Vereinen ... gerne pflegst
- Dir (und deiner Familie) eine sichere Zukunft schaffen willst



MANDLS CAFÉ

Nahversorgungszentrum mit Café und Bistro.

Das Café mit Nahversorger hat sich zum Ziel gesetzt, das Leben in Großraming zu bereichern und den Menschen einen Ort zu schaffen, der sowohl gastronomische Genüsse als auch die Möglichkeit bietet, den täglichen Bedarf zu decken.

Hohe Räume, die ein Gefühl von Weite und Großzügigkeit vermitteln - das bietet das hyggelige Café und Bistro „MANDLS“. Die hohen Decken schaffen eine luftige Atmosphäre, geben den Gästen das Gefühl von Freiheit und die großflächigen Glasfronten stellen eine Verbindung zur heimischen Umgebung her.

Schon beim Betreten spürt man das angenehme, wohlige und warme „Feeling“ des Holzbaus. Bei der Planung wurde ein besonderes Augenmerk darauf gelegt, das Café und den Nahversorger als Ganzes zu sehen und mittels eines Durchgangs zu verbinden. Trotz der durchdachten Verbindungsstelle ist eine klare Abtrennung der Räumlichkeiten möglich.

Es gibt zwei Eingänge von außen - dies ermöglicht eine flexible Nutzung und schafft verschiedene Optionen für den Betrieb.

TERRASSE MIT BERGBLICK INS SCHÖNE ENNSTAL

Die neu eröffnete Terrasse ist ein weiterer Höhepunkt des Cafés mit Nahversorger-Konzept und bietet eine traumhafte Kulisse inmitten des Ennstals. Mit stilvollen Gartenmöbeln schafft die Terrasse einen einladenden Raum mit direktem Blick in die Berge, um das schöne Wetter zu genießen und eine Auszeit vom Alltag zu nehmen.

Das Café „MANDLS“ und das Nahversorgungszentrum sind nicht nur ein Ort zum Einkaufen, sondern auch ein Treffpunkt für die Gemeinschaft. Es wurde viel Wert daraufgelegt, einen Platz zu schaffen, in dem sich die Menschen wohlfühlen und gerne verweilen.

FACTS

MANDLS CAFE UND BISTRO
Fuchsbergstraße 2, 4463 Großraming,

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 08.00 - 12.00 und 13.00 - 18.00 Uhr, Sa 08.00 - 12.00 Uhr
www.fleischerei-mandl.at/cafe



8423 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Schulung nach Leitlinien des Bundesministeriums. HACCP wurde als Qualitätssicherungsinstrument als Gesetz eingerichtet und soll Präventivmaßnahmen für den Gesundheitsschutz der Konsument:innen einleiten.

TERMIN: 09.04.2024, 09:00-13:15 UHR

ORT: WIFI STEYR

KOSTENBEITRAG: € 135,-

8425 ABTEILUNGSLEITER:IN IN TOURISMUS UND GASTRONOMIE

Schlecht oder mangelhaft kommunizierte Aufträge führen zu Zeitverzögerungen und Missverständnissen und diese wiederum könnten sich nachhaltig auf den erwünschten Unternehmenserfolg auswirken. Zeitmanagement und klare Kommunikation sind wichtige Schlüssel zum Erfolg mit denen Sie sich in diesem Seminar intensiv auseinandersetzen.

TERMIN: 28.-29.02.2024, 09:00-17:00 UHR

ORT: WIFI BAD ISCHL

KOSTENBEITRAG: € 390,-

8475 PREISGEKRÖNTE WEINE ÖSTERREICH

Verkosten Sie die österreichischen TOP-Weine aus den besten Lagen! Wie schneiden diese Weine im internationalen Vergleich ab, wer sind ihre Erzeuger:innen, welche Philosophien stecken dahinter, welche Kellertechniken kommen zur Anwendung? Das Seminar ist ein Muss für alle Liebhaber:innen österreichischer Weine.

TERMIN: 11.04.2024, 18:00-21:30 UHR

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 135,-

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:

[https://www.wko.at/branchen/
tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/Offenlegung.html](https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Offenlegung.html)

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA
Michaela Hödlz, 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 Hödlz, MA	- 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

