

AUSGABE
03/2018

INSIDER



**DIGITALE PROZESSE
IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE**
Bericht Seite 3

MWST. SENKUNG UND AUFHEBUNG DES RAUCHVERBOTS
Bericht Seite 4

INHALT

Vorwort

Digitale Prozesse in der Gastronomie und Hotellerie 3

Interessenvertretung

MwSt. Senkung und Aufhebung des Rauchverbots 4

Mit Betriebsanlagen-Coaches rascher zur Genehmigung 6

Basisförderung Lehrlinge 6

Branchenservice

Landesausspielungen mit Glücksspielautomaten 7

Alkomat-Vortestgeräte zum Ausleihen 8

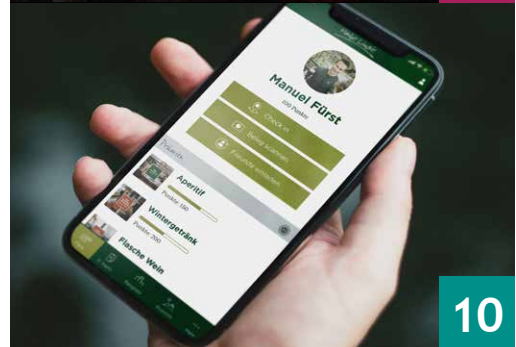
Gesellschaft

Landestourismus-Strategie 2022 8

Regional ist genial 9

Themenserie

Digitalisierung - Best Practice: Gasthaus Hohe Linde 10



DIGITALE PROZESSE IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Drückt der Schuh des Personalengpasses besonders, ist der Betrieb gefordert, Abläufe zu vereinfachen.



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

Seit letztem Jahr stellen wir Ihnen im INSIDER unter der Themenserie „Digitalisierung - Best Practice“ Kollegen vor, die digitale Prozesse im Unternehmen erfolgreich einsetzen. Dabei haben wir Ihnen auch zwei verschiedene online Reservierungssysteme vorgestellt, die großen Anklang in der Branche finden.

Denn mit einem Online-Reservierungs-Service können Gäste einerseits rund um die Uhr eine Tischreservierung vornehmen. Andererseits lässt sich durch diese Möglichkeit die Auslastung des Betriebs optimieren,

ohne mehr Zeit zulasten des Tagesgeschäfts aufbringen zu müssen. Das Servicepersonal muss Reservierungen nicht im hektischen Mittagsgeschäft annehmen, sondern reagiert erst in stressfreieren Stunden auf die eingegangenen Anfragen, bzw. bestätigen manche Systeme die Reservierung dem Gast auch sofort. Ganz nebenbei sammeln die Systeme auch wertvolle Daten, die zu Marketingzwecken (zB. Einladung zu Spezialitätenwochen) verwendet werden können.

In der Musicbar ROX (Linz) kann durch das online Reservierungssystem eine

Bürokratie im Ausmaß von 25 - 30 Stunden eingespart werden, verriet uns der Geschäftsführer Jürgen Koits in der INSIDER Ausgabe März 2017. In der Mesnersölde (Utzenaich) können über die Website nicht nur Tische reserviert werden, sondern man kann sich auch gleich die gewünschten Speisen dazu bestellen. Mit der Möglichkeit Speisen online zu bestellen, hat sich ein gutes Geschäft mit „take away“ ergeben, berichtete uns Robert Hatzmann in der INSIDER Ausgabe September 2017. Bei online Reservierungssystemen lassen sich allgemeine Geschäftsbedingungen (AGBs) ganz einfach einbinden, welche die Reservierung quasi automatisch absichern. Gemeinsam mit der Linzer Rechtsanwaltskanzlei „h2wd“ haben wir AGBs zu Reservierungsvorgängen erarbeitet, die Sie auf unserer website unter www.wko.at/ooe/gastronomie finden und verwenden können.

Auch in dieser Ausgabe stellen wir Ihnen wieder ein Best Practice Beispiel vor - eine App zur Kundenbindung als auch zur Kunden-Neugewinnung.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppe
Gastronomie und Hotellerie



MWST. SENKUNG UND AUFHEBUNG DES RAUCHVERBOTS

Am 28. Februar wurden im Ministerrat bzw. im Zuge der Nationalratssitzung gesetzliche Weichenstellungen getroffen, die für unsere Branchen wesentliche Auswirkungen haben und über die wir euch gerne informieren.

MINISTERRAT - MWST.-SENKUNG IN DER HOTELLERIE PAKTIERT:

Im Ministerrat wurde die **von uns seit Jahren vehement geforderte** Rücknahme der MwSt.-Erhöhung in der Hotellerie vereinbart. Diese **Senkung von 13 % auf 10 %** soll nach endgültigem Beschluss durch den Nationalrat

ab 01. November 2018 wirksam werden und ist ein erster wichtiger Schritt bei der so notwendigen Entlastung unserer Branche und ein wertvoller Erfolg unserer jahrelangen Bemühungen, so Gerold Royda.

NATIONALRAT - INITIATIVANTRAG ZUR AUFHEBUNG DES RAUCHVERBOTS IN DER GASTRONOMIE EINGEBRACHT:

Im Zuge der am 28. Februar stattgefundenen Nationalratssitzung wurde ein Initiativantrag zur Änderung des Tabak- und NichtraucherInnenenschutzgesetzes (TNRSG) eingebracht, der die **Aufhebung des generellen Rauchverbots (ab 01. Mai 2018)** beinhaltet, und so die unterschiedliche Bedürfnislage von Gastronomiebetrieben und

vor allem deren Gästen besser berücksichtigt. Dieser Initiativantrag wurde dem zuständigen Gesundheitsausschuss des Nationalrats zugewiesen und soll im Zuge der nächsten Nationalratssitzungen in dieser Form endgültig beschlossen und rechtzeitig vor 01. Mai 2018 in Kraft gesetzt werden.

Die derzeit gültigen Sonderregelungen für die Gastronomie im Sinne des § 13 a Tabakgesetz 2015 bleiben unbefristet

und weitestgehend unverändert weiter aufrecht. Dies betrifft u.a. die derzeitige Regelung über:

- **Getrennte Raucherräume**

Rauchen in einem Extrazimmer kann gestattet werden, wenn für die Bewirtung von Gästen mind. zwei Räumlichkeiten vorhanden sind, der vorgesehene Nichtraucherbereich im Hauptraum ist und mind. 50 % der Verabreichungsplätze einnimmt, der Tabakrauch nicht in die Nichtraucher-Räumlichkeiten dringt und die Räumlichkeiten dementsprechend gekennzeichnet sind.

- **Wahlrecht für Betriebe unter 50 m²**

Bei Lokalen mit nur einem einzigen Gastraum und einer Grundfläche des Gastraumes mit weniger als 50 m², in dem Speisen und Getränke verabreicht werden, kann der Inhaber frei entscheiden, ob das Lokal als Nichtraucher- oder Raucherlokal geführt wird. Das Lokal muss entsprechend gekennzeichnet werden.

- **Arbeitsverbot für werdende Mütter (Arbeitnehmerinnen und Unternehmerinnen)**

Werdende Mütter dürfen in Räumen, in denen sie der Einwirkung von Tabakrauch ausgesetzt sind, nicht arbeiten.

- **Kennzeichnungsbestimmungen**

Unmittelbar beim Eingang zum Lokal ist durch Aufkleber kenntlich zu machen, ob im Lokal geraucht werden darf oder nicht. Weiters ist am Eingang zu jedem Gastraum sowie im Raum selbst deutlich zu kennzeichnen, ob im Gastraum geraucht werden darf oder nicht.

Was die Beschäftigung von Jugendlichen (Lehrlingen) anbelangt, gilt vorerst die Regelung in unserem Kollektivvertrag weiter. Das bedeutet, dass die Ausbildung von Lehrlingen überwiegend im Nichtraucherbereich zu erfolgen hat, ein grundsätzlicher Einsatz im Raucherbereich (in deutlich geringerem Umfang) derzeit noch möglich ist. Allerdings sieht der eingebrachte Gesetzesantrag im Sinne des verstärkten Jugendschutzes eine explizite Verordnungsermächtigung für die zuständige Bundesministerin vor.

Danach können auch strengere Regelungen zur Beschäftigung von Jugendlichen in Betrieben, wo das Rauchen erlaubt ist, erlassen werden. Dies kann von weiteren Beschäftigungsbeschränkungen bis hin zu Beschäftigungsverboten gehen. Eine allfällige Verordnung muss jedoch auf kollektivvertragliche Regelungen „Bedacht nehmen“ und Übergangsbestimmungen für bereits Beschäftigte oder in Ausbildung befindliche Jugendliche vorsehen.



Sobald hier nähere und detailliertere Regelungen vorliegen, werden wir Sie natürlich umgehend informieren.

MIT BETRIEBSANLAGEN-COACHES RASCHER ZUR GENEHMIGUNG

Förderung für kleine und mittlere Unternehmen.

Die rasche Genehmigung der Errichtung oder Änderung von Betriebsanlagen ist ein wichtiger Standortfaktor. Die WKO Oberösterreich fördert auch 2018 Klein- und Mittelbetriebe, die externe Fachleute als Betriebsanlagen-Coaches im Genehmigungsverfahren beiziehen. Diese speziell geschulten Experten kümmern sich darum,

dass die nötigen Unterlagen in Abstimmung mit der Behörde zügig erstellt werden.

Die Förderung beträgt 75 % des Beratungshonorars (maximale Förderung EUR 600,00).

Die Förderung ist vor Beratungsbeginn beim Umweltservice zu beantragen.

Für nähere Informationen bitten wir Sie, Frau Doris Füreder von der Abteilung Umweltservice unter **05-90909-2010** oder per Email unter lehre.foerdern@wkoee.at zu kontaktieren.

BASISFÖRDERUNG LEHRLINGE

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Lehrbetriebsförderung Reichen Sie Ihren Antrag auf Basisförderung ein!

Die Basisförderung fördert die Ausbildung eines Lehrlings über ein Lehrjahr, wobei die Förderung immer nach Ablauf des jeweiligen Lehrjahres gewährt wird. Da im ersten Quar-

tal des Jahres wieder viele Lehrlinge die Lehrzeit beenden, sendet Ihnen als kostenloses Service Ihre Wirtschaftskammer OÖ vorausgefüllte Basisanträge zu.



Förderanträge, welche später als drei Monate nach dem Stichtag bei der Wirtschaftskammer OÖ einlangen, dürfen aufgrund der bundesweit vorgegebenen Förderbedingungen leider nicht ausbezahlt werden.

TIPP

Die Förderung wird rasch ausbezahlt, wenn der Förderantrag vollständig ausgefüllt ist - das gilt speziell für den korrekten Wortlaut des angewandten Kollektivvertrages, die genaue Angabe der Bruttolehrlingsentschädigung (es gilt die im letzten vollen Monat vor dem Lehrjahrwechsel bzw. Lehrzeitende bezahlte Bruttolehrlingsentschädigung) und die Angabe Ihrer Kontonummer im IBAN-Format.

NEU

Wickeln Sie Ihre Lehrbetriebsförderung über unseren eService ab - Sie kommen rascher zu Ihrer Förderung und haben laufende Einsicht in Ihr Förderkonto

Sollten Sie vier Wochen nach Lehrjahreswechsel bzw. Lehrzeitende keinen Förderantrag erhalten haben, bitten wir Sie, rasch mit den Beraterinnen und Beratern des Referates lehre.fördern der Wirtschaftskammer Kontakt aufzunehmen: **05-90909-2010** oder per Email unter lehre.foerdern@wkoee.at

LANDESAUSSPIELUNGEN MIT GLÜCKSSPIELAUTOMATEN

Höchste Sicherheit für Gastronomiebetriebe in Oberösterreich.

GLÜCKSSPIELANGEBOT? JA, ABER WIE?

Gemäß Oö. Glücksspielautomatengesetz ist das Aufstellen und der Betrieb von Glücksspielautomaten jenen Unternehmen vorbehalten, die von der Oö. Landesregierung die Bewilligung zur Landesausspielung mit Glücksspielautomaten erhalten haben. In OÖ hat die Bewilligung zur Einzelaufstellung von Glücksspielautomaten in der Gastronomie die Excellent Entertainment AG erhalten. Automaten anderer Aufsteller gelten als illegal. Auch wenn die Beschlagnahme illegal

aufgestellter Automaten immer wieder rechtlich bekämpft wird, hat sich an der Rechtslage nichts geändert.

Von den Behörden werden immer wieder Kontrollen durchgeführt. Ergebnis sind in der Regel Beschlagnahmen und Strafverfahren. Auch werden oftmals Verfahren wegen Verstoßes gegen Wettbewerbsbestimmungen eingeleitet. Die fettumrandeten Urteile gegen Aufsteller und Gastwirte werden oftmals in Tageszeitungen veröffentlicht. Die Kosten dafür sind sehr hoch!



VORAUSSETZUNGEN ZUM AUFSTELLEN VON GLÜCKSSPIELAUTOMATEN

- Gastgewerbeberechtigung gemäß § 111 Abs. 1 GewO 1994
- Betriebsanlagengenehmigung
- Strafregisterbescheinigung
- Platzbedarf ca. 10m²



Weiterführende Informationen finden Sie im Internet unter <https://www.e-e.ag/>



KOMPLETTE KÜCHE ZU VERKAUFEN

Das Gasthaus „anderswo“ verkauft eine komplette Küche (auch Einzelteile)

Die Geräte wurden nur 5 Jahre und sehr wenig benützt. Vorhanden sind zB. ein Herdblock mit fugenloser Oberplatte und Deckhaube m. Trapetzfilterkanal und Beleuchtung.

Ein Metagro Wärmeschrank beidseitig bedienbar, eine Grömer Kühlzelle 2300x1800x2200, ein Rational SCC61 f.GN 6x1/1, ein Saladettenkühltisch mit 2-Flügeltüren und die gesamte Lüftungsanlage.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Herrn Pfoser unter:
0664/ 433 62 86



ALKOMAT-VORTESTGERÄTE ZUM AUSLEIHEN

Nach wie vor bietet die Fachgruppe Gastronomie Ihren Mitgliedern zwei Vortestgeräte zur Atem-Alkoholmessung, wie sie auch von der Polizei verwendet werden, zum kostenlosen Verleih an. Verrechnet werden lediglich die benötigten

hygienischen Einweg-Mundstücke zum Preis von € 0,30/Stück. Um möglichst viele Betriebe damit bedienen zu können, ist die Verleihzeit auf maximal zwei Wochen beschränkt. Das Gerät ist persönlich abzuholen und zurückzubringen.

Für Auskünfte und Anmeldungen steht Ihnen Frau Ingrid Fölsner unter [05-90909-4611](tel:05-90909-4611) oder per Email tourismus1@wkoee.at gerne zur Verfügung.

GESELLSCHAFT

LANDESTOURISMUS- STRATEGIE 2022

Gelungener Start für Oberösterreichs Landes-Tourismusstrategie 2022 in der Stahlwelt Linz

300 Gäste aus Tourismus, Wirtschaft, Industrie, Sport, Kultur, Landwirtschaft, Politik und Medien folgten der Einladung zur Vorstellung der oberösterreichischen „Landes-Tourismusstrategie 2022“.

Unter dem Motto „#upperfuture“ skizzierten Landeshauptmann-Stellvertreter Michael Strugl und die Strategie-Partner WKO Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus in der voestalpine Stahlwelt den gemeinsamen Zukunftsweg.

Die neue Strategie geht einerseits auf Trendentwicklungen und Herausforderungen für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft ein, etwa in den Bereichen Digitalisierung oder gesellschaftliche Entwicklungen. Andererseits zielt sie auf die Realisierung potenzieller Synergien mit Wirtschaft, Wissenschaft, Landwirtschaft, Kultur oder Naturschutz ab. Mit der Landes-Tourismusstrategie 2022 ist die Basis für eine



dynamische Entwicklung des Tourismus als wertvoller Partner im gesamtwirtschaftlichen System Oberösterreichs gelegt. Eine Grundlage, auf der künftig neue Innovationen generiert und das Ziel, die Wertschöpfung in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft bis 2022 um 15 Prozent zu steigern, erreicht werden kann. Nähere Informationen finden Sie im Internet unter www.wko.at/ooe/tourismus



**NEU RENOVIERTES RESTAURANT CA. 80 SITZPLÄTZE
MIT GASTGARTEN IN 4655 VORCHDORF ZU VERMIETEN.**

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte: [07614 6317](tel:07614 6317)

REGIONAL IST GENIAL

Messe vernetzte Wirte und Bauern.

Wirte dazu anzuregen, öfter Gemüse, Fleisch und andere Produkte von Bauern aus der Region zu verwenden: Das war das Ziel der Messe „regional ist genial“.

Nach der Premiere im Vorjahr fand die Messe heuer am 5. Februar im Seminarhaus St. Klara in Vöcklabruck statt. Die Messe soll Landwirte, Gastronomen und Betreiber von

Großküchen - wie jene von Schulen, Spitälern oder Seniorenhäusern - vernetzen, erklärte Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, der die Veranstaltung gemeinsam mit Initiatorin Margit Hollerweger und dem oberösterreichischen Wirtesprecher Thomas Mayr-Stockinger vorstellte. Über 30 Bauern präsentierten ihre Produktpalette von Obst bis zu Speiseeis.



PÄCHTER GESUCHT GOLFCLUB HERZOG TASSILO - BAD HALL

- 120 Sitzplätze im Restaurant
- 60 Plätze auf der Terrasse
- Mietfrei

Fixe Auslastung durch Mitglieder und Gäste sowie durch viele Veranstaltungen und Turniere.

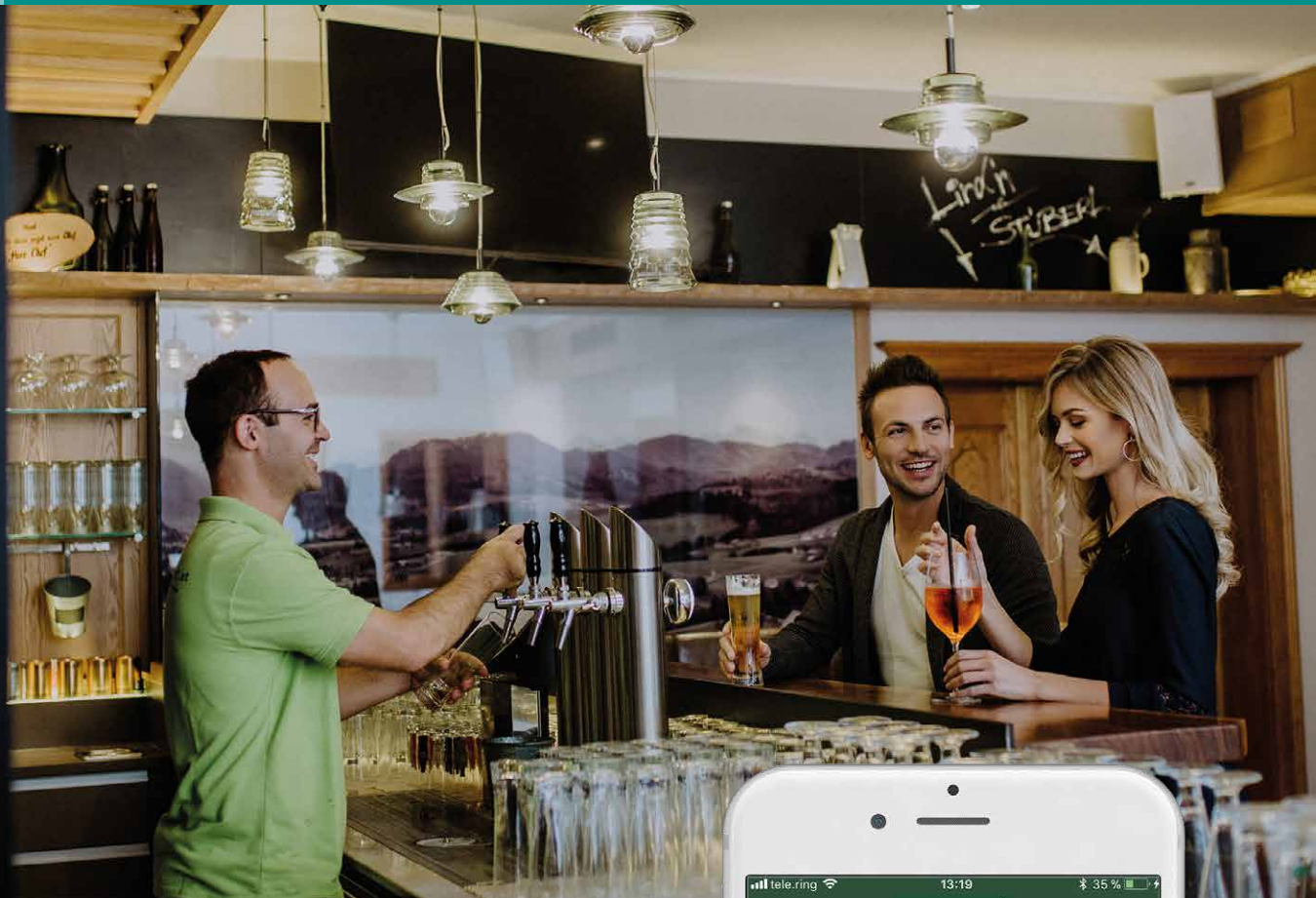
Besichtigung nach Terminabsprache jederzeit möglich:

Telefon: +43 (0) 7258 5480 Mittwoch von 10:00-14:00 Uhr

Mobil: 06763766952

Mail: gcherzogtassilo@golf.at





THEMENSERIE

DIGITALISIERUNG BEST PRACTICE

Im Gespräch mit Fachgruppengeschäftsführer Stefan Praher gibt Christian Tretter-Ploner Einblick in seine APPetite Hohe Linde.



„Wenn ich ehrlich bin, war ich anfangs nicht davon überzeugt. Wozu sollte ich eine App für Werbezwecke brauchen, wenn mein Gasthaus doch eh jetzt schon bummvoll ist, mehr als 120 % geht doch nicht“, gibt Christian Tretter-Ploner ganz unverblümt zu.

Das Gasthaus Hohe Linde liegt etwas abgelegen in Waldneukirchen und punktet mit einem traumhaften Blick ins Steyrtal und in die Kalkalpen. Die Hohe Linde ist ein klassisches Speiselokal, hauptsächlich besucht von Familien mit schon größeren Kindern und Paaren um die 50 Jahre.

„Aber die App hat mir eine ganz neue Zielgruppe gebracht, junge Leute im Alter zwischen 20 und 25 Jahre“, freut sich der Wirt. Der Getränkeumsatz stieg - in Spitzenzeiten lag er sogar gleichauf mit dem der Speisen.

„Aber nicht nur das, meine Spezialitätenwochen waren durch die Bewerbung über die App teilweise innerhalb von 3 Tagen ausreserviert. Da macht es dann auch wirklich Spaß und Sinn, sich etwas für seine Gäste zu überlegen. Auf Ausendungen oder Inserate hatte ich nie so eine Reaktion“, gibt Herr Tretter-Ploner zu.

Wie funktioniert nun diese App?

Bei jedem Besuch in der Hohen Linde kann der Gast Punkte sammeln. Dazu muß er sein Handy nur über den Terminal halten.

Alle App-User nahmen ab einer gewissen Anzahl an Punkten an der Verlosung von Hohe Linde Hüten teil und die ersten drei im Highscore konnten tolle Preise gewinnen, wie eine Woche in Ägypten, einen Flat Screen oder Festivalkarten. Die drei Hauptpreise haben Lieferanten und Sponsoren zur Verfügung gestellt. Gegen Ende des Gewinnspiels, das ein Jahr lief, nutzen viele jeden Öffnungstag, um ja im Highscore oben mit zu spielen.

Beispielsweise fragt die App bei der Registrierung auch das Geburtsdatum ab und verschickt eine Woche vorm Geburtstag eine Nachricht direkt aufs Handy, mit dem Inhalt: du hast nächste Woche Geburtstag, hast du für dich und deine Freunde schon einen Tisch in der Hohen Linde reserviert?

Im Gasthaus Hohe Linde gibt es jeden Monat eine neue Speisekarte, die Info wird direkt aufs Handy geschickt, genauso wie die Ankündigung von Spezialitätenwochen und Aktionen wie zB. 6-Gänge Menü mit Bierbegleitung.

„Es funktioniert alles so einfach, ich muss mich um nichts kümmern, die Einstellungen laufen automatisch im Hintergrund. Die App habe ich jetzt ein Jahr und sie hat mich überzeugt. Denn die Kosten für die App habe ich bei weitem verdient, mit dem Marketing muss ich mich nicht wirklich beschäftigen und die Bewerbung ist absolut zeitgemäß.“

„Durch die App ist mein Jahres-Bier-Umsatz um 21% gestiegen.“

Christian Tretter-Ploner, Gasthaus Hohe Linde

Was hat die App denn gekostet?

„Die Firma hello again in Pasching hat die APPPetite Hohe Linde programmiert. Je nachdem was die APP können soll, gibt es die ab € 3.000 und einem monatlichen Aufwand von ab € 150. Jetzt im zweiten Jahr zahle ich nur noch die monatlichen Kosten, das ist weniger, als ich früher für einen Postwurf gezahlt habe“, lächelt Christian Tretter-Ploner.



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

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Mag. Monika Kalkgruber

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 Kalkgruber	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Lisa Priglinger	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	tourismus1@wkoee.at

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

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie
www.insider-online.at

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

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

Wirteball

Bezirk Rohrbach
2018

Montag, 23. April 2018
Vonwiller / TUK
Haslach an der Mühl

Einlass/Empfang:
ab 19 Uhr
Eröffnung: 20 Uhr

Kartenvorverkauf:
WKO Rohrbach,
Wirteforum oder
rohrbach@wirteforum.at

Pronto
Pronto

Die Karte beinhaltet den
Eintritt, Empfang, Speisen
& Tischgetränke,
Kaffeeverkostung und das
Unterhaltungsprogramm.

DJ

Kartenpreis:
Euro 55,-
Begrenzte
Abendkasse
(Euro 65,-)

Live
Musik

Tombola

Tischreservierung möglich, Abendkleidung obligatorisch.
Das Team des Wirteforums freut sich auf Ihr Kommen.

Vielen Dank unseren
Kooperationspartnern.
Diese und weitere
Informationen finden Sie
auf www.wirteforum.at

WIRTEFORUM BEZIRK ROHRBACH
GAST & WIRT
WKO WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH ROHRBACH
© addressartshop, satika - fotolia.com