

AUSGABE

03/2019

INSIDER



GUTE GASTFREUNDSCHAFT - GUTER RUF

Bericht Seite 3

WIRTEREISE: BRATISLAVA UND BUDAPEST

Bericht Seite 6

SCHULE MACHT WIRTSHAUS

Bericht Seite 8

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Gute Gastfreundschaft - Guter Ruf	3
-----------------------------------	---



4

Interessenvertretung

Krone Wirtshauswahl	4
RAW Lizenzentgelt	5
Messe: Regional ist genial	5



6

Branchenservice

Wirtereise: Bratislava und Budapest	6
Schule macht Wirtshaus	8



8

Themenserie

Best Practice: Kremstalerhof	10
WIFI-Kurse	11



10

GUTE GASTFREUNDSCHAFT - GUTER RUF



Oberösterreichs Gastronomie und Hotellerie haben einen hervorragenden Ruf - Dank Ihrer Gastfreundschaft und Ihrem Engagement.

In Oberösterreichs Wirtshäusern hat die Gastlichkeit seit jeher Tradition. So geht man eben nicht nur ins Wirtshaus, um ein kühles Bier, ein gutes Achterl Wein oder einen Kaffee zu trinken und dazu ein gutes Essen zu genießen. Ins Wirtshaus geht man auch, um Leute zu treffen, Gespräche zu führen und Neues zu erfahren.



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

Wir Wirtsleut' sorgen für das vertraute Flair der heimischen Gastlichkeit und das gesellige Zusammensein im Wirtshaus. Wir sind dabei bei allen Feiern, die unsere Gäste im Leben begleiten - von der Taufe über Hochzeiten, Geburtstagsfeiern bis hin zur Zehrung.

Bei uns treffen sich Vereine und Stammtische regelmäßig und wir bieten in den Wirtshäusern ausreichend Platz für Vereinsfeste, Bälle und andre Veranstaltungen.

Mit einem offenen Ohr nehmen wir uns Zeit für unsere Gäste. Daher ist es durchaus nichts Außergewöhnliches,

wenn die Stammgäste und ihre Wirtsleute zusammenwachsen wie eine kleine Familie. Deshalb möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen für Ihre hohe Leistungsbereitschaft bedanken, mit der Sie zum hervorragenden Image der oberösterreichischen Gastronomie und Hotellerie beitragen.

Mit der Wahl zum Lieblingswirten im Frühjahr in Kooperation mit der Kronenzeitung und der Suche nach der gemütlichsten Gaststube im Herbst in Zusammenarbeit mit den OÖNachrichten geben wir unseren Gästen die Möglichkeit, sich mit

einem Voting bei uns zu bedanken. Zudem wird durch diese Medienkooperationen äußerst positiv und prominent über unsere Branchen berichtet, dies trägt wiederum zur Steigerung unseres Images bei.

Nähere Informationen zur Wahl des Lieblingswirts finden Sie auf Seite 4. Zeitgerecht werden wir Sie auch über die Wahl der gemütlichsten Gaststube informieren.



Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie



WIR SUCHEN IHREN LIEBLINGSWIRT!

Ihre Lieblings-Wirtin oder Ihr -Wirt verdienen Anerkennung! Nominieren Sie unseren Betrieb für die Wahl zum Lieblingswirt unter www.krone.at/wirtewahl! Die erfolgreichsten Vorschläge werden am 7. April in der Kronen Zeitung präsentiert.



www.krone.at/wirtewahl

KRONE WIRTSHAUSWAHL

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

Die Publikumswahl erfolgt stufenweise - vom 11. bis zum 20. März 2019 heißt es für Gäste, Familie, Freunde und auch Mitarbeiter, die Lieblingswirtin bzw. den Lieblingswirten online oder per Post zu nominieren.

Die 10 Betriebe mit den meisten Stimmen kommen dann in die Votingphase, die von 4. bis 14. April 2019 läuft.

Da heißt es dann voten, voten, voten - denn das beliebteste Wirtshaus in jedem Bundesland wird im Rahmen einer Gala Ende April präsentiert.

Also am besten gleich in den Kalender eintragen und mitmachen!

RAW LIZENZENTGELT

Die AKM setzt die Lizensierung der Rechte der RAW im Bereich „Hotel TV“ um.

Ende Oktober 2018 konnte sich der Veranstalterverband Österreich mit der unabhängigen Verwertungseinrichtung RAW (Einrichtung zur Geltendmachung der Rechte der öffentlichen Aufführung/Wiedergabe von Audiovisuellen Medien GmbH) auf einen Tarif für die Nutzung der Rechte der Filmproduzenten im Rahmen von Hotelzimmer-Fernsehen („Hotel-TV“) einigen. Ende November 2018 wurde der Rahmenvertrag in Höhe von € 2,50 pro Zimmer und Jahr (netto)

abgeschlossen, wobei nur für die tatsächlichen Öffnungszeiten zu bezahlen ist zB: hat ein Hotel acht Monate im Jahr geöffnet, sind € 1,875 pro Zimmer und Jahr (netto) zu bezahlen.
Seit Mitte Jänner 2019 kommt es durch die AKM - diese hat das Inkassomandat zur Einhebung der RAW-Lizenzentgelte - zur Umsetzung der Lizensierung der Rechte der RAW im Bereich „Hotel-TV“.



Alle Informationen rund ums Thema finden Sie in auf unserer website: www.wko.at/ooe/hotellerie

MESSE: REGIONAL IST GENIAL

26. MÄRZ 2019 VON 15 BIS 18 UHR
HOLZHAUS E1NS, ADLWANG/BAD HALL



Lernen Sie die regionalen Produzenten kennen und verkosten Sie das breite Angebot der Region.



Bitte melden Sie sich bis 22. März 2019 per Email an: veranstaltung@wkoee.at



GASTHAUS SUCHT NACHFOLGER

GASTHAUS - HOTEL ASCHACHER-HOF

Haus: erbaut im 18. Jh. inmitten des wunderschönen Marktes Aschach. Betrieb: Gasthaus mit Gastgarten und Beherbergung, direkt an der Donau bzw. am Donauradweg Passau - Wien gelegen. Voll betriebsfähig, 924 m² betrieblich ausgebaut. Parkplätze vorhanden, Einstellmöglichkeit für Fahrräder im Haus.

Zimmer: 11 Zimmer, erweiterbar auf 30 Betten, ausbaufähig für zusätzliche Zimmer
Ausstattung pro Zimmer: DU/WC/TV/TEL/W-LAN,

Frühstücksraum: ca. 40 Sitzplätze

Gaststube: ca. 80 - 85 Sitzplätze, neue WC-Anlagen

Gastgarten: ca. 130 - 160 Sitzplätze

Bei Interesse bitte Frau Mag. Moser kontaktieren: [+43 \(0\) 664-1445751](tel:+43(0)664-1445751)

BRANCHENSERVICE



WIRTEREISE: BRATISLAVA UND BUDAPEST

Montag 3. Juni 2019 - Mittwoch 5. Juni 2019 - 3 Tage

1. TAG/03.06.2019

MIT BUS & SCHIFF NACH BRATISLAVA - SIGHTSEEING IN BRATISLAVA UND BUDAPEST:

Um 9 Uhr Abfahrt **mit dem Reisebus** vom WIFI Linz (Parkmöglichkeit in der WIFI-Garage) **nach Wien** zur Anlegestelle des Twin City Liner. Frühstücksweckerl und Getränke im Bus. Ab hier geht es **mit dem Katamaran** um 12.30 Uhr von Wien **nach Bratislava**. Die Koffer bleiben im Reisebus. Ankunft in Bratislava um 13.45 Uhr. **Geführter Spaziergang durch die Altstadt von Bratislava**. Danach **Weiterfahrt** mit Ihrem Reisebus bis **nach Budapest**, zur Stärkung gibt es nochmals eine Jause im Bus. Um ca. 17.30 Uhr Bezug des Hotels für 2 Nächte. Um 18 Uhr erwartet Sie ein geführter **Stadtpaziergang durch Budapest**. Bekommen Sie einen ersten Überblick zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten wie: Burgviertel mit Fischerbastei und Matthiaskirche, Heldenplatz, Opernhaus und Parlament, Margareteninsel, die großen Ringstraßen, die prächtigen Brücken an der Donau, die türkischen Bäder u.v.m. Der Spaziergang endet um 20 Uhr beim **Restaurant BorLaBor** im Herzen der Stadt. **Gemeinsames Abendessen**. BorLaBor vereint die Traditionen des Weintrinkens und der zivilisierten Gastfreundschaft. Es werden hauptsächlich traditionelle ungarische Gerichte serviert. Individuelle Rückkehr ins Hotel.

2. TAG/04.06.2019

BESICHTIGUNG BUDAPEST & AUSFLUG NACH ETYEK - BESUCH VON WEINGÜTERN:

Frühstücksbuffet. **Der Vormittag steht für eigene Erkundungen zur freien Verfügung**. Empfehlungen: Ein Spaziergang über die Kettenbrücke und die anschließende Auffahrt mit der Standseilbahn zum Burgberg (Fischerbastei, Matthiaskirche, ...) ist ein Muss für jeden Besucher der ungarischen Hauptstadt. Der Ausblick von der berühmten Fischerbastei oder von der Burg auf die beiden Stadtteile Buda & Pest ist traumhaft. Die Prachtstraße „Andrássy Ut“ lädt zum Shoppen und Flanieren ein, an dessen Ende Sie einen ausgedehnten Spaziergang durch das Stadtwäldchen „Városliget“ unternehmen können.

Um 14 Uhr Abfahrt vom Hotel nach Etyek. Kellerbesichtigung am Rókusfalvy Weingut inklusive Verkostung von regionalem Schinken und Weinen. Anschließend erwartet Sie ein stimmungsvoller Spaziergang zwischen den Weinkellern zum Weingut Hernyák. **Gemeinsames Abendessen mit einem traditionellen Kesselgulasch** inklusive Weinbegleitung. Rückfahrt nach Budapest.

3. TAG/05.06.2019

FACHPROGRAMM - RÜCKREISE ÜBER GYÖR - STADTRUNDGANG:

Nach dem Frühstücksbuffet erwarten uns um 9 Uhr ein **Fachprogramm mit Touristikern und Gasstronomen** aus Ungarn. Das Treffen findet in einem Konferenzraum des Hotels statt. Um 11 Uhr **Fahrt nach Györ**, der sechstgrößten Stadt Ungarns. In Györ befinden sich sehr viele geschichtliche Denkmäler und eine gut erhaltene barocke Innenstadt. Györ ist zudem als Stadt der Wasser bekannt, da sie am Fluss Rába, gleich an der Abzweigung der Moson-Donau liegt und reich an Thermalwassern ist. Nach einem **Stadtrundgang** stärken wir uns um ca. 14.30 Uhr noch bei einem späten **Mittagessen**, bevor die **Busfahrt zurück nach Linz** startet. Rückfahrt um ca. 20 Uhr.

REISEPREIS

**DOPPELZIMMER
PRO PERSON € 615,-**

EZ-ZUSCHLAG € 160,-



IM REISEPREIS INKLUDIERT:

- Fahrt mit 4-Sterne-Fernreisebus
- 2x Jausenweckerl am Anreisetag
- Getränke im Bus
- Fahrt mit dem Twin-City-Liner Wien-Bratislava
- Hotelarrangement Hotel Nemzeti Budapest MGallery by Sofitel****
- 2x Nächtigung mit Frühstück
- örtliche, deutschsprachige Reiseleitung

- Abendessen im Restaurant BorLaBor (3-Gang-Menü inkl. 2 Getränke)
- Kellerbesichtigung, Weinprobe (4 Weine) und Schinkenverkostung (lokale Produkte) bei Rókusfalvy
- Kellerbesichtigung, Weinprobe und Kesselgulasch Abendessen bei Hernyák (5 Weine, 3-Gang-Menü)
- Mittagessen (2-Gang-Menü) inkl. 1 Getränk in Györ
- Ortstaxe



VERBINDLICHE ANMELDUNG
ONLINE: www.maderreisen.at/?110206
per Fax: 0732/ 781877
oder per E-Mail: gruppen@maderreisen.at

ANMELDESCHLUSS
3. APR 19

Mader Reisen Vertriebes GmbH
Hofgasse 1 / II.Stock, 4020 Linz
Ansprechperson: Angelika Obermayr
0732/781877

WIRTEREISE NACH BRATISLAVA & BUDAPEST
REISETERMIN: 03.-05. JUNI 2019
3 TAGE/2 NÄCHTE

- Ich buche verbindlich um 775,- € pro Person ein Einzelzimmer
 Ich buche verbindlich um 615,- € pro Person im Doppelzimmer
 Ich interessiere mich für die Versicherung Komplettschutz Europa

IM REISEPREIS NICHT INKLUDIERT:

- weitere Mahlzeiten und Getränke
- weitere Eintrittsgebühren
- persönliche Ausgaben für zB Souvenirs
- Trinkgelder
- Reiseversicherung

Name / Betrieb

Name / Betrieb

Adresse

Adresse

Telefon

Geburtsdatum

Telefon

Geburtsdatum

Email

Email

Pass-Nr.

Pass-Nr.

ALLGEMEINE REISEBEDINGUNGEN: Zahlungskonditionen: 20% Anzahlung ab Buchungszusage. Restzahlung fällig 21 Tage vor Abreise. Stornokonditionen: Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen ARB1992 lt. Mader Reisen Hauptkatalog 2017. Programmänderungen vorbehalten. Mindestteilnehmerzahl 25 Personen. Das Reisebüro empfiehlt, eine Versicherung Komplettschutz Europa abzuschließen. Ab € 63,00 p.P.

Datum

Unterschrift





SCHULE MACHT WIRTSCHAUS

Oö- Tourismusschüler schnuppern Unternehmerluft in einem KultiWirte-Betrieb.

Die Rekrutierung eines ausreichenden und qualifizierten Fachkräftenachwuchses stellt für den oö. Tourismus und speziell die Gastronomie eine der größten Herausforderungen dar. Das hat die oö. Branchenvertretung zu neuen Ideen bewogen, um jungen Leuten einen Job in der Gastronomie und Hotellerie schmackhaft zu machen.

Dazu zählt auch das von den oö. KultiWirten gemein-

sam mit den Tourismusfachschulen und dem Branchenverbund Gastronomie und Hotellerie initiierte Projekt „Schule macht Wirtshaus“, das im Gasthof Maurerwirt in Kirchschlag seine Premiere erlebte. „Ziel dieses Projektes ist es, den Abgängern der Tourismusschulen bereits vor deren Abschluss die Chancen in der Branche aufzuzeigen und sie für eine künftige Gastro-Karriere





zu begeistern“, so Karl Wögerer, Obmann der oö. KultiWirte. 19 Schülerinnen und Schüler aus den Tourismusschulen Bad Leonfelden führten bei diesem Projekt selbstständig einen KultiWirte-Betrieb und demonstrierten dabei ihr erworbenes Fachwissen und ihre Qualitäten in der Küche und im Service wie im „üblichen Wirtshausalltag“.

„Wenngleich sich die Nachwuchssituation in letzter Zeit

leicht verbessert, sind wir weiter mit Hochdruck dabei, junge Leute für unsere Branchen zu motivieren, und beschreiten dafür viele neue Wege“, betont Gastronomieobmann Thomas Mayr-Stockinger. Das Projekt „Schule macht Wirtshaus“ ist eine von vielen Bemühungen, auf vielfältige Weise auf die Jugend zuzugehen, um so den Berufsnachwuchs für die Zukunft sicherzustellen.





THEMENSERIE

WOHLFÜHLEN IN FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE

Der Kremstalerhof in Leonding ist seit vielen Jahren ein traditionelles Familienunternehmen. Mittlerweile trägt die dritte Generation der Familie Weixelbaumer frischen Wind und junge Ideen ins Haus - die Gästebereiche strahlen nun in neuem Glanz.

Die stylische Kommunikationsbar ist das Herzstück, von wo aus auch die angrenzenden Bereiche ideal versorgt werden. Die Urban-Jungle-Tapete sorgt hier für einen toughen Look.

Der Saal strahlt nach Entfernung der schweren alten Holzdecke lichtdurchflutet und freundlich. Die flexible Tischstellung sowie das Seminarequipment ermöglichen eine vielseitige Bespielung des unaufdringlich-eleganten, stilvollen Raumes. Bei Bedarf vergrößert der mit einer mobilen Trennwand abgegrenzte Spiegelsalon das Platzangebot.

Der gemütliche Spiegelsalon mit edler „Glööckler-Tapete“ und großen Spiegelflächen dient jedoch in erster Linie als Frühstücksraum für die Hotelgäste. Wunderschön gestaltet ist auch der angrenzende Buffetbereich in weiß, wo zarte Blütenranken liebevoll die 3-D-Fliesen umrahmen.

Der Rote Salon überzeugt im zeitgeistigen Ambiente. Eine Altholzwand mit integriertem Effektfeuerkamin korrespondiert mit dem über dem großen Herrentisch angeordneten Lampenensemble. Das tolle Wandkleid unterstreicht den Lifestyle-Faktor und ist ein toller Blickfang im Raum.

Das Resultat kann sich echt sehen lassen: Die neu gestalteten unterschiedlichen Wohlfühlräume sind eine tolle Bereicherung des gastronomischen Angebots im beliebten Kremstalerhof!



Die stylische Kommunikationsbar ist das Herzstück, von wo aus die angrenzenden Bereiche ideal versorgt werden.



Bildnachweis: Alle Bilder - Wögerer GmbH

8380 DIPLOMLEHRGANG HOTEL MANAGEMENT

Die Aufgaben, die Hoteliers zu bewältigen haben, werden immer komplexer. Der beschleunigte Strukturwandel und die sich ständig wandelnden Marktbedingungen erfordern, dass ein Hotelier „Experte für alles“ ist. Modernes Marketing, Strategieentwicklung, Betriebsführung, Mitarbeiterführung, Eventplanung und vieles mehr gehören zu den Aufgabenbereichen des modernen Hoteliers.

Im Rahmen des „Diplomlehrgang Hotel Management“ wird ein umfassendes praxisorientiertes Wissen in den genannten Bereichen vermittelt. Für Abwechslung ist gesorgt. Die einzelnen Module des Lehrgangs finden in verschiedenen Städten in Österreich statt. Nach dem Motto „Lernen von den Besten“ besuchen die Kunden am Abend der Seminartage die besten Betriebe der jeweiligen Stadt/Region und führen interessante Gespräche mit den Betriebsinhabern.

Zielgruppe:

- Unternehmer, Jungunternehmer oder
- Mitarbeiter des mittleren Managements mit Qualifizierungsnachweis oder
- Absolventen mit positivem Abschluss eines Qualifikationssäulen Lehrgangs, wie Food & Beverage
- Management, Tourismus-Marketing und -Sales Lehrgang
- oder ähnlichen Qualifikationen und Gründer und Übernehmer.

Voraussetzungen:

Absolventen von touristischen und gastronomischen Management Ausbildungen wie Food & Beverage Management, Tourismus-Marketing und Sales etc. und praktischer Erfahrung in einem Hotelbetrieb oder gleichwertige Ausbildungen

Für Ihre Anmeldung, senden Sie bitte einen Lebenslauf und ein Bewerbungsschreiben!

TERMIN: 6. MAI BIS 17. JULI 2019
ZEIT: MO, DI, MI
VON 9.00 BIS 17.00 UHR
ORT: WIFI LINZ
KURSKOSTEN: € 3.550,- INKL. PRÜFUNG
(17.7.19)

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:
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@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
www.insider-online.at

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

