

AUSGABE  
03/2020

# INSIDER



## HERAUSFORDERUNG BERUFSNACHWUCHS

Bericht Seite 3

## SCHULE MACHT WIRTSHAUS

Bericht Seite 8

## CORONA VIRUS

Bericht Seite 12



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

Herausforderung Berufsnachwuchs	3
---------------------------------	---

### Interessenvertretung

Modernisierte Lehrberufe in der Hotellerie	4
ErfolgPLUS	4
Arbeitsmarktgipfel im Tourismus	5
WKOÖ Notfallschutz	4

### Branchenservice

Culinary Art Festival	7
TravelTEC Expo	7
Schule macht Wirtshaus	8
Krone Wirtewahl	10
CORONA Virus	12

### Gesellschaft

FELIX 2020 - das Wirtshausfestival Traunsee-Almtal	12
Mit Kaffee und Kuchen erfolgreich	13
Sommernachtsball 2020 - Tourismus Bezirk Rohrbach	13

### Themenserie

Best Practice: Landhotel Forsthof	14
WIFI-Kurse	14



5



10



13



14

# HERAUSFORDERUNG BERUFSNACHWUCHS



*Die Rekrutierung und Sicherung eines ausreichenden und qualifizierten Fachkräftenachwuchses stellt für die Gastronomie und Hotellerie eine der größten Herausforderungen dar.*

Daher lassen wir auch nichts unversucht, in der qualifizierten Ausbildung des Nachwuchses immer wieder neue Akzente zu setzen - neben der klassischen Lehrausbildung und den touristischen Fachschulen bieten wir auch mit dem „Tourism Management“ der Dualen Akademie jungen Leuten nach der AHS neue Perspektiven.

Zudem führen wir Branchen-Frühinformativ-Workshops in Grundschulen unter dem Titel „Get a job“ durch, präsentieren die touristischen Berufe und Karrierechancen im Rahmen der Messe „Jugend & Beruf“ und haben das Gastro-Job-Programm mit dem AMS ins Leben gerufen.

Nach intensiven Verhandlungen wurden unsere Lehrberufe modernisiert und ein Lehrberufspaket geschnürt, sodass junge Menschen auch zeitgemäß und praxiskonform ausgebildet werden. Lesen Sie dazu mehr auf Seite 4.

Unsere Lehrlinge begeisterten medienwirksam mit sensationellen Leistungen und Spitzenergebnissen. Von den oberösterreichischen JuniorSkills über die AustrianSkills bis zu den internationalen Bewer-



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

ben sind unsere Lehrlinge unter den Best-Platzierten. Zuletzt zeigten unsere Nachwuchstalente beeindruckend und mit großem medialen Echo Anfang Februar mit Ihrem Können beim CULINARYartFESTIVAL der hotspots auf. Lesen Sie dazu mehr auf Seite 7.

Als „Hoffnungspotenzial“ sehen wir aber auch die fast 1000 Schülerinnen und Schüler, die aktuell die Tourismusfachschulen in Bad Leonfelden, Bad Ischl und Weyer besuchen. Mit dem Projekt „Schule macht Wirtshaus“ der KultiWirte in Kooperation mit dem Branchenverbund Gastronomie und Hotellerie werden den Abgängern der Tourismusschulen be-

reits vor deren Abschluss die Chancen in der Branche aufgezeigt und sie für eine künftige Gastro-Karriere begeistert. Lesen Sie dazu mehr auf Seite 8.

All dies sind Puzzleteile unserer großen Bildungs- und Fachkräfteinitiative, die zeigen, auf welche vielfältige Weise wir auf die Jugend zugehen, um so den Berufsnachwuchs für die Zukunft und damit auch die gastronomische Versorgungsqualität sicherzustellen und unseren Standort zu stärken.



Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

# MODERNISIERTE LEHRBERUFE UND NEUE DOPPELLEHRE IN DER HOTELLERIE

Gerade in Zeiten des immer drückenderen Fachkräftemangels stellt eine moderne, praxisorientierte Ausbildung am Puls der Zeit die Basis für die Wettbewerbsfähigkeit und erfolgreiche Wirtschaftskraft an einem starken Standort dar. Das aktuell geschnürte Lehrberufspaket, das auf Initiative von Bundesministerin Margarete Schramböck nun im Ministerrat beschlossen wurde, hat die Ministerin bereits in der vorhergehenden Regierung auf den Weg gebracht, die der Bundesausbildungsleiter der gastgewerblichen Fachgruppen Gerold Royda - von Beginn an intensiv unterstützt.

Konkret wurden die beiden bestehenden Lehrberufe Hotelkaufmann/-frau und Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in praxiskonform modernisiert und der neue vierjährige Lehrberuf des Hotel- und Restaurantfachmanes/-frau auf Schiene gebracht.

Betriebe ohne Restaurant können so zum einen den Lehrberuf Hotelkaufmann - bei dem nun Tätigkeiten an der

Rezeption mit Tätigkeiten im Facility Management und Housekeeping kombiniert werden - anbieten.

Zum anderen werden beim Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistent auch geringfügig Servicekenntnisse vermittelt, so dass die klassischen Bereiche Frühstücks-, aber auch Seminarservice vom neuen Berufsbild umfasst sind.

In Hotels, die auch ein Restaurant betreiben, können zusätzlich zu diesen zwei Lehrberufen auch Hotel- und Restaurantfachleute ausgebildet werden. Diese neue Doppellehre verbindet Rezeption und Service.

„Nach intensiven Verhandlungen sind wir mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Das Lehrberufspaket ermöglicht in Zukunft allen Beherbergungsbetrieben, junge Menschen zeitgemäß und praxiskonform auszubilden,“ ist sich Gerold Royda, Bundesausbildungsleiter der gastgewerblichen Fachgruppen und OÖ Fachgruppenobmann Hotellerie sicher.

## ErfolgPLUS

*Mit dem neuen Beratungsprogramm ErfolgPLUS werden Entwicklungs-, Optimierungs- und Wachstumspotenziale für Unternehmen aufgespürt. Damit können neue Ideen zur Gestaltung einer erfolgreichen Zukunft in einem sich rasant ändernden digitalen Umfeld entwickelt werden.*

### HABEN SIE SICH SCHON MAL FOLGENDE FRAGEN GESTELLT?

- Wie schaffe ich effizientere Arbeitsabläufe und erziele dadurch mehr Ertrag?
- Wie erreiche ich Kunden besser und erhöhe damit meine Umsätze?
- Wie komme ich zu einzigartigen Ideen und starte damit neu durch?

Dann ist dieses Förderprogramm ERFOLGPLUS - Mit neuen Ideen zu mehr Erfolg genau das Richtige für Sie! Nutzen Sie das Know-how spezialisierter UnternehmensberaterInnen und spüren mit diesen Ihre individuellen Optimierungs-, Wachstums- und Entwicklungspotenziale auf.

Die Förderung beträgt 75 % des Beratungshonorars (maximale Förderung EUR 750,-). Spesen werden nicht gefördert. Die Untergrenze der förderbaren Beratungskosten beträgt EUR 500,-.

Detaillierte Informationen erhalten Sie von MitarbeiterInnen des Service-Centers: **05-90909 DW 3634**, oder per Mail: [sc.erfolgplus@wkoee.at](mailto:sc.erfolgplus@wkoee.at)

# ARBEITSMARKTGIPFEL IM TOURISMUS

*Der Tourismus ist nicht nur Jobmotor und bedeutender Wirtschaftsfaktor für den Standort Österreich: Mit den 90.000 Betrieben und 283.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist er das Herzstück unseres Landes sowie ein wesentlicher Teil der österreichischen Identität.*

Über der erfolgreichen Arbeit unserer Tourismusbetriebe hängt allerdings das Damoklesschwert des Fachkräftemangels, der die Branche überdurchschnittlich stark trifft. Rund 80 % der heimischen Tourismusbetriebe leiden an starkem Mitarbeitermangel (75 % über alle Branchen hinweg). Auch wenn die von der WKO durchgesetzten ersten Maßnahmen wie das Ganzjahreskontingent für Saisoniers und die Ausweitung und Regionalisierung der Mangelberufslisten bereits positive Wirkung zeigen - hier braucht es dringend wirkungsvollere Nachbesserungen.

Deswegen wurde der hochkarätig besetzte Arbeitsmarkt-gipfel Tourismus in der WKÖ abgehalten. Gemeinsam mit den Bundesministerinnen Christine Aschbacher (Bundesministerium für Arbeit, Familie und Jugend), Elisabeth Köstinger (Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus) und Margarete Schramböck (Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort) und ausgewählten Vertreterinnen und Vertretern der Tourismusbranche - wie Gerold Royda, OÖ Hotellerie Fachgruppen Obmann und Ausbildungsverantwortlicher der gastgewerblichen Fachgruppen - wurde nach erfolgversprechenden Lösungswegen gesucht.

Mit vielen im Regierungsprogramm verankerten Maßnahmen hat die Bundesregierung den Nerv der Tourismuswirtschaft getroffen. Nun geht es darum, die Punkte konsequent umzusetzen und zügig in Gesetze zu gießen.



Unsere Unternehmen brauchen in erster Linie Planungssicherheit. Deshalb müssen wir einen Fahrplan auf den Weg bringen und werden die Arbeit der Bundesregierung begleiten.



Damit der Erfolgsweg des Tourismus fortgesetzt wird, sind zusätzlich zu den vorhandenen Möglichkeiten gezielte Maßnahmen notwendig:

- Neue Tourismus-Lehrberufe
- Überregionale Vermittlung von Fachkräften stärken
- Regelmäßige Jobbörsen für Asylberechtigte
- Weiterentwicklung Arbeitsmarktservice
- Weiterentwicklung der Rot-Weiß-Rot-Karte

Gemeinsam mit der Bundesregierung wollen wir die Grundlage dafür schaffen, dass unsere Unternehmerinnen und Unternehmer aus dem Tourismus und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einer positiven Zukunft entgegenblicken können - als Aushängeschilder für die typisch österreichische Gastfreundschaft und als eine der tragenden Säulen des Wirtschaftsstandortes Österreich.

# WKOÖ NOTFALLSCHUTZ

## *Für menschliche und betriebliche Ausnahmesituationen.*

Wir lassen unsere Mitgliedsbetriebe auch dann nicht hängen, wenn sie in schwere menschliche oder betriebliche Turbulenzen geraten und ein Absturz droht. Hier greift das WKÖ-Notfall-Schutzpaket! Das Schutzpaket umfasst eine

professionelle Beratung zur Unternehmenssicherung bei Zahlungsproblemen sowie Hilfe bei schwerer Krankheit, einem Unfall oder bei Naturkatastrophen.

### BEI WIRTSCHAFTLICHER NOT - DROHENDEN ZAHLUNGSSCHWIERIGKEITEN

Sie sind in eine wirtschaftlich schwierige Situation geraten und Zahlungsschwierigkeiten drohen. Es kommt im-

mer wieder vor, dass Sie Rechnungen erst verspätet zahlen können, dann lassen Sie sich professionell beraten.

### IN WELCHER FORM WERDE ICH UNTERSTÜTZT?

Sie erhalten eine persönliche Beratung eines spezialisierten Unternehmensberaters im Ausmaß von bis zu 8 Stunden. Die WKÖ übernimmt die Kosten für diese

Beratungstunden zur Gänze. Eventuell anfallende Fahrtkosten sind vom Unternehmen zu tragen.

### WELCHE VORAUSSETZUNGEN MUSS ICH ERFÜLLEN, UM VON DIESER FÖRDERUNG PROFITIEREN ZU KÖNNEN?

- Sie sind seit mindestens 3 Jahren aktives Mitglieder der WKÖ.
- Sie sind in vollem Umfang selbständig tätig (keine zusätzliche unselbständige Tätigkeit als Dienstnehmer)



**Achtung:** Insolvenzskriterien wie Zahlungsunfähigkeit oder Überschuldung und negativer Fortbestandsprognose dürfen noch nicht erfüllt sein! In diesem Fall ist längstens binnen 60 Tagen ein Insolvenzantrag zu stellen.

Rufen Sie in der WKÖ an und besprechen Sie Ihre Situation mit einem unserer Service-Mitarbeiter aus dem Gründer- u. Förderservice: **05-90909 DW 3562**, oder per Mail: [sc.gruender@wkoee.at](mailto:sc.gruender@wkoee.at)

### BEI SCHWERER KRANKHEIT ODER BEI NATURKATASTROPHEN

Auch hier bieten wir Hilfe durch den WKÖ Unterstützungsfonds.

Information und Kontakt:

WKÖ Gründer-/Förderservice: **05-90909 DW 3562**, oder per Mail: [sc.gruender@wkoee.at](mailto:sc.gruender@wkoee.at)

### BEI ARBEITSUNFÄHIGKEIT ODER SCHWANGERSCHAFT

Selbständig Erwerbstätige, deren Arbeitskraft durch einen Unfall, durch eine Krankheit oder wegen der Geburt eines Kindes längere Zeit ausfällt, können vor allem im klein- und mittelbetrieblichen Bereich mit wenigen oder keinen Mitarbeitern in organisatorische oder finanzielle Schwierigkeiten geraten.

Um solche Notfälle überbrücken zu können, besteht

seit Herbst 1997 der Verein „Betriebshilfe für die Wirtschaft Oberösterreich“, der den Betrieben Betriebshilfe während der Überbrückungszeit zur Fortführung des Betriebes zur Verfügung stellen kann. Der Verein ist ein Partnerprojekt zwischen der Wirtschaftskammer Oberösterreich/Frau in der Wirtschaft, der Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen und dem Land Oberösterreich.

Information und Kontakt: **05-90909 DW 3334**, oder per Mail: [betriebshilfe@wkoee.at](mailto:betriebshilfe@wkoee.at)

# CULINARY ART FESTIVAL

*Die hotspots Linz haben die Besten im Courtyard by Marriott vor den Vorhang geholt.*

Die zwölf erfolgreichsten Lehrlinge der Kategorien „Küche“, „Service“ und „Hotel- und Gastgewerbeassistenten“ gingen bereits als Beste des „JuniorSkills OÖ“-Wettbewerbs hervor.

Am 6. Februar zeigten sie beim Culinary Art Festival unter der Patronanz von Zwei-Hauben-Koch Michael Müller (Kliemstein VinoVitis, Linz) den 200 anwesenden Personen ihr sensationelles Können.



# TRAVELTEC EXPO

Die neue Travel TEC Expo - am 25. Mai 2020 im Austria Center Vienna - bietet umfassende Lösungen für digitale Herausforderungen in der Hotellerie.

Die Digitalisierung geht in der Hotellerie bereits weit über Buchungsplattformen und Online-Marketing hinaus: Aufgrund des veränderten Urlaubsverhaltens der Gäste sind

Hoteliere immer mehr gefordert, Instrumente zur Optimierung der „Digital Guest Experience“ einzusetzen.

So schnell und effizient konnten Sie sich noch nie über das wachsende Angebot von IT-Lösungen und neuen digitalen Trends in der Hotellerie informieren wie auf der Travel TEC Expo 2020. Die TTE ist die größte, auf IT-Lösungen fokussierte Messe im deutschen Sprachraum.



Informationen über die Messe und Aussteller finden Sie auf der Homepage der Travel TEC Expo 2020:  
[www.travel-tec.at](http://www.travel-tec.at)



BRANCHENSERVICE

## SCHULE MACHT WIRTSHAUS

*Oö. Tourismusschüler schlüpfen bei einem heimischen KultiWirte-Betrieb in die Unternehmerrolle.*

„Schule macht Wirtshaus, damit Wirtshaus Schule macht“ – das von den oö. KultiWirten gemeinsam mit dem Branchenverbund Gastronomie und Hotellerie der WKOÖ sowie den Tourismusfachschulen initiiert Projekt zur Bekämpfung des touristischen Arbeitskräftemangels ist bereits zum zweiten Mal erfolgreich über die Bühne gegangen.

„Ziel dieses Projekts 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 KultiWirte-Obmann Karl Wögerer und BALETOUR-Direktor Herbert Panholzer unisono. Bei der 2. Auflage von „Schule macht Wirtshaus“ führten 23 Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen Bad Leonfelden vollkommen selbständig den Mühlviertler Hof von KultiWirt Christian Geirhofer in Schwertberg und zeigten dabei auf, wie professionell sie mit ihrem Fachwissen und ihren Qualitäten in Küche und Service in der Lage sind, den „üblichen Wirtshausalltag“ zu meistern.

„Wir jungen Nachwuchskräfte schlüpfen also in die Rolle des Wirts bzw. der Wirtin und übernehmen deren







Verantwortung für den kompletten Betrieb. Auf diese Herausforderung haben wir uns bereits seit Dezember in der Schule intensiv vorbereitet“, verrät Sarah Coczall als Head of Service.

„Der Kontakt mit Menschen wie auch die Verwirklichung der eigenen Kreativität sind nur einige Aspekte, die bei jungen Menschen das Feuer für die touristischen Branchen zum Lodern bringen. Wir lassen nichts unversucht, dieses Feuer entsprechend zu schüren“, verweisen die Fachgruppen Obmänner der Gastronomie Thomas Mayr-Stockinger und der Hotellerie Gerold Royda, auf die vielfältigen Aktivitäten der Branchenvertretung.

„Das Projekt funktioniert“, freut sich Stefan Praher, „denn motiviert durch die letztjährige Auftaktveranstaltung in Kirchschlag haben 15 Absolventen der dreijährigen Hotelfachschule Bad Leonfelden direkt nach ihrem erfolgreichen Abschluss ihre Berufskarriere in der Tourismusbranche gestartet.“



Bildnachweis: Alle Bilder dieser Doppelseite - cityfoto.at

# KRONE WIRTEWAHL

*Das Rennen um die beliebtesten Gastwirte 2020 ist geschlagen. Gemeinsam mit der „Krone“ suchte die Wirtschaftskammer die Top-Wirte des Landes. Nun stehen die glücklichen Gewinner fest.*

Bereits zum dritten Mal hatten die Österreicherinnen und Österreicher die Chance, ihre Stimme abzugeben um damit ihren Lieblingswirt vor den Vorhang zu holen. Wirtschaftshäuser im ganzen Land konnten an der Wahl teilnehmen. Im Rahmen einer feierlichen Gala in der WKÖ wurden die Sieger bekannt gegeben und in jedem Bundesland die ersten drei in der Kronenzeitung Ende Februar präsentiert. Insgesamt wirkt sich die Teilnahme auch in Sachen Social

Media überaus positiv auf die Betriebe aus. Fotos und Videos der nominierten Wirte und von der Gala-Veranstaltung wurden fleißig geteilt und geliked. Lieblingswirt der Krone Leser wurde in Oberösterreich das Pergwerk in Perg, vor dem Restaurant Rauner in Linz und dem Gasthaus Scharinger in Kleinzell.

Und das sind die zehn Besten im Rahmen der Wahl zum Lieblingswirten aus unserem Bundesland.



Die strahlenden Sieger

Bildnachweis: Zweifo



Pergwerk, Perg



Rauner, Linz



Gasthaus Scharinger, Kleinzell



Fischer's Weinheuriger, Bubing



Ennswerk, Enns



Gasthaus Wundsam, Neustift im Mühlkreis



Gasthaus Strauss, Ansfelden



Forthuber im Bräu, Munderfing



Gasthaus Hofwimmer, Wels



Cafe Restaurant Rosemarie, Pucking

# CORONA VIRUS

Aus aktuellem Anlass wurde für Unternehmen, die Fragen im Zusammenhang mit dem Coronavirus haben, eine zentrale Ansprechstelle der WKO in Wien eingerichtet.

Im „Coronavirus Infopoint“ laufen sämtliche Informationen

aus dem In- und Ausland zusammen. Die Experten der WKO stehen täglich im Austausch mit betroffenen österreichischen Firmen sowie den fünf Außenwirtschaftszentren in China und halten engen Kontakt zum Ministerium für Europäische und internationale Angelegenheiten.



Corona-Virus Infopoint der WKÖ: Montag bis Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr  
 05-90900-4352, [infopoint\\_coronavirus@wko.at](mailto:infopoint_coronavirus@wko.at), [www.wko.at/coronavirus](http://www.wko.at/coronavirus)

Auf dieser Homepage finden Sie tagesaktuell Hilfe bei den unterschiedlichsten Fragestellungen sowie Informationen zu den branchenspezifischen Themen der Gastronomie bzw. Hotellerie.

Benötigen Sie weitere Unterstützung bei rechtlichen Fragen (Arbeitsrecht, Vertragsrecht/Stornierungen durch Gruppen-/Individualreisende)?

Gerne können Sie sich an das Servicecenter der Wirtschaftskammer OÖ unter der Telefonnummer: **05-90909** wenden. Bei Fragen zur Virusprävention (medizinisch, hygienetechnisch und gesundheitsspezifische Anliegen) steht Ihnen die AGES-Hotline (Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) unter: **0800-555 621** (7 Tage in der Woche/24 Stunden) zur Verfügung.

*Information Stand: 3. März 2020*

## GESELLSCHAFT

# FELIX 2020 - DAS WIRTSHAUS-FESTIVAL TRAUNSEE-ALMTAL



1.000 Jahre Traunkirchen, ein außergewöhnliches Pop-up-Restaurant, eine Knödel-Schiffahrt, Gourmet-Abende und viele weitere kulinarische Überraschungen stehen auf dem Programm von FELIX 2020 - das Wirtshausfestival Traunsee-Almtal. Bereits zum dritten Mal verwandelt der Shooting-Star unter den Kulinarikfestivals die Region Traunsee-Almtal, im oberösterreichischen Salzkammergut, von 27. März bis 27. April 2020 in eine Bühne für Genussevents

aller Art. Die Tickets sind unter [www.wirtshausfestival.at](http://www.wirtshausfestival.at) buchbar.

Unter dem Motto „Wirtshaus der Zukunft“ findet am 30. März 2020 ab 16.00 Uhr in Traunkirchen im Rahmen des Wirtshausfestival eine Podiumsdiskussion statt. Nützen sie die Gelegenheit und melden sie sich noch bis zum 20. März 2020 unter: [veranstaltung@wkoee.at](mailto:veranstaltung@wkoee.at) oder <https://online.wkoee.at/WKO/2020-27461> dafür an.

# MIT KAFFEE UND KUCHEN ERFOLGREICH

„g'lernt is g'lernt“-Auszeichnung für Belinda Mittermaier, die erfolgreich die Konditorei und das Café Mittermaier in Scharnstein in 4. Generation führt.

Belinda Mittermaier entdeckte schon in jungen Jahren die Liebe zum Handwerk. „Ich wusste schon früh, dass ich in diesem Beruf Spaß an der Arbeit habe und hier meine Stärken einbringen kann“, so Mittermaier. Mit 15 Jahren startete sie ihre duale Ausbildung, die es ihr ermöglichte, sich ein umfassendes Wissen im Konditor- und Bäckerhandwerk anzueignen. Zudem absolvierte sie ein Patisserie-Praktikum im französischen Lyon und machte danach die Unternehmerprüfung sowie ihre Meisterprüfungen. „An Belinda Mittermaiers Karriereweg wird sichtbar, wie wegbereitend eine Lehre ist und wie viel man erreichen kann, wenn man seiner Leidenschaft folgt. Sie wusste schon früh, was sie will und hat eine

Berufswahl getroffen, in der sie ihr handwerkliches Geschick mit ihren Ideen vereinen kann“, so Margit Angerlehner, WKOÖ-Vizepräsidentin und Landesvorsitzende von Frau in der Wirtschaft.

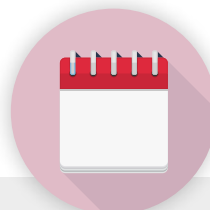
Dass einem mit einer dualen Ausbildung alle Wege offenstehen, ist vielen nicht bewusst, daher wurde die Kampagne „g'lernt is g'lernt“ von FidW ins Leben gerufen. Erfolgreiche Unternehmerinnen, die eine Lehre gemacht haben, werden vor den Vorhang geholt. Zusätzlich berichten sie in Schulklassen über ihre Erfahrungen und tauschen sich mit den Jugendlichen aus, die vor der Berufswahl stehen.



## SOMMERNACHTSBALL 2020 - TOURISMUS BEZIRK ROHRBACH

Der beliebte WIRTEBALL geht mit neuem Namen weiter!

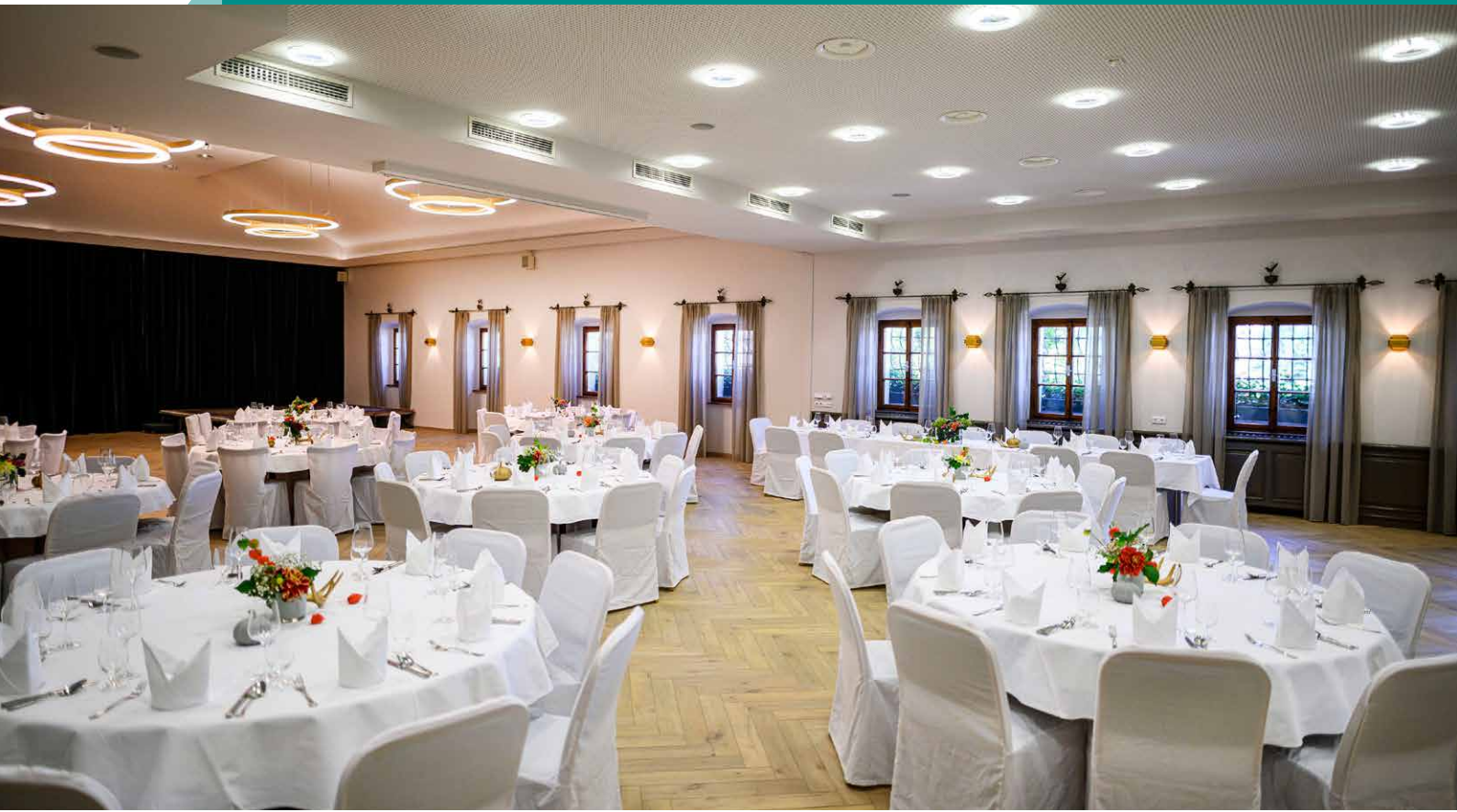
Buchen Sie sich jetzt schon Karten für den beliebten WIRTEBALL Bezirk Rohrbach - welcher heuer erstmals als SOMMERNACHTSBALL stattfinden wird.



### TERMIN:

Mo, 29. Juni 2020, ab 19 Uhr  
im Hotel AVIVA\*\*\*s make friends in St. Stefan-Afiesl

Karten um € 65,- inkl. aller Highlights können schon jetzt bestellt werden:  
<https://www.wirteforum.at/wirteball/>



THEMENSERIE

## DIE KUNST DER GASTLICHKEIT

*Das Landhotel Forsthof in Sierning steht für Familientradition, ländliche Behaglichkeit und herzliche Gastlichkeit. Zentral und doch sehr ruhig und idyllisch gelegen, bietet es seinen Gästen viel Charme, höchsten Komfort und kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau.*

Nach dem Motto „Vieles wird neu und was gut war, wird besser“ wurden Umbauarbeiten im ersten Obergeschoß durchgeführt mit dem Ziel, die Attraktivität des bestehenden Saals zu steigern, unter anderem auch durch eine vorge-

lagerte Kommunikationsbar, die Platz bietet für Genuss und gute Gespräche in unkomplizierter Atmosphäre. Die über die Jahre gewachsenen unterschiedlichen Holzarten wurden dabei in einen harmonischen, einheitlichen Guss gepackt.

Durch Aufbrechen alter Strukturen wurde auch Raum geschaffen für einen zusätzlichen Loungebereich, in dem rund 30 Gäste auf unterschiedlichen Sitzhöhen und in flexiblen Settings das neue Ambiente genießen können. Ein Podestbereich kann dabei kurzerhand zur Bühne mutieren.

#### WO GUTE STIMMUNG UND GESELLIGKEIT TRADITION HABEN

Mit viel Feingefühl wurde der Saal einem umfangreichen Facelifting unterzogen und besticht mit neuem Boden in Fischgrätoptik, frischer Wandfarbe, ansprechender Vertäfelung und eleganten Vorhängen. Eine dunkle Wandverkleidung wurde entfernt und durch eine flexible Vorhanggestaltung in samtigem Smaragdgrün ersetzt. Besondere Eyecatcher sind auch hier die großen Ringleuchten.

Die zeitgeistige Erscheinung dieser Bauetappe bereichert das große Angebot des Traditionshauses.

*Vieles wird neu  
und was gut war,  
wird besser*



Bildnachweis: Alle Bilder - Wögerer GmbH

### 8418 DEKORATION FÜR DIE GASTRONOMIE INDIVIDUELL UND THEMENORIENTIERT

Es müssen nicht immer Blumen und Kerzen sein, um Stimmung in einer Gaststube, einem Festsaal oder im Eingangsbereich zu erzeugen. Entdecken Sie, wie Sie Ihrem Gastronomie-Betrieb ein Ambiente der anderen Art verleihen können. Anhand neutraler Tischarrangements und stilistisch hergestellten Wanddekorationen werden vielseitige Dekorationsmöglichkeiten gezeigt. Sie können Fotos von Ihrer Dekoration zur Besprechung mitnehmen.

**TERMIN:** MO, 23.03.2020  
9.00 - 15.00 UHR  
**ORT:** WIFI GMUNDEN  
**KOSTENBEITRAG:** € 119,- INKL. MATERIAL

### 8685 AUSTRIAN TAPAS

Kleine Mundhappen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und werden gerne bei Stehbuffets, Agapen, Poolpartys oder Caterings gereicht.

Sie werden überrascht sein, wie Sie mit witzigen Ideen und Kompositionen Ihre Gäste begeistern können. Tapas - von kalt bis warm, salzig bis süß, fein bis kräftig - werden im Seminar „Austrian Tapas“ zubereitet und im adäquaten Geschirr dekorativ und phantasievoll präsentiert.

**TERMIN:** DO, 02.04.2020  
9.00 - 17.00 UHR  
**ORT:** WIFI LINZ  
**KOSTENBEITRAG:** € 198,-

### 8529 BIERSEMINAR

Sind Sie Bierliebhaber und wollen mehr über die Vielfalt an Bieren erfahren? In diesem Seminar werden Sie zum wahren Bierkenner. Woher kommt Bier, was für eine Rolle spielt der Hopfen, welche Bierstile gibt es, was sind Craft-Biere, welches Bier passt zu welchem Essen? All diese Fragen werden im Rahmen dieses Seminars beantwortet. Das Verkosten kommt dabei nicht zu kurz!

**TERMIN:** DO, 09.04.2020  
18.00 - 21:30 UHR  
**ORT:** WIFI LINZ  
**KOSTENBEITRAG:** € 90,-

**TERMIN:** DO, 23.04.2020  
18.00 - 21:30 UHR  
**ORT:** WIFI ROHRBACH  
**KOSTENBEITRAG:** € 90,-

### ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053  
E [unternehmerakademie@wifi-ooe.at](mailto: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](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

