

AUSGABE  
03/2022

# INSIDER

GAST &  
WIRT

**TROTZ CORONA - DIE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE  
IN OÖ HAT ENORMES POTENTIAL!**

Bericht Seite 3

**SO VIELE OFFENE STELLEN WIE NOCH NIE**

Bericht Seite 5

**GASTROBIZZ 2022**

Bericht Seite 13

**WKO**   
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

Trotz Corona - die Gastronomie und Hotellerie  
in OÖ hat enormes Potential! 3

### Interessenvertretung

Wir begrüßen das zusätzliche Stammsaisonierkontingent 4  
So viele offene Stellen wie noch nie 5  
Du kannst was 6

### Branchenservice

Job Week 7  
Tips-Sympathicus 2022 8  
Grüß Gott und auf Wiedersehen 9  
Serviceangebot der Fachgruppe 10

### Gesellschaft

Ehrenmedaille der WKOÖ in Silber für KommR Josef Aglas 12  
GastroBizz 2022 13

### Themenserie

Best Practice: Wirt z'Kraxenberg 14  
WIFI-Kurse 15





# TROTZ CORONA – DIE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE IN OÖ HAT ENORMES POTENTIAL!

Die Gastronomie und Hotellerie wird mittelfristig auf einen nachhaltigen Erfolgspfad zurückkehren. Aufgrund des Anhaltens der Pandemie brauchen Teile der Branche aber nach wie vor Unterstützung.

Die letzten zwei Jahre waren und sind für den Tourismus extrem schwierig. Der letzte Sommer und Herbst haben sich gut gestaltet und es ging für die heimische Gastronomie und Hotellerie wieder bergauf. Wir haben gesehen: das Bedürfnis nach Reisen, Erlebnis und Genuss ist ungebrochen, sodass die Markt-Voraussetzungen für einen nachhaltigen Erfolgspfad trotz bzw. nach der Pandemie mittelfristig günstig sind. Der nächste Dämpfer kam mit dem Lockdown der vierten Welle. Der bisherige Winter war geprägt von der Omikron Welle. Nach zuletzt verkündeten Öffnungsschritten ist es jetzt, wo es wieder in Richtung Normalität geht, umso wichtiger ausreichend Personal zu haben, um für die Frühjahrssaison gerüstet zu sein.



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

Der Arbeitskräftemangel, der dazu führt, dass zum Teil jetzt schon Marktchancen nicht realisiert werden können, sind ein absolut brennendes Thema der Branchen. Hier sind arbeitsmarktpolitische Initiativen dringend notwendig, die sicherstellen, dass die Gastronomie und Hotellerie über ausreichend gut qualifizierte MitarbeiterInnen verfügt, um

tatsächlich mittelfristig wieder auf einen Erfolgspfad zurückkehren zu können. In diesem Insider stellen wir Ihnen dazu das Projekt „Du kannst was“ sowie ausgewählte Unterstützungsangebote des AMS vor.



Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

# WIR BEGRÜSSEN DAS ZUSÄTZLICHE STAMMSAISONIERKONTINGENT

*Zur Entlastung des touristischen Arbeitsmarktes sind allerdings noch weitere Maßnahmen notwendig.*

Wirtesprecher Thomas Mayr-Stockinger & Hotellerie Obmann Gerold Royda begrüßen die von Bundesspartenobmann Robert Seeber initiierte Umsetzung der langjährigen Forderung eines zusätzlichen Stammsaisonierkontingentes für den Tourismus. Dadurch ergibt sich ein weiteres Potential an Drittstaatsaisoniers von knapp 1.000 Personen, die die Unternehmen dringendst benötigen.

Saisonarbeitskräfte können mit der neuen Gesetzesnovelle (ausgegeben am 30. Dezember 2021) Beschäftigungsbewilligungen außerhalb von Kontingenten und ohne Arbeitsmarktprüfung für die Saison erhalten, wenn diese unter den folgenden Kriterien in Österreich beschäftigt waren:

- in den vergangenen fünf Kalenderjahren (2017-2021);
- in zumindest drei Kalenderjahren;
- im Tourismus/Land-/Forstwirtschaft jeweils mindestens drei Monate;
- Registrierung bis 31.12.2022



Aufgrund des akuten Mitarbeitermangels im Tourismus - es fehlen oberösterreichweit rund 2.000 Arbeitskräfte - müssen alle Möglichkeiten genutzt werden, um Personal in ausreichender Zahl und Qualifikation zu finden. Um den Standard als Qualitätstourismusland zu erfüllen und zusätzlich auch den Druck von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie den mitarbeitenden Familienmitgliedern zu reduzieren, müssen diesem Schritt weitere folgen, auch für eine dringende Aufstockung des derzeit in der Saisonier-

verordnung festgelegten Drittstaatskontingents und eine sofortige Öffnung des 20%igen Überziehungsrahmes. Denn die aktuell zulässigen 1.263 Drittstaatsangehörigen machen nur ein halbes Prozent der im Tourismus Beschäftigten aus und decken bei Weitem nicht den notwendigen Bedarf. Es fehlen sowohl Fach- als auch Hilfskräfte. Besonders akut ist der Mangel an Köchinnen und Köchen. Auf der oberösterreichischen Mangelberufsliste finden sich überdies hinaus auch noch generell Hotel- sowie Gastronomiestättenfachleute.



Antrag Stammsaisonier:

[https://www.ams.at/content/dam/download/formulare/001\\_antrag\\_stammsaisonier.pdf](https://www.ams.at/content/dam/download/formulare/001_antrag_stammsaisonier.pdf)

# SO VIELE OFFENE STELLEN WIE NOCH NIE

*Unterstützungsangebote des AMS für Betriebe.*



Das AMS ist ein wichtiger Partner für Betriebe bei der Sicherung des Fachkräftebedarfs und bietet neben der Standardvermittlung zahlreiche Maßnahmen und

Unterstützung bei der Besetzung der offenen Stellen. In diesem Insider stellen wir Ihnen exemplarisch zwei davon vor.

## SERVICE FÜR UNTERNEHMER

In jeder AMS-Geschäftsstelle gibt es auch das Service für Unternehmen - „SfU“, mit einem Ansprechpartner für Unternehmer. Beispielsweise bietet das AMS Förderungen für betriebsnahe Qualifizierungen, wenn es an

qualifizierten Bewerbern mangelt. Aber auch eine Reihe von Eingliederungsbeihilfen. Bitte kontaktieren Sie Ihr SfU und lassen Sie sich gezielt über die zahlreichen Förderungen und Maßnahmen beraten.

## ARBEITSERPROBUNG

Es bestehen Zweifel an der fachlichen oder persönlichen Eignung der Bewerberinnen und Bewerber? Zur Feststellung der fachlichen/persönlichen Eignung kann eine

Arbeitserprobung im Betrieb vereinbart werden. Dauer: 1 - 4 Wochen. Die arbeitslose Person bezieht weiter die Leistung vom AMS.

# DU KANNST WAS

## Von der Küchenhilfe zur gelernten Fachkraft „Koch/Köchin“.

„Salamander“, „Mice en place“, „montieren“ sind für Ihre Küchen-Mitarbeiter\*innen keine Fremdwörter? Diese arbeiten schon seit Jahren im Küchen-Bereich, haben aber - aus welchen Gründen auch immer - keinen Berufsabschluss als „Koch/Köchin“?

Dann geben Sie Ihren Mitarbeiter\*innen die Chance, am Projekt „Du kannst was“ teilzunehmen und den Lehrabschluss nachzuholen. Denn ein Lehrabschluss liegt sowohl im Interesse des/der Einzelnen - Stichwort: Berufsschutz - als auch des Unternehmens - Stichwort: Fachkräftemangel. Gerade in der Gastronomie sind ausgelernte Köche Mangelware.

Im Projekt „Du kannst was“ werden in einem eigens entwickelten Verfahren bereits vorhandene Kompetenzen für den Küchenbereich durch ausgewiesene Berufsexper-

ten festgestellt und anerkannt, die TeilnehmerInnen während des gesamten Prozesses zum Berufsabschluss begleitet. Das (noch) fehlende Wissen für den Lehrabschluss „Koch/Köchin“ wird in weiterer Folge durch eine maßgeschneiderte Weiterbildung ergänzt. Das spart Zeit und Geld und verkürzt den Weg zum Lehrabschluss! Die konkrete Weiterbildung erfolgt in Absprache mit Teilnehmer\*innen und Betrieb.

Bereits mehr als 1000 Personen konnten durch das Projekt „Du kannst was“ in 23 verschiedenen Berufen Ihren Lehrabschluss nachholen - mit einem gleichwertigen „normalen“ Lehrabschlusszeugnis, ausgestellt vom Prüfungsmanagement der Wirtschaftskammer OÖ, finanziert durch das Land OÖ.



Bei Interesse und für nähere Informationen über das Projekt „Du kannst was“ wenden Sie sich bitte an den Firmenausbildungsverbund OÖ.

<https://www.favoee.at>

„DU KANNST WAS“  
ist ein Projekt von  
Wirtschaftskammer OÖ und  
Arbeiterkammer OÖ,  
finanziert durch  
das Land OÖ.



Wir gratulieren den Köchen und Köchinnen sehr herzlich zum Lehrabschlusszeugnis.

## JOB WEEK

*Die erste OÖ Job Week und die Chance auf ein gefördertes Employer Branding Coaching.*

Die Woche der Berufswahl in Oberösterreich findet von 28. März bis 2. April 2022 erstmals statt. Bei der OÖ Job Week treffen sich Arbeitgeberbetriebe sowie Arbeits- und Ausbildungssuchende dort, wo es wichtig ist - am zukünftigen Arbeitsplatz. Jedes Unternehmen in Oberösterreich - ob klein oder groß - kann sich bei der Woche der Berufswahl bestmöglich präsentieren.

Nutzen Sie die Möglichkeit ab 28. März 2022 und präsentieren Sie sich als attraktiver Arbeitgeber in der Region. Die WKOÖ wird alle teilnehmenden Betriebe im Zuge dieser Job Week stark promoten! Auf der Website [jobweek.at](https://www.jobweek.at) sind bereits jetzt die teilnehmenden Unternehmen auffindbar.

Für die jeweils ersten 15 Gastronomie-/bzw. Hotelbetriebe gibt es ein Spezialangebot: Eine Förderung einer Employer Branding Beratung durch eine/n ausgewählten Expert/in im Ausmaß von maximal 600 Euro nach dem Prinzip: First come, frist served!

**Oö Job Week**

**Arbeitnehmer trifft Arbeitgeber**

**28.3. bis 2.4. 2022**

[jobweek.at](https://www.jobweek.at)

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

EINE TEILNAHME AN DER  
JOB WEEK IST BESTANDTEIL  
DES COACHINGS,  
ABER NICHT VERPFLICHTEND.



Weitere Informationen finden Sie hier: <https://www.jobweek.at/>



Hier geht's zum Employer Branding: <https://foerderungen.wkoee.at/ebc22/>

# Wir krönen den beliebtesten Gastronomen! Tips-Sympathicus 2022



**ANMELDEN & ABSTIMMEN:**

Vom Würstelstand bis zum Haubenlokal,  
vom Pub bis zur Szenenbar.  
Stimmzettel in Ihrer Tips oder auf [www.tips.at](http://www.tips.at)



Branchenverbund  
Gastronomie & Hotellerie  
WKO Oberösterreich





## TIPS-SYMPATHICUS 2022

### *Krönung des beliebtesten Gastronomen.*

Lokale sind in jeder Gemeinde der Dreh- und Angelpunkt für regionale Informationen, ob beim Stammtisch am Sonntagvormittag im Wirtshaus oder beim gemütlichen Nachmittagscafé in der Konditorei. Lokale sorgen für den nötigen Zusammenhalt in jeder Region.

Im Rahmen des Sympathicus 2022 suchen wir als Fachgruppe Gastronomie, gemeinsam mit den Tips, dem ORF OÖ, dem Land OÖ und Zipfer nach den beliebtesten Gastronomen des Landes. Vom Würstelstand bis zum Haubenlokal, vom Pub bis zur Szenebar kann ganz Oberösterreich den Sympathicus 2022 krönen.

Gewählt werden kann jedes Lokal des Landes per Stimmzettel aus der Tips, sowie auf [www.tips.at](http://www.tips.at).

Ist Ihr Lokal in einem besonders schönen Ambiente oder ist der Service erste Sahne? Dann einfach ab 9. März auf [www.tips.at/sympathicus](http://www.tips.at/sympathicus) anmelden und an der Wahl zum Sympathicus 2022 teilnehmen. Die Tips stellt laufend teilnehmende Betriebe vor, wodurch den Teilnehmern eine kostenlose Werbemöglichkeit geboten wird. Im ersten Schritt werden die Bezirkssieger, also der Beste aus jedem Bezirk gewählt. Nach der Bezirkssiegerehrung am 19. April treten die Gewinner im 2. Schritt zum Landesfinale an. Die Landessieger werden dann am 7. Juni bei der Landessiegerehrung gekrönt.

Neben der großen Anerkennung durch seine Gäste der Sympathicus 2022 geworden zu sein, warten auf die Gewinner außerdem Geldpreise für den nächsten Betriebsausflug.

## GRÜSS GOTT UND AUF WIEDERSEHEN

Nach nunmehr sechs Jahren als Referentin in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft und den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie wechselt Monika Nowotny innerhalb der Wirtschaftskammer. Wir bedanken uns für die engagierte Mitarbeit und wünschen Monika alles Gute.

Als ihre Nachfolgerin heißen wir Verena Urstöger herzlich Willkommen, die frischen Wind in unser Büro bringt. Verena absolvierte ihre Matura in den Tourismusschulen Bad Leonfelden, gefolgt von ihrem Studium am IMC Krems mit dem Schwerpunkt Tourism- and Leisure Management erzielte die Mühlviertlerin ihr Wissen zur Branche. Nach der ersten Berufserfahrung als Führungskraft bei der Firma HOFER KG wechselte Sie als Hausleitung in ein Alten- und Pflegeheim.

Ihre freie Zeit verbringt Sie gerne am Berg. „Ich freue mich neue Gesichter kennen zu lernen, gemeinsam Ziele zu erreichen und vor allem auf eine gute Zusammenarbeit“, so die neue Referentin.



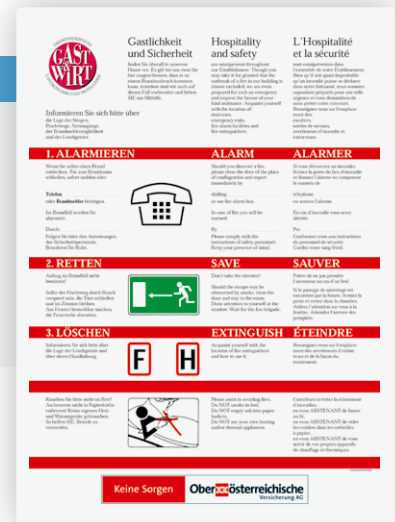
# SERVICEANGEBOT DER FACHGRUPPE

Um Ihnen den betrieblichen Ablauf etwas zu erleichtern, stellen Ihnen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie einige Materialien zur Verfügung. Sie können diese jederzeit gerne per E-Mail an [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@wkoee.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 heißt: „Bitte austauschen!“  
 ● Handtücher zurück auf den Halter 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 par terre, cela signifie: „Changez-les, s.v.p.“  
 ● Les serviettes remises sur les porte-serviettes, cela signifie: „Je les réutilise.“

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

**Vážení hosté!** Pro ochranu okolí:  
 ● Ručníky na zemi znamenají: „Prosim vyměnit!“  
 ● Ručníky na věšáku znamenají: „Použiji ručník ještě jednou.“

Unserer Umwelt zuliebe.

Bitte abziehen und im Bad auf Spiegel oder Fliesen kleben.  
 Ein Service von Gast & Wirt | Hesselplatz 3 | 4020 Linz  
 Telefon 05-90909-4611 oder -4613 | [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@wkoee.at)



## BADEZIMMERAUFKLEBER

Hinweis aufkleber für Gästezimmer in 5 Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Tschechisch)  
 Diese haben den umweltschonenden Umgang mit Bade- und Handtüchern zum Inhalt.

Größe: 12x17,5 cm

## HINWEIS 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 ServicemitarbeiterInnen.

## KENNZEICHNUNG NICHTRAUCHERBETRIEB

Aufkleber mit roten Piktogrammen „Rauchen verboten“, Hinweis: Das Rauchverbot ist in allen Räumen zu kennzeichnen.

## KREIDETAFEL

Aus der Imagekampagne „Ihr Wirt macht mehr aus Ihrer Feier“ sind noch ein paar Kreidetafeln mit dem Gast&Wirt Smiley vorhanden.

Format: 420 x 890 cm

Die Versandkosten von € 10 / Tafel werden in Rechnung gestellt.



## GASTGARTENSCHILD

Plastikschild „Rücksicht auf Anrainer“ im Format A3. Preis: € 6,-/Stück

## ARBEITSMAPPE HYGIENE (HACCP)

**GLASKLAR, ICH ZEIGE MEINEN AUSWEIS**  
ABGABE VON ALKOHOL & TABAK

**1**  
**UNTER 16**

**RAUCHEN  
JETZT ERST  
AB 18**

**NICHT ERLAUBT:**  
Alkohol,  
Tabak & Nikotin

**AB 16**

**WEIN**

**NICHT ERLAUBT:**  
Tabak & Nikotin, Spirituosen  
& spirituosehaltige Misch-  
getränke

**AB 18**

**ALTE WEIN**

**NICHT ERLAUBT:**  
Tabak & Nikotin

**AUSGEZEITEN  
OHNE AUFSICHPERSON**  
Unter 14: 5:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Unter 16: 5:00 Uhr bis 24:00 Uhr

**AUSGEZEITEN  
OHNE AUFSICHPERSON**  
Ab 16 Jahren ohne  
zeitliche Begrenzung

**MEHR INFOS UNTER**  
[WWW.JUGENDSCHUTZ-OOE.AT](http://WWW.JUGENDSCHUTZ-OOE.AT)

## HINWEIS JUGENDSCHUTZ

Aufkleber im Format A5 und A4 und Tischaufsteller, anlässlich der Jugendschutzgesetz-Novelle, gültig seit 1. Februar 2019.

**ÖÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG**

**Punkt 1**

(1) Für die Gastgewerbebetriebe werden entsprechend ihrem Betriebsart der Zeitpunkt, zu dem sie geschlossen werden müssen (Sperrstunde), und der Zeitpunkt, zu dem sie geöffnet werden dürfen (Aufsperrstunde), wie folgt festgelegt:

Betriebsart	Aufsperr- stunde	Sperr- stunde
generell	06.00 Uhr	02.00 Uhr
Ausnahmen:		
a) Café, Café-Restaurant, Kaffeehaus, Pub und Tanzclub	06.00 Uhr	04.00 Uhr
b) Bar, Diskothek, Nachtclub (mit und ohne Publikumsraum)	18.00 Uhr	04.00 Uhr
d) Würstchenstand	06.00 Uhr	04.00 Uhr

**WICHTIG:** Wenn im Betriebsartagen-Cerchmitingebereich die Sperrzeiten eingeschränkt wurden, gelten die **eingeschränkten** Sperrzeiten!

**ÖÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG**

Die in Bahnhöfen, auf Flugplätzen und an Schließplätzen gelegenen Gastgewerbebetriebe dürfen über die oben festgelegten Sperrzeiten hinaus bis zu **zwei Stunden vor der ersten und nach der letzten Ankunft/Abfahrt** des tagesplanmäßig vorgesehenen Inlandsverkehrs bzw. eine Stunde vor oder nach der für den jeweiligen Flugplatz betrieblich genehmigten Betriebszeit oder für die Abfertigung von Besatz- oder Auswärtigen angerechneten erweiterten Betriebszeit offen gehalten werden.

Die Gastgewerbebetriebe in den **Autobahnstationen** unterliegen **keiner** Sperrzeit

**Punkt 2**

Die in Punkt 1 festgelegten Sperrzeiten gelten nicht für die Nacht vom 31. Dezember zum 1. Jänner (Neujahrsvorabend) und für die Nächte vom Faschingsanfang bis zum Faschingsmontag.

**Punkt 3**

Die Gastgewerbebetriebe hat die Betriebsart und die zeitlichen sonstigen Betriebszeiten, ausgenommen die der Beherbergung dienendes, während des Zeitraumes zwischen den festgelegten Sperr- und Aufsperrstunden geschlossen zu halten. Während dieser Sperrzeit darf in Gebäuden weder der Zutritt zu diesen Räumen und zu diesen Flächen noch dort ein weiteres Verweilen gestattet und die Gäste nach nicht in anderen Räumen oder auf anderen sonstigen Flächen Zugang erlangt werden.

Die Gastgewerbebetriebe hat die Gäste rechtzeitig auf den Eintritt der Sperrstunde aufmerksam zu machen; sie haben den Betriebsplätzen zur Sperrstunde zu verlassen.

In Beherbergungsbetrieben ist die Verabreichung von Speisen und Getränken an Beherbergungsgäste auch während der vorgeschriebenen Sperrzeiten gestattet.

Stand: 01.08.2006

## ÖÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur ÖÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.

## GASTRONOMIEGUTSCHEINE

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



## EHRENMEDAILLE DER WKOÖ IN SILBER FÜR KOMMR JOSEF AGLAS

KommR Josef Aglas eroberte mit 16 Jahren Gold beim Bundeswettbewerb der Koch- und Kellner-Lehrlinge und erwarb nach seiner Ausbildung 1985 ein Gasthaus in Königswiesen, das er umbaute und erweiterte. 1999 eröffnete er den Jagdmärchenpark Hirschalm in Unterweißenbach, welcher 2009 mit einem angrenzenden Hütendorf erweitert wurde. KommR Josef Aglas engagiert sich seit 1995 aktiv in der WKO Oberösterreich für das Branchen- und Regionalmanagement. Dies zeigen auch seine jahrzehntelangen Funktionen in den Fachgruppen der Freizeit- und Sportbetriebe und Gastronomie sowie

im Bezirksstellen-Ausschuss und im regionalen Tourismusverband. Als Vorsitzender in den Lehrabschlussprüfungskommissionen unterstreicht er die Wichtigkeit der Nachwuchsarbeit und die Ausbildung von Fachkräften in Oberösterreich. Für seine Verdienste um die Republik Österreich und das heimische Tourismuswesen wurde Josef Aglas im Jahr 2019 von Bundeskanzlerin Brigitte Bierlein zum Kommerzialrat für die Statistik ernannt. Am 1. Februar 2022 wurde ihm die Ehrenmedaille der WKOÖ in Silber für seine engagierte Tätigkeit in der Wirtschaftskammer verliehen.

### PÄCHTER GESUCHT!

**UNSERE ÄRA GEHT ZU ENDE - DIE NÄCHSTE KANN BEGINNEN!  
GASTHAUS VIS À VIS SEIT 1986**

- Restaurant: ca. 100 Sitzplätze, auf fünf Räume aufgeteilt
- Gastgarten: ca. 80 Sitzplätze
- Holzveranda: ca. 15-20 Sitzplätze
- Gasthausmiete für ca. 250m<sup>2</sup> rund € 1.800,00
- Gastgartenmiete (Stadtgemeinde Freistadt) rund € 60,00

Durch die verschiedenen Räumlichkeiten, mit unterschiedlichen Atmosphären, kann immer ein gut besuchtes Lokal gezeigt werden. Unter dem Motto: „Wo was los ist, da gehe ich gerne hin!“

**KONTAKT:** Gertraud & Herbert Gossenreiter, Salzgasse 13, 4240 Freistadt  
**07942 74293** oder [feiern@gasthaus-visavis.at](mailto:feiern@gasthaus-visavis.at)



GESELLSCHAFT

## GASTROBIZZ 2022

*Zu Gast in Top Destination LISSABON.*

Auf Grund der unsicheren Entwicklungen rund um das Corona Virus musste der Kongress auf 2022 verschoben werden. Dementsprechend wird der 26. GastroBizz Kongress nunmehr von Sonntag, **27. März bis Dienstag, 29. März 2022** in der portugiesischen Hauptstadt über die Bühne gehen, wobei Hotel, Programm und Referenten unverändert bleiben. Für das begehrte Event sind bereits 380 Teilnehmer fix angemeldet, die sich schon auf die Top-Referenten, die attraktive Stadt und die traditionelle Lokaltour freuen.

Das luxuriöse Tagungshotel Epic Sana mit futuristischer Architektur wartet im hippen Viertel Tores dos Amoreiras mit moderner Kunst und Lichtspielen auf die Teilnehmer des GastroBizz. Das ganze Hotel mit 300 Zimmern und topmodernen Ausstellungs- und Konferenzräumlichkeiten steht für dieses einmalige Event exklusiv zur Verfügung. Highlights sind der großartige Panoramablick über Lissabon, der 1.500 qm große Spa und der Infinity-Pool auf der Dachterrasse.



Programm und Anmeldung: [www.gastrobizz.at](http://www.gastrobizz.at)



THEMENSERIE: BEST PRACTICE

## WIRT Z'KRAXENBERG

*Gastlichkeit seit 1892.*

Im Herzen des Innviertels liegt der seit 1892 familiengeführte Wirt z'Kraxenberg, der von Sibylle und Florian Schlöglmann bereits in fünfter Generation mit viel Liebe und Leidenschaft weitergeführt und weiterentwickelt wird.

Heuer stand das alte Stüberl am Programm - daraus wurde ein multifunktionelles Esszimmer. Die Gäste sind begeistert vom nun hellen, einladenden Ambiente. Durch die Wandöffnung wurde aus dem Nebenraum ein beliebter, ins Gesamtkonzept integrierter Hauptgastraum. Natürliche

Materialien, behagliche Stoffe und der echte Holzfußboden erzeugen ein angenehmes und stilvolles Raumgefühl. Die Deckengestaltung harmoniert perfekt zur ausgewählten Tapezierung.

Der in den Glaseingang integrierte, gekühlte Rotweinschrank sowie der mobile Schnapswagen machen Gusto auf die dargebotenen Köstlichkeiten und unterstützen die Servicemitarbeiter beim Verkauf. Die beruhigende Mooswand ergänzt als Farbtupfer die im Raum verwendeten Naturtöne.

## 8405 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

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

<b>TERMINE:</b>	<b>ORT:</b>
07.03.2022 VON 13:00-17:45 UHR	WIFI KIRCHDORF
21.03.2022 VON 13:00-17:45 UHR	WIFI GMUNDEN
28.03.2022 VON 13:00-17:45 UHR	WIFI STEYR
25.04.2022 VON 13:30-17:45 UHR	WIFI BRAUNAU

KOSTENBEITRAG: € 120,-

## 8433 ALLERGENINFORMATIONSV- VERORDNUNG

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.

<b>TERMINE:</b>	<b>ORT:</b>
21.03.2022 VON 18:00-21:30 UHR	WIFI GMUNDEN
25.04.2022 VON 18:00-21:30 UHR	WIFI BRAUNAU

KOSTENBEITRAG: € 110,-

## 8507 PREISGEKRÖNTE WEINE ÖSTERREICHS

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

<b>TERMIN:</b>	<b>07.04.2022 VON 18:00-21:30 UHR</b>
<b>ORT:</b>	<b>WIFI LINZ</b>

KOSTENBEITRAG: € 99,-

## 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  
Verena Urstöger, BA - 46 01  
Ingrid Fölsner - 46 11  
Anna Kuttner - 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

