

AUSGABE
04/2019

INSIDER

GAST &
WIRT

REGISTRIERUNGSPFLICHT FÜR VERMIETUNG ÜBER AIRBNB

Bericht Seite 3

FÖRDERUNTERRICHT FÜR LEHRLINGE

Bericht Seite 6

WIRTSCHAUSKULTUR IN LINZ

Bericht Seite 12

WKO

WIRTSCHAFTSKAMMER NÖRDBURGENLAND
WIRTSCHAFTSKAMMER NÖRDBURGENLAND

INHALT

Vorwort

Registrierungspflicht für Vermietung über Airbnb 3

Interessenvertretung

Booking.com Informationspflicht 4

Branchenservice

Ergebnisse der Testkäufe 2018 5

Förderunterricht für Lehrlinge 6

Lehrbetriebsförderung 7

Gesellschaft

ITB 2019: Kick-off für Rad-Kampagne 8

Mchtig trachtig 9

8. Frühlingsfest der Traunseewirte 10

Wirtshaus 2020 11

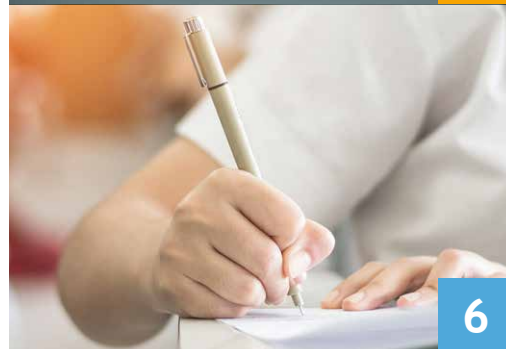
Wirtshauskultur in Linz 12

Genussland OÖ 13

Eröffnung PRIVATE TASTE Café by Anita 13

Themenserie

Best Practice: Kulinarium Aschauer 14





REGISTRIERUNGSPFLICHT FÜR WOHNRAUMVERMIETUNG ÜBER AIRBNB IN UMSETZUNG!

Jahrelange Forderung der Branchenvertretung der Hotellerie in der WKO vor Erfüllung!

Wir begrüßen und unterstützen die Ankündigung von Tourismusministerin Elisabeth Köstinger, ab 2020 eine umfassende Registrierungspflicht bei Buchungsplattformen für private Beherberger über die digitale Amtsseite www.österreich.gv.at einzuführen.

„Damit wurde eine langjährige Forderung der Fachgruppe Hotellerie aufgegriffen“, freut sich Hotellerie-Obmann Gerold Royda. Es ist wichtig, dass eine unbürokratische bundesweite Registrierungspflicht nun auch rasch mit den Bundesländern und den betroffenen Bundesdienststellen akkordiert wird, damit sowohl die Autorisierungspflicht- und Registrierungspflicht für die privaten Beherberger als auch die



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

Auskunfts- und Informationspflicht von Airbnb & Co. rechtlich verankert und tatsächlich kontrolliert werden kann.

„Denn nur durch solch eine Registrierungspflicht kann die derzeit bestehende Wettbewerbsverzerrung bei Steuern, Abgaben, Sozialversicherung sowie bei Auflagen beseitigt werden.

Und dieses Einstellen von Waffengleichheit in der Beherbergung ist längst überfällig“, so Royda abschließend.



Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

BOOKING.COM INFORMATIONSPFLICHT ÜBER KONTAKTDATEN DES DIENSTEANBIETERS



Dienstanbieter müssen aufgrund gesetzlicher Vorschriften im E-Commerce-Gesetz (ECG) Informationen bereitstellen, damit der Kunde „rasch und unmittelbar“ mit ihnen in Kontakt treten kann. Das Gesetz fordert hierbei eine Art Impressum, das auf jeden Fall die Telefonnummer und die E-Mail-Adresse enthalten muss.

Fraglich ist, bei wem es sich bei Angeboten über booking.com um den Diensteanbieter handelt. Während

booking.com sich selbst als Diensteanbieter sieht, sprechen einige Indizien für das Hotel, das somit den Informationspflichten nachkommen müsste. Möglicherweise bewegen sich Hotels daher mit ihren Angeboten auf booking.com in einem Graubereich, weil booking.com jeglichen Direktkontakt zwischen Hotel und Gast verhindern möchte.

RECHTLICHER HINTERGRUND

Wie aus den Medien bekannt, läuft derzeit eine „Klagewelle“ ausgehend von diversen kleineren Werbeagenturen und IT-Dienstleistern gegen Hotelbetriebe. Ob es sich hierbei um Beschwerden bei Schlichtungsstellen, Unterlassungserklärungen oder Anzeigen handelt, ist noch nicht bekannt. Betroffen sind offenbar ungefähr 200 Hotels in Österreich und in Süddeutschland. Grund der Klage bzw. Abmahnung ist, dass „Diensteanbieter“ gesetzliche Informationspflichten nicht einhalten.

Tatsache ist, dass derzeit auf diesem Gebiet keine hundertprozentige Rechtssicherheit besteht. Um auf der sicheren Seite zu sein, sollten Betriebe die Informationspflichten grundsätzlich einhalten. Dies wird allerdings von booking.com verhindert. Hintergrund ist, dass die Plattform jeglichen Direktkontakt zwischen Hotels und Gästen (vor der Anreise im Betrieb) verhindern möchte, um nicht ihr eigenes Geschäft zu schädigen, während Direktbuchungen gefördert werden.



Mitgliedsbetriebe der Fachgruppe Hotellerie, die abgemahnt und zur Unterzeichnung einer Unterlassungserklärung aufgefordert werden, sollten dies keinesfalls - ohne Rücksprache mit der Fachgruppe oder dem Fachverband - tun. Auch bei Anzeigen oder sonstigen diesbezüglichen Kontaktaufnahmen ersuchen wir die Betriebe, mit der Fachgruppe oder dem Fachverband Kontakt aufzunehmen.



BRANCHENSERVICE

ERGEBNISSE DER TESTKÄUFE 2018

Zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen in der Gastronomie, im Lebensmittel-Einzelhandel und in Tankstellenshops.

Im Jahr 2018 verbesserte sich in der Gastronomie die Abgabequote und die Quote der Ausweiskontrollen, sie liegt aber immer noch über den Abgabequoten der Lebensmittel-Einzelhandelsbetriebe und der Tankstellenshops.

Die 161 Testkäufe in ausgewählten Gastronomie-Betrieben (Cafés, Pubs, Gastgärten, Lokale in Kinos oder Einkaufszentren, Imbisslokale) stellen nur einen Ausschnitt aus der Vielfalt und Menge gastronomischer Betriebe in Oberösterreich dar. Die Testergebnisse stellen daher nur eine Grobeinschätzung dar.

Getestete Gastronomie-Betriebe hielten sich zu 68,1 % an die Jugendschutzbestimmungen. In 31,9 % der getesteten Betriebe wurde gebrannter Alkohol an unter 16-jährige Jugendliche ausgeschenkt. Im Vergleich zum Jahresergebnis 2017 bedeutet dies eine abermalige Reduktion der Abgabequote um 2,4 Prozentpunkte in der Gastronomie

von 34,3 % im Jahr 2017 auf 31,9 % im Jahr 2018. Die Abgabequote sank damit seit Beginn der Testkäufe in Gastronomiebetrieben (Jahr 2015) kontinuierlich von anfangs 42,9 % Abgaben um 11 Prozentpunkte auf 31,9 % im Jahr 2018!

Im Jahr 2018 wurde in 26,4 % der Betriebe ein Ausweis kontrolliert und dann der Ausschank von gebranntem Alkohol verweigert. Dies bedeutet eine Verringerung der Ausweiskontrollen um 2,1 Prozentpunkte im Vergleich zum Jahr 2017. Die geltenden Jugendschutzbestimmungen waren in den getesteten Lokalen zu 41,9 % ausgehängt. In 58,1 % der getesteten Gastronomie-Betriebe waren keine Jugendschutzbestimmungen ausgehängt. Somit verringerte sich die Aushangquote im Vergleich zum Jahr 2017 um 11,5 Prozentpunkte (2017: 53,4 % Aushang).

ACHTUNG: Ab Mitte Juni 2019 werden in die Testkäufe auch vermehrt Tabakprodukte einbezogen werden.



Rufen Sie in Ihrem Betrieb die geltenden Jugendschutzbestimmungen aktiv in Erinnerung, diese haben sich mit Februar 2019 geändert!



Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie stellen die Jugendschutzbestimmungen für den Aushang im A3 Format (Auszug aus dem Jugendschutzgesetz), als auch Aufkleber mit den Jugendschutzbestimmungen kostenlos zur Verfügung. Sie können den Aushang und die Aufkleber jederzeit gerne per E-Mail an tourismus1@wkoee.at oder unter der Telefonnummer **05-90909-4613** bestellen.

FÖRDERUNTERRICHT FÜR LEHRLINGE

So wird ihr Lehrling fit für die Berufsschule.

Jeder von uns kennt das: Bewerbungsunterlagen sind gesichtet, interessierte Jugendliche haben im Betrieb geschnuppert und sich sehr geschickt angestellt - der Wunschlehrling ist handwerklich ein Talent. Auch von der Persönlichkeit her passt alles - wenn nur die Schulzeugnisse nicht wären... Es stellt sich die Frage, ob der neue Lehrling auch den theoretischen Anforderungen des Berufes und der Berufsschule gewachsen sein wird?

Die Lösung: bieten Sie Ihrem zukünftigen Lehrling Förderunterricht an; idealerweise sofort nach Start des Lehrverhältnisses noch vor Beginn der Berufsschule.

Wählen Sie einen Kursanbieter/ein Schulungsinstitut Ihres Vertrauens aus und senden Sie Ihren Lehrling zum Förderunterricht zB. in Mathematik. Übermitteln Sie uns nach Ende der Kursmaßnahmen einen Förderantrag und legen Sie diesem Rechnung, Zahlungs- und Teilnahmebestätigung bei. Sie erhalten von lehere.fördern 100% der Kurskosten ersetzt. Pro Lehrling steht Ihnen während seiner Lehrzeit ein Budget von € 3.000,00 zur Verfügung.

Sie können Ihre Lehrbetriebsförderung auch über LOS, das lehere.fördern Online-Service der WKÖ, abwickeln. Ihr Nutzen: die Förderung wird rascher abgewickelt, Sie haben laufend Einsicht in Ihr Förderkonto.



Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte: Wirtschaftskammer OÖ, Referat lehere.fördern, [05-90909-2010](tel:05-90909-2010) oder per E-Mail: lehere.foerdern@wkoee.at



LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG

Reichen Sie Ihren Antrag auf Basisförderung zeitgerecht ein!

Im ersten Quartal des Jahres beenden wieder viele Lehrlinge ihre Lehrzeit - meist Lehrlinge, deren Lehrverhältnis 3,5 Jahre dauert. Damit ist für die betroffenen Lehrbetriebe auch der Anspruch auf Basisförderung für das letzte halbe Jahr der Lehrzeit - immerhin $\frac{1}{2}$ Lehrlingsentschädigung - gegeben.

Als kostenlose Serviceleistung sendet Ihnen Ihre WKOÖ vorausgefüllte Basisförderanträge zu. Ist der Förderantrag vier

Wochen nach Lehrjahreswechsel bzw. Lehrzeitende noch nicht bei Ihnen eingelangt, nehmen Sie bitte mit den Beraterinnen und Beratern des Referates [lehre.fordern](mailto:lehre.fordern@wkoee.at) der WKOÖ Kontakt auf. Förderanträge, welche später als drei Monate nach Lehrjahreswechsel oder Lehrzeitende bei der Wirtschaftskammer OÖ einlangen, dürfen aufgrund bundesweit vorgegebener Förderbedingungen leider nicht ausbezahlt werden.



UNSER TIPP: die Förderung wird rasch ausbezahlt, wenn der Förderantrag vollständig ausgefüllt ist - das gilt für den korrekten Wortlaut des angewandten Kollektivvertrages genauso wie 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.



Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte: Wirtschaftskammer OÖ, Referat [lehre.fordern](mailto:lehre.fordern@wkoee.at), [05-90909-2010](tel:05-90909-2010) oder per E-Mail: lehre.fordern@wkoee.at

ITB 2019: KICK-OFF FÜR RAD-KAMPAGNE „YOU LIKE IT? BIKE IT!“

Auf dem größten Marktplatz der internationalen Reiseindustrie - der ITB Berlin - präsentierten sich heuer in 26 Hallen rund 10.000 ausstellende Organisationen und Unternehmen aus mehr als 180 Ländern.

Im Zuge der ITB wurde auch das Konzept der neuen Rad-Kampagne „You like it? Bike it!“ präsentiert, eine großangelegte Kooperation zwischen Österreich Werbung und den Bundesländern Burgenland, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Kärnten und Tirol.

„Radurlaub in Oberösterreich ist besonders attraktiv. Und umgekehrt gilt auch: Radurlauber sind für Oberösterreich besonders attraktiv“, so WKÖÖ-Tourismus-Spartenobmann

Robert Seeber. „Oberösterreich hat eine ausgezeichnete Infrastruktur an Radwegen bzw. 3.500 km ausgewiesenen Mountainbike-Strecken. Dass Aktivurlaub boomt, merke man verstärkt auch auf betrieblicher Ebene. Unsere Gäste suchen zunehmend Bewegung - Radfahren bietet hier eine optimale Kombination aus körperlicher Betätigung und mobilem Sightseeing. Und das kommt unseren Tourismusbetrieben zugute, die vermehrt auf diese Gästezielgruppe setzen.“



v.l.: Spartenobmann Robert Seeber mit ÖW-GF Petra Stolba, BM Elisabeth Köstinger, LR Markus Achleitner, Bundesspartenobfrau Petra Nocker-Schwarzenbacher

MACHTIG TRACHTIG

Unter diesem Motto ging am 25. März, der traditionelle Bezirksgastwirteball über die Bühne.



Bildnachweis: Danny Jodts

Die Gäste wurden im Hopfengartl des Gasthofes Wösner zum gemütlichen „Zaunkema“ empfangen, ehe der Ball offiziell eröffnet wurde. Für die musikalische Umrahmung

sorgten dem Motto entsprechend die „Sauwaldbuam“. Die zahlreichen Gäste tanzten bis in die frühen Morgenstunden und erfreuten sich an den kulinarischen Köstlichkeiten.

8. FRÜHLINGSFEST DER TRAUNSEEWIRTE

Musik, Tanz, feine Buffets und gesellschaftliches Highlight.



Bereits zum zweiten Mal bildete der Frühlingsball einen fulminanten Auftakt zu „FELIX“ - dem neuen Wirtshausfestival am Traunsee. Auch in diesem Jahr zeigten die Traunseewirte, wie man mit gut koordinierter Zusammenarbeit und dank der vielen Stammgäste ein tolles Event mit fast tausend Besuchern auf die Beine stellen und erfolgreich gestalten kann, denen auch so einiges geboten wurde. Nach dem traditionellen Empfang mit Szigeti Sekt im Foyer des Toskana Congress sorgte das Tanzorchester Salzburg zunächst mit Jazz und Swing für einen elektrisierenden Auftakt im Großen Ballsaal. Anschließend wurde dort das Tanzbein geschwungen. Für allerbeste Unterhaltung im Saal Orth war die Gruppe Henry Vill ein Garant und die Vögöfanga Musi hielt die Ballgäste im Unteren Foyer auf Trab. Im Park-

restaurant lauschten die Festgäste den flotten Songs des Gmundner Musiker-Urgesteins Pölzl Ernst und Josef Rieder.

Besonderes Augenmerk schenkten die Traunseewirte natürlich den Gaumenfreuden, die bei so einem Fest nicht zu kurz kommen sollten: Abgesehen von der unglaublichen Vielfalt wurden Liebhaber von Fisch & Fleisch und vegetarischer Kost mit kreativer Frühlingsküche verwöhnt. Nicht zuletzt kamen Naschkatzen an verführerischen Nachspeisenbuffets nicht zu kurz: Bei 20 verschiedenen Kuchen, Torten, Süßspeisen und zahlreichen Eisvariationen standen die Festgäste Schlange. Und weil das ausgiebige Feiern, Tanzen und Unterhalten hungrig macht, gab es natürlich wieder die traditionelle Mitternachtsjause.

WIRTSHAUS 2020

Podiumsdiskussion im Rahmen des Wirtshausfestivals Felix.



v.l.: Thomas Mayr-Stockinger, Wolfgang Gröller, Marco Panhölzl, Stefan Praher

Wie kann die Zusammenarbeit zwischen regionalen Produzenten und Gastronomie erleichtert werden? Welche Bedingungen sind dazu notwendig? Fragen wie diese standen bei der Podiumsdiskussion „Wirtshaus 2020 - Zusammenarbeit von Wirten und Produzenten in der Zukunft“ mit Landesrat Max Hiegelsberger und Vertretern aus Gastronomie sowie verschiedenen Produzenten im Mittelpunkt.

Im Anschluss zeigten die drei Spitzenköche Josef Steffner, Thorsten Probst und Michael Kolm eindrucksvoll, wie großartige regionale Küche mit heimischen Top-Produkten schmeckt. Mit am Herd und verantwortlich für das Dessert

war Marco Panhölzl, Gewinner der Austrian Skills 2018 und somit bester Kochlehrling Österreichs 2018.

Initiiert wurde die Top Veranstaltung von Wolfgang Gröller (Traunseehotels) in Kooperation mit der WKO Gmunden, dem Genussland und der Landwirtschaftskammer.

PÄCHTER GESUCHT

GEMEINDE HAIBACH IM MÜHLKREIS

- Objekt in Bau und ab Herbst 2019 verfügbar
- Lokalfäche von 96m²
- Küchenanschlüsse sind vorhanden
- Monatliche Kosten € 8,20 netto pro m²

Für nähere Details bitten wir Sie sich an Frau Katrin Tausch, Gemeinnützige Wohnungsgenossenschaft Lebensräume zu wenden: 0732 / 69400-15 oder katrin.tausch@lebensraeume.at



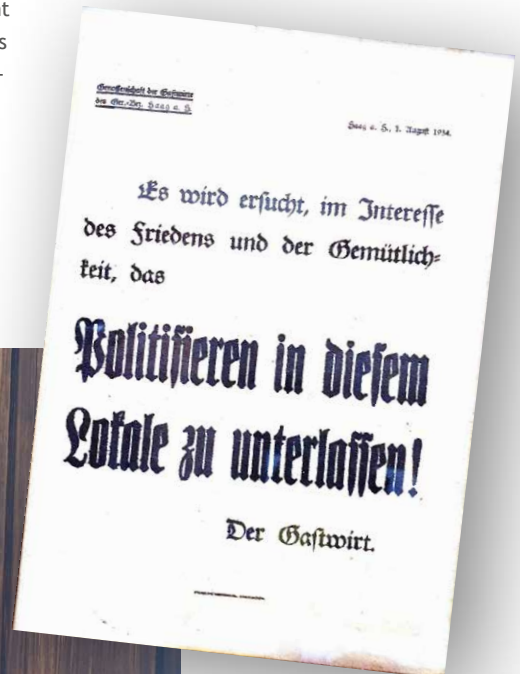
WIRTSCHAUSKULTUR IN LINZ



v.l.: Stefan Praher, Vzbgm. Bernhard Baier, Andrea Bina (Leiterin Nordico), Thomas Mayr-Stockinger

„Wer in Linz das Thema Kultur anspricht, wird um das Wirtshaus nicht umhinkommen“, ist sich Gastronomie-Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger bei der Ausstellungseröffnung Prost, Mahlzeit! Wirtshauskultur in Linz“ sicher.

Die Ausstellung ist im Nordico Stadtmuseum noch bis 1. September zu sehen. Zur Ausstellung ist im Pustet Verlag auch das gleichnamige Buch - kuratiert von Klaudia Kreslehner und Georg Thiel - erschienen, das sich der facettenreichen Geschichte des Linzer Wirtshauses widmet und einen Blick hinter die Kulissen der Alltagskultur erlaubt.



TANZBAR IN LINZ

MIT GASTGARTEN UND WOHNUNG ZU PACHTEN

Einrichtung gegen Ablöse.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte: [0676-526 50 90](tel:0676-526-5090)



GENUSSLAND OÖ

Kulinarik Initiative feiert 15 Jahre.



Genau zum Datum des Frühlingsbeginns, am 20. März 2019, feierte das Genussland Oberösterreich sein 15-jähriges Bestehen mit einem Frühlingsfest. Gefeiert wurde im Schloss Steyregg gemeinsam mit vielen Produzenten, Kooperationspartnern, Unterstützern und Wegbegleitern. Im Rahmen des Festes bedankten sich Landesrat Max Hiegelsberger und

Landesrat Markus Achleitner mit einer Urkunde bei zahlreichen Gastronomen für die gute Zusammenarbeit. Wir gratulieren sehr herzlich.



ERÖFFNUNG PRIVATE TASTE CAFÉ BY ANITA

Am 21. März eröffnete Anita Moser (Linz isst...) das Private Taste Café by Anita im Linzer Passage City Center, das neben ausgewählten süßen Köstlichkeiten auch Saures zum Prosecco für seine Gäste anbietet.

Anita Moser ist mit der Marke Private Taste by Anita als Namens- und Ideen-Geberin für Marketing und Angebots-Entwicklung verantwortlich, betrieben wird das neue Café aber als pop-up Café von Marc Zeller und Gerald Poitner, den Inhabern der Remembar.

Wir wünschen viel Erfolg!





THEMENSERIE

KULINARIUM ASCHAUER- EINE GASTRONOMISCHE ERFOLGSGESCHICHTE

Manuela und Karl Aschauer sind seit zwei Jahren die Pächter des Gastronomiebaus im ehrwürdigen Gebäude Herzogentum in Adlwang und haben dem Kulinarium mit einer nur dreimonatigen intensiven Umbauzeit modernes Ambiente eingehaucht.

Im neuen Glanz erstrahlen die ebenerdigen Räumlichkeiten des Nichtraucherlokals, die mit dem Gastzimmer, Stüberl und Weinstube (Gewölbe) bis zu 130 Personen Platz bieten. Das Kulinarium Aschauer ist ausgerichtet für Feierlichkeiten aller Arten. Der Bogen spannt sich vom Geburtstag, Jubilä-

um, Hochzeit, Taufe, Weihnachts- oder Firmenfeier bis hin zur Vereinssitzung und Zehrung. Der einladende Gastgarten bietet weiteren 100 Personen Platz. Auch für genügend Parkplätze ist gesorgt.

Der moderne, kreative Familienbetrieb steht für die Werte Qualität, Regionalität, Innovation, Verlässlichkeit und Bodenständigkeit. Mit seiner Kreativität bereichert das Kulinarium das gastronomische Angebot vor Ort, sichert die Nahversorgung und trägt mit seinem geselligen Ambiente wesentlich zum gesellschaftlichen Leben in Adlwang bei.

Der moderne, kreative Familienbetrieb steht für die Werte Qualität, Regionalität, Innovation, Verlässlichkeit und Bodenständigkeit.



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 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@wkooe.at
hotellerie@wkooe.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

