

AUSGABE
04/2022

INSIDER

GAST &
WIRT

ZRÜCK INS ECHTE LEBEN, REIN IN DIE GASTRO! WIR SEHEN UNS!

Bericht Seite 3

JUGENDSCHUTZGESETZ TESTKÄUFE

Bericht Seite 4

LINZ ALS AUSTRAGUNGSSORT DER DIESJÄHRIGEN SKILLS AUSTRIA

Bericht Seite 8

WKO 
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Zruck ins echte Leben, rein in die Gastro! Wir sehen uns! 3

Interessenvertretung

Jugendschutzgesetz Testkäufe 4

Innovative Beschäftigungsmodelle und
Mitarbeiterkonzepte gesucht 5

Verein Junges Hotel- und Gastgewerbe
hat eine neue Geschäftsführerin 5

Branchenservice

Schule macht Wirtshaus 6

Linz als Austragungsort der diesjährigen Skills Austria 8

Themenserie

Best Practice: Landhotel Forsthof 10

WIFI-Kurse 11



ZRUCK INS ECHELEBEN, REIN IN DIE GASTRO! WIR SEHEN UNS!



Nach zwei sehr schwierigen und turbulenten Jahren blicken unsere Branchen – obwohl uns die neue Verordnung zum 24.03.2022 abermals Restriktionen auferlegt – trotzdem positiv in die Zukunft. Damit die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher tatsächlich wieder „Zruck ins echte Leben“ kommen, starteten wir als Wirtschaftskammer, gemeinsam mit dem Land Oberösterreich und dem Oberösterreich Tourismus eine Imagekampagne um die Menschen wieder zurück ins Wirtshaus sowie zum Stammtisch zu bringen. Die Kellerpartys und Garagenhochzeiten sollen durch die Kampagne ein Ende gefunden haben und die Zahl der Gäste soll in den Betrieben wieder auf Vorzweijahresniveau steigen. Radiospots, Gewinnspiele sowie Fernsehberichte, gaben neben dem großen Part der Printaussendungen bei der Kampagne viele Möglichkeiten, um so gut wie jede/n Oberösterreich/in zu erreichen und die Lust auf „das echte Leben“ zu entfachen.



Doch um den Betrieb am Laufen zu halten, sind neben den Gästen die fehlenden Fachkräfte ein großes Thema. Mitte März fand gemeinsam mit den KultiWirten und den Tourismusschulen Bad Leonfelden das Kooperationsprojekt „Schule macht Wirtshaus“ statt. Ein Blick in die richtige Richtung. Junge Menschen zu motivieren, in der

Gastronomie und Hotellerie Fuß zu fassen und die Chancen und Möglichkeiten der Branche für sich zu entdecken.



Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Mag. Stefan Praher MBA
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

JUGENDSCHUTZGESETZ TESTKÄUFE

Die Ergebnisse der Testkäufe zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen fielen erfreulich aus.

Seit der damaligen Novellierung des Oö. Jugendschutzgesetzes 2001 wurde 2013 die gesetzliche Grundlage zur flächendeckenden Einführung von Testkäufen zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen in Oberösterreich geschaffen.

Das Land OÖ hat mit der Durchführung der Testkäufe das Institut Suchtprävention beauftragt und gemeinsam mit diesem ein fachliches Konzept sowie die Rahmenbedingungen festgesetzt.



2019 wurde das Jugendschutzgesetz novelliert, wobei die wesentlichste Veränderung den Erwerb und Konsum von Tabakwaren betrifft.



Eine Zusammenfassung über das aktuell gültige Gesetz finden Sie hier: <https://bit.ly/3qbolFX>

Aufgrund der Pandemie fanden die Testeinkäufe im Jahr 2021 unter sehr eingeschränkten Bedingungen statt.

Bei den 44 getesteten Gastronomiebetrieben hielten sich neun von zehn Betrieben an die Jugendschutzbestimmungen, was zu einer Verbesserung im Vergleich zu den Vorjahren führt. Auch bei der Überprüfung der Ausweise und des Aushangs der Jugendschutzbestimmungen kam es zu einem erfreulichen Ergebnis, es wurde mehr als in den Vorjahren kontrolliert und auch die Jugendschutzbestimmungen wurden öfters als in den Vorjahren ausgehängt. Aufgrund der sehr niedrigen Testzahlen sind die diesjährigen Ergebnisse zwar sehr gut, jedoch ist mit einer generellen Verallgemeinerung der Verbesserung etwas Vorsicht zu genießen. Die Testbehörde hofft, dass sich der positive Trend auch bei erhöhter Testfrequenz in diesem Jahr durchsetzt.

Aufgrund der durchgeführten Testkäufe ergeben sich für die Betriebe folgende Empfehlungen seitens des Landes:

- + Eine Sensibilisierung des Personals zum Thema Jugendschutz soll im Betrieb vorgelebt werden und eine regelmäßige Schulung mit sich bringen.
- + Es bedarf einer Ausweiskontrolle, sollte nicht ausgeschlossen werden können, dass die Person die entsprechende Altersgrenze übersteigt. (Hier gilt die Alter + 7 Regel - kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Person das Mindestalter + 7 Jahre erzielt, muss ein Ausweis kontrolliert werden).

- + Ausweiskontrolle
- + Kein Ausschank an minderjährige Jugendliche
- + Schulung der aktuellen Bestimmungen



Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie stellen die Jugendschutzbestimmungen für den gesetzlich verpflichtenden Aushang im A3 Format kostenlos zur Verfügung. Sie können den Aushang jederzeit gerne per E-Mail an gastronomie@wkoee.at oder unter der Telefonnummer **05-90909-4613** bestellen.

INNOVATIVE BESCHÄFTIGUNGSMODELLE UND MITARBEITERKONZEPTE GESUCHT

Zwei Millionen Euro Budget - Tourismusministerium und ÖHT.

Berufsattraktivierung, Mitarbeiter Zufriedenheit und innovative Kooperationsprojekte zur Bindung und Generierung neuer Mitarbeiter - Projekte wie diese können bis 30.06.2022 bei der ÖHT eingereicht werden. Ziel ist es, der Mitarbeiterfluktuation im Tourismus entgegenzuwirken und wie in Pandemiezeiten ersichtlich wurde, gibt es Unternehmen, welche diese Strategie und großartige Projekte

bereits leben und dadurch auch während der Krise das Personal halten konnten. Die Gesamtkosten der einzelnen Projekte müssen zwischen EUR 100.000 und EUR 500.000 liegen und werden längstens über einen Projektzeitraum von zwei Jahren gefördert. Die Förderungsquoten liegen bei bis zu 50% der förderbaren Kosten für innovative Einzelprojekte und bis zu 70% für innovative Kooperationsprojekte.



Informationen und Förderungsvoraussetzungen sowie Wichtiges über den Antragsprozess finden Sie auf der Website unter: <https://www.oehrt.at/produkte/innovation/>

VEREIN JUNGES HOTEL- UND GASTGEWERBE HAT EINE NEUE GESCHÄFTSFÜHRERIN

Verena Urstöger, BA übernimmt die Aufgaben der bisherigen Geschäftsführerin von Mag. Monika Nowotny, da diese innerhalb der Wirtschaftskammer befördert wurde. Im Zuge der letzten Vorstandssitzung verabschiedete sich der Vorstand von Mag. Monika Nowotny und begrüßte die neue Geschäftsführerin Verena Urstöger, BA. Dieses Jahr erhoffen sich die Mitglieder, die geplanten Veranstaltungen und Events wieder im gewohnten Rahmen abhalten zu können und freuen sich auf die Zusammenarbeit mit Verena Urstöger.





SCHULE MACHT WIRTSHAUS

Oö. Tourismusschüler schnuppern einen Tag lang Unternehmerluft in einem KultiWirte-Betrieb.

Die Rekrutierung eines ausreichend qualifizierten Fachkräftenachwuchses stellt für den oö. Tourismus und speziell für die Gastronomie eine der größten Herausforderungen dar. Dazu zählt auch das von den oö. KultiWirten gemeinsam mit den Tourismusfachschulen und dem Branchenverbund Gastronomie und Hotellerie initiierte Projekt „Schule macht Wirtshaus“, das direkt beim Obmann der KultiWirte, Herrn MMst. Karl Wögerer, im Gasthof Wögerer stattfand.

Das Kooperationsprojekt forciert das Ziel, den AbgängerInnen 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.

Unter dem Motto „Jung, wild, hungrig auf mehr“ führten 20 Schülerinnen und Schüler aus den Tourismusschulen Bad Leonfelden bei diesem Projekt selbständig einen Abend lang einen KultiWirte-Betrieb und demonstrieren dabei ihr erworbenes Fachwissen und ihre Qualitäten in der Küche und im Service wie im „üblichen Wirtshausalltag“.





Das Projekt „Schule macht Wirtshaus“ der KultiWirte ist eine von vielen Bemühungen, auf vielfältige Weise auf die Jugend zuzugehen, um so den Berufsnachwuchs für die Zukunft sicherzustellen, speziell in Zeiten des immer präsenter werdenden Fachkräftemangels. Bei der Werbung um den dringend benötigten Berufsnachwuchs, kann man nicht früh genug ansetzen, begründet Tourismus-Spartengeschäftsführer Mag. Stefan Praher, MBA die diversen Aktivitäten, die für die jungen Leute schon vor Beendigung der Schulpflicht gesetzt werden. Neben

der Potenzialanalyse und den Informationsschwerpunkten im Rahmen der Berufsinformationsmesse Jugend & Beruf nennt Wirtesprecher Thomas Stockinger hier vor allem das vom Wirtschaftsressort des Landes Oberösterreich unterstützte Projekt „Get a Job“. Die Tourismusfachschulen bilden für den touristischen Nachwuchs einen sehr wichtigen Nährboden und eine gute Grundlage, um im Oberösterreichischen Tourismus gut Fuß fassen zu können, so Ausbildungsverantwortlicher und Fachgruppenobmann der Hotellerie KommR Gerold Royda.



LINZ ALS AUSTRAGUNGSSORT DER DIESJÄHRIGEN SKILLS AUSTRIA

Unglaubliches Engagement und Können stellten die diesjährigen Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Skills Austria unter Beweis. Der Sieg in der Küche ging an den Oberösterreicher Marco Panhölzl.



Die drei Gewinner, Natalie Fehringer, Marco Panhölzl und Carina Warisch, qualifizierten sich mit ihrem Sieg für die WorldSkills in Shanghai und vertreten Österreich mit höchster Kompetenz.





AustrianSkills



BEREICH SERVICE / RESTAURANT



BEREICH KÜCHE



BEREICH HOTEL / REZEPTION

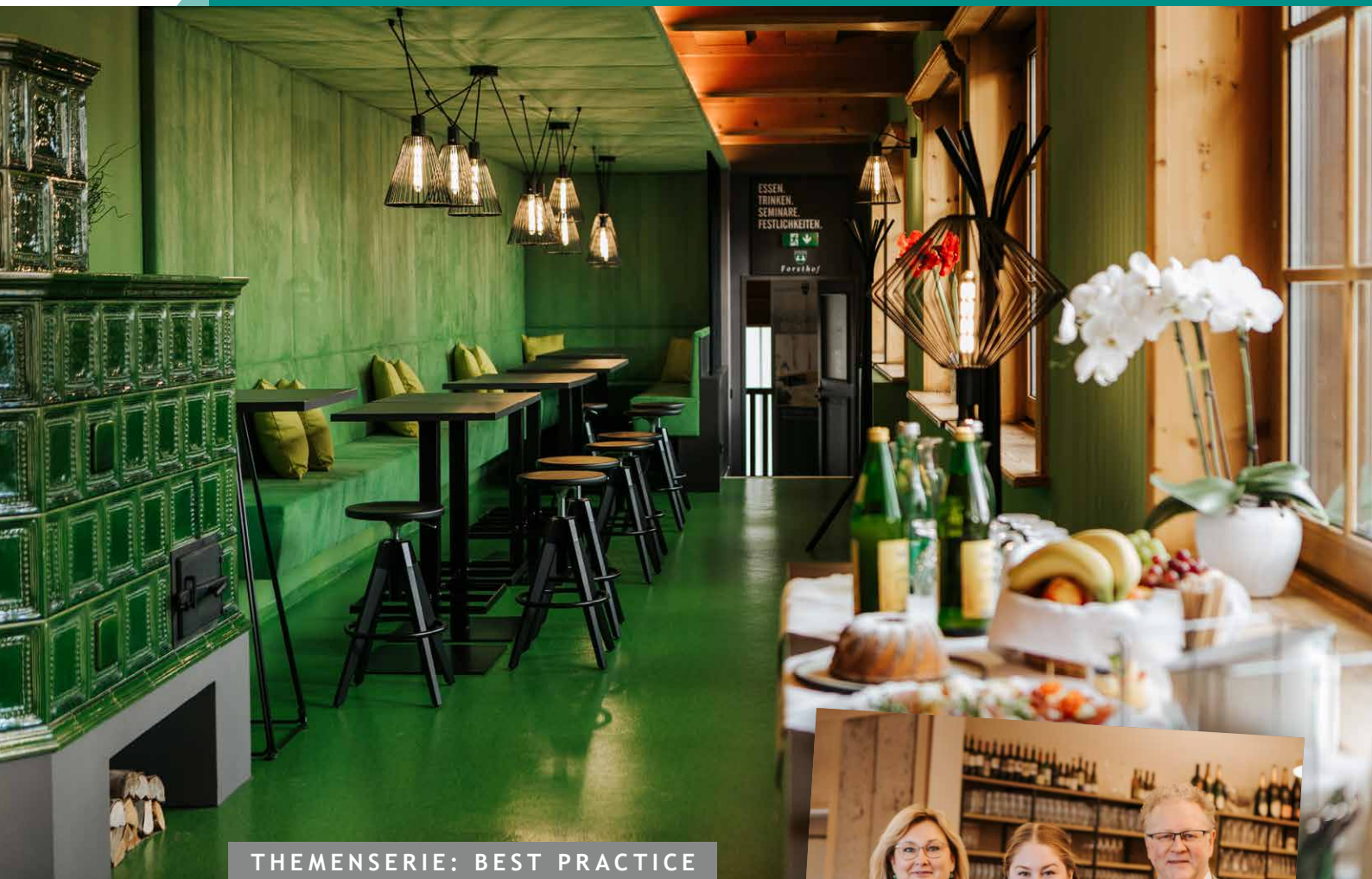
Österreichs beste Jungprofis duellierten sich vom 15.-17. März in den drei Tourismusberufen Koch/Köchin, Hotelrezeptionist/in und Restaurantservice.

Bei der Siegerehrung am 17. März überreichte Frau Bundesministerin Elisabeth Köstinger den Siegerinnen und Siegern gemeinsam mit Mag. Philipp Gady, Vizepräsident der Wirtschaftskammer Österreich, die Medaillen und gratulierten.

Die drei Gewinner, Natalie Fehringer aus dem Burgenland

holte Gold im Service, Carina Warisch aus Wien überzeugte mit hervorragender Leistung im Bereich Rezeption und Hotel und der Oberösterreicher Marco Panhölzl glänzte im Bereich der Küche mit Gold.

Die beiden Damen qualifizierten sich mit ihrem Sieg für die WorldSkills in Shanghai und vertreten Österreich mit höchster Kompetenz. Marco Panhölzl holte bei den letzten WorldSkills in Kazan bereits die „medal of excellence“ und darf sich auf die EuroSkills 2024 vorbereiten.



THEMENSERIE: BEST PRACTICE

LANDHOTEL FORSTHOF

Essen. Trinken. Seminare. Festlichkeiten.

Das Landhotel Forsthof in Sierning (OÖ) 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. Da das Haus auch beliebter Seminarort ist, stand nun der Umbau des ehemaligen Tennisüberls zu einem modernen, multifunktionellen Seminarraum an. Mit seiner kühlen und sauberen Ästhetik erinnert die Farbe Grün an einen moosbedeckten Wald.

Sie steht für Ruhe, Ausgeglichenheit und Natürlichkeit. Da es im Raum bereits einen seit Generationen geliebten grünen Kachelofen gibt, hat das Team von Wögerer das trendige Thema „Monocoloring“ in diesem Konzept perfekt erarbeitet und umgesetzt und dieses mit der bestehenden Holzdecke harmonisch in Einklang gebracht. Damit entspricht der neue Seminarraum auch ganz dem großen Trend „Biophilic Design“ - dem Hineinbringen von Natur, Frische, Leichtigkeit und vor allem Grün in die Innenräume.





UNKOMPLIZIERT, VARIABEL UND STYLISCH

Multifunktionelle Möbel mit vielen variablen Stellvarianten ermöglichen es, den Raum immer wieder neu zu bespielen und bieten so den idealen Rahmen für innovatives Denken und Vernetzen. Für Gruppenarbeiten gibt es verschiedene Rückzugsmöglichkeiten. Für den richtigen Ton sorgen dabei die Akustikwandverkleidung aus Filz sowie die Wand- und Deckengestaltung mit haptischem Stoff.

Zeitgemäßes Seminarequipment, coole Leuchten und ein großzügiger, funktioneller Buffetbereich (mit abgetrennter Vorbereitung) stellen einen weiteren Mehrwert dar.

In diesen neuen Seminarräumlichkeiten mit Wohlfühlflair fließt die positive Energie nur so - der perfekte Rahmen für gelungene Weiterbildung!



WIFI KURSE

8696 GRILLSEMINAR: STEAKS & BURGER

In dem Grillseminar werden die beiden Klassiker Steaks und Burger behandelt. Lassen Sie sich von unserem Grillstaatsmeister verwöhnen.

TERMIN: 06.05.2022 VON 15:00-20:00 UHR
WIFI LINZ
KOSTENBEITRAG: € 146,-

8688 FISCH & KRUSTENTIERE VOM GRILL

Fische, Schalen- und Krustentiere eignen sich hervorragend zum Grillen! Begeistern Sie Ihre Gäste mit leichten Gerichten, die einfach und schnell am Grill zubereitet werden können.

TERMIN: 13.05.2022 VON 15:00-20:00 UHR
WIFI LINZ
KOSTENBEITRAG: € 140,-

8714 ALLES SCHOKOLADE

Genuss ohne Verdruss.
In diesem Seminar dreht sich alles nur um sie - Die KAKAOFRUCHT. Gemeinsam stellen wir Schokolade her und bereiten köstliche Schokoladearienationen mit hochwertigen Zuckeralternativen zu.

TERMIN: 20.05.2022 VON 15:00-18:30 UHR
WIFI LINZ
KOSTENBEITRAG: € 125,-

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053
E 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

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Verena Urstöger, BA

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

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

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

