

INSIDER

GAST
&
WIRT



3. PLATZ FÜR OBERÖSTERREICH UNTER DEN
GASTFREUNDLICHSTEN REGIONEN WELTWEIT

Bericht Seite 3

CULINARYartFESTIVAL ... THE NEXT GENERATION 2023
BY HOTSPOTS

Bericht Seite 8

NEUER OBMANN BEI DEN KULTIWIRTEN

Bericht Seite 10

INHALT

Vorwort

3. Platz für Oberösterreich unter den gastfreundlichsten Regionen weltweit	3
--	---



4

Interessenvertretung

Kollektivvertragsabschluss	4
Preisauszeichnung / Energiekosten	5
Verordnung über Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung	6



7

Branchenservice

Wie begeistere ich derzeitige & künftige MitarbeiterInnen?	7
--	---



8

Gesellschaft

CULINARYartFESTIVAL ... the next generation 2023 by hotspots	8
Silvia kocht	9
Neuer Obmann bei den KultiWirten	10
30 Jahre Traunseewirte	10
Schule Macht Wirtshaus	11



9

Themenserie

WIFI-Kurse	11
------------	----

3. PLATZ FÜR OBERÖSTERREICH UNTER DEN GASTFREUNDLICHSTEN REGIONEN WELTWEIT

Jährlich werden von booking.com „Traveller Review Awards“ vergeben, wodurch jene Gastgeber mit den besten Bewertungen, für ihre herausragende Gastfreundschaft gewürdigt werden. Gleichzeitig hat die Online-Buchungsplattform das Ranking der gastfreundlichsten Regionen weltweit 2023 präsentiert. Oberösterreich liegt bei diesem Ranking an der 3. Stelle und zählt somit zu den gastfreundlichsten Regionen weltweit. Für die Reihung wurde die Anzahl der Unterkünfte, die mit einem „Traveller Review Award“ ausgezeichnet wurden, herangezogen. Berücksichtigt wurden dabei mehr als 240 Millionen verifizierte Kundenbewertungen.

„Durch dieses Ranking wird sichtbar, dass unsere Tourismusbetriebe weit über die Grenzen hinaus für ihre herausragende Service- und Dienstleistungsqualität bekannt sind.“ verkündet Gastronomieobmann Thomas Mayr-Stockinger voller Stolz und Hotellerieobmann Gerold Royda ergänzt: „Ich möchte allen Betrieben und ihren MitarbeiterInnen, die ihre Gäste mit persönlichem Einsatz so sehr begeistert haben, zu dieser Spaltenplatzierung gratulieren.“



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

Bundesspartenobmann Robert Seeber und Spartengeschäftsführer Stefan Praher freuen sich ebenfalls sehr über dieses Top-Ergebnis: „Der dritte Platz im weltweiten Vergleich ist ein hervorragendes Zeugnis für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft in Oberösterreich. Gleichzeitig bestätigt dieses Ergebnis den strategischen Weg des Qualitätstourismus, den wir gemeinsam mit den oberösterreichischen Betrieben eingeschlagen haben und konsequent weiter gehen, damit auch künftig Wertschöpfung und Arbeitsplätze für Menschen in Oberösterreich entstehen.“

DIE GASTFREUNDLICHSTEN REGIONEN DER WELT - 2023

1. La Rioja, Spanien
2. Epirus, Griechenland
3. Oberösterreich, Österreich
4. County Down, Großbritannien
5. Mures, Rumänien
6. Marlborough, Neuseeland
7. Ninh Binh, Vietnam
8. Limón, Costa Rica
9. Neufundland & Labrador, Kanada
10. North Dakota, USA

WIR BEDANKEN UNS NOCH EINMAL BEI ALLEN BETRIEVEN UND IHREN MITARBEITERINNEN FÜR IHR ENGAGEMENT UND IHREN PERSÖNLICHEN EINSATZ!

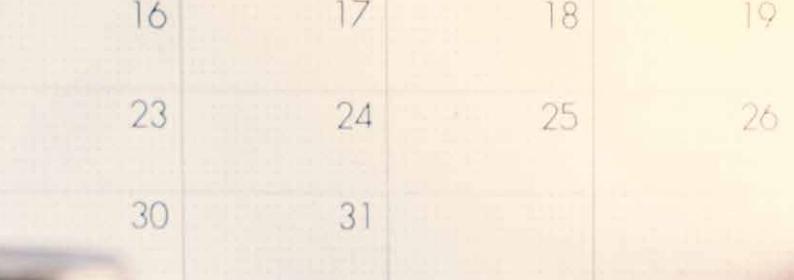



Mag. Stefan Praher, MBA
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie


KommR Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie


Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie


BR KommR Robert Seeber
Spartenobmann
Tourismus und Freizeitwirtschaft



INTERESSENVERTRETUNG

KOLLEKTIVVERTRAGSABSCHLUSS

Ab 01. Mai 2023 sind die neuen Lohn- und Gehaltstabellen gültig.

Die Sozialpartner im Hotel- und Gastgewerbe, die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie in der WKÖ und die Gewerkschaften vida und GPA-djp haben die Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2023 abgeschlossen.

LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNGEN

1. Lehrjahr	€ 925,00
2. Lehrjahr	€ 1.035,00
3. Lehrjahr	€ 1.215,00
4. Lehrjahr	€ 1.305,00

Die Lohntabellen stellen den Mindestlohn bis zum 3. Beschäftigungsjahr dar.

ARBEITER/INNEN

Lohngruppe 1	€ 2.395,00
Lohngruppe 2	€ 2.205,00
Lohngruppe 3	€ 1.990,00
Lohngruppe 4	€ 1.860,00
Lohngruppe 5	€ 1.800,00

ANGESTELLTE

BG 0	€ 2.338,00
BG 1	€ 2.255,00
BG 2	€ 1.975,00
BG 3	€ 1.915,00
BG 4	€ 1.860,00
BG 5	€ 1.800,00

WEITERE ÄNDERUNGEN

Der Nachtarbeitszuschlag erhöht sich um € 2,00 auf € 26,00, die Fremdsprachenzulage um € 3,00 auf € 35,00



Alle weiteren Informationen bzw. die gesamten Lohn- und Gehaltstabellen inkl. Nomenklatur (gültig ab 1.5.2023) finden Sie unter: www.gastronomieverband.at und auf: www.hotelverband.at

PREISAUSZEICHNUNG / ENERGIEKOSTEN

Verpflichtende Bruttoauszeichnung bei Ausweis von Energiekosten beim Übernachtungspreis.

Die steigenden Energiepreise stellen aktuell in der Kalkulation eine große Herausforderung dar. Aus diesem Grund wird oftmals ein/e „Energiekostenbeitrag/Energiekostenpauschale“ zusätzlich zum bestehenden Zimmerpreis angedacht, ausgepreist und verrechnet.

Die Gesetzeslage sieht in Österreich die Bruttoauszeichnung vor. Preise sind daher einschließlich der Umsatzsteuer sowie aller sonstigen Abgaben und Zuschläge auszuzeichnen. Somit müssen auch mögliche Beiträge/ Pauschalen durch steigende Energiekosten, die der Hotelier zusätzlich einheben möchte, darin enthalten sein.

UNZULÄSSIGE PREISAUSZEICHNUNG ENERGIEKOSTENBEITRAG

Wird zusätzlich zum Brutto Preis ein separater, verpflichtender „Energiekostenbeitrag/Energiekostenpauschale o.ä.“ ausgepreist und verrechnet, so ist dies unzulässig.

Beispiel: Nächtigung € 92,50 plus € 2,50 Energiekostenbeitrag/Energiekostenpauschale

ZULÄSSIGE

PREISAUSZEICHNUNG ENERGIEKOSTENBEITRAG

Soll in der Kommunikation gegenüber dem Gast dieser Energiekostenzuschlag ersichtlich gemacht werden, so ist es allerdings zulässig, darauf hinzuweisen, welche Zuschläge in diesem Zimmer-Bruttogesamtpreis enthalten sind. Werden zusätzliche Teile des Preises angegeben, so ist der Bruttoreis mindestens in gleicher Schriftgröße und Auffälligkeit zu schreiben.

Beispiel: Nächtigung: € 95,00 beinhaltet Energiekostenbeitrag/Energiekostenpauschale und Frühstück.

Weiters sollte für den Fall, dass man einen Energiekostenbeitrag im Brutto Preis anführt, Augenmerk auf die richtige Bezeichnung gelegt werden. Das Wort „EnergiekostenABGABE“ sollte vermieden werden. Der Begriff „Abgabe“ bezeichnet einen Geldbetrag, der an eine öffentliche Einrichtung zu leisten ist und wäre daher irreführend. Die Bezeichnung z.B. Energiekostenbeitrag/-pauschale usw. ist allerdings möglich.

!

Prinzipiell ist es auch so, dass bei Beherbergungsverträgen, die bereits zu einem bestimmten Preis abgeschlossen wurden, keine einseitige, nachträgliche Preiserhöhung erfolgen kann. Der Vertrag ist weiterhin zu den vereinbarten Konditionen zu erfüllen, auch wenn sich die Rahmenbedingungen wie zum Beispiel durch eine Erhöhung der Energiepreise ändern und dies beim Hotelier zu einer geringeren Gewinnmarge/Mehrkosten führt.

STRAFEN / RECHTSFOLGEN

Die Verletzung der Bruttoauszeichnungspflicht kann mit einer Geldstrafe von bis zu € 1.450,00 geahndet werden (§ 15 Abs 1 Preisauszeichnungsgesetz). Schwerwiegende Verstöße können bis zum Entzug der Gewerbeberechtigung führen. Rechtswidrige Handlungen nach dem Preisauszeichnungsgesetz werden auch als Wettbewerbsverstöße im Sinne des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) gesehen. Das betreffende Unternehmen kann dann von Mitbewerbern, Unternehmensvereinigungen, der Bundesarbeitskammer und in gewissem Umfang vom Verein für Konsumenteninformation auf Unterlassung geklagt werden.

VERORDNUNG ÜBER ANGABEN DER HERKUNFT VON ZUTATEN IN SPEISEN IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Ab 01. September 2023 tritt die Verordnung über Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden in Kraft.

- In den Geltungsbereichen der Verordnung fallen alle Betreiber:innen von Großküchen (öffentliche und private), die regelmäßig eine grundsätzlich konstante Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages versorgen. Die Definition der Großküchen folgt dem Österreichischen Lebensmittelbuch (Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung) und betrifft daher all jene Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer, die sich an diese Leitlinie zu halten haben.
- Im Regelfall bedeutet dies, dass die klassische Gastronomie davon nicht betroffen ist.
- Klassische Gastronomiebetriebe fallen nur bei freiwilliger Herkunftsabschaltung in den Geltungsbereich der Verordnung. Dabei gilt die Verpflichtung sicherzustellen, dass diese Informationen zuverlässig und somit nicht irreführend sind.
- Es ist die Angabe eines Landes, mehrerer Länder, Region(en), Bundesland(er), aber auch „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU und nicht-EU“ möglich.
- Die Informationspflicht betrifft die Zutaten Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Geflügel oder Wild, Milch, Butter, Sauerrahm, Topfen, Joghurt natur, Schlagobers oder Käse, sowie Ei, Flüssigei, -eigelb, -eiweiß oder Trockenei.
- Die Information über die Herkunft hat durch einen Aushang, einen Hinweis in der Speisekarte oder in anderer Weise schriftlich zu erfolgen. Die Herkunftsangabe kann unter anderem auch in Form eines Prozentsatzes vom Gesamteinkauf erfolgen.



Die Gesamte Verordnung finden Sie unter:

https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2023_II_65/BGBLA_2023_II_65.pdfsig

WIE BEGEISTERE ICH DERZEITIGE & KÜNFTIGE MITARBEITERINNEN?

Durch die Förderung Attraktive Arbeitgeber kann die Suche nach MitarbeiterInnen, Fachkräften und Lehrlingen unterstützt werden. Durch Top BeraterInnen aus dem Beratungspool werden konkrete Schritte zu einer noch besseren Arbeitgeber-Attraktivität gesetzt.

- Chance nutzen und aktiv werden - bis 11. Dezember 2023 können noch Anträge gestellt werden
- Anmelden für ein unverbindliches und kostenloses Impulsgespräch unter 05 90909 4026



Weitere Infos finden Sie hier: foerderungen.wkooe.at/attag

EINREICHSCHLUSS
11. DEZ 2023

Attraktive Unternehmen.
Begeisterte Mitarbeiter:innen.



CULINARYartFESTIVAL ... THE NEXT GENERATION 2023 BY HOTSPOTS

Oberösterreichs touristische Nachwuchs-Elite beeindruckte mit haubenverdächtigen Gaumenerlebnissen beim CULINARYartFESTIVAL im Restaurant „Das Anton“ in Linz!



Bei den „JuniorSkills OÖ“ der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie fanden die Vorausscheidungen für das CULINARYartFESTIVAL des Vereins hotspots am 27. Februar im Restaurant „Das Anton“ in Linz statt. Die besten Vier der Kategorie „Küche“, „Service“ und „Hotel- und GastgewerbeassistentenInnen“ sicherten sich mit ihrem hervorragenden Abschneiden eines der begehrten Teilnahmetickets für diesen Gala-Abend. In unseren jungen Nachwuchskräften steckt enormes Engagement und kreatives Potenzial. Es muss ihnen nur die Gelegenheit gegeben werden, dieses auch der breiten Öffentlichkeit zu zeigen. Mit dem CULINARYartFESTIVAL 2.0 – the next generation wurde ihnen ein gebührender Auftritt geboten, resümierte der Spartenobmann Robert Seeber „gemeinsam mit den Fachgruppenobleuten

Thomas Mayr-Stockinger und Gerold Royda sowie Obmann der hotspots Michael Nell höchst zufrieden.“ „In diesem Zusammenhang ein großes Dankeschön an alle Ausbildungsbetriebe, die diese Leistungen und dieses Know-how ermöglichen und die damit auch zeigen, dass unsere Branchen wahre berufliche Chancenbringer sind.“ - so die Obleute.



DIE TEILNEHMERINNEN

VORNAME	NACHNAME	BETRIEB
Hannes	Sortsch	Siegfried Atzmüller, Vorstadtwirt
Gloria	Schlager	Gabriele Reutner; Gasthaus Reutner
Sebastian	Wimmer	Kienbauer Lukas; Lukas Restaurant
Lea	Stanek	ACH Solution GmbH
Desirée	Zwirn	EurothermenResort Bad Ischl Hotel Royal
Killian Oliver	Sochor	Hotel Schwarzer Bär GmbH
Sara	Kurzmann	Gasthof zur Traube
Julian	Kiesenhofer	Kurhotel Bad Zell GmbH
Vanessa Angelina	Esterer	EurothermenResort Bad Hall GmbH & Co KG
Annalena	Feßl	OptimaMed Rehabilitationszentrum Aspach
Lisa	Silgoner	HH Hotel Mitte GmbH; Harry's Home Linz
Cornelia Nora	Bernöcker	Gröller GmbH; Post am See

SILVIA KOCHT

Oberösterreichs Top Lehrlinge kochten bei „Silvia kocht“ auf.



Zwischen dem 27. Februar und dem 03. März wurde täglich eine Folge „Silvia kocht“ mit Oberösterreichs Top Jungköchlnnen und Lehrlingen ausgestrahlt. Zu Beginn der Woche waren die ausgezeichneten Nachwuchsköche Marco Panhölzl und Simone Furtlehner zu sehen. Beide sind erfolgreiche Preisträger diverser Lehrlings bzw. Nachwuchswettbewerbe wie die Junior Skills OÖ und Junior Skills Austria. Bei der letzten Folge der Woche konnten der Erstplatzierte der Junior Skills OÖ Hannes Sortsch und die Zweitplatzierte Gloria Schlager ihre Kochkünste unter Beweis stellen. Die beiden Lehrlinge bereiten sich zusätzlich gerade auf die Junior Skills Austria vor.

NEUER OBMANN BEI DEN KULTIWIRTEN

Reinhard Guttner ist neuer Obmann der oö. KultiWirte.

Mit der Neuwahl des Vorstands bei der Jahreshauptversammlung am 01. März wurde Reinhard Guttner als neuer Obmann gewählt. Er folgt damit Karl Wögerer nach, der mehr als sechs Jahre an der Spitze dieser größten Wirtekooperation Oberösterreichs im Einsatz war und in dieser Zeit viele spannende und vor allem wichtige Projekte umgesetzt hat.

Der langjährige Obmann Karl Wögerer und Florian Schlöglmann werden den neuen Obmann als Stellvertreter unterstützen.



30 JAHRE TRAUNSEEWIRTE



Unter dem Motto „30 Jahre - und noch immer erfrischend regional“ feierten die Traunseewirte am 20. März ihr Jubiläum. Nach der offiziellen Festansprache durch Tourismuslandesrat Markus Achleitner und den Grußworten der Ehrengäste - unter anderem durch Bundesspartenobmann Robert Seeber und Gastronomieobmann Thomas Mayr-Stockinger, gab es noch ein gemütliches Kulinarium. Die Traunseewirte sind ein Beispiel dafür, wie erfolgreich Wirtekooperationen in Oberösterreich sind.

Wir gratulieren den Traunseewirten zu ihrem 30jährigen Bestehen!



GESELLSCHAFT

SCHULE MACHT WIRTSHAUS

SchülerInnen der Tourismusschule Bad Leonfelden 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. Deshalb gibt es eine Vielzahl an Maßnahmen zur Förderung des Fachkräftenachwuchses. Dazu zählt auch das von den oö. KultiWirten gemeinsam mit den Tourismusfachschulen Bad Leonfelden und dem Branchenverbund Gastronomie und Hotellerie initiierte Projekt „Schule macht Wirtshaus“. Der Austragungsort war heuer das Gasthaus Hofwimmer in Wels.

Das Kooperationsprojekt verfolgt 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 Reinhard Guttner, 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 selbstständig 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 startete aber bereits im Herbst mit den Vorbereitungsarbeiten für die Veranstaltung. Schule Macht Wirtshaus wurde unter „BALETOUR übernimmt Wirtshaus“ auch in die schulische Abschlussarbeit integriert. Dabei werden auf 35 bis 40 Seiten die Planung der Arbeitsabläufe in der Küche und im Service sowie die Organisation der Abendveranstaltung beschrieben und der Prüfungskommission im Rahmen der Abschlussprüfung präsentiert.

WIFI KURSE

8423 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

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

TERMIN: 12.06.2023

ORT: WIFI WELS

KOSTENBEITRAG: € 125,-

8706 DIE BASICS DES AMERICAN BBQS

Das 1x1 des Grillens. Sie lernen im Kurs „Die Basics des American BBQs“ wie einfach es sein kann, schmackhafte Gerichte am Grill zuzubereiten. Sie erfahren, worauf es bei der Auswahl des Fleisches ankommt, bekommen Tipps zum Würzen und Marinieren und lernen die aktuellen Grillmethoden kennen. Es werden verschiedene Grillgeräte ausprobiert und gemeinsam verkosten wir die Gerichte in entspannter Runde.

TERMIN: 04.05.2023

ORT: WIFI GMUNDEN

KOSTENBEITRAG: € 105,-



ANMELDUNGEN
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05-7000-7053 E unternehmerakademie@wifi-ooe.at
wifi.at/ooe/uak

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/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Michaela Hödlz, MA

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
Michaela Hödlz, MA	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Anna Kuttner	- 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

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

