

AUSGABE
4/2024

INSIDER

GAST &
WIRT

OÖ PRÄSENTIERT SICH BEI DER ITB IN BERLIN

Bericht Seite 3

LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG RECHTZEITIG SICHERN!

Bericht Seite 6

PUBLIC VIEWING 2024 – DAS WICHTIGSTE ZUSAMMENGEFASST

Bericht Seite 8

WKO

WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

OÖ präsentiert sich bei der ITB in Berlin 3

Interessenvertretung

Förderung DigitalStarter 24 4

Förderung ERFOLGPLUS 24 4

Zusatzkollektivvertrag zur Auszahlung einer steuer- und abgabenfreien Mitarbeiter:innenprämie 5

Lehrbetriebsförderung rechtzeitig sichern! 6

Information zur elektronischen Zahlung der Grundumlage 6

Branchenservice

Imagekampagne „Gastronomie / Hotellerie – das Richtige für mi“ 7

Public Viewing 2024 – das Wichtigste zusammengefasst 8

Wie begeistere ich derzeitige & künftige Mitarbeiter:innen? 9

Gesellschaft

Schule macht Wirtshaus 10

CULINARYartFESTIVAL ... the next generation 2024 11



OÖ PRÄSENTIERT SICH BEI DER ITB IN BERLIN

Bei der ITB Berlin, der weltweiten Leitmesse der Tourismusbranche, präsentierte sich Oberösterreich als Top-Tourismusstandort mit seinem Urlaubsangebot vor internationalen Fachbesucher:innen und bewies dabei einmal mehr, dass das Ranking von booking.com, bei dem sich Oberösterreich auf dem 3. Platz der gastfreundlichsten Regionen weltweit wiederfindet, mehr als gerechtfertigt ist. Zusätzlich spielt die oberösterreichische Kulinarik bei den Gästen eine übergeordnete Rolle und zählt als Fixpunkt im Oberösterreich-Urlaub.

Im Rahmen der gemeinsamen Pressekonferenz mit Tourismuslandesrat Markus Achleitner, Oberösterreich Tourismus Geschäftsführer Andreas Winkelhofer und zahlreichen Medienvertretern, betonte Spartenobmann Robert Seeber, dass wir im Tourismus zu den äußerst attraktiven Arbeitgebern zählen. Dies spiegelt auch die aktuelle market-Umfrage, beauftragt durch die Bundessparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft, wider. 93% unserer Mitarbeiter:innen sind mit ihrem Arbeitsplatz zufrieden. Zusätzlich würden sich über 70% der Befragten erneut im Betrieb bewerben. Das ist wiederum ein sehr gutes Zeugnis für unsere Betriebe.

Und genau diese Zufriedenheit erleben wir bei unseren Lehrlingen, die im Rahmen unserer Imagekampagne vor den Vorhang geholt werden. Die Imagekampagne „Gastronomie / Hotellerie - das Richtige für mich“ ist ein Teil unserer Arbeit für den Berufsnachwuchs. Unsere Lehrlinge mit Top-Platzierungen bei den Lehrlingsmeisterschaften treten exemplarisch für die rund 1.050 Lehrlinge in Tourismusberufen in Oberösterreich als Testimonials ihrer Lehrberufe auf. Mehr Informationen dazu finden Sie auf Seite 7 dieser Ausgabe.



Spitze bei Gastfreundschaft

Auf der Tourismusmesse ITB in Berlin präsentierte sich Oberösterreich von seiner besten Seite. Reise-Ranking reihte unser Bundesland als die drittfreundlichste Region der Welt.

Tourismusmesse: Wenn sich Oberösterreich in das Schaufenster der Welt stellt

BERLIN/OÖ. Die ITB ist die weltweit größte Tourismusmesse, beinahe alle Länder der Welt stellen dort jährlich aus, präsentieren und vernetzen sich. Im Rahmen einer Delegationsreise besuchte auch Wirtschafts- und Tourismusland...



Die ITB gilt als DER Treffpunkt für Tourismus-... auf der



Angebote in den Bereichen Kultur und Kulinarik zu ver... „Oberösterreich stellt si... das Schaufenster der Welt“

Natur, Kultur und Kulinarik als Lockmittel für Oberösterreich

Heimische Touristiker bewerben das Bundesland im Kulturhauptstadtjahr auf der weltweit größten Tourismusmesse in Berlin

VON ROSWITHA FITZINGER AUS BERLIN

BERLIN. Die Mischung macht's - davon sind Oberösterreichs Tourismusverantwortliche überzeugt. Neben dem Naturelebnis will sich Oberösterreich künftig auch verstärkt als Destination für Kultur- und Kulinarikreisen positionieren. „Kultur und Kulinarik eignen sich hervorragend, um die klassischen Sommer- und Wintersaisonen zu entzerren und bzw. zu verlängern“, sagte Tourismus- und Wirtschaftslandesrat Markus Achleitner (VP) zum Auftakt der ITB in Berlin. Oberösterreich will eine Ganzjahresdestination werden, brachte Tourismus-Oberösterreich-Geschäftsführer Andreas Winkelhofer die strategische Zielrichtung bei einer gemeinsamen Pressekonferenz auf den Punkt. Was Oberösterreich kulinarisch und kulturell zu bieten hat, davon ist das Ranking von booking.com ein deutliches Zeugnis. „Wir sind zurück auf der Überholspur - und das trotz herausfordernder Zeiten“, verkündete auch die Nachrichtenmagazin „Der Spiegel“ in einer Spezialbeilage dem „Salzkammergut - wo Österreich am schönsten ist“. Der Rückenwind des Superkulturjahres 2024 (Kulturhauptstadt, Bruckner-Jubiläum etc.) soll zudem für eine stärkere internationale Positionierung genutzt werden. „Unser Maßstab ist die ganze Welt“, verkündete der Tourismuslandesrat. Achleitners Zuversicht rührt nicht zuletzt aus dem Rekord von 8,65 Millionen Nächtigungen (plus 14,3 Prozent) im vergangenen Tourismusjahr. Dieser sei auch auf die starken Zuwächse (20,2 Prozent) bei den internationalen Gästen zurückzuführen, die Neun-Millionen-Nächtigungsmarke sei in Reichweite, so Achleitner.



(Ober-)Österreichs Touristiker auf der ITB in Berlin: Andreas Winkelhofer, Michael Feiertag, Astrid Steharnig-Staudinger, Markus Achleitner, Susanne Kraus-Winkler, Stefan Schnöll, Leo Bauernberger (vorne) und Robert Seeber (v.l.) Foto: röh



Österreich präsentiert sich mit 67 heimischen Partnern. Foto: APA/Wolfgang Klemmer



170 Länder sind in diesem Jahr auf der Tourismusmesse vertreten.

nüchternem Weiß gehalten, l... lich an der Decke schlingel... gut sichtbar ein rot-weiß... Band, außerdem ein großer B... der die „Leichtigkeit, die in... hochsteigt, wenn wir so richti... terkommen“, symbolisieren

Leichtigkeit als Lebensgefühl
Das Lebensgefühl, das Öste... so besonders macht, stehe k... auch im Fokus des Marken... der Österreich Werbung, s... schäftsführerin Astrid Stel... Staudinger. Weitere Eckpfe... Außenauftritts bilden Inn... und Nachhaltigkeit. Nach... Salzkammergut im Vorjahr... Hinblick auf die Ski-Welt... schaft in Saalbach-Hinter... 2025 - Salzburg-Land der e... rige Länderpartner am Öst... Stand. „Es wird eine Ski-... kurzen Wege, und es wird... spielt wird“, verspricht Sa... LH-Stv. Stefan Schnöll. U... Tourismus-Staatssekretär

der Beschäftigten, die zuletzt mit wie nie zuvor, präsentierten sich

Insgesamt 170 Länder, so viele wie nie zuvor, präsentierten sich



Link LT1 Beitrag:
<https://bit.ly/LT1-ITB>



Link TV1-Beitrag:
<https://bit.ly/TV1-ITB>

INTERESSENVERTRETUNG

FÖRDERUNG DIGITAL STARTER 24



Die Förderschiene aus dem Innovations- und Digitalisierungsbereich „Digital Starter 24“ kann seit 15. März 2024 wieder beantragt werden. **NEU im DIGITAL STARTER 24:** Es gibt die Möglichkeit, zwischen zwei Programmlinien zu wählen. Die Einreichung ist nur in einer der beiden Programmlinien möglich. Das gesamte Förderprogramm unterstützt sowohl die Konzeptionierung als auch die Umsetzung von Digitalisierungsprojekten.



Nähere Infos zum Digital Starter 24 und den beiden Programmlinien finden Sie hier:
<https://foerderungen.wkoee.at/digitalstarter24/home>

FÖRDERUNG ERFOLGPLUS 24

„Perspektiven denken, Erfolge lenken“ - Innovations- und Anpassungsfähigkeit von Unternehmen sind heute notwendig und werden in Zukunft noch wichtiger. Die WKOÖ bietet mit der Förderung ERFOLGPLUS 24 Unterstützung

bei dieser Weiterentwicklung durch Wissen und Ressourcen von außen. Mit diesem Förderangebot bekommen Sie bis zu 50% der Beratungsleistung zurück.

WER WIRD GEFÖRDERT?

Gefördert werden kleine und mittlere Unternehmen (KMU):

- mit Firmensitz in Oberösterreich und
- mit einer aktiven Mitgliedschaft der Wirtschaftskammer OÖ.

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Es werden ausschließlich Beratungsleistungen zu folgenden Themenfeldern gefördert:

- Beratung zu Produkt-, Dienstleistungs- oder Geschäftsmodellinnovation
- Beratung zur Anwendung von Künstlicher Intelligenz
- Beratung zu Informations- & Cyber-Sicherheit



Weitere Informationen zur Förderung und Antragsstellung finden Sie hier:
<https://foerderungen.wkoee.at/erfolgplus>

ZUSATZKOLLEKTIVVERTRAG ZUR AUSZAHLUNG EINER STEUER- UND ABGABENFREIEN MITARBEITER:INNENPRÄMIE

Mit dem Zusatzkollektivvertrag wurden die vom Gesetzgeber verlangten grundsätzlichen Voraussetzungen zur Auszahlung einer steuer- und abgabefreien Mitarbeiterprämie geschaffen.

Auf Betriebsebene können somit für alle vom Kollektivvertrag für Arbeiter:innen bzw. vom Kollektivvertrag für Angestellte im Hotel- und Gastgewerbe umfassten Mitarbeiter:innen ab sofort Vereinbarungen für die Auszahlung einer Mitarbeiter:innenprämie getroffen werden. In Betrieben mit Betriebsrat hat dies in Form einer Betriebs-

vereinbarung, in Betrieben ohne Betriebsrat in Form einer Vereinbarung für alle Mitarbeiter:innen zu erfolgen.

Eine Differenzierung bei der Bemessung der Mitarbeiter:innenprämie darf nur nach sachlichen Kriterien erfolgen.



Detaillierte FAQ's finden Sie auf der Webseite des BMF:
<https://bit.ly/Mitarbeiterpraemie-2024>



Laut BMF können auch bereits im Zeitraum ab 1.1.2024 geleistete Mitarbeiter:innenprämien nachträglich steuer- und abgabefrei gestellt werden (Aufrollung), wenn diese in Erwartung einer kollektivvertraglichen Regelung erfolgt sind.



Weitere Informationen finden Sie online unter: <https://bit.ly/Kollektivverträge-Gastronomie-WKO>

NICHT VERGESSEN: LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG RECHTZEITIG SICHERN!

Betriebe erhalten für die Ausbildung von Lehrlingen eine Lehrbetriebsförderung. Dies kann je nach Lehrjahr bis zu 3 kollektivvertragliche Bruttolehrlingseinkommen betragen. Die Förderung wird immer nach Ablauf des jewei-

ligen Lehrjahres gewährt. 3 Monate nach Ende des betreffenden Lehrjahres endet die Frist für eine mögliche Antragsstellung.



Der Antrag kann elektronisch über das Lehre.Fördern-Online-Service gestellt werden. Weitere Informationen dazu finden Sie hier: <https://www.wko.at/lehrellos-lehre.foerdern-online-service>

Bei Fragen zu Lehrbetriebsförderung, Ausbildungsplanung oder Berufsausbildungsgesetz usw. stehen Ihnen erfahrene Berater:innen mit Rat und Tat zur Seite. Vereinbaren Sie einen individuellen und kostenlosen Termin in Ihrem Betrieb unter: **05-90909-2010** oder per Mail: lehre.foerdern@wkoee.at.

INFORMATION ZUR ELEKTRONISCHEN ZAHLUNG DER GRUNDUMLAGE

Das vom Gesetzgeber eingeführte digitale Unternehmensservice verpflichtet die WKOÖ mit ihren Fachorganisationen, zur elektronischen Zustellung der Grundumlagen-Vorschreibungen im sogenannten Unternehmensservice Portal (USP).
Wenn Sie dort bereits als Benutzer gemeldet sind, erhal-

ten Sie eine elektronische Benachrichtigung (E-Mail) von dieser Absenderadresse:

noreply_meinpostkorb@brz.gv.at

Der Betreff dieser Benachrichtigung (E-Mail) lautet: Mein Postkorb - Verständigung über die Bereithaltung eines behördlichen Dokuments zur Abholung.

Bitte beachten Sie, dass diese Benachrichtigung vom Bundesministerium kommt und somit behördlichen Charakter hat! Wenn Sie Fragen zum USP haben, wenden Sie sich bitte an die eigens dafür eingerichtete Telefon-Hotline beim Ministerium: **050-233733**
Informationen zum USP finden Sie auch auf usp.gv.at oder auch auf wko.at/service/wirtschaftsrecht-gewerberecht/checkliste-e-zustellung.html



IMAGEKAMPAGNE „GASTRONOMIE / HOTELLERIE – DAS RICHTIGE FÜR MI“

Die Imagekampagne „Gastronomie / Hotellerie - das Richtige für mi“ zielt darauf ab, Jugendlichen die unterschiedlichsten Lehrberufe in der Gastronomie und Hotellerie authentisch näherzubringen. Dafür werden unsere erstplatzierten Lehrlinge des Lehrlingswettbewerbs JuniorSkills OÖ, stellvertretend für alle Lehrlinge in Tourismusberufen in Oberösterreich, als Testimonials herangezogen.

Nach der erfolgreichen Teilnahme an den JuniorSkills OÖ folgt das CULINARYartFESTIVAL der hotspots in Linz (siehe Seite 11). An diesem Abend präsentieren die mittler-

weile wettbewerbserfahrenen Lehrlinge ihr Können vor rund 130 Personen. Anschließend starten die Trainings für die Staatsmeisterschaften, den JuniorSkills Austria, wofür sich wiederum die erstplatzierten Lehrlinge der JuniorSkills OÖ qualifiziert haben. Im Rahmen dieser Vorbereitung wurden sie für die Imagekampagne „Gastronomie / Hotellerie - das Richtige für mi“ medial in Szene gesetzt. Die Ergebnisse davon werden ab Mai in unterschiedlichsten Printmedien, im TV und auch auf Social Media zu sehen sein.



GASTRONOMIE
HOTELLERIE
*Das Richtige
für mi.*



PUBLIC VIEWING 2024 – DAS WICHTIGSTE KURZ ZUSAMMENGEFASST

Der Veranstalterverband Österreich hat für seine Mitglieder die Live-Übertragungsrechte für die UEFA EURO 2024™ mit Servus TV und AKM vereinbart.

KEINE LIZENZGEBÜHREN SEITENS SERVUS TV/UEFA BESTEHEN FÜR:

- Öffentliche Übertragungen (Public Viewings) in Bars, Hotels, Restaurants und anderen kommerziellen Betrieben, insofern diese Übertragungen innerhalb der gastronomischen Räumlichkeiten betrieben werden, die relevanten TV-Abonnements für den kommerziellen Bereich und die notwendigen örtlichen Genehmigungen vorhanden sind, sofern solche Veranstaltungen nicht gesponsert werden, kein Eintrittsgeld erhoben wird und keine zusätzlichen kommerziellen Aktivitäten gesetzt werden.
- Nicht-kommerzielle Public Viewing Events mit bis zu maximal 300 Personen.

KEINE MELDUNG/LIZENZGEBÜHREN SEITENS DER AKM BESTEHT FÜR:

- Mitgliedsbetriebe der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, im Speziellen Gastronomiebetriebe und dazugehörige Gastgärten
- Keine kommerzielle Veranstaltung (zB ohne Eintritt, ohne Sponsoren)
- Bei zeitgleicher Übertragung der UEFA EURO 2024™ Spiele
- Gilt nur für die TV-Übertragung der UEFA EURO 2024™ Spiele



ACHTUNG: Werden im Rahmen der Veranstaltung die Gäste zusätzlich z.B. mit einer Band (Live Musik) oder Hintergrundmusik unterhalten, ist diese öffentliche Aufführung von Musik nicht AKM-frei.

Hinweis: für begleitende Hintergrundmusik haben die Betriebe ohnedies meist einen entsprechenden AKM-Jahresvertrag. Gibt es für Livemusik oder Hintergrundmusik allerdings keinen AKM-Vertrag, so ist eine Meldung bei der AKM notwendig und für diese öffentliche Aufführung von Musik, ein Entgelt an die AKM zu zahlen.



Weiterführende Informationen finden Sie hier:
<https://www.wko.at/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/public-viewing---uefa-euro-2024>

WIE BEGEISTERE ICH DERZEITIGE & KÜNFTIGE MITARBEITER:INNEN?

Durch die Förderung Attraktive Arbeitgeber kann die Suche nach Mitarbeiter:innen, Fachkräften und Lehrlingen unterstützt werden.

Durch Top Berater:innen aus dem Beratungspool werden konkrete Schritte zu einer noch besseren Arbeitgeber-Attraktivität gesetzt.

Anmelden für ein unverbindliches und kostenloses Impulsgespräch unter: **05 90909 4026**



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



PÄCHTER GESUCHT!

GEPFLEGTES, GUTBÜRGERLICHES GASTHAUS IM „HERZOGTUM“ AM KIRCHENPLATZ IN ADLWANG BEI BAD HALL ZU VERPACHTEN.

- gutes Stammgästepotential
- komplette Infrastruktur vorhanden
- in insgesamt 3 Räumlichkeiten
- ca. 150 Gäste können bewirtet werden
- der Gastgarten umfasst weitere 100 Sitzplätze
- keine Parkplatzprobleme
- einziges Gasthaus im Ort
- Schankrecht in der danebenliegenden „Bürgerhalle“ mit ca. 300 Sitzplätzen
- großer Kirtag an 3 Wochenenden Anfang Oktober

Anfragen bei Adi Mittendorfer: **0664 216 0000**





GESELLSCHAFT

SCHULE MACHT WIRTSHAUS

Öö. Tourismusschüler:innen schnuppern einen Tag lang Unternehmer:innenluft in einem „KultiWirte“-Betrieb.

Die Rekrutierung eines ausreichend qualifizierten Fachkräftenachwuchses stellt für den öö. Tourismus und speziell für die Gastronomie eine der größten Herausforderungen dar. Dazu zählt auch das von den öö. KultiWirten gemeinsam mit den Tourismusfachschulen Bad Leonfelden und den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie initiierte Projekt „Schule macht Wirtshaus“. Der Austragungsort war heuer der Wirt in Pichling - Duschaneck. Das Kooperationsprojekt forciert das Ziel, den Abgänger:innen 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 öö. KultiWirte.

Die 19 Schülerinnen und Schüler aus den Tourismusschulen Bad Leonfelden führten bei diesem Projekt selbständig einen Abend lang einen „Kulti-Wirte“-Betrieb und demonstrierten 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.



CULINARYartFESTIVAL ... THE NEXT GENERATION 2024

Oberösterreichs touristische Nachwuchs-Elite beeindruckte mit haubenverdächtigen Gaumenerlebnissen beim CULINARYartFESTIVAL der hotspots 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 26. Februar im Restaurant „Das Anton“ in Linz statt. Die besten Vier der Kategorie „Küche“, „Service“ und „Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen“ 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 – the next generation wurde ihnen ein gebührender Auftritt geboten, resümierte der Spartenobmann Robert Seeber gemeinsam mit den Fachgruppenobleuten Gerold Royda und Thomas Mayr-Stockinger 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.

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie
4020 Linz, Hessenplatz 3
T 05 90 909 DW 46 13

OFFENLEGUNG:

[https://www.wko.at/branchen/
tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/Offenlegung.html](https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Offenlegung.html)

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA
Michaela Hölzl, 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 Hölzl, 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

