

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
Förderung ERFOLGPLUS	24
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



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.wkooe.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.wkooe.at/erfolgplus>

ZUSATZKOLLEKTIVVERTRAG ZUR AUSZAHLUNG EINER STEUER- UND ABGABENFREIEN MITARBEITER:INNENPRÄMIE

Mit dem Zusatzkollektivvertrag wurden die vom Gesetzgeber verlangten grund-sätzlichen Voraussetzungen zur Auszahlung einer steuer- und abgabenfreien 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 ei-
ner Vereinbarung für alle Mitarbeiter:innen zu erfolgen.

Eine Differenzierung bei der Bemessung der Mit-
arbeiter:innenprämie darf nur nach sachlichen Kri-
terien 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 abgabenfrei gestellt werden (Aufrollung), wenn diese in Erwartung einer kollektivvertragli-
chen 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/lehre/los-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 dazugehörende 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 VERPACHTN.**

- 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**

!

INSIDER 9



SCHULE MACHT WIRTSHAUß

Oö. Tourismusschüler:innen schnuppern einen Tag lang Unternehmer:innenluft 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 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 oö. KultiWirte.

Die 19 Schülerinnen und Schüler aus den Tourismusschulen Bad Leonfelden führten bei diesem Projekt selbstständig 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 Fachgruppenoblenuten 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 Hödl, 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 Hödl, 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