

AUSGABE
4/2025

INSIDER



**WIRTSCHAFTSKAMMERWAHL - OBMÄNNER DER
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE GEWÄHLT**

Bericht Seite 3

LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG RECHTZEITIG SICHERN!

Bericht Seite 6

CULINARYARTFESTIVAL ... THE NEXT GENERATION 2025

Bericht Seite 10

INHALT

Vorwort

Wirtschaftskammerwahl - Obmänner der Gastronomie und Hotellerie gewählt	3
--	---

Interessenvertretung

Vorstellung der Obmänner	4
Lehrbetriebsförderung rechtzeitig sichern!	6
Kollektivvertrag für das Hotel- und Gastgewerbe Achtung: weitere Änderungen ab 1. Mai 2025	7

Branchenservice

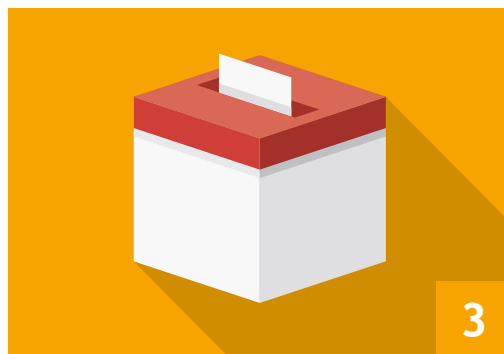
Serviceangebot der Fachgruppe	8
Attraktive Arbeitgeber 2025	9
ERFOLG.PLUS	9
DIGITAL.PLUS	9

Gesellschaft

CULINARYartFESTIVAL ... the next generation 2025	10
---	----

Themenserie

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





WIRTSCHAFTSKAMMERWAHL – OBMÄNNER DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE GEWÄHLT

Die WKOÖ-Wahl ist geschlagen – wir danken allen, die ihr Wahlrecht in Anspruch genommen und ihre Stimme abgegeben haben. Ihr Engagement stärkt die Interessenvertretung unserer Branche und gibt unseren Funktionären den Auftrag,

sich weiterhin mit voller Kraft für die Anliegen der Gastronomie und Hotellerie einzusetzen.

Nun wird der Blick nach vorne gerichtet. Gemeinsam kann viel erreicht werden. Deshalb liegt der Fokus auf besseren Rahmenbedin-

gungen, praxisnahen Lösungen und einer starken, zukunftsorientierten Interessenvertretung.

Mehr Informationen über die gewählten Obmänner sowie die Ausschüsse der Gastronomie und Hotellerie finden Sie auf den nächsten Seiten.



WIRTSCHAFTSKAMMERWAHL 2025

VORSTELLUNG DER OBMÄNNER

Gerold Royda ist neuer Obmann der oberösterreichischen Gastronomie und damit auch Oberösterreichischer Wirtesprecher, während Michael Nell als Obmann der oberösterreichischen Hotellerie bestätigt wurde. Beide stehen nun für die nächsten fünf Jahre an der Spitze der Branchenvertretungen, die für die rund 7.000 Gastronomie- und

Hotelleriebetriebe in Oberösterreich zuständig sind. Ihren Schwerpunkt legen sie auf die Bekämpfung des Arbeitskräftemangels, die Deregulierung, Entbürokratisierung und Entlastung sowie die Verbesserung der Kostenstruktur zur nachhaltigen Preisdurchsetzung.

GEROLD ROYDA

Obmann Fachgruppe Gastronomie und OÖ Wirtesprecher

Gerold Royda absolvierte die Gastgewerbefachschule in Bad Leonfelden. Sein Know-how und Praxiswissen erweiterte er anschließend in unterschiedlichen Gastronomiebetrieben quer durch Österreich. Den Weg in die Selbstständigkeit startete Royda 1994 mit der Übernahme des Gasthofs Linimayr von seinen Großeltern. Diesen erweiterte der 57-Jährige 2011 durch das „airotel“ - einem 3-Sterne-Superior-Hotel in Hörsching. Seine Expertise bringt Royda bereits seit 16 Jahren auch in die Wirtschaftsvertretung ein, zuletzt seit 2015 als Obmann der oö. Hotellerie und Obmann Stv. der Gastronomie. Seit 2009 ist Royda zudem Bundesausbildungsexperte der Gastronomie und Hotellerie und setzt sich in dieser Funktion österreichweit intensiv für den touristischen Nachwuchs ein.




Foto: Martin Eder

MICHAEL NELL

Obmann Fachgruppe Hotellerie

Michael Nell startete 2004 mit der Übernahme des elterlichen Restaurants „Bärenstube“ in Linz in seine Selbständigenlaufbahn, nur fünf Jahre nach seinem Abschluss an der Hotelfachschule in Bad Leonfelden. Seit 2016 ist der 42-Jährige Geschäftsführer der Hotel Schwarzer Bär GmbH, zu der das gleichnamige 4-Sterne-Hotel in der Linzer Herrenstraße zählt sowie auch das „Genussbistro“, das „ROOFTOP7“ und die Bar „Frau Dietrich“. Der Absolvent des Studiums „Tourismusmanagement“ an der JKU Linz ist seit 2016 in der Fachgruppe der oö. Hotellerie bzw. seit 2017 als Linzer-Bezirkswirtesprecher tätig. Seit 2020 war er Stellvertreter des vorherigen Hotellerie-Obmanns Gerold Royda und ist bereits seit 2024 Obmann der Hotellerie.




Foto: Martin Eder

AUSSCHUSS DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE

TEAM DORIS HUMMER - WIRTSCHAFTSBUND OÖ - LISTE GEROLD ROYDA

Gerold Royda - Obmann	Xingle Ni	Ernst Sonnleitner
MMSt. Karl Wögerer - Obmann Stv.	Eduard Priemetshofer	Hans Schallmeiner
Andrea Hammerle	Johann Voglmayr	Thomas Weber
Reinhard Guttner	Christian Drack	Christian Geirhofer
Johanna Salinger	Robert Seeber	Josef Bauer
Heinz Thomas Altendorfer	Christoph Enengl	

FREIHEITLICHE WIRTSCHAFT (FW) UND PARTEIFREIE

Michael Fürtbauer	Anita Geroldinger
Christine Engl-Grafinger	Ronald Eichenauer

GRÜNE WIRTSCHAFT (GW)

Johannes Eidenberger

UNOS - TEAM UNTERNEHMENSFREUDE (NEOS)

Hubert Pammer	Christian Pammer
---------------	------------------

WIRTESPRECHER THOMAS STOCKINGER

SWV - TEAM FÜR KLEIN- UND MITTELBETRIEBE

WIR - INTERESSENVERTRETUNG OHNE PARTEIPOLITIK

Thomas Mayr-Stockinger MBA - Obmann Stv.	Roman Günther Haidinger	Angelo Josef Säckl
Harald Katzmayr	Silvia Pühringer	
Günter Walter Hager	Mag. Martina Gschwandtner	



AUSSCHUSS DER FACHGRUPPE HOTELLERIE

TEAM DORIS HUMMER - WIRTSCHAFTSBUND OÖ - LISTE MICHAEL NELL

Michael Nell MBA - Obmann	Christian Grünbart MMBA MSc	Alexandra Platzer MBA
Gerold Royda - Obmann Stv.	Günter Maurer	Heimo Schöllbauer MSc
Mag. Patrick Hochhauser	Maria Oberndorfer	

FREIHEITLICHE WIRTSCHAFT (FW) UND PARTEIFREIE

Stefan Schneebeuer
Christian Lamprecht

GRÜNE WIRTSCHAFT (GW)

Sylvia Klimesch

UNOS - TEAM UNTERNEHMENSFREUDE (NEOS)

Siegfried Josef Thumfart

WIRTESPRECHER THOMAS STOCKINGER

SWV - TEAM FÜR KLEIN- UND MITTELBETRIEBE

WIR - INTERESSENVERTRETUNG OHNE PARTEIPOLITIK

Thomas Mayr-Stockinger MBA - Obmann Stv.
Manfred Traunmüller
Wolfgang Brunner



LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG RECHTZEITIG SICHERN!

Reichen Sie Ihren Antrag auf Basisförderung fristgerecht ein!

Im ersten Quartal des Jahres beenden wieder viele Lehrlinge ihre Lehrzeit - meist Lehrlinge, deren Lehrverhältnis 3,5 Jahre dauert. Damit steht betroffenen Lehrbetrieben die Basisförderung für das letzte halbe Jahr (½ Lehrlingseinkommen) zu.

Die Anträge sind über das „LOS“ lehr.fördern Online-Service der WKÖ abrufbar. Falls Sie das System noch nicht genutzt haben, erhalten Sie den Antrag per Post. Ist vier Wochen nach Lehrjahreswechsel oder Lehrzeitende noch kein Antrag eingetroffen, kontaktieren Sie bitte Lehre.fördern der WKÖÖ.



Wichtig: Der Antrag muss innerhalb von drei Monaten nach Lehrjahreswechsel oder Lehrzeitende einlangen - danach ist keine Auszahlung möglich!

**TIPP: EINE RASCHE BEARBEITUNG ERFOLGT BEI VOLLSTÄNDIG
AUSGEFÜLLTEN ANTRÄGEN - ACHTEN SIE AUF:**

- Korrekte Angabe des Kollektivvertrags
- Exakte Angabe des Bruttolehrlingseinkommens (letzter voller Monat)
- IBAN-Kontonummer

KOSTENLOSE BERATUNG FÜR LEHRBETRIEBE

Die WKÖÖ unterstützt Sie individuell bei Lehrlingssuche, Förderungen, Ausbildungsplanung und rechtlichen Fragen. Nutzen Sie unsere kostenlose Beratung - direkt in Ihrem Betrieb!



Vereinbaren Sie einen individuellen und kostenlosen Termin in Ihrem Betrieb unter: **05-90909-2010** oder per Mail: **lehre.foerdern@wkoee.at**.

INTERESSENVERTRETUNG

KOLLEKTIVVERTRAG FÜR DAS HOTEL- UND GASTGEWERBE ACHTUNG: WEITERE ÄNDERUNGEN AB 1. MAI 2025

Am 1.11.2024 ist der neue Kollektivvertrag für Arbeitnehmer:innen im Hotel- und Gastgewerbe in Kraft getreten. Für die Änderungen der kollektivvertraglichen Regelungen

wurde ein Stufenplan vereinbart: Ein Teil trat mit 1.11.2024 in Kraft, der zweite Teil folgt nunmehr mit 1.5.2025.

DIE ÄNDERUNGEN AB 1.5.2025 UMFASSEN:

- die Anerkennung von Vordienstzeiten bei Fachkräften,
- die Anerkennung von Branchenerfahrung bei Hilfskräften,
- einheitliche 5-Jahres-Sprünge bei der Anerkennung von langjährigen Diensten sowie
- die Änderung der Lohn-/Beschäftigungsgruppe 4.



Weitere Informationen - Erläuterungen und Muster zu den KV-Änderungen ab 1.5.2025 - finden sie hier: <https://bit.ly/Kollektivvertrag-Neu-2025>

SERVICEANGEBOT DER FACHGRUPPE

Um Ihnen den betrieblichen Ablauf etwas zu erleichtern, stellen Ihnen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie einige Materialien zur Verfügung. Sie können diese jederzeit gerne per E-Mail an gastronomie@wkoee.at oder unter T - 05-90909-4611 bestellen.

BRANDSCHUTZBLATT

Soll Ihren Gästen eine Anleitung zum Verhalten im Brandfall sein (3-sprachig: Deutsch, Englisch, Französisch) Format: A4



Lieber Gast! Für eine bessere Umwelt:
• Handtücher auf dem Boden heißt:
„Bitte austauschen!“
• Handtücher zurück auf den Halter bedeutet:
„Ich benutze sie ein weiteres Mal.“

Dear Guest! For a better environment:
• Towels on the floor means: „Please change!“
• Towels back on the rail means:
„I'll use them again.“

Cher Client!
Pour un meilleur environnement:
• Les serviettes par terre, cela signifie:
„Changez-les, s.v.p.“
• Les serviettes remises sur les porte-serviettes, cela signifie: „Je les réutilise.“

Gentile Cliente!
Per un ambiente migliore:
• Asciugamani per terra significa:
„Per cortesia, cambiarli!“
• Asciugamani rimessi sul portasciugamani significa: „Li userò un'altra volta.“

Vážený hosté! Pro ochranu okolí:
• Ručníky na zemi znamenají:
„Prosim vyměnit!“
• Ručníky na věšáku znamenají:
„Použijí ručník ještě jednou.“

Unserer Umwelt zuliebe.

Bitte abziehen und im Bad auf Spiegel oder Fliesen kleben.
Ein Service von Gast&Wirt | Hessenplatz 3 | 4020 Linz
Telefon 05-90909-4611 oder -4613 | tourismust@wkoee.at



BADEZIMMERAUFKLEBER

Hinweisaufkleber für Gästezimmer in fünf Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Tschechisch)
Diese haben den umweltschonenden Umgang mit Bade- und Handtüchern zum Inhalt. Größe: 12 x 17,5 cm

GASTRONOMIEGUTSCHEINE

Vorgedruckte Gutscheine im Wert von: € 10,- / € 20,- und € 50,- sind erhältlich (Blöcke zu je 30 Stück).

OÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur OÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.

HINWEIS ALLERGENE

Aufkleber mit dem Inhalt: Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

OÖ SPERRZEITEN-VERORDNUNG

Übersicht

Für die Gastgewerbebetriebe werden entsprechend ihrer Betriebsart der Zeitpunkt, zu dem sie geschlossen werden müssen (Sperrstunde) und der Zeitpunkt, zu dem sie geöffnet werden dürfen (Aufsperrstunde), wie folgt festgelegt (siehe dazu § 1 und § 3 unserer VO):

Betriebsart	Aufsperrstunde	Sperrstunde
generell	06.00 Uhr	02.00 Uhr
Ausnahmen:		
• Café, Café-Restaurant, Kaffeehaus, Pub und Taverne	06.00 Uhr	04.00 Uhr
• Bar, Diskothek, Nachtclub	18.00 Uhr	04.00 Uhr
• Freize Gastgewerbe (Festzeltland)	06.00 Uhr	04.00 Uhr

Für Gastgewerbebetriebe in Bädern, an Ballplatzanlagen, auf Festplätzen und Außenanlagen gelten besondere Bestimmungen (siehe dazu § 3 unserer VO).

Die in Punkt 1 festgelegten Sperrzeiten gelten nicht für die Nacht vom 31. Dezember zum 1. Januar (Silvesternacht) und für die Nacht vom Faschingssamstag zum Sonntag des Faschingsmontags (siehe dazu § 4 unserer VO).

Der Gastgewerbebetriebe hat die Gäste rechtzeitig vor dem Eintritt der Sperrstunde aufzuklären zu machen, die haben den Betrieb spätestens zur Sperrstunde zu verlassen.

WICHTIG: Wenn in Betriebszeiten-Gesamtschließungsscheine die Sperrzeiten eingeschränkt wurden, gelten die eingeschränkten Sperrzeiten!
In Betriebszeiten-Gesamtschließungsscheine und Gesamtschließungsscheine an Betriebszeiten-Gesamtschließungsscheine sind die vorgeschriebenen Sperrzeiten gestrichelt.
Weitere Informationen zur Sperrzeiten-Verordnung: siehe Rückseite.

Stand 2022

ATTRAKTIVE ARBEITGEBER



Service Attraktive Arbeitgeber

Sie sind auf der Suche nach Lehrlingen und Mitarbeiter:innen? Sie möchten Ihre Mitarbeiter:innen begeistern und zu Fans machen?

Dann nutzen Sie die geförderte Beratung Attraktive Arbeitgeber von 13.1. bis 12.12.2025, um als Arbeitgeber:in noch attraktiver zu werden.

Mit professioneller Unterstützung durch Berater:innen des Beratungspools Attraktive Arbeitgeber finden Sie mittels Analyse die Ansatzpunkte in Ihrem Unternehmen und setzen konkrete Schritte zu einer noch besseren Arbeitgeber-Attraktivität.

Nützen Sie die Möglichkeit, alle Schritte - Analyse, Maßnahmenplan, Umsetzung - in einem einzigen Förderansuchen zu beantragen und werden Sie aktiv!



Weitere Infos finden Sie hier:

<https://foerderungen.wkoee.at/attag>

ERFOLG.PLUS

DIGITAL ERFOLGREICH MIT
ERFOLG.PLUS +

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



Weitere Informationen finden Sie hier:
<https://foerderungen.wkoee.at/erfolgplus>

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:

- Unternehmensstrategie
- Automatisierung
- Geschäftsprozesse

SEIT
25.2.2025
BEANTRAGBAR

DIGITAL.PLUS

Mit DIGITAL.PLUS unterstützen die WKOÖ und das Land OÖ Unternehmen bei der Umsetzung digitaler Lösungen. Effizienz steigern, Prozesse optimieren, Sicherheit erhöhen - jetzt Förderung nutzen!

WER WIRD GEFÖRDERT?

KMU mit Firmensitz in OÖ, aktiver WKOÖ-Mitgliedschaft und soliden wirtschaftlichen Verhältnissen. Keine Förderung für Unternehmen, die selbst Digitalisierungsleistungen anbieten. Pro WKOÖ-Mitglied ein Projekt, außer bei vorheriger Förderung durch „Digital Starter 2022/2023“.

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Digitalisierungsvorhaben ab 10.000 €, die die Wettbewerbsfähigkeit stärken - u. a. in den Bereichen:

- Automatisierung & Digitalisierung
- Datenmanagement & Künstliche Intelligenz
- Sichere IT-Systeme & Cyber-Security



Weitere Informationen unter:

<https://foerderungen.wkoee.at/digitalplus25>

CULINARYARTFESTIVAL ... THE NEXT GENERATION 2025

Oberösterreichs vielversprechende Nachwuchstalente begeisterten mit kulinarischen Höchstleistungen beim CULINARYartFESTIVAL im Restaurant „Das Anton“ in Linz!

Im Rahmen der „JuniorSkills OÖ“ der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie fanden am 26. Februar die Vorausscheidungen für das CULINARYartFESTIVAL des Vereins hotspots statt. Die jeweils vier besten Teilnehmer:innen aus den Kategorien Küche, Service und Hotel- und Gastgewerbeassistenten sicherten sich mit ihrem beeindruckenden Können einen der begehrten Plätze für den Gala-Abend. „Unsere jungen Fachkräfte zeigen enormes Engagement,

Kreativität und Leidenschaft. Mit dem CULINARYartFESTIVAL - the next generation bieten wir ihnen die Bühne, die sie verdienen“, resümierten Bundesspartenobmann Robert Seeber und Landesspartenobmann Gerold Royda zufrieden. Sie bedankten sich zudem bei den Ausbildungsbetrieben: „Diese Betriebe ermöglichen es jungen Talenten, ihr Potenzial voll zu entfalten, und beweisen damit, dass unsere Branchen echte Karrierechancen bieten.“



GEWINNER:INNEN 2025

SERVICE: Chiara Gollner (Hotel Schwarzer Bär GmbH)
REZEPTION: Elias Steinbeiß (Gesundheitsresort Lebensquell Bad Zell)
KÜCHE: Anastasiia Zaporozhchenko (Eurothermenresort Bad Schallerbach)

8612 AUSBILDUNG ZUR QUALIFIZIERTEN KÜCHENHILFSKRAFT

Lernen Sie in unserer Ausbildung die Grundlagen der Küchenpraxis und erwerben Sie Kenntnisse über Allergene, Gefahren und die Zubereitung von Beilagen, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten. Erfahren Sie auch, wie man Gemüse, Salate, klare und gebundene Suppen, Vorspeisen sowie österreichische Desserts zubereitet.

TERMIN: 02.06.2025

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 1.015,-

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: 23.06.2025

ORT: WIFI WELS

KOSTENBEITRAG: € 145,-

8566 RUM - AUS DER KARIBIK UM DIE GANZE WELT

In diesem Seminar lernen Sie die Geschichte des Rums kennen. Die unterschiedlichen Rumkategorien und deren feinen Unterscheidungen in der Sensorik der einzelnen Rum-Länder werden Ihnen nähergebracht. Die Herstellungsverfahren werden bei der Verkostung noch deutlicher erkennbar. Es werden unter anderen Produkten von Diplomatico, Havana Club, La Hechicera, Bacardi, Appleton, Plantation, La Mauny und Zacapa verkostet.

TERMIN: 22.05.2025

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 145,-



ANMELDUNGEN
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

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

TRADITIONSGASTHAUS IN STEYR SUCHT NEUE PÄCHTER:INNEN

- Zentrale Lage im Herzen von Steyr
- Gasthaus mit einer Fläche von über 130m² mit ca. 80 Sitzplätzen
- Zusätzliche Nutzung des Gastgartens möglich (99m²)
- Vollständig ausgestattet, inkl. Mobiliar und Küche
- Aufrechte Betriebsanlagengenehmigung

Anfragen richten Sie bitte an: **0664/2149422** oder eibl@aon.at



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
Marlene Steininger	- 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

