

AUSGABE  
4/2026

# INSIDER

GAST &  
WIRT

**WER EIN WIRTSHAUS WILL, MUSS AUCH ETWAS DAFÜR TUN**

Bericht Seite 3

**REGISTRIERUNGSPFLICHT BEI VERKAUF VON TABAKWAREN**

Bericht Seite 6

**AUSZEICHNUNGSFEIER FÜR LANGJÄHRIGE  
UNTERNEHMER:INNEN UND NEWCOMER**

Bericht Seite 8

## INHALT

### Vorwort

Wer ein Wirtshaus will, muss auch etwas dafür tun 3

### Interessenvertretung

Richtlinien Public-Viewing Eurovision Song Contest 2026™ 4

ÖWAV-Kurs „Fettabscheider-Schulungsnachweis“ 4

Infoveranstaltung: Schädlingsbekämpfung State of the Art 5

Achtung: Trittbrettfahrer bei Booking-Sammelklage 5

Registrierungspflicht bei Verkauf von Tabakwaren bis Ende Mai 2026 notwendig 6

### Branchenservice

KI-Tour 2026: Praxis-Workshops für Unternehmen 6

Vision T: Tourismusstrategie im Dialog mit der Praxis 6

CULINARYartFESTIVAL  
The Next Generation 2026 7

Auszeichnungsfeier für langjährige Unternehmer:innen und Newcomer 8

Schule macht Wirtshaus 10

### Gesellschaft

WKÖ-Präsidentin Martha Schultz mit WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer auf Betriebsbesuch in Oberösterreich 11

WIFI-Kurse 11



# „WER EIN WIRTSHAUS WILL, MUSS AUCH ETWAS DAFÜR TUN“

Das Wirtshaus ist seit jeher das Herz vieler Ortszentren in Oberösterreich. Es ist Treffpunkt, Kommunikationsort und sozialer Mittelpunkt - für Familienfeiern ebenso wie für Vereinsabende oder spontane Begegnungen im Alltag. Doch die Realität zeigt: Ein Wirtshaus zu führen ist heute anspruchsvoller denn je. Steigende Kosten, Personalmangel und bürokratische Anforderungen machen es für viele Betriebe schwierig, langfristig erfolgreich zu wirtschaften.

Umso wichtiger ist ein gemeinsames Verständnis: Wer ein Wirtshaus im Ort haben möchte, muss auch bereit sein, aktiv dazu beizutragen. Gemeinden spielen dabei eine zentrale Rolle. Sie haben es vielfach in der Hand, Rahmenbedingungen zu schaffen, die Gastronomie im Ortszentrum ermöglichen und fördern - etwa durch geeignete Immobilien, durch Unterstützung bei Konzepten oder durch eine klare Positionierung des Wirtshauses als wichtigen Bestandteil des Gemeindelebens. Besonders entscheidend ist auch die Zusammenarbeit mit den Vereinen. Sie prägen das gesellschaftliche Leben in vielen Gemeinden und können wesentlich dazu beitragen, dass ein Wirtshaus wieder zu einem lebendigen Treffpunkt wird - sei es durch Veranstaltungen, regelmäßige Stammtische oder Vereinsabende.

Erfreulich ist, dass immer mehr Gemeinden aktiv auf uns zukommen und den Austausch mit den Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie in der WKO Oberösterreich suchen. Gemeinsam entwickeln wir Ideen, Konzepte und Rahmenbedingungen, damit Gastronomiebetriebe wieder erfolgreich geführt werden können und Wirtshäuser langfristig Bestand haben.

Denn eines ist klar: Ein lebendiges Wirtshaus entsteht dort, wo Gemeinde, Vereine, Wirtschaft und Bevölkerung an einem Strang ziehen. Wenn alle Beteiligten ihren Beitrag leisten, kann das Wirtshaus auch in Zukunft das bleiben, was es immer war - ein starkes Herz im Ortszentrum.



Gerold Royda, OÖ Wirtesprecher

## Gemeinden suchen Wirte als starkes Herz im Ortszentrum

**Gastronomie:** In Naarn kaufte die Gemeinde ein leer stehendes Wirtshaus und will nun ideale Bedingungen für Pächter schaffen

VON BERNHARD LEITNER

**NAARN IM MACHLANDE.** Das Landgasthaus steht unter Druck. Gestiegene Einkaufs- und Energiepreise, Personalkosten und Bürokratie machen es schwer, ein Gasthaus kostendeckend zu führen. Haben Wirtshäuser einmal zugesperrt, fällt es zunehmend schwer, Nachfolger zu finden.

Ein Beispiel dafür ist der Kirchenwirt in Naarn: Im Jahr 2021 stellten die Wirtsleute den Betrieb ein. Um die Nutzung als Gastronomiebetrieb zu sichern, kaufte die Gemeinde das Haus und sucht seither nach Pächtern für den Betrieb. Interessenten habe es schon mehrere gegeben, sagt Bürgermeister Martin Gaisberger (VP): „Wir wollen aber nicht die dritte Pizzeria im Ort, sondern ein Gasthaus als starkes gesellschaftliches Herzstück des Lebens in Naarn.“ In erster Linie soll der Kirchenwirt wieder die vielen Anfragen nach Veranstaltungen abdecken. Gaisberger: „Es geht hier nicht nur um Geburtstage, Taufen und Begräbnisse: Wir haben in der Gemeinde 50 Vereine, die wir in die Nutzung einbinden wollen.“ Alle politischen Fraktionen im Gemeinderat bekennen sich dazu, den Kirchenwirt beim Neustart nach Kräften zu unterstützen.

### Bezirk: 13 Leerstände gemeldet

Leer stehende Gasthäuser sind in vielen Gemeinden ein Problem. Eine Ad-hoc-Erhebung der Wirtschaftskammer Perg brachte eine Liste von 13 leer stehenden Gastronomiebetrieben im Bezirk hervor, für die ein Betreiber gesucht



Christian Knoll, Christian Geirhofer, Gerald Royda, Eveline Grabmann, Martin Gaisberger und Eva Steinkellner setzen sich für den Naarner Kirchenwirt ein. (lebe)

wird, sagt WKO-Bezirksobfrau Eveline Grabmann: „Wir wollen diese Standorte sichtbar machen, Rahmenbedingungen klären und Interessierte beim Einstieg begleiten, damit aus leer stehenden Häusern wieder lebendige Treffpunkte werden.“

### Impulse von Fachleuten

Dabei setzt man auch auf die Expertise von Fachleuten wie dem Immobilienmakler Christian Knoll. Leerstände sind seiner Meinung nach nicht zwangsläufig Ausdruck einer fehlenden Nachfrage, sondern ein Hinweis darauf, dass Konzept, Investitionsrahmen und Erwartungshaltung neu geordnet werden müssen: „Es muss das Anliegen des ganzen Ortes sein, dass man hier unterstützt und zusammenhilft.“

Dafür brauche es klare Konzepte, sagt Gerald Royda, Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Oberösterreich: „Die Zeiten der Hobby-

gastronomen sind vorbei. Ohne Businessplan wird man am Markt nicht lange bestehen können.“ Den Ansatz, Wirtshäuser über Vereine zu betreiben, hält er für einen Irrweg, den man schleunigst beenden sollte. Das verstärke die Kluft zwischen Vereinen und Wirtsleuten: „Deshalb freut es mich, dass in Naarn das Nutzungskonzept mit den künftigen Pächtern, Fachleuten und örtlichen Vereinen entwickelt wird.“

Wie sehr die Zukunft der Landgasthäuser mittlerweile selbst den Gästen Sorgen bereitet, weiß Pergs Wirtesprecher Christian Geirhofer: „Die guten Häuser sind vor allem an Sonntagen ausgebucht. Da wird es dann speziell für Ausflugs Gäste schwierig, einen Platz zu finden.“ Für Wirte sei es wichtig, eine gleichmäßige Auslastung zu erreichen. Wenn sich hierfür, wie nun in Naarn angedacht, Gemeinde und Vereine absprechen, könne das nur von Vorteil sein.

# RICHTLINIEN PUBLIC-VIEWING EUROVISION SONG CONTEST 2026™

Der Veranstalterverband Österreich (VVAT) hat für Public Viewings im Rahmen der Berichterstattung des EUROVISION SONG CONTEST 2026™ (ESC 2026™) mit der AKM und dem ORF erfolgreich eine Public Viewing Vereinbarung getroffen.



Details dazu online:  
<https://shorturl.at/kKzB8>

## KEIN BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNGSVERFAHREN BEI "PUBLIC VIEWING"

Keine Genehmigung ist in den Fällen des § 81 Abs. 2 Z. 11 GewO 1994 erforderlich wie zB bei: Änderungen von vorübergehender, vier Wochen nicht überschreitender Dauer, die keine Gefährdung des Lebens oder der Gesundheit von Personen bewirken und aus Anlass von Ereignissen oder Veranstaltungen, die in kulturellem oder sportlichem Interesse überregional breiter Kreise der Bevölkerung stattfinden, vorgenommen werden (betrifft "Public Viewing" in Zusammenhang mit entsprechenden Großereignissen, wie Fußball-EM oder -WM, Olympische Spiele, Ski-WM, Erhebung einer österreichischen Stadt zur Kulturhauptstadt, etc.).

Das heißt für temporäre Änderungen in einem ansonsten genehmigten Gastronomiebetrieb - wie beim Pub-

lic Viewing - ist gemäß Gewerbeordnung keine weitere Genehmigung bzw. Anzeige gemäß Gewerbeordnung erforderlich! Um aus der Verpflichtung „keine Gefährdung des Lebens oder Gesundheit von Personen“ ein allfälliges Risiko einer Bestrafung (zB nach einem Brand, Raufhandel) zu minimieren, empfehlen wir eigene geeignete Maßnahmen in Betracht zu ziehen. Beispielsweise freiwillige Übernahme von Vorgaben aus der Oö. Veranstaltungssicherheitsverordnung (wie fixe Bestuhlung mit Abstand, Fluchtwege, kein offenes Feuer, zusätzliche Feuerlöscher,...) mit allfällig nachweislicher Abstimmung mit zB Feuerwehr, Polizei. Verpflichtungen aus anderen Rechtsbereichen (zB Baurecht) bleiben durch die Genehmigungsbefreiung unberührt.

Bitte beachten: Gemäß Oö. Veranstaltungssicherheitsgesetz müssen Kleinveranstaltungen bis zu 300 Besuchern (auch Public Viewing) der zuständigen Behörde gemeldet werden.



## ÖWAV-KURS „FETT- ABSCHIEDER-SCHULUNGS- NACHWEIS“

19. MAI  
2026  
IN WIEN

Der Österreichische Wasser- und Abfallwirtschaftsverband (ÖWAV) veranstaltet gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Österreich und der Österreichischen Hotelvereinigung einen Kurs zum Thema „Fettabscheider - Schulungsnachweis“. Die Schulung findet am 19. Mai 2026 in Wien statt.

Ziel des Kurses ist es, den Teilnehmer:innen die notwendigen Kenntnisse für den ordnungsgemäßen Betrieb, die Wartung sowie die jährliche Überprüfung von Fettabscheideranlagen zu vermitteln. Mit dem Schulungsnach-

weis kann im Rahmen eines Ansuchens um erleichterte Überwachung gemäß IEV eine eingeschulte Person namhaft gemacht werden - als Alternative zum Abschluss eines Wartungsvertrags.



Programm und Anmeldung:  
<https://shorturl.at/LAPKF>

# INFOVERANSTALTUNG: SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG STATE OF THE ART

6. MAI  
2026

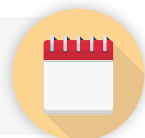
Die Lebensmittelaufsicht des Landes Oberösterreich hat darüber informiert, dass im vergangenen Jahr eine Häufung von Betriebsschließungen aufgrund von Schädlingsbefall in Lebensmittelbetrieben festgestellt wurde. In der Folge wurde vom zuständigen Landesrat Stefan Kaineder ein verstärkter Kontrollschwerpunkt für die Lebensmittelaufsicht beauftragt.

Vor diesem Hintergrund organisieren die Fachgruppen

Gastronomie und Hotellerie OÖ gemeinsam mit der Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe, dem Landesgremium Lebensmittel- & Agrarhandel sowie der Berufsgruppe der Schädlingsbekämpfer eine Informationsveranstaltung für Mitgliedsbetriebe. Ziel ist es, über aktuelle Anforderungen zu informieren und praxisnahe Maßnahmen zur Vorbeugung von Schädlingsbefall vorzustellen.



Die Veranstaltung findet am 6. Mai 2026 ab 15:30 Uhr statt.  
Informationen und Anmeldung dazu: <https://shorturl.at/t66w6>



Zusätzlich gibt es eine Fördermöglichkeit für Betriebe: Gefördert wird die Erstellung eines neuen oder die Überprüfung bzw. Aktualisierung eines bestehenden Schädlingsmonitoring-Konzepts in Zusammenarbeit mit einem oberösterreichischen Schädlingsbekämpfungsbetrieb. Förderfähig sind Leistungen ab 1.1.2026, die maximale Förderung beträgt EUR 250 pro Betrieb im Kalenderjahr 2026.



Mehr Informationen zur Fördermöglichkeit: <https://shorturl.at/vBIZS>

## ACHTUNG: TRITTBRETTFAHRER BEI BOOKING-SAMMELKLAGE

Uns liegen Hinweise vor, dass derzeit verschiedene Prozessfinanzierer und Anwälte aktiv Hotels kontaktieren und Beteiligungen an einer Sammelklage gegen **Booking.com** anbieten. Dabei versuchen einige Anbieter offensichtlich, die Aufmerksamkeit rund um die von uns unterstützte Initiative auszunutzen.

Wichtig ist: Bei diesen Angeboten handelt es sich nicht um die Sammelklage, über die die Hotellerie der Wirt-

schaftskammer (Fachverband Hotellerie) informiert hat und die von mehr als 30 europäischen Hotelverbänden unter dem Dach der HOTREC unterstützt wird. Diese offizielle Initiative wird von der in den Niederlanden ansässigen Stiftung „Stichting Hotel Claims Alliance“ organisiert. Teilweise verwenden andere Prozessfinanzierer sogar Webadressen, die der offiziellen Seite sehr ähnlich sind, was leicht zu Verwechslungen führen kann.

Die einzige offizielle Registrierungsplattform für die von den Hotelverbänden unterstützte Sammelklage ist: <https://www.mybookingclaim.com>



Wir empfehlen, ausschließlich diese offizielle Plattform zu nutzen und von anderen derzeit kursierenden Angeboten oder Registrierungsseiten Abstand zu nehmen.

# REGISTRIERUNGSPFLICHT BEI VERKAUF VON TABAKWAREN BIS ENDE MAI 2026 NOTWENDIG



Alle Gastronomiebetriebe, die Tabakwaren verkaufen, sind verpflichtet, sich bis 31. Mai 2026 bei der Monopolverwaltung GmbH zu registrieren. Die Registrierung ist online möglich: <https://portal.mvg.at/page/gastro>



## BRANCHENSERVICE

# KI-TOUR 2026: PRAXIS-WORKSHOPS FÜR UNTERNEHMEN

Die Reise in die Welt der Künstlichen Intelligenz geht weiter: Die KI-Tour der WKOÖ startet 2026 in die nächste Runde - diesmal mit noch stärkerem Fokus auf die praktische Anwendung im Unternehmen.

In kompakten Workshops in den Bezirksstellen wird gezeigt, wie KI-Tools sinnvoll, effizient und direkt im Arbeitsalltag eingesetzt werden können. Neben Inspiration

stehen vor allem konkrete Anwendungsbeispiele und praktische Übungen im Mittelpunkt.



Alle Infos und Termine zur KI-Tour 2026 finden Sie unter: <http://www.ki-tour.at/>

# VISION T: TOURISMUSSTRATEGIE IM DIALOG MIT DER PRAXIS

In der Wirtschaftskammer Oberösterreich diskutierten rund 50 Vertreter:innen aus Tourismuswirtschaft, Regionen und Politik mit Staatssekretärin Elisabeth Zehetner über die neue nationale Tourismusstrategie „Vision T“. Ziel der regionalen Stakeholderrunden war

es, Praxiserfahrungen aus den Bundesländern in die Finalisierung der Strategie einzubringen. Die Ergebnisse fließen in das strategische Zukunftsbild für den Tourismusstandort Österreich ein, das am 15. Juni 2026 in Wien präsentiert wird.





BRANCHENSERVICE

# CULINARYartFESTIVAL THE NEXT GENERATION 2026

Oberösterreichs touristische Nachwuchstalente begeisterten beim CULINARYartFESTIVAL im Restaurant „Das Anton“ im Linzer Musiktheater mit kulinarischen Höchstleistungen. Rund 120 Gäste erlebten ein exklusives Galadinner, gestaltet von den besten Nachwuchskräften aus Küche, Service und Rezeption. Die Teilnehmer:innen hatten sich zu-

vor bei den JuniorSkills OÖ der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie für den Gala-Abend qualifiziert. Das Festival bot den jungen Talenten eine besondere Bühne, um ihr Können vor Branchenvertreter:innen und Gästen zu präsentieren und das hohe Ausbildungsniveau im oberösterreichischen Tourismus eindrucksvoll zu zeigen.



# AUSZEICHNUNGSFEIER FÜR LANGJÄHRIGE UNTERNEHMER:INNEN UND NEWCOMER

Die Verleihung der Unternehmerbriefe an die erfolgreichen Absolvent:innen der Unternehmerprüfung nahm die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft zum Anlass, auch verdiente Wirt:innen und Hoteliers für ihren langjährigen Einsatz zu ehren. Im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung in der WKO Oberösterreich wurden 38 Berufsjubilar:innen ausgezeichnet sowie 19 Unternehmerbriefe

an neue Absolvent:innen überreicht. Die Ehrungen nahmen WKOÖ-Vizepräsidentin Lisa Sigl, Spartenobmann Gerold Royda und Hotellerie-Obmann Michael Nell vor. Sie würdigten damit sowohl langjährige unternehmerische Leistungen als auch den Mut zum Schritt in die Selbstständigkeit in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft.



Bezirk Braunau



Bezirk Freistadt



Bezirk Gmunden



Bezirk Grieskirchen



Bezirk Kirchdorf



Bezirk Linz-Land



Bezirk Linz-Stadt



Bezirk Perg



Bezirk Ried



Bezirk Rohrbach



Bezirk Schärding



Bezirk Steyr-Land



Bezirk Urfahr-Umgebung



Bezirk Vöcklabruck



Bezirk Wels-Land



Bezirk Wels-Stadt



BRANCHENSERVICE

## SCHULE MACHT WIRTSHAUS

Mit dem Projekt „Schule macht Wirtshaus“ fördern die öö. KultiWirt-e gemeinsam mit den Tourismusschulen Bad Leonfelden sowie den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie den Nachwuchs für die Branche. Ziel der Initiative ist es, jungen Menschen praxisnah zu zeigen, wie vielseitig und verantwortungsvoll die Arbeit in einem Gastronomiebetrieb ist.

Heuer führten Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden bereits zum siebten Mal ein Wirtshaus eigenständig – diesmal im „Wiaz’Haus Dinghofer“ in Wartberg. Von der Menüplanung über Einkauf und Kalkulation bis hin zu Küche und Service lag die Verantwortung bei den angehenden Tourismus-Profis. Das Projekt ist Teil der schulischen Abschlussarbeit und ermöglicht wertvolle Einblicke in die Praxis der Gastronomie.



# WKÖ-PRÄSIDENTIN MARTHA SCHULTZ MIT WKOÖ-PRÄSIDENTIN DORIS HUMMER AUF BETRIEBSBESUCH IN OBERÖSTERREICH

Im Rahmen ihrer Bundesländertour besuchte die neue WKÖ-Präsidentin Martha Schultz das Restaurant „Tante Kaethe“ im Linzer Donauparkstadion. Gastroleiter Tom Weber und Geschäftsführer Robert Bremmer führten durch den Betrieb und gaben Einblicke in das Gastronomie- und Eventkonzept.

Für die innovative Verbindung von Restaurantbetrieb und Eventlocation wurde die DOPa3-Premium Lounge der DP Gastro GmbH in Linz heuer mit dem Landessieg des Österreichischen Innovationspreis Tourismus (ÖIT) ausgezeichnet - mit besonderem Fokus auf Veranstaltungseinrichtungen für Kongresse und Tagungen.



## WIFI KURSE

### 8430 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: 05.05.2026

ORT: WIFI KIRCHDORF

KOSTENBEITRAG: € 150,-

### 8699 PASTAKÜCHE MIT MEDITERRANEN EINFLÜSSEN

Seit den 60ern liegt Pasta in Österreich voll im Trend. Egal ob Kinder, Sportler:innen oder Berufstätige - alle finden ihre Lieblingsvariationen. In diesem Seminar werden wir gemeinsam verschiedene Spezialitäten zaubern - von Nudelgerichten über Gnocchi bis hin zu speziellen Pastadesserts.

TERMIN: 08.05.2026

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 170,-

### 8680 ALPENSUSHI - EINE KULINARISCHE REISE DER BESONDEREN ART!

Lernen Sie, Sushi und Makis auf völlig neue Weise zu interpretieren! In diesem Kurs kreieren Sie nicht nur klassische Variationen, sondern auch kreative Kreationen mit österreichischen Akzenten, die Ihre Gäste begeistern werden! Ideal für Hobbyköche und Fachkräfte aus der Gastronomie, die neue, innovative Ideen in ihre Küche bringen möchten.

TERMIN: 12.06.2026

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 175,-



ANMELDUNGEN  
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

Wiener Straße 150, 4021 Linz  
T 05-7000-7053 E [unternehmerakademie@wifl-ooe.at](mailto:unternehmerakademie@wifl-ooe.at)  
[wifl.at/ooe/uak](http://wifl.at/ooe/uak)

# INSIDER

## Impressum

### EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & 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>

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA  
Michaela Hölzl, MA

### DRUCK:

Druckerei Bad Leonfelden GmbH  
Gewerbezeile 20, 4190 Bad Leonfelden

*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@wkooe.at](mailto:gastronomie@wkooe.at)  
[hotellerie@wkooe.at](mailto:hotellerie@wkooe.at)

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt  
Insider finden Sie auch unter:*

[www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)  
[www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)

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

