

AUSGABE
05/2017

INSIDER



ÄNDERUNGEN MELDEGESETZ- DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG

Bericht Seite 6

MEDAILLEN-REGEN FÜR UNSERE GASTRO-LEHRLINGE

Bericht Seite 8

FÖRDERUNG TOURISMUS-PROJEKTE

Bericht Seite 12



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Top-Ergebnisse für OÖ bei den Staatsmeisterschaften!	3
Last Day	4

Interessenvertretung

Änderungen Meldegesetz-Durchführungsverordnung	6
--	---

Branchenservice

Das waren die Staatsmeisterschaften	8
Nachbestellung der Kreidetafel möglich	10
ÖO geht neue Ausbildungswege - Doppellehre NEU: HGA/Restaurantfachmann	11
Förderung für die Analyse der Einsparungsmöglichkeiten von Wasser	12
Förderung für innovative Tourismus-Projekte	13

Gesellschaft

JHG Trendgetränke	14
Unternehmerin des Monats	15
Traunseewirte	16
Gastgartenwahl	17

Themenserie

Arbeitszeitaufzeichnung	18
WiFi-Kurs	19



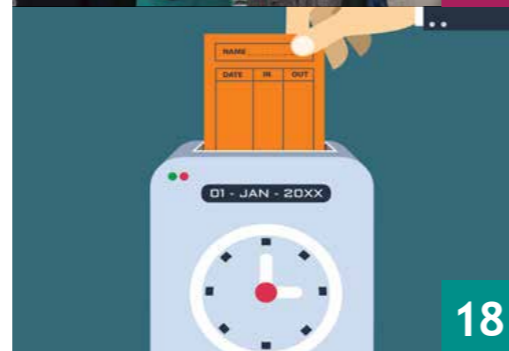
6



13



15



18

TITELSTORY

TOP-ERGEBNISSE FÜR OÖ BEI DEN STAATSMEISTERSCHAFTEN!

Unsere Lehrlinge begeisterten mit sensationellen Leistungen und Spitzenergebnissen!



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

Von 27. bis 29. April fanden die österreichischen Staatsmeisterschaften der touristischen Lehrberufe in Obertrum/Sbg. statt. Die besten Lehrlinge aus ganz Österreich stellten ihr Können in den Kategorien Koch, Restaurantfachmann sowie Hotel- und Gastgewerbeassistent unter Beweis. Die oberösterreichischen Teilnehmer zeigten dabei einmal mehr, dass sie

zur absoluten Spitze unseres Landes zählen. In allen Bereichen wurden Top-Platzierungen erzielt. Herausragend dabei waren die Performance von Doris Assis (Restaurantfachfrau) und Romana Jantscher (HGA), die jeweils den dritten Platz nach Oberösterreich holten.

Solche Ergebnisse zeigen eindrucksvoll, welche hohe Qualität die Lehraus-

bildung in unserem Bundesland hat! An dieser Stelle daher nicht nur herzliche Gratulation unseren TeilnehmerInnen an den Staatsmeisterschaften für ihre sensationellen Leistungen, sondern vor allem ein Danke unseren Betrieben für die hochqualifizierte Lehrlingsausbildung, die solche Ergebnisse überhaupt erst möglich macht.

Apropos Lehrlingsausbildung: Gemeinsam mit dem Bundesministerium für Bildung gibt es Überlegungen eine eigene Lehrausbildung für den Bereich HGA/Restaurantfachmann einzurichten. Für diese 4-jährige Doppellehre soll in der Berufsschule Altmünster eine eigene Jahrgangsklasse eingerichtet werden. Mit dieser Ausbildung wird den zukünftigen Anforderungen unserer Branche Rechnung getragen - nutzen auch Sie für Ihren Betrieb und Ihre Lehrlinge diese Chance! Nähere Informationen finden Sie auf Seite 11.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppe
Gastronomie und Hotellerie



EDITORIAL

LAST DAY

Nach 36 Jahren, davon seit 1998 im touristischen Bereich, beende ich meine Tätigkeit mit 31.5.2017 und somit ist es Zeit für ein leises Servus. Nach verschiedenen Verwendungen in der WK mit Wechsel nach etwa immer sieben Jahren habe ich im touristischen Bereich meine Erfüllung gefunden, und wurden daraus - nach ursprünglich geplanten sieben Jahren - knapp zwei Jahrzehnte! Rückblickend weiß ich für mich den Grund dafür: Tourismus und Freizeitwirtschaft ist eine enorm lebhaft und inspirierende Branche, die in dieser Branche Tätigen, sohin auch ihr/Sie, sind kommunikativ, offen, kritisch und das Thema Gastgeber ist bei allen Schwierigkeiten doch sehr erfüllend und dabei mitwirken zu können, dass Oberösterreich ein gutes Gastgeberland ist und bleibt, war bzw. ist spannend bis zur letzten Sekunde.

Die Arbeit als Interessenvertreter bedeutet viele persönliche Kontakte in den Betrieben, bei Versammlungen, Mitarbeit in Projekten und bedingt gutes Zuhören können, das Gemeinsame vor das Trennende stellen, den politischen Prozess im Sinne der Mitglieder zu beeinflussen und Entscheidungen, egal ob erfreulich oder unerfreulich, entsprechend zu kommunizieren und darüber zu informieren. Ich war mit Herzblut und Engagement bei der Arbeit, war kein Nine-to-Five-Typ, und ich habe damit auch weitaus mehr Zuspruch als Ablehnung erfahren. Dafür bedanke ich mich bei Ihnen/euch. Unter einem Umstand habe ich regel-

mäßig etwas gelitten: dem fehlenden Maßstab für Erfolg als Interessenvertreter im politischen Umfeld. Während ein Betrieb an Gewinn- bzw. Umsatzzahlen genau messen kann, ob er erfolgreich ist, ist das in der Interessenvertretung nicht ganz so leicht.

Thema Tabakgesetz: Die letzten fünf Jahre haben wir für die Verfechter bzw. Bekämpfer, mit 50:50 quer durch in der Gastronomie, nichts richtig machen können. Jeder Betrieb sieht das verständlich aus seiner eigenen Position eben entweder so oder so. Das gilt für sehr viele Regelungen, auch Entwicklung zum Tourismusgesetz etc.

Wenn ich die Zeitspanne von der Jahrtausendwende bis jetzt betrachte, sind die Veränderungen im touristischen Bereich enorm. Geändertes Ausgehverhalten, veränderte Essgewohnheiten, Ausdünnung des ländlichen Raumes, Gesundheitsbewusstsein der Menschen, all das hinterlässt tiefe Spuren am Markt. Sie in den Betrieben können eine Betroffenheit täglich feststellen anhand der Umsatz- bzw. anderen Kennzahlen. Wenn für einen Monat die Zahlen nicht im Plan liegen, so muss man den Grund dafür unverzüglich zu ergründen versuchen. Der Gast ist der beste, billigste und konstanteste Betriebsberater und wenn dieser ausbleibt, ist Feuer am Dach. Da befindet man sich in einer bequemer Situation, wenn der Gast noch kommt und sich beschwert, irgendetwas reklamiert oder auch lobt, aber auch diese Signale muss man bewusst aufnehmen und wahrnehmen.

Die rasante Veränderung wird sich auch in den nächsten Jahren fortsetzen, Stichwort Digitalisierung. Auch diese Entwicklung ist nicht per se gut oder schlecht, sie ist vor allem nicht veränderbar und so muss jeder versuchen, in seinem Betrieb das Beste daraus zu machen. Die Wirtschaftskammer muss Unterstützung, Schulung anbieten, Anleitung zur betrieblichen Umsetzung.

Wirtinnen und Wirte sind zukünftig noch mehr als ManagerInnen aller Bereiche der Unternehmensführung gefordert. Ein guter Gastgeber müssen Sie/ihr aber dabei auch bleiben.

Die Rolle hat sich geändert, beim Gast am Tisch zu sitzen, das will die jüngere Generation nicht mehr. Aber höflich und freundlich beachtet und bedient zu werden, für ein Wohlfühlerlebnis damit zu sorgen, diesen Wunsch wird ein Gast immer haben. Darauf freue auch ich mich, wenn ich zukünftig als Gast in Ihren/euren Betrieb komme. Ich wünsche Ihnen/euch alles Gute, viel wirtschaftlichen Erfolg und viel Freude an der so wichtigen Rolle als Gastgeber.

Dein/Ihr



Peter-Paul Frömmel
Spartengeschäftsführer Tourismus
und Freizeitwirtschaft



ÄNDERUNGEN MELDEGESETZ- DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG

Die wichtigsten Änderungen im Detail

NEUES GÄSTEVERZEICHNISBLATT

Das Gästeverzeichnisblatt wurde vereinfacht und muss hinsichtlich Inhalt und Aufbau dem Muster entsprechen. Abweichungen sind nur hinsichtlich des Aufbaus zulässig und nur dann, wenn Gästedaten in einem betrieblichen elektronischen System erfasst und aus diesem die Gästeverzeichnisblätter zwecks Führung einer Gästeverzeichnisblattsammlung ausgedruckt werden.

Das Format (die Größe) ist nicht verbindlich, es kann an die individuellen Bedürfnisse der Beherbergungsbetriebe - insbesondere bei Bedarf an zusätzlich fremdsprachig abgefasster Textierung der Felder - angepasst werden.

Anlage A

Gästeverzeichnisblatt Kennzahl Name des Beherbergungsbetriebes:

Lfd.-Nr.:

FAMILIENNAME		Geschlecht (Zutreffendes bitte ankreuzen!) <input type="checkbox"/> männlich <input type="checkbox"/> weiblich	
VORNAME(N)		GEBURTSDATUM	
REISEDOKUMENT bei ausl. Gästen (Art, z. B. Reisepass, Personalausweis; Nummer; Ausstellungsdatum; ausstellende Behörde; Staat)			
Herkunftsland und Adresse (Hauptwohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt)		Straße/Gasse/Platz	
		Postleitzahl Ortsgemeinde Staat	
MITREISENDE im familiären Verbund			
FAMILIENNAME		VORNAME(N)	
GEBURTSDATUM			
Bei REISEGRUPPEN Sammelkarte vorhanden <input type="checkbox"/>			
Gesamtanzahl der Reiseteilnehmer (einschließlich Reiseleiter)		Aufgliederung nach Herkunftsland	
Herkunftsland		Anzahl	
Herkunftsland		Anzahl	
Herkunftsland		Anzahl	
Herkunftsland		Anzahl	
Ankunft am		Tag Monat Jahr	
Voraussichtliche Abreise am		Tag Monat Jahr	
Tatsächliche Abreise am		Tag Monat Jahr	
Datum und Unterschrift des Meldepflichtigen			

neues Gästeverzeichnisblatt

DIE DATENARTEN DER (ELEKTRONISCHEN ODER ALS BLATTSAMMLUNG GEFÜHRTEN) GÄSTEVERZEICHNISSE

Für Mitreisende im familiären Verbund sind nur Familienname, Vorname(n) und Geburtsdatum einzutragen. Der Begriff „familiärer Verbund“ geht über den „klassischen“ Familienbegriff hinaus. Insbesondere werden darunter auch eingetragene Partner, Lebensgefährten und sogenannte „Patchwork-Familien“ zu verstehen sein. Da der Inhaber des Beherbergungsbetriebes nach den melderechtlichen Regelungen nicht zur Überprüfung des Verhältnisses der Unterkunftnehmer zueinander sowie ihrer näheren Lebensumstände berechtigt ist, wird er sich in aller Regel auf die Angaben des Ersteingetragenen verlassen müssen.

Für Mitglieder von Reisegruppen im Sinne des § 5 Abs. 3 MeldeG entfällt die Meldepflicht, wenn der Reiseleiter das Gästeverzeichnisblatt entsprechend vollständig ausfüllt und eine Sammelkarte mit Namen und Staatsangehörigkeit sowie - bei ausländischen Gästen - Art, Nummer und Ausstellungsbehörde des Reisedokuments dieser Gäste vorlegt.
Anm.: Um seiner in § 12 Abs. 2 MeldeG geregelten Auskunftspflicht gegenüber der Meldebehörde und den Organen des öffentlichen Sicherheitsdienstes entsprechen zu können, wird der Beherbergungsbetrieb die Sammelkarte aufbewahren müssen.

ÜBERGANGSREGELUNG

Für Gästeverzeichnisblätter in der Fassung vor dem 1. April 2016: Die Weiterverwendungsermächtigung des § 19 Abs. 6 MeldeV gilt nur noch bis 31. Juli 2017.

Gästeverzeichnisblatt Kennzahl Name des Beherbergungsbetriebes:

Lfd.-Nr.:

FAMILIENNAME oder NACHNAME		Geschlecht (Zutreffendes bitte ankreuzen!) <input type="checkbox"/> männlich <input type="checkbox"/> weiblich	
VORNAME		GEBURTSDATUM	
REISEDOKUMENT bei ausl. Gästen (Art, z. B. Reisepass, Personalausweis; Nummer; Ausstellungsdatum; ausstellende Behörde)			
HAUPTWOHNSITZ		Straße/Gasse/Platz	
		Postleitzahl Ortsgemeinde Staat	
EHEGATTE oder EINGETRAGENER PARTNER		Ankunft am	
Vomame, Geburtsjahr		Tag Monat Jahr	
KIND(ER)		Abreise am	
Vomame, Geburtsjahr		Tag Monat Jahr	
Vomame, Geburtsjahr		Unterschrift des Meldepflichtigen	
Bei REISEGRUPPEN		Gesamtanzahl der Reiseteilnehmer (einschließlich Reiseleiter)	
Aufgliederung nach Herkunftsland		Herkunftsland Anzahl	
		Herkunftsland Anzahl	
		Herkunftsland Anzahl	
		Herkunftsland Anzahl	

Gästeverzeichnisblatt vor 01.04.2016

Für die mit 1. April 2016 eingeführten Gästeverzeichnisse: Diese dürfen bis 30. April 2018 weiterverwendet werden, wobei aber unter „Mitreisende“ nur mehr die Rubriken Familienname, Vorname und Geburtsdatum auszufüllen sind.

Gästeverzeichnisblatt Kennzahl Name des Beherbergungsbetriebes:

Lfd.-Nr.:

FAMILIENNAME oder NACHNAME		Geschlecht (Zutreffendes bitte ankreuzen!) <input type="checkbox"/> männlich <input type="checkbox"/> weiblich	
VORNAME(N)		GEBURTSDATUM	
REISEDOKUMENT bei ausl. Gästen (Art, z. B. Reisepass, Personalausweis; Nummer; Ausstellungsdatum; ausstellende Behörde; Staat)			
Herkunftsland und Adresse (Hauptwohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt)		Straße/Gasse/Platz	
		Postleitzahl Ortsgemeinde Staat	
MITREISENDE		Familienname oder Nachname	
		Vorname	
		Geschlecht	
		Geburtsdatum	
		Staatsangehörigkeit	
		Herkunftsland und Postleitzahl des Wohnorts (Hauptwohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt)	
		Reisedokument: Art, Nummer, Ausstellungsdatum (ausländische Gäste)	
		Ausstellende Behörde, Staat (ausländische Gäste)	
Beiblatt vorhanden <input type="checkbox"/>			
Ankunft am (Tag, Monat, Jahr):		Unterschrift des Meldepflichtigen	
voraussichtliche Abreise am (Tag, Monat, Jahr):			
tatsächliche Abreise am (Tag, Monat, Jahr):			

Gästeverzeichnisblatt seit 01.04.2016

Nach Information des BMI werden die Meldebehörden sowie die Ämter der Landesregierung über die neue Rechtslage in Kenntnis gesetzt. Informationen zu den für die Führung von Gästeverzeichnissen geltenden neuen Regeln werden auch in den Brancheninformationen des Unternehmensserviceportals (USP) unter „Gastronomie und Tourismus“ zur Verfügung gestellt werden.



Obmann sowie Chefjuror Gerold Royda und Geschäftsführer Stefan Praher mit den Oberösterreichischen TeilnehmerInnen

MEDAILLEN-REGEN FÜR UNSERE GASTRO-LEHRLINGE BEI DEN ÖSTERREICHISCHEN STAATSMEISTERSCHAFTEN

Neun Lehrlinge, neun Medaillen für Oberösterreich

Bereits zum 53. Mal wetteiferten die 81 besten österreichischen Tourismus-Lehrlinge vom 27. bis 29. April 2017 bei der Österreichischen Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in Tourismusberufen um die begehrten Staatsmeistertitel. Die touristischen Nachwuchstalente stellten während drei intensiver Wettbewerbstage in der Berufsschule Obertrum, Salzburg, in den Kategorien „Küche“, „Service“ und „Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in“ ihr Können unter Beweis: vier Gold-, vier Silber- und eine Bronze-Medaille gingen an Oberösterreich. Zudem wurden unter allen Goldmedaillen-Gewinnern die Staatsmeister der Lehrberufe

gekürt, dabei erreichten Doris Assis (Service) und Romana Jantscha (HGA) je den dritten Platz. Unsere engagierte Jugend hat die fordernden und zugleich umfangreichen Wettbewerbsaufgaben erneut bravurös gemeistert. Wir sind sehr stolz auf unseren Nachwuchs, den Top-Ausbildungsbetrieben und gratulieren allen Teilnehmern herzlich zu ihren ausgezeichneten Erfolgen“, zeigten sich die Obmänner der Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie, Gerold Royda und Thomas Mayr-Stockinger MBA, mit dem Einsatz der jungen Fachkräfte mehr als zufrieden.



Bildnachweis: Andreas Kolarik

STAATSMEISTERSCHAFTEN 2017 - KÜCHE

- GOLD Gregor Pernsteiner, Restaurant Essig's
- SILBER Daniel Schlöglhofer, Seehotel Das Traunsee
- SILBER Tobias Karlinger, Pöstlingberg Schlössl

STAATSMEISTERSCHAFTEN 2017 - SERVICE

- GOLD Doris Assis, Pöstlingberg Schlössl
- SILBER Magdalena Mayrhofer, Mühlviertlerhof Geierhofer
- BRONZE Anita Chemelli, Restaurant Geniono

STAATSMEISTERSCHAFTEN 2017 - HGA

- GOLD Romana Jantscher, Romantik Hotel im Weissen Rössl am Wolfgangsee
- GOLD Caroline Schiffner, Park Inn by Radisson Linz
- SILBER Gloria Weissenböck, Hotel Paradiso



Bildnachweis: Andreas Kolarik



Bildnachweis: Andreas Kolarik

BRANCHENSERVICE

NACHBESTELLUNG DER KREIDETAFEL MÖGLICH

Aus der Imagekampagne „Ihr Wirt macht mehr aus Ihrer Feier“ sind noch einige wenig Kreidetafeln mit dem Gast&Wirt Smiley im Format 420 x 890 cm vorhanden. Diese können bei uns jederzeit kostenlos nachbestellt werden. Die Versandkosten von € 10 / Tafel werden in Rechnung gestellt.



Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen schriftlich per Email an tourismus1@wkoee.at oder telefonisch unter T 05-90909-4611 (Ingrid Fölsner), 05-90909-4613 (Lisa Priglinger).

BRANCHENSERVICE

OÖ GEHT NEUE AUSBILDUNGSWEGE

Doppellehre NEU: HGA/RestaurantfachFrau/-mann

Nach langjährigen schwierigen Verhandlungen mit den Sozialpartnern ist es den Fachgruppen OÖ der Gastronomie und Hotellerie in Zusammenarbeit mit der Berufsschule Altmünster gelungen, die Doppellehre HGA/Restaurantfachmann als neue eigene Ausbildungsform zu etablieren.

Ab dem Schuljahr 2017/2018 besteht daher die Möglichkeit für unsere Betriebe, diese Form der Lehrlingsaus-

bildung in Anspruch zu nehmen. In diesem Zusammenhang werden eigene Berufsschul-Klassen die Inhalte vermitteln. Explizit weisen wir darauf hin, dass der (derzeitige) Einzellehrberuf HGA ausnahmslos an der Rezeption zu absolvieren ist. Eine Verwendung eines HGA-Lehrlings im Restaurant ist derzeit nicht zulässig. Dies ist auch der Grund, warum die neue Doppellehre ins Leben gerufen

wurde. Damit schaffen wir Rechtssicherheit und eine praxisorientierte Ausbildung an der Schnittstelle zwischen Rezeption und Restaurant.

Als Mindestanforderung zur Einrichtung der eigenen Berufsschulklasse bzw. der Ausbildung ist eine Schülerzahl von 20 notwendig. Nutzen Sie und Ihre Lehrlinge daher die Chance und entscheiden Sie sich für die neue Doppellehre.



Weitere Informationen erhalten Sie in der Berufsschule Altmünster unter der Telefonnummer 07612-88530 bzw. in der Abteilung Bildungspolitik der WKO Oberösterreich: Armin Stumptner T 05-90909-4040, Email: armin.stumptner@wkoee.at.



FÖRDERUNG FÜR DIE ANALYSE DER EINSPARUNGSMÖGLICHKEITEN VON WASSER

Jeder von uns verbraucht durchschnittlich 120 Liter Trinkwasser pro Tag!

Dass das kühle Nass viel Geld kostet und auch Wirtschaftsbetriebe stark belastet, wird dabei oftmals übersehen.

Für den Einsatz von effizienten Maßnahmen und Technologien im Bereich des Warmwasserverbrauches ist das größte Potenzial in der Beherbergung gegeben.

Denn aus den Erfahrungen in der Hotelbranche lässt sich ableiten, dass die stärkste Nutzung und das größte Einsparpotenzial bei den Duschen und Waschtischarmaturen im Hotelzimmer liegt. So fließt beim Vorgang des Zähneputzens oft minutenlang erwärmtes Trinkwasser direkt vom Wasserhahn in den Kanal, ohne in irgendeiner Form genutzt zu werden. Bei den Duschen spielt vor allem der Durchfluss pro Minute eine Rolle, da im Hotelzimmer kein Einfluss auf die Duschzeit des Gastes gegeben ist.

Hier kann eine externe Beratung helfen. Die Beratung erstellt eine Analyse der Einsparmöglichkeiten bei Wasser und Abwasser sowie bei den Energiekosten für die Warmwasseraufbereitung. Aufgrund dieser Berechnungen wird ein Maß-

nahmenpaket erstellt, das den betrieblichen Trinkwasserverbrauch optimal reduziert und somit Kosteneinsparungen ermöglicht.

Zu diesem Zweck bietet die Wirtschaftskammer OÖ und das Land OÖ, Wirtschaftsressort, Unternehmen eine Förderung zu Beratungsleistungen bezüglich Einsparung von Wasser an.

INFO

Die maximale Förderhöhe beträgt € 1.050,- und richtet sich nach dem Beratungshonorar, das zu 50 % (ohne USt. und Reisespesen) gefördert wird.

Für weitere Informationen und das Formular für den Förderantrag kontaktieren Sie bitte das Umweltservice der WKÖÖ, Frau Doris Füreder, T 05-90909-3634, E doris.fuereder@wkoee.at

FÖRDERUNG FÜR INNOVATIVE TOURISMUS-PROJEKTE

Das Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft sieht für das Jahr 2017 die Möglichkeit vor, überregionale, innovative Tourismus-Projekte im ländlichen Raum im Rahmen des „Österreichischen Programms für ländliche Entwicklung LE 14-20“ zu fördern. Der Schwerpunkt liegt einerseits auf Projekten zur Förderung von In-

vestitionen in die touristische Infrastruktur, andererseits auf Projekten zur Förderung der Zusammenarbeit von kleinen Betrieben bei der Entwicklung bzw. Vermarktung von Tourismusdienstleistungen. Förderungsanträge können ab sofort bis spätestens 3. Juli 2017 (es gilt das Datum des Poststempels) eingereicht werden.

Den detaillierten Projektauftrag sowie sämtliche Formulare finden Sie auf der Webseite des BMFWF unter: <https://www.bmfwf.gv.at/Tourismus/Tourismusfoerderung/Seiten/Projektauftrag-LE-2017.aspx>

EINREICHFRIST
15. MAI 17



GESELLSCHAFT

JHG WEITERBILDUNG: TRENDGETRÄNKE 2017

In geselliger Runde wurden die Sommer-Trendgetränke 2017 verkostet

Der Durst nach Sonne macht sich wieder bemerkbar. Da wird es Zeit, die Saison mit neuen Erfrischungsgetränken auf der Karte einzuläuten. Eine ausgewählte Vielfalt für Individualisten und Genießer sollte es sein, sodass jeder Gast seinen persönlichen Erfrischungsmoment voll auskosten kann. Das Team vom Rooftop 7 präsentierte einige Klassiker und trendverdächtige Newcomer für die gastronomische Hochsaison, die sich das Junge Hotel- und Gastgewerbe schmecken ließ.

Das JHG ist eine Gemeinschaft zukünftiger Gastronomen und bereits selbständiger Jungunternehmer der Gastronomie und Hotellerie Oberösterreichs.

Wenn du gesellig, unternehmenslustig und in der Gastronomie bzw. Hotellerie tätig bist, dann bist du bei uns richtig!

WIR ERLEBEN GEMEINSAM

- den Kontakt zu deiner Interessenvertretung
- Informationen über Neuerungen
- gesellige Treffen (wie sportliche Veranstaltungen usw.)
- Beratung und Diskussion mit führenden Tourismusexperten
- Schulungen, Seminare und Exkursionen
- Aufbau einer „Netzwerk-Gemeinschaft“



Für nähere Infos zum Jahresprogramm und zur Mitgliedschaft schreibe uns bitte ein Email an:
tourismus1@wkoee.at



Bildnachweis: Michael Hofstätter

v.l.: Gerold Royda, Margit Angerlehner, Maria Oberndorfer und Peter-Paul Frömmel

GESELLSCHAFT

WIR GRATULIEREN ZUR UNTERNEHMERIN DES MONATS

Maria Oberndorfer, Inhaberin des 4-Sterne Hotels Seegasthof Oberndorfer in Attersee

Seit Generationen befindet sich das Hotel Seegasthof Oberndorfer in Attersee in den erfahrenen Händen von Familie Oberndorfer. 2003 übernahm Maria Oberndorfer in vierter Generation den Familienbetrieb, den sie nun bereits seit 14 Jahren erfolgreich weiterführt. Zusammen mit ihrem elfköpfigen Team sorgt sie mit voller Be-

geisterung und individuellem Service für das Wohlergehen ihrer Gäste. Sie packt alle Herausforderungen stets am Schopf und verfolgt ihre Ziele mit starkem Charakter. Von ihren Gästen und Mitarbeitern wird sie vor allem für ihre Gastlichkeit, Offenheit und ihr authentisches Auftreten geschätzt. Maria Oberndorfer ist mit ihrem En-

gagement und Durchhaltevermögen eine wahre Vorzeigeunternehmerin und wurde von Frau in der Wirtschaft zur ‚Unternehmerin des Monats April‘ ausgezeichnet. Gerold Royda, Obmann der Hotellerie und Spartenführer Dr. Peter-Paul Frömmel waren unter den ersten Gratulanten.

STIMMUNGSVOLLES HIGHLIGHT AM TRAUNSEE

Musik, Show und Kulinarik machten beste Stimmung beim Traunseewirte Frühlingsball.



Bildnachweis: Klemens Fellner

Die Wirtekooperation „Traunseewirte“ hat sich wieder einiges einfallen lassen, um die Besucher bei der 6. Auflage des Frühlingsballes zu begeistern: Einerseits mit einem völlig neuen, attraktiven Musik- und Showprogramm, andererseits mit dem überraschend breiten Spektrum in der Kulinarik. Nach dem traditionellen Empfang mit Szigeti Sekt sorgten die White Hats, Henry Vill, die Zohner-Girls, die

Ebenseer Dampfplauderer sowie die Nia z' Haus Musi für einen schwungvollen Abend. Erstmals konnte man sich bei „Casino on Tour“ auch am Roulette-Tisch vergnügen und für einen guten Zweck spenden. Besonderes Augenmerk schenken die Traunseewirte den Gaumenfreuden, die nicht zu kurz kamen. Liebhaber von Fisch und Fleisch und vegetarischer Kost wurden mit regionalen Spezialitäten, Haus-

mannkost und kreativer Frühlingsküche verwöhnt. Auch die Naschkatzen kamen am verführerischen Kuchenbuffet und beim Kaiserschmarrn aus der Riesenschmarrn nicht zu kurz. Und weil das ausgiebige Feiern, Tanzen und Unterhalten hungrig macht, gab es natürlich wieder die traditionelle Mitternachtsjause.



Bildnachweis: Klemens Fellner



Bildnachweis: Klemens Fellner

v.l.: Herbert Starl, Thomas Mayr-Stockinger und Franz Pernkopf

OÖN Gastgarten Wahl 2017



Jetzt
Stimmkarten
bestellen und
gewinnen!



Die OÖNachrichten und die Fachgruppe Gastronomie der WKOÖ suchen heuer wieder die schönsten Gastgärten und laden zur Teilnahme an der Gastgartenwahl ein. Laufzeit der Wahl wird von 10. Juni - 18. August 2017 sein.

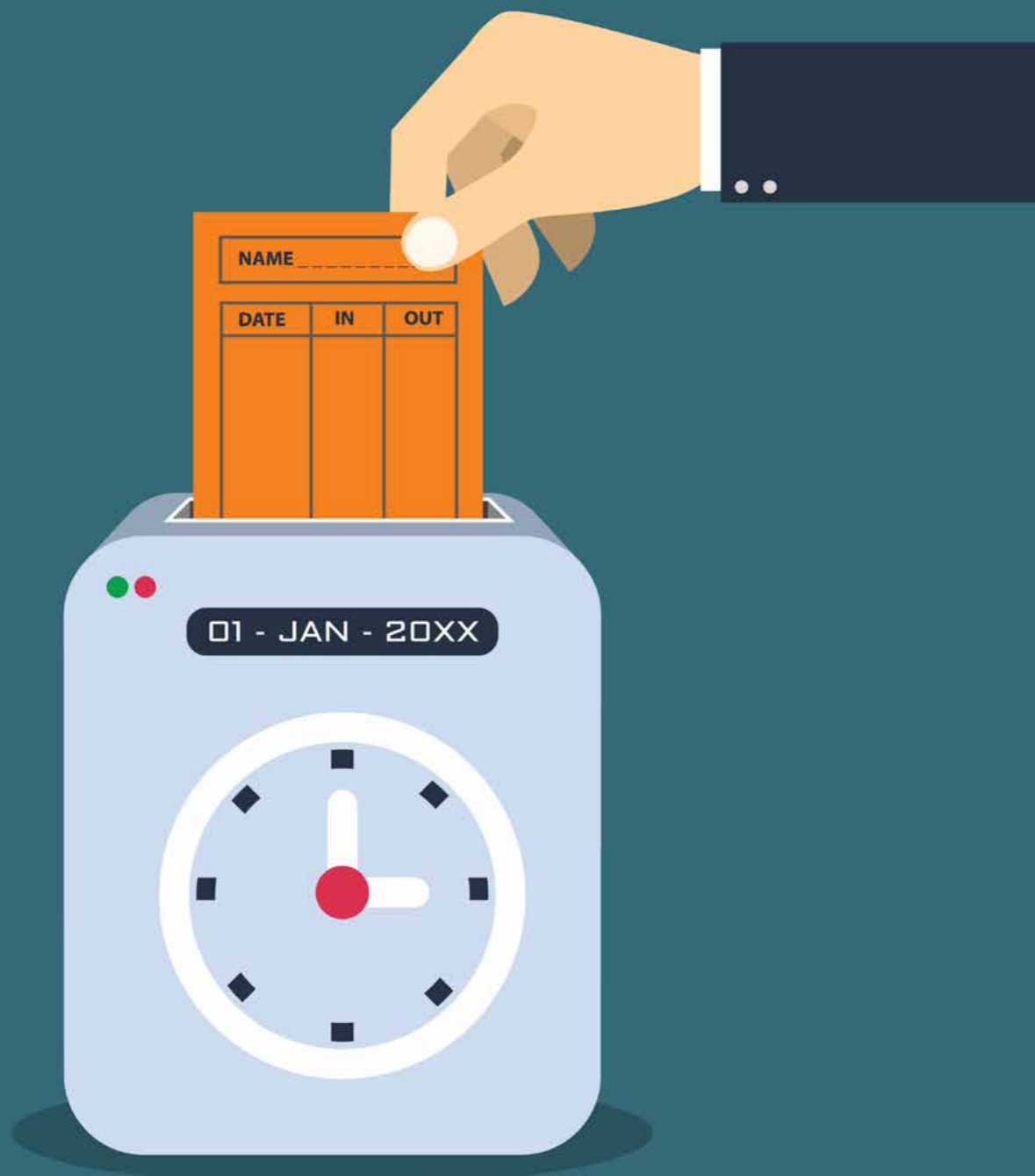
Für Sie und Ihre Gäste gibt es attraktive Preise zu gewinnen: Für Wirte eine gratis Präsentation ihres Betriebes im Oberösterreich-Teil der OÖNachrichten, sowie einen Wellness-Aufenthalt für zwei Personen in einem EurothermenResort (2 Nächte). Ihre Gäste können ebenfalls einen Wellness-Aufenthalt für zwei Personen in einem EurothermenResort (2 Nächte), eine Gastgartenparty im Wert von € 700,- oder eine Gastgartenparty für € 350,- gewinnen.

Startpakete mit Stimmzetteln und Plakat können Sie jederzeit telefonisch (0732/ 7805-449) oder per E-Mail (gastgartenwahl@nachrichten.at) anfordern. Für alle Gastronomiebetriebe besteht zusätzlich die Möglichkeit die OÖNachrichten unter 0732/7805 560 im vergünstigten Gastro-Abo (3 Zeitungen zum Preis von einer) zu beziehen.

Eine Aktion der OÖNachrichten mit freundlicher Unterstützung von Gast & Wirt und den EurothermenResorts.



ARBEITSZEITAUFEICHNUNGEN



Der Arbeitgeber hat zur Überwachung der Einhaltung der im Arbeitszeitgesetz geregelten Angelegenheiten Aufzeichnungen über die geleisteten Arbeitsstunden zu führen. Aufzeichnungspflicht besteht für alle Betriebe, auch für Kleinbetriebe mit nur einem oder wenigen Mitarbeitern! Der Arbeitsinspektor prüft die Einhaltung der Aufzeichnungspflicht. Die Nichteinhaltung führt zu Strafsanktionen gegen den Arbeitgeber.

Das Gesetz sieht keine konkrete Form vor, in der die Arbeitszeitaufzeichnungen zu erfolgen haben. Zu empfehlen ist aber, dass je Arbeitnehmer lückenlose Aufzeichnungen geführt werden, aus denen Beginn und Ende der Arbeitszeit, aber auch Beginn und Ende der Ruhepause hervorgehen. Der Arbeitnehmer sollte mit seiner Unterschrift jedenfalls regelmäßig die Richtigkeit der Arbeitszeitaufzeichnungen bestätigen. Dadurch kann sich der Arbeitgeber vor der unberechtigten Geltendmachung von Überstunden schützen.

Ist wegen Fehlens der Arbeitszeitaufzeichnungen eine Feststellung der tatsächlich geleisteten Arbeitszeit unmöglich oder wird dem Arbeitnehmer die Übermittlung der Arbeitszeitaufzeichnungen verwehrt, verfallen diesbezügliche Ansprüche (z.B. auf Überstundenentgelt) nicht. Auch machen sich Arbeitgeber gewissermaßen „erpressbar“, wenn Arbeitnehmer im Nachhinein mit für sich selbst erstellten Arbeitszeitaufzeichnungen Entlohnung für (angeblich) erbrachte Überstunden einfordern.

Grundsätzlich sind in den Arbeitszeitaufzeichnungen auch die Ruhepausen festzuhalten. Die Verpflichtung zum Führen von Aufzeichnungen über die Ruhepausen entfällt jedoch, wenn durch Betriebsvereinbarung, oder in Betrieben ohne Betriebsrat durch Einzelvereinbarung, Beginn und Ende der Ruhepausen festgelegt werden oder es dem Arbeitnehmer überlassen wird, innerhalb eines festgelegten Zeitraumes die Ruhepausen zu nehmen und in der Praxis von dieser Vereinbarung nicht abgewichen wird.

Es ist darauf hinzuweisen, dass Dienstpläne grundsätzlich nicht als Arbeitszeitaufzeichnungen geeignet sind, da letztere die tatsächlichen und nicht die geplanten Arbeitszeiten enthalten müssen. In aller Regel werden die tatsächlichen Arbeitszeiten aber eben von den geplanten abweichen, so dass ein Dienstplan nur in Ausnahmefällen als Nachweis der tatsächlichen Arbeitszeit ausreichen wird.

STEUERKOMPASS FÜR FAMILIENUNTERNEHMEN - UPDATE

Familienunternehmen müssen einige steuerliche Hürden bewältigen, um den richtigen Pfad auf dem Erfolgsweg einzuschlagen. Auf der anderen Seite gibt es aber auch eine Vielzahl von steuerlichen Anreizen, Tipps und Gestaltungsmöglichkeiten, welche den Unternehmen oft nicht gänzlich bekannt sind.

Der Fokus wird gerichtet auf:

- die steueroptimale Sicherung des Vermögens und
- die steueroptimale Sicherstellung des weiteren Wachstums

Ziel ist es, Ihnen Tipps und Tricks mit auf den Weg zu geben, wie Sie Ihr Unternehmen (auch für die nächste Generation) steueroptimal aufstellen können. Sie erfahren...

- wie Sie ihr hart erarbeitetes Vermögen in Sicherheit bringen (z.B. durch steueroptimale Trennung von Betrieb und Besitz),
- wie Sie als Gesellschafter steueroptimalen Rückfluss aus Ihrer Gesellschaft haben (z.B. durch Optimierung Geschäftsführerbezug vs Gewinnausschüttung),
- wie die Weiterentwicklung bzw. das Wachstum des Unternehmens in Zeiten der Kreditklemme finanziert werden kann und welche steuerlichen Optimierungsmöglichkeiten sich daraus ergeben,
- wie Sie Immobilientransaktionen - Kauf, Verkauf, Weitergabe in der Familiensteueroptimal gestalten können,
- wie Sie teure Betriebsprüfungsrisiken bzw. Doppelbesteuerungen im Zusammenhang mit dem neuen Verrechnungspreisdokumentationsgesetz vermeiden.

Vortragende: Dr. Peter Draxler & Dr. Bernhard Frei
PwC Oberösterreich Wirtschaftsprüfer und Steuerberatung GmbH

Kursort: WIFI Linz
Termin: 31.5.2017, Mi 16:00 bis 18:00 Uhr
Teilnahmegebühr: WKÖ-Mitglieder 54,00 EUR, Nicht-Mitglieder 64,00 EUR

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05-7000-7057 F 05-7000-3559
E unternehmerakademie@wifi-ooe.at
W wifi.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:

wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Mag. Monika Kalkgruber
Dr. Peter-Paul Frömmel

SATZ UND LAYOUT:

Pulpmedia GmbH
Linzer Straße 1, 4040 Linz

DRUCK:

Kontext Druckerei GmbH
Spaunstraße 3a, 4020 Linz

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Service-Team

FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher	- 46 01
Mag. Monika Kalkgruber	- 46 28
Dr. Peter-Paul Frömmel	- 46 00
Ingrid Fölsner	- 46 11
Lisa Priglinger	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	tourismus1@wkoee.at

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

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie
www.insider-online.at

P.B.B. GZ02Z030686M
WKOÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

