

AUSGABE
05/2019

INSIDER



GAST &
WIRT



GEZIELTE MASSNAHMEN GEGEN DEN FACHKRÄFTEMANGEL

Bericht Seite 3

HYGIENE BEI SCHANKANLAGEN

Bericht Seite 5

KRONE WIRTEWAHL

Bericht Seite 8



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Gezielte Maßnahmen gegen den Fachkräftemangel 3

Interessenvertretung

Kollektivvertragsabschluss 4

Saisonkontingente 4

Branchenservice

Serviceangebot Ihrer Fachgruppe 4

Hygiene bei Schankanlagen 5

Hygiene Leitlinien Catering 5

Wirtreise: Bratislava und Budapest 6

Gesellschaft

Krone Wirtewahl 8

Jack the Ripperl feiert 2. Geburtstag 10

Fisch Gourmet Wochen 10

25 Jahre Gastrobizz 11





GEZIELTE MASSNAHMEN GEGEN DEN FACHKRÄFTEMANGEL

Nach jahrelangen Debatten hat die Bundesregierung jetzt eine wichtige Branchenforderung von uns umgesetzt und die Zahl der Saisoniers erhöht. Wir begrüßen diese dringend notwendige und in der Sache absolut gerechtfertigte Novelle und haben die Änderungen für Sie auf Seite 4 zusammengefasst.

Eine weitere Maßnahme um dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, wurde mit der Dualen Akademie - einer einzigartigen neuen Ausbildung für Maturanten und Studienabbrechern ohne Berufsausbildung in Form einer verkürzten Lehre - geschaffen. Wie bereits mehrfach informiert, startet die DUALE AKADEMIE im Bereich „Tourism management - Hotel und Gastgewerbeassistenz“ nun in die erste Umsetzungsphase.

Auch die neue betriebliche AMS-Qualifizierungsinitiative speziell für oö Gastronomie- und Hotelleriebetriebe wird nun nach einer Pilotphase in ganz Oberösterreich angeboten und soll die angespannte Situation am Arbeitsmarkt entlasten. Das neu gestaltete



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

„Gastrojob-Programm“, welches in Kooperation zwischen den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der WKO Oberösterreich und dem AMS Oberösterreich entwickelt wurde, zielt darauf ab, in einem knapp 4-monatigen Zeitraum arbeitslose Menschen in die Branche zu bringen, und das mit einem Maximum an betrieblicher Qualifizierung (d.h. kaum Abwesenheitszeiten durch Kurse, etc.) bzw. verbunden

mit einer massiven Förderkomponente durch das AMS.

Diese drei Maßnahmen sind ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung. Wir bleiben aber am Thema für Sie dran und halten Sie auf dem Laufenden.



Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

KOLLEKTIVVERTRAGSABSCHLUSS

Seit 1. Mai 2019 sind die neuen Lohn- und Gehaltstabellen gültig.

Die Sozialpartner im Hotel- und Gastgewerbe, die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie in der WKÖ unter Mitwirkung von oö Fachgruppenobmann KommR Gerold Royda und die Gewerkschaften vida und GPA-djp haben

die Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2019 abgeschlossen. Der Mindestlohn bzw. das Mindestgehalt beträgt ab 1. Mai 2019 € 1.540,-.



LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNGEN:

1. Lehrjahr: € 760,-
2. Lehrjahr: € 860,-
3. Lehrjahr: € 980,-
4. Lehrjahr: € 1.075,-

WEITERE ÄNDERUNGEN:

Der Nachtarbeitszuschlag erhöht sich um € 1 auf € 23,00
die Fremdsprachenzulage um € 0,50 auf € 31,50
und die Fehlgeldentschädigung um € 0,50 auf € 32,50.



Alle weiteren Informationen bzw. die Lohn- und Gehaltstabellen (gültig seit 1.5.2019) finden Sie auf unserer Homepage unter www.wko.at/ooelgastronomie oder www.wko.at/ooelhotellerie.

SAISONKONTINGENTE

Nach jahrelangen Debatten hat die Bundesregierung jetzt eine wichtige Branchenforderung umgesetzt und die Zahl der Saisoniers erhöht.

Umgestellt wird auf ein Jahreskontingent. Ausgehend vom höheren Saisonkontingent wird die Zahl der Bewilligungen um +4,5 % erhöht, konkret beläuft sich das Saisonkontingent für Oberösterreich somit auf 98. Die Bewilligungen gelten für 6 Monate.

Die Obergrenze für die Bewilligungen darf in der Hochsaison um 20% überschritten werden. Das soll in der Nebensaison ausgeglichen werden.

Die Verordnung tritt noch vor der heurigen Sommersaison in Kraft und endet mit Jahresende. Das Verfahren und Ihr Ansprechpartner beim AMS vor Ort bleiben unverändert. Das AMS wird auch für die Ermittlung des Jahresdurchschnitts entsprechend verantwortlich sein. Umso mehr empfehlen wir dringend, auf mehrmaligen Hinweis des AMS, offene Stellen unbedingt dem AMS zu melden, und so auf die weitere Entwicklung der AMS-Kontingente positiv Einfluss zu nehmen.

SERVICEANGEBOT IHRER FACHGRUPPE

Um Ihnen den betrieblichen Ablauf etwas zu erleichtern, stellen Ihnen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie einige Materialien zur Verfügung.

GASTGARTENSCHILD

Plastikschild „Rücksicht auf Anrainer“ im Format A3.
Preis: € 6,-/Stück

JUGENDSCHUTZ

Das OÖ. Jugendschutzgesetz wurde mit 1.2.2019 geändert. Aufkleber, Tischaufsteller und den Aushang des Jugendschutzgesetzes stellen wir gerne kostenlos zur Verfügung.

MITEINANDER AUF ÖSTERREICHS ALMEN

Leporello mit 10 Regeln für den Richtigen Umgang mit Weidetieren. Bitte fordern Sie die Verhaltensregeln direkt unter www.sichere-almen.at an. Die Informationsblätter stehen in Deutsch und Englisch zur Verfügung.

Bestellungen per E-Mail an:

tourismus1@wkoee.at oder unter T **05-90909-4611**

HYGIENE BEI SCHANKANLAGEN

Eine Erhebung des Bundesministeriums für Gesundheit hat teilweise eklatante Mängel im Zusammenhang mit der Hygiene von Schankanlagen ergeben.

Aus diesem Grund möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Schankanlagen grundsätzlich täglich gereinigt und desinfiziert werden müssen, um gesundheitlichen Risiken vorzubeugen!

Verantwortlich für die Schulung des Personals, für Reinigung und Wartung der Schankanlage und der Dokumenta-

tion ist die Unternehmerin/der Unternehmer, sprich die Wirtin/der Wirt. Die europäische Verordnung über Lebensmittelhygiene schreibt die Einführung eines Eigenkontrollsystems vor, die Mitverwendung eines „Servicehefts für die Reinigung von Schankanlagen“ ist empfohlen.



Hygiene Leitlinie Schankanlagen:
<http://bit.ly/2PG8zj4>



Dokumentation der täglichen Reinigung
des Schankbereichs: <http://bit.ly/2DK79PT>

HYGIENE LEITLINIEN CATERING

Bleiben Sie am neuesten Stand.

Das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz hat aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Leitlinie Hygiene für Caterer bekanntgegeben.

Die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis beim Catering stellen sicher, dass die relevanten Gefahren ver-

mieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden. Dadurch kann das Ziel eines ausreichend hohen Schutzniveaus für die Gesundheit von Menschen erreicht werden.

Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der grundlegenden Verpflichtungen dar und ist vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten anzupassen.



Die Hygiene Leitlinie für Catering
finden Sie unter:
www.verbrauchergesundheits.gv.at



Leitlinie Hygiene für Caterer:
<http://bit.ly/2JayZby>

NUR NOCH
ZWEI DZ
VERFÜGBAR



WIRTEREISE: BRATISLAVA UND BUDAPEST

Montag 3. Juni 2019 - Mittwoch 5. Juni 2019 - 3 Tage

1. TAG / 03.06.2019

MIT BUS & SCHIFF NACH
BRATISLAVA - SIGHTSEEING IN
BRATISLAVA UND BUDAPEST:

Um 9 Uhr Abfahrt **mit dem Reisebus** vom WIFI Linz (Parkmöglichkeit in der WIFI-Garage) **nach Wien** zur Anlegestelle des Twin City Liner. Frühstücksweckerl und Getränke im Bus. Ab hier geht es **mit dem Katamaran** um 12.30 Uhr von Wien **nach Bratislava**. Die Koffer bleiben im Reisebus. Ankunft in Bratislava um 13.45 Uhr. **Geführter Spaziergang durch die Altstadt von Bratislava**. Danach **Weiterfahrt** mit Ihrem Reisebus bis **nach Budapest**, zur Stärkung gibt es nochmals eine Jause im Bus. Um ca. 17.30 Uhr Bezug des Hotels für 2 Nächte. Um 18 Uhr erwartet Sie ein geführter **Stadtspaziergang durch Budapest**. Bekommen Sie einen ersten Überblick zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten wie: Burgviertel mit Fischerbastei und Matthiaskirche, Heldenplatz, Opernhaus und Parlament, Margareteninsel, die großen Ringstraßen, die prächtigen Brücken an der Donau, die türkischen Bäder u.v.m. Der Spaziergang endet um 20 Uhr beim **Restaurant BorLaBor** im Herzen der Stadt. **Gemeinsames Abendessen**. BorLaBor vereint die Traditionen des Weintrinkens und der zivilisierten Gastfreundschaft. Es werden hauptsächlich traditionelle ungarische Gerichte serviert. Individuelle Rückkehr ins Hotel.

2. TAG / 04.06.2019

BESICHTIGUNG BUDAPEST &
AUSFLUG NACH ETYEK -
BESUCH VON WEINGÜTERN:

Frühstücksbuffet. **Der Vormittag steht für eigene Erkundungen zur freien Verfügung**. Empfehlungen: Ein Spaziergang über die Kettenbrücke und die anschließende Auffahrt mit der Standseilbahn zum Burgberg (Fischerbastei, Matthiaskirche, ...) ist ein Muss für jeden Besucher der ungarischen Hauptstadt. Der Ausblick von der berühmten Fischerbastei oder von der Burg auf die beiden Stadtteile Buda & Pest ist traumhaft. Die Prachtstraße „Andrassy Ut“ lädt zum Shoppen und Flanieren ein, an dessen Ende Sie einen ausgedehnten Spaziergang durch das Stadtwäldchen „Városliget“ unternehmen können.

Um 14 Uhr Abfahrt vom Hotel nach Etyek. Kellerbesichtigung am Rókusfalvy Weingut inklusive Verkostung von regionalem Schinken und Weinen. Anschließend erwartet Sie ein stimmungsvoller Spaziergang zwischen den Weinkellern zum Weingut Hernyák. **Gemeinsames Abendessen mit einem traditionellen Kesselgulasch** inklusive Weinbegleitung. Rückfahrt nach Budapest.

3. TAG / 05.06.2019

FACHPROGRAMM - RÜCKREISE
ÜBER GYÖR - STADTRUNDGANG:

Nach dem Frühstücksbuffet erwartet uns um 9 Uhr ein **Fachprogramm mit Touristikern und Gastronomen** aus Ungarn. Das Treffen findet in einem Konferenzraum des Hotels statt. Um 11 Uhr **Fahrt nach Győr**, der sechstgrößten Stadt Ungarns. In Győr befinden sich sehr viele geschichtliche Denkmäler und eine gut erhaltene barocke Innenstadt. Győr ist zudem als Stadt der Wasser bekannt, da sie am Fluss Rába, gleich an der Abzweigung der Moson-Donau liegt und reich an Thermalwassern ist. Nach einem **Stadtrundgang** stärken wir uns um ca. 14.30 Uhr noch bei einem späten **Mittagessen**, bevor die **Busfahrt zurück nach Linz** startet. Rückkunft um ca. 20 Uhr.

REISEPREIS

DOPPELZIMMER
PRO PERSON € 615,-

EZ-ZUSCHLAG € 160,-



IM REISEPREIS INKLUDIERT:

- Fahrt mit 4-Sterne-Fernreisebus
- 2x Jausenweckerl am Anreisetag
- Getränke im Bus
- Fahrt mit dem Twin-City-Liner Wien-Bratislava
- Hotelarrangement Hotel Nemzeti Budapest MGallery by Sofitel****
- 2x Nächtigung mit Frühstück
- örtliche, deutschsprachige Reiseleitungen
- Abendessen im Restaurant BorLaBor (3-Gang-Menü inkl. 2 Getränke)
- Kellerbesichtigung, Weinprobe (4 Weine) und Schinken verkostung (lokale Produkte) bei Rökusfalvy
- Kellerbesichtigung, Weinprobe und Kesselgulasch Abendessen bei Hernyák (5 Weine, 3-Gang-Menü)
- Mittagessen (2-Gang-Menü) inkl. 1 Getränk in Győr
- Ortstaxe

VERBINDLICHE ANMELDUNG

ONLINE: www.maderreisen.at/?110206

per Fax: 0732/ 781877

oder per E-Mail: gruppen@maderreisen.at

ANMELDESCHLUSS
27. MAI 19

Mader Reisen Vertriebes GmbH

Hofgasse 1 / II.Stock, 4020 Linz

Ansprechperson: Angelika Obermayr

0732/781877

WIRTEREISE NACH BRATISLAVA & BUDAPEST

REISETERMIN: 03.-05. JUNI 2019

3 TAGE/2 NÄCHTE

- Ich buche verbindlich um 775,- € pro Person ein Einzelzimmer
- Ich buche verbindlich um 615,- € pro Person im Doppelzimmer
- Ich interessiere mich für die Versicherung Komplettschutz Europa

IM REISEPREIS NICHT INKLUDIERT:

- weitere Mahlzeiten und Getränke
- weitere Eintrittsgebühren
- persönliche Ausgaben für zB Souvenirs
- Trinkgelder
- Reiseversicherung

Name / Betrieb

Name / Betrieb

Adresse

Adresse

Telefon

Geburtsdatum

Telefon

Geburtsdatum

Email

Email

Pass-Nr.

Pass-Nr.

ALLGEMEINE REISEBEDINGUNGEN: Zahlungskonditionen: 20% Anzahlung ab Buchungszusage. Restzahlung fällig 21 Tage vor Abreise. Stornokonditionen: Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen ARB1992 lt. Mader Reisen Hauptkatalog 2017. Programmänderungen vorbehalten. Mindestteilnehmerzahl 25 Personen. Das Reisebüro empfiehlt, eine Versicherung Komplettschutz Europa abzuschließen. Ab € 63,00 p.P.

Datum

Unterschrift



KRONE WIRTEWAHL

*Wir gratulieren den 10 beliebtesten Wirtshäusern der Kronenzeitung Publikums-
wahl sehr herzlich.*

Von Mitte März bis Mitte April konnten Ihre Gäste Sie als beliebtestes Wirtshaus nominieren, für Sie voten und Ihnen somit „Danke“ sagen. 132.000-mal stimmten die Österreicher für ihre liebsten Wirte ab - nur bei der Fußballerwahl machen mehr mit.

1. PLATZ Wirtshaus zur Lini, Rutzenham
2. PLATZ Gasthof Süß, Oberkappl
3. PLATZ Pergwerk, Perg



1

Bildnachweis: ZEFO

2



Bildnachweis: ZEFÖ

3



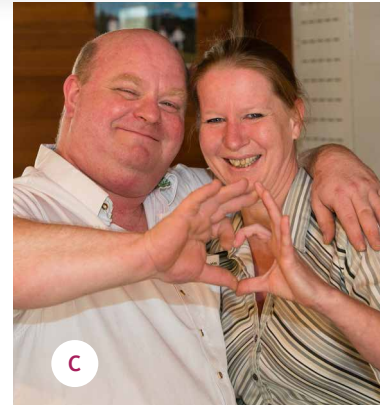
Bildnachweis: ZEFÖ



A



B



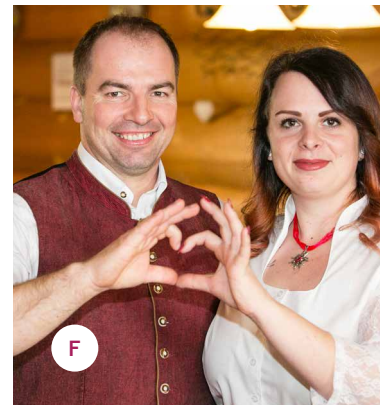
C



D



E



F



G

WEITERS IN DEN TOP 10:

- A Dorfstüberl, Johann am Wimberg
- B Gasthaus Hofwimmer, 4600 Wels
- C Wirtshaus Wes'n, 4821 Lauffen - Bad Ischl
- D Gasthaus zur Linde, Wels
- E Gasthaus Baumgartner, 4076 St.Marienkirchen
- F Fischers Weinheuriger, 4782 St. Florian am Inn
- G Christie's Kitchen, 4880 St. Georgen im Attergau



JACK THE RIPPERL FEIERT 2. GEBURTSTAG

*Wir gratulieren sehr herzlich
zu zwei erfolgreichen Jahren.*

Ende April feierte das Lokal „Jack the Ripperl“ in der Linzer Innenstadt seinen zweiten Geburtstag, zu dem Geschäftsführer Stefan Praher den erfolgreichen Gastronomen Hannes Roither und Wolfgang Gittmaier gratulierte.

Im „Jack the Ripperl“ werden unterschiedliche Variationen von Schweinerippchen inklusive Wraps und Burgern serviert, aber auch die Take-away Variante erfreut sich bei den Linzern großer Beliebtheit. Zudem wurde in das Lokal ein kleines Geschäft mit regionalen Produkten und eigenen Köstlichkeiten integriert.



FISCH GOURMET WOCHEN

Bei den Salzkammergut Fischrestaurants.



Fische gehören zum Salzkammergut wie Dirndl und Lederhose. Durch die hervorragende Trinkwasserqualität zählen Fische aus den Salzkammergut Seen zu den besten, die man kriegen kann. Auch kulinarisch sind sie eine wahre Offenbarung.

Seit 25 Jahren sind die Salzkammergut Fischrestaurants die erste Adresse, wenn es um Fischspezialitäten im Salzkammergut geht. Heuer haben sich die Fischexperten etwas Besonderes einfallen lassen: Während der Fisch Gourmet Wochen, konnten die Gäste in allen Mitgliedsbetrieben der Salzkammergut Fischrestaurants ein köstliches 3-Gänge-Fischmenü mit einem Glas Schlumberger Sekt um nur 33 Euro genießen. Das Besondere: Jeder Küchenchef zaubert ein anderes 3-Gänge-Fischmenü. Fischfans können sich so jeden Tag in einem anderen Wirtshaus oder Restaurant von einem wahren Fisch-Feuerwerk überraschen lassen.

25 JAHRE GASTROBIZZ



Gerold Royda, Thomas Mayr-Stockinger, Doris Pflieger, Stefan Praher, Herbert Starl und Christoph Forthuber

Wenn über 400 Gastronomen ins benachbarte Ausland pilgern, um gemeinsam spannenden Vorträgen zu lauschen, ist allen klar: Es ist wieder GastroBizz! Zur Feier des runden Jubiläums gab es Anfang April in Rovinj (Istrien) ein wahres Feuerwerk an Ideen. Vor allem aber war es das Vortragsprogramm, das die Besucher begeisterte. Kein Wunder - handelte es sich doch um ein „Best-of“ der vergangenen Jahre.

Seit ein paar Jahren kürt Herbert Starl ein besonders innovatives, junges Gastronomie-Unternehmen mit dem Young Bizz Award, der heuer an das Grazer Restaurant Laufke ging. Der 2. Platz ging nach Oberösterreich. Wir gratulieren dem Restaurant Forthuber im Bräu aus Munderfing sehr herzlich.



Mario Pulker, Obmann des Fachverbandes Gastronomie überreicht die Goldene Ehrennadel der österr. Gastronomie an Mr. GastroBizz Herbert Starl

PÄCHTER GESUCHT

GASTHOF „ZUM AIGNER KREUZ“

Ein idyllischer Gasthof direkt am Rundwanderweg Wolfsschlucht in Bad Kreuzen.

- Gesamte Pachtfläche ca. 683 m²
- Sitzplätze: Saal: 120 Sitzplätze (max.)
- Gaststube: 30 Sitzplätze
- Frühstücksraum: 25 Sitzplätze
- Sonnenterrasse: 40 Sitzplätze
- Vorgarten: 15 Sitzplätze
- Loungebereich: 16 Sitzplätze
- Zimmer: 6 (16 Betten)

Kontaktperson: Josef Aichinger
 07266/6225 oder info@aigner-kreuz.at
 Neuaigen 1, 4362 Bad Kreuzen

AB
SOFORT



INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & VERLEGER:

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

OFFENLEGUNG:

wko.at/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Mag. Monika Nowotny

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, MBA - 46 00
Mag. Monika Nowotny - 46 01
Ingrid Fölsner - 46 11
Lisa Priglinger - 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
www.insider-online.at

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

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

