

AUSGABE  
05/2022

# INSIDER

GAST &  
WIRT

ERFOLGREICHER SOMMER TROTZ  
LIEFERENGPÄSSE UND PREISERHÖHUNGEN IN AUSSICHT

Bericht Seite 3

KOLLEKTIVVERTRAGSABSCHLUSS

Bericht Seite 4

LEHRE STATT LEERE - DAS LEHRBETRIEBSCOACHING

Bericht Seite 5



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

Erfolgreicher Sommer trotz Lieferengpässe und Preiserhöhungen in Aussicht	3
---	---

### Interessenvertretung

Kollektivvertragsabschluss ab 1. Mai 2022	4
Herkunftskennzeichnung - alle an einem Tisch	5

### Branchenservice

Lehre statt Leere - das Lehrbetriebscoaching	5
Tipps und Tricks zum Thema Preiskalkulation	6
ÖKO-PLUS: wirtschaftlich. nachhaltig. erfolgreich.	8

### Gesellschaft

Tips-Sympathicus 2022 - Die Bezirkssieger	9
Das sind die Gewinner des Young BIZZ Awards	10
Mein Lokal, dein Lokal - der Profi kommt nach OÖ	10
Merian - das Reisemagazin	11
Radiospotkampagne „Die Seele baumeln lassen“	11

### Themenserie

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



# ERFOLGREICHER SOMMER TROTZ LIEFERENGPÄSSE UND PREISERHÖHUNGEN IN AUSSICHT



Nach über zwei Jahren ist es nun endlich so weit - alle CoronaMaßnahmen im Bereich der Gastronomie und Hotellerie wurden aufgehoben. Ein positiver Blick in Richtung Sommersaison, denn die Lust der Gäste auf Essen, Feiern und Urlauben ist größer den je.

Lieferengpässe und die steigenden Preise stellen uns, neben dem Fachkräftemangel, vor eine neue Herausforderung. Die Notwendigkeit, nach der Krise die Preise neu zu kalkulieren, um die steigenden Betriebskosten und Einkaufspreise nicht aus den Augen zu verlieren. Mit dieser Ausgabe des Insiders starten wir mit „Tipps und Tricks zur Preiskalkulation“ und wollen mit ein paar Beispielen aufzeigen, wie man zum „richtigen“ Verkaufspreis kommt.

Die Kollektivvertragsverhandlungen sind abgeschlossen und Oberösterreich steigt mit einer Erhöhung von ca. 3,75 % aus. Die genauen Tabellen



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

finden Sie auf den folgenden Seiten. Um die Buchungslage in den oberösterreichischen Hotelbetrieben noch zu intensivieren, startete Mitte April die Radiospotkampagne „Die Seele baumeln lassen, echte Gastfreundschaft erleben - Genuss pur erfahren, das ist Urlaub in den oberösterreichischen Hotels - buche jetzt dein unvergessliches Sommererlebnis,

die oberösterreichische Hotellerie.“ Der Spot wird die nächsten sechs Wochen zu hören sein und soll Gäste zu einer Buchung motivieren.



Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Mag. Stefan Praher MBA  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

# KOLLEKTIVVERTRAGSABSCHLUSS

Ab 1. Mai 2022 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 2022 abgeschlossen.

Die Gehälter wurden in OÖ im Schnitt um 3,75 % erhöht.

## ARBEITER/INNEN

Lohngruppe 1a	€ 2.205,00
Lohngruppe 1b	€ 2.185,00
Lohngruppe 2a	€ 2.030,00
Lohngruppe 2b	€ 2.000,00
Lohngruppe 3	€ 1.833,00
Lohngruppe 4	€ 1.700,00
Lohngruppe 5	€ 1.629,00

## LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNGEN

1. Lehrjahr	€ 815,00
2. Lehrjahr	€ 925,00
3. Lehrjahr	€ 1.055,00
4. Lehrjahr	€ 1.145,00

### WEITERE ÄNDERUNGEN:

Der Nachtarbeitszuschlag erhöht sich um € 1 auf € 24,00, die Fremdsprachenzulage um € 0,50 auf € 32,00, die Fehlgeldentschädigung um € 0,50 auf € 33,00.



## ANGESTELLTE/R

	100% 0-5 JAHRE	102,5% 6-10 JAHRE	105% 11-15 JAHRE	107,50% 16-20 JAHRE	110% ÜBER 20 JAHRE
BG 0	€ 2.168,00	€ 2.222,20	€ 2.276,40	€ 2.330,60	€ 2.384,80
BG 1	€ 2.075,00	€ 2.126,90	€ 2.178,80	€ 2.230,60	€ 2.282,50
BG 2	€ 1.800,00	€ 1.845,00	€ 1.890,00	€ 1.935,00	€ 1.980,00
BG 3	€ 1.743,00	€ 1.786,60	€ 1.830,20	€ 1.873,70	€ 1.917,30
BG 4	€ 1.688,00				
BG 5	€ 1.629,00	€ 1.669,70	€ 1.710,50	€ 1.751,20	€ 1.791,90



Der bisher vorgesehenen Sachkostenbezug für die Bereitstellung von Quartieren wurden in Oberösterreich gestrichen.



Alle weiteren Informationen bzw. die Lohn- und Gehaltstabellen (gültig seit 1.5.2022) finden Sie auf unserer Homepage unter [www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie) oder [www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)

## INTERESSENVERTRETUNG



# HERKUNFTS- KENNZEICHNUNG - ALLE AN EINEM TISCH

## *Klare Position der Fachgruppe für Freiwilligkeit der Herkunftskennzeichnung.*

Mitte April trafen sich die Vertreter der Landwirtschaft gemeinsam mit den Vertretern der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie um sich über das Thema Herkunftskennzeichnung zu unterhalten.

Beim Gespräch wurde auf zahlreiche Initiativen wie etwa bei Genusslandwirten und den KultiWirten hingewiesen.

In diesem Zusammenhang haben unsere Branchen einmal mehr sich für eine ausschließlich freiwillige Herkunftskennzeichnung ausgesprochen. Aufgrund der steigenden Preise und Lieferengpässe ist die Situation aktuell noch herausfordernder und würde die Betriebe noch mehr belasten und noch mehr Bürokratieaufwand verursachen.

## BRANCHENSERVICE

# LEHRE STATT LEERE - DAS LEHRBETRIEBSCOACHING

Eine Lehre stellt Lehrbetriebe manchmal vor Herausforderungen oder auch besondere Chancen. Das „Lehre statt Leere“ Lehrbetriebscoaching hilft Unternehmen, sich als attraktiver Ausbildungsbetrieb zu positionieren. Das Coaching ist speziell für Betriebe geeignet, die

bereits ausbilden oder in naher Zukunft die Ausbildung von Lehrlingen planen. Die Coachings sind kostenlos, vertraulich und werden österreichweit angeboten. Die Dauer der Beratungsgespräche und Coachings bestimmen Sie.

### WAS DAS COACHING BIETET

- Betriebliche Ausbildungsstrukturen optimieren.
- Potenziale und Stärken von Lehrlingen und Ausbildungsverantwortlichen individuell weiterentwickeln.
- Bei herausfordernden Situationen im Ausbildungsalltag richtig reagieren.

### WIE DAS COACHING ABLÄUFT

Im Coaching werden Lehrbetriebe und/oder Ausbilderinnen und Ausbilder bei Herausforderungen rund um die Lehrausbildung individuell beraten und begleitet. Ziel ist, Hilfe zur Selbsthilfe zu bieten und Lösungen und Möglichkeiten am Weg zum Lehrabschluss zu finden. Der Coach hilft beim Erarbeiten individueller Lösungen

und begleitet Lehrbetriebe und/oder Ausbilderinnen und Ausbilder. Telefonisches Coaching und Coaching über das Internet sind möglich - wenn die Entfernung groß, die Zeit knapp oder der Bedarf kurzfristig ist. Die Coaches unterliegen der Schweigepflicht und dürfen keine Informationen weitergeben.



Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage: [www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at)  
oder unter: T: 05-90909-2010 F: 05-90909-4089 E: [lehre.foerdern@wkoee.at](mailto:lehre.foerdern@wkoee.at)

# TIPPS UND TRICKS ZUM THEMA PREISKALKULATION

*Aufgrund steigender Preise, der verpflichtenden Vorlage der Kalkulationen bei Kontrollen des Finanzamtes sowie der Thematik der Preisgestaltung im Allgemeinen starten wir mit diesem Insider mit „Tipps und Tricks zum Thema Preiskalkulation“.*

## WAS BEDEUTET PREISKALKULATION?

Preiskalkulation ist das Gegenteil von Preisgestaltung nach Bauchgefühl: Hier wird der Endpreis für den Käufer nach Kosten und Deckungsbeitrag mithilfe bestimmter Formeln berechnet. Nicht nur in der Gastronomie ent-

scheidet die richtige Preiskalkulation über den Erfolg bzw. Misserfolg des Unternehmens - denn wird hier zu knapp gerechnet, kann ein Unternehmen bankrottgehen, obwohl jeden Tag unzählige Gäste im Haus sind.

## WELCHE FAKTOREN BEEINFLUSSEN DIE PREISKALKULATION?

### WARENEINSATZ - WARENPREIS UND WARENKOSTEN:

Hier handelt es sich um die Ausgaben für verwendete Lebensmittel beim Einkauf, Liefer- und Transportkosten sowie Kosten durch Lagerung, Haltbarkeit, Qualitätskontrollen etc. Hier sollte auf die beste Qualität für den geringstmöglichen Preis geachtet werden. Klar vorgegebene Portionsgrößen in der Küche helfen zusätzlich bei der genauen Zielkostenkalkulation, d. h. wie viel Wareneinsatz pro Portion entsteht.

### GEMEINKOSTEN:

Sie umfassen alle fixen und variablen Kosten, die während des Betriebes entstehen. Dazu zählen Wasser, Strom, Gas, Wartung und Instandhaltung, Lagerung, Schwund, Reinigung, Pacht- bzw. Mietgebühren (auch z.B. für eine Registrierkassa), Versicherungen, Abschreibung, Leasinggebühren und Marketingausgaben.

### PERSONALKOSTEN:

Hier werden u.a. Löhne, Lohnnebenkosten, Urlaubsgeld und Sozialversicherungsabgaben für Service, Küchenkräfte, Buchhaltung, Reinigung sowie Geschäftsführung gelistet.

### GEWINNMARGE:

Der Gewinn ist für das unternehmerische Wachstum sehr wichtig, da sie Investitionen wie den Kauf von Maschinen und Geräten oder die Eröffnung einer weiteren Filiale sichert. Sie hängt vom jeweiligen Produkt ab: Bei Getränken ist die Marge im Regelfall größer als bei Speisen.

### STEUERN:

Die Steuerabfuhr an den Staat darf auf keinen Fall vergessen werden.

## KALKULATIONSBEISPIEL

### SCHWEINSBRATEN MIT SERVIETTENKNÖDEL

MENGE	ARTIKEL	EKP	SUMME
0,22 kg	Schopfbraten	€ 8,50	€ 1,87
0,15 kg	Kraut	€ 2,80	€ 0,42
1 Stk.	Knödel	€ 0,58	€ 0,58
1 Port.	Gewürz	€ 0,38	€ 0,38
0,05 kg	Butter	€ 5,90	€ 0,30
WES (Wareneinsatz)		€ 3,55	35,45%
+ NRA (Nettorohaufschlag)		€ 6,46	182,09%
<b>Netto</b>		<b>€ 10,00</b>	
+ Mwst.		€ 1,00	
<b>Brutto</b>		<b>€ 11,00</b>	

### GEKOCHTES RINDFLEISCH MIT CREMESPINAT UND SEMMELKREN

MENGE	ARTIKEL	EKP	SUMME
0,22 kg	Rindfleisch	€ 13,50	€ 2,99
0,15 kg	Spinat	€ 3,90	€ 0,59
0,12 kg	Kartoffeln	€ 3,20	€ 0,38
0,1 Stk.	Semmeln	€ 3,90	€ 0,39
0,05 kg	Kren	€ 4,20	€ 0,21
1 Port.	Gewürze	€ 0,20	€ 0,20
1 Port.	Wurzelgemüse	€ 0,16	€ 0,16
WES (Wareneinsatz)		€ 4,87	35,71%
+ NRA (Nettorohaufschlag)		€ 8,77	180,08%
<b>Netto</b>		<b>€ 13,64</b>	
+ Mwst.		€ 1,36	
<b>Brutto</b>		<b>€ 15,00</b>	



### RINDFLEISCH ZUSATZKALKULATION

EKP	PUTZVERLUST	ZWISCHENSUMME	KOCHVERLUST	NEUER PREIS
€ 10,70	8 %	€ 12,00	13 %	€ 13,37



Für jede Speise und jedes Getränk ist eine Kalkulation zwingend notwendig. Nur so kann auch ein Kostenüberblick geschaffen werden. Auf Basis dieser Daten werden auch die Speisenangebote im Betrieb abgestimmt.

## INTERESSE DAS WISSEN ZU VERTIEFEN?

### 8421 KALKULATION UND KENNZAHLENERMITTLUNG IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Sie lernen worauf es wirklich ankommt, und wie Sie mit angemessenem Aufwand Küche, Keller und Logis richtig kalkulieren. Nach diesem Seminar können Sie die Kalkulation als Instrument zur Erfolgsoptimierung sehen.

WIFI BAD ISCHL: 21.10.2022, FR 8:30 BIS 16:30 UHR

WIFI LINZ: 10.11.2022, DO 8:30 BIS 16:30 UHR

### ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053  
E unternehmerakademie@wifi-ooe.at

# ÖKO-PLUS WIRTSCHAFTLICH. NACHHALTIG. ERFOLGREICH.

*Sie wollen Ihr Unternehmen aktiv nachhaltig gestalten und gleichzeitig Herausforderungen in Wettbewerbsvorteile für die Zukunft verwandeln? Antworten eröffnet Ihnen das neue Förderprogramm.*

BIS ZU 100% VOM BERATUNGSHONORAR  
BIS MAX. 2250,- €  
2-STUFIGES BERATUNGSPROGRAMM  
FINANZIERT DURCH DIE WKOÖ



EINREICHUNGEN  
VON 19.APRIL BIS  
28.DEZEMBER 2022  
MÖGLICH

## SCHRITT 1:

Analyse der Stärken, Schwächen und der bestehenden Kompetenzen durch Erst-Checks (Checkpoint Eco/Sustainability Assessment Tool/eigene Tools der Beratungsunternehmen); 100% vom Beratungshonorar (max. 750,- €, kein Minimuminvestment)

## SCHRITT 2:

Je nach festgelegtem Programmschwerpunkt Umsetzungsberatung in einem der folgenden Bereiche; 50% vom Beratungshonorar (max. 1.500,- €, Minimuminvestment: 800,- €)

## SO KOMMEN SIE ZUR FÖRDERUNG:

Alle kleinen und mittleren Unternehmen mit Firmensitz in OÖ, die aktives Mitglied der WKOÖ sind, stellen unter folgender Website: [foerderungen.wkooe.at/oeko-plus](https://foerderungen.wkooe.at/oeko-plus) der WKOÖ vor Projektbeginn einen Förderantrag.

WICHTIG: Für jede Beratungsstufe muss ein gesonderter Förderantrag gestellt werden.

## GÜLTIGKEIT:

Förderanträge können von 19.04.-28.12.2022 gestellt werden. Abrechnungen sind von 15.06.2022-28.02.2023 möglich. Hierfür sind Rechnungen der Beratungsleistungen, Zahlungsnachweise und eine Kurzinformation zu den Beratungsleistungen einzubringen.



Nähere Infos bzgl. Öko Plus findest du hier: [foerderungen.wkooe.at/oeko-plus](https://foerderungen.wkooe.at/oeko-plus)  
Es gelten die Förderrichtlinien der WKO Oberösterreich.



# TIPS-SYMPATHICUS 2022 - DIE BEZIRKSSIEGER

Die Bezirkssiegerehrung fand am 19. April in den Promenadengalerien der OÖN statt. Wir gratulieren den Siegerinnen und Siegern der 16 Bezirke:

BEZIRK	WAHLSIEGER
BRAUNAU	Zwickl-Pub in Altheim
EFERDING	Pension Gasthof Silvia in Haibach
FREISTADT	Ediths Pub in Pregarten
GMUNDEN	dasFiaker in Laakirchen
GRIESKIRCHEN	Hofwirt - Genuss im Vierkanter in Michaelnbach
KIRCHDORF	Elia - Griechische Küche in Kirchdorf an der Krems
LINZ-LAND	Old City Pub in Ansfelden
LINZ-STADT	Fiaker Stüberl
PERG	Wirt z'Pergkirchen in Perg
RIED I. INNKREIS	Wirt z'Kraxenberg in Kirchheim im Innkreis
ROHRBACH	Spitz in Sarleinsbach
SCHÄRDING	Restaurant am Flugplatz in Etzelshofen
STEYR	Big Bang Burger in Steyr
URFAHR-UMGEBUNG	da'Harry Imbiss de'Luxe in Bad Leonfelden
VÖCKLABRUCK	Auracherhof in Aurach am Hongar
WELS	s'kleine Beisl zum Herwig in Marchtrenk



Nun treten die Gewinner im zweiten Schritt zum Landesfinale an. Die Landessieger werden dann am 7. Juni bei der Landessiegerehrung gekrönt. Neben der großen Anerkennung durch seine Gäste, der Sympathicus 2022 geworden zu sein, warten auf die Gewinner außerdem Geldpreise für den nächsten Betriebsausflug.



## DAS SIND DIE GEWINNER DES YOUNG BIZZ AWARDS



Bei der diesjährigen GastroBizz in Lissabon wurde, wie bereits in den Vorjahren, der Young BIZZ Award verliehen. Eine 8-köpfige Fachjury bewertete nach Originalität, Innovationsgrad, Qualität der Umsetzung, die Unterscheidung zum Wettbewerb und nach Umsatz und Auslastung.

Der 1. Platz ging an das Restaurant RAU - nature based cuisine in Großraming, gefolgt vom 2. Platz, der an die Stube im Maximilianhof in Altmünster verliehen wurde. Herzlichen Glückwunsch den Gewinnern.

## MEIN LOKAL, DEIN LOKAL



### *Der Profi kommt nach Oberösterreich.*

Ende März stellten sich fünf Betriebe aus Linz und Umgebung vor die Kamera und kochten um die Wette: Hoizpoidl in Lichtenberg, Gasthof Post in Hellmonsödt, Muto, Jack the Ripperl und Le Büsch aus Linz - kochten um den Gewinnerplatz. Unter der Patronanz von Mike Süsser,

im Herzen des Zentralraums, durften die vier Kollegen beim jeweiligen Konkurrenten das Menü bewerten und in der Küche über die Kochtöpfe blicken. Ausgestrahlt wird die Folge in zirka drei Monaten - wir halten euch am Laufenden.

# MERIAN - DAS REISEMAGAZIN

*Mit einer Ausgabe von Oberösterreich.*



Präsentiert wurde das druckfrische MERIAN Oberösterreich am 12. April 2022 im Restaurant Bruckner's im Brucknerhaus Linz.

Landesrat Markus Achleitner sowie Bundes- u. Landesspartenobmann und Strategie-Board Vorsitzender KommR Robert Seeber gemeinsam mit Ober-

österreich Tourismusköngigsführer Andreas Winkelhofer gaben Einblicke in die Branche und informierten über die Stimmung, die Vorfreude der Gäste und präsentierten aktuelle Zahlen, Daten und Fakten. Die Gäste haben sich vom Magazin Merian - Oberösterreich inspirieren lassen und schmökerten in den knapp 150 Seiten.

## RADIO SPOTKAMPAGNE „DIE SEELE BAUMELN LASSEN“

Um die Buchungslage in den oberösterreichischen Hotelbetrieben noch zu intensivieren, startete Mitte April die Radiospotkampagne „Die Seele baumeln lassen, echte Gastfreundschaft erleben - Genuss pur erfahren, das ist Urlaub in den oberösterreichischen Hotels - buche jetzt dein unvergessliches

Sommererlebnis, die oberösterreichische Hotellerie.“ Radio Arabella und Radio Oberösterreich strahlen den Spot seit Mitte April bis Ende Mai aus. 180-mal wird der Spot zum Besten gebracht und soll den Oberösterreichern und Oberösterreichern, sowie den nahen Märkten, Lust auf Urlaub bereiten.

### 15060 DAS UNTERNEHMERISCHE ZAHLENWERK

Was Sie als Chef wissen sollten!

Das Seminar vermittelt Basiswissen ohne Anspruch auf wissenschaftliche Höhenflüge. Was Sie hier hören, sollten Sie als Chef allerdings wissen. Auch eigene Unterlagen (Jahresabschluss & Saldenliste) können analysiert werden.

TERMIN: 29.06.2022 VON 14:00-20:00 UHR  
WIFI LINZ  
KOSTENBEITRAG: € 265,-

### 15573 ONLINE-SEMINAR: MERKWÜRDIG ZUR UNVERWECHSELBAREN MARKE?

Der richtige Marketing-Mix für Ihre Kunden. Sie erfahren, was Sie brauchen, um spürbar ins Gedächtnis Ihrer Zielgruppen zu kommen und Ihre Online-Präsenz in einen Ort der spannenden Interaktion zu verwandeln.

TERMIN: 23.06.2022 VON 16:00-18:00 UHR  
WIFI LINZ  
KOSTENBEITRAG: € 69,-

### 8751 AUSBILDUNG ZUM DIPLOMIERTEN MOUNTAINBIKE-GUIDE

Mountainbike-Guides sind als „Bewegungsmultiplikatoren“ in der Lage, Menschen für den Mountainbike-Sport zu motivieren und zu begeistern. Die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten, um Personen sicher im Gelände zu führen, lernen Sie in diesem Lehrgang.

TERMIN: 11.06.2022-18.06.2022  
TÄGLICH VON 08:30-17:30 UHR  
WIFI ROHRBACH  
KOSTENBEITRAG: € 830,-

### ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053

E [unternehmerakademie@wifi-ooe.at](mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at)

# 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](http://wko.at/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html)

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA  
Verena Urstöger, BA

### 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  
Verena Urstöger, BA - 46 01  
Ingrid Fölsner - 46 11  
Anna Kuttner - 46 13  
Fax - 46 19  
E-Mail [gastronomie@wkoee.at](mailto:gastronomie@wkoee.at)  
[hotellerie@wkoee.at](mailto:hotellerie@wkoee.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

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

