

AUSGABE  
06/2018

# INSIDER



**POSITIVE STIMMUNG UND GÄSTEZUFRIEDENHEIT IN  
OÖ GASTRONOMIE UND HOTELLERIE**

Bericht Seite 3

**MEHRWERTSTEUERSENKUNG AUF NÄCHTIGUNGEN**

Bericht Seite 6

**ERGEBNISSE DER TESTKÄUFE 2017**

Bericht Seite 7



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

Positive Stimmung und Gästezufriedenheit in  
OÖ Gastronomie und Hotellerie. 3

### Interessenvertretung

ÖHT Leuchtturmprojekte 4  
Gästeverzeichnisblatt 4  
Pauschalreisegesetz 5  
Automatenglücksspielgesetz Novelle 2018 5  
Mehrwertsteuer-Senkung auf Nächtigungen 6

### Branchenservice

Betriebsübergabe 6  
Ergebnisse der Testkäufe 2017 7

### Gesellschaft

Weinreise nach Retz 8  
Golfturnier 8  
Wirteball Schärding 9  
18. Landes-Fachbereichs-Wettbewerb 9  
OÖ saht beim Bierzapfen ab 10

### Themenserie

Best Practice: Gasthof Süs 11



7



9



10



11



# POSITIVE STIMMUNG UND GÄSTEZUFRIEDENHEIT IN OÖ GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

*Rentabilität und Fachkräfte sind zentrale Herausforderungen.*



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

Die Tourismuszahlen lassen eine gute Branchenentwicklung erkennen. Die letzte Wintersaison hat einen neuen Nächtigungsrekord gebracht. In Oberösterreich stieg die Zahl der Übernachtungen sogar prozentuell stärker als im österreichweiten Durchschnitt, und zwar um 5,5 Prozent auf 3 Mio. Nächtigungen.

Auch die Prognosen für die Gastronomie sind, bei leicht steigenden Unternehmerzahlen und rund 20.000 Mitarbeiterinnen, positiv, wie der super Start in die Gastgartensaison und die gute Gästefrequenz im Allgemeinen zeigen.

Diese Entwicklung ist für uns umso höher zu bewerten, weil die Gastronomie doch neben den zahlreichen bürokratischen Auflagen, die bedauerlicherweise nicht weniger werden, auch einen gewaltigen Strukturwandel zu bewältigen. Daher wird es vor allem in ländlichen Regionen immer schwieriger, die traditionelle Landgasthaus-Struktur zu erhalten. Dafür sind die zu geringe Rentabilität und der Mangel an Fachkräften als Hauptgründe zu nennen. Wobei gerade das fehlende Personal das brennende Problem der Branche ist.

Für uns ist es absolut nicht nachvollziehbar, dass es bei mehr als 3200 Arbeitslosen nicht möglich ist, die knapp 1700 gemeldeten offenen Stellen zu besetzen. Die Dunkelziffer aufgrund der Nicht-Meldung von offenen Stellen schätzen wir sogar auf rund 2000.

Hier sehen wir aus arbeitsmarktpolitischer Sicht dringend Handlungsbedarf. Konkret braucht es eine Anpassung der rechtlichen Rahmenbedingungen, sprich Zumutbarkeitsbestimmungen mit der überregionalen Vermittlung sowie der Umsetzung aktiver, arbeitsmarktnaher Qualifizierungsmaßnahmen. Gleichzeitig sind Gespräche über ein neues Saisonier-Modell zu führen.

Daher werden wir auch im zweiten Halbjahr bei diesen Themen nicht lockerlassen!

Wir wünschen uns allen einen schönen, erfolgreichen Sommer!



Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppe  
Gastronomie und Hotellerie

Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

# ÖHT LEUCHTTURMPROJEKTE

*Einreichungen zum Thema „Sommerfrische-Innovationen“ ab sofort möglich.*

Am 16. Mai 2018 wurde im Rahmen der Förderungsaktion ein weiterer thematischer Projektaufruf zu „Sommerfrische-Innovationen“ veröffentlicht, der wiederum mit insgesamt 1 Million Euro dotiert ist.

Ziel dieser Förderungsaktion ist es, die Sommersaison in Österreich mit innovativen Ideen und ihrer Umsetzung im ländlichen Raum weiter zu beleben, wobei vor allem die stärkere Berücksichtigung der Schnittstelle Tourismus und Landwirtschaft noch Potenzial aufweist.

## FÖRDERBARE AKTIVITÄTEN:

Im Hinblick auf die Zielsetzung „Sommerfrische-Innovationen“ können investive Maßnahmen inkl. digitaler Aktivitäten mit klarem Endkundenfokus, Marke-

tingaktivitäten und Vernetzungs-Initiativen an der Schnittstelle Tourismus und Landwirtschaft adressiert werden:

- Infrastruktur und Digitalisierung
- Marketingaktivitäten, Vernetzung und Benchmarking
- Gastbezogene Vernetzungsaktivitäten an der Schnittstelle Tourismus und Landwirtschaft

Bezugnehmend auf die richtliniengemäße Untergrenze von EUR 100.000,00 an förderbaren Kosten, stehen Kooperationsprojekte von Betrieben der Tourismus- und

Freizeitwirtschaft mit anderen Partnern auf Destinationsebene bzw. destinationsübergreifend im Mittelpunkt der Förderung.

EINREICHFRIST  
31. AUGUST  
2018

**FÖRDERBARE KOSTEN:** EUR 100.000,00 bis EUR 500.000,00

**FÖRDERQUOTE:** 50% für innovative Einzelprojekte; 70% für innovative Kooperationsprojekte

Den umfassenden Projektaufwurf samt Einreichunterlagen sowie Informationen zur Initiative und die Förderungsrichtlinien finden Sie unter: [www.oehrt.at](http://www.oehrt.at)  
Mag.a. (FH) Sonja Rauch-Beran +43 1 51530-44; [innovationsmillion@oehrt.at](mailto:innovationsmillion@oehrt.at).

# GÄSTEVERZEICHNISBLATT

*Mit 1. Mai 2018 endete die Übergangsfrist.*

Wir möchten Sie nochmals darauf hinweisen, dass seit 1. Mai 2018 lediglich die Gästeverzeichnisblätter in der Fassung BGBl. II Nr. 88/2017 geführt werden dürfen.

Dieses Gästeverzeichnisblatt sowie das entsprechende Informationspapier vom 19. April 2017 finden Sie auf unserer Website unter [www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie).

## PAUSCHALREISEGESETZ

### *ÖHT-Versicherungsmodell für Beherbergungsbetriebe wird umgesetzt.*

Aufgrund intensiver Forderungen der Fachgruppe Hotellerie, ist gemeinsam mit der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank (ÖHT) in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT), ein großer Wurf bei der Insolvenzabsicherung für Beherbergungsbetriebe gelungen.

Noch vor Inkrafttreten des neuen Pauschalreisegesetzes am 1. Juli 2018 wird nun ein unbürokratisches, kosteneffizientes Versicherungsmodell für die österreichische Hotellerie auf Schiene gebracht.

Versichern lassen können sich alle Beherbergungsbetriebe, die Pauschalreisen mit Nebenleistungen von mehr als 25% des Package-Preises im Angebot haben und somit ab 1. Juli als Pauschalreiseanbieter gelten.

„Mit dieser Lösung konnten wir eine passende österreichische Antwort auf neue EU-Rechtsvorgaben geben und eine drohende Bürokratie- und Kostenwelle rechtzeitig abwenden. Das gemeinsame Modell gewährleistet sowohl eine gesetzeskonforme Risikoabdeckung für Hoteliers als auch optimalen Konsumentenschutz“, zeigt sich Gerold Royda, Obmann der Fachgruppe Hotellerie zufrieden.

Nähere Informationen finden Sie unter: <http://www.tourismusversicherung.at/>

## AUTOMATENGLÜCKSSPIELGESETZ NOVELLE 2018

### *Die Einschränkung auf das Gastgewerbebetriebe, die eine aufrechte Gastgewerbeberechtigung nach § 111 Abs. 1 Gewerbeordnung 1994 (Vollgewerbe) haben, ist weggefallen.*

Ende April 2018 wurde die Novelle des Oö Glücksspielautomatengesetzes veröffentlicht. Für die Gastronomie gibt es eine entscheidende Änderung: nunmehr ist es auch möglich in der freien Gastronomie Automaten aufzustellen.

Konkret ist die Einzelaufstellung im § 8 des Oö. Glücksspielautomatengesetzes geregelt, in dem es nun heißt: „Die Einzelaufstellung ist nur in gewerblich genehmigten Betriebsräumlichkeiten von Gastgewerbebetrieben, die auch tatsächlich betrieben werden, zulässig.“

Ausdrücklich weisen wir darauf hin, dass die Bewilligung nach dem Oö. Glücksspielautomatengesetz zur Einzelaufstellung/Ausspielung in Einzelaufstellung in der Gastronomie in Oberösterreich nur die Excellent Entertainment AG hat. Jeder Automat, der nicht von Excellent Entertainment ist, ist illegal. Wenn Sie Glücksspielautomaten aufstellen wollen, nehmen Sie daher mit der Excellent Entertainment AG Kontakt auf. <https://www.e-e.ag/>

Die Strafen für illegal betriebene Automaten gehen bis zu 22.000 Euro.

## INTERESSENVERTRETUNG

# MEHRWERTSTEUER-SENKUNG AUF NÄCHTIGUNGEN

*Ab 01. November 2018.*

Wie bereits berichtet, hat der Nationalrat am 21. März 2018 die von uns vehement geforderte Umsatzsteuersenkung auf Nächtigungsleistungen von 13% auf 10% beschlossen.

Die Umsatzsteuersenkung tritt mit 1. November 2018 in Kraft. Dies ist ein wichtiger Schritt bei der so notwendigen Entlastung unserer Branche und ein wertvoller Erfolg unserer jahrelangen Bemühungen.



Nähere Details, insbesondere die FAQs finden Sie auf unserer Website: [www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)

## BRANCHENSERVICE

# BETRIEBSÜBERGABE

*Möchten Sie Ihren Betrieb übergeben?*

Wenn ja, dann habe Sie sich wahrscheinlich schon einmal über den möglichen Wert Ihres Unternehmens Gedanken gemacht.

Für eine erfolgreiche Betriebsnachfolge ist die Ermittlung eines möglichst objektiven Unternehmenswertes eine entscheidende Grundlage.

Am Mittwoch, 27. Juni 2018 von 16:00 bis ca. 17:30 Uhr, geben Experten in der WKOÖ am Hessenplatz 3 in Linz Auskunft zum Thema „So bemisst sich der Wert (m)eines Unternehmens“. Neben Vorträgen gibt es Gelegenheit für individuelle Fragen und Diskussion.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos!



Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir um Anmeldung bis Freitag, 22. Juni 2018 an:  
[veranstaltung@wkoee.at](mailto:veranstaltung@wkoee.at)

# ERGEBNISSE DER TESTKÄUFE 2017

## *Zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen in der Gastronomie, im Lebensmittel-Einzelhandel und in Tankstellenshops.*

Die 181 getesteten Gastronomiebetriebe (davon 6 Tests auf Linzer Weihnachtsmärkten) hielten sich zu 65,7 % an die Jugendschutzbestimmungen. In 34,3 % der getesteten Betriebe wurde gebrannter Alkohol an unter 16-Jährige Jugendliche ausgeschenkt.

Im Vergleich zum Jahresergebnis 2016 bedeutet dies eine Reduktion der Abgabequote um 2,7 Prozentpunkte in der Gastronomie von 37,0 % im Jahr 2016 auf 34,3 % im Jahr 2017. In 24,3 % der Betriebe wurde ein Ausweis kontrolliert und dann der Ausschank von gebranntem Alkohol verweigert.

Dies bedeutet eine minimale Verringerung der Ausweiskontrollen um 0,4 Prozentpunkte im Vergleich zum Jahr 2016.

Die geltenden Jugendschutzbestimmungen waren in den getesteten Lokalen zu 53,4 % ausgehängt. In 46,6 % der getesteten Gastronomie-Betriebe waren keine Jugendschutzbestimmungen ausgehängt. Somit verbesserte sich die Aushangquote im Vergleich zum Jahr 2016 um deutliche 14,1 Prozentpunkte.

### NACHTESTUNGEN FEHLBARER BETRIEBE

Betriebe, die bei einem Testkauf gegen das Jugendschutzgesetz verstoßen hatten, wurden im Abstand von einigen Monaten ein zweites Mal getestet. Vor allem in der Gastronomie zeigten sich durchaus Verbesserungen bei den Abgabequoten.

### EMPFEHLUNGEN

Rufen Sie in Ihrem Betrieb die geltenden Jugendschutzbestimmungen aktiv in Erinnerung, um den Ausschank von gebranntem Alkohol an unter 16-Jährige Jugendliche in Gastronomiebetrieben zu senken.

Denn in der Gastronomie gab mehr als jeder Dritte gebrannten

Alkohol oder Tabak an unter 16-jährige Jugendliche ab, ohne einen Ausweis zu kontrollieren oder auch nur nach dem Alter zu fragen. Auch der Aushang der Jugendschutzbestimmungen ist trotz der Verbesserungen im heurigen Jahr im Vergleich zum Lebensmittel-Einzelhandel und den Tankstellen-Shops noch optimierbar.



Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie stellen die Jugendschutzbestimmungen für den gesetzlich verpflichtenden Aushang im A3 Format kostenlos zur Verfügung. Sie können den Aushang jederzeit gerne per E-Mail an [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@wkoee.at) oder unter **05-90909-4613** bestellen.



## WEINREISE NACH RETZ

*Im Rahmen des Aus- und Weiterbildungsprogramm der KultiWirte, hotspots und dem Jungen Hotel- und Gastgewerbe.*

Unter der Leitung von Hannes Roither, Obmann der hotspots ging es Anfang Mai ins wunderschöne Weinviertel um sich dem Thema Wein in seiner ganzen Vielfalt zu widmen. Erster Halt wurde in Schrattenthal, der kleinsten Weinstadt Österreichs, beim Weingut Zull gemacht, wobei die Teilnehmer viel über die Praxis im Weinbau erfahren haben. Weiter ging's nach Obermarkersdorf ins

Weingut Bannert, wo über die verschiedenen Kreuzungen diskutiert wurde. Zu guter Letzt wurden im Weingut Diem noch Einblicke in den biologischen Weinbau gegeben. Mit viel Wissen und dem einen oder anderem Karton Wein im Gepäck ging's für die Reisegruppe wieder zurück nach Oberösterreich.



*Die Sieger mit Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger, MBA und dem Organisator des Bewerbs, Bezirkswirtessprecher Fritz Schrank.*

## GOLFTURNIER

*Das Turnier der Grieskirchner Gastronomie.*

Unter besten Wettbewerbsbedingungen fand Anfang Mai das Golfturnier für Oberösterreichs Gastronomen im Golfclub Maria Theresia statt. Die 50 TeilnehmerInnen genossen das entspannte Turnier und erfreuten sich über die tollen Preise bei der Siegerehrung.



## WIRTEBALL SCHÄRDING

Geselliges Beisammensein in Kombination mit exquisitem Essen: das war der Schäringer Wirteball 2018 beim Kirchenwirt in Diersbach. Begrüßt wurde man hier bereits beim Eintreffen mit einem spritzigen Aperitif und einer „köstlichen“ Damenspende. Anschließend genossen die über 300 Gäste im Ballsaal den Abend bei einem exklusiven 3-Gänge-Menü, stimmungsvoller Musik von der „ANSA-Partie“ und den ein oder anderen Plausch unter Kollegen. Die Wirtsleute, Gitti und Heinrich Haberl, waren überwältigt, dass so viele Gäste ihrer Einladung gefolgt sind.



## 18. LANDES-FACHBEREICHS-WETTBEWERB

*Für Polytechnische Schulen im Fachbereich Tourismus.*

Am 15. Mai 2018 fand in der UNO Shopping der Oberösterreichweite 18. Fachbereichswettbewerb für Polytechnische Schulen im Fachbereich Tourismus statt. Die Teams von je drei SchülerInnen hatten dabei ein kaltes Buffet zu gestalten und Cocktails zu mixen. Spartengeschäftsführer Mag. Stefan Praher, MBA gratu-

lierte bei der Siegerehrung zu den hervorragenden Leistungen der SchülerInnen. Solche schulischen Wettbewerbe zeigen, wie wichtig unsere Berufsnachwuchs-Werbung ist. Viele der Teilnehmer werden im Herbst in unserer Branche als Lehrling in Küche oder Service starten.



# OÖ SAHNT BEIM BIERZAPFEN AB

*Anna Schoißengeier, HLT Bad Leonfelden, ist „Zipfer Zapf Master“ 2018.*



v.l.: Braumeister Christian Mayer, Teresa Neulinger, Anna Schoißengeier, Johannes Horak, Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger und regionaler Verkaufsdirektor Christian Payrhuber.

Bildnachweis: Zopf Photography

Rund 1.500 Teilnehmer aus 53 österreichischen Gastronomie- und Hotelleriefachschulen hatten in den Vorrunden um die Wette gezapft. Beim Bundesfinale im Neukirchner Frodlhof kämpften die Besten um den Titel „Zipfer Zapf Master 2018“.

Dabei galt es, die hochkarätige Jury, unter anderem besetzt mit Braumeister Christian Mayer und Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger, MBA, mit perfekter

Zapfqualität und schönster Schaumkrone zu überzeugen. Für Oberösterreich gab es einen Doppelerfolg: Nach hartem Kampf und einem Stechen holte sich Anna Schoißengeier von der Toursmusschule (HLT) Bad Leonfelden, den Titel. Mit nur zwei Punkten Unterschied sicherte sich Teresa Neulinger von der HLW Auhof den zweiten Platz. Dritter wurde Johannes Horak von der Gastgewerbeschule Wien.

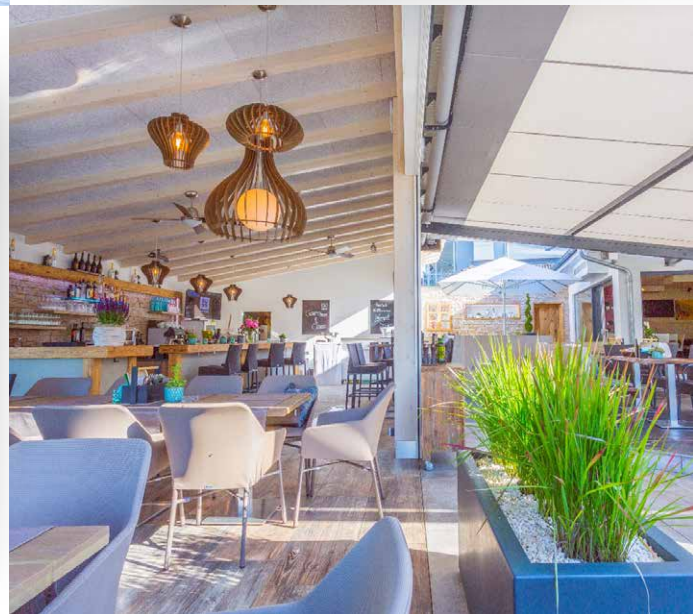
Wir gratulieren zu diesem tollen Erfolg!



## ALTES BEWAHREN, NEUES SCHAFFEN



Bildnachweis: Alle Bilder dieser Seite - fustmedia.de



THEMENSERIE

## SÜSS FEELING

*Ein köstlicher Himbeerspritzer, der tolle Ausblick ins grüne Rannatal, die warmen Sommerstrahlen kitzeln auf der Schulter ... Herz, was willst du mehr?*

Das alles und noch viel mehr gibt's ab sofort im „Süss Garden“ von Johannes und Bettina Süß, die in ihrem Gasthof Süß in Oberkappel mehrere gastronomische Facetten vereinen: gelebte Mühlviertler Wirtshauskultur, stilvolles Ambiente für besondere Anlässe, die Bar samt Champagnerlounge und einen Wein- und Bierkeller. Damit sind sie beliebter Treffpunkt aller Altersgruppen.

Pünktlich zu Beginn der Gastgartensaison wurde nun auch der langersehnte „Süss Garden“ eröffnet, ein Außenbereich mit eigener Bar. Im „zweiten Wohnzimmer“ ist - geschützt vor Wind und Regen - Süß Feeling“ angesagt. Gemütliche Sitzbereiche mit Altholz und Mühlviertler Granit laden zum Verweilen ein, die Ventilatoren in der Akustikdecke sorgen für südländisches Flair.



# 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](http://wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung)

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA  
Mag. Monika Kalkgruber

### 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 Kalkgruber - 46 01  
Ingrid Fölsner - 46 11  
Lisa Priglinger - 46 13  
Fax - 46 19  
E-Mail [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@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)  
[www.insider-online.at](http://www.insider-online.at)

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

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

