

AUSGABE

06/2019

INSIDER

GAST
&
WIRT



OÖ INNOVATIONSPREIS TOURISMUS

Bericht Seite 3

MITEINANDER AUF ÖSTERREICHS ALMEN

Bericht Seite 7

JUNIOR SKILLS AUSTRIA

Bericht Seite 10

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Oberösterreichischer Innovationspreis Tourismus	3
---	---



4

Interessenvertretung

Bühne Frei - Für die erfolgreichsten Betriebsübergaben	4
Single use plastics Richtlinie	6
Miteinander auf österreichs Almen	7
Ein Must-have für Betriebe mit Lehrlingsausbildung	8



9

Branchenservice

Froneri sucht die besten Eisdesserts der Saison 2019	8
Universitätslehrgang Aufbaustudium	9
Junior Skills Austria	10



13

Gesellschaft

Studienreise	12
Wirteball Rohrbach	12
Joesi Prokopetz ist neuer kulinarischer Botschafter	13
Amedia Baustellenparty	13



14

VORWORT

OÖ INNOVATIONS-PREIS TOURISMUS

Reichen Sie ein!

Es ist Zeit, die Gastgeber des Landes auf die Bühne zu holen. Im Rahmen der Landes-Tourismusstrategie 2022 wird heuer im Schulterschluss der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKO Oberösterreich, dem Land Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus erstmals der OÖ Innovationspreis Tourismus (OÖIT) und der Sonderaward Tourismus für erfolgreiche Betriebsübergaben verliehen.

Der OÖIT wird dem Österreichischen Innovationspreis Tourismus (ÖIT) vorgeschaltet. D.h. die Sieger des OÖIT werden für den Österreichischen Innovationspreis Tourismus 2020 (ÖIT 2020) nominiert. Ausgezeichnet werden besonders innovative und nachhaltige Maßnahmen zu Themen wie Mitarbeiter-Recruiting und Mitarbeiterbindung.

Der oberösterreichische Sonder-



Mag. Stefan Praher MBA, BR KommR Robert Seeber

ward Tourismus 2019 zeichnet Best Practice Beispiele erfolgreicher Betriebsübergaben von familiengeführten Unternehmen aus. Nähere Details und alle Informationen zur Einreichung finden Sie auf den Seiten 4 und 5.

Reichen Sie zum Sonderpreis Tourismus und zum OÖIT ein.

**Es ist Zeit,
die Gastgeber des Landes
auf die Bühne zu holen.**

**Jetzt einreichen zum
OÖ Innovationspreis Tourismus.**

upperfuture.at/award



Wir freuen uns darauf, die Besten vor den Vorhang zu holen.



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Stefan Praher".

Mag. Stefan Praher MBA
der Sparte
Tourismus und Freizeitwirtschaft

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Robert Seeber".

BR KommR Robert Seeber
Obmann der Sparte
Tourismus und Freizeitwirtschaft

BÜHNE FREI!

Für innovative Erfolgsbeispiele rund um Mitarbeiter und für die erfolgreichsten Betriebsübergaben von familiengeführten Unternehmen.

Im Rahmen der Landes-Tourismusstrategie 2022 wird heuer im Schulterschluss von Land Oberösterreich, Oberösterreich Tourismus und der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKO Oberösterreich erstmals der Oberösterreichische Innovationspreis Tourismus (OÖIT) sowie

der Sonderpreis Tourismus verliehen.

Der OÖIT wird dem Österreichischen Innovationspreis Tourismus (ÖIT) vorgeschaltet. Daher werden die Ausschreibungsunterlagen und das Einreichformular für den OÖIT 2019 vom ÖIT 2020 identisch übernommen.



Die Sieger des OÖIT werden für den Österreichischen Innovationspreis Tourismus 2020 (ÖIT 2020) nominiert.

ZIELSETZUNG UND WETTBEWERBSGEGENSTAND DES OÖIT:

Im Fokus des Oberösterreichischen Innovationspreis (OÖIT) stehen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Tourismus- und Freizeitbetriebe. Sie sind die Botschafter unserer Gastfreundschaft und das Herzstück des Erfolges in den Betrieben. Doch die Herausforderung steigt, gute Arbeitskräfte zu finden und hinsichtlich Qualifikation und

Professionalisierung zu fördern.

Im Zentrum des Wettbewerbs stehen daher Erfolgsbeispiele für modernes Recruiting im Tourismus sowie unternehmerische Maßnahmen, um die Verweildauer im Unternehmen zu stärken. Ausgezeichnet werden innovative Erfolgsbeispiele in Akquise, Entwicklung und Förderung.

EINGEREICHT WERDEN KANN IN ZWEI KATEGORIEN:

1. Kategorie: Einzelbetriebliche Initiativen der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft;

2. Kategorie: Kooperationen von Betrieben der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft bzw. Kooperationen mit klarer, touristischer Ausrichtung gemeinsam mit anderen Tourismusbetrieben, Tourismusverbänden, Landes-Tourismus-Organisationen, tourismusnahen Dienstleistern (z.B. Freizeitanlagen, touristische Projekt-Initiativen), Angebotsgruppen etc.



Es können nur jene innovativen Initiativen eingereicht werden, die sich von reinen Konzepten (Ideen) unterscheiden und nicht bereits mit dem ÖIT ausgezeichnet wurden.

OÖIT

EINZELBETRIEBLICHE INITIATIVEN

KOOPERATIONEN VON BETRIELEN

SONDERPREIS TOURISMUS

PRÄMIERUNG
IM RAHMEN
DES UPPER FUTURE
DAYS AM
21. NOV 19

ZIELSETZUNG UND WETTBEWERBSGEGENSTAND DES SONDERPREISES TOURISMUS:

Der oberösterreichische Sonderpreis Tourismus fokussiert 2019 auf den Fortbestand familiengeführter Tourismus- und Freizeitunternehmen. Familiengeführte Unternehmen bilden das Rückgrat der oberösterreichischen Tourismusbranche, sie sind die Treiber für nachhaltige Qualitätsentwicklungen und punkten mit Stabilität, Dynamik und konstantem Wachstum. Im Mittelpunkt des Sonderpreises stehen Erfolgsbeispiele für eine erfolgreiche Betriebs-

übergabe von familiengeführten Unternehmen. Ausgezeichnet werden sollen daher Erfolgsbeispiele, die den Umgang mit Generationenkonflikten sowie die Dynamik zwischen Familie und Unternehmen vorbildhaft meistern und das Unternehmen nachhaltig erfolgreich weiterführen. Unternehmen zu stärken. Ausgezeichnet werden innovative Erfolgsbeispiele in Akquise, Entwicklung und Förderung.

EINREICHBEDINGUNGEN DES SONDERPREIS TOURISMUS:

Teilnahmeberechtigt sind alle familiengeführten Unternehmen, die Mitglied in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKO Oberösterreich sind und bei denen die Betriebsübergabe an die nächste Generation zumindest 12 Monate und maximal 36 Monate zurückliegt.

Die Einreichung zum oberösterreichischen Sonderpreis

Tourismus erfolgt digital mittels vollständig ausgefülltem Einreichbogen. Die Einreichungen gemäß dieser Ausschreibung müssen bis 11. Oktober 2019 vollständig unter www.upperfuture.at/award übermittelt werden. Der Sonderpreis Tourismus ist keine Kategorie des ÖIT.

EINREICHUNG FÜR DEN OÖIT UND SONDERPREIS TOURISMUS:

Die Einreichung zum Sonderpreis Tourismus und zum oberösterreichischen Innovationspreis Tourismus (OÖIT) erfolgt digital mittels vollständig ausgefülltem Einreichbogen für

den ÖIT. Die Einreichungen gemäß dieser Ausschreibung muss bis zum 11. Oktober 2019 vollständig unter www.upperfuture.at/award übermittelt werden.

PRÄSENTATION UND PREISVERLEIHUNG:

Die öffentliche Präsentation und Ehrung der ausgezeichneten Einreichungen erfolgt am 21. November 2019 im Rahmen des upperfuture day 2019.

Der Sieger des OÖIT je Kategorie wird zudem für den Österreichischen Innovationspreis Tourismus 2020 nominiert.



Die detaillierten Ausschreibungsunterlagen und die Einreichformulare finden Sie unter:
www.upperfuture.at/award

NOMINIERUNG EINZELBETRIEBLICHE INITIATIVEN ZUM ÖIT

NOMINIERUNG KOOPERATIONEN VON BETRIEBEN ZUM ÖIT

ÖIT

SINGLE USE PLASTICS RICHTLINIE

Mit der Europäischen Richtlinie zu Einwegplastikprodukten gibt die EU einen neuen Rechtsrahmen für Kunststoffprodukte vor.

Ziel der Europäischen Richtlinie ist es den Abfall durch Einwegprodukte aus Plastik einzudämmen und durch ressourcenschonende, umweltfreundliche Alternativen zu ersetzen. Die Mitgliedsstaaten haben ab Veröffentlichung der Richtlinie zwei Jahre Zeit, die Vorgaben durch innerstaatliche Umsetzung zu erreichen. Die Verbreitung gewisser

Produkte soll eingedämmt werden, manche Produkte werden in Zukunft komplett verboten. Voraussichtlich werden die Bestimmungen also ab Mitte 2021 verbindlich sein.

Inhaltlich sind für das Gastgewerbe folgende Punkte besonders relevant:

VERRINGERUNG:

Die Verwendung der folgenden Einweg Produkte soll ab 2021 verringert werden:

- Kaffeebecher (inkl. Deckel)
- Essensbehälter für den unmittelbaren Verzehr

Den Staaten wird hier eine gewisse Flexibilität bei der Umsetzung und Zielerreichung gewährt. Das Reduktionsziel könnte z.B. durch ein Pfandsystem (z.B. <https://recup.de>) relativ einfach erreicht werden. Die genauen Rahmenbedingungen stehen aber bis dato noch aus.

VERBOT:

Diese Produkte sollen ab 2021 gänzlich vom Markt verschwinden:

- Kunststoff Besteck, Trinkhalme, Rührstäbchen
- Produkte aus oxo-abbaubaren Kunststoffen
- Lebensmittel- und Getränkebehältnisse aus expandiertem Polystyrol (Styropor)

PLASTIKSACKERL:

Unabhängig von der Europäischen Single Use Plastics Richtlinie hat der Österreichische Gesetzgeber beschlossen, ab 1. Jänner 2020 Plastiksackerl zu verbieten.

Bereits erworbene Restbestände sollen bis zum 31.12.2020 aufgebraucht werden dürfen (noch nicht fixiert). Stand März 2019

MITEINANDER AUF ÖSTERREICHS ALMEN

In Österreich gibt es rund 8.000 bewirtschaftete Almen und Weiden. Sie sind Natur pur, geschätzte Urlaubsziele und wichtige Wirtschaftsräume. Dass das so ist, verdanken wir unseren Bäuerinnen und Bauern. Sie pflegen diese schönen Naturlandschaften und wahren mit dem Almauftrieb von Weidevieh eine jahrhundertealte Tradition.

Österreichs Almen und Weiden prägen unsere Kulturlandschaft, stehen für regionale Lebensmittel und natürliche Vielfalt. Sie sind aber auch ein wichtiger Tourismusfaktor.

Landwirtschaft und Tourismus - gemeinsam stark. Das Zusammenspiel von Freizeittourismus und traditioneller Alm-Bewirtschaftung ist ein bewährtes Erfolgsrezept: Die Gäste bekommen ein natur verbundenes Freizeiterlebnis, der Tourismus wiederum erhöht die Wertschöpfung in der gesamten Region.

Viele Almen führen eine Ausschank und bieten Gästen saisonale und köstliche Erfrischungen an. Auf einigen Almen gibt es auch Übernachtungsmöglichkeiten. Im Winter sind jene Hütten heiß begehrte, die sich entlang von Schi-Pisten und Langlauf-Loipen befinden.

Steigende Besucherzahlen unterstreichen den Wert einer aktiven Alm-Wirtschaft - sowohl als Tourismus - als auch Erholungsraum.

Nur wenn auch in Zukunft Tiere aufgetrieben und die Almen flächendeckend bewirtschaftet werden, bleibt Österreichs einzigartige Kulturlandschaft gepflegt und frei zugänglich. Darum setzen wir auch in Zukunft auf ein gutes Miteinander auf Österreichs Almen und Weiden.



Um Besucher und Gäste über richtiges Verhalten auf Österreichs Almen und Weiden zu informieren, wurde verschiedenstes Infomaterial übersichtlich zusammengestellt. Bitte fordern Sie zB den Leporello mit den 10 Verhaltensregeln direkt unter www.sichere-almen.at an.
Die Informationsblätter stehen in Deutsch und Englisch zur Verfügung.

10 Verhaltensregeln für den Umgang mit Weidevieh

1. Kontakt zum Weidevieh vermeiden,
Tiere nicht füttern, sicherer Abstand halten!
2. Ruhig verhalten, Weidevieh nicht erschrecken!
3. Mutterkühe beschützen ihre Kälber,
Begegnung von Mutterkühen und Hunden vermeiden!
4. Hunde immer unter Kontrolle halten und an der kurzen Leine führen. Ist ein Angriff durch ein Weidetier abzusehen: Sofort ableinen!
5. Wanderwege auf Almen und Weiden nicht verlassen!
6. Wenn Weidevieh den Weg versperrt,
mit möglichst großem Abstand umgehen!
7. Bei Herannahen von Weidevieh: Ruhig bleiben,
nicht den Rücken zukehren, den Tieren ausweichen!
8. Schon bei ersten Anzeichen von Unruhe
der Tiere Weidefläche zügig verlassen!
9. Zäune sind zu beachten!
Falls es ein Tor gibt, dieses nutzen, danach wieder gut schließen und Weide zügig queren!
10. Begegnen Sie den hier arbeitenden Menschen,
der Natur und den Tieren mit Respekt!



EIN MUST-HAVE FÜR BETRIEBE MIT LEHRLINGSAUSBILDUNG

ineo-Bewerbung noch bis 21. Juni möglich.

Die WKO Oberösterreich lädt auch heuer wieder Ausbildungsbetriebe dazu ein, beim ineo mitzumachen und sich als vorbildlicher Lehrbetrieb auszeichnen zu lassen. Über 600 Ausbildungsbetriebe wurden bereits zum ineo-Betrieb zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung, die bereits zum siebten Mal vergeben wird, erhalten alle oberösterreichischen Ausbildungsbetriebe – egal ob Klein-, Mittel- oder Großbetrieb – die Möglichkeit, sich als qualitativ hochwertiger

Ausbildungsbetrieb präsentieren zu können. Voraussetzung für dieses Qualitätssiegel ist, dass das Unternehmen sein vorbildliches Engagement in der Lehrlingsausbildung in Form eines vorgegebenen Fragebogens entsprechend dokumentiert und eine Bewerbung an die WKOÖ richtet.

Gerade in einer Zeit, in der sich die Suche nach Fachkräften der Zukunft immer schwieriger gestaltet, ist der ineo für Lehrbetriebe die Chance, sich einen strategischen Vorteil zu verschaffen.



Der Bewerbungsbogen kann online auf www.ineo-wkooe.at, per E-Mail unter ineo@wkooe.at oder auch per Telefon unter **05-90909-2000** angefordert werden. Die Bewerbungsfrist läuft bis 21. Juni.

Weitere Informationen sind auf www.ineo-wkooe.at zu finden. Für Fragen steht das Team des Lehrvertragsservice unter **05-90909-2000** gerne zur Verfügung.

BRANCHENSERVICE

FRONERI SUCHT DIE BESTEN EISDESSERTS DER SAISON 2019

Bis zum 15. Juli können sich österreichische Nachwuchsköche und Jungpatissiers bewerben.

Österreichs Nachwuchsköche und Jungpatissiers zeigen in diesem Jahr wieder, warum ein Eisdessert so viel mehr ist als eine Kugel mit Schlag.

Auf der Wiener Summerstage können sie ihre trendigen Kreationen präsentieren. Eine prominent besetzte Jury bewertet dann die Desserts. Bewerbungen sind ab sofort unter www.froneri-shop.at möglich.

DIE BEWERTUNGSKRITERIEN FÜR DEN WETTBEWERB:

Erlaubt ist alles, was ausgefallen, kreativ und ein echter Hingucker ist. Für die Basis des Desserts können die Bewerber aus fünf von zehn Nestlé Schöller Eis-Sorten wählen.

WER KANN TEILNEHMEN?

Teilnehmen können alle Lehrlinge in den Ausbildungsberufen zum/r Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotel- und Gewerbsassistent/in oder Gastronomiefachmann/frau sowie alle Jungköche/köchinnen bzw. Kellner/innen bis zu einem Höchstalter von 21 Jahren.

EINLADUNG ZUM INFORMATIONSBEND

Universitätslehrgang Aufbaustudium MBA-Tourismusmanagement.

Die Digitalisierung stellt den Tourismus vor eine große Herausforderung und birgt große Chancen zugleich. Der MBA-Tourismusmanagement greift dies auf und richtet sein modular aufgebautes Programm nach diesen Erfordernissen aus. Die Entwicklung digitaler Strategien zur Gästegewinnung,

Content Marketing / Social Media Marketing / Smart Data etc. finden dabei ebenso Eingang in das Programm, wie kritische Analysen von Gästebedürfnissen, basierend auf digitalen Daten oder aber auch die Beschäftigung mit Innovationen und aktuellen Trends im Tourismus.

Das Masterstudium Tourismusmanagement gliedert sich in 5 Module, die folgende Inhalte umfassen:

- MODUL 1: Management und Führung
- MODUL 2: Digitalisierung im Tourismus
- MODUL 3: Sport / Gesundheit / Kulinarik / Nachhaltigkeit
- MODUL 4: Kultur / Event / Erlebnis / Masterarbeit
- MODUL 5: Gründung / Finanzierung / Bewertung / Übergabe



Die einzelnen Module öffnen sich dabei auch für GasthörerInnen, die eine ausgewählte und vor allem ganz spezifische Weiterbildung suchen.

Unterrichtet wird ausschließlich geblockt an Wochenenden. Der Einstieg ist jedes Semester möglich. Das MBA-Programm richtet sich an Personen, die leitende Positionen im Tourismus anstreben bzw. ausbauen möchten, ebenso wie an jene, die eine Unternehmensgründung in Sektor Tourismus- und Freizeitwirtschaft beabsichtigen, bzw. sich mit der Betriebsübernahmen und Betriebsnachfolge beschäftigen. Darüber hinaus bietet das Programm erfahrenen Fach- und Führungskräften einen Weg, um in die Tourismus- und Freizeitwirtschaft einzusteigen.



DATUM: 5. Juni 2019

UHRZEIT: 17.00 - 18.30 Uhr

ORT: Johannes Kepler Universität Linz,
Managementzentrum, MZ 003 B (EG)



JUNIOR SKILLS AUSTRIA

*OÖ Tourismusnachwuchs brillierte mit 5 x Gold, 3 x Silber und 1 x Bronze
Maximilian Peter Raab „erkochte“ sich den Vizestaatsmeistertitel.*

Von 8. bis 10. Mai gingen in Salzburg die „juniorSkills“, die österreichischen Staatsmeisterschaften für Tourismus, über die Bühne. Die 81 besten österreichischen Tourismus-Lehrlinge ritterten in der Berufsschule Obertrum um die Titel in den Kategorien „Küche“, „Service“ und „Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in“.

Dass Oberösterreichs Tourismusnachwuchs mit seinem Können und seiner Leistung im Spitzensfeld mithalten kann, haben die oö. Lehrlinge bei den diesjährigen Staatsmeisterschaften „juniorSkills“ in Obertrum einmal mehr beindruckend unter Beweis gestellt. Mit fünf Gold-,

drei Silber- und einer Bronzemedaille gelang es ihnen erneut, in der Teamwertung Platz 2 zu „erarbeiten“. Besonders haben zu diesem Erfolg die fünf Goldmedallengewinner beigetragen. Es sind dies die beiden Köche Maximilian Peter Raab aus Urfahr (beschäftigt bei Göttfried essen trinken schlafen, Linz), der sich mit der zweithöchsten Punkteanzahl zudem den Vizestaatsmeistertitel sicherte, sowie Roland Hermann aus Roßbach (in Ausbildung im Revital Gesundheitshotel Aspach). Im Service holten Carmen Hödlmoser aus Regau (Hotel Weinberg, Regau), die in der Staatsmeisterschaftswertung auf Platz 3 landete, sowie die Linzerin Franziska



Gerold Royda, Maximilian Peter Raab



Gruppenfoto: v.l.: Gerold Royda, Stefan Mühlbacher, Ronja Loizenbauer, Carmen Hödlmoser, Franziska Henkl, Roland Hermann, Melanie Karrer, Thomas Kasbauer, Gregor Hannesschläger, Anja Meislanger, Hannah Hierzegger und Manfred Wirth.

Henkl (GO Gastro & Catering, Linz) eine Goldmedaille. Bei den Hotel- und Gastgewerbeassistentinnen lieferte Hanna Hierzegger aus Bad Goisern (VIVEA Gesundheitshotel Bad Goisern) ebenfalls eine Goldleistung ab. Silber sicherten sich in der Küche der Linzer Gregor Hannesschläger (Restaurant Verdi, Linz), im Service Ronja Loizenbauer aus Linz (beschäftigt im Restaurant Essig's,

Linz) sowie bei den Hotel- und Gastgewerbeassistentinnen Melanie Karrer aus Braunau/Inn (in Ausbildung im TBG Thermenzentrum Geinberg). Mit Bronze kompletierte die Braunauer Hotel- und Gastgewerbeassistentin Anja Meislanger (SPA Resort Therme Geinberg) alle Neu-ne in der oö. Medaillenbilanz. Mit Gerold Royda, der als bundesweiter Bildungsexperte für Gastronomie und Ho-

Team Küche



Team HGA



tellerie sowie als Juryvorsitzender maßgeblich für die Staatsmeisterschaften verantwortlich zeichnete, gratulieren auch Gastwirteobmann Thomas Mayr-Stockinger und Fachgruppenleiter Stefan Praher den öö. Jungtouristikern sehr herzlich zu ihren tollen Leistungen. Ihr Dank gilt auch deren Lehrbetrieben, die mit

ihrer fundierten Wissensvermittlung das hohe Niveau in der öö. Lehrlingsausbildung sicherstellen. Einen wesentlichen Beitrag zum öö. Topergebnis bei den Staatsmeisterschaften leisteten auch die Berufsschullehrer Manfred Wirth, Stefan Mühlbachler und Thomas Kasbauer als Trainer in Küche, Service und HGA.

STUDIENREISE NACH BRATISLAVA UND BUDAPEST

Mehr als 20 Wirtinnen und Wirten erkundeten gemeinsam die Tourismus-Highlights von Bratislava und Budapest. Höhepunkt der Studienreise war mit Sicherheit, neben den kulturellen und kulinarischen Entdeckungen vor allem, der hochinteressante Austausch mit ungarischen Branchenkollegen und Gastro-Verbänden.



WIRTEBALL ROHRBACH

Dieses Jahr wurde im Hotel Aviva getanzt und gelacht.

Kürzlich ging im Hotel Aviva in St. Stefan-Afiesl der Wirteball Rohrbach über die Bühne. Die Band „Keep Cool“ umrahmte den Abend musikalisch. Die Servicekräfte des Hotels sorgten mit einem „Flying Dinner“ für das leibliche Wohl. Mit kleinen Häppchen sausten sie von Tisch zu Tisch, um die Gäste zu verpflegen. Rund 8.000 Häppchen in kleinen Schälchen in 22 Variationen wurden vom Küchenteam gekocht.

Eine große Herausforderung für das Team, da der Ball neben dem täglichen Hotelgeschäft abzuwickeln war. Eine Tombola mit vielen verschiedenen Preisen winkte den Besuchern des Balls ebenfalls. Zur späteren Stunde öffnete die Disco und man konnte das Tanzbein schwingen. Julia Falkner, Obfrau des Wirteforums im Bezirk, bedankte sich bei den Mitarbeitern des Hotels für die gute Zusammenarbeit.

JOESI PROKOPETZ IST NEUER KULINARISCHER BOTSCAFTER

... der Salzkammergut Fischrestaurants.

Auch heuer luden die Salzkammergut Fischrestaurants zum schon traditionellen Sommerfest. Man traf sich im Hotel Haberl in Attersee, genoss kulinarische Gaumenfreuden, präsentierte das neue Trachtenpärchen und nominierte Kabarettist Joesi Prokopetz zum neuen kulinarischen Botschafter.

Bei strahlend blauem Himmel und Sonnenschein trafen sich einhundertvierzig geladene Freunde und Stammgäste der Salzkammergut Fischrestaurants direkt am Ufer des blaugrün glitzernden Attersees. Bei bester Stimmung genoss man ein Gläschen Sekt und einem am offenen Feuer gegarten Flammlachs. Beim anschließenden Gourmetmenü ging es dann kulinarisch so richtig zur Sache. Hausherrin Cornelia Haberl und Hans Lugstein vom 1er Beisl in Nußdorf überraschten die Fischfans mit einem gebeizten Filet von der Atterseereinanke, einer Mostsuppe mit hausgemachten Speckknödel und einem geschmorten Backerl vom Kalb mit

Wagramer Spargel, Selleriecreme und Erdäpfelpüree. Zum süßen Abschluss wurden die Gäste mit einer Limetten-Buttermilchcreme mit Marillensugo und hausgemachtem Marilensorbet verwöhnt.



AMEDIA BAUSTELLENPARTY

Das erste AMEDIA Hotel mit dem man „sprechen“ kann nimmt Form an.

Auf dem 2.000 m² großen Grundstück in Linz - Prinz Eugen Straße steht mittlerweile schon der Rohbau mit eigener Tiefgarage, dies nahm die Amedia Hotelgruppe zum Anlass zu einer Baustellenparty der etwas anderen Art einzuladen um den Baufortschritt des neuen Hotels in Linz zu verfolgen.

Die Gäste hatten die Möglichkeit sich eine geführte Tour der 360°- Hotel-Digitalisierer Betterspace anzusehen und einen Einblick in das innovative Hotelzimmer der Zukunft zu erhalten. Zahlreiche Besucher nutzen die Chance, entdeckten und testeten als erster live vor Ort die smarte Welt des Hotels von morgen, so auch KommR Gerold Royda, Obmann der Fachgruppe Hotellerie, der dem neuen Hotel viel Erfolg wünscht. Für die individuelle Gestaltung der Hotellobby mit STEEL BAR hat sich der Eigentümer der Amedia Hotels Udo Chistée die internationale Künstlerin Simone

Gutsche-Sikora und den mehrfach ausgezeichneten Designer Christian BOGNER ins Boot geholt. Das Amedia Hotel Linz verkörpert Zeitgeist, Lifestyle & Kunst mit neuester Technologie. „Alexa“ in jedem Zimmer wünscht eine gute Nacht - schöne Träume und schaltet das Licht aus. Die Eröffnung ist für Anfang November 2019 geplant.





THEMENSERIE

MEHR PLATZ IM CAFÉ JAUKER



Was 1955 als Tankstelle begann wurde im Jahr 2011 um einen Tankstellenshop mit Café erweitert.

Das Café Jauker in Aigen-Schlägl ist bei Jung und Alt zu einem beliebten Treffpunkt geworden und dient vielen zugleich als Kommunikationszentrum. So entschloss sich Max Jauker zu einem Ausbau des Cafés, das vor allem für seine köstlichen Frühstückskreationen bekannt ist.

Bereits Ende des Jahres 2018 wurde der Cafégbereich durch einen Holzbau erweitert und komplett neugestaltet.

Der Zubau wurde als zusätzlicher Gastraum konzipiert, welcher einerseits eine räumliche Trennung zwischen Raucher- und Nichtraucherbereich gewährleistet und die Möglichkeit eines zweiten Eingangs- bzw. Terrassenzugangs beinhaltet. Durch die auskragende Dachkonstruktion wurde eine attraktive, überdachte Terrassenfläche geschaffen, welche zusätzlich noch den konstruktiven Sonnenschutz für den Innenraum mit sich bringt.



Durch die auskragende Dachkonstruktion wurde eine attraktive, überdachte Terrassenfläche geschaffen ...



Bildnachweis: Alle Bilder - Wögerer GmbH

8480 SOMMELIER ÖSTERREICH

Ihre Top-Qualifikation für spannende Berufsperspektiven in der Welt des Weines. Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Umso gefragter sind top-ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zur Seite stehen können. Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines. Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

TERMIN: 30.9. BIS 22.10.2019
ORT: WIFI LINZ
KOSTENBEITRAG: € 1.700,-
INKL. UNTERLAGEN

8405 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Schulung nach Leitlinien des Bundesministeriums f. Gesundheit und Frauen. HACCP wurde als Qualitätssicherungsinstrument zum Gesetz eingerichtet und soll Präventivmaßnahmen für den Gesundheitsschutz der Konsumenten einleiten.

TERMIN: 2.9.2019
ORT: WIFI LINZ
KOSTENBEITRAG: € 105,-

1561 DEUTSCH A2 - DEUTSCH FÜR DIE GASTRONOMIE

Das perfekte Deutsch für Köche, Kellner und Aushilfskräfte in der Gastronomie. Sie arbeiten als Koch oder als Aushilfskraft in einem Restaurant oder wollen eine Lehre machen? In diesem Deutschkurs lernen Sie den spezifischen Wortschatz für Ihre Arbeit als Koch oder Kellner.

TERMIN: 5.11. BIS 21.11.201,
ORT: WIFI LINZ
KOSTENBEITRAG: € 109,-

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



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

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & 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

