

AUSGABE  
06/2022

# INSIDER

GAST &  
WIRT

TOP LEHRLINGE - TOP LEHRBETRIEBE - TOP AUSBILDUNG

Bericht Seite 3

TIPPS UND TRICKS ZUM THEMA PREISKALKULATION

Bericht Seite 6

SCHÄDLINGSMONITORING

Bericht Seite 14



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

Top Lehrlinge - Top Lehrbetriebe - Top Ausbildung 3

### Interessenvertretung

Wechsel in Freistadt 4

Wirstammtisch Grieskirchen - Eferding - Schärding 4

Arbeit neu denken - und was machst du? 5

klickundgut 6

### Branchenservice

Tipps und Tricks zum Thema Preiskalkulation 6

CULINARYartFESTIVAL 2.0 8

Junior Skills Austria 10

Musik im Gasthaus 12

Nutzen Sie den AKM-Gratisbon 2022 13

Hotel TV 13

Schädlingsmonitoring 14

### Gesellschaft

Jack the Ripperl - Zwei Gründe zu Feiern 15

### Themenserie

WIFI-Kurse 15



3



4



10



15

## VORWORT

# TOP LEHRLINGE - TOP LEHRBETRIEBE - TOP AUSBILDUNG



Die Rekrutierung und Sicherung eines ausreichenden und qualifizierten Fachkräftenachwuchses stellt für die Gastronomie und Hotellerie eine der größten Herausforderungen dar. Das hat uns zu neuen Initiativen und Kooperationen bewogen, um jungen Leuten einen Job in der heimischen Gastronomie und Hotellerie schmackhaft zu machen.

Zuletzt zeigten unsere Nachwuchstalente beeindruckend und medienwirksam Ende April mit Ihrem Können beim CULINARYartFESTIVAL der hotspots auf. Ein Teil der Lehrlinge fuhr am nächsten Tag schon zu den JuniorSkills Austria, den Lehrlingsstaatsmeisterschaften, nach Obertrum und sie kämpften sehr erfolgreich gegen Kollegen aus Österreich. Mehr dazu findest du auf Seite 8. Mit dem Restart der Kampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi“ sollen Jugendliche den Weg in den Tourismus finden und einen der sieben Lehrberufe ergreifen. Die Testimonials der Kampagne sind Teilnehmer:innen der JuniorSkills Oberösterreich sowie der JuniorSkills Austria. Diese Leistungen unserer Lehrlinge zeigen eindrucks-



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

voll, welche hohe Qualität die Lehrausbildung in unserem Bundesland hat! An dieser Stelle daher nicht nur herzliche Gratulation unseren Teilnehmer:innen an den Lehrlingswettbewerben für ihre sensationellen Leistungen, sondern vor allem ein Dankeschön an unsere Betriebe für die hochqualifizierte Lehrlingsausbildung, die solche Ergebnisse überhaupt erst möglich macht.

Wir haben hier eine Auswahl unserer zahlreichen Aktivitäten angeführt, die aufzeigen, auf welche vielfältige Weise wir auf die Jugend setzen, um so den

Berufsnachwuchs für die Zukunft und damit auch die gastronomische Versorgungsqualität sicherzustellen. Wir wünschen Ihnen mit dieser Ausgabe einen erfolgreichen Sommer und verabschieden uns bis zur Septemberausgabe in eine Sommerpause des *Insiders*. Wir halten sie über unseren Newsletter stets am Laufenden und stehen Ihnen den gesamten Sommer über gerne zur Verfügung.



KommR Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Mag. Stefan Praher MBA  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

## BEZIRKSWIRTESPRECHER- WECHSEL IN FREISTADT

*Josef Aglas übergibt Edi Priemetshofer das Amt des Bezirkswirtesprechers.*

Nach sehr vielen erfolgreichen Jahren als Bezirkswirtesprecher im Bezirk Freistadt übergibt Josef Aglas nun an seinen Nachfolger Edi Priemetshofer. Bei einem gemeinsamen Treffen wurde das Amt offiziell übergeben und Pläne für die Zukunft geschmiedet. Ein großes Dankeschön für die hervorragende Arbeit Josef Aglas und alles Gute für die Zukunft. Edi Priemetshofer aus Gutau startet motiviert in seine neue Tätigkeit und freut sich auf die neuen Aufgaben. Wir wünschen gutes Gelingen und alles Gute.



*v.l.: Stefan Praher, Josef Aglas, Christian Naderer, Edi Priemetshofer, Martina Priemetshofer, Dietmar Wolfsegger*

## WIRTESTAMMTISCH GRIESKIRCHEN - EFERDING - SCHÄRDING

*Branchenzahlen, Kalkulation und Unternehmensführung standen am Programm.*



*Copyright: eventfoto.at*

Die zweijährige Pause der Wirtestammtische hat ein Ende und die Bezirke Grieskirchen, Eferding und Schärding eröffneten den ersten Wirtestammtisch 2022. Wirtesprecher Thomas Mayr-Stockinger und Spartengeschäftsführer Stefan Praher berichteten über die aktuelle Situation und neue Informationen der Branche. Ausbildungsverantwortlicher Gerold Royda präsentierte ausgewählte Praxisbeispiele zur Produktkalkulation und Preisdurchsetzung gefolgt von einer Firmenpräsentation und Unternehmensführung von Gerhard Samhaber. Im Anschluss fand ein Austausch unter Kolleginnen und Kollegen mit gute Gespräche fanden statt.

# ARBEIT NEU DENKEN - UND WAS MACHST DU?

## Gastronomie/Hotellerie - Das Richtige für mi.

Die WKOÖ hat seit mehreren Wochen eine breit angelegte Metakampagne am Laufen, die auf Personen abzielt, die keiner Vollzeitbeschäftigung nachgehen beziehungsweise aktuell nicht berufstätig sind, anzusprechen und diese für eine Stelle zu motivieren und den Sinn von Arbeit zu vermitteln.

Die Branchen Gastronomie und Hotellerie haben mit echten Testimonials aus der

**Alessandra, 46 Jahre**  
Housekeeping

**DIE GUTE FEE  
DES HAUSES.  
ZUM WOHLGEFÜHL  
UNSERER GÄSTE.**

**Und was machst du?**

**Hotellerie das Richtige für mi.**  
Wenn Alessandra durch die Hotelflure und Zimmer fegt, blitzt hinterher alles wie neu. Sauber, hygienisch und diskret, wie es die Gäste schätzen.

Mehr unter: [undwasmachstdu.at](http://undwasmachstdu.at)

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH  
Die Hotellerie

**Hannah, 21 Jahre**  
Service

**EIN LÄCHELN.  
ZU JEDER  
BESTELLUNG.**

**Und was machst du?**

**Gastronomie das Richtige für mi.**  
Hannah jobt neben ihres Studiums mit Leidenschaft in der Gastronomie. Ihr freundlicher Service zaubert den Gästen ein Lächeln ins Gesicht und Trinkgeld in ihre Tasche.

Mehr unter: [undwasmachstdu.at](http://undwasmachstdu.at)

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH  
Die Gastronomie

Branche die Beweggründe aufgezeigt, wieso Menschen so gerne in dieser Branche arbeiten. Verbunden mit der Kampagne "Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi" wurde auch der Wiedererkennungswert gesichert und der Mehrwert der Gastronomie und Hotellerie hervorgehoben.

## KLICKUNDGUAT



*Nützen Sie das System für Ihre online Speisekarte.*

Klickundguat ist ein sehr einfach nutzbares Werkzeug zum Online-Verkauf und zur Präsentation ausgewählter Speisen und Getränke - und wird Ihnen von den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie kostenlos zur Verfügung gestellt! Sie können Ihr eigenes Speisen- und

Getränke-Angebot online zusammenstellen und falls gewünscht auch täglich wieder ändern.

Das Online-Shopsystem klickundguat kann in Ihre bestehende Website mittels iframe eingebunden werden.

### WER KANN DIESES ANGEBOT NUTZEN?

Das Angebot gilt für Gastronomiebetriebe und die Hotellerie mit gastronomischem Bereich aus Oberösterreich, die aktive Mitglieder der WKOÖ sind.

### ANFORDERUNGEN UND MÖGLICHKEITEN DES SYSTEMS:

- Eine eigene E-Mail-Adresse und Zugang zum Internet ist notwendig.
- Die Speisen / das Getränke-Angebot kann nach Authentifizierung über WKO.at Login angelegt werden.
- Der Einsatz aller gängigen und aktuellen Browser ist möglich.
- Eine eigene Homepage ist nicht erforderlich.



Detaillierte Informationen finden Sie unter: [wko.at/klickundguat](https://wko.at/klickundguat)

## TIPPS UND TRICKS ZUM THEMA PREISKALKULATION

*Wieviel Prozent muss ich aufschlagen? Wie hoch darf der WES sein? Wie liege ich im Durchschnitt?*

Wie bereits im letzten Insider angeschnitten, muss für jede Speise eine Kalkulation durchgeführt werden und bei Kontrollen, wenn es von den Kontrolleuren des Finanzamtes verlangt wird, vorgelegt werden. Das Finanzamt hat hierfür Richtsätze veröffentlicht, die

bei der Kalkulation als Hilfestellung dienen sollen. Eine Abweichung zu den Zahlen aus der Buchhaltung muss vom Unternehmer mittels Kalkulationen belegt werden und vor allem begründbar sein.

ART DES BETRIEBES	AUFSCHLAG IN %	WARENEINSATZ IN %	REINGEWINN IN % DES UMSATZES
Gast-, Speise- & Schankwirtschaften	186-400 / 257	20-35 / 28	8-35 / 20
Pizzerien	203-426 / 285	19-33 / 26	13-46 / 27
Cafés	186-400 / 257	20-35 / 28	9-33 / 19
Imbissbetriebe	133-376 / 213	21-43 / 32	10-43 / 26

Personalkosten, Betriebskosten, Energiekosten sind immer von der Betriebsart und Größe abhängig und bringen bei der Kalkulation Herausforderungen mit sich. Die folgenden Zahlen bieten Informationen für Sie im Allgemeinen:

1. 50 % der Betriebe weisen eine GOP-Quote von mindestens 12,4 % auf.
2. Österreichische und deutsche Betriebe sind in etwa gleich profitabel.
3. Der Wareneinsatz beträgt bei 50 % der Betriebe mindestens 30 %. Die besten 25 % der Betriebe weisen einen Wareneinsatz von maximal 24,6 % auf.
4. Die Personalaufwandsquote beträgt bei 50 % der Betriebe mindestens 38,5 %.
5. Die Marketingkostenquote beträgt bei 50 % der Betriebe mindestens 1,5 %. Es konnte auch hier kein Zusammenhang zwischen Profitabilität und Marketingaufwand festgestellt werden.
6. Die Energiekostenquote beträgt bei 50 % der Betriebe mindestens 3 % und das URA-Rating (als Ausfallwahrscheinlichkeit angegeben) mindestens 0,43 %.

#### KALKULATIONSBEISPIEL 0,5 L BIER

MENGE	ARTIKELBEZEICHNUNG	EINKAUFSPREIS	SUMME
0,5 l	Bier	€ 1,25	€ 1,25
		- 3 % Schwund	€ 0,04
		WES (Wareneinsatz)	€ 1,29 <b>37,00 %</b>
		+ NRA (Nettorohaufschlag)	€ 2,21 <b>171,00 %</b>
		<b>Netto</b>	<b>€ 3,50</b>
		+ MwSt.	€ 0,70
		<b>Brutto</b>	<b>€ 4,20</b>



**Haftungsausschluss:** Unsere Beiträge stellen ausschließlich unverbindliche Informationen ohne Gewähr auf Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität dar. Es handelt sich dabei um keine Rechts- oder Steuerberatung und erhebt keinesfalls den Anspruch, eine solche darzustellen oder zu ersetzen.



## CULINARYARTFESTIVAL 2.0 BY HOTSPOTS LINZ IN KOOPERATION MIT DEN FACHGRUPPEN

*The next generation trumpfte im Courtyard by Marriott in Linz auf.*

Mit diesem Nachwuchs ist Oberösterreichs Gastronomie kulinarisch für die Zukunft gerüstet. Die zwölf besten Lehrlinge der Kategorien "Küche", "Service" und "Hotel- und Gastgewerbeassistenten" gingen bereits als platzierte Sieger des "JuniorSkills OÖ"-Wettbewerbs hervor. Am 25. April zeigten sie beim Culinary Art Festival unter der Patronanz von Executive Chef im Courtyard by

Marriott, Martin Gruß, den 120 anwesenden Personen ihr sensationelles Können.

In unseren jungen Nachwuchskräften steckt enormes Engagement und kreatives Potenzial. Es muss ihnen nur die Gelegenheit gegeben werden, dieses auch der breiten Öffentlichkeit zu zeigen. Mit dem CULINARYartFESTIVAL 2.0 – the next generation wurde ihnen ein gebührender







Auftritt geboten, resümierten die Fachgruppenobleute Thomas Mayr-Stockinger und Gerold Royda gemeinsam mit Spartenobmann Robert Seeber höchst zufrieden. „In diesem Zusammenhang ein großes Dankeschön an alle Ausbildungsbetriebe, die diese Leistungen und dieses Know-how ermöglichen und die damit auch zeigen, dass unsere Branchen wahre berufliche Chancenbringer sind.“ - so die Obleute.



Bildnachweis: alle Bilder dieser Doppelseite - Cityfoto.at

# JUNIOR SKILLS AUSTRIA

*OÖ Tourismusnachwuchs brillierte mit 3x Gold und 6x Silber.*

Von 27. bis 29. April gingen in Salzburg die „JuniorSkills Austria“, die österreichischen Lehrlingsstaatsmeisterschaften für Tourismus, über die Bühne. Die besten österreichischen Tourismus-Lehrlinge ritterten in der Berufsschule Obertrum um die Titel in den Kategorien „Küche“, „Service“ und „Rezeption“.

Dass Oberösterreichs Tourismusnachwuchs mit seinem Können und seiner Leistung im Spitzenfeld mithalten kann, haben die oö. Lehrlinge bei den diesjährigen Staatsmeisterschaften „JuniorSkills“ in Obertrum einmal mehr beindruckend unter Beweis gestellt. Mit 3 Gold-

und 6 Silbermedaillen gelang es ihnen, in der Teamwertung Platz 4 zu „erarbeiten“.

Besonders haben zu diesem Erfolg die drei Goldmedaillengewinner beigetragen. Es sind die beiden Köchinnen Simone Furtlehner (beschäftigt beim Weindlhof in Mauthausen) sowie Elena Lindner (in Ausbildung im Landgasthaus zum Edi in Gutau) sowie im Service Kevin Christopher Sterl (Hotel Guglwald GmbH in Vorderweibenbach).

Silber sicherten sich in der Küche Luis Laimer (WÖGERER's in Feldkirchen), im Service Lisa Witzersdorfer (be-



1. Reihe: Gerold Royda, Kilian Oliver Sochor, Lisa Witzersdorfer, Kevin Christopher Sterl.
2. Reihe: Armin Lenz, Elena Lindner, Leonie Riegler, Simone Furtlehner, Amelie Ensmann, Luis Laimer, Rainhard Guttner, Michael Nell.
3. Reihe: Stefan Mühlbacher, Gerhard Fehrer, Manfred Wirth, Thomas Kasbauer.



Bildnachweis: Andreas Kolarik



schäftigt im Hotel Guglwald GmbH in Vorderweißenbach) und Amelie Ensmann (beschäftigt im Gasthaus Peterseil in Mauthausen).

Bei den Hotel- und Gastgewerbeassistentinnen holten Silber Kilian Oliver Sochor (in Ausbildung im Hotel Schwarzer Bär in Linz), Leonie Riegel (in Ausbildung im Hotel Mader in Steyr) und Marlene Steininger (in Ausbildung im Hotel Guglwald GmbH in Vorderweißenbach). Gerold Royda, bundesweiter Bildungsexperte für Gast-

ronomie und Hotellerie war nicht nur Juryvorsitzender, sondern war maßgeblich für die Staatsmeisterschaften verantwortlich. Der Dank für diese großartigen Leistungen gilt auch deren Lehrbetrieben, die mit ihrer fundierten Wissensvermittlung das hohe Niveau in der oö. Lehrlingsausbildung sicherstellen. Ihren Beitrag zum oö. Topergebnis bei den Staatsmeisterschaften leisteten auch die Berufsschullehrer Manfred Wirth, Stefan Mühlbacher und Thomas Kasbauer als Trainer in Küche, Service und Rezeption.



# „MUSIK IM GASTHAUS“

EINREICHFRIST  
30. SEPT  
2022

## Förderaktion des Veranstalterverbandes.

Im Zeitraum von Juni bis September 2022 können 20 interessante LIVE-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit € 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen mit lebender Musik OHNE Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerstüben, Tanzveranstaltung oder Diskoabend - können unter dieser Aktion die Förderung erhalten.

Bei Bewerbung der Veranstaltung ist das Logo des Veranstalterverbandes zu verwenden.

Auf die Förderung besteht kein Anspruch. Die Reihung der Anträge und Gewährung der Förderung erfolgt nach Zeitpunkt der vollständigen Erfüllung aller Kriterien.

Im Sinne einer möglichst breiten und fairen Aufteilung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, bei denen keine Grundumlage in den betroffenen Branchen offen ist und welche im Jahr 2022 noch keine Fördermittel erhalten haben.

## ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ  
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft  
Hessenplatz 3, 4020 Linz  
T 05-90909-4603  
E tourismus@wkooe.at

Name / Betrieb

Adresse

Mobilnummer

E-Mail-Adresse (für die Übermittlung des Logos des Veranstalterverbandes)

**Musik im Gasthaus:**

Ich plane folgende Veranstaltung - Art der Veranstaltung - Beschreibung (Früh- oder Dämmerstüben, Tanzveranstaltung usw., Motto, ...) und beantrage dafür die Förderung in der Höhe von € 250,-



Datum der Veranstaltung




**Musik** (lebende Musik - Hinweis: DJ's sind ausgenommen!) - bitte Angaben der Musiker bzw. Art der Musik:

ACHTUNG: Der Antrag auf Förderung ist zwingend vor Durchführung der Veranstaltung zu stellen. Bei der Bewerbung der Veranstaltung durch Plakate, Flyer, etc. ist die Verwendung des Logos verpflichtend. Sie erhalten eine elektronische Version des Logos gemeinsam mit Ihrer Förderzusage. Die Einhaltung der aktuellen COVID-Bestimmungen, über die die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie regelmäßig informieren, ist verpflichtend.

Ich stimme zu, dass meine Daten im Rahmen der Aktion „Musik im Gasthaus“ verarbeitet werden.

Datum

Unterschrift



# NUTZEN SIE DEN AKM-GRATISBON 2022!

Sollten Sie den Gratisbon nicht griffbereit haben, können Sie diesen gerne unter [tourismus@wkooe.at](mailto:tourismus@wkooe.at) anfordern.

*Der AKM-Gratisbon wurde im Jänner 2022 versendet und kann für eine von der AKM freigestellte Musikveranstaltung eingelöst werden.*

Bitte beachten Sie, dass diese Freiveranstaltung trotzdem meldepflichtig ist und der AKM-Gratisbon nur unter folgenden Voraussetzungen gilt:

- Es muss eine zusätzliche - vom bestehenden Vertrag nicht erfasste - Veranstaltung sein.
- Eine Mindest-Konsumation ist erlaubt, aber kein Eintritt oder Spenden.
- Der Aufwand für Mitwirkende (Musiker, Sänger, DJ, etc.) darf Euro 733,00 plus Ust. nicht übersteigen.
- Der Gratisbon gilt nur für eine Veranstaltung in Ihrem Betrieb bis inkl. 30. November 2022.
- Der Gratisbon gilt nur für eine Ein-Tages-Veranstaltung, die Sie in Ihrem Betrieb durchführen.



Wenn Sie den Gratisbon einlösen, muss dieser spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung bei Ihrer regional zuständigen AKM-Geschäftsstelle einlangen.  
Für Oberösterreich: **AKM Linz, Wiener Str. 131, TOP 02.05, 1. OG, 4020 Linz,**  
**Fax: 050717-94599, E-Mail: [gest.linz@akm.at](mailto:gest.linz@akm.at)**

## HOTEL TV

*Tarifeinführung des VGR Zuschlages im Bereich Hotelzimmer TV wird durch die AKM weiter laufend umgesetzt.*

Die Wiedergabe von TV- und Radio-Sendungen in Hotelzimmern ist eine „öffentliche Aufführung“ im Sinne des Urheberrechts und daher lizenzpflichtig.

Der Hotelier hat für die öffentliche Wiedergabe dieser Sendungen die Urheber- und Leistungsschutzrechte zu erwerben und dafür ein Lizenzentgelt zu zahlen.

Im März 2020 haben der Fachverband Hotellerie der Wirtschaftskammer Österreich und der Veranstalterverband Österreich (VVAT), als spezialisierte Interessenvertretung im Urheber- und Leistungsschutzrecht, mit der Verwertungsgesellschaft Rundfunk GmbH (VGR) einen

Tarifvertrag vereinbart. Die VGR nimmt die Rechte (Eigen- und Auftragsproduktionen) von Rundfunkanstalten (ORF, ATV, ARD, ZDF, Pro7, Sat1, RTL, uvm.) für den Empfang von TV-Sendungen via TV im Hotelzimmer („Hotel-TV“) wahr.

**DER TARIF BETRÄGT € 2,50\* PRO ZIMMER UND JAHR UND GILT SEIT 1. APRIL 2020**

(\* Mit 1.11.2021 erfolgte eine indexbedingte Anpassung des Tarifes auf € 2,63 pro Zimmer und Jahr).



Nähere Details finden Sie hier: [https://www.vvat.at/images/Info\\_VGR\\_Hotel-TV.pdf](https://www.vvat.at/images/Info_VGR_Hotel-TV.pdf)

# SCHÄDLINGSMONITORING

## *Vermehrter Schwerpunkt bei Kontrollen der Lebensmittelpolizei.*

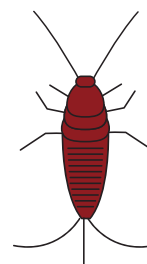
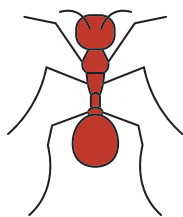
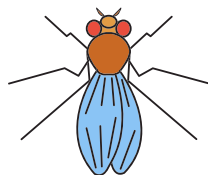
Die Lebensmittelpolizei ist seit den Lockerungen der Coronaregeln sehr aktiv unterwegs und legt einen speziellen Schwerpunkt auf das Thema Schädlings-

monitoring. Aus diesem Anlass präsentieren wir Ihnen ein paar Themen, auf welche Besonders achtzugeben ist.

- Schädlinge sind am Eindringen in die Betriebsräume zu hindern (z.B. durch Fliegengitter, Bürsten auf Außentüren oder Selbstschließer).
- Die Schädlingsbekämpfung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig.
- Mit folgenden Schädlingen muss unter anderem gerechnet werden: Ratten, Mäuse, Fliegen, Schaben, Wespen, Ameisen, Motten, Käfer, Silberfischchen, Milben, etc.
- Ein Schädlingsmonitoringplan für relevante Schädlinge ist zu erstellen, der für die einzelnen Räume die Fallen/Indikatoren und deren Kontrollhäufigkeiten festlegt.
- Ein Lageplan oder eine Skizze für die Aufstellungsorte der Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereiches des Betriebes ist zu erstellen. Alternativ ist es möglich, in eine Betriebsskizze die Aufstellpunkte der Fallen/Indikatoren, sowie deren Beschreibung und Kontrollhäufigkeit einzutragen.
- Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Schädlingsbekämpfungsmittel folgende Informationen vorliegen:

+ SICHERHEITSDATENBLATT

+ PRODUKTINFORMATIONSBLETT



- Schädlingsbekämpfungsmittel müssen sicher ausgebracht werden, dass heißt eine Verschleppung und in Folge eine Kontamination von Lebensmitteln muss verhindert werden.
- Die Dokumentation der Befallskontrolle und allfälliger Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ist in einem Rhythmus von drei Monaten vorzunehmen, bei Befall öfter (Nachkontrolle nach Maßnahmen, die sofort nach Entdecken des Befalls einzuleiten sind).



Einen Auszug der nötigen Dokumente finden Sie in unserer HACCP Mappe, die Sie als Mitglied gratis unter [gastronomie@wkoee.at](mailto:gastronomie@wkoee.at) bestellen können bzw. im Leitfaden für Lebensmittelhygiene unter [https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL\\_Einzelhandelsunternehmen.pdf?8hkxi6](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Einzelhandelsunternehmen.pdf?8hkxi6)

# JACK THE RIPPERL - ZWEI GRÜNDE ZU FEIERN

*5-jähriges Jubiläum und neuer Franchise Vertrieb.*

Nach dem erfolgreichen Auftritt bei 2 Minuten, 2 Millionen feierten Johannes Roither und Wolfgang Gittmaier am 02. Mai ihr 5-jähriges Firmenjubiläum. Unter dem Motto „heute lassen wir die Sau raus“ wurden Köstlichkeiten der Speisekarte serviert. Moderiert wurde der Abend von Mario Sacher der durch den kulinarischen Abend leitete. Jackies Rosé Secco by Leo Hillinger, Linzer Bier vom Fass und feinste Long Drinks von

Peter Affenzeller wurden serviert und präsentiert.

Mit einem starken Fokus auf Regionalität, ethische Tierhaltung punktet das Unternehmen und ist mit seiner 80%igen Abendauslastung und 6-fachen Sitzplatzdrehung sehr zufrieden.

Bezirksstellenleiter Dr. Thomas Denk und Spartengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA überreichten die Auszeichnung zum 5-jährigen Firmenjubiläum.



v.l.: Thomas Denk, Wolfgang Gittmaier, Johannes Roither, Stefan Praher

## WIFI KURSE

### 8685 FEINES VOM HEIMISCHEN WILD

Auf Grund des Lebensraumes sind Wild und Wildgeflügel ein sehr bekömmliches Lebensmittel. Es zeichnet sich durch mageres, eiweißreiches und leichtverdauliches Fleisch aus. Sie werden staunen, wie einfach Waldgerichte zubereitet werden können und wie lecker sie schmecken.

**TERMIN:** 6.10.2022 VON 17:00-21:15 UHR  
**ORT:** GMUNDEN, KOCHSTUDIO PERNKOPF  
**KOSTENBEITRAG:** € 145,-

### 8431 ALLERGEN- INFORMATIONSVORORDNUNG

Am 13.12.2014 trat die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft. Die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegungen sind verpflichtet, ihre Gäste über mögliche allergene Stoffe im Speiseangebot aufzuklären. Auf verständliche Weise erhalten Sie essentielle Informationen zur EU-Verordnung..

**TERMIN:** 05.09.2022 VON 13:30-17:00  
**ORT:** LIVE ONLINE KURS  
**KOSTENBEITRAG:** € 115,-

### 8664 INFORMATIONSVORANSTALTUNG FLEISCHSOMMELIER

**Kostenlos - Anmeldung erforderlich!**  
Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine des Lehrgangs. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsleitung zur Verfügung.

**TERMIN:** 29.06.2022 VON 17:00-18:30 UHR  
**ORT:** GMUNDEN, KOCHSTUDIO PERNKOPF  
**KOSTENLOSE INFO-VERANSTALTUNG**

## 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

