

AUSGABE
6/2023

INSIDER

GAST &
WIRT

IMAGEKAMPAGNE - UNSERE LEHRLINGE VOR DEM VORHANG

Bericht Seite 3

JUNIOR SKILLS AUSTRIA IN VELDEN

Bericht Seite 8

50 JAHRE TOURISMUSSCHULE BAD ISCHL

Bericht Seite 11

WKO 

WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

IMAGEKAMPAGNE – UNSERE LEHRLINGE VOR DEM VORHANG

Mit der Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi“ haben wir uns zum Ziel gesetzt, sowohl das allgemeine Image der Branchen zu verbessern und dabei die Attraktivität des Berufsstands bei Lehrlingen bzw. Fachkräften zu erhöhen als auch die Kommunikations- und Nachtgastronomie als Ort des Austauschs zu promoten.

Die Kampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi“ gliedert sich daher in zwei Teile. Zum einen werden die Bar, das Beisl und der Stammtisch als Location beworben. Zusätzlich sollen Jugendliche durch den Restart der Lehrlingskampagne den Weg in den Tourismus finden und einen der sieben Lehrberufe ergreifen. Die Testimonials der Lehrlingskampagne sind unsere Teilnehmer*innen der JuniorSkills Oberösterreich sowie der Junior Skills Austria. Zuletzt zeigten genau diese Nachwuchstalente Ende April bei den Junior Skills Austria in Velden am Wörthersee auf. Bei den Lehrlingsstaatsmeisterschaften kämpften unsere Lehrlinge sehr erfolgreich gegen Kollegen aus Österreich.



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

Diese Leistungen unserer Lehrlinge zeigen eindrucksvoll, 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.

Durch solche Aktivitäten, bei denen wir auf die Jugend setzen, wird der Berufsnachwuchs für die Zukunft,

und auch die damit verbundene gastronomische Versorgungsqualität sichergestellt.

Wir wünschen Ihnen mit dieser Ausgabe einen erfolgreichen Sommer und verabschieden uns in eine Sommerpause des Insiders. Wir halten Sie über unseren Newsletter stets am Laufen und stehen Ihnen den gesamten Sommer über gerne zur Verfügung.



Mag. Stefan Praher, MBA
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

KommR Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

KommR Robert Seeber
Spartenobmann
Tourismus und Freizeitwirtschaft

IMAGEKAMPAGNE GASTRONOMIE / HOTELLERIE – DAS RICHTIGE FÜR MI

Mit diesem Slogan werben die beiden Fachgruppen seit mehreren Jahren erfolgreich. Hier ein Auszug der aktuellen Sujets.

ICH SCHENKE NICHT NUR EIN,
**ICH BRINGE
AROMEN AUS
ALLER WELT
INS GLAS.**

Starte jetzt deine Lehre im Service
als Restaurantfachfrau /-mann!



→ dasrichtigefuermi.at

GASTRONOMIE
HOTELLERIE
Das Richtige
für mi.

Die Kampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi“ ist ein wichtiger Bestandteil unserer Imagearbeit. Der Slogan hat bereits bei vielen einen Wiedererkennungswert und genau deshalb wurde die gesamte Kampagne weitergeführt.

Seit Mai ist die neue Homepage hotelgastro.jobs (vormals: dasrichtigefuermi.at) online und eine Social Media Kampagne gestützt mit Print und Radio im ganzen Land zu sehen und zu hören.

Die Imagekampagne gliedert sich in zwei Teile. Die Lehrberufe wurden mit unseren erfolgreichen Teilnehmer*innen der Junior Skills Oberösterreich geschootet. Dabei war es uns wichtig, dass die Freude an den einzelnen Berufen gut sichtbar ist, um somit die Attraktivität der einzelnen Lehrberufe zu erhöhen.



ICH SERVIERE NICHT NUR GETRÄNKE,
**ICH BIN GASTGEBERIN
AUS LEIDENSCHAFT.**

Starte jetzt deine Lehre an der Rezeption
als Hotel- und Gastgewerbeassistent:in!



→ dasrichtigefuermi.at



GASTRONOMIE
HOTELLERIE
Das Richtige
für mi.



ICH KOCH NICHT NUR,
**ICH ZAUBERE KUNST-
WERKE AUF'S TELLER.**

Starte jetzt deine Lehre als Köchin / Koch!



→ dasrichtigefuermi.at



GASTRONOMIE
HOTELLERIE
Das Richtige
für mi.



**ECHTE STIMMUNG
STATT ONLINE-CALLS.**

DEIN BEISL



GASTRONOMIE
*Das Richtige
für mi.*

Der zweite Teil der Imagekampagne beschäftigt sich mit der Kommunikations- und Nachtgastronomie. Die Sujets zeigen jeweils die Bar, das Beisl und den Stammtisch und stellen die einzigartige Stimmung bei einem Besuch dar. Dabei war es uns wichtig, die Vorteile gegenüber der Onlinekommunikation aufzuzeigen.



**ECHTE GESPRÄCHE
STATT ONLINE-CHATS.**

**DEIN STAMMTISCH
IM WIRTSCHAUS**



GASTRONOMIE
*Das Richtige
für mi.*



**ECHTE
ATMOSPHÄRE
STATT ONLINE-
COCKTAIL.**

DEINE BAR



GASTRONOMIE
*Das Richtige
für mi.*

ÖSTERREICHISCHER INNOVATIONSPREIS TOURISMUS

Ausschreibung „Innovative kulinarische Erlebnisse“ - Reichen Sie ein zum ÖIT 2024.

Alle zwei Jahre verleiht das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft gemeinsam mit den Bundesländern den Österreichischen Innovationspreis Tourismus (ÖIT) zu einem zukunftsweisenden und touristischen Thema.

Der Wettbewerb ist zweistufig: Die Bundesländer ermitteln bereits im Laufe des Jahres 2023 im Wege einer Fachjury ihre **Landessieger** und nominieren diese an den Bund. Dieser kürt Anfang 2024 die österreichweiten Sieger.

2024 werden im Rahmen des ÖIT innovative kulinarische Initiativen, die in den vergangenen fünf Jahren gesetzt worden sind, ausgezeichnet. Und dies in den beiden Kategorien "Einzelbetrieblich" oder "Kooperation".

BESONDERS BERÜCKSICHTIGT WERDEN DABEI FOLGENDE SCHWERPUNKTE:

- Stärkung der besonderen österreichischen Ausprägungen der regionalen und lokalen Küche, wie z.B. „Wirtshauskultur“.
- Neue Initiativen der Vernetzung entlang der Wertschöpfungskette wie Produzentennetzwerke, Kooperativen etc. einschließlich der dazu gehörenden Marketingstrategien, um der Nachfrage nach regionaler und nachhaltiger Erzeugung, Einkauf und Verwertung gerecht zu werden, wobei das innovative kulinarische Erlebnis im Mittelpunkt steht.
- Initiativen für die spezifische Ansprache von Zielgruppen über das Thema Kulinarik, darunter beispielsweise junge Gäste der Generationen Y und Z.
- Innovative kulinarische Erlebnisse, wie Verkostungen bei Produzenten, Food-Festivals, Teilnahme an Herstellung oder Zubereitung von Spezialitäten.
- Initiativen, die dazu beitragen, die kulinarische Vielfalt Österreichs auch im digitalen Raum sichtbar und erlebbar zu machen.

Das Land Oberösterreich, Oberösterreich Tourismus und die WKO Oberösterreich werden im Rahmen einer Impuls-Veranstaltung am 20.11.2023 die oberösterreichi-



schen Siegerprojekte präsentieren und im feierlichen Rahmen die Urkunde an die **Landessieger** persönlich überreichen.



Alle Informationen zur Einreichung finden Sie unter: <https://www.oberoesterreich-tourismus.at/oeit>

INEO - REZERTIFIZIERUNG ZUM VORBILDLICHEN LEHRBETRIEB



Die Zertifizierung unserer Betriebe mit „ineo“ wird mit Ende dieses Jahres auslaufen. Aus diesem Grund laden wir ein, die ineo-Zertifizierung nun um weitere fünf Jahre zu verlängern.

UM DIE REZERTIFIZIERUNG ZU BEANTRAGEN, STEHEN FOLGENDE MÖGLICHKEITEN ZUR VERFÜGUNG:

- Servicierung durch unsere Außendienstmitarbeiter in Ihrem Betrieb oder
- Rücksendung des Fragebogens

Die „ineo“ Auszeichnung hebt das vorbildliche Engagement in der Lehrlingsausbildung hervor und bietet somit einen strategischen Vorteil bei der Lehrlingssuche.



➔ hier geht's zum Fragebogen

Anmeldung Servicierung durch Außendienstmitarbeiter: lehrvertrag@wkoee.at

VORAVISO: BESTES SCHMANKERL EINREICHEN UND GEWINNEN!



Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie veranstalten heuer zum ersten Mal mit den OÖNachrichten eine Schmankerlwahl. Hierbei soll das "beliebteste Schman-

kerl der OÖ. Wirtshausküche" gesucht werden. Durch die Einteilung in Regionen soll die Vielfalt der oberösterreichischen Küche aufgezeigt werden.

ZU BERÜCKSICHTIGEN:

- Es können nur warme Speisen als Schmankerl berücksichtigt werden
- Durch das Online-Voting werden sechs Regionalsieger gekürt. Die sechs Regionen gliedern sich in die Regionen Linz+Umgebung, Wels+Umgebung, Steyr+Umgebung, Salzkammergut, Mühlviertel und Innviertel.
- Eine Fachjury kürt aus diesen sechs Regionalsiegern einen Gesamtsieger.

DER ABLAUF:

- Ab 02.09.2023: Einreichphase der Betriebe mit ihren Schmankerln
- 16.09.-16.10.2023: Laufzeit des Votings. Mitte November: Auszeichnung des Gesamtsiegers

ZU GEWINNEN GIBT ES UNTER DEN VOTING-TEILNEHMERN EINE SCHMANKERL-PARTY PRO REGION IM WERT VON € 250 (jeweils einlösbar beim Regionalsieger-Betrieb).

ALLE WEITEREN INFOS FINDEN SIE IM NÄCHSTEN INSIDER.

JUNIOR SKILLS AUSTRIA



Unglaubliches Engagement und Können stellten die diesjährigen Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Junior Skills Austria unter Beweis.

Insgesamt 78 Lehrlinge gingen heuer bei den „Junior Skills“, den Lehrlingsmeisterschaften für Tourismusberufe im WIFI Kärnten (Klagenfurt) an den Start. An drei Wettbewerbstagen von 18. bis 20. April stellten die Jugendlichen in den Disziplinen Koch, Restaurant Service und Hotel Rezeption ihr Können, ihren Ehrgeiz und ihre

Ausdauer unter Beweis. Unter den Augen einer fachkundigen Jury wurden wahre Köstlichkeiten zubereitet, Gäste willkommen geheißen und durch ein exzellentes Service am Tisch verwöhnt. Unsere oberösterreichischen Lehrlinge konnten dabei sensationelle Erfolge einholen.

UNSERE OBERÖSTERREICHISCHEN LEHRLINGE HOLTEN 3 GOLDENE, 4 SILBERNE UND 2 BRONZEMEDAILLEN:



KÜCHE

SEBASTIAN WIMMER, Lukas Restaurant, BRONZE
 HANNES SORTSCH, Vorstadtwirt / Gasthaus Atzmüller, GOLD
 GLORIA SCHLAGER, Gasthaus Reutner, BRONZE



SERVICE

SARAH SCHÖFTNER, Hotel Guglwald, SILBER
 KILLIAN SOCHOR, Hotel Schwarzer Bär, SILBER
 SARA KURZMANN, Gasthof zur Traube, SILBER

REZEPTION

ANNALENA FESSL, OptimaMed Rehabilitationszentrum Aspach, SILBER
 LEA GUMPLMAYR, Stroissmüller, GOLD
 VANESSA ESTERER, EurothermenResort Bad Hall, GOLD



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.

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
per Telefon: **05-90909-2010** F: **05-90909-4089** oder unter: lehre.foerdern@wkoee.at

GESELLSCHAFT

GÖSSER ZAPFMEISTERIN 2023 KOMMT AUS OBERÖSTERREICH



Am 19. und 20. April wurden die besten Schüler*innen der Tourismus- und Berufsschulen aus allen Bundesländern nach Göss bei Leoben eingeladen, um dort im Live Congress Leoben das Bundesfinale im Bierzapfen zu bestreiten. Dabei konnte sich Isabella Haider (Betrieb: Oberndorfer Wirt in Schmiding) gegen die Konkurrenz durchsetzen. Sie darf nun den Titel „Gösser Zapfmeisterin 2023“ tragen.

RADIO SPOTKAMPAGNE „DIE SEELE BAUMELN LASSEN“

Um die Buchungslage in den oberösterreichischen Hotelbetrieben noch zu intensivieren, startete Mitte Mai 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 von Mitte Mai bis Mitte Juni aus. Rund 300-mal wird der Spot zum Besten gebracht und soll den Oberösterreicherinnen und Oberösterreichern, sowie den nahen Märkten, Lust auf Urlaub bereiten.

50 JAHRE TOURISMUSCHULE BAD ISCHL

*50 Jahre Kompetenz, 7000 Absolvent*innen, eine einmalige Schulgemeinschaft sowie zahlreiche Auszeichnungen- das sind alles Faktoren, die die Tourismusschulen Bad Ischl ausmachen und in einer Feierstunde gewürdigt wurden.*

Mit einer Küchenparty wurde der „Geburtstag“ der Tourismusschule Bad Ischl gefeiert. Nach einer kurzen Begrüßung der Ehrengäste und einer musikalischen Darbietung der „Heuschober Musi“ wurde der Jahrgang 1972 besonders willkommen geheißen, denn dies war die erste Klasse der Tourismusschulen Bad Ischl. Die Absolvent*innen nutzen die „Geburtstagsparty“ als Klassentreffen. In seiner Ansprache gab Direktor Wolfgang Falkensteiner einen kurzen Überblick über die Geschichte der Schule, ging auf die zahlreichen Vertiefungen und Ausbildungsmöglichkeiten ein und bedankte sich bei allen Personen, die zum Erfolg der Schule beigetragen haben und beitragen.



WIFI KURSE

8429 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.

TERMIN: 08.11.2023 / ORT: WIFI LINZ / KOSTENBEITRAG: 235€

8431 ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG

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 essenzielle Informationen zur EU-Verordnung.

TERMIN: 04.09.2023 / ORT: ONLINE / KOSTEN: 125€

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053
E 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

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Michaela Hölzl, MA

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
Michaela Hölzl, MA - 46 01
Ingrid Fölsner - 46 11
Anna Kuttner - 46 13
Fax - 46 19
E-Mail gastronomie@wkooe.at
hotellerie@wkooe.at

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt
Insider finden Sie auch unter:*

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie

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

