

AUSGABE

6/2025

# INSIDER



GAST  
&  
WIRT

**ABGABENFREIES TRINKGELD MUSS BLEIBEN!**

Bericht Seite 3

**JUNIORSKILLS AUSTRIA 2025**

Bericht Seite 6

**KULINARISCHE HIGHLIGHTS IM SALZKAMMERTGUT**

Bericht Seite 10

## INHALT

### Vorwort

Abgabenfreies Trinkgeld muss bleiben!	3
---------------------------------------	---

### Interessenvertretung

Erhöhung des Saisonkontingents und Einführung eines Westbalkankontingents	4
Steuerliche Behandlung von Feiertagsarbeitsentgelt	4
WIFI-Kurse	4



6

### Branchenservice

Allergenkennzeichnungspflicht – Informationen für Ihren Betrieb	5
JuniorSkills Austria 2025	6
Imagekampagne – die Bühne gehört unsere Lehrlinge	8
Oberösterreichischer Tourismuspriest NOTOS 2025	9



8

### Gesellschaft

Kulinarische Highlights an den Tourismusschulen Bad Ischl	10
mundART Mystery Box: Kulinarischer Wettstreit am Wolfgangsee	10
KULT-Tag 2025 der KultiWirte: Ein Tag der Wertschätzung für die Mitarbeiter:innen	11
Workshop für Nachwuchsprofis: Eis, Sorbets & Kalkulation im Fokus	11



9



11

## VORWORT

# ABGABENFREIES TRINKGELD MUSS BLEIBEN!

Trinkgeld ist weit mehr als nur eine freundliche Geste - es ist Ausdruck der Wertschätzung für jene Mitarbeiter:innen, die täglich mit Einsatz und Herzlichkeit für das Wohl unserer Gäste sorgen. In der Tourismus- und Freizeitwirtschaft ist es ein fest verankerter Bestandteil der gelebten Dienstleistungskultur - und genau diese Kultur braucht jetzt klare Rahmenbedingungen und Rechtssicherheit. Aktuelle Diskussionen rund um die Sozialversicherungspflicht von Trinkgeldern verunsichern Betriebe wie Beschäftigte. Deshalb setzen wir uns - als Tourismus-

vertreter:innen in der WKOÖ - gemeinsam mit unseren Kolleg:innen auf Bundesebene entschieden für eine vollkommene Steuer- und Abgabenfreiheit von freiwilligem Trinkgeld ein. Gerade in wirtschaftlich angespannten Zeiten ist dies ein wichtiges Signal zur Entlastung der Betriebe und zur Anerkennung der wertvollen Arbeit unserer Mitarbeiter:innen.

Wir wissen um den hohen Stellenwert dieser gelebten Anerkennung und kämpfen daher mit voller Überzeugung für klare, faire und unbürokratische Lösungen.

Gerold Royda  
OÖ Wirtespriecher

Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

Michael Nell  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

**Offener Brief der Tourismusobbleute für ein steuer- und abgabenfreies Trinkgeld**

Osterreich ist ein Land der Gastfreundschaft - ein Land, das auf Freundlichkeit und gegenseitigen Respekt aufgebaut ist. Einheimische wie internationale Gäste schätzen die rot-weiße-Rote Gastfreundschaft mit der innewohnenden Herzlichkeit, Authentizität und beweisen auch mit ihr verbundenen Aufopferungsbereitschaft. Der heimische Tourismus als Teil des starken österreichischen Dienstleistungssektors ist eine wesentliche Säule unseres Wohlstands sowie Wirtschafts- und Innovationsmotor.

Ein zentraler Bestandteil der österreichischen Dienstleistungskultur sind Trinkgelder - eine freiwillige Gabe des Gastes an Jene, die tagtäglich mit Engagement, Einsatz und einem Lächeln für das Wohl anderer sorgen. Zuletzt sorgten Nachforderungen der ÖGK hinsichtlich Sozialversicherungsabgaben betreffend Trinkgelder für große Verunsicherung unter Tourismusbetrieben und ihren Mitarbeiter:innen.

Wir, die Unterzeichner dieses offenen Briefes, appellieren daher an die Österreichische Bundesregierung und an die gesetzgebenden Organe Trinkgelder als zentrales Bestandteil unserer Dienstleistungskultur zu schützen und sie umfassend von Steuern- und Abgaben zu befreien. Unsere Betriebe und ihre Mitarbeiter:innen brauchen dringend Rechtssicherheit, dahingehend, dass für freiwillige Trinkgelder keine Nachforderungen seitens der Sozialversicherung oder Finanzbehörden drohen.

Der österreichische Tourismus ist in der aktuellen, herausfordernden wirtschaftlichen Lage - obwohl selbst stark unter Druck - einer der wenigen verbliebenen stabilisierenden Faktoren. Seine Betriebe und deren Mitarbeiter:innen mit einer vollkommenen Steuer- und Abgabenfreiheit von Trinkgeldern zu entlasten muss daher eine wichtige Priorität der Bundesregierung darstellen.

An den Sozialpartner:innen steht die klare Forderung, sich im Sinne der Mitarbeiter:innen, gemeinsam mit uns für die vollkommene Steuer- und Abgabenfreiheit von Trinkgeldern einzusetzen.

Wir sind uns des Wertes unserer Mitarbeitenden bewusst und bereit für unsere Mitarbeiter:innen mit allen uns zu Gebote stehenden Mitteln zu kämpfen.

Unterzeichnende:

KommR Robert SEEGER  
Bundesspartenobmann

KommR Johann SPREITZHOFER  
Fachverbandsobmann Hotellerie  
Spartenobmann Steiermark

LAbg. GenR KommR Markus GRIESSLER  
Spartenobmann Wien

Markus R. KEGELE Dipl. Hoteller.- Rest. SHV  
Spartenobmann Vorarlberg

Mag. Josef PETRITSCH  
Spartenobmann Kärnten

Senator h.c. Mario PULKER  
Fachverbandsobmann Gastronomie  
Spartenobmann Niederösterreich

Alois RAINER  
Spartenobmann Tirol

KommR Gerold ROYDA  
Spartenobmann Oberösterreich

KommR Helmut Herbert TURY  
Spartenobmann Burgenland

KommR Ernst PÜHRINGER  
Spartenobmann Salzburg

Mittwoch, 21. Mai 2025

**WIRTSCHAFT**

**Tauziehen ums Trinkgeld**

Oberösterreichs Tourismus freut sich über Medaillenregen bei Meisterschaft und wachsende Zahlen der Auszubildenden. Hinter den Kulissen geht's darum, Abgabenlast abzuwehren.

**B**ei der Staatsmeisterschaft der touristischen Berufe räumte Oberösterreich zuletzt fünfmal Gold, dreimal Silber und einmal Bronze ab. Und nicht nur das stimmt die Branchen-Verantwortlichen positiv. Auch die Zahl jener, die eine Ausbildung machen, ist gestiegen. Per Ende des Vorjahrs zählte man 1053 Lehrlinge. „Die Corona-Talshöhle ist durchbrochen“, sagt Stefan Praher, Geschäftsführer der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschafts der Wirtschaftskammer OÖ. Wirtschaftskammer OÖ

Für die Landesmeisterin schafft man so viele Teilnehmer, dass man sogar eine Vorräuschiedsmeile eingerichtet. Praher verzweigt auf das Zusammenspiel zwischen der Berufsschule Altmünster und der sich daraus ergebenden Macht. „Unsere Lehrer sind nicht nur Trainer, sondern auch als Scouts unterwegs“, spricht Armin Lenz, Direktor der Berufsschule Altmünster. Warum die Attraktivität der Jobs wieder zurückgekehrt ist? „Es hat sich herausgestellt, dass Gastronomie und Hotellerie Zukunftsbrennbranchen sind“, sagt Gerold Royda, Obmann der

**E**s ist unverständlich, dass die Betriebe Abgaben dafür leisten sollen, wenn Mitarbeiter Trinkgeld erhalten.

Samuel Mühlberger, Eleonore Fleischanderl, Elias Steinböck, Max Magdalena Gollner, Anastasia Zaporozhchenko, Theresa Hochreiter (ganz v. l. n. r.) holteten bei der Staatsmeisterschaft zuletzt Medaillen.

Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft sowie die Gastronomie. Gastronomie-Direktor Wirtespriecher weiter: „Tourismus kann man nicht ausland verlagern.“ Hinter den Kulissen brodelt das Tauziehen um das Trinkgeld, bei dem der Ruf nach einer Besteuerung immer lauter wird. Royda ist hier nicht diskussionsbereit: „Für mich ist das ganz klar: Trinkgeld ist steuer- und abgabenfrei zu halten. Das ist ein freiwilliger Leistungsauftrag, ein Geschenk des Gastes an den Mitarbeiter und hat mit der betrieblichen Ebene und damit mit einem Lohnbestandteil überhaupt nichts zu tun.“ B. Kneidlinger

**BEI FÜHRUNGSKRÄFTEN**  
Weiterbildung ist gefragt wie nie

Obwohl die heimische Wirtschaft das dritte Jahr in Folge einer Rezession getroffen ist, erreichte das MAK Austrian Business School im Vorjahr ein neues Allzeithoch. Die Weiterbildungsmarkt für Führungskräfte wuchs 2024 um 15% und ist ein Plus von 15%.

**20% SAGEN „JA“**  
Vertrauen in KI bei Finanzfragen

Wie dankt Österreichs Regierung in einer Konsensrunde um einen Kollisionsvertrag für die 8000 Beschäftigten in der Papierindustrie? Mit einer Einigung erzielt. Mit 1. Mai 2025 steigen Mindestlohn und Bezugslohn um 2,65%. Die Ist-Löhne werden hingegen abhängig vom Betriebsergebnis gestaffelt um bis zu 2,65% erhöht.

**BUSINESS LINE**

**• PAPIERGEHÄLTER FIX**  
In der vierten Konsensrunde um einen Kollisionsvertrag für die 8000 Beschäftigten in der Papierindustrie hat sich eine Einigung erzielt. Mit 1. Mai 2025 steigen Mindestlohn und Bezugslohn um 2,65%. Die Ist-Löhne werden hingegen abhängig vom Betriebsergebnis gestaffelt um bis zu 2,65% erhöht.

**• OMV-CHEF GEHT**  
Knalleffekt bei der OMV: Vorsitzender Alfred Stern verlängert seinen Vertrag um ein Jahr und damit nochmals mit dem freiliegenden Gehalt des Gastes an den Mitarbeiter und hat mit der betrieblichen Ebene und damit mit einem Lohnbestandteil überhaupt nichts zu tun.“ B. Kneidlinger

## INTERESSENVERTRETUNG

# ERHÖHUNG DES SAISON-KONTINGENTS UND EINFÜHRUNG EINES WESTBALKANKONTINGENTS BRINGT ERLEICHTERUNG

Mit September 2025 wird erstmals ein eigenes Westbalkankontingent eingeführt: 2.500 zusätzliche Arbeitskräfte aus Bosnien, Serbien, Montenegro, Nordmazedonien und dem Kosovo dürfen bei einem konkreten Jobangebot legal in Österreich arbeiten. Für die oberösterreichische Gastronomie und Hotellerie ist das ein wichtiger Schritt zur Sicherung der Personalplanung vor der kommenden Wintersaison.

Spartenobmann Gerold Royda begrüßt die Maßnahme: „Gemeinsam mit der Ausweitung des Saisonkontingents auf 5.500 Plätze ist das neue Kontingent eine dringend notwendige Unterstützung für unsere Betriebe.“ Die WKOÖ hatte sich frühzeitig für diese Lösung starkgemacht.  
Sobald die entsprechende Verordnung vorliegt, werden wir Sie über Details informieren.

# STEUERLICHE BEHANDLUNG VON FEIERTAGSARBEITSENTGELT

Das Bundesfinanzgericht hat am 19.12.2024 entschieden, dass das Feiertagsarbeitsentgelt gemäß § 9 Abs. 5 ARG keinen Zuschlag im Sinne des § 68 Abs. 1 EStG darstellt.

Eine begünstigte Behandlung gemäß § 68 Abs. 1 EStG ist daher allenfalls bis zum 31.12.2024 möglich.



Weitere Detailinformationen finden Sie auf der Webseite des BMF unter folgendem Link.  
<https://bit.ly/Feiertagsarbeitsentgelt>

## WIFI KURSE

### 8426 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: 03.11.2025

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 260,-

### 8427 KI IN DER GASTRONOMIE

Einstieg in die digitale Zukunft. Erfahren Sie, wie Sie mit ChatGPT, Canva und sprachgesteuerter Eingabe erste KI-gestützte Abläufe in Ihrem Betrieb umsetzen. Verschaffen Sie sich einen Überblick über die wichtigsten Tools, rechtliche Richtlinien und praxisnahe Einsatzmöglichkeiten für die Gastronomie. Starten Sie jetzt in die Zukunft der digitalen Effizienz!

TERMIN: 10. & 24.02.2026

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 200,-



ANMELDUNGEN  
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

Wiener Straße 150, 4021 Linz  
T 05-7000-7053 E [unternehmerakademie@wifi-ooe.at](mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at)  
[wifi.at/ooe/uak](http://wifi.at/ooe/uak)

# ALLERGEN-KENNZEICHNUNGSPFLICHT – INFORMATIONEN FÜR IHREN BETRIEB

*Wir wurden von der Lebensmittelaufsicht darauf aufmerksam gemacht, dass bei Kontrollen in Betrieben die Allergenkennzeichnung oftmals nicht korrekt umgesetzt wird. Daher möchten wir Sie anlassbezogen darüber informieren:*

Seit Inkrafttreten der EU-Lebensmittelverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) am 13. Dezember 2014, müssen europaweit alle Gastgewerbebetriebe jene

Zutaten in ihren Gerichten deklarieren, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

## DIE INFORMATIONSVERPFLEIDT GILT FÜR LEBENSMITTEL (EINSCHLIESSLICH GETRÄNKE), DIE

- für den Endverbraucher bestimmt sind;
- von Anbietern der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden;
- für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind;
- in Verkehrsunternehmen verabreicht werden, wenn der Abfahrtsort innerhalb der Hoheitsgebiete der EU-Mitgliedsstaaten liegt.

Die Informationsverpflichtung besteht, wenn für die Herstellung Zutaten verwendet werden, die in eine der 14 Hauptkategorien (einschließlich Erzeugnissen davon) fallen.



Den gesamten Inhalt der EU-Lebensmittelinformationsverordnung - WKO finden Sie auf unserer Homepage. <https://bit.ly/Allergenkennzeichnungspflicht>



Ebenfalls stellen wir Ihnen auf dieser Seite zahlreiche Downloadmöglichkeiten zu den Rechtsgrundlagen sowie Merkblätter für Ihren Betrieb und auch Informationsblätter für Ihre Gäste zur Verfügung: <https://bit.ly/Downloads-Lebensmittelkennzeichnung>



Nutzen Sie die Informationsmöglichkeiten, um Ihren Gästen ein bestmögliches Serviceerlebnis bieten zu können und sich im Falle einer Kontrolle des Lebensmittelinspektorats entsprechend abzusichern.



## JUNIORSKILLS AUSTRIA



UNSERE OBERÖSTERREICHISCHEN LEHRLINGE HOLTEN 5 GOLDENE, 3 SILBERNE UND 1 BRONZEMEDAILLE UND DAMIT DEN 3. PLATZ IN DER BUNDESLÄNDER-WERTUNG.

Insgesamt 77 Lehrlinge aus 9 Bundesländern traten bei den JuniorSkills - den Lehrlingsstaatsmeisterschaften für Tourismusberufe - im WIFI Kärnten in Klagenfurt an. An drei Wettbewerbstagen, von 6. bis 8. Mai, zeigten die Jugendlichen in den Kategorien Küche, Service und Rezeption ihr fachliches Können, ihre Leidenschaft und ihren Ehrgeiz.

Vor den Augen einer fachkundigen Jury bereiteten sie kulinarische Köstlichkeiten zu, empfingen Gäste mit Herzlichkeit und überzeugten mit professionellem Service am Tisch.

Die 9 oberösterreichischen Lehrlinge feierten dabei sensationelle Erfolge und bestätigten erneut das hohe

Niveau der dualen Ausbildung im Tourismusbereich.

„Die Spitzenleistungen unserer Lehrlinge zeigen den unschätzbar Wert einer fundierten, betrieblichen Ausbildung. Die Lehre bietet eine solide Basis, um den Beruf von Grund auf zu erlernen. Die Begeisterung während der Wettbewerbe und der Stolz bei der Preisverleihung bewiesen, dass unsere jungen Fachkräfte im Gastgewerbe ihre Berufung gefunden haben. Wir hoffen, dass sie diese positiven Erlebnisse weitertragen und als Sprachrohr für die Lehre in Gastronomie und Hotellerie wirken“, so Spartenobmann und Bundesausbildungsverantwortlicher Gerold Royda.



## KÜCHE

ELENA FLEISCHANDERL, Hotel Freigold, GOLD

MAX MARA, Landgasthaus Zum Edi, GOLD

ANASTASIIA ZAPOROZHCHENKO, Eurothermenresort Bad Schallerbach, GOLD



## SERVICE

THERESA HOCHREITER, Hotel Mühlviertler Hof, SILBER

SAMUEL MÜHLBERGER, Genießerhotel Bergergut, GOLD

CHIARA GOLLNER, Hotel Schwarzer Bär GmbH, SILBER



## REZEPTION

ANNA WEISSENSTEINER, Gröller Hospitality, SILBER

ELIAS STEINBEISS, Gesundheitsresort Lebensquell Bad Zell, BRONZE

MARLENA KIRCHHOFER, Eurothermenresort Bad Schallerbach, GOLD

WIR GRATULIEREN UNSEREN LEHRLINGEN SEHR HERZLICH  
UND BEDANKEN UNS BEI DEN AUSBILDUNGSBETRIEBS!

# IMAGEKAMPAGNE – DIE BÜHNE GEHÖRT UNSERE LEHRLINGEN

Nach dem großartigen Auftritt bei den JuniorSkills Austria war für unsere erfolgreichen Teilnehmer\*innen aus Oberösterreich noch lange nicht Schluss. Im Gegenteil - ihre Reise ging weiter: vom Wettbewerb direkt in die erste Reihe der Sichtbarkeit.

Im Rahmen eines medienwirksamen Empfangs wurden die Lehrlinge, die Oberösterreich bei den Staatsmeisterschaften vertreten und dabei beeindruckende Leistungen erzielt haben, vorgestellt. Ihre Erfolge stehen exempla-

risch für das Potenzial der touristischen Lehrausbildung und zeigen, wohin Engagement und Begeisterung für den Beruf führen können.

Mit professionellen Foto- und Videoaufnahmen wurden sie in Szene gesetzt - authentisch, im Arbeitsumfeld und mit Fokus auf ihre Ausbildungsberufe. Die Ergebnisse sind ab sofort auf Social Media, in Printmedien, auf unserer Website sowie in unseren Foldern zu sehen. Zusätzlich erhält jeder der Kandidat\*innen ein eigenes 16-Bogen-Plakat in der Nähe des Ausbildungsbetriebs.

**UNSERE ERFOLGREICHEN LEHRLINGE SIND DIE BESTEN BEISPIELE FÜR DIE CHANCEN, DIE EINE LEHRE IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE BIETET.**

The promotional posters are as follows:

- Anastasiia** from **Eurothermenresort Bad Schallerbach** won a **Goldmedaille Staatsmeisterschaft „Köchin“**. The poster shows her holding a dish of food.
- Anna** from **Gröller Hospitality** won a **Silbermedaille Staatsmeisterschaft „Hotel/Rezeption“**. The poster shows her behind a reception desk.
- Chiara** from **Hotel Schwarzer Bär** won a **Silbermedaille Staatsmeisterschaft „Restaurant/Service“**. The poster shows her holding a tray with a glass of red wine.
- Elena** from **Hotel Freigold** won a **Goldmedaille Staatsmeisterschaft „Köchin“**. The poster shows her cooking over an open flame.
- Elias** from **Gesundheitsresort Lebensquell Bad Zell** won a **Bronzemedaille Staatsmeisterschaft „Hotel/Rezeption“**. The poster shows him holding a key.
- Marlenda** from **Eurothermenresort Bad Schallerbach** won a **Goldmedaille Staatsmeisterschaft „Hotel/Rezeption“**. The poster shows her smiling at the camera.
- Max** from **Landgasthaus Zum Edi** won a **Goldmedaille Staatsmeisterschaft „Koch“**. The poster shows him holding a whisk.
- Samuel** from **Genießerhotel Bergergut** won a **Goldmedaille Staatsmeisterschaft „Restaurant/Service“**. The poster shows him holding a cocktail shaker.
- Teresa** from **Hotel Mühlviertler Hof** won a **Silbermedaille Staatsmeisterschaft „Restaurant/Service“**. The poster shows her holding a plate of food.



# OBERÖSTERREICHISCHER TOURISMUSPREIS NOTOS 2025

Der Oberösterreichische Tourismuspreis NOTOS wird gemäß der Schwerpunktsetzungen der Landes-Tourismusstrategie 2030 vergeben. Die eingereichten Projekte sollen in einem hohen Maß die Markenwerte der Urlaubs- und Freizeitdestination Oberösterreich repräsentieren und als Erfolgsbeispiele für andere in der Branche dienen. Die Ausschreibung 2025 fokussiert auf die Innovationskraft, den Pioniergeist und den Ideenreichtum der oberös-

terreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Gesucht werden erfolgreiche Geschäftsmodelle, Projekte und Initiativen, die zu einer Dynamisierung der Branche beitragen, dabei auf die beiden wesentlichen Veränderungstreiber "nachhaltige Entwicklung & digitale Transformation" einzahlen und damit den Veränderungsprozess hin zu einer zukunftsfähigeren Tourismusdestination Oberösterreich unterstützen.

## DER NOTOS WIRD 2025 IN ZWEI KATEGORIEN VERGEBEN:

1

NACHHALTIGES TOURISTISCHES GESAMTERLEBNIS

2

SMART, DIGITAL, INNOVATIV

Besondere Berücksichtigung finden Projekte, die nachhaltige und innovative touristische Angebote und Services am Markt positionieren und so zur Wettbewerbs-

fähigkeit beitragen. Dabei sollen sie den Strukturwandel in der heimischen Tourismuswirtschaft positiv unterstützen.

## FACTS ZUR EINREICHUNG

- Es können Erfolgsbeispiele aus den Kategorien "NACHHALTIGES TOURISTISCHES GESAMTERLEBNIS" oder "SMART, DIGITAL, INNOVATIV" eingereicht werden.
- Die Einreichfrist endet am 27. Juni 2025.
- Bitte nutzen Sie das **Formular für den Upload** Ihres Erfolgsbeispiels
- Die Siegerprojekte sowie der "NOTOS Publikumspreis" werden im Rahmen der Branchenleitveranstaltung des oberösterreichischen Tourismus - dem **OÖ Tourismustag 2025** am 20. Oktober 2025 präsentiert.



Zur Ausschreibung:  
<https://bit.ly/NOTOS-2025>



Jetzt einreichen:  
<https://bit.ly/Einreichung-NOTUS-2025>



## KULINARISCHE HIGHLIGHTS AN DEN TOURISMUS SCHULEN BAD ISCHL



Die Tourismusschulen Bad Ischl starteten mit unterschiedlichen kulinarischen Highlights in den Frühling. Neben der Veranstaltung „Jung & Fein“, bei der die Schülerinnen und Schüler zu einem 5-Gang-Menü in die Villa Seilern einluden,

fand auch die Auftaktveranstaltung der Initiative „Salz in der Suppe“ des Salzkammergut Tourismus an den Tourismusschulen Bad Ischl statt - ein eindrucksvolles Zeichen für die Kulinarik in der Region.

## MUNDART MYSTERY BOX: KULINARISCHER WETTSTREIT AM WOLFGANGSEE

Zum Auftakt des mundART-Festivals traten fünf Spitzenköch:innen in St. Wolfgang gegeneinander an und zauberten aus geheimen Zutaten kreative Gerichte.

Die „mundART Mystery Box“ wurde zum Highlight für alle Genussliebhaber - ein starkes Zeichen für die Vielfalt und Qualität heimischer Küche.





## KULT-TAG 2025 DER KULTIWIRTE: EIN TAG DER WERTSCHÄTZUNG FÜR DIE MITARBEITER:INNEN



Der KULT-Tag 2025 der KultiWirte war ein echtes Highlight - im Fokus stand die Wertschätzung der Mitarbeiter:innen, die das Herzstück der Betriebe ausmachen. In einer festlichen Atmosphäre wurde der unermüdliche Einsatz und die Leidenschaft der Mitarbeiter:innen gewürdigt, die täglich für den Erfolg der KultiWirte sorgen. Dank der hervorragenden Organisation des Diplomarbeitsteams der Tourismusschule Bad Leonfelden und des KultiWirte-Teams wurde dieser Tag zu einem vollen Erfolg.

## WORKSHOP FÜR NACHWUCHS- PROFIS: EIS, SORBETS & KALKULATION IM FOKUS



Das Junge Hotel- und Gastgewerbe setzte kürzlich einen praxisnahen Schwerpunkt: Bei einem Eis- und Sorbet-Workshop wurden klassische und moderne gefrorene Kreationen,

Toppings, Dekorelemente und Saucen hergestellt. Ergänzt wurde das Programm durch eine Schulung zu Betriebskostenanalyse, Kalkulation und Kostenrechnung.

# INSIDER

## Impressum

### EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich  
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie  
4020 Linz, Hessenplatz 3  
T 05 90 909 DW 46 13

### OFFENLEGUNG:

[https://www.wko.at/branchen/  
tourismus-freizeitwirtschaft/  
gastronomie/Offenlegung.html](https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Offenlegung.html)

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA  
Michaela Hödl, MA

### DRUCK:

Druckerei Bad Leonfelden GmbH  
Gewerbezeile 20, 4190 Bad Leonfelden

*Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.*

## Service-Team

### FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher, MBA	- 46 00
Michaela Hödl, MA	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Marlene Steininger	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	<a href="mailto:gastronomie@wkoee.at">gastronomie@wkoee.at</a> <a href="mailto:hotellerie@wkoee.at">hotellerie@wkoee.at</a>

*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

