

AUSGABE
6/2025

INSIDER



ABGABENFREIES TRINKGELD MUSS BLEIBEN!

Bericht Seite 3

JUNIORSKILLS AUSTRIA 2025

Bericht Seite 6

KULINARISCHE HIGHLIGHTS IM SALZKAMMERGUT

Bericht Seite 10

INHALT

Vorwort

Abgabefreies Trinkgeld muss bleiben!	3
--------------------------------------	---

Interessenvertretung

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

Branchenservice

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

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



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 Abgabefreiheit 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
ÖÖ Wirtesprecher



Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie



Michael Nell
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie



WKO Die Kubaiste
WKO TOURISMUS - FREIZEIT
WKO Die Gastronomie

Offener Brief der Tourismusobleute für ein steuer- und abgabefreies Trinkgeld

Österreich ist ein Land der Gastfreundschaft - ein Land, das auf Freundlichkeit und gegenseitigem Respekt aufgebaut ist. Einzelne wie internationale Gäste schätzen die rot-weiß-rote Gastfreundschaft mit der innewohnenden Herzlichkeit, Authentizität und bisweilen 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 Sozialversicherungsbeiträgen betreffend Trinkgelder für große Verunsicherungen 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 zentralen 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 Abgabefreiheit von Trinkgeldern zu entlasten muss daher eine wichtige Priorität der Bundesregierung darstellen.

An den Sozialpartner - die Gewerkschaften und die GPA - richten wir die klare Forderung, sich im Sinne der Mitarbeiter:innen, gemeinsam mit uns für die vollkommene Steuer- und Abgabefreiheit 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 SEEBER
Bundespartenobmann
- KommR Johann SPREITZHOFFER
Fachverbandsobmann Hotellerie
Spartenobmann Steiermark
- LAbg. GernR KommR Markus GRIESSLER
Spartenobmann Wien
- Markus R. KEGELE Dipl. Hotelier - 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 TURJ
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.



Bei der Staatsmeisterschaft der touristischen Berufe feierte Oberösterreich zuletzt fünfmal Gold, dreimal Silber und einmal Bronze ab - nicht nur das stimmt die Branchen-Verantwortlichen positiv. Auch die Zahl jener, die eine Ausbildung machen, zieht wieder an. Per Ende des Vorjahres zählte man 1053 Lehrlinge. „Die Corona-Talsohle ist durchschritten“, sagt Stefan Praher, Geschäftsführer der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer ÖÖ.

Für die Landesmeisterschaft hat man so viele Teilnehmer, dass man sogar eine Vorauswahl aussuchen muss. Praher weist auf das Zusammenspiel zwischen den Talenten und der Berufsschule Altmünster, das sich bemerkbar macht. „Unsere Lehrer sind nicht nur Trainer, sondern auch als Scouts unterwegs“, so Armin Lenz, Direktor der Berufsschule Altmünster.

Warum die Attraktivität der Jobs wieder zurückgekehrt ist? „Es hat sich herauskristallisiert, dass Gastronomie und Hotellerie zu den zukunftsfähigen Branchen sind“, sagt Gerold Royda, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft sowie der Fachgruppe Gastronomie. „Tourismus kann man nicht ins Ausland verlegen.“

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 abgabefrei zu halten. Das ist eine freiwillige Leistung, ein Geschenk des Gastes an den Mitarbeiter und hat mit einer betrieblichen Ebene und damit mit einem Lohnbestandteil überhaupt nichts zu tun.“

Es ist unverständlich, dass die Betriebe Abgaben dafür leisten sollen, wenn Mitarbeiter Trinkgeld erhalten.

Gerold Royda, Sprecher der Gastgewerkschaft in Oberösterreich

BEI FÜHRUNGSKRÄFTEN
Weiterbildung ist gefragt wie nie
Obwohl die heimische Wirtschaft das dritte Jahr in Folge in einer Rezession steckt, erreichte die LIMAK Austrian Business School im Vorjahr ein neues Allzeithoch. Die Weiterbildungsinvestitionen für Führungskräfte zählte 2024 akt 3763 Teilnehmer - ist ein Plus von 15%.

20% SAGEN „JA“
Vertrauen in KI bei Finanzfragen
Wie denkt Oberösterreich über Künstliche Intelligenz? Dieser Frage ging eine Integral-Studie für Erste Bank und Sparkasse auf die Spur. Fazit: Erst 57% der Oberösterreicher haben eine KI-Anwendung zumindest ausprobiert. 20% würden ihre Finanzen einer KI anvertrauen.

BUSINESS LINE
PAPIERGEHÄLTEN FIX
In der vierten Verhandlungsrunde um einen Kollektivvertrag für die 8000 Beschäftigten in der Papierindustrie hat man eine Einigung erzielt. Mit 1. Mai 2025 steigen Mindestlöhne und Lehrlingsentgelte rückwirkend um 2,65%. Die Ist-Löhne werden hingegen abhängig vom Betriebsergebnis gestaffelt um bis zu 2,65% erhöht.

ÖMV-CHEF GEHT
Kniefall bei der ÖMV: Vorstandschef Alfred Stern verlängert seinen Vertrag nicht und tritt deshalb mit August 2026 ab. Dem 60-jährigen Steirer gelang erst kürzlich die milliardenschwere Fusion der ÖMV. Kunststoffhersteller Borealis mit der arabischen Borouge zu einem der größten Petrochemiekonzerne der Welt.

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 WKÖÖ 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
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 INFORMATIONSPFLICHT 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 unschätzbaren 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 KIRCHHOFFER, Eurothermenresort Bad Schallerbach, GOLD

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

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.



NOTOS
Oberösterreichischer
Tourismuspreis 2025

BRANCHENSERVICE

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>



GESELLSCHAFT

KULINARISCHE HIGHLIGHTS AN DEN TOURISMUSCHULEN 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 tagtäglich 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, HERAUSGEBER & 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>

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA
Michaela Hölzl, 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 Hölzl, MA	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Marlene Steininger	- 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

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

