

GASTRONOMIE  
HOTELLERIE  
*Das Richtige  
für mi.*

**Klara**

Stiftskeller St. Florian

**Silbermedaille  
Staatsmeisterschaft  
„Restaurant/Service“**

**...und jetzt du!**



hotelgastro.jobs



## VOM WETTBEWERB ZUM TESTIMONIAL DER IMAGEKAMPAGNE

Klara und die weiteren Lehrlinge zeigen, was mit einer Lehre  
in der Gastronomie möglich ist. Mehr dazu auf Seite 9.

## INHALT

### Vorwort

Starke Wirtshauskultur braucht faire Rahmenbedingungen 3

### Interessenvertretung

Public-Viewing FIFA WM 2026™ 4

Arbeitsinspektorat: Fokustag Gastronomie am  
26. November 2026 4

Testkäufe zur Kontrolle der Jugendschutzbestimmungen 5

### Branchenservice

Geförderte Beratungsangebote der WKOÖ 6

JuniorSkills Austria 8

Imagekampagne – die Bühne gehört unseren Lehrlingen 9

### Gesellschaft

Gastronomie Ehrungen 10

Mundart Festival 2026 am Wolfgangsee 10

Guide Michelin 2026: Auszeichnungen für  
Oberösterreichs Gastronomie 11

### Themenserie

WIFI-Kurse 12



# STARKE WIRTSCHAUSKULTUR BRAUCHT FAIRE RAHMENBEDINGUNGEN

Gerade in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten ist es wichtiger denn je, die Interessen unserer Betriebe klar zu vertreten und dort anzusprechen, wo Handlungsbedarf besteht. Aus zahlreichen Rückmeldungen unserer Mitgliedsbetriebe wurde deutlich, dass private Feiern und Zusammenkünfte in Feuerwehrhäusern zunehmend für Unverständnis sorgen - insbesondere dann, wenn diese Veranstaltungen dem klassischen gastronomischen Angebot Konkurrenz machen.

Als Fachgruppe Gastronomie haben wir dieses Thema daher aktiv aufgegriffen und das Gespräch mit der Landes-Feuerwehrrführung gesucht. Ziel war es, gegenseitiges Verständnis zu schaffen und gleichzeitig klar

aufzuzeigen, dass private Feiern, Geburtstage, Hochzeiten oder Taufen grundsätzlich in die heimische Gastronomie gehören. Unsere Wirtshäuser und Gastronomiebetriebe leisten tagtäglich einen wichtigen Beitrag für das gesellschaftliche Leben in den Gemeinden und sichern Arbeitsplätze, Wertschöpfung sowie regionale Lebensqualität.

Das Gespräch mit dem Oö. Landes-Feuerwehrverband verlief sehr konstruktiv und lösungsorientiert. Besonders erfreulich ist, dass als Ergebnis eine Aussendung an die Re-

gionalfunktionäre der Feuerwehren erfolgen wird, um für dieses Thema zu sensibilisieren und das gute Miteinander vor Ort weiter zu stärken. Gerade in herausfordernden Zeiten sehen wir es als unsere Aufgabe, uns konsequent für faire Rahmenbedingungen und die Anliegen unserer Betriebe einzusetzen.



Gerold Royda,  
Spartenobmann und OÖ Wirtesprecher

## AUSSENDUNG AN DIE REGIONALFUNKTIONÄRE (BFK, AFK) DER FEUERWEHR

### Abstimmungsgespräch – Feuerwehrführung und Wirtesvertretung

Am 24. April fand ein Abstimmungsgespräch zwischen Gastronomievertretern der WKOÖ und der oö. Feuerwehrführung im Landes-Feuerwehrkommando statt. Zu Besuch bei Feuerwehrpräsident Robert Mayer waren Wirtesprecher Gerold Royda und Spartengeschäftsführer Stefan Praher. Themen waren u.a. die steigenden Herausforderungen der Gastronomen in den Gemeinden und wie die Feuerwehren als wesentliches Element der Gesellschaft in den Gemeinden hier positiv mitwirken können. Auch, dass der Grat zwischen notwendiger Kameradschaftspflege in den Feuerwehrhäusern und paragastronomischen Aktivitäten ein sehr schmaler ist, wurde offen angesprochen. Zudem haben Feuerwehrhäuser eine besondere strategische und einsatztaktische Bedeutung, mit deren zentralen Rolle verantwortungsvoll umgegangen werden muss. Es gilt die Devise des Oö. LFV getreu dem Motto „wir arbeiten mit der Wirtschaft und nicht dagegen“. Damit ergeht auch der Appell an die Feuerwehren, die regionale Gastronomie in die Aktivitäten vor Ort miteinbeziehen. In vielen Gemeinden und bei vielen Feuerwehren existieren hierzu bereits jahrzehntelange, sehr gute Beziehungen zwischen der Feuerwehr und den Gastronomen, die beispielgebend für alle Feuerwehren – aber auch für andere Einrichtungen und Vereine in den Gemeinden sein soll. Vereinbart wurde ein besonderer Blick auf die Aktivitäten vor Ort und die Vertiefung der Zusammenarbeit zwischen WKOÖ und Landes-Feuerwehrverband – zur positiven Entwicklung der aktuellen Herausforderungen.

Brandrat

Markus Voglhuber, MSc

Geschäftsbereichsreferent, Pressesprecher



Landes-Feuerwehrkommandant Robert Mayer,  
Spartenobmann Gerold Royda,  
Spartengeschäftsführer Stefan Praher und  
Geschäftsbereichsreferent Markus Voglhuber



## PUBLIC-VIEWING FIFA WM 2026™

*Richtlinien für öffentliche Vorführungen der 23. Fußball-WM von 11.6. bis 19.7.2026 in Kanada, Mexiko und den USA.*

Der Veranstalterverband Österreich (VVAT) hat mit der AKM und dem ORF erfolgreich vereinbart, dass Public Viewings für nicht-kommerzielle Veranstaltungen im Rahmen der FIFA WM 2026™ unter bestimmten Bedingungen frei sind.



Alle weiteren Informationen zu den Richtlinien, dem Betriebsanlagenehmigungsverfahren und den Sperrzeiten-Regelungen im Rahmen der FIFA WM 2026™ finden Sie hier:

<https://www.wko.at/ooel/tourismus-freizeitwirtschaft/public-viewing-fifa-weltmeisterschaft>

## ARBEITSINSPEKTORAT: FOKUSTAG GASTRONOMIE AM 26. NOVEMBER 2026

*Die Arbeitsinspektion führt 2026 österreichweit Schwerpunktkontrollen und Beratungen zum Thema Arbeitszeit und Arbeitsruhe durch. In der Gastronomie liegt der Fokus dabei insbesondere auf Küchen- und Servicepersonal.*

Der Fokustag für die Gastronomie findet am 26. November 2026 statt. Kontrolliert und beraten wird unter anderem zu folgenden Themen:

- HÖCHSTGRENZEN DER ARBEITSZEIT
- TÄGLICHE UND WÖCHENTLICHE RUHEZEITEN
- RUHEPAUSEN
- ARBEITSZEITAUFEICHNUNGEN

Ziel der Schwerpunktaktion ist es, Betriebe über die geltenden Bestimmungen zu informieren und die Einhaltung der arbeitsrechtlichen Schutzvorschriften sicherzustellen.

Grundlage dafür sind insbesondere das Arbeitszeitgesetz (AZG), das Arbeitsruhegesetz (ARG) sowie die geltenden kollektivvertraglichen Regelungen.

INTERESSENVERTRETUNG

# TESTKÄUFE ZUR KONTROLLE DER JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN

*Auch 2025 wurden in Oberösterreich wieder Testkäufe zur Kontrolle der Jugendschutzbestimmungen durchgeführt. Ziel der Aktionen ist es, Gastronomiebetriebe und Mitarbeiter:innen für den verantwortungsvollen Umgang mit Alkoholabgabe an Jugendliche zu sensibilisieren.*

Die aktuellen Ergebnisse zeigen eine positive Entwicklung: Die Abgabequoten von Alkohol an Jugendliche sind im Vergleich zu den Vorjahren weiter gesunken. Gleichzeitig werden Ausweiskontrollen häufiger durchgeführt. Dennoch zeigt sich, dass es weiterhin Verbesserungspotenzial gibt - insbesondere bei der korrekten Altersberechnung.

Laut Institut Suchtprävention passieren fast die Hälfte der unerlaubten Abgaben trotz erfolgter Ausweiskontrolle. Deshalb wird Betrieben empfohlen, Mitarbeiter:innen regelmäßig zum Thema Jugendschutz zu schulen und interne Abläufe für Alterskontrollen klar festzulegen.

**GLASKLAR, ICH ZEIGE MEINEN AUSWEIS**  
ABGABE VON ALKOHOL & TABAK

**UNTER 16**  
! RAUCHEN JETZT ERST AB 18  
NICHT ERLAUBT:  
Alkohol, Tabak & Nikotin

**AB 16**  
ERLAUBT:  
Bier, Radler, Wein, Spritzer, Sturm, Most, Cider, Sekt, Prosecco, Champagner  
NICHT ERLAUBT:  
Tabak & Nikotin, Spirituosen & spirituosenhaltige Mischgetränke

**AB 18**  
ERLAUBT:  
Tabak & Nikotin  
Spirituosen & spirituosenhaltige Mischgetränke: Likör-Spritzer, Schnaps, Rum, Wodka, Whiskey, Tequila & Alkopops

**AUSGEHZEITEN OHNE AUFSICHTSPERSON**  
Unter 14: 5:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Unter 16: 5:00 Uhr bis 24:00 Uhr

**AUSGEHZEITEN OHNE AUFSICHTSPERSON**  
Ab 16 Jahren ohne zeitliche Begrenzung

**MEHR INFOS UNTER**  
WWW.JUGENDSCHUTZ-OOE.AT

Um Ihnen den betrieblichen Ablauf etwas zu erleichtern, stellen Ihnen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Jugendschutzplakate zur Verfügung. Sie können diese jederzeit gerne per E-Mail an [gastronomie@wkoee.at](mailto:gastronomie@wkoee.at) oder unter **05-90909-4611** bestellen.



# ATTRAKTIVE ARBEITGEBER

Sie sind auf der Suche nach Lehrlingen und Mitarbeiter:innen? Sie möchten Ihre Mitarbeiter:innen begeistern und zu Fans machen?

Dann nutzen Sie die geförderte Beratung Attraktive Arbeitgeber von 13.1. bis 12.12.2026, um als Arbeitgeber:in noch attraktiver zu werden.

Mit professioneller Unterstützung durch Berater:innen des Beratungspools Attraktive Arbeitgeber finden Sie mittels Analyse die Ansatzpunkte in Ihrem Unternehmen und setzen konkrete Schritte zu einer noch besseren Arbeitgeber-Attraktivität.

Nützen Sie die Möglichkeit, alle Schritte - Analyse, Maßnahmenplan, Umsetzung - in einem einzigen Förderansuchen zu beantragen und werden Sie aktiv!



Weitere Infos finden Sie hier:  
<https://foerderungen.wkooe.at/attag>



**Service  
Attraktive  
Arbeitgeber**

# ERFOLG.PLUS

DIGITAL ERFOLGREICH MIT  
**ERFOLG.PLUS +**

„Perspektiven denken, Erfolge lenken“ - Innovations- und Anpassungsfähigkeit von Unternehmen sind heute notwendig und werden in Zukunft noch wichtiger. Die WKOÖ bietet mit der Förderung ERFOLGPLUS 26 Unterstützung bei dieser Weiterentwicklung durch Wissen und Ressourcen von außen. Mit diesem Förderangebot bekommen Sie bis zu 50% der Beratungsleistung zurück.



Weitere Informationen finden Sie hier:  
<https://foerderungen.wkooe.at/erfolgplus>

## WER WIRD GEFÖRDERT?

Gefördert werden kleine und mittlere Unternehmen (KMU):

- mit Firmensitz in Oberösterreich und
- mit einer aktiven Mitgliedschaft der Wirtschaftskammer OÖ.

## WAS WIRD GEFÖRDERT?

Es werden ausschließlich Beratungsleistungen zu folgenden Themenfeldern gefördert:

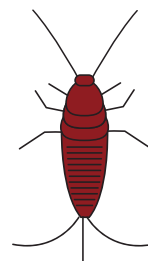
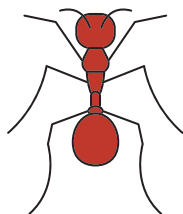
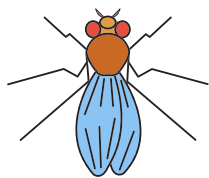
- Unternehmensstrategie
- Automatisierung
- Geschäftsprozesse

# UNTERSTÜTZUNG BEIM SCHÄDLINGSMONITORING

Ab sofort steht allen Mitgliedsbetrieben der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie eine neue Förderung im Bereich Schädlingsmonitoring zur Verfügung. Förderbar ist die Erstellung bzw. Überprüfung und Aktualisierung eines Schädlingsmonitoring-Konzepts gemeinsam mit einem oberösterreichischen Schädlingsbekämpfungsbetrieb.

Die Förderung gilt rückwirkend für Leistungen ab 1.1.2026. Die maximale Fördersumme beträgt EUR 250,- pro Betrieb und Kalenderjahr.

Nicht gefördert werden laufende Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen wie regelmäßige Kontrollen oder Desinfektionen.



Förderanträge können bis spätestens 15. Dezember des jeweiligen Kalenderjahres eingebracht werden.



Weitere Informationen sowie das Förderformular finden Sie online unter: <https://shorturl.at/wOc3v>

## DIGITAL.PLUS 26

Mit DIGITAL.PLUS 26 unterstützt die WKO Oberösterreich kleine und mittlere Unternehmen bei der Umsetzung von Digitalisierungsprojekten. Gefördert werden Vorhaben in den Bereichen Automatisierung und Digitalisierung, Datenmanagement und Künstliche Intelligenz sowie sichere IT-Systeme und Cyber-Security. Ziel ist es, die Wettbe-

werbsfähigkeit der Betriebe nachhaltig zu stärken. Gefördert werden Projekte ab 12.000 Euro Gesamtprojektkosten. Die Förderung beträgt bis zu 35 Prozent bzw. maximal 7.000 Euro pro Projekt. Förderanträge können von 1.6. bis 2.11.2026 online eingebracht werden.



Mehr Informationen finden Sie hier: <https://foerderungen.wko.at/ooe/digitalplus26>

# JUNIORSKILLS AUSTRIA



Von 28. bis 30. April fanden in Landeck die „JuniorSkills Austria 2026“ - die Staatsmeisterschaften der touristischen Lehrberufe - statt. Insgesamt 81 Nachwuchstalente aus ganz Österreich traten in den Bereichen Küche, Service und Rezeption gegeneinander an. Mit dabei waren auch neun oberösterreichische Lehrlinge, die ihr Können, ihre Leidenschaft und ihre Professionalität auf höchstem Niveau unter Beweis stellten.

Vor den Augen einer hochkarätigen Fachjury wurden kreative Gerichte zubereitet, Gäste professionell betreut

und anspruchsvolle Servicesituationen gemeistert. Die JuniorSkills gelten als wichtigste Bühne für den touristischen Nachwuchs und zeigen einmal mehr die hohe Qualität der dualen Ausbildung im Tourismus.

„Unsere Lehrlinge haben in den vergangenen Monaten mit großem Einsatz und viel Leidenschaft trainiert. Die JuniorSkills sind die ideale Bühne, um ihr Können auf höchstem Niveau zu zeigen“, betont Tourismus-Spartenobmann und Bundesausbildungsexperte Gerold Royda.

## KÜCHE

DAVID FRÜHWIRT, Hotel Guglwald, **GOLD**  
VINCENT LENNERT, ARCOTEL Nike, **SILBER**  
JAKOB HUBER, Impulshotel Freigold, **SILBER**



## REZEPTION

LEONIE KUNTNER, EurothermenResort Bad Schallerbach, **SILBER**  
MICHELLE GATTRINGER, Boutiquehotel Königswieserhof, **BRONZE**  
LORENZO WAHL, Falkensteiner Hotel Bad Leonfelden, **SILBER**

## SERVICE

LEONIE SCHNEIDER, Impulshotel Freigold, **BRONZE**  
KLARA RAMERSTORFER, Stiftskeller St. Florian, **SILBER**  
BENJAMIN KINDSLEHNER, Caseli GmbH, **BRONZE**



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

# IMAGEKAMPAGNE – DIE BÜHNE GEHÖRT UNSEREN LEHRLINGEN

Nach ihrem erfolgreichen Auftritt bei den JuniorSkills Austria standen Oberösterreichs Tourismus-Lehrlinge erneut im Mittelpunkt. Im Rahmen einer Imagekampagne wurden die Nachwuchstalente mit professionellen Foto- und Videoaufnahmen in Szene gesetzt und als Botschafter:innen für die touristische Lehre präsentiert.

Die Kampagne zeigt die Lehrlinge authentisch in ihrem Arbeitsumfeld und macht auf die vielfältigen Karriere-chancen in Gastronomie und Hotellerie aufmerksam. Die Sujets sind auf Social Media, in Printmedien, auf der Website sowie auf 16-Bogen-Plakaten in der Nähe der Ausbildungsbetriebe zu sehen.



UNSERE ERFOLGREICHEN LEHRLINGE SIND DAMIT DIE BESTEN BOTSCHAFTER:INNEN FÜR EINE KARRIERE IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE.

# GASTRONOMIE EHRUNGEN

Verena Steininger (Gasthof Sonne) und Harald Hummer (Pizzeria La Mamma) wurden mit der Wirtschaftsmedaille der WKÖ ausgezeichnet.



# MUNDART FESTIVAL 2026 AM WOLFGANGSEE



Auch 2026 stand der Wolfgangsee wieder ganz im Zeichen regionaler Kulinarik. Beim mundART Festival erwarteten Besucher:innen in St. Gilgen, Strobl und St. Wolfgang zahlreiche Genussveranstaltungen, Kochshows, Workshops und Verkostungen. Ein Highlight war erneut das Blind-Cooking-Duell „Feuer & Flamme“ im Eventresort scalaria mit Spitzenköchen aus der Region.

## BÄRENSTARKE OBJEKTE IN DER UMGEBUNG





**TRADITIONELLES  
BRAUWIRTSCHAUS**

ZU PACHTEN

- CA. 350M<sup>2</sup> NUTZFLÄCHE
- 2 GASTZIMMER - CA. 60 SITZPLÄTZE
- GASTGARTEN | GEWÖLBEKELLER
- FIXE FREQUENZBRINGER

NEUMARKT I. H.




**CHARMANTES LOKAL MIT  
VIEL NUTZUNGSPOTENZIAL**

ZU MIETEN

- CA. 387M<sup>2</sup> GESAMTFLÄCHE
- TEILMIETE FÜR COWORKING MÖGLICH
- INKL. BETRIEBSANLAGEGENEHMIGUNG
- ZENTRALE LAGE

NEUMARKT I. H.




**PÄCHTER FÜR TOP-  
GASTRONOMIE GESUCHT**

ZU PACHTEN

- GÜNSTIGER PACHTZINS
- FIXE KUNDENFREQUENZBRINGER
- ALLE RÄUMLICHKEITEN TOP SANIERT

AUROLZMÜNSTER



**immobilienbär**



Kontaktiere uns jetzt:

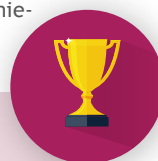
+43 660 1198 219 | info@immobaer.at  
Linzer Straße 26, A-4701 Bad Schallerbach

www.immobaer.at   /immobaeraustria

# GUIDE MICHELIN 2026: AUSZEICHNUNGEN FÜR OBER- ÖSTERREICHS GASTRONOMIE

Der Guide MICHELIN 2026 würdigte erneut zahlreiche Köche von Spitzenbetrieben in Österreich - darunter auch ausgezeichnete Restaurants und Hotels aus Oberösterreich. Neben den begehrten MICHELIN Sternen

wurden auch Bib Gourmands für hervorragende Küche mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis sowie Grüne Sterne für nachhaltige Gastronomiekonzepte vergeben.



## AUSGEZEICHNET MIT DEM GUIDE MICHELIN 2026 WURDEN:

ANDREAS ZIKA im Klemstein Vino Vitis (Linz) // ADRIAN SCHLAGER & STEFAN PRIELER im Kammer5 (Ort im Innkreis) // LUKAS NAGL im Restaurant Bootshaus (Traunkirchen) // LUKAS KAPELLER im Restaurant Kapeller (Steyr) // LUKAS KIENBAUER im Lukas Restaurant (Schärding) // KLEMENS GOLD im RAU - nature based cuisine (Großraming) // SEBASTIAN LEUTGEB im Paula Gourmet Restaurant (St. Wolfgang) // MARCO BARTH & SEBASTIAN ROSSBACH im Rossbarth (Linz) // MAX SCHELLERER im Restaurant Tanglberg (Vorchdorf) // PHILIPP LUKAS im VERDI Restaurant (Linz) // ELISABETH & CLEMENS GRABMER im Restaurant Waldschänke (Grieskirchen)



### 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: 02.11.2026

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 270,-

### 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: 20.04.2027

ORT: WIFI KIRCHDORF

KOSTENBEITRAG: € 210,-

### 8438 LEADERSHIP IN DER GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Souverän führen, erfolgreich wachsen!

Sind Sie bereit, Ihre Führungskompetenzen auf das nächste Level zu heben? In unserem praxisnahen Seminar für Gastronomie und Hotellerie entwickeln Sie Ihre Führungsstärke und optimieren Ihre Fähigkeiten. Egal, ob Einsteiger:in oder mit erster Erfahrung - lernen Sie, Teams erfolgreich zu führen, Kommunikation zu verbessern und Mitarbeitende nachhaltig zu motivieren!

TERMIN: 12.03.2027

ORT: WIFI BAD ISCHL

KOSTENBEITRAG: € 240,-

## WIFI KURSE



ANMELDUNGEN  
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

Wiener Straße 150, 4021 Linz  
T 05-7000-7053 E unternehmerakademie@wifi-ooe.at  
wifi.at/ooe/uak

# 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](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

