

AUSGABE  
09/2018

# INSIDER



ÜBER DEN SOMMER KONNTEN WIR  
VIEL ERREICHEN!

Bericht Seite 3

FLEXIBLE ARBEITSZEITEN

Bericht Seite 4

KULTIWIRT DES JAHRES 2018 GEKÜRT

Bericht Seite 12

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

Über den Sommer konnten wir viel erreichen! 3

### Interessenvertretung

Flexible Arbeitszeiten 4

Genehmigungsfreistellungen für Tourismus  
und Freizeitbetriebe 6

Kollektivvertrag: Angleichung von Arbeitern an Angestellten 7

### Branchenservice

Musik im Gasthaus - Förderaktion 8

Haben Sie den AKM-Gratisbon 2018 bereits genutzt? 9

Harmonizer-Card 9

### Gesellschaft

Die Fachgruppe begrüßt neue Gastronomen und ehrt  
verdiente Unternehmerjubilare 10

KultiWirt des Jahres 2018 gekürt 12

Harry Prünster ist neuer kulinarischer Botschafter 13

Regional ist genial 13

### Themenserie

DESIGN - Best Practice: Ecco 14

WIFI-Kurse 15



# ÜBER DEN SOMMER KONNTEN WIR VIEL ERREICHEN!



*Mit dem Gesetzesbeschluss zur Arbeitszeitflexibilisierung sowie dem Inkrafttreten der Genehmigungsfreistellungsverordnung ist es uns gelungen, zwei zentrale Forderungspunkte aus dem Regierungsprogramm durchzusetzen.*

Bereits per 1. September, und damit deutlich früher als ursprünglich angekündigt, ist das Paket zur Arbeitszeitflexibilisierung in Kraft getreten.

Vor allem Gastronomiebetriebe profitieren von der neuen flexiblen Ruhezeitenregelung. Bisher war dies nur Saisonbetrieben der Hotellerie vorbehalten und noch dazu sehr kompliziert und bürokratisch. Die neue Regelung ermöglicht eine bessere Personaleinsatzplanung in Gastronomiebetrieben, insbesondere bei Abendveranstaltungen, Hochzeiten u.ä. Hier hat der Gesetzgeber unsere Forderungen vollinhaltlich umgesetzt. Detaillierte Informationen zur Novelle des Arbeitszeitgesetzes finden Sie auf Seite 4.

Auch bei der Genehmigungsfreistellungsverordnung ist ein großer Wurf gelungen: Die Befreiung von neuen und bestehenden Unternehmen bis



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

30 Gästebetten vom bürokratischen Betriebsanlagenverfahren. Die zentralen Neuerungen für unsere Branchen finden Sie auf Seite 6.

Mit diesen erfreulichen Errungenschaften verbleiben wir mit den besten Wünschen für eine erfolgreiche Herbstsaison!

Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

## FLEXIBLE ARBEITSZEITEN

*Die Bundesregierung setzt in ihrer Novelle des Arbeitszeitgesetzes ein wichtiges Anliegen der Wirtschaft um: Flexiblere Arbeitszeiten bringen für Mitarbeiter, Unternehmer und Standort entscheidende Vorteile.*

Das neue Arbeitszeitgesetz ist mit 1. September 2018 in Kraft getreten und bringt beispielsweise folgende Neuerungen mit sich:

Fallweise dürfen bis zu 12 Stunden pro Tag und 60 Stunden pro Woche gearbeitet werden. Innerhalb eines rollierenden Durchrechnungszeitraums von 17 Wochen darf die durchschnittliche Wochenarbeitszeit aber keinesfalls 48 Stunden überschreiten.

Künftig kann für selbstbestimmtes Arbeiten auch eine Normalarbeitszeit von bis zu 12 Stunden pro Tag vereinbart werden (bisher 10 Stunden), wenn der Zeitausgleich in ganzen Tagen in Verbindung mit dem Wochenende gewährt wird. Dadurch wird es leichter, Zeitguthaben zu erwerben und diese geblockt zu konsumieren - Stichwort Vier-Tage-Woche. Bei

selbstbestimmtem Arbeiten innerhalb dieser Grenzen fallen keine Überstundenzuschläge an.

Eine Verkürzung der täglichen Ruhezeit auf 8 Stunden bei geteilten Diensten im Hotel- und Gastgewerbe wird möglich. Verkürzungen der täglichen Ruhezeit sind durch die Verlängerung einer täglichen Ruhezeit auszugleichen - in Jahresbetrieben innerhalb von 4 Wochen, in Saisonbetrieben möglichst innerhalb der Saison, spätestens jedoch im Anschluss an die Saison.

Familienangehörige und Arbeitnehmer mit selbständiger Entscheidungsbefugnis sind von Arbeitszeitgesetz und Arbeitsruhegesetz entsprechend der Textierung der EU-Richtlinie ausgenommen.



### BEISPIEL HÖCHSTARBEITSZEIT

Ein Mitarbeiter arbeitet 13 Wochen á 55 Stunden, also 715 Stunden. Insgesamt dürfte er in 17 Wochen 816 Stunden arbeiten ( $48 \times 17 = 816$ ) arbeiten, da er sonst die durchschnittliche Wochenarbeitszeit von 48 überschreiten würde. Der Mitarbeiter darf somit in der 14., 15., 16., und 17. Woche insgesamt noch 101 Stunden arbeiten ( $816 - 715 = 101$ ), sonst droht dem Arbeitgeber eine Verwaltungsstrafe. Diese 101 Stunden werden so aufgeteilt, dass der Mitarbeiter in der 14. Woche 41 Stunden, in der 15. und 16. Woche jeweils 30 Stunden arbeitet und in der 17. Woche frei bekommt.

### BEISPIEL VERKÜRZUNG DER TÄGLICHEN RUHEZEIT

ÜBLICHER WOCHENDIENSTPLAN:

Mo u. Di: frei (Wochenruhe)

Mi bis So: 7:00 bis 11:00 Uhr und 18:00 - 23:00 Uhr

Die Ruhezeit ist somit von Mi auf Do, von Do auf Fr, von Fr auf Sa und von Sa auf So jeweils auf 8 Stunden verkürzt. Die Verkürzung beträgt 12 Stunden (4 Tage x 3 Stunden). Der Arbeitgeber möchte einen Teil dieser 12 Stunden in der kommenden Woche ausgleichen.

Bei einem Entfall des Vormittagsdienstes am Donnerstag dauert die tägliche Ruhezeit - von Mittwoch 23:00 Uhr bis Donnerstag 18:00 Uhr - somit 19 Stunden. Zieht man davon 11 Stunden „normale“ Ruhezeit ab, bleiben 8 Stunden Zeitpolster über. Mit diesem Zeitpolster werden 8 Stunden der Verkürzung der Ruhezeit ausgeglichen. Es bleiben also noch 4 Stunden offen.



Ein Ausgleich durch die verlängerte Wochenruhe kommt nicht in Frage, obwohl diese von Sonntag, 23:00 Uhr bis Mittwoch 7:00 Uhr, also 56 Stunden dauert und die 12 Stunden der Verkürzten Ruhezeit neben dem Mindestausmaß an Wochenruhe von 36 Stunden darin Platz fänden.

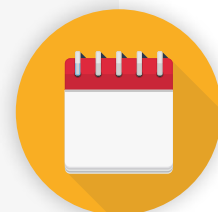
Am Mittwoch, 19. September informieren Arbeitsrechtsexperten der WKO Oberösterreich über die Änderungen und deren Auswirkungen auf die betriebliche Praxis.

**MI, 19. SEPTEMBER 2018, 14:00 - 16:00 UHR**

WIFI Linz, Wienerstraße 150, 4020 Linz

Bitte melden Sie sich per Email unter [veranstaltung@wkoee.at](mailto:veranstaltung@wkoee.at) an.

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos



Detaillierte Informationen zur Novelle des Arbeitszeitgesetzes finden Sie unter:  
[www.wko.at/oe/gastronomie](http://www.wko.at/oe/gastronomie)

# GENEHMIGUNGS- FREISTELLUNGEN FÜR TOURISMUS UND FREIZEITBETRIEBE

*Die 2. Genehmigungsfreistellungsverordnung befreit Betriebsanlagen mit geringem Gefährdungspotenzial von der Genehmigungspflicht.*

Im Tourismus fielen in die Genehmigungsfreistellung bisher vor allem Bürobetriebe (z.B. Reisebüros), die auch weiterhin keine Betriebsanlagengenehmigung benötigen, sofern die Grenzen des Anwendungsbereichs eingehalten werden. Mit der Novelle 2018, die am 7. Juli 2018 in Kraft getreten ist, wird der Anwendungsbereich erweitert:

## BEHERBERGUNGSBETRIEBE

- Mit max. 30 Betten und
- im Gebäude darf permanent niemand außer dem Vermieter wohnen, eine andere gewerbliche Nutzung (z.B. Bäckerei im Erdgeschoss) ist erlaubt, und
- es gibt keine Schwimmbäder, Warmsprudelwannen (Whirlwannen), Saunaanlagen, Warmluft- und Dampfbäder in der Betriebsanlage, und
- Frühstück und oder kleine Imbisse dürfen ausschließlich an Beherbergungsgäste verabreicht werden.
- Die Beschränkung für den Lieferverkehr wird eingehalten.



Wird einer dieser Punkte überschritten, so ist die Betriebsanlage zu genehmigen.

## EISSALONS MIT UND OHNE GASTGARTEN UNTER EINHALTUNG DER BESCHRÄNKUNG DES LIEFERVERKEHRS

Eissalons sind Gastgewerbebetriebe, in denen vorwiegend Speiseeis, in den verschiedenen Geschmacksrichtungen und entsprechender Zubereitungsart samt üblichen Zutaten, angeboten wird.

## BETRIEBSANLAGEN DIE INNERHALB EINER DER FOLGENDEN EINRICHTUNGEN GELEGEN SIND

- Eisenbahnanlagen, wie zB. ein Bahnhof,
- Flugplätze,
- Häfen,
- Krankenanstalten, für deren Errichtung und Betrieb eine Bewilligung erteilt worden ist (KAKuG) oder die zulässig - ohne Bewilligung - betrieben werden.

## GRENZE DES ANWENDUNGSBEREICHS

### DIE VERORDNUNG GILT ALLERDINGS NICHT FÜR BETRIEBSANLAGEN

- bei denen außerhalb der Gebäudehülle mechanische Anlagenteile zur Be- oder Entlüftung oder zur Wärmeübertragung gelegen sind.
- bei welchen im Zusammenhang mit der betrieblichen Tätigkeit musiziert oder, z. B. mit einem Tonbandgerät, Musik wiedergegeben wird (nicht unter dieses Musizieren bzw. Wiedergeben von Musik fällt bloße Hintergrundmusik, die leiser als der übliche Gesprächston der Kunden ist);  
Die Bezeichnung „Tonbandgerät“ ist veraltet, dient jedoch nur als Beispiel. Gemeint ist jegliche Art der Musikdarbietung mittels Tonwiedergabegeräten (umfasst auch moderne digitale Tonwiedergabe).

## BETRIEBSZEITEN

Für Bürobetriebe gelten Beschränkungen der Betriebszeiten und des Lieferverkehrs. Beherbergungsbetriebe bis 30 Betten und Eissalons haben zwar keine Beschränkungen bei den Betriebszeiten jedoch bei den Anlieferungszeiten. Betriebsanlagen, die in den öffentlichen Einrichtungen gelegen sind, haben nach der 2. Genehmigungsfreistellungsverordnung keine Beschränkungen bei Betriebs- und Lieferungszeiten einzuhalten, um von einer Genehmigungspflicht ausgenommen zu sein.

## BAURECHT, BRANDSCHUTZ

Die Genehmigungsfreistellungsverordnung ist auch für bestehende und bestehende bereits genehmigte Betriebsanlagen anwendbar. Die landesrechtlichen Bestimmungen z.B.: Baurecht sind zu beachten. Anzeige- bzw. Genehmigungspflichten bestehen z.B.: bei Nutzungsänderungen (Zweck), Änderungen bei Hygiene, Brandschutz usw., wie z.B. die Anzeige einer Nutzungsänderung (von privater Nutzung zu gewerblicher Nutzung).

Kleine Beherberger, bis 10 Betten, sind unabhängig davon ob sie Privatvermieter oder ein gewerblicher Betrieb sind, von der Anwendung der durch die OIB Richtlinie 2 festgelegten Brandschutzbestimmungen für Beherbergungsstätten ausgenommen.

Nähere Informationen, vor allem auch zu den Betriebszeiten finden Sie auf unserer homepage unter:

[www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie) oder [www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)

# KOLLEKTIVVERTRAG: ANGLEICHUNG VON ARBEITERN AN ANGESTELLTEN

*Seit 1. Juli 2018 gilt die jüngste Fassung des Kollektivvertrags für Arbeiter im Gastgewerbe. Bei der Novellierung handelt es sich im Wesentlichen um Anpassungen welche durch die rechtliche Angleichung von Arbeitern an Angestellte notwendig wurden.*

Wichtigste Neuerung ist, dass auch bei Arbeitern die Dienstverhinderungsgründe durch Kollektivvertrag, Betriebsvereinbarung oder Arbeitsvertrag nicht mehr beschränkt werden können (vgl. Pkt. 16 im Kollektivvertrag). Arbeitnehmer haben nun bereits ab dem ersten Arbeitstag (ohne Wartezeit) Anspruch auf Fortzahlung des Entgelts sollte es aus wichtigen persönlichen Gründen zu einer Arbeitsverhinderung kommen (insbesondere z.B. eigene Eheschließung, Begräbnis, Einrücken zum Präsenzdienst, Entbindung der Ehefrau, usw.). Der Anspruch kann auch mehrmals pro Jahr anfallen.

Die neue Regelung ist für Dienstverhinderungen anzuwenden, die nach dem 30.6.2018 eintreten. D.h. im ersten Halbjahr kann sich der Arbeiter nur auf die im Kollektivvertrag festgehaltenen Dienstverhinderungsgründe stützen, im zweiten Halbjahr dann zusätzlich auch auf das Gesetz. Arbeitnehmer haben entsprechende Dienstverhinderungen möglichst früh bekannt zu geben und entsprechend nachzuweisen. Zusätzlich obliegt es dem Arbeitnehmer nachzuweisen, dass alles Zumutbare unternommen wurde, um die Dienstverhinderung zu vermeiden.

# „MUSIK IM GASTHAUS“ FÖRDERAKTION DES VERANSTALTERVERBANDES

*Bis Ende Dezember können 15 interessante live Musikveranstaltungen im Zeitraum von September bis Dezember 2018 in Gastronomiebetrieben mit € 250,-- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden.*

Musikveranstaltungen mit lebender Musik ohne Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerchoppen, 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 Förderung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, die in den letzten drei Jahren keine Fördermittel erhalten haben.

## ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ  
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft  
Hessenplatz 3, 4020 Linz  
T 05-90909-4603  
E [tourismus@wkooe.at](mailto: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 Dämmerchoppen, Tanzveranstaltung usw., Motto, ...) und beantrage dafür die Förderung in der Höhe von € 250,-*



Datum der Veranstaltung




Musik (lebende Musik!) - 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.

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

Datum

Unterschrift





# HABEN SIE DEN AKM-GRATISBON 2018 BEREITS GENUTZT?

*Der AKM-Gratisbon 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 669,00 plus Ust. nicht übersteigen.
- Der Gratisbon gilt nur für eine Veranstaltung im Zeitraum vom 02. Jänner 2018 bis inkl. 30. November 2018.
- 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)**

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

## HARMONIZER CARD

*Wir wurden darüber informiert, dass in Hotellerie Betrieben die so genannte „Harmonizer Card“ ([www.symbio-harmonizer.com](http://www.symbio-harmonizer.com)) aktiv beworben wird.*

Diese Karte soll - wenn man sie 90 Sekunden unter den Teller hält - Nahrungsmittel von negativen Auswirkungen wie Unverträglichkeiten und Allergien befreien.

Das Versprechen des Herstellers, Unverträglichkeiten auf ein Minimum zu reduzieren bzw. gänzlich zu beseitigen, ist unserer Ansicht nach nicht seriös und kann für betroffene Personen schwerwiegende gesundheitliche Folgen nach sich ziehen.

Auf der Homepage des Erzeugers findet sich folgende Warnung/Hinweis:

*„Wir weisen darauf hin, dass die hier vorgestellte Technologie noch nicht mit der überwiegenden schulwissenschaftlichen Auffassung und Lehrmeinung übereinstimmt. Die Energiemedizin und die von ihr verwendeten Prinzipien, Methoden und Geräte sind der Alternativ-Medizin zuzuordnen. Sie werden von der schulwissenschaftlichen Medizin nicht anerkannt, da die Wirkung als nicht erwiesen gilt. Eine energiemedizinische Anwendung ersetzt keinesfalls die Diagnose und die Behandlung durch einen approbierten Arzt.“*



Da die Wirkung der Karte schulmedizinisch nicht bestätigt ist, raten wir dringend von der Verwendung bzw. Bewerbung dieser Karte ab!

# DIE FACHGRUPPE BEGRÜSST NEUE GASTRONOMEN UND EHRT VERDIENTE UNTERNEHMERJUBILARE

*Die Verleihung der Unternehmerbriefe an die erfolgreichen Prüfungsabsolventen nahm die Fachgruppe Gastronomie zugleich zum Anlass, sich auch bei verdienten Wirtinnen und Wirten für ihren langjährigen Einsatz zu bedanken.*



In der WKO Oberösterreich durften Mitte Juni 24 erfolgreiche Prüfungsabsolventen ihre Unternehmerbriefe in Empfang nehmen. Insgesamt haben 59 Kandidaten die Prüfung erfolgreich absolviert, sieben davon sogar mit Auszeichnung.

Die Gastro-Unternehmerjubilare geben dem öö. Tourismus seit vielen Jahren ein Gesicht. Mit der Gastfreundschaft, die engagierte Wirtinnen und Wirte jahrein, jahraus ihren Gästen entgegenbringen, steht und fällt nicht nur die touristische Attraktivität Oberösterreichs, mit ihr steigt auch die Lebensqualität für die einheimische Bevölkerung. Die Fachgruppe der öö. Gastronomie bedankte sich deshalb im Zuge der Unternehmerbriefverleihung bei

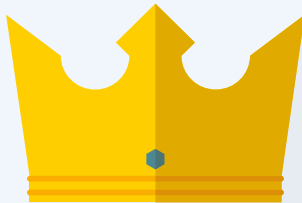
44 öö. Wirtinnen und Wirten für ihren unermüdlichen Einsatz. Stolz auf die neuen „Nahversorger fürs Zusammenkommen“ und „Visitenkarten“ für die öö. Gastlichkeit zeigte sich vor allem Landeshauptmann Thomas Stelzer, der gemeinsam mit WKOÖ-Vizepräsident Clemens Malina-Altzinger, Tourismus-Spartenobmann Robert Seeber und den Fachgruppenobmännern der Gastronomie und Hotellerie, Thomas Mayr-Stockinger und Gerold Royda, sowie Spartengeschäftsführer Stefan Praher die Dankesurkunden für 25, 30 und 35 Jahre Berufstätigkeit überreichte.

Unter den ersten Gratulanten waren auch Spartenobmann-Stv. Manfred Grubauer und WKOÖ-Direktor Hermann Pühringer.

## Die neuen Junggastronomen (gelistet nach Bezirken)

BRAUNAU	Johann Klinger, Jochen
EFERDING	Ilse Schedlberger, Martina Steiner, Heidi Wiesmayr, Scharten; Gabriele Sturmlechner, Prambachkirchen
FREISTADT	Florian Hackl, Freistadt; Eva Lindner, Pierbach
GMUNDEN	Romana Götzendorfer, Grünau im Almtal; Ute Jenny Maria Lutz, Altmünster
GRIESKIRCHEN	Walter Reisinger, Weibern
KIRCHDORF	Michael Kornek, Klaus an der Pyhrnbahn
LINZ-LAND	Wolfgang Bauer, Kronstorf; Andreas Brummer, Traun; Robert Danzmeier, Ansfelden
LINZ-STADT	Clemens Gebetsberger (mit Auszeichnung), Peter Leeb (mit Auszeichnung), Nedzad Masinovic
PERG	Norbert Feiglstorfer, Windhaag bei Perg
STEYR-STADT	Ingo Mitterhuemer, Armin Schmidt
URFAHR-UMGEBUNG	Andrea Schwarz , Alberndorf in der Riedmark
VÖCLABRUCK	Peter Loindl, Oberwang; Majlinda Sadiku, Oberndorf bei Schwanenstadt; Ilonka Sieß, Timelkam (mit Auszeichnung)
WELS-LAND	Ingrid Elisabeth Piber, Marchtrenk

## Die ausgezeichneten Gastro-Jubilare

25 JAHRE BERUFSJUBILÄUM	30 JAHRE BERUFSJUBILÄUM	35 JAHRE BERUFSJUBILÄUM
<p>Anita Bergsmann, Schenkenfelden  Gerhard Dutzler, St. Marien  Lothar Wolfgang Ginzinger, Mauerkirchen  Herbert Hanser, Bad Ischl  Josef Hillinger, Obernberg  Rosa Huber, Weyregg  Herbert Karer, Mattighofen  Markus Irger, Wels  Ursula Mathilde Lackner, Linz  Gerhard Lindbichler, Vorderstoder  Rudolf Lüftner, Linz  Klaus Ewald Heinrich Müller, Aigen-Schlägl  Claudia Naderer, Laakirchen  Marianne Christine Pfarl, Schörfling  Alfred Plank, Engerwitzdorf  Felix Scharinger, Eggelsberg  Josef Simon, Mondsee  Johann Stabauer, Mondsee  Alfred Ulreich, St. Martin  Christa Vorauer, St. Pantaleon  Maria Walkner, St. Pantaleon  Ursula Weilbuchner, Burgkirchen  Peter Weixelbaumer, Linz</p>	<p>Herbert Bachmayer, Waldzell  Margit Baumgartinger, Schwanenstadt  Armin Erhartmaier, Linz  Ilse Gössnitzer, Eggelsberg  Christa Gruber, Linz  Erika Haidler-Steiner, Garsten  Ulrike Harringer, Neukirchen  Josef Matthias Hinterberger, St. Wolfgang  Christine Amalia Huemer, Eitzing  Christine Kitzmüller, Neuhofen an der Krems  Alfred Klabacher, Linz  Peter Mairhofer, Garsten  Johann Merkingner, Linz  Alois Peterbauer, Diersbach  Maria Hildegard Pointner, St. Roman  Friedrich Pöllmann, Mondsee  Johannes Reisenberger, Altmünster  Andrea Riepl, Gallneukirchen</p>	<p>Elisabeth Doppelbauer-Friedl, Bad Schallerbach  Karl Erwin Göllb, Linz  Ludwig Hennerbichler, Linz  Tin Yau Lau, Linz  Wolfgang Obermeier, Pfarrkirchen</p> 

## KULTIWIRT DES JAHRES 2018 GEKÜRT: KNAPP AM ECK VERTEIDIGTE DEN TITEL

*Der KultiWirt des Jahres 2018 steht fest. Es ist zum zweiten Mal in Folge der KultiWirt knapp am eck in Steyr. Die Wirtsleute Andrea und Jürgen Klement und ihr Team sicherten sich den Titel diesmal mit der Traumnote 1,00.*



v.l.: Monika Nowotny, Nikolaus Prinz, Thomas Mayr-Stockinger, Andrea & Jürgen Klement, Karl Wögerer, Robert Seeber, Gerold Royda, Stefan Praher, Hermann Pühringer

Neben dem KultiWirt des Jahres standen beim KultiWirte-Fest im Wiaz'Haus Dinghofer in Wartberg/Aist auch die acht Regionssieger im Rampenlicht. Es sind dies für die Region Mühlviertel Ost der Stoabaun-Wirt aus St. Georgen am Walde und für die Region Mühlviertel West der Maurerwirt in Kirchschlag. In der Region Innviertel war das Gasthaus Hofer, Neukirchen vorne, während sich in der Region Seengebiet der Spitzerwirt, St. Georgen i. A., an der Spitze behauptete. Noch eine Spur besser bewertet wurde das Gasthaus Marktstub'n, St. Georgen/Gusen als Sieger in der Region Zentralraum. Der Regionssieger im Traunviertel ist die Schupfn in Rohr und in der Region Hausruckviertel teilen sich mit einer ex aequo Benotung das Gasthaus Parzerwirt, Bad Schallerbach, und Schranks Wirtshaus in Eschenau den obersten Podestplatz.

Für Karl Wögerer, Obmann der OÖ Wirtshauskultur KultiWirte, sind alle 75 KultiWirte, die diesmal von insgesamt

77 „Genuss-Spechten“ nach ihrem Credo „genussvoll, regional, ehrlich, leidenschaftlich, herzlich und gemütlich“ genau unter die Lupe genommen und in knapp 700 Bewertungen nach den fünf Kriterien „Als KultiWirt erkennbar“, „Service/MitarbeiterInnen“, „Regionalität“, „Speisen“ und „Getränke“ nach dem Schulnotensystem bewertet wurden, Gewinner.

Die Gesamtnote aller bewerteten KultiWirte liegt nämlich bei hervorragenden 1,46. Zu dieser ausgezeichneten Leistung klatschten gemeinsam mit dem KultiWirte-Obmann auch Tourismus-Spartenobmann Robert Seeber und der WKOÖ-Direktor Hermann Pühringer Beifall.

Dass in Hinkunft der Weg zu dieser KultiWirte-Qualität noch einfacher wird, dazu wird mit Sicherheit die im Rahmen des KultiWirtefestes präsentierte, brandneue KultiWirte-App beitragen. Zu finden ist sie unter: [bit.ly/kuwiapp](https://bit.ly/kuwiapp).

# HARRY PRÜNSTER IST NEUER KULINARISCHER BOTSCHAFTER

Auch heuer luden die Salzkammergut Fischrestaurants zum schon traditionellen Sommerfest. Man traf sich im Landgasthof Batzenhäusl in St. Gilgen, genoss den kulinarischen Schmankerl-Markt - mit Stanglfisch aus dem Mondsee, Ceviche mit Reinanken aus dem Wolfgangsee, safrinierte Fischsuppe mit Reinanke und Saibling aus dem Fuschlsee, präsentierte das neue Trachtenpärchen Sara Reiter und Raffael Schneeberger und nominierte TV-Liebling Harry Prünster zum neuen kulinarischen Botschafter.



## REGIONAL IST GENIAL

*Messe für regionale Lebensmittel für die Gastronomie.*

Am Montag, 1. Oktober findet die Regionalmesse „regional ist genial“ von 11 bis 16 Uhr im Agrarbildungszentrum Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg im Mühlkreis statt. Dort können Sie sich ein Bild vom breiten Angebot der

Region machen, mit den Landwirten und Verarbeitern direkt in Kontakt treten, Produkte verkosten und ausloten, welche regionalen Lebensmittel Sie in Ihrem Betrieb zukünftig einsetzen könnten.

## GASTHOF SUCHT NACHFOLGER

### GASTHOF OTZLBERGER (PACHT/KAUF)

Suchen Nachfolger für gut geführten, traditionellen Landgasthof (Kirchenwirt). Nahe der Schlögener Donauschlinge.

Der Gasthof ist bis Ende des Jahres im Vollbetrieb.

Auskunft bei Familie Ozlberger unter:  
**+43 (0) 7277/8264**





THEMENSERIE

## DESIGN - BEST PRACTICE ECCO CAFÉ UND GENUSSBAR

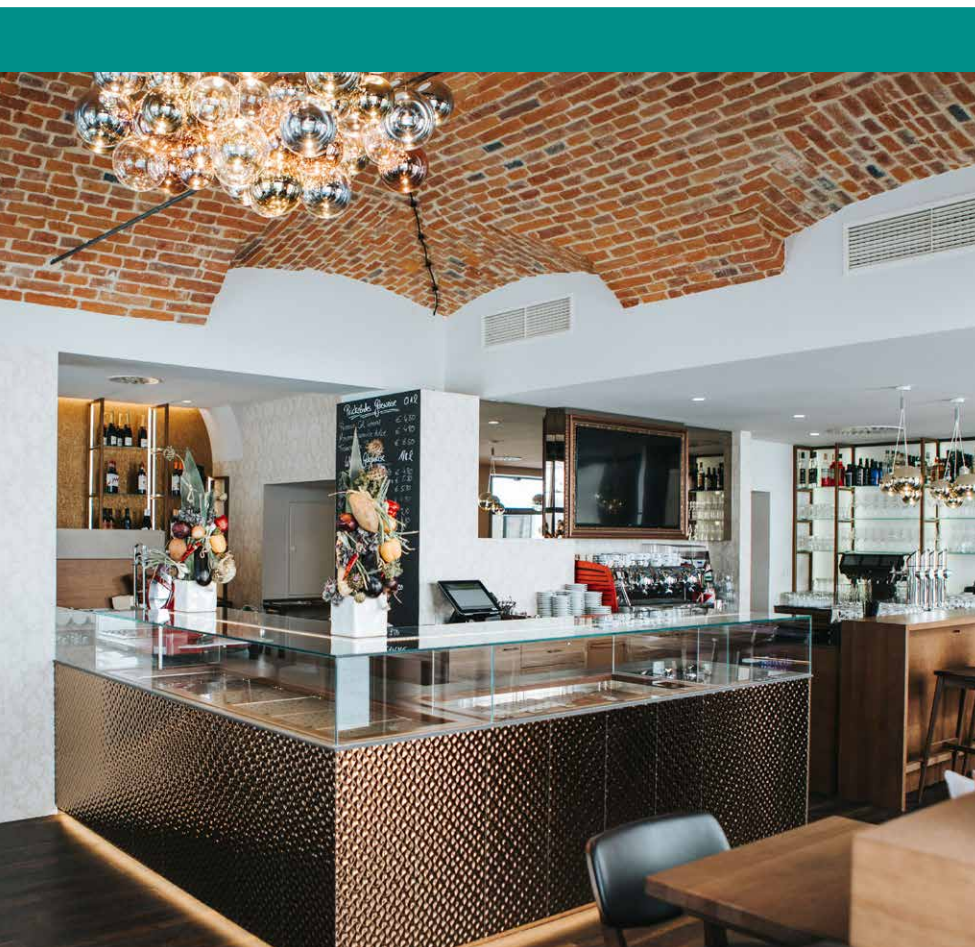
Die Freude ist nicht nur bei den umliegenden Kaufleuten des früheren Cafe Jentschke in der Linzer Landstraße groß, denn das neue Ecco sorgt mit seinem Café und der Genussbar für viel zusätzliche Frequenz.

Auch die Gäste sind begeistert vom neuen, chicen Ambiente. Denn im Ecco hat Qualität oberste Prämissen. Dies zeigt sich nicht nur bei der Kaffeemaschine, den köstlichen Appetithäppchen und süßen Sünden, sondern findet sich auch in der Einrichtungssprache wieder. Sehr wertige Materialien wie edle Bezugstoffe in Naturtönen, florale sowie metallglänzende Dekorfliesen und bildschöne Leuchten unterstreichen das Dargebotene.

Nur drei Monate dauerte der Umbau, der mit Gastro-Einrichter Wögerer GmbH durchgeführt wurde. Das alte Lokal wurde dabei komplett ausgehöhlt und ein wunderschönes Ziegelgewölbe freigelegt. In diesem sorgt nun ein aus 72 einzelnen Glaskugeln gefertigter riesiger Luster für Wow-Effekt.

Schon beim Anblick der Köstlichkeiten in der fünf Meter langen speziell gefertigten Vitrine läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Drei nicht nur farblich, sondern auch in der Sitzhöhe unterschiedliche Bereiche sprechen verschiedene Zielgruppen an. Besonders hochgehalten wird die Kaffeekultur: Im Cafébereich auf Podest mit gemütlichen Sitzcken genießt man perfekt zubereiteten Kaffee. Der anschließende Halbhochbereich lädt zum unkomplizierten Verweilen und Gustieren ein und im hinteren Bereich findet sich die beliebte Kommunikationsbar. Die angebrachten Spiegel ermöglichen dabei eine perfekte Kommunikation untereinander und sorgen optisch für die Verschmelzung der Bereiche. Durch die Vergrößerung der Portale erscheint das Lokal viel heller und großzügiger und schafft so eine gelungene Verbindung mit dem belebten Schanigarten.



*Durch die Vergrößerung der Portale erscheint das Lokal viel heller und großzügiger...*



Bildnachweis: Alle Bilder - Wögerer GmbH

### 8405 - HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Schulung nach Leitlinien des Bundesministeriums f. Gesundheit und Frauen. HACCP wurde als Qualitätssicherungsinstrument zum Gesetz und soll Präventivmaßnahmen für den Gesundheitsschutz der Konsumenten einleiten.

**KURSTERMIN:** 2. Oktober 2018, von 13 bis 17:15 Uhr

**KURSORT:** WIFI Vöcklabruck

**KURSTERMIN:** 15. Oktober 2018, von 13 bis 17:15 Uhr

**KURSORT:** WIFI Kirchdorf

**KURSTERMIN:** 29. Oktober 2018, von 13 bis 17:15 Uhr

**KURSORT:** WIFI Braunau am Inn

**KURSTERMIN:** 5. November 2018, von 13 bis 17:15 Uhr

**KURSORT:** WIFI Wels

**KURSTERMIN:** 12. November 2018, von 13 bis 17:15 Uhr

**KURSORT:** WIFI Gmunden

**KOSTEN:** 98,00

### 8421 - SCHNELL UND RICHTIG KALKULIEREN - IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Die Kalkulation ist neben zahlreichen anderen Aufgaben eine der allerwichtigsten für den Erfolg in der Gastronomie und Hotellerie. Sie beschäftigen sich im Kurs „Schnell und richtig Kalkulieren“ mit Kalkulationsrichtlinien, Vergleichswerten und erhalten praxisorientierte Kalkulationsbeispiele für Küche, Keller und Logis.

**KURSTERMIN:** 9. Oktober 2018, von 9 bis 17 Uhr

**KURSORT:** WIFI LINZ

**KOSTEN:** 170,00

### 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/ooe/gastronomie/offenlegung](http://wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung)

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA  
Mag. Monika Nowotny

### SATZ UND LAYOUT:

Pulpmedia GmbH  
Linzer Straße 1, 4040 Linz

### DRUCK:

Kontext Druckerei GmbH  
Spaunstraße 3a, 4020 Linz

*Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.*

## Service-Team

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

Mag. Stefan Praher, MBA - 46 00  
Mag. Monika Nowotny - 46 01  
Ingrid Fölsner - 46 11  
Lisa Priglinger - 46 13  
Fax - 46 19  
E-Mail [tourismus1@wkooe.at](mailto:tourismus1@wkooe.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)  
[www.insider-online.at](http://www.insider-online.at)

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

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

