

AUSGABE  
09/2019

# INSIDER



**GUTE STIMMUNG - HOHE ERWARTUNGEN**

Bericht Seite 3

**NOCH MEHR RECHTSSCHUTZ FÜR NOCH MEHR BETRIEBE**

Bericht Seite 5

**„ANGEL SHOT“ EIN CODEWORT FÜR HILFE**

Bericht Seite 6



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

Gute Stimmung - hohe Erwartungen 3

### Interessenvertretung

Leuchtturmförderung 2019 4  
Noch mehr Rechtsschutz für noch mehr Betriebe 5  
Neue Anrechnung der Karenzzeiten 6  
„Angel Shot“ Ein Codewort für Hilfe 6  
Achtung vor illegaler Prostitution in Hotels und Pensionen 7  
Bühne frei! für Erfolgsbeispiele im Tourismus 8

### Branchenservice

Salmonellen 8  
Bargeld Service in der Gastronomie 9  
Musik im Gasthaus 10

### Gesellschaft

Liebhaberei eröffnet 11  
Gastwirte Senioren Reise 11  
WK-Medaille für Christian Geirhofer 12  
Jubiläum: 10 Jahre Park Inn by Radisson in Linz 13  
Panhölzl erzielte Top-Ergebnis bei den WorldSkills 13

### Themenserie

Best Practice: Altes bewahren, Neues schaffen 14  
WIFI-Kurse 15





*Eine Umfrage zeigt eine durchwegs optimistische Stimmung in der Branche. Zugleich sind die Erwartungen an eine neue Regierung hoch.*

Fast 9 von 10 Hotellerie- und Gastronomiebetrieben, konkret 87 Prozent, sehen die Zukunft Ihres Unternehmens positiv. Rund ein Drittel sogar sehr zuversichtlich. Das ist das Ergebnis einer aktuellen Umfrage des market-Instituts im Auftrag der Fachverbände Hotellerie und Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich.

Diese Zahlen seien „angesichts der eher verhaltenen Konjunkturaussichten bemerkenswert und beweisen, dass das Hotel- und Gastgewerbe - trotz vieler Herausforderungen - sehr gut für die Zukunft aufgestellt ist,“ sind sich Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger und Hotellerie Obmann Gerold Royda einig. Das spiegelt sich auch in der Einschätzung der befragten Betriebe zur laufenden Sommersaison wider: demnach läuft für 83 Prozent aller Betriebe quer durch Österreich die aktuelle Sommersaison besser oder zumindest gleich gut wie im Vorjahr.

Als momentan größte Herausforderung wird von den Betrieben das Finden bzw. Halten geeigneter Mitarbeiter genannt. Rund 40 Prozent der befragten Unternehmen sehen hier Handlungs-



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

bedarf. „Die künftige Regierung - wie auch immer sie aussieht - muss hier rasch aktiv werden und eine umfassende Fachkräfteoffensive starten“, wird von uns nach wie vor gefordert. Auch wir denken immer wieder über Lösungen nach, um fehlende Arbeitskräfte in die Betriebe zu bekommen. So haben wir zB das Gastro-Jobprogramm in Kooperation mit dem AMS Oberösterreich auf den Weg gebracht und die Duale Akademie „tourism management“ ins Leben gerufen.

„Rund 30 Prozent der befragten Be-

triebe fordern eine Lohnnebenkostensenkung, die ja schon oft versprochen, bisher aber nie umgesetzt wurde. Mit so einer Maßnahme würde man Arbeit und Leistung attraktiver machen und dem Fachkräftemangel entgegenwirken“, zeigt sich Royda überzeugt.

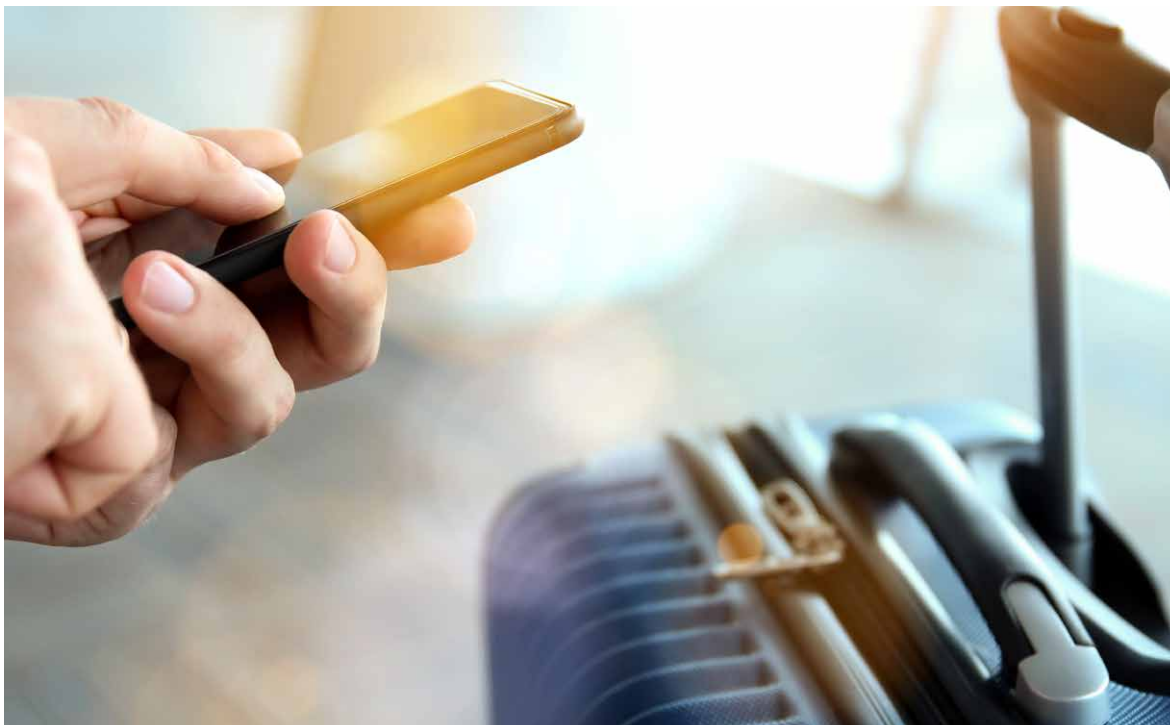
Wir bleiben an dem Thema dran und fordern von der künftigen Regierung eine umfassende Fachkräfteoffensive.



Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie



## LEUCHTTURMFÖRDERUNG 2019

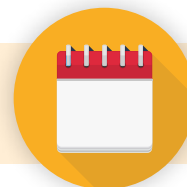
*Digitale Potenziale im Tourismus nutzen. Eine Million Euro stehen zur Förderung der digitalen Leuchtturmprojekte zur Verfügung.*

Gemeinsam mit der Tourismusbank (ÖHT) und der Österreich Werbung (ÖW) stellt das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) den diesjährigen Aufruf zur Leuchtturmförderung „Digitale Potenziale im Tourismus nutzen“ als einen wichtigen Umsetzungsschritt des Plan T vor.

Unter dem Motto „Digitale Potenziale im Tourismus“ werden in diesem Jahr vorrangig Kooperationsprojekte auf betrieblicher Ebene gesucht, die die digitalen Potenziale für den Tourismus bestmöglich nutzbar

machen. Unterstützt werden dabei die Konzeption, Entwicklung und Umsetzung innovativer Pilotprojekte von KMUs der Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Die Bandbreite der zu unterstützenden Maßnahmen spannt sich von neuen innovativen digitalen Technologien für die Gästeansprache (Buchungs-Apps, digitale Content-Produktion, Info-Channel, usw.) über die Entwicklung erlebbarer, digital unterstützter Urlaubserlebnisse („memorable experiences“) bis hin zur Verbesserung von Mitarbeiterkompetenzen.

**Einreichfrist von Projektanträgen ist der 20. September 2019.**  
*Für die fristgerechte Einbringung gilt das Datum des Poststempels.*



Den detaillierten Projektauftrag und die Einreichunterlagen finden Sie auf der Webseite der ÖHT unter:  
<http://www.oehrt.at/finanzierung-und-foerderungen/leuchtturmprojekte/>

# NOCH MEHR RECHTSSCHUTZ FÜR NOCH MEHR BETRIEBE



Als UnternehmerIn wissen Sie, dass Sicherheit und Stabilität wesentliche Voraussetzungen für den Erfolg Ihres Betriebes sind. Die Rechtsschutzversicherung in Verwaltungsstrafverfahren der Wirtschaftskammer Oberösterreich kann hier einen wichtigen Beitrag leisten, indem sie Ihnen einen kostenlosen Rechtsbeistand bei Verwaltungsstrafverfahren zur Verfügung stellt. Wir setzen daher die bewährte Rechtsschutzversicherung fort.

Seit 1. Juli haben wir den Leistungsumfang ausgeweitet und aktive Mitgliedsbetriebe mit bis zu 99 MitarbeiterInnen sind automatisch versichert.

*Die WKOÖ-Versicherung umfasst beispielsweise Verwaltungsstrafverfahren - ausgenommen vorsätzlich begangene Gesetzesverstöße - nach dem:*

- Arbeitszeitgesetz, Arbeitsruhegesetz, Ausländerbeschäftigungsgesetz
- Arbeitnehmerschutzgesetz
- Lohn- und Sozialdumping-Bekämpfungsgesetz
- Allgemeinen Sozialversicherungsgesetz (ASVG)
- Betriebsanlagenrecht, Umweltrecht
- Lebensmittelrecht, Maß- und EichG
- Datenschutzrecht ...

## NICHT VERSICHERT

sind Strafverfahren beispielsweise wegen unbefugter Gewerbeausübung, Verkehrsdelikten, Finanzvergehen, Verletzung von Bestimmungen nach dem VergabeG oder GlücksspielG

## WAS IST IM FALL DER FÄLLE TUN?

- Wenn ein Verwaltungsstrafverfahren eingeleitet wird (durch Aufforderung zur Rechtfertigung, Strafverfügung oder Strafbescheid),
- Betrieb nicht mehr als 99 Mitarbeiter hat,
- es sich nicht um ein vom Versicherungsschutz ausgeschlossenes Rechtsgebiet handelt,
- beauftragt WKOÖ Mitglied seinen Anwalt mit einer schriftlichen Schadensmeldung an die Allianz Elementar Versicherungs-AG per Mail an: [schaden@allianz.at](mailto:schaden@allianz.at).



### Es gilt freie Anwaltswahl.

Wer keinen Rechtsanwalt hat, wendet sich an die Schaden-HOTLINE der Allianz Elementar Versicherungs-AG unter: **05-9009-596**. Die Allianz nennt dann einen geeigneten Anwalt.



Details zu den Versicherungsbedingungen finden Sie auf:  
[wko.at/ooe/rechtsschutzversicherung](http://wko.at/ooe/rechtsschutzversicherung)

## NEUE ANRECHNUNG DER KARENZZEITEN

*Im freien Spiel der Kräfte wurde vom Nationalrat eine Regelung zur Anrechnung der Karenzzeiten beschlossen, die die Regelung im Punkt 14a des KV für Arbeiter im Gastgewerbe für Geburten ab dem 1. August 2019 überlagert.*

Jede Karenzzeit für alle sich nach der Dauer der Dienstzeit richtenden Ansprüche (z.B. Gehaltsvorrückungen, Urlaubsausmaß, Bemessung der Kündigungsfristen) ist voll anzurechnen (§ 15f MSchG). Die neue Regelung gilt für Mütter und Väter, deren Kind ab 1. August 2019 geboren (bzw. adoptiert oder in unentgeltliche Pflege genommen) wird, im Rahmen der Dauer der jeweils in Anspruch genommenen Karenz.

Für Kinder, die vor dem 1. August 2019 geboren wurden, gelten folgende Regelungen:

**Karenzantritte vor dem 1. Mai 2019:**

Karenzzeiten bleiben für die Berechnung von dienstzeit-

abhängigen Ansprüchen außer Betracht.

**Zwischen Karenzantritte 1. Mai 2019 und Geburt vor dem 1.8.2019**

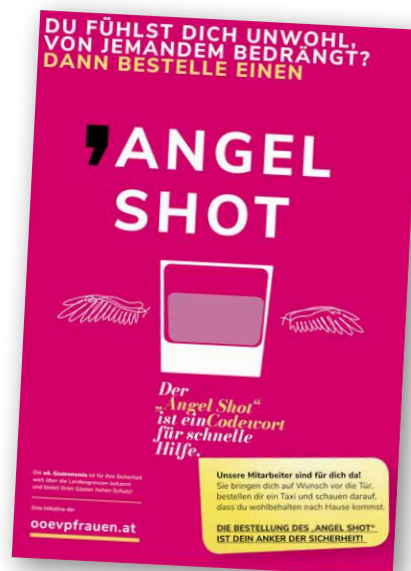
Karenzen nach dem MSchG/VGK, die ab dem 1.5.2019 beginnen, werden im Ausmaß von insgesamt höchstens 24 Monaten auf alle dienstzeitabhängigen Ansprüche bzw. Anwartschaftszeiten aus dem Dienstverhältnis unter Einrechnung aller gesetzlich anrechenbaren Karenzzeiten (§ 15f MSchG und § 7c VKG) angerechnet.

## EIN CODEWORD FÜR HILFE

*Mit dem Codewort „Angel Shot“ bestellen Frauen in Oberösterreichs Lokalen künftig Hilfe anstatt Alkohol.*

Mit einem „Angel Shot“ bestellen Frauen in Oberösterreichs Lokalen künftig keinen Drink sondern Hilfe. Es handelt sich dabei um ein Codewort, welches Frauen verwenden können wenn sie sich unsicher fühlen. Daraufhin bringen geschulte Mitarbeiter des Lokals die hilfesuchende Frau vor die Tür, organisieren ein Taxi und schauen, dass die Dame wohlbehalten nach Hause kommt.

Der „Angel Shot“ ist eine Initiative, die sich bewährt hat und einen geringen Aufwand mit großer Wirkung zum Schutz vor Gewalt an Frauen und Mädchen gewährleistet.



Kostenlose Bestellung des „Angel Shot-Pakets“ unter:  
05/90909-4613 oder [gastronomie@wkoee.at](mailto:gastronomie@wkoee.at)



## INTERESSENVERTRETUNG

# ACHTUNG VOR ILLEGALER PROSTITUTION IN HOTELS UND PENSIONEN

Nach mehreren Vorkommen in Linz, Linz-Land, Wels und Wels-Land warnt das Landeskriminalamt OÖ/Einsatzbereich Menschenhandel vor illegaler Prostitution in Hotels und Pensionen.

Zumeist werden die Zimmer über booking.com im Voraus von anderen Personen gebucht. Der Check-in erfolgt dann von rumänischen Mädchen, welche illegal in diesen Zimmern der Prostitution nachgehen. Die Freier werden direkt aufs Zimmer bestellt.



Sollten Sie diesbezüglich auffällige Wahrnehmungen in Ihrem Betrieb gemacht haben, ersucht das LKA OÖ, Fr. Handlbauer um Kontaktaufnahme unter: **05 9133 40 3563** oder [ulrike.handlbauer@polizei.gv.at](mailto:ulrike.handlbauer@polizei.gv.at)

## PÄCHTER GESUCHT

### RESTAURANT IN RIED IM INNKREIS NEU ZU VERPACHTEN

Das Restaurant im Viersterne Hotel „Der Kaiserhof“ liegt zentral am Marktplatz in Ried. Es verfügt über Parkplätze, Barbereich, Extrastüberl, Gastgarten, Küche, Lagerräumlichkeiten. Der Betrieb soll als Restaurant geführt werden. Ähnliche Konzepte, zB als Bistro mit Café und Frühstück, sind möglich.

Die Gesamtfläche: ca. 300 m<sup>2</sup> zuzüglich Keller und Gastgarten. Sitzplätze im Innenbereich: für ca. 80 Gäste.

eine großzügige Erweiterung im derzeitigen Barbereich ist möglich.

Die bestehende Einrichtung kann vom derzeitigen Pächter abgelöst werden.

Kontaktperson: Elisabeth Poringner, Inh. Der Kaiserhof

+43 676 842 198 555 oder [poringer@derkaiserhof.at](mailto:poringer@derkaiserhof.at)

Besichtigung nach vorheriger Terminvereinbarung möglich.

AB  
1.1.2020  
VERFÜGBAR



## BÜHNE FREI!

*Für die erfolgreichsten Betriebsübergaben von familiengeführten Unternehmen und für innovative Erfolgsbeispiele rund um Mitarbeiter.*

Im Rahmen der Landes-Tourismusstrategie 2022 wird heuer im Schulterschluss von Land Oberösterreich, Oberösterreich Tourismus und der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKO Oberösterreich erstmals der Oberösterreichische Innovationspreis Tourismus (OÖIT) sowie der Sonderpreis Tourismus verliehen.

Im Zentrum des OÖIT stehen Erfolgsbeispiele für modernes Recruiting im Tourismus sowie unternehmerische Maßnahmen, um die Verweildauer im Unternehmen zu stärken. Ausgezeichnet werden innovative Erfolgsbeispiele in Akquise, Entwicklung und Förderung.

Im Mittelpunkt des Sonderpreises stehen Erfolgsbeispiele für eine erfolgreiche Betriebsübergabe von familiengeführten Unternehmen. Ausgezeichnet werden sollen daher Erfolgsbeispiele, die den Umgang mit Generationenkonflikten sowie die Dynamik zwischen Familie und Unternehmen vorbildhaft meistern und das Unternehmen nachhaltig erfolgreich weiterführen.



Die detaillierten Ausschreibungsunterlagen und die Einreichformulare finden Sie unter: [www.upperfuture.at/award](http://www.upperfuture.at/award)

**EINREICHFRIST:  
11. OKT 19**

## BRANCHENSERVICE

## SALMONELLEN

*Das Gesundheitsministerium (BMSGK) hat von der AGES eine Meldung über eine massive Häufung an Erkrankungsfällen durch Salmonella Enteritidis erhalten.*

Die Ausbruchsabklärung ist derzeit im Laufen. Die Erhebungen haben bisher ergeben, dass die Mehrheit der Erkrankten chinesische oder japanische Gastronomiebetriebe besuchten.

In diesem Zusammenhang möchte das BMSGK auf die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. hinweisen.

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Lebensmittelhygiene) stellt die Lebensmittelunternehmerin / der Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die Anforderungen des Anhangs II erfüllt sind.



Leitlinien und Merkblätter zum Thema Hygiene finden Sie auf unserer Homepage: [www.wko.at/ooelgastronomie](http://www.wko.at/ooelgastronomie)



# BARGELD SERVICE IN DER GASTRONOMIE

## Zur Sicherstellung flächendeckender Bargeldversorgung.

Bargeld hat in Österreich einen besonders hohen Stellenwert. In den letzten Jahren haben Banken viele ihrer Filialen - vor allem in ländlichen Regionen - geschlossen, was auch vielfach zur Ausdünnung von Bankomaten geführt hat. Das „Bargeld-Service-Modell“ kann die Infrastruktur zur Bargeldbehebung stärken und eine flächendeckende Bargeldversorgung sicherstellen.

**Mit dem Bargeld Service können Gäste bei einer Konsumation bzw. einem Einkauf mit ihrer Bankkarte (Bankomatkarte/Debit Karte) bezahlen und zusätzlich Geld beheben (bis max. 200 Euro).**

Der Service kann in teilnehmenden Betrieben mit jeder

Konsumation (ohne Mindestumsatz) genutzt werden. Der Betrag, den man abheben möchte, wird zum Gesamtpreis des Einkaufs hinzugefügt. Nach Abschluss der Transaktion wird dieser Betrag dem Kunden ausgehändigt. Konsumiert man beispielsweise einen Cappuccino um EUR 3,90 und möchte zudem EUR 100 abheben, so zahlt der Gast mit seiner Karte EUR 103,90. Auf der Rechnung wird dies extra ausgewiesen. Durch das Bargeld Service-Modell werden keine zusätzlichen Transaktionsgebühren (sog. Disago-Gebühren) verrechnet. Die Konsumation wird mit Ihrem bisherigen Disago-Satz belastet, die Bargeldbehebung selbst unterliegt nicht der Disago-Gebühr.

## WIE KANN ICH DAS BARGELD SERVICE IN MEINEM UNTERNEHMEN EINSETZEN?:

Sind Sie bereits Vertragspartner vom Zahlungsdienstleister SIX Payment Services Austria oder card complete Service Bank (lassen Sie also für Ihre Kunden bereits Kartenzahlungen per Bankomatkarte (Debitkarte) zu), dann wird der Bargeldservice ohne Zusatzkosten eingerichtet. Dazu müssen Sie sich mit dem Dienstleister in Verbindung setzen und die Aufschaltung aktivieren lassen:

1. Kontakt Six Payment Service Austria (SPS/Wordline):  
Christian Wegschneider  
[+ 43 1 717 01-6548](tel:+431717016548)  
[christian.wegschneider@six-group.com](mailto:christian.wegschneider@six-group.com)
2. card complete Service Bank  
[+43 1 711 11-404](tel:+43171111404)

## NACHMIETER GESUCHT

### SPEISELOKAL IN BAD HALL SUCHT NACHMIETER

Zentral gelegenes, seit 25 Jahren gut geführtes Lokal sucht neue Mieter.

Sitzplätze im Innenbereich: für ca. 80 Gäste.

Sitzplätze im Gastgarten am Hauptplatz: für ca. 50 Gäste.

Zwei getrennte Gasträume, Bar und voll ausgestattete Küche.

Ebenerdig im Ärztehaus von Bad Hall gelegen.

Die bestehende Einrichtung kann vom derzeitigen Pächter abgelöst werden.

Kontaktperson: Mario Walter

[+43 650 653 5000](tel:+436506535000)

Besichtigung nach vorheriger Terminvereinbarung möglich.



# „MUSIK IM GASTHAUS“

Förderaktion des Veranstalterverbandes

EINREICHFRIST  
30. NOV 19

Im Zeitraum von September bis Dezember können 15 interessante LIVE-Musikveranstaltungen 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, im Jahr 2019 noch keine Fördermittel erhalten haben.

## ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ  
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft  
Hessenplatz 3, 4020 Linz  
T 05-90909-4603  
E tourismus@wkoee.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 - Hinweis: DJ's sind ausgenommen!) - 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



## LIEBHABEREI ERÖFFNET

Wiener Schnitzel, Rindsroulade, Spare Ribs und Salate: In der „Liehaberei“ am Linzer Hauptplatz, die Ende Juni offiziell eröffnet wurde, wird den Fans österreichischer Küche einiges geboten.

In der ehemaligen Oberbank-Filiale am Hauptplatz, in der das Hotel Motel One entsteht, wird kulinarisch auf Selbstbedienung und eine schnelle Küche gesetzt. Wir wünschen den Neo-Gastronomen viel Erfolg!



Bildnachweis: Cityfoto

v.l.: Klaus Schobesberger, Thomas Mayr-Stockinger, Wolfgang Kronlachner, Stefan Praher, Manfred Grubauer und Bernhard Baier.

## GASTWIRTE SENIOREN REISE

Im vollbesetzten Reisebus ging es für die Gastwirte-Senioren dieses Mal drei Tage nach Osttirol. Von Lienz durch das Lesachtal nach Maria Luggau und am Heimweg über den Großglockner nach Wagrein, wurde dabei kein touristisches Highlight ausgelassen.



# WK-MEDAILLE FÜR CHRISTIAN GEIRHOFER

Seit 1991 führt Christian Geirhofer den von seinen Eltern übernommenen Mühlviertler Hof in Schwertberg, der mit diversen Um- und Zubauten zu einer wichtigen Tourismus- und Nahversorgungsstütze in der Region anwuchs.

Gemeinsam mit Frau Anita und seinem Team ist Christian Geirhofer aber nicht nur erfolgreicher Gastwirt, sondern er stellt sein Engagement als Perger Bezirkswirtesprecher, Gastronomie-Fachgruppenobmann-Stellvertreter sowie Fachverbandsausschussmitglied seit vielen Jahren auch in den Dienst der Branchenvertretung.

Dafür bedankten sich Gastronomie-Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger und Fachgruppengeschäftsführer Stefan Praher bei Christian Geirhofer mit der Wirtschaftsmedaille der WKÖ Oberösterreich.



Vl.: Thomas Mayr-Stockinger, Anita und Christian Geirhofer, Stefan Praher



## NAHVERSORGUNGSZENTRUM SCHERB

4211 Alberndorf

### BETREIBER/IN FÜR DIE GASTRONOMIE GESUCHT

**IHR ANSPRECHPARTNER:** Markus Hart (Amtsleiter), Gemeinde Alberndorf

**KONTAKT:** Telefon: 07235 71 55-11 E-Mail: hart@alberndorf.ooe.gv.at

Gemeindeamt Alberndorf, Kalchgruberstraße 2, 4211 Alberndorf

**Detailinformationen auch unter [www.alberndorf.at/scherb](http://www.alberndorf.at/scherb)**

Im Kern von Alberndorf entsteht ein modernes Nahversorgungszentrum. Die Gastronomie ist eine der wichtigsten Säulen, weshalb der Betreiber diesem Bereich beim Um- und Neubau besondere Aufmerksamkeit gewidmet hat. Im Erdgeschoss des Gebäudes befindet sich neben einer modernen Küche die Gaststube und ein Schankbereich. Von dort sind der mehrfach abtrennbare Saal für bis zu 170 Gäste sowie eine großzügige Terrasse mit Gastgarten erreichbar. Durch die zentrale Lage im Ort bietet sich der Saal auch hervorragend für Bälle, Geburtstagsfeiern, Hochzeitsfeiern, etc. an.



## JUBILÄUM: 10 JAHRE PARK INN BY RADISSON IN LINZ

Hoteldirektor Matthias Guttengeber lud zum zehnjährigen Bestehen Kunden, Hotelgäste und einige Ehrengäste auf die elegante Hotelterrasse des Park Inn. Nach einem kurzen Eröffnungsakt feierten die zahlreich erschienen Gäste das

Jubiläum gebührend. Wir wünschen dem Park Inn by Radisson in Linz für die nächsten 10 Jahre viel Erfolg und gute Geschäfte.



Bildnachweis: Cityfoto

vl.: Matthias Guttengeber, Michael Nell, Monika Nowotny, Gerold Royda und Thomas Mayr-Stockinger

## OÖ STAATSMEISTER MARCO PANHÖLZL ERZIELTE TOP-ERGEBNIS BEI DEN WORLDSKILLS

*Von den 45. Internationalen Berufsweltmeisterschaften im russischen Kazan nimmt der oberösterreichische Koch eine „Medallion for Excellence“ mit nach Hause.*

Bereits 2018 erlangte Marco Panhölzl basierend auf seiner top Ausbildung in der Waldschänke/Familie Grabmer den Staatsmeister-Titel und überzeugte nun auch in Russland mit herausragender Leistung. Wir gratulieren Marco Panhölzl zur seiner beeindruckenden Leistung an den vier Wettkampftagen. Mit seinem hervorragenden Abschneiden bei den World Skills hat er damit einmal mehr bewiesen, dass unsere Lehrbetriebe Weltklasse sind und Österreichs Fachkräfte für den internationalen Wettbewerb bestens gerüstet sind.



Gerold Royda, Marco Panhölzl



Bildnachweis: Ideengeber

THEMENSERIE: BEST PRACTICE

## VOM TRADITIONSGASTHAUS ZUM MODERNEN RESTAURANT

*Wo vor über 20 Jahren noch ein altes Wirtshaus stand, ist heute ein Vorzeigebetrieb der heimischen Gastronomie. Rupert Fuchs-Eisner vom „Hubertushof“ hat Gerold Royda sein Erfolgsrezept verraten und warum er auf seine Lehrlinge ganz besonders stolz ist.*

Schon beim ersten Schritt in die moderne Stube spürt man das ganz besondere Flair, das einen in Peilstein beim Hubertushof erwartet. Mit viel Fingerspitzengefühl und Geduld wurde der Betrieb vom urigen Wirtshaus zum modernen Restaurant weiterentwickelt.

Inhaber Rupert Fuchs-Eisner kommt mit frischer Kochjacke aus der Küche zu uns an den Tisch, seine Frau bedient gerade noch die letzten Gäste vom Mittagsgeschäft und dann kehrt langsam Ruhe ein, bevor die Pfannen abends wieder heiß laufen.

Ganz von null begonnen hat Fuchs-Eisner hier nicht. Er hat den Betrieb von seinen Eltern übernommen und kontinuierlich mit seiner Frau nach eigenen Vorstellungen weiterentwickelt.

„Vor 20 Jahren war das Geschäft ganz anders“, lässt uns der Chef wissen. „Früher gab's noch die typischen Stammgäste, die auf zwei, drei Bier gekommen und dann wieder nach Hause gegangen sind. Heute wollen die Leut' was zum Essen. Darauf haben wir uns eingestellt. Sonst überlebst du hier nicht als Gastronomiebetrieb.“

Den gegenwärtigen Problemen der Branche tritt Fuchs-Eisner mit Optimismus aktiv gegenüber. „Natürlich wissen wir um die Situation. Gerade die Arbeitszeiten sind bei den Jungen nicht beliebt und es ist schwieriger geworden, gutes Personal zu finden. Aber wir sind in der Region bekannt für unsere gute Lehrlingsausbildung, das hilft uns natürlich. Genauso positiv sehe ich auch die neue 12-Stunden-Regelung. Die ermöglicht uns viel variablere Arbeitszeiten und das hilft uns bei der Suche nach neuen Mitarbeitern schon sehr.“

*Früher gab's noch die typischen Stammgäste,  
die auf zwei, drei Bier gekommen und dann  
wieder nach Hause gegangen sind.  
Heute wollen die Leut' was zum Essen.  
Darauf haben wir uns eingestellt.*

Entspannter blickt er nicht nur der Personal-, sondern auch der Konkurrenzsituation entgegen. „Wir sind hier im Grenzgebiet zu Bayern und Böhmen. Auch wenn wir „nur“ sechs Zimmer haben - die Anpassung der Mehrwertsteuer von 13 auf 10 Prozent für Nächtigungen macht es uns leichter mit den eigenen Preisen zu variieren. So sind wir wieder konkurrenzfähiger!“

Neben den von der Kammer initiierten Gesetzesänderungen sind für ihn der gegenseitige Erfahrungsaustausch und die Unterstützung innerhalb der Branche wichtig. „Ob die Gespräche mit Kollegen beim Wirteforum oder hilfreiche Tipps von der WKO, die wir damals beim Start für die Betriebsübernahme erhalten haben - der Austausch war und ist seit Beginn an wichtig und hat uns enorm weitergeholfen.“

Auf seine Lehrlinge und deren Ausbildung ist der Vollblutgastronom übrigens zurecht stolz. Viele Preise auf Landesebene und Auszeichnungen der Hotspots gingen in den letzten Jahren an seine Lehrlinge. „Ich finde die Lehrlingswettbewerbe sehr gut und wichtig. Die Jungen haben dadurch eine Aufgabe, ein Ziel vor Augen. Das spornt sie an und motiviert!“, so Fuchs-Eisner. „Im Betrieb wird natürlich fleißig geübt und beim Bewerb zeigen unsere Lehrlinge dann, was sie draufhaben.“

Der Zukunft sieht Rupert Fuchs-Eisner ganz entspannt entgegen. Kein Wunder, denn sein Herzblut für die Gastronomie scheint sich auch auf seine Söhne übertragen zu haben. „Mein Jüngster arbeitet gerade als Koch auf Mallorca und der Ältere hilft jetzt schon tatkräftig im Betrieb zuhause mit. Das freut mich natürlich.“

## WIFI KURSE

### TOURISMUSAUSBILDUNG IM WIFI OÖ

Seit Anfang des Monats stehen wieder hochkarätige touristische Aus- und Weiterbildungsangebote parat - mit relevantem, praxisorientiertem Expertenwissen aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Freizeitwirtschaft, perfekt abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

Vom Hotel-Management-Lehrgang über Ausbildungen zum diplomierten Gastronomiemanager, F&B Manager, Diplom-Sommelier, Barkeeper oder Wedding Planer bis hin zu Ausbildungen in Service, Küche und Rezeption, aber auch Kostenrechnung und Controlling ist das WIFI-Bildungsangebot in der Paradedisziplin Tourismus breit gestreut.

ENTDECKEN SIE DIE BREITE TOURISMUS AUS- UND WEITERBILDUNG UNTER:  
[WIFI.AT/OOE/TOURISMUS](http://WIFI.AT/OOE/TOURISMUS)

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/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html](http://wko.at/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html)

### 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 [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)  
[www.insider-online.at](http://www.insider-online.at)

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

