

AUSGABE

09/2022

INSIDER

GAST
&
WIRT



ERFOLGREICHER SOMMER UND STEIGENDE
LEHRLINGSZAHLEN TROTZ KRISEN

Bericht Seite 3

KALKULATIONEN UND BETRIEBSANALYSE

Bericht Seite 6

KULT 22 WURDE ERSTMALS IN LINZ EINGEBRAUT

Bericht Seite 8

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Erfolgreicher Sommer und steigende Lehrlingszahlen trotz Krisen	3
--	---

Interessenvertretung

Gastronomie / Hotellerie - das Richtige für mi	4
--	---

Branchenservice

Schulung - Lebensmittelhygiene	5
Kalkulationen und Betriebsanalyse	6
Ortstaxe NEU ab 01. November 2022	7

Gesellschaft

KULT 22 wurde erstmals in Linz eingebraut	8
Liquid Market 2022	9
Jägerwirtin feiert 50-jähriges Berufs jubiläum	9

Themenserie

Best Practice: Gasthof & Landhotel Ernst	10
WIFI-Kurse	11



ERFOLGREICHER SOMMER UND STEIGENDE LEHRLINGSZAHLEN TROTZ KRISEN

Nach einer kurzen Sommerpause melden wir uns zurück und dürfen über einen erfolgreichen Sommer berichten. Trotz Corona, dem Ukrainekrieg, den damit verbundenen Lieferschwierigkeiten und Preiserhöhungen blicken wir auf einen erfolgreichen Sommer. Die Bemühungen der letzten Monate mit Imagekampagnen und Maßnahmen haben sich als positiv erwiesen, da wir im Bereich der Lehrlingszahlen nach nunmehr zwei sehr durchwachsenen Jahren, endlich einen Aufschwung verzeichnen dürfen.

Im Vergleich zum Vorjahr sind die Zahlen bei den Lehrlingen im 1. Lehrjahr um knapp 20 % zum Vorjahr gestiegen und diesen Trend wollen wir fortsetzen. Mit der Kampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi“, setzen wir nicht nur den Fokus, die Gäste ins Wirtshaus zu locken, sondern speziell auch auf das Thema Mitarbeiter und Lehrlinge. Im Oktober startet der zweite große Part der Kampagne: Die Gewinner der Junior Skills Oberösterreich und der



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

Junior Skills Österreich kochen bei der TV-Show „Silvia kocht“ und zeigen uns nicht nur ihr Können, sondern präsentieren uns die Leidenschaft, die die jungen Talente für Ihren Beruf versprühen. In dieser Ausgabe des Insiders finden Sie zusätzlich zu folgenden Themen: Die Fortführung der Insiderkampagne, Preiskalkulation sowie Lebensmittelhygiene. Auch

die erfolgreichen Veranstaltungen des Sommers haben wir für Sie nochmals kurz zusammengefasst und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen sowie einen erfolgreichen Start in den Herbst.



KommR Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie



Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie



Mag. Stefan Praher, MBA
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

GASTRONOMIE / HOTELLERIE - DAS RICHTIGE FÜR MI

Mit diesem Slogan werben die beiden Fachgruppen seit mehreren Jahren - jetzt wurde die Imagekampagne „refreshed“. Hier ein Auszug der Sujets:

**ICH MACHE NICHT NUR DAS BETT,
ICH SORGE FÜR
TRAUMHAFTE MOMENTE!**

Warum Gäste in unserem Hotel nicht schlafen, sondern auf Wolke Sieben schwimmen? Weil ich persönlich dafür die Verantwortung übernehme, dass sie sich in ihrem Zimmer ab der ersten Sekunde rundum wohl fühlen.

Starte jetzt deine Zukunft in der oberösterreichischen Hotellerie!

**ICH KOCHE NICHT NUR,
ICH SPIELE MIT
DEN AROMEN.**

Mit dem Essen spielt man nicht? Ich schon! Weil ich in der Küche unterschiedlichste Zutaten zu neuen kulinarischen Höhepunkten kombiniere. Das kitzelt den Goumen und lässt die Herzen unserer Gäste bei jedem Bissen höher schlagen.

Starte jetzt deine Lehre in Oberösterreichs Gastronomie und Hotellerie.

dasrichtigefuermi.at

**ICH SCHENKE NICHT NUR EIN,
ICH REISE DURCH
DIE WELT DES WEINS.**

Was meinen Service auszeichnet? Fachliches Know-how, Charme und eine Nuance Humor. So wird für unsere Gäste jeder Besuch zu einem Erlebnis.

Starte jetzt deine Lehre in Oberösterreichs Gastronomie und Hotellerie.

dasrichtigefuermi.at

**ICH SERVIERE NICHT NUR GETRÄNKE,
ICH ZAUBERE EIN
LÄCHELN INS GESICHT.**

Was meinen Service auszeichnet? Fachliches Know-how, Charme und ein Spritzer Humor. So wird für unsere Gäste jeder Besuch zu einem Erlebnis.

Starte jetzt deine Lehre in Oberösterreichs Gastronomie und Hotellerie.

dasrichtigefuermi.at

**Der beste Ort
für Siegesfeiern.**

GASTRONOMIE
**Das Richtige
für mi.**

**Der beste Ort für
Klatsch & Tratsch.**

GASTRONOMIE
**Das Richtige
für mi.**

Die Kampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi“ ist ein wichtiger Bestandteil unserer Imagearbeit. Der Slogan hat bereits bei vielen einen Wiedererkennungswert und genau deshalb wurde die gesamte Kampagne weitergeführt und einem neuen, modernen Design unterzogen. Ab Oktober wird die neue Homepage hotelgastro.jobs (vormals: dasrichtigefuermi.at)

online gehen und eine Social Media Kampagne gestützt mit Print und Radio im ganzen Land zu sehen & zu hören sein. Die Kampagne zielt neben dem ganz wichtigen Faktor „Mitarbeiter“ auch darauf ab, die Gäste zu motivieren in die Gastronomie und Hotellerie zu gehen, und das Feierabendbier sowie Familienfeste nicht zu Hause zu feiern.

SCHULUNG - LEBENSMITTELHYGIENE

Anbei stellen wir Ihnen die Grundvoraussetzungen für eine ordnungsgemäße Schulung vor, die Sie als Basis verwenden können, da lt. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene idgF es einer jährlichen Schulung aller Mitarbeiter bedarf. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelpolizei ist eine ordnungsgemäße Dokumentation nötig - auch hierfür geben wir Ihnen im Anhang Tips.

1. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

Es ist zweckmäßig, einen Schulungsplan zu erstellen, um alle Mitarbeiter erfassen und die regelmäßige Schulung überwachen zu können. Dieser Plan soll auf den Betrieb abgestimmt sein und klarlegen, in welchen Zeiträumen die

Mitarbeiter in Fragen der Hygiene geschult werden. Auch ist es zweckmäßig, immer einen zweiten Termin vorzusehen, um die Teilnahme aller Mitarbeiter zu ermöglichen.

2. SCHULUNGSPLAN UND SCHULUNGSTHEMEN

Im Schulungsplan sollen auch das Lernziel und die Schulungsthemen festgelegt werden.

Die Inhalte der Schulungen umfassen insbesondere:

- Basiswissen über mikrobiologische, chemische, physikalische und weitere produktionsspezifische Gefahren
- Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
- Maßnahmen der Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Anwendung der HACCP-Grundsätze
- Grundkenntnisse der Reinigung und Desinfektion (inklusive richtige Anwendung der verwendeten Mittel)
- Kenntnisse einer angemessenen Lager- und Transporthygiene (insbesondere Temperaturkontrolle, Schädlingsüberwachung und Abfallentsorgung)
- Richtiges Verhalten bei Auftreten von Erkrankungen gemäß Anhang 2 Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Berücksichtigung der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

3. HÄUFIGKEIT

Jeder Mitarbeiter ist mindestens einmal im Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen.

4. SPEZIELLE ERFORDERNISSE

Die Schulungen sollen je nach Verantwortungsbereich des Mitarbeiters gestaltet und entweder durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Schulung entspre-

chend der Tätigkeit der Mitarbeiter und in verständlicher Sprache durchgeführt wird.

Zur Schulung interner Experten soll das Schulungsangebot der verschiedenen Anbieter genutzt werden. Interne Experten müssen über entsprechendes Fachwissen verfügen und in der Lage sein, Schulungsinhalte zu vermitteln.

5. DOKUMENTATION

Die durchgeführten Schulungen einschließlich der Grundeinweisung für Neuanfänger sind zu dokumentieren.

Die Dokumentation soll folgende Punkte in Form einer Liste umfassen:

- Ort, Datum und Uhrzeit der Schulung
- Teilnehmer
- Schulungsthema / Lernziel
- Schulungsdauer und
- Vortragende

6. KONTROLLE DER SCHULUNG

Die Wirksamkeit der Schulungen soll in regelmäßigen Abständen überprüft und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen bzw. Nachschulungen vorgenommen werden. Weiterführende Informationen findet man in der DIN Norm 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“.

Bei den in dieser Leitlinie gewählten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für alle Geschlechter.

! Auf dieser Liste haben die Teilnehmer durch Unterschrift ihre Anwesenheit zu bestätigen. Der Schulungsnachweis muss mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden. Die Schulungsunterlagen, etwa Fachliteratur, Merkblätter, Seminar- und ähnliche Unterlagen müssen den Mitarbeitern zugänglich sein.

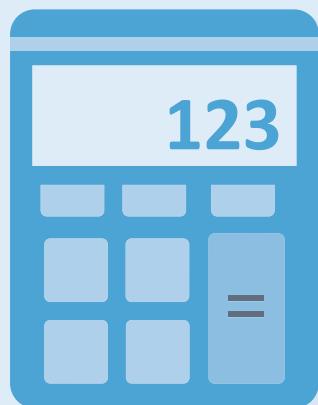


Die angeführten Informationen sind ein Auszug aus unserer HACCP Mappe, die Sie als Mitglied gratis unter gastronomie@wkoee.at bestellen können bzw. im Leitfaden für Lebensmittelhygiene unter https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Einzelhandelsunternehmen.pdf?8hkxi6 finden.

KALKULATIONEN UND BETRIEBSANALYSE

Als Basis zur Preisgestaltung dient die Kalkulation. Diese zeigt den zu erzielenden Deckungsbeitrag einerseits, sowie die Höhe des Wareneinsatzes andererseits und könnte präsenter als jetzt kaum sein. Durch andauernde Preiserhöhungen ist es umso wichtiger, den Verkaufspreis im Auge zu behalten und richtig zu kalkulieren.

Um Ihnen Ihren Arbeitsalltag etwas zu erleichtern, finden Sie hier ein Schema, um Basisleistungen einfach zu kalkulieren.



SPEISEN, SPEISEEIS, MILCH, MILCHMISCHGETRÄNKE, TRINKSCHOKOLADE,...

Wareneinsatz (kurz WES)

+ Deckungsbeitrag (kurz DB)

Grundpreis

+ 10 % Umsatzsteuer

VERKAUFSPREIS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, KAFFEE, TEE

WES

+ DB

Grundpreis

+ 20 % Umsatzsteuer

VERKAUFSPREIS

BEHERBERGUNG (REINE LOGISLEISTUNG UND EXKL. UMSATZSTEUERRECHTLICHE BESONDERHEITEN)

Variable Kosten

+ DB

Grundpreis

+ 10 % Umsatzsteuer

Zwischensumme

+ Ortstaxe

VERKAUFSPREIS

KALKULATION FLASCHENWEINVERKAUF

Bei Flaschenweinen ist die Kalkulation in zwei unterschiedlichen Weisen möglich und auch gängig. Entweder kalkuliert man mit einem Deckungsbeitrag in Prozent, oder man rechnet mit einem fixen Deckungsbeitrag in Euro.

Beide Varianten haben ihre Berechtigung. Sie sollen sich aber grundsätzlich für eine der Varianten entscheiden, um die Zahlen auch erklären zu können.

Dazu sehen Sie das unten angeführte Beispiel:

VERGLEICHSKALKULATION

SIE HABEN FOLGENDE WEINE EINGEKAUFT	PREIS
Flasche Veltliner Klassik	€ 6,20
Flasche Riesling DAC	€ 8,90
Flasche Chardonnay	€ 16,80
Flasche Blaufränkisch DAC	€ 26,10

Die Berechnung des Verkaufspreises gestaltet sich bei einem Nettotorohaufschlag von 190 % und bei einem fixen DB von € 11,50 wie folgt:

BERECHNUNG MIT FIXEM NETTOROHAUFSCHLAG

	VELTLINER	RIESLING DAC	CHARDONNAY	BLAUFRÄNKISCH DAC
Wareneinsatz	€ 6,20	€ 8,90	€ 16,80	€ 26,10
+ 190% NRA	€ 11,78	€ 16,91	€ 32,11	€ 49,59
NVK	€ 17,98	€ 25,81	€ 49,01	€ 75,69
+ 20% Mwst	€ 3,60	€ 5,16	€ 9,80	€ 15,14
VERKAUFSPREIS	€ 21,58	€ 30,97	€ 58,81	€ 90,83

BERECHNUNG MIT FIXEM DECKUNGSBEITRAG

	VELTLINER	RIESLING DAC	CHARDONNAY	BLAUFRÄNKISCH DAC
Wareneinsatz	€ 6,20	€ 8,90	€ 16,80	€ 26,10
+ FIX DB	€ 11,50	€ 11,50	€ 11,50	€ 11,50
NVK	€ 17,70	€ 20,40	€ 28,30	€ 37,60
+ 20% Mwst	€ 3,50	€ 4,10	€ 5,70	€ 7,50
VERKAUFSPREIS	€ 21,20	€ 24,50	€ 34,00	€ 45,10

Ergebnis: Bei der Nettotorohaufschlagskalkulation ist der Deckungsbeitrag wesentlich höher. Die Wahrscheinlichkeit diese Weine auch dann zu verkaufen, wird jedoch geringer.

Bei einem fixen Deckungsbeitrag bleibt der Deckungsbeitrag gleich. Dies führt zu einem höheren Wareneinsatz in Prozent. Jedoch ist der Absatz an Weinen sicher höher.

!

ORTSTAXE NEU AB 1.11. 2022

Aufgrund gesetzlicher Bestimmungen ist die Ortstaxe ab 1. November 2022 auf € 2,20 anzuheben.

Diese Mitteilung dient lediglich ihrer Information, damit Sie die Erhöhung in ihrer Arbeit (z.B. Druck von Preislisten, Erstellen von Angeboten, Änderung von Webseiten bzw. Buchungsportalen) rechtzeitig berücksichtigen können. Die entsprechende Verordnung der Oö. Landesregierung wird fristgerecht vor dem 1. November 2022 erlassen werden.

KULT 22 WURDE ERSTMALS IN LINZ EINGEBRAUT

Die Wirtekooperation KultiWirte braute in der Linzer Brauerei ihr Bier - das KULT22 - erstmals selbst ein. Das Bier wird bis zum Brausilvester Ende September fertig abgefüllt und kann ab Oktober bei den KultiWirten genossen werden.



Seit nunmehr über 5 Jahren brauen die KultiWirte jährlich ihr eigenes Bier. Dieses Jahr zum allerersten Mal in der neuen Linzer Brauerei. Die KultiWirte durften das Bier nach den eigenen Wünschen und Geschmäckern selbst aussuchen und das Gerstenmalz selbst einmaischen. 2500 Liter limitiertes Bier, das ab Oktober bei den KultiWirten erhältlich ist und Ende September mit dem traditionellen Brausilvester angeschlagen wird. Hier wird die Kulinarik Strategie und „Hungry auf echt“ nachhaltig gelebt.



LIQUID MARKET 2022

Die Wirtekooperation hotspots feierte nach einer Coronapause heuer wieder das Festival der Cocktailkunst im Zentrum von Linz.



Am 3. Juni 2022 zelebrierten die hotspots ihren »Liquid Market«. Es war wieder einmal die ideale Bühne für Mixologen und Gastgeber, die mit den besten Spirituosen einzigartige Signature-Cocktails präsentierten. Die

Bartender und Bartenderinnen boten Connaisseuren und solchen, die es noch werden wollen, ein Spitzen-Angebot an alkoholfreien und alkoholischen Cocktails.

JÄGERWIRTIN FEIERT 50-JÄHRIGES BERUFS-JUBILÄUM

Wenn der Wirtesprecher des Bezirkes Perg, Christian Geirhofer und WK-Perg-Obmann Wolfgang Wimmer gemeinsam unterwegs sind, dann gibt es etwas zu feiern. Johanna Landerl, liebevoll auch Hannsi genannt, führt den Jägerwirt in der Au seit 50 Jahren und ist kein bisschen müde. Auf die Frage der Motivation kam kurz und bündig: Wirtin sein, ist der schönste Beruf. Wenn man etwas gerne macht, dann macht man es gut. Der Beruf ist eine Berufung, so die Worte der Jubilarin.

Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum.



v.r.n.l.: Bezirkswirtesprecher Christian Geirhofer, Jubilarin Johanna Landerl, WK-Perg-Obmann Wolfgang Wimmer.

BEST PRACTICE



TRADITIONELLES IM MODERNEN GEWAND

Direkt am Donauradweg und Donausteg liegt der familiär geführte Gasthof der Familie Ernst. Auf der Sonnenseite der Donau genießt man hier seit 1594 in 16. (!) Generation vielfältige kulinarische Köstlichkeiten nach dem Motto „Regional, frisch und abwechslungsreich“.

AUTHENTIZITÄT UND WOHLFÜHLFAKTOR

Nach dem gelungenen Umbau erstrahlen die Gästebereiche im neuen Glanz: Wände wurden aufgerissen, wodurch die drei Gasträume nun eine einladende Einheit bilden. Eine Verlegung des Windfanges nach außen und die Gestaltung aus Glas mit seitlichen Öffnungen ermöglichen die perfekte Bespielung des Gastgartens.

Erste Anlaufstelle ist die große Bar, die als Kommunikationsdrehscheibe sowie Rezeption für den Hotelbetrieb dient und den Arbeitsablauf für die MitarbeiterInnen wesentlich verbessert hat.

Die Gaststube wurde mit Naturmaterialien wie zB. Eichenholz neu gestaltet. Der alte Kachelofen wurde behutsam ins neue Konzept integriert und war in Einklang mit der Jagdleidenschaft der Wirtsleute ausschlaggebend für die Farbauswahl der Bezugsstoffe. Ein Blickfang ist auch eine aus dem französischen Krieg stammende Tür, die neben dem Kachelofen in Szene gesetzt wurde.

Das Restaurant sowie das Fischerstüberl erhielten mit neuen Sesseln, neuer Tapete und neuer Wandfarbe ein wohlzuendes Facelifting.

„Die Gäste sind von der Einrichtung total begeistert. Das Alte mit dem Neuen zu vereinen, ist perfekt gemacht.“

Auch die Sanitärbereiche erhielten ein neues Gewand und sind so eine weitere schöne Visitenkarte des Hauses. Das Traditionshaus im Donautal versteht sich als Wohnzimmer im Ort für jedermann - hier treffen sich Jung und Alt, verschiedenste Vereine sowie Hotelgäste und genießen die Zeit in der neuen Wohlfühläste, die nichts an ihrer Authentizität und Gemütlichkeit verloren hat.

WIFI KURSE

8396 REZEPTIONSLEHRGANG

In diesem Lehrgang setzen Sie sich mit sämtlichen Verwaltungsarbeiten in einer Rezeption auseinander: Telefon- und Korrespondenztraining, Marketing, Internet und E-Mail, Zusammenarbeit mit Reisebüros und Tourismusverbänden... Im Anschluss an diesen Lehrgang haben Sie die Möglichkeit, eine Prüfung (Projektarbeit) abzulegen.

TERMIN: 03.10.-20.10.2022

VON MO-FR 09:00-17:00 UHR

PRÜFUNG: 21.10.2022 VON 09:00-12:30 UHR

ORT: WIFI BAD ISCHL

KOSTENBEITRAG: € 1.830,00

TERMIN: 13.03.-31.03.2023

MO-FR 09:00-17:00 UHR

PRÜFUNG: 31.03.2023 VON 09:00-12:30 UHR

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 1.830,00

8423 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

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

TERMIN: 31.01.2023 VON 09:00-13:15 UHR

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 125,00

8670 ÖSTERREICHISCHE PASTA

Speisen aus Mehl, Wasser und Ei haben selbst in Österreich eine lang zurückreichende kulinarische Tradition. Raffiniert in Verbindung mit regionalen Spezialitäten, können österreichische Nudelgerichte auf jeden Fall mit italienischer Pasta mithalten. Schnell und facettenreich überraschen Sie Ihre Gäste - egal ob groß oder klein!

TERMIN: 03.11.2022 VON 09:00-17:00 UHR

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 215,00

8672 KARTOFFELN - VÖLLIG NEU INTERPRETIERT

Küchenmeister Daniel Hutzsteiner zeigt Ihnen die neueste Art, mit Kartoffeln zu kochen. In diesem Tageskurs lernen Sie, wie man aus der Kartoffel vegane, vegetarische und saisonale Gerichte zaubern kann. Sie werden staunen, was aus der Kartoffel machbar ist!

TERMIN: 02.11.2022 VON 09:00-17:00 UHR

ORT: WIFI LINZ

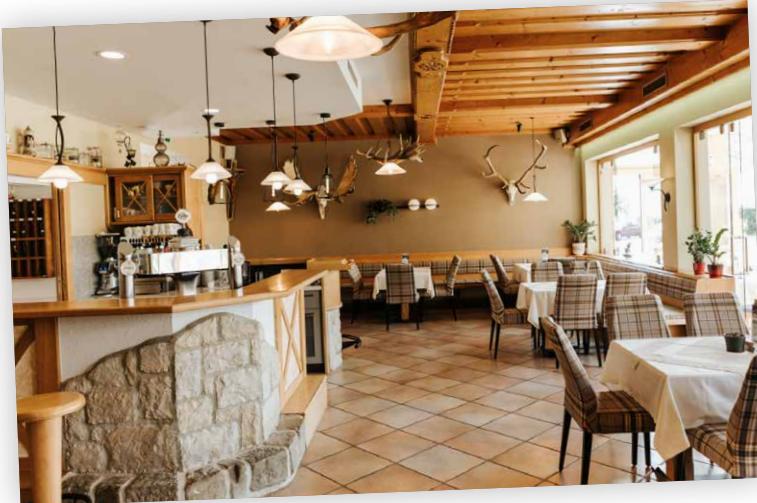
KOSTENBEITRAG: € 240,00

ANMELDUNGEN

WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053
E unternehmerakademie@wifi-ooe.at



GOOD NEWS

Die Gemeinde Bad Goisern sucht den/die fachlich versierten Gastro-Helden/innen und Menschen die das "Wirt/in sein" leben und lieben!

Es ist eine einzigartige Chance im „Hier und Jetzt“, nutze diese Möglichkeit für Deinen erfolgreichen und sicheren Start im Welterbe-Ort Bad Goisern am Hallstätter See.

Im Jahr 2024 wird das Salzkammergut mit Bad Ischl als Bannerstadt den Titel Kulturhauptstadt Europas tragen. Erstmals in der Geschichte findet sie im inneralpinen Raum statt. Insgesamt sind 23 Gemeinden zwischen Roitham am Traunfall und Bad Mitterndorf, mit unserer Gemeinde Bad Goisern im Zentralen Mittelpunkt, Teil der Kulturhauptstadt-Region.

Bist Du unser/e innovative/r Gastronom/in die/der mit uns „The next Level“ startet ? Dann bieten wir ab 1. 10. 22 eine absolut lässige „brandneue Top Location“ an einem attraktiven Standort.



Nähere Infos unter:

**Hr. Bürgermeister
Leopold Schilcher**

+43 6135 8301-22

bgm@bad-goisern.ooe.gv.at



Hr. Thomas Weber

+43 650 9577846

office@dergastrocoach.at

derGastrocoach.at
Zuversicht ist Ansteckend !

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & 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

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Verena Urstöger, BA

DRUCK:

DIREKTA - Print & Mailing Factory
Petzoldstrasse 6, 4020 Linz

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Service-Team

FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher, MBA	- 46 00
Verena Urstöger, BA	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Anna Kuttner	- 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

