

AUSGABE  
9/2023

# INSIDER

GAST &  
WIRT

HUNGRIG AUF ECHT – OBERÖSTERREICHS BESTES  
WIRTSCHAUS-SCHMANKERL WIRD GESUCHT!

Bericht Seite 3

ENERGIEPREISE UND BEIHILFEN

Bericht Seite 6

TESTKÄUFE ZUR KONTROLLE DER JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN

Bericht Seite 8



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

## Vorwort

Hungrig auf Echt – Oberösterreichs bestes  
Wirtshaus-Schmankerl wird gesucht! 3

## Interessenvertretung

Österreichischer Innovationspreis Tourismus 4

Schmankerlwahl: Bestes Wirtshaus-Schmankerl einreichen und gewinnen! 5

Energiepreise und Beihilfen 6

Testkäufe zur Kontrolle der Jugendschutzbestimmungen 8

## Branchenservice

Serviceangebot der Fachgruppe 9

## Gesellschaft

Ehrung der Berufsjubilare und Verleihung der Unternehmerbriefe	10
--	----



# OÖNachrichten

# Schmankerl-Wahl





# HUNGRIG AUF ECHT – OBERÖSTERREICHS BESTES WIRTSHAUS-SCHMANKERL WIRD GESUCHT!

Oberösterreichs Kulinarik steht für regionale Lebensmittel, landestypische Produkte, die klassische Bierkultur, die traditionelle Land- und Wirtschaftsküche und auch die im ganzen Bundesland verbreitete Tischkultur.

Die oberösterreichische Küche verfügt über eine kulinarische Vielfalt aus allen Vierteln. Diese ist stark von Landschaft und Geschichte der einzelnen Regionen geprägt.

In vielen oberösterreichischen Gastronomiebetrieben werden deshalb auch die klassischen oberösterreichischen Wirtshaus-Schmankerl angeboten. Genau diese können bei der diesjährigen Schmankerlwahl, die von den OÖNachrichten gemeinsam mit den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie, veranstaltet wird, eingereicht werden.

Ab 02.09.2023 kann jeder Betrieb sein Wirtshaus-Schmankerl ein-



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

reichen und sich anschließend einem Online Voting stellen.

Die Wirtshaus-Schmankerl der Regionssieger werden danach von einer Fachjury verkostet, welche dann auch den Gesamtsieger küren wird.

Weitere Informationen rund um die Schmankerlwahl und die Teilnahme daran finden Sie auf Seite 5. Zusätzlich liegt im Insider ein Plakat zur

Bewerbung der Schmankerlwahl bei. Wir wünschen allen Betrieben viel Erfolg bei der Teilnahme an der diesjährigen Schmankerlwahl!



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

KommR Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

KommR Robert Seeber  
Spartenobmann  
Tourismus und Freizeitwirtschaft

# ÖSTERREICHISCHER INNOVATIONSPREIS TOURISMUS

*Ausschreibung „Innovative kulinarische Erlebnisse“ - Reichen Sie ein zum ÖIT 2024!*

Alle zwei Jahre verleiht das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft gemeinsam mit den Bundesländern den Österreichischen Innovationspreis Tourismus (ÖIT) zu einem zukunftsweisenden und touristischen Thema.

Der Wettbewerb ist zweistufig: Die Bundesländer ermitteln bereits im Laufe des Jahres 2023 im Wege einer Fachjury ihre **Landessieger** und nominieren diese an den Bund. Dieser kürt Anfang 2024 die österreichweiten Sieger.

2024 werden im Rahmen des ÖIT innovative kulinarische Initiativen, die in den vergangenen fünf Jahren gesetzt worden sind, ausgezeichnet. Und dies in den beiden Kategorien "Einzelbetrieblich" oder "Kooperation".

**BESONDERS BERÜCKSICHTIGT WERDEN DABEI FOLGENDE SCHWERPUNKTE:**

- Stärkung der besonderen österreichischen Ausprägungen der regionalen und lokalen Küche, wie z.B. „Wirtshauskultur“.
- Neue Initiativen der Vernetzung entlang der Wertschöpfungskette wie Produzentennetzwerke, Kooperativen etc. einschließlich der dazu gehörenden Marketingstrategien, um der Nachfrage nach regionaler und nachhaltiger Erzeugung, Einkauf und Verwertung gerecht zu werden, wobei das innovative kulinarische Erlebnis im Mittelpunkt steht.
- Initiativen für die spezifische Ansprache von Zielgruppen über das Thema Kulinarik, darunter beispielsweise junge Gäste der Generationen Y und Z.
- Innovative kulinarische Erlebnisse, wie Verkostungen bei Produzenten, Food-Festivals, Teilnahme an Herstellung oder Zubereitung von Spezialitäten.
- Initiativen, die dazu beitragen, die kulinarische Vielfalt Österreichs auch im digitalen Raum sichtbar und erlebbar zu machen.

Das Land Oberösterreich, Oberösterreich Tourismus und die WKO Oberösterreich werden im Rahmen des OÖ-Tourismustages am 20.11.2023 die ober-

österreichischen Siegerprojekte präsentieren und im feierlichen Rahmen die Urkunde an die **Landessieger** persönlich überreichen.



Alle Informationen zur Einreichung finden Sie unter: <https://www.oberoesterreich-tourismus.at/oeit>



# SCHMANKERLWAHL: BESTES WIRTSHAUS- SCHMANKERL EINREICHEN UND GEWINNEN!

Heuer veranstalten die OÖNachrichten gemeinsam mit den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie erstmals eine Schmankerlwahl. Hierbei wird das „beliebteste Schmankerl der oberösterreichischen Wirtshausküche“ gesucht.

Durch die Einteilung in 6 Regionen (Linz+Umgebung, Wels+Umgebung, Steyr+Umgebung, Salzkammergut, Mühlviertel und Innviertel), soll die Vielfalt der oberösterreichischen Küche aufgezeigt werden.

- + ES KÖNNEN NUR WARME SPEISEN ALS WIRTSHAUS-SCHMANKERL BERÜCKSICHTIGT WERDEN
- + DURCH DAS ONLINE-VOTING WERDEN SECHS REGIONALSIEGER GEKÜRT
- + EINE FACHJURY KÜRT DANN AUS DIESEN SECHS REGIONALSIEGERN EINEN GESAMTSIEGER

## WIE KANN ICH AN DER SCHMANKERLWAHL TEILNEHMEN?

- 1 AB 02.09.2023: JEDER BETRIEB KANN SEIN SCHMANKERL ONLINE EINREICHEN
- 2 16.09.-16.10.2023: LAUFZEIT DES ONLINE PUBLIKUM-VOTINGS
- 3 MITTE NOVEMBER: DIE FACHJURY TESTET DIE REGIONALSIEGER UND KÜRT EINEN GESAMTSIEGER

UNTER ALLEN VOTING-TEILNEHMERN WIRD PRO REGION EINE SCHMANKERL-PARTY IM WERT VON 250€ (EINLÖSBAR BEIM REGIONALSIEGER-BETRIEB) VERLOST.

Mit dem im Insider beiliegenden Plakat können Sie in Ihrem Betrieb Werbung für das Schmankerl-Voting machen.



Jetzt an der Schmankerlwahl teilnehmen: <https://www.nachrichten.at/aktionen/schmankerlwahl/>



INTERESSENVERTRETUNG

# ENERGIEPREISE UND BEIHILFEN

*Welche Möglichkeiten gibt es, um den gestiegenen Energiepreisen entgegenzuwirken?*

## 1. PREISVERGLEICHE

Aufgrund des derzeit wieder gesunkenen Preisniveaus an den Energiebörsen ist ein Preisvergleich auf der Website der Regulierungsbehörde E-Control empfehlenswert.



E-Control Gewerbetarifkalkulator (bis zu einer Jahresmenge von 100.000 kWh Strom, 400.000 kWh Gas):  
<https://www.e-control.at/industrie/service-beratung/gewerbe-tarifkalkulator>

## 2. BEIHILFEN AUFGRUND DER GESTIEGENEN ENERGIEPREISE

### A) ENERGIEKOSTENPAUSCHALE

Die Energiekostenpauschale soll Kleinst- und Kleinunternehmen unterstützen, die von den hohen Energiekosten besonders betroffen sind. Die Berechnung der Pauschalförderung erfolgt automatisch und beträgt zwischen € 110 und € 2.475. Anspruchsberechtigt sind dabei Klein- und Kleinstunternehmen, deren Jahresumsatz zwischen € 10.000 und € 400.000 liegt. Die Energiekostenpauschale kann rückwirkend für das Jahr 2022 beantragt werden.

Die Einreichung und Abwicklung der Anträge erfolgt über die Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft (FFG). Anträge können online von 08.08. bis 30.11.2023 über [www.energiekostenpauschale.at](http://www.energiekostenpauschale.at) gestellt werden. Benötigt wird eine Handysignatur und ein Zugang zum Unternehmensserviceportal (USP) - [www.usp.gv.at](http://www.usp.gv.at). Im USP muss eine entsprechende Branchenzuordnung (ÖNACE) vorliegen.

ANTRAG FÜR DIE  
ENERGIEKOSTEN-  
PAUSCHALE  
AB SOFORT  
MÖGLICH!



Mehr Details zum Ablauf unter +43 1 890 80 6776 oder auf [www.energiekostenpauschale.at](http://www.energiekostenpauschale.at)

## B) ENERGIEKOSTENZUSCHUSS 2 (AWS)

- + Der förderfähige Zeitraum des EKZ 2 ist mit 1. Jänner 2023 bis 31. Dezember 2023 festgelegt.
- + Die Antragstellung wird in 2 Zeiträumen erfolgen. Das erste Antragsfenster für den Zeitraum Jänner 2023 bis Juni 2023 ist für das Q3 2023 (voraussichtlich ab September) vorgesehen.  
Das zweite Antragsfenster für den Zeitraum Juli bis Dezember ist für das Q1 2024 (Februar/März 2024) vorgesehen - je nach beihilferechtlichen Voraussetzungen.
- + In den Stufen 1, 2 und 5 kein Kriterium der Energieintensität (3 %)
- + Förderintensität der Mehrkosten im Vergleich zu 2021:  
Basisstufe: 60 %, Stufe 2: 50 %, Stufe 3: 65 %, Stufe 4: 80 % und Stufe 5: 40 %
- + Fördergrenze Basisstufe: 2 Mio., Stufe 2: 4 Mio., Stufe 3: 50 Mio., Stufe 4: 150 Mio. und Stufe 5: 100 Mio.
- + Förderfähige Energiearten in der Basisstufe: Treibstoffe, Strom, Erdgas, Wärme/Kälte (inkl. Fernwärme), Dampf, Heizöl, Holzpellets und Hackschnitzel
- + Fördervoraussetzungen: Um Förderungen der Stufen 3 bis 5 zu erhalten, müssen Unternehmen eine Beschäftigungsgarantie abgeben. Bei dieser verpflichten sie sich, bis 31. Dezember 2024 mindestens 90 % der am 1. Jänner 2023 vorhandenen Vollzeitäquivalente zu erhalten.
- + In den Stufen 3, 4 sowie 5 gibt es weitere Einschränkungen, beispielsweise hinsichtlich Gewinne.
- + Für alle Stufen gilt das Erfordernis der Beschränkung von Bonuszahlungen und eine beschränkte Ausschüttung von Dividenden.



Antragstellung (sobald möglich) unter: [www.aws.at](http://www.aws.at)



Weitere Informationen auf der Infoseite der WKÖ:

<https://www.wko.at/service/energie-energiekostenzuschuss-2-unternehmen-betriebe.html>

## ORTSTAXE NEU AB 1.11.2023



*Aufgrund gesetzlicher Bestimmungen ist die Ortstaxe ab 1. November 2023 auf € 2,40 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.

# TESTKÄUFE ZUR KONTROLLE DER JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN

*Im Jahr 2022 wurden oberösterreichweit Testkäufe zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen vorgenommen. Unter allen getesteten Betrieben waren 114 Gastronomie-Betriebe.*

Mittels Testkäufen soll dokumentiert werden, inwieweit Gastronomiebetriebe die Jugendschutzbestimmungen bezüglich des Alkohol- und Tabakverkaufs an Jugendliche einhalten. Von 114 getesteten Gastronomie-Betrieben hielten sich 84 Betriebe an die geltenden Jugendschutzbestimmungen. In den restlichen Betrieben wurde Alkohol oder Tabak an unter 16-jährige Jugendliche verkauft. Somit ist die Abgabequote um 14,9 % im Vergleich zum Jahr 2021 gestiegen. Allerdings wurde dabei nicht berücksichtigt, dass in den Jahren 2021 und 2022 aufgrund der Pandemie weniger Betriebe getestet wurden. Wird dies ebenfalls beachtet, dann ist das heurige Testergebnis der Gastronomie, im Vergleich zu den letzten Jahren, eines der Besten.



## BITTE BEACHTEN:

- + AUSWEISKONTROLLE
- + KEIN AUSSCHANK AN MINDERJÄHRIGE JUGENDLICHE
- + SCHULUNG DER AKTUELLEN BESTIMMUNGEN



Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie stellen die Jugendschutzbestimmungen für den gesetzlich verpflichtenden Aushang im A3 Format kostenlos zur Verfügung. Sie können den Aushang jederzeit gerne per E-Mail an [gastronomie@wkoee.at](mailto:gastronomie@wkoee.at) oder unter der Telefonnummer **05-90909-4613** bestellen.



Eine Zusammenfassung über das aktuell gültige Gesetz finden Sie hier: <https://bit.ly/3qbolFX>



# SERVICEANGEBOT DER FACHGRUPPE

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

## BRANDSCHUTZBLATT

Soll Ihren Gästen eine Anleitung zum Verhalten im Brandfall sein (3-sprachig: Deutsch, Englisch, Französisch) Format: A4



**Lieber Gast!** Für eine bessere Umwelt:  
 ● Handtücher auf dem Boden heilt:  
 „Bitte austauschen!“  
 ● Handtücher zurück auf den Hälter bedeutet:  
 „Ich benutze sie ein weiteres Mal.“

**Dear Guest!** For a better environment:  
 ● Towels on the floor means: „Please change!“  
 ● Towels back on the rail means:  
 „I'll use them again.“

**Cher Client!**  
 Pour un meilleur environnement:  
 ● Les serviettes par terre, cela signifie:  
 „Changez-les, s.v.p.“  
 ● Les serviettes remises sur les porte-serviettes, cela signifie: „Je les réutilise.“

**Gentile Cliente!**  
 Per un ambiente migliore:  
 ● Asciugamani per terra significa:  
 „Per cortesia, cambiarli!“  
 ● Asciugamani rimessi sui portasciugamani significa: „Li userò un'altra volta.“

**Vážený hosté!** Pro ochranu okolí:  
 ● Ručníky na zemi znamenají:  
 „Prosím vyměnit!“  
 ● Ručníky na věšáku znamenají:  
 „Použijte ručník ještě jednou.“

Unserer Umwelt zuliebe!



Bitte abziehen und im Bad auf Spiegel oder Fliesen kleben.  
 Ein Service von Gast & Wirt | Hesselplatz 3 | 4020 Linz  
 Telefon 05-90909-4611 oder -4613 | [tourismus@wkoee.at](mailto:tourismus@wkoee.at)

## BADEZIMMERAUFKLEBER

Hinweisaufkleber für Gästezimmer in fünf Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Tschechisch)  
 Diese haben den umweltschonenden Umgang mit Bade- und Handtüchern zum Inhalt. Größe: 12x17,5 cm

## GASTRONOMIEGUTSCHEINE

Vorgedruckte Gutscheine im Wert von: € 10,-/€ 20,- und € 50,- sind erhältlich (Blöcke zu je 30 Stück).

## OÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur OÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.

## HINWEIS ALLERGENE

Aufkleber im Format A5 und A4 mit dem Inhalt: Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-mitarbeiterInnen.

## OÖ SPERRZEITEN-VERORDNUNG

Übersicht



### Punkt 1

Für die Gastgewerbebetriebe werden entsprechend ihrer Betriebsart der Zeitpunkt, zu dem sie gesperrt werden müssen (Sperrstunde), und der Zeitpunkt, zu dem sie geöffnet werden dürfen (Aufhebspunkt), wie folgt festgelegt (siehe dazu § 1 und § 2 unten):

Betriebsart	Aufhebspunkt	Sperrstunde
generell	06.00 Uhr	02.00 Uhr
Ausnahmen:		
• Café, Café-Restaurant, Kaffeehaus, Pub und Taverne	06.00 Uhr	04.00 Uhr
• Bar, Diskothek, Nachtclub	18.00 Uhr	04.00 Uhr
• Freies Gastgewerbe (Frischebäckerei)	06.00 Uhr	04.00 Uhr

Für Gastgewerbebetriebe in Bahnhöfen, an Schiffsanlegern, an Flugplätzen und Autobahnstationen gelten besondere Bestimmungen (siehe dazu § 3 unten):

### Punkt 2

Die in Punkt 1 festgelegten Sperrzeiten gelten nicht für die Nacht vom 31. Dezember zum 1. Januar (Silvesterabend) und für die Nacht vom Faschingssamstag bis zum Morgen des Aschermittags (siehe dazu § 4 unten):

### Punkt 3

Der Gastgewerbebetriebe hat die Betriebsart und die zeitliche sonstige Betriebsart, ausgenommen die der Betriebsart entsprechend, während des Zeitraums zwischen dem festgelegten Aufhebspunkt und dem festgelegten Sperrpunkt, während dieser Betriebsart, die der Betriebsart oder dem Zeitpunkt, zu dem der Betrieb geschlossen wird, zu anderen sonstigen Faktoren gegenüber zu bewahren.

Der Gastgewerbebetriebe hat die Gäste rechtzeitig auf den Eintritt der Sperrstunde aufmerksam zu machen, sie haben den Betrieb spätestens zur Sperrstunde zu verlassen.

WICHTIG: Wenn in Betriebsarten-Verordnungsbescheid die Sperrzeiten eingeschränkt wurden, gelten die eingeschränkten Sperrzeiten!

In Betriebsarten-Verordnungsbescheid ist die Vereinbarung von Speisen und Getränken an Betriebsartenspezifische Sperrzeiten gebunden.

Weitere Informationen zur Sperrzeiten-Verordnung: siehe Rückseite.

Stand: 2023

# EHRUNG DER BERUFSJUBILARE UND VERLEIHUNG DER UNTERNEHMERBRIEFE

*Die Verleihung der Unternehmerbriefe an die erfolgreichen Absolventen der Unternehmerprüfung nahmen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie zugleich zum Anlass, sich auch bei verdienten Wirtinnen und Wirten für ihren langjährigen Einsatz zu bedanken.*

Um den qualitätsvollen Betrieb am Laufen zu halten, braucht es mutige und engagierte Branchen-Neulinge genauso wie langjährige Unternehmer mit Leidenschaft - sie sind das Herz der oö. Gastfreundschaft. Stolz überreichten daher WKOÖ-Vizepräsident Leo Jindrak, Wirtschafts- und Tourismuslandesrat Markus Achleitner, die Fachgruppenobmänner der Gastronomie und Hotellerie, Thomas Mayr-Stockinger und Gerold Royda, sowie Spar-

tengeschäftsführer Stefan Praher feierlich die Unternehmerbriefe bzw. Dankesurkunden an die anwesenden Prüfungsabsolventen und Berufsjubilare.

**WIR GRATULIEREN ALLEN BERUFSJUBILAREN  
UND ABSOLVENTEN DER UNTERNEHMERPRÜFUNG  
SEHR HERZLICH!**



BRAUNAU



FREISTADT



GMUNDEN



GRIESKIRCHEN



KIRCHDORF



LINZ LAND



LINZ STADT



ROHRBACH



SCHÄRDING



STEYR



URFAHR UMGEBUNG



VÖCKLABRUCK



WELS



Hier finden Sie die Gesamtliste der Berufsjubilare



GEMEINDEZENTRUM IM HOF

## PÄCHTERSUCHE GASTRONOMIEBETRIEB

(optional mit Hofladen)

Das Herzstück des Vierkanthofes „IM HOF“ ist das Restaurant samt Regionalladen auf einer Gesamtfläche von etwa 300 m<sup>2</sup> (davon rund 200 m<sup>2</sup> Gastraum und Laden) zuzüglich Terrasse.

Hierfür suchen wir ab sofort eine/n motivierte/n und erfahrene/n GastronomiepächterIn

Unser Angebot hierzu ist:

- ein neu ausgestatteter, moderner Gastronomiebetrieb mit rund 55 Sitzplätzen
- ost- und westseitige Terrasse mit je rund 70 m<sup>2</sup>
- integrierter Hofladen mit rund 75 m<sup>2</sup> (optional)
- Möglichkeit für Veranstaltungs-Catering im 240 m<sup>2</sup> Veranstaltungssaal

Sie haben Interesse und erfüllen die notwendigen fachlichen sowie rechtlichen Voraussetzungen?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung an [gemeinde@katsdorf.ooe.gv.at](mailto:gemeinde@katsdorf.ooe.gv.at) oder bringen diese persönlich am Gemeindeamt Katsdorf, Im Hof 1, 4223 Katsdorf vorbei.

Nähere Informationen finden Sie unter <http://www.gemeindezentrum-katsdorf.at> bzw. stehen wir Ihnen bei Fragen unter 07235 88155-13 gerne zur Verfügung.





# INSIDER

## Impressum

### EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & 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](https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Offenlegung.html)

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA  
Michaela Hölzl, MA

### 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
Michaela Hölzl, MA	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Anna Kuttner	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	<a href="mailto:gastronomie@wkoee.at">gastronomie@wkoee.at</a> <a href="mailto:hotellerie@wkoee.at">hotellerie@wkoee.at</a>

*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

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

