

AUSGABE
9/2025

INSIDER



**JUNIORSKILLS OBERÖSTERREICH - LEHRLINGE FÖRDERN,
TALENTE ENTDECKEN!**

Bericht Seite 3

GEFÖRDERTE BERATUNGSANGEBOTE DER WKOÖ

Bericht Seite 8

AUSZEICHNUNGEN IM TOURISMUS

Bericht Seite 10

INHALT

Vorwort

JuniorSkills Oberösterreich - Lehrlinge fördern, Talente entdecken!	3
--	---

Interessenvertretung

Trinkgeldpauschale - neue Regelung gültig ab 1.1.2026	4
Steuerliche Behandlung von Feiertagen	5
Gaststubenwahl	5

Branchenservice

Serviceangebot der Fachgruppe	6
Musik in Gasthaus	7
Förderangebot	8
WIFI-Kurse	9

Gesellschaft

Stolz auf die Absolvent:Innen und Schüler:Innen der Tourismusschulen	10
Goldenes Ehrenzeichen für Robert Seeber	10
Auszeichnungen für Verdienste um den Tourismus	11
JHG - Grill- und Weinseminar	11



JUNIORSKILLS OBERÖSTERREICH. LEHRLINGE FÖRDERN, TALENTE ENTDECKEN!

Liebe Ausbildungsbetriebe,

der Landeslehrlingswettbewerb JuniorSkills OÖ bietet auch heuer wieder eine hervorragende Gelegenheit, die Talente Ihrer Lehrlinge zu fördern und ihnen wertvolle Erfahrungen zu ermöglichen. Am 29. Oktober (Vorentscheid am 28. Oktober) finden die JuniorSkills OÖ im WIFI Linz statt - ein Tag voller Spannung, Motivation und praxisnaher Wettbewerbe in den Bereichen Küche, Rezeption und Service.

Wir möchten Sie herzlich einladen, Ihre Lehrlinge zu unterstützen und für die Teilnahme zu motivieren. Denn mit den JuniorSkills OÖ beginnt eine spannende Wettbewerbskaskade:

Von den Landesmeisterschaften in Oberösterreich qualifizieren sich die besten Lehrlinge für das Culinary Art Festival sowie die Trainings der JuniorSkills Austria - Staatsmeisterschaften. Diese Lehrlinge werden zusätzlich zu Testimonials unserer landesweiten Imagekampagne für die touristischen Lehrberufe - und damit zu echten Vorbildern für den Branchennachwuchs.



Nutzen Sie diese Chance, Ihre Lehrlinge zu fördern und die Fachkräfte von morgen zu inspirieren. Wir freuen uns auf zahlreiche motivierte Teilnehmer:Innen!



Die Anmeldefrist endet am 30. September 2025. Alle Informationen zu den Teilnahmebedingungen sowie das Anmeldeformular finden Sie hier: <https://bit.ly/juniorskills-ooe>

Gerold Royda
OÖ Wirtesprecher

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

Michael Nell
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

TRINKGELDPAUSCHALE – NEUE REGELUNG GÜLTIG AB 1.1.2026

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der WKÖ haben sich im Zuge des mehrmonatigen Verhandlungsprozesses massiv für eine Steuer- und Abgabefreiheit von Trinkgeld eingesetzt!

Diese Forderung ist am vehementen Widerstand der Gewerkschaft gescheitert. Diese hat nicht nur auf die

bestehenden Trinkgeldpauschalen gepocht, sondern auch exorbitante Erhöhungen der Pauschalen - mehrere hundert Euro - und eine Übernahme des Arbeitgeber- und Arbeitnehmeranteils zur Sozialversicherung durch den Arbeitgeber (=Abgabefreiheit für Arbeitnehmer) gefordert.

MIT DER JETZIGEN BUNDESWEIT EINHEITLICHEN KOMPROMISSLÖSUNG WURDEN FOLGENDE UNSERER FORDERUNGEN ERFÜLLT - SO SEHEN DIE ECKPUNKTE DER NEUEN REGELUNG AUS:

- Rechtssicherheit - es sind zukünftig keine Nachforderungen seitens der ÖGK mehr möglich, wenn Trinkgeld die Pauschalen überschreitet.
- Rechtssicherheit für Betriebe, die bereits mit Nachzahlungen konfrontiert sind. Es soll eine Härtefallregelung für bereits geprüfte Betriebe geschaffen werden.
- Sozialversicherungs- und steuerrechtliche Absicherung von Troncsystemen für die Aufteilung der Trinkgelder unter den Mitarbeiter:innen.

• Österreichweit einheitliche Pauschalsätze als Bemessungsgrundlage zur Sozialversicherung:

FÜR MITARBEITER:INNEN MIT INKASSO:

- 2026: 65 Euro (bisher 43,60 Euro)
- 2027: 85 Euro
- 2028: 100 Euro
- danach Indexierung

FÜR MITARBEITER:INNEN OHNE INKASSO:

- 2026: 45 Euro
- 2027: 45 Euro
- 2028: 50 Euro
- danach Indexierung

- Transparenzregelung bei Troncsystemen und nicht bar bezahlten Trinkgeldern, sofern der Arbeitgeber die Trinkgeldverteilung selbst vornimmt.
- Für Mitarbeiter:innen, die die Pauschalen deutlich unterschreiten, wird eine Opting-out Möglichkeit geschaffen.
- Aliquotierung der Pauschale bei Teilzeitarbeit.
- Die Pauschalen gelten nicht für Betriebstypen, in denen typischerweise kein Trinkgeld anfällt (beispielsweise Teile der Systemgastronomie, Altersheime).
- Entfall der Pauschale bei Abwesenheitszeiten über einen Monat.

TRINKGELD - AKTUELLE ENTSCHEIDUNG ZUR STEUERRECHTLICHEN ABSICHERUNG VON TRONCSYSTEMEN

Das Finanzministerium hat in den Lohnsteuer-Richtlinien klargestellt, dass Trinkgelder, die im Rahmen von Troncsystemen an die Arbeitnehmer:innen gesammelt und nach einem im Vorhinein festgelegten Schlüssel verteilt werden, von der Steuerbefreiung erfasst sind. Damit ist ein erster Schritt zur Schaffung von Rechtssicherheit bei den Trinkgeldern gelungen.



Die Ausführungen in den Lohnsteuer-Richtlinien finden Sie hier:
<https://bit.ly/Trinkgeld-Absicherung>



Alle rechtlichen Informationen mit aktuellen Updates finden Sie auf unserer Homepage.
<http://bit.ly/457VjLa>

STEUERLICHE BEHANDLUNG VON FEIERTAGEN

Auf Basis einer Entscheidung des Bundesfinanzministeriums, der sich das Finanzministerium inhaltlich angeschlossen hat, ist seit 1.1.2025 der für Feiertagsarbeit bezahlte Grundstundenlohn, kein steuerfreier Feiertagszuschlag, sondern steuerpflichtiger Arbeitslohn. Ergänzend dazu hat das Finanzministerium kürzlich eine Anfragebeantwortung veröffentlicht, wonach Zulagen bzw. Zuschläge für Feiertagsarbeit, die über das gesetzliche geforderte Ausmaß des Feiertagsarbeitsentgelts hinausgehen, dennoch steuerfrei sind.

Der Kollektivvertrag für Arbeitnehmer:innen im Hotel-

und Gastgewerbe regelt zwar keine über das gesetzliche Ausmaß hinausgehenden Feiertagszuschläge. Die Steuerfreiheit gilt jedoch auch wenn der Zuschlag einzelvertraglich oder mittels Betriebsvereinbarung vereinbart wurde. Wesentlich ist, dass es eine Entlohnung über das gesetzliche Ausmaß des Feiertagsarbeitsentgelts hinaus ist. Soweit zur aktuellen Rechtslage. Darüber hinaus drängen wir weiterhin auf eine Gesetzesreparatur im Sinne unserer Mitarbeiter:innen, die Arbeit am Feiertag dauerhaft von der Lohnsteuer freistellt und steuerfreie Überstundenzuschläge ermöglicht.



Die Details der Entscheidung finden sie hier:
<https://bit.ly/Arbeitsentgelt-Feiertags>



Hier die Anfragebeantwortung im Detail:
<https://bit.ly/Anfragebeantwortung>

GASTSTUBENWAHL

Die OÖNachrichten veranstalten gemeinsam mit den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie die Gaststubenwahl. Gesucht wird die beliebteste Gaststube Oberösterreichs - ein Ort, an dem Wirtshauskultur spürbar gelebt wird: gemütlich, authentisch, herzlich. Durch die Einteilung in sechs Regionen

(Linz + Umgebung, Wels + Umgebung, Steyr + Umgebung, Salzkammergut, Mühlviertel und Innviertel) wird die Vielfalt der oberösterreichischen Wirtshauslandschaft sichtbar gemacht. Mit dem im INSIDER beiliegenden Plakat können Sie in Ihrem Betrieb auf die Wahl aufmerksam machen und Ihre Gäste zur Stimmabgabe motivieren.

- + ES KÖNNEN AUSSCHLIESSLICH KLASSISCHE / TRADITIONELLE GASTSTUBEN EINGEREICHT WERDEN
- + ÜBER EIN ONLINE-VOTING WERDEN SECHS REGIONS-SIEGER:INNEN GEKÜRT
- + EINE FACHJURY KÜRT AUS DIESEN SECHS GEWINNERN EINE:N GESAMTSIEGER:IN

WIE KANN ICH AN DER GASTSTUBENWAHL TEILNEHMEN?

- 1 AB ANFANG SEPTEMBER: JEDER BETRIEB KANN SEINE GASTSTUBE ONLINE EINREICHEN
- 2 01.11. – 31.12.2025: LAUFZEIT DES ONLINE PUBLIKUM-VOTINGS
- 3 ANFANG 2026: DIE FACHJURY BESUCHT DIE GASTSTUBEN UND KÜRT DIE REGIONALSIEGER:INNEN

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



Jetzt an der Gaststubenwahl teilnehmen:
<https://www.nachrichten.at/aktionen/gaststubenwahl/>



GASTSTUBE EINREICHEN UND GEWINNEN!

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 oder unter T 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 heißt:
„Bitte austauschen!“
• Handtücher zurück auf den Halter 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 sul portasciugamani significa: „Li userò un'altra volta.“

Vážený hosté! Pro ochranu okolí:
• Ručníky na zemi znamenají:
„Prosim vyměnit!“
• Ručníky na věšáku znamenají:
„Použijí ručník ještě jednou.“

Unserer Umwelt zuliebe.

Bitte abziehen und im Bad auf Spiegel oder Fliesen kleben.
Ein Service von Gast&Wirt | Hessenplatz 3 | 4020 Linz
Telefon 05-90909-4611 oder -4613 | tourismust@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: 12 x 17,5 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 mit dem Inhalt: Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

OÖ SPERRZEITEN-VERORDNUNG Übersicht

Für die Gastgewerbebetriebe werden entsprechend ihrer Betriebsart der Zeitpunkt, zu dem sie geschlossen werden müssen (Sperrstunde) und der Zeitpunkt, zu dem sie geöffnet werden dürfen (Aufsperrstunde), wie folgt festgelegt (siehe dazu § 1 und § 3 unserer VO).

Betriebsart	Aufsperrstunde	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
• Freize Gastgewerbe (Festzeltland)	06.00 Uhr	04.00 Uhr

Für Gastgewerbebetriebe in Bädern, in Betriebskassen, auf Festplätzen und Außenanlagen gelten besondere Bestimmungen (siehe dazu § 3 unserer VO).

Die in Punkt 1 festgelegten Sperrzeiten gelten nicht für die Nacht vom 31. Dezember zum 1. Januar (Silvesterabend) und für die Nacht vom Faschingssamstag zum Sonntag des Faschingsmontags (siehe dazu § 4 unserer VO).

Der Gastgewerbebetriebe hat die Gäste rechtzeitig vor dem Eintritt der Sperrstunde aufzuklären zu machen, die haben den Betrieb spätestens zur Sperrstunde zu verlassen.

WICHTIG: Wenn in Betriebskassen-Verordnungsbescheid die Sperrzeiten eingeschränkt wurden, gelten die eingeschränkten Sperrzeiten!
In Betriebskassenbetrieben ist die Verletzung von Speisen und Getränken an Betriebskassenzustellern während der vorgeschriebenen Sperrzeiten gestattet.

Weitere Informationen zur Sperrzeiten-Verordnung: siehe Risikoprüfung.

Stand 2022

„MUSIK IM GASTHAUS“

EINREICHFRIST
30. NOV
2025

Förderaktion des Veranstalterverbandes

Bis 30. November 2025 können noch interessante LIVE-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit Euro 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen auch im Advent oder zu Silvester 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 und fairen Aufteilung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, bei denen keine Grundumlage in den betroffenen Branchen offen ist und welche im Jahr 2025 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



ATTRAKTIVE ARBEITGEBER

Sie sind auf der Suche nach Lehrlingen und Mitarbeiter:innen? Sie möchten Ihre Mitarbeiter:innen begeistern und zu Fans machen? Dann nutzen Sie die geförderte Beratung Attraktive Arbeitgeber von 13.1. bis 12.12.2025, um als Arbeitgeber:in noch attraktiver zu werden.

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

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



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



**Service
Attraktive
Arbeitgeber**

ERFOLG.PLUS

DIGITAL ERFOLGREICH MIT
ERFOLG.PLUS +

„Perspektiven denken, Erfolge lenken“ - Innovations- und Anpassungsfähigkeit von Unternehmen sind heute notwendig und werden in Zukunft noch wichtiger. Die WKOÖ bietet mit der Förderung ERFOLGPLUS 25 Unterstützung bei dieser Weiterentwicklung durch Wissen und Ressourcen von außen. Mit diesem Förderangebot bekommen Sie bis zu 50% der Beratungsleistung zurück.



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

WER WIRD GEFÖRDERT?

Gefördert werden kleine und mittlere Unternehmen (KMU):

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

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Es werden ausschließlich Beratungsleistungen zu folgenden Themenfeldern gefördert:

- Unternehmensstrategie
- Automatisierung
- Geschäftsprozesse

SEIT
25.2.2025
BEANTRAGBAR

NACHFOLGE-RECHTSBERATUNG

Mit der Nachfolge-Rechtsberatung unterstützen WKOÖ und Land OÖ Unternehmen bei der geplanten Betriebsübergabe oder -übernahme.

ZIELGRUPPE

- Betriebsübergeber:innen und -übernehmer:innen vor der geplanten Nachfolge
- Gewerbetreibende, die beabsichtigen, ihre selbständige Tätigkeit zu beenden

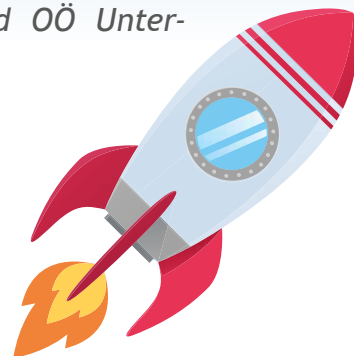
ZEITPUNKT

IDEALERWEISE DREI BIS FÜNF JAHRE VOR DER ÜBERGABE/AUFGABE

BERATUNGSGEHALTE

Ein dreiköpfiges Beraterteam der WKO Oberösterreich steht für folgende Rechtsbereiche zur Verfügung:

- ERBRECHT
- GESELLSCHAFTSRECHT
- GEWERBERECHT
- MIETRECHT
- PENSIONS- UND SOZIALVERSICHERUNGSRECHT
- STEUERRECHT



Die WKOÖ-Expert:innen zeigen im Rahmen dieser persönlichen Beratung individuelle Lösungsansätze auf.

KOSTENANTEIL GEFÖRDERT VON WKOÖ FACHGRUPPEN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE & LAND OÖ
IHR BEITRAG: 125 EURO



Infos & Terminvereinbarung: wko.at/ooe/gruendung-uebergabe/nachfolge-rechtsberatung

WIFI KURSE

8426 KALKULATION UND KENNZAHLENERMITTLUNG IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Sie lernen, worauf es wirklich ankommt und wie Sie mit angemessenem Aufwand Küche, Keller und Logis richtig kalkulieren. Nach diesem Seminar können Sie die Kalkulation als Instrument zur Erfolgsoptimierung sehen.

TERMIN: 03.11.2025

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 260,-

8434 DEKORATION IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die persönliche Visitenkarte Ihres Betriebes! Machen Sie den Unterschied und gestalten Sie Ihre Räume so, dass sie Ihre Gäste begeistern! In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der Dekoration, entdecken die Kunst der Farblehre und erfahren alles über themenbezogene Konzepte sowie Materialkunde. So schaffen Sie ein einzigartiges Ambiente, das die Sinne Ihrer Gäste anspricht und die Atmosphäre Ihres Betriebs perfekt unterstreicht.

TERMIN: 23.02.2026

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 200,-

8423 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

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

TERMIN: 31.01.2026

ORT: WIFI WELS

KOSTENBEITRAG: € 150,-



ANMELDUNGEN
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

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

STOLZ AUF DIE ABSOLVENT:INNEN UND SCHÜLER:INNEN DER TOURISMUSCHULEN



Bei den Überreichungen der Abschlussprüfungszeugnisse und diversen Projekten der oberösterreichischen Tourismusschulen waren auch Spartenobmann Gerold Royda, Spartenobmann-Stv. Petra Riffert und Spartenführer Stefan Praher vertreten. Sie sind stolz auf die Schüler:innen und Absolvent:innen und freuten sich besonders darüber, dass einige davon dem Tourismus treu bleiben wollen.

GOLDENES EHRENZEICHEN FÜR ROBERT SEEBER

Robert Seeber, ehemaliger Bundesspartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft, wurde mit dem Goldenen Ehrenzeichen des Landes OÖ geehrt. Wir gratulieren

herzlich und danken ihm für sein langjähriges, engagiertes Wirken und seinen Einsatz für die WKOÖ und den Tourismusstandort Oberösterreich.



AUSZEICHNUNGEN FÜR VERDIENSTE UM DEN TOURISMUS

27 Persönlichkeiten aus ganz Oberösterreich wurden für ihr langjähriges Engagement und ihre Impulse für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft ausgezeichnet. Gewürdigt wurden nicht nur Gastgeber:innen, sondern auch kreative Köpfe aus Kultur, Digitalisierung und Projektentwicklung, die mit ihren Ideen den Tourismusstandort Oberösterreich nachhaltig stärken.

Die Ehrung fand im Lentos Kunstmuseum Linz statt.



Mehr Info: wko.at/ooel/tourismus



JHG - GRILL- UND WEINSEMINAR

Das Junge Hotel- und Gastgewerbe lud zu einem Grill- und Weinseminar bei der Familie Eschlböck in Hörsching. Neben Tipps zur Zubereitung und Präsentation von Grillgerichten gab es spannende Inputs zur passenden Weinbegleitung, abgerundet durch einen gemütlichen Ausklang mit Verkostung.

Sind auch Sie zwischen 16 und 40 Jahre alt, haben einen Gastronomie- oder Hotelleriebetrieb bzw. übernehmen bald den elterlichen Betrieb und möchten Mitglied im JHG werden?

Dann melden Sie sich gerne unter gastronomie@wkoee.at.



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:

Druckerei Bad Leonfelden GmbH
Gewerbezeile 20, 4190 Bad Leonfelden

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Service-Team

FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher, MBA	- 46 00
Michaela Hölzl, MA	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Marlene Steininger	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	gastronomie@wkoee.at 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

