

AUSGABE
10/2017

INSIDER



IMAGEKAMPAGNE
GOES ONLINE

Bericht Seite 3

BEWERTUNGS-PLATTFORMEN

Bericht Seite 4

GASTGARTENWAHL

Bericht Seite 8



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Imagekampagne goes online 3

Interessenvertretung

Bewertungsplattformen 4
 Förderung Digitalisierungsinitiative 6
 Österreichischer Innovationspreis Tourismus 2018 7

Branchenservice

Gastgartenwahl 8
 Musik im Gasthaus 10
 EU-Datenschutz-Grundverordnung 11

Gesellschaft

JHG Reise 12
 Almtaler Wirte Genussmarkt 12
 Wirtreise nach Budweis und Prag 13
 10 Jahre AVIVA****s Zeit für einen Restart 13
 WIFI-Kurse 15

Themenserie

Themenserie Best Practice Digitalisierung 14

TITELSTORY

IMAGEKAMPAGNE GOES ONLINE

Mit der Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mich“ haben wir uns zum Ziel gesetzt, sowohl das allgemeine Image der Branchen zu verbessern, als auch die Attraktivität des Berufsstands bei Lehrlingen bzw. Fachkräften zu erhöhen.

Die Kampagne ist gezielt an potentielle Lehrlinge und deren Eltern gerichtet, um bei ihnen die Begeisterung für einen Tourismusberuf zu entfachen. Die geweckte Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie soll dann auf die breite Öffentlichkeit überspringen. Damit wir die verschiedenen Zielgruppen (Jugendliche, Eltern, Lehrer, ...) auch erreichen, setzen wir auf unterschiedlichste Werbemaßnahmen.

Zusätzlich zu den Werbemitteln am POS, werden in Printmedien und in Werbespots auf regionalen TV Sendern die Vorzüge der Branchen optimal für Eltern zukünftiger Lehrlinge und die breite Öffentlichkeit in Szene gesetzt. Um Jugendliche zu erreichen, schalten wir Werbespots im Kino sowie seit heuer neu auch online Werbung. Die online Werbemaßnahmen werden auf von Jugendlichen stark frequentierten Websites angezeigt und sind in der Aufmachung etwas „frecher“ als die Anzeigen in den Printmedien, sodass sich die Zielgruppe der potentiellen Lehrlinge auch angesprochen fühlt. Es freut uns sehr, dass die online Kampagne sehr gut angelaufen ist und die bisher erzielten Ergebnisse über unseren Erwartungen liegen. Online Tools eignen sich aber nicht nur zur Werbung, sondern auch zur Bewertung. Da der



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

„richtige“ Umgang mit Einträgen auf Bewertungsplattformen nicht immer einfach ist, finden Sie auf den nächsten Seiten eine kurze praktische Anleitung, wie Sie einfach und charmant auf negative sowie positive Bewertungen im Netz antworten. So sind Sie gerüstet für die Chancen, die uns Bewertungsplattformen bieten können. „Bewertet“ wurden auch die schönsten Gastgärten von den Lesern der OÖNachrichten, die Ergebnisse der erfolgreichen Aktion finden Sie ebenfalls in dieser Ausgabe. Da „Beliebtheitswahlen“ auch wesentlich zur Imageverbesserung beitragen, haben die WKO und die Kronenzeitung die „Wahl zum freundlichsten Wirt“ ins Leben gerufen.

Wir suchen Oberösterreichs freundlichste Wirtsleute!

In Oberösterreich hat die Gastlichkeit seit jeher Tradition. So geht man eben nicht nur ins Wirtshaus, um ein kühles Bier, ein gutes Achteil Wein oder einen Kaffee zu trinken und dazu ein gutes Essen zu genießen.

Ins Wirtshaus geht man, um Leute zu treffen, Gespräche zu führen und Neues zu erfahren. Die Wirtsleute sorgen für Gastlichkeit und geselliges Zusammensein. Sie sind dabei bei allen Feiern, von der Taufe über Hochzeiten, Geburtstagsfeiern bis hin zur Zehrerung. Sie sind dabei, wenn sich Vereine und Stammtische treffen und haben Platz für jede Veranstaltung. Mit einem offenen Ohr nehmen sich die Wirtsleute Zeit für ihre Gäste und wissen, wo der Schuh drückt. Daher ist es nichts Außergewöhnliches, wenn Stammgäste und Wirte zusammenwachsen wie eine kleine Familie. Wenn auch Sie solche Wirtsleute kennen, dann haben Sie bei der Wahl zum freundlichsten Wirt die Möglichkeit, Dankeschön zu sagen. Nominieren Sie Ihre Wirtsleute unter Krone.at/wirtwahl oder nutzen Sie den Coupon am Ende der Seite und schicken ihn an:

WER IST DER FREUNDLICHSTE WIRT IN OBERÖSTERREICH?
 WÄHLEN SIE IHREN LIEBLINGS-WIRT IN IHREM BUNDESLAND!

Mein Wahlvorschlag:
 Name und Anschrift des Gasthauses:
 Mein Name und meine Anschrift:

Senden Sie bitte Ihren Vorschlag unter dem Kennwort „Freundlichster Wirt“ an die Kronen Zeitung, Postamt 1190 Wien, Postfach 10, oder beteiligen Sie sich unter www.krone.at/lieblingwirt an der Wahl. Einreicheschluss ist der 13. Oktober 2017 laut Poststempel. Die Teilnahme und Auszahlung der abgegebenen Wahlvorschläge erfolgt geheim und unter Wahrung ihrer Anonymität.

Thomas Mayr-Stockinger MBA
 Obmann der Fachgruppe
 Gastronomie

Stefan Praher MBA
 Geschäftsführer der Fachgruppen
 Gastronomie und Hotellerie

Gerold Royda
 Obmann der Fachgruppe
 Hotellerie



BEWERTUNGS- PLATTFORMEN

Quelle: Best Practice Guide, TRUSTYOU



Ein paar einfache Schritte zur richtigen Antwort

Sie haben auf einer Bewertungsplattform eine negative Bewertung erhalten und stellt sich nun die Frage, ob und wie Sie antworten sollen. Wir empfehlen auf alle negative Bewertungen, die über Ihren Betrieb geschrieben werden, zu antworten. Dabei sollten Sie sich nicht zu lange Zeit lassen, damit Sie ein mög-

licherweise geschädigtes Verhältnis zu Ihrem Gast schnell wieder in Ordnung bringen und die Anzahl der potentiellen Gäste verringern, die eine negative Bewertung ohne Antwort lesen. Grundsätzlich wird empfohlen, zwischen 24 bis 48 Stunden zu antworten.

SO ANTWORTEN SIE AUF NEGATIVE BEWERTUNGEN

- 1 **BEGINNEN SIE MIT EINEM PERSÖNLICHEN DANKESCHÖN**
Danken Sie dem Gast, dass er sich die Zeit genommen hat, eine Bewertung zu schreiben und versuchen Sie ihn so oft wie möglich mit Namen anzusprechen. Somit merkt der Gast, dass sein Feedback wertgeschätzt und angenommen wird.
- 2 **DAS ANLIEGEN ANSPRECHEN**
Entschuldigen Sie sich dafür, dass Sie die Erwartungen des Gastes nicht erfüllen konnten und sprechen Sie sein Anliegen bewusst an. Falls in der Zwischenzeit Verbesserungen vom Hotel/Restaurant vorgenommen wurden, um sicherzustellen, dass andere Gäste nicht die gleiche Erfahrung machen, schreiben Sie das in jedem Fall dazu.
- 3 **LADEN SIE DEN GAST WIEDER EIN**
Laden Sie den Gast wieder ein, um die Situation zu berichtigen und stellen Sie sicher, dass Sie die Bewertung mit Ihrem Namen unterzeichnen, damit der Gast Sie direkt kontaktieren kann. Das zeigt, dass das Restaurant/Hotel wirklich daran interessiert ist, dem Gast einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen.

Sie haben eine positive Bewertung erhalten und stellen sich die Frage, ob Sie diese beantworten sollen. Falls es möglich ist, empfehlen wir auch auf positive Bewertungen zu antworten.

SO ANTWORTEN SIE AUF POSITIVE BEWERTUNGEN

- 1 **DANKEN SIE DEM GAST**
Bedanken Sie sich bei dem Gast, dass er sich die Zeit genommen hat, eine Bewertung zu schreiben und versuchen Sie ihn so oft wie möglich mit Namen anzusprechen. Somit merkt der Gast, dass sein Feedback wertgeschätzt und angenommen wird.
- 2 **FREUEN SIE SICH**
Lassen Sie den Gast wissen, wie sehr Sie sich über sein positives Feedback freuen. Würden Sie ein persönliches Kompliment ignorieren? Wahrscheinlich nicht. Gehen Sie mit positiven Bewertungen genauso um und bringen Sie zum Ausdruck, dass das Hotel/Restaurant dieses gute Level für alle Gäste anstrebt.
- 3 **LOBEN SIE IHRE MITARBEITER, WENN ES PASSEND IST.**
Viele positive Bewertungen erwähnen Mitarbeiter beispielsweise als ganze Abteilung oder sogar mit Namen. Nehmen Sie diese Gelegenheit wahr und loben Sie öffentlich Ihre Mitarbeiter, die sich für Ihr Restaurant/Hotel einsetzen und es repräsentieren.
- 4 **LADEN SIE DEN GAST WIEDER EIN.**
Informieren Sie den Gast, dass Sie sich freuen würden, wenn er Ihr Hotel/Restaurant bald wieder besucht. Laden Sie ihn ein, wieder zu kommen und stellen Sie sicher, dass der Aufenthalt das nächste Mal wieder genauso gut wird.

84%

... der Nutzer stimmen zu, dass eine Antwort des Managements auf eine negative Bewertung „den Eindruck über das Hotel/Restaurant verbessert“.

64%

... der Nutzer stimmen zu, dass eine aggressive oder abwehrende Antwort des Managements auf eine schlechte Bewertung dazu führt „dass ich das Hotel/Restaurant eher nicht buche/besuche“.

78%

... der Nutzer geben an, dass eine Antwort vom Management das Gefühl vermittelt, dass ein Hotel/Restaurant sich für seine Gäste interessiert.

68%

... der Nutzer sagen, dass sie ein Restaurant/Hotel mit höherer Wahrscheinlichkeit besuchen/buchen, wenn Antworten vom Management vorhanden sind.

INTERESSENVERTRETUNG

FÖRDERUNG: DIGITALISIERUNGSOFFENSIVE KMU DIGITAL

Am 18.9.2017 wurde der offizielle Startschuss für die gemeinsame Digitalisierungsoffensive KMU Digital des BMWFW und der WKÖ durch Wirtschaftsminister Harald Mahrer und WKÖ-Präsident Christoph Leitl gegeben. Ab sofort können Unternehmen bis zu 4000 Euro für Beratungs- und Qualifizierungsmaßnahmen beantragen.

DAS UMFANGREICHE KMU DIGITAL FÖRDERPROGRAMM UMFASST FOLGENDE SCHRITTE:

1 KMU DIGITAL ONLINE STATUS CHECK: Wie digital ist mein Unternehmen?

2 KMU DIGITAL POTENTIALANALYSE: Was soll sich wie ändern?

3 KMU DIGITAL BERATUNG: Wie geh ich´s an?
SCHWERPUNKTE:
a) E-Commerce & Social Media
b) Geschäftsmodelle & Prozesse
c) Verbesserung der IT-Sicherheit

4 KMU DIGITAL QUALIFIZIERUNG: Digitale Kompetenzen erweitern für Unternehmer/innen und Mitarbeiter/innen



Nähere Informationen sowie die Förderrichtlinien finden Sie unter: www.kmudigital.at

EINREICHFRIST
10. NOV 17



ÖSTERREICHISCHER INNOVATIONSPREIS TOURISMUS 2018

Um die Bedeutung des Tourismus zu unterstreichen und die wichtigen, innovativen Impulse in diesem Wirtschaftssektor zu würdigen, verleiht der Bundesminister für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft auch heuer wieder gemeinsam mit den Bundesländern auf Basis der Entscheidung einer unabhängigen Fachjury den Österreichischen Innovationspreis Tourismus (ÖIT).

Im Fokus des ÖIT 2018 stehen innovative touristische Produkte und Angebotspakete, die einen nachhaltigen Mobilitätsaspekt einschließen. Eingereicht können all jene Projekte werden, die eine nachhaltige Mobilitätslösung beinhalten - dabei kann es sich sowohl um die Mobilität zum/vom Urlaubsort selbst, als auch um die Mobilität vor Ort handeln. Der ÖIT 2018 wird in den zwei Kategorien „Einzelbetriebliche Initiativen“ und „Kooperationen von Betrieben“ verliehen.



Die Einreichunterlagen und detaillierten Informationen finden Sie unter: www.bmwfw.gv.at/tourismus

NACHFOLGER FÜR GUT EINGEFÜHRTES GASTHAUS IN LINZ GESUCHT

- Derzeit als gut geführtes Gasthaus ganzjährig geöffnet.
- 80 Sitzplätze innen aufgeteilt auf 2 Gasträume.
- Gemütlicher Gastgarten mit ebenfalls 80 Sitzplätzen.
- Genügend Parkplätze vorhanden.
- Voll ausgestattet. Komplettes Inventar bleibt im Objekt.
- Wohnmöglichkeit im Haus.
- Ablöse.

Anfrage bitte per Email: info@stubm.at



GASTGARTENWAHL: EIN SIEGER AUS DIETACH UND VIELE GEWINNER IM GANZEN LAND

Vier Juroren führen durch ganz Oberösterreich, um die schönsten Gastgärten zu finden - und bestätigten letztendlich das Ergebnis der Publikumswahl der OÖNachrichten Leser.

Um es vorwegzunehmen: Es war schwierig für die vier Juroren, einen Sieger bei der Gastgartenwahl, ausgerufen von der Fachgruppe Gastronomie und den OÖNachrichten, zu küren. Und noch etwas stellte sich heraus: Jeder, der es nach der Publikumswahl (mit mehr als 90.000 abgegebenen Stimmen) ins Finale der Top 10 ge-

schafft hatte, ist ein Sieger - weil jeder Teilnehmer überzeugen konnte. Und so reisten die vier Juroren Stefan Praher (Geschäftsführer der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft), Thomas Mayr-Stockinger (Obmann der Fachgruppe Gastronomie), Thomas Kleindessner und Florian Meingast (beide OÖN) durch das Land, um zu einer Entscheidung zu kommen.

Sieg bestätigt: Bei der Publikumswahl kam die Stadtkirchner Hofstub'n in Dietach bei Steyr bereits auf 9482 Stimmen, damit gewann sie auch den ersten Durchgang dieser Wahl. Dieses Ergebnis bestätigte nun auch die Jury bei der Besichtigung. Familiär, typisch oberösterreichisch, elegant: Die Jury war aber auch von allen anderen Finalisten begeistert.



Bildnachweis: Stadtkirchner Hofstub'n

HOFSTUBN: Der Gastgarten bietet wirklich alles, was sich ein Besucher wünschen kann: gemütliche Holzlauben, grüne Wiesen und mächtige Bäume, die Schatten spenden. Und wer sich abkühlen will, darf ruhig einmal seine Füße in den Schwimmteich halten - ein perfektes Ambiente. Die Chefin des Hauses, Hermine Hanke, wird im Urlaub in Kroatien vom Sieg erfahren.



KIRCHENWIRT IN KIRCHBERG/THENING: Im familiären Ambiente genießt man die Schmankerl der frisch verheirateten Wirtsleut'.



GASTHAUS EIDENBERGER'S: Im Gastgarten vom Gasthaus Eidenberger's in Eidenberg fühlt sich der Gast wie im eigenen Garten.



GASTHAUS PETERSEIL: Direkt neben der Freizeitanlage in Mauthausen lässt man sich im Gasthaus Peterseil verwöhnen.



RABL: Besonders familienfreundlich ist das Landgasthaus Rabl in Gschwandt bei Gmunden. Hier investierten die „Titelverteidiger“ der letzten Gastgartenwahl Erika und Peter Bergthaler im vergangenen Jahr in eine weitere Verschönerung des Gastgartens sowie einen neuen Spielplatz.



WIRT IN DER EDT: Einen Hauch Toskana verbreitet die Weinlaube des Wirts in der Edt von Erwin und Elke Radner in Vorchdorf. Ein Ständchen auf der Ziehharmonika von Sohn Tobias inklusive.



GASTHOF BAUER: Typisch oberösterreichisch mit Kesselgulasch und Kistensau geht es im Gasthof Bauer in Steyr zu.



BACKHENDLSTATION: Viel mehr als „nur“ Backhendl hat der Besitzer der Backhendl-Station in Enns, Jürgen Lichtl, zu bieten. Hier speisen die Gäste unter hohen Kastani- und Nussbäumen.



BADER: Gemütlich rustikal geht's auch im Gasthof Bader in Laakirchen zu. Die Wirtinnen verwöhnen die Gäste unter wunderschönen Lauben.



SPITZVILLA: Wunderschön ist auch ein Aufenthalt im prächtigen Gastgarten der Spitzvilla in Traunkirchen im Bezirk Gmunden. Der Blick hinaus über den Traunsee ist ein Genuss.

„MUSIK IM GASTHAUS“ FÖRDERAKTION DES VERANSTALTERVERBANDES

EINREICHFRIST
31. OKT 17

Bis Jahresende können noch 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 För-

derung besteht kein Anspruch. Die Reihung der Anträge und Gewährung der Förderung erfolgt nach Besonderheit der Veranstaltung. 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
Fachgruppe Gastronomie
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)

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

Bei Bewerbung der Veranstaltung durch Plakate, Flyer, etc. verpflichte ich mich zur Verwendung des Logos des Veranstalterverbandes und stelle unaufgefordert ein Belegexemplar meines Werbemittels zur Verfügung.

Datum

Unterschrift

EU-DATENSCHUTZ- GRUNDVERORDNUNG (DSGVO)

Mit der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) werden die Regeln für die Verarbeitung personenbezogener Daten, die Rechte der Betroffenen und die Pflichten der Unternehmen EU-weit vereinheitlicht.

Die Bestimmungen der DSGVO gelten ab 25.5.2018. Bis dahin müssen alle Datenanwendungen an die neue Rechtslage angepasst werden. Jedes Unternehmen, das in irgendeiner Weise personenbezogene Daten verarbeitet (z.B. eine Kundendatei führt, Rechnungen ausstellt, Lieferantendaten speichert), ist betroffen.

Alle datenverarbeitenden Betriebe, somit auch die meisten Gastronomiebetriebe, vor allem aber die Hotelleriebetriebe, müssen beispielsweise damit künftig detailliert darlegen, welche Daten ihrer Kunden (bzw. Mitarbeiter) von ihnen verarbeitet werden, wo diese liegen und wohin sie weitergegeben werden.

SETZEN SIE SICH MIT DEM THEMA RECHTZEITIG AUSEINANDER:

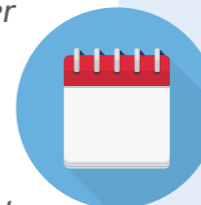
da ab dem 25. Mai 2018 hohe Geldstrafen drohen. Weiterführende Informationen finden Sie unter: www.wko.at/service/wirtschaftsrecht-gewerberecht/datenschutz.html

Wir haben Sie in unserem elektronischen Newsletter bereits darüber informiert, dass das Service-Center der WKOÖ seit September in Informationsveranstaltungen flächendeckend in OÖ zu diesem Thema aufklärt. Im November gibt es noch folgende drei Termine:

DI, 07. NOVEMBER 2017,
WKO PERG

DO, 09. NOVEMBER 2017,
WKO KIRCHDORF

DI, 21. NOVEMBER 2017,
WKO VÖCKLABRUCK



JHG REISE

Unter dem Titel Sommerausklang auf Malta verbrachte das Junge Hotel- und Gastgewerbe (JHG) ein paar erholsame und informative Tage auf Malta. Neben dem Aktiv-Programm haben ein intensiver und kollegialer Gedankenaustausch, viel Spaß und gute Laune die 4 Tage geprägt.



Das JHG ist eine unpolitische Gemeinschaft zukünftiger Gastronomen und bereits selbständiger Jungunternehmer der Gastronomie und Hotellerie Oberösterreichs.

WIR BIETEN:

- gesellige Treffen (wie sportliche Veranstaltungen usw.)
- Beratung und Diskussion mit führenden Tourismusexperten
- den Kontakt zu deiner Interessenvertretung
- Informationen über Neuerungen
- Schulungen, Seminare und Exkursionen
- die Möglichkeit zur Mitarbeit für unseren Berufsstand
- Aufbau einer „Netzwerk-Gemeinschaft“



Für nähere Infos zum Jahresprogramm und zur Mitgliedschaft schreiben Sie bitte ein Email an:
tourismus1@wkoee.at

ALMTALER WIRTE GENUSSMARKT



Bildnachweis: Hermann Weberstorfer

Am Freitag, den 15. September 2017 fand im gemütlichen Ambiente des Kaplanstocks in Viechtwang in Scharnstein der bereits 6. Almtaler Wirtegenussmarkt statt. Das Wetter hatte ein Einsehen mit den veranstaltenden Almtaler Wirten und bescherte den über 400 Gästen einen lauen Spätsommerabend, der durch die regionalen Köstlichkeiten zu einem richtigen Genusserlebnis wurde. Die Nia z'haus Musi, die Graef Buam und Hannes Antensteiner rundeten das Flair mit ihren musikalischen Darbietungen gelungen ab.

WIRTEREISE NACH BUDWEIS UND PRAG

Die buntgemischte Reisegruppe von Gastronomen aus ganz Oberösterreich verbrachte informative und lustige Tage in Budweis und Prag. Neben dem Netzwerken, sich austauschen und plaudern, stand auch die Besichtigung von Hotels und der Austausch mit tschechischen Touristikern im Vordergrund.



v.l.: Mag. Stefan Praher MBA, Thomas Mayr-Stockinger MBA, Direktor der Südböhmischen Zentrale für Tourismus DI Jaromir Polásek, DI Jitka Zikmundová MBA, Oberösterreich Tourismus GmbH, Marktmanagement für Märkte CEE und Gerold Royda.

10 JAHRE AVIVA****S

Ende September feierte das AVIVA****s seine ersten 10 Jahre, zu denen wir sehr herzlich gratulieren.

Durch den Kauf des AVIVA von Friedrich Huemer, Gründer, Kernaktionär und CEO der Polytec-Group aus Horsching bei Linz und die Verpachtung an Christian Grünbart, steht das Hotel unter guter Führung. Grünbart, der sich als Tourismus- und Hotelberater, vor allem durch Hotelmanagement auf Zeit, in der Branche einen Namen gemacht hat, betreibt das AVIVA mit dem einzigartigen Konzept „make friends“ weiter. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg!





SIE MÖCHTEN NOCH GERNE MEHR
DARÜBER WISSEN?

Robert Hatzmann beantwortet gerne Ihre Fragen, schicken Sie diese einfach per Email an:
tourismus1@wkoee.at

THEMENSERIE

DIGITALISIERUNG BEST PRACTICE

Im Gespräch mit Spartengeschäftsführer Stefan Praher und Monika Kalkgruber gibt Robert Hatzmann Einblick in die digitalen Prozesse des traditionellen Landwirthshauses Mesnersölde (Utzenaich, Bezirk Ried im Innkreis).

„Auch wenn man am Land wohnt, muss man mit der Zeit gehen“, ist sich Robert Hatzmann Juniorchef der Mesnersölde sicher. So war es für ihn ganz klar, sich auch mit dem Thema Digitalisierung auseinanderzusetzen. Vor gut einem Jahr fasste er dann den Entschluss, über seine Website seinen Gästen die Möglichkeit zur online Tisch- und Speisenreservierung zu bieten.

Robert Hatzmann hat sich verschiedene Anbieter und Systeme angeschaut und sich schlussendlich für „order 4 you“ entschieden. „Ausschlaggebend war für mich, dass bei diesem System nur Kosten anfallen, wenn auch online reserviert und/oder bestellt wird“, erklärt der Juniorchef. Seiner Aussage zu Folge sind die Kosten vernachlässigbar, die jeden Monat abgerechnet werden. Zudem bekommt man auch einen detaillierten Bericht über das Reservierungsverhalten der Gäste, zB wann und wer hat reserviert.

Ebenso wurde bei der Auswahl des Anbieters besonders darauf geachtet, dass sich der Gast bei der online Reservierung keinen konkreten Tisch aussuchen kann, bzw. das System nicht automatisch Tische zuordnet. „Denn sonst sucht sich ein Pärchen den schönsten Tisch aus, der eigentlich ein Sechser-Tisch ist und mir fehlen im schlimmsten Fall dann

vier Plätze“, gibt Herr Hatzmann weiter Einblick. Wird ein Tisch online reserviert, bekommt der Juniorchef eine Nachricht auf sein Smartphone und gibt die Reservierung frei, bzw. lehnt diese ab.

„Die online Tisch- und Speisenreservierung rechnet sich für uns“.

In der Mesnersölde kann man über die Website nicht nur Tische reservieren, sondern auch gleich die gewünschten Speisen dazu bestellen. Das System bieten den Gästen aber auch Speisen zum Mitnehmen an. „Zugegeben, Speisen werden nur selten online bestellt. Aber seitdem wir die online Bestellung auf unserer Website haben, ist es bei den Einwohnern in Utzenaich bekannt geworden, dass es bei mir die Speisen auch „take away“ gibt. So ist es keine Seltenheit, dass ich gegen 18:00 Anrufe von Gästen bekomme, die gerade von der Arbeit nachhause fahren und noch schnell beispielsweise vier Portionen Ripperl zum Mitnehmen bestellen“, freut sich Robert Hatzmann über den steigenden Umsatz bei Speisen zum Mitnehmen.

AUSBILDUNG ZUM PATISSIER

Eignen Sie sich Fachkenntnisse und Fertigkeiten der Patisserie an: Unter anderem werden warme und kalte Süßspeisen, diverse Eissorten, Desserts aus Teigen und Massen sowie Dekor aus Zucker, Marzipan und Schokolade zubereitet. Nach dem Kurs haben Sie die Möglichkeit, eine praktische Prüfung abzulegen.

WIFI Kurs: 8657

TERMIN: 6.11. BIS 17.11.2017, MO BIS DO 8:30 BIS 16:30 UHR, FR 8:30 BIS 12 UHR

PRÜFUNG: 24.11.2017, FR 8:30 BIS 12 UHR

GEBÜHR: 990,- INKL. UNTERLAGEN

AUSBILDUNG ZUM GEPRÜFTEN KÜCHENMITARBEITER

Der Kurs bietet eine kompakte Ausbildung, bei der sowohl neue Trends als auch die Klassiker der österreichischen Küche berücksichtigt werden. Er dient auch als Basis für praxisorientiertes Kochen nach zeitgemäßen und wirtschaftlichen Richtlinien.

WIFI Kurs: 8659

Termin: 20.11 bis 30.11.2017, Mo Do 9 bis 16:45 Uhr

Gebühr: 750,-

F & B MANAGER

Jeder Gastronomiebetrieb muss heute nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten geführt werden. Entsprechend gefragt sind qualifizierte Mitarbeiter, die Verantwortung für die Rentabilität des Unternehmens übernehmen können. In diesem Lehrgang erarbeiten Sie sich die nötigen betriebswirtschaftlichen und persönlichkeitsorientierten Kompetenzen, um in der Gastronomie ökonomisch durchzustarten. Sie lernen ein Unternehmen nach wirtschaftlichen Kriterien gewinnbringend zu führen und qualifizieren sich für leitende Positionen.

WIFI Kurs: 8377

Termin: 13.11.2017 bis 14.3.2018, Mo-Mi 9 bis 17 Uhr

Prüfung: 11.4.2018 Mi 8:30 bis 13:30 Uhr, 12.4.2018, Do 13 bis 18 Uhr

Gebühr: 2.890,- inkl. Unterlagen und Prüfungsgebühr

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



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

TRADITIONSGASTHOF SUCHT EINEN NEUEN PÄCHTER

Das **gutgehende Gasthaus Reisinger** im Herzen von Lichtenberg sucht einen verlässlichen Nachpächter. Das Gasthaus ist Heimstätte einiger Vereine und beinhaltet auch eine angrenzende Kegelbahn mit 2 Bahnen. Neben dem Gasthof befinden sich auch ein Spielplatz, ein Funcourt für Kinder, ein Sportplatz sowie Eisstockbahnen.

- Gastgarten und Parkplatz sowie eine Wohn-möglichkeit im Obergeschoß sind vorhanden.
- Die Gasträume werden bis Ende des Jahres noch renoviert.
- Personal könnte mit übernommen werden.

Frau Manuela Dumfart freut sich über Ihre Kontaktaufnahme per Email:
manu@manueladumfart.com



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

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Mag. Monika Kalkgruber

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	- 46 00
Mag. Monika Kalkgruber	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Lisa Priglinger	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	tourismus1@wkoee.at

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt
Insider finden Sie auch unter:*

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie
www.insider-online.at

Österreichische Post AG
MZ02Z030686M
WKOÖ, Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie
Hessenplatz 3, 4020 Linz

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

