

AUSGABE
10/2018

INSIDER



ENTSCHEIDUNGSFREIHEIT STATT BÜROKRATISCHER VORGABEN

Bericht Seite 3

NEUE VERORDNUNG: JUGENDLICHE IM RAUCHERBEREICH

Bericht Seite 6

INTERNATSKOSTEN-FÖRDERUNG

Bericht Seite 8



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Entscheidungsfreiheit statt bürokratischer Vorgaben 3

Interessenvertretung

Änderung der Sachbezugswertverordnung -
Dienstwohnungen 4

Die neue monatliche Beitragsgrundlagenmeldung (mBGM) 5

Neue Verordnung: Jugendliche im Raucherbereich 6

Branchenservice

Digital Starter Plus - zweiter Call gestartet 6

Reise zur Messe INTERNORGA 7

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Lehrbetriebsförderung 8

Internatskosten-Förderung 8

Young BIZZ Award 9

Nachfolge 9

Gesellschaft

Spartenstich ALPRIMA 10

JHG Sommerreise 11

Regionalitätspreis für „Erni kocht“ 12

Oberwirt wieder eröffnet 13

Gasthof Klinger: Wirt des Jahres 13

Themenserie

DESIGN - Best Practice: Hotel zum Goldenen Schiff 14

WIFI-Kurse 15



ENTSCHEIDUNGSFREIHEIT STATT BÜROKRATISCHER VORGABEN

Ein Vorschlag der EU Kommission zur Trinkwasserrichtlinie hat Anfang September für breites mediales Aufsehen gesorgt. Ihre Branchenvertretung hat dazu eine klare Meinung.

Die europäische Kommission überarbeitet die Trinkwasserrichtlinie und damit den europäischen Rahmen für sämtliche Aspekte rund um Leitungswasser. Ziel ist es - vor allem in den jüngsten Beitrittsländern - die Wasserqualität zu verbessern, den Verbrauch von Einwegflaschen drastisch zu reduzieren und möglichst vielen Menschen Zugang zu Trinkwasser zu ermöglichen. Erste Überlegungen sehen nicht nur deutlich mehr Kontrollen vor, sondern es ist auch angedacht, Gastronomiebetriebe zu verpflichten, das Glas Leitungswasser gratis auszuschenken.

In vielen Lokalen besteht die Möglichkeit, dass sich Gäste selbstständig ein Glas Wasser holen können und zum Kaffee gehört ein kostenloses Glas Leitungswasser fast immer zum guten Ton. Eine kostenlose verpflichtende Ausgabe von Trinkwasser in der Gastronomie greift aber viel zu weit.

Wichtig ist daher für uns sicherzustellen, dass die betriebliche Entscheidungsfreiheit, Wasser kostenlos oder kostenpflichtig anzubieten, gewahrt bleibt. Nicht mehr - aber auch



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

nicht weniger wird von uns gefordert. Letztendlich gilt nämlich eines ganz klar: die Dienstleistung rund um ein Glas Leitungswasser kann und soll auch zukünftig von Betrieben verrechnet werden.

Daher plädieren wir für eine Anpassung des Richtlinienentwurfes mit Augenmaß um unverhältnismäßig große Belastungen

für die Branche zu verhindern. Wir gehen davon aus, dass die politisch Verantwortlichen eine gute und vor allem praktikable Entscheidung auf nationaler Ebene treffen werden.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

ÄNDERUNG DER SACHBEZUGSWERTEVERORDNUNG DIENSTWOHNUNGEN

Sachbezüge sind Vorteile aus einem Dienstverhältnis, die nicht in Geld bestehen. Diese Sachbezugsbewertung gilt sowohl für die Lohnsteuer als auch für die Sozialversicherungsbeitragsermittlung.



Auch Dienstwohnungen sind grundsätzlich Sachbezüge und sind als Teile des Arbeitsentgeltes über das Lohnkonto abzurechnen. Bei der Bewertung von Wohnraum des Arbeitgebers, den dieser seinen Arbeitnehmern kostenlos oder verbilligt zur Verfügung stellt, werden grundsätzlich Quadratmeterpreise, die sich nach dem Richtwert lt. Richtwertgesetz bemessen, als Sachbezugswert angesetzt.

Seit 1.1.2013 wird für arbeitsplatznahe Unterkünfte bis 30m², die kostenlos oder verbilligt zur Verfügung gestellt werden, kein Sachbezug zum Ansatz gebracht, wenn „die rasche Verfügbarkeit des Arbeitnehmers am Arbeitsplatz nach der Natur des Dienstverhältnisses im besonderen Interesse des Arbeitgebers liegt.“

Durch eine strenge Auslegung des Landesverwaltungsgerichtes Tirol dieser bisherigen Kriterien der Sachbezugsbefreiung für Dienstwohnungen war eine Änderung des Wortlauts der zugrundeliegenden Verordnung notwendig.

Mit 6.9.2018 ist die von der WKO geforderte Änderung der Sachbezugswerteverordnung im Bundesgesetzblatt kundge-

macht worden. Zukünftig entfallen die streng ausgelegten und unpraktikablen Kriterien. Die Unterkunft muss, wie bisher, arbeitsplatznahe sein und sie darf „nicht den Mittelpunkt der Lebensinteressen“ darstellen. Sind diese Kriterien erfüllt, dann ist für Dienstwohnungen bis 30m² kein Sachbezug anzusetzen.

Diese Änderung gilt auch für Dienstwohnungen bei einer Größe von mehr als 30 m² aber nicht mehr als 40 m². Hier ist zwar ein Sachbezug anzusetzen, jedoch kann ein Abschlag von 35% berücksichtigt werden, wenn die Unterkunft vom selben Arbeitgeber für max. 12 Monate durchgehend zur Verfügung gestellt wird.

Die neue Bestimmung der Sachbezugsbefreiung bzw. -reduktion ist...

- erstmals bei der Veranlagung für das Jahr 2018 anzuwenden, wenn die Einkommensteuer veranlagt wird und
- erstmals für Lohnzahlungszeiträume, die nach dem 31. Dezember 2017 enden, anzuwenden, wenn die Einkommensteuer (Lohnsteuer) durch Abzug eingehoben wird.



INTERESSENVERTRETUNG

DIE NEUE MONATLICHE BEITRAGSGRUNDLAGENMELDUNG (MBGM)

Die monatliche Beitragsgrundlagenmeldung ab 1.1. 2019 bringt Umstellungen für Arbeitgeber, Lohnverrechnung und Sozialversicherung. Grund für die tiefgreifende Reform ist das Pensionskonto. Bei der Umstellung konnte die WKO wichtige Erleichterungen durchsetzen.

Bisher mussten die individuellen Beitragsgrundlagen der Arbeitnehmer den Krankenversicherungsträgern jährlich gemeldet werden. Durch die Umstellung auf das Pensionskonto ist eine monatliche Meldung notwendig, weil aktuelle Daten gebraucht werden.

Die Umstellung der Beitragsgrundlagenmeldung bringt auf der einen Seite ein höheres Meldevolumen.

Auf der anderen Seite sind bei der elektronischen Anmeldung aber weniger Daten nötig, als bisher. Es entfallen u.a. die bisherige Beitragsnachweisung und der sozialversicherungsrechtliche Teil im Lohnzettel (Lohnzettel SV). Auch die zusätzlich notwendigen Änderungsmeldungen werden weniger, da dies im Rahmen der monatlichen Beitragsgrundlagenmeldung erfolgt.

INTERESSENVERTRETUNG

NEUE VERORDNUNG: JUGENDLICHE MAXIMAL EINE STUNDE IM RAUCHERBEREICH

Seit 1. September dürfen Jugendliche, die eine Lehre in der Gastronomie beginnen, maximal eine Stunde pro Tag in Raucherräumen eingesetzt werden.

Die neue Verordnung des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz sieht vor, dass die Beschäftigung von Jugendlichen in Räumen von Gastronomiebetrieben, in denen das Rauchen gestattet ist und Jugendliche den Einwirkungen von Tabakrauch unmittelbar ausgesetzt sind, höchstens bis zu einer Stunde täglich zulässig ist. Im Rahmen der Arbeitsplatzevaluierung sind

geeignete Maßnahmen festzulegen, die gewährleisten, dass der genannte Zeitraum eingehalten wird.

Diese Regelung gilt nicht für Jugendliche, deren Ausbildung im Betrieb vor dem 1. September 2018 begonnen hat, sofern zwingende räumliche oder organisatorische Gründe entgegenstehen.

BRANCHENSERVICE

EINRICHRIST
31. OKT 18

DIGITAL STARTER PLUS - ZWEITER CALL GESTARTET

Bis 31. Oktober besteht für kleine und mittlere Unternehmen die Möglichkeit, für den zweiten Call von „Digital Starter PLUS“ einzureichen.

Mit diesem Förderprogramm unterstützen Land und WKO Oberösterreich Unternehmen beim Schritt in die betriebliche Digitalisierung.

Beim Digital Starter PLUS gibt es bis zu 6.000 Euro Förderung für Betriebe, die sich besonders innovativ digitalisieren, wobei Neuheit, Marktbedarf, Wettbewerbsvorteil, Anspruch und Nachvollziehbarkeit der gesetzten Ziele für

eine Förderung entscheidend sind.

Unter Anwendung von am Markt bereits verfügbarer Technologien werden gemeinsam mit spezialisierten Beratern und IT-Dienstleistern neue vernetzte Lösungen in den Bereichen „Erhöhung der Effizienz in den Geschäftsprozessen“ und „Mehrwert beim Kunden durch neue Form der Leistungserbringung“ konzipiert und umgesetzt.



Detaillierte Informationen dazu finden Sie unter: wko.at/ooe/digitalstarter

REISE ZUR MESSE INTERNORGA

Fahren Sie mit uns zur Leitmesse der Gastronomie und genießen Sie gleichzeitig erholsame Tage in Hamburg.

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie organisieren erstmals eine Messefahrt zur INTERNORGA, mit Abflug in Linz am Do, 14. März und Rückflug am Sa, 16. März 2019 (fakultativ Verlängerungstag bis Sonntag). Neben der Messe steht die gemeinsame Besichtigung der Stadt Hamburg mit ihren kulinarischen Highlights am Programm. Der Samstag steht zur freien Verfügung.

Die INTERNORGA ist die Leitmesse für den gesamten Gastro-Markt und bietet alles, was ein erfolgreiches Unternehmen braucht. Bekannt als Quelle für Trends und visionäre Konzepte, ist die INTERNORGA der Hotspot für Profis und Entscheider aus aller Welt. Hier informiert man sich über Neuheiten und entdeckt neue Potenziale für das eigene Geschäft.



Detaillierte Informationen und den gesamten Reiseablauf finden Sie unter:
www.wko.at/ooe/gastronomie

SICHERN SIE SICH RECHTZEITIG IHRE LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG

Reichen Sie Ihren Antrag auf Basisförderung zeitgerecht ein.

Ende Juli und Ende August wechselten wieder viele Lehrlinge in das nächste Lehrjahr oder beendeten ihre Lehre. Damit haben Sie als betroffener Lehrbetriebe auch Anspruch auf Basisförderung - je nach Lehrjahr immerhin bis zu drei monatliche Bruttolehrlingsentschädigungen.

Als kostenlose Serviceleistung sendet Ihnen Ihre WKOÖ vorgefüllte Basisförderanträge zu. Ist der Förderantrag vier

Wochen nach Lehrjahreswechsel bzw. Lehrzeitende noch nicht bei Ihnen eingelangt, nehmen Sie bitte mit den Beraterinnen und Beratern des Referates lehre.fördern der WKOÖ Kontakt auf. Förderanträge, welche später als drei Monate nach Lehrjahreswechsel oder Lehrzeitende bei Wirtschaftskammer OÖ einlangen, dürfen aufgrund bundesweit vorgegebener Förderbedingungen leider nicht ausbezahlt werden.

INTERNATSKOSTEN-FÖRDERUNG

Lehrbetrieben werden seit 1. Jänner 2018 die Kosten von Unterbringung und Verpflegung, die durch das Wohnen der Lehrlinge in einem Schülerheim-Lehrlingsheim entstehen, von lehre.fördern aus Mitteln des Insolvenzentgeltsiche-

rungsfonds ersetzt. Dieser Kostenersatz gilt auch für Betriebe, die schon vor 2018 auf Grund kollektivvertraglicher Regelungen ganz oder teilweise für Internatskosten aufkommen mussten.

FÖRDERBEDINGUNGEN:

- Ersetzt werden die vollen Kosten für Unterbringung und Verpflegung, die durch das Wohnen des Lehrlings in einem Internat, das für die Schüler der Berufsschule bestimmt ist, entstehen. Kosten für Mahlzeiten, die nicht im Internat eingenommen werden, werden nicht ersetzt.
- Bei Unterbringung in einem anderen Quartier (z.B. Gasthaus, Hotel) erfolgt der Kostenersatz nur bis zur Höhe des üblicherweise von den Schülerinnen und Schülern der Berufsschule besuchten Internats.
- Wird der Lehrvertrag während des Aufenthaltes im Internat gelöst und verbleibt der Lehrling dennoch die gesamte Berufsschulzeit im Internat, so wird Kostenersatz geleistet, wenn der Lehrberechtigte die Kosten tatsächlich getragen hat.
- Der Lehrvertrag muss zumindest am ersten Tag des Aufenthaltes im Schülerheim (Internat) aufrecht gewesen sein.
- Für Jugendliche in Teilqualifikation mit einem Ausbildungsvertrag gem. § 8b (2) BAG muss dieser am ersten Tag des Aufenthaltes im Schülerheim (Internat) aufrecht gewesen sein.

Diese Regelungen gelten nur für Unternehmen, die gemäß § 2 (BAG) zur Lehrlingsausbildung berechtigt sind. Nicht gefördert werden Gebietskörperschaften, politische Parteien und überbetriebliche Ausbildungseinrichtungen

WIE WIRD DIE FÖRDERUNG BEANTRAGT?:

- Nach dem letzten Tag des Internatsaufenthaltes kann der Förderantrag durch Übermittlung eines vollständig ausgefüllten Formulars per E-Mail an die im Formular bekannt gegebene Adresse eingebracht werden. Der Antrag kann auch elektronisch über den Online-Service der WKO „LOS“ eingebracht werden.
<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/foerderantrag-internatskosten.pdf>



Die Internate Laakirchen und Altmünster, welche durch das Land OÖ betrieben werden, rechnen ab 11. November 2018 die Internatskosten direkt mit der WKOÖ ab. Die betroffenen förderbaren Unternehmen ersparen sich damit die Einzahlung der Internatskosten und damit in Folge auch das Stellen eines Förderantrages.

YOUNG BIZZ AWARD

Online-Bewerbungen/Anmeldungen sind noch bis 1. Dezember 2018 möglich.

Bereits zum fünften Mal werden im Rahmen des GastroBizz Kongresses Gastrounternehmer unter 40 Jahren mit dem Young BIZZ ausgezeichnet.

Eingereicht werden kann in zwei Kategorien - „New Business“ und „kreative Fortführung“. Unter „New Business“ werden Neueröffnungen, Neue Locations und Start-ups, verstanden, deren Eröffnung maximal 5 Jahre zurückliegt. Der Preis für „kreative Fortführung“ geht an Jungunternehmer,

die in den letzten 5 Jahren einen bestehenden Betrieb von Eltern oder Verwandten übernommen haben und diesen kreativ und erfolgreich weiterführen.

2019 wird dieser „Branchenoscar“ für Gastrounternehmer am 8. April 2019 im Designhotel Lone in Rovinj verliehen. Wir drücken besonders den oberösterreichischen Einreichern die Daumen.



Detaillierte Informationen zum Young BIZZ Award und das Formular zur online Bewerbung finden Sie unter: www.gastrobizz.at

BEWERBUNG BIS
1. DEZ 18

NACHFOLGE

Möchten Sie Ihren Betrieb übergeben oder einen Betrieb übernehmen?

Wenn ja, dann sollten Sie unbedingt ein schriftliches Nachfolgekonzept erstellen. Darin sollten alle wesentlichen Punkte, insbesondere finanztechnische, einer Betriebsnachfolge erarbeitet und geplant werden.

So entsteht ein Fahrplan, der durch die komplexe Nachfolgephase führt. Und auch Banken und Förderstellen schätzen ein Konzept mit Hand und Fuß.



„Das muss im Nachfolgekonzept stehen, damit Finanzierung und Förderung klappen“. Neben Vorträgen gibt es Gelegenheit für individuelle Fragen und Diskussion.

DO, 22. NOVEMBER 2018, 16:00 - 17:30 UHR

WKO Linz, Hessenplatz 3, 4020 Linz

Bitte melden Sie sich per Email unter veranstaltung@wkoee.at an.

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos

SPATENSTICH ALPRIMA

Neue Belegung für den Tourismus in Hinterstoder.



v.l.: Rainer Rohregger, Helmut Holzinger, Christian Prinz, Gerold Royda, Michael Strugl, Helmut Wallner, Stefan Praher, Siegfried Pramhas

Mitte September fand der Spatenstich für das neue Alprima Aparthotel statt. Schon im Winter 2019 soll das 380-Betten-Hotel eröffnen. Dafür wurde groß investiert. Insgesamt 16 Millionen Euro wurden von der Hinterstoder-Wurzeralm Bergbahnen AG gemeinsam mit der Schröcksnadelgruppe aufgewendet. Die Apartments werden zwei bis 16 Personen Platz bieten - Dachbodenzimmer können je nach Gruppengröße flexibel zusammengelegt werden.



JHG SOMMERREISE

Unter dem Titel Sommerausklang auf Rhodos verbrachte das Junge Hotel- und Gastgewerbe (JHG) ein paar erholsame und informative Tage auf Rhodos. 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

„ERNI KOCHT“ WURDE MIT DEM REGIONALITÄTSPREIS AUSGEZEICHNET

Neue Belebung für den Tourismus in Hinterstoder.



v.l.: Thomas Mayr-Stockinger, Angelika und Erni Haas, Thomas Reiter

Bildnachweis: BRS/Reiter

Mehr als 300 Gäste folgten der Einladung der BezirksRundschau zur Verleihung des Regionalitätspreises, bei der „Ernie kocht“, Ernie und Angelika Haas mit ihrer inno-

vativen und maximal regionalen Wirtshausküche in der Kategorie Gastronomie ausgezeichnet wurden. Wir gratulieren sehr herzlich!

OBERWIRT WIEDER GEÖFFNET

Der Oberwirt in Linz/St. Magdalena eröffnet nach fast zwei Jahren mit neuem Pächter.

Mitte September war es endlich wieder soweit - der Oberwirt im Stadtteilzentrum St. Magdalena öffnete wieder seine Türen. Nachdem der Oberwirt knapp zwei Jahre leer stand, sperrte Christian Rathner als neuer Pächter das Traditions-Wirtshaus wieder auf. Der Oberwirt konzentriert sich auf alte Traditionen, altösterreichische Küche und will die Stammtisch-Kultur wiederaufleben lassen.



v.l.: Thomas Denk, Bernhard Baier, Christian Rathner und Stefan Praher

GASTHOF KLINGER: WIRT DES JAHRES

Der Wirtshausführer zeichnet den Betrieb aus Gaspoltshofen als besten in Österreich aus.



v.l.: Wirtshausführer Herausgeberin Renate Wagner, Hermi Klinger, Mike Freese (Römerquelle), Hedi Klinger, Wolfgang Klinger und Wirtshausführer Herausgeber Klaus Egle.

Anfang September wurde im Gasthof Klinger in Gaspoltshofen (OÖ) im Beisein von viel Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Medien der neue Wirtshausführer 2019 präsentiert und die Auszeichnungen Wirtshausführer Aufsteiger, Wirtshausführer Weinwirte, Wirtshausführer Produzent, Wirtshausführer Winzer und Wirtshausführer Wirt 2019 verliehen. Dabei wurde der Gasthof Klinger vom österreichi-

sehen Wirtshausführer zum Wirtshaus des Jahres gewählt. Wir gratulieren sehr herzlich! Der Klinger ist das Musterbeispiel eines familiär geführten Landgasthofes. Und das seit Jahrzehnten. Hedi Klinger ist zudem eine Galionsfigur der Wirtshausküche. Beim Klinger bekommt man eine bodenständige Küche, die bereits vom Schriftsteller Thomas Bernhard ausreichend gewürdigt wurde.



THEMENSERIE

DESIGN - BEST PRACTICE NACHHALTIGER GENUSS IM GEPFLEGTEN AMBIENTE

Auf der Sonnenseite des Ennser Stadtplatzes fühlen sich die Gäste seit knapp 250 Jahren im Hotel zum **Goldenen Schiff** sehr wohl. Damit ihr Erfolgsrezept auch in Zukunft wirkt, investieren die heutigen Besitzer Daniela und Wolfgang Brunner neben der ausgezeichneten Qualität der angebotenen Speisen immer wieder auch in ein entsprechendes Ambiente für gemütliche Geselligkeit.

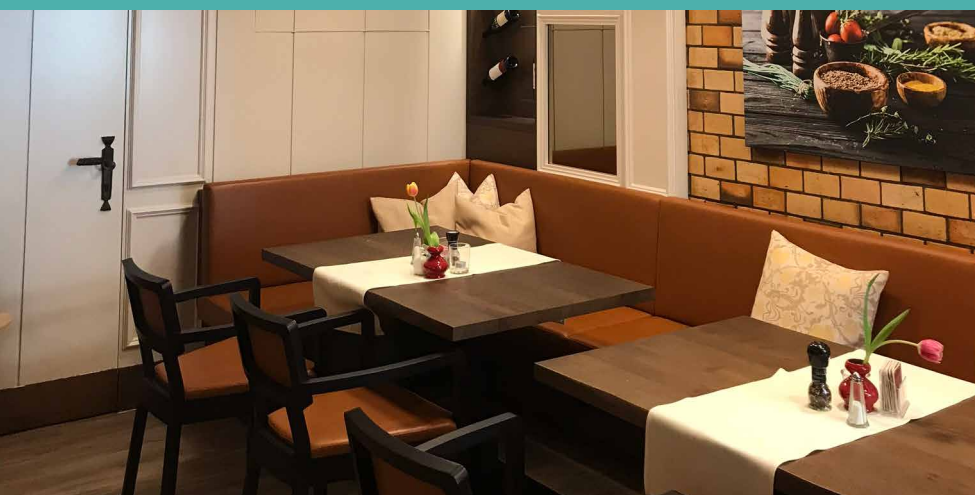
So erhielt nun rechtzeitig zur Eröffnung der Landesausstellung das Stüberl einen neuen Touch und überzeugt mit Klasse und Funktionalität. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Stüberl mit den traditionellen Gästebereichen

harmoniert. Die heimelige Holzdecke sowie die Wandvertäfelungen erhielten deshalb einen frischen Anstrich und bilden die perfekte Ergänzung zu der Ziegelriemchenwand und den neuen Sitzbereichen. Diese wurden multifunktionell flexibel ausgeführt, um für alle Feiern gewappnet zu sein.

Sehr gelungen ist die Lösung, die ganze Wand zur Küche - einschließlich integrierter automatischer Schiebetür - mit einer alten Kreidezeichnung der Heimatstadt Enns zu versehen. Spiegel sorgen für eine optische Vergrößerung des Raumes und gehen eine raffinierte Liaison mit den ausgewählten Designerlampen ein.



Spiegel sorgen für eine optische Vergrößerung des Raumes ...



Bildnachweis: Alle Bilder - Wögerer GmbH

8383 REZEPTIONSLEHRGANG

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

KURSTERMIN: 9.10. - 31.10.2018

Mo, Di, Mi u. Do von 9 - 17 Uhr

PRÜFUNG: Di 6.11.2018, 9 - 12:30 Uhr

KURSORT: Linz

KOSTEN: 1.490,- inkl. Unterlagen und Prüfungsgebühr

8607 FACHKRAFT FÜR DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET

Praxisnah lernen Sie den professionellen Aufbau eines Frühstücksbuffets. Kompaktes Basiswissen im Umgang mit Lebensmitteln, Kenntnisse der Hygienevorschriften und Tipps für eine perfekte Betreuung der Gäste helfen Ihnen, Ihre Kompetenz beim Frühstücksservice deutlich zu steigern.

KURSTERMIN: 22.10. - 30.10.2018

Mo u. Di von 8 - 16 Uhr

PRÜFUNG: 5.11.2018, Mo 8 - 12 Uhr

KURSORT: Linz

KOSTEN: 360,-

ANMELDUNGEN

WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053

E 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/ooe/gastronomie/offenlegung

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	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
MZ 02Z030686 M
WKOÖ, HESSENPLATZ 3, 4020 LINZ

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

