

AUSGABE
10/2023

INSIDER



JUGEND UND BERUF – SICHERUNG DES BERUFSNACHWUCHS

Bericht Seite 3

OÖ TRIUMPHIERT BEI DEN EUROSKILLS 2023 IN DANZIG

Bericht Seite 5

KULTIWRIRTE FEIERN DAS BRAUSILVESTER

Bericht Seite 10



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Jugend und Beruf - Sicherung des Berufsnachwuchs 3

Interessenvertretung

Lehrbetriebsförderung sichern! 4

Erstinformation: Pfandverordnung für
Einweggetränkeverpackungen 4

Branchenservice

Restaurant „Das Attersee“ mit dem
Jungunternehmerpreis ausgezeichnet 5

OÖ triumphiert bei den EuroSkills 2023 in Danzig 5

Jugend und Beruf 6

Musik im Gasthaus 8

Gesellschaft

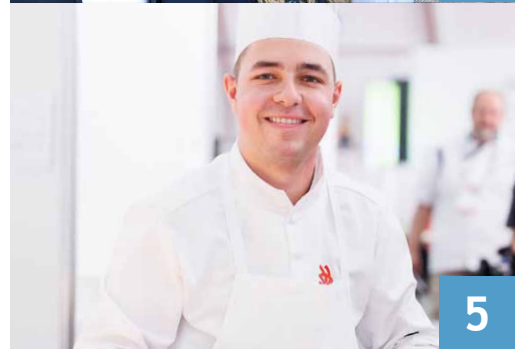
Neueröffnung: Hotel Freigold 9

Wirtschaftsmedaille für Thomas Mayr-Stockinger 9

KultiWirte feiern das Brausilvester 10

„Tante Käthe“ feierlich eröffnet 11

GastroBizz Kongress 2024 in Dubrovnik 11



JUGEND UND BERUF – SICHERUNG DES BERUFSNACHWUCHS IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die Rekrutierung und Sicherung des Fachkräftenachwuchses in der Gastronomie und Hotellerie stellt uns immer wieder vor neue Herausforderungen. Aktuell können wir uns aber sehr über die steigenden Lehrlingszahlen freuen. Dies zeigt klar, dass unsere Versuche, immer wieder neue Akzente zu setzen und den Jugendlichen in Oberösterreich die einzelnen Lehrberufe näherzubringen, erfolgreich sind.

Unter anderem waren bei der Berufsmesse Jugend und Beruf in Wels unsere Lehrlinge auch heuer wieder gemeinsam mit den Lehrer:innen der Berufsschule Altmünster an unserem Messestand vertreten, um Jugendlichen die einzelnen Lehrberufe näherzubringen. Die Informationsblätter zu den einzelnen Lehrberufen stehen für Sie auf unserer Website zum Download bereit. Nähere Infos dazu finden Sie auf Seite 7.



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

Jedes Jahr aufs Neue zeigen unsere Lehrlinge wieder bei nationalen und internationalen Wettbewerben mit herausragenden Leistungen und Top Platzierungen auf. Unter anderem konnte Marco Panhölzl bei den Euro Skills in Danzig im Bereich Küche die Medaillon of Excellence erkochen. Um diese Spitzenleistungen auch weiterhin zu fördern, finden am 24. und

25. Oktober die Junior Skills OÖ im Wifi in Linz statt. Daher wollen wir uns schon im Vorhinein bei Ihnen für die Unterstützung Ihrer Lehrlinge bei den Junior Skills OÖ und der gesamten beruflichen Ausbildung bedanken!



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

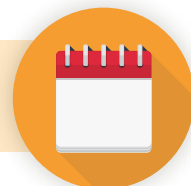
NICHT VERGESSEN: LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG RECHTZEITIG SICHERN!

Hat ihr Lehrling ins nächste Lehrjahr gewechselt oder ist die Lehrzeit bereits zu Ende? Vergessen Sie nicht, dass Sie Anspruch auf Basisförderung haben.

Betriebe erhalten für die Ausbildung von Lehrlingen eine Lehrbetriebsförderung. Diese kann je nach Lehrjahr bis zu 3 kollektivvertragliche Bruttolehrlingseinkommen betragen. Die vorausgefüllten Basisförderanträge erhalten Sie automatisch in digitaler oder analoger Form von der WKOÖ. Ist der Förderantrag vier Wochen nach Lehrjahres-

wechsel bzw. Lehrzeitende noch nicht bei Ihnen eingelangt, nehmen Sie bitte mit den Berater:innen des Referates Lehre.fördern der WKOÖ umgehend Kontakt auf, damit die geltenden Einreichfristen gewahrt bleiben. Zu spät eingelangte Anträge dürfen aufgrund bundesweit geltender Förderbedingungen leider nicht ausbezahlt werden.

Die Basisförderung kann vom Lehrbetrieb bis zu **6 Monate** nach dem Lehrjahreswechsel des einzelnen Lehrlings eingereicht werden.



SIE MÖCHTEN IHRE FÖRDERUNGEN DIGITAL ABWICKELN? KEIN PROBLEM!

Melden Sie sich unter: los.wko.at an und nutzen in Zukunft das digitale Erfassungssystem der Wirtschaftskammern für Ihre Förderungen. Vorausgefüllte Anträge für die

Basisförderung, Erwachsenenlehre und erfolgreiche Lehrabschlussprüfung werden Ihnen automatisch elektronisch zur Verfügung gestellt.

SIE HABEN FRAGEN ZUR LEHRLINGSAUSBILDUNG?

Bei Fragen zu Lehrbetriebsförderung, Ausbildungsplanung oder Berufsausbildungsgesetz usw. stehen Ihnen erfahrene Berater:innen mit Rat und Tat zur Seite. Vereinbaren Sie einen individuellen und kostenlosen Termin in Ihrem Betrieb unter: **05-90909-2010** oder per Mail: lehre.foerdern@wkoee.at.

ERSTINFORMATION: PFANDVERORDNUNG FÜR EINWEGGETRÄNKEVERPACKUNGEN

Ab 1. Jänner 2025 werden alle Einweggebinde in Kunststoffflaschen und Dosen mit einem Volumen von 0,1 bis max. 3 Liter (ausgenommen sind Milchverpackungen und Tetrapacks) mit einem Pfand in Höhe von 25 Cent versehen. Davon können in Ausnahmefällen auch Gastronomie- und Hotelleriebetriebe betroffen sein.



Alle bisher bekannten Informationen finden Sie unter:

www.wko.at/service/umwelt-energie/pfandverordnung-fuer-einweggetraenkeverpackungen.html

RESTAURANT „DAS ATTERSEE“ MIT DEM JUNGUNTERNEHMER- PREIS AUSGEZEICHNET

Die Junge Wirtschaft Oberösterreich hat neun Unternehmen in drei Kategorien mit dem Jungunternehmerpreis ausgezeichnet. „Das Attersee“ mit den Unternehmern Michaela Prem und Kilian Angermeyer erreichte in der Kategorie „Regionenrocker“ den zweiten Platz. Dieser Preis wurde an junge Selbstständige vergeben, die in die Zukunft ihrer Heimat investieren, indem sie regional produzieren, Arbeitsplätze schaffen und den Firmenstandort entscheidend mitgestalten. Wir gratulieren sehr herzlich!



OÖ TRIUMPHIERT BEI DEN EUROSKILLS 2023 IN DANZIG



Österreichs Tourismusausbildung gehört zu den Besten in Europa.

Die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) haben auch dieses Jahr wieder hochmotivierte junge Fachkräfte zur Berufseuropameisterschaft EuroSkills entsandt, die von 05. bis 09. September in Danzig über die Bühne gegangen ist. In den drei Bereichen Service, Küche und Rezeption konnten die jungen Touristiker im Wettkampf mit großem Einsatz, viel Geschick und Konzentration punkten und großartige Leistungen auf höchstem Niveau präsentieren. Ganz besonders freut es uns, dass Marco Panhölzl vom City Café Peuerbach (Oberösterreich) aufgrund seiner besonderen Leistungen im Wettbewerb in der Kategorie Küche mit einer „Medallion for Excellence“ ausgezeichnet wurde.

„Wir sind unglaublich stolz auf unsere jungen Tourismus-Fachkräfte! Die intensive Vorbereitung und unzählige Trainingsstunden haben sich für unsere Teilnehmer gelohnt. Diese Erfolge zeigen die Top-Qualität und den

hohen Standard der österreichischen Ausbildung“, freut sich Spartenobmann Robert Seeber mit den Obmännern Thomas Mayr Stockinger und Gerold Royda. „Ein großer Dank gilt auch den Trainer:innen des österreichischen Teams, dem Verband der Köche Österreichs sowie allen Eltern und Lehrer:innen, die hier tatkräftig unterstützt haben“, ergänzt Obmann der Hotellerie Gerold Royda, welcher auch als Bundesausbildungsleiter der beiden Fachverbände tätig ist.



JUGEND UND BERUF - WIR SICHERN DEN OBERÖSTERREICHISCHEN TOURISMUSNACHWUCHS

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie informieren Jugendliche über die touristischen Lehrberufe im Zuge der Messe Jugend und Beruf in Wels.

Am Messestand der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie konnten Lehrlinge und Lehrer der Berufsschule Altmünster praxisnah ihre Kenntnisse in den Bereichen Küche, Service, Bar und HGA präsentieren. Dabei hatten die Besucher:innen die Möglichkeit, selbst einzelne Tätigkeiten der 7 touristischen Lehrberufe auszuprobieren.

An dieser Stelle vielen herzlichen Dank an alle teilnehmenden Lehrlinge und unsere Berufsschullehrer:innen, für die großartige Präsentation der Lehrberufe!





AKTUELL WERDEN IN OBERÖSTERREICH FOLGENDE LEHRBERUFE AUSGEBILDET:

- KÖCHIN / KOCH
- RESTAURANTFACHFRAU /-MANN
- GASTRONOMIEFACHFRAU /-MANN
- HOTEL- UND GASTGEWERBEASSISTENT:IN
- HOTELKAUFFRAU /-MANN
- HOTEL- UND RESTAURANTFACHFRAU /-MANN
- SYSTEMGASTRONOMIEFACHFRAU /-MANN

KÖCHIN / KOCH
LEHRZEIT: 3 JAHRE

Du kochst gerne? Dann mach doch einfach dein Hobby!

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN (SERVICE)
LEHRZEIT: 3 JAHRE

Du willst direkt am Gast arbeiten, ihn kompetent servieren und für ein rundum perfektes Erlebnis bei seinem Besuch in deinem Betrieb sorgen? Dann ist dieser Job genau der Richtige für dich. Ob im Restaurant, am Buffet oder in der Bar – du sorgst für eine unvergessliche Zeit.

HOTEL- UND GASTGEWERBEASSISTENT:IN (REZEPTION)
LEHRZEIT: 3 JAHRE

Wenn du gerne Dinge organisierst und planst, dann ist der Job als Hotel- und Gastgewerbeassistentin genau der Richtige für dich. Hier bist du als Organisations- und Verwaltungsgenie gefragt und Back- und Frontoffice in einer Person.

SYSTEMGASTRONOMIEFACHFRAU/-MANN
LEHRZEIT: 3 JAHRE

Du legst viel Wert auf Organisation und standardisierte Abläufe? Dann ist eine Lehre in der Systemgastronomie genau das Richtige für dich! Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe von Speisen und Getränken oder Qualitätssicherung erwartest du ein spannendes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld.

GASTRONOMIE HOTELLERIE
Das Richtige für mich.
Starte jetzt deine Zukunft in Oberösterreichs Gastronomie und Hotellerie!

Für diese Lehrberufe wurden Informationsblätter ausgearbeitet, die dazu verwendet werden, den Jugendlichen die einzelnen Lehrberufe näherzubringen und die Unterschiede aufzuzeigen. Diese Berufsbilder stehen auf unserer Website www.hotelgastro.jobs.at, unter den einzelnen Berufsbezeichnungen, jederzeit zum Download bereit. Zusätzlich gibt es Leporellos mit den Lehrberufen, die gerne unter gastromie@wkoee.at oder [05-90909-4613](tel:05-90909-4613) bestellt werden können.



Hier finden Sie die Informationsblätter: www.hotelgastro.jobs.at

„MUSIK IM GASTHAUS“

EINREICHFRIST
30. NOV
2023

Förderaktion des Veranstalterverbandes.

Im Zeitraum von Oktober bis Dezember 2023 können 15 interessante LIVE-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit € 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen auch im Advent oder zu Silvester mit lebender Musik OHNE Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerstopp, 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 2023 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 Dämmerstopp, 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. Die Einhaltung der aktuellen COVID-Bestimmungen, über die die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie regelmäßig informieren, ist verpflichtend.

Ich stimme zu, dass meine Daten im Rahmen der Aktion „Musik im Gasthaus“ verarbeitet werden.

Datum

Unterschrift



NEUERÖFFNUNG: HOTEL FREIGOLD ALS ERSTES „IMPULSHOTEL“ IM MÜHLVIERTEL



Das Freistädter Hotel Freigold hat am 04. September feierlich eröffnet. Neben Entspannung setzen Dietmar Hehenberger und Wolfgang Hochreiter auf Inspiration, Bewegung, Lebendigkeit und Überraschungen in ihrem Impulshotel.

WIRTSCHAFTSMEDAILLE FÜR GASTRONOMIE OBMANN THOMAS MAYR-STOCKINGER ZUM 50. GEBURTSTAG

Im Zuge der Feier zu seinem 50. Geburtstag wurde Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger mit der Wirtschaftsmedaille der WKO Oberösterreich ausgezeichnet. Wir gratulieren noch einmal herzlich zum runden Geburtstag.





GESELLSCHAFT

KULTIWRITTE FEIERN DAS BRAUSILVESTER

Startschuss für den kulinarischen Herbst bei den öö. KultiWirten.

Mit einem herzlichen „Happy New Beer“ läuteten die öö. KultiWirte beim heurigen Brausilvester wieder den kulinarischen Herbst ein. Bei den KultiWirten werden aktuell bierige Schmankerl in den Wirtshausküchen kredenzt. Dabei erstreckt sich das Angebot der 63 KultiWirte von einer breiteren Bierauswahl über exklusive Biergerichte bis hin zu genussvollen Menüabenden, bei denen die KultiWirte ihrer Kreativität in Bezug auf Bier kulinarisch freien Lauf lassen können.

HAUPTATTRAKTION BEIM DIESJÄHRIGEN BRAUSILVESTER: DAS KULT23

Eine Hauptattraktion des diesjährigen Brausilvesters ist zweifellos das im Juli eigens für diesen Anlass eingebraute KULT 23 Bier. Die KultiWirte waren dieses Jahr bereits zum zweiten Mal von Anfang an in den Brauprozess des KULT-Biers eingebunden. Das Ergebnis ist ein spezielles, ungefiltertes Linzer Bier mit einem schönen bernsteinfarbenen Farblich. Es wird als untergärig und fein gehopft beschrieben, das mit einem vollen Geschmack, der karamellartige und leicht malzige Aromen vereint, punkten kann.



„TANTE KÄTHE“ FEIERLICH ERÖFFNET



Die neue Linzer Gastronomielocation „Tante Käthe“ wurde feierlich eröffnet. Das neue Restaurant- und Clubkonzept mit einer ansprechenden Location und Lage soll ein breites Zielpublikum ansprechen. Wir gratulieren zur Eröffnung!



ANKÜNDIGUNG: GASTROBIZZ KONGRESS 2024 IN DUBROVNIK

Von 17.-19. März 2024 findet der 28. GastroBizz Kongress im Tagungshotel Rixos Premium in Dubrovnik statt. Durch Top Speaker werden wieder spannende, impulsgebende und vor allem praxisorientierte Vorträge angeboten. Das traditionelle Pre Convention Program startet am Samstag, 16. März ab 19.30 Uhr.

Im Rahmen des Kongresses gibt es zusätzlich wieder den Young BIZZ Award, welcher jährlich an drei Gastronomen, die unter 40 Jahre alt sind, verliehen wird. Eine Bewerbung dazu ist noch bis 01. Dezember 2023 möglich.

Erstmals in der Geschichte von GastroBizz wird ab Linz-Hörsching ein Charter mit Direktflug nach Dubrovnik (16.-19.3.) angeboten. Damit wurde eine direkte Transportmöglichkeit für die oberösterreichischen Gastronomen geschaffen.



Info und Anmeldung unter: www.gastrobizz.at

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & 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>

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 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

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

