

AUSGABE  
10/2024

# INSIDER

GAST &  
WIRT

**AB 01.11.2024: NEUER RAHMEN-KOLLEKTIVVERTRAG GÜLTIG!**

Bericht Seite 3

**EINWEGPFANDVERORDNUNG TOURISMUS UND  
FREIZEITWIRTSCHAFT AUF EINEN BLICK**

Bericht Seite 4

**GASTHOF PÖCHHACKER BESTEHT SEIT 100 JAHREN**

Bericht Seite 7



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Interessenvertretung

Ab 01.11.2024: Neuer Rahmen-Kollektivvertrag gültig!	3
Einwegpfandverordnung Tourismus und Freizeitwirtschaft auf einen Blick	4

### Branchenservice

Neuer Messestand im frischen Design - Präsentation unserer touristischen Lehrberufe auf der Messe Jugend und Beruf	6
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

### Gesellschaft

Die KultiWirte feiern Brausilvester	7
Junges Hotel- und Gastgewerbe goes Social Media	7
Gasthof Pöchhacker besteht seit 100 Jahren	7



**ZENTRAL GELEGENER FAMILIENBETRIEB  
NÄHE VORALPENKREUZ MIT HOTEL,  
GASTRONOMIE UND SPORTBEREICH  
VERGIBT DIE GASTRONOMIE AN ERFAHRENEN  
UND MOTIVIERTEN GASTRONOMEN.**



Ab Jänner 2025 stehen Gastzimmer, Stüberl, Saal (teilbar) und Gastgarten mit Terrasse, ca. 360 m<sup>2</sup> Bewirtschaftungsfläche, zur Verpachtung bereit, vollmöbliert mit Inventar. Gästestamm durch Hotel und Sport sowie sehr günstige Verkehrslage und großer Parkplatz vorhanden.

BEI INTERESSE WENDEN SIE SICH BITTE PER MAIL AN:  
[office@hotel-wahlmueller.at](mailto:office@hotel-wahlmueller.at) ODER DIREKT AN  
FR. WAHLMÜLLER: 0664 / 92 35 414

## WIFI KURSE

### 8453 SOMMELIER/SOMMELIÈRE ÖSTERREICH

Die Ansprüche der/die Weinliebhaber:innen werden immer höher. Umso gefragter sind top-ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zur Seite stehen können. Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines. Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

TERMIN: 24.02. BIS 18.03.2025  
MO BIS FR 9 BIS 17 UHR  
ORT: WIFI LINZ  
KOSTEN: € 2.210,-

### 8423 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

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

TERMIN: 07.01.2025  
ORT: WIFI VÖCKLABRUCK  
KOSTEN: € 145,-

### 8431 ALLERGENINFORMATIONEN- VERORDNUNG

Am 13.12.2014 trat die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft. Die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegungen sind verpflichtet, ihre Gäste über mögliche allergene Stoffe im Speiseangebot aufzuklären. Auf verständliche Weise erhalten Sie essentielle Informationen zur EU-Verordnung.

TERMIN: 04.11.2024  
ORT: WIFI BRAUNAU  
KOSTEN: € 135,-

### ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053  
E [unternehmerakademie@wifi-ooe.at](mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at)



INTERESSENVERTRETUNG

## AB 01.11.2024: NEUER RAHMEN-KOLLEKTIVVERTRAG GÜLTIG!

AUF DER SERVICESEITE DER FACHVERBÄNDE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE FINDEN SIE:

- ÄNDERUNGEN IM ÜBERBLICK
- DEN KOLLEKTIVVERTRAGSTEXT
- ERLÄUTERUNGEN ZU WESENTLICHEN THEMEN DES KV-TEXTES
- FAQs
- EIN WEBINAR ZU DEN WESENTLICHEN ÄNDERUNGEN
- DIE LOHNTABELLEN AB 1.11.2024
- DIE MUSTERVERTRÄGE FÜR EINEN DIENSTZETTEL



Zur Serviceseite: <https://bit.ly/Kollektivvertrag-Neu>

# PFAND IN TOURISMUS UND FREIZEITWIRTSCHAFT AUF EINEN BLICK

*Wer Getränke in PET-Flaschen oder Dosen verkauft, muss ab 01.01.2025 beim Verkauf ein Pfand einheben und leere Getränkeverpackungen gegen Auszahlung des Pfandes zurücknehmen.*

Betroffen sind alle Kunststoffflaschen und Metalldosen mit einem Volumen von 0,1 bis 3 Liter, die mit dem Pfandsymbol gekennzeichnet sind.



Das Pfand wird 25 Cent je Stück betragen. Darauf ist keine USt. einzuheben.

**GRUNDREGEL: JEDER, DER VERKAUFT, IST AUCH SOG. RÜCKNAHMESTELLE.**

## AUSNAHMEN:

- !** **Betreiber:innen von Gastgewerbebetrieben, aus denen in der Regel keine Einweggetränkeverpackungen mitgenommen werden:**  
Diese müssen für Getränke, die vor Ort bleiben kein Pfand einheben und ausbezahlen. Sie sind auch nicht verpflichtet, leere Gebinde zurückzunehmen und somit keine Rücknahmestellen. Allerdings kaufen Sie IMMER mit Pfand ein und sollten die abservierten Verpackungen als manueller Rücknehmer zurückgeben, um den bezahlten Pfandbetrag wiederzubekommen.  
**Achtung: Diese Ausnahme gilt nicht bei Gastro mit Take Away!**
- !** **Betreiber:innen von Getränkeautomaten:**  
Diese sind von der Rücknahmepflicht befreit, wenn sie dafür einen Ausgleichsbetrag pro Gebinde bezahlen.  
**Außer:** Wenn mit einer Rückgabestelle in unmittelbarer Nähe (ca. 300 Meter) eine Vereinbarung geschlossen wird und auf diese Rückgabemöglichkeit am Automaten deutlich sichtbar hingewiesen wird, dann entfällt der Ausgleichsbetrag.

## RÜCKNAHMEPFLICHT

Rücknahmestellen, die nicht unter diese Ausnahmen fallen, müssen Leergebinde zurücknehmen und den Pfandbetrag ausbezahlen. Zurückgenommen werden müssen nur Verpackungen, die folgendem entsprechen:

- tragen das Pfandlogo
- sind leer
- sind unzerdrückt und
- das Etikett ist vollständig mit dem Pfandsymbol und dem Barcode vorhanden und lesbar

Andernfalls braucht die Verpackung nicht zurückgenommen werden und sie ist in der nächsten gelben Tonne oder im gelben Sack zu entsorgen.



Nähere Informationen und FAQs zum Pfandsystem finden Sie auf unserer Website:  
<https://www.wko.at/oe/tourismus-freizeitwirtschaft/einwegpfand-und-pfandsystem>  
und auf der Website der EWP Recycling Pfand Österreich:  
<https://www.recycling-pfand.at/fuer-unternehmen.html>



## OPTIONEN FÜR RÜCKNAHMESTELLEN

### 1 SELBST ZURÜCKBRINGEN:

Die Teilnahme am Rücknahmesystem (mittels Registrierung siehe unter Punkt 2.) ist freiwillig. Stattdessen kann der rücknahmepflichtige Tourismus- bzw. Freizeitbetrieb das zurückgenommene Leergebinde

auch selbst zum nächsten Rücknahmeautomaten in seiner Nähe (z.B. Lebensmittelhändler) bringen und sich das ausbezahlte Pfand so zurückholen.

ODER

### 2 ALS MANUELLE RÜCKNAHMESTELLE IM EWP PORTAL REGISTRIEREN:

Hier registriert sich der rücknahmepflichtige Tourismus- bzw. Freizeitbetrieb online im Portal der EWP und bestellt kostenlos Sammelsäcke samt Plomben zum Verschluss der vollen Säcke. Der Sack mit Leergebinde wird im Betrieb gesammelt und gelagert. Die kostenlose Abholung der vollen plombierten Säcke erfolgt entweder direkt über EWP Recycling Pfand Österreich (im Folgenden kurz: EWP) oder durch sog.

Tarifpartner der EWP. Nach Abholung und Zählung der Leergebinde durch EWP (in deren Zählstellen) erhält der Tourismus- bzw. Freizeitbetrieb das Pfand für die zurückgenommenen Verpackungen. Der rücknahmepflichtige Tourismus- bzw. Freizeitbetrieb erhält eine Aufwandsentschädigung (sog. Handling Fee) von EWP Recycling Pfand mittels regelmäßiger Abrechnung (2x pro Monat).

#### HINWEIS:

Die meisten Tourismus- bzw. Freizeitbetriebe werden sich für diese Option entscheiden, also händisch zurücknehmen. **Bei der manuellen Rücknahme ist zu beachten:**

- Der Tourismus- bzw. Freizeitbetrieb braucht nur jene Getränkeverpackungen zurücknehmen, die er auch verkauft (z.B. 0,5 l PET-Flaschen). Allerdings alle Marken und Sorten in diesen Getränkeverpackungen.
- Der Tourismus- bzw. Freizeitbetrieb braucht nur so viele Getränkeverpackungen pro Kopf zurücknehmen, wie er üblicherweise an Kund:innen verkauft.

ODER

### 3 GEMEINSAME ALTERNATIVE RÜCKNAHMESTELLE BENENNEN:

Rücknahmepflichtige Tourismus- bzw. Freizeitbetriebe (Betreiber:innen von Verkaufsstellen) sind von der

Rücknahmepflicht befreit, wenn sie gemeinsam eine alternative Rücknahmestelle einrichten.

#### VORAUSSETZUNGEN:

- Verkaufsstellen an stark frequentierten Orten. Beispiel: Flughäfen, Bahnhöfen, Einkaufscenter/-straßen.
- Unmittelbare Nähe zur Verkaufsstelle. Das sind ca. 300 Meter.
- Vereinbarung mit der gemeinsamen alternativen Rücknahmestelle.
- Bonseinlösung/ Auszahlung an dieser alternativen Rücknahmestelle.
- Information an Konsument:innen.

ODER

### 4 MITTELS RÜCKNAHMEAUTOMATEN ZURÜCKNEHMEN:

Tourismus- bzw. Freizeitbetriebe, die einen Rücknahmeautomaten aufstellen, müssen diesen online bei der EWP registrieren. Hier gibt es keine Wahlmöglichkeit. Die Zählung der zurückgenommenen Verpackungen

übernimmt der Automat und übermittelt die gezählte Menge an EWP. Der Rücknehmer bekommt 1 x pro Monat Pfand für die zurückgenommenen Verpackungen und eine Aufwandsentschädigung (Handling Fee).

#### HINWEIS:

Ein Rücknahmeautomat muss gewissen Anforderungen entsprechen. EWP hat eine Liste mit Automaten herausgegeben, die diese erfüllen. Ein Rücknahmeautomat ist voraussichtlich erst ab einer gewissen Rückgabemenge pro Jahr rentabel. Ob sich die Anschaffung eines Rücknahmeautomaten rentiert, ist daher individuell und für den persönlichen Einzelfall zu bewerten.



Weitere übersichtliche Informationsblätter zu diversen Themen - von der Registrierung im EWP-Portal bis zur manuellen Rücknahme - finden Sie hier:

<https://www.wko.at/oe/tourismus-freizeitwirtschaft/informationsblaetter-und-handbuecher-rund-um-das-thema-pfand>

# NEUER MESSESTAND IM FRISCHEN DESIGN - PRÄSENTATION UNSERER TOURISTISCHEN LEHRBERUFE AUF DER MESSE JUGEND UND BERUF

Unser Messestand der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie erstrahlt heuer in einem neuen, erfrischenden Design. Besonders stolz sind wir darauf, dass unsere Top-Lehrlinge, die Teilnehmer:innen der JuniorSkills OÖ und JuniorSkills Austria, als Testimonials fungieren und ihre Fähigkeiten vor Ort unter Beweis stellen. Damit holen wir unsere Lehrlinge vor den Vorhang und zeigen, wie engagiert der oberösterreichische Tourismusnachwuchs ist.

Lehrlinge der Berufsschule Altmünster präsentierten praxisnah ihre Kenntnisse in den Bereichen Küche, Service, Bar und HGA. Die Besucher:innen hatten die Möglichkeit, selbst einzelne Tätigkeiten der sieben touristischen Lehrberufe auszuprobieren und einen Einblick in die spannenden Arbeitsfelder der Gastronomie und Hotellerie zu bekommen.

Ein herzliches Dankeschön an alle teilnehmenden Lehrlinge und Berufsschullehrer:innen für die großartige Präsentation der Lehrberufe!



## DIE KULTIWIRTE FEIERN BRAUSILVESTER

Startschuss für den kulinarischen Herbst bei den oö. KultiWirten. Mit einem fröhlichen „Happy New Beer“ läuteten die oberösterreichischen KultiWirte auch in diesem Jahr den kulinarischen Herbst ein. In den Küchen der Wirtshäuser werden derzeit zahlreiche Bier-Spezialitäten kreiert. Das vielfältige Angebot der 62 KultiWirte reicht von einer breiten Bierauswahl über exklusive Gerichte mit Bier bis hin zu genussvollen Menüabenden, bei denen die KultiWirte ihre kreative Freiheit voll ausleben



können. Ein Highlight des diesjährigen Brausilvesters ist das KULT 24, ein Bier, das im Juli speziell für diesen Anlass gebraut wurde. Die KultiWirte waren dabei von Anfang an in den Brauprozess eingebunden. Das Ergebnis ist ein besonderes, ungefiltertes Linzer Bier mit einer schönen bernsteinfarbenen Note. Das untergärige, fein gehopfte Bier zeichnet sich durch seinen vollen Geschmack aus, der karamellige und leicht malzige Aromen vereint.

## JUNGES HOTEL- UND GAST- GEWERBE GOES SOCIAL MEDIA



Das Junge Hotel- und Gastgewerbe hat einen erfolgreichen Social Media Workshop mit der Hypedby GmbH durchgeführt. Die Teilnehmer:innen des Workshops hatten die Gelegenheit, wertvolle Einblicke in die Nutzung von Social Media - speziell in der Gastronomie und Hotellerie - zu gewinnen. In interaktiven Sessions erlernten die Teilnehmer:innen, wie sie ihre Online-Präsenz stärken und gezielt ansprechende Inhalte erstellen können. Zudem konnten die Teilnehmer:innen im Rahmen des Workshops eigene Konzepte entwickeln und direkt umsetzen.

## GASTHOF PÖCHHACKER BESTEHT SEIT 100 JAHREN

Die Familie Pöchhacker feierte das 100-jährige Bestehen ihres Gasthofs in Steyr. Obmann der Hotellerie Michael Nell gratulierte dazu sehr herzlich.



# 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@wko.at">gastronomie@wko.at</a> <a href="mailto:hotellerie@wko.at">hotellerie@wko.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

