

AUFGABE
11/2017

INSIDER



WAHL-PERSPEKTIVEN

Bericht Seite 3

ENTLASTUNGEN FÜR BETRIEBE UND UNTERNEHME

Bericht Seite 4

LANDESFINALE DER KAISER-ZAPFMEISTERSCHAFT

Bericht Seite 10

INHALT

Wahl-Perspektiven 3

Interessenvertretung

Entlastungen für Betriebe und Unternehmer 4
Gratis-Internat für Lehrlinge 5

Branchenservice

Einladung zum Wirtestammtisch 6
Branchentreffen für Neugründer 6
Landesmeisterschaften der Gastronomieberufe 7
Top motivierte Fachkräfte 8
Suppe mit Sinn 8
Jugend & Beruf mit erfreulicher Bilanz 9
Alkomat-Vortestgeräte zum Ausleihen 9

Gesellschaft

Landesfinale der Kaiser-Zapfmeisterschaft 10
Unterhaltsamer Neustart 10
Herzliche Gratulation zur Wirtschaftsmedaille 11
Worldskills 2017 in Abu Dhabi 12
Der Veranstalterverband Österreich dankt 13

Themenserie

Arbeitsrecht: Ruhepause 14
WIFI-Kurs 15



TITELSTORY

WAHL-PERSPEKTIVEN



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

Die Nationalratswahlen sind geschlagen, nun geht es darum, dass die legitimen Forderungen der Branchenvertreter der Gastronomie und Hotellerie im Regierungsprogramm umsetzungsvorbindlich verankert und rasch in Gesetze gegossen werden. Wir nehmen die Politik beim Wort und fordern die vor der Wahl gegebenen Zusagen konsequent ein. Allem voran die Rücknahme des 13%igen Umsatzsteuersatzes und die Verkürzung der AfA. Insbesondere aber auch Erleichterungen bei Betriebsübergaben, Flexibilisierung der Arbeitszeit, Bürokratieabbau und nicht zuletzt Maßnahmen gegen den Facharbeitermangel.

Zwei Tage vor der Nationalratswahl wurde - entgegen des Protests der Wirtschaft - leider völlig überhastet die Angleichung Arbeiter-Angestellte beschlossen. Auch wenn es uns gelungen ist, buchstäblich in letzter Minute noch Sonderregelungen für den



Tourismus zu erreichen, muss es noch Nachbesserungen geben (Entgeltfortzahlung im Krankenstand, Kündigungsbestimmungen), um dauerhafte einseitige Belastungen der Wirtschaft zu vermeiden.

Eine sehr erfreuliche Nachricht ist hingegen die Bestätigung des Verbotes von Bestpreisklauseln bei Buchungsplattformen, aus Gründen der unternehmerischen Erwerbsfreiheit und des Verbraucherschutzes, durch den Verfassungsgerichtshof. Damit ist die Souveränität der Hoteliers über ihre Preisbildung ein für alle Mal abgesichert. Eine Kooperation auf Augenhöhe ist nun Standard. Der jahrelange, konsequente und intensive Einsatz der Wirtschaftskammer hatte letztendlich im vergangenen Jahr zum Verbot der sogenannten „Ratenparität“ geführt. Österreich war in dieser Hinsicht Vorreiter und Eisbrecher in ganz Europa, zahlreiche andere Staaten folgen jetzt diesem Beispiel.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppe
Gastronomie und Hotellerie



INTERESSENVERTRETUNG

GRATIS-INTERNAT FÜR LEHRLINGE

*Betriebe müssen Internatskosten nicht mehr selbst tragen.
Reichte die Lehrlingsentschädigung für die Internats-Kosten nicht aus,
so musste das Unternehmen den Rest übernehmen.*



Mit 01. Jänner 2018 werden die gesamten Internatskosten vom Unternehmen bezahlt, dem Lehrbetrieb werden ab diesem Zeitpunkt diese Kosten von lehre.fördern aus Mitteln des Insolvenz-entgeltsicherungsfonds refundiert.

ENTLASTUNGEN FÜR BETRIEBE UND UNTERNEHMER

Die letzte Sitzung des Nationalrates brachte auch einige spürbare Verbesserungen für Kleinbetriebe und Unternehmer.

Good News gibt es bei der Entgeltfortzahlungspflicht, die ein Betrieb aufzubringen hat, wenn ein Mitarbeiter erkrankt: Ab 1. Juli 2018 steigt für alle Unternehmen bis zu 10 Mitarbeiter der AUVA-Zuschuss von 50 auf 75 Prozent. Das ist gerade für Kleinstbetriebe eine Entlastung, weil sich diese oft keine Ersatzkraft für den erkrankten Mitarbeiter leisten können. Der Zuschuss wird wie bisher ab dem 11. Tag des Erkrankungsfalls gewährt.

Erfreuliche Neuerung gibt es auch beim Krankengeld für die Selbständigen. Ab 1.Juli 2018 wird das Krankengeld für Selbständige mit weniger als 25 Beschäftigten rückwirkend schon ab dem vierten Tag der Krankheit ausbezahlt, wenn der Krankenstand mindestens 43 Tage anhält. Damit wird das Ergebnis einer Studie der Universität Bremen, wonach

Österreichs Selbständige die beste soziale Absicherung in der OECD genießen, einmal mehr bestätigt.

Ebenfalls eine erfreuliche Nachricht: Die - ausschließlich von Arbeitgebern zu zahlende - ungeliebte Auflösungsabgabe bei Beendigung von Dienstverhältnissen wurde abgeschafft. Bei einem Großteil der Beendigung von Dienstverhältnissen muss der Arbeitgeber derzeit eine Abgabe von 124 Euro zahlen. Die Abgabe entfällt ab dem 1. Jänner 2020. Die Abgabe verursacht nicht nur Kosten, sondern ist auch eine bürokratische Belastung, vor allem für Unternehmen mit hoher Fluktuation. Durch die Streichung werden Unternehmen insgesamt mit rund 60 Mio. Euro entlastet.



Noch liegen keine Details betreffend Einreichfristen, möglichen Deckelungen, Möglichkeiten direkter Abrechnungen mit den Heimträgern etc. vor. Lehre.fördern arbeitet gerade daran, allen Lehrbetrieben eine möglichst unbürokratische Refundierungsabwicklung auch digital zu ermöglichen. Sobald diese Details bekannt sind, werden wir Sie darüber informieren.

EINLADUNG ZUM WIRTESTAMMTISCH

Die Macht der Zahlen - punktgenaue Kalkulation für höhere Rentabilität

Bei den nächsten Wirstammtischen dreht sich fachlich alles rund um das Thema Kennzahlen zur Rentabilität in den öö Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben inkl. punktgenauer betrieblicher Kalkulation.

Wir laden Sie herzlich ein, fachliche Themen zu besprechen, Meinungen auszutauschen und kollegiale Gespräche zu führen.



WIRTESTAMMTISCH

DATUM: Montag, 27. November 2017

ZEIT: 9:30 Uhr - 11:30 Uhr

ORT: 1A Landhotel Schicklberg, Schicklberg 1,
4550 Kremsmünster

WIRTESTAMMTISCH

DATUM: Montag, 27. November 2017

ZEIT: 14:30 - 16:30 Uhr

ORT: Harry's Home Hotel Linz,
Donaufeldstraße 3, 4040 Linz

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung unter: veranstaltung@wkoee.at oder telefonisch unter **05-90909-7056**.

BRANCHENTREFFEN FÜR NEUGRÜNDER

Als Neugründer in der Branche Gastronomie/Hotellerie haben Sie in den letzten Monaten viel an Erfahrung gewonnen.

Dabei sind aber sicher auch eine Reihe von Fragen und Problemstellungen aufgetreten, die wir gerne mit Ihnen, in einem speziell für Neugründer organisierten Business-Frühstück bzw. Business-Lunch, erörtern möchten.

Im Anschluss findet unser traditioneller Wirstammtisch mit einem aktuellen Fachprogramm statt, bei dem Sie die Möglichkeit haben, Branchenkollegen kennenzulernen und Netzwerke aufzubauen.



BUSINESS-FRÜHSTÜCK FÜR NEUGRÜNDER

DATUM: Montag, 27. November 2017

ZEIT: 08.30 bis 09.30 Uhr

ORT: 1A Landhotel Schicklberg, Schicklberg 1,
4550 Kremsmünster

BUSINESS-LUNCH FÜR NEUGRÜNDER

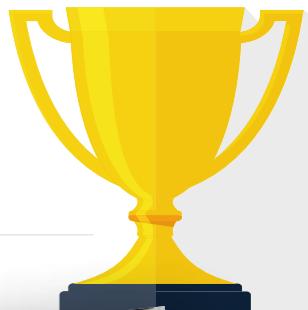
DATUM: Montag, 27. November 2017

ZEIT: 13:00 bis 14:30 Uhr

ORT: Harry's Home Hotel Linz,
Donaufeldstraße 3, 4040 Linz

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung unter: veranstaltung@wkoee.at oder telefonisch unter **05-90909-7056**.

LANDESMEISTERSCHAFTEN DER GASTRONOMIEBERUFE



Drei junge Frauen setzen sich durch.

Wir gratulieren den Siegerinnen Theresa Kölblingen, Tanja Schützeneder und Romana Jantscher bei den Landesmeisterschaften in der Berufsschule sehr herzlich. Die Landesmeisterschaften wurden in Kooperation mit dem Verband der ÖÖ Köche und heuer auch erstmals mit den hotspots durchgeführt. Die besten Vier aller Kategorien sicherten sich mit ihrem Abschneiden zugleich ein Ticket für die Teilnahme am nächsten, unter der Patronanz von Zweihauben-Koch Lukas Kienbauer, ausgetragenen Culinary Art Festival. Über dieses Ticket dürfen sich als Lucky Loser in der „Küche“ auch Bianca Hözl aus Kaltenberg (Caseli, Linz) sowie bei den „Hotel- und Gastgewerbeassistenten“ Sophie Brunnmayr aus Niederneukirchen (Hotel Minichmayr, Steyr) freuen. Den Besten dieser Challenge winken hochinteressante Praktika im Hangar 7 bzw. in einem prominenten Fünf-Sterne-Hotel.



v.l.: Gerhard Kranawendtner, Tanja Schützeneder, Theresa Kölblingen, Romana Jantscher, Helene Lindner, Stefan Praher



„Am Herd“ bestand die Aufgabe für die jungen Köchinnen und Köche darin, aus einem teilweise bekannten Warenkorb ein dreigängiges Menü zu „zaubern“. Am besten gelang dies Theresa Kölblingen (in Ausbildung im Hotel Paradiso, Bad Schallerbach). Die junge Eberstalzellerin holte sich den Landessieg vor Dominik Süss aus Oberkappel (beschäftigt im Hotel Guglwaldhof, Vorderweißenbach) und Jasmin Wiesinger aus Roßbach (Lehrbetrieb: Spa Resort Therme Geisingberg).



Die besten Serviceleistungen am Tisch bot Tanja Schützeneder aus Heiligenberg von der Eurotherme Bad Schallerbach. Platz 2 im „Service“ ging an Stefanie Schnell aus Garsten (in Ausbildung bei OX Pasta & Grill, Dietach) vor Nicolei Yakup aus Salzburg (Zum Hirschen, Salzburg) und Martin Jakic aus Linz (Il Theatro, Linz), die sich ex aequo den dritten Stockerlplatz teilten.



An der Rezeption sicherte sich Romana Jantscher aus Geistthal (Hotel Weißes Rössl, St. Wolfgang) Platz 1 vor Natalie Söllner aus Altmünster (Hotel Post, Traunkirchen) und Sarunya Ngamloet aus Steyr (beschäftigt im Landhotel Mader, Steyr).

TOP MOTIVIERTE FACHKRÄFTE

Bei einem gemeinsamen Abschlussabend feierten die 83 frisch ausgelernten Mädchen und Burschen mit Ehrengästen die erfolgreich bestandenen Lehrabschlussprüfungen in der Berufsschule Altmünster. Top motiviert starten die jungen Fachkräfte nun in der Berufswelt durch - wir wünschen viel Erfolg.



SUPPE MIT SINN

Die Aktion „Suppe mit Sinn“ der österreichischen Tafeln feiert heuer ihr 10-jähriges Jubiläum. Die Aktion findet in dieser Saison von 1. November bis 31. Dezember 2017 (bzw. optional mit Verlängerung bis 28. Februar 2018) statt.

Teilnehmende Gastronomen definieren eine Suppe auf ihrer Speisekarte als „Suppe mit Sinn“. Von jeder verkauften Portion geht ein Euro als Spende an die Tafeln.

Mit einem Euro versorgen die Tafeln bis zu zehn Armutsbedroffene mit Lebensmitteln, die sonst vernichtet würden.



SIE MÖCHTEN NOCH MITMACHEN?

Das Anmeldeformular und detaillierte Informationen finden Sie unter www.suppemitsinn.at

JUGEND & BERUF MIT ERFREULICHER BILANZ

Einen regelrechten Ansturm gab es heuer auf die Berufsinformationsmesse „Jugend & Beruf“ in Wels. Die Wirtschaftskammer Oberösterreich und das Land Oberösterreich können als Veranstalter die Bilanz ziehen, dass die 28. Messe „Jugend & Beruf“ erfreuliche Höchstwerte brachte. Mit rund 72.000 Messebesuchern wurde die Besucherzahl aus dem Vorjahr übertroffen.

Am Messestand der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie waren Lehrlinge und Lehrer der Berufsschule Altmünster wieder Ansprechpartner für die vielen Fragen der Jugendlichen. Interessierte Mädchen und Burschen konnten auf unserem Messestand auch praxisnah ihre Fähigkeiten im Bereich Küche, Service, Bar und HGA austesten. Dabei ist bei dem einen und anderen Messebesucher sicherlich der Funke übergesprungen: Gastronomie - das Richtige für mich.



ALKOMAT-VORTESTGERÄTE ZUM AUSLEIHEN

Nach wie vor bietet die Fachgruppe Gastronomie ihren Mitgliedern drei Vor- testgeräte zur Atem-Alkoholmessung, wie sie auch von der Polizei verwendet werden, zum kostenlosen Verleih an. Verrechnet werden lediglich die benötigten hygienischen Einweg-Mundstücke zum Preis von € 0,30/Stück.

Um möglichst viele Betriebe damit bedienen zu können, ist die Verleihezeit auf maximal zwei Wochen beschränkt. Das Gerät ist persönlich abzuholen und zurückzubringen.

Für Auskünfte und Anmeldungen steht Ihnen Frau Ingrid Fölsner unter **05-90909-4611** oder **tourismus1@wkoee.at** gerne zur Verfügung.

LANDESFINALE DER KAISER-ZAPFMEISTERSCHAFT

Goldener Zapfhahn an besten Bierzapfer Oberösterreichs vergeben

Jährlich schreibt Kaiser Bier den Titel des oberösterreichischen Bierzapf-Kaisers aus: Der Wettbewerb für Gastronomie und Hotellerie stellt die Fassbierkultur in den Mittelpunkt - weil ein perfekt gezapftes Bier vom Fass die Visitenkarte eines guten Gastronomiebetriebes ist. Nach vier Vorausscheidungen haben sich elf Gastwirte, Kellner und Köche für die Landesmeisterschaft qualifiziert, die am 10. Oktober im Casineum im Linzer Casino Austria vor einer hochkarätigen Jury gegeneinander angetreten sind.



Bildnachweis: fotohumer.com



VOLLER ERFOLG:

Rudolf Kastenhuber vom Gasthaus Kastenhuber aus Desselbrunn erzapfte sich Gold. Den zweiten Platz konnte sich Dominik Hinterberger aus St. Valentin sichern, und der Zapfhahn in Bronze ging an Fritz Strondl aus Perg, der sich den dritten Platz erkämpfen konnte.

UNTERHALTSAMER NEUSTART

Mit Show-Barkeeper, Roulette-Tisch und chilliger DJ-Musik wurde Mitte Oktober das Hotel Donauwelle, vormals Steigenberger, standesgemäß eröffnet. Hoteldirektor Gerald Ritzinger und Jan Rutgers, Direktor der „Trans World Hotel“-Gruppe, konnten zahlreiche Ehrengäste begrüßen, darunter Landtagspräsident KommR Viktor Sigl, Spartengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA, Vorsitzender des Tourismusverbandes Linz KommR Manfred Grubauer und den neuen Brucknerhaus-Chef Dietmar Kerschbaum.



v.l.: Dietmar Kerschbaum, Manfred Grubauer, Jan Rutgers, Viktor Sigl, Stefan Praher und Gerald Ritzinger; Bildnachweis: Christian Holzinger

HERZLICHE GRATULATION ZUR WIRTSCHAFTSMEDAILLE

Frau Hermine Hanke wurde mit der Wirtschaftsmedaille der WKOÖ ausgezeichnet.

Frau Hanke führt seit vielen Jahren die Stadlkirchner Hofstub'n in Dietach als Traditionsgasthaus mit Spitzengastronomie. Sowohl die klassische, aber auch die mediterrane Küche sowie die ausgezeichnete Auswahl an Qualitätsweinen von österreichischen Winzern finden in der Region und weit darüber hinaus großen Zuspruch.

Die Stadlkirchner Hofstub'n wurde im Jahr 2015 mit dem Ineo-Award als hervorragender lehrlingsausbildender Betrieb ausgezeichnet. Die Zertifizierung mit dem INEO zeigt den hohen Stellenwert, den die Lehrlingsausbildung in diesem Betrieb einnimmt. Bei der OÖ Nachrichten Wahl zum „Schönsten Gastgarten Oberöster-

reichs“ war der Betrieb schon mehrmals Sieger - zuletzt im heurigen Jahr.

Frau Hanke stellt mit ihrem Betrieb einen wichtigen Anteil an der gastronomischen Landschaft in der Region Steyr-Land dar, dafür wurde ihr mit der Wirtschaftsmedaille der WKOÖ gedankt.



v.l.: Peter Guttmann, Judith Ringer, Hermine Hanke, Thomas Mayr-Stockinger, Stefan Praher und Reinhard Guttnar; Bildnachweis: Stadlkirchner Hofstub'n



v.l.: Alexander Stockl, Gerold Royda, Christoph Frünschuh, Monika Pöllabauer, Elisabeth Schlechtrien und Manfred Katzenschlager, Geschäftsführer
Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft.

GESELLSCHAFT

HERZLICHEN DANK

Für die langjährige, engagierte Tätigkeit im Veranstalterverband Oberösterreich (VVOÖ) wurden KommR August Oberndorfer, Obmann a.D. der Landesgeschäftsstelle OÖ und Dr. Peter-Paul Frömmel, Geschäftsführer a. D. der Landesgeschäftsstelle OÖ ausgezeichnet. Der Präsident des Veranstalterverbands Mario Pulker und der jetzige Obmann des VVOÖ KommR Robert Seeber überreichten die Urkunden und bedankten sich sehr herzlich, Thomas Mayr-Stockinger und Mag. Stefan Praher MBA waren die ersten Gratulanten.

Der Veranstalterverband Österreich (VVAT) vertritt und berät als spezialisierte Interessenvertretung alle gewerblichen Betriebe sowie privaten Veranstalter, die musikalische und literarische Urheber- bzw. Leistungsschutzrechte nutzen.

GESELLSCHAFT

WORLDSKILLS 2017 IN ABU DHABI: TOLLES ERGEBNIS FÜR ÖSTERREICH'S GASTGEWERBE

WKO-Gastronomie und Hotellerie gratulieren zu zwei Mal Bronze bei den 44. Berufsweltmeisterschaften

Die gastgewerblichen Fachverbände in der Wirtschaftskammer Österreich (WKO) freuen sich über das großartige Ergebnis ihres entsandten Nachwuchses bei den 44. WorldSkills Berufsweltmeisterschaften in Abu Dhabi. Monika Pöllabauer, Restaurantservice im Landgasthof Willingshofer in der Steiermark, und Christoph Fürnschuh,

Koch im Haberl & Fink's Delikatessen in der Steiermark, holten beide Bronze für Österreich. Über 1.200 Teilnehmer aus 77 Nationen kämpften vom 15. bis 18. Oktober 2017 in 51 Wettbewerbsberufen um Medaillen.

Gerold Royda, Obmann der Fachgruppe Hotellerie OÖ und Ausbildungsverantwortlicher, gratulierte den Medail-

lenträgern: „Unser Nachwuchs hat bei diesem internationalen Wettbewerb wieder bewiesen, wie hoch das Ausbildungsniveau im österreichischen Gastgewerbe ist. Die Top-Leistungen unserer Teilnehmer bestätigen die Qualität unseres dualen Ausbildungssystems, das für viele Länder weltweit Vorbildwirkung hat.“



ARBEITSRECHT: RUHEPAUSE

Beträgt die Gesamtdauer der Tagesarbeitszeit mehr als 6 Stunden, so ist die Arbeitszeit durch eine Ruhepause von mindestens einer halben Stunde zu unterbrechen. Dies gilt auch für Teilzeitbeschäftigte, die (sei es geplant oder ungeplant) mehr als 6 Stunden an einem Tag arbeiten. Die Ruhepause dient der Regeneration der Arbeitskraft des Arbeitnehmers. Während der Ruhepause muss der Arbeitnehmer keine Arbeit leisten und sich auch nicht für die Arbeit bereithalten. Er kann über diese Zeit frei verfügen.

Eine Kellnerin kann während ihrer halbstündigen Ruhepause im benachbarten Supermarkt private Einkäufe erledigen oder im Extrazimmer eine vom Arbeitgeber zur Verfügung

gestellte Mahlzeit einnehmen. Sie ist nicht verpflichtet, in diesem Zeitraum Bestellungen aufzunehmen oder zu servieren.

Die Ruhepause ist keine Arbeitszeit und damit auch nicht abzugelten.

Dies gilt grundsätzlich auch für Rauchpausen. Vorsicht ist jedoch geboten, da bei Gewährung bezahlter Rauchpausen über längere Zeit hinweg eine betriebliche Übung und somit ein Anspruch der Arbeitnehmer auf bezahlte Rauchpausen entstehen kann. Die Ruhepause kann geteilt werden, wenn es im Interesse der Arbeitnehmer des Betriebes gelegen

oder aus betrieblichen Gründen notwendig ist. Eine Teilung ist zulässig in zwei Ruhepausen von je einer Viertelstunde oder drei Ruhepausen von je zehn Minuten. In Betrieben, in denen ein Betriebsrat eingerichtet ist, muss dieser der Teilung der Ruhepause zustimmen. Eine andere Teilung der Ruhepause kann nur durch Betriebsvereinbarung, in Betrieben, in denen kein Betriebsrat errichtet ist, durch das Arbeitsinspektorat, zugelassen werden. Ein Teil der Ruhepause muss aber jedenfalls mindestens zehn Minuten betragen. Eine andere Teilung der Ruhepause durch einzelvertragliche Vereinbarung mit dem Arbeitnehmer ist unwirksam und kann zu einer Geldstrafe für den Arbeitgeber führen.

Der Kollektivvertrag für Arbeiter im Hotel- und Gastgewerbe sieht vor, dass die Ruhepause auf eine Stunde täglich beschränkt bleibt, enthält allerdings keine Sanktion für den Fall einer längeren Ruhepause. Der Kollektivvertrag für Angestellte im Hotel- und Gastgewerbe kennt diese Einschränkung nicht. Aus formaler Sicht ist zu beachten, dass die konsumierten Ruhepausen in den Arbeitszeitaufzeichnungen festzuhalten sind.

WIFI KURSE

AUSBILDUNG ZUM DIPLOMIERTEN FLEISCHSOMMELIER

Das Wissen rund um das Thema Fleisch wird immer umfassender. Mit dieser Ausbildung wird die Vielseitigkeit von Fleisch in seiner ganzen Bandbreite thematisiert. Die Absolventen erwerben zu allen Themenbereichen im Zusammenhang mit Fleisch umfassende Kenntnisse. Sie sind erster Ansprechpartner als Experte zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund um das Thema Fleisch.

WIFI Kurs: 8665
TERMIN: 22.1. BIS 6.4.2018
GEBÜHR: 2.490,-
TRAININGSEINHEITEN: 120

AUSBILDUNG ZUM KÜCHENMEISTER

„Küchenmeister“ ist die höchste Berufsbezeichnung, die Köche erreichen können. Und gerade ausgebildete Küchenmeister sind es, die Österreichs Küche immer wieder zu Weltruf verhelfen: Sie kreieren kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau und stehen für international anerkannte Qualitätsstandards.

Unter Anleitung von Profis können Sie im Lehrgang Ihre Zubereitungstechniken perfektionieren, exquisite Menükompositionen entwickeln und sich für Leitungspositionen im gehobenen Küchenmanagement qualifizieren.

WIFI Kurs: 8650
TERMIN: 26.2. BIS 6.4.2018, MO BIS DO 8:30 BIS 17:30
GEBÜHR: 2.490,-
TRAININGSEINHEITEN: 192

ANMELDUNGEN
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & 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

