

AUSGABE
11/2018

INSIDER



MELDEPFLICHT FÜR ONLINE-PLATTFORMEN BIS 2019

Bericht Seite 3

JUGENDSCHUTZGESETZ TESTKÄUFE

Bericht Seite 4

HERZLICHE GRATULATION ZUM KOMMERZIALRAT

Bericht Seite 12



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Meldepflicht für Online-Plattformen bis 2019 3

Interessenvertretung

Jugendschutzgesetz Testkäufe 4

Mehrwertsteuer-Senkung auf Nächtigungen 5

Branchenservice

Suppe mit Sinn 5

Oö. Tourismusnachwuchs im Wettstreit 6

Advent- & Silvesterspecial „Musik im Gasthaus“ 8

Jugend & Beruf mit erfreulicher Bilanz 9

Alkomat-Vortestgeräte zum Ausleihen 9

Drei Oberösterreicher im Finale der Skills Austria 10

Gesellschaft

Traunseewirte feierten 25 Jahre Zusammenarbeit 11

Herzliche Gratulation zum Kommerzialrat 12

Happy New Beer Oö. KultiWirte feierten Brausilvester 13

Regional ist genial 13

Akademische Feier im Masterstudium 14

Tourismusmanagement an der JKU-Linz 14

Themenserie

WIFI-Kurse 15



4



6



8



12



MELDEPFLICHT FÜR ONLINE-PLATTFORMEN BIS 2019

Die Fachgruppen begrüßen das gesetzliche Vorhaben einer österreichweiten Meldepflicht. Dies ist ein wesentlicher Etappenerfolg jahrelanger interessenpolitischer Verhandlungen für faireren Wettbewerb.

Aufgrund der digitalen Revolution der vergangenen Jahre hat die touristische Wohnraumvermietung über diverse Plattformen einen radikalen Wandel erfahren. Aus Beherbergungsplattformen entstanden Weltkonzerne wie Airbnb, die mittlerweile nicht nur in allen Städten, sondern auch in ländlichen Regionen boomen.

Während in der Hotellerie viele Auflagen und Richtlinien bestehen, ist der Bereich der touristischen Wohnraumvermietung weitgehend unreguliert. Um gleiche Wettbewerbsbedingungen für sämtliche Beherbergungsbetriebe zu erreichen, fordert die Fachgruppe Hotellerie seit Jahren Waffengleichheit.

Ein wesentlicher Etappenerfolg ist nun erreicht. Die Vermittlung von Privatzimmern oder Wohnungen über Buchungsplattformen wie Airbnb soll nun bundeseinheitlich geregelt werden - mit einer Verpflichtung von Vermietern, ihre Gäste zu melden. Damit will die Regierung den ungleichen Wettbewerb im Tourismus durch Buchungsplattformen wie Airbnb einbremsen. Mit der Ausarbeitung ist das Innenministerium betraut.



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

Vorstellbar sei eine Verpflichtung von Buchungsplattformen, die Namen von Unterkunftgebern samt erzielten Umsätzen an die Behörde melden. Zweitens eine Verpflichtung der Privatzimmervermieter selbst, dasselbe zu tun, oder eine Kombination.

Hinsichtlich des Abführens der Ortstaxe wurden in Oberösterreich mit dem neuen Tourismusgesetz auch Online-Plattformen wie Airbnb & Co zur Abgabe verpflichtet.

Und auch bei einer anderen interessenpolitischen Maßnahme - der europäischen Trinkwasserverordnung konnten wir viel erreichen. Das drohende verpflichtend kostenlose Glas Wasser in der Gastronomie konnte abgewandt werden. Wirtinnen und Wirte dürfen für Wasser weiterhin eine Dienstleistungspauschale verrechnen.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie



INTERESSENVERTRETUNG

JUGENDSCHUTZGESETZ TESTKÄUFE

Ergebnisse der Testkäufe zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen.

Mit der Novellierung des Oö. Jugendschutzgesetzes 2001 wurde 2013 die gesetzliche Grundlage zur flächendeckenden Einführung von Testkäufen zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen in Oberösterreich geschaffen. Das Land OÖ hat mit der Durchführung der Testkäufe das Institut Suchtprävention beauftragt und gemeinsam mit diesem ein fachliches Konzept sowie die Rahmenbedingungen festgesetzt.

Die 61 getesteten Gastronomiebetriebe hielten sich zu 63,9 % an die Jugendschutzbestimmungen. Damit stieg die Abgabequote im Vergleich zum Jahresergebnis 2017 leicht

von 34,3 % um 1,8 Prozentpunkte auf 36,1 % im Halbjahr 2018 an (2015: 42,9 %; 2016: 37,0 %).

Die Quote der Altersüberprüfung durch Ausweiskontrollen sank leicht von 2017 (24,3 %) um 1,3 Prozentpunkte auf 23,0 % im Halbjahr 2018.

Beim Aushang der geltenden Jugendschutzbestimmungen gab es ebenso eine Verschlechterung um 23,6 Prozentpunkte: waren diese 2017 in den getesteten Lokalen zu 53,4 % ausgehängt, so war dies im Halbjahr 2018 nur bei 29,8 % der getesteten Lokale der Fall.



Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie stellen die Jugendschutzbestimmungen für den gesetzlich verpflichtenden Aushang im A3 Format kostenlos zur Verfügung. Sie können den Aushang jederzeit gerne per E-Mail an tourismus1@wkoee.at oder unter der Telefonnummer **05-90909-4613** bestellen.



Rufen Sie in Ihrem Betrieb die geltenden Jugendschutzbestimmungen aktiv in Erinnerung, um die Aushang von gebranntem Alkohol an unter 16-Jährigen Jugendlichen in Gastronomiebetrieben zu senken.

MEHRWERTSTEUER-SENKUNG AUF NÄCHTIGUNGEN

Seit 1. November 2018.

Wie bereits berichtet, hat der Nationalrat am 21. März 2018 die von uns vehement geforderte Umsatzsteuersenkung auf Nächtigungsleistungen von 13 % auf 10 % beschlossen.

Die Umsatzsteuersenkung trat mit 1. November 2018 in Kraft.

Dies ist ein wichtiger Schritt bei der so notwendigen Entlastung unserer Branche und ein wertvoller Erfolg unserer jahrelangen Bemühungen.



Nähere Details, insbesondere die FAQs, finden Sie auf unserer Website:
www.wko.at/ooe/hotellerie

SUPPE MIT SINN

Die Aktion „Suppe mit Sinn“ findet heuer wieder von 1. November bis 31. Dezember 2018 (bzw. optional mit Verlängerung bis 28. Februar 2019) 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 Armutsbetroffene mit Lebensmitteln, die sonst vernichtet würden.



Sie möchten noch mitmachen? Das Anmeldeformular und detaillierte Informationen finden Sie unter:
www.suppemitsinn.at

OÖ. TOURISMUSNACHWUCHS IM WETTSTREIT

Siege für Anja Meislinger, Harald Manner und Daniel Lichtenegger bei den JuniorSkills OÖ in der Berufsschule Altmünster.

Mit tollen Leistungen zeigte Oberösterreichs touristischer Berufsnachwuchs bei den JuniorSkills OÖ (vormals Landesmeisterschaften) in der Berufsschule Altmünster auf. Die Lehrlinge traten in den Disziplinen „Küche“, „Service“ sowie „Hotel- und Gastgewerbeassistenten“ an.

„Am Herd“ bestand die Aufgabe für die jungen Köchinnen und Köche darin, aus einem teilweise unbekanntem Warenkorb ein dreigängiges Menü zu „zaubern“. Am besten gelang dies Daniel Lichtenegger (in Ausbildung beim Steegwirt, Bad Goisern). Der junge Goiserer holte sich den



Stefan Praher und Gerold Royda gratulierten den Siegern Harald Manner, Anja Meislinger und Daniel Lichtenegger sehr herzlich

Landessieger vor Roland Hermann aus Roßbach (beschäftigt im Hotel Revital Aspach, Aspach) und Tobias Wipplinger aus Linz (Lehrbetrieb: Stadtliebe, Linz).

Die besten Serviceleistungen am Tisch bot Harald Manner aus Pabneukirchen vom Gasthof zur Traube in Grein. Platz 2 im „Service“ ging an Franziska Henikl aus Ybbsitz (in Ausbildung bei Go Gaststätten, Linz) vor Anna Pusch aus

Neufelden (Eurotherme Bad Schallerbach).

An der Rezeption sicherte sich Anja Meislinger aus St. Peter am Hart (Therme Geinberg) Platz 1 vor Melanie Karrer aus Braunau am Inn, die ebenfalls in der Therme Geinberg in Ausbildung steht. Den dritten Platz sicherte sich Hannah Hierzegger aus Bad Goisern (beschäftigt im Gesundheitshotel Vivea, Bad Goisern).



Die JuniorSkills OÖ wurden in Kooperation mit den hotspots, dem Kochverband OÖ und der Berufsschule Altmünster durchgeführt. Die besten Drei aller Kategorien sicherten sich mit ihrem Abschneiden zugleich ein Ticket für die Teilnahme am nächsten, unter der Patronanz des Linzer Zwei-Hauben-Lokals Muto (Werner Traxler und Michael Steininger) ausgetragenen Culinary Art Festival.

Über dieses Ticket dürfen sich zusätzlich in der „Küche“ Pascal Fabian Dober aus Enns (Eurotherme Bad Schallerbach), im „Service“ Selina Ücer aus Linz (Stadliebe, Linz) sowie bei den „Hotel- und Gastgewerbeassistenten“ Helene Pfeiffer aus Ulrichsberg (Hotel INNs Holz, Ulrichsberg) freuen.

ADVENT- & SILVESTERSPECIAL „MUSIK IM GASTHAUS“

EINREICHFRIST
30. NOV 18

Förderaktion des Veranstalterverbandes

Im Zeitraum Dezember können 15 interessante LIVE-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit € 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen im Advent und zu Silvester mit lebender Musik ohne Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerchoppen, Tanzveranstaltung oder Diskoabend - können unter dieser Aktion die Förderung erhalten. Bei Bewerbung der Veranstal-

tung 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 Förderung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, im Jahr 2018 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 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

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.

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

Datum

Unterschrift



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 29. Messe „Jugend & Beruf“ erfreuliche Höchstwerte brachte. Mit 286 Ausstellern wurde ein neuer Rekord geschaffen auch die Besucherzahl aus dem Vorjahr konnte übertroffen werden.

Am Messestand der Fachgruppen Gastronomie und Hotelle-

rie 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 anderem Messebesucher sicherlich der Funke übergesprungen: Gastronomie - das Richtige für mich.



ALKOMAT-VORTESTGERÄTE ZUM AUSLEIHEN

Die Fachgruppe Gastronomie bietet Ihren Mitgliedern zwei Vortestgeräte 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 Verleihzeit auf maximal zwei Wochen beschränkt. Das Gerät ist persönlich abzuholen und zurückzubringen.



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

DREI OBERÖSTERREICHER IM FINALE DER SKILLS AUSTRIA

Bei der Ausscheidung für die internationalen Berufswettbewerbe ist Oberösterreich in allen drei Bereichen vertreten.

Im Rahmen der Skills Austria Tourism (vormals Junior-Staatsmeisterschaften) schafften die drei Oberösterreicher Caroline Schiffner im Bereich HGA (Lehrbetrieb: Park Inn, Linz), Johannes Aistleithner im Service (Lehrbetrieb: Freisederwirt, Linz) und Marco Panhölzl im Bereich Küche

(Lehrbetrieb: Waldschänke, Grieskirchen) den Sprung in die finale Ausscheidung für die Teilnahme an den internationalen Berufswettbewerben den WorldSkills (Kazan 2019) und Euroskills (Graz 2020).



Die Endausscheidung findet auf der Berufsinformationsmesse von 22. bis 24.11.2018 in Salzburg statt - wir drücken den Kandidaten die Daumen und bedanken uns bei den Lehrbetrieben und der Berufsschule Altmünster für die perfekte Ausbildung.



TRAUNSEEWIRTE FEIERTEN 25 JAHRE ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT

Ein gelungenes, kulinarisches Event mit 130 Festgästen im Klostersaal Traunkirchen bildete den passenden Rahmen für das 25 Jahr Jubiläum der Wirtekooperation am Traunsee.

Obmann Franz Pernkopf und Obmann-Stv. Gundi Gröller durften bei ihren Begrüßungsworten die zahlreich erschienene Prominenz aus dem Bezirk, der WKOÖ und ganz OÖ willkommen heißen.

Allen voran Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer, der in seiner Festrede besonders die von den Traunseewirten früh erkannte Notwendigkeit von regionaler Zusammenarbeit statt „Kirchturmdenken“ hervorhob.



HERZLICHE GRATULATION ZUM KOMMERZIALRAT

WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer überreichte das Kommerzialsratsdekret an Gerold Royda.



Gratulanten der Sparte und des Bezirks

Seit mehr als zehn Jahren engagiert sich KommR Royda in der Branchenvertretung der heimischen Gastronomie und Hotellerie, wobei ihm als bundesweiter Ausbildungsreferent beider Branchen vor allem die Qualifizierung des Berufsnachwuchses ein besonderes Anliegen ist. KommR Royda ist seit 2010 Fachgruppenobmann-Stellvertreter der öö. Gastronomie und seither auch im Fachverband engagiert. Seit 2014 ist ihm als Fachgruppenobmann der öö. Hotellerie sowie Fachverbandsmitglied u. a. die zeitgemäße Gestaltung der Hotelklassifizierungskriterien ein Hauptanliegen. Sein Engagement bringt er ferner in der Spartenkonferenz der öö. Tourismus- und Freizeitwirtschaft, im Wirtschaftsparlament der WKOÖ und im WIFI-Kuratorium ein.

KommR Gerold Royda übernahm nach absolvierter Gastgewerbefachschule in Bad Leonfelden und mehreren Saisonen in heimischen Tophotels 1994 von seinen Großeltern den Gasthof Linimayr in Hörsching, den er in Folge laufend modernisierte - u.a. durch die Anbindung des benach-

barten Hotels Airotel***s mit Cafe-Bar und Seminarraum. KommR Royda ist als Unternehmer allerdings noch breiter aufgestellt, z.B. als Geschäftsführer der Naturfreunde Oberösterreich Beherbergungs- und FreizeitgmbH, der Touristischen Freizeiteinrichtung GmbH Pyhrn-Priel sowie als geschäftsführender Gesellschafter der Royda GmbH.



HAPPY NEW BEER OÖ. KULTIWIRTE FEIERTEN BRAUSILVESTER

Verboten war es früher, in den heißen Sommermonaten Bier zu brauen. Der wärmeempfindliche Gerstensaft hätte die Hitze mangels geeigneter Kühlung nicht überlebt. Deshalb beschränkte sich die Brausaison damals auf den Zeitraum von 29. September, Michaeli, bis 23. April, Georgi. Daraus entwickelte sich das alte Brauchtum des „Brau-Silvesters“. Denn Anfang Oktober konnte die Bierproduktion mit Hopfen und Getreide aus der frischen Ernte wieder bedenkenlos aufgenommen werden.

Die KultiWirte ließen im Oktober die alte Tradition des Brau-Silvesters wiederaufleben - angefangen von einer vergrößerten Bierauswahl auf der Getränkekarte über bierige Gerichte bis hin zu „bierspezifischen“ Menüabenden.

„Die Kulinarik ist einer der wesentlichen Kontaktpunkte, an denen der touristische Gast die Lebenskultur Oberösterreichs kennenlernen und genießen kann“, sagte Landeshauptmann-Stellvertreter Michael Strugl bei der Auftaktveranstaltung des Brau-Silvesters im Gasthaus „Schupf'n“

in Rohr im Kremstal. Mit ihm stießen unter anderem Spartenobmann Bundesrat Robert Seeber, Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger, Spartengeschäftsführer Stefan Praher sowie KultiWirte Obmann Karl Wögerer und KultiWirte Geschäftsführerin Monika Nowotny an.



REGIONAL IST GENIAL

Mehr Mühlviertler Lebensmittel in Mühlviertler Küchen war das Ziel der Messe „regional ist genial“ im Agrarbildungszentrum Hagenberg.

Die Wirtschaftskammern und die Bezirksbauernkammern von Freistadt und Perg ermöglichten es über 30 landwirtschaftlichen und gewerblichen Lebensmittelproduzenten,

sich vor regionalen Gastronomen bei der Messe „regional ist genial“ Anfang Oktober in Hagenberg zu präsentieren.



v.l.: LR Max Hiegelsberger, Bezirksbauernkammer-Obfrau Rosemarie Ferstl, Gerold Royda, Fachgruppenobmann-Stv. der Gastronomie, Karl Grabmayr, Vizepräsident der öö. Landwirtschaftskammer und WKO-Obfrau Gabriele Lackner-Strauss.

AKADEMISCHE FEIER IM MASTERSTUDIUM TOURISMUSMANAGEMENT AN DER JOHANNES KEPLER UNIVERSITÄT LINZ

Mitte Oktober erhielten 11 AbsolventInnen ihren akademischen Grad MBA Tourismusmanagement verliehen und schlossen damit ihr fünfsemestriges Aufbaustudium erfolgreich ab. Wir gratulieren dazu sehr herzlich.

Die feierliche Sponson nahm ehem. Univ. Prof. Dr. Roman Sangruber vor, der den AbsolventInnen das Versprechen abnahm, mit der JKU auch weiterhin in Verbindung zu bleiben. Stefan Praher, Spartengeschäftsführer Tourismus und

Freizeitwirtschaft der WKOÖ, zeigte sich von den Masterarbeiten begeistert, da die Studierenden dafür überwiegend Themen aus der Hotellerie wählten.



Der nächste Lehrgang, der im SS 2019 startet, steht ganz im Zeichen der Digitalisierung. Nähere Informationen finden Sie unter: <http://tourismus.jku.at/>

8382 AUSBILDUNG ZUM TOURISMUSMARKETING- UND SALESMANAGER

Die Hauptaufgaben im Marketing- und Sales-Bereich des Tourismus sind äußerst vielfältig. Sie bestehen im Besonderen darin, laufend für die beste Auslastung zu den höchstmöglichen Preisen im Betrieb/in der Region zu sorgen. Die Teilnehmer eignen sich in diesem Lehrgang die dafür notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten an. Sie erstellen Ihren eigenen Verkaufs- und Marketingplan, erlangen Sicherheit bei Verkaufsgesprächen, Verhandlungen und Einwandbehandlungen und beschäftigen sich intensiv mit Anforderungen und Möglichkeiten von Internetplattformen.

KURSTERMIN: 26.11.2018 - 14.3.2019,
jeweils 9 - 17 Uhr
EINHEITEN: 120

KOSTEN: € 2.250,-
KURSORT: WIFI LINZ

8379 AUSBILDUNG ZUM DIPLOMIERTEN GASTRONOMIEMANAGER

Kunden und Gäste bewirten und neue Trends gewinnbringend umsetzen - dafür braucht es ein Händchen für Kulinarik und den Umgang mit Menschen, aber auch Mitarbeiter mit Verständnis für Betriebswirtschaft, Recht und Mitarbeiterführung. Genau dieses Basiswissen erarbeiten sich engagierte Einsteiger in die Gastrobranche. Die Ausbildung dient als Einstiegsmodul für weiterführende Qualifikationen bis hin zur Führungsebene.

KURSTERMIN: 14.1. - 12.2.2019
MO DI 8:30 - 16:30 Uhr
PRÜFUNG: 25.2.2019
MO 8:30 - 16:30 Uhr
EINHEITEN: 88

KOSTEN: € 1.520,-
KURSORT: WIFI LINZ

**ANMELDUNGEN
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE**

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

Traditionsgasthof sucht neuen Pächter



Der Kirchenwirt St. Aegidi liegt am Höhenrücken des Donautales direkt an der Sauwald-Panoramastraße. Der Gasthof bietet viele Möglichkeiten gastronomische Ideen umzusetzen.

- > Gaststube, Nebenzimmer
- > teilbarer Veranstaltungssaal (barrierefrei) mit direktem Zugang zum Gastgarten
- > 12 Gästezimmer
- > Privatwohnung vorhanden
- > großer Parkplatz



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

