

AUSGABE
11/2019

INSIDER



GAST &
WIRT

ÜBERGEBEN, VERPACHTEN ODER VERKAUFEN?

Bericht Seite 3

AUFGEPASST BEI MARKEN & LIZENZEN

Bericht Seite 5

NICHTRAUCHERSCHUTZ IN DER GASTRONOMIE

Bericht Seite 8

WKO 

WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Übergeben, verpachten oder verkaufen? 3

Branchenservice

Musik im Gasthaus 4

Aufgepasst bei Marken & Lizenzen 5

Oö. Tourismusnachwuchs brillierte 6

Nichtraucherschutz in der Gastronomie 8

Rauchen im Gastgarten - was ist erlaubt? 10

Gesellschaft

Feierliche Verleihung der MBA-Degrete an der JKU 11

eCoach-Lehrgang mit der JKU 12

Traunseewirte-Herbst-Event 12

„Jugend & Beruf“ 2019 13

Themenserie

Best Practice: Das Traunsee 14

WIFI-Kurse 15



4



5



13



14

ÜBERGEBEN, VERPACHTEN ODER VERKAUFEN?



Übergabe an die nächste Generation: Wie handhaben Sie das?

Wer selbst in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist, kommt auch mal in ein Alter, wo einige grundlegende Entscheidungen anstehen. Wann gehe ich in Pension? Kann ich mit 60 (Frau) oder 65 (Mann) aufhören zu arbeiten oder erst später, weil Sohn oder Tochter noch nicht so weit sind? Übernimmt Sohn oder Tochter den Betrieb oder kann verpachtet oder verkauft werden? Fragen über Fragen.

Ein bevorstehender Generationswechsel im Unternehmen bringt für Übergeber und Übernehmer viele weitere Fragestellungen. Die WKO Oberösterreich bietet dazu ihre Unterstützung durch die „Nachfolge-Rechtsberatung“ an und hilft bei Betriebsübergabe und -übernahme.

Bei dieser persönlichen Beratung durch ein dreiköpfiges Berater-Team werden das Steuerrecht, Pensions- und Sozialversicherungsrecht, Gewerberecht, Gesellschaftsrecht, Erbrecht und das Mietrecht behandelt und es werden für Sie maßgeschneiderte Lösungsansätze aufgezeigt.

Die Beratungen finden in der jewei-



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

ligen WKO-Bezirksstelle bzw. in der WKOÖ in Linz statt. Die Kosten für diese einstündige Beratung in der Höhe von 125 Euro übernehmen dabei die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie. Zur Vereinbarung von Beratungsterminen steht das Gründerservice der WKO Oberösterreich in allen Bezirken gerne bereit (T: 05-90909 oder E-Mail: service@wkoee.at).

Die Betriebsübergabe zählt im wahren Sinne des Wortes zu den Schlüssel-

phasen im Leben eines Unternehmers, für die es keine Wiederholung, keine zweite Chance gibt. Einer der häufigsten Fehler ist die ungenügende Vorbereitung der Übergabe. Wir empfehlen Ihnen daher, damit früh zu beginnen und nicht zu glauben, einmal schnell zum Notar zu springen, das reicht.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

„MUSIK IM GASTHAUS“

Förderaktion des Veranstalterverbandes

EINREICHFRIST
30. NOV 19

Im Zeitraum von September bis Dezember können 15 interessante LIVE-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit € 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen mit lebender Musik ohne Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerchoppen, 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 Förderung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, im Jahr 2019 noch keine Fördermittel erhalten haben.

ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Hessenplatz 3, 4020 Linz
T 05-90909-4603
E tourismus@wkooe.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 - 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.

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

Datum

Unterschrift





AUFGEPASST BEI MARKEN & LIZENZEN

Verletzung von Rechten führt zu unliebsamen Überraschungen.

In der Werbung werden gerne Eyecatcher bzw. Blickfänge genutzt, um die Aufmerksamkeit des Betrachters zu erwecken oder zu verstärken. Dafür eignen sich grundsätzlich, neben Fotografien, auch Grafiken - dazu zählen auch Bild-Marken und Wort-Bild-Marken.

Je bekannter die Marke ist, umso leichter erregt sie Aufmerksamkeit. Die Kunden sollen an einer Marke das Unternehmen beziehungsweise dessen Produkte und Dienstleistungen (wieder-)erkennen. Damit hebt man sich am Markt von Wettbewerbern ab.



Die Marke gibt dem Inhaber ein Ausschließlichkeitsrecht und auch die Möglichkeit, Lizenzen zu vergeben. Als starkes Instrument wird dieser Schutz im globalen Wettbewerb eingesetzt und Markeninhaber setzen ihre Marken- und Lizenzrechte konsequent durch.

Bei jährlich weltweit rund 9 Mio. Markenerteilungen, kann es leicht passieren, dass man die Schutz-/Lizenzrechte verletzt. In solchen Fällen kann neben einer markenmäßigen Nutzung zB auch der Ruf des bekannten Kennzeichens ausgebeutet werden, wenn die mit dem Kennzeichen verbundene Wertschätzung auf das werbende Unternehmen übertragen wird. Es kann aber auch der unzutreffende Eindruck entstehen, dass der Werbende ein offizieller Sponsor sei, oder dass zum Markeninhaber ein besonderes Verhältnis bestünde. Derartige Benutzungen von Kennzeichen und Marken stellen einen Verstoß gegen das Markenschutzgesetz und/oder gegen das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb dar. Dies ist dann ärgerlich und meist auch kostspielig.

Es ist daher empfehlenswert, genau zu recherchieren, wer welche Rechte (z.B. wer ist Markeninhaber für ein bestimmtes „Logo“) hält und das Einverständnis des Markeninhabers bzw. Lizenzgebers für die eigene Verwendung/den genauen Verwendungszweck einzuholen und vertraglich zu vereinbaren.

Das Service-Center der Wirtschaftskammer OÖ bietet zum Thema Marken/Muster/Patente eine kostenlose Erstberatung an. Beim monatlichen Markensprechtag können Sie mit Profis aus dem Bereich Recht/Marketing Ihre konkreten Fragestellungen klären und so möglichen zukünftigen Konflikten und Verletzungen vorbeugen.



Infos sowie Anmeldung zu Markensprechtagen: WKOÖ-Service-Center, unter der Telefonnummer: **05-90909-3548** oder per Mail: sc.innovation@wkoee.at (nächste Termine: 12.11, 10.12.2019)

OÖ. TOURISMUSNACHWUCHS BRILLIERTE

Marlene Buchinger, Jonas Moritz und Bastian Klug holten die Siege bei den JuniorSkills OÖ der WKOÖ.

Eine beeindruckende Bestätigung seiner qualifizierten Ausbildung bot Oberösterreichs touristischer Berufsnachwuchs bei den JuniorSkills OÖ (vormals Landesmeisterschaften) in der Berufsschule Altmünster. Gerold Royda, Bildungsreferent der heimischen Gastronomie und Hotellerie, hatte gleich mehrfachen Grund zur Freude: Abgesehen von den Leistungen der jungen Leute bei den JuniorSkills stimmt ihn auch zuversichtlich, dass dafür aufgrund des großen Andrangs bereits eine Vorausscheidung durchgeführt werden musste. Für Royda ein mehr als deutliches Signal, dass die Berufe in Gastronomie und Hotellerie für die Jugendlichen absolut attraktiv sind.

Zum beruflichen Wettstreit traten die Lehrlinge in den Disziplinen „Küche“, „Service“ sowie „Hotel- und Gastgewerbeassistenten“ an. Aus einem teilweise unbekanntem Warenkorb ein dreigängiges Menü zu „zaubern“, war die fachliche Herausforderung für die jungen Köchinnen und

Köche. „Die Küche“ war diesmal reine „Männersache“. An der Spitze setzte sich Jonas Moritz aus Rainbach i. I. – in Ausbildung im Schärldinger Restaurant Lukas – durch. Dahinter gingen die Plätze 2 und 3 an Lukas Huemer aus Aurach am Hongar, der sich im Traunkirchner Seehotel „Das Traunsee“ sein berufliches Rüstzeug holt, sowie an Alexander Haumer aus Leopoldschlag (Lehrbetrieb: Restaurant Essig's, Linz).

Im Service war Bastian Klug vom Hotel Guglwald die Nummer 1. Der junge Mühlviertler aus Rainbach i. Mühlkreis holte sich den Landessieg vor Andrea Zopf aus Bad Ischl, die im Hotel Royal (EurothermenResort Bad Ischl) in Ausbildung steht, und Thomas Wieser. Der junge Riedauer absolviert seine Lehre im Schärldinger Hotel Gugerbauer.

Bei den Hotel- und Gastgewerbeassistenten war Marlene Buchinger aus Attnang-Puchheim (Lehrbetrieb: Seegast-



v.l.: Stefan Praher, Marlene Buchinger, Jonas Moritz, Bastian Klug, Gerold Royda, Michael Nell



v.l.: Miriam Haslhofer, Stefan Praher, Lukas Huemer, Andrea Zopf, Gerold Royda, Michael Nell

hof Oberndorfer, Attersee) eine Klasse für sich. Sie gewann den Landesentscheid vor der Ennserin Miriam Haslhofer, die im Linzer Courtyard by Marriott beschäftigt ist und Laura Stiegler. Die junge Prambachkirchnerin steht im EurothermenResort Bad Schallerbach in Ausbildung.

Keine langen Gesichter auch bei den jeweiligen Viertplatzierten: Die Köchin Johanna Hackl aus St. Leonhard bei

Freistadt (Lehrling im Unfallkrankenhaus Linz) sicherte sich ebenso wie Nadine Haubenhofer aus Ebensee (in Ausbildung bei der Gröller GmbH, Traunkirchen) im Service sowie Franziska Öttl aus Wallern (Lehrbetrieb: EurothermenResort Bad Schallerbach) bei den Hotel- und Gastgewerbeassistenten mit einer Wildcard die Teilnahme am nächsten Culinary Art Festival, das in bewährter Manier wieder in Kooperation mit den hotspots durchgeführt wird.



v.l.: Stefan Praher, Laura Stiegler, Thomas Wieser, Alexander Haumer, Gerold Royda, Michael Nell

WIR BEDANKEN UNS BEI ALLEN, DIE ZUM ERFOLG DIESER VERANSTALTUNG BEIGETRAGEN HABEN:

Thomas Penz und Michael Ploner, Juroren vom Kochverband
 Markus Benes, Michael Nell und Monika Nöbauer, Juroren vom Verein hotspots
 sowie den JurorInnen: Veronika Herndler, Monika Lindbichler-Sohneg und Andreas Eichinger
 Thomas Kasbauer, Stefan Mühlbacher und Manfred Wirth, Berufsschullehrer



NICHTRAUCHERSCHUTZ IN DER GASTRONOMIE

Generelles Rauchverbot seit 1. November 2019. Das Verbot gilt auch für Shishas und E-Zigaretten.

Wie bereits im letzten Insider informiert, normiert die Novelle zum Tabak- und Nichtrauchererschutz seit 1. November 2019 ein umfassendes generelles Rauchverbot in Räumen der Gastronomie und allen sonstigen Räumen (z.B. Vereinskantinen, Festzelte, Feuerwehrfeste, Pfarrsäle, Kino- und Theaterbuffets, Tankstellen mit gastro-

mischer Infrastruktur, ...) in denen Speisen oder Getränke hergestellt, verarbeitet, verabreicht oder eingenommen werden (§ 12 Abs 1 Z 4 TNRSRG).

Gerne haben wir Ihnen die wichtigsten und am häufig gefragtesten Fragen und Antworten zusammengefasst:

ICH HABE BISHER EIN RAUCHERLOKAL BZW. EIN LOKAL MIT RAUCHERRAUM GEFÜHRT, DARF ICH MEINE GÄSTE WEITERHIN RAUCHEN LASSEN?

Nein, seit dem 1. November 2019 müssen die Gäste zum Rauchen in den Gastgarten oder vor das Lokal ausweichen. Seit 1. November 2019 besteht ein umfassendes generelles Rauchverbot in Räumen der Gastronomie und allen sonstigen Räumen (z.B. Vereinskantine) in denen Speisen oder Getränke hergestellt, verarbeitet, verab-

reicht oder eingenommen werden. Der Begriff Gastronomie ist in diesem Zusammenhang nicht streng im Sinne der Gewerbeordnung zu verstehen, sondern weitreichender. Er umfasst auch Tankstellen mit entsprechender gastronomischer Infrastruktur, Kino- und Theaterbuffets und dergleichen.

BLEIBT DIE VERPFLICHTUNG ZUR KENNZEICHNUNG DES RAUCHVERBOTES WEITERBESTEHEN?

Ja, das Rauchverbot ist in allen Räumen durch den Hinweis „Rauchen verboten“ oder durch andere Symbole (z.B. Piktogramme) entsprechend zu kennzeichnen. ACH-

TUNG: Die alten (grünen) Sticker - und andere Kennzeichnungen die auf eine Raucherlaubnis hinweisen - müssen entfernt/überklebt werden.

IST ES ZULÄSSIG IN EINEM REINEN GASTRONOMIEBETRIEB EIN EIGENES RAUCHERZIMMER EINZURICHTEN?

Nein. Das Rauchverbot bezieht sich auf alle den Gästen zur Verfügung stehenden Bereiche von Gastronomiebetrieben, ausgenommen sind lediglich Freiflächen. Die Errichtung von eigenen Raucherräumen ohne Bedienung

und Konsumation ist in Gastronomiebetrieben nicht zulässig. Es ist auch nicht zulässig zB Abstellräume, Garagen oder ähnliches als Raucherräume zu adaptieren.

MUSS ICH STRAFE ZAHLEN, WENN BEI MIR GERAUCHT WIRD?

Wer als Inhaberin bzw. Inhaber eines Gastronomiebetriebes nicht dafür Sorge trägt, dass in allen, den Gästen zur Verfügung stehenden Bereichen nicht geraucht wird und wenn nicht alle Räume als Nichtraucherräume gekenn-

zeichnet sind, begeht eine Verwaltungsübertretung. Die Strafbestimmungen sehen eine Geldstrafe bis zu 2.000 Euro, im Wiederholungsfall bis zu 10.000 Euro vor (§ 13c und § 14 Abs. 4 TNRSRG).

MUSS AUCH DER GAST, DER BEI MIR RAUCHT, STRAFE ZAHLEN?

Ja. Wer in Räumen eines Gastronomiebetriebs, in dem das Rauchen von der Inhaberin bzw. vom Inhaber nicht gestattet wird, raucht, begeht eine Verwaltungsübertretung, sofern der Ort auch entsprechend gekennzeichnet

ist. Die Strafbestimmungen sehen eine Geldstrafe bis zu 100 Euro, im Wiederholungsfall bis zu 1.000 Euro vor (§ 14 Abs. 5 TNRSRG).

ICH FÜHRE EINE SHISHA-BAR, DARF ICH MEINE GÄSTE NUN WEITER RAUCHEN LASSEN?

Seit 1. November 2019 ist das Rauchen von Wasserpfeifen in den Räumen der Gastronomie generell verboten. Die Raucher von Wasserpfeifen müssen, ebenso wie Tabak-

raucher, auf die Freiflächen (Gastgärten) oder vor das Lokal ausweichen.

IST ES ZULÄSSIG EIN RAUCHERZIMMER FÜR DIE MITARBEITER EINZURICHTEN?

Grundsätzlich ja. Das Rauchverbot bezieht sich auf alle „den Gästen zur Verfügung stehenden Bereiche“ von Gastronomiebetrieben. Demnach können Raucherräume für Mitarbeiter eingerichtet werden, wenn gewährleistet

ist, dass Gäste keinen Zutritt haben und es sich dabei nicht um Sanitäts- und Umkleieräume handelt bzw. um Aufenthalts- und Bereitschaftsräume, in denen sich auch Nichtraucher aufhalten.

DARF IN GASTGÄRTEN NACH DEM 1. NOVEMBER 2019 NOCH GERAUCHT WERDEN?

Ja, das Rauchverbot bezieht sich explizit nicht auf die Freiflächen des Betriebes (z.B. Terrasse, Gastgarten, Laube). Freiflächen können so ausgestaltet sein, dass sie Gästen Schutz vor Witterung, Hitze, Kälte, usw. bieten. Wichtig ist in diesem Zusammenhang, dass die Freifläche nicht vollständig von allen Seiten umschlossen ist, da ansonsten nach Ansicht des Gesundheitsministeriums ein geschlossener Raum vorliegen würde, in dem wiederum

Rauchverbot gilt. Die Bewertung, ob ein umschlossener Raum oder eine Freifläche vorliegt, muss stets im Einzelfall und im Hinblick auf den Charakter einer Konstruktion zum Schutz vor Witterung (insbesondere freie Luftzirkulation und daher entsprechend geringe Schadstoffkonzentration) getroffen werden.

SIND AUCH GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN (GEBURTSTAGSFEIERN, HOCHZEITEN, VEREINSTREFFEN) IN GASTRONOMIEBETRIEBEN VOM RAUCHVERBOT ERFASST?

Ja. Das Rauchverbot gilt in der Gastronomie für alle den Gästen zur Verfügung stehenden Bereiche, ausgenom-

men Freiflächen. Das gilt auch für geschlossene Gesellschaften an Ruhetagen des Betriebes.

SIND AUCH MEHRZWECKHALLEN UND FESTZELTE VOM RAUCHVERBOT ERFASST?

Ja. Rauchverbot gilt auch in Mehrzweckhallen bzw. Mehrzweckräumen. Miterfasst sind auch nicht ortsfeste

Einrichtungen, wie insbesondere Festzelte.

SIND AUCH VEREINS- BZW. CLUBRÄUME VOM RAUCHVERBOT ERFASST?

Ja, sehr weitgehend.

Ein absolutes Rauchverbot herrscht zunächst in allen Räumen für die Herstellung, Verarbeitung, Verabreichung oder Einnahme von Speisen oder Getränken. Die Ausübung von gastronomischen Tätigkeiten auf Vereinsbasis bzw. die Umgehung des TNRSG durch Vereinsgründung sind damit ausgeschlossen.

Rauchverbot gilt auch in allen Räumen, in denen Vereinstätigkeiten im Beisein von Kindern und Jugendlichen ausgeübt werden. Speziell für Jugendclubs und Vereine mit Angeboten für diese Altersklassen gilt also ein absolutes Rauchverbot.

Ferner gilt das Rauchverbot auch in Räumen, in denen

Vereine Veranstaltungen, auch ohne Gewinnerzielungsabsicht abhalten. Es ist dabei unbeachtlich, ob der Zutritt nur auf einen im Vorhinein bestimmten Personenkreis beschränkt ist.

Rein vereinsinterne Tätigkeiten sind von diesen öffentlichen Veranstaltungen zu unterscheiden und fallen demnach nicht in das gesetzliche Rauchverbot, sofern keine Kinder oder Jugendlichen anwesend sind. Ferner dürfen bei diesen Vereinstreffen keine Speisen bzw. Getränke verabreicht oder konsumiert werden. Entscheiden sich die Vereinsmitglieder zu einem Treffen in privaten Räumlichkeiten eines Mitgliedes oder einer anderen Person gilt das Rauchverbot nicht.

WAS GESCHIEHT, WENN GÄSTE VOR DEM LOKAL DIE ANRAINER DURCH RAUCH ODER UNTERHALTUNGEN STÖREN, GIBT ES EINE LÖSUNG DIESER ANRAINERPROBLEMATIK?

Noch nicht direkt. Die von der WKO geforderten flankierenden Maßnahmen zur Lösung der Anrainerproblematik finden sich leider nicht im Gesetzestext.

Rauchende Gäste vor der Betriebsanlage können zu einer Vorverlegung der Sperrstunde führen, wenn Anrainer durch das Verhalten der Gäste wiederholt unzumutbar

belästigt werden. Um das Vorliegen einer Belästigung festzustellen, wird die zuständige Behörde ein Verfahren einleiten und die Erstellung eines Gutachtens beauftragen. Neben der Vorverlegung der Sperrstunde aufgrund der Gewerbeordnung können lärmende Gäste auch zu zivilrechtlichen Ansprüchen der Anrainer gegen den Betreiber oder die Betreiberin führen.



Sie können jederzeit gerne per E-Mail an gastronomie@wkoee.at oder unter **05-90909-4611** weitere Nichtraucher Aufkleber bestellen.



BRANCHENSERVICE

RAUCHEN IM GASTGARTEN – WAS IST ERLAUBT?

Inwieweit dürfen Gastgärten genutzt werden, um dem Rauchbedürfnis der RaucherInnen nachkommen zu können?

Gastgärten, für die keine Betriebszeitenbeschränkung (saisonal oder tageszeitlich) besteht, dürfen ohne Einschränkung von RaucherInnen und NichtraucherInnen genutzt werden. Es ergeben sich keine Probleme, weil diese Gastgärten ohnehin geöffnet werden dürfen. Ob dann geraucht wird oder nicht, spielt keine Rolle.

Für jene Fälle bzw. für jene Zeiträume, für die keine Genehmigung für den Betrieb des Gastgartens gegeben ist - das kann einerseits eine saisonale Einschränkung (zB: April bis September), aber auch eine zeitlich befristete sein (zB: bis 22:00 Uhr), ist Folgendes zu beachten. Wenn solche Gastgärten, außerhalb der genehmigten Zeiten aufgesucht werden, um zu rauchen, kann von folgender „Faustregel“ ausgegangen werden: Ein kurzzeitiges Verweilen im Gastgarten bedeutet noch nicht, dass er schon im Betrieb ist. Das heißt auch, dass das Aufstellen von Aschenbechern und der Konsum von Tabakwaren nicht automatisch schon zu einem Gastgartenbetrieb führt.

Ein Gastgartenbetrieb wird vielmehr dann anzunehmen sein, wenn bestimmte „Annehmlichkeiten“ geschaffen werden, die ein Verweilen eben dort nicht nur ermöglichen, sondern geradezu dazu einladen. Wenn also im Winter Unterstände geschaffen werden, die mit sogenannten „Heizschwammerl“ ausgestattet sind, darüber hinaus die Getränke zu den Tischen mitgenommen werden, wird ein „Anreiz“ zum Verweilen geschaffen, der dann einen Gastgartenbetrieb darstellt. Wenn also der Gastwirt das Verweilen vor dem Lokal in den Gastgarten attraktiv macht, spricht viel für das Vorliegen eines Gastgartenbetriebes.

Das ledigliche Aufstellen von Aschenbechern, um insbesondere eine Verunreinigung mit Zigarettensmehl hintanzuhalten, und das Rauchen von Zigaretten etc. stellt für sich noch keinen Gastgartenbetrieb dar.

FEIERLICHE VERLEIHUNG DER MBA-TOURISMUSMANAGEMENT DEGRETE AN DER JKU

Herzliche Gratulation zum Abschluss des 5-semesterigen, berufsbegleitenden Tourismusmanagement Lehrganges.



Bildnachweis: Atelier Paul Hamm

Im Rahmen der feierlichen Abschlussfeier zogen die Absolventen gemeinsam mit o. Univ. Prof. Dr. Roman Sandgruber ein, bei der Bundesrat KommR Robert Seeber, Obmann der Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft der WKO Oberösterreich betonte, wie wesentlich diese touristische Weiterbildung für die gesamte Branche ist. MMag. Stephanie Schwarzenlander, eCoach Supervisorin der Tourismus- und

Technologie GmbH., einem Tochterunternehmen von OÖ. Tourismus, verwies darauf, wie wichtig das Feld Digitalisierung im Tourismus zu sehen ist. Denn wenn man Alltagsroutinen auf die Maschine auslagern kann, so bleibt zukünftig wieder mehr Zeit, sich dem Gast zu widmen. Anmeldungen für den nächsten MBA-Lehrgang werden bereits wieder angenommen.

GASTRONOMIE- UND HOFLADENPÄCHTERIN (M/W) KATSDORF, OÖ



Die OÖ Zentralraum-Gemeinde Katsdorf errichtet aktuell im Ortszentrum das integrierte Immobilienprojekt „...im Hof“, welches die Vermietung von Wohnen und Büro sowie Gemeindezentrum, Veranstaltung und Sportsaal kombiniert. Nähere Informationen finden Sie unter <http://www.gemeindezentrum-katsdorf.at>

Gastronomisches Herzstück ist das mit Ende 2020 fertiggestellte Restaurant samt Regionalladen auf einer Gesamtfläche von etwa 300m² (davon rd. 200m² Gastraum und Laden) zuzüglich Terrasse. Hierfür suchen wir für die Gemeinde Katsdorf ab sofort einen motivierten und erfahrenen Gastronomie- und HofladenpächterIn (m/w).

Als kompetente Gastronomie-Persönlichkeit legen Sie Wert auf regionale Produkte und Qualität. Unser Angebot hierzu ist:

- ein neu ausgestatteter, moderner Restaurantbetrieb mit rd. 55 Sitzplätzen
- ost- und westseitige Terrasse mit je rd. 70m²
- integrierter Hofladen mit rd. 75m²
- Möglichkeit für Veranstaltungs-Catering im 240m² Veranstaltungssaal

Sie haben Interesse und erfüllen die notwendigen fachlichen sowie rechtlichen Voraussetzungen? Dann fordern Sie bitte umgehend die Ausschreibungsunterlagen per E-Mail an: Maximilian Vallo, BA, m.vallo@conos.at
Referenznummer 2019229

TRAUNSEEWIRTE-HERBST-EVENT

Schon seit 19 Jahren laden die Traunseewirte zum „Herbstevent“, um die Kontakte mit den Zulieferfirmen, Partnern und regionalen Institutionen zu pflegen und zu intensivieren. Dieses Mal verwöhnten Anna und Willi Fink (Cafe Restaurant Auszeit) die zahlreichen Gäste mit einem herbstlichen Menü aus der Region währenddessen Obmann Franz Pernkopf über die zahlreichen Aktivitäten der Wirtsgemeinschaft berichtete.

Dabei wurde auch gleich die Werbetrommel für die 9. Ausgabe des kulinarischen Frühlingfestes, dem Wirtshausfestival „Felix“ am Traunsee, gerührt, bei dem heuer ganz neu die Besucher nach dem Kauf der Eintrittskarte (www.traunseewirte.at) ihre zwölf Wunsch- bzw. Lieblingsgerichte aus 36 Vorschlägen vorab wählen können.



v.l.: Gundi Gröller (Traunseehotels Traunkirchen),
Willi und Anna Fink (Cafe-Restaurant Auszeit Altmünster)
Franz Pernkopf (GH Grünberg, Gmunden)

ECOACH-LEHRGANG MIT DER JKU

Abschluss einer erfolgreichen Zusammenarbeit.

Wir gratulieren den Absolventen des eCoach Lehrgangs, die im Rahmen einer feierlichen Übergabe die ersten eCoach-Zertifikate an der JKU erhielten.

In Zusammenarbeit zwischen der WKOÖ und der Oberösterreich Tourismus GmbH (TTG), wurde der eCoach-Lehr-

gang erstmals in Zusammenarbeit mit dem MBA-Tourismusmanagement der JKU angeboten. Mit dem Ziel, neben den MitarbeiterInnen der Tourismusverbände ebenso die TeilnehmerInnen im MBA-Tourismusmanagement an der JKU fit im Bereich Digitalisierung zu machen. Eine Neuauflage des eCoach-Lehrgangs wird es im SS 2020 geben.



Bildnachweis: Atelier Paul Hamm

„JUGEND & BERUF“ 2019

Der neue Messeauftritt hat für große Begeisterung gesorgt. Die Wirtschaftskammer Oberösterreich zieht als Veranstalter ein überaus erfreuliches Resümee zur 30. Messe „Jugend & Beruf“.

Das neue Konzept und der neue Messeauftritt wurden bestens angenommen. „Die Gespräche mit Schülern und Eltern sind sehr angenehm verlaufen, da sich in den hohen und hellen Hallen die Lautstärke gegenüber den Vorjahren massiv reduziert hat und man so viel tiefer ins Gespräch kommt“, freuten sich die Lehrlinge und Berufsschullehrer aus Altmünster, die unseren Messestand wieder bestens betreuten. An dieser Stelle vielen herzlichen DANK!

Auch die Messebesucher waren begeistert, wie folgende Hauptaussagen belegen: Die Messe ist ausgezeichnet gegliedert und das Angebot extrem facettenreich. Auf der Messe kann man Vieles selber ausprobieren und bekommt damit eine wesentlich bessere Vorstellung von den einzelnen Berufen.



PÄCHTERIN / PÄCHTER-PAAR GESUCHT!

GASTHAUS AM MONDSEE SUCHT NACHPÄCHTER

Das erfolgreiche und gut eingesessene „Gasthaus am See“ am Mondsee sucht per erstem Quartal 2020 einen motivierten und erfahrenen Nachpächter.

Der erfolgreiche Gastronomiebetrieb mit **120 Innen-sitzplätzen** in zwei schönen Stuben sowie weiteren **170 Außensitzplätzen inkl. Salettl** befindet sich in Traum-lage direkt am Seeufer und ist sofort betriebsbereit! Langjährige und **loyale Mitarbeiter** können übernommen werden. Ebenso kann ein umfangreiches Netzwerk an Aus-hilfskräften sowie Lieferanten an den künftigen Pächter übergeben werden.

Kontaktperson: Andreas Kittl, conos gmbh
recruiting@conos.at, Referenznummer 2019234
Besichtigung gerne jederzeit möglich!





Bildnachweis: idee.geber

THEMENSERIE: BEST PRACTICE

AM BESTEN LERNT ES SICH VON DEN BESTEN

Mit Spass und Herz am Gast arbeiten.

In einer Branche, in der es „einfach menscht“ und tägliches „Socializing“ am Programm steht, sind Gastgeber gefragt, die mit Spaß und Herz bei der Sache sind. Wolfgang Gröller (Das Traunsee) ist einer von ihnen. Wir haben uns mit ihm über den Nachwuchs und die Talentförderung in der Gastronomie und Hotellerie unterhalten.

Wir sind zu Gast in Traunkirchen. Zusammen mit Chef und Inhaber Wolfgang Gröller nehmen wir Platz zwischen den Hotelgästen, die ihr Frühstück gerade bei sonnigem Ausblick auf den Traunstein genießen. Der Hotelier ist Gastgeber durch und durch. „Wenn du gerne was mit Leuten machst und mit Herz und Spaß dabei bist, sind das schon mal die besten Grundvoraussetzungen für einen Job in unserer Branche. Aber du musst dich auch zu 100 % darauf konzentrieren, dass du es professionell machst.“

Gerade im zwischenmenschlichen Bereich ist die Branche „so intensiv wie kaum eine andere.“ „Ein Drittel meiner Arbeitszeit verbringe ich mit Mitarbeitergesprächen und -motivation. Ich bin davon überzeugt, dass es wichtig ist, die jungen Menschen aktiv einzubinden und sie im Betrieb mitbestimmen zu lassen“, verdeutlicht Gröller seine Philosophie. Gerade die Selbstbestimmung ist für die jungen Mitarbeiter ein wesentlicher Faktor für die Berufswahl. „Eine faire Bezahlung und ein Umgang auf Augenhöhe sind ein absolutes Muss. Ich bin keiner, der mit der Brechstange drüberfährt. Wir achten auf unser Personal und gehen so weit als möglich auf individuelle Wünsche ein.“

Der Branche allgemein räumt Gröller beste Chancen für eine erfolgreiche Zukunft ein. „Unsere Dienstleistung wird

nie aussterben. Kein Roboter kann unseren Service ersetzen. Erst recht nicht die Freundlichkeit, die wir im Umgang mit unseren Gästen an den Tag legen. Wir sind täglich als Problemlöser unterwegs, um ihnen den Aufenthalt so angenehm als möglich zu gestalten. Das kann kein Roboter.“

Als Problemlöser sieht Gröller auch die Vertretung der Branche innerhalb der WKO. „Wir Unternehmer müssen die Inputs liefern, wo wir Hilfe benötigen und was verändert werden muss. Ob beim 12-Stunden-Tag oder anderen Regulatoren - die Kammer boxt die Dinge dann für uns durch.“

„Die Talente, die an den Wettbewerben teilnehmen, sind unsere wichtigsten Multiplikatoren“

Das ist wichtig und gut für uns, weil gerade unsere Branche eine starke Vertretung braucht, die auf die Interessen von uns Gastronomen und Hoteliers eingeht.“ Auch die von der Kammer initiierten Wettbewerbe auf nationaler Ebene,

Stichwort Junior Skills, sind für die Zukunft der Branche entscheidend. „Die Talente, die dort mitmachen, sind unsere wichtigsten Multiplikatoren. Die können ihre Freunde und andere junge Menschen für die Gastronomie und Hotellerie begeistern und aufzeigen, was alles möglich ist. Ich bin davon überzeugt, dass wir da in Österreich noch sehr viel Potential in den nachkommenden Generationen haben. Solche Wettbewerbe stärken die Anziehungskraft und das Image der gesamten Branche“, ist Gröller überzeugt.

1048 ENGLISCH A1 ENGLISCH FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND REZEPTION

Der Kurs Englisch A1 - Englisch für Gastronomie, Hotellerie und Rezeption ist speziell auf die in der Hotellerie und Gastronomie erforderlichen Englischkenntnisse abgestimmt. Sie erwerben einen Basiswortschatz für den Umgang mit englischen Gästen.

Das Seminar setzt keine, oder nur geringe Vorkenntnisse voraus. Der Kurs richtet sich an Anfänger, aber auch an Teilnehmer mit geringen Grundkenntnissen der englischen Sprache.

TERMIN: MO, 27.01 BIS 16. 03. 2020
VON 18.00 - 21:30 UHR
ORT: WIFI GMUNDEN
KOSTENBEITRAG: € 289,- INKL. MATERIAL

8414 QUALITÄTSMANAGEMENT IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

In diesem Seminar „Qualitätsmanagement in Gastronomie und Hotellerie lernen Sie, wie Gäste-erwartungen entstehen und was Sie bei der Einführung eines Qualitätsmanagementsystems in Ihrem Betrieb beachten müssen.

Die Ausstattung (Hardware) der Hotels wird immer ähnlicher. Um sich vom Mitbewerber wirklich zu unterscheiden, hilft es auch bei der Dienstleistungsqualität anzusetzen. Zufriedene Kunden werden somit zu begeisterten Kunden und zu Stammgästen.

TERMIN: MO, 20.01.2020
VON 10.00 - 18.00 UHR
ORT: WIFI LINZ
KOSTENBEITRAG: € 210,-

8423 KOSTENRECHNUNG UND CONTROLLING

Lernen Sie im Seminar „Kostenrechnung und Controlling in der Gastronomie“ praxisorientiert die Funktionen, Möglichkeiten und Instrumente des Controllings und der Kostenrechnung kennen und optimieren Sie den Erfolg in Ihrem Gastronomiebetrieb! Sie erhalten wertvolle Informationen um teure Fehler zu vermeiden, lernen anhand vieler Beispiele und erfahren, worauf Sie bei der Betriebsprüfung durch die Finanzbehörde besonders achten sollen.

TERMIN: MO + DI, 13.01 UND 14.01
VON 9.00 - 17.00 UHR
ORT: WIFI LINZ
KOSTENBEITRAG: € 340,-

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



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

INSIDER

EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie
4020 Linz, Hessenplatz 3
T 05 90 909 DW 46 13

OFFENLEGUNG:

wko.at/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html

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 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
www.insider-online.at



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

Wer hat die schönste Gaststube im ganzen Land?



Foto: Traunseehotels

Machen Sie mit!

Die OÖNachrichten und die Fachgruppe Gastronomie der WKOÖ laden Sie zur Teilnahme an der Gaststubenwahl ein. Senden Sie ein Email mit Ihrer Adresse an gaststubenwahl@nachrichten.at und Sie erhalten Ihr Starterpaket mit Stimmzetteln. Zwischen 11. November bis 31. Dezember 2019 läuft die Gaststubenwahl auch auf nachrichten.at/gaststubenwahl – präsentieren Sie Ihr Unternehmen und lassen Sie Ihre Gäste online abstimmen.

Für Sie und Ihre Gäste gibt es attraktive Preise zu gewinnen:

Die Gewinner Betriebe erhalten eine gratis Präsentation der Gaststube im Oberösterreich-Teil der OÖNachrichten. Ihre Gäste können einen Wellness-Aufenthalt für zwei Personen (2 Nächte), eine Gastgartenparty im Wert von € 700,- oder eine Gastgartenparty für € 350,- gewinnen.

GASTRONOMIE
HOTELLERIE

Das Richtige
für mi.



Eine Aktion der OÖNachrichten mit freundlicher Unterstützung von den WKOÖ Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie.

OÖN Gaststubenwahl 2019

nachrichten.at/gaststubenwahl

Jetzt
mitstimmen
und
gewinnen!



Lies was G'scheits!