

AUSGABE  
11/12/2022

# INSIDER



EIN EREIGNISREICHES, ABER AUCH ERFOLGREICHES JAHR  
NEIGT SICH DEM ENDE ZU

Bericht Seite 3

PUBLIC VIEWING 2022 - DAS WICHTIGSTE ZUSAMMENGEFASST

Bericht Seite 10

EHRUNGEN FÜR GASTRONOMIE-JUBILARE

Bericht Seite 15



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

## INHALT

### Vorwort

Ein ereignisreiches, aber auch erfolgreiches Jahr neigt sich dem Ende zu 3

### Interessenvertretung

Testkäufe zur Kontrolle der Jugendschutzbedingungen 4

Job Week - Die Woche der Berufswahl in Oberösterreich 6

Nicht vergessen: Lehrbetriebsförderung rechtzeitig sichern! 7

### Branchenservice

Messe Jugend und Beruf in Wels 8

Unsere neue Referentin stellt sich vor 9

Public Viewing 2022 - das Wichtigste zusammengefasst 10

JuniorSkills OÖ - Tourismusnachwuchs im Wettbewerb 12

Young BIZZ Award 2022/23 14

### Gesellschaft

Ehrungen für Gastronomie-Jubilare 15

Biergenuss-Erlebnis: Brausilvester bei den KultiWirten 16

KultiWirte feiern 20 Jahre Jubiläum 17

### Themenserie

Best Practice: Pizzeria Aldo 18

WIFI-Kurse 19



4



7



16



18



# EIN EREIGNISREICHES, ABER AUCH ERFOLGREICHES JAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU

War der Jahresbeginn heuer noch stark von der Coronapandemie geprägt, konnte nach dem Lockdown im Frühling allerdings ein erfolgreicher Sommer wie auch Herbst verzeichnet werden. Gerade in den Sommermonaten waren die Nächtigungs- bzw. Gästezahlen sehr zufriedenstellend. Für die bevorstehende Wintersaison sind wir somit sehr zuversichtlich. Insbesondere auch deshalb, weil sich die Weihnachtsfeierreservierungen in unseren Wirtshäusern sehr erfolgreich gestalten.

Neben dem wiedergewonnenen Optimismus gibt es allerdings eine neue Herausforderung: Schwankende und teilweise schwer kalkulierbare Energie- und Rohstoffkosten führen zu schwierigen Rahmenbedingungen für unsere Betrieb. Daher werden auch künftig weitere staatliche Unterstützungsmaßnahmen notwendig sein.

Zusätzlich zu diesem Problemfeld sind wir gefordert, qualifizierte, innovative und motivierte Mitarbeiter:innen zu finden. Deshalb lassen wir nichts unversucht, den Nachwuchs zu fördern und immer wieder



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

neue Akzente im Bereich der Branchenwerbung zu setzen.

Durch die Modernisierung der bekannten Imagekampagne mit dem Slogan: „Gastronomie / Hotellerie - das Richtige für mi!“ die seit Oktober im ganzen Land zu sehen ist, soll dies gelingen. Dabei werden die Gewinner der Junior Skills OÖ als Testimonials für die Kampagne eingesetzt. Somit wird auch sichtbar, dass wir auf unsere oberösterreichischen Lehrlinge, die mit Top-Leistungen beim Bewerb auf-

zeigen konnten, sehr stolz sind. Eine hochqualifizierte Lehrlingsausbildung durch unsere Ausbildungsbetriebe macht solche Erfolge überhaupt erst möglich!

Abschießend wünschen wir Ihnen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft, ein besinnliches Weihnachtsfest, sowie einen guten Start in das Jahr 2023!



KommR Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Mag. Stefan Praher, MBA  
Geschäftsführer der Fachgruppen  
Gastronomie und Hotellerie

# TESTKÄUFE ZUR KONTROLLE DER JUGENDSCHUTZBEDINGUNGEN

*Im ersten Halbjahr 2022 wurden oberösterreichweit Testkäufe zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbedingungen vorgenommen. Unter allen getesteten Betrieben waren 46 aus der Gastronomie. Die Abgabequote fiel im Vergleich zum Vorjahr erheblich schlechter aus: Jeder dritte Betrieb gab Alkohol an die jugendlichen Testkäufer:innen ab.*

Mittels Testkäufen soll dokumentiert werden, inwieweit Gastronomiebetriebe die Jugendschutzbestimmungen bezüglich des Alkohol- und Tabakverkaufs an Jugendliche einhalten. Von 46 getesteten Gastronomie-Betrieben, hielten sich 27 Betriebe an die geltenden Jugendschutz-

bestimmungen. In den restlichen 19 Betrieben wurde Alkohol an unter 16-jährige Jugendliche verkauft. Zusätzlich wurde bei 22 Käufen kein Ausweis kontrolliert. Damit gab mehr als jeder dritte Betrieb Alkohol an die jugendlichen Testkäufer:innen ab!



Eine Zusammenfassung über das aktuell gültige Gesetz finden Sie hier: <https://bit.ly/3qbolFX>



**GLASKLAR, ICH ZEIGE  
MEINEN AUSWEIS**  
JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN OÖ



**NICHT ERLAUBT:**  
Alkohol,  
Tabak & Nikotin

**RAUCHEN  
JETZT ERST  
AB 18**

**AUSGEZEITEN  
OHNE AUFSICHTSPERSON**  
Unter 14: 5:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Unter 16: 5:00 Uhr bis 24:00 Uhr

**GLASKLAR, ICH ZEIGE  
MEINEN AUSWEIS**  
JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN OÖ



**ERLAUBT:**  
Bier, Radler, Wein, Spritzer,  
Sturm, Most, Cider, Sekt,  
Prosecco, Champagner

**NICHT ERLAUBT:**  
Tabak & Nikotin, Spirituosen  
& spirituosenhaltige Misch-  
getränke

**AUSGEZEITEN  
OHNE AUFSICHTSPERSON**  
Ab 16 Jahren ohne  
zeitliche Begrenzung

**GLASKLAR, ICH ZEIGE  
MEINEN AUSWEIS**  
JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN OÖ



**ERLAUBT:**  
Tabak & Nikotin  
Spirituosen & spirituosenhaltige  
Mischgetränke: Likör-Spritzer,  
Schnaps, Rum, Wodka, Whiskey,  
Tequila & Alkopops

**MEHR INFOS UNTER  
WWW.JUGENDSCHUTZ-OOE.AT**



Aufgrund der durchgeführten Testkäufe ergeben sich für die Betriebe folgende Empfehlungen seitens des Landes:

- + Eine Sensibilisierung des Personals zum Thema Jugendschutz soll im Betrieb vorgelebt werden und eine regelmäßige Schulung mit sich bringen.
- + Es bedarf einer Ausweiskontrolle, sollte nicht ausgeschlossen werden können, dass die Person die entsprechende Altersgrenze übersteigt. (Hier gilt die Alter + 7 Regel - kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Person das Mindestalter + 7 Jahre erzielt, muss ein Ausweis kontrolliert werden).

- + AUSWEISKONTROLLE
- + KEIN AUSSCHANK AN MINDERJÄHRIGE JUGENDLICHE
- + SCHULUNG DER AKTUELLEN BESTIMMUNGEN



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 [gastronomie@wkoee.at](mailto:gastronomie@wkoee.at) oder unter der Telefonnummer **05-90909-4613** bestellen.

# JOB WEEK - DIE WOCHE DER BERUFSWAHL IN OBERÖSTERREICH



Vom 20. bis 25. März 2023 gibt es für teilnehmende Betriebe die Möglichkeit, sich im Rahmen der OÖ Job Week als attraktiven Arbeitgeber zu präsentieren.



Die Woche der Berufswahl in Oberösterreich

Allen Mitgliedern der WKOÖ wird durch die OÖ Job Week vom 20. bis 25. März 2022 die Möglichkeit geboten, den eigenen Betrieb zu präsentieren. Dabei treffen Arbeitgeber im eigenen Betrieb auf Arbeits- und Ausbildungssuchende. Während der OÖ Job Week wird dafür eine Veranstaltung für interessierte Besucher:innen durchgeführt.

Die OÖ Job Week und somit auch die teilnehmenden Betriebe werden durch die WKOÖ mit einer professionellen und umfassenden Kommunikations- und Medienarbeit im on- und offline Bereich begleitet.

Für Besucher:innen ist die OÖ Job Week kostenlos. Die teilnehmenden Betriebe leisten einen Unkostenbeitrag, welcher je nach Größe des Unternehmens gestaffelt wird.



Jetzt mit Ihrem WKO Benutzerkonto zur OÖ Job Week anmelden unter:  
[jobweek.at](https://bit.ly/3fNj3yw)



Weitere Informationen zur Job Week und den Beiträgen finden Sie unter: <https://bit.ly/3fNj3yw>



## INTERESSENVERTRETUNG

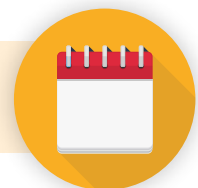
# NICHT VERGESSEN: LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG RECHTZEITIG SICHERN!

*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. Dies kann je nach Lehrjahr bis zu drei kollektivvertragliche Bruttolehrlingseinkommen betragen. Die vorausgefüllten Basisförderanträge erhalten Sie automatisch in digitaler oder analoger Form von der WKOÖ. Ist der Förderantrag vier Wochen nach Lehrjah-

reswechsel 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.



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](mailto:lehre.foerdern@wkoee.at).

# MESSE JUGEND UND BERUF IN WELS

*Die 33. Auflage der Berufsinformationsmesse Jugend und Beruf, welche vom 5. bis 8. Oktober 2022 in Wels stattfand, war auch heuer wieder ein voller Erfolg!*



Neben einer Rekordzahl von 311 Ausstellern, konnten sich die Wirtschaftskammer Oberösterreich als Veranstalter und das Land OÖ als Fördergeber auch über insgesamt 90.000 Besucher:innen auf der Präsenz- und der parallel angebotenen DIGI-Messe freuen. Gerade der persönliche Austausch auf einer Messe ist für Unternehmen und Besucher:innen von unschätzbarem Wert.

Am Messestand der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie zeigten unsere Lehrlinge, begleitet durch die Lehrer:innen der Berufsschule Altmünster, Einblicke aus den Bereichen Küche, Service, Bar und HGA. Dabei hatten die Besucher:innen die Möglichkeit, selbst einzelne

Tätigkeiten dieser Bereiche auszuüben.

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



BRANCHENSERVICE

## UNSERE NEUE REFERENTIN STELLT SICH VOR

*Nach der Verabschiedung von Verena Urstöger in die Karenz, folgt ihr Michaela Hölzl als Referentin in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft und den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie nach.*

Michaela absolvierte ihre Matura in den Tourismusschulen HLF Krems, gefolgt von ihrem Studium mit dem Schwerpunkt Tourismusmanagement in Wien. Anschließend erfolgte das Masterstudium International Business Management mit der Vertiefung Marketing und Eventmanagement ebenfalls in Wien.

Nach der ersten Berufserfahrung bei Raiffeisen Reisen und Papageno Touristik, wechselte sie an die Fachhochschule St. Pölten ins Marketing.

Ihre Freizeit verbringt sie gerne im heimischen Musikverein oder auch beim Wandern mit Freunden.

„Ich freue mich, viele nette Persönlichkeiten kennenzulernen und vor allem darauf, viele Projekte gemeinsam umzusetzen!“



# PUBLIC VIEWING 2022 - DAS WICHTIGSTE KURZ ZUSAMMENGEFASST

*Der Veranstalterverband Österreich hat für seine Mitglieder die Live-Übertragungsrechte für die FIFA WM Katar 2022™ mit ORF und AKM vereinbart.*

## KEINE LIZENZGEBÜHREN SEITENS DES ORF/DER FIFA BESTEHT FÜR:

- Öffentliche Übertragungen in Bars/Hotels/Restaurants und anderen kommerziellen Betrieben, insofern diese Übertragungen innerhalb der gastronomischen Räumlichkeiten betrieben werden, die relevanten TV-Abonnements für den kommerziellen Bereich und die notwendigen örtlichen Genehmigungen vorhanden sind, sofern solche Veranstaltungen nicht gesponsert werden, kein Eintrittsgeld erhoben wird und keine zusätzlichen kommerziellen Aktivitäten gesetzt werden.
- Nicht-kommerzielle Public Viewing Events (kleine Veranstaltungen) mit bis zu maximal 100 Personen.

## KEINE MELDUNG/LIZENZGEBÜHREN SEITENS DER AKM BESTEHT FÜR:

- Mitgliedsbetriebe der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, im Speziellen Gastronomiebetriebe und dazugehörige Gastgärten
- Bildschirmdiagonale des verwendeten TV, der verwendeten Leinwand unter 3 Meter
- Keine kommerzielle Veranstaltung (zB ohne Eintritt, ohne Sponsoren)
- Bei zeitgleicher Übertragung der FIFA WM 2022™ Spiele
- Und nur für die TV-Übertragung der FIFA WM 2022™ Spiele



**ACHTUNG:** Werden im Rahmen der Veranstaltung die Gäste zusätzlich z.B. mit einer Band (Live Musik) oder mittels Hintergrundmusik unterhalten, ist diese öffentliche Aufführung von Musik nicht AKM frei.

**Hinweis:** für begleitende Hintergrundmusik haben die Betriebe ohnedies meist einen entsprechenden AKM-Jahresvertrag. Gibt es für Livemusik oder Hintergrundmusik allerdings keinen AKM-Vertrag, so ist eine Meldung bei der AKM notwendig und für diese öffentliche Aufführung von Musik, ein Entgelt an die AKM zu zahlen.

## WANN MUSS ICH BEI PUBLIC-VIEWING-EVENTS EINE LIZENZ BEANTRAGEN?

?	ORF / FIFA			AKM	
	KEINE MELDUNG NOTWENDIG	MELDUNG UND KOSTENFREIE LIZENZ	MELDUNG UND KOSTENPFLICHTIGE LIZENZ	KEINE MELDUNG NOTWENDIG	MELDUNG UND KOSTENPFLICHTIGE LIZENZ
NICHT KOMMERZIELL UNTER 3 METER DIAGONALE UNTER 100 PERSONEN	×			×	
KOMMERZIELL UNTER 3 METER DIAGONALE UNTER 100 PERSONEN			×		×
NICHT KOMMERZIELL ÜBER 3 METER DIAGONALE ODER ÜBER 100 PERSONEN		×			×
KOMMERZIELL ÜBER 3 METER DIAGONALE ODER ÜBER 100 PERSONEN			×		×

- NICHT KOMMERZIELLE VERANSTALTUNG: kein Eintritt, keine Sponsoren, keine kommerzielle Verwertung.
- KOMMERZIELLE VERANSTALTUNG: Eintritt, Sponsoren, kommerzielle Verwertung.



### BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNGSVERFAHREN:

Keine Genehmigung ist in den Fällen des § 81 Abs. 2 Z. 11 GewO 1994 erforderlich wie zB bei: Änderungen von vorübergehender, vier Wochen nicht überschreitender Dauer, die keine Gefährdung des Lebens oder der Gesundheit von Personen bewirken und aus Anlass von Ereignissen oder Veranstaltungen, die in kulturellem oder sportlichem Interesse überregional breiter Kreise der Bevölkerung stattfinden, vorgenommen werden (betrifft "Public Viewing" in Zusammenhang mit entsprechenden Großereignissen, wie Fußball-EM oder -WM, Olympische Spiele, Ski-WM, Erhebung einer österreichischen Stadt zur Kulturhauptstadt, etc.).

Das heißt für temporäre Änderungen in einem ansonsten genehmigten Gastronomiebetriebe wie beim Public Viewing, ist gemäß Gewerbeordnung keine weitere Genehmigung

bzw. Anzeige mehr erforderlich! Um aus der Verpflichtung „keine Gefährdung des Lebens oder Gesundheit von Personen" ein allfälliges Risiko einer Bestrafung (zB nach einem Brand, Raufhandel) zu minimieren, empfehlen wir eigene geeignete Maßnahmen in Betracht zu ziehen. Beispielsweise freiwillige Übernahme von Vorgaben aus der Oö. Veranstaltungssicherheitsverordnung (wie fixe Bestuhlung mit Abstand, Fluchtwege, kein offenes Feuer, zusätzliche Feuerlöscher,) mit allfällig nachweislicher Abstimmung mit zB. Feuerwehr, Polizei. Verpflichtungen aus anderen Rechtsbereichen (zB Baurecht) bleiben durch die Genehmigungsbefreiung unberührt.

Kleinveranstaltungen wie Public Viewing mit mehr als 300 zu erwartenden Besuchern sind meldepflichtig.

Die Vorgaben der COVID-19-Verordnungen, sowie die aktuellen Bestimmungen zur Sperrstunde gelten uneingeschränkt.

Weiterführende Informationen finden Sie unter [www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)



# JUNIORSKILLS OÖ - TOURISMUSNACHWUCHS IM WETTBEWERB

*Die Landessieger:innen heißen Lisa Silgoner, Hannes Sortsch und Desirée Zwirn.*

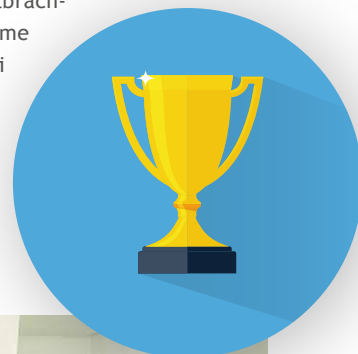
Knapp 30 Teilnehmer waren für die JuniorSkills, welche am 27. und 28. Oktober im WIFI Linz stattgefunden haben, angemeldet. 19 davon qualifizierten sich beim Vorentscheid in den Kategorien Rezeption (Hotel- und Gastgewerbeassistent:in), Service (Restaurantfachmann/-fachfrau) und Küche (Koch/Köchin) für den finalen Wettbewerb.

In der Küche kochte Hannes Sortsch (Lehrbetrieb: Vorstadtwirt in St. Veit i. Mkr.) am besten auf. Der junge Oberneukirchner gewann vor der Waldhausnerin Gloria Schlager (Lehrbetrieb: Gasthaus Reutner in Waldhausen) und Sebastian Wimmer aus St. Martin i. I. (Lehrbetrieb: Lukas Restaurant in Schärding).

Bei den Restaurantfachkräften setzte sich im Service Desirée Zwirn aus St. Georgen i. A. (Lehrbetrieb: Hotel Royal, EurothermenResort Bad Ischl) vor dem Linzer Killian Oliver Sochor (Lehrbetrieb: Hotel Schwarzer Bär, Linz), sowie Sara Kurzmann aus Mönchsdorf (Lehrbetrieb: Gasthof zur Traube, Kurzmann KG, Grein) durch.

In der Rezeption sicherte sich die Linzerin Lisa Silgoner (Lehrbetrieb: Harry's Home, Linz) den Sieg. Die weiteren Podestplätze gingen an Vanessa Angelina Esterer aus Buchkirchen (Lehrbetrieb: EurothermenResort Bad Hall) und Cornelia-Nora Bernöcker aus Bad Ischl (Hotel Post in Traunkirchen).

Gemeinsam mit Gerold Royda gratulierten dem erfolgreichen Tourismusnachwuchs auch Wirteobmann Thomas Mayr-Stockinger, Tourismus-Spartengeschäftsführer Stefan Praher und hotspots-Linz-Obmann Michael Nell, der für die Top-Vier der einzelnen Kategorien ein besonderes Geschenk mitbrachte: Die Tickets für die Teilnahme am CulinaryArtFestival, bei dem „The next Generation“ am 27. Februar 2023 in Linz öffentlichkeitswirksam ihr Können und ihre Kreativität beweisen kann.





## ALLE TEILNEHMER:INNEN IM ÜBERBLICK:

### KÜCHE

VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
Elias	Huemer	Hotel Guglwald GmbH
Laura	Muckenhumer	Baumkronenweg GmbH
Eleonora	Reisinger	Gasthof Radler-Hauerwirt
Gloria	Schlager	Gasthaus Reutner
Peter	Schoisswohl	EurothermenResort Bad Schallerbach GmbH & CO Kg
Hannes	Sortsch	Siegfried Atzmüllers Vorstadtwirt
Charlotte	Speckmayer	Paul Schludermann e.U., Hotel & Gasthof Maxlhaid
Lea	Stanek	ACH Solution GmbH
Sebastian	Wimmer	Lukas Restaurant in Schärding

### RESTAURANT

VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
Iulia	Bancila	Hotel und Restaurant Tinschert GmbH
Andrea	Gangl	Spa Hotel Bründl, Betnebs GmbH
Julian	Kiesenhofer	Kurhotel Bad Zell GmbH
Sara	Kurzmann	Kurzmann KG, Gasthof zur Traube
Elias	Nobis	Sam's Cafe-Restaurant-Bar
Michele	Ortner	EurothermenResort Bad Schallerbach GmbH
Samuel	Schmidbauer	Landgasthof Mayr e.U.
Killian Oliver	Sochor	Hotel Schwarzer Bär GmbH
Desirée	Zwirn	Hotel Royal, EurothermenResort Bad Ischl GmbH & Co KG

### REZEPTION

VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
Cornelia-Nora	Bernöcker	Hotel Post in Traunkirchen, Gröller GmbH, Post am See
Vanessa Angelina	Esterer	EurothermenResort Bad Hall GmbH & Co KG
Annalena	Feßl	OptimaMed Rehabilitationszentrum Aspach GmbH & Co KG
Eryka	Henzel	Hotel Miraverde, EurothermenResort Bad Hall
Sophie	Lisa	Gasthof-Hotel Mayr-Stockinger GmbH
Julia	Martha	MLK Hotelbetriebs GmbH
Theresa	Meinhart	Hotel Weinberg GmbH
Jasmin	Schuster	EurothermenResort Bad Schallerbach GmbH & Co KG
Lisa	Silgoner	Harry's Home Linz
Chiara	Tonninger	derzeit kein Lehrbetrieb



BRANCHENSERVICE

# YOUNG BIZZ AWARD 2022/23 - JUNGUNTERNEHMER:INNEN KÖNNEN GEWINNEN!

*Der Young BIZZ Award wird jährlich an 3 Gastrounternehmer unter 40 Jahre in zwei Kategorien vergeben: „New Business“ und „kreative Fortführung“.*

Mit „New Business“ sind Neueröffnungen, Neue Locations und Start-ups gemeint, die maximal 4 Jahre zurückliegen. Der Preis für „kreative Fortführung“ geht an Jungunternehmer, die in den letzten 4 Jahren einen bestehenden Betrieb von Eltern oder Verwandten übernommen haben und diesen kreativ und erfolgreich weiterführen.

#### BEWERTUNGSKRITERIEN:

- Originalität der Idee bzw. des Konzepts
- Innovationsgrad
- Qualität der Umsetzung in allen Bereichen
- Unterschied zu Mitbewerbern
- Umsatz / Auslastung

#### TEILNAHMEBERECHTIGUNG UND PREISE:

Teilnahmeberechtigt sind alle „Jungunternehmer“ unter 40, die in den Bereichen „Hotel, Gasthof, Restaurant, Bar, Cafe, Kaffee-Konditorei, Heurige, Diskothek“ und anderen gastronomischen Betrieben unternehmerisch tätig sind und in den letzten 4 Jahren einen neuen Betrieb eröffnet oder übernommen und weiterentwickelt haben.

Der Gesamtsieger wird in eines der europäischen TOP Restaurants eingeladen. Inkludiert ist der Flug, eine Hotelübernachtung und ein Degustationsmenü inkl. Getränke für 2 Personen.

Die Plätze zwei und drei erhalten eine Einladung zu einem Degustationsmenü in einem 4-Hauben Restaurant in Österreich, ebenfalls für 2 Personen. Außerdem sind die 3 Preisträger zum GastroBizz Impulskongress in Kopenhagen vom 26. - 28. März 2023 eingeladen.



Weitere Informationen und Anmeldung unter: <https://www.gastrobizz.at/young-bizz-award>



# EHRUNGEN FÜR GASTRONOMIE-JUBILARE



Mit Stolz blicken Linda und Dietmar Till auf 30 erfolgreiche Berufsjahre zurück. Zum Jubiläum gratulierten WKO-Obmann Jürgen Kapeller, Bezirksstellenausschussvertreter Ing. Roland Otahal und WKO-Leiterin Mag. Andrea Danda-Bäck und überreichten den Wirtejubilaren eine Urkunde als Anerkennung für 30 Jahre Berufstätigkeit. Der Stiftskeller befindet sich direkt im Stift St. Florian und ist bekannt für die traditionelle "Stiftskuchl".



Im Bezirk Eferding gibt es gleich zweimal etwas zu feiern: Bezirks-Wirtesprecherin Paula Langmayr und WKO-BST-Leiter Hans Moser überreichten persönlich Ehrungen an zwei langjährige Gastronomen. So erhielt Ernst Schickerbauer (gutbürgerliches Wirtshaus in Puppung) eine Ehrung zum 25jährigen Jubiläum. Sabine Maria Willnauer (Gasthaus zum Dorfwirt in Breitenach) freut sich über die Ehrenurkunde zum 30jährigen Berufsjubiläum.



Im Rahmen der Ausschusssitzung überreichte Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger voller Stolz Hubert Pammer (Kulturwirtshaus Pammer) die Ehrenurkunde in Gold anlässlich des 35jährigen Berufsjubiläums.



WIR GRATULIEREN DEN JUBILAR:INNEN SEHR HERZLICH!



## BIERGENUSS-ERLEBNIS: BRAUSILVESTER BEI DEN KULTIWIRTEN

*Bereits zum 5. Mal konnten die KultiWirte in Oberösterreich das beliebte Brausilvester zelebrieren. Dabei wurde die vergangene, als auch die kommende Biersaison gefeiert.*

Die 64 Mitgliedsbetriebe der oberösterreichischen KultiWirte nahmen also dieses in Braukreisen traditionsreiche Datum erneut zum Anlass, mit ihren Gästen auf ein „happy new beer“ anzustoßen und den ganzen Oktober über ihre Getränke- und Speisekarten mit bierigen Schmankerln zu bereichern. Der Bogen spannt sich dabei von einer erweiterten Bierauswahl

über spezielle Biergerichte bis hin zu Menüabenden, bei denen die KultiWirte ihrer Kreativität rund ums Bier freien Lauf lassen können, so Wögerer. Beim diesjährigen Brausilvester-Auftakt im Wia z'haus Lehner am Fuße des Pöstlingbergs boten Koch Oliver Weiss von der Stefan's Stubm sowie die Küchenchefs vom Wia z'haus Lehner und Wögerer's, Michael Wenzel

und Christoph Wögerer, mit Saibling aus der Bierbeize, rosa gebratenen Medaillons vom Dürnberger Reh und Bieramisu einen Vorgeschmack darauf, was den KultiWirte Gästen im Oktober an kulinarischen Schmankerln serviert wurde.

### TEILNAHMEBERECHTIGUNG UND PREISE:

„Bieriger Star“ beim heurigen Brausilvester war das KULT 22. Seit seiner Premiere 2019 begleitet die Brau Union das Brausilvester der oö. KultiWirte alljährlich mit einem speziellen Gebräu, bei dem heuer Oberösterreichs KultiWirte vom Braustart weg mit dabei

waren. Gemeinsam mit Braumeister Martin Simioni und seinem Team haben sie Ende Juli das diesjährige KULT-Bier in der Tabakfabrik eingebraut. Herausgekommen ist ein spezielles, unfiltriertes Linzer Bier mit 5,1 Volumsprozent Alkoholgehalt, das mit schönem Bern-

steinton besticht. Josef Paukenhaider, regionaler Verkaufsdirektor der Brau Union Österreich, beschreibt es als untergäriges, fein gehopftes Bier, das vollmundig mit karamellartigen, leicht malzigen Aromen überzeugt und sich besonders süffig präsentiert.

# KULTIWIRTE FEIERN 20 JAHRE JUBILÄUM



*Genussvoll, regional, ehrlich, leidenschaftlich, herzlich und gemütlich - mit diesem Credo haben im Herbst 2002 öö. Gastronomiebetriebe den Verein KultiWirt aus der Taufe gehoben. Jetzt, 20 Jahre später, zählt diese mittlerweile größte öö. Wirtekooperation 64 Mitglieder, die sich eines zum Ziel gesetzt haben: Die öö. Wirtshauskultur zu erhalten und stets neu zu beleben.*

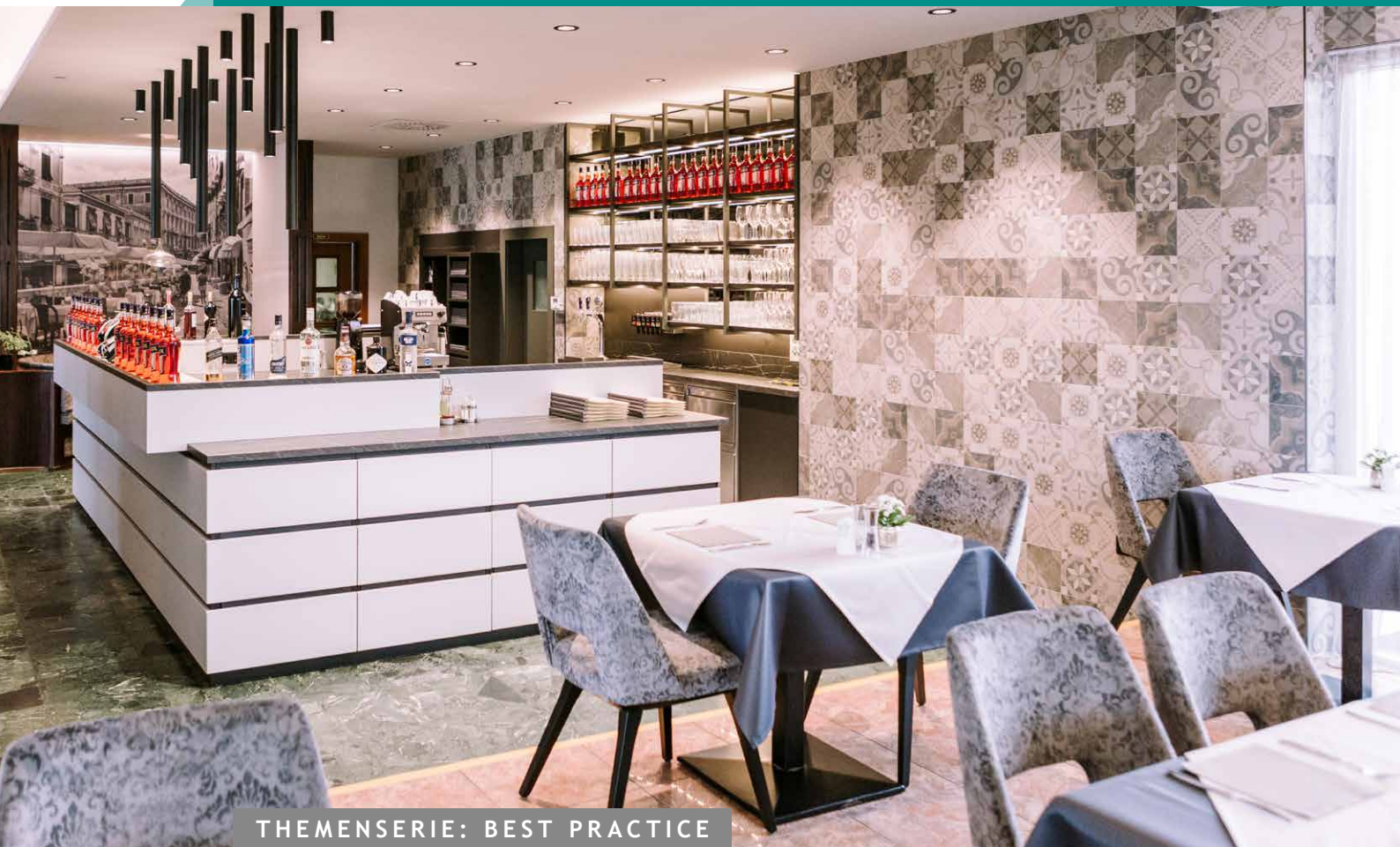
Der 20. Geburtstag des Vereins KultiWirt wurde mit regionalen Events beim „Maurerwirt“ in Kirchschlag und im Wirtshaus „Zum Onke Heli“ in Kirchberg bei Mattighofen gebührend gefeiert.

„Die Stimmung war hervorragend und die Events waren ausgebucht. Bei den Veranstaltungen wurden die Gäste mit einem 5-Gänge-Menü verwöhnt. Gezaubert wurden die oberösterreichischen Schmankerln neben dem jeweiligen Gastgeber stets von je vier weiteren öö. KultiWirten, die mit ihren Kochkünsten begeisterten. Musikalisch begleitete

„JackTheBush“ durch die Abende“, resümiert KultiWirt-Obmann Wögerer hochzufrieden.

Bis Ende Oktober waren mehr, als 70 Genuss-Spechte landesweit als anonyme Tester bei den öö. KultiWirten unterwegs, um sich von der Qualität dieser Betriebe zu überzeugen und sie zu bewerten. Die Besten von ihnen werden dann im kommenden Jahr als „KultiWirt des Jahres“ auf Landes- und Regionsebene ausgezeichnet - eine begehrte Auszeichnung, die weitere Gäste anzieht.





THEMENSERIE: BEST PRACTICE

## KLASSISCHES ITALIENISCHES RESTAURANT ERSTRAHLT IM MODERNEN DESIGN

Das Restaurant-Pizzeria Aldo in Steyr ist seit Jahrzehnten ein beliebter Treffpunkt und weithin bekannt. An der Einrichtung, die bereits im Jahr 1982 mit dem Gastroprofi Wögerer erbaut wurde, wurden in der Zwischenzeit nur kleine Adaptierungen vorgenommen. Daher war es nun notwendig, für neuen Zeitgeist zu sorgen und das Restaurant zu modernisieren.

NACH DEM GELUNGENEN UMBAU ERSTRAHLT DAS RESTAURANT IM NEUEN GLANZ:

Die bestehenden Elemente wurden behutsam in ein zeitgemäßes Design übersetzt, ohne den ursprünglichen Charme und die Kernphilosophie des Hauses zu verlieren.

Durch den neu gestalteten Barbereich gelang zudem eine wesentliche Verbesserung im Serviceablauf sowie der Take-away-Zone. Durch den Umbau wirkt die Pizzeria nun viel heller, freundlicher und einladender.

Die edle Tapezierung harmoniert perfekt mit den großartigen Leuchten. Die Wände zieren geschmackvolle italienische Motive mit schöner Tiefenwirkung.

Während im vorderen Bereich die beliebten Sitznischen belassen wurden, bietet der Wintergarten mit flexibler Tischstellung multifunktionellen Nutzen. Für die richtigen Lichtstimmungen im ganzen Lokal sorgt das ausgeklügelte Beleuchtungssystem.

## WIFI KURSE



## FACTS

Restaurant Pizzeria Aldo | Wolfenstraße 17, 4400 Steyr  
07252 72408 | [www.restaurant-pizzeria-aldo.at](http://www.restaurant-pizzeria-aldo.at)  
Größe: 148 m<sup>2</sup> | Sitzplätze: 78



### 8423 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Das HACCP-System soll systematisch Risiken für die Gesundheit der Verbraucher von Lebensmitteln ausschalten. Die Einführung des HACCP-Systems im Kurs „Hygiene-Richtlinien für die Gastronomie“ Ihnen und Ihren Mitarbeiter:innen als Qualitätssicherung.

TERMIN: 05.12.2022, 09:00-13:15 UHR  
ORT: WIFI VÖCKLABRUCK  
KOSTENBEITRAG: € 125,-

### 8666 DIPLOMLEHRGANG MODERNE ERNÄHRUNG UND GESUNDHEITSTRENDS

Eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung hat eine enorm positive Auswirkung auf den gesamten Körper. Im Zuge dieses Lehrgangs beschäftigen Sie sich mit den Grundlagen bis hin zu den aktuellen Ernährungs- und Foodtrends.

TERMIN: 20.1. BIS 21.4.2023  
FREITAG 15:00-20:30 UHR  
SAMSTAG 8:30-14:00 UHR (14-TÄGIG)  
ORT: WIFI WELS  
PRÜFUNG: 13.5.2023 AB 8:30 UHR  
KOSTENBEITRAG: € 1.185,-

### 8705 STEAKS & MORE

Lernen Sie Steaks perfekt zuzubereiten und spannende Kreationen auf den Tisch zu zaubern! Steaks sind zudem für eine kräftigende und gesunde Ernährung hervorragend geeignet. Alle Infos dazu und tolle Steakvariationen lernen Sie in diesem Kurs.

TERMIN: 24.1.2023; 17:00-21:15 UHR  
ORT: WIFI LINZ  
KOSTENBEITRAG: € 150,-

### ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



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



# INSIDER

## Impressum

### 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](http://wko.at/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.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@wkooe.at](mailto:gastronomie@wkooe.at)  
[hotellerie@wkooe.at](mailto:hotellerie@wkooe.at)

*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

