

AUSGABE
11/2025

INSIDER

GAST &
WIRT

DER OÖ-TOURISMUSTAG 2025 – WISSENSTRANSFER,
AUSTAUSCH UND VERNETZUNG

Bericht Seite 3

FÖRDERUNG ERFOLG.PLUS

Bericht Seite 8

GÄSTEDATEN DIGITAL ERFASSEN – ELEKTRONISCHES
MELDEWESEN IN OBERÖSTERREICH

Bericht Seite 11



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Der OÖ-Tourismustag 2025 – Wissenstransfer, Austausch und Vernetzung	3
--	---

Branchenservice

Neue Saisonkontingent-Verordnung	4
Oberösterreichischer Tourismustag 2025	4
Touristische Lehrberufe im Rampenlicht – Messe „Jugend & Beruf“ 2025	6
Förderung Erfolg.Plus	8
Gästedaten digital erfassen – elektronisches Meldewesen in Oberösterreich	8

Gesellschaft

Ehrenmedaille der WKOÖ für Manuela Weixelbaumer	9
Wirteball des Tourismusforums Rohrbach	9
Direktionswechsel an der Tourismusschule Bad Leonfelden	9
Genuss bei den KultiWirten – Wein & Bier im herbstlichen Einklang	10
Traditionsgasthof zur Post 1559 feiert Wiedereröffnung	10
Herbstevent der Traunseewirte	11
GastroBizz 2026	11
WIFI-Kurse	11



4



6



8



11



DER OÖ-TOURISMUSTAG 2025 – WISSENSTRANSFER, AUSTAUSCH UND VERNETZUNG

Der OÖ-Tourismustag 2025 hat einmal mehr gezeigt, wie bedeutend Wissenstransfer, Austausch und Vernetzung für die Tourismusbranche sind. In verschiedenen Sessions wurden aktuelle Themen aufgegriffen, diskutiert und aus neuen Perspektiven beleuchtet. Die Ergebnisse und Impulse daraus fanden auch in der Abendveranstaltung ihren Platz, wo die Inhalte weitergedacht und vertieft wurden.

Als WKO Oberösterreich haben wir zwei Sessions gestaltet, die für unsere Betriebe von besonderer Bedeutung sind: Einerseits die Session zu „Beratungsangeboten der WKO Oberösterreich zum Einsatz ausländischer Arbeitskräfte aus Drittstaaten“, andererseits „Wege in den Tourismus - Berufsnachwuchs und Ausbildungsmöglichkeiten“.

In der ersten Session informierte unsere Arbeitsrechtsexpertin Kristina Toma umfassend über aktuelle Regelungen und wichtige Neuerungen - darunter die nun erfolgte und seitens der WKOÖ lang geforderte Erhöhung der Saisonkontingente um mehr als 43 % für Oberösterreich.

Die zweite Session widmete sich dem Thema Berufsnachwuchs und Ausbildung im Tourismus. Ein großes Dankeschön gilt Manuela Riener und Wolfgang Falkensteiner,

den Direktor:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden und Bad Ischl sowie Armin Lenz, dem Direktor der Berufsschule Altmünster für ihre Einblicke in die touristische Schulausbildung, das duale System sowie die erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie.

Der OÖ-Tourismustag machte mit einer Fülle an Themen deutlich, dass der Tourismus in Oberösterreich hervorragende Zukunftsperspektiven bietet. Mehr zum Tourismustag finden Sie auf den Seiten 4 & 5.

Gerald Royda

Gerald Royda

Spartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft



NEUE SAISONKONTINGENT- VERORDNUNG

43 % mehr Saisonplätze für Oberösterreichs Betriebe.

Mit der neuen Saisonkontingentverordnung und dem zusätzlich geschaffenen Westbalkan-Kontingent setzt die Bundesregierung einen wichtigen, von der WKOÖ langjährig geforderten Schritt zur Fachkräftesicherung im Tourismus. Österreichweit stehen künftig mehr als 5.500 Saisonkontingentplätze sowie zusätzlich 2.500 Plätze für Arbeitskräfte aus den Westbalkan-Staaten zur Verfügung. Insgesamt bedeutet das für Oberösterreich eine Erhöhung um 471 Plätze. Das sind rund 43% und ein großer Erfolg gegenüber 2023. Damit wird die Personalplanung vieler

Betriebe, insbesondere mit Blick auf die Wintersaison, spürbar erleichtert.

Die neue Verordnung tritt am 1. Dezember 2025 in Kraft. Auch die angekündigten Erleichterungen bei der Rot-Weiß-Rot-Karte werden den Zugang zu qualifizierten Mitarbeiter:innen weiter verbessern.

Nähere Infos und die Verordnung finden Sie hier:
www.wko.at/oel/tourismus-freizeitwirtschaft/saisonkontingent



OBERÖSTERREICHISCHER TOURISMUSTAG 2025

Am 20. Oktober 2025 fand der OÖ Tourismustag in der Scalaria in St. Wolfgang statt. Die Veranstaltung bot eine Plattform für zukunftsorientierte Impulse, praxisnahe Sessions und den direkten Austausch von Persönlichkeiten aus der Tourismus- und Freizeitwirtschaft Oberösterreichs.



Unter dem Motto „Connecting the dots. Tourismus verbindet. Ideen. Menschen. Zukunft.“ standen aktuelle Trends, drängende Fragen und neue Potenziale im Mittelpunkt. Der Tourismustag zeigte einmal mehr, wie die Branche gemeinsam Ideen entwickelt und die Zukunft aktiv gestaltet.

Im Rahmen des Oberösterreichischen Tourismustags wurde der diesjährige Oberösterreichische Tourismuspreis NO-TOS verliehen sowie die Landessieger des Österreichischen Innovationspreis Tourismus mit Fokus auf Veranstaltungseinrichtungen für Kongresse und Tagungen gekürt.

Die Landessieger des Österreichischen Innovationspreis Tourismus nehmen am Finale zum Bundessieger 2026 teil. Wir gratulieren allen Teilnehmer:innen und Preisträger:innen!

NOTOS
2025



GEWINNER DER KATEGORIE
„NACHHALTIGES TOURISTISCHES GESAMTERLEBNIS“
GRÖLLER HOSPITALITY



GEWINNER DER KATEGORIE
„SMART, DIGITAL, INNOVATIV“
TRAILPULSE



GEWINNER DES PUBLIKUMSPREIS IN DER KATEGORIE
„NACHHALTIGE TOURISTISCHE ERLEBNISSE“
URKRAFTDORF KALTENBERG



GEWINNER DES PUBLIKUMSPREIS IN DER KATEGORIE
„NACHHALTIGE TOURISTISCHE ERLEBNISSE“
WANDI - NAVIGATIONS-APP FÜR WANDERREITER:INNEN



GEWINNER DER KATEGORIE
„LOCATION BIS 200 TEILNEHMER:INNEN“
DOP3-PREMIUM LOUNGE DER DP GASTRO GMBH



GEWINNER DER KATEGORIE
„LOCATION BIS 1.000 TEILNEHMER:INNEN“
LOXONE CAMPUS



GEWINNER DER KATEGORIE
„LOCATION ÜBER 1.000 TEILNEHMER:INNEN“
SCALARIA

TOURISTISCHE LEHRBERUFE IM RAMPENLICHT – MESSE „JUGEND & BERUF“ 2025

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie informieren Jugendliche über die touristischen Lehrberufe im Zuge der Messe Jugend und Beruf in Wels.

Am Messestand der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie konnten Lehrlinge und Lehrer:innen der Berufsschule Altmünster praxisnah ihre Kenntnisse in den Bereichen Küche, Service, Bar und HGA präsentieren. Dabei hatten die Besucher:innen die Möglichkeit, selbst

einzelne Tätigkeiten der touristischen Lehrberufe auszuprobieren. An dieser Stelle vielen herzlichen Dank an alle teilnehmenden Lehrlinge und unsere Berufsschullehrer:innen, für die großartige Präsentation der Lehrberufe!





Für die Lehrberufe wurden Informationsblätter ausgearbeitet, die dazu verwendet werden, den Jugendlichen die einzelnen Lehrberufe näherzubringen und die Unterschiede aufzuzeigen. Diese Berufsbilder stehen auf unserer Website www.hotelgastro.jobs, unter den

einzelnen Berufsbezeichnungen, jederzeit zum Download bereit. Zusätzlich gibt es Leporellos mit den Lehrberufen, die gerne unter gastronomie@wkoee.at oder **05-90909-4613** bestellt werden können.

Eine Lehre im Tourismus lohnt sich.

- Über 80 % beurteilen ihren Arbeitsplatz und den Kontakt mit Menschen als positiv.
- 2/3 empfehlen eine Lehre im Tourismus.
- 89 % der Lehrlinge in der Gastronomie und Hotellerie sind mit ihrer Berufswahl sehr glücklich und zufrieden.
- > 90 % schätzen die vielen Weiterbildungsmöglichkeiten.

Weitere Informationen zu den Lehrberufen:

hotelgastro.jobs bs-altmuenster.ac.at

Medieninhaber und Herausgeber: Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der WKO, Josefsplatz 3, 1020 Wien | Gestaltung: AG Werbeagentur | Stand: Sommer 2025

GASTRONOMIE FACHFRAU/-MANN
LEHRZEIT: 4 JAHRE

Die Kombi aus Service und Küche. Du suchst einen Job als Allrounder? Kein Problem, dann ist dieser genau der Richtige für dich. Hier kannst du in der Küche und im Service dein Können unter Beweis stellen. Von der Speisenzubereitung bis zum Cocktail shaken ist hier alles dabei.

GASTRONOMIE HOTELLERIE
Das Richtige für mich.

Starte jetzt deine Zukunft in Oberösterreichs Gastronomie und Hotellerie!

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER
TIROL - SÜDTIROL

KOCH/KÖCHIN
LEHRZEIT: 3 JAHRE

Du kochst gerne? Dann mach doch einfach dein Hobby zum Beruf und zaubere verschiedenste Speisen für die Gäste in Hotels und Restaurants auf ihre Teller. Wenn du noch dazu gerne im Team arbeitest, dich für Lebensmittel und deren perfekte Zubereitung interessierst, dann ist dieser Lehrberuf genau der Richtige für dich.

HOTEL- & GASTGEWERBE ASSISTENT:IN (REZEPTION)
LEHRZEIT: 3 JAHRE

Wenn du gerne Dinge organisierst und planst, dann ist der Job als Hotel- und Gastgewerbeassistent:in genau der Richtige für dich. Hier bist du als Organisations- und Verwaltungsgenie gefragt und Back- und Frontoffice in einer Person.

HOTEL- & GASTGEWERBE ASSISTENT:IN (REZEPTION)
LEHRZEIT: 3 JAHRE

Wenn du gerne Dinge organisierst und planst, dann ist der Job als Hotel- und Gastgewerbeassistent:in genau der Richtige für dich. Hier bist du als Organisations- und Verwaltungsgenie gefragt und Back- und Frontoffice in einer Person.

HOTEL- & GASTGEWERBE ASSISTENT:IN (REZEPTION)
LEHRZEIT: 3 JAHRE

Du legst viel Wert auf Organisation und standardisierte Abläufe? Dann ist eine Lehre in der Systemgastronomie genau das Richtige für dich! Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe von Speisen und Getränken oder Qualitätssicherung erwartet dich ein spannendes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld.



Hier finden Sie die Informationsblätter: www.hotelgastro.jobs

FÖRDERUNG ERFOLG.PLUS

Best-Practice-Beispiel: Zenz'n Stub'n, Schörfling am Attersee.

DIGITAL ERFOLGREICH MIT ERFOLG.PLUS+

Die Sicherheit von IT-Systemen ist für Unternehmen jeder Größe entscheidend. Mit der Erfolg.Plus-Förderung für Klein- und Mittelbetriebe der WKOÖ können Betriebe gezielt Projekte zur Digitalisierung und IT-Sicherheit umsetzen. In der Zenz'n Stub'n wurde die Förderung genutzt, um die IT-Systeme umfassend prüfen zu lassen. Alle wichtigen Geräte und Schnittstellen - vom Kassensystem über Büro-PCs bis zum Online-Reservierungstool - wurden auf Sicherheit überprüft. Das Ergebnis: ein klarer Überblick über mögliche Risiken und konkrete Empfehlungen für Verbesserungen.



„Dank der Erfolg.Plus-Förderung konnten wir professionelle Beratung unkompliziert und kostengünstig nutzen. Die Unterstützung von der ersten Beratung bis zur Umsetzung war praxisnah und hat uns geholfen, unsere Maßnahmen effizient und zukunftsicher zu gestalten.“

Andrea Hammerle, Inhaberin



Mit Erfolg.Plus können auch Sie Ihr Unternehmen fit für die Zukunft machen - egal ob Digitalisierung, Prozessoptimierung oder Sicherheitsprüfungen. Erfahren Sie, wie einfach geförderte Beratungen sind und schützen Sie Ihr Unternehmen vor Risiken. <https://foerderungen.wko.at/ooe/erfolgplus>

GÄSTEDATEN DIGITAL ERFASSEN

Seit 1. Jänner 2025 sind Beherbergungsbetriebe in Oberösterreich verpflichtet, Gästedaten digital zu erfassen und an die Gemeinde weiterzuleiten. Das elektronische Meldewesen wird kostenlos von Oberösterreich Tourismus und den Tourismusverbänden bereitgestellt und ermöglicht schnellere Check-ins, automatische Ortstaxenabrechnung und einfache statistische Auswertungen.

Gäste können sich vorab online anmelden (Pre-Check-in) oder vor Ort per QR-Code einchecken, Gastgeber erfassen die Daten alternativ selbst. Das webbasierte System (WebClient) unterstützt digitale Unterschriften, Reisepass-Scan und Schnittstellen zu gängigen Hotelsoftware-Systemen (PMS).

Ein umfassendes Informations- und Schulungsangebot - Handbuch, Videos, Webinare und Hotline - unterstützt die Betriebe beim Einstieg. Zuständig sind die Gemeinden oder Tourismusverbände, je nach Standort.

VORTEILE FÜR BETRIEBE:

schnellerer Check-in, digitales Gästeverzeichnis, komfortable Stammgastverwaltung, direkte Verbindung zur Gemeinde und Zeitersparnis bei Meldungen.



Mehr Infos:

www.oberoesterreich-tourismus.at/meldewesen

EHRENMEDAILLE DER WKOÖ FÜR MANUELA WEIXELBAUMER

Im Rahmen des Wirtschaftsempfangs der WKO Linz-Land wurde Manuela Weixelbaumer, Geschäftsführerin des Hotel Kremstalerhof in Leonding, mit der Ehrenmedaille der WKO Oberösterreich ausgezeichnet.

Damit würdigte die Wirtschaftskammer ihr langjähriges Engagement für die regionale Wirtschaft und ihren Einsatz als Unternehmerin und Funktionärin in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft.



WIRTEBALL DES TOURISMUSFORUMS ROHRBACH



Im Meierhof Aigen-Schlägl fand der Tourismusball des Wirteforums Rohrbach statt. Gäste, Gastronom:innen, Mitarbeiter:innen und Partner:innen konnten regionale Spezialitäten genießen, anstoßen und das Tanzbein schwingen. Für Stimmung sorgten „Auge Music“ und später 2:tages:bart.

DIREKTIONSWECHSEL AN DER TOURISMUSSCHULE BAD LEONFELDEN

Nach 14 Jahren an der Spitze übergibt Herbert Panholzer die Direktion der Tourismusschule Bad Leonfelden an Manuela Riener und tritt in den wohlverdienten Ruhestand. Unter ihrer Leitung bleiben Praxisprojekte, der enge Bezug zur Wirtschaft und eine fundierte Allgemeinbildung zentral, damit Absolvent:innen weiterhin erfolgreiche Karrieren starten können.

Wir bedanken uns herzlich bei Herbert Panholzer für sein langjähriges Engagement und wünschen ihm alles Gute für den Ruhestand – und auch Manuela Riener alles Gute für ihre neue Aufgabe!



GENUSS BEI DEN KULTIWIRTEN – WEIN & BIER IM HERBSTLICHEN EINKLANG

Mit einem fröhlichen „Happy New Beer“ eröffnen die oberösterreichischen KultiWirte den kulinarischen Herbst und feierten Brausilvester. In den Küchen der rund 60 Betriebe entstehen derzeit kreative Bier-Spezialitäten - von herzhaften Gerichten mit Bier über vielfältige Bierauswahl bis hin zu genussvollen Menüabenden. Ein besonderes Highlight ist das KULT25, ein eigens für diesen Anlass gebräutes Bier.



Gleichzeitig widmen sich die KultiWirte auch dem Weingenuss: Beim Weinkulinarium „Weingenuss beim KultiWirten“ in Rohr im Kremstal präsentierten acht oberösterreichische Winzer:innen ihre Weine, begleitet von einem 4-Gang-Menü verschiedener KultiWirte. So wurde eindrucksvoll gezeigt, wie harmonisch sich regionale Küche, charaktervolle Weine und kreative Bierkultur verbinden lassen - ganz im Sinne echter oberösterreichischer Genusskultur.

TRADITIONSGASTHOF ZUR POST 1559 FEIERT WIEDERERÖFFNUNG

Der traditionsreiche Gasthof zur Post 1559 in Weitersfelden hat nach umfassender Sanierung seine Wiedereröffnung gefeiert. Familie Hold führt den seit 1804 bestehenden Betrieb nun modern, nachhaltig und

barrierefrei weiter - als lebendigen Treffpunkt für die Region. Geboten wird bodenständige Mühlviertler Küche mit regionalen Zutaten, ergänzt durch Themenabende und Catering.



HERBSTEVENT DER TRAUNSEEWIRTE

In der Belétage Traunkirchen feierten die Traunseewirte ihr Herbstevent - ein Abend im Zeichen von Regionalität, Gemeinschaft und neuen Perspektiven. Gastgeber waren Monika und Wolfgang Gröller von der Post am See, die von Gault & Millau zum „Hotel des Jahres 2026“ gekürt wurde. Unter dem Motto „New Generations - Fresh Perspectives“ zeigten die elf Betriebe, wie Tradition und Innovation

Hand in Hand gehen. Begleitet von einem Menü regionaler Spitzenküche und dem neuen Traunseewirte-Wein „Joiser Reben“ wurde deutlich, was die Gemeinschaft ausmacht: Zusammenhalt, Qualität und gelebte Partnerschaft über Generationen hinweg.



GASTROBIZZ 2026

Die griechische Hauptstadt Athen wird von 14. bis 17. März 2026 Austragungsort des 30. GastroBizz Kongresses. Als Wiege europäischer Kultur und Philosophie hat sich die Metropole in den letzten Jahren zu einem spannenden kulinarischen Hotspot mit außergewöhnlicher Lokalszene entwickelt. Tagungshotel ist das Grand Hyatt Athens, ein Fünf-Sterne-Haus mit Rooftop-Bar und spektakulärem Blick auf die Akropolis. Dort erwartet die Teilnehmer:innen ein inspirierendes Programm mit acht Top-Speakern. Auch diesmal wird wieder ein Charterflug Linz - Athen - Linz angeboten.



Programm und Anmeldung:
www.gastrobizz.at/anmeldung2026

WIFI KURSE

8427 KI IN DER GASTRONOMIE

Einstieg in die digitale Zukunft. Erfahren Sie, wie Sie mit ChatGPT, Canva und sprachgesteuerter Eingabe erste KI-gestützte Abläufe in Ihrem Betrieb umsetzen. Verschaffen Sie sich einen Überblick über die wichtigsten Tools, rechtliche Richtlinien und praxisnahe Einsatzmöglichkeiten für die Gastronomie. Starten Sie jetzt in die Zukunft der digitalen Effizienz!

TERMIN: 10.02.2026

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 200,-

8438 LEADERSHIP IN DER GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Souverän führen, erfolgreich wachsen! Sind Sie bereit, Ihre Führungskompetenzen auf das nächste Level zu heben? In unserem praxisnahen Seminar für Gastronomie und Hotellerie entwickeln Sie Ihre Führungsstärke und optimieren Ihre Fähigkeiten. Egal, ob Einsteiger:in oder mit erster Erfahrung - lernen Sie, Teams erfolgreich zu führen, Kommunikation zu verbessern und Mitarbeitende nachhaltig zu motivieren!

TERMIN: 05.03.2026

ORT: WIFI BAD ISCHL

KOSTENBEITRAG: € 230,-

8434 DEKORATION IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die persönliche Visitenkarte Ihres Betriebes! Machen Sie den Unterschied und gestalten Sie Ihre Räume so, dass sie Ihre Gäste begeistern! In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der Dekoration, entdecken die Kunst der Farblehre und erfahren alles über themenbezogene Konzepte sowie Materialkunde. So schaffen Sie ein einzigartiges Ambiente, das die Sinne Ihrer Gäste anspricht und die Atmosphäre Ihres Betriebs perfekt unterstreicht.

TERMIN: 23.02.2026

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 200,-



ANMELDUNGEN
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05-7000-7053 E unternehmerakademie@wifi-ooe.at
wifi.at/ooe/uak

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & VERLEGER:

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

OFFENLEGUNG:

[https://www.wko.at/branchen/
tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/Offenlegung.html](https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Offenlegung.html)

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA
Michaela Hölzl, MA

DRUCK:

Druckerei Bad Leonfelden GmbH
Gewerbezeile 20, 4190 Bad Leonfelden

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
Marlene Steininger	- 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

ÖSTERREICHISCHE POST AG
MZ 02Z030686 M
WKOÖ, HESSENPLATZ 3, 4020 LINZ

