

AUSGABE
12/2017

INSIDER



STERNE-KLASSIFIZIERUNG

Bericht Seite 3

OÖ LIEBLINGSWIRTINNEN

Bericht Seite 6

ARBEITSRECHT: SCHWERARBEIT

Bericht Seite 10

INHALT

Sterne-Klassifizierung bringt mehr Buchungen 3

Interessenvertretung

Großer Erfolg bei Insolvenzabsicherung für Pauschalreiseangebote 4

Registrierkassenprämie 4

Nahrversorgerförderung des Landes OÖ NEU 5

Förderung der Internatskosten für Lehrlinge für die Zeit des Berufsschulbesuches 5

Branchenservice

Österreichs LieblingswirtInnen stehen fest 6

Gesellschaft

Nachhaltige Hotelkonzepte am Sterne Award prämiert 7

Good Karma Gastro ausgezeichnet 7

Eva Weidmann ist Unternehmerin des Monats 8

Wir gratulieren Familie Hauser zu 150 Jahren 8

Gasthaus Mayr als Traditionsbetrieb ausgezeichnet 9

Themenserie

Arbeitsrecht: Schwerarbeit 10

WIFI-Kurse 11



4



6



7



10

TITELSTORY

STERNE-KLASSIFIZIERUNG IST FÜR VIELE GÄSTE AUSSCHLAGGEBEND

Laut Studie bringt eine Sterneklassifizierung bessere Beurteilungen und mehr Buchungen.



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

„Die Sterneklassifizierung in der Hotellerie bietet, gerade in Zeiten des globalisierten Angebots, Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung“, ist Gerold Royda, Obmann der FG Hotellerie überzeugt. Die Sterneklassifizierung hat mehr denn je ihre Berechtigung. Sie liegt zwar hinsichtlich Reichweite und Glaubwürdigkeit knapp hinter den Gästerezensionen auf den Buchungsplattformen, hat aber für die Beurteilung eines Angebotes größte Relevanz. So weist die topaktuelle Studie des Linzer Marktforschungsunternehmens Whitebox und der Willy Lehmann Markenagentur über das Reise- und Buchungsverhalten der Österreicher nach, dass ein Hotel anhand fast aller Kriterien positiver beurteilt wird, wenn es mit einer Sterneklassifizierung anstelle einer vergleichbaren Gästebewertung beworben wird. Zu-

dem kommen für mehr als 70 Prozent der Privatreisenden erst Hotels mit drei oder mehr Sternen in Frage, bei Geschäftsreisenden sind es sogar 80 Prozent.

Für die Studie wurden zwischen Ende Juni und Anfang Juli 2017 rund 800 Teilnehmer mittels Onlinebefragung interviewt. Erhoben wurden die Entscheidungskriterien bei Reisebuchungen, das Vorgehen bei der Informationsbeschaffung, das Reiseverhalten im Inland und die Beliebtheit der Unterkunftsarten.

Die Sterneklassifizierung ist in Oberösterreich kostenlos und wird von der Fachgruppe Hotellerie durchgeführt. Das Antragsformular und einen Leitfaden zum Ausfüllen des Antrages und des Erhebungsbogens finden Sie unter www.hotelsterne.at.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie



Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie



Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppe
Gastronomie und Hotellerie

GROSSER ERFOLG BEI INSOLVENZABSICHERUNG FÜR PAUSCHALREISEANGEBOTE VON HOTELIERS

Gerold Royda: „Durch neue Versicherung konnten wir die Bürokratie- und Kostenwelle, die Hoteliers ab 1.1.2018 sonst brutal getroffen hätte, verhindern.“

Gemeinsam mit der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank (ÖHT) wurde eine neue Versicherung als Insolvenzabsicherung für alle Betriebe, die weiterhin Pauschalreisen mit Nebenleistungen von mehr als 25 Prozent des Package-Preises im Angebot haben, auf Schiene gebracht.

Österreichweit betroffen sind aktuell etwa 1850 Hotels, die nun die Möglichkeit haben - neben einer Bankgarantie oder einer eigenen Versicherungslösung - freiwillig auf ein für die österreichischen Beherberger zugeschnittenes Versicherungsmodell der ÖHT zurückzugreifen.

„Wir haben uns intensiv und konsequent für die bestmögliche Lösung für unsere Betriebe eingesetzt. Mit dieser unbürokratischen und günstigen Möglichkeit zur Insolven-

zabsicherung ist uns bereits ein zweiter Erfolg im Rahmen der notwendigen nationalen Umsetzung der EU-Pauschalreiserichtlinie für die heimische Hotellerie gelungen“, betont Royda.

Bereits bei der letzten Gewerberechtsnovelle konnte erreicht werden, dass Beherbergungsbetriebe, die nach dem neuen Pauschalreisegesetzes als Veranstalter gelten, in aller Regel keinen zusätzlichen Gewebeschein für Reisebüros brauchen.

Darüber hinaus stellt die Fachgruppe Hotellerie gemeinsam mit dem Wirtschaftsministerium detailliertes Informations-Material für betroffene Unternehmen unter www.wko.at/ooe/hotellerie zur Verfügung.



REGISTRIERKASSENPRÄMIE

Für die Anschaffung oder Umrüstung einer Registrierkasse (Erwerb der wirtschaftlichen Verfügungsmacht) bis 31.3.2017, kann bei Vorliegen der Voraussetzungen je Kassensystem eine Prämie von € 200,-- geltend gemacht werden (max. € 30,-- je Erfassungseinheit).

Für Ausgaben danach ist leider keine Prämienbeantragung mehr möglich. Die Prämie kann mit dem Formular E 108c beantragt werden (spätestens mit Abgabe der Steuererklärung 2017). Zusätzlich ist die Investition 2017 voll abschreibbar.

NAHRVERSORGERFÖRDERUNG DES LANDES OÖ NEU

In Oberösterreich gelten seit 1. November neue Richtlinien zur Förderung der Nahversorgung. Die Regelung gilt bis zum 31. Dezember 2020. Wie in den letzten Jahren ist auch in dieser Förderperiode die Gastronomie förderberechtigt.

Gefördert werden können Kosten für Um-, Zu- oder Neubauten von Gebäuden und die Anschaffung von Betriebs- und Geschäftsausstattungen sowie von Maschinen und Anlagen. Die Mindestinvestitionssumme beträgt 15.000 Euro,

der maximale Fördersatz 15 Prozent (wenn Lehrlinge beschäftigt werden) bzw. 10 Prozent (wenn keine Lehrlinge beschäftigt werden) und die maximale Förderhöhe 30.000 Euro innerhalb von zwei Jahren.



Detaillierte Informationen und den Förderantrag finden Sie unter:
www.land-oberoesterreich.gv.at/26535.htm

FÖRDERUNG DER INTERNATSKOSTEN FÜR LEHRLINGE FÜR DIE ZEIT DES BERUFSSCHULBESUCHES

Ab 1. Jänner 2018 sind alle Lehrbetriebe nach dem Berufsausbildungsgesetz verpflichtet, die Internats-/Quartierkosten zu übernehmen. Allerdings werden dem Lehrbetrieb diese Kosten von lehre.fördern aus Mitteln des Insolven-

zentgeltsicherungsfonds refundiert. Die Refundierung gilt auch für Betriebe, die bis jetzt auf Grund kollektivvertraglicher Regelungen ganz oder teilweise für diese Kosten aufkommen mussten.

**DIE ABWICKLUNG DIESER FÖRDERUNG IST WIE FOLGT GEPLANT,
DIE GESPRÄCHE VERLAUFEN ERFOLGVERSPRECHEND:**

1 mit allen Internaten des Landes OÖ, des Heimatbauvereins, Don Bosco und Kolping rechnet lehre.fördern direkt ab - dh. die Lehrbetriebe brauchen keine Kosten vorzufinanzieren.

2 während einer Übergangsfrist (betroffen sind vor allem Lehrgänge, die über den Jahreswechsel laufen) verrechnen die Internate wie bisher direkt mit Lehrlingen bzw. Unternehmen. Der aliquote Teil der Kosten ab 01.01.2018 wird über lehre.fördern ersetzt.

3 für jene Lehrgänge, zu denen noch in diesem Jahr eingeladen wird, die jedoch erst 2018 starten, ist die Vorgangsweise nach (2) vorgesehen.

! Lehrlinge aus Gebietskörperschaften und überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen können diese Förderung übrigens nicht in Anspruch nehmen.



ÖSTERREICHS LIEBLINGSWIRTINNEN UND LIEBLINGSWIRTE STEHEN FEST



Landesweit über 100.000 Stimmen bei der vom WKÖ-Fachverband-Gastronomie und der „Kronen Zeitung“ initiierten Wahl zum Lieblingswirtshaus.

„Über 100.000 Stimmen sind ein großartiges Zeichen der Wertschätzung der Gäste, um ihren Wirtinnen und Wirten ‚Danke‘ zu sagen. Gera-de in Zeiten der rasanten Entwicklung und Veränderung wächst das Bedürfnis der Menschen nach Individualität, Heimat und Geborgenheit. Die herausragende Gastlichkeit ist ein Stück Lebenskultur und Identität Österreichs“, betonte WKÖ-Präsident Christoph Leitl anlässlich der Preisverleihung zur Wahl der Lieblingswirtinnen und Lieblingswirte, in der Skylounge der Wirtschaftskammer

Österreich in Wien. Im Oktober und November hatten die Österreichinnen und Österreicher die Möglichkeit, ihrem Lieblingswohnhaus oder Café in jedem Bundesland ihre Stimme zu geben. Auch der Mann der Fachgruppe Gastronomie, Thorsten

Mayr-Stockinger, ist über den großen Erfolg der Wahl zum Lieblingswirt erfreut: „Die überwältigende Beteiligung freut uns als Organisatoren ganz besonders. Unser Ziel, möglichst viele Betriebe vor den Vorhang zu holen und ihnen eine Möglichkeit zu bieten, sich zu präsentieren, haben wir jedenfalls erreicht.“



Oberösterreichs Lieblingswirt

NACHHALTIGE HOTELKONZEPTE AM STERNE AWARD PRÄMIERT

SPES Hotel & Seminare und Resort Dachsteinkönig überzeugten die Fachjury.

Zum achten Mal kürt die Österreichische Gastronomie- und Hotelzeitung ÖGZ in Kooperation mit dem Fachverband Hotellerie der WKO die besten Hotels Österreichs. Heuer wurden die nachhaltigsten Betriebe als „Hotels der Zukunft“ ausgezeichnet.

Unter dem Motto „Wertschöpfung und Wertschätzung durch Nachhaltigkeit“ wurden dieses Jahr sternezertifizierte Betriebe gesucht, die in ihrem Umfeld bereits beispielhaft wirken - in ökologischer, ökonomischer sowie sozialer Sicht. In den Kategorien „1-3 Sterne Österreich“ und „4-5 Sterne

Region MITTE (Steiermark, Kärnten, Oberösterreich“) konnten Oberösterreichische Betriebe die Fachjury überzeugen.



Bildnachweis: Simon Japp

Wir gratulieren den Siegern SPES Hotel & Seminare (3 Sterne) und Resort Dachsteinkönig (5 Sterne) sehr herzlich. „Nachhaltigkeit ist heute nicht mehr nur Erfolgsgesheimnis, sondern eine absolute Notwendigkeit in der Tourismusbranche. Denn neben Qualität und Gastfreundschaft zählt die Natur zu den wichtigsten Buchungsfaktoren unserer Gäste,“ bekräftigt Gerold Royda, Obmann der Fachgruppe Hotellerie, die Branche. Die Preisverleihung mit 300 geladenen Gästen wurde wie immer von einem Gala-programm begleitet, in dem auch in diesem Jahr der „Mentalist“ Manuel Horeth die Gäste verzauberte.

GOOD KARMA GASTRO ALS LINZER UNTERNEHMEN DES JAHRES AUSGEZEICHNET

In der Kategorie „Einkaufserlebnis & Gastronomie“ überzeugte die Gastronomie

WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer hat gemeinsam mit WKO-Linz-Obmann Klaus Schobesberger und Vizebürgermeister Bernhard Baier, JW-Vorsitzendem Markus Redl und VKB-Vorstandsdirektor Alexander Seiler mit

Unterstützung des Wirtschaftsressorts des Landes die „Linzer Unternehmen des Jahres 2017“ gekürt. In der Kategorie „Einkaufserlebnis & Gastronomie“ setzte sich der Gastronomiebetrieb Good Karma Gastro

GmbH durch, besser bekannt als die Sandburg, das Teichwerk und charmanter Elefant. Wir gratulieren den Preisträgern Karl Weixelbaumer, Tibor Szabo, Wolfram Niedermayer und Markus Lott sehr herzlich.



Thomas Stockinger-Mayr, Gerold Royda und Stefan Praher zu Gast beim OÖ Gewinner der Wirtewahl



IN OBERÖSTERREICH HATTE DER GASTHOF RENSCH (SCHWANENSTADT) DIE MEISTEN STIMMEN, GEFOLGT VOM PATRUX RESTAURANT (FRANKENBURG) UND DEM BAYRISCHEN HOF (WELS).

WIR GRATULIEREN SEHR HERZLICH!

GASTRONOMIN EVA WEIDMANN AUS GARSTEN IST UNTERNEHMERIN DES MONATS NOVEMBER

Frau in der Wirtschaft zeichnet Eva Weidmann aus Garsten, Inhaberin des Gasthauses Weidmann als Unternehmerin des Monats aus.

„Bereits seit 1912 befindet sich das Gasthaus Weidmann im familiären Besitz, bevor es im Jahr 2008 von Eva Weidmann in vierter Generation übernommen wurde. Unter ihrer vorbildlichen Führung wurde das Gasthaus vor allem in den letzten Jahren kontinuierlich erweitert“, hebt Judith Ringer, Landesvorsitzende-Stv. von Frau in der Wirtschaft und Bezirksvorsitzende von FidW Steyr-Land hervor, die die begehrte Auszeichnung überreichte. „Eva Weidmann hat es geschafft, das Gasthaus zu einem bemerkenswerten Betrieb zu entwickeln, der aus der Region nicht mehr wegzudenken ist. Mit viel Kraft meistert sie alle Herausforderungen des Gastgewerbes, wird den hohen Standards der Branche ge-



v.l.: Gerold Royda, Eva Weidmann, Judith Ringer
Bildnachweis: Peter Kainrath

recht und begeistert ihre Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen durch Bodenständigkeit, Ausdauer, Ideenreichtum und Willensstärke“ so einer der ersten Gratulanten Gerold Royda, Obmann-Stv. der Fachgruppe Gastronomie. Obwohl es nicht immer einfach ist, ein Gastgewerbe zu führen, könnte sich Eva Weidmann keine bessere Arbeit vorstellen. „Für mich als Mutter zweier schulpflichtiger Kinder ist es ein sehr praktischer Beruf. Familie, Wohnung und Arbeit - alles befindet sich unter einem Dach. Natürlich geht nichts über einen guten Familienverband und meine verlässlichen Mitarbeiter, die mich bei jedem Unterfangen tatkräftig unterstützen“, erklärt sie.

WIR GRATULIEREN ZU 150 JAHREN

80 Jahre Hotel Hauser und 70 Jahre Edi Hauser wurden gebührend gefeiert.

2017 ist ein besonderes Jahr für das feine Boutique Hotel in der Welser Bäckergasse. 80 Jahre Hotel Hauser und 70 Jahre Edi Hauser wurden mit dem 150 Jahre Hauser Jubiläum ausgiebig mit Gästen des Hauses, Geschäftspartnern und Freunden gefeiert. 1937 kaufte der Weinhändler und Gastwirt Edmund Hauser das Hotel „Zur Post“ in der Welser Bäckergasse. Richtig in Schwung kam der Betrieb nach der Hochzeit mit Frieda Schierl, die aus einer bekannten Wirts- und Müllerfamilie stammte. So wurde der Hauser dank der gastronomischen Initiativen des Besitzer-Ehepaars zu einem absoluten In-Treff der Welser Bürgerinnen und Bürger. Seit 1976 lenkt die Geschäfte nun Edmund jun. erfolgreich weiter, den seine Tochter Sophie Schick als gesellschaftsführende Geschäftsführerin tatkräftig unterstützt. Wir wünschen dem Hotel Hauser weiterhin viel Erfolg und alles Gute.



v.l.: Stefan Praher, Sophie Schick und Edi Hauser

GASTHAUS MAYR ALS TRADITIONSBETRIEB AUSGEZEICHNET

WKOÖ Steyr-Stadt und WKOÖ Steyr-Land zeichneten Traditionsbetriebe aus.

„Traditionsbetriebe sind Vorbilder und der Erfolg dieser Unternehmen beweist, dass sie es verstehen, Fortschritt und Moderne mit Tradition zu verbinden. Traditionsbetriebe werden durch Innovationen immer wieder neu gegründet. Das braucht es, denn ohne Weiterentwicklungen, ständig besser werden und sich immer wieder neu erfinden, kann ein Unternehmen langfristig nicht bestehen“, betonte WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer bei der Ehrung der Traditionsbetriebe der Bezirke Steyr-Stadt und Steyr-Land letzte Woche in St. Ulrich.

Die beiden WKO-Obmänner Eduard Riegler und Peter Guttman hatten zu dieser Feier eingeladen, um die Traditionsbetriebe aus ihren Bezirken vor den Vorhang zu holen und bei ihnen Danke zu sagen. Als ältester Betrieb im Bezirk Steyr-Land wurde das Gasthaus Mayr aus St. Ulrich geehrt, die Wurzeln des Gasthauses gehen auf das Jahr 1313 zurück.



KostBar
CAFÉ & SCHMANKERL

Bewerbungen an:
Gemeinde Aschach an der Steyr
Hauptstraße 27, 4421 Aschach/Steyr
gemeinde@aschach-steyr.oee.at
Tel. 07259/3412-14, Fax 07259/3412-8



Verpachtung Cafè KostBar samt Mitbenutzung Veranstaltungssaal

Das neue Gemeindezentrum Aschach an der Steyr bietet mit seiner modernen Ausstattung viele Möglichkeiten, gastronomische Ideen umzusetzen.

Der Pachtbeginn ist jederzeit möglich.

Die KostBar hat ca. 35 Sitzplätze, der teilbare Saal mit Foyer bis 250 Plätze und der überdachte Gastgarten bietet Platz für ca. 50 Personen. Eine komplette Küchen- und Gastroausstattung ist vorhanden. Die Gemeinde Aschach an der Steyr lädt Gastronomen mit Erfahrung ein, ihr Interesse bekanntzugeben. Für telefonische Auskünfte steht Frau Monika Steinmair unter der Telefonnummer 07259/3412-14 zur Verfügung.



ARBEITSRECHT: SCHWERARBEIT

Den wenigsten Arbeitgebern im Hotel- und Gastgewerbe ist bekannt, dass sich in der Berufsliste für Frauen und Männer mit „körperlicher Schwerarbeit“ einige brancheneinschlägige Berufe finden, wie z.B. Kantinenbetreuerin, Kellnerin, Köchin, Küchengehilfin, Schwarzabwäscherin und Stubenfrau. Der Grund, warum insofern vorwiegend weibliche Arbeitnehmer betroffen sind, liegt daran, dass bei diesen ein niedrigerer Kalorienverbrauch vorausgesetzt ist (bei Frauen mind. 1.400 kcal, bei Männern mind. 2.000 kcal). Im Einzelfall können aber auch in der Gastronomie männliche Arbeitnehmer betroffen sein (z.B. ein Bäcker mit gemischten Tätigkeiten).

Was ist nun der Hintergrund zu der Thematik Schwerarbeit? Ohne dass für den Arbeitgeber zusätzliche Kosten entstehen, gibt es für Schwerarbeiter eine eigene Schwerarbeitspension. Eine solche gebürtet Versicherten nach Vollendung des 60. Lebensjahres, wenn und sobald 540 Versicherungsmonate (45 Jahre) vorliegen und mindestens 120 Monate Schwerarbeit innerhalb der letzten 240 Kalendermonate vor dem Pensionsstichtag vorhanden sind. Ein Schwerarbeitsmonat liegt vor, wenn im Kalendermonat an mindestens 15 Tagen Schwerarbeit ausgeübt wurde. Damit die Schwerarbeitszeiten entsprechend nachweisbar sind, bestehen für den Arbeitgeber Meldepflichten. Der Dienstgeber (bei Arbeitskräfteüberlassung der

Überlasser) hat der zuständigen Krankenkasse (erstmals seit 1.1.2007) Schwerarbeit aller 40-jährigen männlichen und aller 35-jährigen weiblichen Versicherten mit folgenden Daten zu melden:

- Alle Tätigkeiten, die auf das Vorliegen von Schwerarbeit schließen lassen,
- Namen und SV-Nummern jener Personen, die diese Tätigkeiten verrichten und
- die Zeiträume, in denen Schwerarbeitstätigkeiten verrichtet wurden (es zählen auch Arbeitsunterbrechungen wie z.B. Urlaube, Krankenstände mit).

!

Im Zweifelsfall ist unbedingt eine Meldung zu empfehlen, um spätere mögliche Schadenersatzforderungen von Arbeitnehmern zu verhindern.

Die Meldepflicht ist frühestens mit 1. Jänner und spätestens Ende Februar des auf Schwerarbeit folgenden Kalenderjahres zu erfüllen. Selbständige Erwerbstätige haben ihrem Krankenversicherungsträger ihre Schwerarbeitszeiten selbst zu melden.

AUSBILDUNG ZUM KÜCHENMEISTER

„Küchenmeister“ ist die höchste Berufsbezeichnung, die Köche erreichen können. Und gerade ausgebildete Küchenmeister sind es, die Österreichs Küche immer wieder zu Weltruf verhelfen: Sie kreieren kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau und stehen für international anerkannte Qualitätsstandards. Unter Anleitung von Profis können Sie im Lehrgang Ihre Zubereitungstechniken perfektionieren, exquisite Menükompositionen entwickeln und sich für Leitungspositionen im gehobenen Küchenmanagement qualifizieren.

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

AUSBILDUNG ZUM DIPLOMIERTEN GEWÜRZSOMMELIER

Gewürze liegen voll im Trend. Immer mehr Produkte erstürmen den Markt, um keine Kundenwünsche offen zu lassen. Eine gute Fachberatung fördert die Kundenzufriedenheit und damit die Bindung an Ihr Unternehmen. Über die Jahrtausende alte Geschichte, Herkunft, Lagerung bis hin zum Einsatz in der Küche erfahren Sie alles Wissenswerte.

WIFI Kurs: 8660 - WIFI-LINZ
TERMIN: 12.3. BIS 10.4.2018,
MO DI 9 BIS 17 UHR
21.3.2018, MI 9 BIS 17 UHR
PRÜFUNG: 23.4.2018, MO 9 BIS 12:30 UHR
GEBÜHR: 1.150,-
TRAININGSEINHEITEN: 80

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

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



INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & VERLEGER:

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

OFFENLEGUNG:
wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA
Mag. Monika Kalkgruber

SATZ UND LAYOUT:

Pulpmedia GmbH
Linzer Straße 1, 4040 Linz

DRUCK:

Kontext Druckerei GmbH
Spaunstraße 3a, 4020 Linz

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Service-Team

FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher	- 46 00
Mag. Monika Kalkgruber	- 46 01
Ingrid Fölsner	- 46 11
Lisa Priglinger	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	tourismus1@wkoee.at

Alle Ausgaben des *Gast & Wirt Insider* finden Sie auch unter:

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie
www.insider-online.at

Österreichische Post AG
MZ02Z030686M
WKOÖ, Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie
Hessenplatz 3, 4020 Linz

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

