

AUSGABE
12/2019

INSIDER

GAST &
WIRT

EIN EREIGNISREICHES JAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU

Bericht Seite 3

INSOLVENZABSICHERUNG IN DER HOTELLERIE

Bericht Seite 6

TOURISTISCHE TOPLEISTUNGEN IM RAMPENLICHT

Bericht Seite 8



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende zu 3

Interessenvertretung

Steuerliche Maßnahmen zum Jahreswechsel 4

Branchenservice

Insolvenzabsicherung in der Hotellerie 6

fachkraefte.link 7

Nutzen Sie den AKM-Gratisbon 2020! 7

Touristische Topleistungen im Rampenlicht 8

Gaststubenwahl 10

Gesellschaft

„g'lernt is g'lernt“ 11

Gratulation zum Berufsjubiläum 12

Wirtschaftsmedaille der WKOÖ für Hotel Mauernböck 12

CULINARYartFESTIVAL - the next generation 2020 13

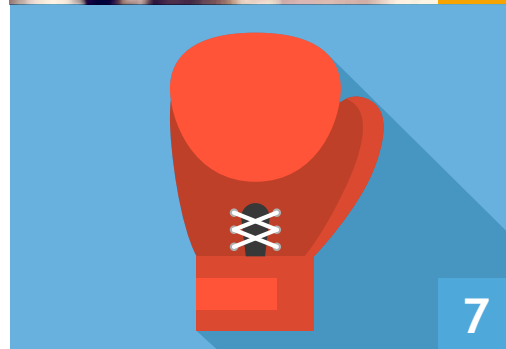
Themenserie

WIFI-Kurse 13

Best Practice: Pöstlingbergschlössl 14



4



7



11



14



EIN EREIGNISREICHES JAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU

Das Kalenderjahr 2019 neigt sich dem Ende zu und wir können auf ein bewegtes und erfolgreiches Jahr zurückblicken. Qualifizierte, innovative und motivierte MitarbeiterInnen sind ein wesentlicher Wettbewerbsfaktor, daher lassen wir auch nichts unversucht, in der qualifizierten Ausbildung des Nachwuchses immer wieder neue Akzente zu setzen.

„Seit diesem Jahr finden sich die Köche auf der Mangelberufsliste und die Kellner auch auf der regionalen Mangelberufsliste, das Gastro-Job-Programm in Kooperation mit dem AMS wurde neu aufgelegt und der Lehrgang „Tourism Management“ der Dualen Akademie wurde eingeführt. Mit all diese Maßnahmen wirken wir gemeinsam dem Fachkräftemangel entgegen, informiert Thomas Mayr-Stockinger.

Ebenso gibt es von den Lehrlings- und Fachkräftewettbewerben positives zu berichten. „Österreichweit zeigten die oberösterreichischen Kandidaten bei den Junior AustrianSkills (vormals Staatsmeisterschaften) und bei den AustrianSkills (vormals Junioren-Staatsmeisterschaften) mit



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

Top-Platzierungen auf, sodass oberösterreichische Kandidaten Österreich bei den internationalen Wettbewerben vertreten werden“, ist Stefan Praher stolz. Wir bedanken uns bei allen Betrieben für ihr Engagement in der Ausbildung und wünschen weiterhin viel Erfolg und alles Gute. „Denn diese sensationellen Ergebnisse macht vor allem die hochqualifizierte Lehrlingsausbildung in unseren Betrieben möglich“, betont Gerold Royda.

Wir bleiben an dem Thema dran und fordern von der künftigen Regierung unter anderem eine umfassende Fach-

kräfteoffensive sowie im Rahmen des Tabak- und Nichtrauchererschutzgesetz einen entsprechenden Aktionsplan, der insbesondere die mit einem Rauchverbot einhergehende Lärm- und Anrainerproblematik regelt.

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest mit ein paar erholsamen Tagen und einen guten Start in ein erfolgreiches Jahr 2020.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie



INTERESSENVERTRETUNG

STEUERLICHE MASSNAHMEN ZUM JAHRESWECHSEL

Alle Jahre wieder empfiehlt es sich, rechtzeitig alle Möglichkeiten steuerlicher Gestaltungen vor dem Jahreswechsel zu überprüfen.

Was ist vor dem 31.12. noch unbedingt zu erledigen?
Mit der nachfolgenden Aufzählung möchten wir Sie, ohne

Anspruch auf Vollständigkeit, auf einige Steuerthemen
hinweisen, die für Ihr Unternehmen relevant sein könnten.

HALBJAHRESABSCHREIBUNG

Erfolgt die tatsächliche Nutzung eines im zweiten Halb-
jahr angeschafften Wirtschaftsgutes noch vor dem Jah-

resende, steht die Halbjahres-AfA zu, auch wenn die Be-
zahlung erst im nächsten Jahr erfolgt.

VERLUSTVORTRÄGE VON EINNAHMEN-AUSGABEN-RECHNERN

Infolge der Steuerreform 2015/16 ist die Verlustvortrags-
beschränkung für Einnahmen-Ausgaben-Rechner auf 3
Jahre entfallen. Verluste, welche ab 2013 entstanden
sind, können nunmehr unbeschränkt vorgetragen werden.
Bei natürlichen Personen als kapitalistischen Mitunter-

nehmern sind Verluste ab 2016 nicht mehr ausgleichs-
fähig, soweit dadurch ein negatives steuerliches Kapi-
talkonto entsteht. Derartige Verluste sind nur mehr als
Wartetastenverluste für künftige Gewinne (oder Einla-
gen) aus derselben Einkunftsquelle vortragsfähig.

REGISTRIERKASSENJAHRESBELEG

Für die Registrierkasse ist mit Ende des Jahres ein sig-
nierter Jahresbeleg (Monatsbeleg vom Dezember) auszu-
drucken, zu prüfen und aufzubewahren. Die verpflicht-
ende Überprüfung des Jahresbelegs kann manuell mittels
der entsprechenden BMF-App oder automatisiert durch

die Registrierkasse durchgeführt werden (laut BMF-Info
bis spätestens 15. Februar des Folgejahres). Zu beachten
ist auch, dass das vollständige Datenerfassungsprotokoll
zumindest quartalsweise extern zu speichern und aufzu-
bewahren ist.



ERTRAGSTEUERBELASTUNG

Die Ertragssteuerbelastung für 2019 kann durch das Vorziehen von Aufwendungen bei Bilanzierern bzw. durch Vorziehen von Ausgaben und Verschieben von Einnahmen bei Einnahmen-Ausgaben-Rechnern noch beeinflusst werden.

Zum Beispiel können Zahlungen für heuer durchgeführte Instandhaltungen bzw. Reparaturen von Betriebsgebäuden oder Maschinen etc. 2019 zur Gänze als Betriebsausgabe abgesetzt werden, wenn sie heuer noch geleistet werden.

Als Betriebsausgabe anerkannt werden auch Vorauszahlungen auf GSVG-Beiträge, wenn sie das laufende Jahr

betreffen und der voraussichtlichen GSVG-Nachforderung entsprechen.

Einnahmen-Ausgaben-Rechner müssen aber bei bestimmten Ausgaben (z.B. Beratungs-, Miet-, Vertriebs-, Verwaltungs-, Zinskosten etc.) beachten, dass lediglich eine Vorauszahlung für das laufende und maximal das folgende Jahr steuerlich sofort abzugsfähig ist. Darüber hinaus ist eine Verteilung erforderlich.

Regelmäßig wiederkehrende Einnahmen oder Ausgaben sind aber jenem Kalenderjahr zuzurechnen, welches sie wirtschaftlich betreffen, wenn sie innerhalb von 15 Tagen vor oder nach dem 31.12. zu- oder abfließen.

VERLUSTVORTRÄGE VON EINNAHMEN-AUSGABEN-RECHNERN

Infolge der Steuerreform 2015/16 ist die Verlustvortragsbeschränkung für Einnahmen-Ausgaben-Rechner auf 3 Jahre entfallen. Verluste, welche ab 2013 entstanden sind, können nunmehr unbeschränkt vorgetragen werden. Bei natürlichen Personen als kapitalistischen Mitunternehmern sind Verluste ab 2016 nicht mehr ausgleichs-

fähig, soweit dadurch ein negatives steuerliches Kapitalkonto entsteht. Derartige Verluste sind nur mehr als Wartetastenverluste für künftige Gewinne (oder Einlagen) aus derselben Einkunftsquelle vortragsfähig.



Unter: www.wko.at/service finden Sie weitere Infos rund um Steuerthemen (zum Jahreswechsel).

INSOLVENZABSICHERUNG IN DER HOTELLERIE

Ein Hotel das in Kombination mit der Beherbergungsleistung auch eine sonstige wesentliche touristische Leistung verkauft bzw. vermarktet, bietet eine Pauschalreise an und hat eine Insolvenzabsicherung abzuschließen.

„Wesentlich“ ist die sonstige touristische Leistung dann, wenn sie mindestens 25% der Gesamtleistung ausmacht oder als wesentliches Merkmal der Kombination beworben wird oder ein wesentliches Merkmal der Kombination darstellt.

Dies betrifft z.B. das Schnüren von Packages die Ski- und Liftkarten beinhalten oder den Verleih von Sportausrüstung, Sport und Wanderführungen, Eintrittskarten für Veranstaltungen und Freizeiteinrichtungen, Wellnessbehandlungen und die Veranstaltung von Tagesausflügen.

PAUSCHALREISEVERSICHERUNG DER TOURISMUSVERSICHERUNGSAGENTUR

Die TVA - Tourismusversicherungsagentur hat ein unbeschränktes Absicherungsmodell entwickelt, das exakt den gesetzlichen Erfordernissen entspricht. Die Versicherung gewährt eine betragsmäßig unbeschränkte Absicherung gegenüber allen Ansprüchen von Reisenden, sowohl betreffend des bezahlten Reisepreises sowie aller notwendigen Aufwendungen für die Rückreise im Falle einer Zahlungsunfähigkeit des Betriebs oder der Eröffnung eines Insolvenzverfahrens.

Dafür garantiert mit der HDI Global SE eine der führenden Versicherungsgruppen in Europa. Im Insolvenzfall hilft die 24-Stunden Hotline der TVA den Gästen - von

der unbürokratischen Rückerstattung der Anzahlung bis hin zur weltweiten Rückholung.

Mit der Pauschalreiseversicherung der TVA erhält der Hotelier mit der Versicherungspolizze alle erforderlichen Unterlagen, um die Erstmeldung an das Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort erstatten zu können (GISA).

Auf Grund der unbeschränkten Haftung der TVA sind dann alle weiteren Meldepflichten (jährliche Folgemeldungen) gegenüber der Gewerbebehörde erledigt.



Weitere Informationen zur Pauschalreiseversicherung der TVA:
<https://www.tourismusversicherung.at/ihr-praemienvorteil/>



Weitere Informationen zum Pauschalreiserecht für Beherberger:
<https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/hotellerie/pauschalreiserecht.html>



Mit 1. Juli 2018 sind die neuen Vorgaben der EU-Richtlinie über Pauschalreisen und verbundene Reiseleistungen in Kraft getreten. Die Richtlinie sieht auch eine gesetzliche Verpflichtung zur Insolvenzabsicherung für Veranstalter von Pauschalreisen und Vermittler von verbundenen Reiseleistungen vor.

FACHKRAEFTE.LINK



Qualifizierte, innovative und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ein wesentlicher Wettbewerbsfaktor für unsere Mitgliedsbetriebe. Mit dem neuen Service-Portal fachkraefte.link der WKO Oberösterreich bieten wir den Unternehmerinnen und Unternehmern ein Werkzeug, um diese zu finden.

Unter fachkraefte.link sind alle Projekte und Initiativen zum Thema Fachkräfte gebündelt. Das Portal bietet einen Überblick über geeignete Maßnahmen bzw. Entscheidungshilfen in Form von Online-Ratgebern und Best-Practice-Beispielen aus den Branchen.

NUTZEN SIE DEN AKM-GRATISBON 2020!

Der AKM-Gratisbon wurde bereits an Sie versandt und kann für eine von der AKM freigestellte Musikveranstaltung eingelöst werden.

Bitte beachten Sie, dass diese Freiveranstaltung trotzdem meldepflichtig ist und der AKM-Gratisbon nur unter folgenden Voraussetzungen gilt:

- Es muss eine zusätzliche - vom bestehenden Vertrag nicht erfasste - Veranstaltung sein.
- Eine Mindest-Konsumation ist erlaubt, aber kein Eintritt oder Spenden.
- Der Aufwand für Mitwirkende (Musiker, Sänger, DJ, etc.) darf Euro 696,00 plus Ust. nicht übersteigen.
- Der Gratisbon gilt nur für eine Veranstaltung im Zeitraum vom 02. Jänner 2020 bis inkl. 30. November 2020.
- Der Gratisbon gilt nur für eine Ein-Tages-Veranstaltung, die Sie in Ihrem Betrieb durchführen.



Wenn Sie den Gratisbon einlösen, muss dieser spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung bei Ihrer regional zuständigen AKM-Geschäftsstelle einlangen.
Für Oberösterreich: **AKM Linz, Wiener Str. 131, TOP 02.05, 1. OG, 4020 Linz,**
Fax: 050717-94599, E-Mail: gest.linz@akm.at

Sollten Sie den Gratisbon nicht griffbereit haben, können Sie diesen gerne unter tourismus@wkoee.at anfordern.

TOURISTISCHE TOPLEISTUNGEN IM RAMPENLICHT

Als Krönung des upperfuture days wurden in St. Wolfgang erstmals der „Oberösterreichische Innovationspreis Tourismus“ und der „Sonderpreis Tourismus“ für Betriebsübergaben vergeben.

Für die „Mitarbeiterphilosophie 2.0“ durften Mario Papst und Florian Mayer vom Leading Family Hotel & Resort Dachsteinkönig in Gosau die Premieren-Auszeichnung in der Kategorie Einzelbetriebliche Initiativen aus den Händen von Landesrat Markus Achleitner, WKOÖ-Vizepräsidentin Margit Angerlehner, Tourismus-Spartenobmann Robert Seeber und OÖ-Tourismus-Geschäftsführer Andreas Winkelhofer in Empfang nehmen. Das gezielte Eingehen auf Bedürfnis-

se unter dem Leitsatz „Die Mitarbeiter sind uns genauso wichtig wie unsere Gäste“ hat das Team zu einer 160 Köpfe starken Betriebsfamilie zusammengeschweißt. Nominiert waren in dieser Kategorie auch das Hotel Aviva in St. Stefan am Walde für sein Mitarbeiter-Förderungsprogramm und die Curhäuser Bad Mühlacken und Bad Kreuzen der Marienschwestern vom Karmel für ihr Konzept einer sinn- und wertorientierten Unternehmenskultur.





Den „Notos“ - der Name der Trophäe wurde vom griechischen Gott des Südwindes abgeleitet - für die überbetriebliche Kooperation nahmen Hans Wieser und Robert Gratzner von der Wolfgangsee Tourismus Gesellschaft für das Projekt „WORK the LAKE“ entgegen. Im Mittelpunkt der Initiative, die den Wolfgangsee als attraktive Arbeitgeberregion positionieren soll, steht eine Mitarbeiter Bonus App für die

Region. Über Nominierungen in dieser Kategorie freuten sich KultiWirt-Obmann Karl Wögerer und hotspots-Obmann Michael Nell für ihr gemeinsames Schulungs- und Weiterbildungsprogramm für Mitarbeiter sowie Hannes Jiricek und Pamela Binder vom Tourismusverband Dachstein Salzkammergut für die „Digitalakademie Dachstein Salzkammergut“.



Der „Oberösterreichische Sonderpreis Tourismus 2019“ wurde für besonders gelungene Betriebsübergaben von familiengeführten Unternehmen an den Gasthof Strauß in Ansfelden, das Wirtshaus Mesnersölde in Utzenaich und die Tanzschule Hippmann in Wels überreicht. Sie haben den Spagat zwischen Familie, Tradition und Weiterentwicklung

vorbildhaft gemeistert. Klare Verantwortlichkeiten, abgegrenzte Aufgabenbereiche und ein respektvoller Umgang mit viel Wertschätzung gegenüber Erfahrung und neuen Ideen waren das Geheimrezept für die mehr als gelungenen Betriebsübergaben, betonte WKOÖ-Vizepräsidentin Margit Angerlehner in der Laudatio.

GASTSTUBENWAHL

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie führen in Kooperation mit den OÖNachrichten noch bis Dezember 2019 die Wahl der schönsten Gaststube durch. Bestelle dir jetzt deine Stimmzettel.

WIE KANN ICH AN DER WAHL TEILNEHMEN?

Alle Wirte können Startpakete und Stimmzettel unter gaststubewahl@nachrichten.at bestellen und online ein Profil für die digitale Stimmabgabe auf www.nachrichten.at/gaststubewahl erstellen.

Ein Vervielfältigen der Stimmzettel mit dem Namen des Betriebes ist erlaubt; doch Name, Adresse und Unterschrift

der Gäste müssen handschriftlich ausgefüllt sein - anderenfalls ist der Stimmzettel ungültig.

Neue Stimmzettel können jederzeit telefonisch (0732/7805-449) oder per E-Mail (gaststubewahl@nachrichten.at) angefordert werden. Für die Zwischenergebnisse bitten die OÖN, ausgefüllte Stimmzettel wöchentlich gesammelt an: OÖN, Postfach 777, 4020 Linz zu schicken.

WAS HABE ICH DAVON?

Neben der weiteren Hebung unseres Branchenimages bei Mitarbeitern und Gästen gibt es für Wirte und Gäste attraktive Preise zu gewinnen.

Für Wirte eine gratis Präsentation vom Betrieb im Oberösterreich-Teil der OÖNachrichten, sowie einen Wellness-Auf-

enthalt für zwei Personen (2 Nächte).

Gäste können ebenfalls einen Wellness-Aufenthalt für zwei Personen in der Therme Geinberg (2 Nächte), eine Gaststuben-Party im Wert von € 700,- oder eine Grillparty für € 350,- gewinnen.

Wer hat die schönste Gaststube im ganzen Land?

OÖN Gaststubewahl 2019
nachrichten.at/gaststubewahl

Jetzt mitstimmen und gewinnen!

OÖNachrichten
nachrichten.at

Foto: Traunsee-hotels

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

Lies was G'scheits!

GASTRONOMIE
HOTELLERIE

Das Richtige für mi.



Machen Sie mit! Geben Sie Ihre Stimme bei der OÖNachrichten Gaststubewahl 2019 ab und gewinnen Sie einen Wellness-Aufenthalt für zwei Personen (2 Nächte) in der Therme Geinberg, eine Gaststuben-Party im Wert von € 700,- oder eine Grillparty für € 350,-

„G'LERNT IS G'LERNT“

Die Jungunternehmerin Viktoria Stranzinger aus Geinberg erhält von Frau in der Wirtschaft die Auszeichnung zur Vorbildunternehmerin.



Die Berufung zur Köchin entdeckte Viktoria Stranzinger während der Schulzeit bei einem Schnuppertag in einem Lehrbetrieb. „Ich konnte mir danach nichts Anderes vorstellen und die Lehre ist für mich eine Notwendigkeit. Mit der Lehre lernt man sein Handwerk von der Pike auf. Man bekommt unglaublich viel Praxiserfahrung. Ohne sie wäre ich heute nicht dort, wo ich bin“, betont Stranzinger.

„Viktoria Stranzingers Karriereweg zeigt, wie wegbereitend eine Lehre ist und wie viel man erreichen kann, wenn man mit Leidenschaft und Herzblut dabei ist. Sie wusste schon sehr früh, was sie will. Sie hat einen Beruf gewählt, in dem sie ihre Begeisterung fürs Kochen mit ihrem sozialen Engagement vereinen kann“, so Margit Angerlehner, WKOÖ-Vizepräsidentin und Landesvorsitzende von Frau in der Wirtschaft.

„Mittlerweile führt die 35-Jährige in Geinberg ihre eigene Kochschule „Cook up Kitchen“ mit Cateringservice“, informiert Geschäftsführer Stefan Praher. Den Schritt in die Selbständigkeit wagte Stranzinger mit dem Gewinn des PULS4-Sendeformats „Kochgiganten 2018“.



GRATULATION ZUM BERUFSJUBILÄUM

Im Rahmen des Bezirkswirtestammtisch Grieskirchen-Eferding wurden Franz Aschauer aus Bad Schallerbach und Sabine Knoll aus Alkoven zu ihrem 30-jährigen Berufsjubiläum im Parkhotel Stroissmüller in Bad Schallerbach geehrt.



vl.: Hans Moser, Fritz Schrank, Paula Langmayr, Sabine und Mike Knoll, Gerold Royda, Gertrude und Franz Aschauer, Thomas Mayr-Stockinger

WIRTSCHAFTSMEDAILLE DER WKOÖ FÜR JOSEF MAUERNBÖCK, HOTEL MAUERNBÖCK IN ROTTENBACH



vl.: Hans Moser, Christian und Cornelia Heftberger, Kornelia und Josef Mauernböck, Günther Baschinger, Laurenz Pöttinger

Anlässlich der imposanten Eröffnung des Hotels im Rahmen eines Frühschoppens in Kombination mit einem „Tag der offenen Tür“ wurde die hohe Wirtschafts-Auszeichnung von WKO Grieskirchen Obmann Ing. Günther Baschinger, NR KommR Laurenz Pöttinger und WKO Bezirksstellenleiter Hans Moser in Beisein von vielen Hunderten Festgästen aus Nah und Fern, überreicht.

Der Neubau des Hotels in Rottenbach ist der Höhepunkt der zahlreichen mutigen unternehmerischen Aktivitäten, die Josef Mauernböck mit tatkräftiger Unterstützung von Gattin Kornelia, Tochter Cornelia und Schwiegersohn Christian Heftberger und vielen weiteren Familienmitglieder, in der herausfordernden Branche der Gastronomie und Hotellerie in den letzten Jahren geleistet hat.

CULINARYartFESTIVAL - THE NEXT GENERATION 2020

Das CULINARYartFESTIVAL findet am 6. Februar 2020 im Courtyard by Marriott Linz statt. Die besten Vier der Kategorie „Küche“, „Service“ und „Hotel- und GastgewerbeassistentInnen“ der „JuniorSkills OÖ“, welche im Oktober in der Berufsschule Altmünster stattfanden, sicherten sich mit ihrem hervorragenden Abschneiden eines der begehrten Teilnahmetickets unter der Patronanz von Michael A. Müller (Gourmet-Restaurant Kliemstein Vino-Vitis im Salzaamt Linz). Ziel des Abends ist es, die Attraktivität der Lehrberufe in der Gastronomie und Hotellerie zu zeigen und zukünftige Lehrlinge, aber auch Eltern, für diesen Beruf zu begeistern.



vl.: Stefan Praher, Michael Müller, Thomas Mayr-Stockinger, Michael Nell, Gerold Royda



Die Tickets können ab sofort unter office@hotspots-linz.at bestellt werden. Zum Preis von Euro 85,00 genießen die Gäste ein 6-gängiges Gala Menü, Aperitif, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Digestif.

WIFI KURSE

8652 AUSBILDUNGSLEHRGANG ZUM DIÄTETISCH GESCHULTEN KOCH

Der Diätetisch geschulte Koch ist für die abwechslungsreiche, schmackhafte und appetitliche Zubereitung von Diätkost zuständig. Das Beherrschen neuester Küchentechniken, wie auch die Fähigkeit, Menüpläne zu entwerfen und alle Diätkostformen selbstständig herzustellen, sind Fertigkeiten, die einen Diätetisch geschulten Koch kennzeichnen und somit Inhalt dieses Kurses sind.

TERMIN: DO, 30.01.2020 - 14.05.2020 VON 15.00 - 22.00 UHR
KURSORT: WIFI LINZ
KOSTEN: € 1.780,- INKL. UNTERLAGEN

8529 BIER-SEMINAR

Sind Sie Bierliebhaber und wollen mehr über die Vielfalt an Bieren erfahren? In diesem Seminar werden Sie zum wahren Bierkenner. Woher kommt Bier, was für eine Rolle spielt der Hopfen, welche Bierstile gibt es, was sind Craft-Biere, welches Bier passt zu welchem Essen? All diese Fragen werden im Rahmen dieses Seminars beantwortet. Das Verkosten kommt dabei nicht zu kurz!

TERMIN: DO, 23.1.2020 VON 18.00 - 21.30 UHR
KURSORT: WIFI STEYR
KOSTEN: € 90,-

8534 SPIRITUOSEN DER WELT

Erlernen und erleben Sie die Welt der Spirituosen. Eine Welt des Genusses, der Harmonie und die einzigartige Sensorik der Spirituosen erwartet Sie in diesem Workshop.

TERMIN: MO, 27.01.2020 VON 17:00 - 22.00 UHR
KURSORT: WIFI LINZ
KOSTEN: € 90,-

ANMELDUNGEN

WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



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



Bitnachweis: Ideengeber

THEMENSERIE: BEST PRACTICE

ARBEITEN ÜBER DEN DÄCHERN VON LINZ

Ein Restaurant mit 2 Gabeln im Falstaff als Ganzjahresbetrieb außerhalb des Stadtzentrums erfolgreich zu führen, ist schon eine Kunst für sich. Dafür aber auch noch dauerhaft qualifiziertes Personal zu bekommen, eine wirklich große Herausforderung. Anton Gallistl vom „Pöstlingbergschlössl“ in Linz hat uns verraten, wie er und seine Brüder diese seit Jahren meistern.

Große Luster, ein eleganter Flügel und dunkle, alte Holzmöbel - das Pöstlingberschlössl präsentiert sich wahrhaft edel. Doch nicht nur das Ambiente überzeugt, auch das Personal zeigt sich von seiner besten Seite. Wir treffen uns mit Anton Gallistl, der gemeinsam mit seinen Brüdern das Lokal zu einer der Top-Adressen in Linz entwickelt hat. „In den letzten fünf bis sieben Jahren ist die Situation in der Branche schwieriger geworden. Wir haben keinen Sperrtag und das ganze Jahr geöffnet - da ist es nicht ganz so leicht, entsprechend qualifiziertes Personal zu finden. Unser Renommee hilft uns dahingehend aber schon sehr.“

Aktuell sind im Pöstlingberschlössl knapp 40 Mitarbeiter beschäftigt, davon zehn Lehrlinge in den Bereichen Küche und Service. „Der Fokus in der Work-Life-Balance geht immer mehr in Richtung Life. Das ist okay, man muss sich nur darauf einstellen, um alle Interessen - sowohl von Arbeitgeber als auch Arbeitnehmer - entsprechend zu vereinen“, so der Geschäftsführer. „Das Verhalten junger Mitarbeiter hat sich stark verändert. Das beginnt schon bei der Jobsuche: Die Jungen sehen sich zehn Betriebe im Internet an, vergleichen was ihnen jeweils geboten wird und entscheiden sich dann für drei, wo sie schnuppern wollen. Da gilt es, sich

*„Das Verhalten
junger Mitarbeiter
hat sich stark
verändert.“*

auch in den sozialen Netzwerken entsprechend überzeugend zu präsentieren und zu zeigen, was man fürs Personal alles macht.“

„Gerade waren wir mit den Lehrlingen unterwegs bei einer Weinreise. Das macht Spaß und motiviert natürlich! Da lernen die Jungen dann auch noch viel dazu, was sie bei ihrer Arbeit am Gast einbringen können und ihr Selbstvertrauen in die eigenen Fähigkeiten stärkt. Wir schauen, dass sich für's Personal immer was tut!“

Ihr umfangreiches Wissen und fachliches Know-how stellen seine Lehrlinge auch regelmäßig bei den von der WKO veranstalteten Lehrlingswettbewerben unter Beweis. „Wir haben dort immer Top-Leute dabei und forcieren das auch in der Ausbildung. Die Trainingstage bekommen sie frei als Arbeitszeit und wir trainieren auch intern mit unseren Abteilungsleitern. Zusätzlich sind die von den Hotspots und

KultiWirten angebotenen Schulungen sehr hilfreich, weil dort viel Fachwissen vermittelt wird und sie auch Einblicke in andere Betriebe erhalten. Unterm Strich ist jeder, der an diesen Wettbewerben teilnimmt, ein Sieger!“, freut sich Gallistl über die hohe Qualität seiner Lehrlinge.

Ein Teil seiner jungen Mitarbeiter sind Kinder von Kollegen. „Die haben zuhause einen Betrieb und wissen natürlich grundsätzlich, wie das läuft und was hinter den Kulissen passiert. Untereinander kennen wir Gastronomen uns natürlich und dann kommt deren Nachwuchs zu uns und lernt bei uns das fachliche Handwerk. Ich bin überzeugt, dass davon am Ende alle Beteiligten profitieren.“ Für seine Lehrlinge gibt's im Pöstlingberschlössl neben der Verpflegung auch vergünstigte Mitarbeiterwohnungen, die sich die jungen Nachwuchskräfte als WGs teilen. Das hat starken Einfluss auf das soziale Gefüge im Team und „fördert ein gutes Miteinander!“, meint Gallistl.

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

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@wkooe.at
hotellerie@wkooe.at

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

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

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

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

