

AUSGABE
12/2023

INSIDER

GAST &
WIRT

DIE NEUE LANDESTOURISMUSSTRATEGIE 2030

Bericht Seite 3

PFAND FÜR EINWEGGETRÄNKEVERPACKUNGEN

Bericht Seite 4

OBERÖSTERREICHISCHER TOURISMUSTAG 2023

Bericht Seite 8

WKO 
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Die neue Landestourismusstrategie 2030 3

Interessenvertretung

Pfand für Einweggetränkerverpackungen 4

Aktuelle Infos zum neuen ORF-Beitrag ab 2024 4

Gesellschaft

Hotel Kolping: Unternehmen des Jahres 2023 5

Wirtschaftsmedaille für Elfriede Seeber 5

Branchenservice

Juniorskills OÖ 6

Oberösterreichischer Tourismustag 2023 8

Schmankerlwahl 2023 10



JETZT ANMELDEN
—
FRÜHBUCHER BONUS SICHERN!



Oö Job Week 18. bis 22.3. 2024

jobweek.at

Arbeitnehmer trifft Arbeitgeber



MUTIG, UNKONVENTIONELL, SMART UND INNOVATIV – DIE LANDESTOURISMUSSTRATEGIE 2030

Beim diesjährigen Tourismustag am 20. November in der Oberösterreich Arena fiel der Startschuss für die Umsetzung der nun fertiggestellten Landestourismusstrategie. Ausgelegt auf 7 Jahre gibt sie bis 2030 den Fahrplan vor, um den Tourismus verstärkt auf Ganzjährigkeit auszurichten und damit mehr Wertschöpfung, Resilienz und Nachhaltigkeit zu bewirken. Die Strategie soll maßgeblich zur Weiterentwicklung von Oberösterreich als Tourismus- und Lebensraum beitragen.



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

Für die Umsetzung der in der Landestourismusstrategie enthaltenen Ziele wurden vier Meilensteine ausgearbeitet:

- Freizeit- & Erholungsraum
- Mitarbeiter:innen- & Unternehmer:innendynamik
- Markenarchitektur und -strategie
- Struktur & Organisation

Vor allem beim Meilenstein Mitarbeiter:innen- & Unternehmer:innendynamik konnten wir aktiv mitwirken und die Strategie mitgestalten. Dabei haben wir uns als Ziel gesetzt, dass Oberösterreich über ausreichend Tourismusbetriebe verfügt, die mir ihren Arbeitskräften den Gästen ein strategiekonformes touristisches Leistungsangebot bieten. Unsere Branchenmanagementaktivitäten bauen auf diese Ziel-

setzung auf und tragen zur erfolgreichen Umsetzung bei.

Abschließend wünschen wir Ihnen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft, ein besinnliches Weihnachtsfest, sowie einen guten Start in das Jahr 2024



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

KommR Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

KommR Robert Seeber
Spartenobmann
Tourismus und Freizeitwirtschaft



INTERESSENVERTRETUNG

PFAND FÜR EINWEG- GETRÄNKEVERPACKUNGEN

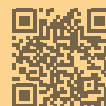
Ab 1. Jänner 2025 wird verpflichtend für Einweggetränkeverpackungen aus Kunststoff oder Metall ein Pfand eingehoben. Für manuelle Rücknehmer ohne Automaten gibt es jetzt weitere Details zur Umsetzung:

AUSZUG ZU DER UMSETZUNGSVERORDNUNG

- Produkte müssen nur in der Menge zurückgenommen werden, in der sie verkauft werden. (Durchschnitt pro Kaufakt)
- Nur Verpackungsarten und Füllmenge wie im Verkauf angeboten.
- Geschlossene Gastronomiebetriebe (z.B. klassische Restaurants) dürfen auch ohne Pfandbetrag verkaufen. (Eigenes Risiko, falls die Getränkeverpackung vom Konsumenten mitgenommen wird)
- Mehrere Verkaufsstellen an stark frequentierten Stellen können eine gemeinsame Rücknahmestelle definieren (in Abstimmung mit der Rücknahmestelle). z.B.: Bahnhöfe, Flughäfen, Einkaufszentren, Einkaufsstraßen



Nähere Information zum Pfandsystem und der Rücknahme finden Sie hier:
<https://www.recycling-pfand.at/downloads/manuelle-ruecknehmer-prozess.pdf>



TIPP: Gleich hier zum Newsletter registrieren und immer auf dem Laufenden sein

AKTUELLE INFOS ZUM NEUEN ORF-BEITRAG AB 2024



Merkmale und FAQs finden Sie hier:
<https://www.wko.at/oe/oesterreich/neuer-orf-beitrag-ab-2024-unternehmen-betroffen>

HOTEL KOLPING: AUSZEICHNUNG ZUM UNTERNEHMEN DES JAHRES 2023



Die WKO Linz-Stadt holte heuer bereits zum dreizehnten Mal erfolgreiche Unternehmen vor den Vorhang. In der Kategorie „Qualifizierung und soziales Engagement“ erhielt das Linzer Hotel Kolping die Auszeichnung „Linzer Unternehmen des Jahres 2023“.

WIRTSCHAFTSMEDAILLE FÜR ELFRIEDE SEEBER



Anlässlich des heuer begangenen 80. Geburtstags von Elfriede Seeber, wurde sie für jahrzehntelanges vorbildliches Engagement in der oberösterreichischen Gastronomiebranche mit der Wirtschaftsmedaille in Silber der WKO Oberösterreich ausgezeichnet.

HERZLICHE GRATULATION!

JUNIORSKILLS OÖ – DIE BESTEN TOURISMUSLEHRLINGE WURDEN GEKÜRT



Höchstes Niveau bei den Junior Skills OÖ: Johanna Niederleitner, Anna Weissensteiner und Florian See sind Tourismus-Landessieger:innen.

Bei den JuniorSkills, die am 24. und 25. Oktober im WIFI Linz stattfanden, waren 34 Teilnehmer:innen angemeldet. 18 davon konnten sich für den finalen Wettbewerb in den Kategorien Rezeption, Restaurant und Küche qualifizieren.

In der Küche schnitt Florian See am besten ab. Der junge Koch aus Redlham, der seine Lehre beim Restaurant „Das Bräu“ in Nussdorf absolviert, gewann vor Felix Rene Berger aus Kirchberg ob der Donau vom Hotel Guglwald in Schönegg und Christina Würfl aus Sarleinsbach vom Gasthof & Restaurant Hubertushof in Peilstein.

Bei den Restaurantfachkräften setzte sich im Service Anna Weissensteiner aus St. Gallen durch. Sie absolviert ihre Ausbildung bei Gröller hospitality in Traunkirchen. Zweite wurde Natascha Buchberger aus Ried in der Riedmark, die im Hotel Donauhof in Mauthausen in Ausbildung steht. Platz drei ging an Laurenz Grömer aus Hellmonsödt, der in seiner Heimatgemeinde im Gasthof Post die Lehre absolviert.

An der Rezeption holte die Niederkapplerin Johanna Niederleitner vom Lehrbetrieb Hotel Almesberger in Aigen-Schlägl den Sieg. Platz zwei ging an Sophie Lisa aus Traun. Sie macht ihre Lehre im Gasthof-Hotel Stockinger in Ansfelden. Rang drei ging an Chiara Gollner aus Gars-ten, die im Hotel Schwarzer Bär in Linz ihre Ausbildung absolviert.



Die Top-Vier der drei Kategorien nehmen beim CulinaryArtFestival der hotspots teil. Zusätzlich werden einige der Bestplatzierten Testimonial unserer Imagekampagne 2024 und die drei Sieger:innen präsentieren bei den ORF Servicetipps in OÖ Heute ihren Lehrberuf im Fernsehen.



ALLE TEILNEHMER:INNEN IM ÜBERBLICK VORENTSCHEID UND HAUPTBEWERB:

KÜCHE

| VORNAME | NACHNAME | LEHRBETRIEB |
|------------|-------------|----------------------------------------------------|
| Marcel | Lexa | Hotel Weinberg |
| Patrick | Seidl | Gasthaus Langwallner |
| Christina | Würfl | Gasthof & Restaurant Hubertushof Peilstein |
| Eleonora | Reisinger | Hauerwirt |
| Nico | Rösgen | Gröller hospitality |
| Diana | Buchhas | Mathis Eatery, Coffee & Bar Cafe |
| Alexander | Duda | Eurothermen Resort Bad Schallerbach Hotel Paradiso |
| Daniela | Thumfart | Braugasthof Mascher |
| Florian | See | Restaurant DAS BRÄU |
| Felix Rene | Berger | Hotel Guglwald |
| Klara | Schachinger | Restaurant Lachinger' Kitchen & Wine |
| Sam | Pichlmayer | SPA Resort Therme Geinberg |
| Corbinian | Sima | Gasthaus Bauer - Wirt in Steinbrunn |
| Justin | Perfler | Restaurant Verdi |



Teilnehmer:innen Hauptbewerb KÜCHE

RESTAURANT

| VORNAME | NACHNAME | LEHRBETRIEB |
|--------------|----------------|--------------------------|
| Anna | Kempl | 1A Landhotel Schicklberg |
| Natascha | Buchberger | Hotel Donauhof |
| Nikita Julie | Brandstätter | Stadtliebe |
| Anna | Weissensteiner | Gröller hospitality |
| Laurenz | Grömer | Gasthof Post |
| Mathias | Doppelbauer | Hoamat |



Teilnehmer:innen Hauptbewerb RESTAURANT

REZEPTION

| VORNAME | NACHNAME | LEHRBETRIEB |
|--------------|---------------|----------------------------|
| Johanna | Niederleitner | Hotel Almesberger |
| Sophie | Lisa | Gasthof - Hotel Stockinger |
| Chiara | Gollner | Hotel Schwarzer Bär GmbH |
| Laura | Englmair | Boutique Hotel Hauser |
| Melisa | Miskovic | Courtyard by Marriott Linz |
| Laura Sophie | Strasser | Courtyard by Marriott Linz |
| Tobias | Schnallinger | SPA Resort Therme Geinberg |



Teilnehmer:innen Hauptbewerb REZEPTION

TOURISMUS. ZUKUNFT. OBERÖSTERREICH. OBERÖSTERREICHISCHER TOURISMUSTAG 2023

Am 20. November fand der Oberösterreichische Tourismustag in der Oberösterreich Arena in Linz statt. Eines der Highlights war die Präsentation der neuen Tourismusstrategie 2030, die im Zuge der Veranstaltung durch die Strategiepartner stattfand.



Lesen Sie mehr zur Landes-Tourismusstrategie 2030: <https://bit.ly/Landes-Tourismusstrategie>



Hier finden Sie die Vollversion: <https://bit.ly/Tourismusstrategie2030-Vollversion>

Im Rahmen des Oberösterreichischen Tourismustags wurde der diesjährige Oberösterreichische Tourismuspreis NOTOS verliehen sowie die Landessieger des Österreichischen Innovationspreis Tourismus gekürt. Die Landessieger des Österreichischen Innovationspreis Tourismus nehmen am Finale zum Bundessieger 2024 teil.

Es konnten Projekte von Tourismusbetrieben eingereicht werden, die den künftigen Schwerpunktsetzungen der Landes-Tourismusstrategie 2030 entsprechen und diese erlebbar machen.

Wir gratulieren allen Teilnehmer:innen und Preisträger:innen!



LANDESSIEGER DES ÖSTERREICHISCHEN INNOVATIONSPREIS TOURISMUS



GEWINNER DER KATEGORIE
„KOOPERATION“
KultiWirte



GEWINNER DER KATEGORIE
„EINZELBETRIEBLICH“
Cook Up Kitchen

NOTUS – DER OBERÖSTERREICHISCHE TOURISMUSPREIS



GEWINNER DER KATEGORIE
„NACHHALTIGES TOURISTISCHES GESAMTERLEBNIS“
Bio-Entdeckertour durch das Mühlviertel



GEWINNER DER KATEGORIE
„SMART, DIGITAL, INNOVATIV“
Digitalisierung der Customer Journey im Lindenhof



GEWINNER DES PUBLIKUMSPREIS IN DER
SONDERKATEGORIE „BETRIEBE“
Dilly - Das Nationalpark Resort

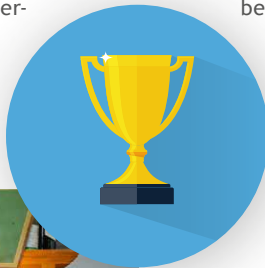


GEWINNER DES PUBLIKUMSPREIS IN DER
SONDERKATEGORIE „FREIZEITERLEBNISSE“
Nachhaltige regionale Mountainbike Entwicklung für
Oberösterreich

SCHMANKERLWAHL 2023

Im Rahmen der Schmankerlwahl der WKOÖ gemeinsam mit den Oberösterreichischen Nachrichten konnten alle Gastronomiebetriebe Oberösterreichs ihr klassisches Schmankerl der oberösterreichischen Wirtshausküche einreichen. Durch ein Online-Voting wur-

den die 6 Regionalsieger ermittelt. Anschließend wurde durch eine Fachjury auf Basis eines Kriterienkatalogs das beste Schmankerl Oberösterreichs prämiert:



DAS INNVIERTLER BAUERNBRATL.

Verkosten kann man dieses beim Brauwirtshaus Kellerbräu in der Rieder Innenstadt.



LANDESSIEGER UND REGIONSSIEGER INNVIERTEL:
Brauwirtshaus Kellerbräu, Ried/I - "Innvierler Bauernbratl"



REGION MÜHLVIERTEL: Tschebbarwoggi in Schwertberg
"Tschebbab"



REGION LINZ: HausCafe, Haid
"Hausgemachtes Gulasch"



REGION STEYR: Gasthof Bauer, Steyr
"Fleischpalatschinke mit Käse überbacken"



REGION SALZKAMMERGUT: Gasthaus Germdiele, Grünau im Almtal - "Ritterplatte"



REGION WELS: Restaurant Hannibal, Wels "Ausgelöstes Backhendl in Butterschmalz"

» OÖN-SCHMANKERLWAHL | DIE SIEGER AUS IHRER REGION IM LOKALTEIL – ALLE SIEGER AUF NACHRICHTEN.AT

Unterwegs zu den beliebtesten Schmankerln in Oberösterreich

Die OÖNachrichten und die Wirtschaftskammer Oberösterreich haben mit Lesern und Leserinnen die Sieger gewählt

Kumpen - Gefährte, Kumpel; aus dem Lateinischen: cum pan; mit dem Brot; der, mit dem ich das Brot teile

OBERÖSTERREICH. Ein Gasthaus ist mehr als nur eine Stätte, wo Menschen satt werden können. Ein Gasthaus ist vielmehr eine Stätte, wo sich Menschen gemeinsam mit Menschen unterhalten, sich austauschen, soziale Kontakte pflegen – und freilich auch etwas zu essen bekommen. Allerdings, wie in vielen Gasthäusern, Pubs, Restaurants in Oberösterreich, nicht nur „irgendwas“, sondern typisch oberösterreichische Spezialitäten – „Schmankerl“ eben. Und ebendiese haben die OÖN gemein-

sam mit der Wirtschaftskammer Oberösterreich im beginnenden Herbst gesucht – und natürlich auch gefunden.

Unter den sechs Regionalsiegern – siehe oben – hatte eine Jury die schwere, wenn auch schmackhafte Aufgabe, einen Landessieger zu küren. Dieser kommt bei der erstmals durchgeführten Wahl aus dem Innviertel. Alois Stamminger hat die Juroren mit seinem „Innviertler Bauernbrat“ gewissermaßen „eingekocht“.

„Die Qualität der Betriebe in Oberösterreich, das haben unsere Besuche gezeigt, ist wirklich sehr hoch“, sagt Wirtesprecher Thomas Mayr-Stockinger. „Ich erinnere mich, dass bis vor ein paar Jah-



Die Jury mit dem Gesamtsieger: Thomas Mayr-Stockinger, Stefan Praher (Wirtschaftskammer), Sieger Alois Stamminger, OÖN-Marketingleiterin Antonia Koch und Gerold Roider (Wirtschaftskammer)



Das Innviertler Bratln in der Rein

ren viele Wirte dachten, sie müssten das Internationale in den Vordergrund rücken. Das ist wieder vorbei. Man isst das Internationale dort, wo man es essen würde, und das Traditionelle im Gast-

haus. Dadurch wird die ganze kulinarische Landschaft bunter, weil viele traditionelle Wirtschaftshäuser wieder das Authentische, die Regionalität und die Saisonalität in den Vordergrund stellen.“

Mayr-Stockinger freut es jedenfalls, dass es – bei allen Schwierigkeiten, die es im Gastgewerbe zu stemmen gibt – eine so gute Auswahl an frischen und regionalen Speisen gibt.

Einzigartige Gelegenheit!

Bieten wegen Pensionierung herausragende Möglichkeit für nachhaltige Karriere als bodenständiger Gastronom und Freund der gut bürgerlichen Frisch-auf-den-Tisch-Küche

Einheimische Eigentümer bieten dir (wegen Pensionierung) alles, was du dazu brauchst:

- Voll intaktes Traditions-Gasthaus mit Restaurant in Wesenufer/Donau, OÖ
- Unvergleichbare Spitzenlage DIREKT am hoch frequentierten Donauradweg Passau - Wien
- Malerischer Gastgarten mit Donaublick, sonnige Ost-Frühstücksterrasse, 4 Gäste-Zimmer
- OÖ Top-Seminarhotel, Kultur gegenüber (Feste, Hochzeiten, Firmen-Seminare ...)
- Schiffsanlegestelle, Donaubrücke Anbindung Mühlviertel
- Top renovierte Betreiber-Wohnung im Gasthof möglich ...

Du passt zu uns, weil du:

- Gastwirt mit Leib und Seele bist
- Die gut bürgerliche Frisch-auf-den-Tisch-Küche liebst
- Den Kontakt zu Gästen, Einheimischen, Vereinen ... gerne pflegst
- Dir (und deiner Familie) eine langfristige, solide Existenz schaffen willst ...

Reden wir darüber!

Martin Selle
+43 (0)664 4452 007 | martin@martinselle.com



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:

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
hotellerie@wkooe.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

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

