

AUSGABE
12/2025

INSIDER



LINZER GASTGARTEN-VERORDNUNG 2025 — VERLÄNGERTE
ÖFFNUNGSZEITEN IM SOMMER

Bericht Seite 4

DIE WETTBEWERBSKASKADE DES
OBERÖSTERREICHISCHEN TOURISMUSNACHWUCHSES

Bericht Seite 6

INHALT

Vorwort

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

Interessenvertretung

Linzer Gastgarten-Verordnung 2025 – Verlängerte Öffnungszeiten im Sommer	4
KI-Musik und sonstige AKM-freie Musik im Betrieb	4

Branchenservice

Betriebstipp: Barrierefreie Angebote sichtbar machen	4
Online-Voting zur schönsten Gaststube Oberösterreichs läuft!	5
Zukunftsreise Den Haag Gastgewerbe 2.0	5
WIFI-Kurse	5
Die Wettbewerbskaskade des oberösterreichischen Tourismusnachwuchses	6
JuniorSkills OÖ	7



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

2025 war ein intensives, kostentechnisch herausforderndes und zugleich erfolgreiches Jahr für die Gastronomie und Hotellerie in Oberösterreich. Unsere Branche hat einmal mehr gezeigt, wie stark sie ist - dank Ihres täglichen Einsatzes, Ihrer Innovationskraft und Ihrer Bereitschaft, gemeinsam Herausforderungen anzupacken.

Ein zentrales Thema waren die Verhandlungen zur neuen Trinkgeldpauschale ab 1.1.2026. Wir haben uns über Monate hinweg konsequent dafür eingesetzt, zusätzliche Belastungen durch überbordende Forderungen der Gewerkschaft zu verhindern. Trotz des starken Widerstands konnten massive Erhöhungen abgewehrt werden. Das war ein wichtiger Schritt für die Rechtssicherheit und Planbarkeit unserer Betriebe.

Gleichzeitig zeigt der Blick auf die vergangenen Jahre eine beeindruckende Entwicklung im heimischen Tourismus: Über 30 Prozent mehr Gästeankünfte und fast 27 Prozent mehr Nächtigungen in den vergangenen zehn Jahren unterstreichen die Stärke und Attraktivität unserer Branche.

Darüber hinaus brach das Tourismusjahr November 2024 - Oktober 2025 in Hinblick auf Ankünfte und Nächtigungen den Rekord aus dem Vorjahr. Oberösterreich hatte noch nie ein so erfolgreiches Tourismusjahr.

Besonders stolz sind wir auf unseren Nachwuchs: Die JuniorSkills OÖ haben erneut gezeigt, wie viel Talent und Professionalität in den jungen Men-

schen steckt, die in unseren Top-Lehrbetrieben ausgebildet werden.

Zum Jahresausklang möchten wir Ihnen herzlich danken - für Ihre Arbeit, Ihr Engagement und Ihre Leidenschaft für den Tourismus.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft, ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Start in das Jahr 2026.



Gerold Royda
OÖ Wirtesprecher

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

Michael Nell
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

LINZER GASTGARTEN-VERORDNUNG 2025 – VERLÄNGERTE ÖFFNUNGSZEITEN IM SOMMER

Der Linzer Gemeinderat hat eine neue Gastgarten-Verordnung beschlossen. Für ein in der Verordnung bestimmtes Gebiet in der Stadt Linz gelten zwischen 1. Mai und 30. September abweichende Betriebszeiten: Gastgärten, die auf öffentlichem Grund oder direkt an öffentliche Verkehrsflächen angrenzen, dürfen dort täglich von 8:00 bis 24:00 Uhr betrieben werden - sofern die allgemeinen Voraussetzungen der GewO erfüllt sind.



Die Verordnung finden Sie hier:
<https://tinyurl.com/GG-Verordnung>

Die Regelung gilt auch für Gastgärten, die unmittelbar an diese Zonen angrenzen.

Die zuständige Bau- und Bezirksverwaltung des Magistrats Linz hat uns zugesagt, ein konkretes Informationsschreiben über die Anzeigemodalitäten der Erlangung der erweiterten Öffnungszeiten aufzubereiten.

Wir stellen diese gerne zur Verfügung, sobald wir es seitens des Magistrats Linz übermittelt bekommen haben.



Die Beschreibung des Ordnungsgebietes finden Sie hier: <https://tinyurl.com/Gastgarten>



Den Übersichtsplan finden Sie hier: <https://tinyurl.com/Gastgarten-Verordnung-Plan>

KI-MUSIK UND SONSTIGE AKM-FREIE MUSIK IM BETRIEB

Angesichts zahlreicher Anfragen zur Verwendung von KI-generierter und AKM-freier Musik im Betrieb hat der Veranstalterverband eine Kurzinfor dazu erstellt.

Bitte beachten Sie: Nachdem es sich bei diesem Thema um eine Materie handelt, die aufgrund der Aktualität laufend durch neue Judikatur ergänzt wird, stellt dieses Merkblatt den derzeitigen Informationsstand dar. Wir halten Sie selbstverständlich über sich verändernde Rahmenbe-

dingungen beim Thema KI-Musik auf dem Laufenden. Für Rückfragen steht Ihnen gerne der Veranstalterverband Österreich unter E office@vvat.at zur Verfügung.



Die Kurzinfor finden Sie hier:
<https://tinyurl.com/KI-AKM-Musik>

BRANCHENSERVICE

BETRIEBSTIPP: BARRIEREFREIE ANGEBOTE SICHTBAR MACHEN

Viele Gäste suchen bewusst nach barrierefreien Angeboten. Oft sind diese Informationen auf Websites, Social-Media-Kanälen oder vor Ort jedoch nur schwer zu finden.

Wir empfehlen daher: Positionieren Sie Hinweise auf barrierefreie Leistungen gut sichtbar - beispielsweise

auf Ihrer Startseite, in Buchungsportalen oder direkt im Eingangsbereich Ihres Betriebs. So profitieren nicht nur Menschen mit besonderen Bedürfnissen, sondern auch Sie selbst: Gut sichtbare Angebote steigern die Buchbarkeit, erhöhen die Kundenzufriedenheit und unterstreichen Ihr Engagement für inklusive Gastlichkeit.

ONLINE-VOTING ZUR SCHÖNSTEN GASTSTUBE OBERÖSTERREICHS LÄUFT!

Gemeinsam mit den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der WKOÖ machen sich die OÖNachrichten auf die Suche nach der schönsten Gaststube Oberösterreichs. Seit dem 1. November 2025 können die Leser:innen online alle eingereichten Fotos bewundern und für ihre Lieblingsgaststube abstimmen.



Zum Voting: <https://www.nachrichten.at/aktionen/gaststubenwahl/teilnehmer/>

ZUKUNFTSREISE DEN HAAG GASTGEWERBE 2.0

Das AußenwirtschaftsCenter Den Haag lädt vom 23.-25. März 2026 zur Zukunftsreise Gastgewerbe 2.0 ein - einer Inspirationsreise für Hotellerie & Gastronomie, um zu sehen, wie die Niederlande aktuelle Branchenherausforderungen lösen.



Alle Details finden Sie hier:
<https://tinyurl.com/DenHaagReise>

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,-

8437 HERAUSFORDERNDE GÄSTE UND SCHWIERIGE GESPRÄCHE IN GASTRONOMIE & HOTELLERIE GEKONNT MEISTERN!

In der Gastronomie und Hotellerie sind herausfordernde Gespräche mit Gästen an der Tagesordnung. Ob Beschwerden, Missverständnisse oder unterschiedliche Erwartungen - der Umgang mit schwierigen Situationen kann oft eine Herausforderung darstellen. In unserem Seminar lernen Sie, wie Sie auch in stressigen Momenten souverän und professionell reagieren können.

TERMIN: 19.03.2026

ORT: WIFI BAD ISCHL

KOSTENBEITRAG: € 230,-

8431 ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG

Am 13.12.2014 trat die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft. Die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegungen sind verpflichtet, ihre Gäste über mögliche allergene Stoffe im Speiseangebot aufzuklären. Auf verständliche Weise erhalten Sie essenzielle Informationen zur EU-Verordnung.

TERMIN: 09.03.2026

ORT: WIFI GMUNDEN

KOSTENBEITRAG: € 140,-

WIFI KURSE



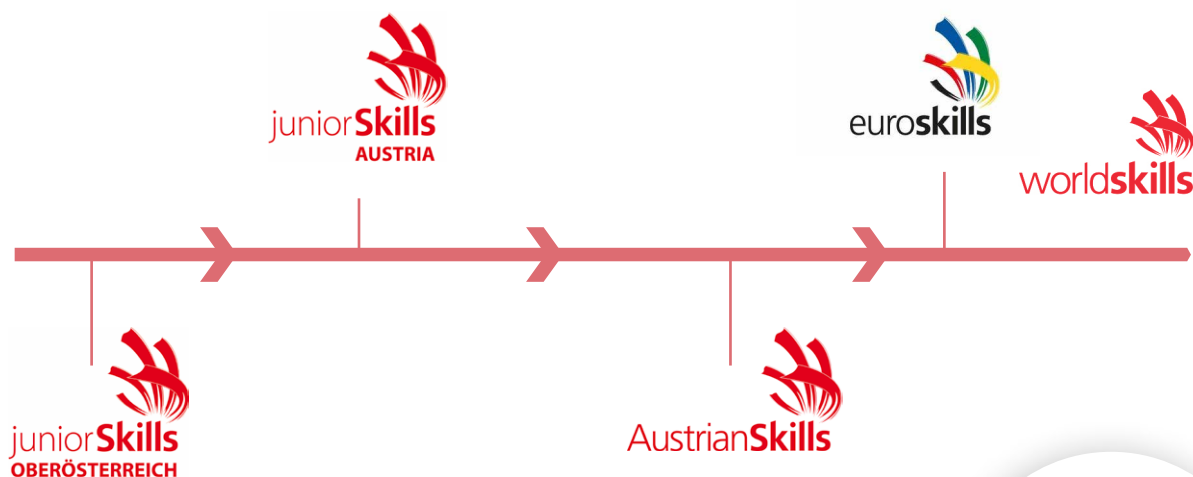
ANMELDUNGEN
WIFI OBERÖSTERREICH

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T +43 5-7000-77 E kundenservice@wifi-ooe.at
wifi.at

DIE WETTBEWERBSKASKADE DES OBERÖSTERREICHISCHEN TOURISMUSNACHWUCHSES

Mit den JuniorSkills OÖ (Landesmeisterschaften) startet jedes Jahr im Herbst die Wettbewerbsreise für Oberösterreichs Tourismusnachwuchs. Hier zeigen Lehrlinge in Küche, Service und Rezeption erstmals ihr Talent. Die besten drei qualifizieren sich für die Trainings der JuniorSkills Austria (Staatsmeisterschaften) und

treten anschließend beim nationalen Wettbewerb an. Nach der Lehre geht es weiter: Unsere ausgebildeten Fachkräfte können bei den AustrianSkills ihr Können unter Beweis stellen - und im Erfolgsfall sogar den Sprung zu den EuroSkills oder WorldSkills schaffen.



**BEGONNEN BEI DEN JUNIORSKILLS OÖ – JETZT ERFOLGREICH
BEI DEN AUSTRIANSKILLS: DIESE DREI TALENTE ABSOLVIERTEN
IN DEN LETZTEN JAHREN HÖCHST ERFOLGREICH DIE
GESAMTE WETTBEWERBSKASKADE.**

AustrianSkills



Silber - Gold - Gold: Die Vorbilder Florian See, Sarah Schöftner und Hannes Sortsch mit ihrem Trainer Marco Panhölzl (links) sowie Wettbewerbsverantwortlichen Gerold Royda (rechts).

DIE LANDESMEISTERSCHAFTEN 2025: DER ERNEUTE STARTPUNKT EINER GROSSEN WETTBEWERBSREISE FÜR OBERÖSTERREICHS TALENTE.



Mit den JuniorSkills OÖ im Oktober setzen die Lehrlinge, die heuer teilgenommen und Spitzenergebnisse erzielt haben, den ersten Schritt in genau diese beschriebene Wettbe-

werbskaskade. Von hier aus geht es weiter zu den Trainings der JuniorSkills Austria und damit einen weiteren Schritt in Richtung möglicher nationaler und internationaler Bewerbe.

UNSERE ERFOLGREICHEN TEILNEHMER:INNEN BEI DEN JUNIORSKILLS OÖ:

KÜCHE

	VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
1	David	Frühwirt	Hotel Guglwald
2	Vincent	Lennert	Arcotel Nike, Linz
3	Jakob	Huber	Impulshotel Freigold, Freistadt
	Nicole	Schneilingner	Gasthaus Badhaus
	Tobias	Muckenhuber	Hotel Restaurant Fischer
	Christin Marlene	Tremmel	Restaurant Zenz'n Stub'n
	Alexandra	Neckarova	Holzpoldl
	Lucy	Wiesauer	Hotel Restaurant Patrix



SERVICE

	VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
1	Leonie	Schneider	Impulshotel Freigold, Freistadt
2	Klara	Ramerstorfer	Stiftskeller St. Florian
3	Benjamin	Kindslehner	Caseli GmbH, Linz
	Olivia Soraya	Holl	Im Weissen Rössl am Wolfgangsee
	Sarah	Stranzinger	Max'n Wirt GmbH
	Laura Anna	Schneebauer	Hotel Aviva ****s Make Friends
	Lara	Frisch	Hotel Almesberger



REZEPTION

	VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
1	Leonie	Kuntner	EurothermenResort Bad Schallerbach
2	Michelle	Gattringer	Boutiquehotel Königswieserhof
3	Lorenzo	Wahl	Hotel Falkensteiner, Bad Leonfelden
	Mia	Neuhuber	ParkInn by Radisson Linz
	Valerie Sara	Glaser	Hotel Aviva ****s Make Friends
	Elenore	Schorn	Courtyard by Marriott Linz
	Magdalena	Windner	Courtyard by Marriott Linz



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

