

AUSGABE

09/2017

INSIDER



HARTNÄCKIGE VERHANDLUNGEN
FÜHRTE ZUM ERFOLG

Bericht Seite 3

DIE GEWERBEORDNUNGSREFORM

Bericht Seite 5

WIEDERVERWENDBARE BOXEN
BEI TAKE AWAY

Bericht Seite 9

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Wir bleiben dran!	3
<hr/>	
Interessenvertretung	
Die Gewerbeordnungsreform	4
Novelle der Allergenverordnung	5
<hr/>	
Branchenservice	
Lehrbetriebsförderung jetzt auch online	6
Änderungen bei der Hotelklassifizierung Superior	7
Kostenlose Vorbereitungskurse zur Lehrabschlussprüfung	8
Wiederverwendbare Boxen bei Take Away	9
<hr/>	
Gesellschaft	
Langjährige Gastwirte und Hoteliers ausgezeichnet	10
Die HOGAST lud zum Sommerfest	11
Frauenpower am Wolfgangsee	11
Verdiente Gastro-Funktionäre ausgezeichnet	12
Überreichung der Wirtschaftsmedaille	13
<hr/>	
Themenserie	
Digitalisierung Best Practice: Jack the Ripperl	14
WIFI-Kurse	15



5



6



9



4

TITLESTORY

WIR BLEIBEN DRAN!

*Partnäckige Verhandlungen bei der Allergenverordnung und
Perrstundenregelung im Rahmen des Rauchverbots führten zu ersten Erfolgen.*

hrelang haben wir die Unsinnigkeiten der Aller-
genverordnung immer wieder aufgezeigt - endlich
wurden unsere Forderungen zumindest teilweise
eingesetzt. Im aktuellen Begutachtungsentwurf
der Novelle der Allergenverordnung konnten wir
massive Erleichterungen für die Gastronomie ein-
ringen. Konkret sind keine Allergenschulungen
für Fachpersonal und auch keine Wiederholungen
der Schulungen mehr notwendig. Auch reicht es
aus, wenn dem Gast auf Anfrage eine Allergiker-
karte ausgehändigt wird. Es müssen also nicht
mehr alle Speisekarten mit den Buchstabencodes
versehen werden. Die neue Allergenverordnung
konnte noch vor der Nationalratswahl in Kraft
getreten. Mehr dazu auf Seite 4.



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

Dennoch ließen wir in Punkt Sperrstundenvorverlegung wegen Lärmbelästigung durch rauchende Gäste vor dem Lokal nicht locker. Die Sperrstundenordnung wird wesentlich entschärft und bringt für die Gastronomie künftig sowohl mehr Rechtssicherheit, als auch eine bessere Ausgangsposition im Verwaltungsverfahren. Detaillierte Information finden Sie auf Seite 5.

okratieabbau „Einen Schritt vor - zwei Schritte zurück“?

as aber das Thema bürokratische Auflagen betrifft, droht neues Un-
mach aus Brüssel. Geht es nach dem Entwurf der „EU-Acrylamid
erordnung“ soll künftig das Zubereiten von Pommes Frites, Toast,
c. anhand von „Bräuningstabellen“ kontrolliert werden. Wir
aben uns bei allen relevanten Entscheidungsträgern in der EU
nd im Inland gegen diese sinnlosen Bürokratieauflagen ausge-
rochen und werden uns dagegen entschieden zur Wehr set-
en. Erfreulicherweise haben wir bei diesem Thema Rückende-
lung von den Medien erhalten, die uns bei der Verhinderung
eser Regelung unterstützt.

Und noch ein Thema taucht immer wieder auf - die verpflichtende Herkunftsbezeichnung von Lebensmitteln in unseren Speisekarten! Anlässlich des Pronil-Skandals bei Eiern wurde diese Forderung erneut seitens der Landwirtschaftskammer-Vertreter eingebracht. Wie auch schon bisher sind wir gegen eine zwangsweise verbindete Herkunftsbezeichnung von Lebensmitteln in Speisekarten. Da die verpflichtende Herkunftsbezeichnung hinsichtlich Lebensmittelsicherheit schlichtweg keinen Sinn macht. Nur durch eine absolute Transparenz bei der „Lieferkette“ lässt sich ein Risiko ausschließen. Das betrifft insbesondere auch die Herkunft der Futtermittel.

Kommentar

Von Ulrike Rubasch

Zu heiß gekocht

Wieder einmal trifft der Bürokratie-Wahn wieder die Wirtschaft. Sie missachtet schon die hochaufländige Allergen-Verordnung, die Registrierungskassen und die Anti-Hochgeringe setzen verdauen. Jetzt droht der nächste Streich: Die salopp als „Pommes-Verordnung“ bezeichnete und vom den EU-Mitgliedsländern

Den Wirten droht der nächste Bürokratie-Streich

dem bereits gebilligte Vorlage, die den möglicherweise krebserregenden Stoff Acrylamid in Lebensmitteln gering halten will. Was geht, ist stark erhitzen oder... „Über an-

Nr. 51/52/25 4. August 2017 - **Oberösterreichische Wirtschaft**

Sind Pol... und Wie Schafft... wirklich fahrlä... man es? Verordnun...

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH
TOURISMUS FREIHEIT

Thomas Mayr-Stockinger MBA
Komann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Peter H. K.

Stefan Praher MBA
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

DIE GEWERBEORDNUNGSREFORM

Durch die Beibehaltung der Reglementierungen beim Gastgewerbe wird ein hohes Qualitätsniveau sowie eine qualifizierte Lehrlings- bzw. Tourismusschulausbildung gesichert.

AUSWEITUNG DER NEBENRECHTE

Gewerbetreibende dürfen Leistungen aus anderen (reglementierten und freien) Gewerben erbringen, ohne dass dafür ein eigenes Gewerbe angemeldet werden muss, wenn diese Leistungen eine wirtschaftlich sinnvolle Ergänzung der eigenen Tätigkeit darstellen.

Für diese Leistungen muss dann keine zusätzliche Gewerbeberechtigung mehr angemeldet werden, wenn folgende drei Grenzen eingehalten werden:

- » Leistungen aus freien Gewerben dürfen bis zu 30 % des Gesamtumsatzes des Wirtschaftsjahres erbracht werden.
- » Im Rahmen eines bestehenden Auftrags dürfen Leistungen anderer reglementierter Gewerbe übernom-

men werden. Diese ergänzenden Leistungen aus reglementierten Gewerben dürfen bis zu 15 % der eigenen Leistung (Auftragswert bzw. Zeitaufwand) ausmachen. Kosmetik- oder Friseurleistungen sind bspw. aus Sicht des Hotelgastes wirtschaftlich sinnvoll ergänzende Leistungen zu seinem Hotelaufenthalt. Nimmt man die Beherbergungsdauer (Zeitaufwand) von 24 Stunden, so können die Leistungen aus dem Nebenrecht (Kosmetik, Friseur) 3 ½ Stunden betragen.

- » Der wirtschaftliche Schwerpunkt und die Eigenart des Betriebes müssen erhalten bleiben.

Zu beachten ist auch, dass sich Gewerbetreibende bei Ausübung der Nebenrechte entsprechend ausgebildeter und erfahrener Fachkräfte zu bedienen haben.

AUSGEWEITET WURDEN AUCH DIE SPEZIELLEN NEBENRECHTE

Gastgewerbetreibende dürfen nun Massageleistungen für ihre Beherbergungsgäste sowie bestimmte Pauschalreisen und bestimmte verbundene Reiseleistungen anbieten. Details dazu finden Sie auf unserer website auf <http://wko.at/ooe/gastronomie>

KEINE ZWINGENDE VORVERLEGUNG DER SPERRSTUNDE - „RAUCHERREGELUNG“

Ab 1. Mai 2018 ist der Konsum von Tabakerzeugnissen in den Räumen der Gastronomie generell verboten. Nach § 113 Abs 5 GewO MUSSTE die Gemeinde, bei unzumutbarer Belästigung der Anrainer, durch ein nicht strafbares Verhalten von Gästen vor der Betriebsanlage des Gastgewerbetriebes, die Sperrstunde vorverlegen.

Nunmehr KANN die Gemeinde die Sperrstunde vorverlegen,

und hat vor der Beurteilung, ob eine unzumutbare Belästigung für Nachbarn vorliegt, muss ein Gutachten durch einen Sachverständigen eingeholt werden.

Dies soll Rechtssicherheit für Gastgewerbetreibende gewährleisten, welche spätestens ab dem Jahr 2018 keine Möglichkeit mehr haben werden, ihren Gästen das Rauchen innerhalb des Gastgewerbetriebes zu gestatten.

WEITERE VEREINFACHUNGEN

Weitere Vereinfachungen bringt die Reform vor allem auch im Betriebsanlagenrecht. So können z.B. kleinere Betriebsanlagen künftig verstärkt im deutlich rascheren und unbürokratischen vereinfachten Verfahren genehmigt werden, der Umfang der Einreichunterlagen wurde reduziert und für bestimmte Anlagenänderungen benötigt man in Zukunft kein Anzeige- oder Genehmigungsverfahren mehr. Details dazu finden Sie auf unserer website auf:

<http://wko.at/ooe/gastronomie>

VIDEO: GEWERBEORDNUNGSREFORM - AUSWIRKUNGEN AUF DIE BRANCHE

Die wichtigsten Änderungen durch die Gewerbeordnungsreform wurden in einem kurzen Video zusammengefasst, welches Sie auf unserer homepage unter <http://wko.at/ooe/gastronomie> finden.



Lieber Guest!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Ihr Gastgeber

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

INTERESSENVERTRETUNG

NOVELLE DER ALLERGENVERORDNUNG

Hartnäckige Interventionen der Branchenvertreter haben Gehör gefunden.

Wir begrüßen die Novelle zur Allergenverordnung, die von Gesundheitsministerin Pamela Rendi-Wagner in Begutachtung geschickt wurde und die Erleichterungen für die Branche bei der Allergenkennzeichnung bringen soll.

Konkret ist vorgesehen, dass keine zusätzlichen Schulungen für bereits ausgebildetes Personal (Berufsschule, Tourismusschule, etc.) notwendig sind und für alle anderen Personen keine Wiederholung der Schulung erforderlich ist. Zudem wird das Ministerium ermöglichen, dass künftig die Information auch über eine eigene Allergikerkarte erfolgen

kann. Es müssen also künftig nicht mehr alle Speisekarten im Lokal mit den Buchstabencodes versehen werden. Es reicht, wenn dem Guest auf Anfrage eine Allergikerkarte ausgehändigt wird. Künftig soll nun auch eine Mischform von schriftlicher Kennzeichnung der 14 Allergene in der Speisekarte und der mündlichen Informationen darüber möglich sein: Tages-, Mittags- oder Frisch-Gerichte müssen nicht mehr schriftlich gekennzeichnet werden; es reicht, mündlich darüber zu informieren.

BRANCHENSERVICE

LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG JETZT AUCH ONLINE

Sie können mit Online-Service LOS Ihre Lehrbetriebsförderung nun auch digital beantragen.

Das alles ist möglich mit LOS, dem Lehre.fördern-Online-Service, speziell entwickelt für alle Ausbildungsbetriebe. Sie erhalten jederzeit einen Überblick über:

- » eingereichte und ausbezahlt Förderanträge
- » keine Suche nach Förderformularen
- » Förderzusagen auch als Beleg für die Buchhaltung jederzeit abrufbar
- » keine Portokosten

- » wiederkehrende Daten wie Ansprechpartner und Bankverbindungen speicherbar
- » aus vorhandenen Lehrlings- und Ausbilderdaten auswählen

Egal, ob Sie zugesandte Förderanträge fertig ausfüllen und retournieren, oder ob Sie neue Anträge erstellen und an Lehre.fördern senden, die Datenübertragung ist sicher und immer nachvollziehbar.



SO EINFACH FUNKTIONIERT'S:

LOS ist mit dem „WKO E-Service Portal“ verknüpft. Sie können als angemeldeter Nutzer der „WKO-Benutzerverwaltung“ sofort unter <https://los.wko.at> mit Name und Passwort Ihres Benutzerkontos einsteigen. Es ist sogar möglich, Berechtigungen auf den jeweiligen Aufgabenbereich der zuständigen Mitarbeiter/innen einzuschränken.

Nähere Informationen zum Erhalt der Benutzerberechtigung finden Sie unter [wko.at/benutzerverwaltung](#), unter der Hotline 0800 221 221 oder über Mail benutzerverwaltung@wko.at.
Selbstverständlich ist es weiterhin möglich, Förderanträge so wie bisher persönlich, per Post, per Fax oder per eMail an lehre.fördern zu übermitteln.



BRANCHENSERVICE

ÄNDERUNGEN BEI DER HOTELKLASSIFIZIERUNG SUPERIOR

Da Gästebewertungen in der Hotellerie eine wichtige Rolle spielen, werden diese nun in der Hotelklassifizierung auch ihren Einsatz finden.

WAS WIRD NEU?

Konkret werden für die Sternekategorien 3*Superior, 4*Superior, 5* und 5*Superior die subjektive und laufende Einschätzung der Gäste zur Überprüfung der Hotel-Software einfließen, um - ergänzend zur Überprüfung der Hardware durch die Klassifizierungskommissionen - ein rundes Bild zu erhalten. Dieser umfassende Qualitätsreport wird mit Hilfe der Online-Gästefeedback-Plattform TrustYou mindestens einmal innerhalb des Klassifizierungszeitraumes durchgeführt, ausgewertet und dokumentiert.

Die Einführungsphase hat bereits mit 1. Juli 2017 begonnen, die flächendeckende Anwendung soll mit Jahresbeginn gegeben sein. In der Einführungsphase kann der Betrieb noch zwischen dem Mystery Guesting oder dem Qualitätsreport wählen.

Damit geht auch im Zuge der offiziellen Sternekategorisierung eine Entlastung für unsere Beherbergungsanstalten hinsichtlich Organisations- und Kostenaufwand einher.
Mystery Guestings in Form von verdeckten Eigenkontrollen durch

Hotelketten oder Hotelkooperationen können weiterhin als gleichwertig betrachtet werden. Auch Mystery Guestings im herkömmlichen Sinn bleiben zukünftig im Verfahren zur Hotelklassifizierung erhalten: Sofern zum Betrieb (noch) kein Profil auf der angewandten Online-Gästefeedback-Plattform vorhanden ist oder insgesamt weniger als 70 Bewertungen in den letzten 24 Monaten vorliegen, ist der Betrieb zu einem Mystery Guesting verpflichtet.



BRANCHENSERVICE

WIEDERVERWENDBARE BOXEN BEI TAKE AWAY

Eine Verwendung von mitgebrachten „wiederverwendbaren Boxen“ für die losen Lebensmittel stellt einen Widerspruch zur guten Hygiene Praxis dar.

BRANCHENSERVICE

KOSTENLOSE VORBEREITUNGSKURSE ZUR LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

Neue Förderbedingungen für Vorbereitungskurse zur Lehrabschlussprüfung, die nach dem 30.06.2017 abgeschlossen wurden.

Lehrlinge erhalten die vollen Kurskosten inkl. USt. für Vorbereitungskurse zur Lehrabschlussprüfung ersetzt, wenn sie die Kurse selbst bezahlt haben und das Lehrzeitende maximal 36 Monate zurückliegt bzw. der Kurs fruestens 12 Monate vor Lehrzeitende begonnen wurde. Selbstverständlich können mehrere Vorbereitungskurse besucht werden.



WICHTIG:

Sofort nach Absolvierung des Kurses ist ein Förderantrag auszufüllen und spätestens 6 Monate nach Kursende gemeinsam mit der Teilnahmebestätigung, der Rechnung und dem Zahlungsbeleg bei Lehre.fördern einzureichen.

Förderanträge liegen bei den meisten Kursanbietern auf bzw. sind unter www.lehre-foerdern.at downloadbar.

Diese Förderung gilt für alle Lehrlinge aus Unternehmen, landwirtschaftlichen Betrieben und Gebietskörperschaften, welche ihre Vorbereitungskurse nach dem 30. Juni 2017 abgeschlossen haben. Lehrlinge aus überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen können diese Förderung nicht in Anspruch nehmen.

Für Rückfragen bitten wir Sie, direkt die Abteilung Lehrlingsstelle-Förderungen telefonisch T: 05-90909-2010 oder per Email E: lehre.foerdern@wkoee.at zu kontaktieren.



Im Zusammenhang mit der in letzter Zeit immer wieder diskutierten Einführung von „wiederverwendbaren Boxen“ statt der Verwendung von Einmalverpackungen (Lebensmittelfolien ... usw.) für Speisen und Lebensmittel an der Theke teilt das Bundesministerium für Gesundheit und Frauen folgendes mit:

Bei der Benützung einer „wiederverwendbaren Box“ oder gleichartiger jedenfalls aber wiederverwendbarer Gebinde kann nicht ausreichend sichergestellt werden, dass diese im privaten Haushalt entsprechend gereinigt und eventuell desinfiziert wur-

den. Eine Überprüfung der wirksamen Reinigung und eventuellen Desinfektion von Verbrauchern mitgebrachten Boxen/Gebinden ist im Bereich der Theke in den Gastronomiebetrieben nicht möglich.

Die Verwendung solcher Boxen/Gebinde erhöht das Risiko einer direkten Kontamination der Lebensmittel durch z. B. Viren (z. B. Hepatitis, Noroviren ...) und mikrobiologische Erreger, die sich in diesen Boxen befinden. Damit ist auch ein Risiko einer indirekten Kontamination der Waren an der Theke nicht auszuschließen (z.B. durch die Hände der Bedienung oder

Gabel ... usw.). Von Verbrauchern mitgebrachte Boxen dürfen im Bereich der Take Away Theke somit nicht verwendet werden.

Weiters wird auf die Verantwortlichkeit der Gastronomiebetriebe für die Lebensmittelsicherheit - laut der guten Hygiene Praxis und den HACCP-Grundsätzen - hingewiesen. Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln sind im Rahmen der Europäischen Union einheitlich in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. festgelegt.



Bildnachweis: Cityfoto

LANGJÄHRIGE GASTWIRTE UND HOTELIERS AUSGEZEICHNET

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie ehrten 123 verdiente Unternehmerjubilare

Mit der Gastfreundschaft, die engagierte Wirte und Hoteliers jahrein, jahraus ihren Gästen entgegenbringen, steht und fällt nicht nur die touristische Attraktivität Oberösterreichs, mit ihr steigt auch die Lebensqualität für die einheimische Bevölkerung.

Die Fachgruppen der öö. Gastronomie und Hotellerie bedankten sich deshalb im Zuge der Unternehmerbriefverleihung bei 123 öö. Wirten und Hoteliers für ihren unermüdlichen Einsatz. Wirtobmann Thomas Stockinger, Hotellerie-Obmann Gerold Royda und Geschäftsführer Stefan Praher überreichten gemeinsam mit der WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer Dankeskunden für 25, 30, 35, 40 und 50 Jahre Berufstätigkeit. Beifall gab es für die langjährigen Gastronomen auch von Tourismus-Spartenobmann-Stellver-

treter Manfred Grubauer und WKOÖ-Direktor-Stellvertreter Hermann Pühringer.

Sonderapplaus für ein halbes Jahrhundert Selbständigkeit als Gastwirtin erhielten Theresia Freischlager aus Maria Schmoll sowie Hildegard Hörschläger aus Waxenberg.

Zudem durften insgesamt 58 erfolgreiche Prüfungsabsolventen ihre Unternehmerbriefe in Empfang nehmen. Herzlichen Glückwunsch - insbesondere an die 8 Neo-Wirtinnen und -Wirte, die ihre Prüfung mit Auszeichnung abgelegt haben. Es sind dies: Wolfgang Fuchshuber, St. Valentin, Gerhard Jax, Haid/Ansfelden, Karin Metz, Haag, Anita Schleicher, Wels, Thomas Silmbroth, Feistritz ob Bleiburg, Mario Weltzer, Fraham, Mirjam Wöber, Linz, und Hanife Zekiri, Asten.

DIE HOGAST LUD ZUM SOMMERFEST

Unter dem Motto „Durchs reden kommen die Leut“ z’samm“ lud die HOGAST ihre Mitglieder und Lieferanten aus der Region zu einem gemeinsamen Sommerfest ein. Die zahlreichen Gäste netzwerkten bei perfekten Wetter und feierten stilvoll sowie gemütlich bis tief in die Nacht.



Bildnachweis: Cityfoto



Bildnachweis: Cityfoto

FRAUENPOWER AM WOLFGANGSEE

Unter diesem Motto fand heuer das jährliche Sommerfest der Salzkammergut Fischrestaurants im Weissen Rössl am Wolfgangsee statt. Ein Gössl Dirndl springen, die Vorstellung des neuen Trachtenpärchens und die Wahl der bekannten österreichischen Foodbloggerin CookingCatrin zur neuen kulinarischen Botschafterin waren die Höhepunkte des Abends.

Der Vorstand der Fischrestaurants: Hans Parzer, Walter Stadler, Heide Kühnel mit Catrin Neumayer alias Cooking-Catrin, Thomas Mayr-Stockinger und Robert Oberfrank.



VERDIENTE GASTRO-FUNKTIONÄRE AUSGEZEICHNET

Erstmalig zeichneten die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Unternehmerpersönlichkeiten für ihr besonderes Engagement um die heimische Gastronomie und Hotellerie mit der Ehrennadel aus. Die Ehrennadel überreichtenen WIRTEobmann Thomas Mayr-Stockinger, Hotellerie-Obmann Gerold Royda sowie Geschäftsführer Stefan Praher an Eva Maier, Artur Ramsebner und Gottfried Spitzer. Als erste Gratulanten applaudierten dazu WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer und WKOÖ-Direktor-Stv. Hermann Pühringer.



Dem Linzer Gastronomen KommR Artur Ramsebner war stets der qualifizierte Berufsnachwuchs ein besonderes Anliegen, ob als Lehrabschlussprüfungsvorsitzender, WIFI-Vortragender oder Gründer und Obmann des OÖ. Sommeliervereins. Ramsebner war u.a. auch Mitentwickler der Ausbildung zum F&B-Manager, Gründer und Leiter der ersten österreichischen Cocktail-Akademie im WIFI OÖ sowie maßgebliche Triebfeder des Projekts „Heartbeat“. Zudem ist Ramsebner eines der Gründungsmitglied der Linzer Gastrovereinigung hotspots.

Eva Maier, langjährige Chefin des Landgasthofes Stranzinger in Mettmach, war nicht nur über viele Jahre Obfrau des Jungen Gastgewerbes sowie Wirtesprecherin für den Bezirk Ried. Sie stand von 2008 bis 2014 auch als Obfrau der Branchenvertretung der oö. Gastronomie vor, war außerdem auf Bundesebene im Fachverbandsausschuss tätig und gehörte bis 2015 der Tourismus-Spartenkonferenz an.

Gottfried Spitzer, der mit Gattin Karolin den Spitzerwirt in St. Georgen im Attergau betreibt, engagiert sich seit 2003 als KultiWirt um die Wirtshauskultur in Oberösterreich. Ganz besonders setzte er sich dafür von 2014 bis 2017 als KultiWirt-Obmann ein.

HERZLICHE GRATULATION ZUR WIRTSCHAFTSMEDAILLE DER WKO OBERÖSTERREICH

Engagierte Funktionäre sind die wichtigste Basis für die zahlreichen Leistungen unserer Wirtschaftskammer. Die Kombination von Unternehmertum und ehrenamtlicher Interessensvertretung ist eine große und intensive Aufgabe, die viel Hingabe und Einsatz erfordert.

Das stellt auch Paula Langmayr, Bezirkswirtesprecherin und langjähriges Ausschussmitglied der Fachgruppe Gastronomie sowie der Bezirksstelle Eferding, die für ihre Tätigkeit die Wirtschaftsmedaille der WKO Oberösterreich verliehen bekommen hat, unter Beweis.

Spartengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA, Hotellerie-Obmann Gerold Royda, Bezirksstellen-Obmann Michael Pecherstorfer und Bezirksstellenleiter Hans Moser überreichten die Medaille und bedankten sich für die vielen

ehrenamtlichen Arbeitsstunden im Sinne der Oberösterreichischen Wirtschaft.



Bildnachweis: eventfoto.at



KostBar
CAFÉ & SCHMANKERL

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



Verpachtung Café KostBar samt Mitbenützung 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.



DIGITALISIERUNG: BEST PRACTICE



THEMENSERIE

DIGITALISIERUNG BEST PRACTICE

Im Gespräch mit Spartengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA gibt Hannes Roither Einblick in die digitalisierte Mitarbeitersuche des neu eröffneten Lokals:

Mit einem neuen Lokal, benötigt man auch neues Personal. Dass dies eine enorme Herausforderung ist, war Hannes Roither von Anfang an klar. Daher schlug er mit der Mitarbeitersuche auch komplett neue Wege ein - die MitarbeiterInnen wurden ausschließlich digital, über soziale Netzwerke, gesucht. Konkret galt es im Linzer Innenstadt Lokal 15 Arbeitsplätze zu besetzen.

„Ganz ehrlich - ich hatte keine Ahnung, wie digitale Mitarbeitersuche funktioniert. Daher habe ich Zeit investiert und ein Seminar besucht“, verrät Hannes Roither. Bei einem Seminar von Frau Mag. Andrea Starzer MBA (Promomasters) eignete sich Hannes Roither das nötige Fachwissen an und setzte die digitale Mitarbeitersuche Schritt für Schritt um. So wurde anfangs in allen relevanten sozialen Netzwerken, wie beispielsweise google+, instagram, whatchado, gronda ein Account angelegt.

Zudem wurde eine suchmaschinenoptimierte Homepage für das Jack the Ripperl mit Employer Branding erstellt.

Dabei wurde in die Suchmaschinenoptimierung besonders viel Zeit investiert. Denn Maßnahmen, die die Inhalte wie Webseiten, Videos und Bilder im organischen Suchmaschinenranking in den unbezahlten Suchergebnissen auf höheren Plätzen erscheinen lässt, sind bei der digitalen Mitarbeitersuche das um und auf. Für die Employer Homepage vom Jack the Ripperl wurden beispielsweise zuerst die am häufigsten gesuchten Wörter in Verbindung mit Jobsuche eruiert und im Inhalt der Homepage mehrfach verwendet.

Gleichzeitig wurden Aufrufe, Sprüche und Bilder erstellt, die auch besonders auf die Bedürfnisse der Jugendlichen und Arbeitssuchenden eingehen. Diese wurden dann über die verschiedensten sozialen Netzwerke und auf der Homepage gepostet. „Wobei wir stets darauf geachtet haben, eine maximale Reichweite zu erzielen“, gibt Hannes Roither weiter Einblick. Dafür hat man sich mit den Algorithmen der sozialen Netzwerke beschäftigt.

„Sicher war die digitale Mitarbeitersuche aufwändiger, als wenn man nur ein Inserat in der Zeitung schaltet oder einen Zettel ins Fenster hängt“, gibt Hannes Roither zu. „Aber die eingesetzte Zeit hat sich mehr als ausgezahlt - das Ergebnis war phänomenal! Wir hatten so viele Bewerbungen, dass wir uns die geeignetsten MitarbeiterInnen aussuchen konnten. Von den im April 2017 eingestellten 15 MitarbeiterInnen sind - bis auf einen - noch alle hochmotiviert im Jack the Ripperl tätig“, freut sich der Chef.

„Wir hatten so viele Bewerbungen, dass wir uns die MitarbeiterInnen aussuchen konnten.“

Hannes Roither Geschäftsführer vom Jack the Ripperl



WIFI KURSE

SCHNELL UND RICHTIG KALKULIEREN - IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Sie lernen worauf es wirklich ankommt, und wie Sie mit angemessenem Aufwand Küche, Keller und Logis richtig kalkulieren. Nach diesem Seminar können Sie die Kalkulation als Instrument zur Erfolgsoptimierung sehen.

WIFI Kurs: 8421
Ort: WIFI LINZ
Termin: 10.10.2017, Di 9 bis 17 Uhr
Teilnahmegebühr: 170,00 EUR inkl. Unterlagen

SOMMELIER ÖSTERREICH

Ihre Top-Qualifikation für spannende Berufsperspektiven in der Welt des Weines. Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Umso gefragter sind top-ausbildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zur Seite stehen können. Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines. Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

WIFI Kurs: 8480
Ort: WIFI LINZ
Termin: 2.10. bis 24.10.2017, Mo 9:30 bis 17:30 Uhr, Di bis Fr 8:30 bis 16:30 Uhr
Teilnahmegebühr: 1.630,00 EUR inkl. Unterlagen

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

