

AUSGABE
02/2016

INSIDER



Das Richtige
für mich.

BELEGKONTROLLEN

Bericht Seite 5

ELEKTRONISCHE MELDEPFLICHT ELDA

Bericht Seite 6

PERSONALÄNDERUNG IN DER FACHGRUPPE

Bericht Seite 9

Das Richtige für mi. 3
 Editorial: Lehrlingsausbildung 3

Interessenvertretung

Neue Imageoffensive 4
 Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertdeklaration 4
 Belegkontrollen: BMF und WKÖ warnen vor Betrug 5
 Social Media Marketing im Tourismus 5

Branchenservice

Aufsichtspflicht und Haftung für Schwimmbäder im Hotel 6
 Elektronische Meldepflicht ELDA 6
 Registrierkasse - neues Serviceprodukt 7
 Schengenabkommen 7
 Lokalverbot Asylwerber 7

Gesellschaft

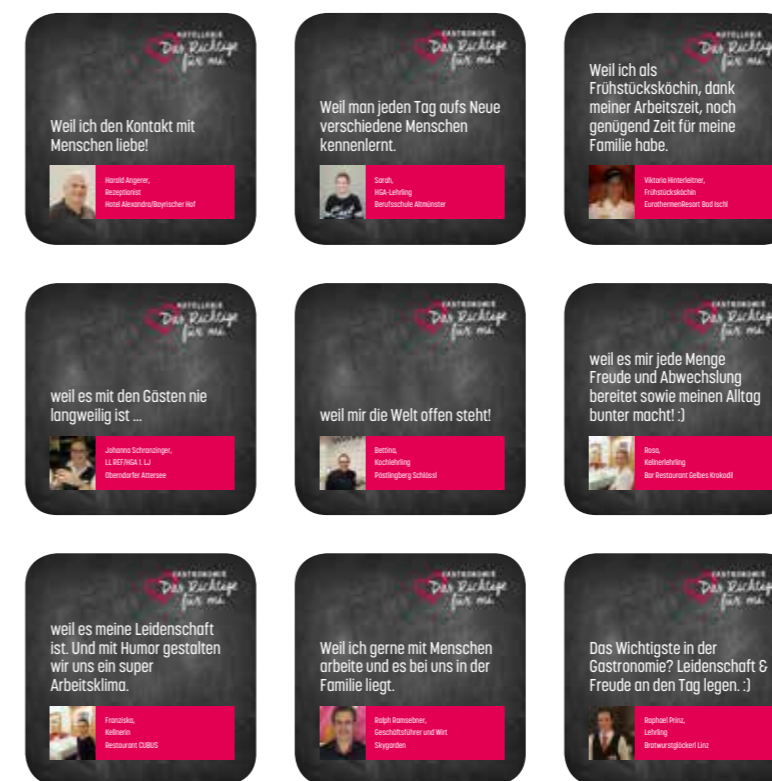
Verleihung des Kommerzialrates an Artur Ramsebner 8
 Junges Hotel- und Gastgewerbe auf Tour 8
 Ehrenkunde in Bronze für Gastwirt Markus Baumgartner 9
 Personaländerungen in der Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie 9

Themenserie

Aktuelles aus dem Arbeitsrecht: Betriebsübergabe 10
 Werbemittel mit dem Smiley 11
 WIFI-Kurse 11



Bereits knapp 400 Personen aus der Gastronomie und Hotellerie sind Teil der neuen Imagekampagne. Sie haben mit ihrem persönlichen Statement Bierdeckel gestaltet, die mittlerweile auch bereits an die Betriebe ausgeliefert wurden.



Selbstverständlich können Sie nach wie vor Ihre eigenen Bierdeckel gestalten. Der nächste Drucktermin wird individuell, nach Einlangen der erstellten Bierdeckel, festgelegt.

Machen Sie einen Blick auf die Website unter www.gastundwirtooe.at. Dort finden Sie nun auch den neuen Imagespot zur Kampagne.

Mehr auf Seite 4.

LEHRLINGSAUSBILDUNG



Wieder einmal ist die Lehrlingsausbildung in aller Munde bzw. beschäftigen sich die Printmedien intensiv damit. Darüber kann man nur froh sein, gibt doch eine gut fundierte Ausbildung mehr Sicherheit, nicht schon bei ersten Krisenanzeichen von Arbeitslosigkeit bedroht zu sein. Für die Qualität der Ausbildung ist zuallererst die betriebliche Ebene verantwortlich und zuständig, im dualen System darf natürlich aber auch die Berufsschule nicht vergessen werden.

Einerseits beklagen viele Betriebe eine gewisse Unattraktivität der Lehrlingsausbildung, andererseits gibt es aber auch immer wieder Betriebe, die sich gerne Lehrlinge bedienen, um Arbeitskosten zu senken, den Ausbildungsgedanken hinten anzustellen. Und es gibt auch Betriebe, die auf Grund ihrer eingeschränkten Tätigkeit das Berufsbild nicht voll erfüllen können, trotzdem aber ausbilden wollen. Als Basis der Lehrausbildung ist die österreichische Küche. Wenn uns ein qualitativ top ausgebildeter Nachwuchs auch zur Erhaltung unserer regionalen Küche wichtig ist, dann müssen wir auf diesen Bereich genau hinschauen. Junge Menschen, die eine Ausbildung in einer Lehre anstreben, sollten wirklich optimale Bedingungen vorfinden. Das bedeutet dann natürlich auch, dass Betriebe, die eine Ausbildung anbieten, auf Herz und Nieren überprüft werden (müssen), ob dies in diesem Betrieb auch gewährleistet werden kann. Ist dies nicht der Fall, muss einem derartigen Betrieb die Ausbildung letztendlich auch verwehrt werden. Dies ist nicht immer erfreulich, aber notwendig, um umfassend gerecht zu sein:

Gerecht, den jungen Menschen gegenüber, die was lernen wollen und damit zu Botschaftern unseres Tourismus werden, gerecht aber auch gegenüber jenen Betrieben, die mit ihrer Ausbildungsleistung in die Jugend investieren und in der (ersten) Zeit der Ausbildung keinen wirtschaftlichen Erfolg aus einem Lehrling ziehen (wollen), sondern eher Zeit und Mühen investieren,

Gerold Royda

meint Ihr
 Gerold Royda

NEUE IMAGEOFFENSIVE

soll Leidenschaft für Jobs in Gastronomie und Hotellerie entfachen



v.l.n.r. Gastronomieobmann Thomas Mayr-Stockinger, LR Michael Strugl, Spartengeschäftsführer Peter Frömmel und Koch Michael Wenzel

Am 21. Jänner 2016 wurde die neue Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie: Das Richtige für mi“, an der bereits zahlreiche OÖ. Gastronomie- und Hotelleriebetriebe teilgenommen haben, in einer Pressekonferenz öffentlich gemacht. Neben dem Kampf gegen überbordende Bürokratie und Gesetzesflut fokussieren die beiden Fachgruppen die Tätigkeitsschwerpunkte vor allem auch auf die nachhaltige Imagestärkung in Gastronomie und Hotellerie. Um nämlich auch in Hinkunft die wichtige Rolle als Schlüsselbranchen des heimischen Tourismus, ebenso aber auch die immens wichtige soziale und gesellschaftliche Funktion für die heimische Bevölkerung bewältigen zu können, bedarf es gerade jetzt einer deutlichen Verbesserung des allgemeinen Meinungsbildes über die Berufe in der Gastronomie und Hotellerie. „Wir müssen die Leidenschaft für diese Berufe wieder

wecken“, bringt es Stockinger auf den Punkt, wo die diesjährige Kommunikationsstrategie der „Gast&Wirt“-Kampagne primär ansetzt.

Das Richtige für mi

Umso treffender ist die neue Imagekampagne auch gezielt an die Frau, an den Mann gerichtet, um bei ihnen die Begeisterung für einen Tourismusberuf zu entfachen und in weiterer Folge auch auf die breite Öffentlichkeit überspringen zu lassen. „Wir setzen auf die Überzeugungskraft jener Leute, die ihren Beruf im Tourismus lieben und mit Leidenschaft ausüben. Dafür bedienen sich die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie verschiedener Tools und Kommunikationsschienen.

„Gastronomie/Hotellerie: Das richtige für mi...“ Unter diesem neuen Werbeslogan werden die Betriebe eingeladen, überzeugende Argumen-

te - auch ihrer Mitarbeiter - gleichsam als „Bierdeckel-Botschaft“ zu transportieren. Die Anleitung zur individuellen Bierdeckel-Gestaltung finden sie auf www.gastundwirtooe.at. Jeder Betrieb kann auf dieser Website verschiedene Bierdeckelmotive mit seinen Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern gestalten. Die jeweiligen Motive können in PDF-Form auch für Posters, Aufdrucke auf Speisekarten sowie Posting-Vorlagen für Social-Media-Aktivitäten eingesetzt werden. Zudem haben Betriebe die Möglichkeit, Cocktailservietten mit dem Kampagnemotto „Gastronomie/Hotellerie: Das Richtige für mi“ zu ordern. Die attraktivsten „Bierdeckel-Argumente“ werden zudem für Insertionskampagnen eingesetzt. Darüber hinaus werden sämtliche Testimonials und Argumente, die für einen Job in der Gastronomie sprechen, in einem eigenen Booklet gesammelt. Dieses Standardwerk soll dann auch junge Menschen für eine Lehre bzw. Karriere in der Gastronomie bzw. Hotellerie beflügeln.

Machen auch Sie mit und treten Sie vor den Vorhang: Unter www.gastundwirtooe.at können Sie Ihre eigenen Bierdeckel gestalten.

Und der neue Imagefilm zur Kampagne wird auch bereits auf allen OÖ. regionalen TV-Sendern abgespielt und ist zudem auch bereits auf der Website eingepflegt.

AUSNAHMEN VON DER VERPFLICHTENDEN NÄHRWERTDEKLARATION

Eine EU-Verordnung sieht ab 13.12.2016 eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung für verpackte Lebensmittel vor. Österreich hat nun bei der Umsetzung dieser Verordnung Ausnahmen beschlossen, die insbesondere die Handwerks- und Kleinbetriebe betreffen:

Wenn jemand die selbst hergestellten vorverpackten Lebensmittel direkt an die Kundinnen und Kunden verkauft, müssen die Nährwerte nicht angegeben werden.

Erfolg für die Gastronomie und Hotellerie

Die Gerüchte, wonach auch Gastwirte neben den allergenen Stoffen in Zukunft auch auf die sogenannten „Big Seven“, die „Großen Sieben“ (Kalorien, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz) hinweisen müssen, ist falsch. Die Gastronomie- und Hotelleriebetriebe sind von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung in der Speisekarte NICHT betroffen, auch dann nicht, wenn eigene verpackte Produkte im Betrieb verkauft werden.

BELEGKONTROLLEN:

BMF und WKÖ warnen vor Betrug

Es gibt keine Kontrollen von Konsumenten vor Geschäften und Einkaufszentren - Behaltepflicht seitens des Kunden ist und bleibt straffrei. „Achtung vor Trickbetrügereien, die von Konsumenten, die nach dem Einkauf vor dem Geschäft ihre Rechnung nicht vorweisen können, Bargeld kassieren wollen - das ist Betrug und illegal“, warnt René Tritscher, Geschäftsführer der Bundessparte Handel in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), vor einer derzeit kursierenden Betrugsfalle. Das fälschliche Ausgeben als Organ der Finanzverwaltung - Amtsanmaßung - ist eine strafbare Handlung. Aktuell geben sich derzeit noch Unbekannte - mit täuschend echt aussehenden Ausweisen und teils sogar in einer Art „Uniform“ ausgerüstet - als Finanzpolizisten aus. Die falschen Beamten verlangen von Kunden nach dem Verlassen eines Geschäftes die Rechnung für den vorangegangenen Einkauf vorzuweisen; können die Kunden das nicht, kassieren die falschen Finanzbeamten „Strafen“ von 100 und mehr Euro. Bei jedem Erwerbsvorgang ist - so das Unternehmen in die Registrierkassenpflicht fällt - ein Beleg auszufolgen. Der Kunde hat den Beleg entgegenzunehmen und bis außerhalb der Geschäftsräumlichkeiten mitzunehmen. Diese „Behaltepflicht“

seitens des Kunden ist und bleibt allerdings STRAFFREI. Der Konsument wirkt damit wie schon bisher geregelt an der Kontrolle und Umsetzung der Gleichmäßigkeit der Besteuerung mit. Intention des Gesetzgebers ist dabei, das Bewusstsein für die Betrugsbekämpfung auch beim Konsumenten zu schärfen. Die Bestimmungen zur Registrierkassen- und Belegerteilungspflicht gelten seit 1. Jänner 2016, wurden aber, um den Unternehmen Zeit für die Umstellung zu geben, für das erste Quartal 2016 straffrei gestellt. Die Finanzverwaltung möchte diese Zeit nutzen, um die Unternehmen über die Registrierkassenpflicht bestmöglich zu informieren. Der Servicegedanke steht dabei klar im Vordergrund. Das Finanzministerium hat

daher seit Herbst 2015 umfassende Informationen sowie Fragen und Antworten auf bmf.gv.at veröffentlicht. Darüber hinaus wurde diesbezüglich ein eigener Folder aufgelegt. Dieser kann ebenso auf bmf.gv.at bestellt beziehungsweise heruntergeladen werden. Auch künftig wird es keine Kontrollen von Konsumenten, beispielsweise in Einkaufszentren, geben. Die Bundessparte Handel in der WKÖ unterstützt Handelsbetriebe dabei, ihre Kundinnen und Kunden auf die Betrugsversuche aufmerksam zu machen:



Auf www.derhandel.at steht eine Art Plakat mit folgender Information zur Verfügung:

„Sehr geehrte Kundinnen und Kunden! Bitte bewahren Sie die Rechnung für Ihre Einkäufe bis nach dem Verlassen des Geschäftes auf. Denn seit 1. Jänner 2016 gilt in Österreich für Unternehmen die Belegerteilungs-, für Konsumenten die Belegannahmepflicht. Daher sollten Sie die ausgestellte Rechnung annehmen und zumindest bis nach dem Verlassen des Geschäftes für Zwecke der Kontrolle durch die Finanzverwaltung aufbewahren. Beachten Sie in diesem Zusammenhang aber: Können Sie die Rechnung nicht vorweisen, werden Sie dafür nicht bestraft, d.h.: Es werden auch keine Geldstrafen dafür fällig.“



Dieses Info-Plakat ist dazu gedacht, in beliebiger Größe ausgedruckt zu werden und kann dann in den Geschäften ausgehängt werden. <http://tinyurl.com/joj5qvp>

SOCIAL MEDIA MARKETING IM TOURISMUS

Der Tourismus-MBA-Lehrgang an der JKU Linz öffnet für interessierte Hörer den Kurs „Social Media Marketing im Tourismus“. Dabei werden den Hörerinnen und Hörern zuerst der Nutzen der relevanten sozialen Netzwerke erklärt sowie die Grundzüge des „Bloggen“ und des Aufbaus einer digitalen Präsenz nähergebracht. Lernen Sie dabei Ideen zu finden, daraus ein interessantes, crossmediales Konzept zu entwickeln, dieses dann auch umzusetzen und unübersehbar, unterhalt-

sam, ungewöhnlich oder unvergesslich in die digitalen Kanäle einzubetten.

Zeitpunkt:

FR 11.03.2016, 14.00 - 15.30 Uhr und 17.30 - 20.30 Uhr

SA 09.04.2016, 09.00 - 19.00 Uhr

SA 21.05.2016, 09.00 - 19.00 Uhr

FR 10.06.2016, 14.00 - 15.30 Uhr
Klausur Social Media Marketing

Seminarort:

Johannes Kepler Universität Linz,
Altenberger Straße 69, 4040 Linz

Anmeldung:

karin.triebert@jku.at
Die Teilnahme ist beschränkt.

Seminarpreis: Euro 750 brutto
Prüfungsantritt: Euro 25
(dieser schließt keine Verpflegung mit ein)

AUFSICHTSPFLICHT UND HAFTUNG FÜR SCHWIMMBÄDER IM HOTEL

Hoteliers, die ein „Bad“ zur Verfügung stellen, haben dieselben Vorschriften einzuhalten, wie alle Betreiber eines Bades. Der Begriff Bad umfasst:

- » Hallenbäder,
- » künstliche Freibäder (auch „Spielbäche“, Kinderplanschbecken, Landecken für Wasserrutschen, Therapiebecken, Tauchbecken, Watbecken, Tretbecken, Durchschreibecken),
- » Warmsprudelbäder (Whirl Pools),
- » Warmsprudelwannen (Whirlwannen),
- » Saunaaanlagen,
- » Warmluft- und Dampfbäder,
- » Bäder an Oberflächengewässern und
- » Kleinbadeteiche.

Welche Vorschriften sind nun einzuhalten?

Es gibt gesetzliche Vorgaben:

- » **Bäderhygienegesetz:** z.B. Genehmigungsverfahren, Basishygienevorschriften (mit viel Spielraum für Interpretationen), Badeordnung, Benennung einer mit dem Schutz der Gesundheit der Badegäste betrauten Person
- » **Bäderhygieneverordnung:** z.B. Einhaltung der Wasserqualität, Eigenkontrollen, Hygienevorschriften
- » **Gewerbeordnung:** z.B. Verpflichtung zum zumutbaren Stand der Technik
- » **Arbeitnehmerschutzgesetz:** z.B. Verpflichtung zum Stand der Technik
- » **Bauordnung:** z.B. Raumhöhe, Fluchtwege, Beleuchtung
Hinweis: Ein auf Basis eines Gesetzes erlassener Bescheid (z.B. Betriebsanlageneignung) ist im anzuwendenden Umfang dem Gesetz gleichzusetzen.
- » **ABGB:** z.B. Verkehrssicherungspflicht (ABGB §1295)

Im Konsens mit der Gewerbeordnung ergibt sich, dass für den Betrieb einer Betriebsanlage auch die entsprechenden Kenntnisse vorhanden sein müssen. Die Erlangung der Kenntnisse ist eine Pflicht des Betreibers. Dies kann durch direktes Literaturstudium oder durch entsprechende Schulungen erfolgen.

Wir möchten Sie auch noch auf folgende Grundsätze aufmerksam machen:

- » Die den Gästen zur Verfügung gestellten Badeanlagen und Einrichtungen sind in einem solchen Zustand zu erhalten, dass sie bei der Benützung keinen Schaden erleiden können (OGH 2 Ob 129/98 d).
- » **Beachte:** Sind im Hallenbad eines Hotels an einer bestimmten Stelle bereits mehrfach Badegäste gestürzt, dann besteht keine ausreichende Sicherheit gegen Sturzgefahr und muss der Hotelier die nach der Verkehrsauffassung erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen ergreifen (OGH Miet 33.216).
- » **Beachte:** Die Haftung des Hoteliers umfasst auch die Benützung des Schwimmbades im Winter zum Zwecke eines Sonnenbades und der Hotelier muss sich auch im Winter fallweise vom Zustand des Schwimmbades überzeugen (OGH I Ob 42/68).
- » Bei Vorhandensein einer Wasserrutsche ist die lückenlose Überwachung sowohl der Einstiegs- als auch des Ausstiegsbereichs dem Hotelier nicht zumutbar (OGH, I Ob 103/04 k); dies gilt auch für die gesamte Badeanlage (OGH, IO Ob 26/04).
- » **Empfehlung:** Im Einstiegsbereich der Wasserrutsche Anbringung eines Hinweises auf die erlaubten Rutschpositionen (OGH I Ob 114/08 b).
- » Haftung des Hoteliers für das Fehlen der notwendigen Absicherungen des Schwimmbadrandes (OLG Linz ZVR 2000/20).
- » Haftung des Hoteliers für Ausbildung der Bademeister und Kontrolle des Ausbildungszustandes der Bademeister (konkret: Chlorgasunfall OGH 6 Ob 194/01 z).



Das gesamte Merkblatt finden Sie unter:
<http://tinyurl.com/zul7vxa>

ELEKTRONISCHE MELDEPFLICHT ELDA

eld@

Wir dürfen Sie zu den Änderungen ab 2016 noch darauf hinweisen, dass durch das Sozialbetrugsbekämpfungsgesetz (SBBG) ab 1.1.2016 Sozialversicherungsmeldungen nur noch via elektronischem Datenaustausch mit den Ös-

terreichischen Sozialversicherungsträgern (ELDA) übermittelt werden können. Wird trotzdem eine Papiermeldung übermittelt, gilt diese nicht und der Dienstgeber muss mit Sanktionen rechnen. Ausnahmen gibt es nur mehr für natürliche Personen im Rahmen von Privathaushalten (siehe § 41 ASVG).

REGISTRIERKASSENVERORDNUNG: NEUES SERVICEPRODUKT

Die Registrierkassenverordnung ist nun seit 1.1.2016 in Kraft. Wir dürfen Sie auf ein neues Serviceprodukt auf unserer Webseite wko.at/registrierkassen aufmerksam machen:

Das Leadkammerteam hat eine Mustervereinbarung zwischen Unternehmen und Kassenlieferant entwickelt, in der der Lieferant dem Unternehmen die rechtlich erforderlichen Eigenschaften des Kassensystems zusichert.



Diese Mustervereinbarung wurde auf unserer gemeinsamen Seite wko.at/registrierkassen beim Punkt „Technologieanbieter für Kassasysteme“ publiziert.
<http://tinyurl.com/go8j6cw>

Unternehmen, die eine Kasse beschaffen und sich hinsichtlich der Anforderungen und Rechtskonformität des Kassensystems absichern wollen, können die Inhalte dieser Mustervereinbarung mit dem Hersteller/Händler vereinbaren.

KEINE AUSSETZUNG DES SCHENGEN-ABKOMMENS



In diversen ausländischen Medien wurde in den letzten Tagen berichtet, dass Österreich die Schengen-Regelung temporär außer Kraft setzt. Ursache dafür war ein Artikel in einer österreichischen Gratiszeitung. Damit wäre die Einreise nach Österreich mit einem Schengenvisum nicht mehr möglich. Viele Reisende aus visapflichtigen Ländern haben sich daraufhin besorgt an ihr lokales Reisebüro bzw. die öster-

reichischen Incomingbetriebe gewendet. Das Kanzleramt hat mittlerweile klargestellt, dass es sich dabei um ein Missverständnis handelt. Das Schengen-Abkommen wird natürlich nicht außer Kraft gesetzt. Gemeint war die Einführung von temporären Grenzkontrollen. Dies ist laut dem Schengener Grenzkodex (Art. 23) erlaubt und berührt nicht den übrigen Bereich des Abkommens (inkl. Visa).

LOKALVERBOT ASYLWERBER

Nach den Vorfällen in der Silvesternacht bzw. auch einigen Ereignissen in Gastronomiebetrieben entsteht auch die Idee für Lokalverbote immer häufiger.

Anhand von plakativen Beispielen werden darin die rechtlichen Regelungen dargestellt und Möglichkeiten aufgezeigt, wie korrekt der Gastwirt seine Rechte gegenüber ungebührlichen Gästen durchsetzen kann und ab wann ein Lokalverbot, Lokalverbot oder ähnliche Maßnahmen ausgesprochen werden kann, ohne dass dies als Diskriminierung gewertet wird bzw. das Gleichbehandlungsrecht verletzt.



Wir verweisen dazu auf unser Informationsblatt zu dieser äußerst sensiblen Thematik, welche sich auf unserer Homepage unter folgendem Link befindet:
<http://tinyurl.com/jx58ve8>



VERLEIHUNG DES KOMMERZIALRATES



In der Wiener Hofburg wurde Herr Artur Ramsebnar der Berufstitel „Kommerzialrat“ feierlich durch Herrn Bundespräsident Dr. Heinz Fischer verliehen.

KommR Ramsebnar startete im Jahr 1965 seine berufliche Laufbahn als Kellnerlehrling im Theatercasino Linz, anschließend machte er mehrere Stationen im In- und Ausland bevor er im Jahr 1972 im elterlichen Betrieb in Vorderstoder als Juniorchef einstieg. Nur 2 Jahre später und nach der po-

sitiven Absolvierung der Konzessionsprüfung eröffnete er seinen ersten eigenen Betrieb, das „Cafe Stockerberg“ in Vorderstoder. Ab diesem Zeitpunkt engagierte sich Ramsebnar auch als Prüfer für die gastgewerbliche Konzessionsprüfung, als Vorsitzender für die LAP sowie als Vortragender und Trainer im WIFI OÖ.

KommR Ramsebnar war für die gesamte Weiterbildung im Servicebereich (Vorbereitung zur LAP, Konzessionsvorbereitung, Barmixkurse, Servierkurse, Umschulungskurse bis zur LAP sowie Seminare Ausbildung der Ausbilder) verantwortlich und kann sich auch als Mitgründer der österreichischen Dipl.-Sommelier-Ausbildung sehen.

Von 1992 bis 2000 war Ramsebnar als Unternehmensberater mit den Schwerpunkten F&B-Management sowie prozess- und umsetzungsorientiertes Training, Fachcoaching und Unternehmensentwicklung bei der „Netzwerkgruppe Unternehmensentwicklung“ bei Mag. Altendorfer tätig.

Im Jahr 2000 folgte die Eröffnung der

Erlebnisastronomie „Coffeeworld“ im Passage City Center auf 600 m², fünf Jahre später die Errichtung und Eröffnung des Betriebes Skygarden in der Passage Linz. Ramsebnar war u.a. auch Gründungsmitglied der Gastronomievereinigung „hotspots Linz“ und als Vorstandsmitglied für die Aus- und Weiterbildung verantwortlich, wo die Installierung des 1. Qualifizierungsverbundes mit dem AMS erfolgte. 2013 war er u.a. auch Initiator für das Kooperationsprojekt „Heartbeat-Gastro“ mit den Wirtekooperationen KultiWirte und BÖG OÖ. Im Jahr 2014 eröffnete er nach der Übernahme und Renovierung die „Cafe Konditorei Preining“ unter dem Namen Café Skygarden.

KommR Ramsebnar bereichert nicht nur seit vielen Jahren die heimische Gastronomie mit seinem enormen Wissen und Engagement in den verschiedensten Bereichen, er prägt auch die Branche sehr wesentlich mit.

Wir danken ihm für seinen unermüdlchen Einsatz und wünschen ihm weiterhin alles Gute!

JUNGES HOTEL- UND GASTGEWERBE ON TOUR



Die JHG-Mitglieder auf Besuch in der Bierschmiede.

Altbekannt ist das Neujahrstreffen der Mitglieder des Jungen Hotel- und Gastgewerbes OÖ. Neben dem Netzwerken, sich austauschen und plaudern steht immer wieder auch die Erkundung von neuen gastronomi-

schen Projekten im Vordergrund. Aus diesem Grund fand das diesjährige Neujahrstreffen in der Bierschmiede in Steinbach am Attersee statt. Die Bierschmiede versteht sich als regionale Handwerksbrauerei, die ein Ge-

samterlebnis zum Thema Bierkultur bietet. Sie steht für authentisches und ehrliches Handwerk, glaubwürdig und charaktervoll vom Produkt bis zur Verpackung.

Fazit: Ein gesprächsintensiver Abend in netter und angenehmer Atmosphäre mit netten Leuten.

Möchtest auch du Mitglied werden, so melde dich unter
T 05-90909-4613 oder
E tourismus1@wkoee.at.

EHRENURKUNDE IN BRONZE

für Gastwirt Markus Baumgartner, St. Marienkirchen/P.



v.l.n.r.: Monika und Markus Baumgartner, Paula Langmayr

Im Auftrag der Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie OÖ erhielten Gastwirt Markus Baumgartner und seine Gattin Monika die Ehrenurkunde in Bronze für mehr als 25 Jahre vorbildhafte Leistung in der Gastronomie! Bezirkswirtesprecherin Paula Langmayr und WKO Leiter Hans Moser gratulierten sehr herzlich zur Auszeichnung und bedankten sich bei den beiden für die engagierte Mitarbeit für die Fachgruppe im Bezirk Eferding und Grieskirchen. Das Gasthaus Baumgartner ist weit über die Bezirksgrenze hinaus für ihre herzliche Art, ihre

schönen Räumlichkeiten und herzhaften Küche bekannt und wird speziell an den Wochenenden für Familienfeste gerne als Location ausgewählt. Auch die Spezialitätenwochen finden immer wieder großen Anklang bei den Konsumenten. „Unsere familiengeführten Gastronomiebetriebe haben eine wichtige Nahversorgerfunktion für unsere Gemeinden! Die ihnen gebührende Wertschätzung bekommen unsere Wirte eher selten kommuniziert; hier bedarf es eines gesellschaftlichen Umdenkens!“ sind sich Paula Langmayr und Hans Moser einig.

PERSONALÄNDERUNGEN

in den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

Mit 1. März 2016 wird Frau Mag. Julia Auer-Hainisch die Stelle als Fachgruppengeschäftsführerin in der WK Niederösterreich (Fachgruppe des Lebensmittelgewerbes sowie Fachgruppe der Fußpfleger, Kosmetiker und Masseur) übernehmen. Sie wird daher leider die derzeitige Aufgabe als Referentin in den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie sowie die Geschäftsführung der KultiWirte, der BÖG-Landesgruppe OÖ sowie des Jungen Hotel- und Gastgewerbes abgeben.

Wir bedauern den Wechsel von Frau Auer-Hainisch sehr. Durch sie sind in den letzten 4,5 Jahren, in dem sie das Team vervollständigt hat, viele neue Projekte realisiert worden. Wir danken ihr deshalb für die erfolgreiche Arbeit, für die neuen und kreativen Inputs, die sie eingebracht hat und natürlich für ihr leidenschaftliches Engagement für die drei Gastronomiekoooperationen. Wir haben Julia als engagierte, verlässliche und vor allem freundliche und hilfsbereite Mitarbeiterin bei uns etabliert. Wir wünschen ihr für die neue Herausforderung viel Freude und Erfolg und nach dem Sprichwort „man trifft sich immer zweimal im Leben“, vielleicht kreuzen sich die Wege ja wieder.



Monika Kalkgruber und Julia Auer-Hainisch

Die Stelle von Julia Auer-Hainisch wird nachbesetzt. Die Aufgabe der Referentin wird Frau Mag. Monika Kalkgruber übernehmen. Wir wünschen den beiden einen guten Start und viel Erfolg!



Julia Auer-Hainisch: „Ich bedanke mich sehr herzlich für die spannende und auch herausfordernde Zeit in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft. Ich blicke sehr wohl auch mit Wehmut auf diese schöne Zeit zurück, die vielen Kontakte, die ich knüpfen konnte und die mein Leben auch bereichert haben. Ich werde meine knapp 5 Jahre in den Fachgruppen als wirklich schöne Zeit in Erinnerung behalten. Dennoch ist es jetzt an der Zeit, einen neuen Weg einzuschlagen. Liebe Gastronomen, liebe Hoteliers, liebe Wirte, lieber Nachwuchs, liebe alle: Ich sag danke und wünsche Ihnen alles Gute für die (gastronomische) Zukunft.“

AKTUELLES AUS DEM ARBEITSRECHT



BETRIEBSÜBERGABE

Die wichtigsten Punkte, damit alles klappt.

Zwei Drittel der Betriebsübergaben erfolgen innerhalb der eigenen Familie, ein Drittel der Unternehmen wird an Mitarbeiter, Branchenkollegen oder an sonstige Interessierte weitergegeben. Das Hauptmotiv, ein Unternehmen zu übergeben, ist mit rund 60 % der bevorstehende Pensionsantritt, 30 % werden aus familiären oder wirtschaftlichen Gründen übergeben, der Rest aufgrund unplanbarer Ereignisse.

Damit die Übergabe klappt, ist es wichtig, den Übergabeprozess rechtzeitig zu starten und so auch die wesentlichen Punkte zu klären.

OPTIMALER ZEITPUNKT

Für die Übergabe eines Unternehmens kommen viele Zeitpunkte in Betracht. Neben den persönlichen Motiven sollten Sie vor allem rechtliche Aspekte (Voraussetzung für den Pensionsantritt, Steuerbelastung) und wirtschaftliche Rahmenbedingungen (Bilanzstichtag, saisonale Umsatzenschwankungen) beachten.

STEUERBELASTUNG

Bedenken Sie, dass die Übergabe eines Betriebes mit einer erheblichen Steuerbelastung verbunden

ist. Sie müssen im Jahr der Übergabe nicht nur Ihren Jahresgewinn, sondern auch Ihren Veräußerungsgewinn der Einkommenssteuer unterwerfen. Damit die Belastung nicht zu hoch wird, gibt es steuerliche Begünstigungen.

PENSIONSRECHT

Durch verschiedene Pensionsreformen ist es immer schwieriger geworden, den Überblick über die aktuelle Rechtslage zu bewahren. Der im Einzelfall „günstigste“ Zeitpunkt sowie die optimale Form des Pensionsantritts (gleitend oder sofort) ist oft nur nach Beratung durch Experten herauszufinden.

DER GEEIGNETE NACHFOLGER

Es ist wichtig, im Vorfeld einen geeigneten Nachfolger (aus der Familie) zu finden, mit dem auch gemeinsam der Übergabeprozess erarbeitet wird. Ist kein Nachfolger in der Familie oder im eigenen Unternehmen vorhanden, bietet sich die Suche über die kostenlose Nachfolgebörse der WKO (www.nachfolgeboerse.at) an. Bedenken Sie auch die Möglichkeit, in Wirtschaftsmedien (OÖ. Wirtschaft) per Inserat einen Partner für die Übernahme zu finden. In vielen Fällen ist auch die Hilfe von Immobilienmaklern oder Mundpropaganda zielführend.

TESTAMENT

Treffen Sie, im Zuge der Erstellung eines Testaments, alle notwendigen Maßnahmen für die geordnete Übergabe Ihres Unternehmens im Falle Ihres Ablebens. Besondere Sorgfalt ist bei mehreren Erben und komplizierten Vermögensverhältnissen gefragt.

WEITERE WICHTIGE PUNKTE

Bei einer Firmenübergabe geht es häufig auch um die Frage der optimalen Rechtsform, der Befähigung des Nachfolgers (Gewerberecht) oder um Fragen des Mietrechts (z.B. bleibt die Miete auch für den Nachfolger gleich hoch?).

RECHTZEITIG INFORMIEREN - KOMPETENTE HILFE GIBT ES BEI DER WKO OBERÖSTERREICH.

Fachkundige Informationen und Beratung zum Thema Betriebsübergabe erhalten Sie bei der WKO Oberösterreich unter:

WKO Oberösterreich

T 05-90909, E service@wkoee.at oder

W www.gruenderservice.net/nachfolge.

Gerne informieren wir Sie auch über geförderte Beratungen.

WERBEMITTEL MIT DEM SMILEY



Restposten der Werbemittel der letztjährigen Imagekampagne „Ihr Wirt macht mehr aus Ihrer Feier“ für Sie auf Lager, mit denen wir Ihnen und Ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern möchten:

Benötigen Sie

- » Soundkarten (z.B. für Geburtstage der Stammgäste),
- » Polsterbezüge oder
- » Poster (Geburtstagsfeier, Meisterschaftsfeier, Hochzeitsfeier...)

so melden Sie sich einfach bei uns und bestellen Sie diese kostenlos.

E tourismus1@wkoee.at oder

T 05-90909-4611 (Ingrid Fölsner), 05-90909-4613 (Verena Payer)

Zusätzlich können Sie auch eine Kreidetafel mit dem Gast&Wirt-Smiley im Format 420 x 890 cm zu einem Unkostenbeitrag von € 10,-/Tafel bestellen.

8380 DIPLOMLEHRGANG HOTEL MANAGEMENT

Termin: 18.4. bis 3.8.2016,

Prüfung: 26.9.2016, Mo 9 bis 17 Uhr

(Bitte Detailstundenplan unter der Tel. 05-7000-77 anfordern)

Gebühr: 3.500,- inkl. Unterlagen

Trainingseinheiten: 144

Die Aufgaben, die Hoteliers zu bewältigen haben, werden immer komplexer. Der beschleunigte Strukturwandel und die sich ständig wandelnden Marktbedingungen erfordern, dass man als Hotelier "Experte für alles" ist. Modernes Marketing, Strategieentwicklung, Betriebsführung, Mitarbeiterführung, Eventplanung und vieles mehr gehören zu den Aufgabenbereichen eines modernen Hoteliers. Im Rahmen des Hotelmanagement-Lehrgangs wird ein umfassendes praxisorientiertes Wissen in den genannten Bereichen vermittelt. Die einzelnen Module des Lehrgangs finden in den verschiedenen Städten in Österreich statt. Nach dem Motto "Lernen von den Besten" besuchen die Teilnehmer am Abend der Seminartage Betriebe der jeweiligen Stadt/Region und führen interessante Gespräche mit den Betriebsinhabern. Der Lehrgang wird in Kooperation mit dem WIFI-Salzburg durchgeführt.

8421 SCHNELL UND RICHTIG KALKULIERT - IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Termin: 14.3.2016, Mo 9 bis 17 Uhr

Gebühr: 160,- inkl. Unterlagen

Trainingseinheiten: 8

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.

8673 FRÜHLINGSMENÜ

Termin: 31.3.2016, Do 9 bis 17 Uhr

Gebühr: 170,-

Trainingseinheiten: 8

Im Frühling freut man sich auf eine kräuterbetonte und leichte Küche mit frischem Gemüse, Fisch und Geflügel und all das nach phantasievollen Rezepten zubereitet. Sie erfahren, wie Sie mit regionalen Produkten kostengünstig gesunde Schmankerl zaubern und damit Ihre Gäste mit Sicherheit begeistern.

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich -
Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie,
4020 Linz, Hessenplatz 3,
Tel. 05 90 909 DW 46 13

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

REDAKTION:

Dr. Peter-Paul Frömmel und
Mag. Julia Auer-Hainisch

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

Dr. Peter-Paul Frömmel - 46 00
Ingrid Fölsner - 46 11
Verena Payer - 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

P.B.B. GZ02Z030686M
WKOÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz