

AUSGABE
03/2016

INSIDER



 Das Richtige
für mi.

NEUER GESCHÄFTSFÜHRER

Bericht Seite 3

PUBLIC VIEWING 2016

Bericht Seite 4

LEHRBETRIEBS- FÖRDERUNG SICHERN

Bericht Seite 6

JUNIOR KOCH- CHALLENGE 2.0

Bericht Seite 8

Weichen werden neu gestellt

3

Interessenvertretung

Public Viewing 2016

4

Neue Hinweispflicht für Websites mit Online-Buchungsmöglichkeit

5

Branchenservice

AirBnB, 9flats, Wimdu, ...

6

Lehrbetriebsförderung sichern

6

Registrierkassenpflicht: Nachschau der Finanz

7

„Musik im Gasthaus“

7

Förderaktion des Veranstalterverbandes

**Gesellschaft**

Junge Wilde der Kulinarik auf Erfolgskurs

8

Fischgeborene waren wieder Auserkorene

8

WKOÖ-Auszeichnung für Frieda Stranzinger

9

Sympathicus 2016

9

Themenserie

Aktuelles aus dem Arbeitsrecht:

10

Aktuelles zur Nachtruhe

Das Richtige für mi.

11

WIFI-Kurse

11

WEICHEN WERDEN NEU GESTELLT!

Geschäftsführerwechsel in den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie - Stefan Praher folgt Peter Paul Frömmel!



Tourismus in Bad Leonfelden besucht und dort 1993 maturiert. Praktische Branchenerfahrung sammelte er während einiger Saisonen in Küche und Service. Im Anschluss an seine Schulausbildung studierte er Betriebswirtschaft an der Universität Graz. Parallel dazu sammelte Praher Erfahrung in der Leitung eines Schnellimbisses bzw. in der F&B-Logistik im Messebereich. Nach Abschluss seines Studiums wechselte er nach Oberösterreich zurück und war ca. ein Jahr in der Privatwirtschaft als Personalberater tätig.

Im Jahr 2001 startete Stefan Praher in der WKO Oberösterreich als Referent in der Abteilung Personal. In dieser Funktion war er neben der Mitarbeiter-Akquisition auch für eine Reihe von Personalmanagement-Projekten in der WKO Oberösterreich verantwortlich. 2007 wechselte Stefan Praher in die Sparte Handel und betreut seither als Fachgruppengeschäftsführer die Geschäftsstelle 3. In diesem Bereich werden rund 8.000 Handelsbetriebe, zB aus den Branchen Markthandel, Außenhandel, Versand- und Internethandel oder aber auch Handelsagenturen betreut. Thematisch gibt es dabei auch einige Berührungspunkte zu aktuellen Interessenvertretungsthemen der Gastronomie und Hotellerie.

Stefan Praher, 1973 in Linz geboren, hat nach Volksschule und Gymnasiums-Unterstufe die Höhere Lehranstalt für

einsetzte, die Registrierkassenpflicht praxistauglicher zu gestalten. Aber auch klassische Arbeitszeitthemen beschäftigen ihn in seiner bisherigen Tätigkeit.

Gefragt nach seinen Schwerpunkten in der zukünftigen Branchenarbeit gibt Stefan Praher an: „Im interessenpolitischen Bereich wird es zukünftig darum gehen, die wirtschaftlichen und rechtlichen Rahmenbedingungen für Gastronomie und Hotellerie wieder attraktiver zu gestalten. Ob überbordende Bürokratie, praxisfremde gesetzliche Regelungen ohne Rechtssicherheit oder zu geringe Arbeitszeitflexibilisierung - die Branchen brauchen dringend wieder mehr unternehmerischen Freiraum. Daneben steht sicher die Imagestärkung im Zentrum unserer zukünftiger Maßnahmen, gerade auch um den drohenden Arbeitskräftemangel abzuwehren!“

Und noch ein Wort zu seiner privaten Seite: Stefan Praher ist verheiratet und lebt in Linz. Seine Freizeit verbringt er am liebsten am bzw. im Wasser. Praher ist begeisterter „Bootsfahrer“ unter Segeln und mit Motor. Aber auch die Kulinarik geht nie verloren, da er sowohl an Bord als auch am Land ein leidenschaftlicher Hobbykoch bzw. Grillfan ist.

PUBLIC VIEWING 2016

Der Veranstalterverband Österreich hat für seine Mitglieder die Live-Übertragungsrechte für die Fußball-EM 2016 mit ORF und AKM vereinbart. Bei der öffentlichen Wiedergabe der Fernsehübertragung von Spielen der Fußball-EM gibt es aber eine Reihe von Punkten zu beachten.

ORF & UEFA - Public Screening Rechte

Der ORF ist offizieller Partner der UEFA und hat vollumfänglich die Public Screening Rechte für die zeitgleiche öffentliche Wiedergabe der Spiele der UEFA EURO 2016TM erworben. Der ORF übernimmt in Kooperation mit der UEFA zentral die Lizensierung aller Public Screening Events. Zu diesem Zweck wird eine eigene Plattform zur Erteilung von Public Screening Lizenzen eingerichtet. Bei der Prüfung der Angaben hält sich der ORF deckungsgleich an die bereits veröffentlichten allgemeinen Public Screening Richtlinien der UEFA.

Public Screening: Bedeutung und Lizenzpflicht:

Grundsätzlich sind Sie verpflichtet, eine Public-Screening-Lizenz vom ORF zu erwerben, um ein Public Screening zu veranstalten, jedoch kann in zwei Fällen eine Live-Übertragung der Spiele einfach und ohne offizielle ORF/UEFA-Lizenz durchgeführt werden:

Keine Lizenz- und Meldepflicht seitens des ORF besteht für:

- » Öffentliche Übertragungen in Bars/Hotels/Restaurants und anderen kommerziellen Betrieben ohne Eintritt bzw. Sponsoring durch Dritte, insofern diese TV-Geräte in ihren Räumlichkeiten betreiben, relevante TV-Abonnements für den kommerziellen Bereich besitzen und über die notwendigen örtlichen Genehmigungen verfügen.
- » Nicht-kommerzielle Public Screening Events mit bis zu maximal 300 Personen.

Aber ACHTUNG: Die Organisatoren solcher Events müssen dennoch sicherstellen, dass sie die allgemeinen Bedingungen der UEFA für öffentliche Übertragungen einhalten und alle notwendigen örtlichen Genehmigungen einholen. Dabei dürfen weder die Logos/Marken der UEFA oder der UEFA EURO 2016TM verwendet, ihre

eigene Veranstaltung als offizielle Veranstaltung der UEFA EURO 2016TM ausgeben noch das TV-Signal verändern oder modifiziert werden. Notwendige örtliche Genehmigungen sind einzuholen!

Lizenzgebühren AKM

Die AKM ist damit einverstanden, dass Public Viewing Veranstaltungen im Rahmen der UEFA Fußball-Europameisterschaft 2016 bis zu einer Diagonale von drei Meter in allen Mitgliedsbetrieben der Bundesparte Tourismus und Freizeitwirtschaft (z.B. Gastronomiebetrieben und dazugehörigen Gastgärten) für nicht kommerzielle Veranstaltungen frei sind. Damit können Gäste die Spiele in den vom Veranstalterverband Österreich vertretenen Mitgliedsbetrieben ohne zusätzliche Kosten live sehen. Diese Freistellung gilt auch für alle übrigen Branchen (Handel, Gewerbe, etc.) sofern der jeweilige Betrieb einen aktuellen AKM-Vertrag hat.

Ganz genau bedeutet „frei“

Für die Übertragung der UEFA EURO 2016™ Spiele ist keine Meldung an die AKM notwendig und kein Lizenzentgelt an die AKM zu zahlen, falls die unten angeführten Bedingungen eingehalten werden. Folgende Voraussetzungen sind unbedingt einzuhalten:

- » Bildschirmdiagonale (TV/Leinwand) unter 3 Meter
- » keine kommerzielle Veranstaltung (z.B. ohne Eintritt, ohne Sponsoren)
- » nur die zeitgleiche Übertragung der

- UEFA EURO 2016™ Spiele
- » gilt nur für die TV-Übertragung der UEFA EURO 2016™ Spiele

Achtung: Werden im Rahmen der Veranstaltung die Gäste zusätzlich z.B. mit einer Band (Live Musik) oder Hintergrundmusik unterhalten, ist diese öffentliche Aufführung von Musik nicht AKM frei.

Hinweis: Für begleitende Hintergrundmusik haben die Betriebe ohnedies meist einen entsprechenden AKM-Jahresvertrag. Gibt es für Livemusik oder Hintergrundmusik allerdings keinen AKM-Vertrag, so ist eine Meldung bei der AKM notwendig und für diese öffentliche Aufführung von Musik, ein Entgelt an die AKM zu zahlen.

AKM-Spezialtarif für Public Viewing Events im Rahmen der UEFA EURO 2016™

- » Spezial-Tarif Fernsehdarbietungen (TV): **€ 0,03 je Besucher**
- » Spezial-Tarif Mechanische Musik (MM): **€ 0,04 je Besucher**
- » Kombi-Tarif für TV + MM: **€ 0,06 je Besucher**

Unterschied AKM-Befreiung zu den offiziellen Public Screening-Richtlinien der UEFA:

Über 3 Meter Bildschirmdiagonale, egal ob kommerzielle oder nicht-kommerzielle Veranstaltung, ist jedenfalls eine Meldung an die AKM und eine entgeltpflichtige Lizenz notwendig! Die UEFA verlangt bei nicht-kommerziellen Events lediglich eine Meldung und erteilt eine gebührenfreie Lizenz.

	ORF/UEFA		AKM		
	Keine Meldung notwendig	Meldung und kostenfreie Lizenz	Meldung und kostenpflichtige Lizenz	Keine Meldung und kein Lizenzentgelt	Meldung und kostenpflichtige Lizenz
nicht kommerziell unter 3 Meter Bildschirmdiagonale bzw. 300 Personen	X			X	
kommerziell unter 3 Meter Bildschirmdiagonale bzw. 300 Personen			X		X
nicht kommerziell über 3 Meter Bildschirmdiagonale bzw. 300 Personen		X			X
kommerziell über 3 Meter Bildschirmdiagonale bzw. 300 Personen			X		X

Erklärung: Nicht kommerzielle Veranstaltung = kein Eintritt, keine Sponsoren, keine kommerzielle Verwertung
Kommerzielle Veranstaltung = Eintritt, Sponsoren, sonstige kommerzielle Verwertung



Zu einer Beantragung einer Public Screening Lizenz bzw. aller weiteren Informationen verweisen wir auf unser Informations schreiben unter <http://tinyurl.com/jsu3yhj>

NEUE HINWEISPFlicht FÜR WEBSITES MIT ONLINE-BUCHUNGSMÖGLICHKEIT

Das Alternative-Streitbeilegung-Gesetz (ASTG) ist am 9. Jänner 2016 in Kraft getreten. Das Gesetz sieht vor, dass es zur Beilegung von allen Streitigkeiten zwischen Verbrauchern und Unternehmen eigene Schlichtungsstellen geben muss.

Das ASTG regelt das Verfahren vor den Schlichtungsstellen (Zuständigkeit, Entgegennahme von Beschwerden, Verfahrensablauf, Informationsverpflichtungen der Schlichtungsstellen, Ernennung der Schlichter, Beendigung des Verfahrens, etc.). Diese Bestimmungen richten sich direkt an die Schlichtungsstellen und grundsätzlich nicht an Unternehmer (s.u.).

In Österreich gibt es bislang insgesamt 8 solcher Einrichtungen, die als „Staatlich anerkannte Verbraucherschlichtungsstellen“ gelten. Die Schlichtung für Verbrauchergeschäfte ist für all jene Streitigkeiten zwischen Verbrauchern und Unternehmen zuständig, die nicht in die Zuständigkeit der anderen sieben Schlichtungsstellen fallen, darunter auch Bewirtungs- und Beherbergungsverträge.

Angesichts der Tatsache, dass die außergerichtliche Streitbeilegung in Österreich keine Tradition hat, setzt das Gesetz am Prinzip der Freiwilligkeit an. Demnach ist es Verbrauchern oder Unternehmern freigestellt, ob sie am Verfahren teilnehmen. Anderes gilt nur bei sektorspezifischen Regelungen (z.B. E-Control, oder vor der Agentur für Passagier- und Fahrgastrechte), die eine verpflichtende Teilnahme für Unternehmer vorsehen. Den Parteien bleibt es auch freigestellt, ob sie einen Einigungsvorschlag annehmen wollen. Die Parteien können das Verfahren zudem in jedem Stadium abbrechen.

Für Unternehmer ist lediglich § 19 AStG (Informationspflichten für Unternehmer) von Bedeutung.

Informationspflichten für Unternehmer
§ 19. (1) Ein Unternehmer hat die Verbraucher über die AS-Stelle oder die AS-Stellen in Kenntnis zu setzen, von der

oder denen er erfasst wird, sofern er sich verpflichtet oder verpflichtet ist, diese Stellen zur Beilegung von Streitigkeiten mit Verbrauchern einzuschalten. Diese Information hat Angaben zur Website-Adresse der betreffenden AS-Stelle oder AS-Stellen zu enthalten.

» Die in Abs. 1 genannten Informationen hat der Unternehmer, sofern vorhanden, auf seiner Website und gegebenenfalls in den allgemeinen Geschäftsbedingungen in klarer, verständlicher und leicht zugänglicher Weise anzuführen.

(3) Können der Unternehmer und der Verbraucher in einer Streitigkeit keine Einigung erzielen, so hat der Unternehmer den Verbraucher auf Papier oder

einem anderen dauerhaften Datenträger auf die für ihn zuständige AS-Stelle oder zuständigen AS-Stellen hinzuweisen. Der Unternehmer hat zugleich anzugeben, ob er an einem Verfahren teilnehmen wird.

Auswirkungen für Gastronomiebetriebe
Nachdem es für Gastwirte keine gesetzliche Verpflichtung zur Einschaltung der Schlichtungsstelle bei Streitigkeiten mit Verbrauchern gibt, müssen Gastwirte den Verbraucher weder vorab über diese Schlichtungsstelle in Kenntnis setzen (§ 19 Abs 1 AStG), noch die Informationen zur Schlichtungsstelle auf ihrer Website bzw. in den AGB bereitstellen (§ 19 Abs 2 AStG).

ACHTUNG: Aufgrund der unmittelbar anwendbaren Verordnung (EU) Nr. 524/2013 über die Online-Beilegung verbraucherrechtlicher Streitigkeiten müssen aber alle Betreiber von Webshops (d.h. wenn eine Möglichkeit zum Online-Vertragsabschluss besteht, wie z.B. hauseigener LieferService, Cateringunternehmen, aber auch die Hotel-Online-Buchungen) auf ihrer Website für Verbraucher folgende zusätzlichen Informationen zur Verfügung zu stellen, unabhängig davon, ob sie sich einem Schlichtungsverfahren unterwerfen oder nicht:

- » Link zur sog. „Online Streitbeilegungsplattform“ (<http://ec.europa.eu/odr>). Dieser Link darf nicht ver-

VERBRAUCHERSCHLICHTUNG
Linke Wienzeile 80, 1060 Wien
Telefon: 0043/1/581 16 91-12
office@verbraucherschlichtung.at
www.verbraucherschlichtung.at

Falls Sie sich auf die außergerichtliche Streitbeilegung einlassen, empfehlen wir dies nur unter dem Vorbehalt des jederzeitigen Abbruchs des Verfahrens zu tun.

AIRBNB, 9FLATS, WIMDU, ...

„Share Economy“ umfasst Geschäftsmodelle in den unterschiedlichsten Lebensbereichen und Wirtschaftszweigen, die alle gemeinsam haben, bestehende Ressourcen bestmöglich zu nutzen. Die voranschreitende Digitalisierung der Welt schafft immer bessere und schnellere Informationen und führt so zu Plattformen, die neue Geschäftsmodelle bringen. Dazu gehört Airbnb, 9flats etc., also das „private Vermieten“ von Wohnraum.

Dies führt für die gewerblichen Beherberger zu einer Verzerrung des Wettbewerbs, es gibt keine Rechtssicherheit, da die rechtlichen Rahmenbedienungen für derartige Geschäftsmodelle noch nicht angepasst sind und diese Entwicklung verstärkt auch eine andere Thematik: Wohnraum wird im urbanen Bereich für Wohnbedürfnisse entzogen, damit dieser „schnellen Vermietung“ ein größerer wirtschaftlicher Erfolg zu erzielen ist.

Der europäische Dachverband für Hotels, Restaurants und Cafes HOTREC hat sich mit dieser Thematik jetzt auch umfassend auseinandergesetzt. Als Ergebnis gibt es ein 10-Punkteprogramm, das von uns jetzt abgearbeitet werden muss.

1. Integration privater Kurzzeit-Vermietungen in die bestehende Gesetzgebung
2. Registrierungs- und Genehmigungsprozesse für Vermieter
3. Aufnahme privater Kurzzeit-Vermietungen in die Beherbergungsstatistik
4. Maßnahmen zur Kontrolle von Sicherheit und Gefahrenabwehr
5. Einhaltung aller steuerlichen Verpflichtungen
6. Verifizierung der Gästedata nach den Schengen-Anforderungen
7. Sicherstellung von Arbeitnehmerrechten
8. Wahrung der Lebensqualität in den Stadtteilen
9. Klare Trennung zwischen Wohn- und Gewerbeimmobilien
10. Kontrolle der Ausbreitung privater Kurzzeit-Vermietungen

LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG SICHERN

Antrag auf Basisförderung rechtzeitig einreichen!



In Oberösterreich beenden viele Lehrlinge mit 3 ½-jähriger Lehrzeit Ende Februar bzw. Ende März ihre Ausbildung. Damit ist für viele öö. Lehrbetriebe der Anspruch für die Basisförderung für das abgelaufene Lehrhalbjahr gegeben. Die WKÖ hat den betroffenen Unternehmen bereits vorausgefüllte Förderanträge zugesandt.

Viele Unternehmen haben ihre Förderanträge bereits retourniert. All jenen aber, die dafür noch nicht die Zeit gefunden haben empfiehlt die WKÖ Oberösterreich, den vollständig ausgefüllten Antrag ehst zurückzusenden. Förderanträge, welche später als drei Monate ab Lehrjahrswechsel bzw. Ende der Lehrzeit bei der Förderstelle ein-

langen, dürfen aufgrund der bundesweit vorgegebenen Förderbedingungen leider nicht ausbezahlt werden.

Unser Tipp: die rasche Auszahlung der Förderung ist gewährleistet, wenn dieser vollständig und exakt ausgefüllt ist - das gilt speziell für den Wortlaut des angewandten Kollektivvertrages, die Angabe der Bruttolehrlingsentschädigung (es gilt die im letzten vollen Monat vor dem Lehrjahrwechsel bezahlte Bruttolehrlingsentschädigung) und die Angabe der Kontonummer im IBAN-Format.



Kontakt:

Lehrlingsstelle - Förderservice
WKO Oberösterreich
Wiener Straße 150 | 4021 Linz
T: 05-90909-2010
M: lehre.foerdern@wkoee.at
W: www.lehre-foerdern.at



REGISTRIERKASSENPFlicht: NACHSCHAU DER FINANZ

Wir haben die Information erhalten, dass das Finanzamt bei den Betrieben eine sogenannte „Nachschau zur Registrierkassenpflicht“ vornimmt (siehe Formulare in der Beilage). Dies bedeutet, dass ab 1.4.2016 grundsätzlich Strafen bereits, bei nichtvorhandensein einer Registrierkasse, ausgesprochen werden können, sofern nicht plausible und nachvollziehbare Gründe dagegensprechen.



„MUSIK IM GASTHAUS“

Förderaktion des Veranstalterverbandes

Auch heuer sollen wieder die 25 interessantesten Musikveranstaltungen des Jahres 2016 in Gastronomiebetrieben mit € 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen mit lebender Musik ohne Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerschoppen, Tanzveranstaltung oder Diskoabend - können je Betrieb einmal im Jahr unter dieser Aktion die Förderung erhalten. Bei Bewerbung der

Veranstaltung ist das Logo des Veranstalterverbandes zu verwenden. Auf die Förderung besteht kein Anspruch. Die Reihung der Anträge und Gewährung der Förderung erfolgt nach Besonderheit der Veranstaltung. Es wird auch berücksichtigt, ob in den vergangenen Jahren bereits eine Förderung gewährt wurde.

MUSIK IM GASTHAUS

Name

Adresse

Telefon/Fax

E-Mail

**EINREICHFRIST
29.04.2016!**

Wirtschaftskammer OÖ
Fachgruppe Gastronomie
Hessenplatz 3, 4020 Linz
T 05-90909-4603
E tourismus@wkoee.at

Ich plane folgende Veranstaltung - Art der Veranstaltung - Beschreibung (Früh- oder Dämmerschoppen, Tanzveranstaltung usw., Motto, ...) und beantrage dafür die Förderung in der Höhe von € 250,-

Datum der Veranstaltung

Musik (lebende Musik!) - bitte Angaben der Musiker bzw. Art der Musik

Bei Bewerbung der Veranstaltung durch Plakate, Flyer, etc. verpflichte ich mich zur Verwendung des Logos des Veranstalterverbandes und stelle unaufgefordert ein Belegexemplar meines Werbemittels zur Verfügung.

Datum Unterschrift



JUNGE WILDE DER KULINARIK AUF ERFOLGSKURS

Mühlviertler siegt bei der Junior-Koch-Challenge 2.0



Credit: cityfoto

Auch 2016 ließen die "Jungen Wilden" der OÖ Kochszene die Herzen der Gourmets wieder höherschlagen. Beim köstlich-kreativen Gala-Dinner der 6 Finalisten ging es um Kulinarik vom Feinsten. Unter dem tosenden Applaus der zahlreichen Gäste im Linzer Restaurant CUBUS (Ars Electronica Center) wurde der strahlende Sieger **Stefan Fuchs-Eisner** vom Hotel & Restaurant Mühlthalhof in Neufelden gekürt. Er gewann eine Woche Praktikum beim aus Oberösterreich stammenden Koch-Shooting-Star Markus Glocker in dessen Restaurant Bâtard am New Yor-

ker Broadway. Die Junior Koch-Challenge, zum zweiten Mal ausgeschrieben von den Linzer hotspots und der Fachgruppe Gastronomie der WKOÖ, stand diesmal unter der Patronanz des jüngsten 3-Hauben-Kochs Österreich **Harald Irka** (Saziani Stub'n, Straden, Südoststeiermark).

Die 6 Finalisten des "Culinary Art Festivals 2.0 - the next generation" begeisterten mit einem besonderen Gala-Dinner. Der Gruß aus der Küche "Cult Beef und Kräutersaitlinge" kam von Daniel Schläglhofer (Restaurant

Franz Ferdinand, Steyr). Die Vorspeise kalt "Lachsforelle" bereitete der Sieger Stefan Fuchs-Eisner zu. Eine feine Suppe "Pot au feu" kochte Stefanie Leonhartsberger (Gasthof zum Aigner Kreuz, Bad Kreuzen). Die warme Vorspeise "Kalbsbries in der Tüte" kam von Daniela Buchriegler (Hotel Miraverde, Bad Hall), den Fisch "Skrei" kreierte Alexander Huber (Iris Porsche Hotel, Mondsee), Zerlei vom Cult Beef bruzzelte Thomas Scheibmayr (Hotel & Restaurant Häupl, Seewalchen) meisterhaft. Das krönende "Milchdessert" gab es vom 3 Hauben-Koch Harald Irka persönlich.

Von den Köstlichkeiten der jungen Köchinnen und Köche waren KommR Robert Seeber (Spartenobmann und Chef des Linzer Promenadenhofes), Hannes Roither (hotspots Obmann, Chef des Wirtshauses Mitten in der Welt in Neusserling, des Gramaphon in Gramastetten und des CUBUS), die hotspots-Vorstände Artur Ramsebner (Skygarden) sowie die Vertreterinnen der Sponsoren der Junior Koch-Challenge restlos begeistert.

FISCHGEBORENE WAREN WIEDER AUSERKORENE

„Fischgeborene sind Auserkorene“ hieß auch heuer wieder das Motto der beliebten Aktion der Salzkammergut Fischrestaurants. Viele Fischfans kamen von weither, um dieses attraktive Angebot zu nutzen. Jeder Gast, der zwischen 20. Februar und 20. März geboren ist, wurde an seinem Geburtstag auf ein beliebiges Hauptgericht in einem Salzkammergut Fischrestaurant eingeladen. Nicht nur Einheimische nutzen dieses Angebot mit Begeisterung. „Wir hatten auch viele Gäste aus dem Zentralraum und sogar einige aus dem Flachgau“ so Wolfgang Gröller

vom Seminarhotel Post in Traunkirchen. Aber auch im Ausserland war man sehr zufrieden mit der Promotion. „Unsere Gäste freuen sich jedes Jahr wieder auf diese einmalige Aktion“ so Marianne Goertz von Restaurant Berndl in Altaussee. Das freut auch Obmann Johann Parzer von der Orther Stub'n in Gmunden. „Die Fischgeborenen-Aktion ist für viele unserer Mitgliedsbetriebe ein wichtiger Turbo zu Saisonstart“. Das ist auch der Grund, warum die Salzkammergut Fischrestaurants schon seit über 15 Jahren „Fischgeborene“ als Auserkorene begrüßen.



Weiter Infos:
www.fischrestaurants.at



WKOÖ-AUSZEICHNUNG FÜR FRIEDA STRANZINGER

Wirtschaftsmedaille für die wahrscheinlich älteste Wirtin Österreichs

Sie steht mit 98 Lenzen noch immer als hilfreicher Geist in der Küche ihrer Tochter Elfriede zur Seite und liebt die Geselligkeit in der Gaststube. Frieda Stranzinger, die Seniorchefin des Gasthauses Kaiserlinde in Polling, bestätigt seit 69 Jahren, dass „Wirtin, das Richtige für mi“ ist, denn der Kontakt mit den Gästen und das Gefühl, noch immer gebraucht zu werden, halten mich gesund und jung“, verrät die rüstige Jubilarin ihr Lebenselixier. Zu ihrem 98. Wiesenfest stellten sich die Fachgruppenobmänner der öö. Gastronomie und Hotellerie, Thomas Stockinger und Gerold Royda, sowie Tourismus-Spartengeschäftsführer Peter-Paul Frömmel bei der wahrscheinlich ältesten Wirtin Österreichs mit der Wirtschaftsmedaille der WKOÖ als Geburtstagsgeschenk ein. Die Gäste kommen aber nicht nur gerne zur Seniorchefin in das Gasthaus Kaiserlinde, sie schätzen vor allem auch das regionaltypische Essen und die familiäre, freundliche Atmosphäre. Damit ist die „Kaiserlinde“ ein begehrter Treffpunkt für Jung und Alt nach dem Sportabend, der Musikprobe etc., so wie man sich eben ein typisches Wirtshaus am Lande eben vorstellt, lobt Spartengeschäftsführer Frömmel das Engagement dieser typisch oberösterreichischen Wirtsfamilie.



WKOÖ-Auszeichnung für eine Wirtin mit Leib und Seele:
v. l. Hotellerie-Fachgruppenobmann Gerold Royda, Frieda Stranzinger, Spartengeschäftsführer Peter-Paul Frömmel und Gastronomie-Fachgruppenobmann Thomas Stockinger.

SYMPATHICUS 2016

Wir krönen den beliebtesten Gastronomen!

Lokale sind in jeder Gemeinde der Dreh- und Angelpunkt für regionale Informationen, ob beim Stammtisch am Sonntagvormittag im Wirtshaus oder Samstagnacht bei der letzten Runde in der Lieblingsbar. Lokale sorgen für den nötigen Zusammenhalt in jeder Region. Im Rahmen des Sympathicus 2016 suchen Tips, der ORF OÖ, die Wirtschaftskammer OÖ und Zipfle nach den beliebtesten Gastronomen des Landes. In den Kategorien „Vom Würstelstand bis zum Haubenlokal“ und „Vom Pub bis zur Szenebar“ kann ganz Oberösterreich den Sympathicus 2016 krönen. Gewählt werden kann jedes Lokal des Landes per Stimmzettel aus der Tips, sowie auf www.tips.at, und www.4more.at. Mobilisieren Sie Ihre Fans auch über Facebook, denn auf unserer Tips Facebookseite können ebenfalls Stimmen für den beliebtesten Gastronomen Oberösterreichs abgegeben werden. Ist Ihr Lokal



oben: Die Preisträger des Sympathicus 2015 (Tips und der ORF OÖ suchen die beliebteste Gemeinde)
unten: Johnny Comet & The Rockets bei der Landessiegerehrung 2015

AKTUELLES AUS DEM ARBEITSRECHT



AKTUELLES ZUR NACHTRUHE

Einigung bei der Nachtruhe: Die Sozialpartner schaffen gemeinsam zeitgemäße Rahmenbedingungen

Wie die Sozialpartner bereits beim letzten KV-Abchluss Anfang Mai vereinbart haben, wird die flexible Gestaltung der Nachtruhe für Saisonbetriebe des Hotel- und Gastgewerbes im notwendigen Ausmaß umgesetzt. Die Sozialpartner halten Wort und ziehen bei bedeutenden Projekten an einem Strang. Nun liegen die Details vor.

**START FÜR EIGENES RUHEZEITKONTO
AM 1. MÄRZ 2016**

Konkret geht es um die im Kollektivvertrag festgelegten notwendigen Ausführungsbestimmungen. Wie vereinbart, kann die flexible Gestaltung der Nachtruhe somit am 1. März 2016 in Kraft treten.

Es wurde festgelegt, dass die Vereinbarung für vollzeitbeschäftigte ArbeiterInnen in Küche und Service in Saisonbetrieben gilt. Diese Betriebe müssen Halbpension anbieten, also einen Schwerpunkt auf Frühstück und Abendessen haben. Während der Dauer der Beschäftigung muss den ArbeiterInnen eine Unterkunft zur Verfügung gestellt werden bzw. darf der Wohnsitz nicht weiter als 30 km vom Betrieb entfernt sein. Saisonbetriebe sind Betriebe, die aufgrund des Jahreszeitenwechsels

- » Nur zu bestimmten Zeiten im Jahr offen haben und die übrigen Zeiten geschlossen halten, oder
- » Die das ganze Jahr offen haben, aber höchstens ein- oder zweimal im Jahr eine gegenüber den übrigen Zeiten deutlich verstärkte Geschäftstätigkeit entfalten, wodurch eine zusätzliche Personalaufnahme, notwendig ist. Jugendliche (Lehrlinge und Praktikanten) sowie fallweise Beschäftigte bleiben bei der Feststellung eines zusätzlichen Personalbedarfs außer Betracht.

RUHEZEITKONTO WIRD EINGEFÜHRT

Ab März 2016 kann die Ruhezeit unter bestimmten Voraussetzungen auf acht Stunden verkürzt werden und wird auf einem eigens eingerichteten Ruhezeitkonto erfasst. Parallel dazu führen die UnternehmerInnen Arbeitsaufzeichnungen durch. Das Ruhezeitkonto ist möglichst zeitnah - in Früh- oder Abenddienstblöcken im Mindestmaß von drei Stunden - abzubauen. Um einen höheren Erholungswert für die ArbeitnehmerInnen sicherzustellen, empfehlen die Sozialpartner Ruhezeiten in ganzen Tagen (8 Stunden) abzubauen. Wird stundenweise abgegolten, dann sind die Ruhestunden von der täglichen Höchstarbeitszeit abzuziehen.

Beispiel: Werden von der 10-stündigen Höchstarbeitszeit vier Stunde Ruhezeit abgezogen, bleiben somit sechs Stunden über, in denen die Beschäftigten im Einsatz sein dürfen. Ist es nicht möglich das Ruhezeitkonto bis zum Ende der Beschäftigung vollständig abzubauen, so verlängert diese Zeit die Dauer der Beschäftigung. Hat eine Arbeitnehmerin oder ein Arbeitnehmer z.B. noch 16 Stunden auf dem Ruhezeitkonto, so verlängert sich die Dauer der Beschäftigung um zwei Tage.

UMFASSENDE INFORMATION FÜR BETRIEBE UND BESCHÄFTIGTE

Beide Sozialpartner betonen, dass die Vorlaufzeit bis zum Start der flexiblen Nachtruhe am 1. März 2016 für intensive Schulungen der Betriebe, aber auch für umfangreiche Informationen für die Beschäftigten genutzt wird. So soll ein rechtlich korrekter Start der Änderungen sichergestellt werden. Möglich gemacht wurde die neue Ruhezeitregelung durch die konsequente gemeinsame Arbeit, unterstreichen die Verhandlungsführer der WKÖ und der Gewerkschaft vida. Gerold Royda (Obmann der Fachgruppe Hotellerie) ist für Sie unermüdlich im Einsatz bei den KV-Verhandlungen mit den Sozialpartnern. Für ihn steht fest, dass man diesen fruchtbaren Schwung nun für kommende Verhandlungen für weitere Teile des Rahmenrechts mitnehmen muss.

WIFI KURSE



8383 REZEPTIONSLEHRGANG

Termin: 11.4. bis 28.4.2016,
Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, **Fr 9 bis 12:30 Uhr**,
Prüfung: 9.5.2016, **Mo 9 bis 12:30 Uhr**
Gebühr: 1.790,- inkl. **Unterlagen**
Trainingseinheiten: 108

In diesem Lehrgang setzen Sie sich mit dem organisatorischen Ablauf, sowie mit sämtlichen Verwaltungsarbeiten in einer Rezeption auseinander. Schwerpunkte dieser Ausbildung sind: Verhaltenstraining, Beschwerdemanagement, Telefon- und Korrespondenztraining, Organisation von Veranstaltungen, Marketing in der Hotellerie, Fidelio, Internet und E-Mail, rechtliche Grundlagen, Zusammenarbeit mit Reisebüros und Tourismusverbänden. Im Anschluss an diesen Lehrgang haben Sie die Möglichkeit, eine schriftliche Prüfung (Projektarbeit) abzulegen.

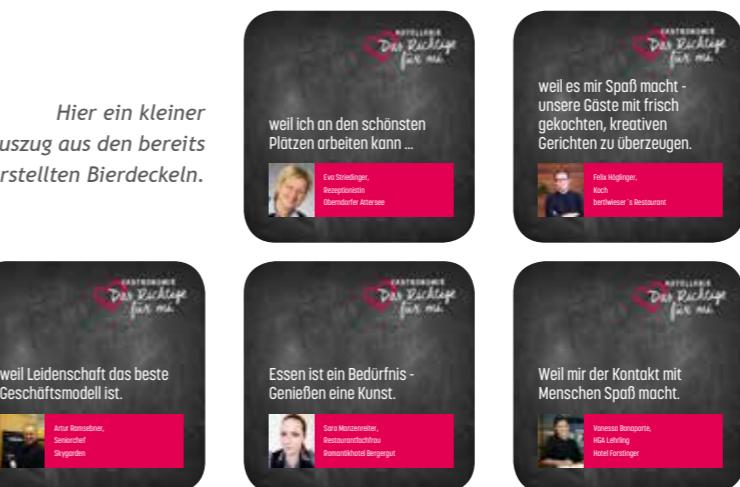
8677 ALTE GEMÜSE NEU INTERPRETIERT

Termin: 3.5.2016, **Mo 9 bis 17 Uhr**
Gebühr: 170,- inkl. **Unterlagen**
Trainingseinheiten: 8

Gemüse zählen zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln des Menschen. Viele dieser Naturausschätze sind in den letzten Jahren etwas in Vergessenheit geraten. Wir werden eine ganze Reihe selten gewordener Gemüse vorstellen und ihre kulinarischen, geschmacklichen und auch optischen Besonderheiten aufzeigen.

*Das Richtig
für mi.*

Machen Sie noch mit bei der neuen Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie: Das Richtig für mi“, seien Sie Teil davon und tragen Sie nach außen, warum Sie gerne in der Gastronomie oder Hotellerie arbeiten. Unter www.gastundwirtooe.at können Sie ganz einfach Ihre eigenen Bierdeckel erstellen. Nach der positiven Erstellung erhalten Sie die Bierdeckel als pdf. und jpg. zugesandt. Die Produktion der Bierdeckel ist für April/Mai geplant, dann werden Ihnen Ihre persönlichen Bierdeckel kostenlos zugestellt.



8673 FRÜHLINGSMENÜ

Termin: 31.3.2016, **Do 9 bis 17 Uhr**
Gebühr: 170,-
Trainingseinheiten: 8

Im Frühling freut man sich auf eine kräuterbunte 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, HERAUS- GEBER & VERLEGER:

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

OFFENLEGUNG: [http://wko.at/ooe/
gastronomie/offenlegung](http://wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung)

REDAKTION:

Dr. Peter-Paul Frömmel
Mag. Stefan Praher
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

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

