

AUSGABE  
09/2016

# INSIDER



Das Richtige  
für mich.



## DER HERBST STEHT VOR DER TÜR

Bericht Seite 3

## REGISTRIERKASSENPFlicht

Bericht Seite 4

## WIRTESTAMMTISCHE

Bericht Seite 8

Der Herbst steht vor der Tür	3
Editorial: Allgemeine Geschäftsbedingungen für Tisch oder Raum-Reservierungen	3

**Interessenvertretung**

Registrierkassenpflicht: Der neue Erlass ist da	4
KR Robert Seeber im Bundesrat angelobt	6
Langjährige Forderung der Tourismuswirtschaft umgesetzt	7

**Branchenservice**

Wirtestammtische	8
Oberösterreichische Wirteakademie	9
Wie wird meine Tourismusdestination nachhaltig mobil?	10
Sterne Award 2016	11
Oö. Jugendschutzgesetz-Novelle 2013	11

**Gesellschaft**

Unternehmerin des Monats: Eva Gugler	12
35 erfolgreiche Berufsjahre: Emil Bauer	12
11. Sommerball der Grieskirchner Gastronomie	13
400 Jahre Jubiläum Wirt z'Zell	13
Herzlichen Glückwunsch zum 70. Geburtstag	13

**Themenserie**

Aktuelles aus dem Arbeitsrecht: Arztbesuche	14
Junior Koch-Challenge 3.0 2016/17	15
WIFI-Kurse	15



# DER HERBST STEHT VOR DER TÜR

*Und mit ihm eine umfangreiche Informationstour durch die OÖ Bezirke*



Über den Sommer hat sich einiges getan. So wurde zB der neue Erlass zur Registrierkassen- und Belegerteilungspflicht durch das Finanzministerium veröffentlicht. Darin finden sich viele Klarstellungen zu bisher unklaren Regelungen aber auch Erleichterungen für die Branche. Und auch beim Thema Fachkräfte- und Mitarbeitermangel gibt es erste positive Signale. Es scheint so, dass die Politik auf unsere berechtigte Kritik in diesem Bereich reagiert. So gibt es Verbesserungen bei der familienhaften Mitarbeit und auch ein neuer Aushilfen-Scheck zur einfacheren Abrechnung von kurzfristigen Arbeitseinsätzen von Aushilfen wird gerade ausgearbeitet.

Neben diesen interessenspolitischen Themen gibt es auch Neuigkeiten von unserer Imagekampagne. Als weiteres Instrument neben Print- und TV-Werbung sowie unserer Bierdeckel-Aktion, werden wir ab Herbst auch in den OÖ-Kinos die Vorzüge einer Tätigkeit in Gastronomie und Hotellerie in Form von Werbespots präsentieren. Daneben startet ab Herbst auch erstmals unsere Wirte-Akademie im WIFI. Diese Weiterbildungsreihe verschafft einen umfangreichen Einblick in alle wesentlichen gastronomischen Erfolgsfaktoren.

In Summe also viele Themen, die wir Ihnen auch gerne persönlich präsentieren möchten. Daher gibt es ab Oktober eine Infotour in vielen OÖ Bezirken. Im Rahmen dieser Bezirkswirte-Stammtische informieren wir Sie über aktuelle Branchenentwicklungen und über Top-Themen, die Gastronomie und Hotellerie betreffen. Alle Informationen zu den derzeit geplanten Stammtischen finden Sie auf Seite 8/9.

**Wir freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen bzw. auf ein Wiedersehen im Herbst!**

Ihr Thomas Mayr-Stockinger

## ALLGEMEINE GESCHÄFTS-BEDINGUNGEN FÜR TISCH ODER RAUM-RESERVIERUNGEN!

Immer wieder erreichen uns Anfragen, wie man sich als Gastronom zur Wehr setzen kann, wenn Tisch- oder Raumreservierungen nicht eingehalten werden. Ob nun deutlich weniger als die reservierte Personenanzahl kommt oder ob ganze Gruppen, die reserviert haben, nicht erscheinen: Sie als Gastronom haben oftmals das Problem, dass aufgrund der Kurzfristigkeit der Absage oder des Nichterscheinens der Tisch anderweitig nicht vergeben werden kann. Umsatzverluste sind die Folge.



Wir haben dieses Problem aufgegriffen und erarbeiten gemeinsam mit der Linzer-Rechtsanwaltskanzlei „h2wd“ allgemeine Geschäftsbedingungen (AGBs) zu Reservierungsvorgängen, die Abhilfe schaffen können. AGBs sind grundsätzlich in vielen Bereichen der Wirtschaft üblich und regeln, unter welchen Bedingungen Geschäfte zustande kommen.

In unserer Infotour durch die OÖ-Bezirke präsentieren die beauftragten Rechtsanwälte Mag. Wolfgang Denkmaier und Mag. Alexander Hutterer die ausgearbeiteten AGBs und geben Tipps, wie diese zur Anwendung gebracht werden können. Natürlich stehen diese AGBs danach auch zum Download für Sie zur Verfügung.

Informieren Sie sich persönlich im Rahmen unserer Infotour oder in weiterer Folge über unsere Homepage.

Ihr Stefan Praher



## INTERESSENVERTRETUNG

# REGISTRIERKASSENPF LICHT: DER NEUE ERLASS IST DA

Nach zähen Verhandlungen ist nun der neue Erlass zur Einzelaufzeichnungs-, Registrierkassen- und Belegerteilungspflicht erschienen.

Neben vielen anderen Änderungen und Ergänzungen konkretisiert der Erlass nun erstmals auch die Bestimmungen der Registrierkassensicherungsverordnung. Zudem konnten beispielsweise auch folgende Erleichterungen für unsere Betriebe erreicht werden:

## NEUERUNGEN ZUR REGISTRIERKASSENPF LICHT

- » Ist ein Bondrucker zum Kunden gerichtet und wird der Beleg gleich nach der Zahlung ausgedruckt, gilt der Beleg mit dem Hinweis „Bitte nehmen Sie sich den Beleg“ als ausgehändigt. Auf diese Weise kann der **Belegerteilungspflicht** unkompliziert entsprochen werden.
- » **Mobile Umsätze** können vorab in der Registrierkasse erfasst und die Belege sofort ausgestellt werden. Bei Ausfolgung der Ware wird dem Kunden der - bereits ausgestellte - Beleg übergeben (zB Pizzalieferung).
- » Das **Datenerfassungsprotokoll** darf auch auf USB-Sticks oder USB-Festplatten gespeichert werden. Die Sicherung muss nicht mehr zwingend auf (abgeschlossenen) CDs oder DVDs erfolgen. Das Datenerfassungsprotokoll kann auch per Internet (zB Dropbox, Secure FTP) zur Verfügung gestellt werden.
- » Es besteht beispielsweise nun **keine Kassen-, Einzelaufzeichnungs- und Belegerteilungspflicht** für:
  - **Umsätze im Freien** bis zu einem Jahresumsatz von € 30.000,-, die von Haus zu Haus oder auf öffentlichen Wegen, Straßen, Plätzen oder anderen öffentlichen Orten, jedoch nicht in oder in Verbindung mit fest umschlossenen Räumlichkeiten ausgeführt werden - Kalte-Händeregelung. (Vor der Gesetzesänderung im Juli 2016 bezog sich die € 30.000,- Grenze auf den Gesamtbetrieb.)
  - **Alm-, Berg-, Ski- und Schutzhütten** mit Umsätzen unter € 30.000,- im Jahr

Auch wenn nicht alles Gold ist was glänzt, konnten in den Verhandlungen einige bürokratische und technische Hürden beseitigt und weitere Klarstellungen im Sinne der Wirtschaft erreicht werden. Durch diese Neuerungen wurde ein weiterer Schritt in Richtung lebbarer Registrierkassenpflicht gemacht.

Neben dem Erlass gibt es auch eine Information des Bundesministeriums für Finanzen im Zusammenhang mit der Registrierkassenprämie.



Den Erlass und die Information mit allen Details finden Sie unter <https://findok.bmf.gv.at/>.



Weiterführende Information finden Sie auf unserer Homepage: [www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)



INTERESSENVERTRETUNG

## KR ROBERT SEEBER IM BUNDESRAT ANGELOBT



Bundesrat KR Robert Seeber

Am 14.7.2016 wurde KR Robert Seeber im Bundesrat angelobt. In seiner ersten Sitzung erteilte er im Plenum des Bundesrates den in Zusammenhang mit der Registrierkassenpflicht vorgesehenen Sonderbestimmungen für politische Parteien bei der Abhaltung von sogenannten Vereins- oder Zeltfesten eine klare Absage! Dabei hat er ausdrücklich betont, dass die Ablehnung sich keineswegs auf die Arbeit der gemeinnützigen Vereine, wie etwa das Rote Kreuz und die Freiwilligen Feuerwehren, beziehe.

Die Kritik zielt vielmehr darauf ab, dass die neuen Bestimmungen Parteien und deren Vorfeldorganisationen in die Lage versetzen würden, ihre Kas-

sen auf Kosten der Betriebe aufzufüllen. Politik und die dahinterstehenden Parteien haben nicht in Konkurrenz mit der Wirtschaft zu treten, sondern sie haben dafür zu sorgen, dass die Betriebe Bedingungen vorfinden, um weiten Wohlstand zu schaffen.

Bundesrat Robert Seeber sieht sich für seine zukünftige Arbeit im Bundesrat als Brückenbauer zwischen Wirtschaft und Politik und will durch intensive Arbeit bereits im Vorfeld von parlamentarischen Entscheidungen Verständnis für Wirtschaftspolitiker erreichen und damit den politischen Prozess im Sinne der Wirtschaft positiv beeinflussen.

INTERESSENVERTRETUNG

## LANGJÄHRIGE FORDERUNG DER TOURISMUSWIRTSCHAFT UMGESETZT

*Erleichterungen bei familienhafter Mitarbeit bedeuten für Betriebe mehr Rechtssicherheit und weniger Bürokratie*

In der Vergangenheit gab es immer wieder Probleme, wenn in Tourismusbetrieben zur Abdeckung kurzfristiger Spitzen Familienmitglieder eingesprungen sind. Die kurzfristige Aushilfe durch Familienangehörige wird nun praxisgerechter geregelt, ohne dass negative Konsequenzen oder Strafen befürchtet werden müssen.

» So wird der Angehörigenkreis erweitert, sodass künftig nicht nur bei Partnern, Kindern und (bisher eingeschränkt) Eltern von einer „familienhaften Mitarbeit“ und somit keinem Dienstverhältnis ausgegangen wird, sondern auch bei **Großeltern und Geschwistern** - vorausgesetzt, dass diese bereits eine Pension oder Vergleichbares erhalten, sich in Ausbildung befinden oder selbst einer voll versicherten Tätigkeit nachgehen.

» Zudem ist festgehalten, dass freie oder verbilligte Mahlzeiten, Aufwandsentschädigungen, geringfügige Zuwendungen und geringfügige Trinkgelder (bis zu rund 30 Euro) kein Entgelt darstellen.

**ACHTUNG:** Diese Regelung gilt nicht für die Mitarbeit in Familienbetrieben, die in der Rechtsform einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung betrieben werden.

Mustervereinbarung zur familienhaften Mitarbeit



Weiterführende Information finden Sie auf unserer Homepage: [www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)



©ingrampublishing.com

## BRANCHENSERVICE

# WIRTESTAMMTISCHE

Treffen Sie sich mit KollegInnen in den Bezirken zum Wirtestammtisch, um fachliche Themen zu besprechen, Meinungen auszutauschen und kollegiale Gespräche zu führen.

Die nächsten Wirtestammtische stehen ganz im Zeichen von Reservierungen und Crowdfunding. Fachexperten informieren Sie in kurzer und übersichtlicher Form über allgemeine Geschäftsbedingungen für Reservierungen, zeigen anhand

eines Praxisbeispiels einen digitalen Reservierungsprozess und stellen Crowdfunding mit seinen Möglichkeiten in der Gastronomie & Hotellerie vor. Zudem halten wir Sie mit aktuellen Informationen aus dem Bezirk und der Branche auf dem Laufenden.

**Wir laden Sie mit PartnerIn recht herzlich zum Wirtestammtisch ein und freuen uns auf Ihr Kommen.**

### WIRTESTAMMTISCHE MIT SCHWERPUNKT AGB'S FÜR RESERVIERUNGEN:

Bezirk Urfahr-Umgebung	DIENSTAG, 4. OKTOBER, 9:00 UHR, Maurerwirt, 4202 Kirchsschlag
Bezirk Linz	DIENSTAG, 4. OKTOBER, 14:00 UHR, Hotel Zum Schwarzen Bären, 4020 Linz
Bezirk Vöcklabruck	MITTWOCH, 12. OKTOBER, 9:00 UHR, Gasthaus Stabauer, 4882 Oberwang
Bezirk Gmunden	MITTWOCH, 12. OKTOBER, 14:30 UHR, Symposium Hotel Post, 4801 Traunkirchen
Bezirk Steyr	MONTAG, 17. OKTOBER, 14:30 UHR, Hotel Mader, 4400 Steyr

### WIRTESTAMMTISCH MIT SCHWERPUNKT CROWDFUNDING ALS FINANZIERUNGSMÖGLICHKEIT FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE:

Bezirk Schärding MITTWOCH, 5. OKTOBER, 14:30, Huberhof Suben, 4975 Suben



ANMELDUNG UND NÄHERE INFORMATIONEN:  
[www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)

## WIFI LEHRGANG



### OBERÖSTERREICHISCHE WIRTEAKADEMIE

**Termine:** 26.9.2016, 17.10.2016, 16.1.2017, 6.2.2017, 13.3.2017, 24.4.2017, jeweils Mo von 9 bis 17 Uhr  
**Ort:** WIFI Linz  
**Gesamtdauer:** 60 Einheiten  
**Teilnahmegebühr:** 1.090 EUR

Das Berufsbild des Gastronomen ist außerordentlich vielfältig und erfordert, ständig auf dem Laufenden zu bleiben. Das Angebot dieser Akademie umfasst alle Kompetenzen, die einen guten Wirt ausmachen. An sechs Tagen werden Trends und Updates aus den Bereichen Recht, Controlling, Marketing, Personal Kulinarik, Bar, Barista sowie Wein behandelt.

**Hinweis:**  
 An drei Kurstagen finden von 18:00 bis 21:30 Uhr Kamingsgespräche statt. An diesen Abenden lädt die Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie zum Abendessen ein.

- Die Inhalte:**
- » Modul 1: Thementag Management  
*Controlling und Marketing in der Gastronomie*
  - » Modul 2: Thementag Bar/Barista  
*Getränkereports und Wertschöpfung*
  - » Modul 3: Thementag Recht  
*Von Arbeitnehmerschutz bis Betriebsanlagenüberprüfung*
  - » Modul 4: Thementag Küche und Kulinarik  
*Food Trends*
  - » Modul 5: Thementag Wein  
*Wein - und wie ich meinen Getränkeumsatz steigern kann*
  - » Modul 6: Thementag Personal  
*Personalmanagement für Gastwirte*

#### ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

Wiener Straße 150, 4021 Linz, T 05-7000-7057 F 05-7000-3559, E [unternehmerakademie@wifi-ooe.at](mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at), W [wifi.at/ooe/uak](http://wifi.at/ooe/uak)



BRANCHENSERVICE

## WIE WIRD MEINE TOURISMUSDESTINATION NACHHALTIG MOBIL?

Die Tourismus-Serviceestelle im Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft stellt eine Anleitung für PraktikerInnen zur Verfügung, die konkrete Maßnahmen zur Förderung der Sanften Mobilität in ihrer Region umsetzen wollen.

Neben Argumenten für Sanfte Mobilität und möglichen Handlungs- und Wirkungsbereichen werden wesentliche Schritte auf dem Weg zur Sanften Mobilität in Tourismusregionen beschrieben, Bausteine zur Angebotslegung vorgestellt und Ansprechpersonen genannt.

Die Anleitung ist kostenlos unter: [tourismusbilistaet@bmwfw.gv.at](mailto:tourismusbilistaet@bmwfw.gv.at) zu bestellen oder unter



<http://tinyurl.com/h2cxuc2> digital verfügbar.

BRANCHENSERVICE

## STERNE AWARD 2016



Sterne Award 2016

*Den Hotelgast begeistern - Authentisch durch Atmosphäre und Ausstattung*

Bereits zum sechsten Mal wird heuer der Sterne Award von der ÖGZ und dem Fachverband Hotellerie im Rahmen der Messe „Alles für den Gast“ verliehen.



Melden Sie sich zur Nominierung und Prämierungsfeier an unter: [www.sterneaward.at](http://www.sterneaward.at)

Sobald die Shortlist der Kandidaten im Herbst feststeht, können via Online-Publikumsvoting auch Gäste und Kolleginnen und Kollegen abstimmen, wer zum „Hotelier des Jahres“ gekürt werden soll. Insgesamt gibt es also sieben Preisträger: 1 Publikumssieger, den „Hotelier des Jahres“ und sechs Jurysieger, die „Hotels der Zukunft“.

Prämiert wird in zwei Kategorien (1-3 Sterne und 4-5 Sterne) und drei Regionalgruppen (West, Mitte/Süd, Ost), wobei in bewährter Weise auch heuer nicht nur Fachexperten über die Gewinner des Sterne Awards entscheiden.

Die Prämierung findet am **Sonntag, 6. November 2016**, im Kavalierhaus Klessheim in Salzburg statt. Dabei werden an mehreren Bars frisch zubereitete Speisen, im konzipierten Indoor-Street Food Bereich, gereicht. Thomas Wollner führt als Moderator durch den Abend. Showacts, wie etwa mit „Mentalist“ Manuel Horeth, sollen den Abend für die Gäste unvergesslich machen.

BRANCHENSERVICE

## OÖ. JUGENDSCHUTZGESETZ-NOVELLE 2013

*Ergebnisse der Testkäufe für das 1. Halbjahr 2016*

Mit der Novellierung des Oö. Jugendschutzgesetzes 2001 wurde 2013 die gesetzliche Grundlage zur flächendeckenden Einführung von Testkäufen zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen in Oberösterreich geschaffen. Im ersten Halbjahr 2016 wurden wieder in allen Bezirken und Statutarstädten in 61 ausgewählten Gastronomie-Betrieben (die von Jugendlichen tagsüber frequentiert werden: Cafés, Pubs, Gastgärten, Lokale in Kinos oder Einkaufszentren, Imbisslokale), der Ausschank von gebranntem Alkohol getestet, je nach Angebot pur oder als Mischgetränk.

Die 61 getesteten Gastronomiebetriebe hielten sich zu 63,9 % (2015: 57,1 %) an die Jugendschutzbestimmungen. Womit sich die Abgabequote verbesserte: In 36,1 % (2015: 42,9 %) der getesteten Betriebe wurde somit gebrannter Alkohol an unter 16-Jährige Jugendliche ausgeschenkt.

Beim Aushang der geltenden Jugendschutzbestimmungen gab es eine leichte Verschlechterung: waren diese 2015 in den getesteten Lokalen zu 41,4 % ausgehängt, so war dies im ersten Halbjahr 2016 nur bei 37,7 % der Fall.

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie stellen die Jugendschutzbestimmungen für den gesetzlich verpflichtenden **Aushang im A3 Format kostenlos** zur Verfügung.

Sie können den Aushang jederzeit gerne per E-Mail an [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@wkoee.at) oder unter **T 05-90909-4613** bestellen.



Rufen Sie in Ihrem Betrieb die geltenden Jugendschutzbestimmungen aktiv in Erinnerung, um die Ausschank von gebranntem Alkohol an unter 16-Jährige Jugendliche in Gastronomiebetrieben zu senken.



v.l.: Robert Steiner, Peter-Paul Frömmel, Margit Angerlehner, Eva Gugler, Robert Seeber

GESELLSCHAFT

## UNTERNEHMERIN DES MONATS: EVA GUGLER

Frau in der Wirtschaft hat die erfolgreiche Unternehmerin Eva Gugler zur Unternehmerin des Monats Juni ausgezeichnet. Neben der FidW Landesvorsitzenden Margit Angerlehner gratulierten Spartenobmann BR KR Robert Seeber, Obmann der Gastronomie Thomas Mayr-Stockinger MBA, Spartenführer Dr. Peter-Paul Frömmel und Geschäftsführer der Fachgruppe Freizeitbetriebe Dr. Robert Steiner sehr

herzlich. Nach mehrjähriger Tätigkeit im Familienbetrieb hat Eva Gugler im Jahr 2010 das Vier-Sterne-Hotel Donauschlöge von ihrem Vater übernommen und leitet das Unternehmen nun seit sechs Jahren höchst erfolgreich in der dritten Generation. Mit ungeheurer Kraft stellte sie sich den Herausforderungen, die 2013 in Form des Hochwassers und ein Jahr darauf als Brand im Wellnessbereich des Hotels auftraten.

## 35 ERFOLGREICHE BERUFSJAHRE: EMIL BAUER



Foto: Lollipop

Im Jahr 1981 gründete Emil Bauer Oberösterreichs größte Tennisanlage mit 7 Hallenplätzen, 18 Freiplätzen und dazugehöriger Gastronomie direkt neben der Plus City. 2009 erfolgte der Umbau einer Tennishalle zum Lollipop, dem beliebten Familien-Indoor-Spielplatz. 2014 wurde die zweite Tennishalle in Europas größte La-

sersportanlage umfunktioniert - hier können auf 2200 m<sup>2</sup> Lasertag-Freaks Reaktionsschnelligkeit, Kondition und ein interaktives Spielerlebnis mit Spezialeffekten erleben.

KommR Manfred Benischko, Obmann WKO Linz-Land gratulierte dem Jubilar sehr herzlich und bedankten sich für seinen unermüdlichen Einsatz.

v.l.n.r. Obmann WKO Linz-Land KommR Manfred Benischko, Emil Bauer, Sabine Bauer-Primetzhofer

GESELLSCHAFT

## 11. SOMMERBALL DER GRIESKIRCHNER GASTRONOMIE



Unter dem Motto „Urig - bodenständig - ländlich“ lud Familie Kalteis, Kirchenwirt in Taufkirchen/Tr, mit engagiertem Mitarbeiterteam in den Kultursaal zum Sommerball 2016. Die Gäste verbrachten einen lockeren Abend in uriger Atmosphäre mit Buffet aus regionalen Schmankerln und Getränken vom Weinstand, Biergarten, Sektbar und Schnapshütte. Bestens unterhalten wurden die gutgelaunten Besucher durch Tanzmusik vom Duo „Herzbluat“ und Showeinlagen von den „Hausruckwaldler Schuhplatter“.

v. l.: Alois Kalteis und Thomas Mayr-Stockinger

## 400 JAHRE JUBILÄUM WIRT Z'ZELL

Seit 400 Jahren prägt das alte Gebäude das Ortsbild von Zell am Moos. Einst im 17. Jahrhundert als Klostertaverne errichtet, beherbergen die dicken Gemäuer heute das Gasthaus Wirt z'Zell sowie die Metzgerei Langwallner. In nunmehr fünfter Generation werkt Familie

Langwallner im Gasthaus und im Metzgereibetrieb mit Freude und Hingabe. Anlässlich des Jubiläums lud der Wirt z'Zell seine Gäste und Stammtische zu einem gemütlichen Weißwurstessen mit Getränken ein und überreichte der Lebenshilfe Mondsee einen Scheck im Wert von € 4.000,-



Fam. Langwallner mit Frau Schön & Herrn Graisberger (Lebenshilfe Mondsee).

## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM 70. GEBURTSTAG



Der Präsident des Veranstalterverbandes Österreich, KommR Fritz Kaufmann, Mag. Martin Pinczoliths, ebenfalls VV, sowie Spartenobmann BR KR Robert Seeber, Obmann der Gastronomie Thomas Mayr-Stockinger MBA und Spartenführer Dr. Peter-Paul Frömmel gratulierten Herrn KR August Oberndorfer sehr herzlich zu seinem 70. Geburtstag. Der Jubilar KR Oberndorfer war langjähriger Wirtschaftskammerfunktionär und ist noch immer Vizepräsident des Veranstalterverbandes sowie fachkundiger Laienrichter.

v.l.: Peter-Paul Frömmel, Robert Seeber, August Oberndorfer, Fritz Kaufmann, Thomas Mayr-Stockinger, Martin Pinczoliths



## ARZTBESUCHE

### Darf das mein Mitarbeiter während der Arbeitszeit?

Arbeitsrechtliche Fragen zum Thema Krankenstand zählen mit zu den häufigsten Service-Anfragen. Dabei geht es aber nicht nur darum, inwieweit Entgelt fortzuzahlen ist bzw. ob für den Dienstnehmer besondere Meldepflichten bestehen. Sehr oft taucht auch die Frage auf, wann Arztbesuche zu absolvieren sind.

#### Gibt es aus rechtlicher Sicht zeitliche Vorgaben für den Gang zum Arzt?

Grundsätzlich müssen Arbeitnehmer den Arztbesuch außerhalb der Dienstzeit ansetzen. Ein Anspruch auf einen bezahlten Arztbesuch während der Dienstzeit ist deshalb nur dann gegeben, wenn das Aufsuchen des Arztes außerhalb der Dienstzeit nicht möglich bzw. nicht zumutbar ist. Dies ist beispielsweise dann gegeben, wenn es sich um einen akuten Notfall handelt bzw. ein Ordinationstermin außerhalb der Dienstzeit nicht zu erhalten ist.

#### Habe ich als Dienstgeber die Möglichkeit, die Arztwahl in Hinblick auf Ordinationszeiten mitzubestimmen?

Hier gilt der Grundsatz der freien Arztwahl, sodass die Freistellung nicht mit der Begründung abgelehnt werden kann, dass ohnehin ein anderer Arzt außerhalb der Betriebszeit ordiniere. Der Arbeitnehmer kann sich also jenen Arzt aussuchen, dem er am meisten vertraut.

#### Welche Pflichten treffen den Dienstnehmer im Zusammenhang mit Arztbesuchen?

Zum einen muss der Arbeitgeber natürlich rechtzeitig (im Voraus) über das Fernbleiben informiert werden bzw. ist der Termin überhaupt mit ihm zu koordinieren. Zum anderen ist vom Arbeitnehmer auf Verlangen des Arbeitgebers (!) auch eine Bestätigung über den Arztbesuch vorzulegen, welche die Anwesenheit des Arbeitnehmers in der Ordination zeitlich exakt wiedergibt.

## JUNIOR KOCH-CHALLENGE 3.0 2016/17

Bis zum **30. September 2016** haben Kochlehrlinge ab dem 2. Lehrjahr die Möglichkeit, sich zur diesjährigen Junior Koch-Challenge 3.0 anzumelden und dabei ihr Können unter Beweis zu stellen.

Die Anforderung ist es, ein 3-gängiges Menü für 4 Personen zu kreieren. Folgende Grundzutaten müssen enthalten sein:

- » Vorspeise mit Puppinger Shiitake-Pilze (*Biohof Berner*)
- » Hauptspeise mit Bio-Jungmasthahn (*Die Eiermacher, Kremsmünster*)
- » Dessert mit belgischer Callebaut Schokolade (*Transgourmet*)

Von allen Einsendungen werden die 16 interessantesten Menüs ausgewählt. 16 Lehrlinge werden eingeladen, ihr Menü am 30. November in der WIFI-Küche zu kochen. Die sechs Besten werden von einer Fachjury zum Junior-Koch-Team (Finalistenteam) gewählt.

Das Junior-Koch-Team bereitet im Rahmen des „Culinarix Art - The Next Generation 3.0“ am Mittwoch, 25. Jänner 2017 im CUBUS ein GALA-Dinner zu. Das Finalistenteam wird den Gästen und der Öffentlichkeit (Presse) vorgestellt. Aus den sechs Finalisten wird dann der Sieger gewählt und prämiert. Der Sieger erhält ein 1-wöchiges Praktikum beim 4 Hauben-Koch Simon Taxacher im „Rosengarten“ Hotel Restaurant Spa in Kirchberg, Tirol.

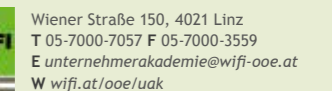
Interessierte Lehrlinge sind aufgefordert, ihre Rezepte mit Warenanforderungen für das 3-gängige Menü für vier Personen an das hotspots-Büro zu schicken.



Weitere Details bzw. das Bewerbungsformular finden Sie unter: [www.hotspots-linz.at](http://www.hotspots-linz.at)

#### ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE

Wiener Straße 150, 4021 Linz  
T 05-7000-7057 F 05-7000-3559  
E [unternehmerakademie@wifi-ooe.at](mailto:unternehmerakademie@wifi-ooe.at)  
W [wifi.at/ooe/uak](http://wifi.at/ooe/uak)





# INSIDER

## Impressum

### EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich  
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie  
4020 Linz, Hessenplatz 3  
T 05 90 909 DW 46 13

### OFFENLEGUNG:

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

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher  
Mag. Monika Kalkgruber  
Dr. Peter-Paul Frömmel

### 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 01
Mag. Monika Kalkgruber	- 46 28
Dr. Peter-Paul Frömmel	- 46 00
Ingrid Fölsner	- 46 11
Verena Payer	- 46 13
Fax	- 46 19
E-Mail	<a href="mailto:tourismus1@wkoee.at">tourismus1@wkoee.at</a>

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt  
Insider finden Sie auch unter:*

[www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)  
[www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)  
[www.insider-online.at](http://www.insider-online.at)

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

