

AUSGABE
11/2016

INSIDER



Das Richtige
für mich.



FACHKRÄFTE AUSZUBILDEN
LOHNT SICH MEHRFACH
Bericht Seite 3

SCHWERPUNKTE DER
ARBEITSINSPEKTION FÜR 2017
Bericht Seite 4

MEDAILLEN-REGEN FÜR
UNSERE GASTRO-LEHRLINGE
Bericht Seite 8

SCHWERPUNKTE DER ARBEITSINSPEKTION FÜR 2017

Bei der 43. Sitzung des Arbeitnehmerschutzbeirates vom 24.10.2016 wurden folgende Schwerpunkte der Arbeitsinspektion für 2017 bekanntgegeben:

1 Krankenanstalten-Arbeitszeitgesetz (KA-ZG)
Das aufgrund EU-rechtlicher Vorgaben novellierte KA-AZG hat vor allem Änderungen in Bezug auf die Arbeitszeiten des Personals in Krankenanstalten und ähnlichen Einrichtungen gebracht. Obwohl für die Zeit bis 2021 noch Übergangsbestimmungen (insbesondere „Opt-Out-Regelung“) gelten, soll nun eine Bestandsaufnahme durch die Arbeitsinspektion (AI) erfolgen, inwieweit von den Übergangsbestimmungen Gebrauch gemacht wird.

Im ersten Halbjahr 2017 soll daher erhoben werden, ob und in welchem Ausmaß verlängerte Dienste geleistet werden. Weiters soll festgestellt werden, inwieweit die „Opt-Out-Regelung“ in Anspruch genommen wird.

Im Rahmen von Schwerpunktkontrollen werden die Ruhezeiten, die Rufbereitschaften und die Höchstgrenzen der Wochenarbeitszeit kontrolliert.

2 Menschengerechte Arbeitsbedingungen durch Anwendung von Gender und Diversity im ArbeitnehmerInnenschutz

Eine diskriminierungsfreie Einbeziehung von Gender- und Diversity-Aspekten in den Sicherheits- und Gesundheitsschutz kann die Arbeitsbedingungen verbessern und zur Chancengleichheit beitragen.

Im Rahmen einer Schwerpunkttaktion sollen Gender- und Diversity-Aspekte bis 2018 fokussiert von der AI geprüft werden.

3 Sicherheit und Gesundheit von LeiharbeiterInnen
Hier wurde ein Schwerpunkt auf die Kontrolle und Beratung gelegt, inwieweit die einschlägigen Schutzvorschriften von Überlassern und Beschäftigten von Arbeitskräften eingehalten werden. Schwerpunkt der Kontrolle liegt im Bereich „Durchführung von Bauarbeiten“.

4 Kanzerogene Arbeitsstoffe
Abschließend soll ein Beratungs- und Kontrollschwerpunkt im Bereich kanzerogene Arbeitsstoffe gesetzt werden. Wie dieser Schwerpunkt konkret aussehen wird, ist noch in Ausarbeitung.



INTERESSENVERTRETUNG

KÜNFTIGES VERBOT VON PARITÄTSKLAUSELN

Entwurf ist richtungsweisender Erfolg und sorgt wieder für faire Wettbewerbsbedingungen

„Der Gesetzesentwurf ist ein richtungsweisender Erfolg für die Hotellerie, ein Meilenstein, für den wir hartnäckig und vehement gekämpft haben und der nun endlich wieder faire Wettbewerbsbedingungen herstellen wird,“ begrüßen Petra Nocker-Schwarzenbacher die Obfrau der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft und Gerold Royda, Obmann der Fachgruppe Hotellerie, die verabschiedete Gesetzesänderung des UWG (Gesetz

gegen den unlauteren Wettbewerb) und des Preisauszeichnungsgesetzes.

Demnach ist es Online-Plattformen künftig untersagt, von Hotelbetrieben vertraglich Paritäten hinsichtlich Preis, Verfügbarkeit und Kondition zu fordern.

Eine weitere Änderung betrifft die bis dato nicht mehr zeitgemäße Auszeichnung der Zimmerpreise, die nun nicht

mehr direkt in den Hotelzimmern ausgehängt, sondern lediglich in Form von Standardzimmerpreiskategorien im Eingangsbereich einsehbar zur Verfügung gestellt werden müssen.

Die Gesetzesänderungen sollen nach der Verabschiedung im National- und Bundesrat bis Anfang 2017 in Kraft treten.

INTERESSENVERTRETUNG

BESCHÄFTIGUNG VON AUSLÄNDER/INNEN IM WINTERTOURISMUS

In konstruktiven Verhandlungen mit dem BMASK ist es der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft gemeinsam mit dem Fachverband Hotellerie gelungen, für die kommende Wintersaison eine praktikable Branchenlösung zu finden.

Die noch im Sommer nicht zufriedenstellende Vorsaison-Regelung wurde durch eine Bestimmung ersetzt, wonach in den letzten fünf Jahren lediglich eine Vorbeschäftigung vorliegen muss.

Für den Wirtschaftszweig Wintertourismus wurde ein Kontingent in

der Höhe von 1.100 für die befristete Beschäftigung von ausländischen Arbeitskräften festgelegt. **Oberösterreich** wurde ein **Kontingent in der Höhe von 35, davon 5 Schaustellerbetriebe** zugeteilt.

Im Rahmen der Kontingente dürfen ab **14. November 2016** Beschäftigungsbewilligungen erteilt werden, deren **Geltungsdauer 25 Wochen** nicht überschreiten und nicht nach dem **15. Mai 2017** enden darf. Beschäftigungsbewilligungen für Betriebe in den Gletscherregionen und deren Einzugs-

gebiet sowie für Schaustellerbetriebe dürfen ab Inkrafttreten dieser Verordnung erteilt werden.

AusländerInnen, die den Übergangsbestimmungen zur EU-Arbeitnehmerfreizügigkeit unterliegen (§ 32a AuslBG), AsylwerberInnen und Saisonarbeitskräfte, die in den vorangegangenen fünf Jahren zumindest einmal im Rahmen von Kontingenten gemäß § 5 AuslBG erlaubt beschäftigt waren, sind bei der Erteilung der Beschäftigungsbewilligungen zu bevorzugen.

INTERESSENVERTRETUNG

NEGATIVE SCHULENTWICKLUNGEN VON VOLLJÄHRIGEN SCHÜLERINNEN

Bisher gab es für die Berufsschulen bei volljährigen SchülerInnen die unzufriedenstellende Situation, dass negative Schulentwicklungen von volljährigen BerufsschülerInnen nur mit deren Einverständnis seitens der Berufsschulen an den Ausbildungsbetrieb gemeldet werden konnten. Dieses Einverständnis konnte aber nicht immer erzielt werden. Wir können Sie nun darüber informieren, dass diese Bestimmung im § 19 Abs. 6 des Schulunterrichtsgesetzes mit Wirkung vom 01.09.2016 geändert wurde.

Das bedeutet, dass zukünftig **in schulischen und disziplinarischen Belangen auch bei volljährigen Schülern die Lehrberechtigten informiert werden** dürfen. Aufgrund dieser Regelung muss auch keine spezielle Vereinbarung zwischen Berufsschule und Lehrling für diese Informationsweitergabe erstellt werden.



(v.l.) Roman Lederer, Kevin Pessl, Felix Stefan Goder, Christina Stix, Vize-Staatsmeister Hannes Aistleithner, Daniela Buchriegler, Natalia Meier, Barbara Thalhammer, Rene Eggl, Fachgruppenobmann Gerold Royda.

BRANCHENSERVICE

MEDAILLEN-REGEN FÜR UNSERE GASTRO-LEHRLINGE BEI DEN ÖSTERREICHISCHEN STAATSMEISTERSCHAFTEN

Neun Lehrlinge, neun Medaillen für Oberösterreich - Johannes Aistleithner ist Vize-Staatsmeister.

Johannes Aistleithner lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Der 18-Jährige schneidet konzentriert gleichmäßige Scheiben von der Lammstelze und beantwortet die Frage der Jurorin, welches Getränk dazu am besten passen würde. „Ich empfehle einen kräftigen Braeburn-Most“, hält der Lehrling im vierten Jahr beim Freiseder-Wirt am Pöstlingberg die heimische Fahne hoch.

Zuvor hatte er fachmännisch Bananen flambiert. Nachher sollte er charmant ein Menü servieren und auch rhetorisch gekonnt begleiten. Gut gemacht, befand die Jury. Aistleithner bekam Gold und holte obendrein den Vize-Staatsmeistertitel im Service.

Auch die weiteren acht Teilnehmer der Lehrlings-Gastro-Staatsmeisterschaft, abgehalten in der Berufsschule Obertrum, sind Sieger. So berichtete Dr. Karin Haas in den OÖNachrichten über

die tollen Leistungen der oberösterreichischen Lehrlinge.

Gold holten ebenfalls die beiden Gastronomiefachleute Barbara Thalhammer (Eurothermenresorts Bad Schallerbach, Paradiso) und Roman Lederer vom Seegasthof Oberndorfer in Attersee. „Versilbert“ wurde die Leistung der drei Hotel- und Gastgewerbeassistenten Christina Stix (Iris Porsche Hotel & Restaurant Mondsee), Natalia Meier (Hotel Paradiso, Bad Schallerbach) sowie Rene Eggl (Romantikresort Bergergut, Afiesl). Silber gab es zudem für den Nachwuchskoch Felix Stefan Goder (BAPH Zell/Pram).

Jeweils eine Bronzemedaille „erkochten“ darüber hinaus Daniela Buchriegler (Eurothermenresort Bad Hall, Miraverde) sowie Kevin Pessl vom Fischerwirt Ernsthofen.



Vizestaatsmeister Hannes Aistleithner, Jurorin Veronika Herndler

DIE CROWD DIE SICH NUN TRAUT

Massenhaft Ideen, Wissen und Kapital mittels Crowdfunding



Neu ist die Idee eigentlich nicht. Wenn man bei einer Fragestellung nichtweiterkommt, fragt man gerne mal Freunde, Familie oder Kollegen um deren Meinung oder nach Ideen. Nachdem das alles im Privaten und Kleinen sehr gut funktioniert - warum sollen wir nicht bei unserer nächsten unternehmerischen Herausforderung einfach mal eine ganze Menschenmasse (Crowd) wie z.B. die eigenen Kunden zu einem Thema nach deren Ideen fragen?

Schließlich kaufen wir am liebsten Produkte, die uns Freunde empfehlen. Mundpropaganda ist eine der effektiv-

sten Marketingstrategien, da die Glaubwürdigkeit und die Erfahrung einer Person uns am ehesten überzeugen. Umgekehrt zählt der engste Bekanntenkreis meist zu unseren ersten Kunden und gibt uns ehrliches Feedback und erlaubt uns, zukünftige Marktentwicklungen besser zu ermitteln.

Neu sind die Bezeichnungen dieser Massenphänomene im unternehmerischen und wirtschaftlichen Umfeld: Von Crowdsourcing, zu Crowdfunding und Crowdinvesting ...kurz mit „Crowd-Business“ innovative Ideen sammeln, finanzieren und gemeinsam erfolgreich umsetzen.

Mitdenkende Mikroinvestoren liefern kleine Beträge für große Ideen. Der intelligente und vernetzte Einsatz von Crowd-Technologien prägt damit heute eine neue digitale Dimension des Unternehmertums. Immerhin ist der Bedarf an alternativen Finanzierungsformen für Innovationen derzeit enorm groß - aufgrund verschärfter Kontrollmechanismen in Banken ist es für Unternehmer derzeit sehr schwierig, Risikokapital zur Umsetzung einer innovativen Idee zu erhalten.

„Wenn 100 Leute an den Erfolg meiner Idee glauben, muss etwas daran sein“

Crowdfunding bedeutet aber nicht nur Risikokapitalfinanzierung! Keine andere Investitionsform bietet so viele Vorteile auf verschiedenen Ebenen und bindet Marktforschung, Mundpropaganda und Crowd-Weisheit ohne zusätzliche Kosten mit ein. Durch die frühzeitige Einbindung anderer Beteiligter in den Umsetzungsprozess kann das Risiko des Scheiterns stark reduziert werden und auch große Marketingkampagnen oder Verkaufsaaktionen werden durch die schnelle Verbreitung im Web überflüssig.

Wie Sie das „Crowdbusiness“ für Ihr Unternehmen einsetzen können, erfahren Sie am **30.11.2016 ab 14:30 Uhr im Seminarhotel Schicklberg.**
Anmeldung per E-Mail: tourismus1@wkoee.at

„GESUNDER GASTWIRT“

SVA bietet spezielles Gesundheitsprogramm

Nach dem Motto „Geht´s mir gut - geht´s meinem Unternehmen gut“ startete die Sozialversicherung der gewerblichen Wirtschaft (SVA) gemeinsam mit dem Fachverband Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) das für Gastronomen maßgeschneiderte Gesundheitsprogramm „Gesunder Gastwirt“.

Insgesamt werden rund 8.200 Gastronomen zwischen dem 40. und 50. Lebensjahr eingeladen, die in den letzten zwei Jahren zumindest einmal im Jahr einen Monat bei der SVA krankenversichert waren. Ebenfalls können Angehörige dieser Zielgruppe an dem Gesundheitsprogramm teilnehmen.

Prävention ist das Um und Auf

Beim Gesundheitsprogramm „Gesunder Gastwirt“ erfahren die Teilnehmer in eineinhalb bzw. zwei Tagen, wie sie ihr Wohlbefinden steigern und ihre Gesundheit verbessern können. Experten vermitteln die Säulen, die einen gesunden Lebensstil ausmachen. Die Schwerpunkte dieses Gesundheitsprogramms liegen auf den Themen Rückengesundheit sowie mentale Gesundheit.

GESUNDHEIT & VORSORGE 2016

**Gesund ist,
auf die eigene
Gesundheit
zu achten.**

Gesunder Gastwirt



GESUND
IST
GESUNDER

SVA

WKÖ

www.svagm.at

COCKTAILSERVIETTEN

„Gastronomie/Hotellerie: Das Richtige für mi“

Solange der Vorrat reicht, können Cocktailservietten im Design „Gastronomie/Hotellerie: Das Richtige für mi“ im Karton zu 1.800 Stück im Fachgruppen Büro abgeholt werden (WKÖ, Hesselplatz 3, 4020 Linz. 4. Stock, Zimmer 405). Auf Anfrage schicken wir Ihnen die Cocktailservietten unfrei zu.

Bei Interesse bitten wir Sie, sich bei Frau Ingrid Fölsner unter T 05-90909-4611 oder E tourismus1@wkoee.at zu melden.





v.l. Dr. Peter-Paul Frömmel, Thomas Mayr-Stockinger MBA, KultiWirt des Jahres Andrea Klement, Gottfried Spitzer, KultiWirt des Jahres Jürgen Klement, Mag. Stefan Praher MBA, Mag. Monika Kalkgruber

GESELLSCHAFT

KULTIWIRT DES JAHRES 2016 KNAPP AM ECK AUS STEYR

Auch in diesem Jahr waren wieder 77 „Genuss-Spechte“ in ganz Oberösterreich unterwegs, um oberösterreichische Wirtshauskultur bei den KultiWirten zu erleben. Mit Präzision, Eifer und Freude wurde dabei das Credo der KultiWirte „genussvoll, regional, ehrlich, leidenschaftlich, herzlich und gemütlich“ ganz genau unter die Lupe genommen. Von den Genuss-Spechten sind knapp 700 Bewertungen eingegangen, wobei die vier Kategorien „Ambiente/Atmosphäre, Service/MitarbeiterInnen, Regionalität, Speisen und Getränke“ nach dem Schulnotensystem von 1 - 5 bewertet wurden.

Traumnote für die KultiWirte!

Am Montag, den 24. Oktober 2016, war es soweit: Im Festsaal der BrauUnion wurden der KultiWirt des Jahres 2016 und die sieben Regionssieger prämiert.

Der prallgefüllte Festsaal spiegelte die Beliebtheit der KultiWirte wider. So war es nicht verwunderlich, dass unter den zahlreichen Gratulanten Agrarlandesrat Max Hiegelsberger, die Direktoren der WKO Oberösterreich Dr. Walter Bremberger und Dr. Hermann Pühringer, Oberösterreichs Wirtesprecher Thomas Mayr-Stockinger, Spartengeschäftsführer Dr. Peter-Paul Frömmel, Fachgruppenobmann Gerold Royda, Fachgruppengeschäftsführer Mag. Stefan Praher, Genussland-Chefin HR Mag. Maria-Theresia Wirtl, Mag. Andreas Winkelhofer Geschäftsführer der OÖ Tourismus Marketing GmbH, Harald Kalcher Chefredakteur der

OÖKrone, Josef Paukenhaider BrauUnion Verkaufsdirekteur, Geschäftsführer Josef Resch von Resch & Frisch, Klaus Solderer von Coca-Cola Hellenic, Dietmar Doppelmaier aus der Metro Geschäftsleitung und Mario Lehenbauer von der Rinderbörse, zu finden waren.

Mit einer Traumnote von 1,15 holen den Sieg die Wirtsleute Andrea und Jürgen Klement mit ihrem Team nach Steyr. Der KultiWirt **knapp am eck** freut sich über die Prämierung zum **KultiWirt des Jahres 2016** und ist begeistert über die insgesamt ausgezeichnete Bewertung aller KultiWirte.

Dicht dahinter finden sich die Regionssieger: Gasthaus Marktstub'n aus St. Georgen/Gusen mit einer Note von 1,18 (*Mühlviertel Ost*), Gasthaus Hohe Linde aus Waldneukirchen mit einer Note von 1,20 (*Traunviertel*), Gasthaus Hofer aus Neukirchen ebenfalls mit einer Note von 1,20 (*Innviertel*), Gasthaus Engelhof aus Gmunden mit einer Note von 1,25 (*Traunviertel/Salzkammergut*), Landgasthof Spitzerwirt aus St. Georgen/Attergau mit einer Note von 1,30 (*Hausruckviertel*), Wia z'Haus Dinghofer aus Wartberg/Aist mit einer Note von 1,38 (*Mühlviertel West*) und Gasthaus Hofwimmer mit einer Note von 1,40 (*Zentralraum*). Im Grunde gibt es aber 74 Gewinner: Die „Genuss-Spechte“ bewerteten die KultiWirte mit einer „Gesamtnote“ von 1,71. Das ist eine Top-Leistung auf die die KultiWirte stolz sein können.

GESELLSCHAFT

NEUER OBMANN BEIM VERANSTALTERVERBAND OÖ

BR KommR Robert Seeber folgt KommR August Oberndorfer



v. l. KommR Fritz Kaufmann (Präsident des Veranstalterverbandes Österreich), Dr. Peter-Paul Frömmel (Landesgeschäftsführer OÖ), BR KommR Robert Seeber (neuer Landesobmann OÖ), KommR Andreas Hütter (Bundesgeschäftsführer)

Der Veranstalterverband Oberösterreich hat einen neuen Obmann. KommR August Oberndorfer, hat diese Funktion bei der jüngsten Landesauschusssitzung an BR KommR Robert Seeber übergeben. Der Veranstalterverband Österreich verhandelt mit Verwertungsgesellschaften über die Höhe der Tarife, die für die Nutzung von Urheberrechten zu bezahlen sind, und schließt entsprechende Gesamtverträge ab. Dadurch erhalten die Mitglieder des Veranstalterverbandes Österreich eine Ermäßigung auf die autonomen Urheberrechts-Entgelte. Weiters verfügt der Veranstalterverband Österreich über die Kollektivvertragsfähigkeit und ist somit kompetenter Sozialpartner der Gewerkschaft Kunst, Medien und freie Berufe, Sektion Musiker.

GESELLSCHAFT

HERZLICHE GRATULATION ZUR EHRENMEDAILLE IN SILBER

Die Kombination von Unternehmertum und ehrenamtlicher Interessenvertretung ist eine große und intensive Aufgabe, die viel Hingabe und Einsatz erfordert. Das stellte auch Rainer Kopf, ehemaliges Fachgruppenausschussmitglied und ehemaliger Bezirkswirtesprecher Steyr, der nun von der Wirtschaftskammer für seine Tätigkeit die Silberne Ehrenmedaille verliehen bekommen hat, unter Beweis. Eindrucksvoll zeigte Rainer Kopf, wie man Unternehmertum und Arbeit für die Gemeinschaft der Wirtschaftstreibenden unter einen Hut bringen kann. Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger MBA, Fachgruppengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA und Bezirksstellenobmann Eduard Riegler überreichten die Medaille und bedankten sich für die vielen ehrenamtlichen Arbeitsstunden im Sinne der Oberösterreichischen Wirtschaft.



(v.l.) Thomas Mayr-Stockinger MBA, Rainer Kopf, Mag. Stefan Praher, Eduard Riegler



AUFLÖSUNG VON DIENSTVERHÄLTNISSEN

Unter Einhaltung welcher Fristen und Termine ein Dienstverhältnis aufgelöst werden kann, hängt wesentlich davon ab, ob es sich bei dem betroffenen Arbeitnehmer um einen Arbeiter oder einen Angestellten handelt. In beiden Fällen ist zu beachten, dass dem Arbeitnehmer die Auflösungserklärung rechtzeitig zugehen muss, was bedeutet, dass er sich unter normalen Umständen Kenntnis von ihrem Inhalt verschaffen kann.

Bei einem Arbeiter (z.B.: Koch, Kellner) gilt bei einem unbefristeten Dienstverhältnis automatisch eine Probezeit von 14 Tagen, während der das Arbeitsverhältnis von beiden Seiten jederzeit, ohne Grund und mit sofortiger Wirkung aufgelöst werden kann. Bei einem befristeten Dienstverhältnis, kann eine Probezeit von 14 Tagen vereinbart werden (in diesem Fall gilt sie also nicht automatisch). Nach Ablauf der Probezeit kann das Dienstverhältnis von beiden Seiten unter Einhaltung einer **14-tägigen Kündigungsfrist** aufgelöst werden (ein zusätzlicher Kündigungstermin ist im Kollektivvertrag nicht vor-

gesehen). Ein befristetes Dienstverhältnis endet grundsätzlich mit dem bereits zu Beginn vereinbarten Endtermin, der aber kalendermäßig festgelegt sein muss.

Bei einem Angestellten (z.B.: Rezeptionist) gilt keine automatische Probezeit, jedoch kann eine solche für die Dauer von maximal einem Monat vereinbart werden. Unbefristete Dienstverhältnisse können seitens des Arbeitgebers zum **15. und Letzten eines Kalendermonats** gekündigt werden, wobei zusätzlich eine **Kündigungsfrist** zu beachten ist, die je nach Dauer des Dienstverhältnisses **zwischen 6 Wochen und 5 Monate** beträgt. Seitens des Angestellten ist eine Kündigung jeweils zum Monatsletzten unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von einem Monat möglich. Ein befristetes Dienstverhältnis endet wie bei Arbeitern grundsätzlich mit dem vereinbarten Endtermin, allerdings muss bei Angestellten die Befristung nicht kalendermäßig festgelegt sein (möglich ist z.B. eine Befristung für die Dauer der Saison).

Sowohl bei Arbeitern als auch bei Angestellten kann bei Vorliegen wichtiger Gründe eine vorzeitige Beendigung möglich sein (Entlassung bzw. Austritt). Holen Sie in einem solchen Fall unbedingten rechtlichen Rat ein. Umgekehrt ist grundsätzlich jederzeit eine einvernehmliche Auflösung möglich. Beachten Sie bitte auch, dass die oben beschriebenen Regelungen auf den Kollektivverträgen für das Hotel- und Gastgewerbe basieren - einzelvertragliche Regelungen können davon teilweise abweichen. Hinzuweisen ist auch darauf, dass bestimmte Personengruppen (z.B. Schwangere, Betriebsräte, begünstigte Behinderte) einen besonderen Kündigungs- oder Entlassungsschutz genießen und dass in Betrieben mit mehr als fünf Arbeitnehmern neben einem allgemeinen Kündigungsschutz auch ein besonderes Verfahren einzuhalten ist.



Bei Fragen dazu wenden Sie sich einfach an die Wirtschaftskammer Oberösterreich.

Das Richtige für mich.

Mit der Imagekampagne haben wir uns zum Ziel gesetzt, das allgemeine Meinungsbild über die Berufe in der Gastronomie und Hotellerie zu verbessern und so nachhaltig das Image zu stärken. So soll es auch gelingen, bei potenziellen Lehrlingen und auch MitarbeiterInnen die Leidenschaft für diese Berufe zu wecken.

Viele haben Vorurteile. Diese wollen wir ausräumen, indem wir mit guten Argumenten entgegenwirken. Ehrlich und authentisch! Die Menschen vor den Vorhang holen, die die Vorteile ihres Jobs zu schätzen wissen und die aus voller Überzeugung von sich behaupten können, genau die richtige Berufswahl getroffen zu haben.

Machen auch Sie mit bei der Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie: Das Richtige für mich“, 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 Ende des Jahres geplant, dann werden Ihnen Ihre persönlichen Bierdeckel kostenlos zugestellt.

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

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	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
WKÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz

