

AUSGABE
06/2016

INSIDER



Das Richtige
für mich.

PREIS-DIKTAT VON BOOKING.COM & CO. VOR DEM AUS

Bericht Seite 3

BESCHÄFTIGUNG VON AUSLÄNDER/INNEN IM SOMMERTOURISMUS

Bericht Seite 4

AKTUELLE INFORMATION ZUR ENERGIEABGABENVERGÜTUNG

Bericht Seite 6

Preis-Diktat von Booking.com & Co. vor dem Aus	3
Editorial: Newsletter der OÖ Gastronomie und Hotellerie	3

Interessenvertretung

Beschäftigung von AusländerInnen im Sommertourismus	4
Stellenportal: Gastro Jobs	4
Karate-Weltmeisterschaft als Mega-Event in Linz	5
Tag der OÖ Lebensmittel 2016 - Regional - global - oder egal?	5

Branchenservice

Aktuelle Information zur Energieabgabenvergütung	6
Übergangsfrist für Schankgefäße läuft aus	6
EuGH: Kostenloses WLAN-Netz	7
Glücksspiel und Wettwesen in der Gastronomie	7
Junior Koch-Challenge 2015	7

Gesellschaft

Wir gratulieren unseren Jubilaren	8
41. Tourismusball der Bad Leonfeldner Tourismusschulen	9
Netzwerken im Linzer Kellertheater	9
Die Bezirkssieger der diesjährigen Sympathicus-Wahl stehen fest	9

Themenserie

Aktuelles aus dem Arbeitsrecht: Durchrechnung in der Gastronomie	10
TafelBox - Lebensmittel retten & Gutes tun	11
WIFI-Kurse	11



4



6



9



10

PREIS-DIKTAT VON BOOKING.COM & CO. VOR DEM AUS

Umsetzung einer langjährigen Branchenforderung



Es freut mich, Sie über die Initiative des Bundesministeriums für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft, welche die Schieflage bei der Bestpreisklausel per Gesetz zu korrigieren vorsieht, informieren zu können.

Nach entsprechenden Regelungen in Deutschland und Frankreich wird Österreich als nächstes Land klare Schritte gegen die marktbeherrschende Vormachtstellung von Buchungsplattformen setzen: Das Wirtschaftsministerium arbeitet aktuell an einer Novelle.

Damit wird einer vordringlichen Forderung der Branche Rechnung getragen. Jährlich fließen rund 200 Mio. Euro an Buchungsprovisionen an internationale Plattformen. Eine gesetzliche Regelung würde nun endlich Rechtssicherheit garantieren und faire Rahmenbedingungen schaffen.

Das ist ein wichtiges Signal, um einen fairen Wettbewerb in der heimischen Hotellerie zu erreichen, weshalb es jetzt gilt, dass alle Beteiligten geschlossen den Vorschlag des Wirtschaftsministers unterstützen. Die Wirtschaftskammer Österreich und die Österreichische Hoteliereinigung begrüßen die Initiative als großen Schritt in die richtige Richtung für Österreichs Tourismus.

Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Ihr Gerold Royda



Newsletter der OÖ Gastronomie und Hotellerie
- Topaktuelle Informationen für Sie!



Mit unserer Zeitung „Insider“ liefern wir Ihnen einmal pro Monat die für Sie relevanten Branchen-News aufbereitet und kommentiert. Um Sie auch dazwischen auf dem Laufenden zu halten, bieten wir Ihnen

zusätzlich einen elektronischen Newsletter. Darin informieren wir Sie kompakt und topaktuell zu Themen, die kurzfristig auftauchen und Sie betreffen können. Mit dieser Kombination aus Insider und Newsletter sind Sie immer am letzten Stand und versäumen keine wichtige Information.

Sie nutzen bisher das Newsletter-Service noch nicht und haben Interesse? So einfach geht's:

Senden Sie uns unter tourismus1@wkoee.at ein Mail mit Ihrem Namen bzw. dem Namen Ihres Betriebs. Sofern Sie den elektronischen Newsletter an die Adresse des Mails erhalten möchten, sind keine weiteren Angaben mehr notwendig. Ansonsten einfach noch die gewünschte Mailadresse ergänzen.

Nutzen Sie unsere unterschiedlichen Kommunikationsangebote - wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Ihr Stefan Praher

BESCHÄFTIGUNG VON AUSLÄNDER/INNEN IM SOMMERTOURISMUS



Laut BGBl. II Nr. 102/2016 kundgemachter Verordnung gem. § 5 AuslBG dürfen ab sofort Beschäftigungsbewilligungen im Rahmen der zugeteilten Kontingente für ausländische Arbeitskräfte, die bereits in den vorangegangenen zwei Jahren im Rahmen eines Kontingents für den Sommertourismus beschäftigt waren, erteilt werden. Oberösterreich wurde ein **Kontingent in der Höhe von 100, davon 8 Schau-stellerbetriebe**, zugeteilt.

Die Beschäftigungsbewilligung darf **25 Wochen nicht überschreiten und nicht nach dem 31. Oktober 2016 enden**. Eine Verlängerungsmöglichkeit über die maximale Dauer von 25 Wochen ist in der Verordnung nicht vorgesehen. Diese Verordnung tritt mit Ablauf 30. September 2016 außer Kraft.

Im Sinne einer effizienten Auslastung von Kontingentplätzen werden Anträge für Vollzeitbeschäftigungen vorrangig bewilligt. Anträge für Teilzeitbeschäftigungen unter 20 Wochenstunden werden ausnahmslos nicht bewilligt.

Für AsylwerberInnen und KroatInnen (Gemeinschaftspräferenz) können Beschäftigungsbewilligungen - wie bisher - auch ohne eine Vorbeschäftigung in den vorangegangenen zwei Sommersaisonen vorrangig erteilt werden. Dies gilt auch für Saisoniers, die in Berg-, Alm- und Schützhütten beschäftigt werden sollen. Zielgruppe sind jene Arbeitskräfte aus Nepal (Sherpas), die in den letzten Jahren regelmäßig zugelassen wurden. Ihnen soll eine Saisonbeschäftigung auf Berg-,

Alm- und Schützhütten weiterhin die Möglichkeit bieten, Know-How im Tourismus zu erwerben und durch das daraus erzielte Einkommen ihre Familien zu unterstützen.

Vor Erteilung von Bewilligungen sind jedenfalls alle Möglichkeiten auszuschöpfen, um offene Saisonstellen vorrangig mit Arbeit suchend vorge-merkten inländischen und integrierten ausländischen Arbeitskräften, einschließlich Asylberechtigten und subsidiär Schutzberechtigten, mit registrierten Stammsaisoniers sowie mit freizügigkeitsberechtigten EWR-BürgerInnen zu besetzen (Ersatzkraftstellung). Im Rahmen der Arbeitsmarktprüfung sind auch Jobbörsen in Betracht zu ziehen. Ersatzkraftverfahren sind in jedem Fall zu dokumentieren.

STELLENPORTAL: GASTRO JOBS

Durch eine Initiative der Wirtschaftskammer OÖ profitieren Sie nun von ermäßigten Konditionen bei www.gastrojobs.at. Sie erhalten nun das Einsteiger-Paket um € 99 (netto) oder 15 % Rabatt auf alle Online Stellen-Pakete. Gastro Jobs zählt seit 18 Jahren zu den führenden Stellenportalen im Bereich Hotellerie, Gastronomie & Tourismus und betreut 4600 zufriedene Kunden.



KARATE-WELTMEISTERSCHAFT ALS MEGA-EVENT IN LINZ

Informationsabend für Gastronomen am 20.09.2016

Anlässlich der Karate-Weltmeisterschaften, die vom 25. bis 30. Oktober in der Linzer Tips-Arena ausgetragen werden, erwarten die Veranstalter täglich an die 8000 Besucher. Um die Gastronomen auf die Bedürfnisse der 2500 Athleten und ihre Fans aus etwa 135 Nationen bestmöglich vorzubereiten, veranstalten wir mit Mag. Hans-Werner Streicher MBA, Leiter Organisation der Karate WM 2016, ein Informationstreffen.

Datum: 20. September 2016
Uhrzeit: 14:00 - 16:00
Raum: WKO-Treff (Erdgeschoss)
Ort: WKO, Hessenplatz 3, 4020 Linz



TAG DER OÖ LEBENSMITTEL 2016 - REGIONAL - GLOBAL - ODER EGAL?

Der diesjährige „Tag der OÖ Lebensmittel“ stand unter dem Motto „Regional - global - oder egal?“ und begeisterte rund 200 TeilnehmerInnen. Erstmals wurde der Tag der OÖ Lebensmittel nicht nur als Abendveranstaltung angeboten, sondern Interessierte konnten sich bereits ab 14:30 Uhr über Themen rund um Trends und Technologie in der Lebensmittelbranche informieren. Die Vorträge wurden von hochkarätigen Referenten, o. Univ. Prof. Dipl.-Ing. Dr. Gerlind Weber, Experte für Raumforschung und Raumplanung, Josef Domschitz, Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Univ. Prof. Dr.-Ing. Henry Jäger, Universität für Bodenkultur und Dr. Eike Wenzel, Institut für Trend- und Zukunftsforschung präsentiert. SchülerInnen und StudentInnen der Fachhochschule Wels, Studiengang Lebensmitteltechnologie und Ernährung, HBLA für Land- und Ernährungswirtschaft Elmerberg, HBLA St. Florian, HLW in Kirchdorf und Rohrbach und der HTL für Lebensmittel-, Getreide- und Biotechnologie in Wels präsentierten sich und aktuelle Projektarbeiten zum Thema.



Happy Aua

Holen Sie sich die Happy Aua-Aktion der CliniClowns OÖ in Ihr Lokal.

Unterstützen Sie die CliniClowns OÖ und wählen Sie ein Produkt aus Ihrem Sortiment zum Happy Aua Bestseller. Pro verkauftem Produkt geht ein von Ihnen bestimmter Betrag an die CliniClowns OÖ. Wir freuen uns über eine Mindestspende von 1 Euro. Damit helfen Sie kleinen und großen PatientInnen in Spitälern in OÖ.

Die Kampagne läuft von Juni bis August 2016 und geht auch gerne in die Verlängerung!

- Jede Spende an die CliniClowns OÖ ist **steuerlich absetzbar**.
- Ihr Lokal wird auf der **CliniClown Website** genannt.
- Gerne senden wir Ihnen **Infomaterial für Ihr Lokal**: Tischaufsteller und Poster. Auf Wunsch erhalten die ersten zehn Lokale eine **Happy Aua Beachflag**.

Mag. Birgitta Veit freut sich über Ihr Interesse:
Tel. 0699 / 12 707070
E-Mail birgitta.veit@pga.at

www.cliniclowns-ooe.at
[f cliniclownsooe](https://www.facebook.com/cliniclownsooe)

CliniClowns
Lachen macht gesund. Ihre Hilfe macht's möglich.

AKTUELLE INFORMATION ZUR ENERGIEABGABENVERGÜTUNG

Aufgrund der Entscheidung des Generalanwaltes des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) zum Thema Energieabgabenvergütung kursieren derzeit von diversen Steuerberatern vermehrt Empfehlungen, Vergütungsanträge für 2011 und Folgejahre zu stellen. Das Bundesministerium für Finanzen (BMF) und das Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft (BMWF) verneint die Möglichkeit von etwaigen Rückforderungen grundsätzlich. Daher empfehlen wir, **jedenfalls das Urteil des EuGH**, mit dem im Juni 2016 zu rechnen ist, **abzuwarten**.

Bei etwaigen Rückforderungsansprüchen besteht auch dann noch genügend Zeit einen Antrag zu stellen, da die Frist für das Jahr 2011 erst mit Ende dieses Jahres ausläuft. Selbstverständlich werden wir diesbezüglich weiterhin rechtzeitig informieren.



ÜBERGANGSFRIST FÜR SCHANKGEFÄSSE LÄUFT AUS

Mit 30. Oktober 2016 läuft die 10-jährige Übergangsfrist für Schankgefäße aus, ab 31. Oktober dürfen nur mehr Schankgefäße gekauft werden, die den neuen Vorschriften entsprechen.

Bereits **in Verwendung stehende Schankgefäße** müssen nicht entsorgt werden, sondern **können weiterverwendet werden**.

Welche Nenninhalte sind erlaubt?

Ausschließlich folgende Nenninhalte und Rauminhaltsbezeichnungen sind zulässig, wobei maximal drei deutlich voneinander unterscheidbare Füllstandsmengen am Schankgefäß angebracht sein dürfen:

0,01 l; 0,02 l; 0,025 l;
0,04 l; 0,05 l; 0,1 l; 0,2 l;
0,25 l; 0,3 l; 0,4 l; 0,5 l;
0,75 l; 1 l; 2 l; 3 l; 4 l; 5 l;
1/32 l; 1/16 l; 1/8 l; ¼ l;

An Stelle des Zeichens „l“ dürfen auch dm³, cm³, dl, cl, ml, sowie L verwendet werden. Die Angabe des Nenninhaltes ist an das verwendete Zeichen anzupassen.

Welche Informationen müssen am Schankgefäß angebracht sein, damit es der Messgeräteverordnung 2016 und der Schankgefäßverordnung entspricht?

- » CE Kennzeichen
- » Kennzeichnung mit „M“ und der Jahreszahl der Anbringung der Kennzeichnung
- » vierstellige Zahl, zur eindeutigen Identifikation der notifizierten Stelle, die das Konformitätsverfahren durchgeführt hat
- » Herstellerinformation



Fotocredit: Glasveredelung Schmitz

EUGH: KOSTENLOSES WLAN-NETZ



Am Gerichtshof der Europäischen Union wurde entschieden, ob und inwieweit ein Gewerbetreibender, der im Rahmen seiner Tätigkeiten der Öffentlichkeit ein WLAN-Netz mit Internetzugang unentgeltlich zur Verfügung stellt, für eine von einem Nutzer dieses Netzes begangene Urheberrechtsverletzung verantwortlich sein kann. Nach Ansicht von Generalanwalt am Gerichtshof der Europäischen Union Szpunar ist der Betreiber eines Geschäfts,

einer Bar oder eines Hotels, der der Öffentlichkeit ein WLAN-Netz kostenlos zur Verfügung stellt, **für Urheberrechtsverletzungen eines Nutzers nicht verantwortlich**.

Zwar könne der Betreiber durch eine gerichtliche Anordnung verpflichtet werden, diese Rechtsverletzung zu beenden oder zu verhindern, doch könne weder die Stilllegung des Internetanschlusses noch seine Sicherung durch ein Passwort oder die allgemeine Überwachung der Kommunikation verlangt werden.

GLÜCKSPIEL UND WETTWESEN IN DER GASTRONOMIE

ACHTUNG: vermehrt werden von illegalen Glücksspielautomatenfirmen Glücksspielgeräte angeboten.

Laut OÖ Glücksspielautomatengesetz ist die **Einzelauflistungen von Glücksspielautomaten** in der Gastronomie **ausschließlich durch Excellent Entertainment AG** erlaubt.

Aktuell läuft ein Verfahren vor dem VfGH, der überprüft, ob das österreichische Glücksspielgesetz verfassungskonform ist.

Bis eine Entscheidung getroffen ist, gilt nach wie vor, dass in OÖ nur die Excellent Entertainment AG Glücksspielautomaten aufstellen darf. Auch gelten entsprechend hohe Strafen, falls illegale Glücksspielgeräte (durch andere Betreiber) aufgestellt und betrieben werden.

Ebenso weisen wir auch darauf hin, dass Wettterminals nur von bewilligten Wettunternehmen nach dem OÖ Wettgesetz aufgestellt werden dürfen. Lassen Sie sich vom Wettunternehmen immer eine gültige Bewilligung vorzeigen, da auch in diesem Zusammenhang bei illegalen Wettterminals hohe Strafen verhängt werden.

JUNIOR KOCH-CHALLENGE 2015

Bis zum 30. September 2016 haben Kochlehrlinge ab dem 2. Lehrjahr die Möglichkeit, sich zur diesjährigen Junior Koch-Challenge 2016 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 (Berner)
- » Hauptspeise mit Bio-Jungmasthahn (Die Eiermacher, Kremsmünster)
- » Dessert mit belgischer Callebaut Schokolade (Transgourmet)

Nach dem Kochen in der WIFI Küche (WIFI Oberösterreich, Linz) am 30. November 2016 werden sechs Kandidaten zum Junior-Koch-Team gewählt, die im Rahmen des „Culinary Art - The Next Generation 2.0“ im Jänner 2017 ein Gala-Dinner im CUBUS Linz zubereiten.

Der Sieger erhält ein 1-wöchiges Praktikum bei einem internationalen Haubenkoch.



Weitere Details bzw. das Bewerbungsformular finden Sie unter: www.hotspots-linz.at

WIR GRATULIEREN UNSEREN JUBILAREN

45
JAHRE

Für mehr als 45 Jahre leidenschaftlichen Einsatz in der Gastronomie erhielt Frau **Irmgard Schwarzmüller** die Ehrenurkunde in Gold.

Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger MBA, Fachgruppengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA, WKO Bezirksstellenleiter Dr. Manfred Spiesberger und Bezirkswirtesprecher Josef Bauer gratulierten der Jubilarin sehr herzlich und bedankten sich für ihren unermüdlichen Einsatz in ihrem Gasthof Schwarzmüller in Neukirchen bei Lambach.

v.l. Manfred Spiesberger, Thomas Mayr-Stockinger, Irmgard Schwarzmüller, Stefan Praher, Josef Bauer.

Im Auftrag der Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie OÖ erhielt der Aschacher Szene Wirt **Ernst Jomrich** die Ehrenurkunde in Silber für mehr als 30 Jahre engagierten Einsatz in der Gastronomie. Bezirkswirtesprecherin Paula Langmayr und WKO Bezirksstellenleiter Hans Moser gratulierten sehr herzlich zur Auszeichnung und bedankten sich bei Herrn Jomrich und seinem engagierten Personal für den großen persönlichen Einsatz für die regionale Gastronomie.

Das im kubanischen Stil eingerichtete Lokal zieht seit vielen Jahren Kunden aus der Region und weit darüber hinaus an. Auch die Jazz- und Bluesabende kommen bei seinem Publikum ausgezeichnet an!

v.l. Paula Langmayr, Ernst Jomrich, Mitarbeiterin Kamilla Himpli.

30
JAHRE

Die Ehrenurkunde in Bronze für mehr als 25 Jahre vorbildhafte Leistung in der Gastronomie erhielten **Franz Ganglmayr und Gattin Erika** in ihrem Kaffeehaus in der Stadt Grieskirchen.

WKO Obmann KommR Laurenz Pöttinger und WKO Bezirksstellenleiter Hans Moser gratulierten in Begleitung von Frau Bgm. Maria Pachner sehr herzlich zur Auszeichnung und bedankten sich bei den beiden für die engagierte Tätigkeit über viele Jahre hinweg.

v.l. Laurenz Pöttinger, Erika und Franz Ganglmayr, Maria Pachner, Hans Moser.

25
JAHRE

41. TOURISMUSBALL DER BAD LEONFELDNER TOURISMUSSCHULEN



Gemäß dem Motto „Funfair - Vergnügen pur in BaleTour“ verwandelte sich die Tourismusschule zum 41. Tourismusbball in einen großen Rummelplatz. Den zahlreichen Gästen bot sich ein besonderer Abend - egal ob mit einem Bier auf der Wies'n, einem Cocktail im London Eye oder einem Sekt im Spiegelkabinett - reinsten Genuss und Vergnügen waren bis in die Morgenstunden garantiert.

v.l. Direktor Herbert Panholzer, Landeshauptmann Josef Pühringer, Fachgruppengeschäftsführer Stefan Praher, Fachgruppenobmann Gerold Royda

NETZWERKEN IM LINZER KELLERTHEATER

Kunden und Partner aus Oberösterreich lud die Brau Union Österreich mit Zipfer in das Linzer Kellertheater zur exklusiven Sondervorstellung. Humorvolle Theaterunterhaltung und bestes Zipfer Bier machten den Abend zu einer Netzwerkveranstaltung der besonderen Art. Rund 80 Gäste folgten der Einladung und erlebten auch abseits der Bühne einen abwechslungsreichen Abend voll heller Freude.

v.l. Generaldirektor Markus Liebl, Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger MBA, regionaler Verkaufsdirektor Josef Paukenhaider



DIE BEZIRKSSIEGER DER DIE SJÄHRIGEN SYMPATHICUS-WAHL STEHEN FEST

Sensationelle 286.699 Stimmen wurden für die Lieblingswirte der Tips-Leser abgegeben.



Die Bezirkssieger

Über 350 Lokale aus ganz Oberösterreich stellten sich in den zwei Kategorien „Vom Würstelstand zum Haubenlokal“ und „Vom Pub zur Szenebar“ der Wahl zum beliebtesten Gastronomiebetriebe. Der Besucherandrang war riesig, als Tips gemeinsam mit der WKO, dem ORF OÖ, Zipfer und Exito die Sympathicus-Sieger aus den Bezirken kürte. Nach der Wahl ist vor der Wahl: Ab nun kämpfen die Gewinnerwirte der Bezirkswahl im Sympathicus-Finale um den Landessieger.

AKTUELLES AUS DEM ARBEITSRECHT



DURCHRECHNUNG IN DER GASTRONOMIE

Nach der kollektivvertraglichen Ausgangslage beträgt die Normalarbeitszeit in der Gastronomie 40 Stunden pro Woche und 8 Stunden pro Tag, dies bei einer 5-Tage-Woche. Jede darüber hinausgehende Stunde stellt bereits eine zuschlagspflichtige Überstunde dar (grundsätzlich 50% Zuschlag).

Der Kollektivvertrag kennt allerdings eine Flexibilisierung der Arbeitszeit in Form eines Durchrechnungsmodells. Dieses ermöglicht eine Normalarbeitszeit von bis zu 48 Stunden pro Woche, 9 Stunden am Tag und 6 Tage in der Woche, wenn im 26-Wochen-Schnitt nur 40 Stunden pro Woche bzw. nur an 5 Tagen pro Woche gearbeitet wird. Ab der 49. Stunde pro Woche bzw. ab der 10. Stunde pro Tag liegt jedenfalls eine (zuschlagspflichtige, nicht durchrechenbare und im Folgemonat auszubezahlende) Überstunde vor. Die beschriebene Durchrechnung ist nur bei Vollzeitbeschäftigten möglich.

Darüber hinaus ist in Betrieben mit Betriebsrat eine Betriebsvereinbarung, bzw. sind in Betrieben ohne Betriebsrat schriftliche Einzelvereinbarungen mit allen betroffenen Arbeitnehmern erforderlich. Ohne die erforderliche schriftliche Grundlage ist ein tatsächlich gelebtes Arbeitszeitmodell rechtlich ohne Wirkung. In Saisonbetrieben hat hingegen eine Durchrechnung unmittelbar aufgrund des Kollektivvertrags über die Dauer der Saison zu erfolgen.

Bei Teilzeitbeschäftigten kann das kollektivvertragliche Durchrechnungsmodell nicht vereinbart werden. Allerdings ist eine Durchrechnung der Teilzeitmehrarbeit unmittelbar aufgrund des Gesetzes möglich, sodass innerhalb eines Kalenderquartals Mehrarbeitsstunden 1:1 ausgeglichen werden können. Bei einer entsprechenden Vereinbarung lässt sich dieser 3-Monats-Zeitraum auch abweichend vom Kalenderquartal festlegen.

TAFELBOX - LEBENSMITTEL RETTEN & GUTES TUN



Das Thema Lebensmittelverschwendung geht uns alle an. Von der Produktion bis hin zum Endverbraucher liegt es an jedem Einzelnen, sorgsam mit wertvollen Nahrungsmitteln umzugehen. Mit dem Einsatz der „TafelBox“ setzen die Gastronomen ein aktives Zeichen dagegen.

Die Idee ist simpel: Was von den Gästen nicht aufgegessen wird, kommt in die kompostierbare und gut verschließbare TafelBox aus Bio-Kunststoff und kann am nächsten Tag - als kleine Mahlzeit zwischendurch - genossen werden.

Der Fachverband Gastronomie der WKÖ hat eine Zusammenarbeit mit dem Verband der österreichischen Tafeln gestartet, indem interessierte Gastronomen und Hoteliers bei den Fachgruppen kostenlose Starterpakete bestellen können. Die Starterpakete bestehen jeweils aus 50 TafelBoxen samt Info- und Hinweismaterial wie Tischaufsteller, Freecards, Plakate und Papiertragetaschen, um die Aktion im Betrieb vorzustellen.

Bestellen Sie kostenlos Ihr Starterpaket jederzeit gerne per E-Mail unter E_tourismus1@wkoee.at oder telefonisch (zu unseren Geschäftszeiten) unter **T 05-90909-4611 bzw. T 05-90909-4613.**

Regulär kostet eine TafelBox 50 Cent, 20 Cent gehen davon als Spende an die Tafeln. Nachbestellen können Sie die TafelBox derzeit direkt beim Lebensmittelgroßhandel Kastner (ab einer Stückzahl von 300) oder in kleineren Einheiten bei der Wiener Tafel. Sollten Sie die Kosten nicht im Rahmen Ihrer Speisekalkulation berücksichtigen, bitten wir Sie, Ihre Gäste über den Kostenbeitrag (zB in der Speisekarte) zu informieren.

Indem Sie die TafelBox einsetzen, geben Sie Ihren Gästen die Möglichkeit, wertvolle Lebensmittel zu retten und unsere Umwelt zu schonen. Die Verwendung der TafelBox bedeutet gleichzeitig auch Einsatz für Armutsbetroffene: pro TafelBox gehen 20 Cent Spende an die österreichische Tafeln.

immo in pasching

Die Gemeinde Pasching sucht per 1. Dezember 2016

GASTRONOMIE PÄCHTER für Restaurant im Volksheim Langholzfeld

Schriftliche Bewerbungen bitte bis **24. Juni 2016** an Gemeinde Pasching, Leondingerstraße 10, 4061 Pasching oder an d.weber@pasching.at

Nähere Auskünfte erhalten Sie bei der Gemeinde Pasching, oder www.pasching.at

KARTELLRECHT - WARUM JEDES UNTERNEHMEN BETROFFEN SEIN KANN

Referent: Dr. Stefan Ettmayer
Termin/Ort: Mi, 29.06.2016: 16.00 - 18.00 Uhr
WIFI Linz, Wiener Straße 150, 4021 Linz
Kostenbeitrag: WKÖ-Mitglieder: € 49,-
Nicht-Mitglieder: € 59,-

Das Kartellrecht betrifft Unternehmen jeder Größe und Sparte. Gerade die in jüngster Zeit von den Kartellgerichten verhängten Geldbußen gegen Klein- und Mittelunternehmen, denen in der Regel eine Hausdurchsuchung der Bundeswettbewerbsbehörde (BWB) vorausgeht, zeigen deutlich, dass vermehrt auch solche Unternehmen in die Pflicht genommen werden, wenn es um Zuwiderhandlungen gegen das Kartellrecht, insbesondere um Preisabsprachen oder Vertriebsbeschränkungen, geht. Bei Verstößen gegen das Kartellverbot drohen hohe Geldbußen (bis zu 10% des Jahresumsatzes!), Schadenersatzansprüche, ein Ausschluss von Vergabeverfahren, persönliche Haftungen (uU sogar strafrechtliche Verfolgung) und jedenfalls ein erheblicher Imageverlust.

ARBEITSZEIT - WAS ARBEITGEBER WISSEN UND BEACHTEN MÜSSEN!

Referentin: Mag. Birgit Thalmann, Rechtsberaterin Service-Center Recht WKÖ
Termin/Ort: Mo, 04.07.2016, 16.00 - 18.00 Uhr
WIFI Linz, Wiener Straße 150, 4021 Linz
Kostenbeitrag: WKÖ-Mitglieder: € 49,-
Nicht-Mitglieder: € 59,-

Alle Arbeitszeitgesetze haben ihren Kern in Höchstgrenzen und Mindestruhezeiten. Diese bilden den zwingenden Rahmen für die zulässige Entgegennahme von Arbeit. Für ihre Einhaltung hat der Arbeitgeber bei sonstiger Verwaltungsstrafbarkeit aktiv und notfalls sogar gegen den Willen der Arbeitnehmer zu sorgen. Da die Bestimmungen des AZG und des ARG zwingenden Arbeitnehmerschutz darstellen, entlastet die Einwilligung des Arbeitnehmers den Arbeitgeber bei Verletzung dieser Vorschriften weder dem Grunde nach noch schützt sie ihn vor Strafe.

WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE
Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05-7000-7057 F 05-7000-3559
E_unternehmerakademie@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooelua

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:

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

