

AUSGABE
01/2017

INSIDER



Das Richtige
für mi.

DIGITALISIERUNG - MEHR ALS
NUR EIN SCHLAGWORT!

Bericht Seite 3

BESCHÄFTIGEN SIE SICH NOCH HEUTE
MIT BEWERTUNGSPORTALEN...

Bericht Seite 4

SERVICEANGEBOT IHRER FACHGRUPPE

Bericht Seite 8

INHALT

Digitalisierung - mehr als nur ein Schlagwort 3

Interessenvertretung

Beschäftigen Sie sich noch heute mit Bewertungsportalen... 4
Wirtestammtische 5
Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi! 6
Crowdfunding Umfrage 7
Gastrozirkus 7

Branchenservice

Serviceangebot Ihrer Fachgruppe 8
Young BIZZ Award 2017 10
Alkomat-Vortestgeräte zum Ausleihen 10

Gesellschaft

Österreichs Gastgewerbe ist und bleibt europaweit Spitze 11
Jubiläumsball der WIRTE im Bezirk Freistadt 11
Die Finalisten der Junior Koch Challenge 3.0 stehen fest 12

Themenserie

News in Design & Konzept 14
Genuss im Hotel Almesberger 14
WIFI Kurse 15



4



8



12



14

DIGITALISIERUNG - MEHR ALS NUR EIN SCHLAGWORT!

Dass die voranschreitende Digitalisierung Wirtschaft und Gesellschaft nachhaltig verändert, ist unbestritten. Natürlich hat dies auch enorme Auswirkungen auf unsere Branche. Die Nachfrage nach digitalen Tools in der Gastronomie hat bereits eingesetzt und wird noch massiv zunehmen. Und dabei sprechen wir nicht mehr nur von einer professionellen Homepage mit Informationen wie Öffnungszeiten oder Kontaktdaten.

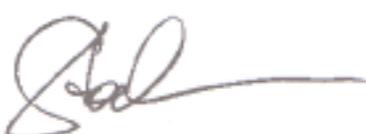
Studien zeigen die Stoßrichtung ganz klar. Mehr als 25 % aller Gäste erwarten bereits heute eine Möglichkeit, online einen Tisch reservieren zu können. Und rund 20 % unserer Gäste würden gerne die Rechnung mit dem Handy begleichen. Aber auch im Einkauf geht der Trend in Richtung Digitalisierung, zB durch online-Einkaufsportale.

Und noch ein Thema wird uns im Zuge der Digitalisierung unsere Branche begleiten: Bewertungsplattformen! Unsere Gäste nutzen diese Portale nicht nur vermehrt für die Auswahl eines Lokals, sondern führen nach einem Lokalbesuch auch eine Bewertung darüber durch. Unabhängig davon, ob wir als Gastronomen diese Entwick-

lung befürworten oder nicht, dieser Trend lässt sich nicht stoppen. Daher müssen wir uns fit machen und die Chancen, die uns Bewertungsplattformen auch bieten können, nutzen.

Wir haben daher für Sie in den kommenden Monaten mehrere Workshops zum Thema „Professioneller Umgang mit Bewertungsplattformen“ organisiert. Markus Schauer, langjähriger „Holiday Check Trainer“, Besitzer eines Landwirtshauses und Hotelmanager informiert Sie in diesen Vorträgen über den optimalen Umgang mit Bewertungsplattformen und geht auf Ihre individuellen Fragestellungen ein. Alle näheren Infos zu den Vorträgen finden Sie auf Seite 4/5.

Nutzen wir gemeinsam die Chancen, die uns die Digitalisierung bietet! Denn eines ist klar: Umkehrbar ist diese Entwicklung nicht!



Ihr Thomas Mayr-Stockinger





BEWERTUNGSPORTALE

INTERESSENVERTRETUNG

WIRTESTAMMTISCHE

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

Die nächsten Wirstammtische stehen ganz im Zeichen des Professionellen Umgangs mit Bewertungsplattformen.

Mehr und mehr Gäste nutzen Bewertungsplattformen einerseits für die Auswahl eines Lokals und andererseits auch anschließend für die Bewertung des Lokalbesuches. Unabhängig davon, ob wir als Gastronomen diese Entwicklung befürworten oder nicht, lässt sich dieser Trend nicht stoppen. Daher müssen wir die Chance, die uns Bewertungsplattformen auch bieten können, nutzen.

Bei den nächsten Wirstammtischen werden Sie in einem Impulsreferat darüber informiert, wie Sie aktiv und professionell Bewertungsplattformen nutzen können, um sich dadurch einen Wettbewerbsvorteil zu sichern. Sie lernen die strategische Ausrichtung unterschiedlichster Bewertungsportale kennen, erfahren wie Sie mit negativen Bewertungen umgehen und Bewertungsplattformen im Sinne der eigenen Positionierung nutzen können. In der anschließenden Diskussion, in der Sie ihre individuellen Fragen stellen können, werden folgende Themen behandelt:

- » Wie reagiert man auf Bewertungen und wie formuliert man dazu eine Stellungnahme?
- » Was kann man gegen ungerechtfertigte Bewertungen unternehmen?
- » Können Bewertungen auf der Plattform gelöscht werden und wenn ja, wie?

Der Vortragende Markus Schauer ist als Referent für online Marketing in der Gastronomie und Hotellerie seit über 20 Jahren erfolgreich tätig. Markus Schauer betreute und schulte als certified Holiday Check Trainer zwischen 2011 und 2014 zahlreiche Gastronomiebetriebe zum Thema Reputationsmanagement. Aufgrund seiner langjährigen Erfahrung als Eigentümer eines Landgasthofes und als Hoteldirektor setzt er bei all seinen Vorträgen auf einen klaren Praxisbezug und eine konkrete Umsetzung des Vortraginhaltes in den Betrieben.

Wir laden Sie recht herzlich zum Wirstammtisch ein und freuen uns auf Ihr Kommen.

MITTWOCH, 15. FEBRUAR

14:30 Uhr, Gasthaus Ochsenwirt, Marktplatz 11,
4212 Neumarkt

MITTWOCH, 22. MÄRZ

14:30 Uhr, Inzersdorfer Dorfstub'n, Dorfplatz 1,
4565 Inzersdorf im Kremstal

Wir bitten um Anmeldung per Mail an:
veranstaltungsmanagement@wkooe.at oder telefonisch bei Frau Rehberger unter 05-90909-7056.

INTERESSENVERTRETUNG

BESCHÄFTIGEN SIE SICH NOCH HEUTE MIT BEWERTUNGSPORTALEN...

Nutzen Sie das WWW als Chance für Ihren Betrieb!

Die besten Lokalitäten zu finden, ist ein wichtiger Teil unseres Lebens. Ebenso wichtig sind die Menschen und Informationen, die uns bei diesen Entscheidungen helfen. Beides wird bleiben. Nur der Weg der Kommunikation hat sich und wird sich noch öfters verändern.

Früher waren es häufig die direkten Meinungen von Freunden, der Familie oder anderen vertrauenswürdigen Quellen, die man als Erstes einholt, wenn das perfekte Restaurant für ein Rendezvous gesucht wurde oder das Wirtshaus mit der besten Hausmannskost. Heute gehen unsere Gäste in

das World Wide Web und fragen Google, Tripadvisor & Co.

Der durch das Internet vorinformierte Gast hat sicherlich die „Art des Verkaufens“ wesentlich verändert. Es sind nicht die negativen Kritiken und Bewertungen auf Tripadvisor und Co. das Problem, sondern die fehlende Strategie mit der Handhabung dieser.

Aus diesem Grund veranstaltet Ihre Fachgruppe Wirstammtische zu diesem Thema, um Sie im Umgang mit den Bewertungsplattformen bestmöglich zu unterstützen.

GASTRONOMIE/HOTELLERIE - DAS RICHTIGE FÜR MI!

Die im Jänner 2016 gestartete Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie: Das Richtig für mi“, wird auch im Jahr 2017 fortgesetzt.



Ziel der Kampagne ist die Hebung des allgemeinen Images der Branchen, als auch die Erhöhung der Attraktivität der Branchen bei Lehrlingen bzw. Fachkräften.

Die Imagekampagne der gastgewerblichen Fachgruppen ist gezielt an potentielle Lehrlinge und deren Eltern gerichtet, um bei ihnen die Begeisterung für einen Tourismusberuf zu entfachen und in weiterer Folge auch auf die breite Öffentlichkeit überspringen zu lassen. Dabei wird auf die Überzeugungskraft jener Leute gesetzt, die ihren Beruf im Tourismus lieben und mit Leidenschaft ausüben.

Im Rahmen von Anzeigen-Einschaltungen und PR-Beiträgen in Printmedien und Werbespots im Kino sowie im regionalen TV werden die Vorzüge der Branchen optimal positioniert. Zusätzlich wird mit Werbemitteln am „Point of Contact“, mittels Testimonials aus den Branchen, für eine berufliche Karriere in Gastronomie und Hotellerie geworben.

Für das Jahr 2017 ist neben der Fortführung dieser Aktivitäten zusätzlich eine online Maßnahme, in Form von online ads, auf von Jugendlichen stark frequentierten, websites, geplant. Die online ads sind in ihrer Aufmachung etwas „fre-

cher“ als die Anzeigen in den Printmedien und sollen vor allem die Zielgruppe der potentiellen Lehrlinge ansprechen.



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

Nach der positiven Erstellung erhalten Sie die Bierdeckel als pdf. und jpg. zugesandt. Die nächste Produktion der Bierdeckel ist für Mitte des Jahres geplant, dann werden Ihnen Ihre persönlichen Bierdeckel kostenlos zugestellt.



CROWDFUNDING UMFRAGE

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme

Gemeinsam mit der Universität Innsbruck möchte die WKO Möglichkeiten, Voraussetzungen und besondere Herausforderungen von **alternativen Finanzierungsmethoden** näher untersuchen und **bedarfsgerechte Ansätze und Vorgehensweisen** für unsere Mitgliedsbetriebe erarbeiten. Bitte unterstützen Sie uns im in Ihrem eigenen Interesse für diese 6-10 minütige Umfrage. Vielen Dank! Unter den Teilnehmern wird ein Wellnesswochenende für 2 Personen in einem 4 Sterne Hotel in Österreich verlost!



Hier gehts zum Fragebogen:
https://www.soscisurvey.de/Alternativfinanzierung_KMU



TERMINANKÜNDIGUNG





BRANCHENSERVICE

SERVICEANGEBOT IHRER FACHGRUPPE

Um Ihnen den betrieblichen Ablauf etwas zu erleichtern, stellen Ihnen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie einige Materialien zur Verfügung.

Sie können diese jederzeit gerne per E-Mail an tourismus1@wkoee.at oder unter T 05-90909-4613 bestellen.



GASTRONOMIEGUTSCHEINE

Vorgedruckte Gutscheine im Wert von: € 10,- und € 20,- sind erhältlich (Blöcke zu je 20 Stück).



ARBEITSMAPPE HYGIENE (HACCP)



GASTGARTENSCHILD

Plastiikschild „Rücksicht auf Anrainer“ im Format A3.
Preis: € 6,-/Stück



AUFKLEBER „SORRY KEIN ALKOHOL + NIKOTIN UNTER 16“

Der knallgelbe, unübersehbare Aufkleber (Größe: 22 x 7,5 cm) soll Jugendlichen, aber auch deren Eltern zeigen, dass in Ihrem Lokal der Jugendschutz ernst genommen wird.



AUSZUG AUS DEM JUGENDSCHUTZGESETZ

im Format A3. Aushangpflichtig!!
...alle weiteren aushangpflichtigen Gesetze finden Sie auf www.wko.at



BADEZIMMERAUFKLEBER

Hinweisaufkleber für Gästezimmer in 5 Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Tschechisch) - Größe: 12x17,5 cm.
Diese haben den umweltschonenden Umgang mit Bade- und Handtüchern zum Inhalt.



BRANDSCHUTZBLATT

Soll Ihren Gästen eine Anleitung zum Verhalten im Brandfall sein (3-sprachig: Deutsch, Englisch, Französisch) - im Format A4.



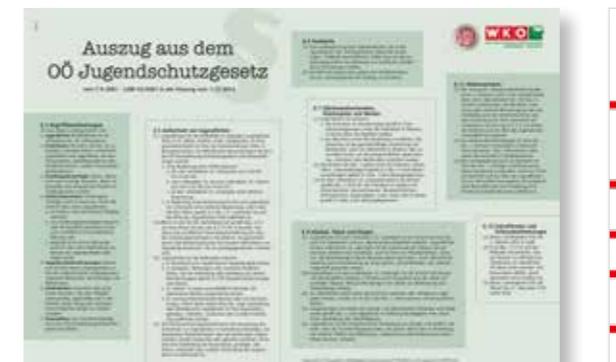
ZIMMERPREISTAFEL

Vordruck zur Preisauszeichnung für Ihre Gästezimmer - im Format A5.



ÖÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur ÖÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.



BRANCHENSERVICE

YOUNG BIZZ AWARD 2017

„Branchenoscars“ für Jungunternehmer wird 2017 in Riga verliehen

Beim 23. GastroBizz Kongress, der vom 26. - 28. März 2017 in Riga stattfindet, wird zum dritten Mal der „Young BIZZ Award“ für erfolgreiche Jung-Gastronomen unter 40 Jahren verliehen.

Egal ob brandneu oder alt eingesessen - hinter erfolgreichen Betrieben stehen engagierte Gastronomen, die ihre Betriebe mit ihrer Persönlichkeit prägen. Mit dem neu geschaffenen und 2015 das erste Mal verliehenen „Young BIZZ Award“ will Herbert Starl junge Gastronomen und Hoteliers (natürlich Männer und Frauen) vor den Vorhang bitten und ihre unternehmerischen Leistungen entsprechend würdigen.

Der Young BIZZ Award - powered by card complete - wird 2017 in der Kategorie „New Business“ verliehen. Dieser ist Start-Ups und Neueröffnungen vorbehalten.

Bewertet werden neben „soft facts“ wie Originalität, Innovationsgrad und durchgängiges Qualitätsmanagement auch Kennzahlen wie Entwicklung der Mitarbeiterzahl, Auslastung und Umsatz. Die Bewertung erfolgt durch

eine prominent besetzte Fachjury, die Objektivität und Unabhängigkeit garantieren.

Dem Sieger winkt eine Einladung für zwei Personen in ein europäisches Top-Restaurant inklusive Flug, Übernachtung und Transfers. Der Zweit- und Dritt-Platzierte erhält eine Einladung für zwei Personen in ein österreichisches 3- oder 4-Haubenrestaurant.



Sämtliche Informationen sowie das Anmeldeformular zum Young BIZZ Award finden Sie unter: www.gastrobizz.at

GESELLSCHAFT

ÖSTERREICHS GASTGEWERBE IST UND BLEIBT EUROPÄEIT SPITZE

Ein Europameister und zwei Vizeeuropameister bei den EuroSkills 2016 in Göteborg

Die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich haben auch dieses Jahr wieder drei TeilnehmerInnen zu den EuroSkills entsandt, um sich mit der Berufselite Europas zu messen. Drei harte Wettbewerbstage in Göteborg wurden von den jungen Fachkräften mit Bravour bestritten. Am Ende war der Jubel groß, als Österreich einen Europameister im Bereich Service und je eine Vizeeuropameisterin in den Bereichen Küche bzw. Hotel- und Gastgewerbeassistent mehr hatte. Oberösterreich holte sich im Bereich „Hotel Rezeption“, der weiterhin als „Testberuf“ bei den EuroSkills vertreten ist, mit Daniela Lengauer (Kurhotel Bad Zell) eine stolze Vizeeuropameisterin. Sie teilt sich den Titel mit ihrer finnischen Kollegin. Beide mussten sich nur gegenüber der Konkurrentin aus Südtirol geschlagen geben. Für das österreichische Team wäre es wünschenswert, dass der Bereich Rezeption bald als fixer Bestandteil in den Wettbewerb aufgenommen wird. Großer Dank gebührt dem Ausbildungsbetrieb Kurhotel Bad

Zell sowie Peter Wölfel der als leitender Trainer für den Bereich Hotelrezeption mit seinem Team Daniela Lengauer bestens auf den Bewerb vorbereitete.



v.l.: Manuela Wechselberger (Küche),
Christoph Schrottenbaum (Restaurant Service),
Daniela Lengauer (Hotelrezeption)

BRANCHENSERVICE

ALKOMAT-VORTESTGERÄTE ZUM AUSLEIHEN

Nach wie vor bietet die Fachgruppe Gastronomie Ihren Mitgliedern drei Vortestgeräte zur Atem-Alkoholmessung, wie sie auch von der Polizei verwendet werden, zum kostenlosen Verleih an. Verrechnet werden lediglich die benötigten hygienischen Einweg-Mundstücke zum Preis von € 0,30/Stück.

Um möglichst viele Betriebe damit bedienen zu können, ist die Verleihzeit auf maximal zwei Wochen beschränkt. Das Gerät ist persönlich abzuholen und zurückzubringen.

Für Auskünfte und Anmeldungen steht Ihnen Frau Ingrid Fölsner unter T 05-90909-4611 oder E tourismus1@wkoe.at gerne zur Verfügung.

GESELLSCHAFT

JUBILÄUMSBALL DER WIRTE IM BEZIRK FREISTADT

Am 21. November fand bereits der 20. Wirball des Bezirks Freistadt im Gasthof Rameder in Mönchdorf statt. Bezirkswirtesprecher Josef Aglas organisierte, wie all die Jahre davor, eine überaus gelungene Veranstaltung mit kulinarischen Genüssen von Gerald Schimpl und Sebastian Rameder. Bis tief in die Nacht hinein wurde zur Musik von Cartoon getanzt, die spektakulären Einlagen von Showbarkeeper Stefan Haneder genossen und die Rock n Roll Tänzerinnen sowie der Zauberkünstler bewundert.

Besonderes Highlight des Jubiläumsballs war die Überraschung für Organisator Josef Aglas, dem mit einer Abordnung der Musikkapelle Mönchdorf, einer launigen Laudatio von Helmut Satzinger und einem Bieranstich für die Organisation der 20 Wirbälle gedankt wurde.



v.l.: Stefan Praher, Thomas Mayr-Stockinger, Peter-Paul Frömmel, Renate Schartmüller, Josef Aglas, Gabi Ebner, Sebastian Rameder



Tobias Karlinger

GESELLSCHAFT

DIE FINALISTEN DER JUNIOR KOCH CHALLENGE 3.0 STEHEN FEST

Mit viel Begeisterung, Kreativität und Einsatz waren sie dabei, die 11 Kochlehrlinge die mit ihren spannenden Rezepteinreichungen die Jury überzeugten und zur diesjährigen Junior Koch Challenge antreten durften, die von den hotspots und der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Oberösterreich zum dritten Mal ausgeschrieben wurde.

In der Linzer WIFI-Küche kochten sich sechs Kandidaten ins Finale, die im Rahmen des „Culinary Art - The Next Generation 3.0“ am 25. Jänner 2017

als Junior-Koch-Team im Cubus Linz ein mehrgängiges Menü auf die Teller der Gäste zaubern werden.

Aufkochen werden bei diesem Gourmet-Festival die Kochlehrlinge **Victoria Cellnigg** (Spa Hotel Bründl, Bad Leonfelden), **Tobias Karlinger** (Pöstlingberg Schlössl, Linz), **Roman Lederer** (Seegasthof Oberndorfer, Attersee), **Alexander Neulinger** (Gasthaus Cagitz, Hörsching), **Lenka Kyselicova** (Klinik Diakonissen, Linz) sowie **Jakob Slukic** (Brauhaus Gmunden).



Roman Lederer

Die Finalisten beeindruckten im Linzer WIFI vor den fachkundigen Juroren **Philip Rachinger** (Mühlthalhof), **Olivier Sortsch** (Transgourmet Kochstudio) und dem Ausbildungsverantwortlichen der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Obmann **Gerold Royda** mit Top-Leistungen. Aus den vorgegebenen Zutaten - Vorspeise mit Shiitake-Pilzen vom Biohof Berner Pupping, Hauptgericht mit Bio-Jungmasthahn von die Eiermachen Kremsmünster, Dessert mit heller und dunkler Callebaut Schokolade von Transgourmet - zauberten die Nachwuchsköche individuell gestaltete 3-gängige Menüs auf die Teller und boten damit bereits einen Vorgesmack darauf, was die Gäste am 25. Jänner 2017 im Linzer Cubus erwarten dürfen. Die Gäste erwartet ein 7-gängiges Menü, zubereitet vom Junior-Koch-Team sowie den Haubenkochprofis des Hotels Mühlthalhof, **Helmut** und **Philip Rachinger**.



Lenka Kyselicova



Gerold Royda, Philip Rachinger

Der/ die Sieger(in) unter den sechs Finalisten der Junior Koch Challenge 3.0 wird bei diesem Dinner bekannt gegeben und wird im Rahmen eines einwöchigen Praktikums **4-Hauben-Koch Simon Taxacher** im „Rosengarten“, Hotel Restaurant Spa in Kirchberg/ Tirol, auf die Finger schauen und assistieren dürfen.

Wir bedanken uns bei den weiteren Teilnehmern, die den Einzug in die Junior Koch Challenge 3.0 schafften, für ihre hervorragenden Leistungen: **Jan Bönning** (BS Altmünster), **Jonathan Ganske** (SPES Hotel, Schlierbach), **Hannah Oberndorfer** (PVA Bad Schallerbach), **Raphael Wagner** (Gasthaus Freiseder, Linz) und **Lukas Pichler** (Wirt z'haus Lehner).



Alexander Neulinger



Jakob Slukic



Victoria Cellnigg



NEWS IN DESIGN & KONZEPT

GENUSS IM HOTEL ALMESBERGER

Im neuen, modernen Look präsentieren sich das Restaurant sowie sechs Gästezimmer im 4-Stern-Superior Hotel Almesberger in Aigen-Schlägl.

Die Ausstattung des Restaurants ist klar und modern und fügt sich wunderbar in das bestehende Gewölbe ein. Das harmonische Farbenspiel aus Sand- und Senftönen sowie ein gekonnter Stoffmix verbreiten gute Laune. Ein sorgfältig geplantes Lichtkonzept schafft an den richtigen Stellen Stimmungsbereiche, die das Wohlbefinden der Gäste deutlich fördern. So sitzt man am Mittelpodium unter einem eindrucksvollen Beleuchtungshimmel, der je nach Tageszeit individuelle Eindrücke vermittelt. Gleichzeitig verleiht eine übergroße Wandprojektion mit bewegten Bildern diesem Ort etwas Magisches. Die herausragende Kulinarik der Almes-



berger Küche wird damit zu einem eindrucksvollen Gesamterlebnis, das durch das schwere Granitbecken beim Frischwasserbrunnen, das flackernde Feuer im Kamin und durch den großzügigen Einsatz von Holz dennoch seine Bodenständigkeit und damit den Bezug zum Mühlviertel nicht verliert.

Auch die sechs gemütlichen „Hopfenblütenzimmer“ erfreuen die Gäste und bieten authentisches Urlauberlebnis rund ums Thema Bier. Die verwendeten Naturtöne strahlen Ruhe und Behaglichkeit aus, lebendig wirkende Altholzeiche und liebevoll abgestimmte Details verwandeln die Zimmer in Wohlfühlöasen. Durch Aufbrechen der Raumstrukturen zwischen Wohn- und Badbereich entstanden großzügige Bäder, die nun ganz dem Zeitgeist entsprechen.

Anfang 2017 bietet das WIFI Grieskirchen zwei Neuheiten, die Top-Qualifikationen für spannende Berufsperspektiven bieten.

8480 - SOMMELIER ÖSTERREICH

Kurstermin: 31.1. bis 23.3.2017,
Di, Do 8:30 bis 17 Uhr
Kursort: WIFI Grieskirchen,
Manglburg 20, 4710 Grieskirchen
Förderung: Bildungskonto Land OÖ,
Ausbildungsförderung der öö Berufsgruppe
der Wein- und Spirituosenhändler
Kosten: 1.598,00

Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Umso gefragter sind top-ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zur Seite stehen können. Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines. Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

8566 - AUSBILDUNG ZUM KAFFEE-EXPERTEN

Kurstermin: 13.2. bis 16.2.2017,
Mo bis Do 9 bis 17 Uhr
Kursort: WIFI Grieskirchen,
Manglburg 20, 4710 Grieskirchen
Förderung: Bildungskonto Land OÖ
Kosten: 480,00

Die Ausbildung zum Kaffee-Experten richtet sich an alle, die sich ein profundes Wissen über Kaffee - Herkunft, Rohkaffee, Röstung, Qualität, Zubereitung, Rezepte, Maschinenkunde - aneignen wollen. Sie sind dann in der Lage, Ihren Gästen neue Kaffeekreationen zu bieten und damit Ihre Zusatzverkäufe zu steigern. Das Seminar kann mit einer Prüfung abgeschlossen werden.



Nähere Informationen zu den Kursen und Fördermöglichkeiten erhalten Sie unter
T 05-7000-5360 oder
michaela.humer@wifi-ooe.at

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUS- GEBER & 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 MBA
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
WKOÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz

