

AUSGABE
03/2017

INSIDER



**DURCH'S REDEN KOMMEN
D'LEUT ZUSAMMEN**

Bericht Seite 3

**REGISTRIERKASSEN BRAUCHEN AB 1. APRIL
EINEN MANIPULATIONSSCHUTZ**

Bericht Seite 4

WIR BITTEN ZU FISCH!

Bericht Seite 13



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

„Durch’s Reden kommen d’Leut zusammen“! 3

Interessenvertretung

Registrierkassen brauchen ab 1. April einen 4
Manipulationsschutz

Projektaufruf zu Leuchtturmprojekte 7

Branchenservice

Einladung Wirstammtisch 8

Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle 10
im Tourismus

Gesellschaft

Fischgeborene sind Auserkorene 12

KultiWirte bitten zu Fisch 13

Regional ist genial 13

Themenserie

Themenserie - Digitalisierung Musicbar ROX 14

WIFI-Kurs - Arbeitsrecht Update 2017 11



4



8



12



14

WIRSTAMMTISCHE IN OÖ „DURCH’S REDEN KOMMEN D’LEUT ZUSAMMEN“!



und können außerdem bei Interesse mit dem jeweiligen Unternehmer Kontakt aufnehmen, um sein Wissen und seine Erfahrungen zu nutzen.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die Linzer Music-Bar „ROX“ vor. Geschäftsführer Jürgen Koitz schilderte uns in einem Interview, welche Effizienzsteigerungen durch die Umsetzung von digitalen Prozessen in seinem Lokal möglich wurden. Nutzen auch Sie diese Tipps, gewissermaßen vom Profi für Profis!

Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppe
Gastronomie

Unsere Wirstammtisch-Reihe durch OÖ kombiniert Top-Infos zu Branchenthemen mit dem persönlichen Erfahrungsaustausch zwischen Kollegen. Nutzen Sie dieses Angebot! Unser Stammtisch im Bezirk Freistadt zum Thema „Bewertungsplattformen“ war ein voller Erfolg. Kompakt und praxisorientiert hat der Vortragende Markus Schauer den Teilnehmern konkrete Tipps zum professionellen Umgang mit Bewertungsplattformen gegeben.

Die Wichtigkeit dieses Themas bzw. das tolle Feedback der Teilnehmer waren für uns ausschlaggebend, dass wir Markus Schauer auch zum nächs-

ten Wirstammtisch im Bezirk Kirchdorf am 22. März 2017 nochmals einladen werden. Egal ob Sie aus dem Bezirk Kirchdorf oder aus einer anderen Gegend aus OÖ kommen - wenn Sie Interesse an diesem Zukunftsthema haben, freuen wir uns auf Ihre Teilnahme. Alle Infos zur Veranstaltung finden Sie auf Seite 8.

Und auf noch einen Themenschwerpunkt im Insider möchten wir Sie hinweisen. Wir stellen in den nächsten Ausgaben immer wieder Betriebe vor, die sich bereits jetzt intensiv mit dem Thema Digitalisierung befassen. So erhalten Sie konkrete Tipps aus der Praxis für Ihre betriebliche Tätigkeit



REGISTRIERKASSEN BRAUCHEN AB 1. APRIL EINEN MANIPULATIONSSCHUTZ



Wir haben für Sie erreicht, dass aufgrund von Lieferschwierigkeiten auf Seiten der Anbieter kein vorsätzliches Fehlverhalten vorliegt, sofern die rechtzeitige Beauftragung eines Kassenherstellers oder Kassenhändlers nachgewiesen beziehungsweise glaubhaft gemacht werden kann und daher von einer Strafe abgesehen wird.

Ab 1.4.2017 besteht die gesetzliche Verpflichtung, die Aufzeichnungen in einer Registrierkasse durch eine technische Sicherheitseinrichtung gegen Manipulationen zu schützen. Dazu bedarf es einer Registrierkasse, die der Registrierkassensicherheitsverordnung (RKSV) entspricht und einer Implementierung des ebenso vorgeschriebenen Manipulationsschutzes, sowie der Registrierung der Einrichtungen über FinanzOnline und einer erfolgreichen Startbelegprüfung. Sprich bis 31. März müssen die Kassenidentifikationsnummer, Zertifikatsnummer und AES-Schlüssel via FinanzOnline an das Finanzamt gemeldet werden. Abgeschlossen wird die Anmeldung durch Prüfung des Startbeleges mittels ‚BMF Belegcheck-App‘. Achtung Drucker: überprüfen Sie rechtzeitig, ob Ihr (Bon-) Drucker auch einen QR-Code drucken kann.

Bei vorsätzlicher Nichtbeachtung dieser gesetzlichen Pflicht droht nach dem Finanzstrafgesetz eine Strafe bis zu 5.000 Euro. Dazu muss von den Finanzämtern in jedem Einzelfall geprüft werden, warum die Verpflichtung, eine manipulationsgeschützte Registrierkasse für die Aufzeichnung der Barumsätze zu verwenden, nicht erfüllt werden konnte. Dies bedeutet

auch, dass insbesondere die vorsätzliche Nichterfüllung behördlich zu beweisen ist.

Von einer vorsätzlichen Nichtbeachtung der Registrierkassenpflicht mit Manipulationsschutz kann glaubhaft insbesondere dann nicht ausgegangen werden, wenn die Unternehmerin/der Unternehmer...

- über eine Registrierkasse verfügt, die der Kassenrichtlinie entspricht und mit dieser die Einzelaufzeichnungspflicht und Belegerteilungspflicht erfüllt,
- Belege über die getätigten Barumsätze lückenlos erteilt und
- nachweist bzw. zumindest glaubhaft macht, dass sie/er die RKSV-konforme Beschaffung und/oder die Umrüstung der Registrierkasse(n) bei einem Kassenhersteller oder einem Kassenhändler bis Mitte März 2017 bereits beauftragt hat, sodass die Säumnis nicht in ihrer/seiner Sphäre gelegen ist.

Bei einem derart gelagerten Sachverhalt ist von einer finanzstrafrechtlichen Verfolgung der Unternehmerin/des Unternehmers abzusehen.

Aber Achtung, dies ist kein Persilschein, sich mit der Umstellung weiterhin Zeit zu lassen. Nur wenn die Beschaffung des Manipulationsschutzes - im Sinne der oben bezeichneten Kriterien - ordentlich betrieben wird, wird von einer Strafe abgesehen.

Nach der möglichst zeitnahen Aktualisierung des Registrierkassensystems und der Beschaffung einer Signaturerstellungseinheit müssen in der Folge ohne Verzug die Initialisierung der Registrierkasse, die Erstellung des Startbeleges und die Meldung der Registrierkasse und der Signaturerstellungseinheit über FinanzOnline sowie die Prüfung des Startbeleges erfolgen.

TIPP!

Halten Sie die schriftliche Bestätigung des Kassenhändlers griffbereit, damit Sie diese im Zuge Kassennachschau durch die Finanzpolizei den Organen vorweisen können.



INTERESSENVERTRETUNG

AUFRUF ZUR EINREICHUNG VON PROJEKTVORSCHLÄGEN LEUCHTTURMFÖRDERUNG „DIGITALISIERUNG IM TOURISMUS“

Im Rahmen der Förderungsaktion wurde ein weiterer Projektaufruf zu „Digitalisierung im Tourismus“ veröffentlicht, der wiederum mit insgesamt 1 Million Euro dotiert ist.

Ziel dieser Förderungsaktion ist es, den Herausforderungen des eTourismus in Österreich besser Rechnung zu tragen. Dabei können sowohl Maßnahmen und Aktivitäten mit klarem Endkundenfokus in allen Phasen der Customer Journey als auch Initiativen für die innerbetriebliche Optimierung durch neue Technologien adressiert werden.

Im Hinblick auf die richtliniengemäße Untergrenze von EUR 100.000,00 an förderbaren Kosten stehen Hotel-Kooperationen auf Destinationsebene bzw. destinationsübergreifende Kooperationen, die die Erstellung eines gemeinsamen,

umfassenden Digitalisierungskonzepts mit anschließender, individueller betrieblicher Umsetzung zum Ziel haben, im Mittelpunkt der Förderung.

Projektvorhaben sollten ausgewählte digitale Lösungen umfassen, die in ihrer Gesamtheit einen besonderen Innovationscharakter aufweisen.

**EINSENDESCHLUSS FÜR PROJEKTANTRÄGE
WURDE VERLÄNGERT UND IST NUN DER 2.
MAI 2017 (DATUM DES POSTSTEMPELS).**



**EINREICHFRIST
2. MAI 17**



Einreichunterlagen sowie Informationen zur Initiative und die Förderungsrichtlinien finden Sie unter:
<http://www.oehrt.at/finanzierung-und-foerderungen/leuchtturmprojekte/>

EINLADUNG WIRTESTAMMTISCH

Wenn Sie wissen möchten, wie man auf Bewertungen reagiert, wie man Stellungnahmen gekonnt formuliert und was man gegen ungerechtfertigte Bewertungen auf online Bewertungsplattformen unternehmen kann, dann kommen Sie zu unserem nächsten Wirstammtisch.

WIR LADEN SIE MIT PARTNERIN RECHT HERZLICH ZUM WIRTESTAMMTISCH EIN UND FREUEN UNS AUF IHR KOMMEN.

**MITTWOCH, 22. MÄRZ, 14:30 UHR,
INZERSDORFER DORFSTUB'N,
DORFPLATZ 1,
4565 INZERSDORF IM KREMSTAL**

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

Das Essen war ungenießbar und obendrein noch unverschämte teuer!!!

Der Spesen nichts gewesen.“

„Selten so schlecht gegessen!!!“

„Meine Empfehlung: wenn ihr gut essen wollt - macht einen großen Bogen um...“

...e Zimmer - abgewohnt und alt“

„Der übliche Preis für ein... laub aller Zeiten, teuer, laut, schmutzig - Finger weg!“



REDUZIERUNG VERMEIDBARER LEBENSMITTELABFÄLLE IM TOURISMUS



ARBEITSRECHT UPDATE 2017

Das Arbeitsrecht ist voller Stolpersteine für den Arbeitgeber. Einmal hineingetappt, kann dies zu hohen Strafen oder Nachforderungen der Arbeitnehmer führen. Diese Informationsveranstaltung möchte Sie auf einige dieser Fallen aufmerksam machen, jedoch auch auf Neuerungen hinweisen, die 2017 in Kraft treten.

Zu Thema „Arbeitsrechts-Update 2017“ werden folgende Veranstaltungstermine bzw. -orte angeboten:

MO, 03.04.2017: 16.00 - 18.00 Uhr, WKO Schärding

DI, 04.04.2017: 16.00 - 18.00 Uhr, WKO Rohrbach

DO, 20.04.2017: 16.00 - 18.00 Uhr, WKO Grieskirchen

MO, 24.04.2017: 16.00 - 18.00 Uhr, WKO Steyr

DI, 25.04.2017: 16.00 - 18.00 Uhr, WKO Vöcklabruck

MO, 08.05.2017: 16.00 - 18.00 Uhr, WKO Braunau

DI, 09.05.2017: 16.00 - 18.00 Uhr, WIFI Linz

ANMELDUNGEN
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053
E unternehmerakademie@wifi-ooe.at

BRANCHENSERVICE

Das europäische Hotel- und Gastgewerbe geht verantwortungsvoll mit den wertvollen Ressourcen um.

HOTREC, der Dachverband der Hotels, Restaurants und Cafés in Europa, möchte gemeinsam mit der „European Federation of Food Banks“ die positive Entwicklung in der Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Tourismus fördern. In Kooperation wurden Leitlinien erarbeitet, um gastgewerbliche Betriebe in Europa zu unterstützen, ihre Lebensmittelabfälle noch weiter zu reduzieren und mögliche Nahrungsmittelspenden zu erleichtern.

Verschaffen Sie sich mit dem kostenlosen Online-Schnelltest einen Überblick, wie viel Geld Ihr Betrieb beim Lebensmittelabfall einsparen kann. Das Programm Küchenprofi[t] bietet eine individuelle Begleitung bei der Reduzierung der Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben - von der Analyse der Abfallursachen bis zur Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen.



Hier geht's zum kostenlosen
Online-Schnelltest:
<https://united-against-waste.at/online-schnelltest/>

WERBUNG

immoinspasching Die Gemeinde Pasching sucht



**GASTRONOMIE
PÄCHTER** für Restaurant
im Volksheim Langholzfeld

**BADEBUFFET
PÄCHTER** für Freibad
Wagram, ab Mai 2017

Schriftliche Bewerbungen bitte an die Gemeinde Pasching, Leondingerstraße 10,
4061 Pasching oder an d.weber@pasching.at · Telefon: 07221.88515-13
Nähere Auskünfte erhalten Sie bei der Gemeinde Pasching.

www.pasching.at



Bildnachweis: Salzkammergut Fischrestaurants

GESELLSCHAFT

DIE SALZKAMMERGUT FISCHRESTAURANTS LADEN EIN

Wer im Sternzeichen Fisch geboren ist, der gehört noch ein paar Tage zu den Glückskindern in diesem Monat. „Fischgeborene sind Auserkorene“ hieß es auch heuer wieder bei den Salzkammergut Fischrestaurants.

Die Mitgliedsbetriebe der Salzkammergut Fischrestaurants luden seit 20. Februar alle, die im Fischmonat geboren sind, an ihrem Geburtstag auf ein Hauptgericht ein. „Neben vielen Einheimischen kamen auch zahlreiche Gäste aus dem Flachgau und dem Zentralraum“ so Nadine Fers vom Weinhaus Attwenger in Bad Ischl. Auch an den anderen Salzkammergut Seen waren die Salzkammergut Fischrestaurant Wirtinnen und Wirte sehr zufrieden. „Die Fischgeborene-Aktion ist für viele unserer Mitgliedsbetriebe ein wichtiger Turbo zum Saisonstart“ so Obmann Johann Parzer.

Alle, die das Angebot noch nutzen wollen, müssen jetzt schnell sein. Bis zum 20. März sind Fischgeborene noch Auserkorene.



Nähere Infos unter:
www.fischgeboren.at oder
www.fischrestaurants.at

GESELLSCHAFT

WIR BITTEN ZU FISCH!



Die KultiWirte laden unter diesem Motto zu ihren Fischwochen ein.

Traditionell wird am Ende der Faschingszeit bei zahlreichen KultiWirten am 1. März der Heringsschmaus serviert. In den anschließenden Fischwochen stehen Spezialitäten aus den heimischen Flüssen und aus den Weltmeeren auf den Speisekarten der über 70 KultiWirten.

Ob als Suppe, Laibchen, Strudel, geräuchert im Knödel, mit einer Erdnusskruste verfeinert, oder ganz klassisch mehliert und gebraten, lassen Sie sich von der Vielfalt und Einzigartigkeit der Gerichte überzeugen und verwöhnen. Unter www.kultiwirte.at finden Sie den KultiWirt in Ihrer Nähe.



GESELLSCHAFT

REGIONAL IST GENIAL

Die Alten- und Pflegeheim GmbH St. Klara hat gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Vöcklabruck und der Landwirtschaftskammer Vöcklabruck die Initiative „regional ist genial“ gestartet, da sie regionale Lebensmittel von höchster Qualität als Chance für die Wirte und die lebensmittelverarbeitenden Betriebe sehen. Bei einer ersten Regionalmesse im Seminarhaus St. Klara konnten sich Interessenten ein Bild vom breiten Angebot der Region zu machen. „Alles für die Küche aus der Region“ bietet so manche Überraschungen - neben Obst, Gemüse, Fleisch, Eiern, Milchprodukten und Getreide werden im Bezirk Vöcklabruck auch Fische, Enten, Kräuter und Gewürze, ja sogar Champignons und Edelpilze erzeugt.



Fachgruppenobmann Thomas Mayr Stockinger bei der Talkrunde

In der Talkrunde mit Landesrat Max Hiegelsberger, Karl Grabmayr (Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ) und Barbara Mayr (Direktorin des Agrarbildungszentrums Salzkammergut) wies Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger darauf hin, dass die Bereitschaft des Gastes, auf bestimmte Speisen zu verzichten, weil es dafür zB aufgrund der Saison keinen regionalen Lieferanten gibt, nicht besonders ausgeprägt ist. Für Mayr-Stockinger heißt dies, dass neben regionalen Produkten auch andere Waren

für die Zubereitung der vom Gast erwarteten Speiseauswahl verwendet werden müssen. Eine entsprechende verpflichtende Darstellung der allenfalls unterschiedlichen Herkunft der Produkte zB auf der Speisekarte ist dabei nicht zielführend, da sie letztlich dem Gast keinen Mehrwert bietet.

Mayr-Stockinger sprach sein klares Bekenntnis zu einer freiwilligen Kennzeichnung für jene Betriebe, für die es Sinn macht aus - ohne bürokratischen Aufwand.



„Konkret sparen wir seit der Implementierung sicher eine Bürokräft im Ausmaß von 25 - 30 Stunden pro Woche ein“.

Geschäftsführer Jürgen Koitz, Musicbar ROX



THEMENSERIE

DIGITALISIERUNG BEST PRACTICE

„Unser online Reservierungssystem spart Zeit und Nerven“, ist sich Geschäftsführer Jürgen Koitz von der Musicbar ROX sicher, „konkret sparen wir seit der Implementierung sicher eine Bürokräft im Ausmaß von 25 - 30 Stunden pro Woche ein“.

SIE MÖCHTEN NOCH GERNE MEHR DARÜBER WISSEN?

Jürgen Koitz beantwortet gerne Ihre Fragen, schicken Sie diese bitte einfach per Email an: tourismus1@wkoee.at

Im Gespräch mit Fachgruppengeschäftsführer Mag. Stefan Praher MBA, gibt Jürgen Koitz Einblick in die digitalisierten Prozesse des ROX:

Dank unseres online Reservierungssystems können unsere Kunden jederzeit einen Tisch nach Wunsch bei uns reservieren. Unsere Kunden schätzen es sehr, zu jeder Tages- und Nachtzeit und vor allem auch an unseren Sperrtagen einen Tisch bei uns im Viertelstunden Takt zu reservieren. Für meine Mitarbeiter und mich, gibt das System auf Knopfdruck übersichtlich Auskunft über die aktuellen Reservierungen. Bequem kann ich mich als Geschäftsführer über das Smartphone jederzeit und ortsungebunden auf das System einloggen. Da besonders viel an unseren Sperrtagen Sonntag und Montag gebucht wird, weiß ich Montagmorgens bereits, wieviel am Dienstag los sein wird und ob ich beim Personal aufstocken muss. Ganz nebenbei sammelt das System auch wertvolle Daten für uns, die wir gerne zu Marketingzwecken verwenden. Zielgruppengerichtet verschicken wir Emails oder SMS an unsere Kunden und laden sie zu unseren Events ein und weisen auf Angebote hin.

Auch wissen wir, wieviel Umsatz jeder registrierte Kunde bereits bei uns gemacht hat, so geht gezielt mal das eine oder andere Getränk, als auch mal ein Burger für Stammgäste bei uns aufs Haus.

Zugegeben war es anfangs viel Arbeit, alle Daten in das System einzupflegen - wir haben beispielsweise auch all



unsere Rezepte ausgewogen, um wirklich genau kalkulieren zu können - dafür haben wir jetzt auch eine klare Übersicht über unsere Kunden, Tischreservierungen, Kosten, Umsätze und Deckungsbeiträge.

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 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
Lisa Priglinger	- 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

