

AUSGABE
04/2017

INSIDER



**DIGITALISIERUNG
DER TOURISMUSWELT**

Bericht Seite 3

**DIE FÜNF MEGATRENDS DER
DIGITALISIERUNG**

Bericht Seite 4

LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG

Bericht Seite 10

INHALT

Digitalisierung der Tourismuswelt 3

Interessenvertretung

Die fünf Megatrends der Digitalisierung 4

Neues Förderprogramm: Digital Starter 6

Kollektivvertragsabschluss für das Hotel- und Gastgewerbe 7

Branchenservice

Jugendschutzgesetz-Novelle 2013 8

INEO - Auszeichnung vorbildlicher Lehrbetriebe 9

Lehrbetriebsförderung 10

AMS Förderung für Lehrbetriebe 11

Gesellschaft

Wirteball Schärding 12

Gastrobizz 13

Wirteball Rohrbach 13

Themenserie

Hotel Aumühle 14

WIFI-Kurs 15



4



8



12



14

TITELSTORY

DIGITALISIERUNG DER TOURISMUSWELT



v.l.: Thomas Mayr Stockinger, Stefan Praher, Gerold Royda

Vor kurzem ging die weltweit wichtigste Tourismus-Messe „ITB“ über die Bühne. Dabei war ein Thema omnipräsent: das Thema Digitalisierung. Eine Vielzahl von Ausstellern widmete sich zum Beispiel dem „Hotel der Zukunft“! Dabei wurde eine Fülle von digitalen Tools präsentiert: vom mobilen Check-In mittels Smartphone, über

digitale Key-Card-Apps am Handy, bis hin zu digitalen Applikationen die mittels Spracherkennungs-Systemen am Zimmer eine individuelle Steuerung von Licht, Klimaanlage oder Rollläden ermöglichen.

Neben diesen digitalen Möglichkeiten auf betrieblicher Ebene wurde

außerdem intensiv über touristische Megatrends im Zuge der Digitalisierung diskutiert. Fünf fundamentale Megatrends werden - so Tourismusexperten und Trendforscher - die gesamte Reise- und Tourismuswirtschaft umgestalten und damit über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu massiven Veränderungen und Innovationen führen. Und damit schließt sich wieder der Kreis zur betrieblichen Ebene und zu unseren Branchen Gastronomie und Hotellerie.

Wir möchten Ihnen auf der nächsten Seite diese 5 Megatrends in kompakter Form präsentieren und Ihnen gleichzeitig die Chancen und Auswirkungen für unsere Branchen aufzeigen. Denn eines ist klar - was heute Trend ist, ist morgen betriebliche Realität!



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppe
Gastronomie und Hotellerie

DIE FÜNF MEGATRENDS DER DIGITALISIERUNG



1

REALE UND VIRTUELLE WELT VERSCHMELZEN - AUGMENTED REALITY

Der Trend: Bei der Augmented Reality (AR), also der „erweiterten Realität“, erhält der Nutzer zur normalen Wahrnehmung seiner Umgebung ergänzend Informationen - zum Beispiel über sein Smartphone. Die zusätzlichen Informationen können unterschiedliche Sinne ansprechen, vor allem Augen und Ohren. Per GPS wird der Ort ermittelt, an dem sich der Nutzer aufhält, dann werden ihm passende Informationen - Bilder, Videos, Texte und Audiobotschaften - zu seiner Umgebung angeboten. So können Smartphone-Nutzer bereits die eingebaute Kamera etwa auf ein bekanntes Gebäude, auf eine Bergkette richten und erhalten dazu Textinformationen.

Chancen für die Branche: Reisende erhalten Infos über Restaurants und Hotels in ihrer Nähe.

2

DIE TECHNIK ERKENNT, WAS DER KUNDE WILL - INDIVIDUALISIERUNG

Der Trend: Die Fähigkeit zur individuellen Beratung soll nun auf digitale Kanäle übertragen werden. Der technische Aufwand ist groß, aber die Voraussetzungen sind geschaffen: Mit Kundenprofilen in Systemen für Customer Relationship Management und den Ergänzungen aus anderen Quellen wie Social Media und mit Hilfe der Big-Data-Technik stehen die erforderlichen Daten bereit.

Chancen für die Branche: Beim Kunden kann man mit speziell auf ihn zugeschnittenen Angeboten schneller das gute Gefühl geweckt werden, genau das Richtige zu bekommen.

3

NEUE DIGITALE BEGLEITER FÜR DIE URLAUBSREISE - INTERNET DER DINGE

Der Trend: Daheim, im Smart Home, ist das Internet der Dinge beispielsweise die Heizung, die von unterwegs gesteuert wird. Unterwegs können Nutzer per Funkchip Aktionen auslösen oder sich orte abgestimmte Dienste und Produkte angeboten zu bekommen.

Chancen für die Branche: Hotelgäste können mit dem Funkchip, eingebaut in Armbändern/Medaillons beispielsweise ihr Menü auswählen und bestellen als auch Zusatzleistungen wie Massagen buchen und werden an den Check out erinnert.

4

MENSCH-MASCHINE ALS CONCIERGE - ROBOTER FÜR DIE KUNDENBETREUUNG

Der Trend: Sie heißen Pepper, Chihira, Mario oder Relay - kleine Roboter in menschenähnlicher Gestalt, die Kunden als stets bereite Helfer dienen sollen. Ausgerüstet mit Sprach- und Gestenerkennung, vernetzt mit Datenbanken sind die Maschinen in der Lage, mit Menschen zu kommunizieren.

Chancen für die Branche: Bisher beherrschen die Roboter nur einfache Aufgaben und es überwiegt der Wow-Effekt. Aber die Aufgaben werden komplexer und Optimisten hoffen, dass Rezeptionisten und Co durch den Einsatz von Roboter mehr Zeit für anspruchsvolle Aufgaben erhalten werden.

5

DIE RICHTIGE INFO ZUR RICHTIGEN ZEIT - SEAMLESS TRAVEL

Der Trend: Beim stressfreien, nahtlosen Reisen bieten Touristiker vor, während und nach der Reise Informationen, Hinweise und Hilfe. Möglich ist dies durch die große Verbreitung der Smartphones und ständig bestehende Internet-Verbindungen. Damit diese Technik funktioniert, ist es notwendig, die Gäste über alle Kontaktpunkte, also auch unterwegs, erkennen zu können.

Chancen für die Branche: Anwendungen sind beispielsweise Door-to-Gate-Apps, die dem Gast mitteilen, wann sie wegfahren sollten. Zudem können individuelle Vorschläge vom Tauchkurs bis zum Konzertbesuch während dem Aufenthalt angeboten werden.



v.l.: Stefan Praher, Gerold Royda, Thomas Mayr-Stockinger

DIGITAL STARTER

Mit dem neuen Förderprogramm die Chancen der Digitalisierung nutzen

WER WETTBEWERBSFÄHIG BLEIBEN MÖCHTE, MUSS SICH MIT DER DIGITALISIERUNG AUS-EINANDERSETZEN UND DIE SICH BIETENDEN CHANCEN NUTZEN.

Um noch mehr Unternehmen zu motivieren und in Projekten zu unterstützen, haben das Land OÖ und die WKO Oberösterreich das neue Förderprogramm Digital Starter ins Leben gerufen. Förderbar sind die Kosten der Beratungsleistungen. Weiters bis zu einem Ausmaß von 50% bzw. € 3.000.- auch materielle Investitionen und mit dem Projekt in Verbindung stehende ergänzende Dienstleistungen. In Summe sind Projektkosten zwischen € 6.000.- und € 12.000.- mit 50% förderbar. Die maximale Förderung beträgt somit € 6.000.-.

FÖRDERANTRÄGE KÖNNEN BIS ZUM 15. MAI 2017 GESTELLT WERDEN.



**EINREICHFRIST
15. MAI 17**



Ausschreibungsunterlagen und Antragsformulare finden Sie unter:
<https://www.wko.at/service/ooe/innovation-technologie-digital-ung/digital-starter.html>

KOLLEKTIVVERTRAGSABSCHLUSS FÜR DAS HOTEL- UND GASTGEWERBE

Die Lohn- und Gehaltstabellen sind nun völlig neu gestaltet

Wir konnten eine tätigkeitsbezogene Einstufung und somit eine leistungsbezogene Entlohnung durchsetzen.



Die Sozialpartner im Hotel- und Gastgewerbe, die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie in der WKÖ unter der Leitung vom oö Fachgruppenobmann Gerold Royda und die Gewerkschaften vda und GPA-djp haben die Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2017 abgeschlossen.

Die Lohn- und Gehaltstabellen sind nun völlig neu gestaltet. Anstelle der funktionsabhängigen Einstufung in die Lohn- und Gehaltstabellen konnten wir eine tätigkeitsbezogene Einstufung und somit eine leistungsbezogene Entlohnung durchsetzen.

Ab 1. Mai 2017 sind die neuen Lohn- und Gehaltstabellen gültig, die nun

aus fünf verschiedenen Lohngruppen mit einem genauen Tätigkeitsprofil bestehen. Für die Einstufung in die jeweilige Lohngruppe ist das angeführte Tätigkeitsprofil in vollem Umfang zu erfüllen. Wird auch nur eine der aufgezählten Tätigkeiten nicht zur Gänze erbracht, ist der/die ArbeitnehmerIn eine Lohngruppe darunter einzustufen. Die Untergliederung der Lohngruppen in a - c dient zur Einstufung der (Fach-)Arbeiterinnen/(Fach-)Arbeiter in bereits bestehenden Dienstverhältnissen.

Mit dem neuen Kollektivvertragsabschluss konnte zudem eine Aufwertung unserer Berufsausbildung erreicht

werden, da nun ArbeitnehmerInnen ohne abgeschlossene facheinschlägige Berufsausbildung ausschließlich in die Lohngruppe 5 einzureihen sind.

- Der neue Mindestlohn bzw. das neue Mindestgehalt liegt bei 1.460 Euro brutto.
- Die Lehrlingsentschädigung im 1. Lehrjahr beträgt ab Mai 700 Euro, im 2. Lehrjahr 800 Euro, im 3. Lehrjahr 900 Euro und im 4. Lehrjahr 1.000 Euro.
- Gleichzeitig entfällt die Dienstkleidungspausche.

SO FERN SIE DIE LOHNVERRECHNUNG AUSSERHALB IHRES UNTERNEHMENS DURCHFÜHREN LASSEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN DIESE INFORMATION AN IHRE LOHNVERRECHNUNGSSTELLE (STEUERBÜRO) WEITERZULEITEN.



Die Lohn- und Gehaltstabellen (gültig ab 1.5.2017) finden Sie unter:
www.wko.at/ooe/gastronomie oder www.wko.at/ooe/hotellerie





OÖ. JUGENDSCHUTZGESETZ-NOVELLE 2013

Ergebnisse der Testkäufe 2016 zur Kontrolle der Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen

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.

Die im Vorjahr 162 getesteten Gastronomiebetriebe (Cafés, Pubs, Gastgärten, Lokale in Kinos oder Einkaufszentren, Imbisslokale) hielten sich zu 63 % an die Jugendschutzbestimmungen.

In 37 % der getesteten Betriebe wurde gebrannter Alkohol an unter 16-Jährige Jugendliche ausgeschenkt. Im Vergleich zum Jahresergebnis 2015 bedeutet dies eine Reduktion der Abgabequote in der Gastronomie von 42,9 % um 5,9 Prozentpunkte auf 37 %.

In 24,7 % der Betriebe wurde ein Ausweis kontrolliert und dann der Ausschank von gebranntem Alkohol verweigert. Dies bedeutet eine Erhöhung der Ausweiskontrollen um 6,8 Prozentpunkte im Vergleich zum Jahr 2015.

Die geltenden Jugendschutzbestimmungen waren in den getesteten Lokalen zu 39,3 % ausgehängt. In 60,7 % der getesteten Gastronomie-Betriebe waren keine Jugendschutz-

bestimmungen ausgehängt. Somit verschlechterte sich die Aushangquote im Vergleich zum Jahr 2015 ein wenig (um 2,0 Prozentpunkte).

TIPP!

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

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 oder unter T 05-90909-4613 bestellen.

BRANCHENSERVICE



STARTPLATZ MIT ZUKUNFT
**AUSZEICHNUNG
 VORBILDLICHER
 LEHRBETRIEB
 2016 - 2019**

INEO – AUSZEICHNUNG VORBILDLICHER LEHRBETRIEB

Das Gütesiegel für Lehrbetriebe der WKO Oberösterreich geht in die nächste Runde

Die Themen Fachkräftemangel und die Sicherstellung eines ausreichenden Berufskräftenachwuchses stellen zentrale Herausforderungen für viele oö. Unternehmen dar. Gerade in der Zeit einer rückläufigen demografischen Entwicklung ist es besonders wichtig, seine Vorzüge als Ausbildungsbetrieb darstellen zu können.

Die WKO Oberösterreich hat deshalb 2013 die Auszeichnung „Vorbildlicher Lehrbetrieb“ geschaffen, die auf sensationelle Resonanz gestoßen ist. Mit dieser Auszeichnung erhalten alle oberösterreichischen Ausbildungsbetriebe - ob Klein- und Mittelbetriebe oder große Unternehmen - die Möglichkeit, sich als qualitativ hochwertiger Ausbildungsbetrieb positionieren zu können.

FOLGENDE ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN MÜSSEN ERFÜLLT WERDEN:

- Der Betrieb bildet bereits seit 7 Jahren Lehrlinge aus
- Zum Zeitpunkt der Antragstellung wird zumindest ein Lehrling ausgebildet
- Nicht bestandene Lehrabschlussprüfungen, Lehrabbrüche bzw. Lehrvertragslösungen stellen eine Ausnahme dar und sind vom Lehrberechtigten hinreichend zu begründen
- Der Auszeichnungsbewerber bildet dem Berufsbild entsprechend aus und deckt allfällige Lücken durch einen Ausbildungsverbund ab. Ein Nachweis über den Ausbildungsverbund ist vorzulegen
- Es liegt ein schriftlicher Ausbildungsplan vor (zB betriebsbezogener schriftlicher Ausbildungsplan, Ausbildungsmappe, Wochenbuch, ...), der die Ausbildung im gesamten Umfang des Berufsbildes dokumentiert
- Die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen – insbesondere Berufsausbildungsgesetz, Kinder- und Jugendschutzgesetz und Schulpflichtgesetz – werden eingehalten und es sind oder waren keine Verfahren anhängig

**BEWERBUNGS-
FRIST BIS:
23. JUNI 17**

BEWERBUNG ZUM „VORBILDLICHERN LEHRBETRIEB“

Interessierte Lehrbetriebe können ab sofort den Bewerbungsbogen online auf www.ineo-wkoee.at oder per E-Mail an ineo@wkoee.at oder auch telefonisch unter 05-90909-2000 anfordern. Bewerbungsfrist: bis 23. Juni.



BRANCHENSERVICE

SICHERN SIE SICH RECHTZEITIG IHRE LEHRBETRIEBSFÖRDERUNG

Im ersten Quartal des Jahres beenden wieder viele Lehrlinge ihre Lehrzeit - meist Lehrlinge, deren Lehrverhältnis 3,5 Jahre dauert. Damit ist für die betroffenen Lehrbetriebe auch der Anspruch auf Basisförderung für das letzte halbe Jahr der Lehrzeit - immerhin ½ Lehrlingsentschädigung - gegeben.

Als kostenlose Serviceleistung sendet Ihnen Ihre Wirtschaftskammer OÖ vorausgefüllte Basisförderanträge zu. Ist allerdings der Förderantrag vier Wochen nach Lehrjahreswechsel bzw. Lehrzeitende noch nicht bei Ihnen im Betrieb eingelangt, sollten Sie rasch mit den zuständigen Beraterinnen und Beratern des Referates lehre.fordern der Wirtschaftskammer Kontakt aufnehmen. Förderanträge, welche später als drei Monate nach dem Stichtag bei der Wirtschaftskammer OÖ einlangen, dürfen aufgrund der bundesweit vorgegebenen Förderbedingungen leider nicht ausbezahlt werden.

UNSER TIPP:

Die Förderung wird rasch ausbezahlt, wenn der Förderantrag vollständig ausgefüllt ist - das gilt speziell für den korrekten Wortlaut des angewandten Kollektivvertrages, die genaue Angabe der Bruttolehrlingsentschädigung (es gilt die im letzten vollen Monat vor dem Lehrjahreswechsel bzw. Lehrzeitende bezahlte Bruttolehrlingsentschädigung) und die Angabe Ihrer Kontonummer im IBAN-Format.



Beraterinnen und Beratern des Referates lehre.fordern der Wirtschaftskammer erreichen Sie telefonisch unter T: 05-90909-2010 oder per Email unter M: lehre.foerdern@wkoee.at

BRANCHENSERVICE

AMS- FÖRDERUNG FÜR LEHRBETRIEBE - SCHWERPUNKT „AUSBILDUNGSGARANTIE BIS 25“

Zwecks Reduktion der Jugendarbeitslosigkeit und der Minimierung des Fachkräftemangels in OÖ gibt es vom AMS attraktive Fördermodelle. Zielgruppe sind arbeitslos gemeldete junge Erwachsene im Alter zwischen 18 und unter 25 Jahren, die noch keinen Berufsabschluss haben (der Abschluss einer berufsbildenden Schule gilt als Berufsabschluss).



Für Ausbildungsbetriebe besonders interessant ist die neue Lehrstellenförderung für über 18-jährige. Dabei zahlt der Betrieb dem Lehrling den HilfsarbeiterInnenlohn oder die kollektivvertraglich vorgeschriebene höhere Lehrlingsentschädigung und erhält dafür vom AMS eine Ausgleichszahlung.

Förderbedingungen und Förderhöhe finden Sie unter: http://www.ams.at/_docs/400_LST_Infoblatt.pdf



Selbstverständlich gelten für diese Lehrverhältnisse alle Fördermöglichkeiten von lehre.fordern. Auskunft dazu geben Ihnen die BeraterInnen telefonisch unter T: 05-90909-2010 oder per Email unter M: lehre.foerdern@wkoee.at



Bildnachweis: Hans Weichselbaumer
Sue Unger, Marianne Unger, Günter Unger, Herbert Unger, Helmut Schuster, Fachgruppenobmann der Hotellerie
Gerold Royda, Bezirkswirtspreecher Stefan Schneebauer & Gabi Schneebauer

GESELLSCHAFT

DER GASTROBIZZ IN RIGA

Nachdem sich Riga bei der Abstimmung unter den GastroBizz-Teilnehmern in Barcelona klar gegen Rom und Athen durchgesetzt hatte, fand der diesjährige GastroBizz vom 26. bis 28. März im Radisson Blu Latvija statt.

Über 400 heimische Gastronomen und Hoteliers waren Ende März Herbert Starls Ruf nach Riga gefolgt, um gemeinsam den 23. GastroBizz zu begehen. Die Dynamik der attraktiven Location und die handverlesene Auswahl an Top-Referenten sorgten für restlose Begeisterung. Bereits zum dritten Mal stand der sonntägliche Eröffnungsabend ganz im Zeichen des „Young Bizz Awards (YBA)“ mit dem Newcomer's Talk. Beim Young Bizz Award lagen die Oberösterreicher ganz klar vorne. Der 1. Platz ging an Sigi und Philipp Stummer vom Rauner in Linz und der

3. Platz ging an Hannes Roither und Rene Füreder vom Gramophon in Gramastetten - Herzliche Gratulation den Preisträgern! Sich treu zu bleiben und gleichzeitig stetig neu zu erfinden - so lautet das Geheimnis der ewigen Jugend! Dies ist auch die Erfolgsformel von Herbert Starl und seinem GastroBizz. Die grundlegende Ausrichtung (spannende Vorträge - intensives Netzwerken - Erkundung fremder Städte) bleibt jedes Jahr gleich. Für die notwendige Abwechslung sorgen zum einen die jährlich wechselnde Gaststadt, zum anderen kleinere Neuerungen beim Programm.



Thomas Mayr Stockinger, Sigi und Philipp Stummer, Hannes Roither, Rene Füreder, Stefan Praher

„CASINO 2.0“

Unter diesem Motto fand der diesjährige Wirteball des Bezirks Rohrbach statt

Ein Highlight der ausklingenden Ballsaison ist der alljährliche Ball des Wirteforums, der diesmal im Gasthof Froschauer in Hofkirchen über die Bühne ging. Das Wirteforum des Bezirkes verwöhnten die Gäste heuer nicht nur kulinarisch, sondern man konnte sein Glück auch an den Spieltischen

der Casinos Austria AG versuchen. Mit einer freiwilligen Spende für die Jetons wurde zudem der Verein Cystische Fibrose Mukoviszidose Hilfe OÖ unterstützt. Zu den Klängen der Live Band Keep Cool wurden die Tanzbeine bis tief in die Nacht geschwungen.



Bildnachweis: Wirteball Rohrbach, Annika Höller
Die Obmänner der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Thomas Mayr-Stockinger und Gerold Royda sowie Geschäftsführer Stefan Praher mit den Organisatoren des Balls.

GESELLSCHAFT

HEISSER „BURLESQUE-TANZ“ BEIM SCHÄRDINGER WIRTEBALL

Bis zum Bersten gefüllt war der Schärdinger Kubinsaal beim Schärdinger Wirteball.

Für den Schärdinger Bezirkswirte-Ball wurde der Kubinsaal in einen frühlinghaft dekorierten Ballsaal verwandelt. Mit Können, Arbeitseinsatz und besonderer Kreativität beeindruckte das emsige Bums'n-Team rund um die drei Wirte Günter und Herbert Unger sowie Helmut Schuster die anwesende Wirte-Kollegenschaft, Ehrengäste, Freunde und Lieferanten. Die Band X-Large sorgte für eine rauschende Ballnacht. Das Bums'n-Küchenteam verwöhnte mit besonderen Leckerbissen aus der frühlinghaften Küche. Highlight der Nacht war der heiße „Burlesque-Tanz“ von Rose Rainbow.



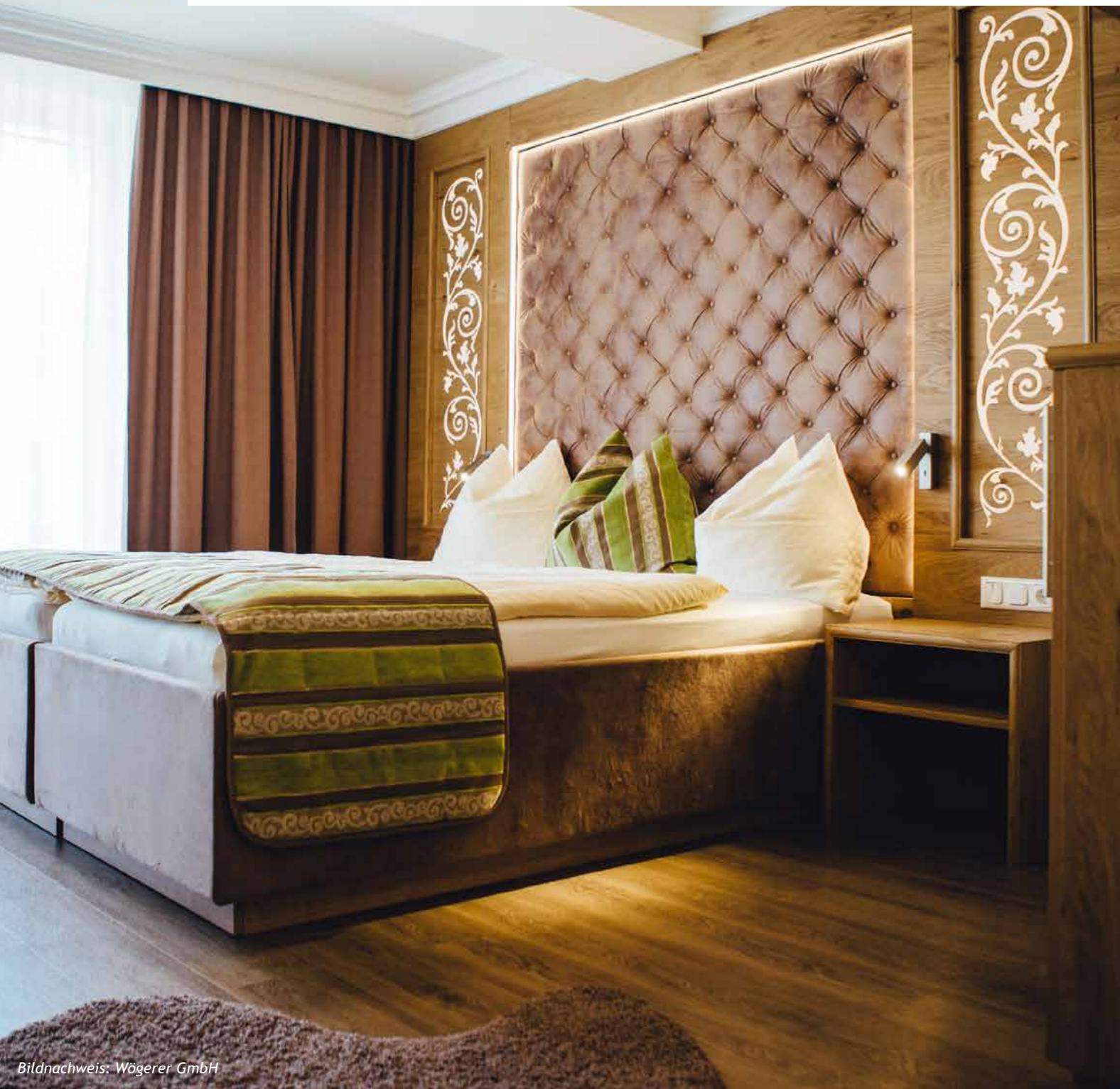
Bildnachweis: Hans Weichselbaumer

NEWS IN DESIGN & KONZEPT

THEMENSERIE

HOTEL AUMÜHLE

Wohlfühlen im Herzen der Natur



Bildnachweis: Wögerer GmbH

Ende Juni 2016 stand die Hoteliersfamilie Schöller nach einem Großbrand vor den Trümmern ihrer Existenz. Aber bereits zu Weihnachten konnte der Vollbetrieb wieder aufgenommen werden.

Schadenserhebung und Neuplanung, ja sogar die ersten Bauarbeiten liefen zeitweise parallel ab. So wurden 11 Gästezimmer im Landhausstil neu errichtet. Warme Holztöne, innovative Lichtquellen und perfekt abgestimmte Farbtupfer verwandeln die Gästezimmer in wahre Wohlfühlöasen mit raumhohen Betthäuptern. Die großzügigen Komfortbäder entsprechen nun ganz dem Zeitgeist.

Der zerstörte Wellnessstrakt wurde nicht nur wiederaufgebaut, sondern gleich eine neue Salzgrotte eingerichtet, die Hallenbad-Technik sowie der Whirlpool gänzlich neu gemacht und ein Kneipp-Weg angelegt. Auch eine große Infrarot-Box wurde angebaut.

Zudem wurde der Wellnessstrakt um ein Stockwerk erweitert. Das erste Obergeschoss beherbergt jetzt großzügige Ruheräume, einen Massage-Bereich und eine Fitness-Zone.

Inmitten des Donauland Strudengau ist das Hotel Aumühle die ideale Wellness-Oase, um so richtig abzuschalten und die Seele baumeln zu lassen.



Bildnachweis: Wögerer GmbH

8433 ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG

Am 13.12.2014 trat die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft. Die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegungen sind verpflichtet, ihre Gäste über mögliche allergene Stoffe im Speiseangebot aufzuklären. Auf verständliche Weise erhalten Sie essentielle Informationen zur EU-Verordnung.

Kursort: WIFI Linz

Termin: 11.5.2017, Do 15 bis 18:30 Uhr

Kursort: WIFI Braunau

Termin: 29.5.2017, Mo 9 bis 12:30 Uhr

Teilnahmegebühr: 80,00 EUR

8568 BARISTA-AUSBILDUNG

Ein Barista kreiert seinen Gästen ein wahres Kaffee-Erlebnis. Mit Fachwissen und Können werden Kaffeespezialitäten zubereitet, die Augen und Gaumen erfreuen.

Kursort: WIFI Gmunden

Termin: 24.4. bis 26.4.2017, Mo Di 9 bis 17 Uhr, Mi 9 bis 12 Uhr

Teilnahmegebühr: 340,00 EUR inkl. Unterlagen

8712 DAS 1 X 1 DES GRILLENS

Richtiges Grillen will gelernt sein. Sie erfahren, worauf Sie bei der Auswahl des Fleisches achten sollten, bekommen Tipps zum Würzen und Marinieren, lernen die zehn Gebote des sicheren Grillens kennen und grillen viele Schmankerl - von der Hauptspeise bis zum Dessert.

Kursort: WIFI Linz

Termin: 19.5.2017, Fr 14 bis 19 Uhr

Kursort: WIFI Rohrbach

Termin: 20.5.2017, Sa 10 bis 15:30 Uhr

Kursort: WIFI Bad Ischl

Termin: 9.6.2017, Fr 15 bis 20 Uhr

Kursort: WIFI Gmunden

Termin: 23.6.2017, Fr 14 bis 19 Uhr

Teilnahmegebühr: 90,00 EUR inkl. Unterlagen und Verkostung

ANMELDUNGEN

WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05-7000-7057 F 05-7000-3559
E unternehmerakademie@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/uaak

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