

AUSGABE

12/2018
01/2019

INSIDER



EIN ERFOLGREICHES JAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU

Bericht Seite 3

HOTELLERIE – VERBUNDENE NEBENLEISTUNGEN

Bericht Seite 6

LINZER UNTERNEHMEN DES JAHRES

Bericht Seite 11

INHALT

Vorwort

Ein erfolgreiches Jahr neigt sich dem Ende zu	3
---	---



Interessenvertretung

Arbeitszeitgesetz	4
Mangelberufsliste Neu und Verbesserungen der Rot-Weiss-Rot-Karte	5



Branchenservice

Hotellerie - verbundene Nebenleistungen	6
Ortstaxe neu	7
Serviceangebot Ihrer Fachgruppe	8
Austrian-Skills-Sieger in Salzburg gekürt	10
Alkomat-Vortestgeräte zum Ausleihen	11



Gesellschaft

eCoaches für die Tourismuswirtschaft	12
Linzer Unternehmen des Jahres	13



Themenserie

Arbeitsrecht: Schwerarbeit	14
WIFI-Kurse	15



EIN ERFOLGREICHES JAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU

Jahrelange Forderungen wurden aufgegriffen und umgesetzt.

Das Kalenderjahr 2018 neigt sich dem Ende zu und wir können auf ein ereignisreiches und erfolgreiches Jahr zurückblicken.

„Erleichterungen bei der Allergenkennzeichnung wurden durchgesetzt, das verpflichtend kostenlose Glas Wasser in der Gastronomie wurde verhindert, deutlich früher als ursprünglich angekündigt, ist das Paket zur Arbeitszeitflexibilisierung in Kraft getreten und mit 01.01.2019 werden auch die Köche auf der bundesweiten und die Kellner auf der regionalen Mangelberufsliste stehen“, freut sich Thomas Mayr-Stockinger.

„Auch in der Hotellerie haben wir viel erreicht - von der Mehrwertsteuersenkung über die Insolvenzabsicherung und Ausnahmen bei der Pauschalreise-Richtlinie bis hin zur Genehmigungsfreistellungsverordnung bis 30 Gästebetten“, informiert Gerold Royda.

Ebenso gibt es von den Lehrlings- und Fachkräftewettbewerben positives zu berichten. „Österreichweit zeigten die oberösterreichischen Kandi-



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

daten bei den Junior AustrianSkills (vormals Staatsmeisterschaften) und bei den AustrianSkills (vormals Junioren-Staatsmeisterschaften) mit Top-Platzierungen auf, sodass oberösterreichische Kandidaten Österreich bei den internationalen Wettbewerben vertreten werden“, ist Stefan Praher stolz. Wir bedanken uns bei allen Betrieben für ihr Engagement in der Ausbildung.

So erfolgreich kann und soll es auch 2019 weitergehen!

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest mit ein paar erholsamen Tagen und einen guten Start in ein erfolgreiches Jahr 2019.



Thomas Mayr-Stockinger
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Stefan Praher
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie



INTERESSENVERTRETUNG

ARBEITSZEITGESETZ

Die von Gewerkschaft/AK in die Öffentlichkeit gebrachten Vorwürfe, wonach Betriebe die Bestimmungen des Arbeitszeitgesetzes umgehen würden, schaden uns nicht nur imagemäßig, sie haben auch (bewusst!) die Diskussion um „Nachschärfungen“ des Gesetzes in Gang gesetzt.

„Wir bekennen uns klar zur Einhaltung des Arbeitszeitgeset-

zes und der Freiwilligkeit bei der Überstundenleistung und distanzieren uns ebenso von jeglichen Formulierungen in Dienstverträgen, die auf eine Einschränkung des gesetzlichen Ablehnungs-/Wahlrechtes des Mitarbeiters - in welcher Form auch immer - abzielen“, stellen die beiden Fachgruppenobmänner Thomas Mayr-Stockinger und Gerold Royda klar.



Bitte achten Sie auf eine regelkonforme Umsetzung des Arbeitszeitgesetzes, welche detailliert in der September Ausgabe des Insiders anhand von praktischen Beispielen erklärt wurde. Alle Ausgaben des Insiders finden Sie auf unserer website unter: www.wko.at/ooe/gastronomie

MANGELBERUFLISTE NEU UND VERBESSERUNGEN DER ROT-WEISS-ROT-KARTE

Wir möchten Sie darüber informieren, dass sich die Bundesregierung auf massives Betreiben der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der WKO auf einige

grundlegende Verbesserungen der Rot-Weiß-Rot-Karte sowie eine Gesetzesänderung für die Regionalisierung der Mangelberufliste geeinigt hat.

DIE WESENTLICHSTEN ECKPUNKTE DAZU:

- Die Bundesliste der Mangelberufe für das Jahr 2019 soll 45 Berufe umfassen, statt wie bisher 27, unter anderem werden auch Gaststättenköche von dieser Liste umfasst sein.
- Zusätzlich zur bundesweiten Liste soll es auch für Bundesländer, in denen ein erhöhter Bedarf festgestellt wird, eine regionalisierte Mangelberufliste geben. Darunter auch für Oberösterreich, bei der der Beruf Restaurantfachmann Kellner) zukünftig auf der regionalen Mangelberufliste sein wird.
- Rot-Weiß-Rot-Karten, die für Berufe auf den regionalen Listen vergeben werden können, sollen zwar mit maximal 300 pro Jahr begrenzt werden, was aus unserer Sicht aber nicht ausreichend sein wird. Für die Bundesliste ist kein Kontingentlimit vorgesehen.
- Sowohl die Bundesliste als auch die regionalisierte Mangelberufliste (Fachkräfteverordnung) soll bereits ab 1.1.2019 in Kraft treten.

Zusätzlich zur Aufnahme der Köche auf die bundesweite Mangelberufliste und die Regionalisierung dieser, beinhaltet die Reform der Rot-Weiß-Rot-Karte auch die Reduktion der Gehaltsschwellen für Schlüsselkräfte. Die Mindestgehaltsschwellen für Schlüsselkräfte sind derzeit sehr hoch - teilweise weit über dem Durchschnittseinkommen in Österreich. In Zukunft sollen sie gesenkt werden, Details werden noch verhandelt. Derzeit werden Gehaltsuntergrenzen für

Schlüsselkräfte aus Drittstaaten unter 30 Jahren von 2052 Euro kolportiert. Auch soll der Nachweises der ortsüblichen Unterkunft wegfallen. Derzeit müssen Antragsteller aus dem Ausland - noch während des Verfahrens - einen gültigen Mietvertrag in Österreich nachweisen. Diese Hürde soll gänzlich gestrichen werden. Zudem soll das Verfahren gänzlich optimiert werden, mit dem Ziel einer Digitalisierung möglichst vieler Verfahrensschritte.



Die vorgesehenen Neuerungen sind sehr positive Schritte, die den oberösterreichischen Betrieben gerade in Zeiten des Fachkräftemangels konkret helfen.
Über die genauen Details in der Umsetzung informieren wir Sie, sobald uns diese vorliegen.

HOTELLERIE - VERBUNDENE NEBENLEISTUNGEN

Massageleistungen unterliegen auch in Packages dem Normalsteuersatz von 20%.

Aufgrund eines VwGH-Urteils und der entsprechenden Anpassung in den Umsatzsteuerrichtlinien (UStR), werden Massageleistungen auch in Packages nicht mehr als „regelmäßig mit der Beherbergung verbundene Nebenleistungen“ angesehen und unterliegen somit nicht wie bisher dem Steuersatz für Nächtigungsleistungen von 10%, sondern dem Normalsteuersatz von 20%.

Die UStR stellen einen Auslegungsbehelf zum Umsatzsteuergesetz dar und werden regelmäßig durch einen Wartungserlass (UStR-Wartungserlass) mit aktueller Judikatur, Gesetzesänderungen, etc. ergänzt bzw. überarbeitet.

Der in den UStR für die Beherbergung relevante „All-Inclusive-Erlass“ zählt taxativ all jene Dienstleistungen

auf, die als regelmäßig mit der Beherbergung verbundene Nebenleistungen angesehen werden, wenn dafür kein gesondertes Entgelt verrechnet wird (z.B. Begrüßungsgetränk, Kinderbetreuung, Überlassung von Wäsche wie Bademäntel, Verleih von Sportgeräten, Animation, etc.). Diese Leistungen unterliegen dem Steuersatz der Beherbergung (10%).

Zur Umsetzung des gegenständlichen VwGH-Urteils wurde nun die „Verabreichung von Massagen“ aus dem All-Inclusive-Erlass gestrichen. Dies bedeutet, dass Massagen in Zukunft auch bei Packages dem normalen Steuersatz (20%) und nicht wie bisher dem reduzierten Steuersatz für Beherbergung (10%) unterliegen.

Der All-Inclusive-Erlass zählt nunmehr folgende Leistungen auf, die als regelmäßig mit der Beherbergung verbundene Nebenleistungen angesehen werden, wenn dafür kein gesondertes Entgelt verrechnet wird:

- Begrüßungstrunk,
- Tischgetränke (einschließlich zwischen den Mahlzeiten oder an der Bar abgegebene Getränke) von untergeordnetem Wert (Einkaufswert liegt unter 5% des Pauschalangebotes),
- Vermietung von Parkplätzen, Garagenplätzen oder von Hotelsafes,
- Kinderbetreuung,
- Überlassung von Wäsche (zB Bademäntel),
- Zurverfügungstellung von Fernsehgeräten,
- Verleih von Sportgeräten,
- Zurverfügungstellung von Sauna, Solarium, Dampf- und Schwimmbad, Fitnessräume,
- Verleih von Liegestühlen, Fahrrädern und Sportgeräten,
- geführte Wanderungen oder Skitouren,
- Zurverfügungstellung eines Tennis-, Golf*- oder Eislaufplatzes, einer Kegelbahn oder Schießstätte usw.,
- die Bereitstellung von Tennis-, Ski-, Golf*- oder Reitlehrern,
- die Abgabe von Liftkarten (zB Skilift), von Eintrittskarten (zB Theater), der Autobahnvignette oder - zB in Kärnten - der „Kärnten-Card“,
- Animation,
- Wellness-Leistungen, ausgenommen hiervon sind Beauty- bzw. Kosmetikbehandlungen sowie die Verabreichung von Massagen.



*Wird allerdings im Rahmen einer so genannten „Golf(trainings)woche“ annähernd täglich die Benützung eines Golfplatzes und dazu auch noch ein mehrmaliger Golfunterricht oder die Teilnahme an einem Golftournament angeboten, so können diese zusätzlichen Leistungen aufgrund des Leistungsumfanges nicht mehr als üblicherweise mit der Beherbergung verbundene Nebenleistungen angesehen werden.

ORTSTAXE NEU

Wie bereits mehrmals informiert, beträgt ab 1. Jänner 2019 die Ortstaxe in allen oberösterreichischen Gemeinden einheitlich zumindest zwei Euro.

Im Schreiben vom Amt der Oö. Landesregierung, Direktion für Landesplanung, wirtschaftliche und ländliche Entwicklung, finden Sie detaillierte Informationen zur Ortstaxe, welches wir für Sie auf unsere Website gestellt haben <https://www.wko.at/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/start.html>.

ORTSTAXE ALS EINHEITLICHE LANDESABGABE:

Mit 1.1.2019 wird die Ortstaxe von einer Gemeindeabgabe in eine Landesabgabe umgewandelt. Damit einhergehend ist vorgesehen, dass Nächtigungsgäste in allen oberöster-

reichischen Gemeinden - und damit auch in den Nicht-Tourismusgemeinden - eine Ortstaxe entrichten müssen. Diese beträgt landesweit einheitlich zumindest zwei Euro.

GÄSTEUNTERKÜNFTEN:

Gemäß § 47 Abs. 2 unterliegen der Pflicht zur Entrichtung der Ortstaxe Personen, die in einer Gästeunterkunft nächtigen, sofern sie in der betreffenden Gemeinde nicht

ihren Hauptwohnsitz haben. Die Ortstaxenpflicht endet nach 60 unmittelbar aufeinanderfolgenden Nächtigungen. Gästeunterkünfte sind:

- Gewerbliche Unterkunftsstätten,
- Campingplätze (§ 1 Oö. Campingplatzgesetz), ausgenommen Stellplätze für Dauercamper,
- Privatunterkünfte, in denen Gäste entgeltlich beherbergt oder die Gästen für kurzfristige Zeiträume von jeweils höchstens 30 Tagen entgeltlich als Wohnraum zur Verfügung gestellt werden und
- der medizinischen Rehabilitation oder Gesundheitsvorsorge dienende Sonderkrankenanstalten.

BEFREIUNGEN VON DER ORTSTAXE:

Von der Ortstaxenpflicht ausgenommen sind gem. § 50 Oö. Tourismusgesetz 2018:

- Personen bis zum Ende des Kalenderjahrs, in dem sie das 15. Lebensjahr vollenden,
- Personen, die aus Anlass der Absolvierung einer (Hoch-)Schule, einer Lehre oder des Wehr- oder Zivildienstes nächtigen,
- Personen, die an einer Veranstaltung einer Jugendorganisation teilnehmen und in einem Jugendheim, einer Jugendherberge oder auf einem Jugendzeltplatz nächtigen,
- Personen, die in Ausübung ihres Berufs als Buslenkerin bzw. Buslenker oder Reiseleiterin bzw. Reiseleiter eine Reisegruppe begleiten und unentgeltlich nächtigen, sowie
- Personen, die im Katastrophenfall in einer Gästeunterkunft nächtigen müssen.



Bitte wenden Sie sich bei Fragen an Ihre Gemeinde.
D-Gemeinden können sich bei Unklarheiten an Frau Nikola Penz, Oberösterreich Tourismus
T: 0732/7277-120 wenden.



Der Weltwebemarkt für Gastro & Hotel
mit mehr als 100.000 Artikeln

Preisoptimiert einkaufen –
Kosten, Zeit und Wege sparen

Ihre professionelle Einkaufs-
unterstützung rund um die Uhr

www.ordami.com

JETZT
1 MONAT
GRATIS
TESTEN



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@wkooe.at oder unter 05-90909-4611 bestellen.

BRANDSCHUTZBLATT

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

Format A4



BADEZIMMERAUFKLEBER

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

Größe: 12x17,5 cm

KREIDETAFFEL

Aus der Imagekampagne „Ihr Wirt macht mehr aus Ihrer Feier“ sind noch einige wenige Kreidetafeln mit dem Gast&Wirt Smiley im Format 420 x 890 cm vorhanden. Die Versandkosten von € 10,-/Tafel werden in Rechnung gestellt.



GASTGARTENSCHILD

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

GASTRONOMIEGUTSCHEINE

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

ARBEITSMAPPE HYGIENE (HACCP)

...zusätzlich zur Arbeitsmappe erhalten Sie eine DVD für die Mitarbeiterschulung.

OÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur OÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.

OÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG			
Punkt 1 (1) Für die Gastronomiebetriebe werden entsprechend ihrem Betriebstyp die Zeitzonen, zu dem sie geschlossen werden müssen (Sperrstunden), und die Zeitzonen, zu dem sie geöffnet werden dürfen (Aufsperrstunden), wie folgt festgelegt:			
Betriebart	Aufsperr- stunde	Sperr- stunde	
gewöhnl.	06.00 Uhr	02.00 Uhr	
Punkt 2 Die im Punkt 1 festgelegten Sperrzeiten gelten nicht für die Nacht vom 31. Dezember zum 1. Jänner (Neujahrstag) und für die Nächte vom Faschingstag bis zum Aschermittwoch.			
Punkt 3 Die Gastronomiebetriebe in den Autobahnenstionen unterliegen keiner Sperrzeit!			
Ausnahmen:			
a) Café, Café-Restaurant, Kaffeehaus, Puh und Tanzcafé	06.00 Uhr	04.00 Uhr	
b) Bar, Diskothek, Nachclub (mit und ohne Publikumstrahl)	18.00 Uhr	04.00 Uhr	
d) Würstelstand	06.00 Uhr	04.00 Uhr	
WICHTIG: Wenn im Betrieb anlagen-Gesetzmäßig geüberschritten die Sperrzeiten eingeschoben werden, gelten die eingeschobenen Sperrzeiten!			
Der Gastronomiebetriebende hat die Betriebsräume und die zugehörigen Betriebsflächen, ausgenommen die der Belebbergung dienenden, während des Zeitraumes zwischen den festgelegten Sperr- und Aufsperrstunden geschlossen zu halten. Der Betriebende darf während dieser Sperrzeit keine anderen Räumen und zu diesen Flächen noch dort ein weiteres Verwenden gestatten und die Eingangstür nicht in anderen Räumen oder auf andern sonstigen Flächen gegen Eingang beschließen.			
Der Gastronomiebetriebende hat die Gäste rechtzeitig auf den Eintritt der Sperrstunde aufmerksam zu machen, sie haben den Betrieb spätestens zur Sperrstunde zu verlassen.			
In Belebbergungsbetrieben ist die Verabreichung von Sperrinen und Getränken an Belebbergungsgäste auch während der vorgeschriebenen Sperrzeiten gestattet.			
Stand: 01.08.2006			

AUSTRIAN-SKILLS-SIEGER FÜR TOURISMUSBERUFE IN SALZBURG GEKÜRT

OÖ Teilnehmer für World Skills 2019 in Kazan und Euro Skills 2020 in Graz qualifiziert.

Bei den Austrian Skills (ehemals Juniorestaatsmeisterschaft) im Bereich Tourismusberufe, kämpften die TeilnehmerInnen nicht nur um den Titel „Junior-Staatsmeister“, sondern auch um die heiß begehrten Plätze für die Teilnahme an den World Skills 2019 in Kazan, sowie den „Heimmeisterschaften“ bei den Euro Skills 2020 in Graz. Der Bewerb war geprägt von großem Ehrgeiz und atemberaubenden Leistungen auf dem höchsten Niveau.

Im Bereich Küche gab es einen heißen Kampf an den Töpfen und Pfannen, wo sich Marco Panhölzl (OÖ), der seine Lehre in der Waldschänke, Grieskirchen absolvierte, vor Alexander Lind (STMK) durchsetzen konnte.

Johannes Aistleithner (OÖ) der nach seinen erfolgreichen Lehrjahren im Gasthaus Freiseder, Linz nun im Hotel Alpenhof Hintertux arbeitet, erlangte Silber nach Michaela Ehgartner (KTN).

Auch im Bereich „Hotel Rezeption“ schaffte es eine Oberösterreicherin auf den zweiten Stockerlplatz, Caroline

Schiffer (OÖ) vom Park Inn by Radisson Linz musste sich nur von Oliver Lang (W) geschlagen geben.

Die insgesamt rund fünf Wettbewerbstage umfassten Aufgaben wie „Gala Menü“ oder „Speedcooking“. Auch in den Bereichen Gästeservice und Rezeption agierten die Teilnehmer auf höchstem Niveau. Die exzellenten Leistungen wurden mit einem „Stresstest“ abgerundet, der ebenfalls mit Bravour gemeistert wurde!

„Wir gratulieren allen TeilnehmerInnen und insbesondere den Oberösterreichischen KandidatInnen zu ihren außergewöhnlichen Leistungen in diesem Wettbewerb. Wir sind sehr stolz, zu sehen, dass die Jung-Touristiker keine Herausforderung scheuen und schon jetzt zeigen konnten, wie gut sie für den internationalen Wettbewerb vorbereitet sind“, freuen sich die Obleute der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie, Thomas Mayr-Stockinger und Gerold Royda.



ALKOMAT-VORTESTGERÄTE ZUM AUSLEIHEN

Nach wie vor bietet die Fachgruppe Gastronomie Ihren Mitgliedern zwei 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 **05-90909-4611** oder per EMail tourismus1@wkoee.at gerne zur Verfügung.

!

GOLFCLUB SCHÄRDING-PRAMTAL SUCHT PÄCHTER

Nachfolger für gut geführten, Gasthof gesucht.

AB 1. MÄRZ 2019

Auskunft bei unter:

Maad 2, 4775 Taufkirchen/Pram

Tel.: +43(0)7719 8110-0, Fax: DW 15

E-Mail: office@gcschaerding.at, www.gcschaerding.at



ECOACHES FÜR DIE TOURISMUSWIRTSCHAFT

„Die ersten 20 Absolventen der Ausbildung zum touristischen „Oberösterreich eCoach“ feierten Ende November den erfolgreichen Abschluss des zweisemestrigen Lehrganges,“ freut sich Spartenobmann Robert Seeber, der dieses Programm maßgeblich mitentwickelt hat.



eCoaches sind Mitarbeiter von Tourismusverbänden, die ihre frisch erworbenen digitalen Kompetenzen nun direkt an die Tourismusbetriebe in ihrer Destination weitergeben können. Unter den Absolventen waren auch Lehrer der vier Tourismusschulen, die nun die digitalen Inhalte direkt in die Ausbildung des touristischen Nachwuchses einfließen lassen.

An insgesamt 15 Kurstagen wurde ein breites Spektrum an Lehrinhalten vermittelt, von Online-Vertrieb, Online-Marketing und Social Media Marketing über das richtige Texten im Internet, Suchmaschinen-Marketing und den Umgang mit Bewertungsportalen bis hin zu den rechtlichen Aspek-

ten des digitalen Zeitalters, Bild- und Videobearbeitung und aktuellen Trends im e-Tourism.

Wir gratulieren den eCoaches zum erfolgreichen Abschluss, die ihr neu erworbenes Wissen und ihre Fähigkeiten in die Branche hineinragen und damit einen wichtigen Beitrag leisten, die Tourismuswirtschaft fit für die digitale Zukunft zu machen.

Dieses Programm basiert auf der Landes-Tourismusstrategie und wurde in Kooperation zwischen Land Oberösterreich, Wirtschaftskammer Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus entwickelt.

LINZER UNTERNEHMEN DES JAHRES



Bildnachweis: Giutyfoto

Im Rahmen des Linzer Wirtschaftsempfangs wurden erfolgreiche Unternehmen in sechs verschiedene Kategorien zu „Linzer Unternehmen des Jahres 2018“ gekürt. Überreicht haben die Auszeichnungen WKOÖ-Obmann Klaus Schobesberger gemeinsam mit WKOÖ-Vizepräsident Leo Jindrak, Vizebürgermeister Bernhard Baier, JW Vorsitzen-

dem Maurs Redl und VKB-Vorstand Alexander Seiler mit Unterstützung des Wirtschaftsressorts des Landes OÖ. Den Preis „Linzer Unternehmen des Jahres 2018“ in der Kategorie Wirtschaftskooperation holte sich das Hotel Schwarzer Bär - wir gratulieren Michael Nell und seinem Team sehr herzlich.

An advertisement for Katsdorfer Hof. On the left, there is a circular logo with a fork and knife icon, the text "KATSDORFER HOF" and "Gasthaus mit Tradition", and "SINCE 1858". The main text on the right reads "PÄCHTER GESUCHT" and "„TRADITIONS- GASTHAUS SUCHT WIRT!“". Below this, it says "Katsdorfer Hof • 4223 Katsdorf • Ortsplatz 12". At the bottom, it says "ANFRAGEN, BEWERBUNGEN UND AUSKÜNFTEN BITTE AN: ▶ ROBERT BREMMER (0664 - 43 214 64)".

ARBEITSRECHT: SCHWERARBEIT

Den wenigsten Arbeitgebern im Hotel- und Gastgewerbe ist bekannt, dass sich in der Berufsliste für Frauen und Männer mit „körperlicher Schwerarbeit“ einige brancheneinschlägige Berufe finden, wie z.B. Kantinenbetreuerin, Kellnerin, Köchin, Küchengehilfin, Schwarzabwäscherin und Stubenfrau. Der Grund, warum insofern vorwiegend weibliche Arbeitnehmer betroffen sind, liegt daran, dass bei diesen ein niedrigerer Kalorienverbrauch vorausgesetzt ist (bei Frauen mind. 1.400 kcal, bei Männern mind. 2.000 kcal). Im Einzelfall können aber auch in der Gastronomie männliche Arbeitnehmer betroffen sein (z.B. ein Bäcker mit gemischten Tätigkeiten).

Was ist nun der Hintergrund zu der Thematik Schwerarbeit? Ohne dass für den Arbeitgeber zusätzliche Kosten entstehen, gibt es für Schwerarbeiter eine eigene Schwerarbeitspension. Eine solche gebührt Versicherten nach Vollendung des 60. Lebensjahres, wenn und sobald 540 Versicherungsmonate (45 Jahre) vorliegen und mindestens 120 Monate Schwerarbeit innerhalb der letzten 240 Kalendermonate vor dem Pensionsstichtag vorhanden sind. Ein Schwerarbeitsmonat liegt vor, wenn im Kalendermonat an mindestens 15 Tagen Schwerarbeit ausgeübt wurde. Damit die Schwerarbeitszeiten entsprechend nachweisbar sind, bestehen für den Arbeitgeber Meldepflichten. Der Dienstgeber (bei Arbeitskräfteüberlassung der

Überlasser) hat der zuständigen Krankenkasse (erstmals seit 1.1.2007) Schwerarbeit aller 40-jährigen männlichen und aller 35-jährigen weiblichen Versicherten mit folgenden Daten zu melden:

- Alle Tätigkeiten, die auf das Vorliegen von Schwerarbeit schließen lassen,
- Namen und SV-Nummern jener Personen, die diese Tätigkeiten verrichten und
- die Zeiträume, in denen Schwerarbeitstätigkeiten verrichtet wurden (es zählen auch Arbeitsunterbrechungen wie z.B. Urlaube, Krankenstände mit).



Im Zweifelsfall ist unbedingt eine Meldung zu empfehlen, um spätere mögliche Schadenersatzforderungen von Arbeitnehmern zu verhindern. Die Meldepflicht ist fruestens mit 1. Jänner und spätestens Ende Februar des auf die Schwerarbeit folgenden Kalenderjahres zu erfüllen. Selbständig Erwerbstätige haben ihrem Krankenversicherungsträger ihre Schwerarbeitszeiten selbst zu melden.

8379 AUSBILDUNG ZUM DIPLOMIERTEN GASTRONOMIEMANAGER

Kunden und Gäste bewirten und neue Trends gewinnbringend umsetzen - dafür braucht es ein Händchen für Kulinarik und den Umgang mit Menschen, aber auch Mitarbeiter mit Verständnis für Betriebswirtschaft, Recht und Mitarbeiterführung. Genau dieses Basiswissen erarbeiten sich engagierte Einsteiger in die Gastrobranche. Die Ausbildung dient als Einstiegsmodul für weiterführende Qualifikationen bis hin zur Führungsebene.

TERMIN: 14.1. BIS 12.2.2019, MO DI 8:30 BIS 16:30 UHR

PRÜFUNG: 25.2.2019, MO 8:30 BIS 16:30 UHR

GEBÜHR: 1.520,-

8663 AUSBILDUNG ZUM FISCHEXPERTEN

Vom Einkauf über die Lagerung und fachgerechte Hygiene bis zur richtigen Verarbeitung lernen Sie alles Wichtige über Fische, Krustentiere und Schalentiere. Gemeinsam bereiten wir eine Vielzahl von Rezepten zu, mit denen Sie Ihre Gäste begeistern können. Nach dem Kurs haben Sie die Möglichkeit, eine Prüfung abzulegen.

TERMIN: 5.2. BIS 13.2.2019, DI MI DO 9 BIS 17 UHR

PRÜFUNG: 14.2.2019, DO 9 BIS 12 UHR

GEBÜHR: 750,-

8649 INFORMATIONS-VERANSTALTUNG KÜCHENMEISTER

Sie erhalten einen Gesamtüberblick über den Lehrgang Küchenmeister und haben die Gelegenheit, all Ihre Fragen zu stellen.

TERMIN: 16.1.2019, MI 18 BIS 20 UHR

GEBÜHR: KOSTENLOS

8650 AUSBILDUNG ZUM KÜCHENMEISTER

„Küchenmeister“ ist die höchste Berufsbezeichnung, die Köche erreichen können. Und gerade ausgebildete Küchenmeister sind es, die Österreichs Küche immer wieder zu Weltruf verhelfen: Sie kreieren kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau und stehen für international anerkannte Qualitätsstandards. Unter Anleitung von Profis können Sie im Lehrgang Ihre Zubereitungstechniken perfektionieren, exquisite Menükompositionen entwickeln und sich für Leitungspositionen im gehobenen Küchenmanagement qualifizieren.

TERMIN: 25.2. BIS 28.3.2019, MO BIS DO 8:30 BIS 17:30 UHR

GEBÜHR: 2.540,-

PRÜFUNG: (8651): 18.4. BIS 26.4.2019

GEBÜHR: 580,-

Die Prüfung setzt sich aus folgenden Teilen zusammen: Praktische Prüfung, schriftliche Prüfung, mündliche Prüfung. Nach dem erfolgreichen Abschluß erhalten Sie Ihr Diplom „Küchenmeister“.

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053
E unternehmerakademie@wifico.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 Nowotny

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, MBA	- 46 00
Mag. Monika Nowotny	- 46 01
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

ÖSTERREICHISCHE POST AG
MZ 02Z030686 M
WKOÖ, HESSENPLATZ 3, 4020 LINZ

