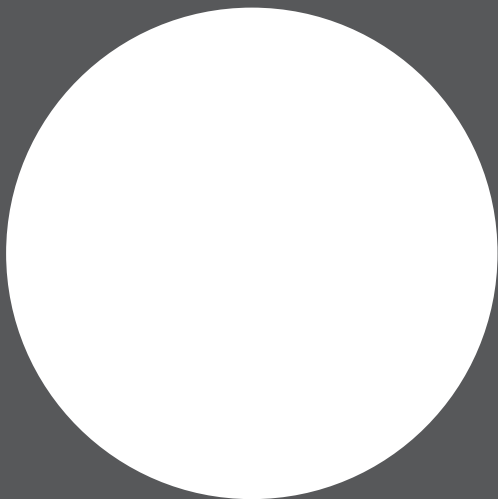


Eine chancenreiche unternehmerische

VORARLBERGER GASTRONOMIE





“Gastfreundschaft bedeutet in erster Linie die Schaffung eines Freiraums, in den der Fremde eintreten kann und zu einem Freund statt zu einem Feind wird. Gastfreundschaft bedeutet nicht, Menschen zu verändern, sondern ihnen einen Raum zu bieten, in dem Veränderung stattfinden kann.”

Henri J.M. Nouwen

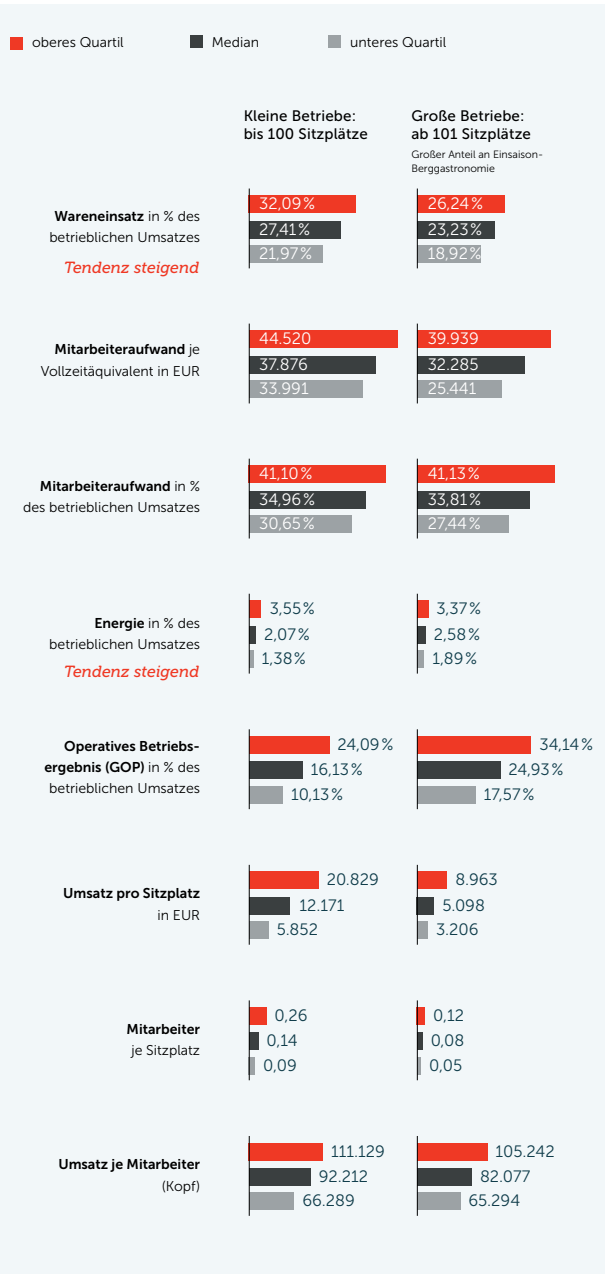
Zum Einstieg		
WES	Wareneinsatz	$\times 100$ Erlöse
VZÄ	Das Vollzeitäquivalent definiert die Anzahl der gearbeiteten Stunden, geteilt durch die übliche Arbeitszeit eines Vollzeit-Erwerbstätigen	
Mitarbeiteraufwand je VZÄ	Personalkosten	Anzahl VZÄ
Cash Flow	Kennzahl hinsichtlich Ertragskraft des Betriebes, gibt an, über welche finanzielle Mittel der Betrieb über seine Aufwände hinaus – unter Berücksichtigung schon bestehender Fremdkapitalzinsen – verfügen kann.	
GOP	Der GOP (Gross Operating Profit) ist das sogenannte operative Ergebnis, d.h. das Ergebnis nach Berücksichtigung aller Aufwände, die für den Betrieb der Geschäftstätigkeit notwendig sind. Nicht berücksichtigt sind in diesem Ergebnis die sog. Unternehmensoverheads (oder Aufwände des Gesamtunternehmens, Aufwände die Immobilie betreffend) wie Miete, Pacht, Leasing, Immobilienversicherungen, Abschreibungen, Finanzergebnis und Steuern vom Einkommen und Ertrag. Der GOP ist für die Messung des operativen Erfolgs von großer Bedeutung und wird in % der Betriebserlöse gesamt dargestellt.	
GOP in %	$\frac{\text{GOP}}{\text{Betriebserlöse}}$	$\times 100$
ESG	ESG steht für die Kriterien „Environment“ (Umwelt), „Social“ (Soziales) und „Governance“ (Unternehmensführung). Förderstellen und Banken werden künftig für das Betriebs-Rating sogenannte ESG-Berichte verlangen.	
Personaleinsatz	Personalkosten	$\times 100$ Gesamterlöse
= Lohnkosten und Lohnnebenkosten für Mitarbeiter im Verhältnis zu Gesamterlösen		
Umsatz pro Mitarbeiter	Gesamterlöse	Anzahl Mitarbeiter
= Kennzahl für Produktivität		
Umsatz pro Sitzplatz	Gesamterlöse	Anzahl Sitzplätze
= Kennzahl für Produktivität		
Sitzplatzumschlag	verkaufte Cover	Anzahl Sitzplätze
= Kennzahl für Nachfrage		
MA pro Sitzplatz (innen)	Anzahl Mitarbeiter	Anzahl Sitzplätze
Personalkosten pro MA (Köpfe)	Personalkosten gesamt	Anzahl Mitarbeiter
Personalkosten pro Sitzpl. (innen)	Personalkosten gesamt	Anzahl Sitzplätze
Produktivität Service: Abends	Gäste	Mitarbeiter
(Gäste pro Mitarbeiter)		
Produktivität Service: Frühstück	Gäste	Mitarbeiter
(Gäste pro Mitarbeiter)		
Produktivität Küche: mittags oder abends	Gäste	Mitarbeiter
(Gäste pro Mitarbeiter)		
operatives Betriebsergebnis (GOP)	Gesamterlöse – Gesamtaufwendungen = Gross Operating Profit	
operatives Betriebsergebnis (GOP) in %	GOP	Gesamterlöse

Alle Kennzahlen wurden nach bestem Wissen und Gewissen ausgewertet und aufbereitet, Druckfehler und Irrtümer sind jedoch vorbehalten. Überschneidungen zwischen OeHT-, Prodinge- und Kohl > Partner Betrieben sind nicht ausgeschlossen, aber statistisch vernachlässigbar. In den zugrunde liegenden Betriebsdaten können vereinzelt noch Covid-Förderungen enthalten sein. Alle Beträge netto.

Fitness-Check 2024 für die Gastronomie

Diese wichtigen Kennzahlen helfen Ihnen beim Einstieg oder im täglichen Betrieb. Mit aktuellen Benchmarkzahlen kann ich mich vergleichen und feststellen: Wo steht mein Betrieb im Vergleich zu anderen?

Die Prodinge Beratungsgruppe, die Österreichische Hotel- und Tourismusbank und Kohl > Partner halten sich an den **Standard.STAHR** (Standard der Abrechnung für Hotels und Restaurants). Dieser basiert auf der Grundlage eines einheitlichen Berichtswesens für Hotels und Restaurants.



Gastro-Kennzahlen			
	WES gesamt	ø Konsumation / Gast	Umsatz / Mitarbeiter / Jahr
Fine-Dining / Haubenlokal	28 - 36%	€ 70 - 90	€ 90.000 - 110.000
Restaurant / Wirtshaus	28 - 36%	€ 22 - 34	€ 60.000 - 72.000
Landgasthaus gutbürgerlich	32 - 38%	€ 20 - 30	€ 55.000 - 65.000
System- und Ski-Gastronomie (Self-Service)	20 - 26%	€ 15 - 25	€ 85.000 - 100.000
Kaffeehäuser Café-Restaurant	26 - 30%	€ 8 - 16	€ 65.000 - 85.000
Café / Bar (Kommunikationsbetriebe)	20 - 25%	€ 6 - 14	€ 65.000 - 85.000
* oft ohne Unternehmerlohn (oft Einzelunternehmer)			

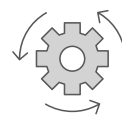
ESG-Übersicht*		Berechnung
Weibliche Führungskräfte	Investitionen in Beschäftigte	Anteil weibliche Führungskräfte inkl. Stellvertretung Gesamtanzahl Führungskräfte x 100 %
		Aufwendungen für Wohnen, Schulungen und fringe
Energieeffizienz	ESG-Lieferkette	Anzahl Lieferanten < 100 km Anzahl Lieferanten gesamt x 100 %
		ESG-Zertifizierung vorhanden ja/nein
Wasser	Die nachfolgenden KPIs sind für die künftigen Betriebsauswertungen von besonderem Interesse. Es handelt sich hierbei um einen Ausblick auf den nächsten Fitness-Check, da die entsprechenden Kennzahlen erst erhoben werden.	
Abfall**	Restmüll und Bioabfälle werden oft in Litern gemessen und abgerechnet. Hier könnten sich bei der Umrechnung bzw. Darstellung in kg noch Herausforderungen ergeben.	
Fluktuation		

Wareneinsätze	Mitarbeiterkennzahlen	Jahres- in Mio. €	Fremd- kapital- quote	Eigen- kapital- quote	Ergebnis vor Steuern
WES Frühstück in % des Frühstück-Umsatzes	Reguläres Restaurant (Halbpension)	bis 0,3	86,56 %	12,74 %	10,74 %
WES Abendessen in % des Abendessen-Umsatzes	Fine-Dining	0,3-0,5	81,65 %	17,22 %	10,10 %
WES Bier	MA pro Sitzplatz (innen)	0,5-1	76,96 %	22,13 %	12,20 %
WES Wein	Personalkosten pro MA (Köpfe)	1-2	67,14 %	31,43 %	12,45 %
WES Spirituosen	Personalkosten pro Sitzpl. (innen)	2-4	65,63 %	32,50 %	9,29 %
WES Alkoholfreie Getränke	Produktivität Service: Abends (Gäste)	4-7	66,08 %	30,82 %	5,88 %
WES Kaffee/Tee	Produktivität Service: Frühstück (Gäste)	über 7	64,48 %	31,72 %	5,37 %
* Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbank 2021/2022					

Quelle: Quelle: OeHT Zahlen – Gastronomie, Prodinge- und Kohl > Partner Benchmarks | Datenbasis 2022
Datenbasis: Insgesamt rund 250 OeHT, Prodinge- und Kohl > Partner Betriebe (Sitzplätze exkl. Terrassenplätze)

Liebe Gastronomen aus Vorarlberg,

es ist an der Zeit, die Dynamik in unserer Gastronomie-Community auf ein neues, positives Level zu heben! In unserer kulinarischen Welt, die so reich an Vielfalt und Qualität ist, möchten wir uns gemeinsam auf die **drei zentralen Kernpunkte** fokussieren, die das Fundament unseres Erfolgs bilden werden.



1 Sichtbarkeit & Attraktivität

Lasst uns gemeinsam die **Strahlkraft** unserer gastronomischen Perlen erhöhen! Jeder von uns spielt eine entscheidende Rolle, um Vorarlbergs Gastroszene noch sichtbarer und attraktiver zu gestalten. Gemeinsam können wir die **Leichtigkeit** und **Freude**, die unsere Küchen und Lokale auszeichnen, wieder zurückbringen und so neue Gäste begeistern. Wir bringen Vorarlberg-Isst wieder zurück!

2 Qualität & Wettbewerbsfähigkeit

Innovation ist der Schlüssel zu herausragender Qualität und Wettbewerbsfähigkeit. **Verbesserte Angebote** und **neue Wege** in der Angebotsentwicklung sowie ein **klares Qualitätskonzept** und eine **positive Lebensraumgestaltung** werden uns dabei helfen, die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen. Gestalten Sie mit uns den XINIS Hackathon vom 30.4.–1.5.2024 und werden Sie Teil der alpinen Kulinarikmarke Vorarlbergs!

3 Effektivität & Effizienz

Durch **Effektivität** und **Effizienz** in unseren Abläufen werden wir nicht nur die Arbeit erleichtern, sondern auch **Raum für kreative Entfaltung** schaffen. Gemeinsam können wir unsere Betriebe optimieren und so die positive Dynamik in der Gastronomieszene Vorarlbergs weiter vorantreiben. Nutzen Sie das Weiterbildungsangebot und sagen Sie uns, wo und wie wir Sie noch besser unterstützen können!



**WIR WOLLEN
DIE FREUDE UND
LEICHTIGKEIT WIEDER
IN DIE GASTRONOMIE-
BETRIEBE
ZURÜCKBRINGEN!**

Die Gastronomie ist mehr als nur Essen und Trinken. Sie ist ein Erlebnis, ein Ort des Zusammenkommens und der Freude. Lassen Sie uns gemeinsam die Leichtigkeit an unsere Arbeit & Berufung zurückbringen, die unsere Lokale so besonders macht. Denn wir sind nicht nur Gastgeber, sondern auch Schöpfer von Erinnerungen und Momenten des Glücks.

Gestalten nicht Verwalten

Dies sollte unser Motto sein. Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft der Gastronomie in Vorarlberg gestalten. Jeder von uns kann einen Beitrag dazu leisten, Orte und Räume für das gute Leben zu schaffen. Unsere Lokale sollen nicht nur Orte des Genusses sein, sondern auch **inspirierende Lebensräume**, die die Herzen unserer Gäste berühren.

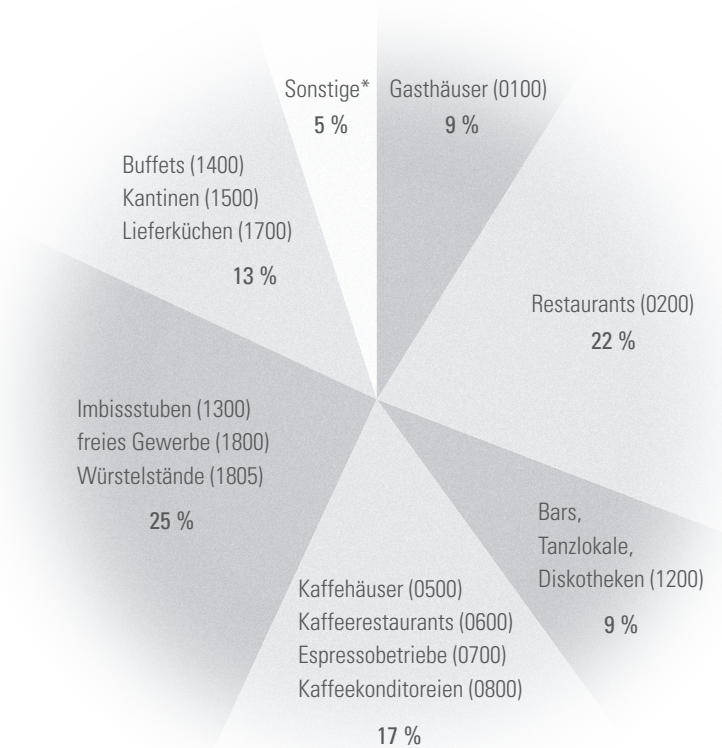
In diesem Sinne, liebe Gastronomen, lassen Sie uns gemeinsam die positive Dynamik entfachen, die unsere kulinarische Landschaft in Vorarlberg zum Strahlen bringt. Die Zukunft sieht vielversprechend aus, wenn wir zusammenhalten, gemeinsam mit einer Stimme sprechen, innovativ denken und die Freude am Gastgeben wieder in den Mittelpunkt stellen.

Auf eine erfolgreiche und inspirierende Zeit!

Herzlichst,

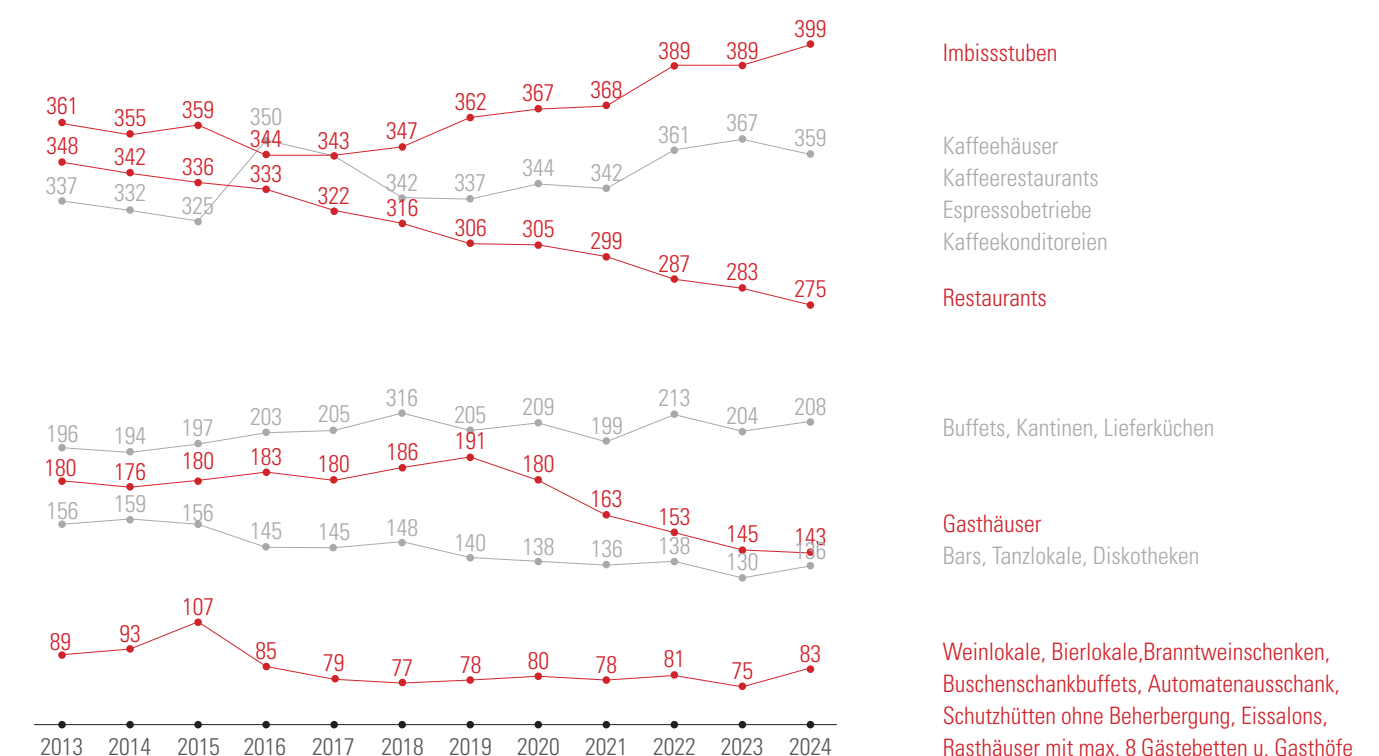
KM Mike P. Pansi
Fachgruppen-Obmann Gastronomie,
Wirtschaftskammer Vorarlberg

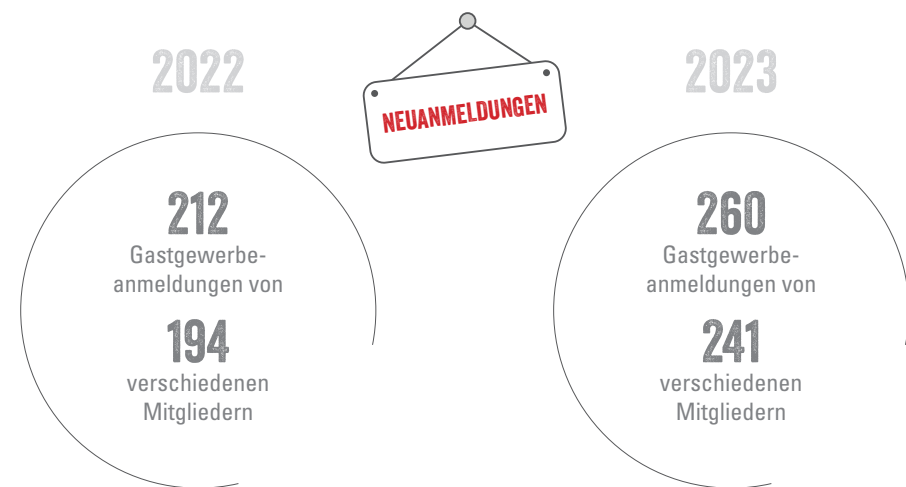
AKTIVE Berufszweigmitglieder Vorarlberg 2023



- *
 • Weinlokale (0900)
 • Bierlokale (1000)
 • Brantweinschenken (1100)
 • Buschenschankbuffets (1810)
 • Automatenausschank (1815)
 • Schutzhütten ohne Beherbergung (1820)
 • Eissalons (1600)
 • Rasthäuser mit max. 8 Gästebetten (0400)
 u. Gasthöfe (0300)

AKTIVE Berufszweigmitglieder Vorarlberg 2012–2023





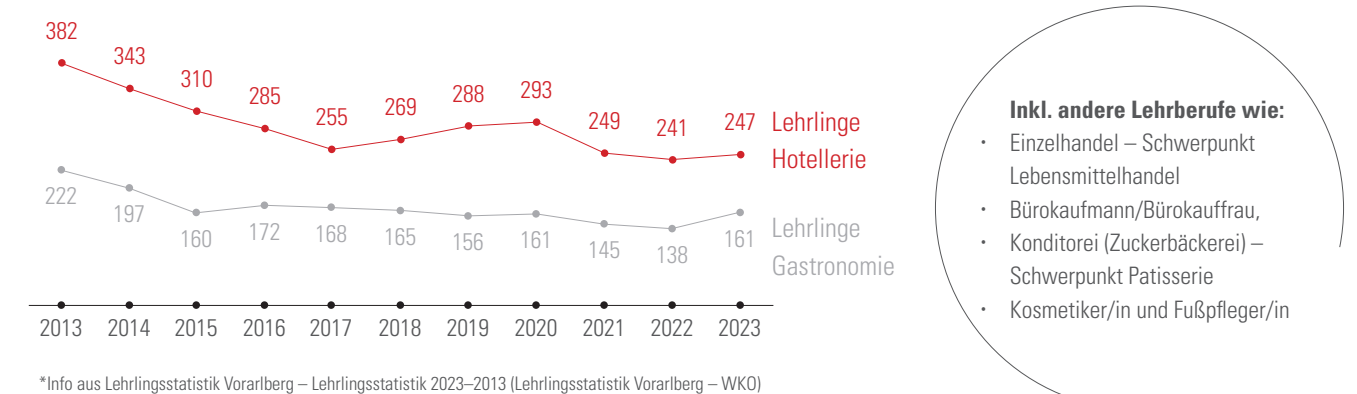
Anzahl der Betriebe nach Unternehmensgrößenklassen und Anzahl unselbstständig Beschäftigte 2022 Vorarlberg

FACHGRUPPE	1 bis 9		10 bis 49		50 bis 249		250 u. mehr		Summe	
	Betr.	Besch.	Betr.	Besch.	Betr.	Besch.	Betr.	Besch.	Betr.	Besch.
601 Gastronomie	636	2.202	114	2.060	8	G	1	G	759	5.227
602 Hotellerie	412	1.286	229	5.038	38	2.825	0	0	679	9.149

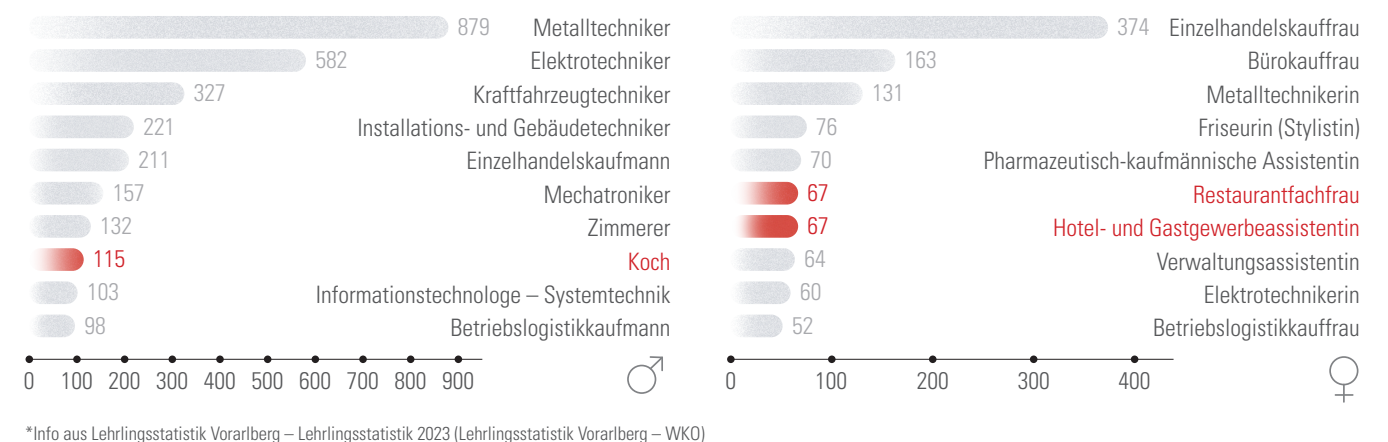
Arbeitsstätten und unselbstständig Beschäftigte nach Fachgruppen – Jahresdurchschnitt 2022

FACHGRUPPE	Arbeitsstätten	davon Arbeitsgeber- Arbeitsstätten	Arbeiter	Angestellte	Lehrlinge	Unselbstständig- beschäftigte
601 Gastronomie	1.440	934	4.506	504	124	5.134
602 Hotellerie	1.299	755	4.976	1.210	276	6.462

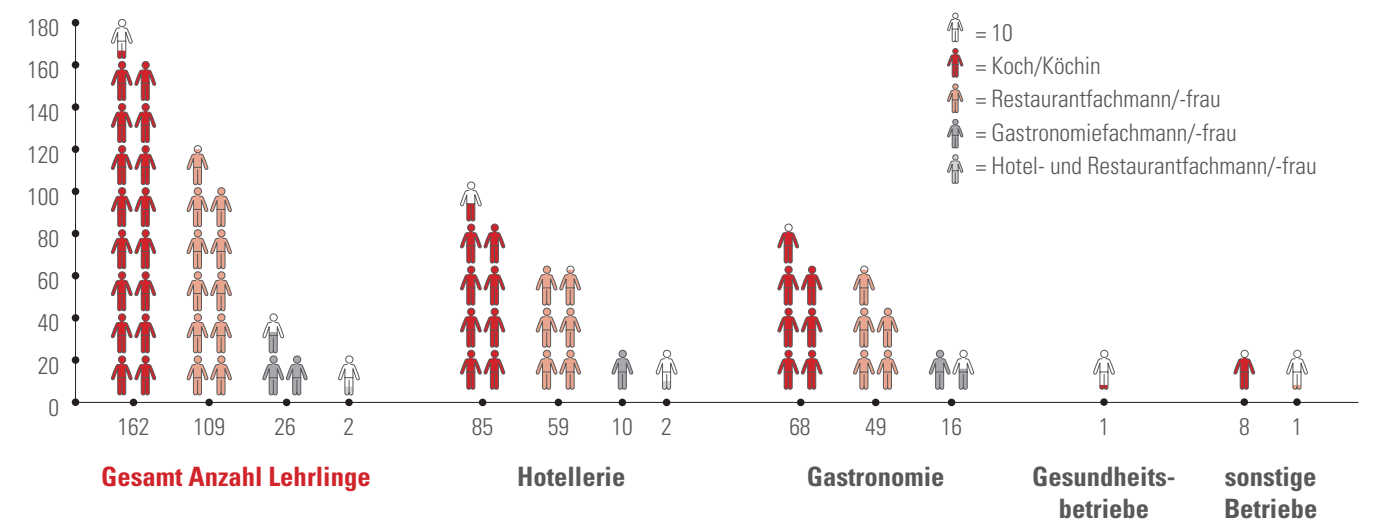
ENTWICKLUNG DER LEHRLINGE im Gastgewerbe Vorarlberg



TOP 10 der häufigsten Lehrberufe 2023



LEHRLINGE IM GASTGEWERBE Stand 01.01.2024



* 1 Lehrling im Benevit Sozialzentrum Weidach gemeinnützige Betriebs GmbH
 ** 8 Lehrlinge in nicht WKV-Mitgliedern (Aqua Mühle, Stadt Dornbirn, Land Vorarlberg, Integra, Verein zur Förderung von Arbeit und Beschäftigung (FAB))
 1 Lehrling in nicht WKV-Mitgliedern (Verein zur Förderung von Arbeit und Beschäftigung (FAB))



Förderungen

- **COFAG-Wirtschaftshilfen** (Härtefallfonds/Lockdown Umsatzeratz/ Fixkostenzuschuss/Ausfallbonus) – Plus die Sonderförderung des Landes Vorarlberg in Höhe von € 15 Millionen
- **Energiekostenzuschuss**
- **Modellregion Vorarlberg** während Covid-19 (frühere Öffnung der Gastronomiebetriebe)

Rahmenbedingungen

- **Keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung** für die Gastronomie (nur Gemeinschaftsküchen)
- Einführung Top Tourismus Jobs Vorarlberg **Gütesiegel** für ein landesweites Top-Arbeitgeber-Marketing

Strategie

- Entwicklung **Tourismusstrategie 2030** mit großem Schwerpunkt zur Kulinarik & Regionalität
- Schaffen einer **personellen Ressource** zur Umsetzung der Tourismusstrategie 2030 und Erhöhung der Budgets für die Umsetzung
- **Sitz im Aufsichtsrat** von Vorarlberg Tourismus

Nachwuchs / Ausbildung / Weiterbildung

- **Evaluierung der GASCHT** (sehr gutes Ergebnis erzielt) und diese auf ein stabiles Fundament gestellt; Beitragszahlungen werden ab Herbst 2024 reduziert um auch andere Bereiche wie Erwachsenenbildung sowie die LBS Lochau und andere Ausbildungsbereiche zu forcieren und zu unterstützen.
- Einführung **Lehrlingsakademie** und **Zusatzförderung** für Lehrbetriebe
- **Lehrberufspräsentationen** an den Mittelschulen und Polytechnischen Lehrgängen
- Einführung eines regelmäßigen **Kadertrainings** für den Nachwuchs
- **Bundeslandessieger Junior Skills 2023** – durch das Investment in unsere Jugend
- **Starcad** für alle Tourismuslehrlinge und Schüler:innen zugänglich gemacht
- Zukünftiger HotSpot Campus für die touristische Aus- und Weiterbildung im neu zu schaffenden **LRZ ALPINUM** „Lebensraumzentrum“ der Regionalität & Alpine Kulinarik im Neubau des Wifi Hohenems

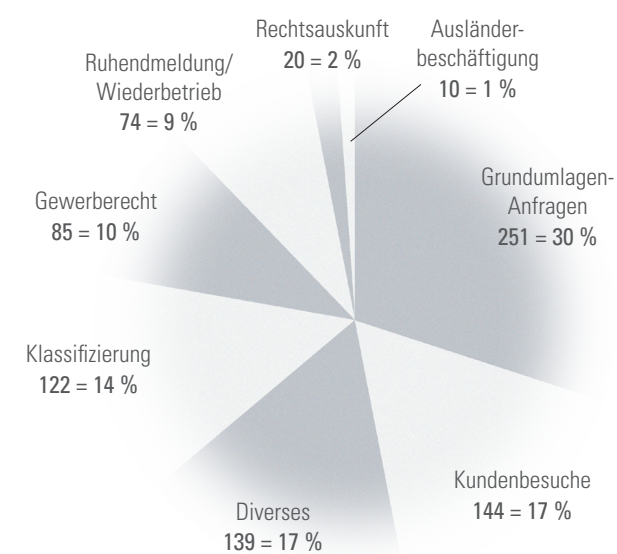
Marketing / Information

- Neugestaltung und Adaptierung des **Vorarlberg-Isst Gutscheines** zum Genuss GUTSCHEIN Vorarlberg mit einer **Fast-Verzehnfachung** des Vorarlberg-Isst Gutscheins Umsatzes; 100% der Erlöse gehen an die Betriebe (€ 100 = € 100, die Fachgruppe kommt für Marketing, Personalkosten, Druckkosten etc. auf)
- **Tourismuswoche** mit Unternehmer:innentag, Mini-Köche, SKILLS DAY, XIBERG-SKILLS (Landesmeisterschaften), Lange Nacht der Stars
- Relaunch **www.vorarlberg-isst.at**
- **Regelmäßige Information** der Mitglieder:innen durch Newsletter, Spartenreport und Spartenbericht, denn Transparenz ist uns sehr wichtig!
- Div. **Marketingaktionen** für die Gastronomie, speziell im Bereich Nachwuchs
- **Partnerschaft** mit Verband der Köche und Young Chefs Unplugged (Europas größter Nachwuchsköche Wissenstransfer- und Netzwerk-Kongress; jedes Jahr kommen 350–500 Lehrlinge und Jungköche nach Vorarlberg)
- Rückkehr des **Guide Michelin**
- **Imagekampagnen** im Zusammenhang mit Arbeitskräftemangel im Tourismus sowie die Zäm Videoserie

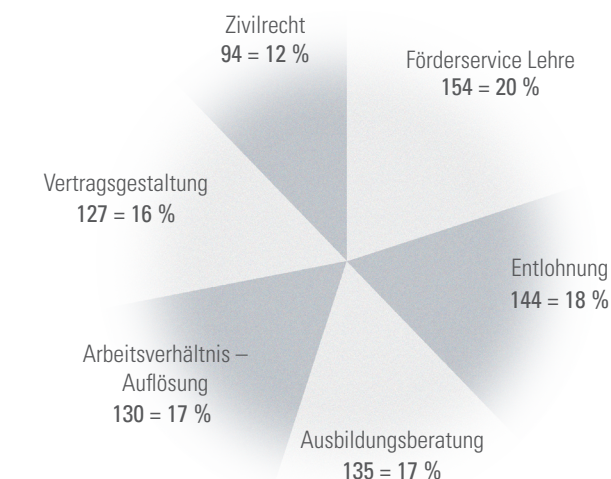
BLICK in die Serviceleistungen der Sparte Tourismus & Freizeitwirtschaft sowie den weiteren Abteilungen der Wirtschaftskammer Vorarlberg

Der Bereich **Service** ist neben **Bildung** und **Interessensvertretung** wesentliches Aufgabengebiet der Fachgruppen, Sparte und der Serviceabteilungen der Wirtschaftskammer Vorarlberg. Gerne geben wir eine kurze Übersicht zu den Anfragen die uns von Jänner bis Mitte November 2023 erreicht haben.

FRAGEN an die Sparte Tourismus & Fachgruppen

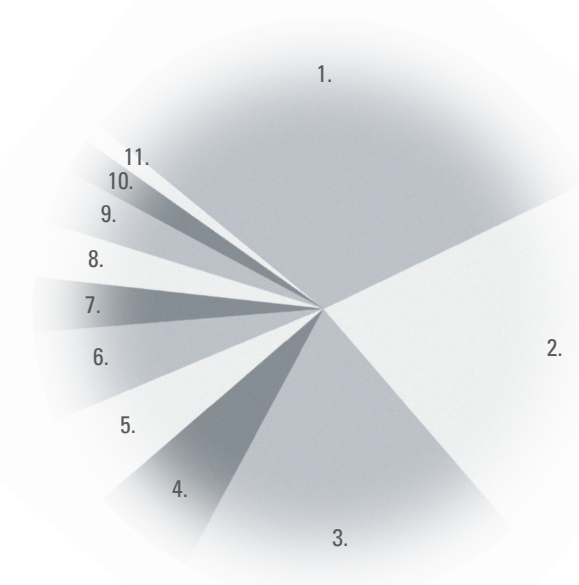


FRAGEN an die Servicebereiche der WKV



MITTELVERWENDUNG Fachgruppe Gastronomie 2024

1. Marketing, Werbung, Druckkosten, Tourismuswoche, V-Isst etc.	292.380,00 €	(32 %)
2. Förderungen an GASCHT, Vorarlberg Tourismus	196.670,00 €	(21 %)
3. Mitarbeiter:innen Kosten der FG Gastronomie	171.440,00 €	(19 %)
4. XIBERG-Skills, Skillstraining, LAP-Prüfungen etc.	57.450,00 €	(6 %)
5. Mitglieder-Info, Sitzungen und Events wie z.B. Spartenreport	50.800,00 €	(5 %)
6. Funktionärsentschädigungen, -reisekosten, etc.	43.400,00 €	(5 %)
7. Steuern und Abgaben	30.000,00 €	(3 %)
8. Reiseaufwand Mitarbeiter:innen, Post, Onlinegebühren	25.890,00 €	(3 %)
9. Gebühren der WKV, interne Leistungsverrechnungen	25.300,00 €	(3 %)
10. Grundlagen-Servie (Einhebungsvergütung)	20.000,00 €	(2 %)
11. Instandhaltung, Betriebskosten	6.700,00 €	(1 %)



2024 WIRD ZUM
SUPER-WAHLJAHR!

Nutzen wir
die Chance, reden wir
miteinander und speziell mit
der Politik, um Verbesserungen
herbeizuführen und gute
Rahmenbedingungen für die
Zukunft zu schaffen.

FORDERUNGSPAKET für die Stärkung der Gastronomie und Wirtshauskultur:



Einführung eines Dienstleistungsschecks

- **Alle Abgaben** werden **vom Betrieb** getragen, wodurch Mitarbeiter:innen von weiteren Steuerlasten befreit werden.



Bürokratieabbau im Bau- und Sanierungsbereich

- **Vereinfachung von Verfahren** und **Abbau von Bürokratie** im Bereich Bau, Sanierung und Umbau.



Wirtshausinitiative zur Bekämpfung von negativen Auswirkungen

- Schaffung **finanzieller und struktureller Maßnahmen**.
- Gegen Falschinformationen angehen.
- Verhinderung von sozialem Strukturverlust in Ortskernen.
- **Bekämpfung der Schattenwirtschaft** durch Verlagerung der Gastronomie zu Vereinen.
- **Förderung der Wirtshaus-Landstruktur**, insbesondere finanzielle Unterstützung bei Familienübernahmen.
- Ausbau der **regionalen Wertschöpfung** in Gastronomie und Landwirtschaft.



Arbeit muss sich lohnen und vereinfacht werden

- Maßnahmen zur **Entlastung der Lohnnebenkosten** für Gastronomiebetriebe.
- **Vereinfachung und Steueranreize** für Zuverdienst in der **Pension** und **Aushilfen**: Vereinfachte Regelungen und steuerliche Anreize für Zuverdienst in der Pension und Aushilfen.
- **Erhöhung der Saisonkontingente** und freier Zugang zum Arbeitsmarkt für die Gastronomie.
- **Verlängerung der Saisonbeschäftigung** von 9 auf 10 Monate.
- **Flexiblere Regelungen** für die Beschäftigung von Arbeitskräften in der Gastronomie.



Rahmen- bedingungen

- **Fairplay-Initiative**: Integration der ländlichen Gastronomie in Gemeindeprojekte statt unerlaubte Gastronomie-Dienstleistungen durch Vereine bei Festen und Märkten.
- Ermöglichung **touristischer Entwicklungskonzepte** durch eine aktualisierte Raumordnung.
- Überarbeitung und Anpassung der Landesbestimmungen im Bereich der Öffnungszeiten für Restaurants und Bars.
- **Bürokratieabbau**: Vereinfachung von bürokratischen Abläufen und Genehmigungsverfahren durch digitale Lösungen.
- **Nachhaltigkeit und Umweltschutz**: Förderung von nachhaltigen Praktiken durch Anreize, Schulungen und finanzielle Unterstützung.
- Anreize für die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte.



Finanzierung

- **Implementierung eines Zinscaps** im Rahmen des Österreichischen Hotel- und Tourismusbank (ÖHT).



Finanzielle Unterstützung und Förderprogramme

- Schaffung von Förderprogrammen zur **Modernisierung von Restaurants** hinsichtlich Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation.
- **Steuerliche Entlastung**: Förderung von steuerlichen Anreizen und Entlastungen, insbesondere Rückkehr zu 5% MwSt. für Speisen und Getränke mit Schaffung obligatorischer finanzieller Rücklagen.
- Unterstützung bei **Aus- und Weiterbildung** von Fachkräften.
- Unterstützung bei Entwicklung und Vermarktung gastronomischer Angebote.
- **Förderung von Veranstaltungen und Festivals** zur Präsentation der kulinarischen Vielfalt.

Wo drückt
Euch der Schuh?

Lasst es uns wissen unter
tourismus@wkv.at

BEREITS EINGEBRACHTE ANTRÄGE beim Wirtschaftsparlament im Herbst 2023

- Auf Basis der Tourismusstrategie 2030 des Landes Vorarlberg sowie des im Oktober 2023 beschlossenen Zielbildes der Vorarlberg Tourismus GmbH sollen die Aufgaben und Kompetenzen der **Vorarlberg Tourismus GmbH** im Zusammenwirken mit den Destinationen sowie den kommunalen Tourismusvereinen bzw. Stadt- und Ortsmarketingorganisationen durchleuchtet werden.
- Im **Amt der Vorarlberger Landesregierung** soll geprüft werden, ob und in welcher Form die Tourismusagenden in einer Organisationseinheit zusammengeführt werden können.
- Im Zusammenwirken mit den **Vorarlberger Gemeinden**, vertreten durch den Gemeindeverband, soll ein Zukunftspaket für die touristische Finanzierung geprüft werden. Eine weitere Belastung von Unternehmen muss dabei ausgeschlossen werden.

JEDER EINZELNE
KANN EINEN BEITRAG
LEISTEN UND UNTER-
STÜTZT, WIE WIR
GESEHEN WERDEN

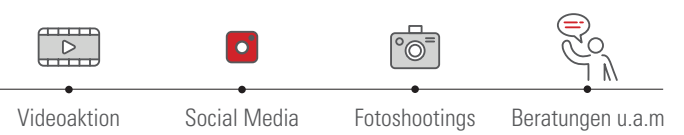
Faire Gastronomie – Sinn und Werte schaffen!

- Immer wieder tauschen wir uns mit Betrieben aus, um das Image der Gastronomie zu verbessern und uns über Maßnahmen auszutauschen
- Hierzu wird es gemeinsam mit Vorarlberg Tourismus im Sommer 2024 eine Top-Arbeitgeber-Kampagne geben
- Wir jammern nicht, wir packen an und laden zur Mitarbeit ein! Stärkt mit uns die **GastroVibes**!

Wirtshausinitiative –
unser Herzensprojekt

Gastlichkeit, Österreichische und Vorarlberger Küche, Begegnung und kleine Strukturen sind unsere DNA und drohen verloren zu gehen. Gemeinsam mit dem Land Vorarlberg möchten wir Modelle und Unterstützung jenen bieten, die unsere Werte hochhalten möchten.

IN PLANUNG



Zeit und Genuss
verschenken

Vorarlberg-Isst Genussgutschein



Die Webseite Vorarlberg-Isst hat einen modernen Online-Shop erhalten und bekannte Funktionalitäten wie z.B. die Betriebssuche sollen im Sommer 2024 wieder möglich sein.



Junior- und
Austrian Skills

Jugendarbeit

Wir kümmern uns jetzt um unseren Nachwuchs um auch in Zukunft auf ein solides Fundament bauen zu können. So tauschen wir uns regelmäßig mit den Tourismus-Ausbildungspartnern aus, verstärken die Unterstützung der Lehrbetriebe und forcieren das Thema der „Ausgezeichneten Lehrbetriebe“.

MASSNAHMEN

- Kadertraining
- XIBERG-SKILLS
- Junior- und Austrian Skills

Vorbereitungskurse für die Lehrabschlussprüfungen, Engagement in digitale Weiterbildungs-Plattformen wie **WiseUp** sollen auch unserem Nachwuchs zugutekommen. Starke Kooperation mit VKÖ (Verband der Köche) ermöglicht uns im nächsten Jahr auch den Ausbildungsschwerpunkt **Junior Master Chef** in Vorarlberg anzubieten. Das **Gütesiegel Top Tourismus Jobs Vorarlberg** stellt die Top-Arbeitgeber:innen Vorarlbergs im Tourismus ins Schaufenster.

XIBERG-
SKILLS



Unsere Vision: LRZ ALPINUM
„Lebensraumzentrum der
Regionalität & Alpine Kulinarik“

Am Standort Hohenems planen wir das modernste und innovativste **Ausbildungszentrum für den Tourismus**. In Verbindung mit der Alpinen Kulinarikmarke im Rahmen der Tourismusstrategie 2030 nehmen wir uns auch die Themen der freiwilligen Herkunftskennzeichnung (Vorarlberg-Isst regional am Teller), unserer Geschichte und jener der regionalen Produkte, der Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft uvm. im Rahmen der Jugend- und Erwachsenenbildung an.



Hotel- und
Gastgewerbe

Gastgebertum
Begeisterung
Innovation
Offenheit

Küche Service

Unternehmerservice

Mit Ihrer Mitgliedschaft erhalten Sie umfassende Services der Wirtschaftskammer Vorarlberg wie den WK-Rechtsschutz, die Förderberatung, das Sprechtags-Angebot, sowie innovative E-Services.

Allergenverordnung

Informieren Sie Ihre Gäste korrekt über die 14 Allergene. Alle Details und Informationen finden Sie unter www.wko.at/oe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/allergenkennzeichnung

ÖHT-/KWF-Förderberatung

Sie planen eine Investition in Ihrem Hotel- oder Gastgewerbebetrieb? Welche Förderungen derzeit bestehen und was bei der Antragsstellung zu beachten ist, erfahren Sie von unseren Förderspezialisten. Mehr Informationen unter **05522 305**

Tourismuswoche

Eine Woche im Zeichen des Gastgebens auf Vorarlberger Art – eine ganze Woche allein für den Tourismus und die Freizeitwirtschaft! Auch im Jahr 2024 bieten wir unserer Branche eine Plattform, auf der Weiterentwicklung, Austausch, künftige Zusammenarbeit, insbesondere aber Freude und zahlreiche gute Gespräche im Fokus stehen. www.tourismuswoche.at

Hilfe nach Kontrolle

Finanzpolizei, Arbeitsinspektorat, Lebensmittelaufsicht oder Eichamt haben Sie kontrolliert? Wir beraten und helfen Ihnen gerne bei Eingaben, Einsprüchen und Berufungen.

Richtige Gestaltung des Arbeitsvertrages

Den Arbeitsvertrag richtig zu gestalten ist das Um und Auf zu Beginn des Dienstverhältnisses. Wir unterstützen Sie gerne und haben die passenden Musterverträge.

Wenn die Familie mithilft

Informieren Sie sich bei unserer Expertin was zu beachten ist, wenn Familienmitglieder mit- oder aushelfen. – Ihre Expertin dafür ist **Frau Christl Marte-Sandholzer** arbeitsrecht@wkv.at

Lehrlingsakademie

Ihr Lehrling braucht Unterstützung vor der Lehrabschluss-Prüfung? Das Wifi Hohenems organisiert spezielle Vorbereitungskurse und entwickelt gerne auch gemeinsam mit Ihnen maßgeschneiderte Angebote.

www.wifi.at/kursbuch/tourismus/service/tourismus-lehrlingsakademie/tourismus-lehrlingsakademie

Vorarlberg Isst Genuss Gutscheine

Profitieren Sie von der Top-Bekanntheit des Gutscheins, den jährlich hohen Umsätzen sowie des einfachen Handlings der Einlösung. www.vorarlberg-isst.at

Fair-Play

Ein Buschenschankbetrieb, ein gemeinnütziger Verein oder eine Burschenschaft ist ohne Berechtigung gastronomisch aktiv? Alle Details finden Sie unter www.fairplay-gastronomie.at

Da haben Sie gute Karten

Italiener, Franzosen oder Niederländer werden wichtiger? Ihre Gerichte in diesen Sprachen finden Sie als Service Ihrer Fachgruppe im Internet unter www.gastundwirt.at

Weiterbildungsangebote des WIFI

Folgende Weiterbildungsangebote möchten wir Ihnen gerne ans Herz legen. Anmeldung unter www.vlbg.wifi.at/Bereiche/Tourismus/

- Frühjahr 2024

- Genussakademie Modul 1 und Modul 2
 - Genussakademie Modul 3 und Modul 4
- 20.02.

HACCP Hygiene Schulung
- 12.03.

Beschwerdekultur im Tourismus
- 18.03.

Barista Basics und Kaffeespezialitäten
- 20.03.

Service 2.0 für Führungskräfte
- 09.04.

Service 2.0 für Mitarbeitende
- 22.04.

- Allergene Stoffe
 - Ausbildung Sommelier Österreich
- 13.05.

Barkeeper Basiskurs
- 01.07.

Prüfung Jungsommelier
- 03.07.

Prüfung Sommelier Österreich
- September

- Willkommenstag für Lehrlinge
 - Vorbereitung auf die LAP Restaurantfachmann/-frau
 - Vorbereitung auf die LAP Koch/Köchin
- Herbst 2024

- Grundlagen der Patisserie
 - Diplom Sommelier
 - Mitarbeiterführung und Teambuilding im Tourismus
- Frühjahr 2025

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung Gastgewerbe

Termine 2024

- 17.04.

Spartentreff mit Dr. Maximilian Lude zum Thema: Tradition durch Innovation, Innovation durch Tradition
- 30.04.–01.05.

Xinis Hackathon
- 07.–08.05.

Studienreise nach Berlin zum Thema Food
- 11.06.

Treffpunkt Tourismus! Lechwelten
- 24.06.

Spartentreff
- 17.09.

Fachgruppen-Tagung
- 07.–11.10.

3. Vorarlberger Tourismuswoche
- 25.11.

Spartentreff

Kontakt

Fachgruppe Gastronomie | Obmann KM Mike P. Pansi | GF Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith | Wichnergasse 9 | 6800 Feldkirch
Tel. +43 5522 305-92 | tourismus@wkv.at | www.starteam.at
www.wko.at/vlbg/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/start