

AUSGABE
6/2024

INSIDER

GAST &
WIRT

NEUAUFSTELLUNG IN DER OBERÖSTERREICHISCHEN
TOURISMUS- UND FREIZEITWIRTSCHAFT

Bericht Seite 3

NEUER KOLLEKTIVVERTRAG

Bericht Seite 5

JUNIOR SKILLS AUSTRIA IN VELDEN

Bericht Seite 8

INHALT

Vorwort

Neuaufstellung in der oberösterreichischen
Tourismus- und Freizeitwirtschaft 3

Interessenvertretung

Im Porträt: Gerold Royda und Michael Nell 4
Neuer Kollektivvertrag 5

Branchenservice

ineo - Auszeichnung zum vorbildlichen Lehrbetrieb 6
Online-Beratungstage Service Attraktive Arbeitgeber 6
Pfand auf bestimmte Getränkeverpackungen ab 1.1.2025 7
Junior Skills Austria in Velden 8

Gesellschaft

Wirtschaftsmedaille für „Gasthaus zur Kohlstatt“ 10
Radiospotkampagne „Die Seele baumeln lassen“ 10
Auszeichnung für scheidenden Spartenobmann Robert Seeber 11



NEUAUFSTELLUNG IN DER OBERÖSTERREICHISCHEN TOURISMUS- UND FREIZEITWIRTSCHAFT



Foto: Martin Eder

Gerold Royda wird neuer Obmann der Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft und Michael Nell neuer Obmann der oberösterreichischen Hotellerie.

Mit 16. Mai übernimmt Gerold Royda die Funktion als Spartenobmann der oö. Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Zeitgleich wurde Michael Nell zum neuen Obmann der oö. Hotellerie bestellt. Gerold Royda wird als dessen Stellvertreter fungieren.

Einsatz für den touristischen Nachwuchs und branchenübergreifende Zusammenarbeit

Als neuer oö. Spartenobmann möchte Gerold Royda die Ausbildungen weiter verbessern und junge Menschen

für eine Tätigkeit im Tourismus begeistern: „Die Mitarbeiter:innen sind das Herz der gesamten Tourismusbranche. Die stetige Entwicklung und Qualitätssicherung der Ausbildung der zukünftigen Fachkräfte durch die verschiedenen Lehrberufe bzw. in den Tourismusschulen liegen mir daher besonders am Herzen“ so Royda.

Michael Nell setzt in seiner künftigen Tätigkeit verstärkt auf eine branchenübergreifende Zusammenarbeit: „Zwischen Tourismus, Handel und Kultur braucht es eine optimale

Beziehung. So kann ein entscheidender Mehrwert für Oberösterreich als Tourismusregion sowie für unsere Gäste und für die Mitarbeiter:innen erzielt werden“, ist Nell überzeugt.

Auf der nächsten Seite werden die beiden Funktionäre vorgestellt.



IM PORTRÄT: GEROLD ROYDA UND MICHAEL NELL

GEROLD ROYDA

Gerold Royda absolvierte die Gastgewerbefachschule in Bad Leonfelden. Sein Know-how und Praxiswissen erweiterte er anschließend in unterschiedlichen Gastronomiebetrieben quer durch Österreich. Den Weg in die Selbständigkeit startete Royda 1994 mit der Übernahme des Gasthofs Linimayr von seinen Großeltern. Diesen erweiterte der 57-Jährige 2011 durch das „airotel“ - einem 3-Sterne-Superior-Hotel in Hörsching. Seine Expertise bringt Royda bereits seit 16 Jahren auch in die Wirtschaftsvertretung ein, zuletzt seit 2015 als Obmann der öö. Hotellerie. Seit 2009 ist Royda zudem Bundesausbildungsexperte der Gastronomie und Hotellerie und setzt sich in dieser Funktion österreichweit intensiv für den touristischen Nachwuchs ein.



MICHAEL NELL

Michael Nell startete 2004 mit der Übernahme des elterlichen Restaurants „Bärenstube“ in Linz in seine Selbständigenlaufbahn, nur fünf Jahre nach seinem Abschluss an der Hotelfachschule in Bad Leonfelden. Seit 2016 ist der 42-Jährige Geschäftsführer der Hotel Schwarzer Bär GmbH, zu der das gleichnamige 4-Sterne-Hotel in der Linzer Herrenstraße zählt sowie auch das „Genussbistro“, das „ROOFTOP7“ und die Bar „Frau Dietrich“. Der Absolvent des Studiums „Tourismusmanagement“ an der JKU Linz ist seit 2016 in der Fachgruppe der öö. Hotellerie bzw. seit 2017 als Linzer-Bezirkswirtessprecher tätig. Seit 2020 war er Stellvertreter des bisherigen Hotellerie-Obmanns, Gerold Royda.

INTERESSENVERTRETUNG

NEUER KOLLEKTIVVERTRAG

Die bereits über unseren Newsletter kommunizierten ersten Informationen und zentralen Eckpunkte zum Lohn- und Gehaltsabschluss 2024 und 2025, sowie die Eckpunkte des Rahmenkollektivvertrags finden Sie nachstehend.

LOHN- UND GEHALTSABSCHLUSS 2024 UND 2025

In Zeiten hoher Inflation - 7,8% als Basis - und steigendem Kostendruck auf Unternehmerseite, galt es einen Abschluss zu finden, der für ein breites Spektrum an Betrieben und Betriebstypen wirtschaftlich darstellbar ist. Zudem soll mit einem Abschluss über 2 Jahre auch Planungssicherheit gewährleistet werden.

GÜLTIG
2024 / 2025

- Für das kommende halbe Jahr – von Mai bis November – werden die Löhne und Gehälter in den einzelnen Positionen im Durchschnitt um 6% angehoben
- Mit 1.11.2024 erfolgt eine Erhöhung um weitere 2%
- Lohnerhöhung 2025: Jahresinflation 2024 plus 1%

Hier finden Sie die aktuellen OÖ. Lohn- und Gehaltstabellen für das Hotel- und Gastgewerbe - gültig ab 1. Mai 2024 sowie 1. November 2024:



LÖHNE OÖ:

<https://bit.ly/Lohntabelle>



GEHÄLTER OÖ:

<https://bit.ly/Gehaltsordnungen>

GÜLTIG AB
1.11.2024

NEUER RAHMENKOLLEKTIVVERTRAG

Neben einem zweijährigen Lohn- und Gehaltsabschluss für die Branche, wurde die letzten 1 ½ Jahre auch intensiv mit der Gewerkschaft über eine Weiterentwicklung und Überarbeitung des Kollektivvertrages verhandelt. Es gilt Rahmenbedingungen zu schaffen, die die Hotellerie und Gastronomie als Arbeitgeber:innenbranche attraktiv bleiben lässt. Wichtig ist vor allem auch, dass Möglichkeiten wie die Flexibilisierung von Arbeitszeiten oder auch die Flexibilisierung bei der Beschäftigung von Jugendlichen offen stehen, sodass für alle Arbeitgeber:innen der Branche die gleichen Rahmenbedingungen geschaffen werden.



Alle Eckpunkte zum neuen Kollektivvertrag sowie zum Lohn- und Gehaltsabschluss für 2024 und 2025 finden Sie unter:

<https://bit.ly/Kollektivvertragsabschluss>

INEO - AUSZEICHNUNG ZUM VORBILDLICHEN LEHRBETRIEB



Es gibt wieder die Möglichkeit, Ihren Betrieb als vorbildlichen Lehrbetrieb zertifizieren zu lassen. „ineo“ verstärkt bereits seit über 10 Jahren die Außenwirkung attraktiver Lehrbetriebe und präsentiert jene Werte, die einen Wunschlehrbetrieb auszeichnen: Innovation - Nachhaltigkeit - Engagement - Orientierung



➔ Hier geht's zur Bewerbung: <https://bit.ly/ineo-Wko>

ONLINE-BERATUNGSTAGE SERVICE ATTRAKTIVE ARBEITGEBER

Mitarbeiter:innen leichter finden und halten als attraktiver Arbeitgeber.



Entwickeln Sie Ihre Arbeitgeber-Attraktivität weiter und begeistern Sie künftige und bestehende Mitarbeiter:innen. Dafür bieten wir Online-Beratungstage mit einem kostenlosen 50-Minuten Gespräch an.



**Service
Attraktive
Arbeitgeber**



Weitere Infos finden Sie hier:
<https://foerderungen.wkooe.at/attag>

PFAND AUF BESTIMMTE GETRÄNKEVERPACKUNGEN AB 1.1.2025



In der Einwegpfandverordnung ist vorgesehen, dass ab 1.1.2025 Einweggetränkeverpackungen aus Kunststoff und Metall (idR PET-Flaschen und Dosen) mit einem Volumen von 0,1 bis max. 3 Liter mit einem Pfand in Höhe von 25 Cent versehen werden. Ausgenommen sind Milchverpackungen und Tetrapacks.

WER IST IM TOURISMUS VON DER VERORDNUNG BETROFFEN?

Wer gewerbsmäßig Getränke in betroffenen Einweggetränkeverpackungen in Verkehr setzt, hat ab 1.1.2025 der Wertschöpfungskette entlang vom jeweiligen Abnehmer ein Pfand in der Höhe von 25 Cent je Verpackung einzuheben.

BEISPIEL: Ein:e Würstelstandbetreiber:in kauft Getränke in PET-Flaschen für den Weiterverkauf. Er bezahlt dann auch zusätzlich ein Pfand von 25 Cent je Flasche. Wird die PET-Flasche in weiterer Folge an die Kund:innen verkauft, wird zusätzlich

zum Verkaufspreis auch ein Pfand in Höhe von 25 Cent eingehoben. So erhält der:die Würstelstandbetreiber:in das selbst bezahlte Pfand zurück.



Weitere Informationen finden Sie unter FAQ zum Einwegpfand und Pfandsystem
<https://bit.ly/FAQ-Einwegpfand>



JUNIOR SKILLS AUSTRIA IN VELDEN

Unglaubliches Engagement und Können stellten die diesjährigen Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Junior Skills Austria unter Beweis.

Insgesamt 81 Lehrlinge gingen heuer bei den „Junior Skills“, den Lehrlingsstaatsmeisterschaften für Tourismusberufe im WIFI Kärnten an den Start. An 3 Wettbewerbstagen von 23. bis 25. April stellten die Jugendlichen in den Disziplinen Cook, Restaurant Service und Hotel Rezeption, ihr Können, ihren Ehrgeiz und ihre Ausdauer unter Beweis. Unter den Augen einer fachkundigen Jury wurden wahre Köstlichkeiten zubereitet, Gäste willkommen geheißen und durch ein exzellentes Service am Tisch verwöhnt. Unsere oberösterreichischen Lehrlinge konnten dabei sensationelle Erfolge einholen.

„Die TOP-Leistungen der letzten Wettbewerbstage zeigen den unschätzbaren Wert einer betrieblichen Ausbildung. Durch die duale Ausbildung erhalten Lehrlinge eine solide Grundlage, um ihren Beruf von der Pike auf zu erlernen. Die begeisterte Atmosphäre und der stolze Moment bei der Preisverleihung zeigen deutlich, dass die jungen Talente im Gastgewerbe voll in ihrem Element sind. Wir hoffen, dass unsere Lehrlinge diese positiven Erfahrungen weitergeben und so als Sprachrohr der gastgewerblichen Ausbildung fungieren können. Ihre Geschichten und Erfolge leisten einen wertvollen Beitrag zur Bedeutung der Lehre in der Gastronomie und Hotellerie“, so Spartenobmann und Bundesausbildungsverantwortlicher Gerold Royda.

UNSERE OBERÖSTERREICHISCHEN LEHRLINGE HOLTEN 3 GOLDENE, 5 SILBERNE UND 1 BRONZEMEDAILLE:





Vizestaatsmeister und 3. Platz unter allen Goldmedaillen



KÜCHE

FLORIAN SEE, Restaurant DAS BRÄU, GOLD - 2. PLATZ STAATSMEISTERSCHAFT (VIZESTAATSMEISTER)

FELIX RENE BERGER, Hotel Guglwald, SILBER

CHRISTINA WÜRFL, Gasthof & Restaurant Hubertushof Peilstein, GOLD - 3. PLATZ STAATSMEISTERSCHAFT



SERVICE

ANNA WEISSENSTEINER, Gröller hospitality, SILBER

LAURENZ GRÖMER, Gasthof Post, SILBER

NATASCHA BUCHBERGER, Hotel Donauhof, BRONZE

REZEPTION

JOHANNA NIEDERLEITNER, Hotel Almesberger, GOLD

TINA LEIBETSEDER, Hotel INNs HOLZ, SILBER

CHIARA GOLLNER, Hotel Schwarzer Bär GmbH, SILBER



WIR GRATULIEREN UNSEREN LEHRLINGEN SEHR HERZLICH UND BEDANKEN UNS BEI DEN AUSBILDUNGSBETRIEBEN!

WIRTSCHAFTSMEDAILLE FÜR „GASTHAUS ZUR KOHLSTATT“



Thomas Brindl, Stefan Praher und Alexander Huber gratulierten Eva und Franz Müller zu den zwei beachtlichen Jubiläen und überreichten die Wirtschaftsmedaille der Wirtschaftskammer.

Seit 400 Jahren gibt es das Gasthaus zur Kohlstatt – einer der traditionsreichsten Betriebe in der Region. Zusätzlich feiert der Wirt Franz Müller sein 35-jähriges Dienst-

jubiläum. Als Zeichen der Wertschätzung wurde im Rahmen eines Überraschungsbesuchs die Wirtschaftsmedaille in Silber verliehen.

RADIO SPOTKAMPAGNE „DIE SEELE BAUMELN LASSEN“

Um die Buchungslage in den oberösterreichischen Hotelbetrieben noch zu intensivieren, startete Ende April die Radiospotkampagne „Die Seele baumeln lassen, echte Gastfreundschaft erleben - Genuss pur erfahren, das ist Urlaub in den oberösterreichischen Hotels - buche jetzt dein unvergessliches Sommererlebnis, die oberösterrei-

chische Hotellerie.“ Radio Arabella und Radio Oberösterreich strahlen den Spot von Ende April bis Ende Juni aus. Rund 300-mal wird der Spot zum Besten gebracht und soll den Oberösterreicherinnen und Oberösterreichern, sowie den nahen Märkten, Lust auf Urlaub bereiten.

AUSZEICHNUNG FÜR SCHEIDENDEN SPARTENOBMANN ROBERT SEEBER

Robert Seeber erhielt für die langjährige Interessenvertretung in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft die Große Ehrenmedaille der WKO Oberösterreich in Silber.

Neben seiner gastronomischen Tätigkeit, in der er gemeinsam mit seiner Ehegattin Elfriede Seeber mehrere gastronomische Leitbetriebe in Linz gründete und weiterentwickelte, waren ihm die Interessen der Branchen im Bereich der Tourismus- und Freizeitwirtschaft ein großes Anliegen. So gründete er die Gastronomie- und Hoteliervereinigung „Hotspots“ und begann mit seiner Tätigkeit als Vorsitzender des Landestourismusbeirates bzw. Strategieboards und Mitglied der Generalversammlung - Ober-

österreich Tourismus. Als Landesspartenobmann, und ab dem Jahr 2020 auch als Bundesspartenobmann, setzt er sich für die Belange der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft ein. Nach seinem Einzug in den Bundesrat fungierte er im ersten Halbjahr 2020 auch als dessen Präsident. In all seinen Funktionen war und ist ihm - neben der Positionierung Österreichs als eine der nachhaltigsten Tourismusnationen der Welt - immer das wertschätzende Miteinander ein besonderes Anliegen.



WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer und Direktor Gerald Silberhumer verliehen - im Beisein von Spartenobmann Gerold Royda und Spartengeschäftsführer Stefan Praher - Robert Seeber die Große Ehrenmedaille der WKO Oberösterreich in Silber.

INSIDER

Impressum

EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie
4020 Linz, Hessenplatz 3
T 05 90 909 DW 46 13

OFFENLEGUNG:

<https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Offenlegung.html>

REDAKTION:

Mag. Stefan Praher, MBA
Michaela Hölzl, MA

DRUCK:

DIREKTA - Print & Mailing Factory
Petzoldstrasse 6, 4020 Linz

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Service-Team

FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher, MBA - 46 00
Michaela Hölzl, MA - 46 01
Ingrid Fölsner - 46 11
Anna Kuttner - 46 13
Fax - 46 19
E-Mail gastronomie@wkoee.at
hotellerie@wkoee.at

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt
Insider finden Sie auch unter:*

www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie

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

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

