

AUSGABE
9/2024

INSIDER

GAST &
WIRT

JUNIOR SKILLS OÖ: LANDESLEHRLINGSWETTBEWERB AM
24. UND 25. OKTOBER

Bericht Seite 3

STEIGERN SIE IHRE ARBEITGEBER:INNEN-ATTRAKTIVITÄT

Bericht Seite 7

500 JAHRE GASTHOF RAHOFER

Bericht Seite 13

WKO 

WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Junior Skills OÖ: Landeslehrlingswettbewerb am
24. und 25. Oktober 3

Interessenvertretung

Musik im Gasthaus 4

Schmankerlwahl: Bestes Wirtshaus-Schmankerl einreichen
und gewinnen! 5

Pfand auf bestimmte Getränkeverpackungen ab 1.1.2025 6

Branchenservice

Steigern Sie Ihre Arbeitgeber:innen-Attraktivität 7

Serviceangebot der Fachgruppe 8

Tanzkurse außerhalb der Tanzschule 9

Gesellschaft

Jubiläumsfeier für Familie Dangl und deren
Traditionshotel Wolfinger 10

Bundeswettbewerb der Polytechnischen Schulen 11

Stolz auf die Absolvent:innen und Schüler:innen
der Tourismusschulen 12

500 Jahre Gasthof Rahofer 13

130 Jahre Wirtefahne im Bezirk Braunau 13

Themenserie

WIFI-Kurse 13

Lehrlingswettbewerbe der Fachgruppen Gastronomie und
Hotellerie: Ein Sprungbrett für die Zukunft 14



4



7



10



14

JUNIOR SKILLS OÖ: LANDESLEHRLINGSWETTBEWERB AM 24. UND 25. OKTOBER



Bei den JuniorSkills OÖ der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie haben die oberösterreichischen Lehrlinge die Möglichkeit, ihr Können unter Beweis zu stellen. Doch die JuniorSkills Oberösterreich sind nur der Anfang einer aufregenden Wettbewerbskaskade: Die besten Talente des Landeslehrlingswettbewerbs qualifizieren sich für das Culinary Art Festival der "hotspots" und bekommen somit eine weitere

Chance, Ihre Fähigkeiten vor einer breiten Öffentlichkeit aufzuzeigen.

Für die erfolgreichsten Talente geht die Reise sogar weiter: Sie dürfen an den JuniorSkills Austria teilnehmen und sich auf nationaler Ebene mit den besten Nachwuchskräften des Landes messen.

Darüber hinaus werden die Teilnehmer:innen der JuniorSkills Austria die Testimonials für unsere Lehr-

lingskampagne und repräsentieren somit die einzelnen Lehrberufe der Gastronomie und Hotellerie in ganz Oberösterreich.

Wir sind stolz auf unsere talentierten Lehrlinge in Oberösterreich und freuen uns bereits jetzt auf die JuniorSkills OÖ am 24. und 25. Oktober 2024.

Mehr Infos zu den Lehrlingswettbewerben finden Sie auf Seite 14 und 15.



„MUSIK IM GASTHAUS“

EINREICHFRIST
30. NOV
2024

Förderaktion des Veranstalterverbandes.

Im Zeitraum von Oktober bis Dezember 2024 können 15 interessante LIVE-Musikveranstaltungen in Gastronomiebetrieben mit € 250,- durch den Veranstalterverband OÖ gefördert werden. Musikveranstaltungen auch im Advent oder zu Silvester mit lebender Musik OHNE Eintritt - egal ob Früh- oder Dämmerchoppen, Tanzveranstaltung oder Diskoabend - können unter dieser Aktion die Förderung erhalten. Bei Bewerbung der Veranstaltung ist das Logo des Veranstalterverbandes zu verwenden.

Auf die Förderung besteht kein Anspruch. Die Reihung der Anträge und Gewährung der Förderung erfolgt nach Zeitpunkt der vollständigen Erfüllung aller Kriterien.

Im Sinne einer möglichst breiten und fairen Aufteilung geht die Förderung nur an Gastronomiebetriebe, bei denen keine Grundumlage in den betroffenen Branchen offen ist und welche im Jahr 2024 noch keine Fördermittel erhalten haben.

ANMELDUNG

Wirtschaftskammer OÖ
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Hessenplatz 3, 4020 Linz
T 05-90909-4603
E tourismus@wkooe.at

Name / Betrieb

Adresse

Mobilnummer

E-Mail-Adresse (für die Übermittlung des Logos des Veranstalterverbandes)

Musik im Gasthaus:

Ich plane folgende Veranstaltung - Art der Veranstaltung - Beschreibung (Früh- oder Dämmerchoppen, Tanzveranstaltung usw., Motto, ...) und beantrage dafür die Förderung in der Höhe von € 250,-

Datum der Veranstaltung



Musik (lebende Musik - Hinweis: DJ's sind ausgenommen!) - bitte Angaben der Musiker bzw. Art der Musik:

ACHTUNG: Der Antrag auf Förderung ist zwingend vor Durchführung der Veranstaltung zu stellen. Bei der Bewerbung der Veranstaltung durch Plakate, Flyer, etc. ist die Verwendung des Logos verpflichtend. Sie erhalten eine elektronische Version des Logos gemeinsam mit Ihrer Förderzusage.

Ich stimme zu, dass meine Daten im Rahmen der Aktion „Musik im Gasthaus“ verarbeitet werden.

Datum

Unterschrift





SCHMANKERLWAHL: BESTES WIRTSHAUS- SCHMANKERL EINREICHEN UND GEWINNEN!

Heuer veranstalten die OÖNachrichten gemeinsam mit den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie erneut eine Schmankerlwahl. Hierbei wird das „beliebteste Schmankerl der oberösterreichischen Wirtshausküche“ gesucht.

Durch die Einteilung in 6 Regionen (Linz+Umgebung, Wels+Umgebung, Steyr+Umgebung, Salzkammergut, Mühlviertel und Innviertel), soll die Vielfalt der oberösterreichischen Küche aufgezeigt werden.

- + ES KÖNNEN NUR WARME SPEISEN ALS WIRTSHAUS-SCHMANKERL BERÜCKSICHTIGT WERDEN
- + DURCH DAS ONLINE-VOTING WERDEN SECHS REGIONALSIEGER:INNEN GEKÜRT
- + EINE FACHJURY KÜRT DANN AUS DIESEN SECHS REGIONALSIEGER:INNEN EINE/N GESAMTSIEGER:IN

WIE KANN ICH AN DER SCHMANKERLWAHL TEILNEHMEN?

- 1 SEIT DEM 02.09.2024: JEDER BETRIEB KANN SEIN SCHMANKERL ONLINE EINREICHEN
- 2 03.10.-23.10.2024: LAUFZEIT DES ONLINE PUBLIKUM-VOTINGS
- 3 MITTE NOVEMBER: DIE FACHJURY TESTET DIE REGIONALSIEGER:INNEN UND KÜRT GESAMTSIEGER:IN

UNTER ALLEN VOTING-TEILNEHMER:INNEN WIRD PRO REGION EINE SCHMANKERL-PARTY IM WERT VON 250€ (EINLÖSBAR BEIM REGIONALSIEGER:IN-BETRIEB) VERLOST.

Mit dem im Insider beiliegenden Plakat können Sie in Ihrem Betrieb Werbung für das Schmankerl-Voting machen.



Jetzt Schmankerl einreichen: <https://www.nachrichten.at/aktionen/schmankerlwahl/einreichen/>

PFAND AUF BESTIMMTE GETRÄNKEVERPACKUNGEN AB 1.1.2025

Ab dem 1. Januar 2025 müssen Einweggetränkeverpackungen aus Kunststoff und Metall (meist PET-Flaschen und Dosen) mit einem Pfand von 25 Cent versehen werden. Ausgenommen sind Milchverpackungen und Tetrapacks.

WER IST BETROFFEN?

Alle, die gewerbsmäßig Getränke in diesen Verpackungen verkaufen, müssen von ihren Kunden ein Pfand in Höhe von 25 Cent pro Verpackung einheben. Der Pfandbetrag wird im Namen der zentralen Stelle verwaltet und ist

nicht umsatzsteuerpflichtig. Das bedeutet, die 25 Cent Pfand sind nicht steuerbare Umsätze und müssen separat vom Entgelt auf Rechnungen angeführt werden.

BEISPIEL: Eine/ein Würstelstandbetreiber:in kauft Getränke in PET-Flaschen und zahlt ein Pfand von 25 Cent pro Flasche. Beim Verkauf an Kund:innen wird zusätzlich zum Preis der Flasche ein Pfand von 25 Cent erhoben. Die/Der Betreiber:in kann das bereits bezahlte Pfand zurückerhalten, wenn die Flasche zurückgegeben wird.

Der Differenzbetrag, der durch nicht zurückgebrachte Verpackungen („Pfandschlupf“) entsteht, bleibt bei der zentralen Stelle und wird für das Sammel- und Verwertungssystem verwendet, unterliegt jedoch ebenfalls nicht der Umsatzsteuer.



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



STEIGERN SIE IHRE ARBEITGEBER:INNEN-ATTRAKTIVITÄT! BEST-PRACTICE-BEISPIEL: DACHSTEINKÖNIG - FAMILUX RESORT

Eine hohe Arbeitgeber:innen-Attraktivität macht Ihr Unternehmen nicht nur für neue Talente interessant, sondern sorgt auch dafür, dass Ihre aktuellen Mitarbeiter:innen zufrieden bleiben und sich langfristig an Ihr Unternehmen binden.

Das Dachsteinkönig - Familux Resort, eines von insgesamt der 4 innovativsten Familienhotels Europas, hat erfolgreich das Beratungsangebot „Attraktive Arbeitgeber“ der WKOÖ genutzt. Durch Impulsgespräche und die Zusammenarbeit mit der Personalagentur und Förderpartner Vortura Solutions konnte das Unternehmen gezielt an seiner Arbeitgeber:innen-Attraktivität arbeiten.

WAS WURDE ERREICHT?

- Erhöhung der Sichtbarkeit: Optimierung der Online-Präsenz und Employer Branding-Strategien.
- Professionelle Betreuung und Kreierung von Videocontent für das interne und externe Marketing.
- Schnittstellenanbindung an das Recruiting Modul und top Analyse der Bewerbungen.

Dank dieser Maßnahmen konnten die Familux Resorts ihre Bewerbungen innerhalb von 2 Monaten nachweislich steigern.

NUTZEN SIE UNSER ANGEBOT

Unser Service „Attraktive Arbeitgeber“ bietet kostenlose Beratungen an, die entweder persönlich in Ihrem Betrieb, online oder in den Bezirksstellen stattfinden. Erfahren Sie, was Ihren Arbeitsplatz attraktiver macht und erhalten Sie praktische Tipps zur Verbesserung. Nutzen Sie die Gelegenheit, um Ihr Unternehmen noch attraktiver zu gestalten!



„Gerade in Zeiten von überschwemmenden Marketingagenturen, haben wir durch die Unterstützung der WKOÖ einen Top Partner in Sachen Employer Branding gefunden. Auch durch die professionelle Begleitung und Abwicklung der Förderungen, konnten wir zu einer schnellen Entscheidung kommen“.

Julia Reingruber, Familux Resorts



Mehr Informationen: <https://www.wko.at/ooe/personal/service-attraktive-arbeitgeber>

SERVICEANGEBOT DER 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 gastronomie@wkoee.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 fünf Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Tschechisch) Diese haben den umweltschonenden Umgang mit Bade- und Handtüchern zum Inhalt. Größe: 12 x 17,5 cm

GASTRONOMIEGUTSCHEINE

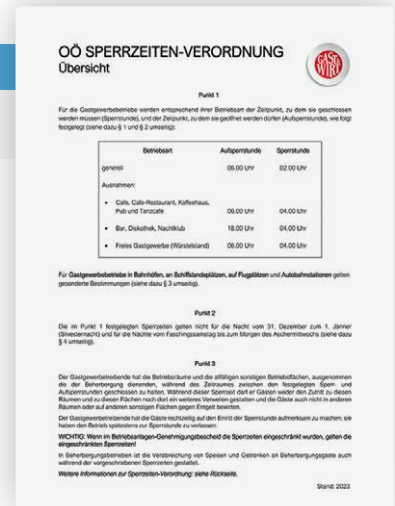
Vorgedruckte Gutscheine im Wert von: €10,- / €20,- und €50,- sind erhältlich (Blöcke zu je 30 Stück).

OÖ SPERRSTUNDENVERORDNUNG

Vordrucke zur OÖ Sperrstundenverordnung im Format A4.

HINWEIS ALLERGENE

Aufkleber im Format A5 und A4 mit dem Inhalt: Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-mitarbeiter:innen.



TANZKURSE AUSSERHALB DER TANZSCHULE

Die öö. Tanzschulbetreiber:innen bieten auch außerhalb ihrer Tanzschulen ein breites Angebot an verschiedenen Tanzkursen an, wie zB Tanzen im Gasthaus, Tanzcoaching im Hotel, Tanzkurs am Schiff für Touristen. Folgen-

de Tanzschulbetreiber:innen können gerne kontaktiert werden, wenn Sie in Ihrem Betrieb Tanzkurse für Ihre Kunden anbieten möchten:

TANZSCHULE	ANSPRECHPARTNER:INNEN	ADRESSE	E-MAIL	TELEFONNUMMER
Tanzschule Dietachmayr	Wolfgang Dietachmayr	Linzer Straße 24, 4490 St. Florian	dancing@dietachmayr.at	0676/9388828
Tanzschule Tanz & More	Werner Dietrich	Auböckplatz 6c, 4820 Bad Ischl	office@tanzandmore.at	0664/4534699
Tanzschule Dancing World	Alexander Kreissl	Galvanistraße 4, 4040 Linz	office@dancingworld.at	0732/207200
Tanzschule Leo Leitner	Leopold Leitner	Martinistraße 15, 4060 Leonding	leo.leitner@aon.at	0664/4240505
Citydance Meissner	Mario Meissner	Paul-Hahn-Straße 1, 4020 Linz	office@citydance-meissner.at	0732/710303 0680/3331123
Tanzschule Gerald Pfeiffer	Gerald Pfeiffer	Schumpeterstraße 3, 4040 Linz	office@tanzschule-pfeiffer.at	0676/9662000
7-Dance! Die Tanzschule GmbH	Julia Postlmayr	Schönauerstraße 7, 4400 Steyr	office@7-dance.at	07252/98263
Mobile Tanzschule tanz-eins	Bernhard Prühlinger	Austraße 7, 4552 Wartberg a. d. K.	bernhard@tanz-eins.at	0650/570 26 53



Alle öö. Tanzschulen finden Sie im Firmen A-Z: www.firmen.wko.at/tanzschule/oberoesterreich

JUBILÄUMSFEIER FÜR FAMILIE DANGL UND DEREN TRADITIONSHOTEL WOLFINGER

Das traditionsreiche Hotel Wolfinger am Linzer Hauptplatz feierte kürzlich fünf bedeutende Jubiläen:

- Vor 250 Jahren wurde das Haus erstmals urkundlich erwähnt.
- Vor 115 Jahren begann Familie Dangl ihre Reise in die Gastronomie.
- „Seniorchef“ Gerhard Dangl feierte seinen 75. Geburtstag.
- Vor 50 Jahren übernahm Familie Dangl das Hotel Wolfinger.
- Seit 10 Jahren führen Willi und Elke Dangl, die jüngste Generation, das Hotel erfolgreich.

Zu diesem Anlass überreichten Bezirksstellenobmann Klaus Schobesberger und Obmann der Fachgruppe Hotellerie Michael Nell eine Urkunde der WKO Oberösterreich zum 115-jährigen Unternehmerjubiläum.



BUNDESWETT- BEWERB DER POLY- TECHNISCHEN SCHULEN



Der Bundeswettbewerb Tourismus der Polytechnischen Schulen fand kurz vor den Sommerferien in der Berufsschule Altmünster statt. Bei der Siegerehrung war auch Spartengeschäftsführer Stefan Praher vertreten, der den

erfolgreichen Teilnehmer:innen seine Anerkennung aussprach und dabei auf die Bedeutung gut ausgebildeter Fachkräfte im Tourismus hinwies.



PÄCHTER:IN FÜR DIE 'WASCHRUMPL' GESUCHT!

UNSERE ÄRA GEHT ZU ENDE - NUN IST ES AN DER ZEIT DIESE RÄUMLICHKEITEN WIEDER MIT LEBEN ZU FÜLLEN.

- Küche: Aufwärmküche vorhanden
- Nutzfläche: Gesamt ca. 150m²
- Fassungsvermögen: max. 250 Personen

Die „Waschrumpl“ ist ein PUB in der Gemeinde Aichkirchen, Bezirk Wels Land. Die Errichtung erfolgte im Kellergeschoß des bereits bestehenden Gasthauses, im Jahr 1997. Das Lokal befindet sich in einem sehr guten Allgemeinzustand. Die technischen Einrichtungen sind alle funktionsstüchtig. Detailabstimmung ist bei einem persönlichen Besichtigungstermin möglich.



KONTAKT: Hofwimmer Martin, **0680 / 3215 321** oder info@waschrumpl.at
Weitere Infos zum Projekt findet ihr auf www.waschrumpl.at

STOLZ AUF DIE ABSOLVENT:INNEN UND SCHÜLER:INNEN DER TOURISMUSCHULEN

Bei den Überreichungen der Abschlussprüfungszeugnisse und diversen Projekten der oberösterreichischen Tourismusschulen waren auch Spartenobmann Gerold Royda, Gastronomieobmann Thomas Mayr-Stockinger und

Spartengeschäftsführer Stefan Praher vertreten. Sie sind stolz auf die Schüler:innen und Absolvent:innen und freuten sich besonders darüber, dass einige davon dem Tourismus treu bleiben wollen.



500 JAHRE GASTHOF RAHOFER: EIN FEST FÜR TRADITION UND KULINARIK



Die Wirtschaftskammer Oberösterreich ehrte kürzlich den Gasthof Rahofer für sein beeindruckendes 500-jähriges Bestehen. Seit seiner ersten urkundlichen Erwähnung im Jahr 1524 wird das traditionsreiche Haus heute in vierter Generation von der Familie Rahofer geführt.

130 JAHRE WIRTEFAHNE IM BEZIRK BRAUNAU



Die Wirtefahne im Bezirk Braunau steht seit über einem Jahrhundert als Symbol für Tradition, Gemeinschaft und die Stärke der Gastronomiebetriebe im Bezirk Braunau. Anlässlich des 130-jährigen Jubiläums fand im Gasthaus Berger in St. Peter am Hart eine Festveranstaltung mit Fahnenweihe und Innviertler Festmenü statt.

8429 KALKULATION UND KENNZAHLENERMITTLUNG IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Sie lernen worauf es wirklich ankommt, und wie Sie mit angemessenem Aufwand Küche, Keller und Logis richtig kalkulieren. Nach diesem Seminar können Sie die Kalkulation als Instrument zur Erfolgsoptimierung sehen.

TERMIN: 23.10.2024

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 250,-

8423 HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Schulung nach Leitlinien des Bundesministeriums. HACCP wurde als Qualitätssicherungsinstrument als Gesetz eingerichtet und soll Präventivmaßnahmen für den Gesundheitsschutz der Konsument:innen einleiten.

TERMIN: 02.12.2024

ORT: WIFI BAD ISCHL

KOSTENBEITRAG: € 145,-

8478 FOOD AND WINE MATCH

Entwickeln Sie die notwendige Sensorik, um eine perfekte Synergie zwischen Gerichten und korrespondierenden Weinen zu erlangen. Erforschen Sie Aromen und Texturen, um die besten Weinpaarungen für eine Vielzahl von Speisen zu finden.

TERMIN: 28.03.2025

ORT: WIFI LINZ

KOSTENBEITRAG: € 195,-

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053

E unternehmerakademie@wifi-ooe.at

THEMENSERIE: BEST PRACTICE

LEHRLINGSWETTBEWERBE DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE & HOTELLERIE: EIN SPRUNGBRETT FÜR DIE ZUKUNFT UNSERER LEHRLINGE

Die JuniorSkills OÖ und JuniorSkills Austria bieten angehenden Fachkräften im Tourismus eine einzigartige Gelegenheit, ihr Können zu zeigen und wertvolle Erfahrungen zu sammeln. Gerold Royda sprach mit Rupert Fuchs-Eisner vom Hubertushof und der Familie Aichinger vom Restaurant DAS BRÄU über die Bedeutung dieser Wettbewerbe und die Erfolge ihrer Lehrlinge.

Für Rupert Fuchs-Eisner waren die Lehrlingswettbewerbe ein großer Erfolg. Besonders stolz ist er auf Christina Würfel, die bei den JuniorSkills OÖ brillierte und anschließend bei den JuniorSkills Austria die Goldmedaille gewann. „Der Wettbewerb war eine großartige Gelegenheit für Christina, um sich weiterzuentwickeln. Ihr Talent und Ehrgeiz kamen dabei besonders zur Geltung“, so Fuchs-Eisner. Er fügt hinzu: „Ich finde die Lehrlingswettbewerbe großartig und bin dankbar für die Möglichkeit, unsere Lehrlinge dort zu präsentieren.“

„Ich finde die Lehrlingswettbewerbe großartig und bin dankbar für die Möglichkeit, unsere Lehrlinge dort zu präsentieren.“

Rupert Fuchs-Eisner



GASTRONOMIE
HOTELLERIE
Das Richtige für mi.
**Christina
Goldmedaille
„Köchin“ Staats-
meisterschaft**
Gasthof & Restaurant
Hubertushof
...und jetzt du!
WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH
TOURISMUS · FREIZEIT
hotelgastro-jobs



„Wettbewerbe motivieren die Lehrlinge und tragen zur Imagepflege des Berufsstandes bei. Es ist immer wieder beeindruckend zu sehen, wie Teilnehmer nach solchen Erfolgen noch motivierter sind und ihre Ausbildung mit größerer Begeisterung abschließen.“

Familie Aichinger

Auch im Restaurant DAS BRÄU gibt es Grund zum Feiern: Florian See wurde Landesmeister bei den JuniorSkills OÖ und erreichte bei den Staatsmeisterschaften in Klagenfurt den Titel des Vize-Staatsmeisters. „Wettbewerbe motivieren die Lehrlinge und tragen zur Imagepflege des Berufsstandes bei. Es ist immer wieder beeindruckend zu sehen, wie Teilnehmer nach solchen Erfolgen noch motivierter sind und ihre Ausbildung mit größerer Begeisterung abschließen,“ betont die Familie Aichinger.

Die JuniorSkills OÖ und die nationalen Wettbewerbe unterstreichen die Bedeutung solcher Plattformen für die berufliche Ausbildung im Tourismus. Die Erfolge von Christina und Florian sind nicht nur persönliche Triumphe, sondern auch ein Beweis für die hohe Qualität der Lehrlingsausbildung in Oberösterreich.



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

