

AUSGABE
12/2024

INSIDER

GAST &
WIRT

SICHERUNG DES BERUFSNACHWUCHS IN
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Bericht Seite 3

TOURISMUS-LEHRLINGE ÜBERZEUGEN BEI DEN JUNIOR SKILLS OÖ

Bericht Seite 6

SCHMANKERLWAHL 2024

Bericht Seite 8



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

INHALT

Vorwort

Sicherung des Berufsnachwuchses
in Gastronomie und Hotellerie 3

Interessenvertretung

Förderung ERFOLGPLUS 24 3
Nicht vergessen: Einwegpfand ab 01.01.2025 4
ineo - Auszeichnung zum vorbildlichen Lehrbetrieb 4
Klares Nein zum Rauchverbot im Gastgarten 5

Branchenservice

Qualifizierungsprojekt "Du kannst was" 5
Tourismus-Lehrlinge überzeugen bei den Junior Skills OÖ 6
Schmankerlwahl 2024 8

Gesellschaft

75 Jahre Hotellerie der Familie Platzer in Wels 9

Themenserie

Vom ausgezeichneten Lehrling zur
erfolgreichen Unternehmerin 10
WIFI-Kurse 11



SICHERUNG DES BERUFSNACHWUCHSES IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die Sicherung qualifizierter Nachwuchskräfte bleibt eine zentrale Aufgabe für die Gastronomie und Hotellerie. Mit Initiativen und Kooperationen möchten wir jungen Menschen die vielfältigen Karrieremöglichkeiten der Branche näherbringen und sie für eine berufliche Zukunft in diesem Bereich begeistern.

Ein besonderes Highlight sind dabei die JuniorSkills, wo unsere Lehrlinge immer wieder eindrucksvoll ihr Können unter Beweis stellen. Bei den letzten Wettbewerben haben sie nicht nur durch ihr Fachwissen, sondern auch durch Kreativität und Leidenschaft überzeugt und herausragende Platzierungen erzielt.

Diese Erfolge sind sichtbare Zeichen der hohen Ausbildungsqualität in Oberösterreich. Unsere Nachwuchsta-

lernte sind damit nicht nur Botschafter der heimischen Gastronomie, sondern auch Motivation für die nächste Generation. Mehr dazu finden Sie auf Seite 6.



INTERESSENVERTRETUNG

FÖRDERUNG ERFOLGPLUS 24

Um die Innovations- und Anpassungsfähigkeit von Unternehmen zu unterstützen, gibt es das Förderangebot ERFOLGPLUS der WKOÖ. Bei Beratungen in den Themenbereichen Innovation, Künstliche Intelligenz, Infor-

mations- und Cyber-Sicherheit, sowie Automatisierung oder Geschäftsprozesse können Sie 50% des Beratungshonorars zurückbekommen. Der Antrag ist noch bis zum 15.12.2024 möglich.



Weitere Informationen finden Sie online unter: <https://foerderungen.wkooe.at/erfolgplus>

NICHT VERGESSEN: EINWEGPFAND AB 01.01.2025

Wer Getränke in PET-Flaschen oder Dosen verkauft, muss ab 01.01.2025 beim Verkauf ein Pfand einheben und leere Getränkeverpackungen gegen Auszahlung des Pfandes zurücknehmen.



Weitere Infos und FAQs zum Pfandsystem finden Sie auf unserer Website:
<https://bit.ly/Pfandsystem>



... und auf der Website der EWP Recycling Pfand Österreich:
<https://bit.ly/Recycling-Pfand>

Wenn Sie Betreiber:in eines Verkaufsstands an einem stark frequentierten Ort wie Einkaufsstrassen, Shoppingcenter, Bahnhöfe oder Flughafen sind, können Sie sich von Ihrer Rücknahmepflicht befreien, indem Sie eine gemeinsame/alternative Rücknahmestelle in unmittelbarer Nähe benennen, bei der Konsument:innen ihre Flaschen/Dosen retournieren können.

DABEI MÜSSEN SIE FOLGENDES BEACHTEN:

- die Rücknahmestelle muss in unmittelbarer Nähe sein (ca. 300 Meter Gehdistanz)
- es muss eine Vereinbarung mit der alternativen Rücknahmestelle abgeschlossen werden und
- ihre Konsument:innen müssen über die Rückgabestelle informiert werden



Ein Muster der EWP für die schriftliche Vereinbarung und für den Aushang finden Sie online unter Informationsblätter: <https://bit.ly/Muster-der-EWP>

INEO - AUSZEICHNUNG ZUM VORBILDLICHEN LEHRBETRIEB



Bei der Ineo-Gala in Wels wurden vorbildliche Ausbildungsbetriebe vor den Vorhang geholt und acht Awards in verschiedenen Kategorien vergeben. Wir gratulieren zum Gewinn des Ineo-Sonderawards sehr herzlich:

KATEGORIE MITTELBETRIEBE 100-249 MA:
Im Weissen Rössl am Wolfgangsee
Fam. Peter BetriebsgmbH

KATEGORIE ENGAGEMENT:
Hanke Hermine (Stadtkirchner Hofstub'n)



Hermine Hanke (links), Betreiberin der Stadtkirchner Hofstub'n in Dietach mit WKOÖ-Vizepräsidentin Angelika Sery-Froschauer

KLARES NEIN ZUM RAUCHVERBOT IM GASTGARTEN

Spartenobmann Gerold Royda sieht in einer EU-geplanten Empfehlung für ein Rauchverbot im Freien eine massive Gefahr für Tourismusbetriebe. „Ein Verbot im Gastgarten würde Umsatzeinbußen und sogar den Ruin vieler Betriebe bedeuten“, so Royda. Er ist überzeugt, dass die Vorschrift den Zweck verfehlen würde, da Raucher:innen dann einfach neben dem Gastgarten auf die Straße ausweichen würden. Statt zusätzlicher Auflagen fordert Royda weniger Einschränkungen für die Branche.

Deshalb brachte Gerold Royda einen Antrag im Wirtschaftsparlament der WKOÖ ein:

„Die Wirtschaftskammer OÖ möge sich bei den zuständigen Stellen nicht nur dafür einsetzen, eine solche Folgeabschätzung vor Weiterbehandlung dieses Themas vorzunehmen, sondern aufgrund der derzeit unzureichenden Berücksichtigung oben dargestellter Problemstellungen eine Ablehnung der Umsetzung auf nationalstaatlicher Ebene einfordern.“

BRANCHENSERVICE

DU KANNST WAS



Von der Küchenhilfe zum/r gelernten „Koch/Köchin“

Sie haben Mitarbeiter:innen in Ihrem Betrieb, für die Begriffe wie „Julienne“, „Rotisseur“, „Demi-Glace“ keine Fremdwörter sind? Mitarbeiter:innen ohne Lehrabschluss, aber mit mehrjähriger Berufserfahrung im Küchenbereich?

Das Projekt „Du kannst was“ bietet die Möglichkeit, den Lehrabschluss durch Anerkennung bereits vorhandener Berufserfahrung nachzuholen. Bereits mehr als 1.500 Personen konnten in Oberösterreich auf diesem Weg in 26 verschiedenen Berufen Ihren Lehrabschluss nachholen - mit einem gleichwertigen „normalen“ Lehrabschlusszeugnis, ausgestellt vom Prüfungsmanagement der Wirtschaftskammer OÖ.

„Du kannst was“ ist ein Projekt von Wirtschaftskammer OÖ und Arbeiterkammer OÖ, finanziert durch das Land OÖ.

Weiterbildung in der Gemeinschaft, wie bei dem Projekt „Du kannst was“, lässt das Netzwerk wachsen - diese kann neue Türen öffnen. Die Arbeitswelt verändert sich ständig und schneller und damit steigen auch die Ansprüche an uns. Daher ist individuelle Weiterbildung, welche das Projekt „Du kannst was“, mit maßgeschneiderten Fortbildungsangeboten bietet, der Schlüssel zum Erfolg. Damit verbunden wächst auch das Selbstvertrauen - Wissen ist Macht. Ich begleite seit 15 Jahren dieses Projekt und durfte mich schon mit vielen Menschen über einen positiven Lehrabschluss, so wie einen damit verbundenen Karrieresprung zur Fachkraft Koch/Köchin freuen!“

Monika Sohneg, Trainerin, Fachexpertin und WKO Prüferin zum Beruf "Koch/Köchin"



Kontakt und weitere Informationen:
Firmenausbildungsverbund OÖ, office@favoee.at, 0732-330734-4097, <https://www.favoee.at>

TOURISMUS-LEHRLINGE ÜBERZEUGEN BEI DEN JUNIORSKILLS OÖ

Die JuniorSkills OÖ waren ein voller Erfolg: Chiara Gollner, Marlena Kirchhofer und Philip Lemmerer sind die neuen Landessieger:

Knapp 40 Lehrlinge nahmen teil, 21 qualifizierten sich für den Hauptbewerb in Rezeption, Restaurant und Küche, der am 29. und 30. Oktober im WIFI Linz stattfand.

„Die Teilnehmer:innen zeigten herausragendes Können und Leidenschaft für ihre Berufe. So beweisen sie, wie viel Spaß eine Karriere im Tourismus macht“, sagt Gerold Royda, oö. Tourismus-Spartenobmann.



Die Top-Vier der drei Kategorien nehmen beim CulinaryArtFestival der hotspots teil. Zusätzlich werden einige der Bestplatzierten Testimonial unserer Imagekampagne 2024 und die drei Sieger:innen präsentieren bei den ORF Servicetipps in OÖ Heute ihren Lehrberuf im Fernsehen.



ALLE TEILNEHMER:INNEN DES HAUPTBEWERBES IM ÜBERBLICK

KÜCHE		
VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
Anastasiia	Zaporozhchenko	Eurothermenresort Bad Schallerbach GmbH
Emanuel	Muresan	Hotel Aviva ****s Make Friends
Jakob	Zach	Eurothermenresort Bad Schallerbach GmbH
Max	Mara	Landgasthaus Zum Edi
Philip	Lemmerer	Landhaus zu Appesbach
Raphael	Poik	Herzstück Haid (ARW Gastro GmbH)
Stefan	Asböck	Eurothermenresort Bad Schallerbach GmbH
Thomas	Simader	Dunkelschwarz Gastro GmbH



RESTAURANT		
VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
Anna	Humer	Parkhotel Stroissmüller
Anna	Weissensteiner	Gröller Hospitality
Elias	Steinbeiß	Gesundheitsresort Lebensquell Bad Zell
Helene	Mühringer	Eurothermenresort Bad Schallerbach GmbH
Marlena	Kirchhofer	Eurothermenresort Bad Schallerbach GmbH
Sarah	Schöftner	Hotel Guglwald



REZEPTION		
VORNAME	NACHNAME	LEHRBETRIEB
Chiara	Gollner	Hotel Schwarzer Bär GmbH
Leonie	Pichler	IKUNA Naturresort
Nicolaj	Schmuck	Hotel Guglwald
Samuel	Mühlberger	Genießerhotel Bergergut
Sophia	Lindorfer	Hotel Aviva ****s Make Friends
Theresa	Hochreiter	Hotel Mühlviertler Hof, Familie Geirhofer
Verena	Schützenberger	Gasthof zur Traube



SCHMANKERLWAHL 2024

Im Rahmen der Schmankerlwahl der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der WKOÖ - gemeinsam mit den Oberösterreich Nachrichten - konnten

alle Gastronomiebetriebe Oberösterreichs ihr klassisches Schmankerl der oberösterreichischen Wirtshausküche einreichen. Durch ein Online-Voting wurden die 6 Regionalsieger ermittelt. Anschließend wurde durch eine Fachjury auf Basis eines Kriterienkatalogs das beste Schmankerl Oberösterreichs prämiert:



LANDESSIEGER

BRATKNÖDEL MIT SAUERKRAUT UND RAHMKREN



LANDESSIEGER & REGIONSSIEGER SALZKAMMERGUT:
Wirt in der Spöck in Neukirchen an der Vöckla,
„Bratknödel mit Sauerkraut und Rahmkren“



REGIONSSIEGER MÜHLVIERTEL:
Wirtshaus zur Hofmühle,
Ottensheim, „Zartes Surschnitzel
mit Erdäpfelsalat“



REGIONSSIEGER LINZ:
HausCafe, Ansfelden
„Filettopf à la HausCafe“



REGIONSSIEGER STEYR:
Gasthof Bauer in Steyr „Gefüllte
Schweinsbrust mit Kartoffeln
und gemischtem Salat“



REGIONSSIEGER INNVIERTEL: Gasthof Mittendorfer, Haag am Hausruck, „Omas Eiernockerl“



REGIONSSIEGER WELS: Florianistubn in Nußbach, „Roastbeef-Sandwich mit Süßkartoffelpommes“



GESAMTSIEGER WELS
FAMILIE HARRINGER
Bratknödel mit Sauerkraut
Wirt in der Spöck



INNVIERTEL
FAMILIE MITTENDORFER
Omas Eiernockerl
Gasthof Mittendorfer



SALZKAMMERGÜT
C. WINDISCHBAUER, V. GUTENBERGER, M. KAZEMISABA
Roastbeef-Sandwich Florianistubn



STEYR
REGINA UND ELISA TRAUNER
Gefüllte Schweinsbrust
Gasthof Bauer



LINZ
MONIKA HÄTTINGER
Filettopf à la HausCafe
HausCafe



MÜHLVIERTEL
JÜRGEN ORGLER
Surschnitzel mit Erdäpfelsalat
Wirtshaus zur Hofmühle

» OÖN PRÄSENTIEREN | GEWINNER DER SCHMANKERLROAS

Unterwegs im kulinarischen Hoamatland zu den Schmankerln

Von Knödeln bis zu Eiernockerln: Die heimische Wirtshausküche ist genauso vielfältig wie Oberösterreich und begeistert Feinspitze

„Ein Mittagessen ohne Knoan is nix, denn wenn man keinen Knödel isst, hat man den ganzen Tag Hunger.“ (Oberösterreichisches Sprichwort über das heimische Kulturgut, den Knödel)

VON PHILIPP BRAUN

OBERÖSTERREICH. Hinsetzen, bestellen, zufrieden seufzen. Wohl fühlen. Es gibt kaum einen besseren Ort, seine Seele auf Genussurlaub zu schicken, als in den heimischen Wirtshäusern. Noch dazu, wenn herzhaftes Schmankerl aus Oberösterreich serviert werden. Doch was sind eigentlich die beliebtesten Schmankerl der

oberösterreichischen Wirtshausküche, die als Reisebegleiter für die Seele fungieren?

Die oberösterreichische Wirtshausküche ist bekanntlich so vielfältig wie das Land. Die OÖN und die Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Oberösterreich suchten mit den Lesern die beliebtesten Spezialitäten. Und zwar von jeder Region, in der die OÖN mit einer Lokalredaktion vertreten sind. Also Linz und Umgebung, Wels, Steyr, Salzkammergut, Mühlviertel und Innviertel.

Aus den sechs Regionalsiegern wählte die Jury (Gerold Royda, Stefan Praher, Thomas Mayr-Stockinger, Michael Nell, Martin Prinz



Michael Nell, Martin Prinz, Gerold Royda, Thomas Mayr-Stockinger, Schmankerl-Sieger Christoph, Ulrike und Johann Harringer, Stefan Praher, Philipp Braun

und Philipp Braun) den Sieger und beurteilte nach Optik, Geschmack, Regionalitätsbezug sowie kreativer Umsetzung.

Die Familie Harringer aus Neukirchen an der Vöckla (Wirt in der Spöck) gewann mit geschmackigen

Bratknödeln, Sauerkraut und Rahmkren die Gesamtwertung. Neben dem Geschmack und dem Aufrechterhalten der Kultur hob Wirtesprecher Mayr-Stockinger einen weiteren wesentlichen Punkt hervor: „Mich freut es, dass



Platz eins für den regionalen Klassiker: Bratknödel mit Sauerkraut

immer mehr Junge die Traditionswirtshäuser weiterführen und dass die oberösterreichische Kulinarik bei den Gästen und bei den Wirten so beliebt ist.“

■ Mehr lesen Sie im Lokalteil.

75 JAHRE HOTELLERIE DER FAMILIE PLATZER IN WELS

GESELLSCHAFT

Der Bayrische Hof in Wels ist seit 1949 fest mit der Familie Platzer verbunden. Seit der Übernahme des Gasthauses hat sich das Haus dank der Ideen und Kreativität der Familie ständig weiterentwickelt. Generationen haben das Hotel geprägt: Seniorchef Helmut Platzer organisierte beliebte Events wie das „Ackern“ und engagierte sich für die Stadt, während Tochter Alexandra seit 2021 die Leitung übernommen hat.



v.l.: Spartenobmann Gerold Royda, Bezirksstellenleiter Thomas Brindl, Spartengeschäftsführer Stefan Praher und Welscher Wirtesprecher Josef Bauer gratulieren herzlich zum Jubiläum.

VOM AUSGEZEICHNETEN LEHRLING ZUR ERFOLGREICHEN UNTERNEHMERIN - VON DER LEHRLINGSAUSBILDNERIN ZUR HOTELMANAGERIN

Die Tourismus- und Gastronomiebranche bietet ambitionierten Nachwuchskräften vielfältige Karrierewege und Möglichkeiten zur Selbstverwirklichung. Ein außerordentliches Beispiel dafür präsentieren wir in diesem Bericht.

Caroline Schiffner startete ihre Lehre im Park Inn by Radisson Linz, wo sie von ihrer Lehrlingsausbilderin Romana Gschwendtner betreut und gefördert wurde. Mit Talent und Engagement nahm Caroline 2017 an den JuniorSkills für Lehrlinge in der Gastronomie und Hotellerie teil, und gewann eine bei den Staatsmeisterschaften eine Goldmedaille im Bereich Rezeption. Diese Auszeichnung zeigte früh ihr Potenzial und ihre Leidenschaft für die Branche.

Die Jahre nach ihrem Lehrabschluss nutzte Caroline, um wertvolle Berufserfahrungen zu sammeln und ihren Traum zu konkretisieren. 2021 war es dann soweit: Gemeinsam mit ihrer Schwester gründete sie das Start-up Carophie. Dabei nutzten die beiden Schwestern die Digital Starter-Förderung der Wirtschaftskammer Oberösterreich, die ihnen den Weg in die Selbstständigkeit erleichterte. In ihrem Laden bieten sie nicht nur Deko- und Geschenkartikel an, sondern auch ein passendes kulina-



Caroline Schiffner bei den JuniorSkills OÖ und mit ihrer damaligen Lehrlingsausbilderin Romana Gschwendtner bei den JuniorSkills Austria 2017

risches Angebot aus Küche und Keller. Eine perfekte Mischung aus Kreativität und Unternehmergeist.

Auch die Karriere ihrer ehemaligen Auszubildnerin Romana Gschwendtner verlief erfolgreich. Ihr Einsatz und ihre Führungsstärke wurden 2022 offiziell belohnt, als sie zur General Managerin des Park Inn by Radisson Linz ernannt wurde. Beide Frauen zeigen, wie weit man mit einer fundierten Ausbildung im Touris-

mus und einem klaren Ziel kommen kann. Caroline Schiffner und Romana Gschwendtner sind hervorragende Beispiele für den Wert der Lehrlingsausbildung in der Tourismusbranche. Vom ausgezeichneten Lehrling zur erfolgreichen Unternehmerin - von der Lehrlingsauszubildnerin zur Hotelmanagerin. Solche Karrieren zeigen, dass in der Tourismus- und Gastronomiebranche viele Türen offenstehen, und dass Talent und Einsatz zu großen Erfolgen führen können.



Caroline trifft die nunmehrige Hotel-
direktorin und ihre damalige Auszubildnerin
Romana Gschwendtner. Spartengeschäfts-
führer Stefan Praher gratuliert zum unter-
nehmerischen Erfolg herzlich.

WIFI KURSE

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,-

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: 03.02.2025

ORT: WIFI STEYR

KOSTENBEITRAG: € 145,-

1048 ENGLISCH A1 - ENGLISCH FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND REZEPTION

In diesem Intensivseminar wird Ihnen ein Grundwortschatz für die Bereiche Gastronomie, Hotellerie und Rezeption vermittelt. Das Seminar setzt keine oder nur geringe Vorkenntnisse voraus.

TERMIN: 25.02.2025

ORT: WIFI GMUNDEN

KOSTENBEITRAG: € 315,-

ANMELDUNGEN WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE



T 05-7000-7053

E unternehmerakademie@wifi-ooe.at

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



Abschließend wünschen wir Ihnen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft, ein besinnliches Weihnachtsfest, sowie einen guten Start in das Jahr 2025!

