



Für eine STARKE Hotellerie.

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

der persönliche Kontakt und regelmäßige Mitgliederumfragen als Richtlinie. Der direkte Draht zu Entscheidern in Politik und Verwaltung als wirksamer Hebel. In wichtigen Themen der Zeit voraus. In den Tourismusregionen verankert durch Branchenvertreter mit Blick über den Tellerrand. Als Serviceorganisation Informationsdrehscheibe für Top-Performer. Attraktive Partner an der Seite. Ein ganzes Set an zeitgemäßer Weiterbildung im Rücken.

Immer mehr Betriebe der österreichischen Qualitätshotellerie entscheiden sich bewusst für dieses Package. Mit dem Wissen um dieses Vertrauen und der Verantwortung, die uns daraus entsteht, entwickeln wir uns ständig weiter. Das Ziel: ein immer attraktives Angebot für aktive, kritische, erfolgreiche Unternehmerpersönlichkeiten. Forsch. Entgegenkommend. Souverän. Das ist unser Selbstverständnis als ÖHV. Das ist unser Kurs. Er führt uns zu unseren Zielen.

Danke dafür, dass wir ihn gemeinsam gehen!



Ihre Michaela Reitterer
ÖHV-Präsidentin
Unternehmerin & Interessenvertreterin
aus Leidenschaft



Als unabhängige Interessenvertretung setzen wir uns seit über 65 Jahren für die heimische Hotellerie ein. Konsequenz und ohne faule Kompromisse. Damit die Branche in der Politik den Stellenwert bekommt, der ihr aufgrund ihrer wirtschaftlichen Bedeutung auch zusteht!

GEMEINSAM STÄRKER!

So profitieren Sie als ÖHV-Mitglied

Wie eine große Schwester begleiten wir unsere mehr als 1.400 Mitglieder, kämpfen an vorderster Front für ihre Anliegen, schaffen Rahmenbedingungen, in denen erfolgreiches Wirtschaften möglich ist und treiben das qualitative Wachstum der Branche. Die Basis dafür bilden unsere Kompetenzfelder:

LOBBYING

Regulierung der Sharing Economy, Verbot der Bestpreisgarantie oder Senkung der USt zurück auf 10 %: Wir lobbyieren für bessere Rahmenbedingungen und verschaffen Ihren Anliegen medial Gehör – in Werbebegegnungen von 10 Mio. Euro pro Jahr!

SERVICE

Newsletter, Mitgliederzeitschrift, Social Media und Website – als ÖHV-Mitglied sind Sie immer top-informiert! Und mit über 400 Rechtsinformationen jährlich unterstützen wir Sie aktiv bei alltäglichen Herausforderungen.

CAMPUS

Unser ISO-zertifiziertes Weiterbildungsinstitut rüstet Sie und Ihre Mitarbeiter mit Basis- und Spezialwissen für den betrieblichen Alltag und eine erfolgreiche Zukunft. Allein 2018 haben wir rund 630 Menschen weitergebildet – und freuen uns über die Top-Weiterempfehlungsrate von 96 %!

KONGRESS

Der ÖHV-Kongress begeistert als DER Branchentreff jährlich ca. 600 Hoteliers, Branchenvertreter, Politiker und Journalisten. Als Impuls- und Taktgeber gestalten wir damit die Zukunft der Hotellerie aktiv mit.



INNOVATION

Wir nutzen unseren Wissensvorsprung, um Projekte und Studien zu initiieren und Entwicklungen voranzutreiben. Damit haben auch Sie als ÖHV-Mitglied bei Trends und neuen Technologien die Nase vorne.

INITIATIVE

Mit Initiativen wie „Mach Karriere im Hotel“, „Direkt Buchen“ oder „Verzicht auf Plastik“ stärken wir das Image der Branche und die Wertschöpfung in den Mitgliedsbetrieben.

PARTNER

Im ÖHV-Partner-Netzwerk sammeln wir Anbieter, deren Produkte und Dienstleistungen zu den Besten zählen. Diese können einen echten Beitrag zum Erfolg Ihres Betriebes leisten. Aktuell stehen Ihnen rund 70 Partner und Berater zur Auswahl.

Eine STARKE Hotellerie braucht eine starke ÖHV!

ÖHV-MITGLIEDERBEFRAGUNG 2018: Breite Zustimmung für die Arbeit der ÖHV

Was unsere Mitglieder an uns schätzen – Top 4

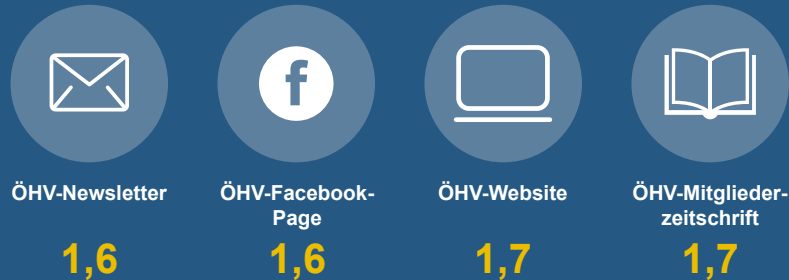
Die ÖHV..

- 👍 ist immer am neuesten Stand
- 👍 kümmert sich sehr um ihre Mitglieder
- 👍 ist zuverlässig und hält, was sie verspricht
- 👍 hat freundliche, hilfsbereite und kompetente Mitarbeiter

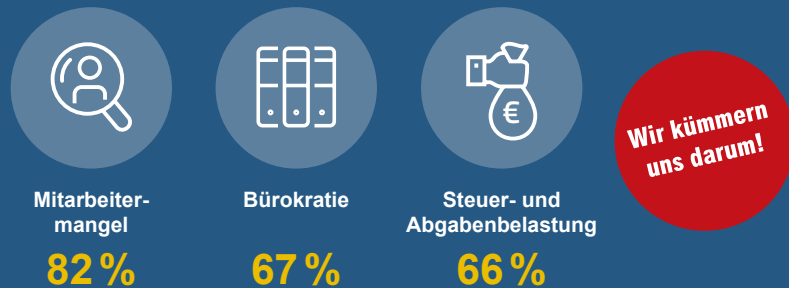


Top-Zufriedenheit mit den Informationskanälen der ÖHV!

92 % sind mit der Qualität der ÖHV-Informationen sehr zufrieden oder zufrieden. Ausgezeichnet bewertet werden die Kanäle mit:



Was sind aktuell die größten Herausforderungen für die Branche?



Befragung: Computer Assisted Web Interviews im Sommer 2018, teilgenommen haben 247 ÖHV-Mitglieder

Was von der Steuerreform der Regierung Faymann blieb, war die Erhöhung der Umsatzsteuer auf Nächtigungen. Dass sie zurückgenommen wurde, ist ein Erfolg für die Interessenvertretung der österreichischen Hotellerie.

Wieder behoben: DER UMSATZSTEUERSCHADEN

Die ÖHV organisierte sofort nach Bekanntwerden dieser Fehlentscheidung eine Kampagne, die sich kritisch mit den unbedachten Folgen der Steuerreform auseinandersetzte. Zahlreiche Hoteliers und Gäste beteiligten sich. Eine Studie im Auftrag der ÖHV bestätigte die negativen Auswirkungen, jetzt wurde die Erhöhung zurückgenommen.

Noch viel zu tun

Doch auch nach der Reparatur der USt hat Österreichs Hotellerie noch Luft nach oben bei den Rahmenbedingungen. Weitere Belastungen – wie die gemeinsam mit der USt-Erhöhung beschlossene Verlängerung der Abschreibungsdauer von 33 auf 40 Jahre und die Erhöhung der Grunderwerbsteuer – sind nach wie vor in Kraft. Ebenso fehlt eine nachhaltige und spürbare Reduktion der Lohnnebenkosten.

Lohnnebenkosten senken

Wenn die Arbeitskosten um 5,6 % pro Jahr steigen, die Bruttolöhne und -gehälter aber „nur“ um 4 %, dann kommt zu viel Geld nicht beim Mitarbeiter an. Die Mitarbeiterkosten liegen in der 4- und 5-Sterne-Hotellerie bei 35 % statt bei angepeilten 30 %. Da gibt es viel zu tun, damit mitarbeiterintensive Beherbergungskonzepte gegenüber Low Budget und Sharing Economy wettbewerbsfähig bleiben.

Abschreibungsdauer reparieren

Das Investitionspotenzial der österreichischen Hotellerie wird bei weitem nicht ausgereizt. Mitverantwortlich dafür sind unrealistische Abschreibungsdauern, welche die Abnutzung in Wellness- und Sanitärbereichen der Hotellerie nicht richtig abbilden. Die Rückkehr zu 33



oder 25 Jahren ist eine Möglichkeit, eine degressive Abschreibung eine zweite. Neben der Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der Hotellerie wären damit viele neue Arbeitsplätze im Gewerbe verbunden.

GrEST reparieren

In Österreichs Hotellerie stehen mittelgroße eigentümergeführte Betriebe erfolgreich mit internationalen Ketten im Wettbewerb. Sie über Generationen zu erhalten, ist uns lieb und teuer – weil Steuern und Abgaben zu hoch sind und seit der neuen Grunderwerbsteuer noch höher! Wer den Marktwert eines Grundstücks ohne Abzug der Schulden berechnet, vergisst Wesentliches. Wir sagen, das Fremdkapital muss bei der Bewertung berücksichtigt werden!

Die ÖHV-Mitgliederbefragung 2018 zeigt es ganz deutlich:
Der Mitarbeitermangel ist weiterhin die Herausforderung Nr. 1 für
die Branche. Wir bringen Bewegung in die Sache.

ARBEITSMARKT: Anpacken ist die Devise!

Vorurteile über die Hotellerie gibt es viele, nichts hilft dagegen besser als ein Blick hinter die Kulissen, umgesetzt von jährlich bis zu 200 ÖHV-Betrieben in **drei Jahren** „Tag der offenen Hoteltür“. Die Bilanz: 16.500 Interessierte, der Großteil davon Jugendliche, die sich seit 2016 oft auch in Schulklassenstärke über Ausbildung und Arbeitsmöglichkeiten in der Branche informierten. Über Social Media, TV, Radio und Print erreichten wir weitere 100.000e.

Rebranding

2019 heben wir die ÖHV-Initiative „**Mach Karriere im Hotel**“ auf die nächste Stufe: Wir setzen Vorzeigebetriebe und -mitarbeiter in Szene, vernetzen Brancheninitiativen und qualifizieren Hoteliers und Teams mit maßgeschneiderten Campus-Angeboten weiter. Was wir dazu brauchen? Vorzeigebetriebe wie den Ihren!

➔ Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter myhotel@oehv.at

Arbeitszeit: Einteilungssache!

Mit der Flexibilisierung der Arbeitszeit ist die **Umsetzung einer zentralen ÖHV-Forderung** gelungen. Künftig sind – Freiwilligkeit vorausgesetzt – 12 Stunden Arbeit am Tag und bis zu 60 pro Woche möglich, solange 48 Stunden in 17 Wochen nicht überschritten werden. Die Nachruhe für Küche und Service kann auf 8 Stunden reduziert werden.

➔ Wo Fallstricke bei der Dienstplanerstellung liegen, beantworten FAQs und Muster-Dienstverträge auf www.oehv.at/arbeitszeitflexibilisierung.

➔ Vertragsklauseln werden für ÖHV-Mitglieder kostenlos durch das mitgliederservice@oehv.at geprüft.



Köche und Kellner auf Rot-Weiß-Rot-Karte

Mit der Anpassung der Rot-Weiß-Rot-Karte an die Anforderungen im Tourismus wurde die **nächste ÖHV-Forderung umgesetzt!** Hier hat die Bundesregierung wichtige Schritte gesetzt: mit dem Koch auf der Bundesliste, Servicefachkräften auf Landeslisten und der Adaptierung der Mindestgehälter für sonstige Schlüsselkräfte.

Hohe Fluktuation? Führungskompetenz hilft.

Der Sprung vom Team-Mitglied an die Spitze ist ein Sprung ins kalte Wasser. Hier setzt die **Abteilungsleiter-Akademie (AKA)** der ÖHV an: Angehende Führungskräfte lernen Teams zu begeistern und Konflikte zu lösen. Und bekommen vermittelt, wie die Mitarbeitereinsatzplanung effizient, kostensparend und unter Einhaltung des aktuellen Arbeitsrechtes funktioniert. In 12 Tagen vermitteln erfahrene Touristiker Praxiswissen, Kennzahlen und Benchmarks, Deckungsbeiträge und Wareneinsatz. Zwischen den Modulen werden praktische Lösungen für den eigenen Betrieb erarbeitet.

➔ Die nächste AKA startet am **02. April 2019**. Abteilungsleiter, Direktionsassistenten und künftige Führungskräfte melden sich unter www.oehv.at/aka an.

Online Flüge buchen, Hotelzimmer bewerten, das ehemalige Kinderzimmer untervermieten: Der Tourismus hat die Digitalisierung in die Wohnzimmer und Büros der Österreicher gebracht.

DIGITALISIERUNG: Update statt Absturz!

Wer seine Wohnung an Touristen vermietet, registriert sich in der Regel online auf einer Plattform. Sich auch bei einer Bundesbehörde zu registrieren, ist da nicht zu viel verlangt – für alle unter der USt-/EST-Grenze ist die Angelegenheit damit erledigt. Die Mehrzahl der Bundesländer haben in ihrem Zuständigkeitsbereich Regelungen für die Sharing Economy umgesetzt, für die Bundesebene liegt ein ÖHV-Vorschlag vor.

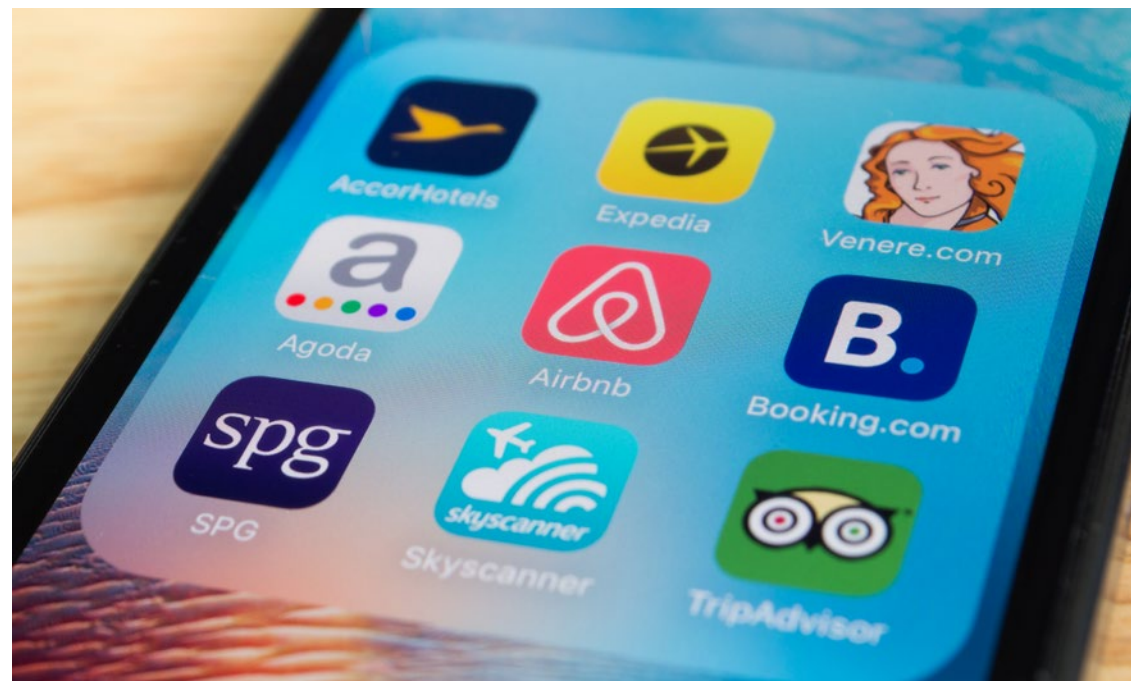
DSGVO-Wahnsinn in den Griff bekommen mit Lobbying und Mitgliederservice der ÖHV

Die DSGVO stellte viele Unternehmen vor große Herausforderungen. Der ÖHV-Leitfaden „Datenschutz in der Hotellerie“, 11 Tagesseminare und zahllose Rechtsauskünfte sparten den Betrieben viel Geld. Falls es dennoch immer noch nicht zu 100 % klappt: Die Bundesregierung hat unseren Ansatz „Beraten statt Strafen“ umgesetzt und das ÖHV-Mitgliederservice ist für Sie da!

Künstliche Intelligenz in der Hotellerie: der digitale Concierge

Rund um die Uhr kompetente Auskünfte zum Angebot, immer gut gelaunt und das zu einem unschlagbaren Gehalt: Künstliche Intelligenz und ÖHV-Sonderkonditionen für den Hotel Bot von Onlim – 15 % Rabatt auf Installation und laufende Gebühren – machen es möglich. Ihr digitaler Concierge entlastet die Rezeption, das Angebot ist mit allen relevanten Informationen rund um die Uhr verfügbar.

➔ Mehr Infos unter www.oehv.at/hotelbot



Leuchtturmprojekt On.Guide

Kombinieren Sie den Hotel Bot mit dem On.Guide, dringen Sie in ganz neue Dimensionen vor. Denn: Der On.Guide bündelt Inhalte und Angebote von ÖHV-Hotels in einer Datenbank und macht diese maschinell lesbar. Und das wiederum macht Sie ab 2019 startklar für den Online-Vertrieb nach Booking.com & Co. Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus hat den On.Guide der ÖHV dafür als Leuchtturmprojekt ausgezeichnet.

➔ Mehr auf www.oehv.at/onguide

Gamification funktioniert: Mit der neuen ÖHV-Lern-App auf dem Mobile Campus

NEU

Interaktives Lernen zwischendurch, viel Motivation, laufende Lernkontrolle, ohne Fehlzeiten? Als günstiges Package für alle Mitarbeiter, auch interessant für Hotels mit höherer Fluktuation. Mit der neuen Lern-App des Mobile Campus stellt sich der Lernerfolg spielend ein.

➔ Infos unter www.oehv.at/mobilecampus

So bewusst uns allen die Folgen des CO₂-Verbrauchs sind:

Der Gast ist König und der hat im Urlaub meist andere Prioritäten als Verzicht. Aber Urlaubsfreude und Umweltschutz lassen sich sehr gut vereinbaren: Kleinere Teller reduzieren Lebensmittelabfälle am Buffet, Getränkegutscheine für den Verzicht auf die tägliche Zimmerreinigung werden zur Win-Win-Situation.

Top bewertet: NACHHALTIGKEIT

Wie vertragen sich Klima und Tourismus? Wird er sich selbst zu viel? Wie nachhaltig gehen wir mit Ressourcen um – auch mit der Ressource Mensch? Die ÖHV setzt sich intensiv damit auseinander.

Energiemanagement in Hotels: Leitfaden wird digital

Die Energiekosten steigen enorm, in der Hotellerie machen sie mittlerweile schon mehr als 5 % des Umsatzes aus. Das muss nicht sein, es gibt heute bereits weit effektivere Wege, Energie zu sparen als Glühbirnen zu tauschen und das Licht abzudrehen. Die ÖHV und das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus zeigen im neuen Energieleitfaden Wege für den Geld und Ressourcen schonenden Umgang mit Energie. Im Fokus stehen Zeit, Kosten, Komplexität und technischer Fortschritt. Ein eigenes Kapitel widmet sich der Kommunikation an den Gast. Denn immer öfter entscheiden sich Gäste dezidiert für Anbieter, die auf nachhaltiges Wirtschaften und erneuerbare Energien setzen.

Plastik? Nur, wenn es keine bessere Alternative gibt.

Die ÖHV-Initiative „Verzicht auf Plastik“ zielt auf ökologische Bewusstseinsbildung in der Hotellerie ab: Wir zeigen anhand von Best Practice-Beispielen, wie Plastik ersetzt werden kann. Wir wollen damit nicht nur Hotels sensibilisieren, sondern auch Zulieferer bestärken, nachhaltige Produkte anzubieten. Vor allem auf Einweg-Plastik soll nach Möglichkeit verzichtet werden. Wo es Alternativen gibt, wollen wir Plastik vermeiden, etwa bei Besteck, Strohhalmen oder Wattestäbchen.



Abfall vermeiden

Ziel dieses 3-jährigen Projekts mit der Universität für Bodenkultur und dem Verein Zero Waste ist die Vermeidung von Abfällen in der österreichischen Hotellerie unter Einbeziehung der gesamten Lieferkette bis zum Gast. Mit sieben Pilotheaten werden Maßnahmen ausgearbeitet, welche Müll vermeiden und damit die Natur schonen und Kosten sparen. Die Ergebnisse werden ÖHV-Mitgliedern als Leitfaden zur Verfügung gestellt.

➔ Mehr Infos unter www.zerowasteaustria.at/zero-waste-hotels

Wie können wir unsere Mitglieder noch stärker machen?

Diese Frage steht im Mittelpunkt des ÖHV-Campus. Und so spiegelt das Programm für 2019 die aktuellen Herausforderungen der Branche wider.



Herausforderung: Digitalisierung

Die Digitalisierung hat den Vertrieb in der Hotellerie grundlegend verändert? So kann man es sehen. Oder auch so: Die OTAs verändern ihre Geschäftsmodelle laufend neu, und immer zu ihren Gunsten: die Zielgruppenansprache, die Provisionsmodelle, die Technologie dahinter.

- Unsere Experten sind up to date und geben ihr Wissen 1:1 an Ihre Mitarbeiter weiter – in 2 Modulen **Online-Marketing** à 4 Tage ab 26. März 2019.
- Wer die besten Preise durchsetzen will, braucht den Überblick über Vertriebskanäle, Technologien und Trends. Am 01. Oktober 2019 startet das erste von 2 Modulen **Preisgestaltung und Vertrieb**, à 4 Tage.

Außerdem neu: Tagesseminare zu den Themen **Influencer Marketing**, **Social Media Marketing** und **Gästedaten effizient nutzen trotz DSGVO**.

Herausforderung: Kosten- und Prozessoptimierung

Dienstleistungsqualität steigern, Kosten reduzieren – die Basis dafür sind Know-how und optimal strukturierte Abläufe im Betrieb.

- Viel Potential bietet hier die Hotelküche. Im neuen ÖHV-Lehrgang **F&B-Kostenmanagement** von 01. bis 04. Oktober 2019 wird Wissen auf den Gebieten F&B-Controlling, Kalkulation und Preisgestaltung spannend aufbereitet.
- Wie aus dem Wellness- und Spa-Bereich ein lukratives Profit-Center mit effizient organisierten Abläufen wird, lernen die Teilnehmer des Lehrgangs **Spa-Management** von 24. bis 27. Juni 2019.

Kompaktes Wissen zum Thema gibt's in den neuen ÖHV-Tagesseminaren **Kostenoptimierung und Qualitätssicherung durch effizientes House-keeping** und **Schneller, besser, erfolgreicher durch Prozessoptimierung**.



Herausforderung: Führung

Was Führungskräfte stark macht, lernen sie am besten bei den ÖHV-Akademien. Die Unternehmerakademie (UNA) ist die einzige Kadenschmiede für Eigentümer und Direktoren der österreichischen Hotellerie. Die Abteilungsleiterakademie (AKA) macht Abteilungsleiter und künftige Führungskräfte zu Mitunternehmern im Hotel.

➔ Das komplette Programm und die aktuellen Termine des ÖHV-Campus gibt's auf www.oehv.at/campus



Der neue ÖHV Mobile Campus: Neue Mitarbeiter schnell und kostengünstig einschulen, bestehende Teams „nebenbei“ weiterbilden, Dienstleistungsqualität durch Fachwissen steigern!

Einsteiger-Package für 890 Euro pro Jahr (unbegrenzte Mitarbeiteranzahl). Inkludiert sind fünf Kurse, weitere können dazugebucht werden!

➔ Infos unter www.oehv.at/mobilecampus



www.oehv.at

ÖHV Touristik Service GmbH
Schottenfeldgasse 23/6, 1070 Wien

Österreichische Hoteliervereinigung
Hofburg, 1010 Wien

T: +43 (0)1 533 09 52-0 | office@oehv.at | www.oehv.at