



aufGEDECKT

NR. 5, AUGUST 2013



NEUE TERMINE
HYGIENESCHULUNGEN 2013 SEITE 2

TEXT
JUNKERWIRTE SEITE 4

SOZIALVERSICHERUNGSPFLICHT
FÜR FAMILIENANGEHÖRIGE SEITEN 4, 5

EIGENKONTROLLUNTERSUCHUNGEN
VON GEWERBLICHEN
SPEISEEISERZEUGERN SEITEN 6, 7

BÄDERHYGIENEVERORDNUNG
SEITEN 7, 8

GASTRONOMIE FORDERT RECHTSSICHERHEIT

Das Urteil des VwGH, wonach es einem Gast nicht zumutbar ist, den Raucherbereich zu durchschreiten, um in den Nichtraucherbereich zu gelangen, trifft die Gastronomie hart und unvorbereitet. Abgesehen davon, dass diese Interpretation mit keinem Wort im Gesetz zu finden ist, hat das zuständige Gesundheitsministerium bisher immer die Meinung vertreten, dass der Raucherraum sehr wohl durchquert werden kann. Das Ministerium hat diese Klarstellung sogar



Karl Wratschko

auf dessen Homepage veröffentlicht. Im Vertrauen darauf haben viele Betriebe teure Investitionen vorgenommen. Die Betriebe müssen sich darauf verlassen können, dass schriftlich vorliegende Erläuterungen zum Gesetz auch halten. Es kann nicht sein, dass Gesetze immer wieder auf dem Rücken der Unternehmer durch Urteile korrigiert werden. Unabhängig davon, wie sich der Nichtraucherschutz künftig entwickeln wird, verlangen wir daher eine rasche Reparatur des Gesetzes.

Ihr

Karl Wratschko
Fachgruppenobmann

TABAKGESETZ

RAUCHFREIE ZUGÄNGE SIND NÖTIG SEITE 3



HYGIENESCHULUNGEN

2013

HYGIENESCHULUNGEN

2

Im Jahr 2013 finden noch folgende Hygieneschulungen statt:

HACCP-SCHULUNGEN DER FACHGRUPPEN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Datum	Uhrzeit	Veranstaltungsort	Ort
30. 09. 2013	09:00 - 14:00 Uhr	RSt. Deutschlandsberg	8530 Deutschlandsberg
07. 10. 2013	09:00 - 14:00 Uhr	Cafe Zebra	8262 Ilz
14. 10. 2013	09:00 - 14:00 Uhr	RSt. Voitsberg	8570 Voitsberg
21. 10. 2013	09:00 - 14:00 Uhr	Brücklwirt Niklasdorf	8712 Niklasdorf

Kosten: EUR 75,- Nur für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

Anmeldung: Fachgruppe Gastronomie, Frau Allmer T: 0316-601-458, E: gastronomie@wkstmk.at

HACCP-SCHULUNGEN WIFI

Datum	Uhrzeit	Veranstaltungsort	Ort
17. 09. 2013	13:00 - 18:00 Uhr	WIFI Graz	8010 Graz
23. 09. 2013	13:00 - 18:00 Uhr	WIFI Gröbming	8962 Gröbming
07. 10. 2013	13:00 - 18:00 Uhr	WIFI-WKO Liezen	8940 Liezen
15. 10. 2013	13:00 - 18:00 Uhr	WIFI Graz	8010 Graz
12. 11. 2013	13:00 - 18:00 Uhr	WIFI WKO Voitsberg	8570 Voitsberg
18. 11. 2013	13:00 - 18:00 Uhr	WIFI Obersteiermark	8712 Niklasdorf
19. 11. 2013	13:00 - 18:00 Uhr	WIFI Graz	8010 Graz
04. 12. 2013	09:00 - 14:00 Uhr	Veranstaltungszentrum Krieglach	8670 Krieglach
10. 12. 2013	13:00 - 18:00 Uhr	WIFI Graz	8010 Graz

Kosten: EUR 75,-

Anmeldung: WIFI Graz, Anmeldebüro T: 0316-602-1234, E: info@stmk.wifi.at

TABAKGESETZ

RAUCHFREIE ZUGÄNGE SIND NÖTIG



RAUCHFREIE ZUGÄNGE

3

Wie Sie sicher aus diversen Medienberichten erfahren haben, führt ein Erkenntnis des Verwaltungsgerichtshofes leider zu einer völlig unerwarteten und sehr unerfreulichen Verschärfung des Tabakgesetzes.

Dem Erkenntnis zufolge, ist es ab sofort Gästen nicht mehr zumutbar, dass sie beim Betreten des Gastronomiebetriebes bzw. auf dem Weg zur Toilette durch einen Raucherbereich gehen müssen. Somit werden die Behörden nur mehr komplett abgegrenzte Raucherräume (nicht am Beginn des Lokals und nicht als Durchgangsraum zu den Toiletten) für zulässig erachten.

Dies widerspricht zwar der bisherigen Rechtsansicht des Gesundheitsministeriums, ist aber doch geltendes und anzuwendendes Recht, da es sich um ein höchstgerichtliches Urteil handelt. Der Rechtsweg ist erschöpft, eine Berufung nicht möglich.

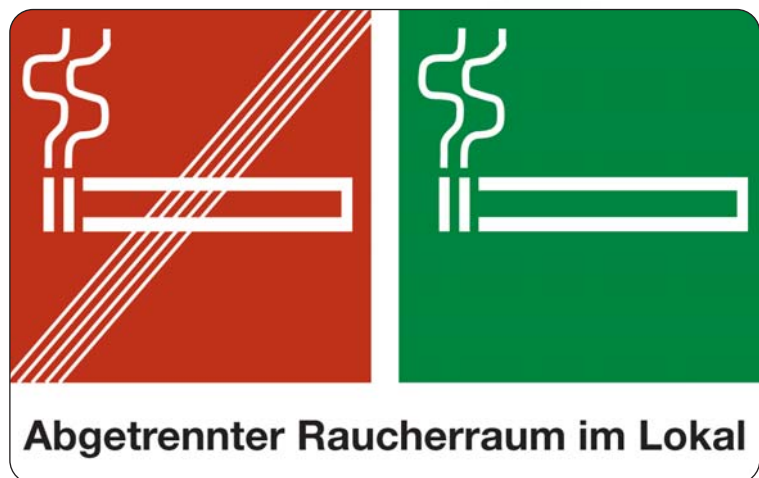
Das Gesundheitsministerium hat seine bisherige Rechtsansicht bereits als "überholt" bezeichnet und die Verwaltungsbehörden angewiesen, bei Anzeigen Strafverfügungen nach der neuen Rechtslage zu erteilen. Wie die Medien berichten, sind sogenannte „Rauchersheriffs“ unermüdlich unterwegs, um Betriebe anzuzeigen.

Falls Ihr Betrieb den neuen Vorgaben des Höchstgerichts nicht entspricht, wären zur Vermeidung drohender Anzeigen und Strafen, diese Bereiche momentan komplett rauchfrei zu machen. Wir bedauern diese Entwicklung, müssen aber ein höchstgerichtliches Erkenntnis zur Kenntnis nehmen.

Die Wirtschaftskammer setzt sich auf politischer Ebene mit allen Kräften ein, das Gesetz mit seiner bisherigen Auslegungsvariante zu reparieren. Politische Gespräche sind bereits im Gange. Vor allem im Hinblick auf Ihre zwischenzeitlich im guten Glauben an das Gesetz getätigten Investitionen prüft der Fachverband nach Möglichkeiten, um die Republik in die notwendige Verantwortung zu nehmen.

Trotz aller Bemühungen ist zum gegenwärtigen Zeitpunkt nicht abzusehen, welche Entwicklung der Nichtraucherenschutz in der Gastronomie nimmt. Aus diesem Grund sind weitere Investitionen vorerst zu überdenken.

Wir halten Sie über eventuelle Entscheidungen selbstverständlich am Laufenden.



JUNKERWIRT SEIN - DAS LOHNT SICH!

Bereits zum 6. Mal verbindet sich heuer der Steirische Junker mit Wirten, die eine besondere Weinkultur pflegen und die den bekanntesten und beliebtesten Jungwein Österreichs ihren Gästen exklusiv näher bringen wollen.

WAS IST EIN JUNKERWIRT?

Die Kriterien, die Junkerwirte auszeichnen, sind leicht erfüllbar: Junkerwirte bieten ihren Gästen mindestens drei verschiedene Junker an und führen für die Dauer von 7 Wochen ab dem 6. November 2013 keinen anderen Jungwein. Während dieser Zeit bieten Junkerwirte zumindest ein spezielles Gericht an, das auch auf der homepage des Steirischen Junkers veröffentlicht wird.

Von der Marktgemeinschaft Steirischer Wein erhalten alle Junkerwirte besondere Unterstützung, wie z.B. die namentliche Nennung auf der website www.steirischerwein.at und die Vorstellung jedes Junkerwirts unter www.junker13.at und Bewerbung auf der facebook-Seite des Steirischen Junker. In eigenen Inseraten werden steiermarkweit alle Junkerwirte publiziert.

JUNKERWIRTE GEWINNEN!

Das Junkerwirt-Gewinnspiel fördert den Genuss von steirischem Junker bei allen Junkerwirten und bindet die Gäste stärker an den Wirt. Junkerwirte erhalten Sammelpässe, mit denen die Gäste Punkte für jedes Glas konsumierten Junker sammeln. Unter allen bei der MG Steirischer Wein eingelangten Sammelpässen werden wöchentlich attraktive Preise verlost. Gleichzeitig läuft auch ein Gewinnspiel für die Junkerwirte selbst, bei dem zahlreiche Preise von Gutscheinen bis hin zu einem Thermenwochenende für zwei Personen verlost werden.

WIE WIRD MAN JUNKERWIRT?

Detaillierte Informationen und Vereinbarungen erhalten Sie bei der Marktgemeinschaft Steirischer Wein, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, T 0316/8050-1435, mgwein@steirischerwein.at

DER STEIRISCHE JUNKER – EIN BESONDERER WEIN

Der steirische Junker ist ein idealer Begleiter nicht zu schweren Speisen – insbesondere solcher aus der saisonalen, regionalen Küche. Aufgrund seiner jugendlichen Frische eignet er sich auch hervorragend als Aperitif.

Der Steirische Junker darf traditionell erst am Mittwoch vor Martini – 2013 am 6. November – zum ersten Mal ausgeschenkt werden. Dieses späte Datum stellt die hohe geschmackliche Qualität des Steirischen Junkers sicher, denn es werden nur 100 % reife Trauben verarbeitet.

Klassisch als trockener Weißwein, als Schilcher-Junker oder ganz in Rot: Jeder steirische Junker schmeckt erfrischend spritzig, besticht durch Eleganz und jugendlich fruchtige Aromen. Der individuelle Geschmack jedes Steirischen Junkers beruht darauf, dass jeder Junker-Weinbauer seinen eigenen Junker auf Basis seiner Rebsorten komponiert.

Als Jungwein ist der Steirische Junker von seiner Präsentation Anfang November bis in den Jänner hinein besonders beliebt.



www.bigshot.at/christian Jungwirth

KINDER - EHEGATTEN - ANDERE FAMILIENANGEHÖRIGE SOZIALVERSICHERUNGSPFLICHT

In Familienbetrieben kommt es häufig vor, dass Ehegatten, Kinder und andere Familienangehörige mitarbeiten („aushelfen“), ohne dass sie dafür ein Entgelt erhalten. Es fragt sich unter welchen Voraussetzungen eine Gebietskrankenkasse in diesen Fällen ein Versicherungsverhältnis herstellen und Beiträge verlangen kann.

KINDER, ENKEL, WAHL- ODER STIEFKINDER

Im Betrieb der Eltern, Großeltern, Wahl- oder Stiefeltern ohne Entgelt regelmäßig beschäftigte Kinder, Enkel, Wahl- oder Stiefkinder unterliegen der Pflichtversicherung in der Kranken-, Unfall- und Pensionsversicherung, wenn sie

- * das 17. Lebensjahr vollendet haben,
- * keiner anderen Erwerbstätigkeit hauptberuflich nachgehen,
- * keine Beschäftigung in einem land- oder forstwirtschaftlichen Betrieb vorliegt.

Diese Personen sind nicht arbeitslosenversichert. Sie sind aber bei der Gebietskrankenkasse anzumelden. Die Beitragsvorschreibung erfolgt auf der Basis einer fiktiven Beitragsgrundlage. Der Beitragssatz beträgt 31,75 %. Die Beitragspflicht entfällt zur Gänze auf den Dienstgeber. Es gelangen die Beitragsgruppen A 20 (Arbeiter) und D 20 (Angestellte) zur Anwendung.

TIPP!

Anstelle der Unentgeltlichkeit könnte in diesen Fällen ein geringfügiges Beschäftigungsverhältnis vereinbart werden. Die monatliche Geringfügigkeitsgrenze gelangt aber nur dann zur Anwendung, wenn die Beschäftigung für mindestens einen Kalendermonat oder auf unbestimmte Zeit vereinbart wird. Es ist darauf zu achten, dass der geringfügig beschäftigte Arbeitnehmer nur so viele Stunden im Monat arbeiten darf, als unter Zugrundelegung eines kollektivvertraglichen Mindestlohnes (oder vereinbarten höheren Lohnes) bzw. ortsüblichen Lohnes (bei Nichtgeltung eines KV) die Geringfügigkeitsgrenze (2013: € 386,80 monatlich) nicht überschritten wird.

Im Falle der geringfügigen Beschäftigung fallen folgende Dienstgeberabgaben an:

- * UV-Beitrag: 1,4 %
- * Beitrag nach dem BMSG (ab dem 2. Monat der Beschäftigung: 1,53 %)
- * Pauschalierte Dienstgeberabgabe, wenn die monatliche Lohnsumme aller geringfügig Beschäftigten die 1,5-fache Geringfügigkeitsgrenze (2013: € 580,20) überschreitet: 16,4 %
- * DB + DZ: 4,9 %; Kommunalsteuer 3 % (bei Überschreiten des Freibetrages von € 1.095; Einschleifregelung bis zum Betrag von € 1.460, jeweils monatliche Lohnsumme)

EHEGATTEN UND ANDERE FAMILIENANGEHÖRIGE

Eine Pflichtversicherung gemäß § 4 Abs 2 ASVG kann nur dann eintreten, wenn ein Dienstnehmer in einem Verhältnis persönlicher und wirtschaftlicher Abhängigkeit gegen Entgelt beschäftigt wird.

Die Vereinbarung eines Entgeltanspruches ist keine notwendige Voraussetzung für das Zustandekommen eines Arbeitsvertrages. Wird zulässigerweise Unentgeltlichkeit vereinbart, entsteht keine Pflichtversicherung. Gerade unter Ehegatten werden Arbeitsleistungen häufig im Rahmen der ehelichen Beistandspflicht gem. § 90 ABGB erbracht. Wesentlich ist aber (nach der Rechtsprechung des Verwaltungsgerichtshofes):

- * Die Unentgeltlichkeit muss ausdrücklich (am besten schriftlich) vereinbart werden. Die schriftliche Vereinbarung kann im Falle einer Kontrolle ein Nachweis sein, dass mangels Vorliegens eines Versicherungsverhältnisses keine Meldepflicht besteht.
- * Die Mitarbeit des Ehegatten erfolgt im Zweifel im Rahmen der ehelichen Beistandspflicht. Der Abschluss eines Arbeitsverhältnisses muss in diesem Fall „deutlich zum Ausdruck“ kommen (OGH).
- * Bei Verwandten, die nicht wechselseitig zum Unterhalt berechtigt sind, ist im Zweifel „ein entgeltliches arbeitsrechtliches Verhältnis als bedungen“ anzunehmen.
- * Freie oder verbilligte Mahlzeiten der Arbeitnehmer im Gast-, Schank- und Beherbergungsgewerbe haben keinen Entgeltcharakter; als beitragspflichtiges Entgelt gelten aber Trinkgelder. Aufwandsentschädigungen (z.B. Fahrtkostensätze) sind kein Entgelt, sofern sie das steuerlich anerkannte Ausmaß nicht überschreiten.
- * Ob andere Zuwendungen des Dienstgebers an den Dienstnehmer als Gegenleistung für die Erbringung der Arbeitsleistung zu werten sind, hängt von den „Umständen des Einzelfalles“ ab.
- * Im Streitfall ist das Vorliegen einer Scheinvereinbarung zu prüfen. Dies geschieht in der Praxis durch den Urkundenbeweis (Vorlage des Vertrages), die Vernehmung der am Verfahren Beteiligten und von Zeugen.

VORSICHT!

Der mitarbeitende Ehegatte hat aber für seine Mitwirkung einen Anspruch auf angemessene Abgeltung gemäß § 98 ABGB, der sich nach der Art und Dauer der Leistung, der Ertragslage des Familienbetriebes, den gesamten Lebensverhältnissen und den gewährten Unterhaltsleistungen richtet. Dabei handelt es sich um keinen Entgeltanspruch (OGH).



EIGENKONTROLLUNTERSUCHUNG

bei Speiseeis von gewerblichen Speiseeiserzeugern

gem. (EG)VO 2073/2005

Nach Anh. I Kap. 1 VO (EG) Nr. 2073/2005 müssen folgende Lebensmittelsicherheitskriterien für in Verkehr gebrachtes Speiseeis während der Haltbarkeitsdauer erfüllt sein:

- *Listeria monocytogenes* dürfen in keiner von 5 untersuchten Proben einer Charge in einer Größenordnung von über 100 KbE/g* nachgewiesen werden.
- *Salmonellen* dürfen in keiner von 5 untersuchten Proben einer Charge Milcheis nachweisbar sein.

Sofern die Untersuchungen von Speiseeis in diesen Punkten unbefriedigende Ergebnisse liefern, ist es nach Art. 7 Abs 2 der VO (EG) Nr. 2073 vom Markt zu nehmen oder zurückzurufen. Ein derartiges Speiseeis gilt nach Art. 14. Abs 2 a VO (EG) Nr. 178/2002 als nicht sicher, da davon auszugehen ist, dass es gesundheitsschädlich ist.

Ferner ist nach Anh. I Kap. 2.2 der VO (EG) Nr. 2073/2005 folgendes Prozesshygienekriterium am Ende des Herstellungsprozesses von Speiseeis einzuhalten:

- *Enterobacteriaceen* dürfen in nicht mehr als 2 von 5 Proben einer Charge zwischen 10 und 100 KbE/g* liegen und in keiner der 5 Proben in einer Größenordnung von über 100 KbE/g¹ nachgewiesen werden.

Sofern die Untersuchungen von Speiseeis in diesen Punkten unbefriedigende Ergebnisse liefern, ist eine Verbesserung der Herstellungshygiene erforderlich!

...¹ KbE/g: Koloniebildende Einheiten pro g Lebensmittel

DIE VERANTWORTUNG FÜR DIE EINHALTUNG DIESER ANFORDERUNGEN TRÄGT DER UNTERNEHMER!

Hinweise zur Probenahme und Transport von Speiseeisproben für die mikrobiologische Untersuchung:

Die Pflicht zur Eigenkontrolle besteht für selbst hergestelltes Speiseeis auf Milchbasis².

Die Probenahme erfolgt durch den Speiseeiserzeuger selbst oder durch einen von ihm Beauftragten und dient der Überprüfung des Herstellungsverfahrens.

Die Informationen aus dieser Untersuchung sollen dazu dienen, Mängel in der Herstellung zu entdecken, um dann Verbesserungen vornehmen zu können. Deshalb sind „kosmetische Proben“, die unter ungewöhnlich sterilen Bedingungen entnommen werden, sinnlos!

- Es werden 5 Einzelproben von Speiseeis, welches Milchbestandteile enthält, am Ende des Herstellungsprozesses (nach dem Freezen) bzw. vor Abgabe an den Konsumenten entnommen.
- Empfehlung: Entnahme von 5 Proben aus der Tagesproduktion (= Tagescharge). Wenn mehrere Sorten hergestellt werden, sind die insgesamt 5 Proben aus unterschiedlichen Sorten zu entnehmen. (5 x 3 Kugeln). Im Fall Softeis: 5 Portionen Mischeis. (Nummerierung der Probengefäße in der Reihenfolge der Entnahme 1 - 5)
- Jede Probe wird in ein eigenes möglichst steriles Gefäß gegeben (z.B.: Marmeladeglas mit mind. 80°C gewaschen oder Original-Tiefkühlsäcke; sterile Behälter gibt es auch im untersuchenden Labor)
- Probenentnahme mittels steriler Löffel (z.B. mit Alkohol abgeflammt). Für jede Einzelprobe wird ein gesonderter Löffel verwendet!
- Mindestmenge pro Einzelprobe: 3 Kugeln Eis/Sorte bzw. 1 Portion Softeis
- Die Proben werden so verpackt, dass sie bis zum Einlangen in das Untersuchungslabor nicht auftauen.

...² Speiseeis, das einen Anteil an Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis enthält

UNTERSUCHUNGSUMFANG

Die Proben sind auf **Enterobacteriaceae** zu untersuchen.
Weiters erscheint es zweckmäßig, die 5 Speiseeisproben gepoolt auf *Listeria monocytogenes* und *Salmonella* zu untersuchen, um der VO (EG) Nr. 2073/2005 zu entsprechen.

FOLGENDE STEIRISCHE LABORS SIND ZUGELASSEN, EISPROBEN ZU BEGUTACHTEN

AGES IMED Graz

Zentrum für lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten
Abteilung Lebensmittelmikrobiologie
8010 Graz, Beethovenstraße 6-8
Telefon: 050 555 61 303;
lebensmittel.graz@ages.at

AGROLAB Austria

Gewerbepark 186,
A-8212 Pischelsdorf
Telefon: 0043 3113 3323 - 0;
steiermark@agrolab.at

HYGIENICUM ®

Institut für Mikrobiologie & Hygiene-Consulting GmbH
8045 Graz, Andritzer Reichsstraße 13
Telefon: 0316/69 41 08 oder
0664/51 15 436
office@hygienicum.at

QLM - Qualitätslabor St. Michael

Bundesstraße 59,
A-8770 St. Michael in Obersteiermark
Telefon: 0043 3843 511-0
labor@qlm.at

Jedes andere, für Milchprodukte akkreditierte, Labor kann diese Untersuchungen ebenfalls vornehmen.

BÄDERHYGIENEVERORDNUNG

WO TRIFFT DIE BÄDERHYGIENEVERORDNUNG DEN BEHERBERGUNGSBETRIEB?

Alle Beherbergungsbetriebe, die ihren Gästen ein Hallenbad, künstliches Freibad, Warmsprudlbäder sogenannte Whirl Pools oder Whirlwannen bzw. Saunananlagen zur Verfügung stellen, fallen unter das Bäderhygienegesetz.

Das Bäderhygienegesetz legt fest, dass der Betreiber dafür Sorge zu tragen hat, dass während der Betriebszeiten eine Person erreichbar ist, die mit den Wahrnehmungen des Schutzes der Gesundheit der Gäste, insbesondere in hygienischer Hinsicht betraut ist und die entsprechenden Kenntnisse aufweist.

Der Gesetzgeber gibt jedoch keinen Hinweis, was diese Kenntnisse konkret sind. In der ÖNORM S1150 findet sich der Hinweis, dass mit der in der Norm angeführten Ausbildung zum „Badewart“ jedenfalls diese Kenntnisse vermittelt werden. Eine Badewart-Ausbildung ist daher nicht verpflichtend, erleichtert aber die Nachweisführung, dass die gesetzlich erforderlichen Kenntnisse vorhanden sind.

Da die Behörden sich in letzter Zeit vermehrt auf diese Ausbildung berufen, hat nun die Fachgruppe Hotellerie gemeinsam mit der Fachgruppe der Bäder für **November 2013** einen diesbezüglichen Ausbildungsschwerpunkt für die Beherbergungsbetriebe festgelegt.

Die Ausbildung besteht aus 3 Modulen und wird jedes Modul mit zwei Kursterminen angeboten. Bitte **wählen** Sie nur **jenes Modul** aus, das für Sie erforderlich ist. Die Module sind ganztätig von 08:00 bis 18.00 Uhr. Die Schulungen werden in Graz durchgeführt.

VORAUSSETZUNGEN

Für **Modul 1** und **3** ein **16-stündiger-Erste Hilfe Kurs** sowie der **Wasserrettungs-Helferschein** und für **Modul 2** nur der **16-stündige Erste-Hilfe Kurs**.

Diese Ausbildungen dürfen nicht länger als 5 Jahre zurückliegen.

Die Nachweise dieser Ausbildung sind bei Kursbeginn vorzulegen.

Modul 1 – Badeaufsicht Kosten € 245,-

Dieser Kurs dient als Vermittlung von Grundkenntnissen, die von Badeaufsichtsorganen in kleinen Hotelbädern oder von Aushilfskräften benötigt werden. Kursinhalte: Bäderhygiene, Kommunikation, Recht und Technik.

Termin 1: 4. und 5. November 2013

ODER

Termin 2: 11. und 12. November 2013

Modul 2 – Saunawart Kosten € 245,-

Dieser Kurs dient als Vermittlung von Kenntnissen, die von Aufsichts- und Betreuungsorganen in Saunaeinrichtungen benötigt werden. Kursinhalte: Bäderhygiene und medizinische Grundlagen, Badeanlagen, Recht, Technik, bzw. Sicherheitstechnik.

Termin 1: 4.,5. und 8. November 2013

ODER

Termin 2: 11.,12.,+ 15. November 2013

Modul 3 – Badewart für Großbecken Kosten: € 310,-

Dieses Modul deckt die Absolvierung des Moduls „Badeaufsicht“ als auch das Modul „Saunawart“ ab.

Es handelt sich dabei um den ehemaligen Bademeisterkurs. Kursinhalte: Grundlagen und Vertiefung in den Bereichen Bäderhygiene, Kommunikation, Recht, und Technik, sowie Sauna und Wellnessseinrichtungen medizinische und technische Grundlagen.

Termin 1: 4. bis 8. November 2013

ODER

Termin 2: 11. bis 15. November 2013

Aufgrund der großen Nachfrage, bitten wir um umgehende Anmeldung, mittels Anmeldeformular.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Fachgruppe Hotellerie, T: 0316-601-456

ANMELDUNG

Modul 1 (Badeaufsicht)

Termin 1

Termin 2

Modul 2 (Saunawart)

Termin 1

Termin 2

Modul 3 (Badewart für Großbecken)

Termin 1

Termin 2

(bitte gewünschtes Modul und Termin ankreuzen)

Herr/ Frau _____ geb. am _____ Tel. priv _____

Anschrift _____

Rechnungsempfänger(+ Adresse) _____

E-Mail und Tel. Nr. Rechnungsempfänger _____

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER:

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark
8021 Graz, Körblergasse 111-113, Tel. 0316/601-462, Fax. 0316/601-1760

LAYOUT: www.it-graphics.at ... Werbung muss wirken ... nicht nur gefallen ...

Tanja Venier, 8072 Fernitz, Pflugweg 7A

Fotos: Seite 4-6, fotolia und von den Betrieben beige stellt

DRUCK UND ENDFERTIGUNG:

Universal Druckerei Leoben, 8700 Leoben, Gösner Straße 11

Tel. 03842/44776-0, mail@unidruck.at, www.unidruck.at

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten