



aufGEDECKT

Für Mitglieder der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie

NR. 3, MAI 2012



VITAL-BOTSCHAFTER

A LA CARTE SEITEN 4, 5

EINE WEBSITE - WARUM? SEITE 6

UEFA EURO 2012

RICHTLINIEN SEITE 6

FÖRDERUNG

FÜR FAMILIENZIMMER SEITE 7

GAMLITZER SOMMERSPIELE

TERMINAVISO SEITE 7

JOBMESSE MARBURG

TERMINAVISO SEITE 8

ENERGIECHECK

ENERGIESPARINITIATIVE EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER
DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

SEITE 3

ENERGIEKOSTEN SENKEN! – JOB-MESSE IN MARBURG

Diesmal möchte ich eure Aufmerksamkeit vor allem auf zwei Themen lenken: Zum einen bieten wir euch in diesem Rundschreiben einen stark geförderten Energiecheck an. Auf den Seiten 2 und 3 stellen wir detailliert vor, was zu tun ist, um in den Genuss einer geförderten

Hans Hofer



Energieberatung zu kommen. Für die ersten 30 Antragsteller gibt es einen zusätzlichen finanziellen Vorteil. Zum zweiten werden wir am 30.5.2012 erstmals an der Job-Messe in Marburg teilnehmen. Bei dieser Messe wollen wir den

Messebesuchern eure Jobwünsche in die Hand drücken. Daher bitten wir euch um Rückmeldung - wie auf der letzten Seite beschrieben - und hoffen auf zahlreiche Bewerbungen.

Ihr

KoR Hans Hofer

ENERGIEVERLUSTE AUFGEDECKT

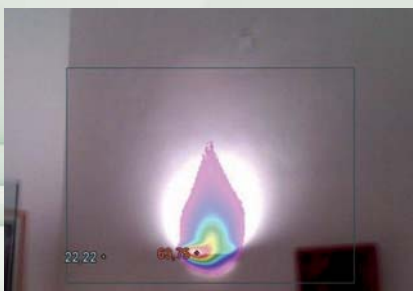
ENERGIECHECK

2

ENERGIESPARINITIATIVE EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

STARKER ANSTIEG DER ENERGIEKOSTEN IN DEN LETZTEN JAHREN

Der steigende Energieverbrauch und die damit steigenden Kosten belasten die Unternehmen. Branchenstudien haben gezeigt, dass sich die Energiekosten im Vergleich zum Umsatz in den letzten zehn Jahren verdoppelt haben.



WAS TUN?

Den meisten ist zwar die wirtschaftliche Bedeutung der Energiekosten schmerzhaft bewusst. Es fehlt jedoch das entsprechende Wissen und die Zeit, um den eigenen Betrieb auf Energieeffizienz zu untersuchen. Dabei könnten meist mit recht einfachen Maßnahmen beachtliche Energieeinsparungen realisiert werden. Durchschnittlich sind Einsparpotentiale zwischen 10 und 35% verwirklichtbar. Voraussetzung ist eine gründliche Analyse des Energieverbrauchs und individuell abgestimmte Maßnahmen.

WIR UNTERSTÜTZEN SIE MIT INFORMATION UND BERATUNG

In Kooperation mit dem Landesenergiebeauftragten und dem Fördermodell der Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN) können wir unseren Mitgliedern zielgerichtete Energieberatungen im Wert von je 1500 EUR mit einem geringen Nettoselbstbehalt (150 EUR bis max. 430 EUR) anbieten. Die Energieberatung wird von erfahrenen, zertifizierten WIN-Energieexperten durchgeführt und umfasst die Betriebsbegehung, die sorgfältige Energieanalyse des Betriebs, die Bewertung des Energieverbrauchs anhand von Energiekennzahlen sowie die Erstellung eines kurzen Beratungsberichts mit einem Maßnahmenkatalog und Einsparpotentialen und eine Endbesprechung mit dem Unternehmer. Dabei können Sie aus folgenden Schwerpunkten wählen:

- * Energieberatung – Schwerpunkt Strom
- * Energieberatung - Schwerpunkt Wärme und Solarenergie
- * Energieberatung - Schwerpunkt Heizungsanlage und Wärmedämmung
- * Energieberatung Strom und Wärme für Kleinunternehmen





Begleitend dazu gibt es in den nächsten Monaten im „AUFGEDECKT“ regelmäßig Tipps zum Energiesparen in Gastronomie und Hotellerie. Diese Tipps geben Anregungen, wo versteckte Energieverluste liegen können und wie energiebewusstes Verhalten mit einfachen Maßnahmen in den Alltag integriert werden kann.

SIE INTERESSIEREN SICH FÜR EINE GEFÖRDERTE ENERGIEBERATUNG?

Rufen Sie uns an: Tel. 0316/2873-5018.

Frau Tempelmayr steht Ihnen für kostenlose Informationen telefonisch von Montag bis Donnerstag von 8 bis 18 Uhr zur Verfügung.

Anfragen per E-Mail bitte an tourismus@energiesdetektiv.com.

2 WICHTIGE FRAGEN ZUR ENERGIEBERATUNG

Wie komme ich zur Förderung?

Das Team der Beratungsaktion unterstützt Sie optimal bei der Antragstellung und Abwicklung der Förderung. Abhängig vom Zeitpunkt der Anmeldung zur Beratungsaktion werden die für Sie optimalen Fördersysteme genutzt. Dadurch kann beim einzelnen Betrieb die Abwicklung der Förderung unterschiedlich sein. Grundsätzlich sind folgende Schritte zu durchlaufen:

1. Kontakt zum Team der Beratungsaktion (Tel. 0316/2873- 5018).
Hier erfahren Sie die genauen Details.
2. Förderantrag ausfüllen und unterschreiben –
Förderzusage abwarten (Schreiben oder Beratungsscheck)
3. **Energieberatung**
4. Nach Abschluss der Beratung bezahlen Sie nur mehr ihren Selbstbehalt und die Umsatzsteuer (KMU-Scheck).
Der Restbetrag wird vom Klimafonds finanziert.
Im zweiten Fall zahlen Sie den Gesamtbetrag und erhalten eine Refundierung mit Vorlage der Rechnung.

Wie hoch ist mein Nettoselbstbehalt?

Der Nettoselbstbehalt beträgt für die ersten 30 Betriebe, die sich melden, 150 EUR. Für alle weiteren Betriebe beträgt der Selbstbehalt 430 EUR.



GASTRONOMIE

VITAL-BOTSCHAFTER Á LA CARTE

RESTAURANTS IM VERANTWORTUNGSBEREICH VON "ESSEN FÜR ALLE BEDÜRFNISSE"

VITAL-BOTSCHAFTER Á LA CARTE

4

Eine 5-teilige Serie über Vollwertiges, Unverträgliches, Allergieträchtiges von Styria vitalis (Mag^a. Sabine Hollomey und Mag^a. Sabine Töscher)



TEIL 3 - ZÖLIAKIE ODER GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT - DIE TÜCKE LIEGT IM DETAIL

Gastronomen sind zunehmend gefordert: Neben Wünschen nach laktosefreien Gerichten stellt auch das Zöliakie-Gäste-Outing so manches Küchenmanagement auf den Kopf. Schon die Begriffe scheinen sich zu widersprechen: die landläufige „Mehlallergie“ ist weder eine Allergie noch eine solche auf „Mehle“, weil die betreffenden Getreidearten auch als ganze Körner (wie bei Dinkelreis) nicht vertragen werden, hingegen andere „Mehle“ (Mais- oder Reismehl) durchaus. Und damit´s noch komplizierter wird: echte Weizen-„Mehl“-Allergiker können Dinkel und alle anderen Getreidesorten ohne Probleme essen, ihr Immunsystem überreagiert nur auf Weizeneiweiß.

DIE AUFLÖSUNG DER VERWIRRUNG – WAS DARF, WAS KANN WER ESSEN

Ca. 1% unserer Bevölkerung ist von Zöliakie (Gluten- oder Klebereiweiß-Unverträglichkeit) betroffen – Tendenz steigend. Sie ist eine chronische Erkrankung, die bei entsprechender Veranlagung durch den Verzehr glutenhaltiger Speisen in jedem Lebensalter ausgelöst werden kann. Klebereiweiß in zahlreichen Getreidesorten (siehe Interview) führt zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut, die Darmzotten degenerieren, die Resorption sämtlicher Nährstoffe ist gestört, Verdauungsstörungen und manchmal auch Durchfälle können die Folge sein.

Wird eine konsequente glutenfreie Diät eingehalten, ist dieser Prozess umkehrbar, die Dünndarmschleimhaut regeneriert sich wieder langsam. Aber bereits geringe Glutenmengen bringen das System zum Kippen, die Schädigung startet erneut, auch wenn wahrnehmbare Symptome (z.B. Durchfall) zunächst ausbleiben. Folgeschäden für die Darmgesundheit (z.B. Schädigung der Darmflora, der Zellstrukturen) sind in gleichem Maße bei inkonsequenter wie bei gar keiner Diät zu erwarten.

UMSETZUNGSTIPPS FÜR GASTRONOMEN – SO GELINGT'S

- * Verwenden Sie viele frische Lebensmittel, die von Natur aus glutenfrei sind. Viele Fertigprodukte wie Suppen, Soßen, etc. können glutenhaltige Zutaten enthalten. Nur glutenfreie Spezialprodukte mit dem internationalen Glutenfrei-Symbol im zöliakietauglichen Essen verwenden.
- * Glutenfreie Mahlerzeugnisse (Maismehl, Buchweizenmehl, Flocken u.a.) ausschließlich mit dem Glutenfrei-Symbol einkaufen. Gluten-Verunreinigungen aus dafür nicht autorisierten Mahl- und Abfüllanlagen sind dadurch vermeidbar.

* Der Gast vertraut Ihrer einwandfreien Deklaration! Wo glutenfrei draufsteht, muss glutenfrei drinnen sein! Bereits kleine Mengen Gluten im Essen hinterlassen beim Gast keine netten Erinnerungen an Sie!

* Die Verarbeitung in der Küche birgt viele Fallen: Mehlstaub, dieselbe Pfanne für Spezialmehlpanierte und Brösel-Schnitzel, Kochlöffel, Sieb, Pürierstab, Nudelkochwasser u.a. Der Ankauf eigener Utensilien ist selbstverständlich nicht nötig, waschen reicht! Ausnahme: Getreidemühlen und Toaster.

* Eine möglichst konsequente Trennung von glutenhaltiger und glutenfreier Kost in der Küche ist unerlässlich.

* „Glutenfrei-Sticker“ in Lagerräumen auf Behältern mit speziellen Mehlen, Bröseln, Brot oder Kuchenstücken erhalten den Überblick – Verwechslungen gröberer Natur wären für den Gast fatal.

Quellen: Österreichische Arbeitsgemeinschaft Zöliakie unter www.zoeliakie.or.at (Zugriff 19.3.2012)

Frau Eva Terler, Diätologin im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Eggenberg und Landesleiterin der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Zöliakie gibt Antworten auf Fragen aus der Praxis.

1. Welche Beschwerden können bei einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) auftreten?

Typische Symptome wie massive Durchfälle und Gewichtsverlust treten heute nur mehr selten auf, wobei zwei Drittel der Patienten überhaupt keine oder nur geringe Beschwerden im Magen-Darmtrakt aufweisen. Die häufigsten Symptome sind Krankheitsgefühl, Schwäche, Gewichtsverlust, Appetitlosigkeit, Bauchschmerzen, Stuhlnunregelmäßigkeiten, Blähungen, Verstopfung, Durchfälle, Übelkeit und Erbrechen, Muskelschmerzen, Gelenkschmerzen etc. Viele Patienten haben einen Eisenmangel oder Mineralstoffmangel.

2. Welche Getreidesorten enthalten Gluten (Klebereiweiß)?

Weizen, Dinkel, Grünkern, Kamut, Emmer, Einkorn, Roggen, Waldstaudekorn, Triticale Gerste und alle Abstammungen und Kreuzungen dieser Sorten. Bzgl. Hafer wurden in den letzten Jahren einige Studien durchgeführt. Es scheint so, dass die meisten Zöliakie-Patienten Hafer in kleinen Mengen vertragen, andere hatten jedoch einen Rückfall. Da die herkömmlichen Haferprodukte (z.B. Haferflocken) in Österreich sehr stark kontaminiert sind, wird Hafer derzeit für die glutenfreie Ernährung nicht empfohlen.

3. Welche glutenfreien Alternativen stehen zur Verfügung?

Glutenfreie Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchte, Salate, Obst, Nüsse, Milch- und Sauermilchprodukte, Käse, Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Fette, Öle, Bohnenkaffee, Tee und div. Getränke dürfen in Österreich kein Gluten enthalten. Auch beinahe alle Wurstwaren dürfen laut Österreichischem Lebensmittel-Codex kein Gluten enthalten.

Zu den glutenfreien Getreidearten und Gewächsen zählen Hirse, Reis, Mais, Buchweizen, Amaranth und Quinoa. In den letzten Jahren wurden auch immer mehr diätetische glutenfreie Lebensmittel auf den Markt gebracht. Das internationale Glutenfrei-Symbol, die durchgestrichene Weizenähre, wird als Markenzeichen für glutenfreie Diätprodukte verwendet. Heute gibt es praktisch zu jedem glutenhaltigen Lebensmittel auch ein glutenfreies Ersatzprodukt. Glutenfreie Spezialprodukte sind heute nahezu in jedem Supermarkt erhältlich. Kaufen Sie jedoch kein glutenfreies Brot und Gebäck in einer Bäckerei, die nicht überprüft und zertifiziert ist. In der Backstube kann es zu starken Verunreinigungen kommen.

4. Inwieweit sollen/können Ihrer Meinung nach Gastronomiebetriebe glutenfreie Gerichte anbieten?

Wenn Gastronomiebetriebe glutenfreie Gerichte anbieten möchten, sollen Sie sich vorab umfassend informieren. Eine praktische und theoretische Einschulung wäre sehr zu begrüßen. Hilfestellung bietet hierbei die Österreichische Arbeitsgemeinschaft Zöliakie. Betriebe, die glutenfreie Speisen anbieten, können auch in unserem Zöliakie-Handbuch und auf unserer homepage genannt werden: www.zoeliakie.or.at

Gerichte - glutenfrei

- Polenta-Lauch-Erbesen-Schnitten mit Käse überbacken
- Gefüllte Zucchini mit Tomaten-Quinoa
- Buchweizenpalatschinken mit Mangold, Schafkäse und Pinienkernen
- Bärlauchrisotto
- Pikanter Hirse-Amaranth-Auflauf mit Austernpilzen und Frühlingsschneepilzen
- Buchweizenroulade mit Erdbeerentpfen
- Reispudding auf Beerenspiegel



UNTERSTÜTZUNG GIBT'S!
UND AUSZEICHNUNGEN GIBT'S!

Wenn Sie Unterstützung bei der Umstellung oder Erweiterung Ihres Angebotes mittels einer Schulung direkt in Ihrem Betrieb für sich selbst und Ihre MitarbeiterInnen wünschen, wenn Sie sich für Auszeichnungen wie Grüne Küche oder Grüne Haube interessieren: als Spezialisten darin seit mehr als 20 Jahren freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. www.styriavitalis.at

EINE WEBSITE - WARUM?



© Ekaterina Fribus/Hemera/Thinkstock

In den letzten 10-12 Jahren hat sich die Nutzung der Medien massiv verschoben. Waren es in den späten 90er Jahren noch die Tageszeitungen und der Rundfunk, die mit Abstand am meisten genutzt wurden, so hat im Jahr 2012 das Internet bereits die Tageszeitungen überholt und ist drauf und dran, auch TV als das meistgenutzte Medium zu überholen. In Großbritannien und den skandinavischen Ländern ist das Internet bereits das am stärksten genutzte Medium.

Was wird genutzt? Natürlich sind es die dominanten amerikanischen Unternehmen wie Google, Facebook und eBay. Wobei der Google Konzern im Internet ganz klar eine Vorreiterrolle übernimmt. Der Google Konzern hat in den letzten Jahren mehr als 100 innovative Onlineunternehmen gekauft, jedes einzelne um mehrere Millionen US-Dollar.

Ein oft gehörter Ausspruch ist „Wer digital nicht präsent ist, existiert nicht“. Ganz so einfach ist es doch nicht. Warum muss ein Steinmetz, Steuerberater oder Friseur im Internet vertreten sein? Warum sollte ein Hotel, Restaurant oder Imbissstand vertreten sein?

In der heutigen Zeit ist man durch das Internet überall zu Hause. Informationen werden einfach, bequem und schnell aus dem Internet beschafft und so sind Reisen, Wochenendtrips und Tagesausflüge zu einer meist sehr spontanen Angelegenheit geworden. Schnell wird mal eben der Zielort gegoogelt und das lokale Angebot gescannt und verglichen. Schafft es ein Webauftritt gefunden zu werden, Aufmerksamkeit zu erregen und zu überzeugen, so steht der Gast bereits mit einem Fuß in der Tür.

VVAT – RICHTLINIEN FÜR ÖFFENTLICHE VORFÜHRUNGEN IM RAHMEN DER UEFA EURO 2012



© Ocean/Corbis

Der Veranstalterverband hat für das Public und Gastro Viewing im Zuge der Fußball-EM 2012 von 8. Juni bis 1. Juli 2012 wieder erfolgreich verhandelt. Was bei der öffentlichen Wiedergabe der Fernsehübertragungen von Fußballspielen der Fußball-EM 2012 zu beachten ist, hat der VVAT in den „Richtlinien für öffentliche Vorführungen im Rahmen der UEFA EURO 2012“ zusammengefasst.

Diese Richtlinien finden Sie auf unserer Homepage unter wko.at/stmk/gastronomie

DIE OPTIMALE WEBSITE FÜR GASTRONOMEN

Die Websites von Hotels und Gastronomiebetrieben stellen laut Marktdaten die Informationsquelle Nr. 1 für neue Gäste dar, wenn potentielle Gäste nach Informationen zu Öffnungszeiten, Anfahrt, Menü, Events und besonderen Highlights suchen. Umso wichtiger ist es, dass die Website ein ansprechendes Design, eine klare Struktur sowie hohe Benutzerfreundlichkeit aufweist. Dies sorgt nicht nur für Aufmerksamkeit, sondern kann bereits als Grundvoraussetzung betrachtet werden, wenn es um die Gewinnung neuer Gäste geht. Über eine Website, die am mobilen Endgerät nicht richtig angezeigt wird, schlecht gewartet oder unübersichtlich ist, freut sich höchstens die Konkurrenz.

Viele Gastronomen wissen zwar um die Wichtigkeit eines sauberen Webauftritts, kommen jedoch mit der Bedienung der Website nur schwer zurecht. Umso wichtiger ist die richtige Auswahl des Anbieters und des Produkts. Eine Website ist schnell erstellt, aber wertvoll ist nur, wenn die Website ständig aktualisiert wird. Im Monat sollte für die Aktualisierung der Firmenwebsite ca. 1 Stunde investiert werden.

Bei den Anbietern kann grundsätzlich unterschieden werden, ob die Website für den Gastronomen entwickelt wird oder ob es sich um ein standardisiertes Werkzeug handelt. Während ein maßgeschneidertes Werkzeug viel einfacher anzupassen ist, haben standardisierte Tools zumeist schon branchenspezifische Funktionen. In beiden Fällen ist ein Blick auf die einschlägigen Referenzen des Anbieters anzuraten.

Lassen Sie sich potenzielle Gäste nicht einfach so durch's Netz gehen – mit einer einfachen aber aktuellen Website passiert Ihnen das auch nicht.

FÖRDERUNG FÜR FAMILIENZIMMER

Im Rahmen der Schwerpunktförderung des Wirtschaftsministeriums wird im Jahr 2012 der Familientourismus gefördert. Durch zeitlich befristete Schwerpunktaktionen sollen für kleine und mittlere Unternehmen der Tourismus- und Freizeitwirtschaft Anreize geschaffen werden, Entwicklungspotenziale zu nutzen und damit ihre Wettbewerbsfähigkeit zu verbessern.

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Maßnahmen zur Schaffung von Familien-Spiel-Zimmern. Darunter sind Zimmer zu verstehen, die ausschließlich für das Spielen von Kindern (0 bis 12 Jahre) in Begleitung erwachsener Aufsichtspersonen bestimmt sind. Das Familien-Spiele-Zimmer muss mindestens 20 m² groß sein, über Tageslicht verfügen sowie belüftet und rauchfrei sein.

Gefördert werden Adaptionen bzw. Umbauten im öffentlichen Bereich eines Beherbergungs- Gastronomie – oder Freizeitbetriebes zur Schaffung von Familien-Spiele-Zimmern sowie einiger Ausstattungsmerkmale dieser Zimmer.

IN WELCHER HÖHE WIRD GEFÖRDERT?

Förderbar sind Investitionskosten von mindestens EUR 2.000,00 bis maximal EUR 20.000,00. Die Förderung besteht in einem nicht rückzahlbaren Zuschuss von 50% der förderbaren Investitionskosten.

Die Förderaktion läuft ab 1. März 2012 und endet am 31. August 2012 bzw. zu einem früheren Zeitpunkt, wenn die für die Schwerpunktaktion zur Verfügung stehenden Budgetmittel vergeben sind.

Das Antragsformular sowie die Förderbedingungen finden sich auf unserer Homepage unter dem Link:

<http://wko.at/stmk/hotellerie>

GAMLITZER SOMMERFESTSPIELE 2012

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark

laden ihre Mitglieder am **Donnerstag, 5. Juli 2012**

sehr herzlich zu den „**GAMLITZER SOMMERFESTSPIELEN**“ mit Weinverkostung ein. Die Anreise erfolgt individuell.

PROGRAMM

17:00 Uhr Weinverkostung im Weingut Schilhan, Kranach 8, 8462 Gamlitz
19:30 Uhr „Arsen und Spitzenhäubchen“ von Joseph Kesselring

Es handelt sich um eine Open Air-Veranstaltung - daher fällt die Vorstellung bei Regen aus! Da es eine begrenzte Teilnehmerzahl gibt, können nur die ersten 200 Anmeldungen berücksichtigt werden. Es können max. 2 Karten pro Mitglied vergeben werden.

Anmeldung: Wirtschaftskammer Steiermark, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Körblergasse 111-113, 8021 Graz;
Fax: 0316/601-309 (mittels Anmeldefax) oder per Email: tourismus@wkstmk.at

ANMELDEFAX

Name: _____ Adresse: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, 8021 Graz Körblergasse 111 – 113

e-mail: tourismus@wkstmk.at

Ich melde mich verbindlich zu den „Gamlitzer Sommerfestspielen“ mit Weinverkostung am Donnerstag, 5. Juli 2012 mit Beginn 17:00 Uhr in Gamlitz, Weingut Schilhan, Kranach 8 an.

Ich benötige ____ Karte(n) - es können max. 2 Karten pro Mitglied abgegeben werden!

Datum/ Unterschrift

JOB-MESSE MARBURG 30.5.2012

Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft wird auf der Job-Messe in Marburg am 30.5.2012 vertreten sein. Die Erfahrungen der letzten Jahre lassen erwarten, dass zahlreiche Personen einen Job in der Steiermark suchen. Daher möchten wir Ihnen dabei helfen – wenn Sie wollen – eine slowenische Arbeitskraft zu bekommen. Dazu geben Sie bitte anhand dieses Fragebogens ihre Wünsche bekannt. Die Informationen über Ihre offene(n) Stelle(n) werden an die Messebesucher ausgegeben.

SERVICE

* gewünschte Anzahl bekanntgeben bzw Auswahl treffen

	Anzahl*	Anzahl Wochenstunden*	gewünschter Arbeitstag*	Zeitraum*
Kellner/in	_____	_____	MO DI MI DO FR SA SO	ab sofort ab
Hilfskraft	_____	_____	MO DI MI DO FR SA SO	ab sofort ab

KÜCHE

* gewünschte Anzahl bekanntgeben bzw Auswahl treffen

	Anzahl*	Anzahl Wochenstunden*	gewünschter Arbeitstag*	Zeitraum*
Koch/Köchin	_____	_____	MO DI MI DO FR SA SO	ab sofort ab
Hilfskoch/In	_____	_____	MO DI MI DO FR SA SO	ab sofort ab
Küchenhilfe	_____	_____	MO DI MI DO FR SA SO	ab sofort ab

* gewünschte Anzahl bekanntgeben bzw Auswahl treffen

	Anzahl*	Anzahl Wochenstunden*	gewünschter Arbeitstag*	Zeitraum*
Zimmermädchen	_____	_____	MO DI MI DO FR SA SO	ab sofort ab

ANMELDUNG Rückmeldungen bis spätestens 21.5.2012

Fax: 0316/601 309 E-Mail: tourismus@wkstmk.at

BEWERBUNGEN AN

Firma:

Ansprechpartner: Telefon:

Email: Homepage.....

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

DRUCK UND ENDFERTIGUNG:

Universal Druckerei Leoben, 8700 Leoben, Gösser Straße 11
Tel. 03842/44776-0, mail@unidruck.at, www.unidruck.at

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten