



Griß di! Wir sind's ... Ihre Familie Lindner! Wir freuen uns sehr, dich als Mitarbeiter in unserem Unternehmen begrüßen zu dürfen und hoffen, dass du dich in unserem Team wohl fühlst.

Der Ruf dieses Hauses hängt von uns allen ab, besonders aber von DIR, denn es sind unsere Mitarbeiter, die jene Servicequalität erbringen, die uns von unseren Mitbewerbern unterscheidet und auf die wir deshalb sehr stolz sind.

Wir sind ein touristischer Leitbetrieb in Österreich und zum Thema **„ECHT. NATÜRLICH. GENIESSEN!“** klar profiliert. Wir geben dir die Gelegenheit dein Können zu beweisen und den Wunsch nach größerer Verantwortung durch Training und Weiterbildung zu erfüllen. Deine persönliche Karriere trägt schließlich auch zum Erfolg des Unternehmens bei. Wir hoffen auf eine lange, erfolgreiche Zusammenarbeit.

Unsere Spielregeln ziehen sich als roter Faden durch den PENZINGHOF. Vor allem neuen Mitarbeitern soll es eine Hilfe sein, da sie am Anfang mit einer Fülle von Informationen konfrontiert werden.

Viel Freude in unserem tollen Team

wünscht Christine mit Familie Lindner

P.S: Die ganze Familie hilft zusammen – unter dem Motto „gemeinsam sind wir stark“!

#PENZINGHOFNEU

“ALLE TRÄUME KÖNNEN WAHR WERDEN, WENN WIR DEN MUT HABEN, IHNEN ZU FOLGEN.“

WALT DISNEY

Es gibt wieder wunderbare Neuigkeiten von uns Penzinghofern. Wir waren sehr „AKTIV“ und haben für unsere Gäste in noch MEHR Urlaubsqualität investiert - #penzinghofNEU!

SEIT DEZEMBER 2017 NEU IM PENZINGHOF

- 18 Meter Infinity-Pool mit Ruheraum, Familien-Textil-Sauna & Fitnessraum
- Neues Restaurant „Schörgerstube“ mit großer Buffetlandschaft und Schauküche für unsere Hotelgäste
- 10 Panorama Studios, 4 Familien Studios & 3 Garten Studios
- 2 Seminarräume, Geschäftsflächen
- Tiefgarage mit 33 Stellplätzen
- 5 Mitarbeiterzimmer mit Gemeinschaftsbereich

PENZINGHOF WELT



1 Stammhaus Penzinghof | 2 penzinghofNEU | 3 Infinity Pool | 4 Tiefgarage | 5 Sportshop „die Stailera“ | 6 OD-Trials | 7 s'Liftrahl | 8 Bogenparcours Penzing | 9 Skigebiet SkiStar St. Johann | 10 Tret-Gokartbahn | 11 Wanderwegnetz | 12 Hackschnitzelheizung | 13 Schnapsbrennerei | 14 Schörgerer Bauernhof | 15 Kälbchen Kindergarten | 16 Hofkäserei Schörgerer | 17 GoggeiMobil – Freilandeier | 18 Spielwiese Spielplatz | 19 Radwaschplatz | 20 Naturschwimmteich mit Liegewiese und Kinderbecken | 21 das Luis – Ferienwohnungen | 22 das Stefan – Ferienwohnungen | 23 Radwegnetz | 24 Ferienwohnungen am Römerweg

DIE GESCHICHTE DES HAUSES

Der Name **PENZINGHOF** stammt vom gleichnamigen Berg direkt hinter unserem Haus. Das Hotel wurde von meinem Großvater und Vater im Jahr 1969 erbaut. Zu diesem Zeitpunkt wurde auch ein Sessellift am Penzing errichtet. Zum Jahreswechsel **1969/70** fand die Eröffnung des PENZINGHOFES statt. Damals galt das Hotel als renommiertestes Ferienhotel in unserer Umgebung. Jedes Zimmer verfügte bereits über ein eigenes Bad/WC. Im Restaurant wurden laufend Veranstaltungen und Bälle organisiert. Die einheimische Bevölkerung kam zum Essen und vor allem zum Feiern in den PENZINGHOF. Die Feriengäste genossen die familiäre, herzliche Atmosphäre.

1973 kamen unsere Mutter und unsere Tante „Godi“ ins Hotel, beide setzten sich mit ganzem Herzen und ganzer Kraft für die Entwicklung des Hauses ein. Unsere Mutter war anfangs im Service tätig und wechselte dann in die Küche. Unsere Tante übernahm den Servicebereich. Unser Großvater Stefan Lindner war mit seinen 70 Jahren Abwäscher, Hausmeister und animateur zugleich. Unsere Oma, die um einiges jünger war, managte die Küche, bis sie dann von meiner Mutter Unterstützung bekam.

Nach und nach kamen sechs Kinder zur Welt (Stefan, Elisabeth, Barbara, Christine, Georg & Andreas) – und wir halfen schon früh im Betrieb mit, was mit dazu beitrug, dass wir unsere Berufe im Gastgewerbe erlernten und diese heute mit Leidenschaft und Engagement ausüben.

1992 wurden die Zimmer renoviert und modernisiert, **1993** kam der Zubau. Es wurden eine Badelandschaft, eine Eingangshalle mit Rezeption und 11 Studio-Zimmer errichtet.

2001 wurde der Sessellift in eine moderne 8-er Gondelbahn umgewandelt, das war auch der Anlass für uns, die alte Liftstation von der Liftgesellschaft zu übernehmen und in eine urige Skihütte – s´Liftradr umzuwandeln.

2003 bekamen wir – Barbara und Christine Lindner jun. – die Gelegenheit, in den Betrieb mit einzusteigen. Damit war der Grundstein für die Penzinghof Lindner KG gelegt. **2004** beschlossen wir, den Minigolfplatz aufzugeben und auf diesem wunderbaren Platzerl mit Blick auf den Wilden Kaiser einen Duftgartl mit Bioschwimmteich anzulegen.

Von **2007 – 2014** führte meine Schwester Barbara und ich – die Penzinghof Lindner OG. Im Frühjahr **2009** (1 Jahr vor dem 40. PENZINGHOF Geburtstag) entschlossen wir uns zu einem großen Umbau/Zubau. In 8 Wochen wurde fast der ganze PENZINGHOF renoviert. Für die Gäste wurde mehr Komfort und Platz geschaffen. Im November 2009 entstand der Lavendel SPA.

Barbara hat zwei Töchter „Charlotte“ und „Klara“ und ist jetzt in Dorf Tirol - Südtirol fest verankert – Hotel Örtlerhof. Seit August 2014 ist Barbara vom Betrieb ausgestiegen und der neue Firmenwortlaut heißt **Penzinghof Lindner e. U.** – und wird jetzt von mir weitergeführt.

penzinghofNEU: Seit Dezember 2017 - Meter Infinity-Pool mit Ruheraum mit Familien-Textil-Sauna & Fitnessraum, neues Restaurant „Schörgerstube“ mit Buffetlandschaft und Schauküche für unsere Hotelgäste, 10 Panorama Studios, 4 Familien Studios & 3 Garten Studios, Seminarräumlichkeiten für bis zu 72 Pers., Sportshop „die Stailera“, Tiefgarage mit 33 Stellplätzen, 5 Mitarbeiterzimmer mit Gemeinschaftsbereich.

DIE TEAMLEITER



CHRISTINE LINDNER

GASTGEBERIN

Christine ist seit 2000 im Hotel Penzinghof. Nach der Hotelfachschule und tollen Kochstellen im In- & Ausland u.a. bei Johanna Maier, Gebrüder Obauer, Villa Joya in Portugal ist sie wieder nach Hause zurück gekehrt. 2003 hat sie den elterlichen Betrieb übernommen. Christine kocht mit Liebe – ihre größte Leidenschaft!

Sie ist sehr kreativ und liebt es mit Menschen zu arbeiten. Zum Ausgleich genießt unsere Chefin die Natur! Im Sommer entdeckt sie es mit dem Bike und im Winter mit den Schiern. Christine, du bist SPITZE!



BARBARA BUTER-LINDNER

RESTAURANTLEITERIN

„Godi“ arbeitet bereits seit 45 Jahren im Hotel Penzinghof. Ihr Bereich ist der Service & alles rund um den Wein – sie ist einer der ersten Sommelière Österreichs & erzählt immer spannende und lustige Geschichten. Godi ist der Tiroler Name für Patin. Sie ist unermüdlich, fröhlich, hilfsbereit und hat für jeden ein offenes Ohr. Godi ist die beste Ausbilderin! Sie liebt es mit ihrem Mann zu Reisen & Geheimplatzerl zu entdecken. Eine faszinierende Frau! Herzlichen Dank für Deine Unterstützung & Deinen Einsatz!

Ihr Mann Johan kommt ursprünglich aus Holland – 2011 ist er nach Oberndorf gezogen – endlich bist du da! Der Doktor der Geschichte unterstützt uns im Hotel auf allen Ebenen – Gott sei Dank! Johan ist ein „Sir“. Er ist sehr höflich, großzügig und tolerant. Außerdem hat er ein unglaubliches Allgemeinwissen. Godi, jetzt hast du den „EINEN“ gefunden. Genial – wir freuen uns!



CHRISTINE LINDNER SEN.

LIFTRADL-CHEF

„Christl“ ist seit 41 Jahren mit „Steff“ sen. verheiratet. Zusammen haben sie 6 Kinder. Chapeau, Mama! Sie ist eine flotte Wirtin und ein Organisationstalent. Die Liebe zum Kochen hab ich wohl von Mama.

Gerne dekoriert sie das Hotel & das Liftratl – es macht Freude zu beobachten, wie sie immer alles verwandelt. Christine sprudelt voller Elan. Ski fahren, Schwimmen und Radeln zählen zu ihren Lieblingsbeschäftigungen. Natürlich dürfen die Enkerl auch nicht zu kurz kommen. Ich bin sehr stolz, dass du meine Mama bist!



GEORG LINDNER

ASSISTENT DER GESCHÄFTSLEITUNG

Georg war 15 Jahre im Spitzensport Skifahrer und fuhr für das Land Moldawien. Er war bei der Weltmeisterschaft in Garmisch & Schladming, sowie bei den Olympischen Spielen in Sotschi 2014. Im Jänner 2015 ist er im Betrieb eingestiegen. Georg ist eine echte Bereicherung & große Stütze für Christine. Sein Liebstes sind die Berge und die Natur – Sport hat immer noch einen sehr hohen Stellenwert.

Seine Freundin, die hübsche Maria hat im Penzinghof als Frühstücksfee gearbeitet. Die beiden haben Ihren Sonnenschein „Luis“ bekommen. Mit den beiden Jungs Philipp & Tommi sind sie eine richtige coole Patchwork-Familie. Danke, dass Ihr immer für uns da seid!

UNSERE PHILOSOPHIE

Unser Motto heißt „**Echt Natürlich Genießen**“! Diese drei Worte umfassen genau das, was wir unseren Kunden bringen möchten. Wir haben das Bedürfnis, das **ECHTE** und **NATÜRLICHE** an den Gast zu bringen, wobei das **GENIEßEN** im Vordergrund steht. Der Gast soll das Gefühl bekommen ungekünstelte Produkte und Dienstleistungen zu konsumieren. Er soll sich bei uns wohlfühlen, wie bei sich zu Hause. Herzlichkeit und Authentizität sind unser Rahmen, in dem wir unsere Gäste bewirten und willkommen heißen (alles in allem – SANFTER TOURISMUS).

ECHT

Herzlichkeit
Produkte
Gastfreundschaft
Freude
Natürlichkeit

NATÜRLICH

Emotionen
Herzlichkeit
Lachen
Gastfreundschaft
Atmosphäre

GENIEßEN

verwöhnen lassen
die Seele baumeln lassen
es sich gut gehen lassen
entspannen
erholen

LEITBILD

Wir sind ein familiär geführtes Hotel. Die Gäste, die zu uns kommen, erwarten einen erlebnisreichen, gemütlichen, erholsamen und **besonderen Aufenthalt**. Man kann die Seele baumeln lassen. Bei uns treffen sich Einheimische - z.B. die Bauern aus der Umgebung, aber auch Geschäftsleute und Prominente. Sie alle werden gleich behandelt und sollen das Haus als **Freunde** verlassen!

MITARBEITER

Unsere Mitarbeiter **zeigen Herzlichkeit** und haben eine positive Einstellung zum Arbeiten. Sie sind belastbar und motiviert.

LIEFERANTEN

Unsere Lieferanten sind **Partner** zum Anfassen. Sie liefern uns gute, hauptsächlich einheimische Produkte in gleichbleibender Qualität.

QUALITÄT

Wir legen sehr viel Wert auf Frische, auf eigene und **einheimische** Produkte (eigene Landwirtschaft und Hofkäserei, Kooperation mit heimischen Bauern). „Echt natürlich genießen“ ist unser Motto und wird auch tatsächlich nachvollziehbar gelebt. Der Betrieb ist AMA zertifiziert - wir sind Mitglied bei **Koch Art (Tirol Touristica 2017 Award)** & der **Tiroler Wirtshauskultur**. Wir sind 4x als Bezirkssieger der AMA „Bewusst Tirol“ ausgezeichnet worden. Im Rahmen der Initiative „**Regional Aufgetischt**“ wurden wir vom Bundesminister Rupprechter für unsere gelebte Partnerschaft zwischen Gast- und Landwirt ausgezeichnet!

HERZLICHKEIT

Die Herzlichkeit ist unsere **Stärke**. Ein „inneres“ und „echtes“ Lächeln sind Standard. Irren ist menschlich - mit dem „Herz“ können wir es wieder gut machen.

GÄSTE

Unsere Gäste sind **begeisterungsfähig**, schätzen die herzliche, familiäre Atmosphäre, das Preis-Leistungs-Verhältnis und die heimischen Produkte.

REGIONALITÄT

In der Qualität und mit unseren Partnern finden wir uns in der Region wieder. Wir wollen unser zu Hause gemeinsam gestalten und gemeinsam die Region erhalten. Unsere Produkte stammen aus der Region vom Bett bis zum SPA!

UMWELT & NACHHALTIGKEIT – NEU!

Wir nutzen die Zeit und überarbeiten gerade unser Nachhaltigkeitskonzept wo wir uns für das Österreichische Umweltzeichen zertifizieren lassen!



Das Österreichische Umweltzeichen für Tourismus und Freizeitwirtschaft zeichnet Betriebe für ihr Engagement in den Bereichen umweltfreundliches Management und sozialer Verantwortung aus. Dieses nationale Zeichen ist ein Projekt des Umweltministeriums. Es soll dazu beitragen, Qualität und Umweltbewusstsein in der österreichischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft zu fördern. Anhand von konkreten Kriterien wird aufgezeigt, wie ein Betrieb durch Umweltschutzmaßnahmen nicht nur positive Umweltauswirkungen und qualitäts- steigernde Effekte erzielen, sondern auch Kosteneinsparungen realisieren kann (z.B. beim Wasser- und Energieverbrauch).

Was uns persönlich besonders WICHTIG ist: Regionalität bei Lebensmittel, qualitativ hochwertige Lebensmittel & Getränke, effiziente Nutzung von Energie und Wasser, umweltfreundliche Reinigung, Einsparung von Papier & Drucksorten, Vermeidung von Abfällen im Hotel, usw.

Jeder einzelne wird hier gefordert um sich aktiv in das Thema „UMWELT“ einzubringen. Nur zusammen können wir hier was verändern!

UNSERE „ USP’S“ ALLEINSTELLUNGSMERKMALE

Wir **identifizieren** uns mit unseren Ideen und versuchen sie gemeinsam und konsequent umzusetzen. Die Küche ist leicht, bodenständig und hat Pfiff. Wir produzieren vieles direkt am Penzinghof oder beziehen es aus der eigenen Landwirtschaft und Hofkäserei.

Unser gut sortierter Weinkeller wird mit gleichbleibender Qualität geführt. Besonders eine fachliche und individuelle Beratung für unsere Gäste ist uns wichtig. Die persönliche Ansprache und die Liebe zum Detail sind ausschlaggebend für den **Wohlfühlwert**. Jeder Gast verlässt das Haus als Freund und fühlt sich während seines Aufenthaltes am Penzinghof wie zu Hause.

Wir sind ein herzliches, bodenständiges **Tiroler Wirtshaus** und das wird gelebt! Tradition ist ein wichtiger Wert. In Verbindung mit pfiffigen Elementen entstehen die Einzigartigkeit und der Rahmen für unsere Mitarbeiter. Die AHA's entstehen durch Mitarbeiter und Unternehmer, mit Hilfe von Teambesprechungen, die durch zielstrebige Umsetzung zum Erfolg führen. Eure Ideen sind uns wichtig! Gemeinsam schaffen wir eine einzigartige Atmosphäre und können unsere Gäste begeistern. Jeder Einzelne gestaltet den Aufenthalt des Gastes. Das kleine Lächeln am Morgen gibt dem Gast ein besonderes Gefühl, aber auch der Spaß an der Arbeit ist unsere Stärke.

!!! GEMEINSAM SIND WIR STARK !!!

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen



SCHÖRGERER
HOFKÄSEREI

SPIELREGELN AM PENZINGHOF

Damit wir uns gut verstehen, ist es notwendig, Dich mit den unseren Gepflogenheiten vertraut zu machen. Nachfolgende Regeln wurden in Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern erstellt und sind für alle Mitarbeiter verbindlich.

WIR SIND EIN STARKES TEAM, DESHALB HABEN WIR GEMEINSAM FOLGENDE REGELN VEREINBART:

- **Untereinander wird in DEUTSCH gesprochen!!!**
- Wir betrachten uns als **gleichberechtigte Partner** - gegenseitige **Wertschätzung** und Hilfsbereitschaft sind uns wichtig
- Wir kommunizieren offen, ehrlich und fair
- Wir hören zu und tolerieren andere Meinungen
- Konflikte werden von uns als solche akzeptiert und nicht unter den Tisch gekehrt, sondern konstruktiv und fair ausgetragen
- Wir verstehen (sachliche) Kritik nicht als persönlichen Angriff, sondern als Chance zur Verbesserung - deshalb formulieren wir Kritik nicht als Vorwurf, sondern als Unterstützung
- Wir unterlassen abfällige und/oder abwertende Bemerkungen und Gesten, bzw. sorgen für deren sofortige Unterbindung - **auch vor den Gästen**
- Wir alle, also jeder einzelne von uns, ist verantwortlich für eine freundliche und motivierende Atmosphäre

WAS WIR NICHT TOLERIEREN

- Nachlässigkeiten & Unfreundlichkeit den Gästen und den Mitarbeitern gegenüber
- Unpünktlichkeit (10 Min. vor Dienstbeginn solltest du fix fertig angezogen in deiner Abteilung sein)
- Pausen während der Dienstzeit, die vom Teamleiter nicht bestätigt wurden – Essen bitte nur vor der Arbeitszeit oder in den Pausen!
- Alkohol im Dienst und Rauchen außerhalb der Pausen (Raucherbereich)
- Keine privaten Handys im Dienst ⇒ Festnetznummer für den Notfall in der Familie bekannt geben
- Schmutzige Dienstkleidung im Gastbereich
- Laute Auseinandersetzungen im Gäste, Seh- und Hörbereich
- Unkonzentriertes Arbeiten (z.B. nach langen Nächten, ...)

- Drückeberger
- Unwissenheit des Tagesgeschehens (Informationstafel)
- Nichtbeachtung unserer Spielregeln (Mitarbeiterhandbuch) und der definierten Aufgabenbereiche

WIE VERFAHREN WIR MIT NACHLÄSSIGKEITEN

1. Werden im Logbuch aufgezeichnet (mit Leuchtstift hinterlegt)
2. Nach zweimaligem Vorkommen werden alle außerordentlichen finanziellen Zuwendungen gestrichen
3. Nach dreimaligem Vorkommen gibt es ein Chef-Gespräch, mit der Frage: Willst Du eigentlich noch in unserem Team sein, oder nicht?! Das ist hier die Frage!

„Ohne Konsequenz ist es nicht möglich, langfristig erfolgreich zu sein!“

A

ALKOHOHL-DROGEN

Kein Alkohol in der Arbeitszeit. Ausnahme Service – anstoßen ist nicht vermeidbar! Wenn ein Mitarbeiter alkoholisiert ist, muss er mit Konsequenzen rechnen! Wenn eine Küchenrunde bezahlt wird – bonieren (mit Wert bonieren) und den Bon in der Küche abgeben! Die Runde wird dann nach dem Feierabend konsumiert. Bei Drogenkonsum gibt es die rote Karte!

APPELL AN ALLE

Den Lift ausräumen, Müll richtig trennen, leere Kisten wegräumen, Aschenbecher ausleeren, leere Gläser und Geschirr abräumen – wenn wir zusammenhelfen, gestalten wir unseren eigenen Arbeits- und Lebensraum sauber und ansprechend! Tischwäsche ausleeren. Keine Müllsäcke am Gang – Zimmermädchen!!! Küche am Samstag alles abräumen damit am Sonntag der Boden mit der Maschine gereinigt werden kann.

ARBEITSVERTRAG

In der ersten Woche Deiner Beschäftigung erhältst du von uns einen Arbeitsvertrag, auf dem die Details unserer Zusammenarbeit dokumentiert sind. Bitte lies den Vertrag genau durch und erkläre mit Deiner Unterschrift, dass Du mit dem Inhalt einverstanden bist.

AUFTRETEN

Von unseren Mitarbeitern erwarten wir, dass sie: Ordentlich, gepflegt, sympathisch, teamfähig, fleißig, flexibel, herzlich, begeisterungsfähig, loyal, belastbar, ehrlich, genau, jung in der Einstellung, offen, flink, gut drauf, ehrgeizig, aufgeschlossen, diszipliniert, sportlich, gastfreundlich und verlässlich sind.

AUSSEHEN

Jeder Mitarbeiter hat grundsätzlich sauber und gepflegt an Körper und Kleidung zum Dienst zu erscheinen. Auch auf saubere Fingernägel in dezenter Länge achten.

Damen sollten dezenten Schmuck (max. zwei Ringe, dezente Ohrringe und eine Uhr), dezentes Make-Up und nicht aufdringliches Parfüm verwenden. Kein Piercing oder Flinserl in der Nase, Augenbraue, Wange oder Zunge! Die Herren müssen wir bitten, auf sichtbaren Schmuck, außer Ehering und Uhr, zu verzichten.

In der Küche und Buffet gelten die HACCP-Richtlinien! Haare und Frisur sind stets in einen gepflegten Zustand zu bringen und sollten nicht in das Gesicht hängen. Schulterlange Haare müssen zusammengebunden werden. Die Herren sind glatt rasiert oder haben einen gepflegten Bart.

AUS- & WEITERBILDUNG

„Wir können im Tourismus noch so tolle Burgen und Schlösser bauen – wichtig ist ein engagiertes Team mit hoher fachlicher und vor allem auch sozialer Kompetenz.“ Wir finanzieren Deine Ausbildung bis zu 100 Prozent! Investiere deine Freizeit um dich weiterzubilden. Wenn wir dich zu einer Weiterbildung anmelden, passiert das in deiner Dienstzeit. Die weiteren Details mit Christine absprechen.

B

BAR BESUCH

Wir freuen uns auf euren Besuch an der Bar. Auch die Gäste freuen sich! Gepflegtes Auftreten! Ordentliche Gesprächskultur (Lautstärke, über welche Themen reden wir neben den Gästen). Wir werden von den Gästen beobachtet. KEINE KOCHKLEIDUNG! Handytelefonate an der Bar nicht erlaubt – Gäste hören zu.

BEKLEIDUNG

Bekanntlich gibt es keine zweite Chance für den ersten Eindruck! Tracht ist unsere Stärke. Die Gäste erfreuen sich an deinem sauberen Auftreten. Du bist dir bewusst, dass du die Visitenkarte unseres Hauses bist!

Du erhältst bei Antritt Deines Arbeitsverhältnisses deine Berufskleidung (Schürzen etc.), Spind- bzw. Zimmer- oder Haustürschlüssel. Selbstverständlich gehst du mit allem sorgsam und eigenverantwortlich um. Bei Austreten bist du verpflichtet, die dir zur Verfügung gestellten Dinge vollständig und gut erhalten wieder abzugeben.

BENEFITS

Gästebegeisterungs-Vorschlagssystem und Ideenblatt. Die besten Ideen und Vorschläge von Mitarbeitern (welche auch umgesetzt werden) werden saisonal mit einem Dinner for Two im Wert von € 80,- in einem Tiroler Wirtshaus belohnt.

BESONDERE LEISTUNGEN FÜR BESONDERE MITARBEITER

- Kostenlose Verpflegung & Unterkunft – auch an den freien Tagen
- Mitarbeiterstammtisch: 1 Glasl gratis täglich
- Modern ausgestattete Mitarbeiterzimmer mit gratis WLAN
- Kostenlose Benützung unseres Lavendel Spa mit Infinity Pool (jeden Dienstag Abend) & Fitnessraum
- „Gast im eigenen Hotel“: 1 Übernachtung mit Partner in der Penzinghof Welt - nütze die Gelegenheit, checke ein und verbringe eine schöne Zeit am PENZINGHOF. Verrechnet wird nur die Konsumation. Bei der Terminvereinbarung bitte freie Kapazitäten mit Christine absprechen
- 40% Rabatt für Übernachtungen deiner Eltern und Geschwister
- 50% Rabatt auf Massagen & Kosmetikbehandlungen – wenn wir Termine für Gäste benötigen, werden die Termine von den Mitarbeitern umgebucht!
- Oft können wir bei vielen Wehwehchen helfen; Nütze unser therapeutisches Angebot und melde dich bei Christine (die ersten beiden Behandlungen sind kostenlos).
- 30% Rabatt auf den Einkauf von Kosmetikprodukten
- 15% Rabatt auf Einkäufe in unserem Sportshop „die Stailerai“ & der Hofkäserei „Schörgerer“
- Teilnahme an Seminarangeboten & Weiterbildungen

- Saisonaler Mitarbeiterausflug (ZIEL: Neue Betriebe & Konzepte kennen zu lernen sowie den „PENZINGHOF-Teamegeist“ zu stärken)

BESCHWERDEMANAGEMENT

Beschwerden sind meist eine große Chance. Derjenige Mitarbeiter, an den die Beschwerde herangetragen wird, ist der „Eigentümer“ dieser Beschwerde. Eine unmittelbare Reaktion muss sichergestellt sein. Tue alles, was in deiner Macht steht, um niemals einen einzigen Gast zu verlieren – es multipliziert sich 14 x auf schlechte Kritik und 7 x auf positive Kritik – wiederkehrende Gäste sind unser Kapital! Nütze das Erlernte und setze besonders deinen „Hausverstand“ ein.

C

D

DATENSCHUTZ

Bitte alle die Verpflichtungserklärung zum Datengeheimnis unterschreiben! Die Datenschutzerklärung für Mitarbeiter findet Ihr im Anhang

DIENSTPLAN

Der Dienstplan wird vom Teamleiter erstellt. Wünsche für freie Tage berücksichtigen wir nach Möglichkeit gerne – Abgabe bis Freitag! Die Belange des Unternehmens haben jedoch immer Vorrang.

E

EINGANG

Alle Mitarbeiter können auch den Haupteingang benützen. Wir brauchen niemanden zu verstecken. Wenn du durch den Haupteingang kommst, dann werden alle begrüßt, ob Gast oder Arbeitskollege. „Grüß Gott“ ist die erwünschte Grußformel. Der Penzinghof ist im Bereich der Gäste Zigarettenfrei und Handymfrei zu halten.

ESSEN - im „NEUEN“ Gemeinschaftsbereich

Mittagessen: 11.30 Uhr / Pause: 30 Min.

Abendessen: Zwischen 17.00 und 18.30 Uhr / Pause: 30 Min.

Zimmermädchen: 9.00 Uhr / 30 Min. - 14.00 Uhr / 30 Min.

SPA: 13.00 Uhr / Pause: 30 Min.

Lebensmittel mit nach Hause oder ins Mitarbeiterzimmer zu nehmen ist nicht erlaubt!! Sonst ist fragen ein MUSS!!! Vom Buffet darf alles gegessen werden – sobald die Gäste den Speisesaal verlassen !!!!!!!

Wichtig ist es vor allem nicht in Sichtweite der Gäste und nicht bevor sich die Gäste am Buffet bedient haben. In der Küche darf man sich einen Salat und eine Suppe bei den Essenzeiten nehmen! Wenn jemand frei hat darf er gerne zu den angegebenen Essenzeiten kommen!! Nicht am Nachmittag selber kochen!!

WO ESSEN WIR

Service/Rez.:	Neuer Mitarbeiter Bereich
Küche/Zimmer:	Neuer Mitarbeiter Bereich
Nachmittag:	Man darf nicht in die Hotelküche gehen & sich etwas kochen – Eistruhe verboten!!!
Frühstück:	Mitarbeiter holen sich das Frühstück aus der Küche!!! Wurst und Käse kann sich jeder bei der Wurstmaschine in der Küche (nicht Schauküche)herunterschneiden – Eier kann sich jeder in der Küche (nicht Schauküche) machen - Süßes erst nach dem Frühstück!!! Sonst ist ein FRAGEN ein MUSS!!!

F

FEIERABENDGLAS

Nach dem Dienst seid ihr herzlich zu einem Glaserl eingeladen. Lasst es euch schmecken! Oft wird auch der abgelaufene Arbeitstag diskutiert – da kommen oft GUTE Ideen! Bitte lasst es uns einfach wissen. Die Küchencrew trinkt das Glaserl zusammen im NEUEN Mitarbeiter-Bereich. Bitte im Aussenbereich leise sein, Hotelgäste schlafen bereits! Gläser und Müll selber abräumen, Licht abschalten, Türe schließen!!!

G

H

HAPPY BIRTHDAY

Natürlich dürfen wir dir zum Geburtstag ein kleines Geschenk überreichen. Solltest du an diesem Tag im Betrieb sein, dürfen wir dich auf ein Glaserl einladen.

HERZLICHKEIT & FREUNDLICHKEIT

... sind im PENZINGHOF **oberstes Gebot**. Selbst am Telefon ist die Herzlichkeit sehr wichtig. Deshalb am Telefon immer lächeln, man sieht es zwar nicht, aber man hört es.

HIER DIE GRUNDVORAUSSETZUNGEN

- Saubere Kleidung, ordentlich gebügelt!!!
- Namensschild für Gäste sichtbar - Service, Zimmer, Rezeption, Spa, ... wer noch keines hat bitte leserlich in der Liste eintragen
- längere Haare bitte zusammengebunden tragen
- gepflegte Nägel
- Gesundheitsschuhe sind erlaubt
- Buffetdienst: Penzinghofschrürze + Kochjacke / Penzinghof Polo (gebügelt!) + Namensschild + Kappe
- Normaldienst: Kochjacke oder Penzinghof Polo + Kappe (gesetzlich außer aus gesundheitlichen Gründen)
- Zimmermädchen: schwarze Hose/Rock + Penzinghof Polo mit Namensschild
- Service, Liftradl und Rezeption: jede Abteilung hat Kleidungsplan + Namensschild
- SPA: Lila oder weiße Bekleidung + Penzinghof Polo + Namensschild

I

IDEEN

Jeder Betrieb ist nur so gut, wie seine Mitarbeiter. Sie sind es, die direkt mit den Gästen arbeiten und dadurch als erste merken, welche Verbesserungen notwendig sind. Gib die Ideen bei Christl, Godi, Christine oder Georg ab. Die beste Idee wird prämiert.

INFOBRETT

Alle wichtigen Informationen findet ihr am Infobrett im Mitarbeiterraum, am Dienstplan oder auf dem Teambesprechungszettel in der Abteilung.

BITTE, BITTE, WOCHENPLAN ANSCHAUEN UND REGISTRIEREN – WAS IST DIESE WOCHE LOS!!!!

INTERNET FÜR MITARBEITER

WLAN ist für alle Mitarbeiter gratis, aber nicht im Sichtbereich der Gäste. NEU: Tablett & GoPro Actionkamera zum ausleihen sind aber den Gästen vorbehalten – in Leihkalender eintragen!

J

K

KITZALPS TEAMCARD

Mehr Vorteile und mehr Nutzen. Unsere TeamCard der Region St. Johann in Tirol bietet den Mitarbeitern der Region viele Vorteile, zum Beispiel ...

- den kostenlosen Zutritt zur YapAcademy und damit zu interessanten Online Kursen, Workshops und Seminaren
- die Teilnahme an coolen Veranstaltungen wie z. B. die Saisonabschluss-Party, Grill & Chill und uvm.
- attraktive Vergünstigungen bei ausgewählten Partnern der Region
- den Zugang zur YAPADU-Community – DIE Plattform für die Mitarbeiter in der Region

KRANKENSTAND

Gesundheit ist für uns alle das wichtigste Gut. Wir hoffen, dass du dich gesund ernährst und dich regelmäßig bewegst. Falls du einmal krank sein solltest, erwarten wir von dir unverzüglich eine Krank-Meldung innerhalb von 24 Stunden, um rechtzeitig für Ersatz deiner Arbeitskraft sorgen zu können. Du musst auf jeden Fall zum Arzt gehen und dir eine Krankmeldung ausstellen lassen (Wichtig Krankmeldung bringen!!!!). Diese lässt du uns bitte ebenfalls unverzüglich zukommen. Die Dauer deines voraussichtlichen Arbeitsausfalles teilst du uns bitte bei dieser Gelegenheit mit. Wenn du Arzttermine benötigst, vereinbaren wir für dich gerne einen Termin. Zahnarzt Dr. Hagel in Kitzbühel, Allgemein-Arzt Dr. Gasteiger, Kitzbühel. Falls die E-Card einmal nicht funktionieren sollte – gib uns kurz Bescheid, wir gehen dem Fehler gerne nach!

L

LAUTSTÄRKE IN DER KÜCHE & RESTAURANT

Da unsere Küche/Restaurants nach allen Seiten offen sind, und die Gäste lange Ohren haben sind sämtliche Aktivitäten unserer Mitarbeiter für unsere Gäste wahrnehmbar. Deshalb bitten wir,

zuverlässig Folgendes zu beherzigen: Während der Arbeitszeit BITTE RUHE! Besonders während der Kochzeit - ganz wichtig jetzt im neuen Speisesaal wenn die Schauküche offen ist auch am Vormittag!

M

MITARBEITER-BEREICH

NEUER Gemeinschaftsbereich zum Essen, Umkleidekabinen, Toiletten, Duschkmöglichkeiten am Arbeitsplatz – bitte die NEUE Stiege in die Küche bzw. in den Keller nutzen! Die Türe in den Mitarbeiterbereich zur Terrasse am Abend zudrücken.

MITEINANDER

Es ist unerlässlich, dass wir in unserem Betrieb füreinander da sind. Hilfsbereitschaft und Beistand sind für uns wesentliche Faktoren eines guten Betriebsklimas. Wenn du bereit bist, deinen Kollegen zu helfen, werden auch sie dir unterstützend zur Seite stehen. Der Ton macht die Musik!

MOTIVATION

Rahmenbedingungen zu schaffen, die es unseren Mitarbeitern leicht machen sich selbst zu motivieren, sind uns ein Anliegen. Hier die konkreten Vorteile für dich als Mitarbeiter am

N

O

P

PARKEN

Die Mitarbeiter parken bitte oberhalb vom großen Liftparkplatz - am Gäste-Parkplatz nicht erlaubt! Auch nicht die Mopeds & Räder, die werden bitte beim Glascontainer am Radständer geparkt. Tiefgarage ist für unsere Gäste vorgesehen – im Sommer wenn ein Gewitter kommt, kann man das Auto bei Verfügbarkeit reingeben, dann aber wieder SOFORT RAUS.

PÜNKTLICHKEIT UND SCHREIBEN

... ist die Tugend der Könige. Wir betrachten Unpünktlichkeit als unkollegial. Sollte eine Verhinderung absehbar sein, erwarten wir, dass sich der Mitarbeiter unverzüglich meldet und Bescheid gibt.

Schreiben! Auf dem Dienstplan ist immer eine Planzeit angegeben. Falls sich die Ist-Zeit von der Plan-Zeit unterscheidet, bitte auf dem Dienstplan sorgfältig und täglich im 15 Minuten Takt ausbessern. Bitte auch einfügen, wenn ihr einmal weniger arbeitet! Am Sonntag ist der Dienstplan bitte WIKLRICH zu unterschreiben. Der Dienstplan wird montags eingesammelt, alles was bis dahin nicht geändert ist, WIRD NICHT MEHR BERÜCKSICHTIGT.

Es werden Stichproben vom Teamleiter durchgeführt. Schreiben, bevor man das „Feierabendseidl“ trinkt. Bei Zu-Spät-Kommen muss die Zeit nachgeholt werden.

Q

R

RAUCHEN

... schädigt nicht nur deine persönliche Gesundheit, sondern auch die deiner Mitmenschen. Bitte benütze den dafür vorgesehenen Bereich – NICHT VOR DEN GÄSTEN! Nur in den Pausen bei der neuen Mitarbeiter-Terrasse ist das Rauchen erlaubt - Aschenbecher immer ausleeren. Nicht auf den Toiletten & den Mitarbeiterzimmer rauchen und auch nicht in der Werkstatt!!! Besonders beim Verlassen des Hauses nicht rauchen - ab dem großen Parkplatz erlaubt! Gerauchte Zigaretten nicht auf den Boden!!!

REPERATUREN

Wenn Reperaturen anstehen bitte ins Reperaturen Buch in der Rezeption einschreiben. Vergessenes bitte in der Rezeption abgeben und auch ins Buch eintragen.

S

SAUBERKEIT AM ARBEITSPLATZ

Jeder Mitarbeiter ist verpflichtet, den Arbeitsplatz für die Kollegen und sich selbst sauber zu halten. Dies beinhaltet auch die regelmäßige Säuberung der Kühlzellen, Regale, Animationskasten, Tische etc.

SPORT & AKTIV

Mitarbeiterschwimmen im Infinity Pool jeden Dienstag von 20-23 Uhr! Der Fitnessraum kann täglich ab 10 Uhr genutzt werden - Gäste haben natürlich Vorrang und sollten nicht gestört werden. Aufpassen auf die Lautstärke!

STOLZ

Liebe Mitarbeiter! Wir sind stolz auf Euch und freuen uns über Eure Mitarbeit im einzigartigen PENZINGHOF. Ihr erhaltet ein eigenes Namensschild (einfach bei Georg bestellen) bzw. auf Wunsch bekommt Ihr eine eigene Visitenkarte – bitte verteilt diese auch fleißig (einfach bei Georg anfragen).

STREUBUCH

Die Hausmeister sind verpflichtet, die Außenbereiche wie Haupteingang, Lieferanteneingang, Zufahrt Tiefgarage, Liftrahl, Parkplätze... zu kontrollieren, von Schnee zu befreien und Salz und Splitt zu streuen.

SCHLUSSDIENST

Sperrt bitte die Schauküche bzw. Schiebetüre Küche zu!

SCHULUNG

Nach jedem Saisonstart gibt es eine allgemeine Mitarbeiterschulung, wo alle wichtigen Punkte bzw. Neuigkeiten besprochen bzw. geschult werden. Weiters gibt es noch in jeder Abteilung spezifische An- bzw. Unterweisungen & Schulungen die passend zu den versch. Themen durchgeführt werden (Speisekartenschulung, Weinschulung, Umwelt, ...). Es gibt auch täglich eine Mitarbeiterbesprechung in den versch. Abteilungen, z. Bsp: Küchen- & Servicebesprechung um 11:20 Uhr, wo der aktuelle Tag und verschiedenen wichtige Punkte besprochen werden.

T

TEAMBESPRECHUNG - Tisch 1!!!!!!

Täglich ist um 11.20 Uhr Teambesprechung – frühe Abos und Ihr möchtet auch die Pause genießen - bitte pünktlich sein. Teambesprechung ist für ALLE die im Dienst sind (außer Zimmermädchen, Spa) Konzentration ist ein MUSS, damit jeder das Menü/Tagesablauf/Besonderheiten kennt! Es nervt gewaltig wenn die Angaben nicht stimmen!!! Die Rezeption muss über das Animationsprogramm Bescheid wissen. Nicht vom Thema ablenken lassen. Zügiges Vorankommen ist wichtig. Lob, Reklamationen und was sonst noch wichtig ist, wird besprochen.

TELEFON – HANDY – INTERNET

Die Handys während der Dienstzeit ausschalten, nur in den Pausen ist das Telefonieren erlaubt! Facebook in der Arbeitszeit nicht erlaubt! Das Telefon im Restaurant & Spa höchstens 4 x läuten lassen / wenn niemand dran geht, dann sind die Kollegen mit dem Service an einem Tisch beschäftigt DANKE!

TELEFONNUMMERN

31 – Liftradr Schnurlos	48 – Keller - Waschküche
38 – Liftradr Küche	49 – Restaurant
39 – Schreibtisch Christine	51 – Georg
40 – Lavendel Spa Rezeption	Handy Christine 0664/3102045
41 – Schnurlos Telefon	Handy Chefin 0664/2229071
42 – Küche	Handy Godi 0664/4419762
43 – Schreibtisch Chef	Handy Georg 0664/8678034
45 – Schatzbar	

TRINKEN

Apfelsaft-, Johannesbeersaft & Fanta gespritzt stehen jederzeit zur Verfügung. Einen Krug für die Küche bestellen – steht dann in der Küche, damit nicht jeder Mitarbeiter Getränke holt. Während der Frühstückszeit keine Getränke am Buffet holen!

TRINKGELD – IST EIN ERFOLG VON UNS ALLEN

Küche, Service, Rezeption, SPA und Zimmer: Jede Abteilung hat ein eigenes Schwein, dieses steht an der Rezeption. Die Ausleerung erfolgt in der Rezeption, die Aufteilung erfolgt in den einzelnen Abteilungen. Gemeinsames Trinkgeld (Veranstaltung) wird in die Schweine verteilt. (Hauptverantwortlicher bekommen einen persönlichen Teil). Vom Trinkgeld der á la Carte Gäste wird ein Teil für die Küche und Commis abgeführt. Der Hausmeister erhält einen Teil des Trinkgeldes von allen Abteilungen (3%).

U

URLAUB

Nach Ostern und im November gibt es Betriebsurlaub. Den restlichen Urlaubsanspruch konsumiere bitte in Absprache mit Christine.

UMWELT

Licht, Tv & Radio abschalten. Wasser nicht unnötig laufen lassen. Mülltrennung mehr beachten – Restmüll wird am Dienstag, Speisereste am Donnerstag, Kartonage am Donnerstag & Plastik am

Donnerstag abgeholt. Für Flaschen Flaschencontainer benutzen (erst nach 9:00 und nicht später als 21:00 Uhr). Alle Speisereste, außer Knochen kommen in die Biomülltonne. Bitte keine Flüssigkeiten hineinbringen, alles so trocken wie möglich - wird nach Gewicht abgerechnet. Dieser wird jeden Dienstag abgeholt und es werden neue Kübel gebracht. Einen BIOMÜLL-KÜBEL voll füllen und erst anschließend den nächsten Kübel verwenden (Firma Daka). Blumenmüll ist in der Müllgarage. Gulli das innenleben nicht herausnehmen – deshalb ist der Geruch in der Küche so stark. Gemüse- & Fleischkühlhaus wird wieder zugesperrt und der Schlüssel hängt in der Küche!!!

V

VERHALTEN

Unsere Mitarbeiter sind loyal, höflich, freundlich, flink, flexibel und geschickt. Sie strahlen Freude aus und sind aufrichtig am Wohle unserer Gäste interessiert. Sprichwörtliche Herzlichkeit und Wertschätzung sind wesentliche Erfolgsfaktoren unseres Hauses.

VERTRAULICHKEIT

Wir erwarten, dass unsere Mitarbeiter verschwiegen sind, Vertraulichkeiten des Hauses nicht in die Welt hinaus getragen werden. Die Gäste haben im Urlaub keine Lust mit unseren Problemen konfrontiert zu werden.

W

WAS WIR AUF KEINEN FALL ZULASSEN UND NICHT WOLLEN

Mitarbeiter die: unfreundlich, grantig, launisch, arrogant, hektisch, langsam, unkonzentriert, unehrlich, schlampig, faul, ungepflegt, ausgebrannt, querulierend, egoistisch, engstirnig, uneinsichtig, überheblich, Alkis, Giftler, Abseiler, Serviertraktoren und die Einzelkämpfer sind.

WÄSCHE

Die Kochwäsche kann jeden Tag mitgewaschen werden. Bügeln muss jeder selber. Bei Schürzen die Bänder zusammenbinden. Mit den Putzlappen sparen – ganz schmutzige und fettige in den Restmüll werfen – ACHTUNG BRANDGEFAHR BEI ÖLFETZEN VON DER KÜCHE BZW. VON ÖLIGEN HANDTÜCHERN VON DER MASSAGE – NICHT IN DER WASCHMASCHINE LASSEN. Die Tonne vor der Ausgabe ist für Küchen-Putzlappen und Schürzen vorgesehen. In die Tonne bei der Kaffeemaschine gehören die Service-Tischwäsche und die Service-Hangerl.

WENN TONNEN VOLL SIND, BITTE AUSLEEREN!!! Privat Wäsche: Waschmaschine und Trockner sind bei der Mitarbeiter-Küche, Münzen gibt es an der Rezeption für 1 Euro. Bitte nicht viele Münzen auf einmal kaufen. Spinne, Bügelbrett, Bügeleisen und Waschmittel stehen zur Verfügung. Die Waschküche ist TABU!!! Mitarbeiter-Wäsche nur aus dem Mitarbeiter-Kasten entnehmen – keine Hotelwäsche.

WOHNEN

All jene, die bei uns wohnen, müssen Zimmer und andere Räumlichkeiten mit Sorgfalt behandeln. Ihr hinterlegt bei Beginn € 200,-- als Kaution, wenn Ihr die Zimmer sauber hinterlässt, bekommt Ihr das Geld wieder zurück. Die Kaution wird bei nicht Einhaltung eingezogen! Im Zimmer ist das Rauchen nicht erlaubt! Jene, die die MA-Küche benutzen, verpflichten sich, sich zu einem wöchentlichen Putzplan einteilen zu lassen. Es wird ein wochenweiser Putzplan erstellt. Die Kontrolle der Küche übernimmt Zora.

X
Y
Z

Anmeldung YapAcademy & TeamCard



Betrieb:

Abteilung:

Vorname:

Nachname:

Geburtsdatum:

Tel. Nr. mobil:

E-Mail (privat):

Datenschutz: www.kitzbucheler-alpen.com/de/datenschutzerklaerung.html



Unterschrift:

Anmeldung YapAcademy & TeamCard



Betrieb:

Abteilung:

Vorname:

Jänner '20			Februar '20			März '20			April '20			Mai '20		
1	MI		1	SA		1	SO		1	MI		1	FR	
2	DO		2	MO		2	MO		2	DO	Strategisches Preismanagement im Preiskommunikation, 9-12:30 Uhr, TVB St. Johann i. T.	2	SA	
3	FR		3	DI		3	DI		3	FR		3	SO	
4	SA		4	MI		4	MI		4	SA		4	MO	
5	SO		5	DI		5	DI		5	SO		5	DI	
6	MO		6	DO		6	FR		6	MO		6	MI	
7	DI		7	FR		7	SA		7	DI		7	DO	
8	MI		8	SA		8	MO		8	MI		8	FR	
9	DO		9	DI		9	DI		9	DO		9	SA	
10	FR		10	MO		10	DI		10	FR		10	SO	
11	SA		11	DI		11	MI	Mut zum Preis- Mehr Erfolg durch perfektes Pricing im On- & Offline. 9-16:30 Uhr, TVB St. Johann i. T.	11	SA		11	MO	
12	SO		12	MI		12	DO		12	SO		12	DI	Handy fotografie Innenarchitektur, 9-12 Uhr, TVB St. Johann in Tirol
13	MO	Vermietcoaching „Freaker“ 10-12 Uhr, 13-15 Uhr, 15-17 Uhr, TVB Kirchdorf in Tirol	13	DO		13	FR		13	MO		13	MI	
14	DI		14	FR		14	SA		14	DI		14	DO	
15	MI	Workshop: Landschaftsfotografie 13-16 Uhr, TVB St. Johann in Tirol	15	SA		15	SO		15	MI		15	FR	
16	DO		16	MO		16	MO		16	DO		16	SA	
17	FR		17	DI		17	DI		17	FR		17	SO	
18	SA		18	MI		18	MI		18	SA		18	MO	
19	SO		19	DI		19	DI	Schluss mit demBauchgefühl, Wie Sie Preise klug kalkulieren und selbstbewusst optimieren, 13.30-16:30 Uhr, TVB St. Johann i. T.	19	SO		19	DI	Zukunftspläne/ Idee, Investition, Finanzierung, 9-12:30 Uhr, TVB St. Johann i. T.
20	MO		20	DO		20	FR		20	MO		20	MI	Infonachmittag für Vermieter & Mitarbeiter der Region, 14-16 Uhr, Ort wird vorab bekanntgegeben
21	DI	Mit Videos Geschichten erzählen! 8:30-12 Uhr, TVBSt. Johann i.T.	21	FR		21	SA		21	DI		21	DO	
22	MI	Sieher am Berg – Theorieabend, 19:21 Uhr, TVB St. Johann i.T. Sieher am Berg Praxistag, 10-16 Uhr, wird bekanntgegeben	22	SA		22	SO		22	MI	Tourismus Upcycling – aus Alt mach Neu, 9-16:30 Uhr, TVB St. Johann i. T.	22	FR	
23	DO		23	MO		23	MO		23	DO		23	SA	
24	FR		24	DI		24	DI		24	FR		24	SO	
25	SA		25	MI		25	MI		25	SA		25	MO	
26	SO		26	DI		26	DO		26	SO		26	DI	
27	MO		27	DO		27	FR	Dirndl & Lederhosen Winterspiele & Saisonabschlussvent 2019/20.	27	MO		27	MI	
28	DI		28	FR		28	SA	Dirndl & Lederhosen Winterspiele & Saisonabschlussvent 2019/20.	28	DI		28	DO	
29	MI		29	SA		29	SO	Dirndl & Lederhosen Winterspiele & Saisonabschlussvent 2019/20.	29	MI		29	FR	
30	DO		30	MO		30	MO		30	DO		30	SA	
31	FR		31	DI		31	DI		31	FR		31	SO	

Änderungen vorbehalten.

YapAcademy

Bildmaterial kostenlos beim TVB anfordern!

Die gewünschten Themen per E-Mail an den TVB senden und kostenlosen Zugang zum entsprechenden Bild- und Videomaterial erhalten.

Kontakt:

Theresa Hager, BA
theresa.hager@kitzalpscc

TeamCard

Jetzt zur TeamCard anmelden und die Angebote deiner Region kennenlernen!



www.kitzalpscc/teamcard

YapAcademy Bist du schon ein Teil der Community?

Alle Infos zur Initiative der YapAcademy gibt's in diesen 170 Sekunden:



www.kitzalpscc/zukunftsvideo

St. Johann
 TROBACH
 2019