

Zwischenzeugnis für Herrn

Dirk Steffen Sander

Geschäftsführer

Herr Dirk Steffen Sander geboren am 03.10.1975, ist seit 05. November 2012 in unserem Haus als Geschäftsführer beschäftigt.

Pfefferkorn's Hotel liegt im Zentrum des berühmten Skiorts Lech am Arlberg. Seit der Gründung und Erbauung des Betriebes im Jahre 1972 wurden zahlreiche Zu- und Umbauten vorgenommen. Heute umfasst der Betrieb unser Hotel mit 29 Studios und Suiten, das Gourmet-Restaurant „Pfeffermühle“, das Szene Lokal „Pfefferkörndl“ unsere „Pepper's Sushibar & Shishalounge“ und eine Eisbar. Im Erdgeschoss befindet sich außerdem eine Einkaufspassage mit einer Parfumerie, einer Geschenkboutique und einem Supermarkt und einer Vinothek die mehr als tausend verschiedene Weine im Sortiment umfasst. Während der Wintersaison sind ca. 70 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in unserem Betrieb beschäftigt.

Herr Sander verschaffte sich sehr rasch einen Überblick über die Struktur unseres Betriebes. Das heißt, er war sofort in der Lage, Abläufe des Hauses in ihrer Struktur zu erkennen, das Unternehmen als wirtschaftliche Gesamtheit zu verstehen und in seiner Weiterführung mitzuwirken.

Er ist nicht nur Vorgesetzter und Personalverantwortlicher aller Abteilungen, sondern vielmehr auch Anlaufstelle bei Fragen und Problemstellungen, auf die er immer eine passende Antwort weiß. Er genießt bei allen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen großen Respekt, den er auf der anderen Seite, auch Ihnen entgegenbringt. Er versteht es, in schwierigen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren. Durch diese Eigenschaft und durch seine positive Grundhaltung, meistert er auch schwierigste Situationen.

Herr Sander beherrscht selbstverständlich alle Aufgaben, die in einem Hotelbetrieb anfallen. An der Rezeption ist besonders hervorzuheben, wie er mit unserem Hotelprogramm vertraut ist, sodass zahlreiche Anwendungsarten übernommen wurden und neu eingeführt werden konnten. Er vereinfachte durch seine innovative und analytische Denkweise viele Arbeitsschritte, die zu Einsparungen und Erleichterungen im gesamten Hotelbereich führten und führen.

Dies ist umso wichtiger, da er als Hauptverantwortlicher den gesamten F&B-Bereich organisiert, kontrolliert und gestaltet. Auch hier ist er fachlich sehr versiert und beschäftigt sich intensiv mit dem bestehenden Restaurantprogramm und den Controlling-Instrumenten, wovon er auch einige neu und spezifisch genau auf unserem Betrieb angepasst und eingeführt hat. Dies ermöglichte ihm, das gesamte Controlling und die Warenwirtschaft über das Restaurantprogramm und den Controlling-Instrumenten zu erfassen und grundlegend zu vereinfachen.

Gerade der F&B Bereich ist in unserem Haus sehr vielfältig, da er neben unserem Gourmet-Restaurant „Pfeffermühle“, das Szene Lokal „Pfefferkörndl“, die „Pepper's Sushibar & Shisha Lounge“ und eine große Eisbar umfasst. Er bringt in diesem Bereich immer wieder neue Ideen ein und ist beispielsweise maßgeblich an der Optimierung von Arbeitsabläufen und Strukturen beteiligt. Bei Preis- & Konditionenverhandlungen mit Vertretern kann er durch seine Diplomatie und sein engagiertes Auftreten stets optimale Konditionen verhandeln. Auch bei der Budgetierung und Budgetverantwortung überzeugte er stets durch optimale Ergebnisse in Zusammenarbeit mit den weiteren Geschäftsführern und Eigentümern (Frau Mag. Dr. Petra Pfefferkorn-Walser und Herr Günter Pfefferkorn).

Durch sein fundiertes Wissen und sein Interesse an Marketing(strategien) sind seine Vorstöße in diesen Bereich äußerst hilfreich. Dabei verlässt er sich immer auf konkretes Daten- und Zahlenmaterial und kann es richtig interpretieren. Herr Sander versteht es, notwendige Strukturveränderungen analytisch darzulegen und in die Praxis umsetzen. Managementansätze wurden implementiert, Prozesse vereinfacht und neue richtungsweisende Ideen umgesetzt.

Herr Sander genießt unser uneingeschränktes Vertrauen, denn wir können uns jederzeit auf seine Loyalität und Gewissenhaftigkeit verlassen und wissen, dass er sich seiner Verantwortung jederzeit bewusst ist. Herr Sander setzt sich über das übliche Maß hinaus für alle Belange unseres Betriebes vorbildlich ein. Seine Aufgaben erledigt er mit einem unermüdlichen Engagement, großem persönlichem Einsatz und einem hohen Maße an Selbständigkeit, stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. In seiner Tätigkeit als Geschäftsführer ist Herr Sander mit seiner natürlichen Autorität, hoher Durchsetzungskraft und Konsequenz bei den Gästen, Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, Geschäftspartnern und Geschäftsführung gleichermaßen außerordentlich geschätzt und anerkannt.

Herr Sander ist für die Führung eines Hotel oder eines Gastronomischen Betriebes durch sein fundiertes Fachwissen, das er perfekt in die Praxis umzusetzen versteht und durch seine menschliche Art, prädestiniert und wird auch für alle zukünftigen Arbeitgeber eine Bereicherung darstellen. Auf eigenen Wunsch von Herr Sander stellen wir dieses Zwischenzeugnis aus. Wir würden es sehr bedauern, wenn Herr Sander unser Unternehmen verlassen würde.

Lech, am 16. Oktober 2016



Günter Pfefferkorn



Mag. Dr. Petra Pfefferkorn-Walser



Traun, 31. August 2012

Arbeitszeugnis

Herr DIRK-STEFFEN SANDER, wohnhaft in 1210 Wien, Pragerstraße 48, geboren am 03. Oktober 1975, war von 01.06.2007 bis 31.10.2012 in unserem Unternehmen tätig. Er hat in der Funktion als Gebietsleiter begonnen und war seit August 2010 Operations Manager für Ostösterreich und gewerberechtlicher Geschäftsführer der Company Betriebe. Nachdem das Unternehmen im September 2007 komplett umstrukturiert wurde und aus einem reinen Filialsystem ein Franchisesystem entstand, war Herr Sander in dieser Umstrukturierungsphase eine unverzichtbare Stütze, um die Neuausrichtung und die Umstellung auf ein Franchiseunternehmen zu gewährleisten.

Zu seinen Aufgabenbereichen gehörten:

- Steuerung und Zielsetzung des Marktes in Ost Österreich
- Budgetierung und Budgetverantwortung des Unternehmens
- Umsatzanalysen und Erstellung von restaurantspezifischer Werbemaßnahmen
- Kontrolle der Einhaltung von Systemvorgaben
- Auswahl, Einschulung, Training neuer Franchisepartner
- Betreuung von eigengeführten Betrieben unter den Gesichtspunkten der betriebswirtschaftlichen Vorgaben.
- Personalverantwortung einschließlich Personalauswahl und Entlassung
- Sicherstellung eines optimalen Tagesablaufes in den eigengeführten Betrieben
- Ansprechpartner der Filialleiter und Gebietsleiter
- Ansprechpartner der Geschäftsführung



In zeitlicher Abfolge stellt sich der berufliche Werdegang von Herrn Sander wie folgt dar:

06 bis 09/ 2007	Gebietsleiter von 13 Filialen
2007 bis 2008	Operative Umsetzung des Wechsels von einem Filial- in ein Franchisesystem
2009 bis 2011	Entwicklung und Schulung eines firmeninternen Schulungsprogrammes
2007 bis 2010	Franchisebetreuer von 14 Filialen
Seit 08/2010	Operation Manager von 37 Filialen (34 Franchisebetriebe und 3 Company Betriebe)
Seit 08/2010	Gewerberechtlicher Geschäftsführer der Company Betriebe

Herr Sander erledigte seine Aufgaben mit vorbildlichem Engagement und großem persönlichen Einsatz, auch über die normale Dienstzeit hinaus. Bei allen Tätigkeiten zeichnete er sich durch ein hohes Maß an Selbständigkeit aus und erzielte stets optimale Lösungen für das Unternehmen. Herr Sander verfügt über ein fundiertes Fachwissen und die Fähigkeit komplexe Sachverhalte in praxisgerechte Lösungen zu überführen.

Aufgrund seiner umgänglichen und hilfsbereiten Art war Herr Sander bei Vorgesetzten und Kollegen – aber auch bei Kunden - gleichermaßen außerordentlich geschätzt und anerkannt. Alle ihm anvertrauten Aufgaben erledigte er stets zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Wir bedauern das Ausscheiden von Herrn Sander außerordentlich und wünschen ihm für seine berufliche Zukunft das Allerbeste.

Schnitzelhaus RestaurationsgmbH

Mag. Gottfried Kraft
(Geschäftsführung)



KMS Autohof Betriebsgesellschaft
Prollstrasse 2
48529 Nordhorn

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen

Datum
12.04.2007

ZEUGNIS

Als führendes Unternehmen der KMS Unternehmensgruppe betreibt die KMS Autohofbetriebsgesellschaft mbH mehrere Autohöfe in Deutschland. Unsere Autohöfe bieten exzellenten Service in den Bereichen Gastronomie, Tanken/Service, Shop, Freizeithallen und Fast Food Restaurants. Unsere Restaurants werden als „gutbürgerliche“ gastronomische Einheiten betrieben. Die Eigenproduktion steht bei uns stets auf der Tagesordnung. Seit 31.08.2006 betreibt die KMS auch ein 3 Sterne Hotel.

Dirk Steffen Sander, geb. am 03.10.1975, wohnhaft in Kaiserslautern war vom 01.07.2005 bis 31.05.2007 in seiner Tätigkeit als

Betriebsleiter

im Autohof Wilnsdorf begonnen.

Dieser Betrieb wurde am 01.09.2005 eröffnet und von Herrn Sander über die gesamte Pre – Opening Phase, sowie den nachfolgenden laufendem Geschäft hin, bis zu seinem Ausscheiden begleitet.

In seiner Position oblag ihm die Personalverantwortung für 56 Mitarbeiter in allen Bereichen, zu der auch die Personalauswahl und Entlassung gehörte. Neben der Sicherstellung des reibungslosen, operativen Geschäftsablaufes, zeichnete er sich verantwortlich für die Einhaltung der betriebswirtschaftlichen Vorgaben wie Budgets und Inventuren, die von ihm auch ausgearbeitet wurden, er war Ansprechpartner für alle Geschäftspartner der Betriebsstätte und der Geschäftsführung aus der Zentrale der KMS Autohofbetriebsgesellschaft in Nordhorn. Seine wesentlichen Tätigkeitsfelder in diesen Position waren:

- Ansprechpartner der Abteilungsleiter der Niederlassung
- Ansprechpartner der Geschäftspartner der Niederlassung
- Personalverantwortung einschließlich Personalauswahl und Entlassung
- Sicherstellung der Standards der KMS
- Sicherstellung der Einhaltung des Systems in der Gastronomie
- Erstellung von Inventuren und deren Auswertung
- Budgetierung der Niederlassung
- Sicherstellung der Einhaltung des HACCP Konzepts
- Kunden Akquirierung
- Ansprechpartner des Operation Management

Besuchen Sie uns im Internet: www.maxi-autohof.de

Ellwangen

BAB 7 Ausfahrt 113

Lauenau

BAB 2 Ausfahrt 37

Mücke

BAB 5 Ausfahrt 6

Nossen

BAB 14 Ausfahrt 36

Rhüden

BAB 7 Ausfahrt 66

Wertheim

BAB 3 Ausfahrt 66

Mogendorf

BAB 3 Ausfahrt 38

Kirchheim
a. d. Weinstraße

BAB 6 Ausfahrt 19

Malsfeld

BAB 7 Ausfahrt 83

Wilnsdorf

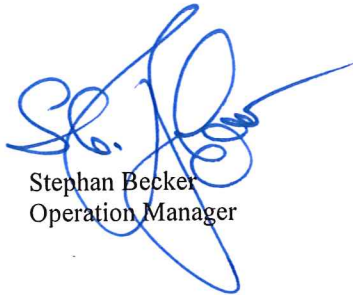
BAB 45 Ausfahrt 23

Seine Berufserfahrung spiegelt sich in hohem Verantwortungsbewusstsein für die Belange der Betriebe, sowie seinen organisatorischen Fähigkeiten und Einsatzbereitschaft wieder, der die ihm übertragenen Aufgaben und die selbst gesteckten Ziele mit Kompetenz und Loyalität jederzeit zu unserer vollsten Zufriedenheit ausführt.

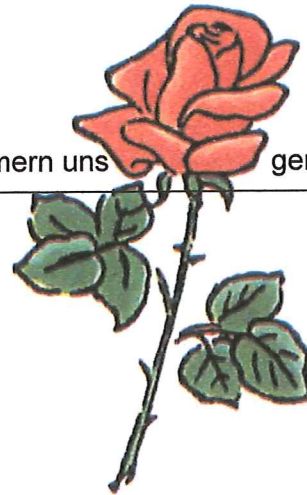
In seiner Tätigkeit als Betriebsleiter haben wir Herrn Sander mit natürlicher Autorität, hoher Durchsetzungskraft und Konsequenz kennen gelernt, der von Gästen, Mitarbeitern, Geschäftspartnern und Geschäftsführung gleichermaßen geschätzt und anerkannt wird. Sein Führungsstil ist als fordernd und fördernd zu bezeichnen, wobei es ihm in vorbildlicher Weise gelingt, seine Mitarbeiter zu motivieren und deren Vertrauen im vollen Umfang genießt.

Der Form halber erwähnen wir, dass seine persönliche Führung stets einwandfrei ist und in soweit Ihm die Möglichkeit für eine Rückkehr in unser Unternehmen stets gegeben ist.

Wir bedauern das Ausscheiden von Herrn Sander sehr und wünschen Ihm für seinen weiteren persönlichen wie beruflichen Lebensweg alles Gute.



Stephan Becker
Operation Manager



Susanne und Tilla Geib
Am Kohlwaldchen 6 66849 Landstuhl
Telefon 06371 / 8 00 10
Telefax 06371 / 6 46 41
E-mail HotelRosenhof @ aol.com

Hotel-Restaurant Rosenhof, Am Kohlwaldchen 6. 66849 Landstuhl

Zeugnis

Herr Dirk Sander, geboren am 03.10.1975, wohnhaft in der Eisenbahnstrasse 62 in 67655 Kaiserslautern, war in der Zeit vom 01.02.2004 bis 15.06.2004 als Restaurantmanager in unserem Hause beschäftigt.

Wir sind ein renommiertes Familienhotel der 3 Sterne plus Kategorie mit 40 Zimmern, 2 Banketträumen von 5 bis 60 Personen, A-la-carte Restaurants bis zu 180 Personen, unterteilt in mehrere Gesellschaftsräume, große Sommerterrasse und eine sehr gemütliche Bistro-Bar.

In unserem Hause verkehren neben vielen deutschen Gästen und Geschäftsleuten auch vorwiegend Mitglieder, Offiziere und Generäle der Nato Air-Base Ramstein.

Herr Sander kam zu uns als Vertretung einer Mitarbeiterin die sich in Mutterschutz befand, und vorzeitig zurückkam. Wir bedauern diese Situation außerordentlich.

Herr Sander kannte unser Haus, da er als Auszubildener schon mit uns gearbeitet hat. Wir schätzen Herrn Sander sehr, er arbeitete stets zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Er war verantwortlich für alle Arbeiten im Restaurant-Management, ebenso im Servicebereich und für die Betreuung unserer Gäste. Auch war er für die Einteilung des Personals zuständig. Sein Organisationstalent war sehr gut.

Sein Verhalten gegenüber unseren Gästen, den Kollegen und der Geschäftsleitung war stets korrekt, höflich und loyal.

Leider müssen wir uns von einem guten Mitarbeitern trennen, was wir wirklich sehr bedauern.

Wir wünschen Ihm für die weitere Zukunft alles Gute und viel Erfolg.

Landstuhl, den 10.06.2004

Susanne Geib

Hotel-Restaurant
Rosenhof
Am Köhlerwaldchen 6
66849 Landstuhl
Telefon 0 63 71 - 8 00 10
Telefax 0 63 71 - 6 46 41

Hotel Speeter · Leistadter Straße 11 · 67273 Weisenheim am Berg



Herrn
Dirk Steffen Werner Sander
Riesenstr. 9

67655 Kaiserslautern

67273 Weisenheim am Berg
Leistadter Straße 11
Telefon 06353/9366-0
Fax 06353/936666
Speeter@t-online.de
www.speeter.de

2003-07-08

ZEUGNIS

Herr Dirk Steffen Werner Sander, geb. am 03. Oktober 1975, war vom 01. September 2002 bis zum 30. Juni 2003 in meinem Hotelbetrieb beschäftigt.

In dieser Zeit war er als Betriebsleiter für den gesamten Hotelbetrieb verantwortlich. Auch die Ausbildung der Lehrlinge oblag seinem Aufgabenbereich.

Herr Sander zeigte Eigeninitiative und setzte sich mit überdurchschnittlicher Einsatzbereitschaft für den Betrieb ein. Er verfügt über umfassende Branchenkenntnisse und beherrschte seinen Arbeitsbereich selbständig und sicher.

Die ihm übertragenen Aufgaben erledigte er jederzeit zu meiner vollen Zufriedenheit.

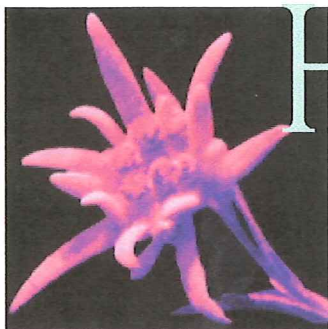
Sein persönliches Verhalten war stets einwandfrei. Sowohl in meinem Hause als auch bei meinen Gästen war er anerkannt und geschätzt.

Herr Sander scheidet aus betriebsbedingten Gründen aus meinem Betrieb aus.

Für seine Arbeit bedanke ich mich nochmals und wünsche ihm für die Zukunft persönlich und beruflich alles Gute.

Weisenheim am Berg, 08.07.2003

Hotel
Speeter



Hotel Edelweiss

Familie Heini & Hedy Blumer-Bürcher
CH-3987 Riederalp-Wallis-Switzerland
Telefon 027 / 927 37 37 Telefax 027 / 927 37 39
Internet: www.edelweiss-riederalp.ch

Ess-Erlebnis „Da Vinci“ - Bistro „Leonardo“ - Edelweiss-Stübli - Sonnenterrasse

Riederalp, 28. August 2001/H

Arbeitszeugnis

Dirk Sander, Hauptstrasse 3 in D-66849 Landstuhl geb. am 3.10.1975, ledig



Dirk Sander arbeitete während seinen Ferien (Monat August 2001) im Hotel Edelweiss, Riederalp. Das Hotel Edelweiss ist ein familiär geführtes Hotel mit dem Ess-Erlebnis "Da Vinci" dem besonderen Speiselokal für die feine Art zu Essen, dem Bistro "Leonardo" mit einem familienfreundlichen Pasta-Angebot und grosser, lebhafter Sonnenterrasse. Hier herrscht Tag für Tag ein hektischer Betrieb.

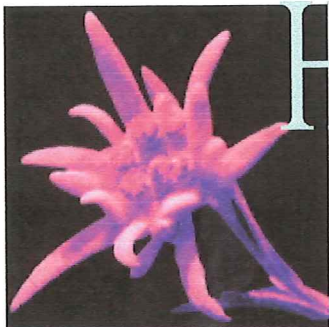
Zu seinem Aufgabenbereich gehörte der A la Carte Service, wie auch Mithilfe bei Serviceeinteilungen, Receptionarbeiten, Hotelgästeempfang etc. Dirk ist sehr freundlich, ehrlich, belastbar auch in Stresssituationen, ausgeglichen und hat einem angenehmen Umgang mit unseren Gästen. Dirk erledigte seine Arbeit zu unserer vollsten Zufriedenheit. Wir würden Dirk jederzeit wieder bei uns einstellen. Herr Heini Blumer (Telefon 027/927 37 37) steht für weitere Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

Wir wünschen Dirk Sander alles Gute für die Zukunft

Heini Blumer Hotel Edelweiss

Holiday on Edelweiss

Wandern - Bergsteigen - Gletschertouren - Golf - Tennis - Biken *im Sommer*
im Winter Ski - Carven - Snowboarden - Schlitteln - Winterwandern



Hotel Edelweiss

Familie Heini & Hedy Blumer-Bürcher
CH-3987 Riederalp-Wallis-Switzerland
Telefon 027 / 927 37 37 Telefax 027 / 927 37 39
Internet: www.edelweiss-riederalp.ch

Ess-Erlebnis „Da Vinci“ - Bistro „Leonardo“ - Edelweiss-Stübli - Sonnenterrasse

Riederalp, 30. April 2000/H

Arbeitszeugnis

Dirk Sander, Hauptstrasse 3 in D-66849 Landstuhl geb. am 3.10.1975, ledig

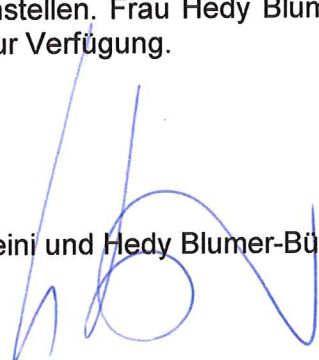


Dirk Sander arbeitete bereits die zweite Wintersaison (Saison 98/99 und Saison 99/00) **als Kellner** im Hotel Edelweiss, Riederalp. Das Hotel Edelweiss ist ein familiär geführtes Hotel mit dem Ess-Erlebnis "Da Vinci" dem besonderen Speiselokal für die feine Art zu Essen, dem Bistro "Leonardo" mit einem familienfreundlichen Pasta-Angebot und grosser, lebhafter Sonnenterrasse dirket beim Kinderskilift. Hier herrscht Tag für Tag ein hektischer Betrieb.

Dirk ist sehr freundlich, ehrlich, belastbar auch in Stresssituationen, ausgeglichen und hat einem angenehmen Umgang mit unseren Gästen. Dirk erledigte seine Arbeit zu unserer vollsten Zufriedenheit. Er verlässt uns vertragsgemäss Ende Wintersaison. Wir würden Dirk jederzeit wieder bei uns einstellen. Frau Hedy Blumer (Telefon 027/927 37 37) steht für weitere Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

Wir wünschen Dirk Sander alles Gute für die Zukunft

Heini und Hedy Blumer-Bürcher



Holiday on Edelweiss

Wandern - Bergsteigen - Gletschertouren - Golf - Tennis - Biken *im Sommer*
im Winter Ski - Carven - Snowboarden - Schlitteln - Winterwandern

Certificat

Zeugnis

Certificato

Name/Vorname/ Geburtsdatum **Sander Dirk / 03. Oktober 1975**

Nom/ prénom/ date de naissance

Cognome/nome/data di nascita

Bürgerort oder Staatsangehörigkeit **Deutschland**

Lieu d'origine ou nationalité

Luogo di origine o nazionalità

hat vom 18.06.1999 **bis 31. 08. 1999** **als/en qualité de/come Kellner**

A travaillé du

au

Ha lavorato dal

al

bei uns gearbeitet/dans notre établissement/al nostro servizio.

Das Restaurant Ratskeller ist ein traditionsreicher Betrieb mit 80 Plätzen im Restaurant mit à-la-Carte-Service und 50 Plätzen im Kellerlokal mit Bankettservice. Die Speisekarte ist regional und saisonal aufgebaut.

Sehr gern beschäftigte sich Herr Sander auf unserer hektischen Sommerterasse Cafe Plattform mit 200 Sitzplätzen. Dort betreute Er eigenständig eine Stadion mit Inkasso.

Im Monat August beschäftigten wir Herrn Sander im Ratskeller, Er betreute auch hier eine eigene Stadion unter der Aufsicht vom Chef de service.

Er war pünktlich und engagierte sich im Betrieb. Sein Ordnungssinn kam insbesondere in der Zusammenarbeit zum Ausdruck.

Herr Sander ist ein freundlicher Mitarbeiter mit offener Wesensart, sein Auftreten gegenüber Gästen ist ausgesprochen höflich.

Für seinen privaten und beruflichen Werdegang wünschen wir Herrn Sander alles Gute und viel Erfolg.

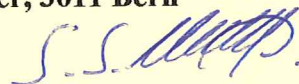
Herr Sander verlässt uns auf eigenen Wunsch

Datum /Date/Data:

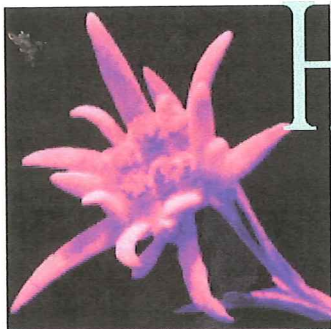
31. August 1999

Der Arbeitgeber/L'employeur/il datore di lavoro:
(Stempel/Cachet/ Bollo)

Restaurant Ratskeller, 3011 Bern



Die Geschäftsführerin Sabine Stephanie Halbig



Hotel Edelweiss

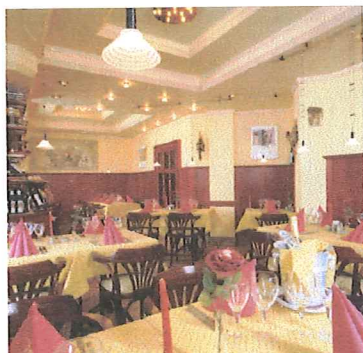
Familie Heini & Hedy Blumer-Bürcher
CH-3987 Riederalp-Wallis-Switzerland
Telefon 027 / 927 37 37 Telefax 027 / 927 37 39
Internet: www.edelweiss-riederalp.ch

Ess-Erlebnis „Da Vinci“ - Bistro „Leonardo“ - Edelweiss-Stübli - Sonnenterrasse

Riederalp, 13. April 1999/H

Arbeitszeugnis

Dirk Sander, Hauptstrasse 3 in D-66849 Landstuhl geb. am 3.10.1975, ledig



Dirk Sander arbeitete von Mitte Dezember 1998 für die Dauer der Wintersaison 1998/99 mit Saisonende Mitte April 1999 **als Kellner** im Hotel Edelweiss, Riederalp. Das Hotel Edelweiss ist ein familiär geführtes Hotel mit dem Ess-Erlebnis "Da Vinci" dem besonderen Speiselokal für die feine Art zu Essen, dem Bistro "Leonardo" mit einem familienfreundlichen Pasta-Angebot und grosser, lebhafter Sonnenterrasse dirket beim Kinderskilift. Hier herrscht Tag für Tag ein hektischer Betrieb.

Dirk ist sehr freundlich, ehrlich, belastbar auch in Stresssituationen, ausgeglichen und hat einem angenehmen Umgang mit unseren Gästen. Dirk erledigte seine Arbeit zu unserer vollen Zufriedenheit. Er verlässt uns vertragsgemäss Ende Wintersaison. Wir würden Dirk jederzeit wieder bei uns einstellen. Frau Hedy Blumer (Telefon 027/927 37 37) steht für weitere Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

Wir wünschen Dirk Sander alles Gute für die Zukunft

Heini und Hedy Blumer-Bürcher

Holiday on Edelweiss

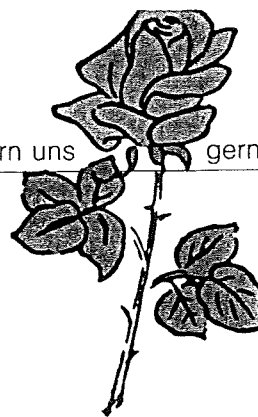
Wandern - Bergsteigen - Gletschertouren - Golf - Tennis - Biken *im Sommer*
im Winter Ski - Carven - Snowboarden - Schlitteln - Winterwandern



Hotel Rosenhof

3-Sterne-
Komfort-
Hotel

Wir kümmern uns gerne um Sie



Susanne u. Tilla Geib
Am Koehlwäldchen 6 · 66849 Landstuhl
Telefon 0 63 71 / 8 00 10
Telefax 0 63 71 / 6 46 41

Hotel Rosenhof, Am Koehlwäldchen 6, 66849 Landstuhl

Herrn
Dirk Sander
Hauptstr. 3

66849 Landstuhl

Landstuhl 01,09,98

Arbeitszeugnis

Herr Dirk Sander, geboren am 03,10,1975 in Kaiserslautern, war vom 01,05,1997 bis 30,06,1998 als Auszubildender zum Hotelfachmann in unserem Hause beschäftigt.

Schwerpunktmäßig war Herr Sander im a la carte Restaurant tätig und durchlief alle anderen Abteilungen gemäß Ausbildungsplan im elterlichen Betrieb (Hotel Zuckerbäcker, Landstuhl).

Während seiner Tätigkeit zeichnete sich Herr Sander durch hohe Arbeitsbereitschaft, Engagement und Zuverlässigkeit aus.

Er hat die ihm übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollen Zufriedenheit erledigt.

Besonders hervorzuheben möchten wir Herrn Sanders schnelle Auffassungsgabe und seine Einsatzbereitschaft.

Er war stets pünktlich, ehrlich, zuverlässig und hilfsbereit.

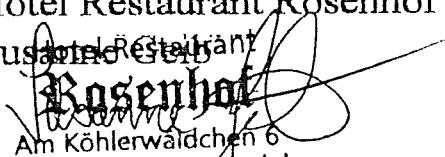
Sein Verhalten gegenüber Gästen, Kollegen, Mitarbeitern und Vorgesetzten war stets einwandfrei.

Herr Sander verläßt uns nach Beendigung seiner Lehrzeit auf eigenen Wunsch, um sich fachlich weiterzubilden.

Wir wünschen ihm für seine Zukunft alles Gute und viel Erfolg.

Hotel Restaurant Rosenhof

Susanne Geib


Rosenhof

Am Köhlerwäldchen 6

66849 Landstuhl

Telefon 0 63 71 - 8 00 10

Telefax 0 63 71 - 6 46 41

Merkur Akademie International

Staatlich anerkannte
FACHSCHULE FÜR BETRIEBSWIRTSCHAFT

HERR/FRAU DIRK SANDER GEB. AM 03. 10. 1975
IN KAISERSLAUTERN BESUCHTE VOM 01. 08. 2000 BIS 31. 07. 2002

DIE STAATLICH ANERKANNTE FACHSCHULE FÜR BETRIEBSWIRTSCHAFT DER MERKUR AKADEMIE IN KARLSRUHE UND IST NACH BESTANDENER SCHRIFTLICHER UND MÜNDLICHER ABSCHLUSSPRÜFUNG AUF GRUNDLAGE DER VERORDNUNG DES MINISTERIUMS FÜR KULTUS; JUGEND UND SPORT ÜBER DIE AUSBILDUNG UND PRÜFUNG AN DEN ZWEIJÄHRIGEN FACHSCHULEN FÜR WIRTSCHAFT (BETRIEBSWIRTVO) VOM 27. JUNI 1998 BERECHTIGT, DIE BERUFSBEZEICHNUNG

Staatlich geprüfte/r
Betriebswirt/in

ZU FÜHREN.:

Karlsruhe, 31. 07. 2002

Für die Prüfungskommission


Bodo Bangert, StR



Akademieleitung


Ernst Hunkel

ZEUGNIS

DIRK STEFFEN SANDER

geb. am 3.10.1975 in Kaiserslautern

hat die Ausbildung zum

DIPLOM SOMMELIER

in der Zeit von

23. Juni – 30. September 2014

Dauer: 128 Lehreinheiten

besucht und die Abschlussprüfung

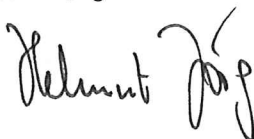
mit Erfolg abgeschlossen.

Dornbirn, am 24. November 2014

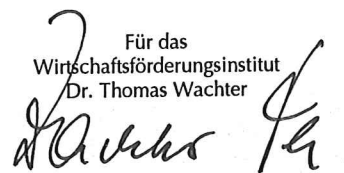
Lehrgangsleiter
Willi Hirsch



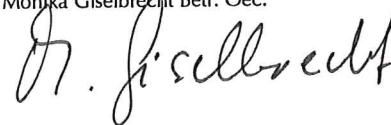
Helmut Jörg



Für das
Wirtschaftsförderungsinstitut
Dr. Thomas Wachter



Geschäftsbereichsleitung
Monika Giselbrecht Betr. Oec.



Diese Prüfungsordnung wurde vom Präsidium der Wirtschaftskammer Österreich mit Datum vom 4. Februar 2004 beschlossen und dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit zur Kenntnis gebracht.
Notenskala: mit sehr gutem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, mit Erfolg bestanden, nicht bestanden

BESCHEINIGUNG

über die Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Gaststättengesetzes

Dirk Sander

geb. am 03.10.1975

in Kaiserslautern

hat die Abschlußprüfung in dem Ausbildungsberuf

Hotelfachmann

vor dem Prüfungsausschuß der Industrie- und Handelskammer für die Pfalz bestanden. Entsprechend der einschlägigen Ausbildungsordnung ist er über die Grundzüge der für den Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden und kann deshalb mit ihnen als vertraut gelten.

Kaiserslautern, den 10.07.1998

Industrie- und Handelskammer für die Pfalz

im Auftrag

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kullmer'.

Kullmer