

Mitteilungen der Gemeinde

Ausgabe: 04. Woche 2024 Datum: 26. Januar 2024 Abgabefrist: Mittwoch 12.00 Uhr

Kulturzentrum Sonnenhalde

Im alten Pfarrhaus von Saas-Grund, der «Sonnenhalde» im alten Dorf tut sich etwas. Nachdem zum 150. Todestag des Saaser Tourismuspioniers Pfarrer Johann Josef Imseng (1806-1869) schon eine spannende Gedenkausstellung entstanden ist, wird das ganze Haus nun zu einem Kulturzentrum ausgebaut. Da gibt es nicht bloss eine zusätzliche Ausstellung über Alexander Burgener, den König der Bergführer (1847-1910).

Man wird auch mit modernsten Mitteln hineingenommen in die Zeit der Pioniere. Das ist aber noch nicht alles. Die Sonnenhalde wird künftig auch Wechselausstellungen verschiedenster Künstler und zu aktuellen Themen beherbergen. Für Kinder wird sogar eine unvergessliche Zwergenwelt eingerichtet. Unterstütz wird das Projekt von der Gemeinde und dem Tourismus.

Wie gesagt, das Kulturzentrum befindet sich noch in der Entstehungsphase. Und dabei braucht es noch Unterstützung. So fehlen uns für das «Burgenerkino» noch eine Anzahl alter Sitzbänke. Dazu suchen wir für den Gämsjäger noch ein altes (nicht mehr funktionstüchtiges) Gewehr, alte kleinere Tische, Kletterseile von früher. Vielleicht seid ihr auch im Besitz von anderen, passenden Gegenständen, die ihr als Leihgabe zur Verfügung stellen könntet.

Meldet euch doch beim Kurator, Christoph Gysel, 079 / 412 75 18 oder unter christoph.gysel@tourismus-pfarrer.ch.

ch.

Und wenn Sie das Ausstellungsprojekt finanziell unterstützen möchten, dann ist dies mit Twint möglich. Vielen Dank für jede Hilfe.

Besamungsbeiträge 2023

Gemäss Entscheid des Gemeinderates wird die maximale Entschädigung nach der Ganzjahresbetriebsstatistik (TDV) per 31.12. festgelegt. Das Total der Grossvieheinheit (GVE), abzüglich der männlichen Tiere, multipliziert mit 4 (Sprüngen), diese Zahl aufgerundet und multipliziert mit dem Besamungsbeitrag von CHF 30.00 ergibt neu das Kostendach. Die Besamungsbeiträge werden nach wie vor effektiv ausbezahlt unter Berücksichtigung des maximalen Kostendaches.

Die Auszahlung erfolgt jeweils im Januar des Folgejahres mit Berücksichtigung der Statistik per 31. Dezember.

Wir bitten Sie, das TDV-Formular mit Ihren Bankangaben (IBAN-Nr.) sowie den Besamungskarten (Bestandeskarten) bis Ende Januar 2024 an die Gemeindeverwaltung vorbeizubringen. Es werden keine Barauszahlungen ausgeführt.

Fasnachtsumzüge 2024

Es ist wieder soweit. Die fünfte Jahreszeit steht vor der Tür. Die Umzüge finden wie folgt statt:

Samstag, 03. Februar 2024 Donnerstag, 08. Februar 2024

Start: 13.00 Uhr Altersheim Start: 13.00 Uhr Altersheim

Abschluss: Primavera Abschluss: Bahnparkplatz

Dienstag, 06. Februar 2024 Samstag, 10. Februar 2024

Start: 19.30 Uhr Alpha Start: 19.30 Uhr Bärgsunnu

Abschluss: Platzhirsch Abschluss: Postplatz

Mittwoch, 07. Februar 2024 (Kinderumzug)

Start: 13.30 Uhr Altersheim

Abschluss: Platzhirsch

Der Jugendverein Saas-Grund freut sich auf ein närrisches Zusammensein.

Frauen- & Müttergemeinschaft - Vereinsmesse

Am Freitag, 02. Februar 2024 um 08.00 Uhr feiern wir gemeinsam unsere «Fasnachtsmesse» in der Pfarrkirche. Alle sind herzlich eingeladen. Der Vorstand freut sich auf euch und dankt für eure Teilnahme.

Walliser Raclette-Abende für alle Gäste und Einheimische

Was gibt es Besseres, als nach dem winterlichen Vergnügen in freier Natur ein feines, handgestrichenes Raclette zu geniessen? Probieren Sie dieses traditionelle Walliser Gericht in gemütlicher Runde bei offenem Lagerfeuer.

Ort: Montela Hotel & Resort**** Lounge, Saas-Grund

Daten: jeden Dienstag im Februar: 06. Februar 2024 / 13. Februar 2024 / 20. Februar 2024 / 27. Februar 2024

Zeit: 17.00 - 20.00 Uhr Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Bei Gruppen ab 10 Personen bitten wir um Anmeldung, ansonsten ist keine Reservierung erforderlich.

Sozialmedizinisches Zentrum Oberwallis - Stellenausschreibung

Dipl. Pflegefachperson 60-80% Saastal

Das Sozialmedizinische Zentrum Oberwallis unterstützt Menschen in herausfordernden Situationen dabei, so selbstbestimmt und selbstständig wie möglich leben zu können. Für dieses Ziel setzen sich unsere rund 300 Mitarbeitenden täglich im Oberwallis in verschiedenen ambulanten Dienstleistungen im pflegerischen und sozialen Bereich ein.

Werden Sie ab dem 01. Januar 2024 oder nach Vereinbarung Teil unseres Teams und tragen Sie als Dipl. Pflegefachperson 60-80% Saastal mit Kompetenz und Leidenschaft aktiv dazu bei, die Oberwalliser Bevölkerung bestmöglich zu unterstützen.

Ihre Aufgaben:

- professionelle Pflege und Betreuung der Kunden in deren Zuhause
- Dokumentation der gesundheitlichen Entwicklung
- Koordination der interdisziplinären Zusammenarbeit
- Erfassung des Pflegebedarfs unter Berücksichtigung des Pflegeprozesses
- Mitarbeit an fachlichen Themen

Ihr Profil:

- höheren Abschluss im Pflegebereich (FH, HF, AKP, DN II oder gleichwertige Ausbildung)
- eigenes Auto
- belastbar
- flexibel
- selbstständig

Wir bieten:

- vielseitige, verantwortungsvolle T\u00e4tigkeit
- engagiertes und aufgestelltes Spitex-Team
- administrative und organisatorische T\u00e4tigkeiten
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- optimale Absicherung
- grosszügige Weiterbildungsmöglichkeit

Interessiert - möchten Sie mehr erfahren?

Ihre Online-Bewerbung (jobs.smzo.ch) nehmen wir gerne bis am 01. März 2024 entgegen. Für nähere Auskünfte zu Ihrem Aufgabengebiet freut sich Regula Zurbriggen auf Ihre Kontaktaufnahme unter der Nummer 027 / 922 30 82.

Sozialmedizinisches Zentrum Oberwallis - Stellenausschreibung

Fachfrau Gesundheit 40-60% Saastal

Das Sozialmedizinische Zentrum Oberwallis unterstützt Menschen in herausfordernden Situationen dabei, so selbstbestimmt und selbstständig wie möglich leben zu können. Für dieses Ziel setzen sich unsere rund 300 Mitarbeitenden täglich im Oberwallis in verschiedenen ambulanten Dienstleistungen im pflegerischen und sozialen Bereich ein.

Werden Sie ab dem 01. Januar 2024 oder nach Vereinbarung Teil unseres Teams und tragen Sie als Fachfrau Gesundheit 40-60% Saastal mit Kompetenz und Leidenschaft aktiv dazu bei, die Oberwalliser Bevölkerung bestmöglich zu unterstützen.

Ihre Aufgaben:

- professionelle Pflege und Betreuung der Kunden in deren Zuhause
- Dokumentation der gesundheitlichen Entwicklung
- Umsetzung des Pflegeprozesses
- zweckmässiger Austausch im Team

Ihr Profil:

- Abschluss im Pflegebereich (FaGe, FaBe, DN I, FA SRK, MPA oder vergleichbare Ausbildung)
- eigenes Auto
- flexibel
- belastbar
- selbstständig

Wir bieten:

- vielseitige, verantwortungsvolle T\u00e4tigkeit
- engagiertes und aufgestelltes Spitex-Team
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- optimale Absicherung
- grosszügige Weiterbildungsmöglichkeit

Interessiert - möchten Sie mehr erfahren?

Ihre Online-Bewerbung (jobs.smzo.ch) nehmen wir gerne bis am 01. März 2024 entgegen. Für nähere Auskünfte zu Ihrem Aufgabengebiet freut sich Regula Zurbriggen auf Ihre Kontaktaufnahme unter der Nummer 027 / 922 30 82.

Stellenausschreibung Mitarbeiter/in Zustellung Team Stalden

Arbeitsort: Saas-Grund
Pensum: Teilzeitstelle 80%

Verantwortungsbereich:

Sie stellen Brief- & Paketsendungen zu und helfen bei Vor- & Nacharbeiten mit. Anfragen von Kunden leiten Sie an die zuständigen Personen weiter.

Anforderungsprofil:

Dank Ihrer guten Auffassungsgabe fällt es Ihnen leicht, sich die notwendigen Fachkenntnisse anzueignen und zu vertiefen. Zudem sind Sie flexibel, arbeiten selbstständig und handeln kunden- und teamorientiert. Sie arbeiten gerne im Freien und besitzen den Führerausweis Kategorie B und A1.

Wir bieten Ihnen:

Schrittweise Einführung in den interessanten, vielseitigen Zustellbereich der Post CH AG, damit Sie die Aufgaben erfolgreich ausüben können. Langfristige Anstellung in einem erfolgreichen Unternehmen.

Stellenantritt:

Ab sofort oder nach Vereinbarung.

Ihr nächster Schritt:

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Post CH AG, Distributionsgebiet Oberwallis, Christoph Truffer, Gliserallee 91, 3902 Glis oder an christoph.truffer@post.ch. Bei zusätzlichen Fragen steht Ihnen Herr Christoph Truffer, Briefzustellregion Oberwallis unter 058 / 341 49 18 gerne zur Verfügung.

Der Schwiizer - das kleine Beizli in Saas-Balen / Saastal

Das einzige Gilde & Fait Maison sowie Slow Food Cook's Alliance Restaurant im Saastal. In meinem Restaurant geniessen Sie eine authentische und hausgemachte Küche, die den Anforderungen des Labels Fait Maison, Slow Food Cook's Alliance sowie der Gilde entspricht.

Neu

Better than Fast Food - Smash Burger

Spezielle mittags Winter-Küche, XL-Suppen & City Food ab CHF 13.00 - CHF 29.00 ab 11.00 - 16.00 Uhr

Spezielle Abendkarte ab 18.00 Uhr auf Instagram «derschwiizer_vitto».

Winter-Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Samstag: ab 10.00 - 16.00 Uhr und ab 17.00 - 23.00 Uhr

Sonntag: ab 10.00 - 22.00 Uhr

Montag, Dienstag, Mittwoch Ruhen wir. Gruppenanlässe an allen Tagen möglich. Reservationen nehmen wir unter der Telefonnummer 027 / 530 11 70 gerne entgegen.

Alle 30min mit dem Postauto Saas-Fee zu uns Saas-Balen in ca. 11 Minuten Alle 30min mit dem Postauto Saas Grund zu uns Saas-Balen in ca. 4 Minuten

Alle 30min mit dem Postauto Saas Almagell zu uns Saas-Balen in ca. 19 Minuten mit Umsteigen in Saas Grund

Fait Maison Bedeutung hausgemacht

Das Label «Fait Maison» zeichnet Restaurants aus, die ihre Essen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten, ohne küchenfertige Produkte und Fertiggerichte zu benutzen. So ist es bei uns! Speisen, welche die Anforderungen des Labels nicht zu 100 Prozent erfüllen, sind mit einem Stern (*) gekennzeichnet.

Slow Food Cooks' Alliance Philosophie

Slow Food setzt sich für eine Welt ein, in der alle Menschen Zugang zu Lebensmitteln haben, die gut sind und zwar für sie selbst, für die Menschen, die sie produzieren und für den Planeten. Seit seiner Gründung kämpft Slow Food gegen die Standardisierung des Geschmacks und der Kulturen sowie gegen die Dominanz der multinationalen Unternehmen der Agrar- und Lebensmittelindustrie. Im Mittelpunkt des Handelns steht die Bewahrung der biologischen Vielfalt. Der Ansatz von Slow Food lässt sich in drei ineinandergreifenden Prinzipien zusammenfassen: gut, sauber und fair.

Über die Gilde

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Gastronominnen und Gastronomen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Oberstes Ziel des Verbandes sind zufriedene Gäste. Darum wird bei der Gilde Qualität grossgeschrieben: marktfrische Produkte, kreative Küche, aufmerksamer Service und tolles Ambiente - dafür stehen die Gilde Betriebe ein. Sie werden sehen, die Leidenschaft und Liebe zum Gastgewerbe der Gilde Mitglieder ist spürbar.

