24 Stunden

So tickt *unsere* Region!

Diese Beilage finden Sie auch online – Rhein-Zeitung.de
Anzeigensonderveröffentlichung vom 28. Februar 2018
H

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Foto: Jamrooferpix - stock.adobe.com

Inhaltsverzeichnis

0 Uhr	Seite 4	WERIT Kunststoffwerke GmbH & Co. KG
1 Uhr	Seite 5	Seniorendorf Stegelchen
2 Uhr	Seite 6	Seniorenpflegehaus Sonnenhang
3 Uhr	Seite 7	Auto Center Wahl
4 Uhr	Seite 8	Backhaus Pieroth
5 Uhr	Seite 9	Birkenhof Brennerei
6 Uhr	Seite 10	Lebenshilfe Altenkirchen GmbH
7 Uhr	Seite 11	Möbelhaus Pagnia
8 Uhr	Seite 12	Agentur Glückskind
9 Uhr	Seite 13	Optik Brenner GmbH
10 Uhr	Seite 14	Schuhe und Orthopädie Stockschlaeder
11 Uhr	Seite 15	Knautz – Reisen
12 Uhr	Seite 16	Kälte- und Klimatechnik Beichler
13 Uhr	Seite 17	Autohaus Siegel GmbH
14 Uhr	Seite 18	Weinkopf GmbH, Der Profi für Bad und Heizung
15 Uhr	Seite 19	Jung Dentallabor
16 Uhr	Seite 20	Gebr. Schumacher GmbH
17 Uhr	Seite 21	H+R Bellersheim GmbH
18 Uhr	Seite 22	Mühlenbäckerei Rudolf Jung GmbH & Co. KG
19 Uhr	Seite 23	DRK Krankenhaus Altenkirchen
20 Uhr	Seite 24	Breidenbacher Hof
21 Uhr	Seite 25	Teppichhaus Franz Kierpacy
22 Uhr	Seite 26	AM Müller GmbH
23 Uhr	Seite 27	Herz-Jesu-Krankenhaus Dernbach

Achten Sie jetzt auf das RZplus-Symbol!

In vielen redaktionellen Beiträgen und Anzeigen – mit Smartphone kann Ihre Zeitung jetzt noch mehr!

Ab sofort können sich unsere Leser **jede Menge Mehrwert sichern.** Das geht ganz **einfach und ohne Anmeldung:** Einfach die **kostenlose RZplus-App** aus dem App-Store oder Google-Play-Store herunterladen, öffnen und gekennzeichnetes Element scannen.

1 **Installieren der kostenlosen RZplus-App**
Wählen Sie im Google-Play-Store oder im App-Store die RZplus-App aus und installieren diese auf Ihrem Smartphone oder Tablet.

2 **Starten der App**
Öffnen Sie die App, indem Sie auf das RZplus-Symbol auf dem Display Ihres Gerätes drücken.

3 **Element auswählen**
Wählen Sie in Ihrer Zeitung ein Element aus, das mit einem RZplus-Symbol versehen ist.

4 **Scannen**
Drücken Sie auf den roten Button „Scan" und halten Ihr mobiles Gerät über das ausgewählte Element. Weitere Funktionen (Mail, Telefon, Weblink, Navigation, usw.) erscheinen sofort auf dem Bildschirm.

Noch Fragen? 02 61/98 36 - 2000

IMPRESSUM

„24 Stunden - so tickt unsere Region" ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung vom 28. 02. 2018

Herausgeber: Mittelrhein-Verlag GmbH, 56055 Koblenz

Verleger und Geschäftsführer: Walterpeter Twer

Geschäftsführer: Thomas Regge

Anzeigen: rz-Media GmbH, 56055 Koblenz
Geschäftsführung: Hans Kary
Gebietsleitung: Bärbel Labonte
V.i.S.d.P.: Ralf Lehna

Druck: Industriedienstleistungsgesellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Foto: Thomas Andreas - stock.adobe.com

Die Mittagspause gehört dazu. Foto: wernerimages - stock.adobe.com

Das wirtschaftliche Herz schlägt rund um die Uhr

„Wir sind rund um die Uhr für Sie da!" Das ist in unserer Region nicht einfach ein werbeträchtiges Versprechen – es ist wirtschaftliche Realität. Wenn die Meisten sich morgens im warmen Bett nochmal umdrehen, um eine Stunde zu schlummern, sind Bäcker, Zeitungszusteller oder Taxifahrer längst auf den Beinen und arbeiten. Dank ihnen haben wir beim Frühstück frische Brötchen, können uns über die Neuigkeiten in der Welt informieren und kommen pünktlich zum Flughafen oder Bahnhof, um unserer eigenen Arbeit nachzugehen.

Aber auch tagsüber ist fast die gesamte Region auf den Beinen und sorgt mit ihren Waren, Dienstleistungen oder ihrem Wissen dafür, dass unser Leben angenehmer ist. In vielen Industriebetrieben oder etwa in Krankenhäusern und bei der Polizei wird in mehreren Schichten rund um die Uhr gearbeitet, um unsere Gesundheit und Sicherheit zu gewährleisten. Und wenn wir selbst von unserer Dienstreise mitten in der Nacht wieder zurückkommen, bringt uns vielleicht derselbe Taxifahrer vom Morgen wieder nach Hause, wo unser warmes Bett wartet, in dem wir von frischen Brötchen und der Zeitung beim Frühstück träumen.

In unserer Beilage 24 Stunden stellen wir Ihnen Macher und Mitarbeiter vor, die unsere Region am Leben halten. Sie bestimmen durch ihre Arbeit den Zeitrhythmus mit. Und ganz sicher kennen Sie den ein oder anderen, der morgens früh, wenn Sie aufstehen, bereits von seiner Schicht heimkehrt und abends, wenn Sie die Rollläden im Schlafzimmer runterlassen, sich wieder auf den Weg zur Arbeit macht.

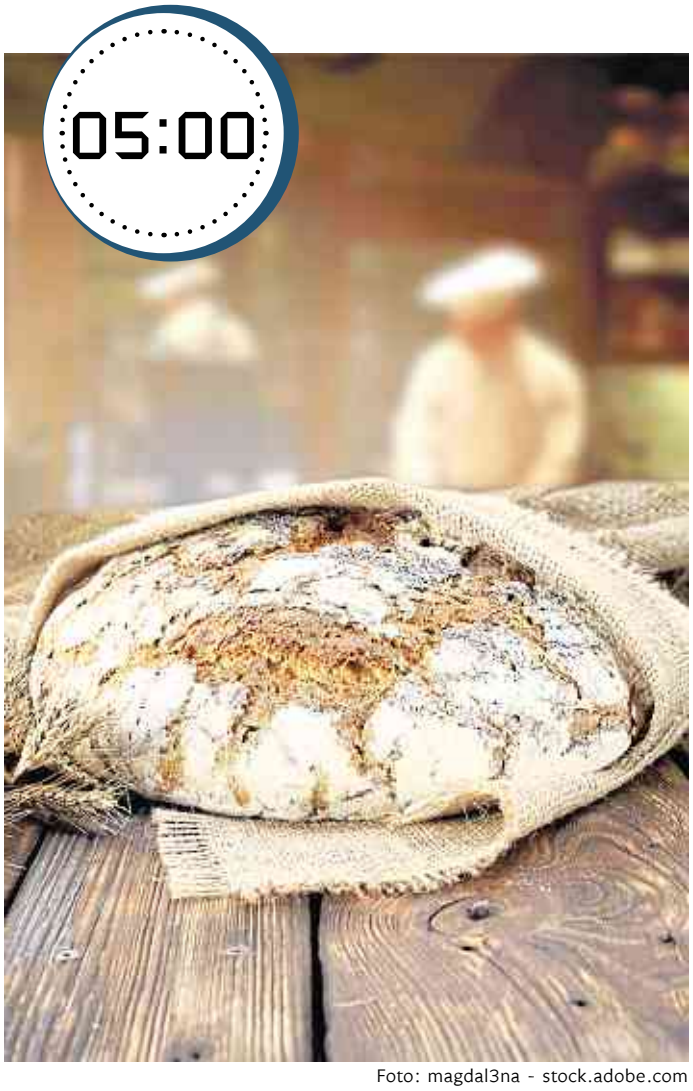


Foto: magdal3na - stock.adobe.com

Ob Bäcker, Polizist oder Kindergärtnerin: Zu fast jeder Uhrzeit wird gearbeitet.

Foto: Gerhard Seybert - stock.adobe.com

Foto: Robert Kneschke - stock.adobe.com

Keine Scheu: Henrike Reimann geht souverän mit Hammer, Schraubstock und Co. um.

Ausbilder Volker Müller, im Gespräch mit Henrike Reimann.

(Fast) allein unter Männern

Henrike Reimann ist Industriemechaniker-Azubi bei WERIT

Dienstagmorgen, 8.35 Uhr. Auf dem weitläufigen Gelände der WERIT Kunststoffwerke in Altenkirchen herrscht längst geschäftiges Treiben, und auch Henrike Reimann ist seit 6.15 Uhr an ihrem Platz. Die 19-jährige Auszubildende, deren blonder Pferdeschwanz in charmantem Kontrast zum robusten Arbeits-Outfit steht, ist in ihr aktuelles Projekt vertieft – sie baut eine Halterung, mit der „Intermediate Bulk Container" an einer Schwebebahn befestigt werden. Henrike Reimann wird Industriemechanikerin, stemmt gerade das zweite Lehrjahr und ist mit ihrer Wahl rundum zufrieden. Obwohl sie schon immer handwerklich interessiert war, hatte sie nie an eine derartige Laufbahn gedacht. „Eine Freundin, die selbst diese Ausbildung machen wollte, hat mich darauf angesprochen", sagt die junge Frau. „Nachdem ich den schulischen Teil der Fachhochschulreife an der IGS Horhausen absolviert hatte, habe ich mich dann bei WERIT beworben." Und Henrike Reimann erweist sich als Glücksgriff, wie Ausbilder Volker Müller bestätigen kann. Er weiß es zu schätzen, wenn sich Mädchen an Männerberufe wagen – ebenso wie die Firmenleitung. Müller hat seinen Schützling bereits durch das erste Lehrjahr begleitet. „In der Gemeinschaftslehrwerkstatt in Altenkirchen erlernen die Azubis alle Grundfertigkeiten der Metallbearbeitung. Drehen, Fräsen, Bohren und Feilen stehen auf dem Programm. Im zweiten Jahr geht es dann an größere Projekte, die selbstständig betreut werden sollen", erläutert Müller. „Im ersten Jahr haben wir Einzelteile zum Fertigen einer Dampfmaschine hergestellt", ergänzt Reimann. „Jetzt arbeite ich an der Erweiterung einer vollautomatischen Biegemaschine und habe auch selbst eine kleinere Maschine für Bleche entwickelt." Der Firma WERIT ist es ganz wichtig, die Azubis durch viel Praxiserfahrung zum eigenständigen Arbeiten anzuleiten. Das seit 1949 in Altenkirchen ansässige, europaweit agierende Unternehmen bietet dem Nachwuchs ein vertrauensvolles Arbeitsklima und eröffnet ihm sehr gute Chancen. „Es ist wichtig für uns, dass wir unsere Fachkräfte so ausbilden, dass wir sie danach auch im Betrieb willkommen heißen können. Bei uns bieten sich auch immer wieder neue Herausforderungen, unter anderem, weil wir eine eigene Entwicklungsabteilung haben", sagt Astrid Bath, European Marketing Manager und Creative Director bei WERIT. Sie freut sich, dass sich Henrike Reimann in dieser Männerwelt so wohlfühlt und hat auch schon Ideen, wie es weitergehen könnte. „Wir haben im Haus selbst viele Möglichkeiten, sie kann bei uns aber auch ein Duales Studium machen." Doch zunächst muss die Azubine ihre Ausbildung beenden, zu der auch der wöchentliche Besuch der Betzdorfer Berufsschule gehört. Hier geht es unter anderem um Elektropneumatik, CNC-Technik, Fachkunde, technisches Zeichnen und technische Mathematik. Dazu kommen Sozialkunde und Wirtschaftslehre. Außerdem nimmt Reimann an fachspezifischen Lehrgängen teil, die von WERIT unterstützt werden. Und was steht heute noch an? „Ich mache jetzt meine Halterung für die Schwebebahn fertig, und dann schaue ich mal, was noch so reinkommt", sagt Henrike Reimann lächelnd. Wenn sie die Firma um 15.15 Uhr verlässt, dann weiß sie nicht nur, was sie an diesem Tag geleistet hat. Sie darf sich auch schon jetzt auf eine vielversprechende Zukunft freuen.

Eigenständiges Arbeiten der Azubis wird bei WERIT groß geschrieben. Fotos: Julia Hilgeroth-Buchner

Zahlen & Fakten

Gründung: 1949

Geschäftsführer:
Dr. Helmhold Schneider
Ekkehard Schneider
Jörg Schneider

Mitarbeiter: ca. 600
davon Azubis: ca. 30

Homepage: www.werit.eu

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 7.30 – 16.30 Uhr

WERIT

Aus der Luft ist die raffinierte „Waben"-Architektur gut zu erkennen. Foto: Seniorendorf

Pflegekraft Hella Keßler und Pflegefachkraft Ingo Bendels kümmern sich liebevoll um Bewohnerin Anneliese Hees. Foto: Julia Hilgeroth-Buchner

Lebensabend in der „Dorfgemeinschaft"

Seniorendorf Herdorf setzt auf Pflege, die von Herzen kommt

Anneliese Hees ist vergnügt. Die vitale Bewohnerin des Seniorendorfes Stegelchen in Herdorf hat sich an diesem Morgen ganz besonders hübsch gemacht, denn sie wird gleich mit zwei Menschen fürs Foto posieren, die ihr viel bedeuten, die sie aber selten bei Tage trifft. Pflegekraft Hella Keßler und Pflegefachkraft Ingo Bendels arbeiten im Nachtdienst und sind heute extra zum Shooting einmal vormittags erschienen.

Während sie Anneliese Hees liebevoll umsorgen, beschreiben die beiden, welche Aufgaben in der Nachtschicht anfallen. „Ganz wichtig sind die Kontrollgänge, besonders bei Bewohnern, die ernsthaft krank sind", sagt Bändels. „Frisch machen, Lagern, Medikamente ausgeben, Toilettengänge begleiten oder das Reichen der Spätmahlzeiten gehören auch dazu", erzählt seine Kollegin.

Drei Mitarbeiter kümmern sich jede Nacht im Seniorendorf um die 119 Bewohner und sorgen nicht nur für Sicherheit, sondern bemühen sich auch um einsame Herzen, die nachts erhöhten Gesprächsbedarf haben. „Die Menschen sind nachts offener. Im Nachtdienst ist es vielleicht etwas leichter, sich ein paar Minuten länger um die Bewohner zu kümmern", sagt Einrichtungsleiter Steffen Weinbrenner. Er weiß, welch hohe Verantwortung „sein" Nachtdienst trägt. „Die Mitarbeiter dieser Schicht werden häufig nicht so wahrgenommen. Dabei tragen sie erheblich dazu bei, dass die Versorgung unserer Bewohner 24 Stunden und an 365 Tagen gewährleistet ist." Im 2005 eröffneten Seniorendorf geht es nicht um „Patienten", sondern um „Bewohner". Hier lebt auch niemand „auf Station", sondern in einem „Wohnbereich" innerhalb der neun wabenförmigen Pavillons, die allesamt spezifische Pflege- und Entfaltungsmöglichkeiten bieten. Darunter ist auch ein Fachwohnbereich für Demenzkranke, dessen Plätze sehr gefragt sind.

„Bei uns vernetzen sich acht Berufsgruppen: Pflege, Betreuung, Verwaltung, Reinigung, Küche, Haustechnik, Hauswirtschaftliche Helfer und das Qualitätsmanagement. Wir arbeiten darüber hinaus auch eng mit umliegenden Krankenhäusern zusammen." Natürlich ist der Verwaltungsaufwand auch hier groß. „Wir unterliegen in allen Bereichen vielfältigen gesetzlichen Bestimmungen", gibt der Einrichtungsleiter zu bedenken.

Gemeinsam mit den 112 Mitarbeitern möchte er dafür sorgen, dass sich der Übergang vom „alten" ins „neue" Leben für die Bewohner möglichst leicht vollzieht. Ein abwechslungsreicher Tagesablauf, aber auch viele kreative Veranstaltungen machen dies möglich. Ob „Frisurentag", Hundebesuch oder Frauenstammtisch – langweilig wird es nie.

Die Einrichtung, die vom Seniorenwerk Nordhausen/Thüringen getragen wird, ist eng mit der Stadt verbunden. Gleich nebenan liegt die Kita, und auch ins Zentrum ist es nicht weit. Stolz ist das Seniorendorf auf den „Freundeskreis Seniorendorf Stegelchen", dem es unter anderem den Sinnesgarten und die Kapelle verdankt. „Das ehrenamtliche Engagement ist ein wichtiger Baustein", sagt Weinbrenner. „Hier wird das Zwischenmenschliche gepflegt. Es wäre schwierig, das alles übers Personal zu bewältigen."

Anneliese Hees hat ihr Shooting inzwischen geschafft und freut sich, noch ein Weilchen mit ihren freundlichen Pflegekräften in ihrem gemütlichen Zimmer zusammen sein zu können. Die alte Dame ist rundum zufrieden. „Ich fühle mich hier sicher", sagt sie und lacht.

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Christian Döring

Einrichtungsleiter:
Steffen Weinbrenner

Mitarbeiter: 112
Azubis: 8 (es gibt noch freie Ausbildungsstellen in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft)

Homepage:
www.seniorenwerk.de/seniorendorf-stegelchen-herdorf.html

Das Haus bietet Einzel- und Doppelzimmer und ist rund um die Uhr geöffnet

Seniorenwerk Seniorendorf Stegelchen

In einem eigens eingerichteten Therapieraum gehört auch das Lesen der Tageszeitung zum Tagesablauf.

Einladende, gemütliche und helle nach modernsten Erkenntnissen eingerichtete Zimmer.

Leben und wohnen wie zu Hause

Seniorenpflegehaus Sonnenhang in Mehren erweitert sein Angebot

Das Seniorenpflegehaus Sonnenhang in Mehren ist eine der größten Pflegeeinrichtungen im Kreis Altenkirchen und mit demnächst rund 140 Mitarbeitern auch der größte Arbeitgeber im Mehrbachtal. Die Einrichtung versteht sich seit nunmehr über 25 Jahren als Zuhause für viele Menschen, die aufgrund ihres Alters und/oder ihrer körperlichen und/oder geistigen Einschränkungen pflegebedürftig sind und nicht mehr in ihren Familien oder alleine leben können oder wollen.

Das Haus, das zunächst ein Hotel war, wurde nach Um- und Anbau am 1. Juli 1990 eröffnet. Einrichtungsleiterin Michaela Giehl, die damals wie heute zum Personalstamm gehört, erinnert sich: „Der Um- und Erweiterungsbau vom Hotel zum Altenheim begann im November 1989. Nach einigen weiteren Umbauten sowie Besitzer- und Betreiberwechsel 2006 kauften die heutigen Eigentümer, Gisela und Helmut Steigerwald aus Mettmann, die Einrichtung. Im Lauf der Jahre wurden rund 50 Fachkräfte in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft ausgebildet. Die seit vielen Jahren beliebte Tagespflege Sonnenschein bietet neben dem Wohnen in der Einrichtung die Tagesbetreuung innerhalb einer Gruppe an. Sehr viel Wert wird auf pflegerische und therapeutische sowie soziale Betreuung gelegt. Ziel ist es, Vereinsamung, Depression und Immobilität zu vermeiden und dadurch eine Verschlimmerung der Pflegebedürftigkeit zu verhindern. Ein wunderschön angelegter und von vielen Blüten, Sträuchern, Blumen und Sitzmöglichkeiten eingerahmter Sinnesgarten lädt besonders bei schönem Wetter zum Verweilen ein und ist zudem neben einem geschlossenen Übergang eine einladende und sehr harmonische Verbindung zu dem zweiten Haus der Pflegeeinrichtung, dem „Haus am Wald." In Kürze wird dieses neue Haus, das in unmittelbarer Nähe zum „Sonnenhang" liegt und das zukünftig noch mehr Platz schafft, eröffnet. Im Haus am Wald wird ein neues Hausgemeinschaftskonzept umgesetzt, in dem die Menschen sich wie zu Hause fühlen. Unsere Bewohner des Haus am Wald sind auf Wunsch in die Tagesabläufe integriert, übernehmen Verantwortung für ihren Alltag und meistern ihn mit Unterstützung von anderen Bewohnern, Alltagsbegleitern und fachbezogenen Pflegemitarbeitern. Freude, Leben in der Gemeinschaft und das Gefühl des Nützlichseins sind wesentliche Ziele unseres Hausgemeinschaftskonzeptes", bestätigt Einrichtungsleiterin Michala Giehl. Hier wird jeder einzelne Bewohner gefördert und gefordert, Schwächen ausgeglichen und Stärken erhalten. Erreicht wird dies durch kleine, überschaubare Wohngruppen von 18 bis 21 Bewohnern. Im Haus am Wald wird besonders viel Wert auf Gemeinschaft gelegt: So kochen die Bewohner in jeder Wohngruppe eigenständig, die Hauswirtschaft wird organisiert und der Tag gemeinsam verbracht. Aufenthaltsbereiche werden zu Treffpunkten und sind mit einer gemütlichen Wohnzimmerecke sowie einer kompletten Küchenzeile ausgestattet. Es steht aber jedem Bewohner frei zur Wahl, ob er an dem Hausgemeinschaftskonzept teilnehmen möchte oder auf bestehende Angebote zurückgreift.

Zudem entsteht eine Wohngruppe im Erdgeschoss, die ausschließlich für demenziell erkrankte Bewohner zugänglich ist. Sie können hier ein neues Konzept mit sogenannter Mitternachtsbetreuung nutzen.

Für jeden Bewohner gibt es im Medikamentenraum eine eigene Schublade. Fotos: Heinz-Günter Augst

Zahlen & Fakten

Geschäftsführerin:
Karin Lenhard-Moyzyczyk

Mitarbeiter aktuell: 104
Nach Eröffnung Haus am Wald: 140

86 Betten „Haus Sonnenhang"
30 Doppelzimmer und
26 Einzelzimmer

Betten „Haus am Wald"
60 Einzelzimmer / eigenes Bad / WC

Homepage:
www.seniorenpflegehaus-sonnenhang.de

Seniorenpflegehaus
SONNENHANG

Zum Lichtenberg 1 57635 Mehren E-Mail: Info@sph-sonnenhang.de Telefon: 02686 8977800

03:00

Fit in Sachen KFZ: Das Team vom Auto-Center Wahl in Betzdorf.

Rolf Immel (li.) und sein Sohn Jens sind Experten für die Marken Renault und Ford. Fotos: J. Hilgeroth-Buchner

Autokauf mit Wohlfühlfaktor

Team des Auto-Centers Wahl legt Wert auf familiäres Ambiente

Wenn Rolf Immel, Renault-Automobilverkäufer im Auto-Center Wahl in Betzdorf, an seine Berufsanfänge zurückdenkt, dann wird er ein bisschen wehmütig. „Der R4 war das erste Auto, das ich 1980 verkauft habe“, erinnert er sich lächelnd. Doch weder Rolf Immel noch sein Sohn Jens als Ford-Fachverkäufer möchten das Rad zurückdrehen. Wenn sich heute die schicken Modelle der Marken Ford, Renault und Dacia in der großzügigen Verkaufshalle an der Kölner Straße aneinanderreihen, dann wissen die beiden Auto-Profis, was Hightech bedeutet.

Rolf Immel hat große Teile der Entwicklungsphasen im Kfz-Bereich begleitet. „Das Auto-Center Wahl ist aus dem ehemaligen Autohaus Müller entstanden, das seit 1992 Modelle von Renault führte“, erzählt er. „Mit der Übernahme durch die Wahl-Group Siegen im Jahr 2012 kam es zur Erweiterung durch die Marken Ford und Dacia.“ An den Wechsel schloss sich 2013 auch eine Neugestaltung der Verkaufsräume an, wie Jens Immel berichtet. Er kam 2015 nach zehn Jahren im Siegener Haupthaus in die Betzdorfer Niederlassung und brachte das erforderliche Know-how im Bereich Ford mit. Sein neues berufliches „Zuhause“ kann er nur loben: „Wir sind ein Familienbetrieb mit einem tollen, leistungsfähigen Team.“ Und sein Vater fügt hinzu: „Bei uns soll der Kunde nicht nur ein Auto kaufen, er soll sich auch wohlfühlen. Mit den Jahren baut sich eine Beziehung auf, die von unschätzbarem Wert ist.“

Die familiäre Atmosphäre kommt auch den Mitarbeitern zugute – vor allem dem Nachwuchs. „Unsere Azubis durchlaufen alle sechs Monate eine andere Abteilung, um einen umfassenden Einblick zu bekommen. Das schafft Abwechslung, ist aber auch eine gute Herausforderung“, erläutert Jens Immel. „Die Gegebenheiten müssen stimmen. Und das können wir bieten. Bei uns sind Auszubildende gut aufgehoben.“ Das Auto-Center Wahl kann auf eine echte Besonderheit hinweisen: Kfz-Mechatronikerin Sonja Böhmer macht ihre Sache unter der Leitung von Werkstattmeister Mirko Söhnel hervorragend und beweist, dass sich auch Frauen in dieser „Männerwelt“ behaupten können. Sie ist Teil eines Teams, das rund ums Jahr sein Bestes für den Kunden gibt: Neben Jens und Rolf Immel, Sonja Böhmer und Mirko Söhnel stemmen Kfz-Mechatroniker Jonas Gudat, Serviceberater Björn Dolge, Serviceassistentin Annabelle Bourbones und Azubi Dario Andrisani das Tagesgeschäft. „Wir übernehmen Wartung, Reparaturen und Reifenwechsel, liefern Ersatzteile für alle drei Marken und stellen natürlich Vorführwagen für Probefahrten zur Verfügung“, so Jens Immel. „Die aktuellen Modelle von heute stehen für Qualität, Sicherheit, Design, Umweltbewusstsein und jede Menge Fahrspaß. Dafür sorgen nicht zuletzt eine Reihe innovativer Technologien.“ Jens und Rolf Immel stellen ihren Kunden gerne die aktuellen Technologien vor und erklären ihnen ihre Funktionsweise: „Entdecken Sie die kleinen und großen Innovationen, die jedes einzelne Modell in Betzdorf so besonders machen und die dafür sorgen, dass Sie sicherer, komfortabler, effizienter und mit mehr Freude unterwegs sind.“ Das Auto-Center Wahl ist mitten drin im Business der Zukunft – und deshalb darf der „R4“ auch ruhig zur nostalgischen Erinnerung verblassen.

Das Auto-Center Wahl an der Kölner Straße ist ein Unternehmen mit Tradition. Foto: Wahl

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Thomas Wahl

Gründung: 2012

Mitarbeiter: 8
davon 1 Azubi

Homepage: www.wahl-group.de

Öffnungszeiten:
Verkauf:
Montag bis Freitag:
8.00 – 18.00 Uhr
Samstag:
8.00 – 12.00 Uhr
Service:
Montag bis Freitag:
7.00 – 18.00 Uhr
Samstag
8.00 – 12.00 Uhr

WAHL
Auto-Center Wahl GmbH & Co. KG
Ford DACIA RENAULT

Kölner Straße 53 | 57518 Betzdorf | E-Mail: ac.betzdorf@wahl-group.de | Telefon: 02741 93650

Die Filiale in Neunkirchen ist eine von 15 in der Region.

Mit Leidenschaft fürs tägliche Brot

Backhaus Pieroth hat sich handwerkliche Tradition bewahrt

Gibt es etwas Schöneres, als mitten im karnevalistisch-bunten Treiben in einen saftigen Berliner zu beißen, die köstliche Füllung auf der Zunge zergehen zu lassen und sich zum Schluss noch ein paar Zuckerkrümel aus dem Mundwinkel zu schlecken? Rund 30.000 Exemplare des runden Feingebäcks hat das Backhaus Pieroth zwischen Weiberfastnacht und Veilchendienstag 2018 unter die Narren gebracht – eine stolze Leistung, die nicht von ungefähr kommt, wie Seniorchefin Sigrid Pieroth und Geschäftsführer Matthias Blatter am Aschermittwoch erzählen. „Bei uns gibt es keine Tiefkühlware. Wir stellen unsere Berliner noch in den traditionellen Produktionsprozessen her. Im Karneval beginnen unsere Bäcker um Mitternacht mit der Teigherstellung. Nach dem Formen brauchen die Berliner Gärzeit, bis sie dann in heißem Fett abgebacken werden. Danach werden sie gefüllt und garniert, bevor sie in die Filialen gefahren werden – mehrfach täglich."

Beim Backhaus Pieroth fühlen sich Kunden „herzlich" willkommen. Fotos: Backhaus Pieroth

Wenn der Kunde vor der Auslage steht, hat er die Qual der Wahl. Neben den berühmten Originalen hat das Backhaus Pieroth den sogenannten „Eiserfelder" mit Schokoladenüberzug im Angebot, aber auch die „Berliner Flocke" mit Vanillecreme, den „Mozartberliner" mit Marzipan-Nussnougat-Füllung, die XXL-Variante „Berliner Riese", Punschberliner, Apfelberliner, Mutzemandeln und die beliebten Quarkbällchen. Auch an diesem Tag zieht der Duft nach frischen Backwaren durch alle Räume des Stammsitzes in Kirchen-Wehbach, denn die Öfen ruhen nach dem anstrengenden Karnevalswochenende nicht.

Fürs tägliche Brot zu sorgen, das ist für das in dritter Generation geführte Backhaus seit 120 Jahren die schönste Herausforderung. Aus dem „Ein-Mann-Betrieb" ist ein renommiertes Traditionsunternehmen geworden, das 15 Filialen, teils mit Café, versorgt und 140 Mitarbeiter beschäftigt. „Wir schaffen den Spagat zwischen traditioneller Herstellung und der Produktion großer Mengen. Wir sind keine Großbäckerei. Wir versuchen vielmehr, mit der Manpower des Betriebes den Mengenansprüchen gerecht zu werden", so Blatter.

Beim Backhaus Pieroth sind ausschließlich Fachkräfte am Werk, die alle von der gleichen Leidenschaft gepackt sind: mit ausgezeichneten Rohstoffen aus der Region etwas Gutes herzustellen. Ein Gefühl, das der Geschäftsführer sehr gut kennt. Er möchte junge Menschen ermutigen, den Beruf des Bäckers zu erlernen. „Man kann sehen, was man getan hat. Und gegessen wird immer, so dass auch langfristig Perspektiven garantiert sind." Im Gegenzug achtet das Backhaus auf ein familiäres Arbeitsklima – ein Verdienst der Firmengründer Sigrid und Bernd Pieroth, denen die Nähe zu den Mitarbeitern immer wichtig war. „Wir haben ein recht junges Team, und alle sind schon lange bei uns beschäftigt", freut sich Sigrid Pieroth.

Beim Sortiment ist Kreativität gefragt. Klar, das „Siegerländer Schwarzbrot" ist und bleibt ein Bestseller. Doch auch Trends werden aufgegriffen. „Grade tüfteln wir an einem Fitnessbrot", berichtet Matthias Blatter mit einem Augenzwinkern. „Hüftgold" ade… Für die Zukunft hat er einen großen Wunsch: „Wir möchten unseren Kunden weiterhin beweisen, dass handwerkliche Qualität bei uns an erster Stelle steht. Und wenn wir unser Leitbild auch an die nächste Bäckergeneration weitergeben können, dann haben wir unser Ziel erreicht."

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Matthias Blatter

Mitarbeiter: 140
davon Azubis: 12

(Ab Sommer werden wieder Lehrstellen für Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen frei)

Homepage:
www.backhaus-pieroth.de

Öffnungszeiten:
für alle Filialen auf der Homepage einsehbar

BACKHAUS Pieroth

Foto: J. Willwacher

Foto: Highlight

Ausbildung auf hochprozentigem Niveau

Es ist ein echtes Kunsthandwerk. So sieht es zumindest Lars Baethcke, frischgebackener Destillateurmeister der Birkenhof-Brennerei. Er hat das Handwerk auf dem Birkenhof von der Pike auf erlernt: das Einmaischen von Früchten und Getreide, das Destillieren feiner Brände, die Begleitung der Reifezeit hochprozentiger Spezialitäten im Faßlager... Lars Baethcke hat sein berufliches Zuhause im Warehouse gefunden und ist schon als Auszubildender sehr erfolgreich gewesen: Er legte 2014 seine Gesellenprüfung als bundesweit bester Lehrling ab und auch auf das Ergebnis seiner Meisterprüfung kann er stolz sein. „Ausbildung, Nachwuchsförderung, Weiterbildungsangebote: Nicht nur für unser Unternehmen ist es enorm wichtig, in den Nachwuchs zu investieren und sich so qualifizierte, gute Fachkräfte aufzubauen. Nur so können wir als Unternehmer in unserer Region langfristig erfolgreich sein. Deshalb bilden wir neben Auszubildenden im kaufmännischen Sektor natürlich auch Destillateur-Lehrlinge aus und sind sehr stolz auf deren Erfolge“, sagt Stefanie Klöckner, Geschäftsführerin der Destillerie. Für Lars Baethcke, heute als leitender Destillateur in der BIRKENHOF-BRENNEREI tätig, bietet besonders die breite Aufstellung der Destille den Reiz an seinem Arbeitsplatz. „Es gibt nur wenige Unternehmen in Deutschland, die gleichzeitig traditionelle Korn- und Obstbrände, Whisky, Gin und Liköre auf derart hohem Niveau herstellen können. Für einen Destillateur gibt es eigentlich nix Besseres“, meint Baethcke.

Foto: Roemo

Mehr als 150 Jahre Unternehmensgeschichte – und jede Menge Zukunft: Die BIRKENHOF-BRENNEREI hat ein gesundes Fundament aus Familientradition und erstklassigem Handwerk, das sie in der Gegenwart mit einer guten Portion High-Tech und innovativen Ideen kombiniert. „Bei der Entwicklung neuer Produkte sind unsere Auszubildenden übrigens immer direkt eingebunden. Von den ersten Probe-Destillaten bis zum fertigen Likör oder Brand“, so Peter Klöckner, selbst Destillateurmeister. Er führt den Erfolg der Destillerie, die mittlerweile eine Vielzahl von Auszeichnungen auf nationalem und internationalem Parkett aufweisen kann, auch auf die erfolgreiche Teamarbeit im Unternehmen zurück. „Wir freuen uns sehr, dass unsere Philosophie, unsere Wertschätzung für beste Rohstoffe und echtes Handwerk und damit die Arbeit unseres gesamten Teams so gut ankommt – darüber sind wir jeden Tag neu begeistert.“ Das Stammhaus des Unternehmens auf dem Birkenhof in Nistertal wurde 2015 um ein mehr als 250 m² großes Besucherforum erweitert, komplett mit neuer Whisky-Destille. Ein ideales Umfeld, nicht nur um Besuchern die faszinierende Welt edler Destillate näher zu bringen – natürlich sind es auch beste Voraussetzungen für die Herstellung der hochprozentigen Produkte des Hauses. 2017 kam eine weitere Destille – vornehmlich für den hauseigenen Gin und verschiedene Sonder-Editionen bestimmt – hinzu und rundet das in Deutschland beinahe einzigartige Destillen-Portfolio ab. Wer einen Blick hinter die Kulissen der Traditions- und Edel-Destillerie werfen möchte, kann dies im Rahmen der offenen Führungen freitags um 16 Uhr, samstags und jeden ersten Sonntag im Monat um 15 Uhr (für Einzelpersonen und Kleingruppen) tun. Gruppen-Termine können flexibel vereinbart werden. Auch die zahlreichen Genuss-Seminare sind einen ausgedehnten Besuch wert.

➔ Mehr Infos hierzu gibt es unter www.birkenhof-brennerei.de.

Zahlen & Fakten

Inhaber:
Peter und Steffi Klöckner

Gründung: 1848

Mitarbeiter: 20
davon Azubis: 3

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
8.00 – 12.00 Uhr
13.00 – 18.00 Uhr
Samstag:
9.00 – 13.00 Uhr

Birkenhof
Wir brennen selbst
Brennerei
seit 1848

06:00

Einen Tag Direktor sein – die Sparkasse Westerwald-Sieg machte es möglich.

Auch Landrat Michael Lieber ließ sich gerne in seinen Alltag hineinschauen. Fotos: Lebenshilfe

Einmal Sparkassendirektor sein

Erfreuliche Bilanz für Inklusions-Projekt „Mein Tag als …“

Den 14. September 2017 wird Alexander Küppers wohl für immer in bester Erinnerung behalten. Dank des Inklusions-Projektes „Mein Tag als …“ wurde er quasi über Nacht zum Direktor der Sparkasse Westerwald-Sieg in Altenkirchen. Für den jungen Mann, der in den Westerwald-Werkstätten der Lebenshilfe Altenkirchen arbeitet, wurde damit ein Traum wahr. Unter der persönlichen Obhut des „richtigen“ Direktors Dr. Andreas Reingen durfte Alexander Küppers gemeinsam mit zwei weiteren Beschäftigen der Werkstätten hinter die Kulissen schauen. „Das war sehr in Ordnung! Uns wurde alles erklärt – der Kassenraum, die Kreditanträge, die Eröffnung eines Kontos oder eines Sparbuchs und vieles mehr. Dr. Reingen hat sich viel Zeit genommen und alle unsere Fragen beantwortet“, erzählt er begeistert.

Und natürlich erfolgt der Gegenbesuch. Als Dr. Andreas Reingen, Vorstandsmitglied Michael Bug und Vorstandsassistentin Dagmar Gerhards am 15. Dezember für rund drei Stunden in den Alltag der Westerwald-Werkstätten eintauchen, da ist die Freude des Wiedersehens groß. Glücklicher Abschluss eines Aktionstages, der bei den Westerwald-Werkstätten keine Ausnahme ist.

Drei Jahre lang betreute die Inklusions-Beauftragte Gerlinde Räder das Projekt „Mein Tag als …“ und konnte nicht nur eine große Zahl bereitwilliger Kooperationspartner gewinnen, sondern auch vielen Menschen mit Behinderung zu mehr Selbstbewusstsein verhelfen. „Von diesem Projekt profitieren beide Seiten. Unsere Mitarbeiter verlieren ihre Scheu davor, in die Öffentlichkeit zu gehen. Die Partner ermöglichen ihnen im Gegenzug, einmal rauszukommen und etwas anderes zu erleben“, sagt Räder. So wie Landrat Michael Lieber, für den es eine Selbstverständlichkeit war, Menschen mit Behinderung durch seinen Tag zu führen.

Für Geschäftsführer Jochen Krentel ist das Projekt, das von der Aktion Mensch unterstützt wird, von unschätzbarem Wert. „Inklusion gelingt nur im Netzwerk. Praktisch bedeutet das, dass die Kooperationspartner unseren Mitarbeitern Einblicke in ihre Arbeitswelten gewähren. In den letzten drei Jahren haben sich viele Partner gefunden, die mit der Lebenshilfe kooperieren wollten – neben der Sparkasse Westerwald-Sieg und der Kreisverwaltung waren das die Diakonie, die evangelische Landjugendakademie Altenkirchen, der Landfrauenverband und der evangelische Kirchenkreis Altenkirchen, der HIBA, das Mehrgenerationenhaus Altenkirchen, der Toom-Baumarkt Altenkirchen, REWE Altenkirchen, die VG Flammersfeld und der Lauftreff der SG Sieg“, so Krentel. „Inklusion ist immer abhängig davon, dass bestimmte Dinge zur gleichen Zeit zusammenfallen. In diesem Projekt erklärten sich aktive Partner bereit, sich für Menschen, die anders sind, zu öffnen. Wir werden in anderen Regionen von Rheinland-Pfalz um die gute Zusammenarbeit, die wir in dieser Hinsicht im Kreis Altenkirchen haben, beneidet.“

Wenn das Projekt nun nach dreijähriger Laufzeit ausläuft, dann ist dies keinesfalls das Ende. Etliche Kooperationspartner möchten sich darüber hinaus engagieren, damit Alexander Küppers und seine Kollegen weiterhin für einen Tag in eine andere Rolle schlüpfen können. Somit fällt das Fazit von Räder und Krentel äußerst positiv aus: „Gemeinsam Dinge auf den Weg zu bringen und Vorhandenes weiterzuführen, das ist unsere regionale Stärke.“

Zahlen & Fakten

Erste Vorsitzende:
Rita Hartmann

Geschäftsführer:
Jochen Krentel

Mitarbeiter: ca. 420
davon Azubis: 20

Homepage:
www.lebenshilfe-ak.de

Hier können alle Angebote und Hilfen der LEBENSHILFE eingesehen werden

Lebenshilfe
Landkreis Altenkirchen/ Ww.

Das Pagnia-Schreinerteam ist schon frühmorgens im Kundenauftrag unterwegs.

Die Verwaltungsmitarbeiter sorgen bei Pagnia für einen unbürokratischen Ablauf.

Mit viel Schwung in den Frühling

Möbelhaus Pagnia ist am Puls der Einrichtungs-Trends 2018

Wenn sich in diesen Tagen morgens um 10 Uhr die Türen des Möbelhaus Pagnia in Betzdorf öffnen, dann bietet sich den Kunden ein zauberhafter Anblick: Der Frühling ist da! In der Boutique im Eingangsbereich warten Geschirr in Pastelltönen, formschöne Vasen und Gläser, dicke Tulpensträuße und nette Accessoires auf die Käufer, während sich verführerischer Waffelduft im ganzen Haus ausbreitet. Was niemand ahnt – bereits seit Stunden sind viele dienstbare Geister unterwegs, damit der Einkaufstag zum Erlebnis für alle Sinne werden kann. Ab 7 Uhr stellen die Lagerarbeiter die Ware bereit, die dann von den Auslieferungsmonteuren in die Lkw verladen wird. Dann macht sich „Pagnia auf Rädern" auf zur erwartungsfrohen Kundschaft zwischen Siegen, Dillenburg, Hachenburg, Hamm/Sieg, Windeck und Hennef. Zur gleichen Zeit herrscht auch in der Verwaltung schon Betriebsamkeit. Die Bilanzbuchhalter und Bürokaufleute widmen sich den Auftragsbearbeitungen, prüfen und buchen Rechnungen der Kunden und Lieferanten, pflegen Daten ein und aktualisieren die Planungssoftware. Auch der Kundendienst ist hier ansässig. Ersatzteil dringend benötigt? Kein Problem! Im Möbelhaus selbst ist inzwischen die Reinigungskolonne unterwegs, um für gründliche Sauberkeit zu sorgen, und im beliebten Bistro schwingt der Koch den Löffel.

Immer mit Rat und Tat zur Stelle: Das Berater- und Verkäuferteam im Möbelhaus Pagnia. Fotos: Pagnia

Einer jedoch nutzt die kundenfreie, ruhigere Zeit, um dieses kleine Imperium in Schwung zu halten – Geschäftsführer Michael Pagnia. „Damit ein Unternehmen wie das unsere reibungslos läuft, muss im Hintergrund ständig organisiert werden", erklärt der Chef des geschichtsträchtigen Hauses. Er führt den Betrieb in der dritten Generation. „Mein Großvater hat die Firma 1938 als Schreinerei in Niederfischbach gegründet. 1953 sind wir in die Wilhelmstraße in Betzdorf umgezogen, 1974 haben wir das Haus in der Kölner Straße gebaut und 1998 erweitert." Inzwischen erstreckt sich die Verkaufsfläche auf 10.000 Quadratmetern und über drei Etagen. Die Crew aus Kassen- und Boutique-Mitarbeiterinnen, sowie Einrichtungs- und Küchenfachberatern, sorgt von montags bis samstags für Rundumservice und Wohlfühlambiente. Natürlich ist Möbel Pagnia immer am Puls der neusten Trends. „Wir strecken sehr früh unsere Fühler aus. Die Highlights der letzten Kölner Messe stehen schon bei uns – im Moment ist Eiche bianco gefragt, kombiniert mit warmen Farbtönen bei Ledern und Stoffen. Boxspringbetten sind nach wie vor ein Thema, und in der Küche ersetzen Muldenlüfter, die die Luft nach unten absaugen, die klassische Dunstabzugshaube", erläutert der Chef. Gerade wenn es um Küchenplanung geht, kann es auch nach Dienstschluss schon einmal weitergehen. „So eine Küche steht 15 bis 20 Jahre, das muss gut überlegt werden. Dafür nehmen wir uns gerne Zeit."

Ein langer Tag im Dienste des Kunden, doch das Pagnia-Team ist von früh bis spät mit Herzblut bei der Sache. Und es gibt auch immer wieder etwas Neues zu entdecken. „Seit drei Jahren führen wir auch Gartenmöbel, und gerade gemütliche Lounge-Garnituren kommen gut an." Hier heißt es schnell sein, denn der Lagerbestand ist begrenzt.

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Michael Pagnia

Mitarbeiter: 45

Ab Sommer werden wieder **Ausbildungsstellen** als Fachkraft für Lagerlogistik und als Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel frei

Homepage: www.moebel-pagnia.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
10.00 – 19.00 Uhr
Samstag:
9.30 – 18.00 Uhr

Agentur glückskind – da wo das Werbeglück zu Hause ist

8 Uhr morgens in Deutschland – Steinebach um genau zu sein. In der Agentur glückskind trudeln langsam die Mitarbeiter ein. Nachdem alle ihre Rechner hochgefahren und sich einen kurzen Überblick verschafft haben, geht es auch schon zum Meeting im Besprechungsraum, um den Wochenablauf und alle für die Woche anstehenden Projekte zu besprechen. Nach dem Meeting scheren die glückskinder aus zu ihren Rechnern, um kreativ zu sein. Denn Zeit ist in der tüchtigen Agentur oft Mangelware. Ein Auftrag jagt den anderen, so wie Tom seinen Jerry jagt. Aber glückskinder wären nicht glückskinder, wenn sie nicht auch das mit kreativer Leichtigkeit bewältigen könnten. Also wird fleißig weiter konzeptioniert, gestaltet und reingezeichnet was das Zeug hält.

Von Arbeitsbeginn bis Ende herrscht in der Agentur buchstäblich ein sehr buntes Treiben. „Das liebe ich so sehr an meiner Arbeit, es wird niemals langweilig. Man blickt morgens verschlafen auf die Uhr – beim zweiten Blick ist es plötzlich schon 12 Uhr und in der Zwischenzeit ist schon so viel passiert“, so die Inhaberin Sarah Thannhäuser.

Inhaberin Sarah Thannhäuser Fotos: glückskind

Ihre Agentur glückskind erblickte im Jahr 2012 das Licht der Welt. Nachdem Sarah Thannhäuser in den Anfängen zunächst noch alleine gearbeitet hatte, musste sie sich Verstärkung holen. Einige Jahre bestand die Agentur aus einem Zwei-Frau-Betrieb. In den letzten Jahren hat die Auftragslage allerdings so zugenommen, dass die glückskinder sich zwingend vergrößern mussten. Anstatt vormals zwei, gibt es nun sechs glückskinder und den glückshund Xaver. Während sich eine Mitarbeiterin um die Konzeption einer neuen Werbekampagne eines Neukunden kümmert, ist die andere schon in der Reinzeichnung, somit also schon in der Endphase eines Projekts. Eine weitere telefoniert derweil mit einem Kunden, der noch Anregungen zu einem laufenden Projekt hat. Währenddessen sitzt Sarah Thannhäuser mit ihren zwei anderen glückskindern in der Besprechung und überlegt, welcher Slogan am besten zum Auftritt eines Unternehmens passen könnte.

„Wir lieben es einem Unternehmen ein Gesicht und eine Stimme zu verleihen und vor allem immer neue Menschen und Ihre Unternehmen kennenzulernen“, sagt Sarah Thannhäuser über ihre Arbeit. Jeder neue Auftrag bedeutet eine neue spannende Reise. „Wenn wir anfangen zu konzipieren, wissen wir meist noch gar nicht, wohin die Reise uns führt. Erste Ideen werden wieder verworfen, überarbeitet und neu aufgelegt, bis irgendwann ein schlüssiges Konzept steht. Das ist schon wirklich spannend die Entwicklung vom Anfang bis zum Endprodukt mitzuerleben.“ Spezialisiert ist die kleine Agentur auf die Bereiche Konzeption, Werbung und Design. Letztes Jahr sind die Bereiche Social Media und der Bereich der Erstellung und Pflege von Internetseiten noch hinzugekommen. Neben „Stammkunden“, die sämtliche Arbeiten wie z.B. Visitenkarten, Mailings, Flyer, etc. bei der Agentur glückskind erledigen lassen, gibt es auch immer wieder Neukunden, die ein modernes Logo und eine neue Präsenz wünschen. Eins steht in der Agentur jedenfalls immer an erster Stelle: Die Zufriedenheit und Wünsche der Kunden.

Hier verlässt kein Projekt das Gebäude, von dem nicht alle zu 100 Prozent überzeugt sind. „Wir alle lieben Werbung und vor allem lieben wir das, was wir tun. Ich denke unsere Arbeit ist so gut, weil wir immer mit Leidenschaft an den Projekten arbeiten“, sagt eine Mitarbeiterin über die Arbeit bei glückskind. Nach einem Besuch in der Agentur bekommt man das Gefühl nicht mehr los, dass hier wirklich das Werbeglück zu Hause ist.

Zahlen & Fakten

Inhaber:
Sarah Thannhäuser

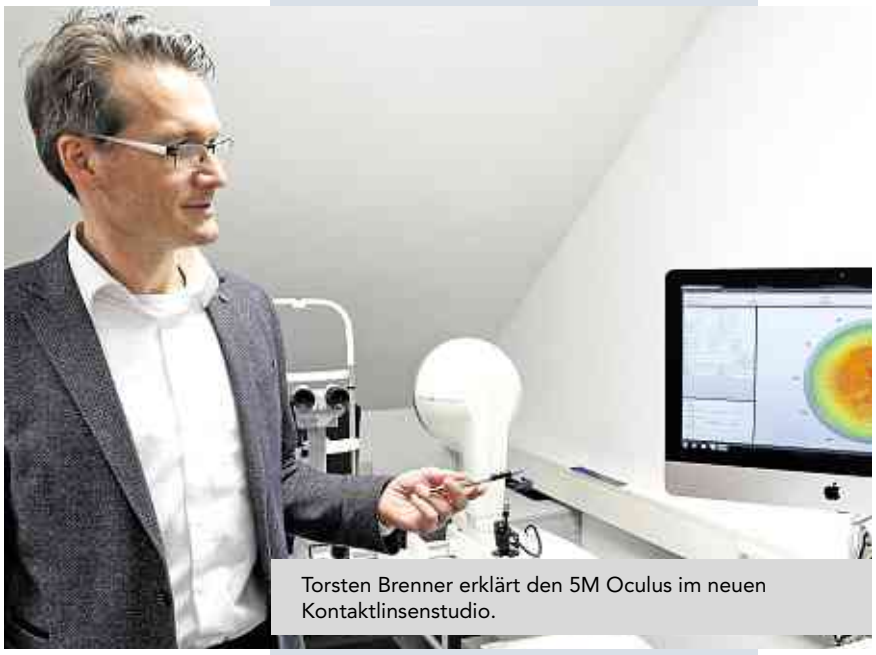
Gründung: 12/2012

Mitarbeiter: 6

glückskind
konzeption. werbung. design.

Industriestraße 8-10 Steinebach, Rheinland-Pfalz E-Mail: mail@agentur-glueckskind.de Telefon: 02747 91206888

Das Mitarbeiterteam von links: Sabine Meurer, Alexandra Reifenrath, Silke Hombach, Annalena Darimont, Anna Richter, Jutta Wagner und Firmenchef Torsten Brenner. Es fehlt: Lukas Maria Hoffmann.



Torsten Brenner erklärt den 5M Oculus im neuen Kontaktlinsenstudio.

Optik & Hörsyteme Brenner aus Wissen

Kompetenz, Freundlichkeit und Zuverlässigkeit werden hier gelebt

Das junge Unternehmen des Gesundheitshandwerkes, die Firma Optik & Hörsysteme Brenner, wurde 2006 in der Rathausstraße 28 in Wissen neu gegründet. Nicht nur im Bereich der feinen Brillenmode, sondern auch in der Versorgung mit Spezialkontaktlinsen und Hörsystemen wird hier kompetent beraten. Dass die Kunden zufrieden sind, zeigt die stete Weiterentwicklung des Unternehmens, das seinerzeit mit drei Mitarbeitern startete und mittlerweile auf acht Mitarbeiter stolz sein kann. Stete Weiter- und Fortbildung sowie technologisch modernste Prüf- und Messgeräte sind mit Sicherheit neben der freundlichen Beratung nur einige wichtige Eckpfeiler für diese Entwicklung. Torsten Brenner ist dankbar für die Treue seiner Kunden: „Ich hätte nie gedacht, einmal so viele Menschen am Standort Wissen beraten zu dürfen. Ich möchte mich an dieser Stelle für das Vertrauen und die Treue ganz herzlich bedanken." Die Philosophie des Unternehmens besteht darin, die Kunden so zu beraten, dass sie das Produkt erhalten, welches auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. „Jeder der unser Haus verlässt, soll im Alltag mit dem erworbenen Produkt zufrieden sein und natürlich gerne ins Geschäft zurückkommen." Um dies zu gewährleisten, arbeitet Optik & Hörsysteme Brenner nur mit den besten Zulieferern der Branche. So zum Beispiel mit Deutschlands bestem Brillenglashersteller Rupp & Hubrach aus Bamberg. Neueste Entwicklung ist das patentierte SIIA Gleitsichtglas, welches so individuell wie kein anderes Gleitsichtglas auf der Welt an seinen Nutzer angepasst werden kann. Auch bei der Brillenmode setzt das Unternehmen auf überwiegend deutsche Hersteller. „Mir ist es wichtig, mit deutschen Herstellern zusammenzuarbeiten. Die Qualität, Zuverlässigkeit und auch der Service entsprechen hier unserem Gedanken und nebenbei ist der Geldkreislauf im Inland gesichert", so Torsten Brenner.

Die Optik & Hörsysteme Brenner GmbH verfügt zudem über einige Alleinstellungsmerkmale im Kreis Altenkirchen. Für die Augenglasbestimmung ist dies die modernste Wellenfrontechnologie. Der Nutzen für den Kunden ist ein angenehmeres und besseres Sehen. Bei der Kontaktlinsenanpassung kann dank innovativer Messmethoden aus dem Hause Oculus in Wetzlar die Beschaffenheit des Tränenfilms exakt analysiert werden. Diese Tränenfilmanalyse schafft nebenbei Klarheit über das Volksleiden „trockenes Auge." Anfang 2018 wurde der Schritt einer Betriebserweiterung umgesetzt, da die stetig wachsende Kundenfrequenz nicht nur mehr Mitarbeiter, sondern auch mehr Platz benötigte. Zu den aktuellen Highlights gehören unter anderem das neue Akustikstudio und die neue 3D-Animation im Augenprüfraum. Besonders erfreut sich Torsten Brenner über den Neuzugang in der Hörakustik. Anna Richter ergänzt hier den Fachbereich Hören und ist bereits nach kurzer Zugehörigkeit eine allseits anerkannte Fachkraft. „Zum guten Servicegedanken unseres Hauses zählt auch eine kurzfristige Terminvergabe", so der Optiker- und Hörgeräteakustikmeister. „Ich hoffe, dass wir durch die Raumerweiterung und durch die Erhöhung der Mitarbeiterzahl unsere Kundschaft mit einer kurzfristigen Terminvergabe zufriedenstellen können.

Mitarbeiterin Anna Richter im neugestalteten Akustik-Studio. Fotos: Heinz-Günter Augst

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Torsten Brenner

Mitarbeiter: 8
davon ein Azubi

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
8.30 Uhr bis 12.30 Uhr
14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Samstag
9.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Optik & Hörsysteme
Brenner

Rathausstraße 28 57537 Wissen E-Mail: t.brenner@brenner-optik.de Telefon: 02742 968757

3 D Bodyscanner

Maßnehmen von Einlagen mittels Scan.

Bleiben Sie in Bewegung!

Fußkompetenz seit 1894 bei Schuh Stockschlaeder

Mit Leidenschaft und Freude bieten wir Ihnen einen kompetenten Service rund um gutes Gehen. Unser Ziel und unsere Aufgabe ist es, mit umfassenden Leistungen und unserer Erfahrung Ihre Mobilität spürbar zu steigern. Permanente Weiterbildung und vertrauensvolles Handeln sind feste Bestandteile der Geschäftsphilosophie. Unsere Kunden schätzen seit vier Generationen die familiäre Atmosphäre und Kompetenz rund um Ihre Fuß- und Venengesundheit. Die Inhaber Bruno und Tanja Stockschlaeder, die den 1894 gegründeten Betrieb in der dritten und vierten Generation führen, verbinden in der hauseigenen Orthopädie-Werkstatt traditionelles Handwerk mit modernster Technik. „Es gibt fast nichts, was wir nicht haben", betont Bruno Stockschlaeder (Goldener Meisterbrief) und Tochter Tanja (20 Jahre Meisterin) fügt an: „Trotzdem steht bei uns immer der Mensch im Vordergrund."

Schuhfachgeschäft – Passformexperten
Fotos: Stockschlaeder

Sowohl bei der Leistenerstellung zur Orth.-Maßschuhversorgung als auch in der Kompressionsstrumpfversorgung kommt ein 3D-Scanner zum Einsatz.

Müde Beine, geschwollene Knöchel oder Schmerzen in den Beinen können Anzeichen von Krampfadern sein. Menschen, die viel stehen, sitzen, reisen oder genetisch vorbelastet sind, sollten vorbeugend aktiv werden. Gesunde Venen durch Kompression! Eine hohe Passgenauigkeit trägt entscheidend dazu bei, exaktes Vermessen ist hier die Voraussetzung. Qualität lässt sich (an)messen mit Bodytronic 600. Es ist ein berührungsloses, textilfreies Messen, wobei ein exaktes 3D-Abbild entsteht. Ebenfalls liegt uns die Versorgung bei **Lipödem** und **Lymphödeme** am Herzen. Das **Lipödem** bezeichnet eine Fettverteilungsstörung, die mit Ödemen und Schmerzen einhergeht. **Lipödeme** treten stets symmetrisch auf. Durch die Kompressionsversorgung können Schmerzen gelindert werden. Die **Lymphödeme** können angeboren, aber auch durch Verletzungen, Operationen oder andere Einflüsse entstehen. Kann die Lymphe nicht richtig abtransportiert werden, bilden sich **Lymphödeme**. Hat die Ödematisierung einmal begonnen, setzt sich der Prozess **unbehandelt** weiter fort, die Abwehr der Haut wird schlechter. Dadurch kann sich das Risiko von Hautinfektionen erhöhen. Mit Hilfe der Kompressionstherapie wird von außen Druck auf Gewebe und Muskulatur der betroffenen Extremitäten ausgeübt. So wird der Rückfluss der Lymphe aus dem Gewebe in Lymphgefäße und Venen unterstützt. **Die Kompressionstherapie** trägt entscheidend dazu bei, das entstandene Ödem zu verringern und beugt wirkungsvoll einem erneuten Anschwellen vor. Diesbezüglich machte **Tanja Stockschlaeder (Orthopädie-Schuhtechniker Meisterin)** eine spezielle Weiterbildung mit Abschlussprüfung zur Fachberaterin Venengesundheit und ist zertifiziert in der lymphologischen Kompressionsstrumpfversorgung.

Gesunde Füße sind leistungsfähiger und beeinflussen Ihr ganzes Wohlbefinden. In unserer modernen Orthopädie-Werkstatt fertigen wir Einlagen nach Maß, gerne mittels eigener Frästechnik, orthopädische Maßschuhe und passen mit einer Schuhzurichtung Ihren Konfektionsschuh nach Ihren Bedürfnissen an. Für unsere erfahrenen Orthopädie-Schuhtechniker ist heute neben dem Beherrschen traditioneller Handwerkstechnik der Einsatz moderner Fertigungsmethoden von großer Bedeutung. Technik, medizinische Kenntnisse und Kompetenz bilden so ein wirkungsvolles Paket für Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden.

Zahlen & Fakten

Homepage:
www.schuh-stockschlaeder.de

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag:
8.00 – 12.00 Uhr
14.00 – 18.00 Uhr

Mittwoch und Samstag:
8.00 – 12.00 Uhr

Stockschlaeder
Schuhe und Orthopädie

Mittelstraße 5 57580 Gebhardshain E-Mail: info@schuh-stockschlaeder.de Telefon: 02747 3106

Skifahrer

Radfahrer

Knautz-Reisen – AKTIV den Urlaub genießen!

Vormittags 11 Uhr bei der Walter Knautz GmbH in Langenbach bei Kirburg.

Der Linienverkehr zwischen Betzdorf und Montabaur sowie Rennerod und Winterberg läuft schon seit Stunden. Schüler wurden bereits zu ihren Schulen im gesamten Westerwald- und Siegerlandkreis gebracht. Die täglichen Arbeiten in der Werkstatt begannen planmäßig um 6 Uhr, die Mitarbeiter/innen im Büro beraten seit 8:30 Uhr Reiselustige, nehmen Buchungen entgegen und erledigen alle administrativen Tätigkeiten, damit ein erfolgreiches Reiseunternehmen funktioniert.

Die Reisebusfahrer der heute startenden Urlaubsreise übernehmen die gecheckten Busse vom Werkstattleiter und machen sich bereit für die letzte Besprechung mit der Geschäftsführerin Frau Birgit Knautz. Sie ist es, die die Geschicke des renommierten Bus- und Reiseunternehmens seit 8 Jahren lenkt und sich in jüngster Zeit auch auf die Durchführung von Aktivreisen spezialisiert.

Radfahrer Fotos: Knautz Reisen

Aktivreisen – kein Ferienkonzept für Nischengruppen!

Immer mehr Menschen entdecken Ihre Freude daran, im Urlaub viel frische Luft, die Nähe zur Natur und ständig wechselnde Landschaften zu Fuß, mit dem Rad oder auf der Skipiste zu erleben. Abends geht es dann in ein Hotel, welches auf die Bedürfnisse der Urlauber eingestellt ist. Eine rundum gelungene Abwechslung vom Alltag und Erholung pur. Die Komponenten sportliche Aktivität, Natur, Kultur und Bewegung sind vereint in einer herrlichen Reise – viele Dinge also, die im Alltag schnell einmal zu kurz kommen.

Herbert Knautz - Aktivreisenspezialist

Beratend und aktiv in der Kundenbetreuung der Aktivreisen und ständiger Reisebegleiter ist Herbert Knautz. Sportler mit Leib und Seele und ebenso mit Herz und Verstand.

Heute 11 Uhr steht Herbert Knautz mit den Gästen der Ski-Aktivreise bereits auf der Piste im Pitztal. Skitouren für Anfänger bis hin zu sehr guten Skifahrern wurden schon am gestrigen Abend nach der Anreise im Hotel von Herbert vorgestellt und besprochen. Ein herrlicher Tag in den Bergen bei einem der schönsten Hobbys liegt vor den Gästen und wird sicher bei einer zünftigen Aprés-Ski Party mit viel Spaß und guter Laune einen tollen Abschluss finden.

Zu Fuß oder mit dem eigenen Rad

Die nächste Aktivreise mit dem Rad ist schon von ihm geplant. Herbert, jetzt als persönlicher Radguide der Knautzgäste dabei, zeigt den Familienradlern entspannte Radtouren und den Mountainbikern herrliche Up- und Downhills. Und das an den schönsten Orten in Europa.

Zahlen & Fakten

Geschäftsführerin:
Birgit Knautz

Mitarbeiter: 50

Homepage: www.knautz-reisen.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
8.30 – 17.30 Uhr

KNAUTZ

Montage von Klimageräten.

Montage einer Kühlzellenanlage. Fotos: glückskind

Wir machen das Grad für Sie!

Kälte- und Klimatechnik: Firma Beichler sorgt stets für einen kühlen Kopf

Gutes Klima ist längst nicht mehr nur ein Thema für die Urlaubsplanung – auch im privaten sowie betrieblichen Sektor ist dieses Anliegen von großer Wichtigkeit, denn es sichert Lebensqualität und schafft eine angenehme Lebens- und Arbeitsatmosphäre.
Die Firma Beichler hat dieses Potenzial längst erkannt und sorgt schon seit Jahren für coole Temperaturen.
Beichler Kälte- und Klimatechnik – ein frischer Partner im Bereich Konservierung, Frischhaltung, hygienisch einwandfreie Lagerung, industrielle und EDV Anwendungen, angenehmes und gesundes Raumklima, für optimale Luftfeuchtigkeit.
Später Vormittag: Der Inhaber Markus Beichler koordiniert und organisiert, aus dem Betrieb im Steinebacher Industriegebiet, den Einsatz der Mitarbeiter. Die Monteure sind heute gleich an vier Einsatzorten tätig.

Inhaber Markus Beichler und Mitarbeiter Marvin Kötting bei einer Besprechung zu einem Bauvorhaben.
Foto: Beichler

Ein Techniker hat sich auf den Weg in eine Apotheke gemacht, wo man den Ausfall einer Kühlung für Medikamente beklagte. Fast zur gleichen Zeit ist ein anderer Mitarbeiter bei einem Unternehmen eingetroffen, welches in seiner Fertigung eine Vielzahl von Prozesskühlanlagen betreibt. Diese gilt es heute zu warten und die Dichtigkeitsprüfung durchzuführen. Während der dritte Mitarbeiter, zusammen mit seinem Auszubildenden, in einem Schlafzimmer eine Klimaanlage montiert, meldet sich eine der vielen Bäckereien aus dem Kundenstamm.
In einer Filiale ist es zum Ausfall einer Tiefkühlzelle gekommen. Unverzüglich schickt Markus Beichler seinen vierten Mitarbeiter in den Einsatz. Ein weiterer Auszubildender befindet sich die Woche in der Berufsschule.
An Wochenenden und Feiertagen ist ein Notdienst eingerichtet, Beichler Kälte & Klimatechnik versteht sich als Vollanbieter. Dabei legt man auch großen Wert auf die Weiterbildung des Mitarbeiterstamms.
Die Firma Beichler wurde 2010 gegründet und ist seit Anfang 2016 im Industriegebiet von Steinebach/Sieg ansässig.
Hier plant und realisiert das zehnköpfige Team hochwertige und kostenangepasste Lösungen, die vollends auf den Bedarf der Kundschaft abgestimmt sind.
„Das belegen wir alleine schon damit, dass wir mit keinem Zulieferer ‚verheiratet' sind", so der Inhaber. Daher können auch in einer Ausstellung in der Firma die angebotenen Klimageräte von interessierten Kunden voll funktionsfähig getestet werden. Vornehmlich kommen dabei Komponenten der führenden Firmen Toshiba, LG und Hisense zum Einsatz. Neben der Verwendung von bedarfsgerechten, energie- und kosteneffizienten Anlagen, bietet die Firma auch einen freundlichen und schnellen Kundenservice.
Dazu zählen eine ausführliche Beratung und Bedarfsanalyse, eine präzise Planung der Anlage mit anschließender fristgerechter Montage und Fertigstellung. Ein guter Service endet aber nicht nach einem abgeschlossenen Verkaufsgeschäft. Vier Servicetechniker, alles ausgebildete Mechatroniker für Kältetechnik, stehen stets auf Abruf bereit.
Im letzten Jahr zählte die Firma über 1300 Aufträge im Raum Siegerland und Westerwald – Tendenz steigend. Der Kundenstamm setzt sich aus Privat- und Geschäftskunden zusammen.
Die Firma Beichler kommt bei Anfragen auch gerne ins Haus und erstellt auf Wunsch ein kostenloses Angebot. Damit auch Sie wieder ganz entspannt und cool durch die Jahreszeiten kommen.

Zahlen & Fakten

Gründung:
2010

Geschäftsführer:
Markus Beichler

Mitarbeiter: 10
davon Azubis: 2

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
7 – 17 Uhr

Homepage:
www.westerwald-klima.de

KÄLTE- & KLIMATECHNIK BEICHLER

Industriestr. 8-10 57520 Steinebach/Sieg E-Mail: info@westerwald-klima.de Telefon: 02747 912068-0

Ein starkes Team: die Mannschaft des Autohaus Siegel.

Nissan Qashqai & Nissan X-Trail nach dem Facelifting.

Starke Marken, exzellenter Service

Autohaus Siegel überzeugt mit Kompetenz und Zukunftstrends

„… and the Winner is – das Autohaus Siegel!" Als feststand, dass die Bruchertseifener Experten in Sachen Kfz den „Kia-Category-Award" für herausragende Leistungen im Bereich Verkauf und Aftersales im Jahr 2017 erhalten, da war die Freude bei der 21-köpfigen Mannschaft riesengroß. Die Übergabe des Preises durch den zuständigen District Manager Rüdiger Lauer ist aber nicht der einzige Höhepunkt im Erfolgs-Portfolio des etablierten Autohauses. Treue Stammkunden, aber auch unzählige Neukunden bewerten das Unternehmen überdurchschnittlich gut – im persönlichen Kontakt vor Ort, aber auch auf Facebook oder Instagram. Besonders stolz ist die Firma Siegel auf die „Zertifizierung in Silber 2016" im Karosserie- und Lackbereich seitens Nissan. Außerdem darf sich das Team als Kooperationspartner der LVM-Versicherung aus zeichnen. Solche Gratifikationen kommen nicht von ungefähr. Seit der Unterzeichnung des Händlervertrages mit dem Automobilhersteller Nissan im Jahr 1978 expandiert das Unternehmen stetig. Das Autohaus ist Vertragspartner der Marken Nissan und Kia sowie Daihatsu im Service. Jedes Jahr bildet Siegel junge Menschen in den Bereichen Kfz-Mechatronik und Verwaltung aus. Auch in 2018 freut sich das Team auf Zuwachs durch einen neuen Auszubildenden. In der 800 Quadratmeter großen Ausstellungshalle und auf dem großzügigen Gelände präsentiert das Autohaus eine vielfältige Auswahl an Fahrzeugen. Mit Nissan und Kia vertritt Siegel zwei Hersteller, die ein sehr breites und attraktives Programm an Pkw, Elektro-, Hybrid-, Allrad- sowie Nutzfahrzeugen anbieten. Ob Neu-, Gebraucht- oder Vorführwagen, hier finden Kunden ihr persönliches Traumauto und auf Wunsch eine individuell angepasste Finanzierung. Das Siegel-Team lädt seine Kunden herzlich ein, sich vom top-aktuellen Angebot inspirieren zu lassen: „Unsere engagierten Verkäufer beraten Sie gerne zu Ihren Vorteilen mit interessanten Sonderkonditionen für Firmen- und Privatkunden zu fairen Preisen. Informieren Sie sich über das vielfältige Nutzfahrzeugangebot von Nissan und entdecken Sie das Fahrzeug, welches am besten zu Ihrem Unternehmen passt – egal, ob Sie sich für einen kompakten City-Van, einen leistungsstarken Pick-up oder ein Elektrofahrzeug mit bis zu fünf Jahren Herstellergarantie entscheiden." Nissan gilt mit seinen zu 100 Prozent elektrischen, reichweitenstärksten und förderungsfähigen Fahrzeugen als Vorreiter im Bereich Elektromobilität. Aber auch Kia kann sich mit dem elektrischen Soul EV, dem erfrischenden Hybrid Niro und dem neuen Optima Plug-In Hybrid mit sieben Jahren Herstellergarantie schmücken. Im Service setzt das Autohaus Siegel Maßstäbe in der Behebung von Unfall- oder Glasschäden, der Durchführung der Haupt- und Abgasuntersuchung, der Rundumberatung zu Reifen- oder Komplettradangebot sowie mit Wartungs- und Reparaturarbeiten. Für Ausflüge vermietet Siegel den 9-Sitzer-Bus Nissan Primastar. Zu den Neuheiten 2017 gehören der Nissan Qashqai und der Nissan X-Trail, die beide ein Facelift erfahren haben.

Übergabe des Kia-Awards durch Rüdiger Lauer an René Siegel (im Hintergrund der Kia Stinger). Fotos: Autohaus Siegel

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
René Siegel

Mitarbeiter: 21
davon Azubis: 3

Gründung: 1971
Nissan: seit 1978
Daihatsu: seit 2006
Kia: seit 2014

Homepage: www.autohaus-siegel.de
Facebook: Autohaus Siegel GmbH
Instagram: autohaus_siegel

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
7.15 – 18.00 Uhr
Samstag:
8.00 – 12.00 Uhr
sonntags schauoffen von
12.00 – 16.00 Uhr
(keine Beratung, kein Verkauf)

Autohaus SIEGEL GmbH

14:00

Zukunftstrend: XXL-Fliesen, hier bei einer Dusche.

Die Firma Weinkopf ist aus allen umliegenden Regionen gut zu erreichen.

Die Profis für Bad und Heizung

Firma Weinkopf setzt auf 3D-Hightech in der Planung

Ein duftendes Schaumbad an einem Winterabend, eine erfrischende Dusche bei sommerlicher Hitze – das ist Luxus in den eigenen vier Wänden. Wenn nun noch die Scheuerfelder Firma Weinkopf ins Spiel kommt, dann werden aus funktionellen „Nasszellen“ individuelle Badezimmer-Träume mit unverwechselbarem Charakter. Geschäftsführer Stephan Neumann-Weinkopf und sein Team greifen gerne nach den Sternen, um ihre Kunden glücklich zu machen. Die rund 2000 Quadratmeter umfassende Ausstellung vor Ort vereint unaufdringliche Eleganz, exzellenten Geschmack und natürlich eine einzigartige Auswahl an Badmöbeln, Fliesen und Accessoires im gehobenen Preissegment. Die zahlreichen Schau-Bäder zeigen, welch ambitionierte Maßstäbe die Firma Weinkopf setzt – nicht umsonst zählte die Ausstellung 2016 und 2017 zu den besten Badstudios Deutschlands. „Die Tendenz geht zum fugenlosen Bad“, sagt Neumann-Weinkopf. Er öffnet die gläsernen Türen einer großzügigen Eckdusche, deren Wände aus nur zwei gewaltigen Fliesenplatten bestehen. „Wir führen Formate bis zu drei Metern Höhe und verlegen sie natürlich auch fachgerecht. Falls doch Fugen anfallen, werden sie immer schmaler. Raumhoch wird kaum noch gefliest. Zukunftsweisend ist der vollkommen bündige Übergang zwischen Fliese und Wandputz.“ Stilistisch gibt es keine Einschränkungen – ob Keramik, Massivholz oder Beton, alles darf kombiniert werden.

Die Firma Weinkopf wäre aber nicht Mitglied im erlesenen, bundesweiten Verbund „Die Badgestalter“, wenn sie nicht ein paar ganz besondere Highlights zu bieten hätte. „Die Planung mit dem Kunden beginnt mit der Kontaktaufnahme am Telefon oder bei einem Treffen in der Ausstellung. Hier sprechen wir schon über die Vorstellungen und das Budget. Dann machen wir einen Aufmaß-Termin beim Kunden, der dabei Wünsche äußern oder Kritik an der bestehenden Ausgangssituation üben kann. Beim zweiten Termin in der Firma planen wir das Bad dann bis ins Detail genau am Bildschirm. Ganz neu ist aber seit diesem Jahr, dass der Kunde mithilfe einer speziellen Brille mitten in sein neues Bad versetzt wird. Es ist die perfekte Illusion.“ Die Umsetzung ist meist in nur fünf Tagen möglich, denn sämtliche Gewerke kommen aus einer Hand. „Die 3D-Planung ermöglicht nicht nur eine hundertprozentig genaue Planung und Ausführung. Sie spart auch viel Zeit“, resümiert Stephan Neumann-Weinkopf. „Endlose Termine zwischen Großhandelsausstellung, Fliesenleger, Maler, Elektriker und Installateur reduzieren wir auf einen einzigen Termin in unserer Ausstellung.“ Weinkopf arbeitet mit den „Klassikern“ Hansgrohe, Dornbracht, Keramag, Duravit, Villeroy & Boch, aber auch mit spezialisierten Firmen wie „F&F“ zusammen, welche sich auf hochwertige Badmöbel aus Naturstein und Massivholz konzentriert. Außerdem sorgt der Familienbetrieb für kuschelige Wärme.

Der ganze Stolz des Hauses ist das „Energiekompetenzzentrum“. Fotos: Weinkopf

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Stephan Neumann-Weinkopf

Mitarbeiter: 20
davon Azubis: 2
(Im Sommer werden wieder Lehrstellen im Bereich Anlagenmechaniker/SHK frei)

Homepage: www.weinkopf.de
www.weinkopf-die-badgestalter.de

Öffnungszeiten:
Ausstellung:
Mo. bis Fr.: 11.00 – 17.00 Uhr
Sa.: 9.00 – 12.00 Uhr
So.: 13.00 – 18.00 Uhr
schauoffen ohne Beratung
Büro:
Mo. bis Fr.: 7.00 – 17.00 Uhr
Sa.: 9.00 – 12.00 Uhr

Der Profi WEINKOPF
Beraten. Planen. Machen.
KOMPETENZZENTRUM BAD&HEIZUNG
Fachausstellung auf über 2.000 qm

Im hauseigenen „Energiekompetenzzentrum“ präsentiert Weinkopf hochinnovative Heizsysteme der Marken Viessmann und Alpha Innotec. Besonders im Bereich der Wärmepumpen liegt das Unternehmen vorne. „Wir planen Anlagen in Ein- und Mehrfamilienwohnhäusern und können so individuelle Wärme für jeden Bedarf bereitstellen.“ Und damit ein Besuch bei Weinkopf ein Erlebnis für alle Sinne wird, gibt es immer wieder tolle Events, vom Frühstück im Bad über Vernissagen bis hin zum Grillseminar.

Teleskoparbeit mit Primärkronen, die im Mund verklebt werden.

Kekse zaubern Ihnen ein Lächeln ins Gesicht, genau wie wir!

Damit Lächeln wieder Freude macht

Dentallabor Jung steht für Fachkompetenz und Rundumservice

Wer das Dentallabor Jung in der Betzdorfer Innenstadt zum ersten Mal betritt, der kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus. Bereits am frühen Morgen herrscht hier konzentrierte Betriebsamkeit, und zwar an allen Arbeitsplätzen. Jeder Mitarbeiter weiß genau, was er zu tun hat, und widmet sich mit Leidenschaft und hohem Fachverstand seinem Werkstück, während die Luft flirrt vom Surren der Schleifgeräte – ein Geräusch, das ein wenig an unliebsame Zahnarztbesuche erinnert, aber zum Glück nicht mit Schmerzen verbunden ist.

Die meisten Betzdorfer kennen die wendigen, trendigen „Jung"-Flitzer, die weit über die Siegstadt hinaus im Kundendienst unterwegs sind, aber kaum jemand weiß, wie es hinter den Kulissen aussieht und wie viel meisterliches Können erforderlich ist, bis Chefin Verena Jung und Ihre Mitarbeiter ein fertiges Produkt präsentieren und dem zufriedenen Kunden ein neues, strahlendes Lächeln entlocken können. „Wir verstehen uns als Mittler zwischen Patient, Arzt und Technik und stellen in Bezug auf zahntechnische und ästhetische Lösungen Ansprüche auf höchstem Niveau", sagt Verena Jung. „Unsere Erfahrung und unsere Qualität machen uns zu einem vertrauensvollen Partner. Wir sind uns der Verantwortung bewusst, dass wir nachhaltig zum Behandlungserfolg und somit zur Patientenzufriedenheit beitragen. " Das geht nur mit einem guten Team. Das Labor, das seit 70 Jahren in Familienhand liegt und von Verena und Andrea Jung in der zweiten Generation geführt wird, vereint 18 Mitarbeiter mit hoher Motivation und fachlicher Kompetenz. Das Jung-Team weiß, dass zahntechnische Arbeiten absolut passgenau und perfekt sitzen müssen. Deshalb ist die Vernetzung zu Zahnärzten und Patienten gleichermaßen eng, vom Beratungsgespräch auf Augenhöhe über das große Leistungsspektrum bis hin zum ersten, genussvollen Biss in einen leckeren Keks … „Wenn es um Zähne geht, sprechen wir über einen intimen, ausdrucksstarken Bereich, der nicht nur das optische Erscheinungsbild der Patienten prägt, sondern auch zu ihrer Gesundheit und ihrem Wohlbefinden beiträgt", erläutert Verena Jung. „Wir sind ein zertifiziertes Unternehmen, das den Patienten individuell von Anfang an begleitet – oft sind wir sogar bei der Anprobe beim Zahnarzt dabei." Ob Implantate, Kronen, Schienen, Veeners, Galvano-Teleskope, vollkeramische Zähne oder Zahnfarbbestimmung, das Angebot des Dentallabors Jung orientiert sich an der Technik der Zukunft. Das ist in Verena Jungs Augen ein Grund mehr, auf diese Wertarbeit zu setzen und von vermeintlich günstigeren Produkten aus dem Ausland Abstand zu nehmen. Der ganze Stolz der Firma Jung ist das hauseigene Fräszentrum „jungfeinschliff" – in seiner Materialvielfalt einer der wenigen im nördlichen Rheinland-Pfalz. Hier werden per CAD/CAM – einem computergestützten Verfahren zur Konstruktion und Herstellung – Kronen und Brücken, aber auch Implantate, Implantataufbauten und Kronen aus hochtransluzenter Vollkeramik gefertigt. Bei aller Technik geht es im Dentallabor Jung aber immer noch um bodenständiges Handwerk mit künstlerischem Ansatz, das auch ganz viel zurückgibt, wie Verena und Andrea Jung aus ihrer 30-jährigen Erfahrung sagen können: „Der schönste Moment ist immer der, wenn ein Patient mit einem Lächeln die Praxis verlässt und mit seiner Wahl zufrieden ist."

Verena Jung im Gespräch mit Zahntechnikermeister Stephan Kohl. Fotos: Julia Hilgeroth-Buchner

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Verena und Andrea Jung

Mitarbeiter: 18

Homepage:
www.jungdentallabor.de

Öffnungszeiten:
Montag, Dienstag und Donnerstag:
7.30 – 16.30 Uhr
Mittwoch und Freitag:
7.30 – 15.30 Uhr

jungdentallabor ... in Betzdorf
Begeisterung für das Besondere

Gontermannstr. 6 57518 Betzdorf E-Mail: v.jung@jung-dentallabor.de Telefon: 02741 97970

Brasilien, Goiás: Farmer Rogerio Luis Hoffmann mit Evelasio Rowedder und Sascha Otto (GROUP SCHUMACHER) sowie zwei Technikern (v.l.n.r.).

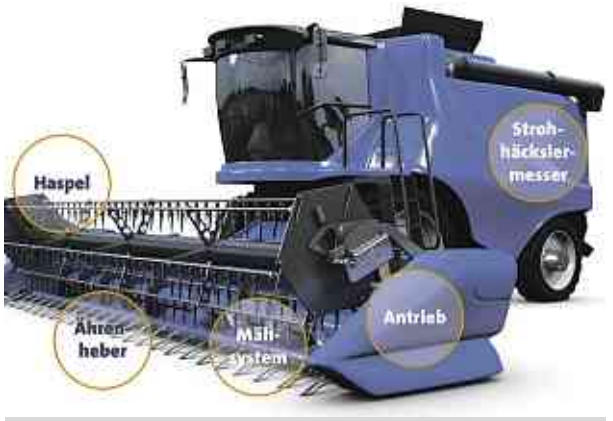
(v.l.n.r.) Marco Rein, Technischer Kundendienst, und Bastian Orthen, Produktdesigner, bereiten die Entwicklungen auf den Praxiseinsatz vor.

Wir ernten an 365 Tagen im Jahr

Group Schumacher ist Global Player in der Landtechnik

Flirrende Hitze liegt über dem gigantischen Sojafeld im Herzen Brasiliens. Es ist Januar, und die Ernte ist in vollem Gang. Auf rund 6000 Hektar Fläche müssen die dicken, festen und holzigen Stängel der Sojapflanzen geschnitten werden, und zwar in möglichst kurzer Zeit. Für den Landwirt, aber auch für den Lohnunternehmer hängt nun alles von der Einsatzsicherheit des Mähdreschers ab. Der stellt sich der Herausforderung mit seinem bis zu 15 Meter breiten Mähbalken. Ergebnis: ein verlustfreier, sicherer Schnitt bei maximaler Effizienz und Geschwindigkeit.

Eine Szene, wie sie sich auch in China, Russland oder Australien abspielen könnte – wer ernten will, muss zuerst schneiden.
Die Keimzelle für vollendete Schnitttechnik jedoch liegt im Westerwald. Hier, im Dörfchen Eichelhardt, tüfteln die Experten der Group Schumacher rund um die Uhr, um Landwirten, Lohnunternehmern und Herstellern auf der ganzen Welt ein Gesamtportfolio an Systemen und Komponenten für Erntemaschinen anbieten zu können. Die mittelständische Unternehmensgruppe steht unter der Geschäftsführung von Fred und Heinz-Günter Schumacher und entwickelt nicht nur innovative Produkte wie das universell einsetzbare „Schumacher Mähsystem“, sie stellt sich auch auf die weltweit vollkommen unterschiedlichen Bedingungen bei Klima, Bodenstruktur und technischem Equipment sowie auf die spezifischen Methoden der Bodenbearbeitung ein. Ob chinesisches Reisfeld oder Westerwälder Acker – Group Schumacher versteht sich als Partner für alle, die effizient und verlässlich ernten wollen. Obwohl das Unternehmen weltweit Standorte hat, liegt die Konstruktionshoheit bei der Forschungs- und Entwicklungsabteilung in Eichelhardt. Leiter sind Sascha Otto (Entwicklung Mähsysteme) und Ralf Schmidt (Entwicklung Antriebstechnik), sie leiten ein 23-köpfiges Team aus Ingenieuren, Produktdesignern und technischem Kundendienst. „Wir entwickeln hier das einzige Schnittsystem, das weltweit an alle Mähdreschertypen angepasst werden kann“, erläutert Sascha Otto. „Unsere Produkte werden vor Ort von Kooperationspartnern auf Versuchsflächen getestet und die Ergebnisse nach Deutschland kommuniziert.
Wir halten engen Kontakt zur Landwirtschaft und haben stets die Praxis im Blick – ob den Kunden nebenan oder auf einem anderen Feld der Welt.“



Das Group Schumacher Produktportfolio für Mähdrescher.
Fotos: Group Schumacher

Probleme können dank der Vertretungen in vielen Ländern zeitnah gelöst und damit teure Stillstandzeiten für die Mähdrescher sowie Ernteverluste verringert werden. „Die technische Baugruppe in vorderster Front des Mähdreschers ist dafür verantwortlich, dass die bis zu 450.000 Euro teuren Erntemaschinen überhaupt ihre Arbeit machen können“, sagt Otto. Die Produkte des Unternehmens sind folglich überall dort zu finden, wo Halme geschnitten, zerkleinert oder geborgen werden.

Damit wird eine leistungsstarke und sichere Ernte der wichtigsten Rohstoffe für die Nahrungs- und Energieproduktion ermöglicht. Und Group Schumacher möchte weiter expandieren, um das umfangreiche Sortiment möglichst vielen Abnehmern zugänglich zu machen. Dazu gehören neben Systemen für Mähdrescher auch verschiedene Garnknoter ebenso wie Heckenscheren. Group Schumacher macht Landwirten das Leben leichter und zieht deshalb mit Stolz Bilanz: „Wir arbeiten für die perfekte Ernte – an 365 Tagen im Jahr.“

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Fred und Heinz-Günter Schumacher

Mitarbeiter in Eichelhardt: 220
Mitarbeiter weltweit: >500
Azubis: 10 Prozent der Belegschaft

Homepage:
www.groupschumacher.com

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
8.00 – 17.00 Uhr

GROUP SCHUMACHER

SCH EWM rasspe radura

Links: Verbrennung von Diesel, rechts: Verbrennung von GTL. Fotos: Shell

17:00

GTL bietet Potenzial, die lokale Luftqualität zu verbessern

In Deutschland wird über Fahrverbote für Dieselfahrzeuge diskutiert. Dabei gibt es bereits eine saubere Alternative zum Diesel: Gas-to-liquids-Kraftstoff von Shell.

Gas-to-liquids-Kraftstoff (GTL) ist ein synthetischer Kraftstoff auf Erdgasbasis. Das zur Produktion notwendige Verfahren entwickelten die beiden deutschen Chemiker Franz Fischer und Hans Tropsch bereits in den 1920er-Jahren. Heute ist es als Fischer-Tropsch-Verfahren weltweit bekannt. Das Mineralölunternehmen Shell beschäftigt sich seit den 1970er-Jahren mit der Produktion von GTL und hat seitdem den Herstellungsprozess ständig weiterentwickelt und verfeinert.

Warum GTL bei der Suche nach sauberen Kraftstoffalternativen so wenig Aufmerksamkeit in der energiepolitischen Diskussion bekommt, fragten sich auch die Kraftstoffexperten bei Bellersheim. Um das Thema GTL prominenter zu platzieren, hatte Bellersheim unter anderem den energiepolitischen Sprecher der CDU-Landtagsfraktion von Rheinland-Pfalz, Michael Wäschenbach, nach Neitersen eingeladen. „Die Politiker waren überrascht, dass es so eine Zwischenlösung überhaupt gibt“, berichtet Mario Weller, Kraftstoffexperte bei Bellersheim, von dem Treffen. „Bei der Suche nach alternativen Kraftstoffen steht am Ende der Diskussion immer der Elektroantrieb als absoluter Heilsbringer. Die bereits verfügbaren Möglichkeiten wie eben beispielsweise GTL werden komplett ignoriert“, ärgert sich Mario Weller über eine zu eindimensi nale Sichtweise der Politik.

Bellersheim engagiert sich bereits seit längerem für GTL als Kraftstofflösung für bestimmte Bereiche. Vor allem Nutzfahrzeuge oder der öffentliche Nahverkehr verschmutzen die Luft in den Städten mit Dieselabgasen. „GTL ist wasserklar und stinkt nicht“, erklärt Mario Weller. „Und jeder Dieselmotor verträgt GTL. Lkw oder Busse müssten also nicht aufwendig umgerüstet werden, sondern Spediteure wechseln einfach von Diesel auf GTL“, bringt Mario Weller die offensichtlichen Vorteile für Unternehmen mit einem großen Fahrzeugpark auf den Punkt.

Durch das Tanken von GTL reduziert sich laut Shell der lokale Feinstaubausstoß um bis zu 30 Prozent. „Gerade für städtische Müllabfuhren oder für die Schifffahrt ist GTL eine attraktive Alternative. Die Rußfahnen aus dem Auspuff der Moselschiffe beispielsweise gehörten der Vergangenheit an“, nennt Mario Weller weitere Vorzüge.

Für interessierte Fuhrparkbetreiber liegt die nächstgelegene GTL-Produktionsstätte im niederländischen Arnheim. „Von dort können wir die Kunden ohne Probleme mit GTL beliefern“, wirbt Mario Weller für die saubere Dieselalternative.

Gleichzeitig hofft Bellersheim, dass die Ergebnisse der Gespräche mit den Landespolitikern bei anstehenden Fraktionssitzungen in Berlin auf fruchtbaren Boden fallen. „Wir sind ein modernes und umweltbewusstes Unternehmen und machen unseren Kunden mit GTL ein im wahrsten Sinne des Wortes sauberes Angebot“, unterstreicht Mario Weller noch einmal die Vorreiterrolle von Bellersheim in Sachen Klimaschutz.

Shell
GTL Fuel
SYNTHETIC TECHNOLOGY FOR CLEANER AIR*

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Thomas Bellersheim
Simone Bellersheim

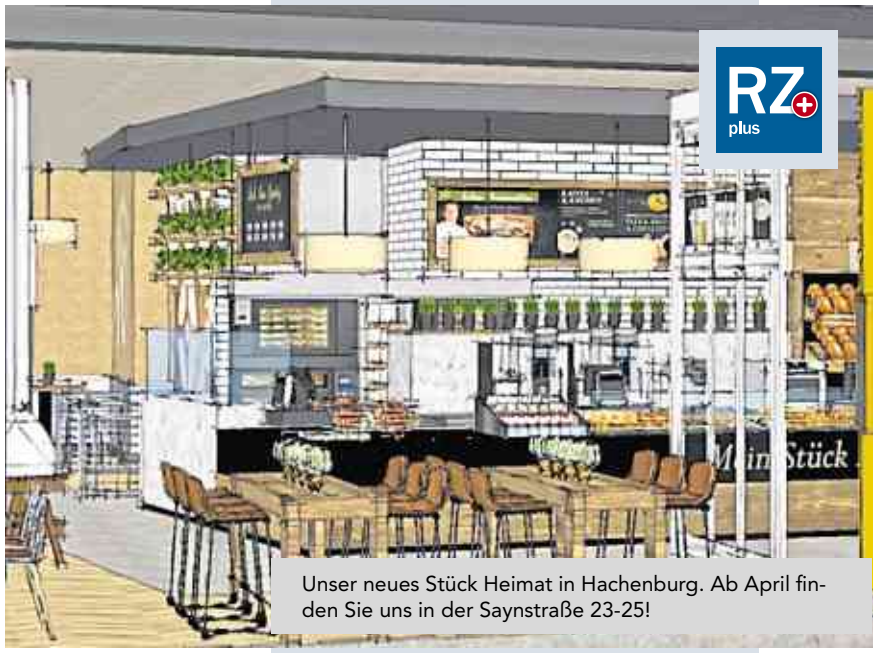
Mitarbeiter: 28
Azubis: 2

Homepage: www.bellersheim.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag
7.30 – 18.00 Uhr
Freitag
7.30 – 17.00 Uhr
Samstag
7.30 – 12.00 Uhr

BELLERSHEIM
ENERGIE

Gemütliches und modernes Ambiente erwartet Sie zukünftig bei Ihrem Mühlenbäcker in Hachenburg.



Unser neues Stück Heimat in Hachenburg. Ab April finden Sie uns in der Saynstraße 23-25!

Mein Stück Heimat wächst!

Auch 2018 steht schon wieder das nächste Projekt in den Startlöchern

Für die Mühlenbäcker ist Brot nicht nur ein Lebensmittel, es ist ein Stück Heimat – Tradition und die Liebe zum Bäckerhandwerk. Das wohl Beste am Job des Bäckers ist, wenn der Duft von frisch gebackenem Brot durch die Backstube weht. Wenn man den Laib mit dem Schießer aus dem Ofen holt und sieht was man mit seinen eigenen Händen gefertigt hat, das ist wahre Liebe zum Handwerk.

Natürlich beziehen die Mühlenbäcker ihre Rohstoffe nur von den Besten. Eier vom Hühnerhof aus der Region. Pflaumen von Pflaumenbauer aus der Nähe. Weizen von Westerwälder Feldern und Milch vom Milchbauern ums Eck.

Die beste Qualität und gute Mitarbeiter entscheiden über den Erfolg eines Unternehmens. Und natürlich nicht zu vergessen gute Standorte mit tollen Kunden. Hier arbeiten die Mühlenbäcker derzeit an einem tollen Standort in Hachenburg.

Moderne Location mit der klassischen Mühlenbäcker-Wohlfühlatmosphäre. Ab April finden Sie hier tolle Pastagerichte, ein leckeres Pizzakonzept, aber natürlich auch die bekannten Spezialitäten.

Vor allem für eine schnelle Mittagspause ist am neuen Standort gesorgt. Durch eine neu entwickelte „Bestell-App“ hat der Kunde die Möglichkeit bequem von der Arbeit aus oder von zu Hause sein Essen für die Mittagspause zu bestellen und zu bezahlen. Er kann somit an der wartenden Schlange vorbei und sein Mittagessen direkt abholen oder vor Ort genießen.

Auch zukünftig sind die Mühlenbäcker also wieder auf der Suche nach Fachkräften und Auszubildenden. Auch für den neuen Standort in Hachenburg werden noch Kolleginnen/-en gesucht.

Pssss….. Um den Startschuss für Hachenburg nicht zu verpassen, folgen Sie den Mühlenbäckern auf ihrer Facebook-Seite oder schauen Sie doch gerne auf der Homepage www.die-muehlenbaecker.de vorbei.

„Unser Mühlenbäcker-Land wächst“ freut sich Rudolf Jung und berichtet stolz über sein neustes Projekt in Hachenburg. Fotos: mühlenbäckerei jung

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Rudolf Jung
Martin Jung
Verena Moser

Mitarbeiter: 500
davon Azubis: 70

Filialen: 48

Homepage:
www.die-muehlenbaecker.de

Öffnungszeiten:
variieren je Filiale

die Mühlenbäcker.
Mein Stück Heimat.

Bei Notfällen kooperieren die Pflegekräfte auch mit dem Rettungsdienst.

Auch die Visite wird von Pflegekräften begleitet.

24 Stunden im Dienst des Patienten

DRK-Pflegekräfte meistern Alltag mit Herz und Fachverstand

Sie wechseln Verbände, stellen Tabletten zusammen und begleiten die Visite, sie dokumentieren, managen und kommunizieren, und das alles in drei Schichten und 24 Stunden rund um die Uhr. Wenn Andrea Schmidt (Abteilungsleitung Chirurgie/Orthopädie), Silke Lisiecki (Abteilungsleitung Innere/Urologie) und die Gesundheits- und Krankenpflegerin Teresa Wernervon ihrem Alltag im Pflegebereich des DRK-Krankenhauses Altenkirchen erzählen, dann wird schnell klar, welch vielfältige Aufgaben jeden Tag auf Station warten.

Natürlich steht der Dienst am Menschen an allererster Stelle – ein Auftrag, dem alle drei Damen mit Freude nachkommen. Doch die gegenwärtige Entwicklung im Gesundheitswesen macht auch vor Einrichtungen wie dem DRK-Krankenhaus mit seinen Standorten Altenkirchen und Hachenburg nicht Halt. Beim Schichtwechsel erfolgt die mündliche Übergabe anhand von schriftlichen Pflegedokumenten. In der knappen Übergabezeit müssen aktuelle Veränderungen besprochen werden, damit der Primärauftrag, die Sicherstellung der Patientenversorgung, gewährleistet werden kann. „Wir unterscheiden zwischen Grund- und Behandlungspflege“, erläutert das Trio. Zur Grundpflege gehören unter anderem die Krankenbeobachtung, die Ernährung, die Mobilisation und die Unterstützung bei der Körperpflege. Die Behandlungspflege umfasst Fachbereiche wie z.B. die Wundver sorgung, die Vorbereitung, Überwachung und Versorgung der Patienten nach medizinischen Eingriffen.

Beim Tabletten-Stellen gilt das Vier-Augen-Prinzip.
Fotos: Julia Hilgeroth-Buchner

Hier sind regelmäßige Fort- und Weiterbildungen, die sich stets an der aktuellen medizinischen Entwicklung orientieren, unerlässlich. Dazu kommt der hohe administrative und organisatorische Einsatz. „Wir sind von der Aufnahme bis zu der Entlassung Anlaufpunkt und kompetenter Ansprechpartner bei allen Fragen. Dazu gehört z. B. das Belegungs- und Entlassmanagement“, berichtet Teresa Werner. Die Pflegekräfte arbeiten eng mit den Pflegefachkräften der Abteilungen Anästhesie, OP, Endoskopie, Intensiv und Zentrale Notaufnahme zusammen. „Das Zeitmanagement ist durchgetaktet“, sagt Marion Strüder.

Die stellvertretende Pflegedirektorin des Standortes Altenkirchen kennt sich bestens mit den Interna aus. „Alle Prozesse unterliegen strengen Standards, die die Sicherheit und die fachgerechte Behandlung der Patienten garantieren und über das Qualitätsmanagement kontrolliert werden“, sagt die Expertin. Diesen Standards sind alle Pflegekräfte gleichermaßen verpflichtet, was die Teamarbeit übersichtlicher macht. „Eine Schicht muss sich auf die andere verlassen können!“ Auch die Betreuung der Gesundheits- und Krankenpflegeschüler, der FSJler, der BFDler und der Schulpraktikanten muss integriert werden. „Wir müssen alle auch in pädagogischer und psychologischer Hinsicht geschult sein.

Das betrifft auch unseren Umgang mit Patienten und Angehörigen. Gleichzeitig darf die Schweigepflicht nicht verletzt werden“, betont Marion Strüder. Bei all diesen Aufgaben darf eins nicht zu kurz kommen: die liebevolle Hinwendung zum Patienten. Ein Wermutstropfen ist der immer größer werdende dokumentarische Aufwand. Dennoch sind die Kolleginnen mit Herz bei der Sache, und wenn sie abschließend einen Wunsch formulieren dürften, dann den: „Es wäre schön, wenn trotz aller neuen Richtlinien der Mensch weiterhin im Mittelpunkt unseres Handelns stehen würde.“

Zahlen & Fakten

DRK-Krankenhaus Altenkirchen-Hachenburg

Bettenzahl:
160 in Altenkirchen
163 in Hachenburg

Homepage:
www.drk-kh-altenkirchen.de

DRK Krankenhaus Altenkirchen-Hachenburg
Deutsches Rotes Kreuz

Hotel Breidenbacher Hof

Tenne

„Kräuterwind“ trifft Gastlichkeit

Breidenbacher Hof setzt auf die Schätze der Region

Als Ludwig Breidenbach im Jahre 1893 den Grundstein für sein Restaurant legte, konnte er nicht ahnen, wie prägend der Breidenbacher Hof einmal für die Siegstadt Betzdorf werden würde. Mit der Übergabe an die Familie Loosen vier Jahre später ging „der Hof“ in erfahrene, weitsichtige Hände über, die das überregional bekannte Hotel-Restaurant inzwischen in vierter Generation führen. Der Leitsatz, dem Gast Gehobenes zu bieten, ohne abzuheben, konnte dabei bis zum heutigen Tag und trotz einiger Höhen und Tiefen uneingeschränkt beibehalten werden. So ist der Breidenbacher Hof zu einem Ort der Gastlichkeit geworden, an dem traditionelle Gastfreundschaft buchstäblich vom frischen Wind der Neuzeit umweht wird.

Dass der „Hof“ über eine ausgezeichnete Küche verfügt, ist kein Wunder. Swen Loosen, der den Betrieb mit seinem Vater Jörg führt, ist selbst gelernter Koch und durchlief seine Ausbildung im renommierten, mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Hotel und Restaurant Colombi in Freiburg. Swen Loosen setzt hierbei vor allem auf Produkte aus der Region. „Wir haben das Glück, in einer Gegend zu leben, in der es ein vielfältiges Angebot an Gemüsen, Kräutern und Obst gibt, die wir direkt in der Küche verarbeiten.

Doppelzimmer premium. Fotos: Breidenbacher Hof

Dank der noch bestehenden Westerwälder Landwirtschaft können wir auch auf Fleischprodukte zurückgreifen, die direkt vom Erzeuger zu uns gelangen. Wir bauen auf die Frische der Region!“

Getreu diesem Motto gehört der Breidenbacher Hof zu den „Kräuterwind“-Wirten, die als kulinarische Botschafter lukullische Köstlichkeiten aus regionalen Produkten zaubern.

Und wo käme dies besser zur Geltung als in passenden Räumlichkeiten? Das altehrwürdige Gebäude strahlt Wärme, Gemütlichkeit und kultivierte Gastlichkeit aus – in der zünftigen „Bierstube“, im Wintergarten, aber auch in den individuell gestalteten Zimmern. Der „Hof“ hat aber noch mehr zu bieten. Schon bei der Eröffnung der inzwischen legendären „Scheune“ im Oktober 1983 wurde jedem klar, dass hier ein Schmuckstück entsteht, in dessen heimeligem Ambiente es sich hervorragend feiern lässt.

Weil der rustikale Charme Gäste aus Nah und Fern begeisterte, kam 1990 die „Tenne“ hinzu. Nun war der Breidenbacher Hof mehr als Hotel und Restaurant, denn er entwickelte sich auch zu einem kulturellen Treffpunkt.

Der Veranstaltungskalender ist in 2018 wieder randvoll mit tollen Events. Stolz sind die Loosens auf ihre „Eigenproduktion“, die Krimidinner. Aber auch die öffentliche Veranstaltung zum Internationalen Weltfrauentag am 8.3., das „Magic Comedy Dinner“ am 24.3., die kulinarische Weltreise „In 80 Tagen um die Welt“ vom 6.8. bis zum 12.10., der Wandertag am 23.9. mit Felix Knopp oder das Konzert „Live & Acoustic“ am 23. und 24.11. mit KaBo und Freunden sind Höhepunkte der Saison.

Darüber hinaus verwöhnen die „Hof“-Köche ihre Gäste natürlich zu allen Feiertagen des Jahres (sämtliche Termine sind auf der Homepage einsehbar). Die Philosophie des „Hofs“ fassen Swen und Jörg Loosen abschließend so zusammen: „Es ist Tradition in unserem Haus, dass wir uns als Gastgeber verstehen, die alles daran setzen, dafür zu sorgen, dass sich unsere Gäste rundherum wohlfühlen. Wir halten uns da an Johann Wolfgang von Goethe: Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend“.

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Jörg und Swen Loosen

Mitarbeiter: 35

Homepage:
www.hotel-breidenbacher-hof.de

Öffnungszeiten Restaurant:
Montag bis Freitag:
12.00 – 14.00 Uhr
18.00 – 22.00 Uhr
Samstag:
18.00 – 22.00 Uhr
Sonntag: Ruhetag

KRÄUTERWIND
WIRTE
BREIDENBACHER HOF

21:00

Meikel und Nico Kierpaczy.

Individuelle und schonende Teppichwäsche gewährleistet die Robustheit des Teppichs über ein Leben

Erlesene Teppichkunst verdient die richtige Kosmetik

Orientteppichhandel Kierpaczy kennt sich mit Kunst, Pflege und Reparatur von Teppichen aus

Ein Teppich verdient die richtige Pflege, weiß Franz Kierpaczy, Fachmann und Inhaber des Orientteppichhandels in der Koblenzer Straße 4 in Hachenburg. Er ist Herr über die edelsten und hochwertigsten Teppiche des Orients und beherrscht die Pflege- und Waschtechniken für Teppiche nach persischer Tradition. „Alle fünf Jahre muss ein Teppich gewaschen werden, wird die Wolle nicht regelmäßig rückgefettet, verschleißt sie sehr schnell." Seit mehr als 40 Jahren kennt sich die Familie Kierpaczy mit Kunst, Pflege und Reparatur von Teppichen aus. Neue und auch antike Teppiche, die im eigenen Hause restauriert wurden, sind in den Ausstellungsräumen in der Filiale in Sankt Augustin zu sehen. „Es lohnt sich auf jeden Fall mal reinzuschauen und der vielen Kostbarkeiten und das Ambiente bei einem Glas Tee zu genießen", empfiehlt Kierpaczy. „Gern holen wir Ihre guten Stücke bei Ihnen ab und beraten Sie auf Wunsch auch direkt vor Ort. Natürlich sind Sie auch herzlich eingeladen, bei uns vorbeizukommen und sich direkt von unserem Service überzeugen zu lassen." Individuelle und schonende Teppichwäsche gewährleistet die Robustheit des Teppichs über ein Leben lang und weit darüber hinaus. Die Reinigung findet nur nach traditionellen Methoden statt. Die Teppichwäsche bringt die Farben wieder zum Leuchten, befreit den Teppich von Motten und Milben und stärkt langfristig die Fasern des Teppichs. Teppiche werden schonend von Hand nach alter persischer Tradition gereinigt. Günstigste Reparatur mit modernster Technik und traditioneller Sorgfalt vom Fachmann. Das Fachgeschäft ist in der Lage, den Originalzustand des Teppichs durch Einsatz von Originalmaterialien wieder herzustellen. Dabei wird selbstverständlich auf die Wolle aus dem entsprechenden Herkunftsland des Teppichs geachtet und mit dem jeweiligen Färbeverfahren gearbeitet.

Hier werden Fransen eines Teppichs filigran ausgebessert.
Fotos: Kierpaczy

Reinigungsleistungen im Einzelnen: Schonende Teppichhandwäsche auf Spezialgrundlage, Teppichwäsche, Shampoonierung durch Hand. **Weitere Reparaturleistungen:** Restauration von alten, antiken und neuen Teppichen, Behandlung von Glanz und Farben/Erhaltung der Originalität, fachgerechte und traditionelle Restaurierung, Entfernen von Flecken und Verfärbungen, Gobelinreparatur. **Weitere Serviceleistungen:** Transparente Festpreise, umweltfreundlicher Transport mit erdgasbetriebenem Fahrzeug, Handel und Service für traditionelle Teppiche und Designerware, Beseitigung von Mottenfraß und sonstigen Beschädigungen, Hol- und Bringservice.

Warum brauchen Sie Teppichreinigung? Teppich ist ein sehr beliebter und weit verbreiteter Bodenbelag, der aber eine besonders sorgfältige Pflege und regelmäßige fachgerechte Reinigung verlangt. Im Laufe der Zeit sammeln sich im Teppich große Mengen an Staub, verschiedenen Schmutzpartikeln und kleinen Tierchen oder Mikroorganismen wie z.B. Milben, Bakterien und Viren, die sehr oft zu Krankheitserregern werden. Durch die Ausscheidungen der Hausstaubmilben können beim Menschen Hausstauballergien ausgelöst werden. In Deutschland gibt es 7,4 Millionen Milbenallergiker. Die Dunkelziffer ist noch weitaus höher. Viele wissen nicht, dass sie schon eine Allergie haben oder HAUSTE gefährdet sind. Nur eine professionelle Reinigung lindert und schützt! Dann ist die professionelle Teppichreinigung aus hygienischen Gründen unvermeidbar.

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Franz Kierpaczy

Gründung: 1977

Homepage:
www.teppiche-bonn-rheinsieg.de

Öffnungszeiten:
Montag – Samstag:
nach Vereinbarung

Orient-Teppich-Handel Kierpaczy
TEPPICH-WÄSCHE 40

Öffnungszeiten gibt's nicht –

jedenfalls nicht beim Abschleppdienst MÜLLER – überall im Westerwald

AM MÜLLER – Wir haben seit 1986 durchgehend geöffnet – wir stehen mit unserem Abschleppdienst seit über 30 Jahren 24 Stunden täglich für unsere Kunden bereit – Tag und Nacht, Sonn- und Feiertag: Immer!
Wir sind Premium AP-Vertragspartner und Partnerbetrieb fast aller Versicherungen, Assistancen und Autoclubs – eigene Unfall-Schadenzentrale, eigener Pannendienst, eigener Krandienst, Ölspurreinigung mit modernsten Maschinen.

CARSHARING im Westerwald – gibt's nicht? Geht nicht? Gibt's doch … Und zwar schon seit Jahren bei der Autovermietung MÜLLER – überall im Westerwald und jetzt auch in Limburg!

Natürlich geht das bei uns ganz anders als in Köln oder Frankfurt, der Kunde muss sich nicht „sein" Carsharing-Auto googeln, dann suchen und abholen, wir bringen das gewünschte Fahrzeug zum Kunden, sauber, mit Einweisung, mit vollem Tank, mit vollem Wischwassertank, komplett gecheckt und verkehrssicher = VIP CARSHARING von AM.

Lassen Sie sich beraten –
Infos auf am-mueller.de

AM MÜLLER Ihr Fairmieter im Westerwald! Und, wir haben die Riesenauswahl… PKW, Kombis, Cabrios, Transporter, Sprinter, Doppelkabiner, kleine Kipper, Lkw, Busse, Messebusse, Jumbo-Fahrradbusse – mit Platz für 9 Personen und 9 Fahrräder/E-Bikes im Innenraum u.v.m. Tagesmiete, Wochenendtarife, 50 Std.-Sonderpreise, Wochenmieten, Monatsmieten, Jahresmieten.

Fotos: AM-Müller

Zahlen & Fakten

Verantwortlich:
Georg Müller

Unsere Standorte:
Staudt: 02602 1062053
Montabaur: 02602 2000
Hachenburg: 02662 1234
Limburg: 06431 9596141
Quirnbach: 02626 70004

Hotline Tag und Nacht
in Montabaur 02602 2000
in Hachenburg 02662 1234

Homepage: www.am-mueller.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
8.00 – 18.00 Uhr
Samstag:
8.00 – 12.00 Uhr

MÜLLER GMBH
ABSCHLEPPDIENST & AUTOVERMIETUNG
ÖLSPURBESEITIGUNG & KRANDIENST
PARTNER ASSISTANCE
Die besondere Dimension der Pannenhilfe.

Liegendkrankenanfahrt der Zentralen Notaufnahme des Herz-Jesu-Krankenhauses Dernbach.

High Tech im Schockraum der ZNA des Herz-Jesu-Krankenhauses Dernbach. Fotos: Krankenh. Dernbach

Rund um die Uhr für Sie im Einsatz

Die Zentrale Notaufnahme im Herz-Jesu-Krankenhaus Dernbach

Die Zentrale Notaufnahme wurde erst vor rund einem halben Jahr nach aufwendigen Um- und Erweiterungsbaumaßnahmen eingeweiht. Das Notfallteam im Herz-Jesu-Krankenhaus Dernbach untersteht der Leitung von Dr. Andreas Krämer (ärztliche Leitung) und ihm zur Seite stehend Heiko Böres (Physician Assistent). Räumlichkeiten und berufliche Qualifikationen entsprechen also modernen Standards. Der erste Patient dieser Stunde kommt mit dem Notarztwagen mit Schmerzen im Brustkorb und instabilem Kreislauf. Daher übernimmt ihn das Dernbacher Notfallteam sofort in den sogenannten Schockraum, um ihn hier für die Erstuntersuchungen zu stabilisieren. Selbst für Wiederbelebungsmaßnahmen ist dieser Raum speziell ausgestattet. Die Erstdiagnostik bestätigt einen Herzinfarkt. Daher wird der Patient direkt in eines der Dernbacher Herzkatheterlabore gebracht, wo ihn das vorab informierte Spezialistenteam erwartet. Mit dieser Behandlungskette wird die optimale und rasche Therapie des Herzinfarkt-Patienten erreicht. Ursache für den Herzinfarkt war eine Engstelle in einem der Herzkranzgefäße. Diese wird im Herzkatheterlabor erfolgreich geweitet, so dass der notwendige Blutfluss wieder hergestellt ist. Anschließend kommt der Patient zur weiteren Behandlung und Überwachung auf die Intensivstation.

Dr. Andreas Krämer, Ärztlicher Leiter der ZNA

Heiko Böres, nichtärztlicher Leiter

Ein weiterer Patient wird mit Verdacht auf einen Schlaganfall in die Zentrale Notaufnahme gebracht. Es folgt die Einleitung der Erstdiagnostik unter anderem mit klinischen und radiologischen Untersuchungen, hierzu zählt die Bildgebung mittels CT und MRT sowie EKG und Labordiagnostik. Die hoch auflösenden Aufnahmen bestätigen die Verdachtsdiagnose und zeigen genau, wo und in welchem Umfang das Blutgerinnsel den Blutfluss zum Gehirn behindert. In Abstimmung mit den Kollegen der Interventionellen Radiologie und der Schlaganfall-Akutstation wird der Patient für die Katheterbehandlung vorbereitet. Mittels eines Katheters kann nur wenig später der Blutpfropf entfernt und die dringend notwendige Sauerstoffversorgung des Gehirns wiederhergestellt werden. Währenddessen wird in einem weiteren der insgesamt acht Behandlungsräume der Beifahrer eines Verkehrsunfalles aufgenommen. Die routinierte Erstuntersuchung zeigt schnell, dass dieser Patient mit Prellungen, Abschürfungen und einem Schock relativ glimpflich davon gekommen ist. Die Erstuntersuchungen der Notfallpatienten ist wichtig, um die Behandlungsdringlichkeit einschätzen zu können. Denn in der ZNA werden Patienten nicht in der Reihenfolge ihres Eintreffens behandelt, sondern abhängig von ihrem Gesundheitszustand.

Zahlen & Fakten

Zentrale Notaufnahme
02602 684 – 555
Zertifiziertes EndoProthetikZentrum (EPZ) Dernbach
02602 684 – 698
Myomzentrum Dernbach
02602 684 – 286
Hebammenpraxis Dernbach
02602 106 21 72

DERNBACHER GRUPPE
KATHARINA KASPER

Die Einschätzung erfolgt nach dem wissenschaftlich fundierten „Manchester Triage System“, wodurch die Krankheits-/Verletzungsschwere des Patienten in verschiedene Schweregrade eingestuft wird.
Die Erstuntersuchung des Fahrers des Unfallfahrzeugs ergibt, dass dieser mit hoher Priorität therapiert werden muss. Bei ihm werden neben Knochenbrüchen auf den ersten Blick Quetschungen im Bauchbereich festgestellt. Weiterführende Untersuchungen zeigen, dass der Patient umgehend operiert werden muss. Das OP-Team mit Fachärzten aus den Bereichen Unfall-, Viszeral- und Gefäßchirurgie sowie Radiologie und Anästhesie übernimmt den Patienten zur weiteren Behandlung.

Unsere Kompetenzen:
Medizinische Klinik I (Kardiologie, Schlaganfall-Akutstation),
Medizinische Klinik II (Gastroenterologie) · Allgemein- und Viszeralchirurgie · Unfallchirurgie und Orthopädie · Gefäßchirurgie Anästhesie und Intensivmedizin · Palliativmedizin · Gynäkologie und Geburtshilfe Interventionelle und Konventionelle Radiologie · Nuklearmedizin · Tagesklinik für Psychiatrie · Psychotherapie und Psychosomatik

Nicht lange suchen, einfach verschenken!

Lesespaß verschenken, Dankeschön sichern!

Machen Sie Ihren Freunden, Bekannten oder Verwandten eine Freude und verschenken Sie zu Ostern die Rhein-Zeitung oder eine ihrer Heimatausgaben.

Top-Angebot für unsere Leser:

- 6 Wochen Zeitung **verschenken** für nur 30,90 Euro. Sie **sparen rund 40 %**
- Unser Geschenk für Sie: **OBI Geschenkkarte** im Wert von **10 Euro**
- Unser Oster-Geschenkabo **endet automatisch**

Rhein-Zeitung.de/Ostergeschenkabo

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Jetzt verschenken! So einfach geht's:

Bestellkarte bis spätestens 30.04.2018 an:
Mittelrhein-Verlag GmbH, Leser-Service, 56055 Koblenz

Tel.: **0800/20 22 200** (kostenfrei),
Fax: **02 61/98 36 - 2222**

Rhein-Zeitung.de/Ostergeschenkabo

☐ **Ja, ich bin Leser der Rhein-Zeitung oder einer ihrer Heimatausgaben und möchte 6 Wochen Lesefreude für einmalig 30,90 Euro verschenken. Das Oster-Geschenkabo endet automatisch.**

Als Geschenk erhalte ich eine OBI Geschenkkarte im Wert von 10 Euro.

Starttermin am _____ . _____ . 2018
(letztmöglich am 04.05.2018)

Meine Adresse:

Vorname, Name*

Straße, Hausnummer*

PLZ, Wohnort*

Telefonnummer (für Rückfragen zur Belieferung)

E-Mail
*Pflichtfelder

Ja, ich möchte von weiteren Vorteilen profitieren. Ich bin daher einverstanden, dass mich die Rhein-Zeitung und ihre Heimatausgaben per Post, Telefon oder E-Mail über interessante Medien-Angebote und kostenlose Veranstaltungen informiert. Meine Einwilligung kann ich jederzeit per E-Mail an aboservice@rhein-zeitung.net mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Eine Weitergabe Ihrer Daten zu Marketingzwecken anderer Unternehmen erfolgt nicht.

✕
Datum, Unterschrift

GEOSTERN.ZIEL

Geschenk-Lieferadresse:

Vorname, Name*

Straße, Hausnummer*

PLZ, Wohnort*

Telefonnummer (für Rückfragen zur Belieferung)

E-Mail
*Pflichtfelder

Ich zahle (bitte ankreuzen):
☐ per SEPA-Lastschriftverfahren ☐ per Rechnung

DE __ | __ __ __ __ | __ __ __ __ | __ __ __ __ | __ __ __ __ | __ __
IBAN

✕
Kontoinhaber (falls abweichend vom Besteller)

Ich ermächtige die Mittelrhein-Verlag GmbH, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschriftverfahren einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der Mittelrhein-Verlag GmbH auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

✕
Datum, Unterschrift des Kontoinhabers

Maximal 2 Kurz-Abo-Bestellungen pro Haushalt in den letzten 12 Monaten. Die Aktionsangebote können nicht mit bestehenden Abonnements verrechnet werden und dürfen nicht mit einer Abbestellung in Zusammenhang stehen. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Mittelrhein-Verlag GmbH für Abonnementverträge und das gesetzliche Widerrufsrecht. Beide Informationen, inklusive Widerrufsformular, finden Sie unter Rhein-Zeitung.de/abo