24 Stunden

So tickt *unsere* Region!

Diese Beilage finden Sie auch online – Rhein-Zeitung.de
Anzeigensonderveröffentlichung vom 28. Februar 2018
B2

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Foto: Jamrooferpix - stock.adobe.com

Mit der RZ digitale Werte schaffen

Die Rhein-Zeitung hält mit den Entwicklungen in der Medienwelt Schritt – beispielsweise mit der Verknüpfung von Zeitung und digitaler Welt. RZplus ist das Zauberwort. Dank dessen sind redaktionelle Inhalte in der Tageszeitung um digitale Inhalte erweiterbar.

Wenn der Leser mehr über ein Thema oder ein Unternehmen erfahren möchte, kann er dies mithilfe seines Smartphones tun. In der Rhein-Zeitung sind die entsprechenden redaktionellen Inhalte mit dem RZplus-Logo versehen. Hat der Leser sich die RZplus-App auf dem Handy installiert, kann er den Artikel oder das Bild, das mit dem RZplus-Logo markiert ist, scannen. Dadurch eröffnen sich ihm auf dem Smartphone weitere Möglichkeiten, Informationen zu erhalten. Veröffentlicht die Rhein-Zeitung etwa in den Gartenwochen einen Artikel zum Thema Heckenschnitt, kann der Artikel mit einem Lehrvideo verknüpft werden, das im Detail veranschaulicht, wie man die Hecke richtig schneidet. Dasselbe gilt selbstverständlich für Anzeigen, die mit dem RZplus-Logo versehen sind. Hier können sich Interessierte zum Beispiel über ein verknüpftes Video in einer Anzeige das werbende Unternehmen online genauer anschauen, bevor man ihm etwa einen Auftrag erteilt. Oder man nutzt RZplus, um mit einem Unternehmen zu kommunizieren. So kann etwa die E-Mail-Adresse hinterlegt sein, sodass der Leser direkt eine Mail an das Unternehmen schicken kann – sehr praktisch in einer Ausbildungsbeilage, in der ein Unternehmen Azubis sucht. Auf diesem Wege lassen sich auch in nur wenigen Sekunden Termine vereinbaren.

RZplus ist also ein deutlicher Mehrwert für Leser und Anzeigenkunden, was zur Folge hat, dass die Zeitung beziehungsweise die Beilage viel länger beim Leser verweilt und das Produkt mehrfach durchgelesen wird.

Inhaltsverzeichnis

7 Uhr	Seite 4	Fleischer-Fachgeschäft Grossmann
8 Uhr	Seite 5	Schüler GmbH & Co. KG
9 Uhr	Seite 6	MVZ am Krankenhaus Diez gGmbH
10 Uhr	Seite 7	Plameco Decken
11 Uhr	Seite 8	AM Müller GmbH
12 Uhr	Seite 9	Gebäudereinigung Reimann
13 Uhr	Seite 10	MVZ am Krankenhaus Diez gGmbH
14 Uhr	Seite 11	Bestattungshaus Bläsche
15 Uhr	Seite 12	abc Jalousien
16 Uhr	Seite 13	Malerkessler
17 Uhr	Seite 14	Laufrad racingbikes OHG
18 Uhr	Seite 15	REWE Simone Dietzler

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? 0261/9836-2000

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: Heike Leuters, V.i.S.d.P.: Ralf Lehna

Druck: Industriedienstleistungsgesellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

Rhein-Lahn-Zeitung

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.

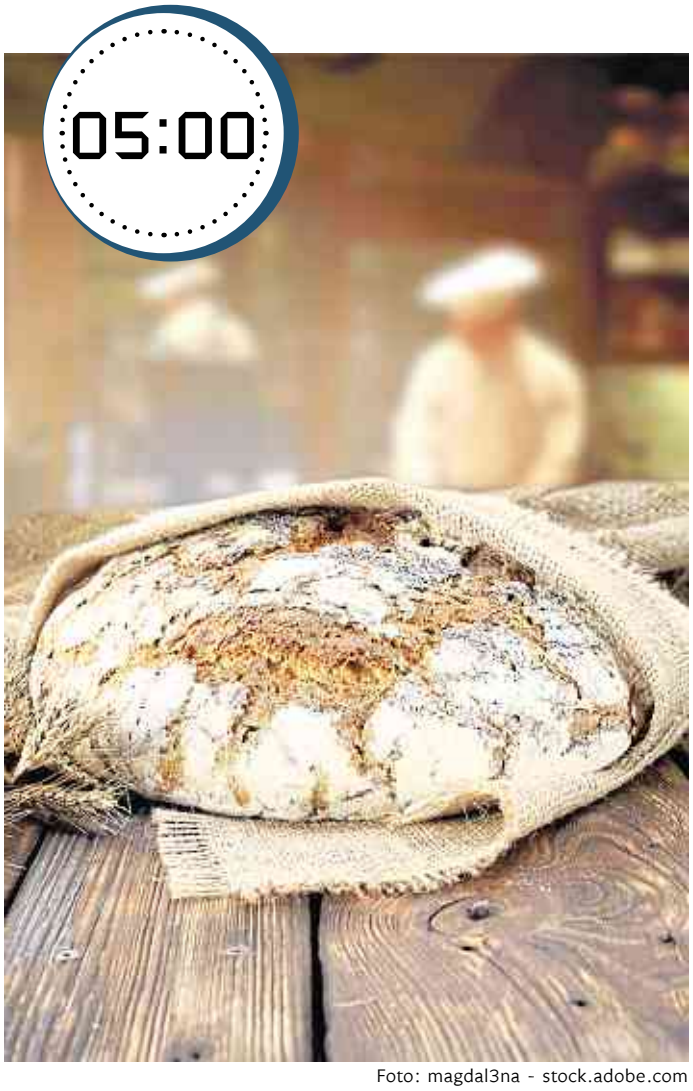


Foto: magdal3na - stock.adobe.com

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

Foto: Gerhard Seybert - stock.adobe.com

Foto: Robert Kneschke - stock.adobe.com

07:00

Für frische Fleischwaren geht's früh raus

Fleischer-Fachgeschäft Großmann in Diez steht zu regionaler Qualität

6 Uhr morgens: Axel Großmann gönnt sich die erste Pause des Tages. Damit den Kunden seines Fleischer-Fachgeschäftes in der Diezer Rosenstraße ab 8 Uhr wirklich frische Waren angeboten werden, ist er früh munter. Dann fertigt der Fleischereimeister die Fleisch- und Brühwürste. „Das kommt dann genau so hin, dass der erste Schwung parat ist." Die Pause währt nur kurz, denn ein Frühstücksbüfett, das gegen 10 Uhr an eine Firma und deren 30 Gäste ausgeliefert wird, will auch noch vorbereitet werden. Mit 15 Mitarbeitern sorgt Großmann jeden Tag für frische Produkte in der Verkaufstheke wie in der ganzen Region. Neben Frischfleisch von Schwein, Rind und Geflügel und den klassischen Wurst- und Schinkensorten gehören ein reichhaltiges Salat- und Käsesortiment dazu. Gerichte für den Ofen wie Lasagne, Kastenbraten oder Aufläufe runden das Sortiment ab. Hungrige Besucher der Grafenstadt wissen den Frühstücksservice und variierende leckere Angebote für den Mittagstisch zu schätzen. Egal, ob Geschäftskunden zu bewirten sind oder eine Feier ansteht: Großmann liefert das Frühstücksbüfett zu Betrieben und Privatleuten; zwischen 11.30 und 13.30 Uhr können die Kunden zudem zwischen zwei Menüs als warmem Mittagessen wählen. Und auch abends ist die Metzgerei ein gefragter Party-Lieferant.
Das Fleisch, das von Großmann verarbeitet wird, stammt von Tieren aus der Region. Das ist der beste Garant für Qualität. Dass deren Standards weit über den gesetzlichen Vorgaben liegen, bestätigen regelmäßig freiwillige Überprüfungen durch unabhängige Labors. Dafür sorgen neben der gekonnten Verarbeitung auch die kurzen Wege zwischen Schlachterei und der Verkaufstheke in Diez. Großmann: „Eine hochwertige Fleisch- und Wurstproduktion beginnt bereits mit der Auswahl der Lebendtiere."

Nur wenige Schritte von der Theke entfernt: In den unterschiedlich temperierten Kühl-, Lager- und Reiferäumen erlangen die Produkte ihre geschmackliche Vollendung.
Fotos: becrima

Seit Jahren arbeitet der Betrieb mit Landwirten aus der Region zusammen. „So können wir eine gute Qualitätskontrolle garantieren und unsere Kunden die Herkunft nachvollziehen." Großmann hat seinen Beruf von der Pike auf gelernt. Der 42-Jährige trat in die Fußstapfen der Eltern Bernd und Elke Großmann, die heute noch mithelfen, wenn ihr Einsatz und Können gefragt sind. Können bewies Axel Großmann schon, als er mit 20 Jahren zum zweitbesten Fleischer Europas gekürt wurde. Auch im Ausland sammelte er Erfahrung. Heute bleibt ihm gar keine Zeit, den Verkaufsraum mit Gütesiegeln zu schmücken, die seine Waren alljährlich einheimsen. „Wichtig ist, dass es den Kunden schmeckt und sie sich auf die Qualität verlassen können." Neben Schlachten, Produktion, dem Verkauf und Ausliefern sowie dem Erproben neuer Rezepte wie etwa jüngst einer Lutherwurst zum Reformationsjahr wartet nach Geschäftsschluss die Buchhaltung auf den Fleischerei-Betriebswirt. Freuen würde sich der Familienvater, wenn er sein Know-how an Jugendliche weitergeben könnte, denn Großmann ist Ausbildungsbetrieb für die Produktion wie den Verkauf in den zuletzt vor sechs Jahren neu umgebauten Räumen. In der Küche kommt modernste Technologie zum Einsatz, die ein ebenso umweltschonendes wie wirtschaftliches Produzieren ermöglicht. Hinter der Theke erwartet die Kunden ein Qualitätsmerkmal ganz zeitloser Art: Freundlichkeit. Auch die wurde dem Metzgerei-Fachgeschäft bereits mehrfach bescheinigt.

Zahlen & Fakten

Inhaber:
Axel Großmann

Gründung: 1878

Mitarbeiter: 15

Homepage:
www.fleischer-grossmann.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
8.00 – 18.30 Uhr
Samstag:
7.30 – 13.00 Uhr

Service rund um's Fleisch
Fleischer-Fachgeschäft
Großmann
Diez · Tel. 3237

08:00

Ob Industriebetrieb, Kommune oder private Haushalte. Die Firma Schüler bietet einen 24-Stunden-Notdienst.

Wir sind ein kompetenter Partner für die Bereiche Kanal- und Rohrsanierung, Wartung Abwasseranlagen und die Entsorgung unterschiedlichster Abfälle. Fotos: Kanal-Schüler

Für die Umwelt auch nachts im Einsatz

Kanal-Schüler: Kompetenter Partner für Industrie, Kommunen und Privatleute

Es ist 1 Uhr in der Nacht, als ein Industriebetrieb einen Mitarbeiter der Firma Schüler anfordert. Eine Abwasserleitung ist geplatzt. Jetzt sind Tempo und Kompetenz der Rohr- und Kanalsanierer aus Lahnstein gefragt. Mit modernem technischem Gerät und viel Know-how machen die Mitarbeiter zu nächtlicher Stunde die defekte Stelle ausfindig und beheben den Schaden.

Ob Großkanal oder der Küchenabfluss: Seit 48 Jahren ist die Schüler GmbH & Co. KG für Kommunen, Industrie und Privatleute ein zuverlässiger Partner, wenn es um Rohr-Reinigungen und deren Sanierung geht. Solche Einsätze zu jeder Tages- und Nachtzeit ermöglicht der 24-Stunden-Notdienst der Firma.

Am wichtigsten ist den Firmeninhabern Uwe und Christoph Schüler, die das Unternehmen in zweiter Generation leiten, allerdings, dem vorzubeugen. Dem dient neben regelmäßigen Rohr- und Kanalreinigungen vor allem High-Tech, die in Kanal-Service und Umweltschutz eingesetzt wird. Hochmoderne Geräte und Kameras inspizieren Leitungen, überprüfen, welchem Druck Kanäle standhalten und spüren Schwachstellen auf.

Dank der vorhandenen Arbeitstechnik und zukunftsorientierter Sanierungsverfahren lassen sich undichte Stellen und Beschädigungen auch ohne aufwändige und teure Baumaßnahmen reparieren. Das gilt für den privaten Bereich ebenso wie für öffentliche Netzbetreiber. Die defekten Rohre werden dabei mit einer elastischen, aber undurchlässig festen Haut (Inliner) aus speziellem Harz ausgekleidet.

Das ist nicht nur bis zu 50 Prozent günstiger als eine Sanierung in offener Bauweise – solche Inliner sind auch über Jahrzehnte haltbar. Uwe Schüler: „Das Ergebnis ist ein komplett neues, dichtes Rohr im Altrohr mit deutlich besseren statischen Eigenschaften“.

Das ist gerade bei Leitungen in älteren Privathäusern mit vielen Bögen und Anschlussstutzen eine sinnvolle Sanierungsalternative zum Aufstemmen von Wänden und Böden. Immer im Blick haben die Experten aus Lahnstein den Umweltschutz, nicht nur, um zu verhindern, dass sich in Gewerbetrieben und privaten Haushalten Trink- und Abwasser vermischen oder gar ins Grundwasser gelangen.
Die Spezialisten werden auch bei Havarien auf dem Rhein angefordert, „was glücklicherweise seltener vorkommt“, so Schüler. Die Wartung und Dichtheitsprüfung von Abscheideranlagen gehört ebenfalls zum Portfolio des Unternehmens.

Ein anderer Geschäftszweig des zertifizierten Fachbetriebs ist die Entsorgung flüssiger oder fester Sonderabfälle. Ob Bauschutt, Gewerbeabfall, Metalle, Grünschnitt, Öle oder kontaminierte Böden – Schüler übernimmt die Entsorgung im Rahmen der aktuellen Abfallgesetze und das für Kunden in Taunus, Hunsrück, Westerwald bis ins Maifeld.

Kleinere Menge können auf dem Lahnsteiner Firmengelände an der Ausfahrt der Bundesstraße 42, Dr.-Walter-Lessing-Straße, angeliefert werden. Dort befindet sich nicht nur ein Fuhrpark mit einem Dutzend moderner Fahrzeuge für die unterschiedlichsten Einsatzbereiche, sondern auch Container in einer Größe zwischen 4 und 40 Kubikmetern, die dort für gewerblichen oder privaten Abfall ausgeliehen werden können.

Zahlen & Fakten

Gründung: 1969

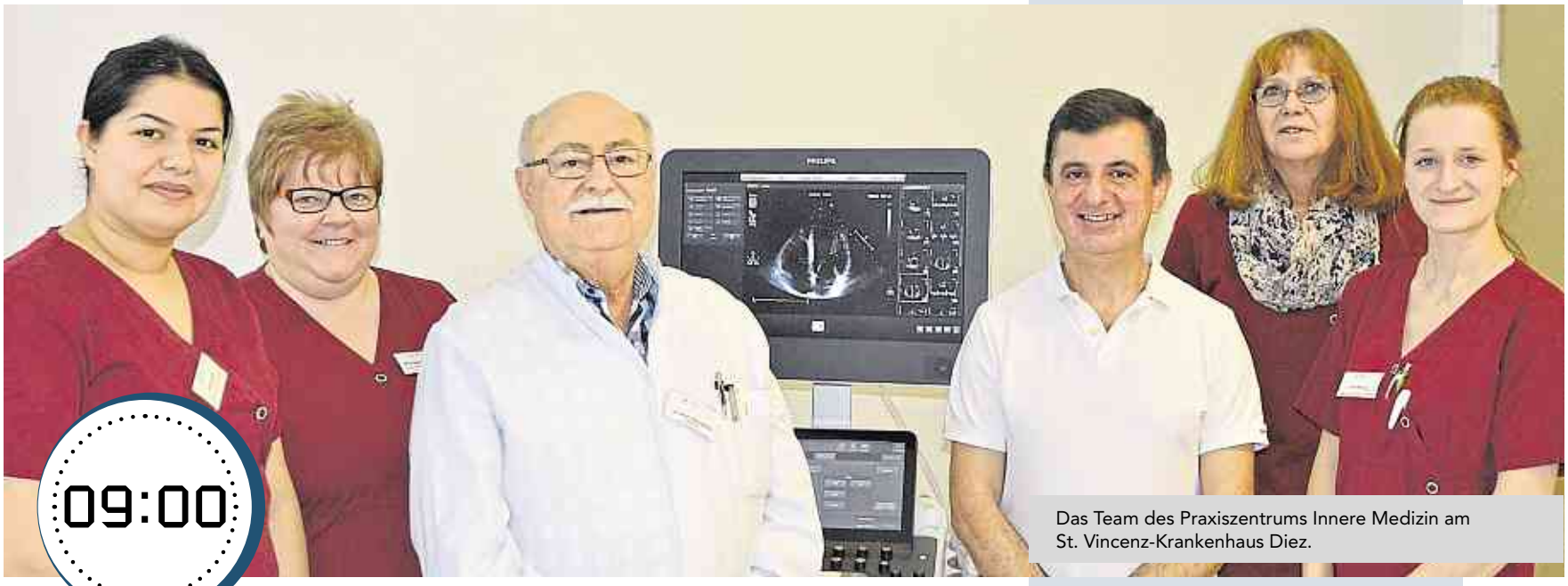
Geschäftsführer:
Uwe und Christoph Schüler

Mitarbeiter: 18

Furhpark: 12 Spezialfahrzeuge

Homepage: www.kanal-schueler.de

Anlieferung von Rest- und Wertstoffen:
Montag bis Freitag:
7.00 – 17.00 Uhr
Samstag:
8.00 – 12.00 Uhr



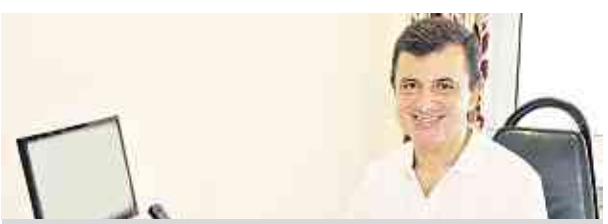
Das Team des Praxiszentrums Innere Medizin am St. Vincenz-Krankenhaus Diez.

09:00

Vernetzte Kompetenz auf kurzem Weg

Weitere Expertise: Neuer Kardiologe im Praxiszentrum Innere Medizin

Weitere Verstärkung der med. Expertise am St. Vincenz-Krankenhaus Diez: Der Kardiologe Dyear Dawod Namdar, FA für Innere Medizin und Kardiologie, nahm zum Jahresbeginn seine Tätigkeit am Praxiszentrum Innere Medizin am St. Vincenz-Krankenhaus Diez auf. Er ist Nachfolger des Internisten Berthold Litzinger, der nach langj. verdienstvoller Tätigkeit in den Ruhestand geht. Für Litzingers engagierten Einsatz in der med. Versorgung der Menschen der Region dankten ihm Krankenhausleitung und Geschäftsführung ausdrücklich. Dawod Namdars besonderer med. Schwerpunkt liegt in der nicht invasiven Behandlung von Herzkreislauferkrankungen. Gemeinsam mit Dr. Habib bietet er das gesamte Spektrum der internistischen Versorgung an: Die beiden FÄ ergänzen sich jeweils durch die kardiologische und gastroenterologische internistische Spezialisierung. Dabei kommt ihnen die unmittelbare Vernetzung mit dem stationären Bereich in direkter Nachbarschaft zugute, auf die sie auf kurzem Dienstweg zurückgreifen können: „Vernetzte Kompetenz auf kurzem Weg," freut sich Dyear Dawod Namdar. Den Chefarzt der Inneren Medizin des Diezer Krankenhauses, Dr. Gunter Rexroth, kennt er bereits seit seiner Assistenzarzt-Zeit – eine gute Basis für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. Sollte eine invasive Diagnostik der kardiologischen Patienten notwendig sein, wird der Internist eng mit der Kardiologie des Partnerkrankenhauses St. Vincenz Limburg unter Prof. Dr. Stephan Steiner zusammenarbeiten. Hier steht ein erfahrenes Team bereit, um kardiologischen Patienten im Notfall eine optimale Versorgung zu garantieren. Im Praxiszentrum in Diez werden u.a. Echokardiographie (Herzultraschall), Streß-Echokardiographie, Schrittmacher-Nachsorgekontrolle sowie die versch. Ultraschall- und EKG-Untersuchungen, im gastroenterologischen Bereich auch Gastro- und Koloskopien angeboten. Dawod Namdar erfuhr seine med. Ausbildung am Lehrkrankenhaus der staatl. Hochschule für Medizin und Hygiene in St. Petersburg. In Deutschland lebt er seit 22 Jahren. Zunächst war er in der Inneren Abteilung sowie der Intensivstation des Krankenhauses Altorf bei Nürnberg tätig, danach wechselte er in die Internistisch-kardiologische Praxis von Dr. Martin Leschik nach Limburg. Am Kreiskrankenhaus Weilburg arbeitete Dawod Namdar sechs Jahre mit dem Schwerpunkt Kardiologie und Nephrologie, im Anschluss wechselte er in die Innere Abteilung des Krankenhauses Diez unter dem damaligen Chefarzt Amir Habib M.D., mit dem er jetzt im Praxiszentrum Innere Medizin zusammenarbeitet. Danach führte ihn sein beruflicher Werdegang in die Kardiologie des Kath. Klinikum Koblenz, im Anschluss daran war er als Oberarzt für Innere Medizin im Brüderkrankenhaus Montabaur tätig. Im Praxiszentrum Innere Medizin am St. Vincenz-Krankenhaus Diez wird er diese vielfältige Erfahrung nun zum Wohle der Patienten einbringen. Sein besonderer Wunsch ist es, das MVZ als Zentrum für die kardiologische Versorgung der Menschen der Region zu etablieren. Seine ganz persönliche Philosophie im Umgang mit den Patienten bringt er spontan auf folgenden Nenner: Offenheit, Ehrlichkeit, vertrauensvolle Zusammenarbeit. Der Kardiologe wird seine Patienten in fünf Sprachen beraten können: in seiner Muttersprache kurdisch, arabisch, russisch, englisch und natürlich deutsch.



Der neue Kardiologe am Praxiszentrum MVZ Innere Medizin am St. Vincenz-Krankenhaus Diez, Dyear Dawod Namdar. Fotos St. Vincenz-Krankenhaus

Zahlen & Fakten

Leistungsspektrum:
Herzkreislauf-Untersuchungen
Echokardiographie
Streß-Echokardiographie
Schrittmachernachsorge-Kontrolle
Magen-Darm-Spiegelungen
Röntgenuntersuchen

Ansprechpartner:
Amir Habib M.D.
Dyear Dawod Namdar

Sprechzeiten:
Zeitnahe Termine sind montags bis freitags nach telefonischer Vereinbarung möglich.

Homepage:
https://www.vincenz-diez.de/medizinische-kompetenzen/praxiszentrum-innere-medizin/leistungsspektrum/

MVZ AM KRANKENHAUS DIEZ gGmbH

Adelheidstraße 2 65582 Diez E-Mail: innere@mvz-diez.de Telefon: 06432 92590 oder 06432 3263

10:00

Kundenfreundlichster Betrieb?

Axel Grieger Interieur – für ein schönes Zuhause

Das kann in Koblenz Axel Grieger von sich sagen. Denn er zählt zu den nominierten kundenfreundlichsten Fachbetrieben. Das hat er jetzt von der Geschäftsleitung des internationalen Systems sogar schriftlich. PLAMECO, mit über 35-jähriger Erfahrung, macht mittels Systemlösung aus Stiefkindern Musterknaben.

Unschön? Zu antiquiert? Zu staubig? Zu hoch? Zimmerdecken gehören zu den Stiefkindern deutscher Wohnungen und Häuser.

Oft nur eine weiße Fläche und einfallslos gestaltet, entscheiden sie jedoch über das jeweilige Wohngefühl eines Raumes. Mit außergewöhnlichen Ideen sorgt ein [Koblenzer] Fachbetrieb für Aufsehen unter den „Deckenexperten". Axel Grieger, PLAMECO, montiert sogenannte Plameco-Deckensysteme. „Pflegeleicht, staubdicht, antistatisch und hygienisch, eignen sich die holländischen Plameco-Decken für alle Zimmer, ja sogar für Feuchträume, da sie schimmelabweisend sind", so Axel Grieger.
Egal ob klassisch oder modern, eine Vielzahl von Decken- und Zierleistenmustern sorgen für die jeweils passende Deckengestaltung. Detaillierte Beratung, unter der Beachtung von Kundenwünschen, sind die Stärken von Axel Grieger. Das für den „Bauherren" sowohl umständliche Ausräumen des Raumes vor sowie auch Schmutz während der Montagearbeiten entfallen. Das sind nur zwei der zahlreichen Vorteile der Plameco-Decken.

Plameco-Fachberater Axel Grieger Bildquelle: PLAMECO

Die Arbeiten beim Kunden sind meist an einem Tag abgeschlossen.

Plameco Spanndecken Koblenz

Zuhause, unser Zufluchtsort, in dem wir Wärme und Geborgenheit finden. All dies ist eng verbunden mit dem Wunsch nach einer schönen und zeitgemäßen Innenausstattung. Unsere perfekten Lösungen und innovativen Produkte verwandeln Ihre Zimmerdecke in ein neues Zuhause und verleihen jedem Raum eine völlig neue Ausstrahlung. Die funktionalen Beleuchtungsmöglichkeiten ergänzen das exklusive Design Ihrer neuen Spanndecke. Unser Ziel ist es, dass Sie sich rundum wohl und geborgen fühlen.
Als besonders wichtig für den Einsatz in Küche oder Badezimmer erweist sich, dass jede Decke auch schimmelabweisend sowie algen- und bakterienfrei ist. Das Material ist unempfindlich gegenüber Hitze, Kälte, Feuchtigkeit oder Trockenheit. Die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten der Plameco Spanndecken sind die ideale und langlebige Lösung für jede Zimmerdecke.

Zimmerdecken sind ein wichtiges Element bei der Raumgestaltung. Sie tragen wesentlich zur ästhetischen Gesamtwirkung für ein schönes Zuhause bei. Die richtige Zimmerdecke hat großen Anteil daran, dass Sie sich in Ihrem Zuhause wohlfühlen. Wir zeigen Ihnen in unserer DECKENSCHAU gerne die vielen Gestaltungsmöglichkeiten mit Plameco-Spanndecken.
Axel Grieger Interieur berät Sie gerne bei allem, was für Sie wichtig ist. Bei Ihrer Auswahl bis zur Vollendung nach Ihren Wünschen. Vereinbaren Sie mit uns einen exklusiven Beratungstermin in Ihrem Zuhause. Wir sind gerne für Sie da.

Zahlen & Fakten

Fachberater:
Axel Grieger

Monteure:
Marco J.
Sascha S.

Ausstellungsberater:
Wolfgang W.

Homepage:
www.plameco.de/koblenz

Öffnungszeiten:
Freitag:
14 – 18 Uhr
oder nach Vereinbarung

PLAMECO® DECKEN

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

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

Reinigung mit hoher Professionalität

Gebäudereinigung Reimann: 230 Mitarbeiter im Dienste der Sauberkeit

Wer bei der Firma Reimann in der Nordstraße 5 in Niederelbert vorfährt, der wird sich wundern, dass hier 230 Mitarbeiter beschäftigt sind. Doch dieser erste Eindruck täuscht und Geschäftsführer Armin Reimann kann das auch schlüssig erklären: „Wir sind eben fast ausschließlich vor Ort tätig und auch unsere Arbeitsmaterialien und Maschinen sind ständig on Tour“. In Niederelbert werden vornehmlich die Einsätze organisiert. Der Geschäftsbereich umfasst den gesamten Westerwald und die Nachbarregionen. Man fährt aber auch bis Frankfurt oder Düsseldorf, war schon in Schweden oder Italien tätig und ein Einsatz führte sogar in die USA.

Der Gebäudedienstleister bietet einen Rund-um-Service, der sogar Grünanlagenpflege und den Winterdienst einschließt. Bei unserem Besuch war man in dieser Hinsicht bereits seit fünf Uhr früh im Einsatz. Vier Traktoren mit Schneeräumgerät stehen dazu zur Verfügung. Insgesamt zählt die Firmenflotte 35 Fahrzeuge. „Unser Brot- und Buttergeschäft ist allerdings die Unterhaltsreinigung. Der Schwerpunkt liegt ganz klar im gewerblichen Sektor. Privatkunden sind bei uns eine willkommene Randerscheinung“, so Firmenchef Reimann. In Betrieben werden nicht nur die Büros gereinigt, sondern auch der Sanitärbereich, Umkleide- und Aufenthaltsräume. Im Industriesektor werden Hallenböden gesäubert und Maschinen gereinigt, wobei oftmals höchste Ansprüche an Hygiene zu erfüllen sind.

Fotos: Gebäudereinigung Reimann

Das 1973 gegründete Familienunternehmen ist das älteste im Westerwald ansässige Unternehmen dieser Art. Die Eltern von Armin Reimann haben die Grundlagen gelegt. Er selbst hat das Fach dann „von der Pike auf“ gelernt, die Meisterprüfung abgelegt (als Jüngster in ganz Deutschland) und fungiert heute sogar als öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger.

Der Grossteil der Kunden ist Stammkundschaft, die teilweise schon seit 40 Jahren die Reimann-Qualität zu schätzen weiß. Neben der Unterhalts- und Industriereinigung bildet die Glas- und Sonderreinigung die dritte Säule im Unternehmen. Zu den Sonderaufgaben zählt beispielsweise die Bauschlussreingung bei Neubauten.

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Armin Reimann

Mitarbeiter: 230
davon Azubis: 1

Homepage:
www.reimann-service.de

Öffnungszeiten:
montags bis freitags:
8.00 – 17.00 Uhr

Gebäudereinigung Reimann

Hier hat man das FOC in Montabaur „auf Vordermann“ gebracht, bevor die ersten Kunden die Einkaufsmeile stürmten. Die Profis für Sauberkeit, Hygiene und mehr bieten individuell abgestimmte Dienstleistungskonzepte im Handel, im Gesundheitswesen oder im öffentlichen Sektor (Schulen) an. Dabei ist die Firma technisch stets auf der Höhe der Zeit. Unter anderem hat man ein spezielles Verfahren für die eigenen Bedürfnisse weiterentwickelt, das bei der Bodengrundreinigung völlig ohne den ansonsten üblichen Einsatz von aggressiven Chemikalien auskommt. Armin Reimann: „Wir reinigen die Böden ausschließlich mit Wasser und erreichen damit natürlich eine hohe Umweltfreundlichkeit“. Auf dieses Verfahren ist man im Hause Reimann besonders stolz. Aber auch ansonsten gilt: Für jeden Kunden den speziellen Service – fachkundig beraten und von Fachkräften ausgeführt.

Nordstraße 5 56412 Niederelbert E-Mail: info@reimann-service.de Telefon: 02602 15540

Chirurgische Kompetenz aus einer Hand

Fachlicher Austausch auf kurzen Wegen beim MVZ Chirurgie in Diez

Ein breites Spektrum an chirurgischer Diagnose und Therapie wird am Praxiszentrum Chirurgie (MVZ) am St. Vincenz-Krankenhaus Diez angeboten: Gleich drei versierte Chirurgen stellen ein weit gefächertes Netz an therapeutischen Optionen sicher. Unter dem Dach des MVZ Chirurgie arbeiten sie Hand in Hand, um Patienten von der Vorsorge bis zu Behandlung und Nachsorge ein fachübergreifendes medizinisches Leistungsangebot zu bieten. Spezialsprechstunden für Leisten- und Bauchwandbrüche, Schilddrüse sowie den Enddarm sind etabliert. Darüber hinaus bietet die breite Vernetzung mit den anderen Facharztpraxen und chirurgischen Abteilungen an den Kliniken Diez und Limburg den Patienten ein gut abgestimmtes therapeutisches Netz. Diese Bündelung medizinischer Expertise und die enge Kooperation mit dem standortübergreifenden Zentrum für Chirurgie sichert den Patienten chirurgische Fachkompetenz aus einer Hand. Denn sowohl die ambulante, als auch die stationäre Versorgung chirurgischer Patienten können durch die drei Chirurgen ermöglicht werden. Zudem profitieren die Patienten von einer äußerst flexiblen Rundum-Betreuung. Alle drei Fachärzte sind erfahrene und breit ausgebildete Chirurgen, die zudem diverse Spezialisierungen aufweisen können. Dr. Markus Brauckmann, Dr. Andreas Hensel und Dr. Roland Strunk haben eine breite Basis in der Allgemeinchirurgie und sind Inhaber des Qualitätssiegels in der Hernienchirurgie. Zudem sind die drei Mediziner in der Gesetzlichen Qualitätssicherung Hessen im Bereich Gallenblasenoperationen tätig. Darüber hinaus verfügen sie über ergänzende Qualifikationen in der Visceralmedizin bzw. der Unfallchirurgie. Dr. Hensels Spezialität ist die Koloproktologie, Dr. Brauckmann verfügt über die Zulassung als Durchgangsarzt und sichert damit die Standortversorgung bei Arbeits-, Schul- und Wegeunfällen. Im Rahmen des Schwerverletztenverfahrens der BG können Unfallverletzte primärversorgt und entsprechend vorbereitet an die Limburger Klinik weitergeleitet werden. Dr. Brauckmann ist zudem als Dozent im Fachbereich Gesundheit und Soziales an der Hochschule Fresenius tätig. Dr. Roland Strunk ist Facharzt für Allgemeine Chirurgie, spezielle Viszeralchirurgie und Urologie. Als „Hygienebeauftragter Arzt“ wacht er zudem über die Einhaltung entsprechender Vorschriften. Die persönliche Betreuung ihrer Patienten liegt dem Chirurgen-Trio besonders am Herzen. Die enge Zusammenarbeit mit den Anästhesisten der Klinik sorgt für patientenorientierte Schmerzbehandlung nach den anerkannten Leitlinien. „Unsere Patienten finden hier geballte medizinische Kompetenz auf engem Raum. Unsere Partnerkrankenhäuser Limburg und Diez bieten abgestimmt alle medizinischen Möglichkeiten, die unsere Patienten brauchen. Eine ideale Möglichkeit, uns auf kurzen Wegen fachlich auszutauschen und den Patienten damit eine noch höhere Sicherheit zu bieten“, so die drei Fachärzte übereinstimmend. So werde im ländlichen Raum ein fachübergreifendes medizinisches Leistungsangebot mit flexibler Rundum-Betreuung gesichert – durchaus keine Selbstverständlichkeit für eine Region.

Dr. Roland Strunk, Dr. Markus Brauckmann und Dr. Andreas Hensel. Fotos: St. Vincenz-Krankenhaus Limburg

Zahlen & Fakten

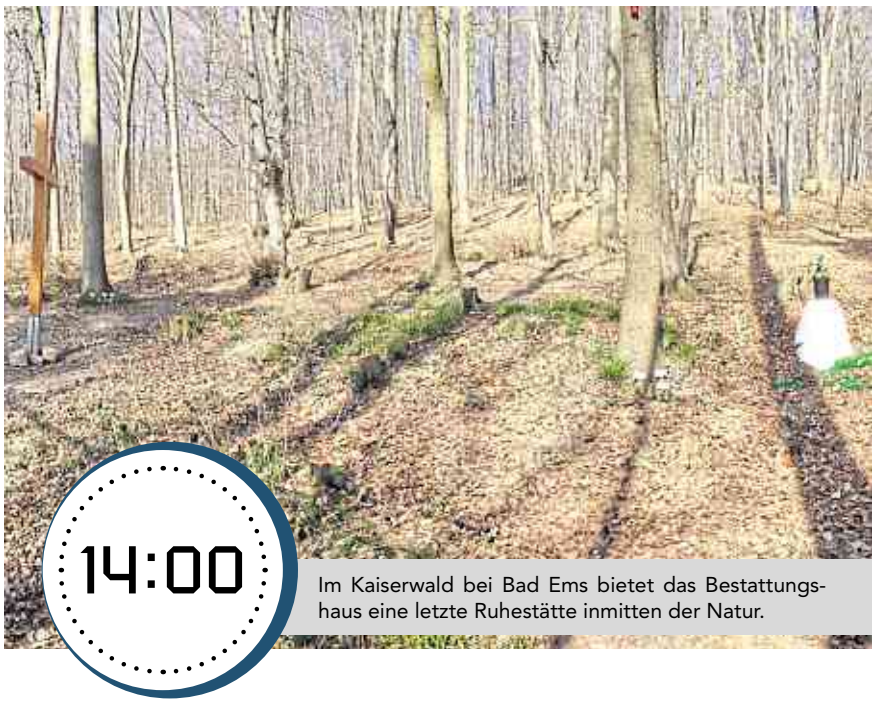
Leistungsspektrum:
Unfallambulanz
(Wege-, Schul- und Arbeitsunfälle)
Allgemeinchirurgie
Proktologie
Minimalinvasive OP-Techniken
Unfallchirurgie

Ansprechpartner:
Dr. med. Markus Brauckmann
Dr. med. Andreas Hensel
Dr. med. Roland Strunk

Sprechzeiten:
Mo + Di: 8.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 17.00 Uhr
Mi: 8.00 – 13.00 Uhr
Do.: 8.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 18.00 Uhr
Fr: 8.00 – 14.00 Uhr

Homepage:
www.vincenz-diez.de/medizinische-kompetenzen/praxiszentrum-fuer-chirurgie/leistungsspektrum/

MVZ AM KRANKENHAUS DIEZ gGmbH



Im Kaiserwald bei Bad Ems bietet das Bestattungshaus eine letzte Ruhestätte inmitten der Natur.

Fotos: becrima

Zu Lebzeiten bereits den letzten Weg vorbereiten

Bestattungshaus Bläsche hilft mit vertrauensvoller Beratung

Seit mehr als 20 Jahren steht Bestattermeister Thorsten Engel vom Bestattungshaus Bläsche in Bad Ems Angehörigen bei, um sie ebenso fachlich kompetent wie einfühlsam zu begleiten und von vielen Formalitäten zu entlasten. Dabei können sie sich auf eine mehrfach zertifizierte Qualität verlassen. Das 1953 von Helmut Bläsche gegründete und 1995 von Tochter Gabriele Zimmermann übernommene Bestattungshaus in der Bad Emser Bleichstraße bietet neben der hygienischen Versorgung der Verstorbenen und deren pietätvoller Einbettung die Übernahme sämtlicher Formalitäten bei Behörden, Versicherungen und Rententrägern.

Bestattermeister Thorsten Engel weiß, was Angehörige bewegt und begleitet sie kompetent und einfühlsam.

„Wir organisieren Beerdigungen, Trauerfeiern und Urnenbeisetzungen, schalten Traueranzeigen und drucken Trauer- und Dankkarten. Auch individuelle Wünsche der Menschen für ihre letzte Ruhestätte bieten wir an.“ Dazu zählen Seebestattungen sowie Beisetzungen in der Natur in einem dafür ausgewiesenen Waldfriedhof bei Bad Ems. In einer biologisch abbaubaren Urne können Verstorbene so an einem Gemeinschaftsbaum oder einem Familienbaum im Kaiserwald Bad Ems ihre letzte Ruhestätte finden. Neben der pietätvollen Begleitung und Beratung ist eine hohe Qualität garantiert. Das Bestattungshaus trägt das Markenzeichen des Bundesverbandes Deutscher Bestatter, ein Qualitätssiegel, für das strenge Kriterien zu erfüllen sind. Der Betrieb unterzieht sich ständigen Kontrollen durch unabhängige Prüfer, schult das Personal und klärt von Anfang an über die Kosten transparent auf, selbst wenn manche Angehörige eine Scheu haben, das Thema anzusprechen.

Ein TÜV-Siegel dokumentiert zusätzlich die Beratungsqualität. Angehörige und Vorsorgende können sicher sein, dass sie bei einem so zertifizierten Bestatter eine qualitativ hochwertige Beratung und Betreuung erhalten. „Der Tod eines Menschen kommt oft überraschend. In dieser schweren Zeit möchten wir den Hinterbliebenen als zuverlässiger und seriöser Partner zur Seite stehen“, sagt Thorsten Engel und fügt hinzu: „In einem Todesfall sind wir rund um die Uhr erreichbar, auch an Sonn- und Feiertagen“. Er weiß um die Sorgen und Nöte von Angehörigen: „Deshalb würde ich mir wünschen, dass sich mehr Menschen bereits zu Lebzeiten von uns beraten lassen“. Wer seinen letzten Weg festgelegt habe, entlaste seine Angehörigen ungemein. Denen blieben dadurch in einer emotionalen Ausnahmesituation ganz nüchterne, aber wichtige Entscheidungen erspart, angefangen von der Bestattungsform über die Auswahl von Sarg und Urnen bis hin zur Gestaltung einer Anzeige.

Zahlen & Fakten

Gründung: 1953

Inhaberin:
Gabriele Zimmermann

Homepage:
www.bestattungen-blaesche.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
8.00 – 12.00 Uhr und
14.00 – 18.00 Uhr
Samstag:
8.00 – 12.00 Uhr
Jederzeit nach telefonischer Absprache

BESTATTER VOM HANDWERK GEPRÜFT

Bleichstraße 13 56130 Bad Ems E-Mail: mail@bestattungen-blaesche.de Telefon: 02603 2090

15:00

Nicht nur Rollos und Lamellen, auch Insektenschutz und Lichtschutzabdeckungen bietet Thomas Heimsoth.

Smarthome-Lösungen und Elektroantriebe sind bei Thomas Heimsoth stark gefragt. Fotos: Katharina Demleitner

Frisches für Fenster und Fassade

ABC Jalousien bietet Sicht- und Sonnenschutz nach Maß

Mehr Privatsphäre, weniger Licht, Schutz vor Hitze – so vielfältig wie die Gründe, Fenster mit Sichtschutz auszustatten, sind die Möglichkeiten. Bei der Entscheidung, ob Rollos, Lamellen oder Plissees das richtige System ist, hilft der Profi von ABC Jalousien. Im persönlichen Gespräch bringt Thomas Heimsoth seine langjährige, fundierte Erfahrung ein und informiert über aktuelle Designs und innovative Technik. Vom Aufmaß über die Angebotserstellung bis hin zur Montage, Wartung und Reparatur gibt es Schutzsysteme, Fenstergestaltung und Raumdesign, aber auch Insektenschutz, Markisen und Garagentore aus einer Hand.

15 Uhr. Bei ABC Jalousien klingelt das Telefon. Ein automatischer Rollladen klemmt. „Alle Stecker sind drin und die Sicherung auch?“, erkundigt sich Thomas Heimsoth. Der Inhaber der Lahnsteiner Filiale von ABC Jalousien kann häufig schon telefonisch helfen, wenn Kunden ein Problem haben. So auch in diesem Fall. Doch als wenige Minuten später ein weiterer Kunde von einer Markise berichtet, die nicht herausfährt, ist Behebung vor Ort notwendig. Der Fachmann vereinbart einen Termin zur Reparatur. Die Instandsetzung von Rollläden gehört zur täglichen Arbeit des Handwerkers, der sich vor 20 Jahren mit speziell gefertigten Fliegengittern selbstständig gemacht hat.

Die ganze Welt des Sonnenschutzes ist bei Experte Thomas Heimsoth zu haben – von der Beratung bis zur Installation.

Nach wie vor ist professioneller Insektenschutz in dem Unternehmen an der Didierstraße gefragt: Eine Rahmenkonstruktion aus hochwertigem Aluminium und ein Fiberglasgewebe halten lästige „Plagegeister“ draußen. Auch für Lichtschachtabdeckungen gibt es entsprechende Produkte. Schwerpunkt des Betriebs rund um das Fenster ist Sonnen- und Sichtschutz. Im Angebot sind klassische Jalousien und Rollos, wendige Vertikallamellen, effektvolle Flächenvorhänge, elegante Raffrollos und vielseitige Plissees. Außerdem installiert Thomas Heimsoth Außenjalousien, Rollläden und Markisen. Stark im Trend liegen dabei Elektroantriebe und Smarthome-Lösungen: „Privatsphäre und Komfort auf Knopfdruck sind extrem gefragt“, weiß der Experte und weist darauf hin, dass die dafür notwendige Verlegung von Leitungen oder der Anschluss einer Markise nur von autorisierten Handwerkern durchgeführt werden darf.

Doch nicht nur die notwendigen fachlich-technischen Kenntnisse sind wichtig. „Ganz entscheidend ist das persönliche Gespräch mit dem Kunden, um zu klären, welche Wünsche er hat und wie seine Vorstellungen an die Gegebenheiten angepasst werden können“, betont der Firmen-Inhaber. Mit Mustern kann Thomas Heimsoth zeigen, welche individuellen Möglichkeiten es gibt, auch für ganz spezielle Bedingungen geeignete Lösungen finden sich im großem Ausstellungsraum in der Didierstr. 52. „Jede Baustelle ist eine neue Herausforderung, die mir Spaß an meiner Arbeit macht und bei der das bestmöglichste Ergebnis erzielt wird, sodass unsere Kunden nachher mit unsere Arbeit sehr zufrieden sind“, betont er.

Abgestimmt auf die jeweiligen Bedürfnisse der Kunden sind auch die Markisen-Modelle von ABC Jalousien. Die Schattenspender lassen sich mit Kurbel oder Motor, aber auch mit Funk und Steuerung bewegen. Und wer seine Garage bestmöglich nutzen möchte, hat mit den platzsparenden Garagentoren von ABC Jalousien unterschiedlichste Möglichkeiten: Die Systeme aus Alu sind leicht, langlebig und bieten auch außergewöhnliche Lösungen.

Zahlen & Fakten

Geschäftsführer:
Thomas Heimsoth

Gründung: 2000

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag:
9.00 – 15.00 Uhr
telefonisch rund um die Uhr
erreichbar unter
0 26 21 / 62 74 30

ABC JALOUSIEN
Rund ums Haus

Didierstraße 52 56112 Lahnstein E-Mail: th.heimsoth@abc-jalousien.net Telefon: 02621 627430

Ein Beispiel für das Leistungsspektrum: die Spachteltechnik Istinto auf Kalk-Marmor-Basis. Fotos: Tom Neumann

Die Traumverwirklicher

malerkessler: Luxus als Selbstverständlichkeit

Es ist kurz nach halb sieben am frühen Morgen. Hermann Wolf ist heute der Erste im Büro. An diesem Tag stehen für das Team von malerkessler gleich mehrere Baustellen an. Da will alles bis ins letzte Detail vorbereitet und organisiert sein. Denn schon wenig später geht es für das erste Team auf die Straße und auf den Weg zum Kunden. In Ransbach-Baumbach beheimatet sind die 26 Mitarbeiter zumeist weit über die Grenzen der engeren Heimat hinaus im Einsatz.

Dietmar Kessler hat das Unternehmen im März 1982 gegründet und es zu dem gemacht, was es heute ist. Mit Hermann Wolf hat er bereits seinen Nachfolger ins Team geholt, damit er in wenigen Jahren in den erholsamen Ruhestand gehen kann. Der Hang zu einem schönen Leben findet sich auch in seiner Firmenphilosophie wieder. „Wir betrachten es nicht als Luxus, wenn man den Wunsch hat, etwas eleganter oder außergewöhnlicher zu wohnen als andere. Den Wunsch zu haben, etwas zu besitzen, das die eigene Lebensqualität merklich anhebt und die Lust am Leben bestärkt, ist doch eine Selbstverständlichkeit", so Kessler über seinen Berufsanspruch.

Dietmar Kessler (links) und Hermann Wolf erarbeiten gemeinsam das Konzept.

Höchste Qualitätsansprüche prägen deswegen die Arbeitsweise des Teams um Kessler und Wolf. Kessler rät seinen Kunden bewusst dazu, eben das zu realisieren, was sie unter Luxus verstehen würden. „Man sollte ohne Beklemmung den Wusch äußern, so leben zu wollen, dass es Freude macht. Wenn Ihr Haus oder Ihre Wohnung nach Ihrem Empfinden das ausstrahlt, was Sie als den Ihnen angemessen Lebensstil empfinden, dann kann unser Unternehmen Ihnen diese Lebensqualität bieten", sagt Kessler.

Damit sein Team immer Beschäftigung findet, ist das Einzugsgebiet der Firma über die Jahre stetig gewachsen. Mit einem gewissen Stolz verweisen die Inhaber darauf, dass das 26-köpfige Team in den eher auftragsschwachen Wintermonaten nicht verkleinert werden muss. Strategisches, kaufmännisches Denken macht es möglich. „Wir sind in der Lage, unsere gesamte Mannschaft im Sommer und im Winter zu halten. Bei uns gibt es keine Schlechtwetter-Phasen. Es ist uns gelungen, auch für den Winter entsprechende Großaufträge zu generieren", so Kessler.

Um selbst noch zum Pinsel zu greifen, fehlt Kessler die Zeit. Der Chef nimmt Kundentermine wahr, erstellt Angebote, weist die Mitarbeiter vor Ort ein und übernimmt die Kontrolle sowie die Endabnahme. Man legt nun mal bewusst Wert auf einen anspruchsvollen Kundenkreis. Kessler hierzu: „Termine müssen zu 100 Prozent eingehalten werden, auch wenn die Zeitfenster permanent enger gesetzt werden. Dazu erwarten Kunden natürlich perfekte Qualität und absolute Sauberkeit. In dieser Branche gibt es keine zweite Chance."

Das Leistungsspektrum geht weit über die klassischen Malerarbeiten hinaus. Das Team bietet für die unterschiedlichsten Dienstleistungen „Rundum-sorglos-Pakete" an, bei denen der Kunde vom starken Service aus einer Hand profitiert. Egal ob Maler- oder Tapezierarbeiten, Beschichtungen von Wänden oder Fassaden bis hin zu Lackierungen, Putzarbeiten und Fußbodenverlegungen – Dietmar Kessler und sein Team schaffen Oasen zum Wohlfühlen. Und sind dafür oftmals bis in den frühen Abend hinein unterwegs.

Zahlen & Fakten

Gründung:
1982

Geschäftsführer:
Dietmar Kessler und Hermann Wolf

Mitarbeiter: 26
davon Azubis: 3

Homepage: www.malerkessler.de

Geschäftszeiten:
Montag bis Donnerstag:
7 – 17 Uhr und nach Vereinbarung

Die Fahrrad-Saison 2018 startet mit viel Farbe.
Fotos: Katharina Demleitner

Zeit für frische Bikes

Laufrad racingbikes läutet Fahrradsaison ein – 2018 wird bunt

Das entscheidende Quäntchen Mehr für alle Fahrradbegeisterten gibt es bei Laufrad racingbikes in Lahnstein: Achim Hölz und Falko Witte bieten in ihrem Fachgeschäft in der Bahnhofstraße nicht nur eine größere Auswahl an scharfen Bikes und umfangreicheren, qualifizierten Service, sondern dazu reichlich Erfahrung: Beide Inhaber sind ebenso wie ihre Mitarbeiter selbst Intensiv-Biker mit einiger Renn-Routine. Die Saison steht vor der Tür. Der Start in die Fahrrad-Zeit 2018 fällt bunt aus, trendige Räder wie angesagtes Zubehör tragen Farbe. Nach wie vor steigt die Nachfrage in der gesamten Region nach E-Bikes, die im neuen Design daherkommen. Und immer mehr Betriebe setzen auf Leasing-Fahrräder und holen sich die Räder mit dem Dienstwagenprivileg bei Laufrad racingbikes.

Inhaber Achim Hölz (rechts) und Falco Witte (Mitte) übergeben ein Testrad.

17 Uhr: Die Mitarbeiter von Laufrad racingbikes haben alle Hände voll zu tun, viele Kunden lassen sich zu den neuen Modellen beraten, bringen ihre Räder zum Komplett-Check und lassen es von den Profis fit für den Frühling machen. Ein ganz besonderes Bike hat sich ein Kunde zum Testen ausgesucht: Das Specialized Kenevo, ein Enduro-Bike mit Elektro-Motor, soll im Emser Bikepark zeigen, was in ihm steckt. „Bisher waren Freerider auf einen Lift oder Shuttle angewiesen, damit sie zum Start ihrer Strecke kommen, aber mit dem Antrieb geht es jetzt unabhängig von fremder Hilfe hinauf zu den favorisierten Trails“, betont Falko Witte und weist den Tester auf die Bedienung des Motors vom Lenker aus und den stabilen Aluminium-Rahmen mit 180 Millimeter Federweg hin. Auch verschiedene andere Bikes stellt Laufrad racingbikes zum Ausprobieren zur Verfügung, „denn ein Rad er-fährt man am besten, damit man ein Gefühl dafür bekommt“, ist Achim Hölz überzeugt.

Die Vorbereitungen auf die bevorstehende Saison sind in vollem Gang. Immer mehr Zweiradfans entscheiden sich für einen elektrischen Antrieb: „E-Bikes sind und bleiben das ganz große Thema“, betont Witte. Die neuen Modelle setzen auf die Integration. Batterie und Motor sind durch den Rahmen verkleidet, so dass das ganze Rad optisch wie aus einem Guss erscheint. „Gerade bei der bergigen Topographie in der Region bieten sich E-Bikes eben auch an“, meint Hölz. Für sportliche Fahrer, die sich lieber mit einem herkömmlichen Bike bewegen, sind bei Laufrad racingbikes hochwertige Mountainbikes und Rennräder vorrätig. Beim Nachwuchs geht der Trend zu weniger Gewicht. Kinderräder sind 2018 leicht, Top-Modelle wiegen weniger als neun Kilo. So fällt den kleinen Radlern die Handhabung leichter.
Insgesamt ist in diesem Jahr mehr Design angesagt. Für die Saison stehen Bikes in neuen Farben zur Verfügung, gleiches gilt für das Zubehör: „Schwarz und grau war gestern, heute muss es bunt sein“, sagt Witte und verweist auf Modelle in Orange, Rot, Weiß oder Mint – und das keinesfalls nur für die Damen. Auch bei Helmen oder Funktionskleidung greifen Fahrradenthusiasten in diesem Jahr zu auffälligem Styling. Motivierte und gesunde Mitarbeiter, und dabei auch noch Steuern sparen machen Leasing-Fahrräder möglich. „Das Dienstwagenprivileg gilt jetzt auch für Fahrräder und E-Bikes“, berichtet Hölz. Die Möglichkeit, ein individuelles Wunschrad samt Ersparnis in Anspruch zu nehmen, nutzen immer mehr Betriebe in der Region.

Zahlen & Fakten

Inhaber:
Achim Hölz
Falko Witte

Mitarbeiter: 5

Homepage: www.laufrad.com

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag:
10.00 – 19.00 Uhr
Samstag:
10.00 – 14.00 Uhr

LAUFRAD racingbikes

Bahnhofstraße 27 56112 Lahnstein E-Mail: mail@ laufrad.com Telefon: 02621 62197

18:00

Die gespendeten Leergutbons kommen einem guten Zweck zugute.

Die Mitarbeiter sortieren ankommende Waren im Lager. Fotos: Petra Dettmer

Kundenfreundlich bis in den späten Abend

Lahnsteiner REWE-Markt setzt auf Produkte aus der Region

18 Uhr – Während vorne im REWE-Markt Hochbetrieb herrscht, stehen drei Mitarbeiter hinten im Lager bereit. Die Warenanlieferung für den nächsten Tag fährt ans Tor. 26 Rollcontainer mit Obst, Gemüse und Molkereiprodukten werden abgeladen und müssen durch die Wareneingangskontrolle. Jede Kiste wird in die Hand genommen, geprüft und gleich einsortiert. Salat ins Kühlhaus, ebenso Joghurt und Milch. Die Kartoffeln kommen ins Dunkle. Nicht einwandfreie Ware wird sofort aussortiert. Doch das kommt nicht oft vor. Obst und Gemüse kommt aus dem Frischelager in Koblenz. Auch beim Fleisch legt Chefin Simone Dietzler Wert auf kurze Wege. Sie bezieht hauptsächlich die Ware von der Metzgerei Bayer in Niederwallmenach. Regionale Produkte liegen ihr besonders am Herzen. Um das Sortiment zu ergänzen, bietet sie auch eine feine Auswahl von regionaler Ware aus verschiedenen Bereichen an. Neben einem Bordeaux, Tempranillo oder Pinot Grigio findet sich natürlich auch ein Riesling vom Mittelrhein. Mitarbeiter Aaron Sya scannt die frisch gelieferten Tomaten ein. Kollegin Silvia Gombert macht anschließend noch Notizen für die Übergabe an die Frühschicht.

Simone Dietzler präsentiert eine große Auswahl an Weinen, aus der die Kunden wählen können. Foto: Simone Dietzler

Im Markt wird nun auch noch die fünfte Kasse aufgemacht. Der Feierabendeinkauf läuft auf Hochtouren. Immer mehr Kunden verschieben den Einkauf auf den Abend. Und Wartezeiten an der Kasse mag die Simone Dietzler gar nicht. Nicht mehr als vier Kunden in der Schlange, so die Devise, sonst bekommt die Chefin Bluthochdruck, heißt es in der Belegschaft scherzhaft. „Das liegt wahrscheinlich daran, dass ich selbst ungern als Kunde an einer Kasse stehe“, sagt Simone Dietzler mit einem Lachen.

Ein Kunde fragt unterdessen nach Dinkelmehl. Die Mitarbeiterin, die gerade im Kühlregal das Schnittkäsesortiment auffüllt, begleitet den Kunden zum gesuchten Regal und zeigt ihm das gewünschte Produkt. Simone Dietzler: „Wir lassen keinen Kunden stehen. Und wir merken, dass das Angebot auch gerne angenommen wird.“ Kundenservice wird im Lahnsteiner REWE-Markt immer ganz großgeschrieben. Der als generationenfreundlich ausgezeichnete Supermarkt hat einen barrierefreien Zugang, breite Gänge, so dass sowohl Kinderwagen als auch Rollator gut geschoben werden können. Hinzu kommen gut lesbare Preisschilder und breite Kassengänge. Ein Blick in den Getränkemarkt. Alles in Ordnung. Zufrieden geht Simone Dietzler zurück in ihr Büro. Als sie an der Spendenbox für Leergutbons vorbeikommt, lächelt sie zufrieden. Im letzten Jahr kamen so 833 Euro zusammen. Die REWE-Chefin verdoppelte den Betrag und konnte somit den Westerwälder Clowndoktoren 1666 Euro übergeben. Die Unterstützung von Kindern ist ihr zur Herzenssache geworden. Als Patin der Freiherr-vom-Stein-Schule lädt sie regelmäßig Schüler zu einem gesunden Frühstück ein. „Hier sehen die Kinder auch mal, wie eine Ananas von innen aussieht.“

Gegen 21 Uhr wird es ruhiger. Der große Ansturm ist vorbei. Letzte Kunden kaufen noch das Nötigste ein. Um 21.45 werden die Türen geschlossen. Und um 5.30 Uhr stehen die ersten Mitarbeiter schon wieder im Markt, bevor er für die Kundschaft um 7 Uhr geöffnet wird. In dieser Zeit werden die Produkte, die am Abend zuvor angeliefert wurden, nun sorgfältig in die Regale gestellt.

Zahlen & Fakten

Geschäftsführung:
Simone Dietzler

Gründung: 2015

Mitarbeiter: 48

Öffnungszeiten:
Montag – Samstag:
7.00 – 21.45 Uhr

REWE Simone Dietzler
Ihr Markt in Lahnstein

Am Rasenplatz 7 56112 Lahnstein E-Mail: simone.dietzler@rewe-kaufleute.com Telefon: 02621 6289256

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