



Landratsamt Bad Kissingen
Kreisentwicklung, Wirtschaftsförderung
Obere Marktstr. 6, 97688 Bad Kissingen
Tel.: 0971 / 801-5180
frank.bernhard@kg.de
www.landkreis-badkissingen.de
www.facebook.com/LandkreisBadKissingen



Urbanus Bräu – Ein Beitrag, um Ramsthal noch schmackhafter zu machen



Foto: Urbanus Bräu

Eigentlich ist die Gemeinde [Ramsthal](#) über die Landkreisgrenzen hinaus als fränkischer Weinort mit Charme bekannt.

In [Frankens Saalestück](#) brauen seit Anfang 2020 vier junge Männer auch Bier, um Ramsthal nach eigenen Worten noch schmackhafter zu machen.

Die Idee entstand im Jahr 2016 bei einer Runde Schafkopf zwischen Thomas Simon, Andreas Günder, Lorenz und Andreas Neder.

Nach „großen Worten“ folgten Taten, was dann auch letztendlich 2019 mit der Firmengründung umgesetzt wurde. Seit 2020 wird alles in Handarbeit in Ramsthal gebraut.

Biersorten

Fünf Biersorten (Urbanus Bräu Original, Hefeweizen, Festbier, Holzfäller Halbe sowie Pale Ale) werden inzwischen kredenzt. Die ersten Kreationen sind limitiert und es werden im Monat rund 300 Liter gebraut.



v.l.: Andreas Neder, Andreas Günder, Lorenz Neder, Thomas Simon (Foto: Urbanus Bräu)

Know-how

Alle vier bringen ihr jeweiliges Know-how mit ein. Lorenz Neder ist Winzermeister und kennt sich perfekt mit der Getränkeherstellung und den Gärprozessen aus. Als selbstständiger Weinberater kümmert sich Andreas Neder um die ideale Vermarktung des regionalen

Bieres. Thomas Simon ist Polizeikommissar und hat sich in seiner Freizeit intensiv mit dem Brauverfahren, den Zutaten und Bierkompositionen beschäftigt. Aufgrund seines Maschinenbaustudiums entwickelt und optimiert Andreas Günder die unternehmenseigenen Maschinen und Anlagen zum Bierbrauen.

Reinheitsgebot

Seinen Namen verdankt die Brauerei dem Heiligen Urban, Schutzpatron der Winzer. Ziel der Unternehmensgründer ist die Gleichstellung von Bier und Wein. Sicherlich jeder hat schon einmal die Redewendung „Wein auf Bier, dass rat ich dir“ gehört. Seinen Ursprung hat die Redewendung wahrscheinlich im Mittelalter. Dort galt Bier eher als Getränk der unteren Schichten, Wein war dem Adel vorbehalten.

Die außergewöhnlichen Biervariationen sind streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut und entwickeln durch das Ramsthaler Wasser sowie den verschiedenen regionalen Rohstoffen einen charakterstarken Geschmack. Sie sind somit ideal für geschmacksfreudige Weintrinker geeignet und werden sehr gerne getrunken.

Ausschank am Terroir F

Die Brauerei befindet sich gerade im Wachstum und wird je nach Entwicklung der Corona-Beschränkungen eine Eröffnungsfeier nachholen. Darüber hinaus sind verschiedene Ausschänke z. B. am [Terroir F](#), dem Ramsthaler Weihnachtsmarkt oder anderen Festivitäten in Ramsthal geplant.

Erwerben kann man das Bier in Ramsthal bei einem der vier Gründer und im [Weingut Neder](#) während der Öffnungszeiten.

Weitere Informationen können der Website www.urbanusbraeu.de entnommen werden.

Standort, besser. - In Oerlenbach entsteht ein neues Verteilzentrum von Amazon



Großbaustelle im interkommunalen Gewerbepark A 71. (Fotos: Frank Bernhard)

Direkt an der Abfahrt der A 71 bei Oerlenbach wird derzeit ein neues Verteilzentrum von Amazon gebaut, welches voraussichtlich im Sommer 2021 mit rund 120 Mitarbeitern und 300 Kurierfahrern in Betrieb gehen wird. In Spitzenzeiten, wie dem Weihnachtsgeschäft, ist davon auszugehen, dass bis zu 180 Mitarbeiter im Verteilzentrum und bis zu 500 Kurierfahrer eingesetzt werden.

Das Areal umfasst rund 61.000 m². Amazon wird die Halle pachten. Ausgebaut wird das Gelände von Investoren. Projektsteuerer ist die [Complemus Real Estate GmbH](#). Das Verteilzentrum selbst hat eine Fläche von ca. 8.500 m². Die Hallenhöhe beträgt ca. 8 m. Es sind Stellplätze für ca. 100 Pkw's und ca. 400 Kleinbusse vorgesehen.

In Oerlenbach werden künftig Pakete von den anderen Logistik- und Sortierzentren ankommen, die dann von lokalen Lieferpartnern an die jeweiligen Kunden zugestellt werden.

Amazon reagiert auf die wachsende Kundennachfrage. „Amazon investiert in Transportinfrastruktur und Innovationen, um die Kapazitäten der Lieferkette zu erhöhen und Kunden schnellere Lieferoptionen zu ermöglichen“, so Amazon.



Das Areal gehört zum [interkommunalen Gewerbepark A 71](#) der Gemeinden Oerlenbach und Poppenhausen.

Großer Preis des Mittelstands 2020: LABOKLIN als Preisträger ausgezeichnet



Dr. Elisabeth Müller freut sich sehr darüber, die begehrte Auszeichnung entgegennehmen zu können. 2019 wurde Laboklin nach Nominierung durch die Wirtschaftsförderung des Landkreises Bad Kissingen in diesem Wettbewerb als „Finalist“ ausgezeichnet, 2020 nun als „Preisträger“. Herzlichen Glückwunsch! Nach Hanse Haus 2016, ist Laboklin das zweite erfolgreiche Unternehmen aus dem Landkreis Bad Kissingen.

(Foto: Boris Löffert/Oskar-Patzelt-Stiftung)

Bad Kissingen/Würzburg – Fast 400 Unternehmerinnen und Unternehmer aus den Wettbewerbsregionen Baden-Württemberg, Bayern, Berlin/Brandenburg, Hessen, Sachsen und Thüringen erlebten am Samstag, den 12.09.2020 im Würzburger Hotel Maritim die Auszeichnungsgala der Oskar-Patzelt-Stiftung zum [„Großen Preis des Mittelstandes 2020“](#), der mittlerweile zum 26. Mal vergeben wurde. Das diesjährige Wettbewerbsmotto lautete „Meilensteine setzen“. Auch wenn die Gala in Zeiten der Corona-Pandemie diesmal etwas anders ablief, war es dank eines ausgeklügelten Hygienekonzepts dennoch ein unvergesslicher Abend für die Anwesenden.

Dr. Helfried Schmidt und Petra Tröger, Vorstände der Oskar-Patzelt-Stiftung, überreichten die begehrte Preisträgerstatue an 14 Unternehmen der sechs Wettbewerbsregionen. Unter den bayerischen Preisträgern befand sich erneut das 1989 gegründete veterinärmedizinische Diagnostiklabor LABOKLIN mit Sitz in Bad Kissingen, dessen Geschäftsführerin Dr. Elisabeth Müller sichtlich stolz den Preis für ihr Unternehmen entgegennahm. Im Jahr zuvor hatte sie bereits die Auszeichnung als „Finalist“ mit nach Hause nehmen dürfen.

Jurybewertung

Die Jury bewertete insbesondere die Entwicklung und das Leben des beruflichen Miteinanders, die Innovationsstärke und

Wendigkeit im Markt, das Engagement und die Verbundenheit mit der Region.

LABOKLIN investiert kontinuierlich in die Aus- und Weiterbildung der Belegschaft. Im Fokus stehen sowohl fachliche Qualifikationen als auch Inhalte zu Kommunikation, Konfliktbewältigung und Führung. Im Zuge der Coronavirus-Pandemie wurden rasch Webinare eingeführt, an denen die Kunden und Angestellten auch von zu Hause aus teilnehmen können. Verbesserungsvorschläge der Mitarbeiter werden verfolgt und, soweit möglich, schnell in Zusammenarbeit mit dem Vorschlagenden umgesetzt. Zudem profitiert die Belegschaft von kostenfreien Gesundheitsvorsorgeuntersuchungen nach eigener Wahl, betrieblicher Altersvorsorge, bedarfsgerechter und flexibler Arbeitszeitanpassung, Sport im firmeninternen Fitnessraum, Yoga im Betrieb und vielem mehr.

„Wissen, Weiterbildung und Innovationen bleiben für mich entscheidende Faktoren, die uns als Unternehmen erfolgreich vorangebracht haben und dabei mitwirken, dass wir unsere hervorragende Position in der Branche behaupten und weiter ausbauen“, so Elisabeth Müller. Eine hervorragend ausgebildete, motivierte Belegschaft, die Spaß bei der Arbeit habe und auch in Ausnahmesituationen wie der Corona-Pandemie an einem Strang ziehe, sei durch nichts zu ersetzen.

Daher gelte der Dank für die Auszeichnung in ganz besonderem Maße ihrer „Truppe“. „Wir versuchen, ultimative Dienstleistung zu leben“, so Dr. Müller, das sei oft der entscheidende Unterschied zum Wettbewerb.

Obgleich der Große Preis des Mittelstands nicht dotiert ist, stößt er auf eine anhaltend hohe Resonanz, da er bei den Ausgezeichneten als Anerkennung und Bestätigung ihrer Leistungen gilt. Diesmal setzten sich die Ausgezeichneten gegen mehr als 3.100 Mitbewerber durch, die 2020 in den sechs Wettbewerbsregionen nominiert waren. Bundesweit waren es fast 5.000 Nominierte (kleine und mittlere Unternehmen, Banken und Kommunen), 533 davon erreichten die Juryliste. Interessant ist, dass es sich dabei nicht nur um Newcomer handelt, sondern auch um alteingesessene Unternehmen, die schon so manche Krise erfolgreich gemeistert haben. Laboklin wurde von der Wirtschaftsförderung des Landkreises Bad Kissingen nominiert.

Über 400 Mitarbeiter

[LABOKLIN](#), mit Sitz in Bad Kissingen, ist ein europaweit tätiges, akkreditiertes Fachlabor für veterinärmedizinische Diagnostik und beschäftigt mittlerweile über 400 Mitarbeiter. Seit mehr als 30 Jahren steht das Labor Tierarztpraxen und -kliniken aber auch verschiedenen Forschungseinrichtungen als verlässlicher Partner zur Seite und hat sich in diesem Bereich zu einem der führenden Dienstleister etabliert.

Die Leistungsqualität wird durch regelmäßige interne und externe Kontrollen erhalten. Dank regem Austausch mit diversen Forschungseinrichtungen profitieren Kunden von einem hochaktuellen Angebot.

Das Spektrum reicht hierbei von Untersuchungen aus dem Bereich der Mikrobiologie, der klinischen Labordiagnostik und der Allergie, bis hin zur Pathologie und Genetik.

Ein Hauch der großen Welt im Bayerischen Staatsbad Bad Brückenau



Nach einer turbulenten Karriere lässt Spitzenkoch Detlev Schmidkunz (rechts im Bild) diese nun im [Bayerischen Staatsbad Bad Brückenau](#) ausklingen. Er kocht jetzt in [Lola's Schlossparkbiergarten](#). Wir trafen ihn zusammen mit dem Geschäftsführer des Restaurants, Dr. Gerhard Hofweber, zu einem Gespräch. (Foto: Marie Samer)

Herr Hofweber, ausgerechnet in der Coronazeit haben Sie im Bayerischen Staatsbad Bad Brückenau zusätzlich zu Ihren anderen Unternehmen einen Biergarten und ein Restaurant eröffnet. Haben Sie dies schon bereut?

Keineswegs. Als Philosoph bin ich es gewöhnt, mich nicht mit Dingen zu beschäftigen, die ich nicht ändern kann. Zudem ist uns die Kurdirektorin Frau Schallenkammer sehr entgegengekommen, sodass wir die Fläche unseres Biergartens ausweiten, und so die Coronabestimmungen erfüllen konnten. Wir sind gut gestartet. Und natürlich kommt uns die ländliche Lage in der [Rhön](#) sehr entgegen.

Inwiefern?

Insofern, als dass wir von den Einschränkungen durch die

Coronapandemie weit weniger betroffen sind, als das in städtischen Lagen der Fall ist. Nicht zuletzt dadurch konnten wir den Sternekoch Detlev Schmidkunz für uns gewinnen.

Herr Schmidkunz, was bringt Sie zu uns in die Rhön?

Die Ruhe. Nach einer bewegten Karriere kann ich hier aufatmen. Viele Jahrzehnte habe ich in den besten Häusern gekocht.

Wo genau?

Für Alfons Schubeck habe ich zum Beispiel jahrelang als Küchenchef den FC Bayern bekocht und bin mit ihm durch Europa zu den großen Spielen geflogen. Eineinhalb Jahre war ich Koch bei Johan Lafer und vier Jahre bei Heinz Winkler im 3-Sterne-Restaurant Tantris in München. Das waren aufregende Zeiten. Aber auch meine Zeiten

in einem der Toprestaurants in Istanbul und die fünf Jahre als Küchenchef des Berliner Reichstages möchte ich nicht missen. Zuletzt hatte ich acht Jahre mein eigenes Restaurant in Oberzell bei Passau geführt.

Das klingt beeindruckend. Können Sie ein bisschen aus dem Nähkästchen plaudern?

Da gäbe es so viele Geschichten. Franz Beckenbauer, Uli Hoeneß und Lothar Matthäus sind sehr feine Menschen und haben mich und den kompletten Staff immer mit Handschlag begrüßt. Der damalige Bundeskanzler Gerhard Schröder war sich auch für einen kleinen Schwatz im Treppenhaus nicht zu schade. Das war die große Welt.

Und jetzt die Rhön?

Ja. Es ist an der Zeit, ein paar Gänge runterzuschalten und eine einfache, gute

Küche ohne Chichi zu betreiben. Regionale und saisonale Produkte einfach, aber hochwertig, zubereitet.

Klingt interessant. Und was verbindet einen Sternekoch mit einem Philosophen?

Hofweber: Uns vereint der Anspruch an Qualität und Einfachheit. Zudem sind wir beide bodenständige Bayern und waren sogar am selben Ort, nämlich Miesbach, auf der Schule. Das verbindet.

Schmidkunz: Doktor Hofweber ist ein Mann des Wortes, ich bin ein Mann der Tat. Dies ergänzt sich gut.

Hofweber: Und das schmeckt man auch!

Sehr geehrter Herr Hofweber, sehr geehrter Herr Schmidkunz, ich danke für das Gespräch.

Webinar "Erfolgreich im Gastgewerbe - Herausforderungen und Chancen in und durch Corona" am 19.10.20



Das Gastgewerbe zählt auch im Landkreis Bad Kissingen zu den am stärksten durch die Coronakrise betroffenen Wirtschaftsbereichen.

Neben diversen betriebswirtschaftlichen Herausforderungen im Zuge des Lockdowns, haben die Einschränkungen auch den Strukturwandel in der Branche vorangetrieben. Geschäftsmodelle wurden mit hoher Kreativität angepasst,

Innovationen umgesetzt und die Potenziale neuer Netzwerke ausgeschöpft.

Mit diesem Webinar möchten die IHK Würzburg-Schweinfurt und der Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V., Bezirk Unterfranken, Impulse für die weitere betriebliche Neuausrichtung geben.

Welche Aspekte gilt es betriebswirtschaftlich zu nutzen? Wie kann die

Fachkräftesicherung mittelfristig gesichert werden? Welche Chancen bietet die Digitalisierung? Welche Angebote stehen hierbei Mitgliedern von IHK und DEHOGA zur Verfügung?

Diese und weitere Fragen stehen im Mittelpunkt des Webinars. Die Teilnahme am Webinar ist kostenfrei, aus organisatorischen Gründen wird jedoch eine [Anmeldung](#) vorausgesetzt.

Die Highlights der Bad Kissinger Gesundheitstage 2020



Foto: E. Dichtl

Die Bad Kissinger Gesundheitstage werden, nach aktuellem Stand, vom 16. – 18.10.2020 stattfinden können. Die beliebte Veranstaltung steht für ein vielfältiges Angebot an Themen rund um Gesundheit und Prävention. Ein gesunder und aktiver Lebensstil steht im Vordergrund, ganz nach dem Motto „Aktiv.Gesund.Vital“.

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!

Daher wurde in enger Zusammenarbeit mit den lokalen Partnern und Gesundheitsbehörden ein Hygiene- und Sicherheitskonzept für die Bad Kissinger Gesundheitstage entwickelt. Dieses Konzept basiert auf dem aktuellen Stand der behördlichen Vorgaben und

Regelungen und verspricht größtmögliche Sicherheit für einen Besuch der Bad Kissinger Gesundheitstage. Mögliche Änderungen werden zeitnah kommuniziert.

Gesundheit, besser.



Selbstbestimmt leben im Alter

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Telemedizin wird am Samstag, 17.10.2020, eine Vortragsreihe zum Thema „Selbstbestimmt leben im Alter“ gestartet. Thematisiert werden die Einsatzmöglichkeiten von Assistenzsystemen, barrierefreie Umbauten und deren Förderung sowie demenzsensible Architektur.

Die aus TV und Medien bekannte Moderatorin Sophie Rosentreter kommt wieder auf die Bad Kissinger Gesundheitstage. Sie berichtet von der Demenz ihrer Großmutter Ilse und ihrem eigenen Weg, dieser Erkrankung mit neuem Verständnis zu begegnen.

Gesundheit im Fokus

Als neues Format wird am Sonntag, 18.10.2020, eine hochkarätig besetzte Podiumsdiskussion stattfinden. Das Thema lautet: „Welchen Einfluss haben Pandemien auf Gesundheit, Wirtschaft und soziales Leben?“. Am Nachmittag erörtert eine Expertenrunde das Thema „Herzinfarkt – erkennen, behandeln, vorbeugen“. Weitere Vorträge dazu vertiefen die Thematik.

Aus- und Weiter
Bildungsforum

Ganz neu bieten die Bad Kissinger Gesundheitstage am Samstag, den

17.10.2020, ein Aus- und Weiterbildungsforum an, auf dem sich Fach- und Hochschulen sowie Institutionen aus dem Gesundheitswesen mit verschiedenen Aus- und Fortbildungsangeboten präsentieren werden. Das Angebot richtet sich an die Schüler*Innen der Abschlussjahrgänge sowie Erwachsene, die sich in einem zwanglosen Rahmen über berufsbegleitende Lehrgänge informieren wollen.

Workshops und Erlebnislesung

Die Besucher der Bad Kissinger Gesundheitstage können sich, ebenfalls am Samstag, 17.10.2020, auf drei attraktive Workshops freuen. Sie bieten die Möglichkeit, neue Impulse, Handlungs- und Denkanstöße für sich und den Alltag zu gewinnen. Die Workshops sind kostenpflichtig und finden im Hotel Kaiserhof Victoria statt, in unmittelbarer Nähe zur Messe.

Im Anschluss an die Workshops findet eine Erlebnislesung „Aufatmen im Café Zeitlos“ mit dem bekannten Autor Rainer Haak statt. Er lädt Interessierte dazu ein, zwischen Traum und Wirklichkeit den „bewegten Sieben“ zu begegnen und sich auf eine ungewöhnliche Schatzsuche zu begeben.

Weitere Informationen zur Messe und den Highlights finden Sie im Internet unter www.gesundheitstage-badkissingen.de

Zusatzinformation: 23. Bad Kissinger Gesundheitstage, 16. – 18.10.2020

Nachdem der Förderverein Gesundheitszentrum e.V. die Gesundheitstage 22 Jahre lang organisierte, wird die kommende Veranstaltung durch die LABOKLIN GmbH & Co.KG durchgeführt.

Die dreitägige Veranstaltung mit großer Fachaussstellung, etwa 80 Fachvorträgen zu verschiedenen Gesundheitsthemen und einem Aktivprogramm zum Mitmachen zieht jährlich Tausende von Besuchern an – nicht nur aus der Region, sondern auch aus den benachbarten Bundesländern. Der Besuch ist an allen Tagen kostenlos

Mainfranken - wie für dich gemacht! - Kostenfreie Werbemöglichkeit für Gesundheitsunternehmen



Morgens **ein Lächeln** ernten
– abends **Tomaten!**

Gesundheits- & Pflegefachkräfte gesucht!

Kommen Sie nach **Mainfranken**: eine Region mit hoher **Lebensqualität** und tollen **Wachstumschancen**.

Jetzt informieren: wiefuerdichgemacht.com

mainfranken 
Wie für dich gemacht

Gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie   Regionalmanagement
Bayern

Nutzen Sie die Möglichkeit und tragen Sie sich in die [Datenbank](#) ein!

Mainfranken – eine starke Gesundheitsregion mit besten Zukunftsperspektiven. Und hervorragendem Ruf, weit über die mainfränkischen Grenzen hinaus. Zahlreiche renommierte Kliniken versorgen jährlich tausende Patienten medizinisch nach höchsten Qualitätsstandards.

Unter ihnen beispielsweise das Uniklinikum Würzburg, das Platz 10 der aktuellen Focus-Klinikliste belegt. Oder das Klinikum Würzburg Mitte und das Schweinfurter Leopoldina-Krankenhaus, die zu Deutschlands Top-Kliniken zählen. Hinzu kommen zahlreiche Reha- und Pflegeeinrichtungen.

Allein im [Bäderland Bayerische Rhön](#) mit seinen fünf Kurstädten sind mehr als 250 Gesundheitsunternehmen angesiedelt. Sie alle bieten beste berufliche Perspektiven für Fachkräfte und solche, die es noch werden wollen. Insgesamt arbeiten in der Regiopolegion im Medizin- und Gesundheitswesen 39.200 Menschen,

2.740 von ihnen im medizintechnischen Bereich (Stand 2017).

TOP ARBEITGEBER GESUNDHEIT



Foto: Shutterstock

Wie wichtig gut ausgebildete Fachkräfte gerade im Gesundheitsbereich sind, zeigt sich nicht zuletzt in der aktuellen Corona-Krise. Um Fachkräfte aus dem Gesundheits- und Pflegebereich für Mainfranken zu gewinnen, hat die Region Mainfranken GmbH auf der Website <https://www.wiefuerdichgemacht.com/top-arbeitgeber-gesundheit/> eine neue

Datenbank veröffentlicht. Unternehmen aus dem Gesundheitswesen können sich dort ab sofort Jobinteressierten präsentieren – kostenfrei, mit einem kurzen Arbeitgeberporträt. Aktuell befindet sich die Datenbank im Aufbau und wird sukzessive erweitert.

Sie haben Interesse, mit Ihrem Unternehmen dort vertreten zu sein? Dann senden Sie eine E-Mail an info@mainfranken.org. Das Team der Region Mainfranken GmbH freut sich auf den Kontakt mit Ihnen

Indoor Grillen - das große Tepan Kochbuch ist da. Der Bad Kissinger Unternehmer Thomas Faber ist nun auch Kochbuchautor



Von links: BBQ-Experte Marcel Wagenbrenner, Koch Leon Schirrmeister, Thomas Faber mit Ehefrau Johanna Nemeth, Geschäftsführer Graziano Marci (Fotos: Faber und BORA)

„Als ich im Juni letzten Jahres die Anfrage meines Markenpartners BORA bekam, an einem Tepan-Kochbuch als Experte für den Bereich Fleisch & Steaks mitzuwirken, war klar, dass wir mit unserem Team diese neue

Herausforderung sehr gerne annehmen würden. Vor allem als bekannt wurde, dass sich der renommierte GU-Kochbuchverlag aus München für dieses Buch verantwortlich zeichnen würde“, so Thomas Faber. Kurzerhand wurde intern bei Faber

ein „Kochbuch-Team“ gegründet, dass sich nun nach über einem Jahr Arbeit mit diversen Testkochen, Rezeptur-entwicklung, Anleitungen schreiben und Fotoshootings bei Faber und bei BORA in Österreich nun riesig über das nun erschienene Werk freut. Das BORA Tepan Kochbuch mit dem spannenden Titel „Indoor Grillen“ ist nun offiziell im Buchhandel und in Bad Kissingen in der Buchhandlung „seitenweise“ vorrätig erhältlich. Alle Rezepturen wurden nach den „Ride Natural“ Ernährungsgrundsätzen des Profi-Radsportteams „BORA - hans grohe“ kreiert, welches aktuell auch bei der „Tour de France“ am Start ist.

Grillen, ohne die Küche zu verlassen – rund ums Jahr und auf kulinarisch höchstem Niveau? In diesem Buch wird gezeigt wie's geht: Mit dem innovativen Tepan-Edelstahlgrill gelingen Fleisch, Fisch, Vegetarisches, Meeresfrüchte und sogar Saucen, Pasta oder Süßspeisen. Vielseitig und immer wieder überraschend neu. Neben Faber verraten in dem 224 Seiten dicken, edlen Hardcover Buch vier Köche ihre besten Rezepte sowie Tipps und Tricks rund um den Tepan-Edelstahlgrill.

[Thomas Faber](#) ist über die Region hinaus bekannt als Metzgerei & Feinkost-Unternehmer, Profi-Koch und als Fleischsommelier einer der Top-Experten des Landes in Sachen Steaks, Grillen & Co.

Die Zusammenarbeit zwischen Faber und dem in Raubling bei Rosenheim ansässigen Marktführer für Kochfeldabluftsysteme besteht bereits seit über zwei Jahren. Seither wurden mit dem [MEAT]ING ROOM und dem faber [eat & grill | 1898] zwei neue, innovative Locations des Hauses faber u.a. mit BORA-Systemen

ausgestattet. Neben seinem Engagement als Kochbuchautor fand Mitte September nun erstmals auch das nationale Vertriebsmeeting von BORA in Bad Kissingen statt, sowie künftig auch die Montage- und Techniktrainings des mehrfach preisgekrönten Herstellers.

„Kochen und grillen, egal ob Indoor oder Outdoor - das Zelebrieren von Genuss mit hochwertigen Lebensmitteln ist unsere Leidenschaft und diese wollen wir gerne auch mit unseren Kunden teilen“, so Thomas Faber abschließend. Was eignet sich dafür besser als das erste eigene Kochbuch der Firmengeschichte unter der Mitwirkung des Profi-Kochs und Fleischsommeliers?

Benefiz-Verkauf für die Bad Kissinger Tafel



Das Buch „Indoor-Grillen“ ist ab sofort im Buchhandel (z.B. Seitenweise in der Ludwigstraße) zum Preis von 24,90€ erhältlich. Am Samstag, den 10.10.20 von 11-14 Uhr findet anlässlich der Buchpräsentation ein Benefiz-Verkauf handsignierter Bücher mit Thomas Faber im Faber Stammhaus in der Fussgängerzone statt. Pro verkauftem Buch spendet Faber Feinkost 5 € zu Gunsten der „Bad Kissinger Tafel“.

Erfolgsstory: Die Rosenhof Seniorenwohnanlage in Bad Kissingen konnte durch die Jobmesse der Wirtschaftsjuvenen Bad Kissingen gleich zwei offene Stellen besetzen



v. l.: Alexandra Groten, Heidi Hock-Geiger, Lisa-Maria Blatz (Foto: Rosenhof)

Am 12. Oktober 2019 fand die erste [Jobmesse Bad Kissingen](#) statt. Diese von den Wirtschaftsjuvenen Bad Kissingen mit Unterstützung der Wirtschaftsförderung der Stadt Bad Kissingen und des Landkreises Bad Kissingen ehrenamtlich organisierte Messe für Fachkräfte zählte über 1300 Besucher sowie 45 Aussteller und war ein großer Erfolg.

Alexandra Groten, Direktionsassistentin der [Rosenhof Seniorenwohnanlage Bad Kissingen](#), und Lisa-Maria Blatz, Pflegedienstleitung der ambulanten Pflege, haben auf der Jobmesse in Bad Kissingen zwei neue Mitarbeiterinnen kennengelernt – Regina Spahn, Pflegefachhelferin und Heidi Hock-Geiger, Servicekraft.

Frau Groten, wie sind Sie auf die Jobmesse der Wirtschaftsjuvenen aufmerksam geworden und warum

haben Sie sich als Aussteller angemeldet?

Groten: Wir haben von der ersten Jobmesse in Bad Kissingen zum einen durch die Medien erfahren, wurden aber auch direkt über den [Newsletter des Landkreises Bad Kissingen](#) darauf aufmerksam gemacht. Da wir aktuell eine Erweiterung unseres Hauses durchführen und deshalb in absehbarer Zeit mehr Personal benötigen, haben wir diese Art der Personalakquise gerne ausprobiert und der Erfolg hat uns Recht gegeben!

Frau Spahn und Frau Hock-Geiger, mit welchem Ziel haben Sie die Jobmesse der Wirtschaftsjuvenen besucht und wie sind Sie auf den Stand vom Rosenhof Bad Kissingen aufmerksam geworden?

Spahn: Nach meiner Elternzeit wollte ich wieder zurück in die Pflege. Auf der Messe wollte ich mich erst einmal nur umschauchen.

Die Aussteller auf der Messe waren sehr interessant für mich und ich hatte dort die Möglichkeit, mich bei verschiedenen Anbietern zu informieren.



Regina Spahn (Foto: Rosenhof)

Hock-Geiger: Ich habe durch die Medien von der Messe erfahren. Da ich zu diesem Zeitpunkt eine berufliche Veränderung anstrebte und eine neue Stelle finden wollte, habe ich die Messe besucht. Es hat mich angesprochen, dass hier Mitarbeiter, die mitten im Leben stehen, gesucht wurden. Der Stand vom Rosenhof war gut platziert und sehr ansprechend. Glücklicherweise gab es gerade eine entsprechende Stellenausschreibung, die meinen persönlichen Erwartungen entsprach.

Frau Groten, als Aussteller gehen Sie mit bestimmten Erwartungen zur Jobmesse der Wirtschaftsunioren. Wurden diese erfüllt?

Groten: Meine Erwartungen wurden in jedem Fall erfüllt! Da ich aktiv auf die Messebesucher zugegangen bin, konnte ich sehr interessante Gespräche führen. Einige Termine für Vorstellungsgespräche wurden direkt vor Ort vereinbart. Ich war mit unserer Pflegedienstleitung Lisa-Maria

Blatz den ganzen Tag am Stand. Wir hatten eigentlich nicht so große Erwartungen an die Messe, waren aber neugierig. Rückblickend können wir sagen – es hat alles gepasst. Die Verantwortlichen waren vor Ort für alles ansprechbar, das bestellte Messeequipment stand bereit und auch der Austausch und das Kennenlernen der Aussteller untereinander war sehr informativ. Wir hatten viele interessante Gespräche und es fand ein reger Kontaktaustausch statt.

Frau Spahn und Frau Hock-Geiger, Sie haben aufgrund Ihres Gespräches mit Frau Groten bzw. Frau Blatz auf der Jobmesse eine neue Anstellung gefunden. Entspricht Ihre Tätigkeit beim Rosenhof Bad Kissingen Ihren Vorstellungen?

Spahn: Meine Erwartungen wurden sogar übertroffen! Der Rosenhof kommt mir mit den Dienstzeiten entgegen und somit kann ich meine Arbeit und meine zwei kleinen Kinder gut unter einen Hut bringen. Des Weiteren gefällt mir am Rosenhof die Vielseitigkeit der Aufgaben.

Hock-Geiger: Eine Wunschvorstellung von mir war unter anderem eine bessere und familienfreundlichere Arbeitszeit, dies hat sich auf jeden Fall erfüllt! Ansonsten bin ich ein Mensch, der sich den Situationen und Herausforderungen sehr gut und schnell anpassen kann.

Was gefällt Ihnen am besten am Rosenhof?

Spahn: Das Team und das gute Miteinander!

Hock-Geiger: Das Umfeld! Ich fühle mich im Rosenhof Bad Kissingen sehr wohl. Außerdem gefällt mir das gute Miteinander mit den Bewohnern und den Kollegen. Weiterhin finde ich es sehr wichtig und auch sehr angenehm, dass die Vorgesetzten immer ein offenes Ohr für die Belange der Mitarbeiter haben.

Frau Groten, werden Sie wieder an der Jobmesse der Wirtschaftsunioren teilnehmen und wenn ja, warum?

Groten: Auf jeden Fall. Bei der Messe besteht die Möglichkeit sein Unternehmen zu präsentieren und aktiv neue Mitarbeiter für den Pflegebereich und für andere

Bereiche für sich zu gewinnen. Vielen Dank an Regina Spahn und Heidi Hock-Geiger

für Ihre tolle Arbeit! Wir sind froh, die beiden als Mitarbeiterinnen bei uns zu haben.

Herzlichen Glückwunsch! Zentrum für Telemedizin Bad Kissingen gewinnt PPZ Innovationswettbewerb



Präsentationsteam des ZTM, v. l. n. r.: Jürgen Müller, Franziska Stein, Anja Partheymüller
Foto: Jane Vanhnadak, ZTM Bad Kissingen GmbH

Das Zentrum für Telemedizin Bad Kissingen (ZTM) hat mit seinem innovativen Produkt MONA den ersten Platz beim Innovationswettbewerb des Pflegepraxiszentrums (PPZ) Nürnberg gewonnen. MONA steht für MOBILE telemedizINische Assistenz und kommt als Telemedizinplattform für die Televisite bei Hausbesuchen zum Einsatz.

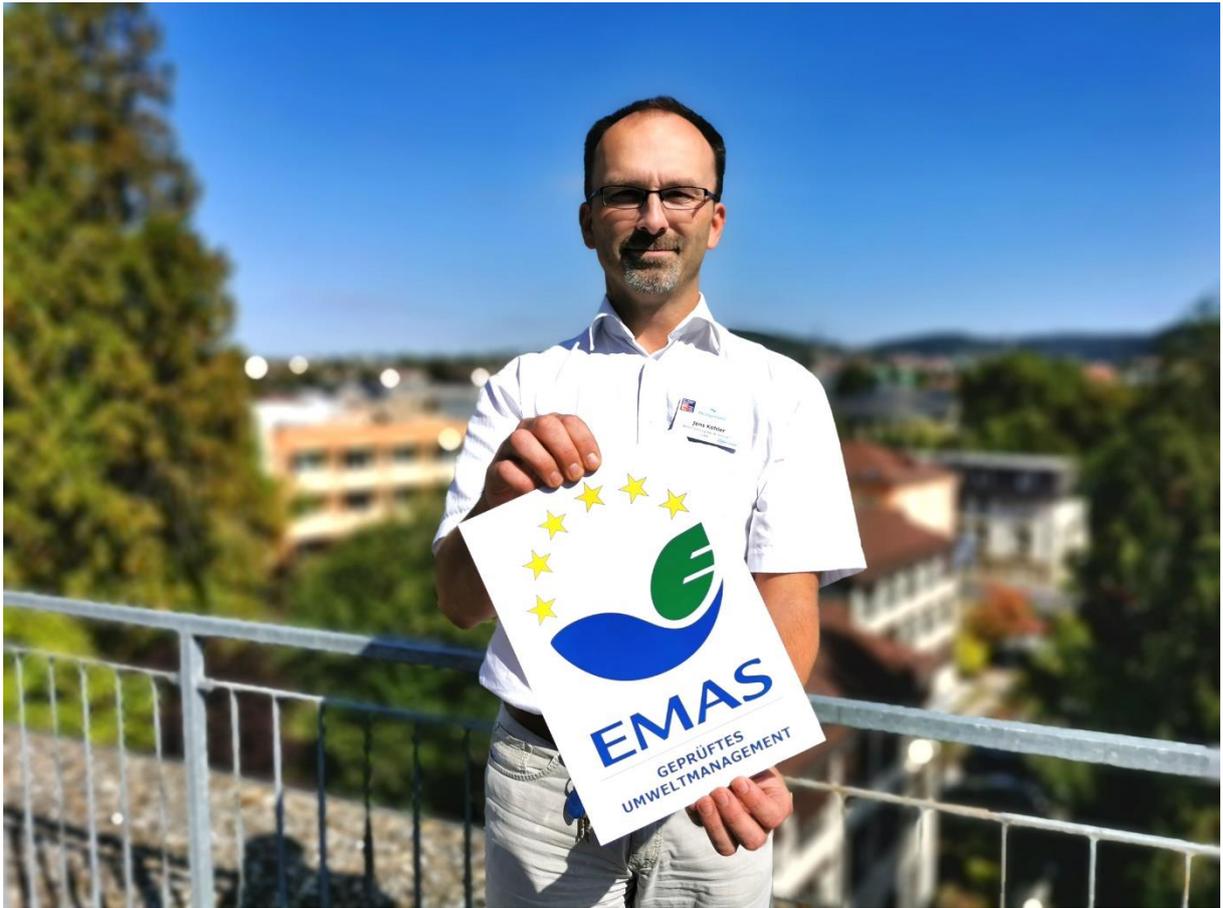
Vom 16. bis 17. September 2020 lud das Pflegepraxiszentrum (PPZ) Nürnberg zur 3. Clusterkonferenz „Zukunft der Pflege“ ein. Eines der Highlights war der Innovationswettbewerb.

Insgesamt neun Unternehmen aus dem Bereich Digitalisierung und Pflege konnten im Rahmen des Wettbewerbs während

einer Live-Demo ihre innovativen Produkte oder Konzepte vorstellen. Das [Zentrum für Telemedizin Bad Kissingen \(ZTM\)](#) ging mit seinem Produkt MONA an den Start. Bewertet wurden die drei Kategorien Innovationshöhe, Praxisrelevanz und Präsentation. In einem fünfminütigen Kurzvortrag begleitet durch kritische Nachfragen einer Fachjury konnte MONA schließlich überzeugen und wurde zum Sieger gekürt.

Die Veranstaltung, die in diesem Jahr virtuell stattfand, bot darüber hinaus eine digitale Diskussionsplattform für sämtliche Aspekte des Zusammenspiels von Technik und Menschen in der Pflege. Ziel ist es, neue Pflegetechnologien erlebbar zu machen.

Heiligenfeld Kliniken für ihren Umweltschutz ausgezeichnet



Jens Köhler, Umweltmanagement-Beauftragter der Heiligenfeld Kliniken mit dem EMAS-Zertifikat 2020.
Foto: Kai Fraass

Bad Kissingen – Die Heiligenfeld GmbH hat kürzlich erneut das Audit zur Rezertifizierung nach EMAS, dem „Eco-Management und Audit Scheme“ erfolgreich abgeschlossen. Die Klinikgruppe mit Sitz in Bad Kissingen wurde erstmals 2017 EMAS-zertifiziert.

Das positive Ergebnis dieses Evaluierungsprozesses dokumentieren die Heiligenfeld Kliniken in einer offiziellen EMAS-Umwelterklärung, die auf der [Homepage](#) der Klinikgruppe einsehbar ist (heiligenfeld.de unter „über uns“ im Punkt „Nachhaltigkeit und Ökologie“).

EMAS ist ein Umweltmanagementsystem der Europäischen Union. Es soll Unternehmen dabei helfen, ihre Umweltleistung zu verbessern. EMAS ist leistungsorientiert, da sich das

Unternehmen strengen Richtlinien beugt und ein Zertifizierungsverfahren durch externe Gutachter durchläuft. Kernstück des EMAS-Umweltmanagement ist der kontinuierliche Verbesserungsprozess. In diesen werden die Mitarbeiter stetig einbezogen, mit dem Ziel, sich stärker mit dem Umweltschutz im eigenen Unternehmen zu identifizieren.

Die Heiligenfeld Kliniken streben eine ständige Verbesserung an, um den steigenden Qualitätsanforderungen der Patienten gerecht zu werden. Bereits seit 2005 unterzieht sich Heiligenfeld regelmäßigen verschiedenen Zertifizierungen und Benchmarks.

„Ein zentraler Punkt von EMAS ist die systematische Erkennung und Minimierung von Umweltrisiken. In der Luitpoldklinik

Heiligenfeld betrifft dies beispielsweise die sogenannte Nassentwicklung der Röntgenanlage. Sie wird im Laufe des Jahres gegen eine moderne digitale Entwicklereinheit getauscht. Hierdurch entfällt nicht nur die chemische Entwicklung der Bilder, es verbessert sich auch die Qualität der Aufnahmen“, sagt Jens Köhler, der Umweltmanagement-Beauftragte der Heiligenfeld Kliniken.

Seit 2008/2009 erfolgte in allen Heiligenfeld Kliniken die sogenannte „vernetzte Zertifizierung“ mit der KTQ GmbH

(Kooperation für Transparenz und Qualität im Gesundheitswesen). Heiligenfeld belegt hier regelmäßig einen Spitzenplatz, zuletzt auch in 2017. Die nächste Rezertifizierung steht für Ende 2020 an. Weitere, regelmäßig stattfindende Benchmarks sind „Deutschlands Kundenchampions“ und „Great Place to Work“. Auch hier hat Heiligenfeld 2020 beide Wettbewerbe erfolgreich abgeschlossen. Heiligenfeld hat seit seiner Gründung im Jahr 1990 immer eine nachhaltige und ökologische Ausrichtung präferiert.

Verlängerung der Corona-Überbrückungshilfen für kleine und mittelständische Unternehmen, (Solo-)Selbständige, Freiberufler und gemeinnützige Unternehmen



Kleine und mittelständische Unternehmen, (Solo-)Selbständige und Freiberufler, die ihren Geschäftsbetrieb im Zuge der Corona-Pandemie einstellen oder stark einschränken mussten, können weiter Überbrückungshilfe erhalten. Ebenso gemeinnützige Unternehmen und Einrichtungen. Die Förderung wird für die

Monate September bis Dezember 2020 verlängert und ausgeweitet. Die Zugangsbedingungen werden dabei vereinfacht.

Ziel der Überbrückungshilfe ist es, die wirtschaftliche Existenz von betroffenen Unternehmen, Soloselbstständigen sowie Freiberuflerinnen und Freiberuflern zu

sichern. Dazu werden bei coronabedingten erheblichen Umsatzausfällen die betrieblichen Fixkosten teilweise erstattet.

Die Bundesregierung hat diese Hilfen nun für die Monate September bis Dezember 2020 verlängert und dabei den Zugang erleichtert und die Hilfen erweitert. Nach den erweiterten Zugangsbedingungen können nun auch Unternehmen einen Antrag stellen, die einen weniger massiven Einbruch erlitten haben.

Antragsberechtigt sind Unternehmen bereits bei einem Umsatzeinbruch in Höhe von mindestens 50% (bisher 60%) in zwei zusammenhängenden Monaten im Zeitraum April bis August 2020 gegenüber den Vorjahresmonaten, oder wenn sie im selben Zeitraum insgesamt einen durchschnittlichen Umsatzeinbruch von mindestens 30% pro Monat verzeichnen mussten.

Bei einem Umsatz-rückgang von weniger als 30% wird weiterhin keine Überbrückungshilfe ausgezahlt. Auch Soloselbstständige und Freiberufler können einen Antrag stellen, wenn sie die Programm Voraussetzungen erfüllen.

Gleiches gilt für gemeinnützige Unternehmen und Einrichtungen. Die Höhe der Überbrückungshilfe richtet sich nach den betrieblichen Fixkosten und ist gestaffelt nach dem Ausmaß des erlittenen Umsatzrückgangs.

Die Fördersätze wurden dabei nochmals angehoben:



- 40 % der förderfähigen Fixkosten bei Umsatzeinbrüchen zwischen 30 % und unter 50 % (bisher mindestens 40 %)
- 60 % der förderfähigen Fixkosten (bisher 50 %) bei Umsatzeinbrüchen zwischen 50 % und 70 %
- 90 % der förderfähigen Fixkosten (bisher 80 %) bei einem Umsatzeinbruch von mehr als 70 % Förderfähige Fixkosten sind unter anderem Mieten und Pachten, Finanzierungskosten, weitere feste Ausgaben, Kosten für Auszubildende und Grundsteuern.

Die maximale Höhe der Überbrückungshilfe beträgt 50.000 € pro Monat.

Antragstellung ab Oktober

Anträge für die 2. Phase können voraussichtlich ab Oktober gestellt werden. Die Auszahlung erfolgt über die Bewilligungsstellen der Länder.

Detaillierte Informationen zu den Modalitäten der aktuellen und in Kürze auch der verlängerten Überbrückungshilfe sind in einem laufend aktualisierten FAQ der Bundesregierung unter: www.ueberbrueckungshilfe-unternehmen.de zusammengestellt.

Förderprogramm „Betriebliche Kinderbetreuung“ wird neu aufgelegt - Unternehmen können ab sofort Fördermittel zur Einrichtung betrieblicher Kinderbetreuungsangebote beantragen



Das Förderprogramm „Betriebliche Kinderbetreuung“ geht weiter. Damit unterstützt das Bundesfamilienministerium Unternehmen, die betriebliche Betreuungsangebote für Kinder von Beschäftigten entwickeln oder ausbauen wollen. Das neu aufgelegte Förderprogramm soll berufstätige Eltern und Arbeitgeber mit zusätzlichen Angeboten wie der Ferienbetreuung entlasten. Bis Ende 2022 stehen dafür bis zu neun Millionen Euro bereit.

Die Förderung ist als Anschubfinanzierung für neue Plätze in der betrieblichen Kinderbetreuung konzipiert, um die Startphase zu erleichtern. Gefördert werden aber nicht nur neue Plätze in der betrieblichen Kindertagesbetreuung, sondern auch in der Kindertagespflege, bei der Betreuung in Ausnahmefällen und bei der Ferienbetreuung.

Bundesfamilienministerin Dr. Franziska Giffey betont: „Viele Unternehmen würden gerne mehr tun, um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf im eigenen Betrieb zu

verbessern – aber sie können es nicht alleine stemmen. Wir wollen diesen Unternehmen den Einstieg in die betriebliche Kinderbetreuung mit unserem Förderprogramm erleichtern. Wie wichtig eine zuverlässige Kinderbetreuung für unsere Gesellschaft ist, haben nicht zuletzt die Erfahrungen in der Corona-Krise gezeigt. Die meisten Frauen und Männer wollen sich Familie und Beruf heute partnerschaftlich aufteilen. Für viele Beschäftigte ist es sehr wichtig, dass Arbeit und Familienalltag zusammenpassen. Familienfreundlichkeit ist für Unternehmen längst kein „nice-to-have“ mehr, sondern ein echter Wettbewerbsvorteil, wenn es darum geht, Fachkräfte zu gewinnen und auch zu halten.“

Das Förderprogramm „Betriebliche Kinderbetreuung“ richtet sich an Arbeitgeber mit Sitz in Deutschland und regt insbesondere die Kooperation von kleinen und mittleren Unternehmen an. Die Zusammenarbeit mit öffentlichen, gemeinnützigen oder privat-gewerblichen

Trägern von Kinderbetreuungsangeboten ist möglich und entlastet Unternehmen bei der Organisation ihrer Kinderbetreuungsplätze.

Die Fördermittel werden für neu geschaffene betriebliche Plätze in der Kindertagesbetreuung, in der Kindertagespflege und bei Betreuung in Ausnahmefällen als Anschubfinanzierung für bis zu zwei Jahre bereitgestellt. Für einen neu geschaffenen Ganztagsbetreuungsplatz werden bis zu 400 Euro pro Monat als Zuschuss zu den laufenden Betriebskosten gezahlt. Insgesamt können die Unternehmen während des Förderzeitraums eine Unterstützung von bis zu 9.600 Euro pro Betreuungsplatz erhalten.



Neu ist die Förderung von Ferienbetreuungsangeboten für Kinder im Grundschulalter, die Unternehmen für die Kinder von Beschäftigten anbieten. Für neu geschaffene Plätze in der betrieblichen Ferienbetreuung wird als Zuschuss zu den Ausgaben eine Förderung in Höhe von bis zu 25 Euro pro Ganztagsplatz und Tag gewährt. Das Förderprogramm „Betriebliche Kinderbetreuung“ ist Teil des Unternehmensprogramms „Erfolgsfaktor Familie“. Das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) setzt damit gezielt Anreize für eine familienbewusste Personalpolitik. Die Laufzeit der letzten Programmphase endete am 30. Juni 2017. Zur Umsetzung des Programms hat das BMFSFJ eine Servicestelle Betriebliche Kinderbetreuung eingerichtet. Über die kostenlose Hotline können sich Unternehmen, Träger von Betreuungseinrichtungen und alle Interessierten über die Möglichkeiten betrieblicher Kinderbetreuung und das neue Förderprogramm informieren.

Mehr Informationen finden Sie unter

www.erfolgsfaktor-familie.de/kinderbetreuung

MEDIAN Frankenpark Klinik Bad Kissingen auf der FOCUS-Liste der TOP-Rehakliniken 2021



Ein von außen historisches, innen aber modernes Gebäude; die direkte Lage am Kurpark, geräumige Zimmer, gelebte Freundlichkeit und die umfangreichen Angebote in Deutschlands bekanntestem Kurort sind eindeutige Pluspunkte.

Mit einer überzeugenden Bestätigung ihrer Bestplatzierungen haben die MEDIAN Kliniken trotz der Corona-Krise ihre richtungweisende Position bei den TOP-Rehakliniken der FOCUS-Liste gefestigt. Insgesamt 33 Mal werden Einrichtungen von MEDIAN in der aktuellen Ausgabe des Magazins gelistet.

Zu den Bestplatzierten gehört die [MEDIAN Frankenpark Klinik Bad Kissingen](#) im Fachgebiet Orthopädie. Frau Dr. Herrmann, Chefärztin der Orthopädie und der Kaufmännische Leiter Matthias Lutsch freuen sich über diese Bestätigung der hohen medizinischen Leistungsfähigkeit Ihrer Klinik. „Aber auch neben den harten Qualitätsfaktoren

in Medizin und Therapie weiß unsere Rehaklinik zu überzeugen: Ein von außen historisches, innen aber modernes Gebäude; die direkte Lage am Kurpark, geräumige Zimmer, gelebte Freundlichkeit und die umfangreichen Angebote in Deutschlands bekanntestem Kurort sind eindeutige Pluspunkte“, so Matthias Lutsch.

Insgesamt ist das gute Abschneiden für die MEDIAN Frankenpark Klinik nicht nur eine starke Empfehlung sondern auch ein großes Lob für die qualifizierte Arbeit aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. MEDIAN ist damit nachweislich seinem Ziel, der Qualitätsführerschaft in der deutschen Reha-Landschaft, wieder einen Schritt nähergekommen.

Betriebsjubiläen – Herzlichen Glückwunsch! 25 Jahre Herterich Granit GmbH & Co. KG



Bereits seit 1995 und damit seit über 25 Jahren ist die [Herterich Granit GmbH & Co. KG](#) eine Institution in Sachen Grab- und Natursteinbearbeitung im Saaletal-Gewerbepark des Hammelburger Stadtteils

Westheim. Aus diesem Anlass erhielt Geschäftsführer Elmar Herterich (links) eine IHK-Ehrenurkunde von Bereichsleiter Justizariat, Politik- und Ehrenamtskoordination Jan-Markus Momberg (rechts).

25 Jahre MIKADO Marketing + Kommunikation GmbH



Bereits seit 1995 und damit seit über 25 Jahren machen Ulrike Schätzle und ihre beiden Mitarbeiterinnen in Bad Kissingen „Werbung mit Fingerspitzengefühl“ und unterstützen ihre Kunden als Full-Service-Agentur mit Schwerpunkt Print.

Besondere Expertise haben die Damen im Laufe der Jahre in den Bereichen Kunst und Kultur sowie Tourismus und Gesundheit

entwickelt. Einige technisch ausgerichtete Firmen komplettieren das Portfolio langjähriger Kunden.

Zum Anlass des 25-jährigen Bestehens der Firma MIKADO Marketing + Kommunikation GmbH erhielt Inhaberin Ulrike Schätzle eine IHK-Ehrenurkunde von Bereichsleiter Justizariat, Politik- und Ehrenamtskoordination Jan-Markus Momberg.

Veranstaltungen im Rhön-Saale Gründer- und Innovationszentrum Bad Kissingen



- Workshop „[Kalkulation für Dienstleister](#)“ am 05.10.2020
- Workshop „[Customer Journey Mapping – Wie Sie systematisch die Herzen Ihrer Kunden gewinnen](#)“ am 06.10.2020
- Seminar „[Grafikdesign & Mediengestaltung](#)“ am 07.10.2020
- Seminar „[Die Führungskraft als Coach](#)“ am 07.10.2020
- Online-Seminar „[Elektronische Rechnungsstellung bei öffentlichen Aufträgen – Was Unternehmen ab November 2020 beachten müssen](#)“ am 12.10.2020 und 13.10.2020
- Zertifikatslehrgang „[Praxismanager/in](#)“ (IHK), Start am 14.10.2020
- Workshop „[Kunden finden – Kunden binden](#)“ am 19.10.2020
- Zertifikatsstudium "[Personalmanager/in \(FH\) Psychologie und Recht](#)" der Hochschule [Schmalkalden](#), Start am 22.10.2020
- Lehrgang „[Kommunale Gesundheitsmoderation](#)“, Start am 28.10.2020
- Zertifikatslehrgang "[Medizinische Kodierfachkraft \(IHK\)](#)", Start am 29.10.2020