

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



Schäfer Fertighaus aus Nüdlingen gewinnt den Deutschen Immobilienpreis 2020 in der Kategorie Haus der Herzen - Nach Kundenwunsch gebaute Stadtvilla überzeugt die Wähler



Schäfer Fertighaus Geschäftsführerin Margit Gatzke und Wilfried Bolz, Geschäftsleitung Marketing und Vertrieb, freuen sich über die begehrte Auszeichnung. Mit einer modernen Stadtvilla setzte sich Schäfer Fertighaus gegen über dreißig andere Bewerber für den Deutschen Immobilienpreis in der Kategorie "Haus der Herzen" 2020 durch. (Bilder: Steffen Prax)

Bei der Online-Wahl von Immowelt AG zum Deutschen Immobilienpreis 2020 hat Schäfer Fertighaus aus Nüdlingen mit einer individuell geplanten modernen Stadtvilla die Kategorie Haus der Herzen klar gewonnen.



Mit der Auszeichnung werden Unternehmen der deutschen Immobilienwirtschaft gewürdigt, die herausragende Leistungen in acht verschiedenen Kategorien erbringen.

Für die Kategorie Haus der Herzen bestimmten Kunden und Interessenten per Onlinevoting, wer die Trophäe erhält. Zur Wahl standen über dreißig gebaute Häuser, die von Hausbauunternehmen eingereicht worden waren. Die Besonderheit bei dieser Wahl besteht darin, dass nur tatsächlich gebaute Häuser an dem Wettbewerb teilnehmen dürfen, so waren Computerrenderings von Hausentwürfen für die Bewerbung nicht erlaubt.

Schäfer Fertighaus aus Nüdlingen hat an der Wahl mit einer im Jahr 2015 in Hambach errichteten Stadtvilla mit 186 m² Wohnfläche teilgenommen. Diese Stadtvilla wurde mit den Bauherren zusammen entworfen und so genau auf die Lebenssituation und Wohnwünsche der Bauherren ausgerichtet.

Mit dem großzügigen Grundriss, der hochwertigen Ausstattung und den besonders gelungenen Außenanlagen ist diese Stadtvilla ein echtes Refugium, in das man nach der Arbeit besonders gerne zurückkehrt.

„Wir freuen uns sehr über die begehrte Auszeichnung“, sagt Schäfer Fertighaus Geschäftsführerin Margit Gatzke, „sie bestätigt unseren Weg, den Bauherren ihr ganz persönliches Traumhaus zu bauen und sie mit Leidenschaft und Erfahrung durch den Bauprozess zu begleiten.“

Der Deutsche Immobilienpreis 2020 sei eine Auszeichnung für alle Mitarbeiter, die jeden Tag mit Leidenschaft, Kreativität und Fachwissen die Wohnträume der Schäfer Fertighaus Kunden erfüllen, ergänzt Margit Gatzke, „wir alle arbeiten mit Herzblut in der Beratung, Architektur, Manufaktur, Ausstattung und beim Bau Hand in Hand daran, unseren Bauherren in höchster Qualität ihr neues Heim zu schaffen, da ist der Gewinn in der Kategorie Haus der Herzen auch eine Bestätigung für unsere Unternehmensphilosophie.“

„Wir haben zum ersten Mal an einer solchen Wahl teilgenommen“, ergänzt Wilfried Bolz, Geschäftsleitung Marketing und Vertrieb, „umso mehr freuen wir uns über den Gewinn der begehrten Auszeichnung und sehen diese auch als Ansporn, unseren Bauherren ein verlässlicher Partner zu sein, der genau das Haus baut, welches sich der Bauherr gewünscht hat. Individualität und Nachhaltigkeit werden bei uns gelebt.“

Neues Musterhaus in Bad Kissingen

Mit der Eröffnung des neuen Musterhauses in Bad Kissingen in der Rohdewaldstraße 2a zeigt [Schäfer Fertighaus](#) Bauinteressenten nun auch eine moderne Stadtvilla in ähnlicher Größe wie das jetzt ausgezeichnete Haus.

Das Haus in Bad Kissingen Winkels mit 188 m² Grundfläche verfügt über den neuesten Stand der Haustechnik und lässt sich mit dem Smart Home System myGEKKO besonders komfortabel steuern.

Auch ein weiterer Trend im Hausbau wurde bereits berücksichtigt: Für das Arbeiten von Zuhause aus gibt es im Erdgeschoss einen Extraraum, der als Arbeitszimmer eingerichtet werden kann. Die Stadtvilla ist ideal auf die Bedürfnisse anspruchsvollerer Familien ausgerichtet: Schon von außen sieht man die großzügige Garage, über die man bei Wind und Wetter durch den Hauswirtschaftsraum trocken ins Haus gelangt. Insgesamt ein Musterhaus, in das man am Liebsten sofort einziehen möchte.

Das neue Ausstellungshaus ist Montag bis Freitag von 9:00 – 17:00 Uhr und Samstag und Sonntag nach Vereinbarung für Besichtigungen und Beratungsgespräche geöffnet. Besucher werden gebeten, sich unter 0971 71 62-12 telefonisch anzumelden.

„Heimatgenuss - natürlich und regional“ gibt es aus zwei „Regio-Boxen“ in der Gemeinde Motten



v. l.: Jonas Lieb und Jörg Wirsing vor einem der Verkaufsautomaten mit Produkten aus der Region.
(Foto: P. Heurich)

Die Gemeinde Motten mit den Ortsteilen Kothen und Speicherz ist als [Ferienort](#) in der bayerischen Rhön durch den Aussichtsturm Mottener Haube, den Campingplatz, die Extratouren „Der Mottener“ bzw. „Haubentour“, eine Brauerei, eine neue Tesla-Tankstelle in Speicherz, den „Pilsterstein“ in Kothen sowie die seit fast 500 Jahren bestehende Wallfahrtskirche Maria Ehrenberg bekannt.

Nicht nur Rhön-Touristen, sondern auch die Einheimischen können sich seit dem Sommer über die Initiative von Jonas Lieb und Jörg Wirsing aus Motten freuen.

Mit ihrem Unternehmen [„Heimatgenuss“](#) setzen beide mit ihrer „Regio-Box“ in Motten und Kothen auf regionale Produkte. Interessierte können rund um die Uhr einkaufen. Das Angebot reicht von Eiern, Marmelade, Grillfleisch, Fleisch- und Wurstwaren oder Fertiggerichte. Es gibt ein

wechselndes Winter- und Sommersortiment. Bestückt werden die Automaten von Lieb und Wirsing, die dafür sorgen, dass die Regio-Boxen immer gut gefüllt sind. Bezahlt wird momentan bar. Die Option, die Verkaufsautomaten auf Kartenzahlung umzurüsten, besteht jedoch.

Jörg Wirsing ist hauptberuflich Bauleiter in einem Architekturbüro, Jonas Lieb ist Einkaufsleiter in einem Unternehmen und studiert nebenbei Wirtschaftspsychologie. Vor dem Hintergrund von Ladenschließungen im ländlichen Raum, hat beide nie der Gedanke losgelassen, sich für die Heimatgemeinde zu engagieren.

„Heimatgenuss.Natürlich.Regional“ lautet der Leitspruch der Heimatgenuss OHG. Die Vermarktung erfolgt u. a. auch über [Facebook](#).

Erfolgsstory der DT&SHOP GmbH – durch die Jobmesse der Wirtschaftsunioren Bad Kissingen offene Stelle besetzt



Eva Maria Roer (links) mit Dorothea Fick vor dem Bürogebäude der DT&SHOP GmbH in Bad Bocklet.
Foto: Nico Maurer

Am 12. Oktober 2019 fand die erste [Jobmesse](#) Bad Kissingen statt. Diese von den Wirtschaftsunioren 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.

Was hat die DT&SHOP bewogen, sich an der Jobmesse Bad Kissingen zu beteiligen?

Eva Maria Roer: Meine Firma [DT&SHOP](#) hat sehr gerne an der Jobmesse teilgenommen. Sie ist eine hervorragende Gelegenheit in der Region und speziell bei jüngeren Leuten bekannter zu werden. Genau das ist eingetroffen, wie das Interview mit Frau Fick zeigt.

Wie kam es dazu, dass Sie den Stand von DT&Shop bei der Jobmesse besucht haben?

Dorothea Fick: Im Oktober letzten Jahres war ich dabei, mein Studium der Wirtschaftswissenschaften abzuschließen und bin deshalb auf die Jobmesse aufmerksam geworden. Ich kannte DT&SHOP bereits durch ein Praktikum sowie einen Ferienjob und freute mich, als ich erfuhr, dass das Unternehmen auch vertreten ist. An der Jobwall habe ich dann auch vor Ort die freie Stelle als Marketingassistentin gesehen und nutzte die Gelegenheit zum persönlichen Kontakt am Stand.

Und dann hat DT&Shop einen positiven Eindruck hinterlassen?

Fick: Ja, sehr sogar. Der richtige Ansprechpartner war direkt am Stand und wir hatten ein angenehmes Gespräch. Wir haben uns über die Tätigkeit ausgetauscht und ich bekam die Möglichkeit, ein Kurzbewerbungs-Formular auszufüllen. Daraufhin wurde ich kurze Zeit später von DT&SHOP kontaktiert und zu einem weiteren Gespräch eingeladen. Dabei

lernte ich das Team und meinen zukünftigen Arbeitsplatz kennen.

Was gefällt Ihnen bei Ihrer neuen Tätigkeit als Marketingassistentin besonders gut?

Fick: Dadurch, dass ich gelernte Zahntechnikerin bin, macht es mir besonders viel Spaß, auch weiterhin in Kontakt mit zahntechnischen Produkten zu sein. Mir gefällt die Zusammenarbeit im Team sehr gut und

meine Aufgaben sind vielfältig. Ich freue mich auf eine tolle Zukunft bei DT&SHOP!

Frau Roer, was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Roer: Es sollte in jedem Fall eine solche Jobmesse regelmäßig geben. Wir freuen uns auch weiterhin auf zahlreiche Bewerbungen und stellen gerne weitere Mitarbeiter/-innen ein.

**NEUES ARBEITGEBERSIEGEL „WIR FÖRDERN ANERKENNUNG“
STARTET Wertschätzung für Unternehmen, die Beschäftigte bei der
Berufsanerkennung unterstützen**



GEFÖRDERT VOM



DIHK und ZDH starten im Rahmen des vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBWF) geförderten Projekts „Unternehmen Berufsanerkennung“ das Arbeitgebersiegel WIR FÖRDERN ANERKENNUNG.

Das Siegel würdigt engagierte Unternehmen, die Beschäftigte bei der Anerkennung ihrer ausländischen Berufsabschlüsse unterstützen. Bewerbungen von Unternehmen aus dem IHK- und Handwerksbereich sind möglich unter:

www.siegelcheck.unternehmen-berufsanerkennung.de

Viele Unternehmen suchen trotz der Corona-Pandemie dringend Fachkräfte. Dieser Bedarf kann allein mit inländischen Bewerbern nicht abgedeckt werden. Deshalb wird die Fachkräftezuwanderung aus dem Ausland immer wichtiger.

Als Voraussetzung für die Zuwanderung spielt die Anerkennung ausländischer Berufsqualifikationen eine zentrale Rolle. Immer mehr Unternehmen unterstützen

deshalb die Berufsanerkennung von Menschen, die als Fachkräfte in unser Land kommen wollen. Auch Menschen, die schon lange in Deutschland leben und mit einer ausländischen Berufsqualifikation beschäftigt sind, werden von ihren Arbeitgebern häufig bei der Berufsanerkennung unterstützt. Die Unternehmen tragen damit zu einer nachhaltigen Integration bei und stärken das Fachkräftepotenzial in Deutschland.

Um das Engagement dieser Unternehmen zu würdigen, startet das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderte Projekt „Unternehmen Berufsanerkennung“ gemeinsam mit dem Deutschen Industrie- und Handelskammertag (DIHK) sowie dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) das neue Arbeitgebersiegel WIR FÖRDERN ANERKENNUNG.

Bundesbildungsministerin Anja Karliczek unterstreicht die Bedeutung der Berufsanerkennung: „Die Anerkennung ausländischer Berufsabschlüsse gibt Klarheit darüber, welche Berufsqualifikationen Menschen aus dem Ausland mitbringen. Für ausländische Fachkräfte bedeutet dies Wertschätzung, bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt und echte Zukunftsperspektiven. Unternehmen wiederum hilft die Anerkennung dabei, Menschen entsprechend ihrer Ausbildung und Arbeitserfahrung zu beschäftigen. Zielgerichtete Informationen zu Fragen der Berufsanerkennung unterstützen die Unternehmen bei der Fachkräftegewinnung. Mit dem vom BMBF geförderten Projekt ‚Unternehmen Berufsanerkennung‘ informieren wir Unternehmen und leisten einen wichtigen Beitrag zur Förderung der Berufsanerkennung und zur Fachkräftesicherung.“

Siegel macht Engagement sichtbar und spricht neue Fachkräfte an

Das Siegel WIR FÖRDERN ANERKENNUNG zeichnet Unternehmen aus, die auf herausragende Art und Weise Beschäftigte im Verfahren der Anerkennung ihrer ausländischen Berufsabschlüsse unterstützen.

Generalsekretär Holger Schwannecke vom Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) ergänzt: „Mit dem Siegel WIR FÖRDERN ANERKENNUNG machen engagierte Betriebe auch ihre Haltung deutlich: Sie zeigen, dass sie Vielfalt schätzen und die Entwicklung und Qualifizierung ihrer Beschäftigten im Blick haben. Mit dem Siegel zeigen Betriebe also auch, dass es sich lohnt, bei Ihnen zu arbeiten und sie sprechen neue Fachkräfte an.“

Um sich auf das kostenlose Siegel zu bewerben, müssen interessierte Arbeitgeber einen dreistufigen Online-Test erfolgreich durchlaufen. Unternehmen können sich ab jetzt informieren und bewerben unter: www.siegelcheck.unternehmen-berufsanerkennung.de

Ansprechpartnerin: Lisa Ernsting, DIHK Service GmbH, Breite Straße 29 | 10178 Berlin, Tel.: +49 3020308 – 6572, Mobil: +49 15111313985, E-Mail: ernsting.lisa@dihk.de

Ansprechpartnerin:

Beate Preuschoff Zentralverband des Deutschen Handwerks e.V. (ZDH) Mohrenstr. 20/21 | 10117 Berlin, Tel.: +49 3020619-370 Mail: presse@zdh.de

Kurzinfo:

Das Siegel WIR FÖRDERN ANERKENNUNG zeichnet Unternehmen aus, die auf herausragende Art und Weise Beschäftigte im Verfahren der Anerkennung ihrer ausländischen Berufsabschlüsse unterstützen, Vielfalt schätzen und die Mitarbeiterqualifizierung stetig vorantreiben.

Das Siegel ist eine Initiative des Projekts „Unternehmen Berufsanerkennung“ - unterstützt vom Deutschen Industrie- und Handelskammertag (DIHK) sowie dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH), gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF).

Information und Bewerbung unter: www.siegelcheck.unternehmen-berufsanerkennung.de

Bayerisches Unternehmer*innenLab - Perspektiven erkennen, Chancen nutzen. Gefördertes Netzwerkprojekt für mittelständische Unternehmen geht in die zweite Runde



Das **Bayerische Unternehmer*innenLab** hat zum Ziel, kleine und mittelständische Unternehmen bei der Bewältigung der aktuellen Corona-Krise und der Anpassung an die sich verändernden Markt- und Umfeldbedingungen zu unterstützen. Eine erste Gruppe von knapp 40 Unternehmer*innen hat sich im Sommer 2020 bereits zusammengefunden, um gemeinsam an Strategien und Konzepten für die Erweiterung bisheriger oder Entwicklung neuer Geschäftsmodelle zu arbeiten. Das Netzwerk soll um eine weitere Projektgruppe erweitert werden und ebenfalls eine bayernweite, branchenübergreifende und interdisziplinäre Zusammenarbeit in einem vertrauensgeschützten Rahmen zwischen gleichgesinnten Unternehmerinnen und Unternehmern – unterstützt durch erfahrene Moderatoren, Coaches sowie Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft – ermöglichen, um gemeinsam neue Ideen und Lösungsansätze zu erarbeiten und umzusetzen.

Die Corona-Pandemie und die sich ständig und immer schneller verändernden Markt- und Umfeld stellen für viele Unternehmen eine enorme Herausforderung dar. Um diese erfolgreich bewältigen zu können, gilt es, die Chancen und Risiken systematisch und damit frühzeitig zu erkennen und gezielte Maßnahmen und innovative Wege zu initiieren.

Das **Bayerische Unternehmer*innenLab** setzt hier an und möchte mittelständische Unternehmen unterstützen, das Unternehmen sicher auf Kurs zu halten. Eine erste Gruppe aus 40 Unternehmen hat sich im Sommer 2020 bereits zusammengefunden. Nun soll das Netzwerk um eine weitere Projektgruppe aus gleichgesinnten Unternehmerinnen und Unternehmern verschiedener Branchen, Regionen und Unternehmensgrößen erweitert werden. Ziel ist es, in einem vertrauensgeschützten Rahmen gemeinsam Erfahrungen auszutauschen und erprobte Lösungsansätze und Ideen zu erarbeiten und zu bewerten.

Das Netzwerk unterstützt Sie durch **erfahrene Moderatoren und Coaches** sowie **Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft** von der **Problemanalyse**, über die **Entwicklung von Ideen und Lösungsansätzen** bis zur **Umsetzung im Unternehmen**. Inhaltlich richtet es sich dabei an Ihren individuellen Themen und Bedarfen aus.

Das auf Online-Veranstaltungen ausgelegte Unternehmer*innenLab bietet dabei folgende Leistungen:

- **Unternehmerforum** als zentrale **Austauschplattform** mit anderen Unternehmerinnen und Unternehmern
- **Unternehmer-Workshops** zur **Entwicklung neuer Ideen** und Strategien

- **Expertenvorträge** zur **Wissensvermittlung**
- **Themen-Werkstätten** zur **Vertiefung Ihres Wissens und zur Umsetzung Ihrer Ideen**
- **Unternehmer-Coaching** zur Unterstützung bei der individuellen **Umsetzung.**

Die Förderung erfolgt durch den Europäischen Sozialfonds (ESF) und das Bayerische

Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales (StMAS). Das Projekt startet im Januar 2021. Weitere Informationen zum Projekt und zur Anmeldung erhalten Sie in der beigefügten **Projektinformation**, unter www.unternehmerinnenlab.de oder direkt bei der Projekt durchführenden IFGE Gesellschaft für Innovationsforschung und Beratung mbH, Stephan Rauchmann, Tel.: 030 – 20 65 81 50, s.rauchmann@ifge-berlin.de.

Pflege 4.0: Zentrum für Telemedizin Bad Kissingen stattet erste Demenz-WG mit technischem Assistenzsystem aus



Übergabe des installierten Assistenzsystems in der Demenz-WG des ASB in Hamburg, v. l. n. r.: Dieter Ebinger (Vertriebsleiter ZTM), Sebastian Raasch (Einrichtungsleiter ASB Hamburg), Dr. Tom Zentek (Innovationsmanager ZTM) Foto: Dieter Ebinger

Pflegebedürftige, die an Demenz erkrankt sind, müssen nicht immer in ein Pflegeheim. Wenn ein eigenständiger Verbleib in den eigenen vier Wänden nicht mehr möglich ist, bieten Wohn-

Pflegegemeinschaften für Menschen mit Demenz, sogenannte „Demenz-WGs“, eine gute Alternative zum Pflegeheim.

Speziell abgestimmte Technik kann die an Demenz erkrankten Bewohner in ihrem Alltag unterstützen. Das Zentrum für Telemedizin Bad Kissingen hat jetzt in Zusammenarbeit mit dem Arbeiter-Samariter-Bund (ASB) erstmals eine solche Wohngemeinschaft in Hamburg mit dem Pflege-Assistenzsystem „Copilot“ ausgestattet.

Innovation, besser.



Zukünftig werden die Betreuer der Wohngemeinschaften zum Beispiel über das Aufstehen eines Bewohners informiert. Die Sensoren, die in der Wohnung angebracht sind, erkennen den Aufstehversuch und können über die Technik im Hintergrund einen entsprechenden Alarm auf das Smartphone der Betreuungskraft senden. Diese kann dann sicherstellen, dass der Bewohner bedarfsgerecht unterstützt wird.

Viele Menschen mit Demenz entwickeln zudem Hinlauftendenzen, was dazu führen kann, dass sie die Wohnung verlassen und nicht mehr zurückfinden. Für diesen Fall wurde ein Alarmierungssystem etabliert, welches beim Verlassen der Wohnung reagiert.

Auch hier erhalten die Betreuungs- und Pflegefachkräfte einen Alarm auf ihrem Smartphone und können die Situation fachgerecht deeskalieren, indem Sie die Person beispielsweise ansprechen. (Beispiel: Hallo Frau Schmidt, wo wollen Sie denn hin? Darf ich Sie begleiten?)

Das System wurde vom Pflegefachpersonal des ASB Hamburg gut angenommen und punktete vor allem durch seine Einfachheit. Der Copilot ermöglicht den Bewohnern der

Hamburger Demenz-WG somit ein an ihre Bedürfnisse angepasstes Maß an Betreuung und erhält dadurch deren Selbständigkeit.

Auch die Pflegefachkräfte werden entlastet, indem sie nicht in einer stetigen „Habachtstellung“ Kontrollgänge durchführen müssen. ZTM-Innovationsmanager Dr. Tom Zentek (rechts im Bild) ist sich sicher: „Der Copilot unterstützt genau dort, wo Hilfe erforderlich ist und gibt den Demenzkranken, Angehörigen und Pflegekräften dabei das nötige Sicherheitsgefühl.“

Über das Zentrum für Telemedizin Bad Kissingen



Das [Zentrum für Telemedizin Bad Kissingen](#) baut telemedizinische Netzwerke auf und vernetzt die Akteure im Gesundheitswesen, sowohl für die Modellregion Rhön, als auch für weitere Regionen Deutschlands und andere europäische Länder.

Den Bürgerinnen und Bürgern möchte das ZTM damit die bestmögliche Medizin und Pflege aus unserem Gesundheitssystem bieten.

Für Ärzte, Rettungskräfte, Therapeuten und Pflegekräfte eröffnet das ZTM mit der Telemedizin neue Möglichkeiten der Vernetzung und steigert Effizienz und Qualität durch eine vernetzte Gesundheitsversorgung mithilfe von Telemedizin und Ambient Assisted Living (AAL).

Mut zur Kreativität in der Krise



Sterne Koch Frederik Desch.

Das Jahr 2020 ist für alle Restaurants ein äußerst frustrierendes Jahr. Kürzlich war es auch wieder vorbei mit den Gästen im Gourmet-Restaurant.

Die Gastronomie musste erneut aufgrund gesteigener Corona-Infektionszahlen schließen. Dies erfordert zunehmend Mut und Kreativität.

Um mit den Gästen dennoch in Kontakt zu bleiben, bietet nun auch das mit einem Michelin-Stern prämierte [Laudensacks Gourmet-Restaurant](#) kulinarische Highlights zum Abholen an.

Ganz nach dem Motto: Auch während der Corona-Krise kann man genussvoll (über)leben.

Zu Hause bleiben und bestenfalls niemanden treffen, macht zwar keinen Spaß, ist aber zumindest kostenlos.

Das gesparte Geld für Konzerte, Massagen, Restaurantbesuche oder den Luxus-Urlaub kann man daher auch bedenkenlos mal ganz freudvoll in sich selbst investieren. Kulinarisch versteht sich. Als kleine Belohnung für das vorbildliche Abstandhalten der letzten Wochen und Monate.

Sterne Koch Frederik Desch bereitet für alle Genuss-Suchende jeden Freitag und Samstag als Menü abgestimmte Gourmet-Freuden zu. Hierzu empfiehlt Sommelier und Restaurantleiter Thomas Hüttl den passenden Wein oder Champagner.

Bolds neueste Schnapsidee ist ein Hingucker



Die neue Destillathek der Brennerei Bold in Neuwirtshaus.

Eines hat sich in 95 Jahren nicht geändert: Ganz bewusste Ausrichtung der Brennerei auf Regionalität und regionale Rohstoffe und auf den ersten Blick ist bei der Fahrt durch das ruhige Neuwirtshaus alles wie immer. Aber nur fast: Denn auf dem Hof von Lothar und Ingrid Bold ereignete sich ein baulicher Quantensprung. Zwischen Wohnhaus und Scheune präsentiert sich die neue Destillathek in schnörkelfreier Architektur aus Glas, Licht, Stahl und Eiche. Eine ökologische Dachbegrünung erhöht die Grünfläche auf dem Grundstück und trägt zur Artenvielfalt bei.

„Manche Menschen aus der Region, die früher immer vorbeigefahren sind, schauen jetzt mal rein“, so Bold. Der Schulungsraum, mit Blick ins Grüne, bietet sich geradezu für Seminare und Feierlichkeiten an.

Die Entwicklung und Positionierung des Themas Schnapsbrennen in der Gemeinde Wartmannsroth hat durch die „Tage der edlen

Brände“ (seit 2012), die Errichtung des [Brennerweges](#) (April 2016) sowie die Auszeichnung [„100 Genussorte Bayern“](#) (2018) richtig gut Fahrt aufgenommen. Das war im Jahr 2004 als die Brennerei mit Verkaufsraum neu gebaut wurde nicht unbedingt so zu erwarten. Schon zwei Jahre nach dem Neubau waren die Räumlichkeiten beengt um nicht zu sagen – zu klein. In den Folgejahren war spürbar, dass der Platz hinten und vorne nicht ausreichen konnte.

Auf die grüne Wiese bauen war keine Option. In vielen Beratungsgesprächen und Vorplanungen mit der LWG Veitshöchheim mit unterschiedlichsten Lösungsvarianten wurde 2018 ein Planungsbüro mit der Umsetzung beauftragt. Es musste ein Gebäudekomplex u.a. mit landwirtschaftlichen Nebengebäuden für den Neubau weichen.

So entstand die Destillathek, neuer Genussraum für Brände, in zeitloser, schnörkelfreier Architektur aus Licht, Glas,

Stahl und Eiche. Mit seinen ~130m² besticht der Bau vor allem durch den direkten Kontakt zur Natur. Verkaufs- und Seminarraum in Einem – durch einen zentrierten Block sind beide Bereiche getrennt. Der Seminarraum mit 40 Sitzplätzen ist barrierefrei zu erreichen und mit Basics für computergestützte Vorträge ausgestattet; er kann auch für private Feiern gebucht werden.



Der Brenner Lothar Bold bildete sich in den Jahren auch immer weiter, so besuchte er im Jahr 2009 einen einwöchigen Brennerlehrgang an der UNI Hohenheim bei Stuttgart. Im Jahre 2012 ließ er sich zu Edelbrandsommelier ausbilden und hat seit 2018 das Sensorik-Zertifikat-Destillate. Die Ausbildung zum „Staatlich geprüften Brenner“ absolvierte er in

den Jahren 2018/2019 mit der Abschlussprüfung im Mai 2019.

Zahlreiche Prämierungen

In den letzten 20 Jahren nahm die [Brennerei Bold](#) an zahlreichen Prämierungen des Fränkischen Brennerverbandes, bei Bayernbrand sowie anderen teils internationalen Verkostungswettbewerben mit guten Erfolgen teil. Beispielsweise hat der Waldhimbeergeist bei der größten Direktvermarktermesse in Wieselburg (Österreich) dreimal hintereinander eine Goldmedaille erhalten.

Im März 2020 hat die Brennerei Bold bei der „Craft Spirits“ (ein internationaler Wettbewerb für handwerklich hergestellte Destillate) den „roggenest“ mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Roggen – das was hier schon immer angebaut wurde neu interpretiert durch die Reifung im Sherryfass – mit 57,5 %vol. ein BIO strong spirit.

Die Destillattheke hat täglich von 9 – 20 Uhr unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsvorschriften geöffnet – am besten vorher kurz anrufen.

Wir stellen gerne geistvolle Geschenkideen – auch mit Produkten unserer Dachmarke-Rhön-Partner zusammen. Gutscheine für Einkauf und Veranstaltungen sind ebenfalls erhältlich.

FLYERALARM und die Firma prospaga aus Nüdlingen kooperieren im Bereich Fullservice Prospektwerbung



Das Ziel den Prozess der Bestellung von Flyern mit einer nachfolgenden Verteilung so bequem wie möglich zu gestalten haben FLYERALARM, eines der größten deutschen E-Commerce-Unternehmen und die Mediaagentur prospega mit der konsequenten Erweiterung des Portals [FLYERALARM Mailings](#) um den Service Prospektverteilung erreicht.

Um das Produktportfolio mit der beliebten Verteilung von Handzetteln in Anzeigenblättern und der unadressierten Distribution in Deutschland zu komplettieren setzt FLYERALARM nach einem intensiven Auswahlprozess auf die API der Agentur prospega als einem Spezialisten im Bereich lokaler Medien. Kunden können nun bei der Platzierung der Druckbestellung das Zielgebiet für die Streuung der Werbemittel bestimmen und professionell, zuverlässig und reichweitenstark verteilen lassen. Das spart gerade bei KMU den Aufwand, sich selbst um alle Elemente einer Werbekampagne kümmern zu müssen, von der Selektion des geeigneten Druckmittels über den Versand an die Logistikzentren bis hin zu Auswahl des Mediums oder des Zustellunternehmens.

Torsten Gorsch, Business Unit Manager Logistics bei FLYERALARM sagt dazu: „Unsere Kunden können ab sofort den Druck und die Verteilung ihrer Prospekte direkt bei uns buchen – als Fullservice aus einer Hand. Einfach, schnell und vor allem kostengünstig.“

Dabei stehen je nach Umfang und Anliegen nicht nur klassische Flyer zur Auswahl, sondern auch Magazine, Faltblätter, Postkarten oder kuvertierte Mailings. Nach dem Druck werden die Prospekte dann entweder gebündelt mit anderen Prospekten oder als Beilage in einem Wochenblatt verteilt. Das Gebiet wird dabei bereits bei der Buchung definiert und durch die Dienstleister im gewählten Streugebiet beliefert. Torsten Gorsch ist überzeugt: „Mit der Prospektverteilung bieten wir einen weiteren Service, von dem unsere Kunden auf vielfältige Weise profitieren: Reichweite steigern, Zeit sparen und durch spezialisierte Logistik sowie effiziente Prospektverteilung von niedrigen Kosten profitieren.“

Eine Chance lokale Medien neu zu entdecken

Thorsten Ziegler und Sebastian Mitter, die auf der Seite von prospega das Projekt

verantwortlich begleitet haben, sehen in der komfortablen Buchung der Haushaltswerbung eine Chance für klassische Printangebote, die Stärken gerade im lokalen Marketing gegenüber den Onlinemedien auszuspielen: „Oft verleitet die bisher eher komplizierte Buchung einer unadressierten Printkampagne den Mittelstand dazu, zu einfacher buchbaren digitalen Medien zu greifen. Durch unser gemeinsames Verständnis mit FLYERALARM von einer benutzerfreundlichen Oberfläche und einer Nutzererfahrung, die zu Weiterempfehlungen führen kann, sehen wir uns als Vorreiter, für die lokalen Medien in Deutschland teilweise verlorengewundene Kundensegmente wiederzugewinnen.“

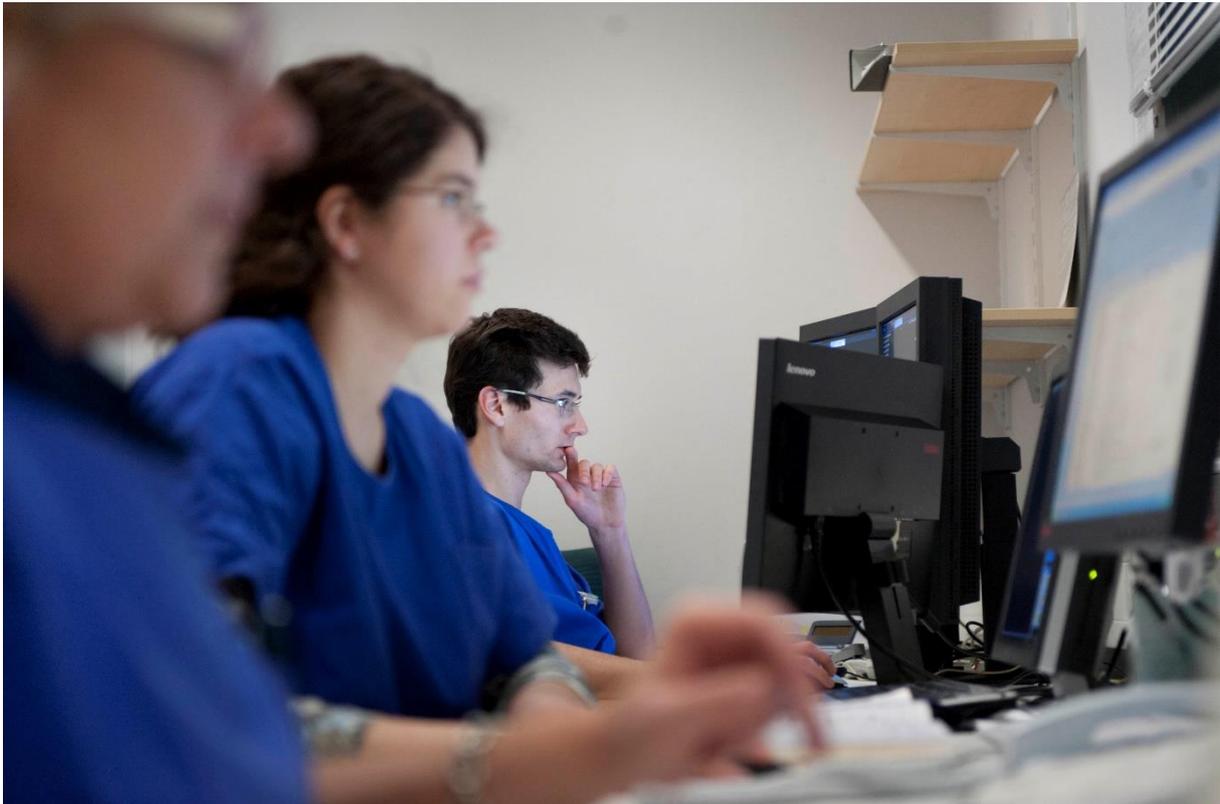
Über Prospega aus Nüdlingen

Die Mediaagentur [prospega](#) entwickelt für Kunden bedarfsgerechte, zielgruppenorientierte und datengetriebene Mediastrategien für den europäischen Markt, um ihnen zu einem nachhaltigen und messbaren Werbeerfolg in den lokalen Märkten zu verhelfen. Ergänzende Geschäftsfelder wie die Herausgabe von Zeitungsmedien, die strategische Beteiligung an Verlags- und Logistikunternehmen sowie das Geoanalysezentrum generieren besondere Kompetenzen im Bereich der lokalen Medien. Mit fast 60 Mitarbeitern in der Agenturtätigkeit und 5 Standorten in Deutschland sieht prospega die Veränderungen in der Medialandschaft immer als Chance für die Kunden und das Unternehmen.

Über FLYERALARM

FLYERALARM gehört zu führenden Online-Druckereien im B2B-Bereich in Europa und ist eines der größten E-Commerce-Unternehmen Deutschlands. Gegründet 2002 beschäftigt FLYERALARM heute über 2.400 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2019 einen Umsatz von mehr als 385 Millionen Euro. Inzwischen liefert FLYERALARM nicht nur Druckprodukte, sondern auch Marketing-Dienstleistungen und Werbemittel aller Art für den perfekten Markenauftritt. Im Webshop [flyeralarm.com](#) stehen mehr als drei Millionen Druckprodukte zur Auswahl. Täglich werden bis zu 15.000 Aufträge für mehr als 1,5 Millionen Kunden in 15 Ländern bearbeitet und bis zu 24.000 Sendungen so koordiniert, dass sie in möglichst kurzer Zeit den Weg zum Auftraggeber finden.

Wie das Pflegeberufegesetz Karriereperspektiven gestaltet und die Position der Pflege stärkt - 7. Mainfränkisches Gesundheitssymposium



Junge Fachkräfte am Universitätsklinikum Würzburg Foto: Region Mainfranken GmbH / Andreas Hub

Neue Wege in die Pflege – unter diesem Motto stand das 7. Mainfränkische Gesundheitssymposium, das am 18. November 2020 von der Region Mainfranken GmbH in Kooperation mit dem Universitätsklinikum Würzburg und dem Landkreis Bad Kissingen virtuell durchgeführt wurde. Expertinnen und Experten aus dem Pflegebereich tauschten ihre Meinungen zur Pflegereform aus und verschafften dem teilnehmenden Fachpublikum einen breiten Überblick über die neuen Bildungswege. Zu Beginn der Veranstaltung betonte Landrat Thomas Bold: „Der demographische Wandel stellt uns in Mainfranken vor immense Herausforderungen. Das Durchschnittsalter unserer Bürgerinnen und Bürger steigt und damit auch der Bedarf an qualifiziertem Pflegepersonal. Wir müssen dafür sorgen, dass die Gesundheitsversorgung auch in ländlichen Gebieten nicht auf der Strecke bleibt. Die Digitalisierung der Medizin ist eine große Chance, aber auch hierfür braucht es spezialisierte Fachkräfte.“ Die neu eingeführte, generalistische Pflegeausbildung und die

angestrebte Akademisierung des Pflegeberufes in Bayern sollen dazu beitragen, das Arbeitsfeld attraktiver zu machen.

Schülerzahlen seit Einführung der Generalistik gestiegen

Über die politischen Ansätze hinter der Reform und die geplanten Finanzierungswege berichtete Regierungsdirektorin Sonja Stopp vom Staatsministerium für Gesundheit und Pflege in München. In ihrem Vortrag nannte sie die zahlreichen Vorteile der Generalistik. Mit der Ausbildung zum Pflegefachmann bzw. zur Pflegefachfrau wurde ein EU-weit anerkannter Abschluss etabliert, der unter anderem Erfahrungen im Ausland ermöglicht. Zudem erhielten Absolventinnen und Absolventen durch den Erwerb allgemeingültiger Kenntnisse die Chance, sich im Laufe ihrer Karriere nochmals umzuorientieren und den Tätigkeitsschwerpunkt im Pflegebereich zu wechseln. Die Attraktivität der neuen Ausbildung habe sich bereits bayernweit in einer steigenden Anzahl an Berufsanfängern niedergeschlagen. „Im Vergleich zum letzten

Jahr hat sich die Zahl der Ausbildungsanfänger um rund 700 erhöht – das ist weitaus mehr, als in den vergangenen Jahren. Diese Erkenntnis bestärkt uns darin, dass die Reform ein richtiger und wichtiger Schritt ist“, schlussfolgerte Frau Stopp.

Akademisierung steigert Qualität in der Gesundheitsversorgung

Über die Notwendigkeit einer stärkeren Akademisierung des Pflegeberufes berichtete Frau Prof. Dr. Änne-Dörte Latteck von der FH Bielefeld und gratulierte dem Uniklinikum in Würzburg zum neuen Studienangebot. Im Rahmen mehrerer Studien befasste sie sich bereits intensiv mit den Karriereverläufen von Pflegestudierenden und den Sichtweisen der Arbeitgeber. „Das Neue an den primärqualifizierenden Bachelorstudiengängen ist, dass Studierende für die klientennahe Pflege ausgebildet werden und nicht nur für bürokratische Tätigkeiten oder Leitungsfunktionen“, erklärte die Studiengangsleiterin. „Die Absolventen verfügen anschließend über klinisch-wissenschaftliches Fachwissen, das heutzutage dringend gebraucht wird“, sagte sie. Darüber hinaus verwies Prof. Latteck auf Forschungen, welche die Verbesserung der Betreuungsqualität durch den Einbezug studierter Pflegekräfte belegen.

Blick aus der Praxis

Wie das Wissen aus dem Studium im praktischen Klinikalltag weiterhelfen kann, schilderte Franziska Ottenbreit, Herzinsuffizienz Schwester am Uniklinikum Würzburg. Ihr habe das Masterstudium wertvolle Werkzeuge an die Hand gegeben, um schwierige Entscheidungen zu treffen, Projektgruppen zu leiten und selbst zu forschen. „Ich bin immer die Advokatin des Patienten und muss bestmöglich für seine Interessen eintreten. Hierfür ist ein breites Kompetenzspektrum nötig, das durch ein Studium gewährleistet wird“, argumentierte sie.

Ob Bachelor, Master oder Doktor – alle haben sie Ihren Platz am Pflegebett

Im Anschluss an die Impulsvorträge fand eine rege Diskussionsrunde statt. Zunächst berichtete Prof. Dr. Georg Ertl, Ärztlicher Direktor des Uniklinikums Würzburg über die

Einführung des Bachelorstudiengangs Pflege. Ab dem Wintersemester 2021/22 wird auch in seiner Institution angehenden Pflegekräften medizinisches Fachwissen gelehrt. „Die Studienpläne sind schon ausgearbeitet“, erzählte Prof. Ertl. „Corona beschert unserem Start natürlich erschwerte Bedingungen, doch wir bleiben am Ball.“ Wichtig ist dem Ärztlichen Direktor, dass künftig mehr Vertrauen in die Kompetenzen der Pflegekräfte entsteht und mehr Aufgaben offiziell delegiert werden. In diesem Punkt pflichtete ihm auch Günther Leimberger bei, ehemaliger Pflegedirektor des Uniklinikums und Initiator des Studienangebots. Er forderte, dass studierte Pflegekräfte ihr heilkundliches Fachwissen künftig eigenständig und vollumfänglich anwenden dürfen und erwartet, dass mit dem Studium neue Kompetenzbereiche für Pflegende hinzukommen. Den Blick auf die Situation in ländlichen Gebieten warf Dr. Ralph Brath, Hausarzt im Landkreis Bad Kissingen. Um die Gesundheitsversorgung trotz Hausärztemangel auf einem hohen Niveau zu halten, rät er zu Lösungen aus der Telemedizin. „Medizinisch ausgebildete Pflegekräfte können für uns Ärzte in diesem Bereich als rechte Hand fungieren. So muss nicht jedes Problem an den Arzt kommuniziert werden, sondern kann zum Teil direkt von dem oder der Pflegenden gelöst werden – auch mit digitaler Unterstützung.“

Die Region Mainfranken GmbH – Hintergründe

Als Standortagentur der sieben mainfränkischen Landkreise, der beiden kreisfreien Städte Würzburg und Schweinfurt sowie der Wirtschaftskammern bündelt die Region Mainfranken GmbH die regionalen Kräfte in Politik, Wissenschaft und Wirtschaft zur Positionierung Mainfrankens im nationalen und internationalen Standortwettbewerb. Durch zielorientiertes Standortmarketing wird Mainfranken für potenzielle Fachkräfte, Investoren und Interessenten sichtbar.

Gesellschafter der [Region Mainfranken GmbH](#) sind neben den beiden kreisfreien Städten Würzburg und Schweinfurt die Landkreise Bad Kissingen, Haßberge, Kitzingen, Main-Spessart, Rhön-Grabfeld, Schweinfurt und Würzburg sowie die IHK Würzburg-Schweinfurt und die Handwerkskammer für Unterfranken.

Vorstellung des Mittelstand 4.0-Kompetenzzentrums Augsburg



Das Kompetenzzentrum unterstützt auch Ihr Unternehmen auf dem Weg in die Digitalisierung.
Foto: Fraunhofer IGCV/Bernd Müller Fotografie

Das Mittelstand 4.0-Kompetenzzentrum Augsburg unterstützt kleine und mittlere Unternehmen auf dem Weg in die Digitalisierung.

Dazu bietet es

- kostenfreie (Online-) Infoveranstaltungen,
- praxisorientierte Schulungen
- sowie individuelle Potenzialanalysen bei Unternehmen vor Ort.

Außerdem finden Factory-Touren zu Unternehmen statt, die unterschiedliche Digitalisierungslösungen bereits erfolgreich anwenden.

Das Mittelstand 4.0-Mobil tourt mit interaktiven Exponaten durch ganz Bayern – online und vor Ort.

Dank der Förderung durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) sind alle Angebote **kostenfrei**.

Werfen Sie einen Blick auf die Angebote des Zentrums:

<https://kompetenzzentrum-augsburg-digital.de/>



Mittelstand 4.0
Kompetenzzentrum
Augsburg

Firmenjubiläen – Herzlichen Glückwunsch! 150 Jahre Hammelmann-Werk Bad Kissingen



Zum Anlass des 150-jährigen Bestehens erhielt Joachim Kaiser (links) eine IHK-Ehrenurkunde von IHK-Bereichsleiter Jan-Markus Momberg. Foto: IHK

Seit 150 Jahren gibt es das „Hammelmann-Werk“ in Bad Kissingen. In den 1950er Jahren legte Gerhard Hammelmann gemeinsam mit seiner Ehefrau Hannelore Hammelmann durch die Produktion von Kugellagerteilen (Sicherungsbleche) den wichtigen Grundstein für das ["Hammelmann-Werk"](#) in seiner heutigen Form. In den 1980er Jahren begann das Ehepaar mit der Aufbereitung von Schmiedewerkzeugen für die Schweinfurter Wälzlagerindustrie.

Diese beiden Fertigungsbereiche stellen bis heute den Kern des Unternehmens dar, wobei über die Jahre die Herstellung von Verpackungshülsen, Messingkäfigen für Kugellager, Sicherungsbügeln und Schmiedemessern ergänzend hinzukamen.



Gerhard Hammelmann verstarb 1998. Seit dem Tod der Witwe Hannelore Hammelmann im April 2015 führt Joachim Kaiser das mittelständische Unternehmen mit seinen 13 Mitarbeitern.

100 Jahre Schokoladenecke Jung Bad Kissingen



Zum Anlass des 100-jährigen Bestehens erhielt Inhaber Rainer Schuler (Mitte rechts) eine IHK-Ehrenurkunde von Bereichsleiter Justizariat, Politik- und Ehrenamtskoordination Jan-Markus Momberg (Mitte links). Foto: IHK

Seit 100 Jahren gibt es die „[Schokoladenecke Jung](#)“ mitten in der Innenstadt von Bad Kissingen.

Gegründet wurde das Geschäft im Mai 1920 von den Schwestern Emma und Maria Jung, die es 40 Jahre lang gemeinsam führten.

Anschließend übernahm Paula Stöhling die Geschäftsführung. Nach ihrem plötzlichen Tod im Jahr 1977, übernahm Sigrid Stöhling für ein Jahr den Laden.

Im Jahr 1978 wurde das Geschäft von Christine Borodenko gekauft und weitergeführt, womit 58 Jahre Geschäftstätigkeit in Familienbesitz endeten.

2004 kaufte das Ehepaar Nadja und Rainer Schuler, die auch gemeinsam den gleichnamigen Tortenservice in Waigolshausen sowie einen Marktstand in Würzburg betreiben, die "Schokoladenecke Jung".

Dem Ehepaar Schuler bot sich damit eine gute Möglichkeit für die Erweiterung der Angebots- und Absatzmöglichkeiten.

Neue Produkte aus dem Landkreis Bad Kissingen mit dem Qualitätssiegel Rhön in 2020 ausgezeichnet

Reional erzeugte und verarbeitete Produkte von insgesamt neun Betrieben aus dem Landkreis Bad Kissingen wurden in diesem Jahr mit dem **Qualitätssiegel Rhön** ausgezeichnet.

Das Siegel kennzeichnet Produkte von **echter Rhöner Qualität**, die aus regionalen Wertschöpfungsketten stammen und mit den Zielen des UNESCO-Biosphärenreservat Rhön im Einklang stehen.

Dabei wird im Besonderen darauf geachtet, dass die Produktion, Herstellung und Verarbeitung der Produkte – soweit möglich – in der Region Rhön stattfinden. So bleibt nicht nur mehr Geld und Arbeit in der Rhön, sondern auch ein gutes Stück Natur und Kultur erhalten. Außerdem garantieren die Produkte eine hohe Qualität ganz nach dem Motto: Klasse statt Masse.

Ausgezeichnet...

wurden die hochwertigen Bienenhonige von der Imkerei Hahn (Modlos), Imkerei Hartmann (Lauter) und der Imkerei Pettinella (Bad Brückenau). Das Rhönschaf-Lammfleisch von der Schäferei Lieb (Oberbach) und die

pasteurisierte Kuhmilch vom Grundhof GbR (Rhöner Frische, Breitenbach). Ebenso die Bio-Produkte Dinkelvollkornnudeln, Kartoffeln und Eier vom Biohof Henninger (Detter), die süßen und herzhaften Brotaufstriche vom Potatis-Hof (Elfershausen) und das Roggenvollkornbrot von der Bäckerei Karch (Eltingshausen). Passend zur Weihnachtszeit tragen auch die Weihnachtsbäume der Rhöntanne GbR (Völkerseier) das Qualitätssiegel Rhön.

Vergeben wird das Qualitätssiegel Rhön vom Verein Dachmarke Rhön. Seit über 10 Jahren vernetzt der Verein engagierte Rhöner Betriebe entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette.

Mehr Informationen und die Partnerbetriebe des Vereines Dachmarke Rhön finden Sie unter www.marktplatzrhoen.de.

Als Mitglied (ohne gesiegelte Produkte) sind Heiligenfeld GmbH Regionalvinothek KissVino (Bad Kissingen), Alfred Freiherr v. Thüngen (Weißenbach), Fa. Marktwein UG & Co. KG (Bad Brückenau), Bücher Pavillon (Bad Bocklet) und Franken Aronia (Münnerstadt) in den Verein eingetreten.



Alexander Kleinhenz und Kevin Klüber vom Grundhof GbR in Breitenbach nehmen das Partnerschild der Dachmarke Rhön entgegen. Foto: Nadja Schneider



Bäckermeister [Martin Karch](#) holt die gesiegelten Roggenvollkornbrote frisch aus dem Ofen. Foto: Daniel Berghold



Ralf und Jan Henninger befestigen das Partnerbetriebsschild der Dachmarke Rhön direkt an ihrem Verkaufshäuschen in Detter. Foto: Nadja Schneider



Die Bio-Produkte Dinkelvollkornnudeln, Kartoffeln und Eier vom [Biohof Henninger](#) aus Detter sind mit dem Qualitätssiegel Rhön ausgezeichnet. Foto: Nadja Schneider

Regionale Produkte verschenken: Rhön-Laden in Oberbach bietet eine vielfältige Auswahl



Großer Rhön-Korb (34,90 €), u.a. mit Essig-/Öl-Dreier und Brand. Foto: Melissa Kalmund



Kleiner Rhön-Korb (19,90 €), u.a. mit Rhöner Bier und Hausmacher Wurst. Foto: Melissa Kalmund

In gut 3 Wochen ist es wieder soweit: das Weihnachtsfest steht vor der Tür und der Geschenkestress naht.

Im Biosphärenzentrum Rhön [Haus der Schwarzen Berge](#) in Oberbach werden in diesem Jahr Geschenkkörbe mit vielen Rhöner Produkten von den Dachmarke Rhön Produzenten angeboten.

Liebevoll verpackt mit verschiedenen Spezialitäten und der Winterausgabe des Rhönmagazins. Der „kleine Rhön-Korb“ (u.a. mit Rhöner Bier und Hausmacher Wurst) kostet 19,90 € und der „große Rhön-Korb“ (u.a. mit Essig/Öl-Dreier und Brand) kostet 34,90 €.

Neben den Geschenkkörben finden Sie im Rhön-Laden Oberbach eine vielseitige Auswahl an regionalen Produkten sowie weitere kleine Geschenkkideen.

Ob für Familie, Freunde, Geschäftspartner oder Kunden – hier ist garantiert für jeden etwas dabei.

Lassen Sie sich im Rhön-Laden Oberbach inspirieren. Viel Freude beim Schenken!

Für weitere Informationen und Vorbestellungen steht Ihnen die Rhön GmbH gerne telefonisch oder persönlich im Biosphärenzentrum Rhön Haus der schwarzen Berge in Oberbach zur Verfügung.

Öffnungszeiten: täglich von 10:00 – 17:00 Uhr.
Telefon: 09749 / 930080-100

Brückenauer Regionalmarkt – Weihnachts-Edition



Leben, besser.

Der Landkreis Bad Kissingen ist für seine großartige Lebensqualität bekannt. Tag für Tag arbeiten viele Menschen daran, dass das so bleibt.

Wir sagen: Danke!

Stark im Herzen Deutschlands.



LANDKREIS
BAD KISSINGEN
Hier gehts besser.

Alle Beiträge sind mit Sorgfalt recherchiert. Dennoch können wir keine Haftung für die Richtigkeit unserer Nachrichten übernehmen. Kritik oder Themenvorschläge senden Sie bitte per E-Mail an: frank.bernhard@kg.de

Mit dem Abonnement dieses Newsletters bzw. der Einwilligung in den Erhalt erlauben Sie uns, Ihren Namen und Ihre E-Mail-Adresse für den Versand zu verarbeiten. Diese Verarbeitung erfolgt gemäß der aktuellen datenschutzrechtlichen Bestimmungen, insbesondere der DSGVO. Bitte beachten Sie auch unsere Datenschutzerklärung unter <https://datenschutz.kg.de>

Sie können sich jederzeit von diesem Newsletter per E-Mail, Telefon (0971 801 5180), per Fax (0971 801 775180) oder per Link im Anschreiben der Email abmelden.