

»Für alle, die Besuche mögen, nur keine ungebetenen.«



MIT SICHERHEIT WOHLFÜHLEN
GENEO INOVENT – das Fenster, das geschlossen lüftet

Mehr Informationen und Fachhändler unter www.rehau.de/geneo-inovent

Traditionsmetzgerei Anton Fischer

Ministerin Melanie Huml zu Besuch



Beim Besuch der Staatsministerin für Gesundheit und Pflege (v. li.): Konrad Schlick (Verkaufsleiter Anton Fischer Fleischwaren AG), Horst Fischer (Aufsichtsratsvorsitzender der Anton Fischer Fleischwaren AG), Marcus Fischer (Vorstand der Anton Fischer Fleischwaren AG), Melanie Huml (Bayerische Staatsministerin für Gesundheit und Pflege), Bernd Herbst (Vorstand Vertrieb Anton Fischer Fleischwaren AG), Frank Ebert (Geschäftsführer Oberfranken Offensiv), Norbert Kaulich (Verkaufsleiter gesamt Rewe Group Süd).

Die Bayerische Staatsministerin für Gesundheit und Pflege und örtliche Landtagsabgeordnete Melanie Huml hat die Anton Fischer Fleischwaren AG im Herzen Bamberg besucht. Die Ministerin wollte sich bei dem Besuch in der über 90-jährigen, fränkischen Traditionsmetzgerei ein Bild von der Produktion machen. So stellt die Anton Fischer Fleischwaren AG Wurstwaren ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe her. Der Inhaber des Familienbetriebs, Marcus Fischer: „In Zeiten, in denen die Verbraucher mehr und mehr nach gesunden und natürlichen Lebensmitteln verlangen und Unverträglichkeiten sich häufen, sind

Nahrungsmittel ohne unnötige Zusatzstoffe wie Phosphate, Glutamate, Farbstoffe, Lactose oder Emulgatoren ein großer Schritt in Richtung gesunde Ernährung. Dieser Weg ist gerade in Oberfranken wichtig – einer Hochburg für Qualitätswaren, rund um den Genuss von Speisen und Getränken. Besonders nach Erhalt der Auszeichnung als 'immaterielles Weltkulturerbe' des Vereins 'Genussregion Oberfranken' steht dieser Anspruch an erster Stelle und wird von allen Mitarbeitern täglich gelebt. Nur so lässt es sich erklären, dass von Bamberg aus täglich Dutzende Kliniken, Altenheime und karitative Einrichtungen beliefert werden – und

das deutschlandweit.“ Fischer fügte hinzu: „Somit werden auch die Idee und der Anspruch der 'Genussregion Oberfranken' nach außen getragen. Bayerns Gesundheitsministerin Melanie Huml, oberfränkisches Kabinettsmitglied und Vorsitzende von Oberfranken Offensiv, betonte: „Für die Genuss- und Wirtschaftsregion Oberfranken ist das Traditionsunternehmen Anton Fischer Fleischwaren AG mit seiner 90-jährigen Betriebsgeschichte ein wichtiger Arbeitgeber. Sie zeigen, dass es in unserer Heimatregion innovative Arbeitsplätze gibt und tragen den Namen Bamberg auch über die Grenzen Bayerns hinaus.“

REHAU

Fensterprofile aus Oberfranken: Lüften und trotzdem sicher!



Gerade in der Urlaubszeit müssen die Fenster gegen Einbrüche geschlossen bleiben. REHAU bietet auch dann mit einem speziellen Fensterprofil wirkungsvollen Luftumschlag.

Papiere? Check! Haus abgeriegelt? Check! Fenster ...? Bang! Im Urlaub besichert vor allem die Sorge um die Sicherheit des eigenen Heims Schockmomente. Laut einer Studie der Humboldt-Universität Berlin finden 80 Prozent aller Einbrüche über gekippte Fenster und Türen statt. Insbesondere in der Urlaubszeit ein Szenario, das Angst macht. Moderne Fensterprofile helfen. Polymerspezialist REHAU hat es geschafft, ein Fensterprofilsystem zu konzipieren, das automatisch und selbst bei geschlossenen Fenstern lüftet. Dank integrierter Lüfterpaare findet ein kontinuierlicher Austausch von verbrauchter Innen- und frischer Außenluft statt. Und das rund um die Uhr. Fenster mit modernster Technik beugen zudem der Bildung von Schimmel

vor. Richtiges Lüften kann die Schimmelpilzbildung nämlich verhindern – doch wer hat schon Zeit, komplizierte Lüftungsregeln einzuhalten? Keine Frage, dass die Ursachen bekämpft werden müssen, denn Schimmelpilzsporen gefährden die Gesundheit, lösen unter Umständen schlimme Allergien aus oder führen zu Atemwegserkrankungen, Kopfschmerzen, Schlafstörungen oder Hautekzemen. Mit GENEO INOVENT haben weder Schimmel noch Langfinger, für die offene Fenster immer eine willkommene Einladung sind, eine Chance. Die Angst vor Einbrechern wegen gekippter Fenster gehört der Vergangenheit an. Und die Sorge, dass die Versicherung entstandene Schäden aufgrund gekippter Fenster nicht ersetzt, muss man nicht mehr haben.

Leu Energie

Ausgezeichnet mit dem Deutschen Servicepreis 2017



Sebastian Leu (2. v. li.), Geschäftsführer von Leu Energie, hat den Deutschen Servicepreis in Berlin entgegengenommen.

Besten Service, ausgeprägte Kundenorientierung und das Qualitätsurteil „sehr gut“. Das alles zeichnet Leu Energie aus, wenn es um die Versorgung mit Wärme geht. Und dies bestätigt nun auch offiziell ein unabhängiger Test von unterschiedlichen Energieversorgern in ganz Deutschland, den das Deutsche Institut für Service-Qualität im Auftrag des Nachrichtensenders n-tv Anfang dieses Jahres durchgeführt hat. Im bundesweiten Ranking landete Leu Energie auf Platz 2 und zählt damit zu den serviceorientiertesten Energieversorgern in Deutschland. Leu Energie zeichnete sich dabei durch seinen außergewöhnlich guten Kundenservice aus. Dabei wurde nicht nur die schriftliche Kommunikation bewertet, sondern ebenso die Freundlichkeit der Mitarbeiter sowie die verständlich formulierten und detaillierten Auskünfte am Telefon. Mit Stolz nahm Geschäftsführer Sebastian Leu die begehrte Trophäe in Berlin entge-

gen und freute sich über die hervorragende Platzierung: „Wir sind stetig bemüht, unsere Kunden zu begeistern. Die Verleihung des Preises an uns als regionales und mittelständisches Unternehmen macht uns stolz. Wir sehen darin ein deutliches Zeichen, dass wir im Servicebereich unsere Strategie, den Kunden in den Mittelpunkt zu stellen, erfolgreich umsetzen.“ Mit dem Deutschen Servicepreis 2017 zeichnete das Deutsche Institut für Servicequalität zusammen mit dem Nachrichtensender n-tv die besten Unternehmen aus 17 Kategorien aus. Im Bereich Energie bewertete das Institut 53 Unternehmen anhand von 2.155 Servicekontakten. Die Servicequalität wurde bei jedem Unternehmen anhand von verdeckten Telefon- und E-Mail-Tests ermittelt. Schlüsselkriterien waren dabei Wartezeiten sowie die Kompetenz, Schnelligkeit und Freundlichkeit der Mitarbeiter sowie Benutzerfreundlichkeit und Informationswert der Website.