

Heike Jahnke, Grendplatz 6, 45276 Essen
Telefon: 0201-5 14 65 40, Mobil: 01 71 - 4 65 88 62
e-mail: info@kommunikation-grafik-design.de

Portfolio

Editorial-Design

ZKZ 630pp, ISSN 1469-8520 2/2018 Sommer 15. Jahrgang

Artisan

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSUNT UND SLOW BAKING

Reportage
Copenhagen Coffee Lab & Bakery
ab S. 36

Gebäckideen
Mediterrane Spezialitäten
ab S. 10

Seminarbesuch: Schweizer Buttergipfel und mehr ab S. 56

Quartier Verlagsgesellschaft mbH · 68871 Brühl, NRW · Kunden-Post-Box, Jürgen Kasper · Filial-/Markt 2020 // Ausgabe 01 // 11. Jahrgang

FILIALMANAGEMENT

FÜHREN UND VERKAUFEN

ZKZ 18436 ISSN 2627-4382

Am 2. Mai ist 2. FILIALMANAGEMENTTAG SPEZIAL in Frankfurt

Filiallogistik
Intelligente Lösungen für Ihren Fuhrpark
ab Seite 38

Positionierung
Das richtige Konzept für Ihren Betrieb
ab Seite 50

Ortstermin
Zu Besuch bei der Bäckerei Cadera in Wolfsburg
ab Seite 54

Mehr Umsatz mit Kaffee

Cooler Ideen für das heiße Geschäft
ab Seite 16

HEIN LILLNORD MÖNSHEIMER MÜHLE Paillasse

1/2019

Nr.1

Das Magazin für den Bäcker von Mönshheimer Mühle
HEIN · Lillnord · Paillasse Marketing

Zeit für Geschmack

36
Südbäck 2019
Treffen Sie uns in Halle 9, Stand D41 und C41

Kälte
Das Arbeitswunder in der Steinföhrbäckerei Bopp

Backen
Weniger Stress, mehr Kruste – die Bäckerei Schuback

Dieses Brot reift 36 Stunden – und überzeugt mit Wilden Hefen

HEIN LILLNORD MÖNSHEIMER MÜHLE Paillasse

1/2018 ZKZ 88851

Nr.1

Die Zeitung für den Bäcker von AHA · Mönshheimer Mühle
HEIN · Lillnord · Paillasse Marketing

Frischer als frisch

Der FLEXBAKER LV von HEIN Lillnord in der Bäckerei Trenker.

Trends 2018
Produktideen für neue Kunden von Paillasse und der Mönshheimer Mühle.

Keine Kompromisse
Das Backhaus Hackner baute mit AHA360° einen Freestander um.

Gute Erfahrungen
HEIN ECO-TONE® bei Pappert und WOODSTONE in der Bäckerei Adelstein.

AHA 360° HEIN LILLNORD MÖNSHEIMER MÜHLE Paillasse

4 KLEBERBAU 5 LÄDERBAU

AHA 360°

Keine Kompromisse

» Wir verdrängen als Usterschmecken, mit unseren Produkten, aber auch unseren Einrichtungs-konzepten Bodenständigkeit und Wertigkeit. Wir setzen auf die Qualität der Backware und die Qualität des Ladensbaus und natürlich den Service. Der Kunde erhält bei uns „Wohlfühlen“ im Creambrotkaffee. «

An der Erntestraße in Ingolstadt verwendete AHA360° für das Backhaus Hackner eine Sparskanntafel in ein großzügiges Bäckerei-Café.

Nr.1 1/2018 1/2018 Nr.1

HERFESTUNGSZEITUNG 11.01.2018 (Ausgabe 1) · 1102 (Ausgabe 11.01.2018) · 2018 (Ausgabe 11.01.2018) · 1102 (Ausgabe 11.01.2018)

ALUSGARE 1/2020 | Februar 2020 - 00. Jahrgang | ZKZ 57202 / ISSN 2190-2765

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

Kaffeesteuer
Ist die Abschaffung für fair-geschmackte Produkte umsetzbar? Ab Seite 36

MUTMACHER
Im Gespräch mit den Plantagen-Besitzern Bärbel und Inger-Lise. Ab Seite 20

GENUSSORT
Zu Besuch beim Coffee Circle im neuen Café im Berliner Bezirk Wedding. Ab Seite 24

OFF

ON

Die Kaffeesteuer ist im Herbst 2018 abgefallen. Wie wird das sein? Ab Seite 32

HEIN LILLNORD MÖNSHEIMER MÜHLE Paillasse

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

D · B · Z

weckruf magazin

106 Jahre Ausgabe 01/02 Januar 2020 ZKZ 11201 / ISSN 0940-0382

VERKAUFEN
HINTER DER THEKE
Wie die Einrichtung Altschokolade unterstützt. Ab Seite 24

PRODUZIEREN
MIT FLEXIBILITÄT
Ringgebäck eignet sich für immer mehr Einsatzbereiche. Ab Seite 36

Werte kommunizieren
Die Hannoverische Spezialitätenbäckerei Borchers pflegt seinen besonders engen Kontakt zu den Kunden – und vermittelt so ihr Handwerk, Tradition und Verantwortung. Ab Seite 14

DIGITALES FAHRTENBUCH
Rechtliche Zusammenhänge. Ab Seite 42

HEIN LILLNORD MÖNSHEIMER MÜHLE Paillasse

DAS MAGAZIN FÜR FILIALBETRIEBE UND PREMIUMBÄCKER

Back Journal

1/2018 AUGUST 45. Jahrgang ZKZ 11201 / ISSN 0940-0382

Der Kompromisslose
Max Kugel ging seinen eigenen Weg und erstiferte eine reine Brotbäckerei. Ab Seite 29

DEUTSCHES BROTSTÄTTCHEN www.backjournal.de elwoborse.de

16 | TRENDS 2019

„Mühlentolz mit Kürbis“

Dinkel-Ruchmehl

TRENDS 2019

Es wird für viele Dinkelbäcker ein Meilenstein mit einem Dinkel-Ruchmehl, das durch Kürbis aromatisiert ist.

Die Marke für Dinkelbrot ist im Jahr 2019 ein Meilenstein. Die Dinkelbäcker sind stolz auf ihr Produkt. Es ermöglicht es auch, in den Dinkelbrot Markt zu gelangen und sich zu etablieren.

Die Dinkel- und Ruchmehl-Verarbeitung verlangt die entsprechende technische Ausstattung der Mühle zum Mahlen dinkelmehls. Verschiedene Mahlfraktionen müssen in einem speziellen, schonenden Herstellungsverfahren in getrennten Mengen wieder zusammengeführt werden, damit die Endgebäck mit einer natürlichen, kräftigen Kruste, einer süßlichen Krume und einem leicht säuerlichen, mild aromatischen Geschmack Bäcker und Endkunden überzeugt. Der hohe Mehlanteil im Teig und die langen Reifezeiten sorgen, ganz besonders aber der Einsatz eines Kuchensiebels bei der Teigverteilung, gemeinsam eine optimale Frischhaltung.

Die 78 von 192 bedeutsamen Wirtschaftskreisen des Jahres 2019 für Ernährung bringe sich auch über den Dinkel 74 gestärkt. Auch über Teigwarenhersteller, verarbeitet. Hier mit frischen Kuchensiebels und Sonnenblumenkernen.

Mühlentolz aus Schrotkorn

Nr.1 1/2019 1/2019 Nr.1

Bücher

16

17

Die Hinfahrt

1. Von Unna bis zur Eifel

Der Chronist berichtet nun, was ihm zugetragen wurde über eine ungewöhnliche Reise, nämlich dass einige Freundinnen und Freunde, ja selbst nahestehende Verwandte, Michael und Wolfgang zunächst für verrückt hielten, als sie Ende Juli 2016 kurzfristig planten, von Unna bis in das gut 1.000 km entfernte Barjac/Südfrankreich mit einem Elektromobil zu fahren, zumal sie sich für die Unternehmung insgesamt nur eine Woche Zeit genommen hatten. Aber sie waren dann so verrückt – und es ist überliefert, dass es sich gelohnt hat!

Das Fahrzeug:
Eine Renault ZOE, Baujahr Oktober 2015, Akkukapazität 22 kWh, (theoretische) NEFZ-Reichweite 240 km, realistische Reichweite im Sommer: 150–170 km, Anschaffungspreis mit Extras ca. 17.000,- € + 86,- €, monatliche Batteriemiete für bis zu 12.000 km pro Jahr (im 1. Jahr allerdings mietfrei aufgrund einer Werberaktion des Herstellers bzw. seiner Bank), insgesamt ein durchschnittlich teurer bzw. preiswerter Kleinwagen, von der Größe her vergleichbar mit einem Renault Clio.

Claudia Marion

RECHENFIBEL

– starte durch!

Aus der Praxis – für die Praxis

VERLAG FACHTECHNIK

Grundrechenarten

Geteiltrechnung (Division)
Die Division ist die Umkehrrechnung der Multiplikation. Sie wird auch als Teilen bezeichnet. Bei der Division wird der Quotient ermittelt.

$$\begin{array}{r} 20 : 5 = 4 \\ \text{Dividend} : \text{Divisor} = \text{Quotient} \end{array}$$

Um die Division durchführen zu können, kann man sie zu einer Mal-aufgabe mit Platzhalter verdrehen, also statt $20 : 5$ fragt man 5 mal wie viel ist 20? ($5 \cdot x = 20$). Somit muss man multiplizieren.

Der Divisor wird zum 1. Faktor der Multiplikation. Der 2. Faktor muss gesucht werden. Er bildet am Ende den Quotienten. Das Produkt dieser Multiplikation ist der bekannte Dividend.

Beispiel:

$$\begin{array}{r} 20 : 5 = x \\ 5 \cdot x = 20 \\ x = 4 \end{array}$$

Division von größeren Zahlen
Größere Zahlen lassen sich einfacher schrittweise dividieren.

Eine Beispielaufgabe. Der Dividend in der Aufgabe lautet 720. Der Divisor ist 5. Ermittelt werden muss der Quotient. Die Rechnung erfolgt Schritt für Schritt.

Die erste Ziffer lautet 7. Der Divisor 5 passt einmal in die 7. Die 1 wird als erste Ziffer des Quotienten notiert. Der Restwert 2 wird als Differenz unter der 7 geschrieben. Zusätzlich wird die zweite Ziffer des Dividenden, die 2 ergänzt. Es ergibt sich 22. Der Divisor 5 passt 4 mal in die 20. Die 4 wird als zweite Ziffer des Quotienten eingetragen. Die Differenz aus $22 - 20$ ist 2. Dieser Wert wird notiert und die dritte und letzte Ziffer des Dividenden, die 0 wird

Beispiel:

$$\begin{array}{r} 720 : 5 = 144 \\ 5 \overline{) 720} \\ \underline{5} \\ 22 \\ \underline{20} \\ 20 \\ \underline{20} \\ 0 \end{array}$$

Division mit Rest
Nicht alle Divisionsrechnungen gehen auf. Das heißt, es bleibt ein Restwert über. Soll beispielsweise 27 durch 4 geteilt werden, dann ergibt sich:

Beispiel:

$$\begin{array}{r} 27 : 4 = 6 \text{ Rest } 3 \\ 4 \cdot 6 = 24 \\ 27 - 24 = 3 \end{array}$$

28 ist zu viel, 24 ist zu wenig. Beim Teilen greift man jedoch auf den niedrigeren Wert zurück und es ergibt sich in diesem Fall der Restwert von 3.

Beispiel:

$$\begin{array}{r} 27 : 4 = 6 \text{ Rest } 3 \\ 4 \cdot 6 = 24 \\ 27 - 24 = 3 \end{array}$$

Wolfgang Papenberg
Michael Skirl

Lautlos unterwegs

Mit dem Elektromobil vom Ruhrgebiet nach Südfrankreich
Ein Reise- und Erfahrungsbericht aus der Zukunft!

Das Projekt

100

12. Der letzte Tag: Flott und problemlos von Beze nach Unna

Und als die Zeit gekommen war, sagte der Leser:
»Ach, lieber Schreiber, wenn du wieder frisch bist, so las mich doch hören, wie die Geschichte zu Ende geht.«
»Mit Vergnügen«, antwortete der, griff zur Feder und fuhr fort.

Das hotelseitige Frühstücksangebot schon ab 7.00 Uhr am Montag, dem 1. August, nahmen unsere beiden Reisenden gern an und machten sich schon um 7.40 Uhr auf den

weiteren Weg nach Norden. Weniger aus Notwendigkeit, sondern um die Soderel-Stationen zu prüfen, entschlossen sie sich, zweimal zwischenzuladen, und zwar auf den beiden Aires von Langres-Perrogney (nach 42 km) und Val de Meuse (nach weiteren 37 km). Erster wurde gegen 8.00 Uhr erreicht, und schon reute die Reisenden ihr Entschluss: Die Ladebox war mit einer französischen ZOE belegt, deren Fahrer, ein Beschäftigter bei Renault, dem Mutterkonzern von ZOE, ihnen bedeutete, er brauche noch 10 Minuten, und sich dann wieder in seine Unterlagen vertiefte. Nach 20 Minuten verabschiedete er sich nach kurzer freundlicher Konversation, sodass ZOE von 8.20 bis 9.00 Uhr laden konnte.

Beetzte Ladestation in Langres-Perrogney.

20. Ladestopp in Beze		21. Ladestopp in Aire de Langres-Perrogney	
Entfernung:	15 km	Entfernung:	42 km
Ladestand:	33 %	Ladestand:	79 %
Rest-Reichweite:	55 km	Rest-Reichweite:	107 km
Neuer Ladestand:	100 %	Neuer Ladestand:	95 %
Neue Reichweite:	180 km	Neue Reichweite:	154 km

101

Volumen- und Oberflächenberechnung

Die Formel für die Berechnung der Oberfläche einer Pyramide lautet wie folgt:

$$O = (L + B) \cdot H + 2 \cdot \sqrt{L^2 + H^2} + 2 \cdot \sqrt{B^2 + H^2}$$

Ein Beispiel:
Die Pyramide im vorangegangenen Beispiel hat eine Länge von 4 Metern und eine Breite von 8 Metern. Die Seitenhöhe HL beträgt 10 Meter und die Seitenhöhe HB beträgt 9,381 Meter. Wie groß ist die Oberfläche der Pyramide?

$$\begin{aligned} O &= (4,00 \text{ m} + 8,00 \text{ m}) \cdot 10 + 2 \cdot \sqrt{4,00^2 + 10,00^2} + 2 \cdot \sqrt{8,00^2 + 10,00^2} \\ &= 120,00 \text{ m}^2 + 2 \cdot \sqrt{116,00} + 2 \cdot \sqrt{164,00} \\ &= 120,00 \text{ m}^2 + 2 \cdot 10,770 \text{ m} + 2 \cdot 12,806 \text{ m} \\ &= 120,00 \text{ m}^2 + 21,540 \text{ m}^2 + 25,612 \text{ m}^2 \\ &= 167,152 \text{ m}^2 \end{aligned}$$

Antwort: Die Pyramide hat eine Oberfläche von 167,152 m².

Wichtig: Weist die Pyramide eine quadratische Grundfläche auf, sind also die Seiten gleich lang, dann sind HL und HB ebenfalls gleich lang.

Kugel
Bei einer Kugel haben alle Punkte auf der Außenhülle den gleichen Abstand zum Mittelpunkt.

Um das Volumen einer Kugel zu berechnen lautet die Formel wie folgt:

$$V = \frac{4}{3} \cdot \pi \cdot r^3$$

Ein Beispiel:
Ein Ball hat einen Durchmesser von 12 cm. Wie groß ist das Volumen des Balls?
Der für die Berechnung benötigte Radius des Balls ergibt sich, wenn der Durchmesser durch zwei geteilt wird. r hat den Wert 3,14159.

$$\begin{aligned} V &= \frac{4}{3} \cdot \pi \cdot (12 : 2)^3 \text{ cm}^3 \\ &= \frac{4}{3} \cdot \pi \cdot 6^3 \text{ cm}^3 \\ &= \frac{4}{3} \cdot \pi \cdot 216 \text{ cm}^3 \\ &= \frac{4}{3} \cdot 3,14159 \cdot 216 \text{ cm}^3 \\ &= 904,778 \text{ cm}^3 \\ &= 0,904778 \text{ m}^3 \end{aligned}$$

Kunstkataloge Plakate / Einladungen



Julia Dauksza 11.05.–14.05.2017

Edition Wohlfarth
Kunstverlag und -handel – Duisburg

Vernissage Donnerstag, 11.05.2017, 19.00 Uhr
Im Taubental 30 | 41468 Neuss | Öffnungszeiten 10.00–18.00 Uhr
+49 (0)1 77 9 70 34 97 | juliadauksza.com

Das Geheimnis der Liebe ist größer
als das Geheimnis des Todes © 1984/9 Ernst

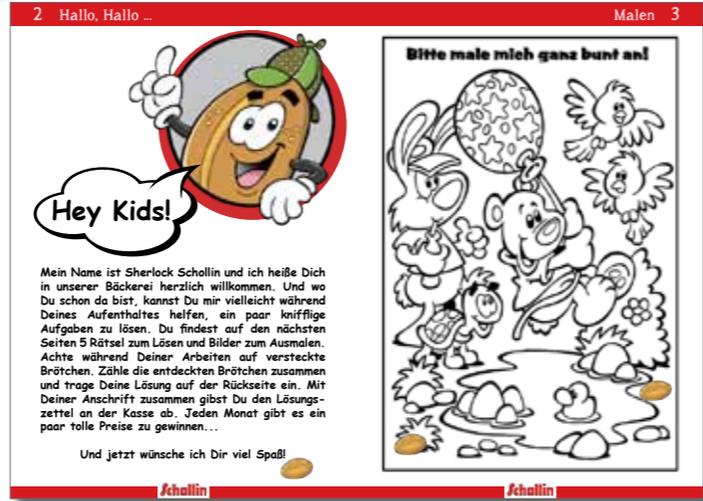
Albert Franz Ernst *Edition Wohlfarth*

Pola Brändle
EDITION WOHLFARTH

Pola Brändle Albert Franz Ernst Axel Kentsch

EDITION WOHLFARTH

Flyer, Malbuch



Kundenzeitung

Corporate Design

FräuleinFIT

Dein persönlicher Frauensportclub.



Schriften

Frutiger Light (Alt. Arial Light)

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzäöüß
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖÜ
 0123456789 · !" % & / () = ? ^ * ~ # > < | ; , : ; _ - @ % \

Frutiger Regular (Alt. Arial Regular)

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzäöüß
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖÜ
 0123456789 · !" % & / () = ? ^ * ~ # > < | ; , : ; _ - @ % \

Frutiger Bold (Alt. Arial Bold)

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzäöüß
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖÜ
 0123456789 · !" % & / () = ? ^ * ~ # > < | ; , : ; _ - @ % \

Frutiger Black (Alt. Arial Black)

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzäöüß
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖÜ
 01234 56789 · !" % & / () = ? ^ * ~ # > < | ; , : ; _ - @ % \

Logo **SCHRIFT**

> Avant Garde BQ

GRUNDFARBEN

40 % Cyan | 100 % Magenta | 50 % Gelb | 0 % Schwarz

60 % Schwarz

HOCH VOM SOFA!
 Dein persönlicher Frauensportclub.

NEUE TRAININGSZEITEN
 MO-SO 7-22 UHR
 DURCHGEHEND GEÖFFNET!

FräuleinFIT
 Dein persönlicher Frauensportclub.

» WIR HABEN ES GESCHAFFT!
 Das FräuleinFIT Ernährungskonzept macht Spaß, ist alltagstauglich – ohne zu verzichten und zu hungern. Mit einer ausgewogenen und gesunden Ernährung abnehmen und vor allem dauerhaft das Gewicht halten.

» SPORT FÜR JEDES ALTER.
 Maria (71 Jahre) und Betsy (16 Jahre) haben beide eines gemeinsam: Sie erreichen mit nur 2-3 mal pro Woche jeweils 30 Minuten Trainingstherapie ihre individuellen Sport- und Gesundheitsziele.

» EIN STARKER RÜCKEN KENNT KEINE SCHMERZEN!
 Die Rückenfitness verbessern und präventiv gezielt Kraft, Mobilität und Beweglichkeit erhalten, genau das bietet Dir das individuelle FräuleinFIT Zirkustraining – und das nur 30 Minuten. Meinem Rücken und mir geht es blendend!

Sei 3 Jahre trainiere ich regelmäßig 2-3 mal pro Woche und meine Erfolge sind großartig!

WANN STARTEST DU?
 * Rückenmassagen gehören
 10 kg abgenommen
 12 selbstbewusster denn je
 Ich liebe >Danke, FräuleinFIT!

FräuleinFIT
 Dein persönlicher Frauensportclub.

EXKLUSIV FÜR DICH!
 3 TAGE
 GRATISTRAINING

Mit diesem Geschenk kannst Du das Training und Ernährungskonzept von FräuleinFIT an 3 aufeinanderfolgenden Tagen testen.

FräuleinFIT
 Dein persönlicher Frauensportclub.

FräuleinFIT
 Dein persönlicher Frauensportclub.

NEUE TRAININGSZEITEN
 MO-SO 7-22 UHR
 DURCHGEHEND GEÖFFNET!

JUBILÄUMSANGEBOT
1 MONAT FÜR 5 €*

» FräuleinFIT - Dein persönlicher Frauensportclub in Essen ist der Treffpunkt für Gleichgesinnte mit einer besonderen Atmosphäre. Effektives Training - Gesunde Ernährung - Sport & Motivation!

» Welche Sport- und Gesundheitsziele hast du?
 Ich möchte gesund und dauerhaft abnehmen
 Ich möchte meine Rückenschmerzen lindern
 Ich möchte fit und mit noch mehr Energie meinen Alltag bestreiten

» Ich möchte flexibel trainieren
 Ich möchte meinen Lieblingskurs individuell wählen

Dann bist du bei uns richtig!

*10 € Rabatt auf den Monatsbeitrag
 *Bei Terminen, die nicht rechtzeitig sind, kann ein Ersatz nicht angeboten werden.

Kaiser-Wilhelm-Platz 7 | 45276 Essen-Steele
 Telefon: 02 01-55 79 39 00 | www.fräuleinfit.de

FräuleinFIT
 Dein persönlicher Frauensportclub.

FräuleinFIT
 Dein persönlicher Frauensportclub.

NEUE TRAININGSZEITEN
 MO-SO 7-22 UHR
 DURCHGEHEND GEÖFFNET!

» Ich möchte gesund und dauerhaft abnehmen
 » Ich möchte meine Rückenschmerzen lindern
 » Ich möchte fit und mit noch mehr Energie meinen Alltag bestreiten
 » Ich möchte flexibel trainieren
 » Ich möchte meinen Lieblingskurs individuell wählen

» JETZT ZUM KOSTENLOSEN PERSÖNLICHEN TRAINING ANMELDEN!*

Kaiser-Wilhelm-Platz 7 | 45276 Essen-Steele
 Telefon: 02 01-55 79 39 00 | www.fräuleinfit.de

FräuleinFIT
 Dein persönlicher Frauensportclub.

EMPFEHLE UNS WEITER UND ERHALTE
MONATLICH 10€ RABATT

AUF DEINEN MITGLIEDSCHAFTSBEITRAG
 BIS ZUM ENDE DES JAHRES*

*10 € RABATT AUF DEN MONATSBEITRAG
 Bei jedem Kurs, der 12 oder mehr Teilnehmer anzieht, erhältst du einen 10€ Rabatt auf den Monatsbeitrag für eine Mitgliedschaft bis zum Ende des Jahres. Bei kleineren Kursen wird der Rabatt nicht gewährt.

FräuleinFIT
 Dein persönlicher Frauensportclub.

Barcamp Markt in Grün

NEU!



Am 22.02.2019
von 10 bis 16 Uhr
im Verlag RM-Handelsmedien in Köln.

**Das markt
in GRÜN-Barcamp**
für den Fach- und Führungskräfte
im Grünen Handel

RM Rudolf Müller

Barcamp?
Ein Barcamp ist eine zwanglose Konferenz. Keine 500 Euro Eintritt, kein Schlipf, keine Langeweile, denn: Es geht nicht nur um wichtiges Rüstzeug für den Beruf, sondern um die neuesten Ansätze zur Weichenstellung des Grünen Handels von morgen. Teilnehmer erfahren hier innovative Verkaufsstrategien, erwerben Instrumentarien für die Kundenansprache von morgen und erhalten digitalen Input, mit dem der stationäre Handel weiter nach vorne gebracht werden kann.

Fach- und Führungskräfte?
Willkommen sind Fach- und Führungskräfte vom Azubi bis zum Marktleiter. Denn das gemeinsame Learning steht im Vordergrund. Die Themen sind vielfältig. Im Mittelpunkt steht immer: Mit welchen Produkten, Services und strategischen Positionierungen kann der Grüne Handel noch besser werden. Denn die Zeiten ändern sich rasant und Stillstand kann sich kein Händler mehr leisten.

Ziel?
Ziel ist es, gemeinsam zu erarbeiten, wie der Grüne Handel von morgen aussehen soll für umsatzstarke Ergebnisse. Das bietet dann den Unternehmen, in denen die Barcamp-Besucher tätig sind, neue Ansatzpunkte.

Schon gewusst?

- Auf Barcamps wird geduzt. Jeder alle.
- Parallel zur Veranstaltung werden Social Networks kräftig genutzt. Also twittert und facebookt nach Herzenslust unter dem Hashtag #migBarcamp. Wir sind mit @markt_in_gruen auf Twitter dabei.
- Teilnehmer können sich aktiv beteiligen. Wer Lust hat, selbst einen kleinen Vortrag oder Workshop zu halten („Session“ genannt), weil gerade ein Thema unter den Nägeln brennt, darf das gerne.
- Bei Barcamps wird kollaborativ gearbeitet. Gemeinsam, auf Augenhöhe. Natürlich haben wir Experten vor Ort, die ihrerseits erstklassigen Input liefern.

Jetzt anmelden unter:
www.markt-in-gruen.de/Barcamp
Die Teilnahmegebühr beträgt 45 Euro.
Anmeldeschluss ist der 12.02.2019.
Wir freuen uns auf euch.



RM Rudolf Müller

NEU!



22.02.2019

*Spontan,
gemeinsam,
sei dabei!*

**Das markt
in GRÜN-Barcamp**
für den Nachwuchs im Grünen Handel

www.markt-in-gruen.de

RM Rudolf Müller

NEU!



**Das markt
in GRÜN-
Barcamp**
Fach- und
Führungskräfte
im Grünen Handel

Am 22.02.2019
von 10 bis 16 Uhr
im Verlag RM-Handelsmedien in Köln.

Jetzt anmelden!

 **barcamp** Markt in Grün **NEU!**

**Das markt
in
GRÜN-Barcamp**
Fach- und
Führungskräfte
im Grünen Handel

Am 22.02.2019
von 10 bis 16 Uhr
im Verlag RM-Handelsmedien in Köln.

Jetzt anmelden!

Neu in unserer LUKAS-Familie:

»DER BURGER«

200 g saftiges Rind mit Mozzarella gratiniert, Pesto-Tomaten, Rucola & gegrilltem Parmaschinken, dazu Pommes Frites und würzige Kräutermayonnaise

13,50 €

Prinz-Friedrich-Platz 1 | 45257 Essen
 Telefon 02 01/84 83 53 | Fax 02 01/84 83 555
 info@lukas-essen.de | www.lukas-essen.de

Öffnungszeiten: täglich ab 10.00 Uhr,
 dies' gilt auch für unsere Küche.

LUKAS
 KULINARISCHER BAHNHOF

Neu in unserer LUKAS-Familie:

»DER BURGER«

200 g saftiges Rind mit Mozzarella gratiniert, Pesto-Tomaten, Rucola & gegrilltem Parmaschinken, dazu Pommes Frites und würzige Kräutermayonnaise

13,50 €

LUKAS – kulinarischer Bahnhof, Kupferdreh
 www.lukas-essen.de

LUKAS
 KULINARISCHER BAHNHOF

PARTNER

Hochzeitsfotografie
 Dore Sogner | 01 42 16 96 01 01
 www.inside-foto.de

Musik
 Patrick Boyer | 01 79 5 13 82 80
 www.patrickboyer.de

Blumen
 Blumenwerkstatt | 02 01 48 13 04
 www.blumenwerkstatt.de

Überschattung für Gäste
 Casino Rehmans Hof | 02 01 8 48 68 50
 www.hotel-pension-kupferdreh.de

Genie sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer
 Veranstaltung behilflich! Sprechen Sie uns an...

LUKAS
 KULINARISCHER BAHNHOF

Prinz-Friedrich-Platz 1 | 45257 Essen
 Telefon 02 01/84 83 53 | Fax 02 01/84 83 555
 info@lukas-essen.de | www.lukas-essen.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 12.00 - 01.00 Uhr
 Sa, So & an Feiertagen 10.00 - 01.00 Uhr

KULINARISCH

... und Sie bei uns in den besten Händen. Wir haben – angeleitet durch unseren Erfahrungsschatz – ein köstliches Hochzeits-Menü für Sie zusammengestellt und es in ein wunderschönes Paket eingepackert: mit unserem Festpreis (inklusive der Getränke) per Person können Sie bequem und entspannt kultivieren.

Natürlich ändern wir auch individuelle Buffets und Menüs ganz nach Ihrer Vorstellung. Von festlicher Empfangsfeier am Tag der Hochzeit bis zum kräftigenden Snack zu später Stunde ist alles möglich.

IHR TAG

Umgeben vom historischen Bahnhofsgebäude bietet das LUKAS am Bahnhof eine tolle Kulinarische, das ideale Rahmen für Ihre ganz individuelle Feier in einer besonderen Atmosphäre. Das LUKAS hat für jede Gesellschaftgröße die

LOCATION

Die Vollständigkeit unserer Location findet sich in der Gestaltung Ihrer Feier wieder: vom Empfang laden Sie direkt unter freiem Himmel in einem exklusiven Berggasthaus, wo das in historischem Ambiente mit Ihren Gästen zu speisen und unvergessliche Stunden unter glänzendem Kronleuchter zu verbringen. Zu späterer Stunde können die festlich eingedeckten Tische einer Tischfeier und Bekanntschaften werden, so dass Sie in lockerer Atmosphäre die Nacht durchleben.

Neben dem historischen Gebäude und den stilvollen Räumlichkeiten bietet der Bahnhof eine besondere Kulisse für Ihre Hochzeitsfeier.

KINDERKARTE

LUKAS
 KULINARISCHER BAHNHOF

IHRE HOCHZEIT

im KULINARISCHEN BAHNHOF

LUKAS
 KULINARISCHER BAHNHOF

PLA
 Die Planung Ihrer Hochzeit ist ein großer Schritt in Ihrem Leben. Sie möchten es perfekt machen und in jedem Detail die Besonderheiten Ihrer Hochzeit einfließen lassen? In all dem Sie die Planung Ihrer Hochzeit bei uns in der Hand lassen.

LOCATION

Die Vollständigkeit unserer Location findet sich in der Gestaltung Ihrer Feier wieder: vom Empfang laden Sie direkt unter freiem Himmel in einem exklusiven Berggasthaus, wo das in historischem Ambiente mit Ihren Gästen zu speisen und unvergessliche Stunden unter glänzendem Kronleuchter zu verbringen. Zu späterer Stunde können die festlich eingedeckten Tische einer Tischfeier und Bekanntschaften werden, so dass Sie in lockerer Atmosphäre die Nacht durchleben.

Neben dem historischen Gebäude und den stilvollen Räumlichkeiten bietet der Bahnhof eine besondere Kulisse für Ihre Hochzeitsfeier.

Flyer,
 Speise- &
 Getränkekarte,
 Banner

Kommunikation
GRAFIK Design

Heike Jahnke, Grendplatz 6, 45276 Essen
Telefon: 02 01 - 5 14 65 40, Mobil: 01 71 - 4 65 88 62
e-mail: info@kommunikation-grafik-design.de