

» TRADITION, TREUE UND MODERNSTE TECHNIK

Die Bruno Haas Maschinenbau GmbH & Co. KG in Hellenenthal-Blumenthal ist ein Eifeler Traditionsunternehmen par excellence. Seit mehr als 130 Jahren und in der vierten Generation gilt die Firma als kompetenter Partner in Sachen Maschinenbau. Und seit mehr als 60 Jahren bildet Maschinenbau Haas kompetente und freundliche Mitarbeiter aus, die sich mit der Firma und ihrer Arbeit identifizieren.

Aus den Anfängen als Unternehmen für kleinere Reparaturarbeiten ist längst ein vielseitiger Spezialist für die Fertigung von Dreh- und Frästeilen geworden.

Im Traditionsbetrieb von Bruno Haas, hier Geschäftsführer Frank Hermes, kommt modernste Technik zum Einsatz.



Foto: Hotse

Kleinserien von bis zu 500 Teilen und mehr oder kleinere Baugruppen gehören zum Leistungsspektrum.

Doch auch wer nur ein Einzel-, Ersatz- oder Sonderstück fertigen lassen möchte, ist bei Maschinenbau Haas in guten Händen. „Die Vorlage einer technischen Zeichnung, einer Skizze oder eines Musters reicht, damit unsere Facharbeiter loslegen können“, sagt Geschäftsführer Frank Hermes.

Mit dieser breiten Palette ist es dem Eifeler Unternehmen gelungen, einen vielfältigen Kundenstamm aus den unterschiedlichsten Bereichen aufzubauen. Gilt im eigenen Betrieb das Motto „Geht nicht, gibt's nicht“, so lässt sich Frank Hermes in anderen Dingen gerne von Fachleuten weiterhelfen. „Unter anderem muss ein Unternehmen heutzutage zahllose rechtliche Vorschriften in vielen Bereichen erfüllen. Man fragt sich müde, da unterschiedliche Vorschriften von unterschiedlichen Fachleuten bzw. -betrieben ausgeführt werden müssen“, erklärt er, warum das Unternehmen zu den Gründungsmitgliedern der Dienstleistungsgenossenschaft Eifel DLG eG gehört. Davor war er auch schon Mitglied in der Familiengesellschaft, denn in der Verantwortung für zehn Mitarbeiter ist ihm auch hier wichtig, kompetente Ansprechpartner für die Mitarbeiter zu haben. (rh)

» WASSERSPASS UND WELLNESS FÜR JUNG UND ALT

Die Seele baumeln lassen, abschalten, den Alltagsstress vergessen und es sich einfach nur gutgehen lassen: Das ist möglich auf dem rund 13.000 Quadratmeter großen Areal des Erlebnisbades Eifel-Therme auf dem Gelände der Kultur- und Freizeitfabrik Zikkurat in Mechernich-Firmenich.

Sportbecken, Erlebnisbecken, Außenbecken, Whirlpool, eine 50-Meter-Rutsche sowie ein Kleinkindbereich bilden das Angebot des Erlebnisbades, zu dem auch eine skandinavische Saunalandschaft gehört. Das Wasser wird mit Salz angereichert und verbindet sich damit zu einer hautfreundlichen Solelösung.

Jörg Schaefer ist Betriebsleiter des Erlebnisbades Eifel-Therme Zikkurat.



Foto: Hotse

Im Erlebnisbecken ist der Name Programm, denn es bietet mit Sprudelbank, vier Wasserfällen, Nackenduschen, Strömungskreisel, Massagedüsen, Kletternetz und Riesenrutsche viel Abwechslung für Jung und Alt. Durch einen Schwimmkanal gelangt man zum ganzjährig nutzbaren Außenbecken.

Weit über die Grenzen der Region hinaus hat sich die Eifel-Therme als Ausrichter nationaler und internationaler Wettbewerbe einen Namen gemacht. Seit mehreren Jahren treten hier die besten Aufgieber aus Deutschland und Europa gegeneinander an.

Jörg Schaefer, Betriebsleiter der Eifel-Therme, die Gründungsmitglied der Dienstleistungsgenossenschaft Eifel DLG eG ist, weiß die Vorteile des genossenschaftlichen Zusammenschlusses zu schätzen: „Die gebündelten Stärken vieler Unternehmen stehen auf diese Weise auch für den einzelnen Betrieb zur Verfügung.“

Davon profitiert sein Team. „Es ist bereits eine Plattform geschaffen worden, auf der für jeden einzelnen Mitarbeiter interessante Informationen zu unterschiedlichen Themen zur Verfügung stehen“, hebt Schaefer einen Vorzug der DLG hervor. (rh)

» DIE RENNLEITUNG HAT DAS SAGEN

Der Nürburgring ist allgegenwärtig in Adenau. Und auch im Rewe-Markt von Melanie Koch spielt die Rennstrecke eine große Rolle. Der Abschnitt „Ex-Mühle“ der Nordschleife ist Luftlinie nur 150 Meter vom Geschäft entfernt. Die Inhaberin gibt zu: „Die Nürburgring-Saison ist auch für uns Hauptsaison.“ Das 24-Stunden-Rennen hat für den Rewe-Markt Koch den gleichen Stellenwert wie für andere Supermärkte das Weihnachtsgeschäft.

An der Historie des Rewe-Markts Koch kann man erkennen, wie sich Supermärkte in den letzten Jahrzehnten entwickelt haben. Im ersten Geschäft von

Melanie Kochs Eltern in Ladbergen (zwischen Münster und Osnabrück) wurden auf 100 Quadratmetern Waren angeboten. Bei der Gründung des Marktes im alten Möbelhaus in Adenau im Jahr 1976 betrug die Verkaufsfläche 605 Quadratmeter, die beim Umzug an den jetzigen Standort fünf Jahre später verdoppelt wurde. Mittlerweile stehen Melanie Koch, die das Geschäft 2011 übernommen hat, 2700 Quadratmeter Verkaufsfläche zur Verfügung, dazu gehört auch ein Getränkemarkt. Je nach Saison zwischen 60 und 65 Mitarbeiter sind im Supermarkt beschäftigt. 25.000 Artikel werden angeboten.

Für die Diplom-Pädagogin Melanie Koch steht das Wohl ihrer Mitarbeiter im Vordergrund. So war der Rewe-Markt Koch der zweite Supermarkt in Deutschland, der eine Zertifizierung für die Teilnahme am Audit „Beruf und Familie“ der Hertie-Stiftung erhalten hat. „Wir wollten immer schon ein Gesundheitsmanagement aufbauen, das war aber zu kostenintensiv“, berichtet Koch. Gemeinsam hat die „Rennleitung“, wie das Grundführungsteam des Marktes genannt wird, entschieden, der Dienstleistungsgenossenschaft Eifel DLG eG als Gründungsmitglied beizutreten. „Durch die Teilnahme ist der Aufbau eines Gesundheitsmanagements nun doch möglich“, berichtete Melanie Koch. (ts)

Inhaberin Melanie Koch leitet den von ihren Eltern gegründeten Rewe-Markt in Adenau seit 2011.



Foto: Schmitz

» MITARBEITER SIND DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG

Aus ganz Deutschland kommen Tagungsgäste nach Schleiden. Ihr Ziel ist das Seminar- und Veranstaltungshotel „Tagungshotel Eifelkern“, das in der Hauptsaison von Juni bis Dezember pro Woche durchschnittlich 100 Seminargäste willkommen heißt.

Ein großer Teil der Belegung erfolgt über ein weltweites Netzwerk rechtlich selbstständiger Wirtschaftsprüfungs- und Beratungsunternehmen. „Zunehmend wissen aber auch Firmen- und Tagungskunden sowie Wanderer und Touristen den hervorragenden Service,

die sehr gute Küche, organisierte Outdoor-Angebote und den Wellnessbereich zu schätzen“, sagt Inhaber Klaus Müller, der das Haus seit 25 Jahren mit seiner Ehefrau Susanne Müller führt.

Unterstützt wird das Ehepaar dabei von 50 hochmotivierten Mitarbeitern, von denen einige bereits vom ersten Tag an dabei sind. Dass die Mitarbeiter sein höchstes Gut sind und entscheidenden Anteil am Erfolg haben, weiß das Ehepaar Müller. Vor zwei Jahren wurde das Tagungshotel Eifelkern als „Familienfreundlicher Arbeitgeber“ mit dem Qualitätssiegel der Bertelsmann-Stiftung ausgezeichnet.

Klaus und Susanne Müller wissen um die Bedeutung zufriedener Mitarbeiter für den Erfolg ihres Hauses.



Foto: Privat

Da war der Beitritt zur Dienstleistungsgenossenschaft Eifel DLG eG nur die logische Fortsetzung. „Wir waren schon Fans der Idee, als wir vor zwei Jahren der Familiengesellschaft beitraten. Die Mitgliedschaft in der DLG ist für uns eine Erweiterung und Ergänzung dieser innovativen, genossenschaftlichen Idee, mit vielen Chancen zur Entwicklung unseres Unternehmens und zur Bindung von Mitarbeitern an unser Haus“, sagt Klaus Müller. Er ist froh, den Mitarbeitern nun zusätzlich eine Möglichkeit bieten zu können, sich über die fünf Säulen der DLG professionelle Hilfe und Informationen einzuholen. (rh)