

VERBRAUCHERTIPPS AUS DER REGION



Spendenübergabe an den Verein Kinder in Not OWL (von links): Thomas Löhr (Key Account Manager bei decor metall), Heike Siekmann, Stefan Linke, Andreas Siekmann und Reinhard Lehmann.

Foto: Berndt

Hilfe für die Schwächsten

Edeka unterstützt Kinder in Not e.V.

Bad Salzuffeln (dib). „Wer vom eigenen Leid verschont ist, muß sich berufen fühlen zu helfen, fremdes Leid zu lindern.“ Diese Aussage von Albert Schweitzer hat sich der im November 2011 gegründete Verein „Kinder in Not OWL e.V.“ zur Aufgabe gemacht, der seine Geschäftsstelle an der Salzsiederstraße 1, direkt auf dem Salzhof neben Edeka, hat. Die Einrichtung für die Geschäftsstelle hat die Firma decor metall gesponsert, ebenso viele Aufsteller, die in Edeka-Märkten der Region auf den neu gegründeten Verein aufmerksam machen. Die Edeka-Märkte Siekmann aus Herford und Linke aus Bad Salzuffeln haben den Verein

ebenfalls mit einer Charity-Aktion unterstützt und vor ihren Märkten leckere Grillwürstchen zu Gunsten von Kinder in Not verkauft. So sind 840 Euro zusammengekommen, die Heike und Andreas Siekmann von Edeka Herford und Stefan Linke von Edeka Bad Salzuffeln vor einigen Tagen auf dem Salzhof an den Vereinsvorsitzenden Reinhard Lehmann übergeben haben. Das Geld wird der Verein für sozial benachteiligte Kinder in Bad Salzuffeln verwenden. Nähere Auskünfte zum Verein gibt es unter www.kinder-in-not-owl.de im Internet oder unter Telefon 05222-3669825 beim Vorsitzenden Reinhard Lehmann.

Amerikaner-Verkauf für das Kita-Gelände

Kinder backen für den guten Zweck

Lemgo (ur). Viel Spaß hatten die sieben Jungen und Mädchen der Awo-Kita Lemgo, die bei der Bäckerei Schäfers im Edeka-Markt von Rita und Burkhard Held in Lemgo-Brake jetzt Amerikaner mit bunter Glasur und allerlei Zierrat verschönern durften. Anschließend gingen die 180 Gebäckstücke (von denen allerdings einige schon vorher verzehrt wurden) in den Verkauf. Die Kunden konnten

selbst entscheiden, wie viel Geld sie bereit waren, dafür zu bezahlen. Das so „erwirtschaftete“ Geld ist für das Langzeitprojekt der Awo-Kita am Wähmbecker Pfad – die Neugestaltung des Außengeländes – gedacht. Dekomaterial und Gebäck wurde gespendet von Thomas Scheduling, dem Inhaber der Bäckerei Schäfers, deren Mitarbeiter an der Aktion ebenfalls sichtlich Spaß hatten.



Ann Kristin Müller und Betina Wendiggensen (Erzieherinnen der Awo-Kita Lemgo) und die Kita-Kinder hatten im Edeka-Markt Held viel Spaß an der Dekoration ihrer Amerikaner, deren Verkaufserlös nun in die Neugestaltung des Kita-Außengeländes fließen soll.

Foto: Babakhan

Bax-Küchen expandiert

Kooperation mit Gottschalk AG in der Schweiz

Detmold. Die Detmolder Küchenmanufaktur startet neu auf dem Schweizer Markt. Nach dem erfolgreichen Wiederaufbau des Unternehmens in Deutschland expandiert die Bax-Küchenmanufaktur jetzt auch in die Schweiz und holt Robert Woelk als neuen Vertriebsleiter an Bord. Die Küchen von Bax erfüllen höchste Ansprüche an Qualität und Design – und sind daher in der Schweiz sehr gefragt. Jede Küche ist ein Unikat und besticht durch hochwertige Materialien, innovative Lösungen und traditionelle Handwerkskunst. Das findet auch das Schweizer Traditionsunternehmen Gottschalk AG, das seit 1876 hochwertige Besteckeinbauten fertigt und die Bax-Küchenmanufaktur ab sofort in der Schweiz vertreibt. Die ersten Bestellungen gingen bereits ein – und wecken hohe Erwartungen beim Vertriebspartner, für den die Bax-Küchenmanufaktur nach Aussage des Geschäftsinhabers Reto Stamm der absolute Wunschnachpartner ist: „Dank der sehr guten Qualität und Langlebigkeit der Bax-Küchen passen diese aus-

gezeichnet zu den Vorstellungen der Schweizer Kunden – und zu unserer Manufaktur für Besteckeinbauten. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche und langjährige Partnerschaft.“ Auch der neue Vertriebsleiter Robert Woelk freut sich über die große Nachfrage in der Schweiz – und über die Zusammenarbeit mit einem erfahrenen Partner vor Ort: „Natürlich wollen wir mit der Gottschalk AG Synergien nutzen und Bax gemeinsam erfolgreich im Schweizer Markt positionieren – auf einer Basis von Fairness, Vertrauen und beiderseitigen Vorteilen. Ziel ist es, Kunden gemeinsam glücklich zu machen – mit der perfekten Küche.“ Die Branche kennt Robert Woelk durch seine Arbeit für den Küchenhersteller Alno und Cristini Küchen. Die Vertriebsleitung der Bax-Küchenmanufaktur ist für ihn eine tolle Herausforderung – und auch eine Herzensangelegenheit. Denn seit seinem Start im Küchen-Geschäft schwärmt er für die detailverliebten, zeitlosen Qualitätsküchen von Bax.



Die Mannschaft des Autohauses FM Automobile unter Friedrich Mühlenbein (rechts) nimmt sich immer Zeit, um ihre Kunden zufriedenzustellen.

Foto: Babakhan

Exklusivität in Lemgo

Suzuki-Vertretung endlich auch in Lippe

Lemgo (ur). Kennern ist das Autohaus „FM Automobile“ seit langen unter dem Namen „Mühlenbein & Sohn“ bekannt. Erst seit einem Jahr umbenannt, kann man bereits auf eine insgesamt vierzigjährige Tradition zurückblicken. Denn so lange vertritt dieses Autohaus schon die Marke „Citroen“, und dank der Freundlichkeit, mit der die Kunden den zuverlässigen und kompetenten Service dort genießen können, haben sich viele langjährige Kundenbeziehungen aufgebaut. Sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen ist dem mittelständischen Unternehmen jedoch nicht genug, und so hat man seit dem 1. April zusätzlich zu „Citroen“ mit „Suzuki“ die Vertretung einer weiteren, starken Automarke übernommen, was jetzt auch mit einem großen Frühlingfest und vielen Kennenlern-Angeboten und Aktionen gefeiert wurde. Gerade im Bereich des niedrigerpreisigen Segments kann „Suzuki“ mit seinem echten (!) Allradantrieb, dem SUV-Gelän-

dewagen (Sport Utility Vehicle), mit den Automatik-Fahrzeugen, aber auch mit dem Swift und dem Splash punkten. Mit dieser Neu- und Gebrauchtwagenvertretung der Marke „Suzuki“ hat das mittelständische Unternehmen die Exklusivrechte des Vertriebs hierfür in Lippe übernommen. Sowohl für die Marke „Citroen“ als auch für „Suzuki“ nehmen sich die Mitarbeiter des Hauses „FM Automobile“ bei der Beratung der Kunden viel Zeit, um mit bestem Know-How auf den Besucher einzugehen und seine Wünsche zu erfüllen. Und sollten im Nachgang doch einmal kleinere Probleme auftreten, werden diese schnell und unbürokratisch gelöst. Selbstverständlich stellt das Unternehmen interessierten Kunden gern auch Vorführwagen zur Verfügung, um bei einer Probefahrt ein Gefühl für das Fahrzeug zu bekommen. Der Verkauf ist von Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr geöffnet, Samstags von 9 bis 13 Uhr. Sonntag ist Schautag von 14 bis 18 Uhr.

4 Schritte zum stressfreien Umzug

CNolte-Umzüge bietet Festpreise

Detmold (ab). Schränke ausräumen, Möbel schleppen, Geräte auf- und abbauen: Ein Umzug ist oft eine stressige und zeitraubende Angelegenheit. Da lohnt es sich, die Arbeit in die Hände von Profis zu legen. Anfang Mai haben sich Christian und Helene Nolte mit ihrem neuen Umzugsunternehmen „CNolte-Umzüge“ selbständig gemacht. Kunden gelangen mit ihnen in vier Schritten zum perfekten Umzug. Bei der Kontaktaufnahme per Telefon oder E-Mail wird ein kostenloser und unverbindlicher Besichtigungstermin vereinbart. Vor Ort beurteilt Christian Nolte den Umfang des Umzugs: Welche Möbel müssen abgebaut und transportiert werden und wieviel Kartons werden in etwa gebraucht? Diese sind übrigens, wie auch zusätzliches Verpackungsmaterial, Folien, Schutzhüllen für Matratzen oder Eckenschoner für Tischplatten im Preis enthalten. Für die professionelle Demontage, den Wiederaufbau und eventuelle Anpassung von Küchen und jeglichen anderen Möbelstücken steht ein Team aus erfahrenen Mitarbeitern, darunter

auch Tischler, bereit. Auf Wunsch verlegen sie auch neuen Bodenbelag wie Laminat oder Teppich. Im dritten Schritt erstellt Christian Nolte einen Kostenvoranschlag als Festpreis: „Der Kunde kann sich darauf verlassen, dass das, was vereinbart wurde, auch später gilt.“ Schließlich fehlt nur noch die Entscheidung des Kunden für das Angebot. „Wir sind in diesem Monat gestartet, die ersten Aufträge sind da“, freut sich Christian Nolte, der zuvor als Angestellter in der Speditionsbranche gearbeitet hat. Helene Nolte kümmert sich um Kundenkontakte und die Verwaltung. Zur Dienstleistungspalette gehören zudem Transporte aller Art bis zu 3,5 Tonnen, Entrümpelungen von Wohnungen, Kellern und Dachböden, Haushaltsauflösungen und sichere Akten- und Dokumentenvernichtung nach DIN 32757. Alles ebenfalls zum Festpreis. CNolte-Umzüge erreicht man telefonisch unter 05231/9440594 oder 0176/63168173 und per E-Mail an info@cnolte-umzuege.de. Weitere Infos unter www.cnolte-umzuege.de.



Anfang Mai haben Helene und Christian Nolte ihr eigenes Umzugsunternehmen gegründet.

Foto: Barnekow

Bei Meier schmeckt es Menschen von 3 bis 103

Frische und guter Geschmack sind hier garantiert



Carsten Meier weiß genau, was gut schmeckt. „Die Schnitzel müssen fein plattiert und bestens paniert und gewürzt werden, bevor sie goldgelb ausbraten!“

KRANKENHAGEN (ste). Die Bratkartoffeln brutzeln in der Pfanne, die Schnitzel sind plattiert, paniert und warten auf das heiße Fett, um goldgelb ausgebraten zu werden. Carsten Meier aus Krankenhagen bereitet heute ein Buffet für eine Feuerwehr vor. Morgen ist es vielleicht eine große Hochzeitsgesellschaft und übermorgen ein gluten- und laktosefreies Essen für Allergiker. Der gelernte Koch betreibt seit zwei Jahren den Partyservice „Meier“ und beliefert mittlerweile täglich acht Kindergärten, ein Pflegeheim und viele Senioren im „Fahrenden Mittagstisch“.

Darüber hinaus bereitet er nach dem Motto „frisch und lecker“ Buffets von rustikal bis edel vor, kreiert leckere Kleinigkeiten als Fingerfood-Buffet oder einen deftigen Eintopf aus dem großen Kessel. „Meine fünf Mitarbeiter und ich arbeiten sauber, flexibel und vor allem mit viel Herz; und es schmeckt einfach lecker!“ Meier weiß wovon er redet. Der 31-jährige gelernte Koch schaut genau hin, ob es den Kindern im Kindergarten schmeckt, er fragt nach, ob die Senioren, für die er extra vorsichtig würzt, damit zufriedener sind und liefert auch in entferntere Orte zuverlässig und vor allem heißes Essen. Rund um Rinteln bis Hameln, Bückeburg, Minden, Stadthagen, Barntrup und Lemgo ist alles möglich. Wöchentlich wechselt sein Angebot, auch nachzulesen im Internet unter www.partyservice-meier.com. Geschirr gibt es für jede Gesellschaftsgröße und wer seinen Service ausprobieren möchte, sollte sich bei Carsten Meier melden unter den Telefonnummern 05751/891196 oder 0157/74669673.

Foto: ste