

Werbe-Information

Badische Backstub' startet die beliebte „Mäusle-Aktion“ für den guten Zweck

„Absoluter Sympathieträger“

Von KURIER-Mitarbeiter
Andreas Kleber

Pfingst-Berghausen. Als einen „absoluten Sympathieträger bei unseren Kunden“ bezeichnet der Geschäftsführende Gesellschafter der Badischen Backstub', Wilfried Weber, die „Mäusle-Aktion“ des in Ettlingen ansässigen Familienbetriebes. Nachdem in den beiden vergangenen Jahren jeweils der Kinderschutzbund Karlsruhe von dem Verkauf der aus Butterhandgefertigten Mäuschen

profitierte, geht der Erlös in Höhe von 30 Cent pro verkaufter Nager in diesem Jahr an das Martinshaus Berghausen, dessen Träger der Badische Landesverein für Innere Mission (BLV) ist. Die Aktion, an der alle 28 Fachgeschäfte der Badischen Backstub' teilnehmen, startet am kommenden Montag, 15. September, und endet am Mittwoch, 31. Dezember.

„Wir freuen uns, unser soziales Engagement in diesem Jahr für die Menschen im Martinshaus einsetzen zu können und hoffen darauf,

dass möglichst viele Kunden in den kommenden Monaten zu den Mäuschen greifen“, sagt Denise Weber, Geschäftsführerin der Badischen Backstub'. Die Idee, das Martinshaus ins Boot zu holen, hatte Badisch Backstub'-Produktionsleiter Manuel Dietrich, dessen Ehefrau Bianca in der sozialen Einrichtung beschäftigt ist; dort werden derzeit 156 geistig und körperlich behinderte Personen betreut. Mit dem Erlös der „Mäusle-Aktion“, die im vergangenen Jahr stolze 36 000 Euro einbrachte, soll ein Kleinbus angeschafft werden.

„Wir wollen den Bewohnern unserer Wohngruppen regelmäßig Freizeittätigkeiten auch außerhalb unseres Geländes anbieten. Dafür benötigen wir dringend Ersatz für unser derzeitiges Fahrzeug, das stark in die Jahre gekommen ist“, erklärt Stefan Murr, kommissarischer Einrichtungsleiter des Martinshaus. „Die Badische Backstub' hilft uns nicht nur bei einer wichtigen Anschaffung, sie trägt mit der Aktion auch wesentlich dazu bei, die Aufmerksamkeit auf die im Martinshaus lebenden Menschen zu richten“, freut sich BLV-Vorstand Christine Jung-Weyand.

Über den aktuellen Stand der „Mäusle-Aktion“ informiert während des gesamten Aktionszeitraums ein so genannter „Maus-o-Meter“ auf www.badische-backstub.de im Internet.

Karlsruhe (pm). Die orthopädisch-unfallchirurgische Abteilung des Diakonissenkrankenhauses hat den Status eines Endoprothesenzentrums erhalten. Damit bekommen Patienten eine sichere Garantie: Sie werden bei einem künstlichen Gelenkersatz nach allen wesentlichen und wissenschaftlich belegbaren Vorgaben sicher und qualitativ hochwertig medizinisch versorgt.

2004 wurde am Diakonissenkrankenhaus in Karlsruhe eine unfallchirurgische Klinik unter der Leitung von Prof. Dr. Erich Hartwig gegründet. Wenig später konnte das operative Spektrum auf das orthopädische Fachgebiet erweitert werden. Seitdem werden dort Patienten mit orthopädischen sowie unfallchirurgischen Krankheitsbildern behandelt. Einen Schwerpunkt bilden hierbei die endoprothetischen Versorgung (Kunstgelenke) bei Patienten mit Arthrosen und Gelenkverletzungen.

Jährlich werden in Deutschland mehr als 400 000 Kunstgelenke implantiert. Ziel muss es sein, die Versorgungsqualität und die Patientensicherheit – insbesondere in der operativen Medizin – auf einem hohen Niveau festzuschreiben. Die orthopädische Fachgesellschaft DGOOC hat mit „EndoCert“ das weltweit erste Zertifizierungssystem für Einrichtungen geschaffen, die sich intensiv mit der Implantati-

Erstes Endoprothesenzentrum in Karlsruhe

Sichere Garantie für Patienten



Das Diakonissenkrankenhaus ist mit der Übergabe der Urkunde und Dokumente an Mitarbeiter und Kooperationspartner durch „EndoCert“ nun ein zertifiziertes Endoprothesenzentrum. Foto: pr

on von Kunstgelenken beschäftigen.

Als erste Klinik in Karlsruhe hat sich die orthopädisch-unfallchirurgische Abteilung des Diakonissenkrankenhauses Karlsruhe diesem Verfahren unterzogen. Nach der Begehung von zwei Fachexperten konnte das Zertifikat erteilt werden. Mit Erlangung des Status als Endoprothesenzentrum garantiert die Klinik ihren Patienten zahlreiche Standards, die beim künstlichen Gelenkersatz zu erfüllen sind.

Wesentliche Elemente von „EndoCert“: Patienten werden in den

Behandlungsprozess eingebunden. Die Kommunikation mit dem Patienten muss nachvollziehbar sein. Die Behandlung soll einem festgelegten, interdisziplinären Standard folgen, der sich an den Leitlinien der Fachgesellschaft orientiert. Die regelhafte Weiterbildung der beteiligten Berufsgruppen muss nachgewiesen werden. Die Klinik muss sich an Qualitätssicherungsmaßnahmen beteiligen. Die strukturellen Voraussetzungen auch für die Beherrschung von Komplikationen müssen vorhanden sein oder über Kooperations-

partner abgedeckt werden. Die Ergebnisqualität muss erfasst und dokumentiert werden. Die Kriterien für das Zertifikat müssen jährlich überprüft werden.

Darüber hinaus sind nach „EndoCert“ auch Anforderungen an die Struktur der Zentren zu erfüllen. So muss beispielsweise der Chirurg in zertifizierten Endoprothesenzentren eine vorgegebene Zahl von Patienten mit Gelenkersatz operieren, damit der Patient von dessen fortlaufender Erfahrung profitieren kann. Weitere Informationen unter www.endocert.de/medien.html.



Verantwortliche der Badischen Backstub', des BLV und des Martinshauses freuen sich mit dessen Bewohnern auf den Start der diesjährigen „Mäusle-Aktion“. Foto: Kleber

Werbe-Information

IHK-Bildungszentrum Karlsruhe

Geprüfter Handelsfachwirt (IHK)

Karlsruhe (pm). Kaufmännische Angestellte mit Erfahrung in Handelsbetrieben können sich ab 3. November zum „Geprüften Handelsfachwirt IHK“ weiterbilden. Die Aufstiegsfortbildung am IHK-Bildungszentrum Karlsruhe eröffnet berufliche Chancen und vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Geprüfte Handelsfachwirte sind im Groß- und Einzelhandel, im Fach-, Online- und Versandhandel unterschiedlicher Branchen tätig. Sie kennen Beschaffungs- und Absatzmärkte, übernehmen handelspezifische Aufgaben und sorgen für die Wirtschaftlichkeit von Geschäftsvorgängen. Dabei setzen sie betriebs- und personalwirtschaftliche Steuerinstrumente ein, analysieren Märkte, gestalten Preise und entwerfen Vertriebsstrategien. Zu den Lehrgangsinhalten gehören Unternehmensführung

und -steuerung, Handelsmarketing, Führung- und Personalmanagement, Beschaffung und Logistik, Mitarbeiterführung und Qualifizierung sowie Volkswirtschaft für die Handelspraxis.

Die Vollzeitfortbildung dauert etwa fünf Monate und kann über das sogenannte Meister-BAföG gefördert werden. Der Kurs schließt mit einer Aufstiegsfortbildungsprüfung zum „Geprüften Handelsfachwirt IHK“ vor der Industrie- und Handelskammer ab. Kostenlose Beratung und die Lehrgangsbeschreibung gibt es bei Sabrina Neubauer, IHK-Bildungszentrum Karlsruhe, unter Telefon (07 21) 17 42 23, per E-Mail an neubauer@ihk-biz.de sowie auf www.ihk-biz.de im Internet. Lehrgänge weiterer Bildungsdienstleister findet man zudem auf www.wis.ihk.de im Internet.

Werbe-Information

Hoepfner sucht auch in der Saison 2014/2015 die erfolgreichsten und fairsten Teams

„Fußballfreunde“-Aktion geht weiter

Karlsruhe (pm/red). So startet es sich richtig motiviert in die neue Fußball-Saison: Als Prämie für die Meisterschaft in Staffel eins der Kreisklasse A erhielt die Mannschaft des FC West von der Privatbrauerei Hoepfner jetzt einen kompletten Satz Trikots. Auch das standesgemäße Fotoshooting gab es natürlich gratis.

Der FC West ist nur einer von vielen teilnehmenden Vereinen im Amateurfußball der Region, die von der Hoepfner-Aktion „Fußballfreunde“ begleitet worden sind. Und, soviel verrät Willy Schmidt als Geschäftsführer der Privatbrauerei Hoepfner, „es wird auch nicht der letzte Verein sein, der von uns ausgezeichnet wird“. Denn nach dem großen Erfolg der Initiative, mit der die Hoepfner-Brauerei auch „ihre langjährige Verbundenheit mit den Sportvereinen zeigt“, gibt es in dieser Saison eine Neuaufgabe.

So werden ab sofort wieder die erfolgreichsten und fairsten Teams



Stolz präsentieren die Kicker des FC West ihre Meistertrikots, die sie von der Hoepfner-Brauerei bekommen haben. Foto: Hoepfner

im regionalen Amateurfußball gesucht. Als Dank für torhungrige und faire Kicker steigen die Chancen am Ende nicht nur in der Tabelle zu den Gewinnern zu gehören. Wer zum Saisonende 2014/2015

den Titel holt, dem spendet Hoepfner einen kompletten Mannschaftstrikotsatz von „adidas“ – Hosen und Stutzen inklusive. Je fünf Kästen Freibier gibt es für die fairsten Truppen ihrer Klasse, die-

Werbe-Information

Kinderfest im „Kühlen Krug“

ser Preis wird via Fairnesstabellen auf www.fussball.de ermittelt.

Offensiv-Fußball ist bekanntlich am attraktivsten für die Fans. Deshalb belohnt Hoepfner jeden Spieltag Mannschaften, die mit mutigen Aufstellungen und torreichem Spiel aufwarten, mit Freibier. Schließlich darf sich die Mannschaft mit den meisten erzielten Toren aller teilnehmenden Klassen über fünf Kästen Hoepfner Bier-spezialitäten freuen.

Teilnahmeberechtigt sind alle Teams der folgenden Staffeln:

- Kreis Karlsruhe: Kreisliga bis Kreisklasse C.
- Kreis Bruchsal: Kreisliga bis Kreisklasse B.
- Kreis Heidelberg: Kreisliga bis Kreisklasse A.
- Kreis Pforzheim: Kreisliga bis Kreisklasse B.
- Bezirk Baden-Baden: Bezirksliga bis Kreisliga B.
- Kreis Südpfalz: A-Klasse bis C-Klasse.

Karlsruhe (pm). Am Sonntag, 14. September, 11 bis 16 Uhr, findet zum fünften Mal das große Kinderfest im Brauhaus Kühler Krug, Wilhelm Baur Straße 3, statt. An diesem Tag dreht sich alles um die kleinsten Gäste, die Kinder.

Neben vielen tollen Spielen und leckeren Naschereien warten auch noch viele andere tolle Attraktionen auf Eltern und ihren Nachwuchs. Auf der großen Hüpfburg können sich die Kleinen so richtig austoben. Als weitere Attraktionen sind Kinderschminken, Dosenwerfen, Ponyreiten und vieles mehr geboten.

Zudem wird die Feuerwehr Grünwinkel den Kindern einen Einblick in die Aufgaben eines Feuerwehrmannes geben. Es werden auch Einsatzfahrzeuge der Feuerwehr vor Ort sein, die natürlich auch besichtigt werden können. Bei schlechtem Wetter findet das Kinderfest im großen Saal statt. Weitere Infos auf www.brauhauskuehlerkrug.de oder bei Facebook.

Werbe-Information

130 Jahre Lieblingswäsche von Comazo

„Fairtrade Award“ für Bio-Wäsche

Bretten/Karlsruhe (pm). Comazo wurde 1884 von Conrad Maier in Albstadt-Taifingen auf der Schwäbischen Alb gegründet. Die Namensfindung ergab sich, wie damals so üblich, aus dem Namen des Gründers und der nächsten bekannten Wirtschaft „Zum Ochsen“. Da „Conrad Maier zum Ochsen“ zu lang war, wurde dieser durch die Abkürzung zu „Comazo“. Auch nach 130 Jahren ist Comazo ein Familienunternehmen geblieben. Die Geschäftsleitung obliegt Dr. Christoph Maier und Michael Nädele. Seit zwei Jahren wird diese zusätzlich von der bereits fünften Generation mit Niklas Stahlecker tatkräftig unterstützt.

Bei Comazo wurde schon immer sehr viel Wert auf die Qualität der Produkte gelegt, der Stammsitz liegt heute wie damals als vollstüfiger Betrieb in Albstadt auf der Schwäbischen Alb. Es wurde früh erkannt, dass neben bequemer Damen- und Herrenalltagswäsche innovative Produkte wie Funktions- oder Arbeitsschutzwäsche weltweit gebraucht werden. Ein Relikt aus alten Zeiten ist eine Raumaschine, die verlässlich, wie am ersten Tag, Funktionswäsche flauschig aufräut, damit diese später eine wohltige Wärme bei den begeisterten Wintersportlern bereitet.

Comazo setzt seit Jahren auf nachhaltige Produktionstechniken

und neuste Färbe- und Veredlungstechnologien. Die jüngste Entwicklung aus dem Hause Comazo trägt den Namen „hy-performance®“ – eine ausgeklügelte Ausrüstungstechnologie für professionelles Sweat Management, Geruchshemmung und ideale Haut-Hygiene. Alles wichtige Eigenschaften, welche bei den Wä-

schelinien „comazolactive“ und „comazolprotect“ von großer Bedeutung sind. Solche und weitere Neuheiten werden auf Fachmes- sen wie der GPEG in Leipzig und A+A in Düsseldorf präsentiert.

Viele Produktentwicklungen wurden in den vergangenen Jahren umgesetzt. Besonders stolz ist der Wäschehersteller auf die Biounter-

wäschelinie „comazolearth“, die in Deutschland und in den eigenen europäischen Nähereien produziert wird. Anfang des Jahres wurde Comazo mit dem „Fairtrade Award“ für diese Bio-Wäsche aus fair gehandelter Bio-Baumwolle ausgezeichnet. Jedes „comazolearth“-Wäscheteil trägt einen eigenen Faircode und kann im In-

ternet bis zu seinen Ursprüngen zurückverfolgt werden.

Die einzigartigen Fotoshootings mit eigenen Mitarbeitern, die in den Anzeigen, im Onlineshop und auf Verpackungsmaterialien abgebildet sind, zieht immer wieder das Interesse der Medien auf sich. Besonders 2013 haben verschiedene Fernseh- und Radiosender über Comazo berichtet. Sogar der niederländische TV Sender „Ned. 3“ fand die Unternehmensgeschichte und seine Mitarbeitermodelle eine Reise wert und hielt den Besuch mit Witz und Humor fest. Die „SWR Landesschau“ besuchte den Comazo Wäschestore in Albstadt, um sich von der Beratungskompetenz und BH-Größenermittlung zu überzeugen.

Comazo führt 31 eigene Stores und liefert über den Onlineshop innerhalb Deutschlands und in die Nachbarländer Niederlande, Belgien, Luxemburg und Österreich. Weitere europäische Länder sind in Planung.

Viele Gründe zu Feiern also – und so lädt Comazo in den nächsten Wochen mit zahlreichen verlockenden Aktionen zum Mitfeiern ein. Neben attraktiven Jubiläumssrabatten laden spannende Gewinnspiele, bei denen es viele Wäscheteile zu gewinnen gibt, zum Mitmachen ein. Mehr Informationen und allerhand Wissenswertes findet man auf www.comazo.de.



Die Fotoshootings mit eigenen Mitarbeitern, für die Comazo mittlerweile berühmt ist, ziehen immer wieder das Interesse der Medien auf sich. Foto: pr

Werbe-Information

Fest auf dem Bauernhof Kieffer in Schweighofen

„Ochs am Spieß“ ist der Höhepunkt

Schweighofen (pm) Am Samstag und Sonntag, 13. und 14. September, feiert der Bauernhof Kieffer in Schweighofen; Hauptstraße 46, sein traditionelles Hof-fest. Jeweils ab 11 Uhr werden an beiden Tagen die Hof- und Stalltüre geöffnet.

Höhepunkt des Festes wird wieder der „Ochs am Spieß“ sein, der sonntags über dem Holzfeuer gegrillt wird. Zur Unterhaltung der kleinen und großen Gäste ist beim Hoffest ein gebo- tenes gebo- tenes gebo- tenes gebo-

Comazo führt 31 eigene Stores und liefert über den Onlineshop innerhalb Deutschlands und in die Nachbarländer Niederlande, Belgien, Luxemburg und Österreich. Weitere europäische Länder sind in Planung.

Viele Gründe zu Feiern also – und so lädt Comazo in den nächsten Wochen mit zahlreichen verlockenden Aktionen zum Mitfeiern ein. Neben attraktiven Jubiläumssrabatten laden spannende Gewinnspiele, bei denen es viele Wäscheteile zu gewinnen gibt, zum Mitmachen ein. Mehr Informationen und allerhand Wissenswertes findet man auf www.comazo.de.

werden. Die Ponys sind für einen Ausritt gesattelt und ein Pferd- gespann steht für Groß und Klein zu Rundfahrten durch Wiesen und Weiden bereit. Darüber hinaus können jederzeit die Rinderherden sowie Lager- und Masthühner besichtigt werden.

Der Hofladen des Bauernhofes ist ebenfalls an den Festtagen durchgehend geöffnet. Im Moment gibt es dort Neuen Wein, Äpfel, Birnen, Tafeltrauben, Zwetschgen, Kürbis und Kartoffeln als klassische Herbstprodukte. Rindfleisch, Saison-Gemüse und Säfte, sowie Wein und Schnaps runden das Sortiment ab.

Das Fleisch der Kiefferschen Charolais-Rinder gibt es samstags ab 12 Uhr in Form von Rindfleisch mit Meerrettich und sonntags als Ochs' am Spieß. Kleinere Gerichte wie Rebkranzenspieß, eine hausgemachte Kürbissuppe, Maiskolben oder Gegrilltes ergänzen die Speisekarte. Zur musikalischen Unterhaltung gibt es am Samstag ab 17 Uhr sowie am Sonntag ab 14 Uhr Livemusik. Weitere Infos auf www.bauernhof-kieffer.de.

Traktorfahrer testen ihr Können