

Bauen Wohnen Leben[®]

Menden | Iserlohn | Lüdenscheid | Dortmund

Inhalt:

1-2 Auf die Äpfel, fertig, los

Welcher Apfel passt wozu? Das MARKANT-Team berät Sie gern!

3 Apfelkuchen

Das Lieblingsrezept von Alexandra Behrend

4 Alles kann, nichts muss!

Neues vom Schlemmerstübchen

5 Tolle Truppe

Dominik Kuß zieht Bilanz

6-7 GBS-MARKANT

Frische Produkte, aber natürlich
Portrait: Egzona Voca

8 Service

Richtig heizen
Systemumstellung bei der GBS

9 Hinterm Garten

Herbst im Baugebiet

10-11 AktiVita

Verstärkung im Team „Gesund“

12 Die letzte Seite

Rezept: Apfelschmaus
Herbstliches Such- und
Gewinnspiel

AUF DIE ÄPFEL, FERTIG, LOS!

Hallo Herbst, hallo Apfel! Apfelsorten sind vielseitig – darf es eher ein süßer, ein würziger, aromatischer oder saurer Apfel sein? Egal, denn: Herbst ist Apfelzeit!



Die Blätter werden braun, der Himmel grau. Keine schöne Zeit, um sich draußen aufzuhalten. Dann doch lieber zu Hause bleiben – und mal wieder etwas backen? Einen Apfelkuchen vielleicht? Die Auswahl ist groß, der Preis momentan klein. Ob Elstar, Boskoop oder Braeburn: Herbst ist Apfelzeit.

BESTE QUALITÄT. Alexandra Behrend ist pingelig, wenn es um Obst und Gemüse geht. „Jeden Morgen schaue ich mir die Äpfel genau an“, betont die Schichtleiterin. Ihr Lieblingsapfel sei der Elstar – genau wie bei den meisten Kundinnen und Kunden im GBS-MARKANT-Markt. Denn: „Der ist erfrischend mit einer säuerlichen Nuance – gekühlt schmeckt er am besten“, so Behrend. Früher bevorzugten die Kunden eher den Golden Delicious, die grüne

Fortsetzung auf Seite 2

B&S GBS
Wir bauen für Generationen.



Fortsetzung von Titelseite

Mutter vieler Tafeläpfel. Sein Geschmack: „Süß-aromatisch, saftig und ein wenig anisartig.“ Die 42-Jährige kennt ihre Obst- und Gemüseheke bestens – die Geschmacksrichtungen der verschiedenen Äpfel in der Auslage kann sie genau beschreiben. Von Golden Delicious, Granny Smith, Cox Orange, Jazz, Braeburn, Pink Lady, Boskoop, dem einzigen Apfel, der für Allergiker geeignet ist, bis hin zu Elstar: Ob würzig, säuerlich, süßlich oder aromatisch – die Auswahl ist vielfältig. Fehlt ein Apfel in der Auslage, dann hat das etwas mit Behrends feinem Auge zu tun. „Bei uns kommt eben nur das Beste in die Auslage“, sagt Alexandra Behrend. Bei der Qualität, da sei sie stur.

DAS KLEINE APFEL-EINMALEINS. Welcher Apfel von welchem abstammt, welcher wann auf den Markt gekommen ist, wo er ursprünglich heimisch ist und wozu man ihn verarbeiten kann: Alexandra Behrend kennt Geschichte und Zubereitungsarten. Am liebsten verarbeitet sie Äpfel zu einem klassischen Apfelkuchen. „Das ist mein Lieblingsapfelgericht“, verrät Behrend. Den haben schon ihre Oma und ihre Mutter gebacken. Nun gibt die GBS-MARKANT-Mitarbeiterin das Familienrezept an ihre Tochter weiter. „Ich nerve meine Familie und meine Kolleginnen schon mit meinen vielen Apfelgerichten“, sagt Alexandra Behrend und lacht. ☺



Izabela Janusz berät MARKANT-Kundin Angela Korte: Eine reichhaltige Apfelpalette steht zur Auswahl. Frisch, knackig, lecker.

LIEBLINGS-APFELKUCHEN

Der Klassiker: Kein Apfelrezept ist so berühmt und einfach wie der Apfelkuchen. GBS-MARKANT-Mitarbeiterin Alexandra Behrend verrät ihr Familienrezept!

Zutaten:

- 125 g Butter**
- 110 g Zucker**
- 1 Päckchen Vanillezucker**
- 175 g Mehl**
- 1,5 TL Backpulver**
- 2 Eier**
- etwas Milch**
- 5-6 mittelgroße Äpfel (Granny Smith oder Boskoop)**

Zubereitung:

Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern und dem mit Backpulver gemischten Mehl einen Rührteig herstellen. Je nach Konsistenz etwas Milch zugeben. Eine Springform fetten und mit Paniermehl bestäuben. Fünf bis sechs mittelgroße Äpfel schälen, vierteln, in Spalten schneiden und auf dem Teig in der Springform verteilen.

Den Kuchen bei etwa 175° Ober- und Unterhitze für 30 bis 40 Minuten backen – ganz nach gewünschtem Bräunungsgrad.



Ein Eigelb und Vanillezucker verrühren und die noch warme Kuchenoberfläche mit der Masse bestreichen. So erhält der Kuchen seine gelblich-glänzende Oberfläche. ☺



INFO

Nicht nur eine reichhaltige Apfelauswahl erwartet Sie im GBS-MARKANT-Markt am Papenbusch, sondern auch andere frische Produkte! Fragen Sie nach Informationen zu den Apfelsorten – unser fachkundiges Personal hilft Ihnen gerne weiter!

„Suchen Sie sich Ihren neuen Nachbarn selbst aus!“

Machen auch Sie mit bei der B&S/GBS-Aktion „Mieter werben Mieter“. Wenn Sie in Ihrem Freundes-, Bekannten- oder Verwandtenkreis neue Mieter für eine Wohnung unserer Baugenossenschaft gewinnen, erhalten Sie von uns als Dankeschön einen

GBS MARKANT-Einkaufsgutschein über 30 Euro.

Ihre Prämie wird fällig bei Unterzeichnung des Mietvertrages zwischen dem neuen Mieter und der B&S/GBS (nicht gültig bei Wohnungswechsel innerhalb der B&S/GBS-Wohnungen).

Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir auch jeden von Ihnen vorgeschlagenen Mietinteressenten einer üblichen Bonitätsprüfung unterziehen müssen und

uns somit das Recht der Ablehnung eines einzelnen Interessenten vorbehalten. Für den Vertrag bzw. den Nachweis eines Mietinteressenten reichen Sie einfach den nebenstehenden Vordruck bei uns ein.

Also dann: Augen und Ohren offen halten - wir freuen uns auf Ihre Mithilfe!

✂	Ich habe die B&S/GBS weiterempfohlen:	Ich interessiere mich für eine Wohnung bei der B&S/GBS:
	Nachname	Nachname
	Vorname	Vorname
	Straße, Hausnummer	Straße, Hausnummer
	PLZ, Ort	PLZ, Ort
✂	Datum, Unterschrift des Werbers	Datum, Unterschrift des Interessenten



„ALLES KANN, NICHTS MUSS!“

Beim „Schlemmerstübchen“ am Papenbusch freut man sich über einen gelungenen Start. Denn hier gilt: Der Kunde ist König.



Ralf Brühmann hat sich eingelebt: Seit Anfang des Jahres hat sein „Schlemmerstübchen“ am Papenbusch geöffnet, in direkter Nachbarschaft zum Gesundheits- und Fitness-Studio AktiVita und zum GBS-MARKANT-Markt. In die Räumlichkeiten ist aber nicht nur sein gutbürgerliches Restaurant gezogen – Catering für jeden Geschmack und zu erschwinglichen Preisen gehört mit zum Service.

PREISWERT UND LECKER. „Die Zahlen der Feieryäste, die von uns beliefert werden, variieren zwischen zehn und 200 Personen“, verrät Ralf Brühmann. Die Resonanz sei bisher positiv. Denn Brühmann weiß, was seine Kunden wollen. „Preiswertes und leckeres Essen in ausreichender Menge“, so der 52-Jährige. Dabei ist der Bereich Partyservice durchaus anspruchsvoll. Einkauf, Zubereitung und punktgenaue Auslieferung wollen genauestens geplant und organisiert werden. Eine Dienstleistung, die die Gastgeber von kleinen Familienfeiern bis zu großen Festen gern in Anspruch nehmen.



gutbürgerliches Frühstück, Mittag- oder Abendessen in gemütlicher Atmosphäre schmecken zu lassen, bei gutem Wetter auch gern draußen auf der Terrasse.

Dass auch der Partyservice gut läuft, freut da umso mehr. Woran liegt das, Herr Brühmann? „Ich glaube, ich bin ein anpassungsfähiger Mensch und mein Anspruch ist es, Gerichte für die unterschiedlichsten Anlässe und Geschmäcker zuzubereiten. Außerdem bin ich immer offen für Neues und nehme gern die Wünsche und Anregungen meiner Gäste auf“, so Brühmann weiter. Immerhin habe er bereits 250 bis 300 Personen auf Feiern verköstigt. Auch den Rest nimmt Brühmann in die Hand: Den Ausschank übernimmt er selbst, aber für die Musikanlage oder die Raumdekoration werden professionelle Partner engagiert, erzählt der Gastwirt. Die Frage sei doch immer: „Was will der Kunde haben? Alles kann, nichts muss“, ist das Credo des begeisterten Gastromomen. &

**Von der beliebten Imbissplatte bis zum „Rundum-Sorglos-Paket“:
Ralf Brühmann ist für alles gerüstet.**

Dass sich ein Besuch im Schlemmerstübchen lohnt, hat sich schnell herumgesprochen. Es kommen immer mehr hungrige Gäste, um sich

„EINE TOLLE TRUPPE!“

Seit einem Jahr arbeitet Dominik Kuß (19) bei der GBS, seit 18 Jahren wohnt er in einem von der GBS Wohnungsbaugesellschaft mbH erbauten Reiheneigenheim. Zeit für eine Bilanz.



Dominik Kuß ist ein Zahlenmensch.
Seine neuen Aufgaben in der Finanzbuchhaltung drehen sich um Rechnungen und Verträge. Sich mit nüchternen Zahlen zu beschäftigen, macht ihm sichtlich Spaß.



Dass Dominik Kuß inzwischen im zweiten Jahr seiner Ausbildung ist, fällt auf: „Ich arbeite jetzt im zweiten Stock“, sagt er und lacht. Seinen Arbeitsplatz am Empfang der GBS-Verwaltung in der Hedwig-Dransfeld-Straße hat er abgegeben – und damit auch seine bisherigen Aufgaben in der Wohnungsverwaltung. Seine neuen Aufgaben in der Finanzbuchhaltung drehen sich um Rechnungen, Verträge und damit vor allem: um Zahlen.

GAR NICHT LANGWEILIG. Sich mit vermeintlich nüchternen Zahlen zu beschäftigen, fällt Dominik Kuß ausgesprochen leicht, mehr noch, es macht ihm Spaß. Auch noch ein Jahr nach dem Beginn seiner Ausbildung zum Immobilienkaufmann bei der GBS. „Was andere langweilig finden, finde ich gut“, sagt Dominik Kuß weiter. Rechnungen zu buchen und zu prüfen, gehört zu seinen neuen Aufgaben. „Ich finde es interessant zu sehen, wo das Geld hingehet und wo es herkommt, wie die Buchungen aufgehen“, verrät der 19-Jährige.

VOLL INTEGRIERT. Ein Jahr lang Teil des GBS-Teams zu sein, das bedeutet auch ein Jahr lang Kontakt zu Mietern. Früher sei der Auszubildende unsicher gewesen, wenn er Telefonate annehmen, mit Mietern oder Handwerkern sprechen musste. Und heute? „Die Scheu legt man ab. Ist man eingearbeitet und Teil des Teams, ist es echt toll“, so Kuß. Vor allem dann, wenn man selbstständig arbeiten kann. Aber: „Hilfe bekomme ich natürlich jederzeit“, verrät der Auszubildende weiter.

Ein Jahr Auszubildender, seit drei Jahren als Aushilfe im GBS-MARKANT-Markt am Papenbusch und seit 18 Jahren daheim in einem von der GBS Wohnungsbaugesellschaft mbH erbauten Reiheneigenheim. Seine Bilanz? „Ein wunderbares Betriebsklima und eine tolle Truppe!“ &



MARKANT

DER MARKT FÜR GUTES ESSEN UND TRINKEN

Ihr GBS-MARKANT-Markt am Papenbusch hält die Frische für Sie bereit. Was hier wichtig ist? Qualität und Service!

Egzona Voca verstärkt das Team hinter der Fleischtheke. Was ihr wichtig ist? „Frische!“ Ein Blick reicht. Was nicht frisch ist, geht zurück.

FRISCHE PRODUKTE – ABER NATÜRLICH!



Kann ein Huhn stressfrei aufwachsen? „Ja, kann es!“ findet Manuela Potrafky, Assistentin der GBS-Geschäftsleitung. Das Ardeyer Landhähnchen aus dem Familienbetrieb in der zweiten Generation von Dirk und Sandra zur Nieden in Fröndenberg wächst natürlich auf – viel Zeit zum Aufwachsen, Futter vom eigenen Feld und keine gentechnisch veränderten Zusätze im Futter. „Das ist uns wichtig“, so Potrafky weiter.

REGIONAL UND OHNE GENTECHNIK. Der große Anspruch im GBS-MARKANT-Markt: Regionalität und vor allem Frische. Man versuche immer, Produkte aus der Region anzubieten. Auch mit der Firma Kempa Fleisch aus Unna-Königsborn habe man ausschließlich gute Erfahrungen, heißt es. Denn das bodenständige Familienunternehmen bezieht Qualitätsprodukte aus der Region – nur vier Vertragslandwirte liefern hier vor allem Rind-, Schweine- und Kalbfleisch. „So wissen wir immer, wo das Produkt herkommt“, so Potrafky.

KURZE LIEFERZEITEN GARANTIEREN FRISCHE. Tagesfrische, das sei der eine große Anspruch an ein Produkt. Außerdem wichtig für die Belegschaft im MARKANT: Der Servicegedanke. „Frische Lebensmittel sollten jedem jederzeit zugänglich sein“, meint Manuela Potrafky weiter. Ist ein Kunde nicht mobil, ist das kein Problem: Der MARKANT-Lieferservice bringt Ihnen Ware bis zur Haustür – und nimmt bei Bedarf das Leergut mit. Für nur drei Euro innerhalb Mendens steht Ihnen der MARKANT-Service zur Verfügung – je nach Entfernung kostet die Lieferung bis zu zehn Euro. Und falls Sie doch mobil sind, ist das erst recht kein Problem: Ausreichend Parkplätze direkt vor der Tür stehen zur Verfügung!

ÜBRIGENS: Haben Sie Produktwünsche? Sprechen Sie uns an! Gerne versuchen wir, Ihre Wünsche in unsere Produktpalette zu übernehmen.



Manuela Potrafky
Assistentin der
GBS-Geschäftsleitung

LEIDENSCHAFT? LEBENSMITTEL!



Im Portait:
Egzona Voca
über ihre Ansprüche an sich und die Ware und ihre Zufriedenheit mit dem neuen Arbeitgeber GBS.

Vom Regal an die Fleischtheke: Egzona Voca macht das nichts. Die 23-Jährige ist das neue Gesicht im GBS-MARKANT-Markt am Papenbusch. Was gefällt Ihnen hier, Frau Voca? „Die netten Kollegen und Kunden!“ An der Fleischtheke sei sie ohnehin in ständigem Kundenkontakt. Dass die Einzelhandelskauffrau nun hinter der Theke zuschneidet, einpackt und abwägt und nicht vor der Theke und zwischen den Regalen arbeitet, ist dabei kein Problem. „Ich glaube, ich kann von mir selbst behaupten, ich bin anpassungsfähig“, sagt Egzona und lacht.

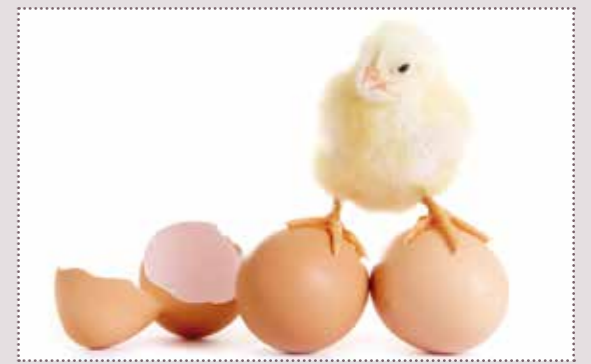
EIGENVERANTWORTLICH ARBEITEN Und eben diese Anpassungsfähigkeit konnte Egzona Voca direkt gebrauchen. Denn: „Mir wurde von Anfang an sehr viel zugetraut“, so Egzona weiter, „und die Arbeit ist vielseitig.“ Genau, wie Egzona Voca selbst. Sich in neue Sachverhalte einzuarbeiten, auf neue Situationen einzustellen, gehört zum Jobprofil. „Da braucht man eben ein Händchen für“, so die Iserlohrnerin.

VIELSEITIG SEIN Die 23-Jährige arbeitet gerne mit Lebensmitteln und vor allem am liebsten selbstständig. Eine Leidenschaft für Lebensmittel. Ihr Anspruch an die Waren, die allmorgendlich frisch im GBS-MARKANT-Markt eintrudeln, ist klar: „Wir wollen für unsere Kunden nur beste Qualität - immer!“

Kempa Fleisch



„Fleischhandel ist Vertrauenssache“ – zumindest bei Kempa Fleisch in Unna-Königsborn. Bezogen wird ausschließlich Ware aus der Region, nur vier ausgewählte Erzeuger liefern vor allem Rind-, Schweine- und Kalbfleisch nach Königsborn. Frische hat oberste Priorität.



„Ardeyer Landhähnchen, Familie zur Nieden“:

Der Hähnchenhof der ganz besonderen Art: Qualität und Natur stehen bei Familie zur Nieden, die den Hähnchenhof in der zweiten Generation betreibt, an erster Stelle. Denn die Verdopplung der Mastzeit wirkt sich auch auf den Geschmack aus, so verspricht der Betrieb.

Ardeyer Landhähnchen fressen das Futter von eigenen Feldern. Ausschließlich! Bei der Futterqualität werden keine Kompromisse gemacht.





ALLES AUF ANFANG!

Eine Systemumstellung verzögert das Versenden der Nebenkostenabrechnungen. Folge der Umstellung: „Effizientere Verwaltung und gezielteres Reagieren“.

Neues System, große Umstellung: Aufgrund einer Systemumstellung Anfang 2014 verzögert sich im laufenden Jahr das Versenden der Nebenkostenabrechnungen an die B&S/GBS-Mieter. Oliver Hollmann von der GBS: „Die gegenwärtige umfassende Systemumstellung ist mit einem hohen Arbeitsaufwand verbunden, deshalb mussten wir in diesem Fall erheblich mehr Zeit für die jährlichen Abrechnungen einkalkulieren.“ Im Normalfall sei das Versenden der Nebenkostenabrechnungen im Juni oder Juli geschehen. Da sämtliche Daten auf das neue System übertragen werden müssen, kommt es ausnahmsweise zu dieser Verzögerung. „Wir gehen aber davon aus, dass wir nächstes Jahr wieder im „alten Rhythmus“ sind“, so Hollmann weiter.

Die neu installierte Datenverarbeitung erfasst wesentlich mehr Informationen. Informationen, die erst übertragen und ergänzt werden müssen. Ein hoher Aufwand, der sich aber bezahlt macht: „Mit diesem System können wir die Daten sehr viel effizienter verwalten und schneller und gezielter reagieren – das hat natürlich auch Vorteile für unsere Genossenschafts-Mitglieder“, erklärt Oliver Hollmann. Mit dem neuen System sei man dann aber bestens gerüstet für künftige datentechnische Herausforderungen. Die aktuelle Umstellung bleibe auf längere Sicht einmalig. ☺

HEIZEN. LÜFTEN. GELD SPAREN.

Ein paar einfache Tipps und Tricks, die die Umwelt schonen und den eigenen Geldbeutel.



Der Herbst hat spürbar Einzug gehalten! Die Tage werden wieder kürzer, die Nächte länger und vor allem kälter. Damit beginnen auch die Heizungen wieder auf Hochtouren zu laufen. Wie Sie trotzdem Geld sparen können? Wir verraten es Ihnen.

Grundsätzlich gilt: Eine Raumtemperatur von etwa 20 Grad Celsius genügt tagsüber für Wohn- und Arbeitsräume. Zu hohe Temperaturen sind ungesund und fördern das Risiko einer Erkältung. Für einen erholsamen Schlaf wird sogar eine Raumtemperatur zwischen 15 und 18 Grad empfohlen. Immerhin: Pro Grad Celsius weniger an Raumtemperatur werden 6 Prozent an Heizkosten eingespart.

KONSTANT HEIZEN. Damit sich die Wärme von den Heizkörpern gut im Raum verteilen kann, ist es wichtig, dass die Heizung nicht zugestellt oder zugehängt ist. Vorhänge oder Möbel sollten deshalb ausreichend Abstand zum Heizkörper haben. Übrigens: Die Heizung abzuschalten, wenn man nicht zuhause ist, spart nicht unbedingt Geld. Im Gegenteil.

Weil der gesamte Raum inklusive der Zimmerwände auskühlt, verbraucht das Wiederaufheizen mehr Energie, als die Heizung einfach auf eine niedrigere Stufe zu stellen und durchlaufen zu lassen. Die meiste Wärme verliert man aber über die Fenster, deshalb über Nacht immer die Rollläden herunterlassen. So kommt es zu 20 Prozent weniger Wärmeverlust. Wenn dann noch die Heizung regelmäßig entlüftet wird, kann beim Heizen nichts mehr schief gehen!

MINDESTENS GENAUSO WICHTIG: Das richtige Lüften. Heizt man nämlich und hat trotzdem das Fenster gekippt, heizt man quasi zum Fenster hinaus. Die Folge: Energieverlust und damit höhere Heizkosten. Besser: Regelmäßig fünf Minuten Stoßlüften – dadurch gelangt die verbrauchte und feuchte Luft schneller nach draußen. Das schützt vor Schimmel, der nicht nur unschön aussieht, sondern auch gesundheitsgefährdend ist, und schon den Geldbeutel. ☺

WILLKOMMEN ZUHAUSE!

Wo Träume wahrwerden: Das Baugebiet „Hinterm Garten“ in Schwitten könnte Ihr neues Zuhause werden, um den Herbst zu genießen.



Ein Blick hinaus in die Natur zeigt: Der Herbst malt mit seinen buntesten Farben. Was gibt es da Schöneres, als mit Familie und Freunden einen ausgedehnten Spaziergang oder mit seinen Kindern einen Ausflug zum Spielplatz zu machen? Der perfekte Abschluss: Ein heißer Kakao zum Aufwärmen in seinen eigenen vier Wänden, in seinem gemütlichen Zuhause.

GUTE LAGE. In Schwitten, einem der schönsten Ortsteile von Menden, bietet die GBS 505 bis 767 Quadratmeter große Neubaugrundstücke im Baugebiet „Hinterm Garten“ an, auf denen bald auch Ihr ganz individuelles Traumhaus zum Aufwärmen, Genießen und Wohlfühlen stehen könnte. Das Baugebiet im gewachsenen Ortskern von Menden-Schwitten ist perfekt geeignet, um hier mit seiner Familie das Leben zu genießen und die Kinder aufwachsen zu sehen.

IDYLLE PUR. An sonnigen Herbsttagen kann man im eigenen Garten arbeiten, während der Nachwuchs auf dem großzügigen Spielplatz mit den Nachbarkindern spielt.

LEBENSQUALITÄT. Die gute Anbindung zur Autobahn und damit zum Ruhrgebiet ist ideal für Pendler und Shoppingfans. Für kleinere Kinder sind Kindergarten und Grundschule fußläufig zu erreichen. Zu den weiterführenden Schulen in der Mendener Innenstadt gelangt man bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln, ebenso wie zu den vielfältigen Einkaufs-, Sport- und Freizeitangeboten. Ob mit Partner, mit Familie oder alleine – Menden hat mit seinem ausgeprägten Vereinsleben, der ländlichen Idylle und dem lebendigen historischen Stadtkern für Jeden etwas zu bieten. ☺



INFO

Ihr heißer Draht zum Eigenheim: Wollen Sie es sich schon bald in Ihren eigenen vier Wänden gemütlich machen? Der Herbst kann kommen – in Ihrem Traumhaus.

Melden Sie sich:

GBS Wohnungsbaugesellschaft mbH
Hedwig-Dransfeld-Straße 9
58708 Menden.

Telefonisch erreichen Sie die Mitarbeiter der GBS unter:
0 23 73 / 96 70 0.



ZIEL: RUNDUM FIT UND GESUND!

Im AktiVita, der Fitness- und Saunawelt am Papenbusch, ist man im Einsatz für Ihre Gesundheit – dank Verstärkung im Team und neuen Kooperationen mehr denn je.



AktiVita

Meine Fitness- und Saunawelt in Menden



Von links:

Dagmar Frenzel
Physiotherapeutin und
Gymnastiktrainerin
Daniel Piotrowski
Physiotherapeut und
Heilpraktiker
Yvonne Romberg
Aquatrainerin

Team Gesund: Mit Dagmar Frenzel heißt Sie seit einigen Monaten ein neues Gesicht im AktiVita willkommen. Besonders schätzt die passionierte Reitsportlerin an ihrem Beruf den Umgang mit Menschen. Denn darauf achtet man im AktiVita: „Fachkompetenz und Menschenkenntnis“, betont Yvonne Romberg. Und damit das „Team Gesund“ seinen Namen auch wirklich verdient, bietet man neben reichlich Kursangeboten, der Physiotherapie und der Heilpraktik nun auch eine Kooperation zu Osteopathin Julia Kipar an. Erklärtes Ziel: Rundum gesund!

Wenn Yvonne Romberg etwas gar nicht mag, dann ist es Massenabfertigung in Fitnessstudios. Gerade hier sei es wichtig, dass Mitarbeiter mit den Kundinnen und Kunden sprechen, sich mit ihnen austauschen. „Und, dass eben diese Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter qualifiziert und kompetent sind“, findet Yvonne Romberg.

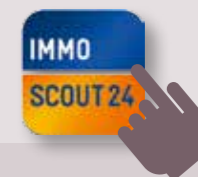
PERSÖNLICH, FREUNDLICH, ANSPRECHBAR. Darauf achtet man im AktiVita: Ein Team, das nicht nur etwas vom Fach versteht, sondern auch mit Menschen umgehen kann. Der aktuelle Teamzuwachs

macht nun das Rundum-Gesundheitszentrum komplett: Seit einigen Monaten heißt Sie jetzt auch Dagmar Frenzel in den Räumen der Physiotherapiepraxis Piotrowski willkommen.

IM EINSATZ FÜR IHRE GESUNDHEIT. Schon seit Februar ist die 49-Jährige am Papenbusch für Ihre Gesundheit im Einsatz. Als Physiotherapeutin und Gymnastiktrainerin weiß sie, worauf es ankommt: Wissen, Können und eine sympathische Ausstrahlung. Das Medizinische, klar, das fasziniert die Mutter von zwei Kindern, aber der Kontakt zu Patientinnen und Patienten macht die Physiotherapie zu ihrer Profession. „Mein Beruf ist sehr abwechslungsreich“, so die Sümmeranerin. Dass Dagmar Frenzel nun die Kollegin von Physiotherapeut Daniel Piotrowski ist, ist mehr „der Mundpropaganda zu verdanken.“ „Das Betriebsklima ist sehr gut“, freut sich die passionierte Reitsportlerin.

RUNDUM-SERVICE. Man springt ein, tauscht sich mit seinen Kunden und natürlich auch mit den Kollegen persönlich aus. Eine oberflächliche „Massenabfertigung“ der Kunden gebe es bei ihr nicht, meint Yvonne Romberg dazu – man kenne sich im AktiVita mit Namen. Was macht Ihren Service besonders, Frau Frenzel? „Wir bieten unseren Kunden nicht nur Hausbesuche an, sondern auch den Service einer Heilpraktikerpraxis.“ Das Besondere daran: Daniel Piotrowski darf ohne vorherige ärztliche Verordnung im Rahmen der Physiotherapie behandeln.

FAMILIÄR UND PERSÖNLICH. Auch sonst schwört man auf einen Rundum-Service-Gedanken. Durch eine Kooperation mit Osteopathin Julia Kipar aus Iserlohn seien die Patientinnen und Patienten beim AktiVita, Ihrer Fitness- und Saunawelt am Papenbusch, rundum gut versorgt, so Romberg weiter. Ihre Gesundheit steht im Fokus. Heute mehr denn je.



IMMOScout

SCHNELL. EINFACH. UNKOMPLIZIERT.

Ihre GBS/B&S geht mit der Zeit: Aktuelle Immobilienangebote finden Sie ab jetzt auch im Internet. Am gewohnt guten Service ändert das jedoch nichts: Persönlich und vor Ort.

Ihre Traumimmobilie ist nur einen Klick entfernt: Die GBS-Angebote im Internet! Das Online-Immobilienportal „immoscout24.de“ hält ab jetzt die aktuellen Wohnungsangebote für Sie bereit. Was das bedeutet, weiß GBS-Geschäftsführer Karl-Heinz Borggraebe: „Wir gehen mit der Zeit!“

Immobilienangebote aus dem Internet erfreuen sich zunehmender Beliebtheit – der Vorteil: Schnelle, einfache, unkomplizierte Wohnungssuche. Mit den Immobilienangeboten auf „immoscout24.de“ wolle man einen Anfang machen – alles Weitere laufe jedoch wie gewohnt ab. „Wir wollen keine Massenabfertigung der Mieterinnen und Mieter. Wir wollen vor allem eine Kontaktmöglichkeit bieten“, verrät Karl-Heinz Borggraebe weiter.

In Sachen Service weiß man auch weiterhin, worauf es ankommt: Persönliche Beratung vor Ort.

Impressum:

Herausgeber: Bau- und Siedlungsgenossenschaft eG, Menden und GBS-Wohnungsbaugesellschaft mbH, 58708 Menden, Hedwig-Dransfeld-Straße 9, www.gbs-menden.de

Fotos: © papenbusch media GmbH

www.fotolia.de: © Tomsickova, © puckillustrations, © Peter Atkins, © Karin & Uwe Annas, © RioPatuca Images, © HLPhoto, © ra2 studio, © Vera Kuttelvaserova

www.pixelio.de: © Raphaela C. Näger, © angieconscious, © BettinaF, © Ute Michels, © Timo Klostermeier, © VicampoWeinbilder

Verlag, Redaktion, Grafik: papenbusch media GmbH, 58706 Menden, Unnaer Straße 50, Kathrin Heckmann, Silas Scheffers, Silke Koscianski

Verantwortlich für den Inhalt: Karl-Heinz Borggraebe. Bauen Wohnen Leben® ist die Zeitschrift der GBS und B&S in Menden.





APFELSCHMAUS

- 1 Kastenweißbrot vom Vortag**
- 6 Äpfel**
- 3 Eier**
- 500 ml Milch**
- 3 EL Zitronensaft**
- 3 EL Butter**
- 20 g Zucker**
- 1 TL Zimt**
- 3 EL Mandelplättchen**



Weißbrot in zentimeterdicke Scheiben schneiden, diese, je nach Auflaufform, nochmals halbieren. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten oder Ringe schneiden. Milch mit Zucker, Zitronensaft und Eiern verquirlen, bis sich der Zucker gelöst hat. Brot und Äpfel abwechselnd in eine flache Auflaufform schichten, mit der Eiermilch übergießen und Butterflöckchen daraufsetzen. Zucker, Zimt und Mandelplättchen mischen und darüber streuen. Im Backofen bei 160° Umluft etwa 40 min. backen.

ORIGINAL UND FÄLSCHUNG

Finden Sie die zehn Unterschiede zwischen den beiden Bildern.

Schneiden Sie die Suchbilder aus, kleben sie auf eine Postkarte und senden sie an: GBS Wohnungsbau-gesellschaft mbH, Hedwig-Dransfeld-Str. 9, 58708 Menden. Nur ausreichend frankierte Postkarten mit vollständigem Absender kommen in die Endziehung. Die Gewinner werden ausgelost. Telefonnummer nicht vergessen, damit wir Sie über den möglichen Gewinn benachrichtigen können.

Einsendeschluss ist der 30.11.2014.

Die Preise sind einzulösen bei:

- 1. Preis: 10er Karte „AktiVita Pro“**
- 2. Preis: 10er Karte Sauna**
- 3. Preis: 10er Karte Cardio-Training und Fitness**

AktiVita



Schön, hier zu leben!

