

EDITORIAL ► AKTUELLES

Liebe Leserinnen und Leser,

kennen Sie schon den Girls Day? Er bietet Unternehmen die Möglichkeit, sich den weiblichen Fachkräften von morgen zu präsentieren. Wie Ihr Unternehmen jetzt noch kurzfristig teilnehmen kann, erfahren Sie auf Seite 2.

Auch bei unserer Veranstaltung „Unternehmen im Dialog – Standortfaktor Employer Branding“ war der Fachkräftemangel ein Thema. Lesen Sie im nachfolgenden Beitrag, welche Tipps die Diskutanten auf dem Podium bereit hielten.

Neues gibt es auch von der Flensburger Straße. Eine für den 22. April angesetzte Zukunftswerkstatt unter der Schirmherrschaft der Bürgermeisterin soll das Potenzial des Standortes herauskristallisieren und Maßnahmen entwickeln.

Last but not least stellen wir Ihnen in einem Firmenporträt die Fleischerei Raabe vor. Erfahren Sie, wie der Familienbetrieb Tradition und Innovation verbindet.

Sie sind wie immer herzlich eingeladen, uns spannende Details über Ihr Unternehmen sowie Ihre Wünsche und Anregungen zu erzählen.

Ich freue mich auf Ihre Nachricht.



Herzlichst Ihr



Stefan Krappa

WIRTSCHAFT ► UNTERNEHMEN IM DIALOG

Standortfaktor Employer Branding

Vertreter aus Wirtschaft, Verwaltung und Politik sind am 27. Februar der Einladung zu „Unternehmen im Dialog“ ins Rathaus gefolgt, um sich über aktuelle Strategien und Konzepte zu informieren. Auf welchen „Spielfeldern“ Unternehmen sich beim Employer Branding, der Positionierung als attraktive Unternehmermarke, bewegen können, wurde von der Bürgermeisterin Urte Steinberg eindrucksvoll in ihrem Impulsvortrag vorgestellt. Ein Fokus lag bei den Ausführungen auch auf den Themen Fachkräftemangel und Gender Mainstreaming.

In der anschließenden Podiumsdiskussion war man sich schnell einig, es geht für Unternehmen, ganz gleich welcher Größe, „kein“ Weg mehr am Employer Branding vorbei. Moderiert wurde die Veranstaltung von Bernd Hinrichs, stellv. Bürgervorsteher. Aktuelle Beispiele aus der Praxis eines Mittelständlers lieferte Frank Göbels, Geschäftsführer der IWL (Internationale Wein Logistik GmbH). In seinem Haus werden u. a. Leistungen im Bereich des betrieblichen Gesundheitsmanagements, eine Kaffee-Lounge sowie kostenloses Obst und ein „Freitagswein“ für die Mitarbeiter angeboten. Aus der Sicht eines Handwerksbetriebes mit 40 Mitarbeitern beschrieb Andre Slezak, Geschäftsführer der Slezak Elektroanlagen GmbH, sein Engagement. Neben einem Impf-Frühstück setzt das Unternehmen auf regelmäßige gemeinsame Aktivitäten mit den



v. li. n. re.: Frank Göbels, Kai Bretall, Birte Kruse-Gobrecht, Andre Slezak, Bernd Hinrichs

Mitarbeitern. Gerade mit dem Impf-Frühstück habe er bei Bewerbern schon punkten können. Die Geschäftsführerin der Beruf und Familie Stormarn, Birte Kruse-Gobrecht, beleuchtete mit ihren Statements, wie Unternehmen diesen Themenbereich erfolgreich umsetzen können. Mit der „besseren Vereinbarkeit“ von Beruf und Familie ist den Mitarbeitern geholfen, wenn sie ihre Kinder bzw. Eltern gut betreut und versorgt wissen und Unternehmen profitieren mittelfristig vom großen betriebswirtschaftlichen Nutzen und werden zu noch interessanteren Arbeitgebern, so Kruse-Gobrecht. Kai Bretall, der als Berater Menschen & IT verbindet und in der ersten genossenschaftlich organisierten Change Beratung arbeitet, gab dem Auditorium u. a. mit auf den Weg, dass sich Geschäftsführung, Marketing, HR (Human Resources) zusammen mit der Öffentlichkeitsarbeit an einen Tisch setzen und Employer Branding gemeinsam entwickeln sollten.

weiter Seite 3

SPOTLIGHT ► ZUKUNFTSWERKSTATT

**Zukunftswerkstatt Flensburger Straße
– gemeinsam mehr**

Einen starken Standort noch attraktiver gestalten, dass ist das Ziel der „Zukunftswerkstatt Flensburger Straße“, die am 22. April 2014 stattfindet. Die Zukunftswerkstatt steht unter der Schirmherrschaft von Urte Steinberg, Bürgermeisterin der Stadt Pinneberg.



STADT PINNEBERG
Die Bürgermeisterin

Flensburger Straße
- Orthofoto 2013-

„Ich glaube an das Potenzial dieses Gebietes“, so die Mitinitiatorin Dr. Kerstin Schulenburg. Die zentrale Lage mit dem direkten Autobahnanschluss sowie das breit gefächerte Angebot von Fachmärkten mit hoher Beratungskompetenz in den drei Branchenthemen Auto, Bauen & Wohnen sowie Technik & Freizeit ist so in der Region einzigartig. Auch wurde in der jüngsten Vergangenheit von Firmen am Standort wie beispielsweise Expert Bening, Famila, Schmidt Autoteile und Sanitär- Wesemeyer nachhaltig investiert.

Die Zukunftswerkstatt ist ergebnisoffen konzipiert. Sie soll den Ball ins Rollen bringen. Im Mittelpunkt steht die zentrale Frage nach den Stärken der Flensburger Straße. Grundstückseigentümer, Mieter sowie die Wirtschaftsförderung und ein Vertreter des Bauamtes können im Rahmen des Treffens ihre Kompetenzen einbringen. „Jeder ist ein Experte auf seinem Gebiet und kann wertvolle Ideen beitragen“, erklärt Dr. Schulenburg das Konzept. „Bisher wird die Einzigartigkeit des Gebietes von den Kunden noch nicht richtig wahrgenommen. Mit der Clusterung soll sich das ändern.“ Begleitet

wird die Veranstaltung durch einen erfahrenen Moderator. Am Ende sollen klare Zuständigkeiten für die Umsetzung der gemeinsam entwickelten Maßnahmen stehen.

Schon im Vorfeld wurden Wünsche an die Akteure der Stadt herangetragen. So beispielsweise die Ausschilderung der Betriebe und die Anbindung der Straße an das öffentliche Busnetz. Ein Prüfauftrag durch die Politik liegt bereits vor.

Die Vorbereitungsgruppe, die den Workshop plant, hat sich schon zu einem ersten Treffen zusammengefunden. Sie besteht aus Vertretern der verschiedenen Interessenslagen wie zum Beispiel aus dem Handwerk, Vermietern, der Stadt und den größeren Ketten. So ist sichergestellt, dass alle Blickwinkel mit bedacht werden. Davon unberührt bleibt das offene Konzept der Zukunftswerkstatt.

Gemeinsam mit Ines Kitzing ist Dr. Kerstin Schulenburg auch bei der Vermietung der eigenen Flächen schon jetzt neue Wege gegangen. Beide Unternehmerinnen sind aktuell dabei, ein gemeinsames Exposee für die noch offenen Flächen (insgesamt ca. 4.500 qm in Losgrößen zwischen ca. 300 und 1.200 qm) vorzubereiten. Gesucht werden Mieter, die zum Standort und zu den oben beschriebenen Branchenthemen passen. „Wir werden gemeinsam die Direktansprache potenzieller Interessenten nutzen“, so Dr. Schulenburg.

Weitere Informationen und Kontakt:

www.dialog-im-mittelpunkt.de

WIRTSCHAFT ► MÄDCHEN ZUKUNFTSTAG

Machen Sie mit – Girls Day 2014

Am 27.03.2014 findet bundesweit der Girls‘ Day – Mädchen-Zukunftstag – statt. Öffnen Sie die Türen Ihres Unternehmens oder Betriebes einen Tag lang speziell für Schülerinnen ab Klasse 5. Ziel des Girls‘ Day ist, dass Schülerinnen und junge Frauen motiviert und begleitet werden, in ihrer Berufs- und Studienwahl Berufsfelder und Karrierechancen mit einzubeziehen, die (noch) männerdominiert sind. Der Aktionstag bietet Einblicke in technisch-handwerkliche Berufsgebiete.

Auch Sie und Ihr Unternehmen profitieren von dieser Aktion: mehr als ein Viertel der Betriebe, die bereits häufiger am Girls‘ Day teilnehmen, erhalten Bewerbungen ehemaliger Girls‘ Day-Teilnehmerinnen!

Die Stadt Pinneberg wird sich an dem Aktionstag ebenfalls wieder aktiv beteiligen. Hier soll das Interesse an den Arbeitsbereichen Holz und Baumpflege geweckt werden. Außerdem wird der Beruf „Informatikerin“ vorgestellt.

Interessierte Unternehmen können sich bei der Pinneberger Gleichstellungsbeauftragten Deborah Azzab-Robinson unter der Telefonnummer 04101 / 211 / 422 oder per E-Mail azzab-robinson@stadtverwaltung.pinneberg.de informieren.

Weitere Informationen

und Kontakt:

www.girls-day.de



**SPOTLIGHT ► TRADITION UND INNOVATION
VERBINDEN**

Qualität aus Leidenschaft

Schon seit 1911 wird in der Elmshorner Straße 59 in Pinneberg Wurst und Fleisch nach hohen Qualitätsansprüchen hergestellt und verkauft. Den Anfang machte Fleischermeister Ernst Seidler mit seiner Ehefrau Anna. Seit 44 Jahren ist das Unternehmen nun schon fest in der Hand der Familie Raabe.

Heute leitet Michael Raabe gemeinsam mit Erich Arndt das inzwischen auf 18 Mitarbeiter gewachsene Unternehmen. „Unserer Philosophie sind wir als Unternehmer über all die Jahre treu geblieben. Wir legen sehr großen Wert auf eine gute Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter und auf eine unverwechselbar gute Qualität. Inzwischen haben schon über 50 Jugendliche in unserem Haus eine Ausbildung als Fleischer oder Fleischerfachverkäufer durchlaufen. Die meisten davon haben ihren Abschluss mit Auszeichnung bestanden“, so Michael Raabe.



Über 100 Gold-Prämierungen der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) bestätigen den hohen Anspruch des Familienbetriebes. „Wir haben den Ehrgeiz, nur Spitzenprodukte zu schaffen. Wurstherstellung ist für uns eine handwerkliche Kunst – Klasse statt Masse“, erklärt Erich Arndt. Dabei wird das Fleisch ausschließlich von Bauern aus der Umgebung – Schweine aus dem Kreis Pinneberg und Rinder aus Schleswig-Holstein – bezogen. Ausschlaggebend für diese Entscheidung sind die kurzen Transportwege. „Bei unserer Arbeit achten wir Tiere als Lebewesen“, beschreibt Erich Arndt die gelebte Denkweise.

In der hauseigenen Kate wird über Buchenholz geräuchert. Zudem werden verschiedene Wurstsorten noch nach alten Rezepturen, liebevoll mit selbst hergestellten Gewürzmischungen und ganz ohne Konservierungsstoffe, produziert. Besonders beliebt sind gerade in der Campingzeit die

Wurstkonserven und -gläser. „Viele Kunden kommen dann sogar extra aus Hamburg, um sich bei uns mit Vorräten einzudecken“, freut sich Michael Raabe. „Selbst bis nach Helgoland liefern wir das ganze Sortiment.“ Als zusätzliches Standbein fungiert auch der Partyservice.

Aktuell ist in der Planung, das Ladengeschäft zu erweitern. „Wir wollen uns noch weiter spezialisieren. Dabei denken wir an die Erweiterung unseres Angebotes von DRY AGED BEEF“, so der Firmenchef. Das ist trocken gereiftes Rindfleisch (Steakfleisch) mit mehrwöchiger Lagerungszeit. Vergleichbar mit einem guten Whiskey, der mit den Jahren auch immer mehr an Qualität gewinnt.

Besonders angetan sind die beiden Fleischermeister von der Idee, „Inhouse-Seminare“ anzubieten. „Wir sehen den Trend, dass sich Menschen immer mehr mit gesunder Ernährung befassen. Es wird wieder mehr gekocht. Diese Strömung wollen wir aufgreifen. In den Seminaren wollen wir erklären, wie Wurst gemacht wird. Darin sehen wir auch einen Beitrag, uns noch besser in den Köpfen der Menschen zu positionieren“, so Michael Raabe. „Wir sind die letzte Fleischerei hier in Pinneberg. Unsere Tradition wollen wir so lange wie möglich fortführen. Für mich ist mein Beruf Leidenschaft. Mein Herz hängt an diesem Betrieb, den Mitarbeitern und dem Standort. Deshalb engagieren wir uns auch in verschiedenen Netzwerken und sind Partner der Freiwilligen Feuerwehr.“

Weitere Informationen und Kontakt:
www.peter-raabe.de

von Seite 1: Standortfaktor Employer Branding

Auch beim Fazit waren sich alle Diskutanten einig: Unternehmen sollten jetzt anfangen ihren Employer Brand zu entwickeln, denn es dauert einige Zeit, bis ein Employer Brand wirkt.

„Die Auswertung der Feedbackbögen hat bestätigt, dass wir mit den ausgewählten Themen bei den letzten drei Veranstaltungen den Nerv der Pinneberger Unternehmen getroffen haben, so Stefan Krappa. „Unternehmen im Dialog“ ist eine gute Plattform, Vertreter aus Unternehmen und der Politik zu vernetzen und in einem attraktiven Format über aktuelle Themen zu berichten.“

Den Vortrag der Bürgermeisterin können Sie downloaden:
<http://www.pinneberg.de/index.php?id=9>

IMPRESSUM ►

Wirtschaftsförderung der Stadt Pinneberg
Bismarckstraße 8, 25421 Pinneberg
Telefon: 04101.211-120, Fax: 04101.211-400
E-Mail: krappa@stadtverwaltung.pinneberg.de
Web: www.pinneberg.de
V.i.S.d.P. Stefan Krappa

Umsetzung: Weiss Marketing, Hamburg (www.weiss-web.de)