

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

NEWSLETTER WIRTSCHAFT



in unserer kleinen Reihe über Restaurants in Pinneberg waren wir für Sie im „Cap Polonio“ zu Gast. Marc Ostermann verrät uns im Interview das Erfolgsrezept des Kultrestaurants „Rolin“ und beschreibt seine Philosophie als Küchenchef.

In der letzten Ausgabe unseres Newsletters berichteten wir über das liebevoll sanierte Gebäude in der Bahnhofstraße 45. Lesen Sie im Artikel auf Seite 2, wie sich Gisela Mohrdieck, eine der ersten neuen Mieter, in den Räumen eingelebt hat.

Weiter in dieser Ausgabe bekommen Sie einen Eindruck vom Angebot der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein

am Standort in Pinneberg. Die Standortleiterin Daniela Kaufmann stellt das Leistungsspektrum und ihr Team vor.

Wie immer sind Sie herzlich eingeladen, uns spannende Details über Ihr Unternehmen sowie Ihre Wünsche und Anregungen für eine der nächsten Ausgaben zu erzählen.



Ich freue mich auf Ihre Nachricht.



Stefan Krappa

Spotlight

Ehrliches Handwerk und Leidenschaft

„Da ziehen Verrückte ein! Man war sich sicher, damals, 1935 in Pinneberg, bei der Geburtsstunde des Hotels und Restaurants Cap Polonio. ... In 65 Fuhren wurden Teile des Mobiliars des Speisesaals der ersten Klasse des Luxusliners in das Gebäude des damaligen Hotel Stadt Hamburg geschafft. Doch der vermeintliche Wahnsinn hatte Methode. ...“ Wer auf die Internetseite, des über die Stadtgrenzen hinaus bekannten Hotels, geht, wird sofort von dem Spirit des Hauses gefangen.

Das familiengeführte Traditionshaus (Fahltskamp 48) gehört inzwischen in der vierten Generation zu einer festen Institution in Pinneberg. 53 Zimmer und fünf Veranstaltungsräume, mit modernstem Equipment, in denen bis zu 500 Personen Platz finden, gehören zur Ausstattung.

An der Spitze des zum Hotel gehörende Restaurant „Rolin“, benannt nach dem Kommodore des Ozeanriesen, steht heute Marc Ostermann. Schon früh wusste der heute 36-jährige, was er werden will: Koch. Nach Stationen u. a. im „Hotel Vier Jahreszeiten“, dem „Hotel Atlantic“ und „Louis C. Jacob“ in Hamburg und dem „Margaux“ in Berlin kehrte er in die Kreisstadt zurück. Seit 2004 kocht er mit seinem Team von elf Mitarbeitenden eine klassische Küche – modern interpretiert. „Wenn ehrliches Handwerk auf echte Leidenschaft trifft, kann



Marc Ostermann (Foto: PR)

man als Koch seine eigene Handschrift entwickeln“, so Marc Ostermann. „Die Basis jeden guten Essens sind bestmögliche Zutaten und das Beherrschen des Handwerks der klassischen Küche. Wenn man mit dem Ergebnis seiner Leistung nie ganz zufrieden ist, immer noch Hunger auf mehr hat, dabei Spaß an der Arbeit mit Liebe zum Detail würzt, entsteht kontinuierliche Qualität. Mein Anspruch ist, unsere Gäste glücklich zu machen. Wenn sie noch am nächsten Morgen ein Lächeln ins

weiter Seite 2

Ehrliches Handwerk und Leidenschaft

Gesicht bekommen, wenn sie an den Abend bei uns denken, dann haben wir alles richtig gemacht.“

Im „Rolin“ setzt der Küchenchef bevorzugt auf Produkte aus der Region. So bezieht er beispielsweise den Käse von der Holsteiner Käsestraße. Joghurt und Quark werden vom Bauer Kruse aus Rellingen geliefert, die Eier kommen frisch von Bauer Ramke aus Waldenau und die Gänse vom Hof Thormälen.

Inspiration für immer neue Kreationen holt sich der waschechte Pinneberger nicht auf fernen Kontinenten, sondern häufig auch auf Wochenmärkten. „Die teilweise berausenden Farben von Obst und Gemüse, der Duft von Kräutern und Gewürzen erzeugen ganz wunderbare Bilder in meinem Kopf und inspirieren mich zu immer neuen Gerichten und Interpretationen von Klassikern.“

Das Magazin „DER FEINSCHMECKER“ hat das „Rolin“ als eine der besten Restaurant-Adressen in Deutschland 2015/16 ausgezeichnet (Ausgabe 10/2015).

Vier Fragen an den Küchenchef des „Rolin“, Marc Ostermann:

Welche Trends und Entwicklungen sind in Ihren Geschäftsbereichen zu erwarten?

Der Trend zu vegetarisch und veganer Lebensweise ist stark angestiegen.

Spotlight

Rundum schön

Wer sich etwas Besonderes gönnen, dazu noch eine schicke Frisur, die zum eigenen Typ und der Haarstruktur passt und auf konventionelle Friseurprodukte verzichten will, der ist in der Naturhaarpraxis von Gisela Mohrdieck richtig aufgehoben. Gestartet ist die Powerfrau mit ihrer Praxis schon 2011 in Pinneberg. Als die Räume in der Bahnhofstraße 45 (wir berichteten in der letzten Ausgabe) frisch saniert wurden, gehörte sie zu den Mietern der ersten Stunde. „Die neuen Räume sind nach meinen Wünschen und Bedürfnissen gestaltet worden. Sie tragen meinem „biologisch-ganzheitlich-energetischem-Ansatz“ Rechnung und bieten genug Raum, um mich weiterzuentwickeln“, so die Friseur-Meisterin.

Naturhaarfriseur sind mehr und mehr im Trend. In Zeiten steigender Allergien und Hautirritationen nutzen immer mehr Menschen dieses Angebot. In Süddeutschland sind sie schon weit mehr verbreitet, als im hohen Norden. Insgesamt gibt es sieben Anbieterinnen in Schleswig-Holstein.

Der Ersttermin bei Gisela Mohrdieck beinhaltet immer eine ausführliche Beratung, in der die Haarthematik erarbeitet

Im Bereich der Gastronomie sehen wir, dass immer mehr Restaurants sich entscheiden, keinen Stern (mehr) zu führen. Um in der „Sterne-Liga“ zu kochen, ist der Aufwand an Personal und Kapital extrem hoch. Für mich war der Griff nach einem Stern noch nie wirklich von Bedeutung.

Einen weiteren Trend sehe ich durch die Vielzahl an Kochsendungen im TV: Menschen entdecken wieder den Spaß am Kochen. Im Ergebnis bekommt Essen und der damit verbundene Genuss wieder eine höhere Wertschätzung. Essen gehen wird wieder etwas Besonderes.

Was verbindet Ihr Unternehmen mit dem Standort Pinneberg?

Pinneberg ist für mich und meine Familie Heimat, Liebe und Verbundenheit.

Welche Visionen haben Sie für die Zukunft?

Eine Vision im klassischen Sinn verfolge ich nicht. Mir ist wichtig, die Tradition unseres Hauses aufrecht zu erhalten. Ein guter Gastgeber zu sein und unseren Gästen das Gefühl zu geben, sich bei uns zuhause zu fühlen, ist für mich eine Herzensangelegenheit. Unsere Gäste kommen aus Pinneberg, der Metropolregion und darüber hinaus. Und wenn jemand 50 Kilometer und mehr bis zu uns fährt, dann ist das ein großes Kompliment und beschreibt den Anspruch, den wir an unsere Leistung haben.

Was treibt Sie an?

Unser Haus gut bestellt an die 5. Generation zu übergeben.

Weitere Informationen und Kontakt:

www.cap-polonio.de



Gisela Mohrdieck (Foto: PR)

wird. Erster Schritt dabei ist die Betrachtung der Haar- und Kopfhautzonen, da sie starken Einfluss auf das Wohlbefinden haben können. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Aufklärung über die Inhaltsstoffe der bisher verwendeten Pflegeprodukte. Danach geht es an die Frisurengestaltung, die Wirbel und

weiter Seite 3

Rundum schön

Haarqualität (Struktur) berücksichtigt. Im Vordergrund steht, die wirklich passende Frisur zu finden, statt schnelllebigen Trends zu folgen. Bei der Behandlung kommen nur Produkte aus 100 Prozent Bio und Pflanzenfarben zum Einsatz. Zum inneren Ausgleich arbeitet die Naturfriseurin mit farbigen Umhängen, sowie mit ätherischen Ölen. Zur Ergänzung vitalisieren hundert Bürstenstriche die Kopfhaut und das Haar.

Anders als man es von Besuchen in konventionellen Friseur-salons kennt, kommen Kunden in der Naturhaarpraxis in den Genuss einer Einzelbehandlung. Ganz individuell und ohne Zeitdruck steht der Kunde im Mittelpunkt.

„Jeder Naturfriseur hat seinen eigenen Stil, von dem der Kunde sich angezogen fühlt“, beschreibt Gisela Mohrdieck die Arbeitsweise. „Ich setze bei meinen Behandlungen auf die Arbeit mit Reiki – eine besondere Form der Energiearbeit.“

Spotlight

Passgenaue Weiterbildung für Unternehmen

Seit gut zwei Jahren ist die Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein nun mit einem Standort in Pinneberg vertreten. Die Akademie nimmt an 20 Orten den Weiterbildungsauftrag der drei IHKs in Schleswig-Holstein wahr. Das Leistungsangebot reicht von Seminaren für Auszubildende über Lehrgänge der IHK-Aufstiegsfortbildung und duale Studiengänge bis hin zu speziellen Trainings für Fach- und Führungskräfte. „Als Partner der Wirtschaft bieten wir passgenaue Weiterbildung und Qualifizierung für Unternehmen an. Das Themenspektrum ist breit gefächert und reicht beispielsweise von Gastronomie bis Logistik. Gemeinsam mit den Unternehmen definieren wir die Ziele der Qualifizierung und stimmen darauf ein individuelles Programm für den Mitarbeitenden ab. So können wir sicherstellen, dass die Mitarbeitenden dort abgeholt werden wo sie stehen und ergänzen das noch fehlende Wissen“, so Daniela Kaufmann, Standortleiterin der Wirtschaftsakademie in Pinneberg. „In 2016 werden wir unser vorhandenes Netzwerk vor Ort weiter ausbauen und vermehrt in den direkten Kontakt mit Unternehmen treten.“

Vier Mitarbeiterinnen sind im PIZ für die Wirtschaftsakademie aktiv. „Für das PIZ haben wir uns aufgrund der zentralen Lage entschieden. Der Standort ist gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar, hat eine barrierefreie Ausstattung und Einkaufsmöglichkeiten direkt vor der Tür“, erklärt Daniela Kaufmann die Entscheidung.

Aktuell bildet die Qualifizierung von Flüchtlingen einen Schwerpunkt vor Ort. Dabei bietet die Wirtschaftsakademie, die auch Integrationskursträger ist, nicht nur Einstiegskurse,

„Dass ich mit meinem Angebot richtig liege, zeigt der stetig wachsende Zuspruch. Insgesamt wird die Community in Pinneberg, die sich mit dem Thema Gesundheit, Körper, Geist und Seele beschäftigt, immer größer. Als ich vor sechs Jahren die „Wohlfühlzeit-Messe“, die jährlich im Frühjahr im AWO-Kindergarten „Piffikus“ stattfindet, mitinitiiert habe, sind wir mit ca. 12 Ausstellern gestartet. Im Laufe der Jahre erhöhte sich die Zahl der Aussteller auf 30 Aussteller“, so die gebürtige Pinnebergerin.

Für die Zukunft hat sich die 59-Jährige noch viel vorgenommen. „Ich kann mir sehr gut vorstellen, mit meinem Geschäft noch weiter zu wachsen und auch über Kooperationen mein Angebot zu erweitern. Pinneberg ist für mich der ideale Standort. Ich kann zu Fuß zur Arbeit gehen und es ist weit weniger stressig als in Hamburg.“

Weitere Informationen und Kontakt:
www.naturfriseur-mohrdieck.de



V. l. n. r.: Anja Witt, Gerhild Brückner-Ahrens, Daniela Kaufmann, Marion Haut (Foto: PR)

sondern auch, in Zusammenarbeit mit öffentlichen Auftraggebern, weiterführende Qualifizierungen zur beruflichen Integration durch beispielsweise Ausbildung, Unterstützung bei der Anerkennung von vorhandenen Abschlüssen oder Praktika an.

Weitere Informationen und Kontakt:
www.wak-sh.de

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)