

Landratsamt Bad Kissingen
Kreisentwicklung, Wirtschaftsförderung
Obere Marktstr. 6, 97688 Bad Kissingen
Tel.: 0971 / 801-5180
frank.bernhard@kg.de
www.landkreis-badkissingen.de
www.facebook.com/LandkreisBadKissingen



Wohin Du Willst – Neue Mobilitäts-App für den Landkreis Bad Kissingen vorgestellt



(v.l.n.r.) Landrat Thomas Bold, Anja Baniewicz (Referentin für Verkehrs- und Mobilitätsplanung, DB Regio Bus, Region Bayern) und der Nahverkehrsbeauftragter für den Landkreis Bad Kissingen, Michael Schäder.

Bild: LRA KG

Ab sofort gibt es ein neues smartes Angebot um im Landkreis Bad Kissingen mit den öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs zu sein: In der kostenlosen "Wohin•Du•Willst"-App sind alle Verkehrsverbindungen der Region – und darüber hinaus - vereint.

So kann jeder Nutzer die aktuellsten Informationen immer entspannt direkt auf dem Smartphone oder Tablet abrufen. Umständlich auf den Seiten der verschiedenen Anbieter seine Verbindung zusammen suchen war gestern. Heute stellt sich nur noch die Frage „Wohin•Du•Willst“.



Schnittstelle zu BlaBlaCar

Die App beinhaltet zum Beispiel die Fahrpläne von Bussen, Zügen und sogar Mitfahrgelegenheiten über eine Schnittstelle zu [BlaBlaCar](#).

So findet "Wohin•Du•Willst" schnell und immer aktuell die Abfahrtszeiten des Verkehrsmittels und sämtliche weitere Informationen wie die Anzahl der zu fahrenden Haltestellen, Umsteigemöglichkeiten und auch eventuelle Verspätungen.

Der Nutzer kann zwischen neun verschiedenen Sprachen wählen. So kommt jeder noch leichter an sein Ziel.

Alleskönner

Das Computermagazin CHIP bezeichnet die "Wohin•Du•Willst"-App der DB Regio Bus als wahren Alleskönner im Bereich des Nahverkehrs. Und das ist im ländlichen Raum absolut entscheidend, weiß Landrat Thomas Bold: „Unsere Untersuchungen im Modellprojekt „Langfristige Sicherung von Versorgung und Mobilität in ländlichen Räumen“ haben ergeben, dass ein Informationsbedarf der Bürgerinnen und Bürger über die Angebote und Tarife des öffentlichen Personennahverkehrs im Landkreis Bad Kissingen besteht. Mit dieser App schaffen wir mehr Transparenz und verbessern unseren Service.“

Und tatsächlich: Nach ein paar Klicks steht die Reiseplanung und ein Timer verrät sogar, wann es losgeht. In der App kann man dann live verfolgen, wo sich der Bus gerade befindet.

Weitere Funktionen

ÖPNV, besser.



LANDKREIS
BAD KISSINGEN
Herzliche Grüße

Ab Februar und in den darauf folgenden Monaten werden schrittweise weitere Funktionen in der App hinzugefügt. Informationen über die Fahrpreise, Möglichkeiten zur Buchung von Bedarfsverkehren und alle Informationen rund um Bürgerbusse sind dann ebenfalls für den Landkreis Bad Kissingen erfahrbar.

Android und iOS

Die App ist sowohl für [Android](#) als auch [iOS](#) verfügbar.

Nur einsteigen müssen Sie selbst. Wir wünschen allseits eine gute Fahrt!

Das KlosterHotel Maria Bildhausen bietet ab sofort noch mehr Raum für Urlaub, Erholung, Tagung und Veranstaltungen



Das KlosterHotel Maria Bildhausen im Herzen Deutschlands ist ein erholsamer und inspirierender Ort für Urlaubsgäste, Geschäftsreisende und Seminarteilnehmer. Die ehemalige Zisterzienserräumlichkeiten wurden liebevoll barrierefrei modernisiert. Fotos: Christine Schikora

Mitten in der bayerischen Vorrhön liegt das Kloster Maria Bildhausen. Seit dem 12. Jahrhundert stehen die Menschen in dem ehemaligen Zisterzienserorden für Gastlichkeit und Menschlichkeit. Mit Start in die neue Saison stehen im KlosterHotel noch mehr Zimmer zur Verfügung. Für Inspiration sorgt das geschäftige Klosterleben mit Bienenhaus, Kräutergarten, Kaffeerösterei u. v. m.

Ab Februar gibt es im KlosterHotel sieben Einzel- und 18 Doppelzimmer. Ein Flügel des Hauses St. Maria wurde für die erweiterten Kapazitäten mit großer Sorgfalt und Behutsamkeit renoviert und modernisiert. Die Räume sind barrierefrei, teilweise mit rollstuhlgerechten Duschen, W-LAN, TV und Telefon ausgestattet. Bewusst sind einige Zimmer „offline“ ohne Internetzugang und Fernseher gehalten.

Charme erhalten und moderner Komfort



„Es war uns sehr wichtig, den Charme des Klosters zu erhalten und gleichzeitig modernen Komfort zu bieten“, erläutert Matthias Erlwein, Leiter des Bereichs KlosterHotel. So finden Gäste Ruhe und Inspiration gleichermaßen inmitten mächtiger Mauern und wunderschöner Balkenkonstruktionen mit Blick auf den liebevoll

gepflegten Klosterpark. Wer ein „offline“-Zimmer bucht, kann das klösterliche Ambiente ohne mediale Ablenkung genießen.

Das KlosterHotel wird ebenso wie der integrierte KlosterGasthof als Arbeitsgruppe der Werkstatt für behinderte Menschen betrieben. Dabei steht den gut geschulten und hoch motivierten Mitarbeitern ein engagiertes Team von Mitarbeitenden zur Seite. Sie sorgen dafür, dass die Gäste die Klostersruhe in vollen Zügen genießen können. Serviert wird ein reichhaltiges Frühstück mit vielen Klosterprodukten, z. B. aus der Imkerei oder dem Obst- und Gemüsegarten. Mittag- und Abendessen sowie Kaffee, Kuchen und Snacks serviert der mit zwei Silberdisteln der Dachmarke Rhön ausgezeichnete KlosterGasthof mit Biergarten. Auf den Tisch kommen regionale gutbürgerliche Gerichte mit saisonalen Spezialitäten.

Wer das Klosterleben intensiv erleben möchte, besucht die KlosterAkademie. Unter dem Motto Kunst – Spiritualität – Natur finden Interessenten hier Seminare, Workshops, Konzerte u. v. m. Der Bogen spannt sich vom kreativen Handlettering über Chormusik, Kurse in der klostereigenen Kaffeerösterei bis zum Blick hinter die Kulissen der Imkerei mit Bienengarten. Auch Intuitives Bogenschießen,

Kräuterwanderungen Yoga und TaiChi stehen auf dem Programm. In Kürze gibt es bequem buchbare Pauschalarrangements mit Klostererlebnissen.

Hintergrund



Das KlosterHotel Maria Bildhausen gehört zum unterfränkischen Münnerstadt. Es liegt im [Bäderland Bayerische Rhön](#). Die Staatsbäder Bad Kissingen und Bad Bocklet sind leicht erreichbar. Betreiber der Klosteranlage ist das Dominikus-Ringeisen-Werk. Hier werden die zahlreichen Produktionsbereiche wie Werkstätten, KlosterLaden, KlosterGärtnerei, KlosterGasthof und KlosterHotel gesteuert. Gäste sind in Maria Bildhausen herzlich willkommen und eingeladen, die klösterliche Gastfreundschaft zu genießen.

Einladung zum Unternehmerfrühstück am 20.02.19, 9.00 Uhr, im Burkardus Wohnpark Bad Kissingen



Am 22.02.18 haben der Landkreis Bad Kissingen, der Bayerische Gemeindetag (Kreisverband Bad Kissingen), die Stadt Bad Kissingen, der Hotel- und Gaststättenverband (Kreisverband Bad Kissingen), das Rhön-Saale Gründer- und

Innovationszentrum, der Bayerische Bauernverband (Kreisverband Bad Kissingen), das Unternehmensnetzwerk INKLUSION, die Lebenshilfe Bad Kissingen sowie die Lebenshilfe Schweinfurt eine Kooperationsvereinbarung unterzeichnet, um bei der Inklusion

von Menschen mit Behinderung im Arbeitsleben neue Wege zu gehen.



**Mensch
inklusive**
Arbeiten miteinander

In einigen Unternehmen ist es inzwischen normal, verschieden zu sein. So vielfältig wie

die Angebotspalette der Unternehmen ist, so unterschiedlich sind auch die Mitarbeiter.

Wie eine vielfältige Belegschaft zum Erfolgsfaktor wird, möchten wir Ihnen anhand von konkreten Praxisbeispielen aufzeigen und Sie bei einem gemeinsamen Frühstück mit Herrn Landrat Thomas Bold über den derzeitigen Stand informieren. Über Ihr Kommen würden wir uns sehr freuen und erwarten Ihr Feedback bis zum 11.02.19. Kontakt: Lebenshilfe Schweinfurt, Peter Pratsch, Telefon: 09521 954358-0, E-Mail: mensch.inklusive@lh-sw.de Weitere Information zum Projekt „Mensch inklusive“ finden Sie [hier](#).

Alltagsprobleme mit Technik elegant lösen - „Smart Home“- Leuchtturmprojekt bringt ermutigende Ergebnisse



Technische Assistenzsysteme machen ein langes selbstbestimmtes Leben möglich.
Copyright ZTM Bad Kissingen GmbH

Personen mit Einschränkungen – ob altersbedingt oder nicht – wollen gern ein eigenständiges Leben in den eigenen vier Wänden führen. Oder sich in ihrer Pflegeeinrichtung sicherer bewegen. Technische Assistenzsysteme können sie dabei unterstützen. Im Projekt Hammer 4.0 haben Partner aus Handwerk, Industrie, Forschung und Pflege gemeinsam zwei Jahre lang die Möglichkeiten dafür ausgelotet. Die Ergebnisse sind ermutigend.

Die Fragen sind oft ganz einfach: Ich höre nicht, wenn es an der Haustüre klingelt – haben Sie dafür eine Lösung? Oder: Wie kann ich den Rauchmelder in der Küche stumm schalten, wenn er wieder anschlägt, weil es beim Kochen dampft?

Volker Kiesel, Elektrotechniker aus Rottenburg, gehört zu den Handwerkern, die in das Projekt Hammer 4.0 eingebunden waren. Nach seinen Worten sind die Lösungen meist genauso einfach: eine Fernbedienung für den Rauchmelder oder eine sogenannte Blitzklingel, die nicht nur Geräusche von sich gibt, sondern auch ein helles Blitzlicht auslöst. Oder ein Bewegungssensor, der die Nachtbeleuchtung automatisch einschaltet, wenn jemand aufsteht, um auf die Toilette zu gehen.

Neue Geschäftsfelder für Handwerk und Dienstleister

Das Projekt Hammer 4.0 wurde ins Leben gerufen, um das Thema voranzubringen und zugleich Wege zu neuen Geschäftsfeldern für Handwerk und Dienstleister aufzuzeigen. Initiiert haben es die Evangelische Heimstiftung mit Sitz in Stuttgart und die Universität Tübingen, die Handwerkskammer Reutlingen und die Industrie- und Handelskammer Reutlingen. Finanziell unterstützt wurde das Projekt vom Wirtschaftsministerium Baden-Württemberg. Mit im Boot: Der Kreissenatoren Rat Tübingen sowie die Stuttgarter Tellur Gesellschaft für Telekommunikation und das [Zentrum für Telemedizin ZTM in Bad Kissingen](#). Die Projektleitung lag bei der Evangelischen Heimstiftung.

Enormes Potenzial

„Smart Home“ bietet ein enormes Potenzial gerade für die Pflege, erklärt Josef Huber, Referent Assistenzsysteme und Digitalisierung

bei der Evangelischen Heimstiftung. „Mit durchdachten technischen Lösungen können wir Menschen mit Einschränkungen das Leben tatsächlich leichter machen und ihnen mehr Sicherheit verschaffen. Und natürlich können wir damit auch die Qualität unserer Einrichtungen verbessern und unsere Pflegekräfte entlasten.“

Ein wesentlicher Baustein von Hammer 4.0 war die Einrichtung von Musterwohnungen und Referenzinstallationen. So lassen sich heute viele technische Lösungen und Assistenzsysteme in der ALADIEN-Musterwohnung der Evangelischen Heimstiftung in Stuttgart auf Praxistauglichkeit testen.

Unter anderem ist dort die bereits erwähnte Fernbedienung für Rauchmelder zu sehen, eine Blitzklingel ist ebenso installiert wie der Bewegungssensor am Bett, über den sich das Nachtlicht bei Bedarf automatisch einschaltet. Aber auch eine Herdabschaltung, die etwa demenzerkrankten Personen ein Plus an Sicherheit in der Küche gibt, und vieles mehr ist hier verbaut.

Mehr Informationen: <http://hammer4punkt0.de>

Über das Zentrum für Telemedizin Bad Kissingen



Das Zentrum für Telemedizin (ZTM) Bad Kissingen baut telemedizinische Netzwerke auf und vernetzt die Akteure im Gesundheitswesen, sowohl für die Modellregion RHÖN, als auch für weitere Regionen Deutschlands und andere europäischen Länder. Den Bürgerinnen und Bürgern möchte das ZTM damit die bestmögliche Medizin und Pflege aus unserem Gesundheitssystem bieten.

Für Ärzte, Rettungskräfte, Therapeuten und Pflegekräfte eröffnet das ZTM mit der Telemedizin neue Möglichkeiten der Vernetzung und steigert Effizienz und Qualität durch eine vernetzte Gesundheitsversorgung mithilfe von Telemedizin und Ambient Assisted Living (AAL).

Gesundes Essen mit Bio-Produkten als Ausdruck von gelebter Regionalität - RhönSprudel Genussakademie in neue Saison gestartet



In der Mitmach-Küche der Umweltbildungsstätte „Rhöniversum“ in Oberelsbach ging es beim Auftaktseminar der RhönSprudel Genussakademie für das Winterhalbjahr 2019 so richtig rund: Die Gastronomen hatten die Aufgabe, aus regionalen Bio-Lebensmitteln ein Drei-Gänge-Menü zuzubereiten. Foto: Carsten Kallenbach

Unter dem Motto „Die Bestseller auf der Speisekarte – regional, bio, fair“ startete jetzt die RhönSprudel Genussakademie in die neue Saison. Das Seminarangebot richtet sich wie in den Jahren zuvor an Gastronomen der Region, und im Mittelpunkt stehen dabei die erfolgreiche Positionierung in der Gastronomie, die Gewinnung zufriedener Gäste sowie regionale Lebensmittel und die Förderung von Beziehungen zwischen einheimischen Gastronomen, Landwirten, Produzenten und Lebensmittelhandwerkern.

Die RhönSprudel Genussakademie ist eine Gemeinschaftsinitiative des Mineralbrunnen RhönSprudel und des länderübergreifenden Vereins Dachmarke Rhön e.V. Das Seminar „Die Bestseller auf der Speisekarte – regional, bio, fair“ unterstützten aber auch die beiden Öko-Modellregionen der Landkreise Rhön-

Grabfeld und Fulda sowie die Umweltbildungsstätte „Rhöniversum“ in Oberelsbach. Regionale Bio-Lebensmittel gibt es übrigens in ausreichender Menge und Auswahl – angefangen von Rind-, Lamm-, Geflügel- und Schweinefleisch, Kartoffeln, Milchprodukten und Käse über saisonales Gemüse bis hin zu Brot, Eiern oder Nudeln.

Da das Auftaktseminar der RhönSprudel Genussakademie ein praxisorientierter Mitmach-Workshop war, bestand für die anwesenden Gastronomen nach ihrer Arbeit in der Küche die Möglichkeit, direkt mit den Lieferanten der regionalen Bio-Lebensmittel ins Gespräch zu kommen.

„Der anspruchsvolle Gast von heute erwartet in der Rhöner Gastronomie Innovation auf der einen, regionale Identität und Gewohnheit auf

der anderen Seite“, sagte Martina Klüber-Wibelitz, welche die Seminare im Auftrag der RhönSprudel Genussakademie organisiert. Gutes und gesundes Essen könne also ein Ausdruck von Heimat sein und damit Geborgenheit und Vertrautheit geben. Für das Thema Bio gebe es Hürden, räumte sie ein. Allerdings ergebe sich daraus auch ein Mehrwert für das Restaurant. Das habe mit Glaubhaftigkeit und Authentizität zu tun – und das gelinge mit regionalen (Bio)-Produkten.

Bio muss für den Gast auf der Speisekarte erkennbar sein

Biologische Lebensmittel mit der Region zu verbinden sei ein optimaler Ansatz für die Gastronomie und Hotellerie im ländlichen Raum, betonte Martin Hoffmann, Geschäftsführer der Ökop Zertifizierung GmbH in Straubing. Insgesamt gibt es in Deutschland 16 solcher Bio-Kontrollstellen, die allesamt von staatlichen Behörden überwacht werden. Hoffmann widmete sich in seinem Vortrag den allgemeinen gesetzlichen Grundlagen wie den Bio-Kennzeichnungsvorschriften. Biete ein Restaurant ein Bio-Gericht an, so müsse auch jede verwendete Zutat Bio-Qualität haben. „Die Bio-Qualität eines Produkts muss für den Gast deutlich erkennbar sein“, hob Hoffmann hervor.

Einige Gastronomen der Region haben schon seit Jahren Bio-Produkte in ihr Angebot aufgenommen und leben den Umgang mit regionalen Bio-Lebensmitteln. Für Stefan Nüchter vom Gasthof „Altes Casino“ in Petersberg sei dies ein Prozess gewesen: „Wir wollten gute, gesunde und hochwertige Lebensmittel aus der Region anbieten, und so kamen immer mehr Bio-Produkte in unsere Küche“, berichtete er. Mit Kartoffeln und Karotten haben er und sein Team begonnen – heute ziehe sich das Thema regionales Bio durch alle Bereiche bis hin zur Kosmetik in den Hotelzimmern oder den Bio-Fußboden im neu renovierten Tagungsraum.

Bio – längst mehr als ein Trend

Bio, sagte Nüchter, gebe den Gästen nicht nur mehr Sicherheit, sondern repräsentiere auch einen vernünftigen Umgang mit der Natur und den Tieren. „Die Gäste wollen wissen, woher die Produkte stammen und wie sie hergestellt wurden.“ Für Bereiche, in denen keine Bio-Lebensmittel verfügbar seien oder diese von viel zu weit her kommen, greifen die Nüchters auf regionale konventionelle Waren zurück. So

werden die Marmeladen – 5 000 Gläser im Jahr – allesamt selbst gekocht, von Früchten aus den umliegenden Gemeinden. Der Betrieb kauft darüber hinaus nur ganze Bio-Rinder ein, die komplett verarbeitet werden, um den Tieren und der Natur eine größere Wertschätzung zukommen zu lassen.

Faire Partnerschaft zwischen Gastwirt, Landwirt und Lebensmittelhandwerker

„Regionale Bio-Lebensmittel sind für uns eine Herzensangelegenheit, denn es handelt sich dabei immer um ein faires Produkt. Unsere Erfahrung ist, dass die Leute gerne bereit sind, mehr Geld für ein gutes Produkt zu bezahlen“, sagte Iris Eibeck von der Dorfstube Rengersfeld in Gersfeld. Sie bietet als Spezialität Bio-Lammfleisch vom Rhönschaf und Bio-Zickleinfleisch an. Hinzu kommen weitere Bio-Produkte wie Rind, Schwein und nahezu das komplette Gemüse- und Salatangebot und regionale Produkte wie Wild, für das es aus gesetzlichen Gründen keine Bio-Zertifizierung gibt. Bio-Produkte seien ein klarer Mehrwert auf dem Teller, und dieser resultiere sowohl aus dem besseren Geschmack als auch aus der besonderen Verarbeitung.

Die kurzen Wege tragen zu einer fairen Partnerschaft zwischen Gastwirt, Landwirt und Lebensmittelhandwerker bei. Iris Eibeck versuchte den Gastronomen während des Seminars Ängste vor den Bio-Kontrollen zu nehmen: Mit einer lückenlosen Dokumentation vom Einkauf bis zum Verkauf und einer ordentlichen kaufmännischen Buchführung sei das überhaupt kein Problem.

Überzeugend für den Gaumen: Bio und regional

Dass eine Kombination aus traditionell und innovativ, gepaart mit bio und regional, durchaus überzeugend ist, bewiesen die zahlreichen Seminarteilnehmer, die während ihres Mitmach-Workshops in der Küche gemeinsam ein regionales Drei-Gänge-Bio-Menü zubereiteten.

Das nächste Seminar im Rahmen der RhönSprudel Genussakademie findet bereits am Montag, 28. Januar, im Wohlfühlhotel „Sonnentau“ in Fladungen statt. Erstmals widmet sich die Akademie dem Thema „Das Frühstück – neu inszeniert“. Mehr Informationen zu den Seminaren gibt es im Internet unter www.rhoensprudel-genussakademie.de.

30 gemeinsame Jahre bei LABOKLIN



Dr. Elisabeth Müller bedankte sich (v.l.n.r.) bei Gisela Schoch, Ingrid Bürger und Dr. Anton Heusinger für 30 Jahre Treue zum Unternehmen; Veronika Ankenbrand fehlt auf dem Bild. (Foto: Detlef Draga).

Bad Kissingen – Als das veterinärmedizinische Labor [LABOKLIN](#) 1989 gegründet wurde, hätte wohl niemand damit gerechnet, dass das Unternehmen eine solche Erfolgsgeschichte hinlegen würde.

Mit 400 Mitarbeitern führend in Europa

Aus anfänglich 13 Mitarbeitern wurden mittlerweile fast 400. Das akkreditierte Labor hat sich zu einem der größten tiermedizinischen Labore Europas gemausert, bearbeitet etwa eine Million tiermedizinische Proben pro Jahr und bedient Tierarztpraxen und Tierkliniken weltweit.

Im Rahmen der diesjährigen Neujahrsfeier im Bad Kissinger Regentebau, zu der auch Mitarbeiter der Auslandsstandorte gekommen waren, ehrte Geschäftsführerin Dr. Elisabeth Müller vier Mitarbeiter der ersten Stunde: Für 30 Jahre Treue zum Unternehmen dankte sie Veronika Ankenbrand und Ingrid Bürger (beide

Telefonzentrale/Datenerfassung), Dr. Anton Heusinger (Leiter Mikrobiologie) sowie Gisela Schoch (Mikrobiologie). Weiterhin erhielten Claudia Erhard (Mikrobiologie) und Wolfram Klehr (Service/Statistik) ein Dankeschön für 20 Jahre Betriebszugehörigkeit.

Erweiterungsbau erweitert Platzkapazitäten um 50 %

LABOKLIN könne laut Dr. Müller beruhigt in die Zukunft schauen: Das Labor wachse beständig weiter und 2019 werde endlich der neue Erweiterungsbau in Angriff genommen, der die Platzkapazitäten um 50 % erweitere. Seit 01. Oktober 2018 verstärkte zudem Hubertus Keimer die Geschäftsführung, der zuletzt bei IDT die Funktion des Leiters der BU Tiergesundheit innehatte. Er zeichnet verantwortlich für die Bereiche Vertrieb, Service und Marketing.

Laboklin gehört inzwischen übrigens zu [BAYERNS BEST 50](#).

„Meet the Scientist“ - Wirtschaft trifft Wissenschaft



Nutzen Sie die Möglichkeit mit WissenschaftlerInnen der Universität Würzburg in ungezwungener Atmosphäre ins Gespräch zu kommen.

„**M**eeet the Scientist“ heißt das Motto einer neuen Veranstaltung, zu der die Universität Würzburg VertreterInnen von Unternehmen aus der Region einlädt.

Ideen und Konzepte entwickeln

Sie erhalten dort die Möglichkeit, in ungezwungener Atmosphäre mit WissenschaftlerInnen der Universität ins Gespräch zu kommen und gemeinsam neue Ideen und Konzepte für ihre Unternehmen zu entwickeln. Schließlich ist die Fähigkeit, in einer sich schnell wandelnden Gesellschaft flexibel und zielsicher zu agieren, ein ausschlaggebender Faktor für den Erfolg kleiner und mittlerer Unternehmen.

Die Wissenschaft bietet dazu wichtige Erkenntnisse und Impulse, etwa zu Ressourcennutzung, passgenauer Schulung ausländischer Fachkräfte, Techniknutzung im Alter, MINT-Didaktik im Ausbildungskontext, Kundenakquise, Weitergabe von Erfahrungswissen im Betrieb und vielem mehr.

Zeit und Ort

Die Veranstaltung findet statt am Samstag, 19. Februar 2019, in der Zeit von 16:00 bis 19:00 im Zentralen Hörsaal- und Seminargebäude „Z6“ am Campus Hubland Süd, Würzburg.

Das Programm

16:00-18:00: Science Slam.

WissenschaftlerInnen präsentieren in jeweils sieben Minuten für Unternehmen anknüpfungsfähige Aspekte ihrer Forschung

18:00-19:00: Dialogforum.

Austausch mit den WissenschaftlerInnen und Vorstellung weiterer Interaktionsformate

Um eine Anmeldung bis zum 15. Februar wird gebeten: tanja.granzow@uni-wuerzburg.de

Aktuelle Informationen: www.uni-wuerzburg.de/aktuelles/veranstaltungen

ESF IN BAYERN: Wir investieren in Menschen. Dieses Projekt wird von der EU mitfinanziert.

„Brexit bringt stürmische Zeiten für betroffene Betriebe“ – IHK bietet Beratungen und Informationsangebot



Mainfranken/Würzburg – Der nun aller Voraussicht nach unregelmäßige Austritt des Vereinigten Königreichs aus der EU stellt die Wirtschaft im Freistaat vor große Herausforderungen, so die IHK Würzburg-Schweinfurt. „Betroffene Betriebe haben stürmische Zeiten vor sich.

Besonders kritisch sind das Ende des freien Waren- und Dienstleistungsverkehrs sowie die Einführung von Zöllen. Unternehmen können diese Einschnitte aber mit einer guten Vorbereitung bewältigen“, ist der stellvertretende Hauptgeschäftsführer der IHK Würzburg-Schweinfurt, Jürgen Bode, überzeugt.

Er rät, das Infoportal der IHK unter www.wuerzburg.ihk.de/brexit zu nutzen. Dort gibt es hilfreiche Informationen rund um den Brexit. Unternehmen können sich individuell zum Brexit beraten lassen und haben zudem **am 26. Februar 2019** in einer kostenfreien **Informationsveranstaltung** die Möglichkeit, sich über Zoll und Einfuhrbestimmungen, Umsatzsteuer, Mitarbeiterentsendung oder allgemeine rechtliche Rahmenbedingungen zu informieren und auszutauschen.

„Das Worst-Case-Szenario eines harten Brexit wird leider sehr wahrscheinlich. Ich vertraue aber auf den Mut und die Innovationsstärke der mainfränkischen Unternehmen, um diese Herausforderung zu meistern“, so Bode.

Ein harter Brexit würde die Wirtschaftsleistung Bayerns langfristig um etwa 1,4 Milliarden Euro

pro Jahr schmälern, so eine ifo-Studie. Bayerische Unternehmen haben in Großbritannien bisher Produktions- und Betriebsanlagen im Wert von rund 22 Milliarden Euro aufgebaut, so die aktuellste Bundesbank-Statistik mit Stand Ende 2016. Es gibt circa 460 Niederlassungen bayerischer Firmen in Großbritannien, die rund 64.000 Mitarbeiter beschäftigen und einen jährlichen Umsatz von 40 Milliarden Euro erwirtschaften.

Die IHK weiß von aktuell rund 300 mainfränkischen Unternehmen unterschiedlicher Branchen und Größen, die in einer geschäftlichen Beziehung mit dem Vereinigten Königreich stehen. Bleibt es beim Austritt am 29. März, gelten für Großbritannien beim Zugang zum EU-Binnenmarkt keine Sonderregelungen.

Stattdessen greifen dann bis auf weiteres die Bestimmungen der Welthandelsorganisation (WTO). Information: Kurt Treumann, IHK, Tel.: 0931 4194-353, E-Mail: kurt.treumann@wuerzburg.ihk.de oder unter www.wuerzburg.ihk.de/brexit

Zertifikate und Fortbildungen im RSG Bad Kissingen



Weiterbildung, besser.



Datenschutz für Gesundheitsunternehmen

Die Anforderungen an das rechtskonforme Datenschutzverhalten sind für jeden in der täglichen Praxis in den letzten Jahren stetig gewachsen. Die besonders sensiblen (Gesundheits-)Daten mit denen in einem Gesundheitsunternehmen tagtäglich umgegangen wird, verlangen Führungskräfte eine besondere Verantwortung und einen erhöhten organisatorischen Aufwand ab. Oftmals ist den Betroffenen nicht bewusst, dass jedes Gesundheitsunternehmen – unabhängig von der Mitarbeiterzahl - die Grundsätze des Datenschutzes in seinem Betrieb einzuhalten hat. Aufgrund der großen Nachfrage im Bereich Datenschutz, findet das 1-tägige Seminar **am 14.02.2019** von 08.30 – 17.30 Uhr im Rhön-Saale Gründer- und Innovationszentrum Bad Kissingen, Sieboldstraße 7, 97688 Bad Kissingen statt. Weitere Infos finden Sie [hier](#).

Wissensmanagement im Unternehmen – Demographische Entwicklungen als Herausforderung für Unternehmen

Wenn langjährige Mitarbeiter/innen sich beruflich neu orientieren oder in den Ruhestand gehen, verlieren Unternehmen vor allem in Zeiten des demographischen Wandels wertvolles Know-how. Aufgrund dieses aktuellen Themas, findet **am 28.02.2019** von 08.30 – 17.30 Uhr im Rhön-Saale Gründer- und Innovationszentrum Bad Kissingen, Sieboldstraße 7, 97688 Bad Kissingen ein neues Seminar statt. Weitere Infos finden Sie [hier](#).

Gründerseminar - Besonderheiten bei digitalen Gründungen

Die zunehmende Digitalisierung bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten zur Umsetzung innovativer Geschäftskonzepte. Gleichzeitig ergeben sich auf diesem Gebiet aber auch neue Herausforderungen für Gründer/innen. Mit unserem Gründerseminar, das speziell auf derartige Anforderungen eingeht, können Sie sich optimal auf Ihre Gründung vorbereiten. Sie erhalten im Seminar einen kompakten Überblick zu Themen wie Rechtsformen, Marken- und Patentrecherche, Finanzierungsplan und Förderung. Unser Gründerseminar findet **am 21.02.19** von 09.00 bis 13.00 Uhr im Rhön-Saale Gründer- und Innovationszentrum Bad Kissingen, Sieboldstr. 7, 97688 Bad Kissingen statt. Weitere Infos finden Sie [hier](#).

Innovative Arbeitszeitgestaltung – Rechtsichere und effektive Umsetzung am 19.03.19

Stress- und Konfliktmanagement in der Arbeitswelt 4.0 am 26.03.19

Impressionen/Eindrücke/Neues von der Standortkampagne des Landkreises Bad Kissingen



Einer von drei KOB-Bussen in der Business-Metropole Frankfurt. Foto: (KOB GmbH)



Gesehen am Isartor (S-Bahn Station) in München Foto: M. Schacher



Das neue Landkreismagazin „hier.“ wurde am 30. Januar im Rahmen der [Standortkampagne](#) zum ersten Mal aufgelegt. Das Magazin hat eine Auflage von 50.500 Exemplaren. Zwecks öffentlicher Auslage können Sie das Magazin gerne bei uns anfordern (magazin@kg.de)

Das Magazin soll zeigen, was der Landkreis Bad Kissingen zu bieten hat – für junge Leute, Familien, Senioren oder auch für Firmen.

Zudem werden Projekte vorgestellt, die die Region künftig noch attraktiver machen sollen. Außerdem erfahren Bürgerinnen und Bürger wo sie Infos zu den verschiedensten Themen bekommen – zum Beispiel Bildung, Mobilität, Freizeit oder altersgerechtes Wohnen.

„Das Magazin ist ein weiterer Baustein unserer Standortkampagne. Durch deren Erfolg haben wir erfahren, dass nicht nur Leute von außerhalb, sondern auch unsere Bürgerinnen und Bürger mehr über den Ort wissen wollen, an dem sie sich wohlfühlen“, so Landrat Thomas Bold.

Darum hat sich das Redaktionsteam hinter „hier.“ auf die Fahne geschrieben, über interessante Themen zu berichten, die für

Bürgerinnen und Bürger, Unternehmen und Gäste von Belang sind.

Alleine im Jahr 2019 wird „hier.“ dreimal erscheinen. Das Magazin hat eine Auflage von 50.500 Exemplaren und wird an alle Haushalte im Landkreis verteilt. Außerdem ist es auch an vielen Auslagestellen in der Region erhältlich und online (www.landkreis-badkissingen.de/hier) zu finden.

Zudem wird es über Lesezirkel verteilt und daher bei vielen Friseursalons, in Arztpraxen und Co. bereitliegen.

Wollen auch Sie als Unternehmen das neue Landkreismagazin hier. für Ihre Kunden/Besucher/Gäste bereit halten?

Kein Problem! Schicken Sie einfach eine kurze Mail mit der gewünschten Stückzahl und Ihren Kontaktdaten an magazin@kg.de