



1. WERBELEKTORAT

KUNDE: TERRITORY CONTENT TO RESULTS GMBH, HAMBURG

HOMEPAGETEXTE MESSE MÜNCHEN, MAI 2018

(www.messe-muenchen.de/de/unternehmen/ueber-uns/unternehmensprofil/)

Connecting Global Competence: Getreu diesem Leitmotiv vernetzen wir seit mehr als fünf Jahrzehnten Menschen weltweit. Unser Anspruch: Kunden die beste Plattform für ihren Geschäftserfolg bieten – am Standort München und rund um den Globus.

Wir verbinden Menschen

Unsere Kunden suchen eine Bühne für den fachlichen Austausch, den Aufbau von vielversprechenden Geschäftsbeziehungen und die Vernetzung mit Multiplikatoren und Verbänden. All das können wir ihnen bieten: Die Messe München ist eine der weltweit größten Messegesellschaften. Neben dem Messegelände betreiben wir auch das ICM – Internationales Congress Center sowie das MOC – Veranstaltungszentrum München. Dank der 70 Auslandsvertretungen und einem Netzwerk von Beteiligungsgesellschaften in Europa, Asien, Afrika und Südamerika agieren wir global erfolgreich.

Mit unseren rund 1.100 Mitarbeitern veranstalten wir eigene Messen und Kongresse und bieten eine Plattform für Gastveranstaltungen, Hauptversammlungen, Corporate Events, Tagungen sowie Schulungen.

Themen, die für uns zählen: Digitalisierung. Globalisierung. Intensivierung.

Global vernetzt

Von München in die Welt: Das Unternehmen Messe München hat sich zum Global Player entwickelt. Wir verfügen nicht nur über langjährige Erfahrung und ein breites Expertentum, sondern haben auch eines der modernsten Messegelände der Welt. Daher wissen wir genau, wie wir internationale Leitmesse und Premium-Veranstaltungen zum Erfolg bringen.

Messe München weltweit

Wo auch immer Sie Ihren Messeauftritt oder Ihre Fachveranstaltung planen – wir unterstützen Sie gerne direkt vor Ort. Profitieren Sie von unserem weltweiten Netzwerk aus Tochtergesellschaften in Europa, Asien, Afrika und Südamerika und verlassen Sie sich auf unsere rund 70 Auslandsvertretungen, die Sie in über 100 Ländern betreuen – Tendenz steigend.

Wir veranstalten zahlreiche Fachmessen in Asien, Russland, Südamerika und im Mittleren Osten.

Mona Gleissner, Bakk.^a phil. MSc

Millstätter Str. 35, A-9545 Radenthein

Tel.: 0043 650 701 38 33

Web: www.mona-gleissner.com

E-Mail: info@mona-gleissner.com

KUNDE: LEITNER KLIMA- UND KÄLTETECHNIK GMBH & CO. KG, KIRCHBERG

WEBSHOP-TEXTE, APRIL 2017

Kühltechnik für Gastronomie & Gewerbe vom PROFI

Vom Eiscrusher bis zur Tiefkühltruhe: In unserem Online Shop finden Sie modernste Kühltechnik für Ihren Bedarf in Gastronomie und Gewerbe. Als Kühltechnik-Profi mit 30 Jahren Erfahrung vertreiben wir ausschließlich Markengeräte namhafter Hersteller – in bester Qualität und zum attraktiven Preis. Wir bieten ein umfassendes Sortiment an robuster und praxiserprobter Kühltechnik für Gastronomie- und Gewerbebetriebe. Dabei sind wir stets auf dem neuesten Stand der Technik und finden innovative Lösungen für komplexe Anforderungen. Dank jahrzehntelanger Erfahrung in der Kühl- und Kältetechnikbranche können wir Sie fachgerecht und professionell beraten. Eine schnelle und zuverlässige Abwicklung ist uns in Hinblick auf Ihre kostbare Zeit besonders wichtig.

Gerne beraten wir Sie persönlich und informieren Sie über die neuesten Technologien in Ihrem Geschäftsfeld. Sollten Sie Ihren Wunschartikel in unserem Online Shop vermissen oder anderswo günstiger sehen, lassen Sie es uns wissen! Mit Flexibilität als einer unserer Stärken unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot, das Ihren Vorstellungen entspricht.

Nicht das passende Produkt? Wir liefern auch individuell geplante Kühllösungen für den Gastro- und Gewerbebedarf

Kundenzufriedenheit steht bei uns an oberster Stelle. Es ist unser Anliegen, die beste Lösung für höchste Ansprüche in Gastronomie und Gewerbe zu finden. Sie haben spezielle Vorstellungen oder besondere Anforderungen in Ihrem Gastronomie- oder Gewerbebetrieb? Gerne erarbeiten unsere Spezialisten energieeffiziente und langlebige Kühltechnik-Komplettlösungen, die Ihren Vorstellungen entsprechen.

Wir vertrauen auf die Stärke unserer Partner

Gemeinsam mit Viessmann planen und errichten wir Kühlzellen nach Maß, die für individuelle Bedürfnisse in Gastronomie und Gewerbe optimiert sind. Mit unserem Partner Ideal/AKE planen wir maßgefertigte Sonderbau-Kühlmöbel, die mit optimaler Raumnutzung überzeugen.

Hoshizaki und Ziegler sind unsere kompetenten Partner in Sachen Eismaschinen. Ob Brucheis, Nuggeteis, StreamIce, Scherbeneis oder Blockeis – gemeinsam finden wir Ihr ideales Produkt für jeden Anwendungsfall.

Rundum-Service, alles aus einer Hand

Ob Planung, Ausführung oder Service – wir sind in allen Phasen Ihr professioneller Partner. Bei uns genießen Handschlagqualität und Kundenzufriedenheit oberste Priorität. Daher ist es für uns selbstverständlich, vor, während und auch nach der Umsetzung von Kühllösungen für unsere Kunden da zu sein. Wir übernehmen Wartung, Reparatur, Kalibrierung und Qualifizierung für jedes Kühlgerät in unserem Produktsortiment.

Mona Gleissner, Bakk.^a phil. MSc

Millstätter Str. 35, A-9545 Radenthein

Tel.: 0043 650 701 38 33

Web: www.mona-gleissner.com

E-Mail: info@mona-gleissner.com

2. TEXTIERUNG

KUNDE: LEITNER KLIMA- UND KÄLTETECHNIK GMBH & CO. KG, KIRCHBERG

PRODUKTBESCHREIBUNGEN, FEBRUAR 2018

GRAM BioLine Explosionsgeschützter Laborgefrierschrank BioPlus RF660 D

484 Liter Netto Nutzinhalt	Potentialfreier Kontakt
Selbstschließende Tür mit Schloss	Zusatzfühler
Optionale Glastüre	Akustischer und visueller Alarm
Trockenkühlfunktion	Überwachungseinheit

Der explosionsgeschützte GRAM Laborgefrierschrank BioPlus RF660 D dient der kontrollierten Aufbewahrung von sensiblen Stoffen in Forschung und Life Science.

Das Qualitätsprodukt aus dem Hause GRAM ist nach EN 61326-1 und EN 61010-1:2010 zertifiziert und eignet sich für die Lagerung von Proben, Reagenzien und Diagnostika, bei denen selbst kleinste Temperaturschwankungen schwerwiegende Folgen haben könnten.

Dank Trockenkühlfunktion wird im Innenraum des explosionsgeschützten Laborgefrierschranks aus der GRAM BioPlus-Serie die relative Feuchtigkeit reduziert.

Durch den Einsatz eines innovativen Umluft-Kältesystems mit Lamellenverdampfer werden stabile Temperaturen und eine optimale Kühlleistung im Innenraum des Kühlgerätes sichergestellt.

Bestens gerüstet ist der BioPlus RF660 D auch für Bereiche, in denen eine explosionsfähige Atmosphäre gelegentlich auftritt. Der interne sowie externe ATEX-Ex-Schutz erlaubt den Betrieb des GRAM Laborgefrierschranks auch in Bereichen nach Kategorie 3, Zone 2 (gem. EN/IEC 60079-15).

Das Profigerät des skandinavischen Herstellers GRAM ist entweder mit Edelstahl-Gehäuse oder in weiß verfügbar. Zudem verfügt der RF660 D über eine selbstschließende Türe mit Schloss.

Zahlreiche Sicherheitseinrichtungen wie Temperaturüberwachung, Tür-/Temperaturalarm und Fühlerüberwachung zählen zur Standardausstattung des BioPlus RF660 D. Über den potentialfreien Kontakt kann die Alarmweitschaltung an ein externes Fernwarnsystem erfolgen.

KUNDE: TRIVAGO N.V., DÜSSELDORF

HOTELBESCHREIBUNGEN, NOVEMBER 2017

Trilussa Palace Hotel Rom

Das mit vier Sternen ausgezeichnete Trilussa Palace Hotel Rom befindet sich in Roms bekanntem Stadtviertel Trastevere. Da man großen Wert auf Komfort und Internationalität legt, ist die Unterkunft auch für Geschäftsreisende ideal.

Die 45 Zimmer sind in drei Kategorien verfügbar: Economy, Classic und Executive. Jedes Zimmer ist mit Klimaanlage, Minibar, kostenlosem WLAN und LCD-TV ausgestattet. In jedem Raum hängen zudem Bilder der bekannten Malerin Paola Romano.

Im Trilussa Palace Hotel Rom gibt es zwei Wellnesscenter: den Domus Spa und den Moon Spa. Zudem kann man sich im hoteleigenen Fitnessraum mit Cardio- und Krafttraining in Form halten. In den Konferenzräumen finden bis zu 100 Personen Platz. Außerdem bietet man seinen Gästen ein Wäscheservice und eine bewachte Hotelgarage.

Morgens gibt es ein Frühstücksbuffet im Frühstückssaal des Hotels. In der hoteleigenen Rooftop Bar kann man sich abends bei einem Drink entspannen.

Die nächste Straßenbahnhaltestelle Ippolito Nievo befindet sich nur eine Gehminute von der Unterkunft entfernt. Den bekannten Flohmarkt von Porta Porese erreicht man zu Fuß in zwölf Minuten.

Gute Lage nahe an der Straßenbahn: Die Unterkunft befindet sich im pulsierenden Stadtviertel Trastevere, das Gäste vor allem für seine tollen Restaurants und Bars schätzen. Zudem lobt man die ausgezeichnete Verkehrsanbindung. Die nächste Straßenbahn-Haltestelle ist nur einen Steinwurf vom Hotel entfernt und fährt auf direktem Weg ins Zentrum. Das ist für den Rom-Touristen sehr praktisch: Sowohl die Fontana di Trevi als auch die Piazza Navona können auf bequeme Weise erreicht werden.

Schöne Dachterrasse mit stimmungsvollem Flair: Die Dachterrasse mit Bar wird von den Gästen gelobt. Man schätzt den schönen Ausblick und das stimmungsvolle Ambiente, das man bei einem abendlichen Drink genießen kann.

Freundliches, hilfsbereites Personal: Gäste bemerken, dass das Hotelpersonal sehr zuvorkommend und freundlich ist. Man beschreibt die Mitarbeiter als durchwegs engagiert und professionell. Vor allem das Rooftop-Barpersonal hat es den Gästen angetan. Außerdem schätzt man den Service, bei der Auswahl von Restaurants und Sehenswürdigkeiten kompetent unterstützt zu werden. Dank fachkundiger Anleitung findet man auch sicher den Weg dorthin.

KUNDE: WILD NATURE FILM OTMAR PENKER GMBH, RADENTHEIN

PRESSEMITTEILUNG, AUGUST 2017

Uralte bäuerliche Tradition inmitten von gigantischen, grünen Hügeln

In seiner Bezeichnung steckt bereits der wichtigste Hinweis auf die Beschaffenheit eines besonderen Gebirges: „Nokhn“ heißen im Kärntnerischen nämlich (ovale) Knödel. Sie geben den bis zu 2.400 Meter hohen Bergen ihr charakteristisches, sanftes Aussehen und bilden einen deutlichen Kontrast zu den schroffen Karawanken und Tauern, zwischen denen die Region eingebettet ist.

Man ahnt, dass die Nachbarn nicht aus derselben Zeit stammen können. Tatsächlich entstanden die Nockberge vor rund 60 Millionen Jahren, wurden von der letzten Eiszeit verschont und sind somit das älteste Gebirge Österreichs.

Der bekannte Naturfilmer Otmar Penker (u. a. „Wie Brüder im Wind“, „Der Schrei des Adlers“) hat mit Unterstützung von Martin Wandling (Audio- und Filmsparte der ARGEntur) für die neueste Ausgabe von Heimatleuchten einen echten, unverfälschten Blick auf die Menschen der Region eingefangen. Dazu begleitete das Duo Hans Jörg Aschbacher bei seinem achtstündigen Almauftrieb. Der Land- und Gastwirt betreibt das traditionsreiche Karlbad auf 1.700 Metern Seehöhe, wo es regelmäßig „Boood'n!“ heißt. Franz Gruber und Hans Gratzl beherrschen als eine der wenigen Bewohner noch die Kunst des Zauringbratens. So lassen sich Zäune ohne Nägel herstellen, die sich perfekt in das Landschaftsbild einfügen. Seit 16 Jahren verbringt der Almhalter Ewald Brence seine Sommer auf der Alm. Die schrägen Bergwiesen können nur mit der Hand gemäht werden – ein mühsames Unterfangen, das man an den steilsten Stücken lieber den jüngeren Männern überlässt. Franz Baier ist passionierter Jäger – ebenso wie Elisabeth Schneeweiß, die norddeutsche „Friesen“ als Exoten nach St. Oswald brachte.

Heimatleuchten zeigt, dass bäuerliches Kulturgut eine wichtige Rolle für die Identität der Menschen in den Kärntner Nockbergen spielt. Das wirkt sich auch auf die Weise aus, in der hier Tourismus betrieben wird. Jedes Jahr kommen zahlreiche Besucher in die Region. Viele von ihnen passieren die 35 Kilometer lange Nockalmstraße mit ihrem natürlichen Streckenverlauf und besuchen die Therme St. Kathrein oder das Römerbad.

Ob man Schmerzlinderung in wirksamen Bädern sucht, oder sich ganz einfach der idyllischen Landschaft mit ihren grünen Almmatten, den Zirbenwäldern und glasklaren Bergseen hingibt: Die Ursprünglichkeit der Nockberge macht Lust auf Natur und Tradition.

KUNDE: WILD NATURE FILM OTMAR PENKER GMBH, RADENTHEIN

SPRECHERTEXTE SERVUS TV-PRODUKTION, OKTOBER 2017

00:06: Eingebettet zwischen den Hohen Tauern im Westen und den Karawanken im Süden, ruht Österreichs ältestes Gebirge. Wie grüne Giganten thronen die Kärntner Nockberge über den Tälern. Mit ihren 2400 Meter hohen Gipfeln zählen sie zu den höchsten Grasbergen Europas.

00:24: Von der letzten Eiszeit verschont, entwickelte sich hier eine Vielfalt unschätzbaren Wertes.

00:30: Seit mehr als 700 Jahren treiben Bauern ihr Vieh hier herauf – und prägen so das Erscheinungsbild der Nock'n entscheidend mit.

00:42: Seit jeher lebt und arbeitet man im Einklang mit der Natur.

00:58: Ob Zäune ohne Nägel oder die Heilkraft von Kräutern und heißem Stein – kostbares Wissen wird wie ein wertvoller Schatz von einer Generation an die nächste weitergegeben.

01:44: Jahr für Jahr, immer um dieselbe Jahreszeit erscheinen sie – lautlos und schemenhaft

01:51: stehen sie plötzlich da.

01:54: Noch sind die Wildtiere unter sich. Doch das wird sich bald ändern.

02:04: Für das Rotwild sind die fernen Laute nicht fremd. Sie kennen sie schon vom letzten Jahr.

02:12: Seit den frühen Morgenstunden ist Hans Jörg Aschbacher unterwegs, um seine Rinder von St. Peter über die Nockberge auf seine Alm ins Karl zu treiben.

03:20: Die Route ist den älteren Tieren vertraut, das ist wichtig. Dennoch – ohne erfahrene Treiber wären die 25 Bergkilometer wohl kaum zu bewältigen. Sohn Luca ist bereits zum fünften Mal mit dabei.

04:00: Nach sechs Stunden und 1000 Höhenmetern – endlich – der St. Oswalder Bocksattel ist erreicht.

04:33: Die Nebelschwaden am höchsten Berg der Kärntner Nockberge, dem 2440 Meter hohen „Großen Rosennock“, verheißen nichts Gutes. Und von den Tauern ist bereits Donnerrollen zu hören. Hans Jörg macht sich Sorgen: Wird das Wetter halten? Denn ein mehrstündiger Marsch steht noch bevor - und die Nockalmstraße.

05:33: Sein Bauchgefühl hat ihn nicht getäuscht. Die letzten Kilometer werden einmal mehr zur Bewährungsprobe.

06:15: Unterdessen läuft die Vorbereitung auf die kommende Badesaison auf Hochtouren. Denn seit Ewigkeiten wird hier im Karl auch gebadet.

Mona Gleissner, Bakk.^a phil. MSc

Millstätter Str. 35, A-9545 Radenthein

Tel.: 0043 650 701 38 33

Web: www.mona-gleissner.com

E-Mail: info@mona-gleissner.com

KUNDE: MENTORIUM GMBH, BERLIN

BLOGBEITRAG, JUNI 2018

Deswegen ist es sinnvoll, eine Bewerbung umschreiben zu lassen

Von seinen Bewerbungsunterlagen erhofft man sich, dass sie zum ersehnten Traumjob im gewünschten Unternehmen verhelfen. Nachdem man sowohl das Motivationsschreiben als auch den Lebenslauf verfasst hat, sollte deshalb überlegt werden, ob man seinen Text umschreiben lassen möchte. Die folgenden vier Punkte fassen zusammen, warum das für Arbeitssuchende sinnvoll ist.

1. Ein stilistisch perfektes Bewerbungsschreiben zeugt von Qualität

Personaler haben es zumeist mit einer Fülle an Unterlagen zu tun, die ihnen Interessenten zuschicken, um sich für eine Stelle zu bewerben. Mitunter kommen hundert Bewerber auf eine ausgeschriebene Position.

Für Personalchefs und Abteilungsleiter ist es daher gar nicht so leicht, den Berg an Bewerbungen abzuarbeiten. Schließlich sollen sie möglichst rasch entscheiden, wer zum Bewerbungsgespräch eingeladen wird und wer eine Absage erhält.

Das erste Kriterium für die Entscheidung sind deshalb die Bewerbungsunterlagen. Indem die Texte quergelesen werden, machen sich die Führungskräfte im Schnellverfahren ein Bild davon, welche Bewerbungen Qualität haben und somit in die nächste Runde kommen. Außerdem entscheiden sie, welche Schriftstücke auf den „Leider-nein-Stapel“ wandern.

Ein fehlerfreies und stilistisch perfektes Bewerbungsschreiben sorgt dafür, dass die Bewerbung den strengen Blicken des Personalers genügen. Zudem erhöht es die Chance, zum Bewerbungsgespräch eingeladen zu werden.

2. Von Profis den eigenen Text umschreiben lassen

Eines kennt vermutlich jeder: Man ist blind für Fehler, die man selbst macht. Hier ein Tippfehler, da einen Beistrich vergessen. Zudem neigt man generell dazu, viel zu viele Füllwörter und unpassende Adverbien zu verwenden. Das Problem dabei? Es fällt einem selbst nicht auf. Demzufolge kann man Schwächen in den eigenen Unterlagen nicht ausbessern.

Anders geht es jenen Profis, die tagtäglich mit Texten zu tun haben. Sie bemerken auf den ersten Blick, wo die sprachlichen Schwachpunkte in einer Bewerbung liegen. Dazu gehen sie Satz für Satz durch und schreiben den Text um. So werden nicht nur offensichtliche Fehler verbessert, sondern auch Ausdruck und Stil optimiert.

3. Individuell und trotzdem fehlerfrei

In der Praxis hat sich gezeigt, dass es keine gute Idee ist, standardisierte Motivationsschreiben und Lebensläufe zu verwenden. Auf diese Weise kann man sich kaum von den Mitbewerbern abheben. Personaler kennen solche Dokumente nämlich zur Genüge.

Viel eher punktet man mit individuellen Unterlagen, die aus der Masse herausstechen. Eine Bewerbung mit persönlicher Note, die die eigene Persönlichkeit und die Stärken widerspiegelt, kann den zukünftigen Chef überzeugen. So sinkt das Risiko, in der möglicherweise großen Menge an Bewerbern unterzugehen.

Verzichtet man auf Vordrucke und typische Floskeln in seiner Bewerbung, besteht jedoch die Gefahr, Fehler einzubauen. Es kann passieren, dass bestimmte Ausdrücke überdurchschnittlich häufig verwendet sowie eine ungünstige Satzstellung gebraucht werden.

Individuell und trotzdem fehlerfrei ist möglich, wenn man seinen Text umschreiben lässt. Nur so kann man trotz persönlicher Note eine hohe Qualität seiner Bewerbungsunterlagen sicherstellen.

4. Eine Investition in die Zukunft

Sollte es mit dem einen Job leider nicht klappen, ist das auch kein Weltuntergang. Mit umgeschriebenen Bewerbungsunterlagen ist man schließlich perfekt dafür gerüstet, andere Firmen von sich und seinem Können zu überzeugen.

Wenn man seinen Traumjob bekommt, ist das natürlich Grund zur Freude. Doch wer sagt, dass man sich nicht in ein paar Monaten oder Jahren wieder beruflich verändern möchte?

Wie auch immer man sich entscheidet, mit optimierten Bewerbungsunterlagen stehen die beruflichen Türen weit offen. Seine optimierten Bewerbungsunterlagen erweitert man bei Bedarf oder passt sie an andere Stellenausschreibungen an. Wenn man seinen Text umschreiben lassen möchte, soll man auf jeden Fall bedenken, dass man damit in die eigene berufliche Zukunft investiert.

Mit diesen vier Argumenten wollten wir zeigen, warum es sinnvoll ist, seine Bewerbung umschreiben zu lassen. Wir wünschen allen, die sich gerade im Bewerbungsprozess befinden, alles Gute!