

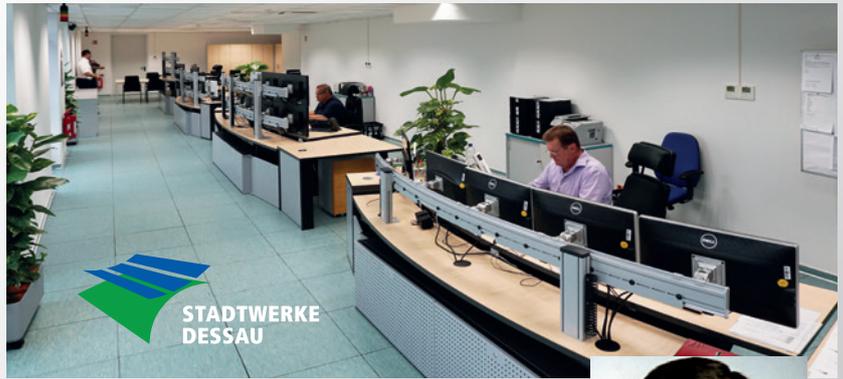
S+B direkt Seite 2  
S+B intern

S+B aktuell Seite 3  
S+B intern/Schulungstermine

S+B fun Seite 4  
abschalten/genießen/lachen

## STADTWERKE NEHMEN MODERNE VERBUNDLEITSTELLE IN BETRIEB

### S+B ERHÄLT DEN AUFTRAG ZUR LIEFERUNG UND MONTAGE DER MÖBEL



Versorgungssicherheit rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr – für Stadtwerke-Kunden ist dies selbstverständlich. In ihrer neu errichteten, zentralen Verbundleitstelle bündeln die Stadtwerke künftig die Überwachung ihrer Versorgungssparten. „Wir werden hier in modernste Leittechnik investieren und sichern damit auch in Zukunft den zuverlässigen Betrieb der technischen Anlagen und Netze zur Strom-, Erdgas-, Fernwärme- und Wasserversorgung“, so Stadtwerke-Geschäftsführer Thomas Zänger. 17 Mitarbeiter gehören zum Team der Verbundleitstelle, das im Dreischicht-System die komplexen Abläufe und Prozesse rund um die Uhr überwacht.

Es ist selbstverständlich, dass die Überwachung und Steuerung so komplexer Prozesse auch eine moderne Ausstattung der Arbeitsplätze erfordert. Die Leittechnik findet in einem zeitgemäßen und ergonomischen Möbelsystem Platz. „Durch den Wechsel von sitzender und stehender Tätigkeit, also durch die regelmäßige Bewegung direkt am Bildschirmarbeitsplatz, wird eine gesunde Durchblutung ermöglicht. Zusätzlich strukturiert die Steh-Sitz-Dynamik den Arbeitsablauf durch regelmäßige Haltungswechsel – ohne dabei die Tätigkeit unterbrechen oder wechseln zu müssen. Die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter verbessern sich durch die neue Raumgestaltung deutlich“, so Andreas Beiche, Fachberater für Büroeinrichtungen der

S + B  
Service und  
Büro GmbH.

„Das Leitsystem visualisiert alle wichtigen Prozessinformationen aus Umspannwerken, Pumpwerken, Wärmeüberträgerstationen, Gasregelstationen, Speichereinheiten und Erzeugungsanlagen“ erläutert dann noch Mirko Joachim, Leiter der zentralen Verbundleitstelle. „So können unsere Mitarbeiter mit gezielten Schalthandlungen den Anlagen- und Netzbetrieb optimieren. Bei Störungen sind wir in der Lage, den Fehler über das Leitsystem schnell einzugrenzen.“



Andreas Beiche



S+B direkt

S+B aktuell Seite 3  
S+B intern/SchulungstermineS+B fun Seite 4  
abschalten/genießen/lachen

## S+B UNTERSTÜTZT FÖRDERVEREIN MAUSOLEUM

Nicht nur Dessauern ist der beeindruckende Kuppelbau des Herzoglichen Mausoleums auf dem Areal des Tierparks gut bekannt. Das 1898 fertiggestellte Gebäude (Architekt Franz Heinrich Schwechten, auch bekannt durch Kaiser Wilhelm Gedächtniskirche und Anhalter Bahnhof in Berlin) bedarf einer umfangreichen Sanierung für die sich auch der „Förderverein Mausoleum e.V.“ stark macht.

## JUNGE LEUTE TRAGEN ZUM ERHALT DES KULTURDENKMALS BEI

Drei Jugendliche tragen innerhalb eines „Freiwilligen Sozialen Jahres Kultur“ unter fachlicher Anleitung, zum Erhalt des bedeutenden Kulturdenkmals bei.

Weitere Infos dazu unter:

<https://www.denkmalschutz.de/denkmale-erleben/jugendbauhuetten.html>

Um einen reibungslosen Start zu unterstützen, stellt S+B die Arbeitskleidung für die 3 Jugendlichen und den Betreuer zur Verfügung.



## Danilo Mielniczek erhält durch Herrn Axel Vonsien, Accountmanager der Firma BROTHER International GmbH die Urkunde „Brother Sales Expert“



Als Junior Consultant in der Kopiertechnik wurde Danilo Mielniczek im September 2015 neues Mitglied im Bürotechnik-Team der S+B Service und Büro GmbH. Die enge Zusammenarbeit mit der Fa. Brother machte es möglich, dass Herr Mielniczek zwischen Oktober 2016 und März 2017 an mehreren Seminaren in Bad Vilbel teilnahm. Die verschiedenen Module gaben einen Einblick in die Tiefen des Vertriebs und auch technische Aspekte kamen hier nicht zu kurz. Selbstverständlich wurden den Teilnehmern auch die neuen Farb-Laser Drucker ausführlich gezeigt und vorgeführt. Mit sehr niedrigen Druckkosten und ausgezeichnetem Service ist es kein Wunder, dass die Nachfrage bei unseren



Kunden hier sehr groß ausfällt. Im Ergebnis der Lehrgänge qualifizierte sich Danilo Mielniczek zum „Brother Sales Expert“ und erhielt aus den Händen von Brother-Account-Manager Axel Vonsien, die entsprechende Urkunde.

S+B direkt Seite 2  
moderne Verbundleitstelle

S+B aktuell

S+B fun Seite 4  
abschalten/genießen/lachen

## Ingo Binus geht in den Ruhestand!



Nach einem ereignisreichen Arbeitsleben, welches über viele Jahre vom professionellen Umgang mit Büromöbeln geprägt war, verabschiedete das S+B Team am 31.08.2017 Ingo Binus in den wohlverdienten Ruhestand. Die Geschäftsleitung und Mitarbeiter bedankten sich mit einem Präsent für die gute Zusammenarbeit und seinen Einsatz zum Wohle des Unternehmens, insbesondere im Bereich der Auslieferung und Montage von Büromöbeln.

## HERZLICH WILLKOMMEN!



Herr Andreas Müller, gelernter Zimmerer mit Erfahrung bei Tischlerarbeiten und im Innenausbau und Herr Thomas Wilke, ausgebildeter Bautischler mit langjähriger Erfahrung als Tischler und Servicemonteur verstärken seit dem 01.03.2017 bzw. 01.05.2017 unser Monteureteam. Durch das Ausscheiden von Herrn Piotrowsky und Herrn Binus in den jeweils wohlverdienten Ruhestand sind nun Herr Müller und Herr Wilke für die Auslieferung und Montage von Einrichtungen aller Art verantwortlich.

18.10.2017, 15:00 Uhr

### Digitalisierung im Unternehmensprozess

Die Digitalisierung scheint vor kaum einem Lebens- und Arbeitsbereich halt zu machen. Unternehmer haben längst die großen Chancen aber auch Herausforderungen erkannt. Doch gerade kleine und mittelgroße Betriebe haben besondere Schwierigkeiten, Geschäftsprozesse zu digitalisieren:

Die politisch Verantwortlichen auf Landes- und Bundes- und EU-Ebene haben diese Problematik erkannt und bieten KMU eine Vielzahl von Unterstützungsmöglichkeiten bis hin zur Bereitstellung von Fördermitteln. Kein Geringerer als der **Staatssekretär Thomas Wunsch** im Wirtschaftsministerium Sachsen-Anhalt wird über die Notwendigkeiten und Möglichkeiten der **Digitalisierung in unserem Unternehmensprozess** informieren und für Diskussionen zur Verfügung stehen.

Interessierte Unternehmerinnen und Unternehmer sind herzlich eingeladen. Für Mitglieder des BVMW Bundesverband mittelständische Wirtschaft ist die Teilnahme kostenfrei.

27.10.2017, 14:30 Uhr

### THEMA: Der Azubitag 2017 bei S+B AZUBI'S FÜR AZUBI'S

Die Duale Ausbildung umfasst immer 2 Partner: den Ausbildungsbetrieb und die Berufsschule. Auch in diesem Jahr wollen unsere Auszubildenden wieder Azubi's mit auf die Reise durch unser Unternehmen nehmen. Im Laufe des Nachmittages haben die teilnehmenden Azubi's Ihres Unternehmens die Gelegenheit in unsere Geschäftsprozesse sowie Unternehmensabläufe (Schwerpunkte: Warenwirtschaft, Lagerverwaltung und Inventur) hinein zu schnuppern. Anschließend

können von Azubi zu Azubi offene Fragen geklärt und eigene Erfahrungen ausgetauscht werden. Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Diese Veranstaltung ist kostenlos!

11.01.2017, 13:00 Uhr

Zum Jahreswechsel 2017 / 2018 ist wieder mit einer Fülle von Änderungen im Sozialversicherungs- und Steuerrecht, mit entsprechenden Auswirkungen auf die Entgeltabrechnung, zu rechnen. Anwender, die mit der Sage Personalwirtschaft arbeiten, haben die Möglichkeit alle wichtigen Neuerungen zum Jahresupdate zu erfahren.

Die Seminarteilnahme kostet 149,-€ zzgl. MwSt. je Teilnehmer. Bei mehreren Teilnehmern eines Unternehmens oder bei Vorliegen eines Hotline-Vertrages gewähren wir 20% Rabatt.

12.01.2017, 14:00 Uhr

### THEMA: Neuheiten der Sage 100 (Office Line)

Sie haben Ihre Software von Sage Office Line Evolution auf Sage 100 umgestellt? Sie wollen die neuen Möglichkeiten im Bereich der Warenwirtschaft nutzen, um noch effektiver zu arbeiten? Die Veranstaltung ist für Unternehmen mit Hotline-Vertrag kostenlos!

Wir möchten auch auf die Schulungstermine „Inventurorganisation und Inventurdurchführung“ und „Schnittstellen in der Sage 50 Handwerkersoftware“ hinweisen. Infos und Termin finden unter [www.s-b.de/schulungstermine](http://www.s-b.de/schulungstermine).

S+B direkt Seite 2  
moderne VerbundleitstelleS+B aktuell Seite 3  
S+B intern/Schulungstermine

S+B fun

## SEHENSWERT!



## Schloss Mosigkau

Von 1752 bis 1757 für die Prinzessin Anna Wilhelmine von Anhalt-Dessau als Sommerresidenz erbaut, zählt Schloss Mosigkau heute zu den letzten noch weitestgehend erhaltenen Rokokoensembles Mitteldeutschlands. Höhepunkt ist der mit reicher Stuckzier ausgestattete Galerieaal mit bedeutenden Gemälden flämischer und holländischer Meister. Von hier blickt man in den kleinen Lustgarten mit exotischen Kübelpflanzen und auf einen Irrgarten.

Knobelsdorffallee 2-3, 06847 Dessau-Roßlau,  
OT Mosigkau Tel. (0340) 52 11 39, [www.gartenreich.com](http://www.gartenreich.com)

WelterbeRegion Anhalt, Dessau, Wittenberg entdecken mit der  
WelterbeCard – [www.welterbecard.de](http://www.welterbecard.de)

## ZUM LACHEN


**DAS KOCHEATERIER EMPFIEHLT –**
ASIATISCHES SCHARFES KOKOSSÜPPCHEN  
MIT GEMÜSE UND FRITTIERTER WAN TAN

## ZUBEREITUNG

Knoblauch/Chili/Zitronengras fein würfeln. Knoblauch u. Chili mit etwas Zucker u. Salz bestreuen und mit einem breiten Messer pressen, bis eine Paste entsteht. Topf erhitzen, Rapsöl dazu und Red Curry Paste, Knoblauch, Zitronengras u. Chili erhitzen; Kokosmilch u. Sahne anreichern u. 8 Min. kochen lassen. Gemüse dünn schneiden u. im Wok scharf anbraten. Mit etwas Sojasauce löschen. Tom Kha Gai Paste zur Suppe und 2 Min. köcheln lassen.  
Für die Wan Tan Füllung alle Zutaten fein schneiden u. pürieren, anbraten mit Sojasauce löschen und etwas nachwürzen. Platten auslegen u. die Ränder mit Wasser bestreichen, je 1 TL Füllung mittig ansetzen u. als Sack zudrehen, dann goldgelb frittieren oder Dämpfen.

ZUTATEN für  
4 Personen

2 Knoblauchzehen China (geschält, fein gewürfelt), ½ TL Zucker, Salz, 2 TL Rote Curry Paste, 2 EL Soja Sauce, 1 Stange Zitronengras, ½ Chilischote, 1 Dose Kokosmilch 400ml, 2x200ml Sahne, 2-3 EL Tom Kha Gai Paste, 2 Karotten geschält, 1 kleine Zucchini gewaschen, etwas Sesamöl. Wan Tan: 4 Platten (bedeckt mit feuchtem Küchenpapier), 1 St. Tofu, etwas Sojasauce, 1 Stange Zwiebellauch gehackt, 2 Zehen Knoblauch, Basilikum, Eurograss, 1 Zwiebel gehackt, Salz, Pfeffer, Öl zum Frittieren



[www.marcochefkoch.de](http://www.marcochefkoch.de)