

VARTA AG German Brand Award erhalten

www.varta-ag.com



Andreas Fritz und Fabian Stock nahmen den Preis für VARTA entgegen. (Foto: Lutz Sternstein – www.phocst.com)

Bei den diesjährigen German Brand Awards hat VARTA mit seinem Schauraum zur Batteriegeschichte des Konzerns, der sogenannten „Time Capsule“, in der Kategorie „Brand Experience of the Year“ und „Brand Communication – Architecture & Buildings“ gewonnen. Zum vierten Mal wurden in Berlin die Preisträger des German Brand Award geehrt. Mehr als 700 geladene Gäste aus Wirtschaft, Kultur und Medien folgten der Einladung. Initiator des Awards ist der Rat für Formgebung, der 1953 auf Initiative des Deut-

schen Bundestages gegründet wurde. Mit dem German Brand Award zeichnen der Rat für Formgebung und das German Brand Institute erfolgreiche Marken, konsequente Markenführung und nachhaltige Markenkommunikation aus. „Ich freue mich sehr über diese Auszeichnung und danke der Jury für die Anerkennung“, sagt Herbert Schein, CEO der VARTA AG. „Sie unterstreicht die starke Positionierung unserer Marke, die sowohl für Tradition und Zuverlässigkeit als auch für Innovation und Technologieführerschaft steht.“ Der Schauraum „Time Capsule“ wurde entwickelt, um Besuchern des VARTA-Standorts Nördlingen die Marke VARTA, historische Exponate und aktuelle Produkte näher zu bringen sowie einen detaillierten Einblick in die spannende Unternehmensgeschichte zu geben. In ihm vereint sich die über 130-jährige Tradition und Ausblick auf technologische Innovationen. Die „Time-Capsule“ nimmt ihre Besucher mit auf eine Reise in die Vergangenheit und erzählt die Entwicklung und Meilensteine der Batterietechnologie bis hinein in die Gegenwart. Sie gibt zudem Ein- und Ausblicke in aktuelle Forschungsprojekte und Zukunftstechnologien von elektrochemischen Systemen, die die Batterietechnologie der Zukunft beeinflussen werden.

GMBH STRANAK-CONSULTING Betriebskantine: So gelingt gesunde Ernährung

www.stranak-consulting.de

Michael Stranak ist Hygiene-Spezialist. Er prüft Großküchen auf Gefahrenquellen wie Salmonellen. „Typisches Beispiel ist die Frage, ob Köche zum Schnitzel panieren frische oder Hühnerfleisch aus dem Tetrapack in die Schüssel schlagen“, erklärt der gelernte Koch, der in Heubach lebt. Selbstständig ist der gebürtige Münchner seit 2018. Geleitet hat er zuvor die Großküchen der PH in Schwäbisch Gmünd sowie die der Gmünder Firma Schleich. Zweites Standbein ist für den Dehoga-Dozent das Motto: „Gesunde Ernährung im Alltag zu integrieren“. Dafür coacht er müde Mittagesser in Betrieben und referiert und kocht in der Barmer-Lehrküche. Immer noch verbänden viele Menschen gesundes Essen mit Verzicht. Doch das stimmt so nicht. Beispiel Basenfasten. Für diese Diät hat der 51-Jährige vier Leitfäden geschrieben, die Laien helfen, mit gesundem Essen den Körper zu reinigen und abzunehmen. „In fünf Tagen sind drei Kilo drin“, verspricht er, zudem verschwinden drei Zentimeter Bauchumfang. Sein Augenmerk legt Stranak auf Snacks: „Ich habe eine Caterer-Küche geleitet, die täglich

1.000 Snacks herstellt.“ Er wisse, wie ungesund viele Zutaten sind, die im Automatenessen oder im belegten Brötchen lauern. Das Zauberwort heißt stattdessen: Meal Prep. Eine moderne Version des Vorkochens. Statt mittags eine Semmel zu verschlingen, empfiehlt er Eintöpfe im Einmachglas und Salate in der Lunchbox am Vorabend vorzubereiten.



Michael Stranaks Motto ist, gesunde Ernährung im Alltag zu integrieren. Dafür coacht er müde Mittagesser in Betrieben und referiert und kocht in der Barmer-Lehrküche. (Foto: Max Walter)

www.engineering-people.de



Leistung 4.0

Fachwissen flexibel verfügbar.

Wir sind Ihre Berater, Entwickler, Konstrukteure, Hard- und Software-Spezialisten, Tester, Automatisierer, Koordinierer, Optimierer, Experten für Dokumentation und CE.

Bei Ihnen vor Ort.

In unseren Competence Centern.

Maschinenbau

Fahrzeugtechnik

Elektrotechnik

IT & Kommunikation

Luft- & Raumfahrt

Medizintechnik

Mechatronik

Schiffbau

Anlagenbau

IHR ANSPRECHPARTNER:

Gerhard Karl

TELEFON +49 (0) 731 / 20 790-0