

„Wenn Krise so aussieht, hätten wir gerne mehr davon“

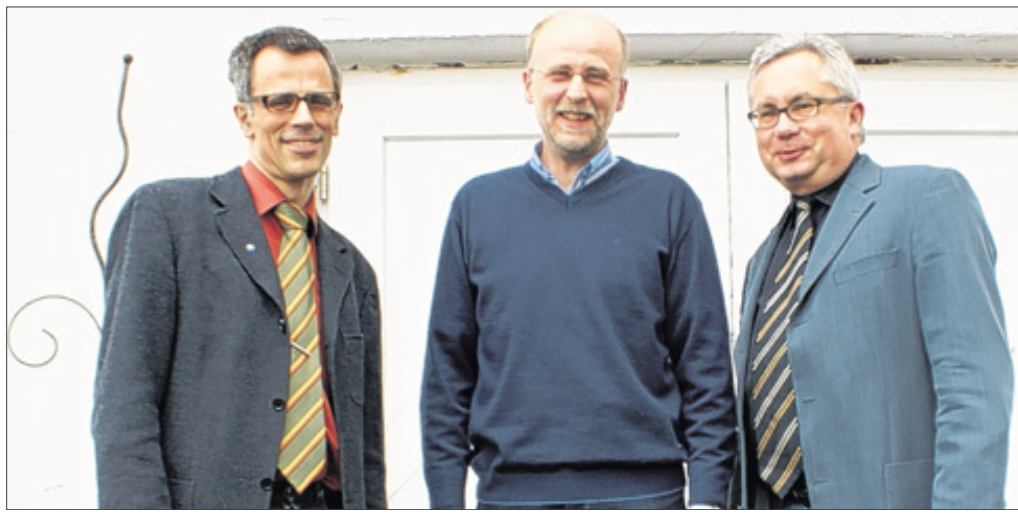
Tischler-Innung Westfalen-Süd traf sich jetzt zur Mitgliederversammlung

Wenden/Siegen. Bei der Mitgliederversammlung der Tischler-Innung Westfalen-Süd im Gasthof Scherer begrüßte Obermeister Klaus Reuter jetzt die Mitglieder mit einer positiven Aussage: Die Situation bei den Betrieben der Innung sei nicht so schlecht, wie von vielen vorhergesehen. Dies hätte jedenfalls die Frühjahrskonjunkturumfrage des Fachverbandes Tischlerhandwerks NRW ergeben.

„Wenn Krise so aussieht, hätten wir gerne mehr davon“, so die Aussage einiger Mitgliedsbetriebe aus der Region,

berichtete der Obermeister. Um den Mitgliedsbetrieben der Innung, die mit ihren 126 Betrieben zu einer der größten Innungen des Landesverbandes zählt, an diesem Abend ein interessantes Referat anzubieten, hatte der Vorstand ein Thema ausgewählt, das bei vielen Unternehmen in der täglichen Praxis häufig zu kurz komme.

Da häufig auch der Partner des jeweiligen Betriebsinhabers mit in diese Thematik eingebunden sind, waren auch diese zu diesem Tagesordnungspunkt mit eingeladen. Der aus Lemgo angereiste Referent, Dipl.-Ing.



Obermeister Klaus Reuter und Jürgen Schneider (re.) von der Kreishandwerkerschaft Westfalen-Süd, begrüßen den Referenten Helmut Haybach (li.) vom Technologiezentrum Holzwirtschaft Lemgo.

(FH) Dipl. Ök. Helmut Haybach vom Technologiezentrum Holzwirtschaft, hatte mit dem Referat „Optimierung der Büroorganisation“ das Herzstück der betrieblichen Kommunikation in den Blickpunkt gerückt.

„Im Büro“, so Helmut Haybach „wird der gesamte Informationsfluss zwischen den Beteiligten gesteuert, abgelegt und ausgewertet.“

Ein gutes Wiedervorlage- und Ablagesystem sei das A und O eines effizienten Arbeitens, zu dem insbesondere auch der Schreibtisch gehöre.

Der Referent warnte in diesem Zusammenhang vor typischen Gewohnheiten, zu denen auch die überall und in jeder Situation verwendeten Infocettel gehörten, die zumeist nur Zettelwirtschaft, nicht aber die Übersichtlichkeit verbessere.

Neben den Regularien wurde das langjährige Vorstandsmitglied Robert Gastreich aus Finnentrop zum stellvertretenden Obermeister gewählt. Die Mitgliederversammlung fand ihren Ausklang in einem gemeinsamen Abendessen.

DA VINCI
Restaurant • Pizzeria • Bar

Siegen, Kornmarkt 10
(Rathausplatz direkt am Krönchen)
Telefon 02 71 / 2 11 11
www.da-vinci-siegen.de

DA VINCI
Restaurant • Pizzeria • Bar

Eröffnungsangebot: Vom 31. 5. bis 13. 6. 2010 jede Pizza € 5,90
Zu jedem Frühstück einen Kaffee gratis!

Jeden Montag: Mittagsbuffet von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr für € 9,80
Ab 17.30 Uhr alle Pizzen nur € 5,90

Jeden Dienstag: Von 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr 1 Stück Kuchen + 1 Tasse Kaffee oder Tee für € 3,40

Jeden Mittwoch: Alle Nudelgerichte ab 17.30 Uhr für € 5,90

Frühstück von: Montag bis Samstag von 9.30 Uhr bis 11.30 Uhr mit z. B.:
- Panini Classico (Kochschinken, Gouda, Salat, Tomaten, Gurken, Kräutersauerrahm)
- Tramezzini Rusticale (krosser Speck, Ei, Salat)

Für Studenten: Alle großen Gerichte zum Preis der Kleinen!

Montag bis Donnerstag von 9.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Freitag und Samstag von 9.30 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Treffpunkt am Kornmarkt

Restaurant „Da Vinci“ eröffnete am Freitag in Sichtweite der Nikolaikirche

Siegen. Abschied aus der Hinterstraße: Das Siegener Restaurant „Da Vinci“ ist umgezogen und nun am Kornmarkt 10, am Marktplatz unterhalb der Nikolaikirche zu finden. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten erleben die Gäste die Pizzeria in einem völlig neuen Ambiente.

Dort, wo einst das Café Harr ein beliebter Treffpunkt in der Krönchenstadt war, bietet das 15-köpfige Team um Petra und Norbert Gatz seinen Gästen jetzt einen gemütlichen Gastronomiebetrieb, in dem Jung und Alt zusammenfinden. Neben verschiedenen warmen Gerichten gibt es jetzt auch eine Auswahl an selbst geba-

ckenen Kuchen. „Im Gegensatz zur Hinterstraße haben wir jetzt eine richtige Bar“, so Petra Gatz. 30 Sitzplätze bietet der Frühstücks- und Barbereich. 50 Personen finden im Saal Platz, während im großen Restaurant 106 Gäste sitzen können. Weitere 40 Stühle stehen auf der Terrasse, auf der man das Treiben auf dem Rathausplatz gut im Auge hat.

Im Vergleich: In den ehemaligen Räumlichkeiten in der Hinterstraße gab es nur 129 Sitzplätze. Aber keinesfalls nur die Größe ändert sich mit der Neueröffnung. Petra Gatz hat alle Deko-Artikel, Musikinstrumente, Bilder und sonstige Dinge mitgenommen und durch die



Die Arbeit der letzten Wochen hat sich gelohnt – Norbert und Petra Gatz belohnten sich mit einem Glas Wein. Foto: kaio

lichtdurchfluteten Räume kommen diese nun viel besser zur Geltung.

In einer Ecke gibt es eine in Gold gehaltene Sitzbank, während die sonstigen Stühle in einem dunklen Braun gehalten sind. In einem Raum bietet der „Möbelfavorit“ aus Weidenau in immer wechselnden Abständen die Sitzmöglichkeiten. „Dort können die Gäste gleich Probessitzen und die Möbel auf Wunsch auch kaufen“, erklärt Petra Gatz. In einem Nebenraum zeigt eine große Wandzeichnung den Künstler Leonardo da Vinci. Auch sonst ist die neue Pizzeria sehr geschmackvoll eingerichtet worden. Während früher die Räume durch die wenigen Fenster relativ dunkel waren, entwickelte man aufgrund einer Umfrage in der Oberstadt in Verbindung mit den frischen Ideen des Betriebshepaares Gatz eine moderne Umgestaltung.

Die Speisekarte bietet mit 68 Gerichten garantiert für jeden Geschmack etwas Passendes. Alle Speisen gibt es in zwei verschiedenen Größen. Klein oder groß, ganz nach dem Hunger der Gäste. Für Kinder gibt es neben einer 20 Zentimeter kleinen Pizza, Fischstäbchen mit Pommes und Nudeln aller Art auch einen Räuberteller. In der Speisekarte wird dieser mit der

Unterschrift „Ein leerer Teller, um bei den Eltern zu räubern“ beschrieben. Eine schöne Sache für Familien mit kleinen Kindern – bezahlt werden muss hier für die Kleinen nämlich nur das Getränk. „Alle Speisen sind frisch zubereitet und enthalten keine Fertigprodukte“, betont Norbert Gatz, der 1993 mit einem Geschäftspartner das „Da Vinci“ in der Hinterstraße eröffnete. Als er seine heutige Frau im Berchtesgadener Land – der Heimat der beiden – kennenlernte, gab er das Restaurant 1997 an seinen damaligen Geschäftspartner ab.

2002 kehrten Petra und Norbert Gatz zurück ins Siegerland. Gleichzeitig stieg Norbert Gatz als Geschäftsführer wieder in die Gastronomie ein. 2005 pachtete Petra Gatz schließlich das sehr erfolgreich laufende Restaurant „Da Vinci“ und führt dies auch jetzt noch zur großen Zufriedenheit ihrer Gäste. Wer im „Da Vinci“ noch kein Stammgast ist, kann dies zügig ändern – etwa durch die Teilnahme am Gewinnspiel im Rahmen der Neueröffnung. Wer als Hauptgewinner gezogen wird, erhält ein Jahr lang jeden Monat ein Hauptgericht frei.

In Kürze ist das „Da Vinci“ im Internet unter www.da-vinci-siegen.de zu finden. kaio

METRO
Cash & Carry Deutschland

Herzlichen Glückwunsch!
Wir haben die Versicherungskosten gesenkt!

Allianz Generalvertretung Michael Mathias

Hohler Weg 75 • 57072 Siegen
Telefon 02 71/33 10 78 • Fax 02 71/33 90 31
michael.mathias@allianz.de • www.michael-mathias-allianz.de

Glas- & Gebäudereinigung BLITZ-BLANK
Inhaber A. Kleie

Siegstraße 171
57076 Siegen
Tel. (02 71) 3 13 63 67
kleiegebäudereinigung@t-online.de

SCHUPPENER
SCHANKTECHNIK

Garnisonsring 36 57072 Siegen
Tel. 0271/66 100 44 Mobil 0171 32 59 626
info@schuppener-schanktechnik.de
www.schuppener-schanktechnik.de

KASSEN Stracke

57074 Siegen • 0271-334569
www.kassen-stracke.de

Für SIE: service@kassen-stracke.de

• Kauf • Mieta • Leasing

Ausstellung + Werkstatt
Meisterbetrieb
57074 Siegen • Leimbachstraße 144

• Beratung • Service • auch für Ihre Kasse

Bitburger
ALKOHOLFREI

Getränkegroßhandel FRITZ WICK

Bitburger
Bottle ein Bit