



Links: Sebastian Hafner und Daniel Meyer: „Unsere Premium-Wagen stammen aus österreichischem Erstbesitz und sind maximal fünf Jahre alt.“

Rechts: Im stylischen Ambiente einen Gebrauchtwagen kaufen

Die Premium-Profis!

Hier trifft BMW-Know-how auf Stil: Meyer-Hafner bietet Premium Gebrauchtwagen im edlen Ambiente eines Autohauses.

Sie suchen einen hochwertigen gebrauchten BMW oder Mini und wollen beim Gebrauchtwagenkauf nicht auf das edle Ambiente eines Autohauses verzichten? Dann sind Sie bei Meyer-Hafner Premium Gebrauchtwagen an der richtigen Stelle. „Wir haben eine große Auswahl an BMW- und Mini-Premium-Fahrzeugen

aus erster Hand, die nicht älter als fünf Jahre und aus österreichischem Erstbesitz sind“, sagen die Geschäftspartner Sebastian Hafner und Daniel Meyer.

Know-how&Leidenschaft. Letztes Jahr haben Hafner und Meyer das ehemalige Autohaus Marack in der St. Veiter Straße gekauft und dort ein

edles Premium-Gebrauchtwagen-Autohaus eröffnet. Mehr als 25 Jahre war Daniel Meyer bei BMW beschäftigt. Sebastian Hafner war zuvor mehrere Jahre selbstständig erfolgreich im Gebrauchtwagenhandel tätig. Meyer-Hafner sind offizieller Partner der Alphera Bank (100% Tochter der BMW Bank) und bieten über diese Leasing bzw. Finanzierung an.

Kontakt

MEYER-HAFNER

Premium Gebrauchtwagen
St. Veiter Straße 186
9020 Klagenfurt
Tel.: 0664/4252961 oder
0664/1522559
www.meyer-hafner.at

Köstlicher Treffpunkt

Auf der GAST Klagenfurt präsentierte KARNERTA seine Spezialitäten und Innovationen, die zu 100 % aus Österreich kommen. Zum Verkosten wurde unter anderem „slow cooked by KARNERTA“, die neue Produktlinie aus der Eigenproduktion des Kärntner Traditionsunternehmens, angeboten. Die Rohstoffe dafür sind von höchster heimischer Qualität, es wird auf jegliche Zusatzstoffe verzichtet und das langsame Garen bietet besten Fleischgenuss. Aus der Produktwelt Teigwaren wurden die neuen saisonalen Nudelspezialitäten aus der Eigenproduktion „Ravioli Bärlauch“ vorgestellt. Auch hier wird auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Farbstoffe verzichtet. Ein weiteres Highlight am Stand war die



Die „Speckboutique“ von KARNERTA lud zur Verkostung regionaler Köstlichkeiten

„Speckboutique“ mit Verkostung aller AMA zertifizierten Kärntner Speckspezialitäten. Nach über sechzig Jahren zählt KARNERTA zu den heimischen Top-Produzenten und -Lieferanten für Gastronomie, Hotellerie, Großküchen sowie dem Lebensmittel Einzelhandel in den Produktwelten Fleisch, Fisch und Teigwaren.

Ingrid Herrenhof

NIMARO on Social Media



Produktionsleiter René Artzmann und Mitarbeiterin Angelika Utschoung an der neuen Maschine

NIMARO nimmt in der Produktion und im Office-Bereich Anpassungen vor: eine neue digitalisierte Siebdruckmaschine ging in Betrieb, Office-Agenen wurden strategisch umgebaut und neue Marketinglösungen erarbeitet. So wird der seit 71 Jahren bestehende Mappen- und Hüllenprofi auch die Social-Media-Kanäle nutzen und seine Marktkommunikation erweitern. Die hohe Qualität der NIMARO-Produkte „Made in Austria“ soll im Netz

noch sichtbarer werden. „Ab Mai sind auch wir auf Facebook und YouTube online vertreten“, so GF Sabine Artzmann.

Kontakt

NIMARO
ARTZMANN GMBH

Am Platz 8-9
9071 Köttmannsdorf
Tel. +43/(0)4220/2231
Fax +43/(0)4220/2572
office@nimaro.at
www.nimaro.at
facebook.com/
NimaroArtzmannGmbH