

Kreative startet

Know-how sie erarbeiten wollen. Unterstützt werden sie dabei in betriebswirtschaftlichen, rechtlichen oder persönlichen Fragen. Trautenberger: „Die Trainer unterstützen mit einem Methodenmix an interaktiven und innovativen Tools aus der Organisationsentwicklung und Unternehmensberatung.“

Herzstück ist die Idee

Das Herzstück im Kreativwirtschaftscoaching sind die Kooperationsprojekte der Teilnehmer, an denen die vermittelten Methoden gleich direkt in der Praxis getestet werden. „Sehr häufig entstehen aus beispielhaften Ideen innovative Projekte, die tatsächlich eine Umsetzung erfahren“, so Trautenberger.

Erfolgsgeschichte Bookazine

Ein Beispiel für eine solche Er-



„Die individuelle Betreuung und Arbeit an konkreten Projekten stehen im Mittelpunkt.“

GERIN TRAUTENBERGER

KAT/Stefan Seelig

folgsgeschichte ist das „Bookazine Benediktinermarkt“, das 2016 entstanden ist. Eine hochwertige Magazininform, fast ein Buch, in dem vier Klagenfurter den Benediktinermarkt als besonderen Erlebnisort darstellen. Für dieses Projekt haben sich damals Fotograf Arnold Pösch, Foodbloggerin Catrin Neumayer, Texterin Kathrin Gindl sowie Grafikdesignerin Julia Groier-Bleiweis zusammengefunden und ein Nachschlagewerk kreiert, in dem man immer wieder gerne blättert. Und gustiert, denn Momentaufnahmen und Stimmungsbilder fangen die

Atmosphäre des kulinarischen Herzens Klagenfurt ein und die Rezepte machen Lust, gleich dort einkaufen zu gehen.

„Wir haben beim Kreativwirtschaftscoaching C hoch 3 gelernt, dass Kooperationen wichtig und sehr produktiv sein können. Als Team haben wir sehr gut funktioniert und uns gegenseitig ergänzt“, erinnert sich Grafikdesignerin Groier-Bleiweis. Denn: „Wenn man alleine an neuen Projekten oder Konzepten arbeitet, wirft man manche Idee schneller über Bord als im Team. Gemeinsam ist man kreativer, innovativer und motivierter.“

Anmelden bis 9. November

Für das diesjährige Kreativwirtschaftscoaching können sich kreative Köpfe noch bis 9. November anmelden. Infos und Anmeldung: www.kreativwirtschaft.at

Es ist Speckzeit bei Kärntner Fleisch

Kärntner Fleisch ist ihr kompetenter Partner für die Speck- und Salamiproduktion. Neben dem besten Frischfleisch aus der Region, finden Sie eine große Auswahl an Därmen und Gewürzen. Sie können das Fleisch entweder in Großteilen oder bereits fertig zugeschnitten einkaufen. Das fachkundige und freundliche Personal erwartet Sie in den Frischfleischmärkten in Klagenfurt, St. Veit und Wolfsberg. WERBUNG



Bernhard Dolzer, Bereichsleiter Fleischhandel

Foto: KK

Nimaro expandiert jetzt in die westliche Richtung

KÖTTMANNSDORF. Der Köttmannsdorfer Kunststoff-Produzent Nimaro macht sich auf den Weg in Richtung Westen, genauer gesagt werden die Märkte in Salzburg, Tirol, Vorarlberg, der Schweiz und Liechtenstein verstärkt bearbeitet. Dabei hilft die Vertriebsagentur Christina Leitner, sie ist die Tochter des bisherigen Partners Hubert Leitner.

Die Schweiz ist interessant wegen des guten Franken-Wechselkurses und aufgrund des hohen Anspruchs in Bezug auf Produktqualität. Nimaro setzt dabei auf Präsentationen und will mit Nischenprodukten wie speziellen Hüllen und Präsentationsmappen punkten.

Viele neue Kontakte

Es bestehen auch schon Kontakte zu Außenhandelsdelegierten für die Schweiz und Deutschland. Sabine Arzt-



Sabine Arzmann und Produktionsleiter René Arzmann Nimaro

mann, Geschäftsführerin von Nimaro: „Am Außenwirtschaftstag der Wirtschaftskammer Kärnten bot sich da gleich eine gute Gelegenheit, die wir sehr gerne genutzt haben. Neben der geballten Wirtschaftsinformation sorgten auch viele persönliche Gespräche für einen regen Austausch und wertvollen Erfahrungszuwachs. Und viele neue Kontakte haben sich dabei auch ergeben.“

einfach Qualität

Einsalz-Aktion

bis 02.11.2018

S-SCHLÖGEL wie gewachsen, Klasse E	2,99 Euro/kg
S-SCHLÖGELPLATTE fertig zum Einsalzen, Klasse E	3,89 Euro/kg
SCHWEINEHÄLFTE mit Kopf, Klasse E	2,69 Euro/kg
S-KARREE LANG wie gewachsen, mit Filet, Klasse E	3,49 Euro/kg
S-KARREE KURZ ausgelöst, für Karreespeck, Klasse E	4,39 Euro/kg
S-SCHULTER ZUM WURSTEN ausgelöst, ohne Schwarte	3,49 Euro/kg

Fleischmarkt Klagenfurt
Schlachthofstraße 5, Tel. 0463/55919

Fleischmarkt St. Veit/Glan
Lastenstraße 28, Tel. 04212/45558

Fleischmarkt Wolfsberg
Grazer Straße 16, Tel. 04352/46091

unser Kärntner Fleisch

Preise verstehen sich inkl. 10 % MwSt! Bei dieser Aktion ist kein Abzug der Bauer-Bonus-Card möglich!