

REFERENZEN

LEBENSMITTEL

Büsumer Feinkost
RILA Feinkost-Importe
Stührk Delikatessen

TECHNIK

Hans Sauer Baumaschinen
PartnerTech Kassensysteme

ANWÄLTE, STEUERBERATER

Eisenführ, Speiser & Partner
KMP Rechtsanwälte
metax Steuerberater
Siewert Witte Steuerberater
Tax Relax Buchhaltung online
Wika Steuerberater

KUNST

Avokato Kunstwerkstatt
Hamburger Jugendkunstschule
Märchenraum

VERLAGE

Erika Klopp Verlag
Friedrich Oetinger Verlag
Heinrich Ellermann Verlag

TOURISMUS

Hamburger Elbinseltour

AUTO

Norddeutsche Autoleasing

FINANZDIENSTLEISTUNG

Hesse von Nordeck

UND ANDERE

LESEPROBEN

TEXTE: CAROLINE KREUSLER

1. AUSZÜGE AUS KUNDENZEITSCHRIFTEN UND NEWSLETTER

Anspruch trifft auf Qualität

Er gilt schon heute als eine Legende, er war der erste 3-Sterne-Koch in Deutschland und wurde zudem 1994 vom französischen Gourmet-Führer Gault Millau zum „Koch des Jahrhunderts“ erhoben: Eckart Witzigmann hat Küchengeschichte geschrieben. Sein legendäres Restaurant Aubergine in München wurde zur Lehrstätte einer ganzen Generation europäischer Köche. Sich selbst bezeichnete der Starkoch einmal als „gastronomischen Chefregisseur“. Ohne Frage: Neben Können und Kreativität steht Eckart Witzigmann für besonders hohen Anspruch an Qualität. Neuestes Vorhaben ist die Entwicklung einer eigenen Reihe von Lachsprodukten im Hause der Stührk Delikatessen: geräucherter Alaska Wildlachs und Zuchtlachs aus Norwegen in der bekannten Stührk-Qualität - mit der Empfehlung des Jahrhundertkochs. Diese Produkte werden in einem ganz besonderen Maße für den hohen Anspruch genussverwöhnter Feinschmecker stehen. Die offizielle Vorstellung der neuen Produkte wird auf der InterMopro im September erfolgen: Dann werden Stührk Delikatessen gemeinsam mit Eckart Witzigmann das neue Projekt der Öffentlichkeit präsentieren.

Er kam, sah und siegte.

Dass es ein starker Kerl ist, war allen bei Stührk Delikatessen schon vorher klar. Aber dass der Bären Beißer bereits vor seiner Markteinführung eine solche Beachtung finden würde, hätte sich in Marne wohl niemand zu träumen erhofft. Gleich bei seinem ersten Auftritt im April auf der European Seafood Exposition wurde er als „bestes Einzelhandelsprodukt“ und als „beste Produktlinie“ mit dem Prix d'Elite ausgezeichnet. Im vergangenen Monat folgte die Goldmedaille der DLG, mit der sich die Bären Beißer-Produkte nun präsentieren dürfen. Startschuss und Markteinführung für das starke Quintett wird in der 33. Woche erfolgen. Dann beginnt der Verkauf der phantastischen Fünf in den Geschmacksrichtungen Natur, Honig & Senf, Hot Mango, Zitrone & Pfeffer und Kräuterbutter. Die Bären Beißer sind edle Streifen vom MSC-zertifizierten Wildlachs aus den klaren Gewässern vor Alaska. Das ist erstklassige Qualität aus nachhaltiger Fischerei, gekonnt veredelt im Hause der Stührk Delikatessen. Auffällig an diesem Produkt ist die an den Wildlachs-Streifen belassene Fischhaut, die den handfesten Charakter des exklusiven Snacks unterstreicht. Denn der Bären Beißer ist ein unkomplizierter Genuss: Nach dem Entfernen der silbern glänzenden Haut kann der geräucherte Wildlachs sofort kalt oder kurz erwärmt verzehrt werden. Und setzt bärenstarke Maßstäbe. Garantiert zertifiziert und prämiert.

Machen Sie sich schon mal nordseefrisch!

Kurz vor Beginn der langen Sommerferien üben hier Wind und Sonne ganz kräftig, um für die Nordseefreunde vorbereitet zu sein. Immer mehr naturliebende Urlauber erfreuen sich in den Sommermonaten an dieser einzigartigen Landschaft. Kommen Sie in diesem Jahr zu uns in das schöne Dithmarschen: eine Halbinsel mit grünem Strand und der endlosen Weite des Wattenmeeres. Nicht nur für Kinder gibt es hier viel zu entdecken. Es ist ein ganz besonderes Erlebnis, das faszinierende Naturschauspiel von Ebbe und Flut zu beobachten oder an einer Führung durch das größte Naturschutzgebiet Mitteleuropas teilzunehmen. Hier können Sie sich die frische Meeresluft um die Nase wehen lassen: im Strandkord, bei ausgedehnten Spaziergängen oder bei Fahrradtouren über das flache Marschland. Und bei uns ist immer etwas los: Vom 20. Juli bis zum 3. August finden wieder die beliebten Kutterregatten rund um die Hafenecken in Friedrichskoog und Büsum statt. Wie jedes Jahr werden sich die Kutterflotten präsentieren - und wer möchte, kann sogar beim Kutterkorso auf einem der bunt geschmückten Krabbenkutter mitfahren. Natürlich wird auch an Land kräftig gefeiert: mit leckeren, frischen Nordseekrabbenbrötchen, viel Musik und guter Stimmung.

Alle Jahre wieder ...

Schon seit Wochen weihnachtet es wieder. Doch bevor wir uns so richtig auf das festliche Essen, das feierlich geschmückte Haus und den Duft der frisch gebackenen Plätzchen freuen dürfen, vergehen die letzten Wochen im Jahr meist sehr arbeitsreich - und ganz und gar unbesinnlich. Die Adventszeit kündigt das Fest ja lange genug vorher an, aber es kehrt doch erst dann richtige Ruhe ein, wenn das letzte Geschenk ausgewählt, der Kühlschrank gut gefüllt und der Tannenbaum gekauft ist. Spätestens dann sollten wir die Chance nutzen, zur Ruhe zu kommen und den Termindruck der letzten Wochen hinter uns zu lassen. In diesen Tagen haben wir wieder einmal die Möglichkeit, uns auf das Wesentliche zu konzentrieren und gemeinsam mit Familie und Freunden eine wirklich besinnliche und harmonische Zeit zu erleben. Wir wünschen Ihnen ein friedliches Weihnachtsfest - mit Kerzenschein und Tannenduft und wenigstens einigen Momenten wirklicher Stille.

Surimi-Sticks: Die Wucht in Tüten

BFG bringt junges ready-to-go-Produkt auf den Markt

Der "Fanti-Crab"-Snack ist da! Er ist jung, frisch und fertig zum Verzehr: portionsweise abgepackte Surimi-Sticks, komplett mit zweierlei Saucen aus dem Hause Heinz, laden zum unkomplizierten Genuss ein. In jeder Tüte finden sich 200 Gramm dieses Finger-Food-Artikels zusammen mit 2 x 25 Gramm Sauce: Der Kunde hat die Wahl zwischen Cocktailsauce, Ketchup und Mayonnaise mit jeweils einer Extra-Sauce. Die insgesamt sechs Variationen bieten eine interessante Abwechslung und laden immer wieder zum Probieren ein. Die BFG wird dieses neue Produkt auf der Seafood-Messe in Brüssel präsentieren. Mit seiner Einführung reagieren die Büsumer auf die wachsende Nachfrage nach Convenience-Produkten. Genuss soll heute überall verfügbar sein und darf keine Umstände bereiten. Qualität und Frische zum Aufreißen, Reinbeißen, Genießen - und dank der beiliegenden versiegelten Stäbchen behalten Sie dabei sogar saubere Hände. Egal, wo Sie sind.

Unser Fitness-Sommertipp:

Die knackig-frischen Eismeergarnelen aus der atlantischen Tiefe

Sie sind klein, frisch, nahrhaft und kommen aus dem tiefen, kalten Wasser des nördlichen Atlantiks: die Eismeergarnelen. Als ideale Begleiter für die gesunde, leichte Sommerküche sind sie - zum Beispiel auf einem frischen Sommersalat angerichtet - optisch und geschmacklich ein Hochgenuss. Durch das kalte Wasser, in dem sie leben, brauchen diese Garnelen eine längere Zeit um heranzuwachsen, was zu der besonderen Qualität ihres Fleisches führt. Die Büsumer Fischerei bietet diesen leichtverdaulichen Sommergenuss inklusive Omega-3-Fettsäuren an. Und zwar in der Tiefziehschale und im Becher, frisch und tiefgefroren. Auch wenn der Sommer irgendwann wieder vorbei ist. Sie haben keine Rezeptidee? Dann sehen Sie sich doch das neue Rezept des Monats auf der Homepage www.krabben.de an!

LESEPROBEN

2. BROSCHÜREN UND FLYER

(...)

Unsere Kompetenz.

Ständige Neuerungen im scheinbar undurchsichtigen Dickicht der Steuergesetzgebung lassen so manchen Steuerlaien verzweifeln. Dazu erschweren komplizierte Formulierungen das Verständnis und bereiten zusätzliche Probleme. Das belastet, kostet Zeit - und im schlimmsten Falle auch Ihr Geld.

Lassen Sie sich in Ihren Vermögensfragen von uns beraten. Mit unserem fundierten Fachwissen helfen wir Ihnen, Ihre Steuern zu senken und Ihr finanzielles Wachstum zu sichern. Wir finden für Sie den individuell besten und sichersten Weg, um Ihre Vermögensverhältnisse zu optimieren und eine erfolgreiche Weichenstellung für die Zukunft zu sichern. Individuell, engagiert und clever.

Unser Spezialgebiet: Steuerfragen im Gesundheitswesen.

Das Gesundheitswesen ist heute gekennzeichnet durch Verknappung der Mittel, eine veränderte Verteilung und fortschreitende Budgetierung und Reglementierung. Behalten Sie Ihren Kopf frei für Ihre Arbeit - wir kümmern uns um Ihre Vermögensfragen. Unsere Sozietät ist seit über 25 Jahren auf dem Gebiet der Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung für Heilberufe tätig. Damit verfügen wir über einen großen Erfahrungsschatz und ein besonderes Detailwissen auf diesem Gebiet.

Unsere Philosophie.

Sie werden uns verstehen. Denn wir erklären Ihnen komplexe Sachverhalte klar und verständlich. Das stellen wir seit vielen Jahren als Fachreferenten unter Beweis.

Bei uns stehen Sie als Mandant im Mittelpunkt. Für Sie veranstalten wir regelmäßige Mandantentreffen, bei denen Sie die Möglichkeit zum gegenseitigen Austausch haben.

Wir verstehen uns als Ihr persönlicher Ratgeber und Wegbegleiter, denn gemeinsam mit Ihnen werden wir den besten Weg für Sie finden! Mit verständlichen Worten, transparenter Kostenkalkulation und fairen Preisen.

Stellen Sie uns auf die Probe.

Vereinbaren Sie einen Termin für ein erstes Gespräch. Das ist kostenlos und unverbindlich. Aber keinesfalls umsonst.

(...)

(...)

Jedem das Seine.

BERATUNG: PLANUNG, VERKAUF UND INBETRIEBNAHME

Das Wichtigste bei uns sind Sie. Durch engen Kontakt zu den Herstellern kennen wir die Entwicklungen am Markt und können Ihnen genau das Richtige anbieten. Damit Sie Ihre Produktion maximieren und Ihre Kosten reduzieren können. Und dafür nehmen wir uns Zeit. Ohne Wenn und Aber. Wir verkaufen ausschließlich hochwertige Markenware von allen führenden Herstellern. Für Ihre Planungssicherheit – denn Reparaturen bedeuten Ausfallzeiten und kosten Ihr Geld.

Wenn´s dann doch mal hakt.

SERVICE: REPARATUR UND INSTANDHALTUNG

Wir prüfen Ihre defekten Geräte mithilfe modernster EDV-Technik und reparieren ausschließlich mit Originalersatzteilen. Und das in maximal 48 Stunden. Lieferverträge mit allen führenden Herstellern garantieren kurze Wiederbeschaffungszeiten. Unser professionelles Servicesystem ermöglicht schnellste Reparaturabwicklung und umgehenden Versand. Behalten Sie immer den Durchblick: Im Internet können Sie Ihren Auftrag jederzeit verfolgen!

Schraube locker? Macht nix.

SERVICE: ERSATZTEILVERKAUF

Fragen Sie uns! Selbstverständlich beraten wir Sie gerne auch bei allen Ersatzteilfragen. Sie brauchen ganz schnell ein wichtiges Teil? Dann finden Sie auf der Homepage www.hans-sauer.de unsere tagesaktuelle Ersatzteilplattform mit Geräten, Explosionszeichnungen und Stücklisten. Innerhalb von 48 Stunden nach Eingang Ihrer Bestellung verlässt die Sendung unser Haus. Darauf können Sie sich verlassen.

(...)

(...)

Marktführer mit Komplettlösungen

PARTNER TECH ist der weltweit führende Anbieter von IT-Systemen für den POS. Schwerpunkt ist die gesamte Kassen- und POS-Peripherie für Gastronomie, Handel und Logistik. Mit innovativer, bedarfsgerechter und benutzerfreundlicher Technik bietet das Portfolio der PARTNER TECH ein lückenloses Spektrum an Premium-Hardware für den modernen Kassenplatz.

Seit vielen Jahren ist die PARTNER TECH ein kompetenter Partner der Industrie: zum weltweiten Kundenkreis gehören namhafte Unternehmen wie Burger King, H & M und Holiday Inn, aber auch Distributoren und führende Systemintegratoren.

Die PARTNER TECH Europe GmbH in Hamburg ist das europäische Kompetenzzentrum des weltweit agierenden Marktführers. Thomas Reyers, Thorsten Zschummel und Denis Christesen bieten ihren Kunden individuelle PARTNER-TECH-Lösungen vor Ort mit dem vollen Produktservice.

Die exzellente Marktposition, der hohe Bekanntheitsgrad und die unbestritten erstklassige Produktqualität verschafft der PARTNER TECH immer wieder Wettbewerbsvorteile. Und das mit gutem Grund: Ihre Produkte zeichnen sich durch überdurchschnittlich hohe Zuverlässigkeit aus und bestechen durch Effizienz und elegantes Design.

(...)

LESEPROBEN

3. PRESSEBERICHTE

Mit Schlürfen und Zischen

Von nussiger Arabica, bitterer Robusta und Espresso mit Chili-Aroma

„Kaffees werden geschlürft. Das macht auch Lärm“, erklärt Lars Herden vom Hamburger Kaffeeröster Becking Kaffee. Auf einem langen Holztisch stehen vier gläserne Schalen mit frisch gebrühtem Kaffee, davor liegen gold-glänzende Verpackungen verschiedener Kaffeesorten. Laut einsaugend, mit zusammengebissenen Zähnen probiert er die verschiedenen Sorten. Dafür tunkt er zunächst einen Esslöffel in kochendes Wasser, entnimmt mit diesem nacheinander jeweils ein wenig Kaffee aus den kleinen Schalen und verkostet ihn. „Niemals den Kaffee mit kochendem Wasser zubereiten“, warnt er. „Das zerstört die ätherischen Öle.“

Ganz in Schwarz gekleidet stellt der 35-jährige Vertriebsleiter mit dem Stoppelhaarschnitt eher einen modernen Kaufmann dar, als den typisch-konservativen Hanseaten in einem traditionsreichen Kaffeekontor. Er passt gut zu dieser modernen Kaffeerösterei, die in einem alten Gebäude im Hamburger Stadtteil Altona untergebracht ist. Die verwinkelten Räume in dem roten Backsteingebäude aus der Jahrhundertwende sind saniert, die unverputzten Steinwände lassen das Alter des Gebäudes erahnen, während die sichtbaren Stahlträger sowie auch die Baustoffe Holz, Stahl und Beton von moderner Architektur zeugen. Diese Symbiose aus Alt und Neu gefällt Lars Herden: „Becking Kaffee ist ein traditionelles Unternehmen, in das wir frischen Wind hineinbringen. Wir passen hier gut rein.“

Die Kaffeeverkostung will gelernt sein: Mit dem Zischen klappt es nicht auf Anhieb, aber das volle, kräftige Aroma des Café Primeur offenbart sich auch ohne. „Vollmundig, rund, süßlich, sandig, etwas nussig“, urteilt Lars Heden. Der Costa Rica, wie man sagt „der König des Kaffees“, zeigt sich dagegen als „ausgewogen mit fruchtiger Säure, mit einem Anteil Frische“. Becking Kaffee verarbeitet hauptsächlich die großen, kantigen Bohnen der edlen Arabica-Kaffeepflanze mit dem besonders feinen Aroma. Die kleineren, rundlichen - und billigeren - Bohnen der Robusta, die vornehmlich für Industriekaffee verwendet werden, röstet Becking Kaffee nur auf ausdrücklichen Wunsch der Kunden, betont Lars Herden.

Der hohe Kontorraum ist durch eine Empore unterteilt, auf der verkauft und an kleinen runden Tischen Kaffee ausgeschenkt wird. In Holzregalen stehen verschiedenste Kaffeesorten in bunten Aluminium-Tüten zum Angebot: Namen wie San-Pedro Bio-kaffee, Gewürz-Kaffee mit Zimt oder auch Chili-Espresso lassen ahnen, mit welcher Phantasie hier immer wieder Neues ausprobiert wird. Eine große Treppe führt in den unteren Teil des Raumes. Dort steht eine große, leuchtend rote Röstmaschine. Neben ihr liegen eine ganze Reihe von geöffneten und schon teilweise entleerten Kaffeesäcken über- und untereinander, Bohnen verschiedener Färbung, Größe und Form

warten auf ihre Verarbeitung. Drei Mitarbeiterinnen füllen Kaffee ab und verpacken ihn. Leise arbeiten sie, immer wieder gehen sie mit gezielten, geübten Handgriffen ihren Tätigkeiten nach und arbeiten die Packlisten ab.

Als letzte Probe wartet eine Sorte Industriekaffe auf die Verkostung. Was für ein Unterschied! Gegen die vorherigen Sorten schmeckt dieser wenig ausdrucksstark und geradezu bitter. „Das liegt an der minderwertigen Qualität der Robusta-Kaffeesorte und an der Rösttechnik“, begründet Lars Herden. „Wir rösten die Bohnen mit unseren Trommelröstern für 15 bis 28 Minuten bei maximal 210 Grad. Die Industrie dagegen röstet mit einem Heißlufttröster bei 450 bis 600 Grad – in nur 90 Sekunden.“ Dadurch verliere die Bohne an Aroma - und die Bitterstoffe, besonders die Gerbstoffe des Kaffees würden nicht ausgetrieben.

Vorteil des 15 kg-Trommelrösters sei, dass mit ihm besonders gut kleinere Mengen geröstet werden können. „Für spezielle Wünsche der Kunden und zum Experimentieren“, sagt Lars Herden. Mit einer großen Handschaufel entnimmt er Kaffeebohnen aus den verschiedenen Kaffeesäcken und vermischt sie in bestimmten Anteilen. Unscheinbare grünlich-graue Rohbohnen, wie kleine Steinchen, die bislang nur einen ganz leichten Duft nach Gras oder Sand verströmen, füllt er durch den großen roten Trichter der Maschine in die vorgeheizte Rösttrommel. Durch die rotierende Trommel wird das leise Brummen der Röstmaschine jetzt vom regelmäßigen Prasseln der Bohnen übertönt. Nach wenigen Minuten duftet es bereits nach Kaffee, ganz zart und frisch. Die rote Anzeige zeigt, dass die Rösttemperatur von 210 Grad erreicht ist. Ein kleines rundes Fenster in der Trommel lässt den Blick auf die sich langsam braun färbenden Bohnen zu. Die Bohnen fangen an zu knistern, es duftet intensiver.

„Die letzten Sekunden sind die wichtigsten“. Lars Herden entnimmt mit einem Probennehmer ein paar Bohnen. In dem metallischen Hohlstab liegen ebenmäßige, schieferbraune, duftende Kaffeebohnen. Die Einkerbung der Bohnen darf nicht verkohlt sein – dann sind sie perfekt. Schnell kippt er einen großen Hebel, und mit lautem Getöse ergießen sich die fertigen Kaffeebohnen in eine darunter liegende Abkühlwanne. „Wie beim Nudelkochen“, lautet der anschauliche Vergleich. „Wenn sie fertig sind, müssen sie schnell abgekühlt werden, um den Garprozess zu stoppen.“ In der Wanne rührt ein kräftiger, rotierender Stab in den noch sehr heißen Bohnen, wühlt sie immer wieder auf, bis sie endlich kühler sind.

Auf der Empore lässt sich ein älteres Ehepaar von einer Verkäuferin beraten. Ob sich diese Sorte auch für die Kaffeemaschine eigne. Und was denn der Unterschied zu der anderen Sorte sei. Bei diesem Angebot fällt die Wahl schwer. Ganz sicher werden die Kaffeebohnen hier liebevoll und fachmännisch veredelt und zu ganz besonderem Kaffee verarbeitet. Und wer das nicht glaubt wird eingeladen, sich davon bei einer Verkostung zu überzeugen. Auch ohne zu schlürfen.

Die 3. Sommerakademie Hamburg lädt ein

Zum dritten Mal ermöglicht die Sommerakademie Hamburg auch kreativen Laien, ihre künstlerischen Fähigkeiten unter echten Profibedingungen zu entfalten. Vom 21. Juli bis 8. August soll in den Atelierräumen und auf dem Gelände der Kunstakademie Hamburg unter professioneller Anleitung Kunst gelernt und erlebt werden. Die Initiatoren dieses Projekts, die Kunstakademie Hamburg und der Hamburger Künstler Etienne Fiege, verzichten auf eine Zugangsbeschränkung und richten sich daher mit ihrem Angebot an tatsächlich alle Kunst-Interessierte.

Nicht nur die räumlichen Bedingungen der professionell ausgestatteten Ateliers sind für Laienkünstler etwas ganz Besonderes. Die Kurse werden von namhaften Dozenten geleitet, die alle auch an künstlerischen Studienstätten wirken und erfolgreiche Künstler sind. Sogar international anerkannte Persönlichkeiten wie Jan de Weryha sind dabei, der für seine Skulpturen schon mehrfach ausgezeichnet wurde.

Das Programm bietet den Teilnehmern eine Einführung oder auch Vertiefung von Wissen und Können in eine Vielzahl von Bereichen der bildenden Kunst, unter anderem Akt-Acrylmalerei, Experimentelles Malen, Modellieren mit Ton, Steinbildhauerei und Pastellmalerei. Dabei ist es durchaus erwünscht, dass neue künstlerische Bereiche probiert und Neigungen entdeckt werden.

Das Angebot der Sommerakademie richtet sich an Anfänger ohne Vorkenntnisse und an erfahrene Freizeitmaler ebenso wie an Kunstschaffende und Kunststudenten. Alle Altersgruppen sind eingeladen, an den Kunst-Erlebniswochen der Sommerakademie teilzuhaben und ihr künstlerisches Potential zu entwickeln. Die Teilnehmer werden individuell gefördert, können ihre Talente entdecken und ihren Neigungen nachgehen. Neulinge erhalten dafür zunächst eine sorgfältige Einführung in die Materialien und Vorgehensweisen, damit auch sie sich über Erfolgserlebnisse freuen können. Zum Abschluss werden die während der Sommerakademie geschaffenen Arbeiten für die Öffentlichkeit ausgestellt.

Die Teilnahme ist für mindestens eine Woche vorgesehen, wobei jede Kurswoche montags beginnt und freitags endet. Um eine individuelle Betreuung zu erreichen, ist die Anzahl der Teilnehmer auf 12 Personen beschränkt.

(...)

Hamburger Know-How für neues Münchner Prestigeobjekt

Das Hamburger Softwarehaus Hypersoft liefert die intelligente Kassenlösung für das neue In-Restaurant der BMW-Welt in München. Am 20. Oktober 2007 eröffnete das Club-Restaurant im dritten Stock des exklusiven BMW-Abholzentrums, und es ist unbestritten das gastronomische Highlight der neu geschaffenen Erlebniswelt. Im exklusiven Ambiente erwartet die Besucher eine anspruchsvolle Küche mit einem Sortiment erlesener Weine.

Natürlich erhielten die durchgestylten Räumlichkeiten des Club-Restaurants modernste Kassen in formschönem Design. Diese Kassen der PARTNER-TECH (Hamburg) wurden von Hypersoft mit der erforderlichen Software bestückt und werden zweifellos mit dem erwarteten Besucheransturm problemlos fertig werden: Die 18 eingesetzten Touchscreen-Kassen des Modells X-POS 3 wurden speziell für den Einsatz am Point-of-Sale entwickelt und zeichnen sich aufgrund ihrer lüfterlosen Technik durch geringen Wartungsaufwand und hohe Zuverlässigkeit aus.

Hypersoft hat diese leistungsstarke Hardware mit einem speziellen Kassenprogramm ausgestattet, das unter anderem eine interne Gutscheinverwaltung ermöglicht: Beträge der von BMW ausgegebenen Verzehrgutscheine werden in Echtzeit allen Arbeitsplätzen zur Verfügung gestellt, und ein Backoffice-Auswertungsprogramm rechnet über diese ab. Die ersten Wochen haben gezeigt: das Konzept der Betreiber geht auf. Modernste Technik mit cleveren Lösungen ist ein Muss für das anspruchsvolle Autohaus, das seinen Gästen eine Erlebniswelt der Extraklasse bieten möchte.

LESEPROBEN

4. WEBSITE-TEXTE

TAXRELAX: DIE ONLINE-BUCHHALTUNG MIT DEM VOLLEN BERATUNGSSERVICE

TaxRelax ist Ihr Online-Steuerberater mit dem Rund-um-Service, der Sie wirklich entlastet. Vergessen Sie Zettelwirtschaft, verpasste Steuerabgabefristen und Forderungsausfälle. Wir sind ein bundesweiter Verbund qualifizierter Steuerberater und vereidigter Buchprüfer, die Sie dort unterstützen, wo es nötig ist. Schnell, zuverlässig und professionell.

TAXRELAX - DER ENTSPANNTE WEG ZUR TAGESAKTUELLEN BUCHHALTUNG.

Sie schicken uns Ihre Rechnungsbelege per Fax oder Scanner. Wir archivieren und buchen die so digitalisierten Belege und erstellen daraus Ihre Buchhaltung – wenn gewünscht tagesaktuell. Und damit Sie ständig den Überblick behalten, können Sie Ihre Belege jederzeit online abrufen und verwalten. So behalten Sie die volle Übersicht über Ihre aktuelle Finanzsituation.

TAXRELAX - DIE FULL-SERVICE-AGENTUR.

Sie möchten noch mehr Service? Natürlich übernehmen wir gerne auch die klassischen Steuerberatungsleistungen und erledigen Ihr Office-Management mit Mahnwesen und Zahlungsverkehr. Buchen Sie bei uns so viele Leistungen, wie Sie benötigen.

TAXRELAX - IHR FLEXIBLES STEUERTEAM.

Bestimmen Sie, inwieweit Sie eine Vorerfassung selber übernehmen möchten. Das spart Ihr Geld. Wir handhaben das sehr flexibel und schnüren das Service-Paket gemeinsam mit Ihnen - ganz nach Ihren Wünschen. Digitale Ausgangsrechnungen übernehmen wir aus fast allen Programmen.

TAXRELAX - UNABHÄNGIG ABER MIT STARKEN PARTNERN.

Ihre Daten sind sicher! TaxRelax bedient sich der Rechenzentrumsleistungen der DA-TEV e.G, Marktführer im Bereich Rechnungswesen für mittelständische Unternehmen.

ENTDECKEN SIE UNSER EINFACH-SCHNELLER-GEHEIMNIS.

Wir brauchen nur Ihre digitalisierten Belege. Mit denen erstellen wir Ihre tagesaktuelle Buchhaltung – ganz bequem und überaus zuverlässig. Damit Sie jederzeit den Überblick behalten. Und wichtige Unternehmensentscheidungen mit Sicherheit noch schneller treffen können.

ENDLICH SCHLUSS MIT DER ZETTELFLUT! WIR ARCHIVIEREN IHRE BELEGE EINFACH DIGITAL.

Übermitteln Sie uns Ihre Belege per Fax oder Scanner. Sparen Sie sich lästiges Aus- und Einsortieren, Anfahrten zum Steuerberater und Kopieren zur Datensicherung.

MIT TAXRELAX ÜBERALL UND JEDERZEIT ONLINE ZUGRIFF AUF IHRE FINANZEN. RUND UM DIE UHR.

Informieren Sie sich in wenigen Sekunden per Mausclick über den Bearbeitungsstand: Ihre Daten sind von überall online abzurufen, zu verarbeiten und bei Bedarf zu reproduzieren. Wir haben 24 Stunden für Sie geöffnet.

(...)

UNSERE DREI KRAFTPAKETE. GANZ SCHÖN FLEXIBEL.

(...)

FIT YOUR TAX. OFFICE MANAGEMENT ZU IHRER ENTLASTUNG.

(...)