

Neue Zentrale für Topwork Personal

Der Personalbereitsteller Topwork Personal Service GmbH übersiedelte seine Zentrale im Oktober 2010 aus strategischen Gründen von Wels nach Linz. Dort stehen der wachsenden Belegschaft größere und modernere Büroräumlichkeiten zur Verfügung. Um den oö. Zentralraum flächendeckend zu betreuen, hat sich das 2002 in Wels gegründete Unternehmen bereits vor mehreren Jahren durch drei weitere Niederlassungen in Linz, Wels und Laakirchen vergrößert.

Topwork Personal Service bietet professionelle Personalrekrutierung. „Wir bieten den Kunden eine dynamische und maßgeschneiderte Dienstleistung und stellen qualifizierte sowie zuverlässige Arbeitnehmer zur Verfügung. Unsere Bewerber begleiten wir durch fachkundige Beratung und ein Angebot an interessanten Positionen in den verschiedensten Branchen, bei der Realisierung ihrer beruflichen Zukunft“, sagen Christian Schaffhauser und Markus Sageder, die beiden Geschäftsführer des SCP-zertifizierten Unternehmens, das auf 280 langfristig beschäftigte Mitarbeiter zurückblicken kann.



Gesunde Snacks steigern die Leistungsfähigkeit.

Gesunde Jause

An der Johannes Kepler Universität in Linz hat kürzlich der erste Snackpack-Automat der Deli & Co GmbH in Oberösterreich seinen Betrieb aufgenommen. Über 16.000 Studierende und Mitarbeiter können ab sofort jederzeit auf das abwechslungsreiche Bio-Sortiment des Pierbacher Unternehmens zurückgreifen. Die Snacks enthalten knackiges Obst und Gemüse, Cracker u.v.m. und werden im Mühlviertel mit garantiert biologischen Zutaten von Hand zusammengestellt.

Da nicht nur Studenten, sondern Mitarbeiter aller Unternehmen gesunde Ernährung zur Unterstützung ihrer Leistungsfähigkeit, Konzentration und Nervenstärke benötigen, sollen weitere Snackpack-Automaten in Unternehmen mit 300 bis 400 Mitarbeitern aufgestellt werden. Infos unter www.delico.at

Mehr Komfort für die Hössbahn

Die umgebaute Talstation der Hössbahn wurde vor Kurzem nach drei Monaten Bauzeit und einer Gesamtinvestition von drei Mio. Euro offiziell eröffnet. Die Kabinenbahn bringt die Gäste von der Tal- bis zur Mittelstation und bildet somit das Rückgrat des Seilbahnnetzes.

Konkret wurden in den vergangenen Monaten der Kassenbereich modernisiert und Komfortzonen, wie etwa ein neuer Chill-Out-Bereich, geschaffen. Der Zugang zur Kabinenbahn ist fortan über zwei Rolltreppen möglich. Der Skiweg vom großen Parkplatz zur Hössbahn wurde mit einem leichten Gefälle versehen, sodass bis zur überdachten Rolltreppe auf Skiern gefahren werden kann. Im Inneren des Gebäudes steigen die Skifahrer in die neuen Gondeln ein, die sich durch ihr modernes Design und erhöhten Fahrkomfort auszeichnen. Auch die Beschneiungsanlagen im Skigebiet wurden erweitert. 60 Schneekanonen und 160 Schneelanzen sorgen für ein gesichertes Wintersportvergnügen in Oberösterreichs einzigem Weltcup-Skigebiet.

Veranstaltungen als Humor-Bühne

Das Menütheater bildet für Veranstaltungen jeglicher Art einen passenden Rahmen

Die Kellner des Menütheaters überraschen und verwöhnen die Gäste mit ihrem Entertainment, vom Empfang über Tischaktionen, Piano-Hintergrundmusik bis zur Bühnen-Show.

„Bei uns wird niemand angepatzt oder mit Wein beschüttet, vor Überraschungen ist man aber nicht geschützt. Das Restaurant ist unsere Bühne. Essen und Publikum gehören zur Inszenierung. Das Rezept besteht aus einer gelungenen Mischung von Körper- und Stimm-Akrobatik, Clownerie, Slapstick, Tanz, Comedy, Pantomime und Musik“, erklärt der Krenglbacher Menütheater-Gründer Hannes Angerer.

Angerer begann 1990 solo als Chaos-Kellner zu agieren. Ab 1992 scharrt er verschiedene Künstler um sich und gestaltete die legendäre „Chaos Kellner Show“, die 1996 Premiere feierte. Es folgten verschiedene Circus-Varietés, Büffetprogramme usw. Die Künstler agieren mittlerwei-

le rund 100-mal pro Jahr in halb Europa – Schwerpunkt Österreich, Deutschland und Schweiz.

Immer wieder neue Highlights

In das Jahr 2010 startet das Menütheater mit neuem Team, neuen Ideen und Programmen. So entstand die „Klinging Waiters Chaos Show“, bei der die Kellner mit ihrer Stimmakrobatik, von

ABBA bis zu den aktuellen Musicalhighlights begeistern. Auch die Chaos Kellner Show wurde neu konzipiert. Für 2011 ist die Premiere des neuen Circus-Musical-Varietés „STiLL“ geplant.

Verschiedene Variationen

Das Menütheater ist mit zwei bis zwölf professionellen Performance-Künstlern buch-

bar. Alle Programme sind je nach Art des Publikums, der Räumlichkeiten usw. individuell gestaltbar. Sie eignen sich für Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, Galas, Gartenfeste, Kongresse, Hochzeiten u.v.m. Besondere Highlights sind auch die wenigen Eigenveranstaltungen der lustigen Kellner. Nähere Informationen unter www.dasmenuetheater.at



Die original Chaos-Kellner machen jede Veranstaltung zu einem besonderen Highlight.