



Sehr geehrte Damen und Herren,

bevor wir mit unserem Newsletter in die Sommerpause gehen, möchten wir Ihnen noch einige Informationen und Neuigkeiten mit auf den Weg in den Urlaub geben:

Erinnerung: Workshop „Technologische Potenziale kreativ nutzen“

Es sind noch Restplätze frei!

Erfahren Sie in unserem Workshop wie Sie technologische Potenziale für Ihr Geschäftsmodell nutzen und weiterentwickeln können.

Sie sind herzlich eingeladen zur Schulung:

**Technologische Potenziale kreativ nutzen
19.06.2019 von 15.00 – 19.00 Uhr bei der
Tischlerei Bormann GmbH
Industriestraße 3 in 27333 Schweringen.**

In dieser Schulung setzen Sie sich mit neuen digitalen Möglichkeiten strategisch auseinander. Sie erarbeiten ein Geschäftsmodell und hinterfragen dieses anhand von erfolgreichen Beispielen aus der Praxis.

Bitte melden Sie sich an bis zum **17.06.2019** per Email: info@win-nienburg.de oder telefonisch bei Frau Schnitzler unter Tel: 05021/88 777 2 - 3.

Den Flyer zur Veranstaltung finden Sie [hier](#).

Ausgezeichnet! - Ardagh Group erhält erneut Ausbildungsgütesiegel

Jungen Nachwuchskräften eine qualitativ hochwertige Ausbildung zu bieten ist ein wichtiges Anliegen der Ardagh Group. Darum baut das Behälterglasunternehmen sein Ausbildungskonzept immer weiter aus. Das Engagement hat sich nun erneut bezahlt gemacht: Bereits zum zweiten Mal erhält das Glaswerk in Nienburg das Ausbildungsgütesiegel BEST PLACE TO LEARN® und zählt damit zu den Top-Ausbildern in der Region. Auch in 2019 haben junge Menschen die Möglichkeit, in dem Werk vielfältige Ausbildungsberufe mit sicherer Perspektive zu erlernen.

Mehr dazu [hier](#).

Co-Working: Tag der offenen Tür im „Tokunft Hus“

Am 30.05.2019 öffnete das Bucker „Tokunft Hus“, der erste Co-Working Space in der Region, seine Türen. Im Rahmen der alljährlichen Fahrradralley der Samtgemeinde Hoya, bot sich der Co-Working Space für die Fahrradfahrer als Pausenstation an und gab Interessierten Führungen. Laura Eckhardt und Verena Vellmer, Initiatorinnen des „Tokunft Hus“, waren begeistert von dem positiven Zuspruch, der dem Projekt gegeben wurde. Auch zukünftige Nutzer des Co-Working Spaces waren an dem Tag dabei, um sich die Arbeitsplätze und Meeting Räume anzuschauen. In Betrieb wird das „Tokunft Hus“ Mitte Juni gehen, sobald der schnelle Internetanschluss gelegt wurde. Dann werden dort Arbeitsplätze, Meeting-Räume und Räumlichkeiten für Veranstaltungen zur Verfügung stehen. Vor allem möchten das Tokunft Hus aber auch ein Ort der Begegnung sein, an

dem sich Gleichgesinnte vernetzen können – geschäftlich wie privat. Weitere Infos gibt es auf der Website www.tokunfthus.de oder direkt über info@tokunfthus.de.

Kulinarisches Niedersachsen

Geschmack hat Herkunft und Charakter. Regionale Lebensmittel sind buchstäblich „in aller Munde“. Ganz besonders gilt das für die Prämierungsveranstaltung des diesjährigen Wettbewerbs „Kulinarisches Niedersachsen“, die am 3. Juni in Hannover stattfand. Auch in der zehnten Auflage erfreut sich dieser Wettbewerb großer Beliebtheit bei den niedersächsischen Lebensmittelherstellern. Geprüft und ausgewählt wurden die jetzt ausgezeichneten Produkte von einer unabhängigen Expertenjury in der Spitzenköche, Sensorik-Experten, Marketing-Fachleute und Produktentwickler mitwirken.

Drei Produzenten aus der Region nienburg.mittelweser nahmen in diesem Jahr am Wettbewerb teil: Die **Hofkäserei Derboven** aus Warpe bekam die Auszeichnung für den Bünkemühler Camembert, einen Weichkäse aus Kuhmilch mit Weisschimmelmantel. Weiterhin die „Bolschler Mettenden“ der **Landfleischerei Rode** aus Husum-Bohlsehle, eine geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch. „Sehr harmonisch, mild geräuchert – eine ehrliche Wurst“ sagte die Jury. Weiterer Preisträger 2019 ist die Hühnersuppe vom **Hof Graue** aus Stolzenau. Sie schmeckt laut der Jury „wie von Oma gekocht“. Anschließend konnten sich gut 200 Gäste auf einem „Marktplatz der Kulinarischen Botschafter“ von der Qualität und dem Geschmack der ausgezeichneten Produkte überzeugen.

Den vollständigen Artikel finden Sie auf unserer [Homepage](#).

Save the date:

Gemeinwohl-Ökonomie-Infoveranstaltung am 23.08.2019, 17 Uhr im Nienburger Rathaus. Nähere Informationen folgen.

Mit freundlichen Grüßen

Vanessa Breuer
Teamassistentin

WIN Wirtschaftsförderung
im Landkreis Nienburg/Weser GmbH
Rühmkorffstr. 12
31582 Nienburg

Tel. +49 (5021) 88 77 72 - 8
Fax +49 (5021) 88 77 72 - 1
breuer.vanessa@win-nienburg.de
www.win-nienburg.de



Geschäftsführer: Rainer Hesse
Aufsichtsratsvorsitzender: Detlev Kohlmeier
HRB 201122
Amtsgericht Walsrode



Hinweis:

Möchten Sie unseren WINformiert nicht mehr erhalten, teilen Sie uns dies bitte an die E-Mail Adresse: breuer.vanessa@win-nienburg.de mit.

Änderungen der Kontaktdaten teilen Sie uns bitte - unter Angabe der bisherigen Daten - an die E-Mail-Adresse: breuer.vanessa@win-nienburg.de mit.