

Goodyear Luxembourg ehrt 118 langjährige verdiente Mitarbeiter



Kürzlich ehrte Goodyear Luxembourg 118 Mitarbeiter für 25, 30, 35 beziehungsweise 40 Dienstjahre. Hierzu waren die geladenen Gäste mit ihren Partnern zu einer gemeinsamen Feier in der „Al Seeëre!“ in Diekirch zusammengekommen. Silvia Sitzen, Personaldirektor von Goodyear Luxembourg, begrüßte die Gäste und ließ in ihrer Ansprache die vier Einstellungsjahrgänge Revue passieren. Sie beglückwünschte die Jubilare im Namen der Goodyear-Unternehmensleitung für insgesamt 3 620 treue Dienstjahre bei ihrer Firma und unterstrich, dass „diese beeindruckende Zahl von Jahren an Erfahrung und Know-how durch vier Frauen und 114 Männer gemeinsam angesammelt wurde und die Jubilare dabei mit zum Erfolg des Unternehmens beigetragen haben.“ Silvia Sitzen ging denn auch auf die Highlights vom Vorjahr ein und bedankte sich bei den Mitarbeitern für ihren vorbildlichen Einsatz bei der Entwicklung und Herstellung der jüngsten Produkte, wie zum Beispiel des Eagle F1 Asymmetric 3, der neuen Dunlop-Lkw-Reifenprodukte, oder

des neuen „Proactive Solutions“-Service für Lkw-Flotten. Nicht zu vergessen ist das innovative Konzept des Eagle 360 zum Thema Zukunftsmobilität, das auf dem Autosalon in Genf mit viel Erfolg vorgestellt wurde. „Ein weiterer Innovationsschub für unsere Zukunft ist sicherlich auch das Projekt des neuen „Luxembourg Automotive Campus“, der auf dem alten Gelände der Wire Plant entstehen wird. Und im November haben Goodyear und das „Luxembourg Institute for Science and Technology“ eine erhebliche Investition in Forschung und Entwicklung von intelligenter und nachhaltiger Mobilität angekündigt“, fügte sie hinzu. Anschließend wurden alle Jubilare vom Goodyear-Management auf die Bühne zu den offiziellen Gruppenbildern der verschiedenen Jahrgänge gebeten. Dem offiziellen Teil folgte eine Dinner-Show, und alle Gäste erhielten als Zeichen des Dankes und der Anerkennung von den Firmenverantwortlichen ein passendes Geschenk. (TEXT/FOTO: C.)

Sauna

Un sauna chez soi

Aquadétente, le spécialiste du bien-être de la maison

Aquadétente, le spécialiste du bien-être de la maison, propose toute une gamme de cabines infrarouges et de saunas standards ou sur mesure.

Conception cylindrique économe

Sa conception est très économe en énergie. Contrairement à la plupart des saunas conventionnels aux coins carrés, la forme cylindrique du sauna Barrel permet un plus grand échange d'air de haut en bas. La conception cylindrique a 23% de surface en moins à chauffer que les saunas standard. Cela permet au sauna de chauffer plus vite, ce qui en retour abaisse les coûts de fonctionnement du sauna.

En bois de Cèdre rouge

Les Saunas Barrel utilisent du cèdre rouge, patrimoine finlandais, et bénéficient de l'art de la fabrication de tonneaux. Ses brins fibreux droits absorbent l'eau, ce qui le fait se dilater également formant un joint



permanent étanche à l'eau. Les mêmes brins poreux donnent également au cèdre l'une des plus hautes valeurs d'isolation de tous les bois communs. Le résultat est élégant esthétiquement, et offre des années de plaisir et de détente.

Sauna équipé

Tous les saunas incluent le poêle et les rochers, un éclairage intérieur imperméable à la vapeur, un thermomètre, un hygromètre, un seau en cuivre et sa louche, et des crochets de serviettes extérieurs.



- Intérieur ou extérieur
- En bois de Cèdre rouge
- Économique
- Bien-être et relaxation
- Livraison et installation offerte

Aquadétente Luxembourg
103B, rue des Bruyères à Howald - Tél. 26 19 60 02 / www.aquadetente.lu
Ouvert du lundi au vendredi de 10 à 19 heures, samedi de 10 à 18 heures.

Advertorial: www.regie.lu

Alliance des compétences

IDP prend une participation majoritaire dans Paradigm

«Ierace Dechmann + Partners (IDP)» renforce ses compétences pour agir encore mieux sur un marché de la communication de plus en plus complexe. Elle prend une participation majoritaire dans Paradigm Media S.A.

IDP, une des plus importantes agences de communication du Grand-Duché, dispose d'un département dédié exclusivement aux médias en offrant l'élaboration de stratégies, le «media planning» et «buying», le mailing, la revue de presse, la veille média, etc. Aujourd'hui, pour faire face aux futurs défis du marché, IDP fortifie encore son pilier média en prenant une participation majoritaire dans un pur player média au Luxembourg, Paradigm Media S.A., fondée par Bob Hochmuth, expert confirmé en la matière au niveau national et international.

Les deux entités, IDP et Paradigm renforcent ainsi leur réactivité, leur expertise et leur engagement sur le terrain du conseil et de la stratégie pour satisfaire, mieux encore que par le passé, les besoins de plus en plus complexes du marché de la communication.

IDP est aussi le seul partenaire au Luxembourg de «Nielsen Media Re-



Sur la photo (de g. à d.): Alain Ierace, Bob Hochmuth, David Bail, Dan Dechmann, Luc Bolsius, Didier Prudhomme (PHOTO: C.)

search», institut international qui documente et analyse les investissements médias dans tous les secteurs d'activités. L'agence dispose également, via sa filiale MMH Publishing, de compétences dans le content marketing.

Forté d'une équipe de 33 collaborateurs, l'agence IDP dispose aujourd'hui de toutes les compétences nécessaires

Das BIOG-Markensortiment

Cremig fruchtiger Bio-Joghurt

Aus Luxemburger Bio-Milch

Seit gut einem Jahr füllt die BIOG-Molkerei in Bascharage die Milch der Luxemburger Bio-Milchbetriebe, die der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) angehören, als Vollmilch und teilentrahmte Frischmilch ab.

Natürlich lässt sich diese Milch aber auch weiterverarbeiten, und somit gehören mittlerweile auch Schokomilch und cremiger Bio-Joghurt in den Geschmacksrichtungen Natur, Erdbeere und Vanille zum Sortiment der Molkerei.



Mit seiner feinen Konsistenz und dem mild-säuerlichen Geschmack bildet der BIOG-Naturjoghurt eine perfekte Basis für die Herstellung der süßen Joghurtvarianten mit Vanille und Erdbeere; er lässt sich pur genießen und findet als Zutat von Süßspeisen und Dips einen vielfältigen Einsatz.

Naturjoghurt als Basis

Ausgangsprodukt für jede Joghurtsorte ist ein guter Naturjoghurt. Je nach Art der Herstellung und der verwendeten Kulturen kann dieser stichfest und stark säuerlich, oder aber, wie es beim BIOG-Naturjoghurt der Fall ist, cremig und mild sein. Mit seiner feinen Konsistenz und dem mild-säuerlichen Geschmack bildet der BIOG-Naturjoghurt eine perfekte Basis für die Herstellung der süßen Joghurtvarianten mit Vanille und Erdbeere; er lässt sich pur genießen und findet als Zutat von Süßspeisen und Dips einen vielfältigen Einsatz.

Emsige Helfer

Die Milch in Joghurt umzuwandeln, ist die Arbeit der Milchsäurebakterien. Einzige Bedingung: die Temperatur der vorher pasteurisierten und homogenisierten Bio-Vollmilch muss stimmen und während einiger Stunden konstant bei 43°C gehalten werden. Bei dieser Temperatur fühlen sich die Milchsäurebakterien am wohlsten und vermehren sich fleißig. Energie liefert ihnen der in der Milch vorhandene Milchzucker, die Laktose. Beim Abbau des Milchzuckers produzieren die Milchsäurebakterien, wie es ihr Name bereits verrät, Milchsäure. Nach vier bis sechs Stunden ist der pH-Wert der Milch so weit abgesunken, dass die Milchproteine ihre Struktur verändern. Die Milch gerinnt, wird dickflüssig und verwandelt sich in einen fein-säuerlichen und leicht bekömmlichen Joghurt.



dem Verzehr des Joghurts abgetrennt und, ebenso wie der Becher, recycelt werden.

Kleine und große Becher

Ist der Fermentationsprozess abgeschlossen, wird der Joghurt abgekühlt, je nach Geschmacksrichtung mit einer Bio-Vanille- oder Bio-Erdbeerezubereitung verrührt und in die passenden Becher abgefüllt. Der BIOG-Naturjoghurt, -Vanillejoghurt und -Erdbeerejoghurt wird im kleinen 125-Gramm-Becher und im 400-Gramm-Familienbecher angeboten. Die Einwegverpackung wurde dabei mit viel Bedacht ausgewählt und der Plastikanteil im Verpackungsmaterial so gering wie möglich gehalten. Die Pappummantelung, die den Bechern Stabilität verleiht, kann übrigens nach

BIOG-Milchprodukte: regional und fair

Die BIOG-Milchprodukte wie die Frischmilch und Schokomilch, der Joghurt und der Rahm werden ausschließlich aus Luxemburger Bio-Milch hergestellt. Diese regionalen Bio-Produkte sind gleichzeitig auch faire Produkte und werden in den NATURATA Bio Marchés und Bio Haff Butteker sowie in weiteren Luxemburger Bio-Fachgeschäften und Supermärkten zu einem Preis angeboten, der die Arbeit der Bauern, der Molkereimitarbeiter und der Distributoren anerkennt und wertschätzt.

BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann | L-5365 Munsbach
www.biog.lu

Advertorial: www.regie.lu

Expo «guitares de rêves» de Luc Henzig à la Belle Etoile



La Belle Etoile invite à découvrir 37 guitares issues d'une collection exceptionnelle, riche de 600 pièces, celle du collectionneur luxembourgeois Luc Henzig. Elles sont électriques et ont appartenu à des guitaristes d'anthologie: ces trésors ont joué les notes de Jack Bruce, Arlen Roth, Billy Gibson ou encore Rich Robinson... Une exposition unique qui fera découvrir l'histoire de la guitare électrique et des pièces uniques retraçant son histoire jusqu'en 1932! Des concerts des élèves de l'Ecole de Musique de la Ville de Dudelange viendront agrémenter cette prestigieuse exposition ce samedi 25 février de 14.30 à 17.30 heures (entrée Hobi). (TEXTE/PHOTO: C.)

Christrose nach Blüte setzen



Nach ihrer Blüte kann die Christrose aus dem Haus und ins Gartenbeet kommen. Doch dafür muss es erst wieder etwas wärmer werden. Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen rät daher, noch bis März Christrosen im Topf im Gebäude an einem kühlen und hellen Standort zu halten. Dann kommen sie optimalerweise an einen halbschattigen Standort mit einem Boden, der einen hohen Humusgehalt aufweist. dpa



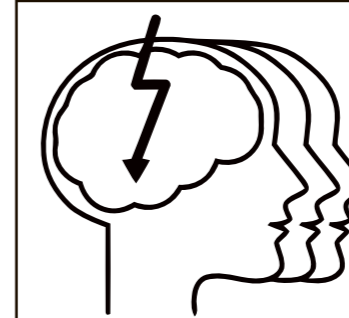
ALIG a.s.b.l.
Association Luxembourgeoise
des Intolérants au Gluten

**Informen, aider et défendre les intérêts
des intolérants au gluten.**

110, avenue Gaston Diderich
L-1420 Luxembourg
Tél.: (+352) 26 38 33 83

Hotline: (+352) 691 474 738
BILLULLUL LU95 0022 1258 0095 6900
www.alig.lu - contact@alig.lu

www.regie.lu



Blëtz a.s.b.l.

Lëtzebuenger Associatioun fir
Beträffener vun engem Gehirnschlag

4 Leit zu Lëtzebuerg kréien all Dag e Schlag - 112 - Zäit = Gehir
www.bletz.lu - info@bletz.lu - 621 88 00 88