

BUSINESS Neumarkt regio NEWS



G.N.E.T
Business Club
Gewerbeschau Netzwerk Team
Neumarkt-regio

November 2023

Jahrgang 6, Nr. 67

BUSINESS NEWS NEUMARKT-regio ONLINE: www.BNNM.de

Verteilgebiete PRINT:

Neumarkt i.d.OPf., C'
(siehe Impressum)

Berg bei Neumarkt i.d.OPf.

Berggau

Deining

Lauterhofen

Pilsach

Sengenthal



KLINIKUM NEUMARKT

ROBOTER, DIE BESSEREN CHIRURGEN?

GASTBEITRAG VON PROF. DR. MED. BETTINA RAU



WEITERS IN DIESER AUSGABE

- NEUMARKT WOLLTE EINEN WECHSEL - NEUER OB MARKUS OCHSENKÜHN IM GESPRÄCH MIT ED SHELDON
- FACHGESPRÄCH „KRISE IM WOHNUNGSBAU“ MIT SUSANNE HIERL (MdB) UND MICHAEL KIESSLING
- 12.000 BIO-BROTZEITBOXEN AN 607 KLASSEN VERTEILT
- INKLUSIONSPROJEKT LEBENSHILFE E.V.: LERNEN UND SPIELEN IN WALDKINDERGÄRTEN

GROSSER BIKE-ABVERKAUF

NUR BIS 30.11.

- ✓ Top Aktionsangebote
- ✓ Über 500 Bikes sofort verfügbar

Bike
NOW



HAIBIKE



HAIBIKE TREKKING 7

Trapez, Tiefensteiger oder Herrenrahmen; Motor: Yamaha PW-ST, 70 Nm; Akku: InTube 630 Wh; Schaltung: Shimano Deore M5100, 11 Gang; verschiedene Rahmengrößen; zulässiges Gesamtgewicht: 130 kg

UVP: € 3.599,-

€ 2.879,-

HAIBIKE



HAIBIKE LYKE CF 11 MTB FULLY

Motor: Fazua Ride 60, 60 Nm; Akku: Fazua Energy InTube 430 Wh; Schaltung: Shimano Deore XT M8100, 12 Gang; Gabel: FOX 36 Float Performance, Luft, 140 mm; zulässiges Gesamtgewicht: 130 kg

UVP: € 7.999,-

€ 6.799,-

WINORA



WINORA YUCATAN 12

Tiefensteiger, Trapez und Herrenrahmen; Motor: Yamaha PW-ST, 70 Nm; Akku: InTube 630 Wh; Schaltung: Shimano Deore M6100, 12 Gang, Triggerschalter; verschiedene Rahmengrößen

UVP: € 3.399,-

€ 2.719,-

WINORA



WINORA YAKUN 10

Tiefensteiger, Motor: Bosch Performance CX, 85 Nm; Akku: Bosch Power Tube 750 Wh; Schaltung: Shimano Deore M4120, 10 Gang; verschiedene Rahmengrößen; zulässiges Gesamtgewicht: 130 kg

UVP: € 4.299,-

€ 3.439,-

BikeNOW - Dein Bike Store
Amberger Str. 2a
92367 Pilsach
bikenow.de

GHOST HAIBIKE WINORA LAPIERRE

Aktionsangebote gültig bis 30.11.23 und solange der Vorrat reicht.

EIN UNTERNEHMEN VON
Fischer
AUTOMOBILE



KLINIKUM NEUMARKT

ROBOTER, DIE BESSEREN CHIRURGEN?

GASTBEITRAG VON PROF. DR. MED. BETTINA RAU

Anfänge der roboter-assistierte Chirurgie

Die ersten roboter-assistierte chirurgische Systeme wurden bereits in den 80er Jahren von der US-Armee entwickelt mit dem Ziel, ferngesteuerte Operationen in Krisengebieten durchführen zu können. Dies scheiterte jedoch an den unzureichenden Internetverbindungen, da eine Echtzeitkontrolle nicht zuverlässig möglich war. Das erste robotische Assistenzsystem in der Chirurgie, der Aesop® (Computer Motion, USA), wurde 1993 in den USA zugelassen. Das System ermöglichte bei minimalinvasiven laparoskopisch (in der Bauchhöhle) durchgeführten Operationen eine sprachgesteuerte Kameraführung und damit ein bimanuelles Arbei-



men und teilweise sogar überlegen sind. nuierlich weiterentwickelt und dominiert mit weltweit mehr als 7.500 in 70 Ländern installierten Systemen und 12 Millionen bis Ende 2022 durchgeführten Eingriffen bis heute den Markt der roboter-assistierte Chirurgie. Auch eine Vielzahl an neuen Anbietern entwickelt die Technik inzwischen rasant weiter und computer-assistierte Eingriffe werden weltweit bald nicht mehr aus den OPs wegzudenken sein.

men und teilweise sogar überlegen sind.

Kosten

Alleine die Anschaffung eines OP-Roboters wie dem daVinci System verschlingt zwischen 1,2 und 1,8 Millionen

Fortsetzung auf nächster Seite

Frau **Prof. Dr. med. Bettina M. Rau** ist seit 2017 als Chefärztin am Klinikum Neumarkt tätig. Die hochqualifizierte Fachärztin für Chirurgie blickt auf langjährige Erfahrungen in den Bereichen Allgemein-, Viszeral-, Gefäß-, Thorax- und Transplantationschirurgie zurück, nachdem sie ihr Studium 1993 abgeschlossen und am Universitätsklinikum Ulm ihre chirurgische Ausbildung begonnen hat. Dort konnte Sie 1995 auch ihre Promotion zum Dr. med. mit „magna cum laude“ abschließen .

Über die Stationen Assistenzärztin, Fachärztin, Oberärztin an den Universitätskliniken Ulm, Homburg/Saar und Rostock erlangte sie bereits 2009 eine außerordentliche Professur für Chirurgie, um dann bis 2016 als leitende Oberärztin und stellvertretende Direktorin am Universitätsklinikum in Rostok der Abteilung für Allgemeine, Thorax-, Gefäß-, und Transplantationschirurgie vorzustehen und seit 2017 ihre Karriere als Chefärztin der Chirurgischen Klinik in Neumarkt fortzusetzen.

Neben ihrer chirurgischen Tätigkeit säumen mehr als 150 wissenschaftliche Publikationen und 250 Vorträge sowie Kongressorganisationen die medizinische Karriere von Frau Prof. Rau.



Was ist ein OP-Roboter?

Chirurgische Roboter sind mechanische Arme, die computergestützt von einem Operateur gesteuert werden, jedoch nicht selbstständig operieren. Bei der roboter-assistierte Chirurgie steuert der Chirurg/die Chirurgin die Instrumente von einer Konsole neben dem auf dem OP-Tisch befindlichen Patienten. Der Roboter optimiert und sichert die Bewegungen der Instrumente, indem er z. B. das Zittern der Hand ausgleicht oder das Verlassen eines definierten OP-Feldes verhindert. Eine hochauflösende 3D-Sicht mit bis zu 10-facher Vergrößerung ermöglicht eine höchst präzise Darstellung und Präparation feinsten anatomischer Strukturen, die bei einer offenen Operation in dieser Qualität nicht möglich wäre. Im Gegensatz zur konventionellen minimalinvasiven Chirurgie mit starren Instrumenten arbeitet der OP-Roboter mit abwinkelbaren Instrumenten, die der Funktion der menschlichen Hand in ihren Freiheitsgarden sehr nahe kom-

ten des Chirurgen / der Chirurgin ohne die sonst erforderliche Assistenz durch einen weiteren Chirurgen. 1999 gelang es den Firmen Computer Motion (ZEUS) und Intuitive Surgical (daVinci), erste klinische Einsätze der heute bekannten robotischen Assistenzsystemen zu realisieren. Die erste roboter-assistierte Prostatektomie (Entfernung der Prostata) wurde 1999 mit dem „daVinci“ Roboter in Frankfurt durchgeführt. In den folgenden Jahren wurde das daVinci-System (Intuitive Surgical, USA) konti-

ten OP-Feldes verhindert. Eine hochauflösende 3D-Sicht mit bis zu 10-facher Vergrößerung ermöglicht eine höchst präzise Darstellung und Präparation feinsten anatomischer Strukturen, die bei einer offenen Operation in dieser Qualität nicht möglich wäre. Im Gegensatz zur konventionellen minimalinvasiven Chirurgie mit starren Instrumenten arbeitet der OP-Roboter mit abwinkelbaren Instrumenten, die der Funktion der menschlichen Hand in ihren Freiheitsgarden sehr nahe kom-

Fortsetzung von S.3, Gastbeitrag Prof. Dr. med. Bettina Rau

Euro bei jährlichen Betriebskosten für Wartung und Software Updates von rund 250.000 Euro. Dazu kommen Kosten für die benötigten Instrumente und Materialien von 1.000 bis 2.500 Euro pro Eingriff. Dabei sind die eingesetzten Instrumente bis zu 18-mal, z.T. jedoch auch nur einmalig einsetzbar und resultieren in zusätzlichen Kosten, die über das aktuelle Krankenhaus-Entgeltsystem (DRG-System) bislang nicht vergütet werden.

Einsatz des daVinci OP-Roboters am Klinikum Neumarkt

In meiner Abteilung für Allgemein-, Viszeral und Thoraxchirurgie und in der Urologischen Klinik meines Kollegen, Chefarzt Dr. med. Ekkehard Geist wurde die robotische Chirurgie im Januar 2022 im Klinikum Neumarkt eingeführt. Im Vorfeld waren mit dem Umbau des OP-Saales, der Aufrüstung der Instrumentenaufbereitung bzw. der Erfüllung hoher Sterilisationsanforderungen und der Aufrüstung der IT aufwendige Arbeiten erforderlich, um dieses Verfahren anbieten zu können. Das gesamte OP-Team mit Pflege-, Anästhesie- und chirurgischem Personal musste umfangreiche Schulungs- und Trainingsprogramme durchlaufen und genaue robotische „SOP's“ (standard operating proce-

dures) mussten für jeden Eingriff konzipiert werden, bevor die erste daVinci Operation stattfinden konnte. Der lange und mühsame Weg hat sich aber gelohnt. Mittlerweile ist die robotische Chirurgie fester Bestandteil im OP des Klinikums. Bis Ende Oktober 2023 wurden alleine in meiner Abteilung, der Chirurgischen Klinik, knapp 290 robotische Operationen erfolgreich durchgeführt. Das Spektrum der Eingriffe ist breit gefächert: 60% der Operationen wurden im Dick- und Mastdarmbereich durchgeführt, 30% am Magen, der Rest beinhaltet Operationen an der Bauchspeicheldrüse und sonstigen Organen. Aufgrund der mittlerweile hohen Expertise ist meine Abteilung seit Oktober 2023 Hospitations- und Ausbildungszentrum für robotische Chirurgie für das daVinci-System.

Vorteile der robotischen Chirurgie liegen auf der Hand

Die roboter-assistierte Chirurgie zählt wie die laparoskopische Chirurgie zu den minimalinvasiven OP-Verfahren, deren Vorteile gegenüber der offenen Chirurgie auf hohem Evidenzlevel sehr gut belegt sind. Hierzu zählen ein geringerer Blutverlust, ein geringeres Zugangstrauma durch kleine Hautschnitte, geringere postoperative Schmerzen, weniger Wundinfektionen, schnellere Rekonvaleszenz und ein wesentlich besseres kosmetisches Er-

gebnis. Die Vorteile der robotischen gegenüber der konventionell laparoskopischen Chirurgie für das Kurz- und Langzeitergebnis sind aktuell noch Gegenstand vieler Studien. Für einige Operationen, z.B. an Speiseröhre, Mastdarm, Bauchspeicheldrüse zeichnen sich gewisse Vorteile zu Gunsten der Robotik ab.

In die umfangreichen klinischen Studien fließen jedoch bislang die für den Operateur wesentlichen Vorteile eines deutlich entspannteren Operierens in ergonomisch günstiger sitzender Position, die bessere Sicht bei sehr stabilem und ruhigem OP-Feld sowie die höhere Präzision bei der Präparation feiner Strukturen noch nicht ein. Zudem bietet die Robotik durch eine 2. Konsole, der sog. „Ausbildungs- oder Teaching-Konsole“ und durch praxisnahe Simulationsprogramme völlig neue Möglichkeiten der Ausbildung junger chirurgischer Assistenten und Assistentinnen.

Fazit: robotische Chirurgie

Die roboter-assistierte Chirurgie stellt einen neuen Meilenstein in der chirurgischen Therapie vieler operativer Disziplinen dar. Sie bietet sowohl für Patienten als auch für Chirurgen und Chirurginnen sowie die chirurgische Ausbildung bei zunehmenden Fachkräfte- und Nachwuchsproblemen eklatante Vorteile, die in der modernen Chirurgie inzwischen unverzichtbar geworden sind.

Sie haben ein Grundstück zum Abbau
oder eine stillgelegte Grube zur Rekultivierung?

AS KIESGRUBEN & REKULTIVIERUNG

AS Kiesgruben- und Rekultivierungs GmbH
Hans-Urmiller-Ring 6 | 82515 Wolfratshausen

+49 (0)8171 91994-0
info@askiesgruben.eu
www.askiesgruben.eu



MÖBELRAUM
SINDLBACH



Jetzt
Beratungstermin
vereinbaren
09189/412463

GESUNDER SCHLAF

Endlich gut und gesund schlafen! Wir beraten Sie umfassend zu Bett, Matratze, Kissen, Decke, Bettwäsche sowie negative Umwelteinflüsse. Erleben Sie in unserer Schlafberatung biologische Schlafsysteme von **ProNatura** und der **Memon**-Technologie zur Neutralisierung von negativen Umwelteinflüssen.

Fügl'sche Schreinerei | Inh. Tobias Fügl
Sindlbacher Hauptstr. 20 | 92348 Berg

TIERHEILPRAXIS TANJA HEIM LÄDT EIN ZU

WOHLBEFINDEN für MENSCH & TIER

AM 25.11.23
VON 16 BIS 20 UHR

im Schloss Wappersdorf

SCHLOSSSTR. 6 IN 92360 MÜHLHAUSEN

VORTRÄGE | CBD | TIERGESUNDHEIT | DÜFTE |
UNVERPACKT | RABATTAKTION |
KULINARISCHES

Sie wollen eine Immobilie, ein Grundstück
VERKAUFEN | KAUFEN

oder suchen Sie einfach eine

gewinnbringende INVESTITION?

KAUFEN
VERKAUFEN
PLANEN
BERATEN
BAUEN
RENOVIEREN

GEWERBLICH
PRIVAT



+49 8171 6399 280
mail@sh-wohnbau.eu

SH
WOHNBAU

SH Wohnbau GmbH

Hans-Urmiller-Ring 6
82515 Wolfratshausen

www.sh-wohnbau.eu

DU WILLST UNSEREN
NEUEN Goldstandard?



*Komm ins
Team als
Verkäufer/in!*

**WEIL DU GOLDWERT BIST,
ERWARTET DICH:**

- übertariflicher Einstiegslohn
- 33 Urlaubstage pro Jahr
- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- sofort ein unbefristeter Arbeitsvertrag
- bis zu 50 % Mitarbeiterabbatt
- kostenloser Personalverzehr während der Arbeitszeit
- Sonn- und Feiertagszuschlag
- monatliches Guthaben auf deiner PlankGoldwertKarte
- Weiterbildung
- in der Plank-Akademie
- bestes Bike-Leasing in der Region
- Teamevents
- PlankRente
- Hilfe bei der Wohnungssuche

**Voll- oder Teilzeit
(m/w/d)**

... und vieles mehr!

Für unsere Filialen im Raum Neumarkt,
Feucht, Winkelhaid, Berching und Parsberg.

QR-Code scannen oder unter
bewerbung@baeckerei-plank.de bewerben.



Ihr Auto-Pfleger für professionelle
Fahrzeugaufbereitung
in der Region



**Wir suchen dringend Unterstützung für
unser Team - gerne auch Quereinsteiger!**

Büro: Bürgermeister-Auhuber-Str. 4 ■ 92318 Neumarkt / Opf.

0157-536 001 64 ■ info@mr-car-clean.de
www.mr-car-clean.de

ELRONIK

ELEKTROTECHNIK

CLEVER. SMART. CONNECT.



www.elronik.de

Sonnenenergie ist nahezu unerschöpflich, gratis und überdies auch umweltfreundlich. In Anbetracht der stetig steigenden Strompreise der letzten Jahre lohnt sich die Anschaffung einer **Photovoltaikanlage** in der aktuellen Zeit für die Eigennutzung des selbsterzeugten Stroms auf jeden Fall - zumindest dann, wenn Ihre Anlage für **Photovoltaik** von einem Profi **geplant** und **installiert** wird. Wir sind Ihr **Solarstrom**-Profi aus Schwarzenbruck für die Region - sprechen Sie uns an.

E MOBILITÄT
Fachbetrieb



E HANDWERK

Qualifizierter Fachbetrieb der Innung





Foto: Marianne Mikulasch

12.000

BIO-BROTZEITBOXEN

AN 607 KLASSEN VERTEILT

NEUMARKT, biz.n|REGINA, 2023 1026. An den 23 teilnehmenden Grundschulen Neumarkt, Berg, Berggau, Burggriesbach, Deining, Freystadt, Hohenfels, Lauterhofen, Lupburg, Mühlhausen, Parsberg, Pilsach, Postbauer-Heng, Sengenthal, Sindlbach, Seubersdorf und Velburg wurden zum Schulbeginn auch heuer wieder insgesamt 1.216 Bio-Brotboxen ausgegeben. Alle Erstklässler erhielten je eine Bio-Brotbox mit leckerer Pausenverpflegung aus den Händen von Landrat Willibald Gailler, den Bürgermeistern der Gemeinden und Silvia Alzinger von der AOK. „Es ist wichtig, dass jeder von euch morgens gut und gesund frühstückt, um Leistung in der Schule zu bringen. Und die Brotzeitbox soll so oft wie möglich genutzt und somit Verpackungsmüll vermieden werden“ betonte Landrat Willibald Gailler gegenüber den ABC-Schützen.

Stadtrat und Nachhaltigkeitsreferent Sebastian Schauer bedankte sich stellvertretend für die beteiligten Neumarkter Schulen an der Grundschule in Holzheim bei Organisatoren und

Die Erstklässler (oben: Grundschule Pilsach, unten: Grundschule Holzheim) freuten sich über die Bio-Brotboxen



Foto: Christian Wild, Stadt-NM

Sponsoren, vertreten durch Silvia Alzinger von der AOK Neumarkt und Florian Märkl von der Dinkelähre.

Die in der gesamten Metropolregion Nürnberg ausgerufene Bio-Brotbox-Aktion wurde im Landkreis Neumarkt i.d.OPf. von Sandra Foistner (REGINA GmbH, Foto: 5.v.r.) organisiert und unter anderem von der AOK und dem Landkreis Neumarkt mitfinanziert. Auch die Stadt Neumarkt i.d.OPf. nahm mit 21 Klassen aus 7 städtischen Grundschulen und dem SFZ an der Aktion teil, bei der insgesamt 12.000 Bio-Brotboxen an 607 Klassen in 186 Schulen in Nürnberg sowie neun weiteren Städten und zwei Landkreisen der Metropolregion Nürnberg verteilt wurden.



KINDER MIT UND OHNE INTEGRATIONSHINTERGRUND LERNEN UND SPIELEN GEMEINSAM IN DEN WALDKINDERGÄRTEN

„SCHLAUE FÜCHSE“ UND „MUTIGE IGL“ DER LEBENSHILFE NEUMARKT E.V.



Fotos: Claudia Lachner

NEUMARKT, biz.n|Lebenshilfe, 10/2023. Gemeinsam mathematisches Wissen im Zahlenwald, Deutsch bei „HÖREN-LAUSCHEN-LERNEN in der Natur“ erlernen - Wahrnehmung, Handeln, Denken, Fühlen, Phantasie, moralisches und ästhetisches Bewusstsein ebenso wie Körperempfinden, Bewegungslust und Bedürfnis nach Aktivität ganzheitlich in natürlicher Umgebung entwickeln - individuelle Grenzen und genügend Platz um Freiheit, Gemeinsamkeit und Ruhe zu finden - das ist das Grundkonzept der beiden Inklusions-Waldkindergärten der Lebenshilfe Neumarkt e.V. in Laaber und Litzlohe, das sowohl Kinder mit als auch ohne

besonderen Förderbedarf dabei unterstützt, sich frei zu entfalten, eigene Ideen zu entwickeln und sich auf die Schule und das weitere Leben vorzubereiten. Dabei bieten die beiden vorschulischen Bildungseinrichtungen jeweils bis zu zwanzig Kindern im Alter von 2,5 Jahren bis zum Schuleintritt ein naturnahes Lern-, Erlebnis- und Entdeckungsumfeld. Therapeuten und Fachdienste unterstützen und fördern die Kleinen zusätzlich vor Ort und bieten beste Voraussetzungen für den Erfolg. Wie viel Spaß die „Schlaue Fuchse“ und die „Mutigen Igel“ bei dieser Betreuungsförm haben, kann man täglich neu in ihren Gesichtern ablesen.

Schul-Projekt des BSZ-Neumarkt
'REPARIEREN statt WEGWERFEN'

young people go sustainable



Ein Initiative der BUSINESS NEWS NEUMARKT-regio
Techn. Unterstützung: BMW PARTL GmbH, ELRCNIK GmbH, PS-Zentrum PETER STADLER, Fun MEDIA, PS, AUTOSERVICE sowie ehrenamtliche Helfer des öffentlichen Repair Café der Stadt Neumarkt und weitere Ehrenamt. You can do it from

TERMINE Schuljahr 2023/24

26. September	25. Januar	16. Mai
26. Oktober	29. Februar	20. Juni
30. November	21. März	25. Juli
— . Dezember	18. April	— . August

Schirmherrschaften des Projekts sind Albert Füracker (Mdl), Neumarkts OB Thomas Thumann, Susanne Hierl (MdB), Landrat Willibald Gailler und Tobias Gotthardt (Mdl)

Für den großzügigen und professionellen technischen Support für das Repair Café Neumarkt-regio im BSZ bedanken wir uns sehr herzlich bei den Unternehmen:



sowie bei den ehrenamtl. Helfern aus dem Repair Café im G6 der FAN-NM



Sie möchten das Projekt Repair Café Neumarkt-regio der Jugend im BSZ mit Ihrem Unternehmen, mit Fach-, Sach- oder Geldleistungen unterstützen? Vielen Dank für Ihre Kontaktaufnahme: Tel.: +49 177 5363 482 E-Mail: info@BNNM.de

Ochsenkühn

Miele Center

Küchen | Hausgeräte | Kundendienst

MIELE Center Ochsenkühn GmbH | Dreichlinger Straße 2a
92318 Neumarkt

Telefon: 09181 6558 | Fax: 09181 20949
info@mc-ochsenkuehn.de

Am Sand 26
92318 Neumarkt-Holzheim
☎ 09181/41045
www.bestattungen-haeusler.de



Keine Lust auf
Grabpflege?
Eine Alternative:
Baumbestattung.



MITSUBISHI
MOTORS

Auto
WALTER



Velburger Str. 10 · 92331 Parsberg · Telefon: 09492 902083

Hörakustik Meyer

Inh. R. Lobenhofer

- kostenloser Hörtest
- fachgerechte Beratung
- Maßanfertigung von Ohrpaßstücken
- breites Zubehörsortiment

Öffnungszeiten

Montag-Freitag 8³⁰ - 12³⁰ Uhr
und 14⁰⁰ - 18⁰⁰ Uhr
Samstag 9⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr

www.hoerakustikmeyer.de
lobenhofer@hoerakustik-meyer.de



Badst. 8

92318 Neumarkt
Tel.: 09181/44944

IMPRESSUM

HERAUSGEBER, Redaktion, für eigene Inhalte verantwortlich, Konzept, Layout, Druck, Anzeigenverwaltung:

BUSINESS NEWS NEUMARKT-regio |
ED SHELDON |
Eschertshofen 24
92367 Pilsach
Telefon: +49 177 5363 482
E-Mail: info@BNNM.de



AUFLAGE print: 10.500 Exemplare
Haushalte direkt: 10.000 Exemplare
ONLINE: www.BNNM.de

VERBREITUNG dieser Ausgabe:

Neumarkter Ortsteile im Wechsel, Berg, Berggau, Deining, Lauterhofen, Pilsach, Sengenthal

Verteilabschnitt Neumarkt A: Woffenbach
Verteilabschnitt Neumarkt B: Fuchsberg/Ottosau, Karhof, Lähr, Pölling, Stauff
Verteilabschnitt Neumarkt C: Frickenhofen, Helena, Höhenberg, Höhenberg i. Tal, Holzheim, Ischenhofen / Rödelberg, Labersricht, Lampertshofen, Lippertshofen, Pelchenhofen, Rittershof, Schafhof, Voggenthal
(aktuell: der fett gedruckte)

TERMINE* Ausgabe Nr. 68, Dez. 2023 (A)
Erscheinungsdatum: **Sa., 09.12.2023**
Anzeigen-Reservierung: **Mo., 20.11.2023**
Annahmeschluss Druckvorlagen /
Redaktionsschluss: **Fr., 24.11.2023**

(* Terminänderungen vorbehalten.

ERSCHEINUNGSWEISE: monatlich

ANZEIGEN

Es gelten die jeweils aktuellen, in den MEDIA-Daten von BNNM.de unter „HOME“ auf www.bnnm.de veröffentlichten Konditionen. Mit Erscheinen neuer Mediadaten verlieren alle vorherigen Preislisten und Konditionen deren Gültigkeit. Abo-Buchungen sind bis zu deren Auslaufen von nicht inflationär bedingten Preiserhöhungen ausgenommen.

Nachdruck / Online-Stellung (auch auszugsweise - insbesondere für von uns gestaltete Inserate zur gewerblichen Nutzung) nur mit schriftlicher Genehmigung! Inserenten und Autoren haften ausschließlich selbst für die Einhaltung der Urheber- und Nutzungsrechte für zur Verfügung gestellte Bilder, Texte, Daten und Inhalte.

Änderungen, Irrtum, Druckfehler vorbehalten. Keine Haftung für unaufgefordert übersandte Unterlagen. Fremdbeiträge spiegeln ausschließlich die Meinung des jew. Verfassers wieder.

© COPYRIGHT 2023 biz.n | BNNM.de, alle Rechte vorbehalten. Alle Inhalte wie Texte, Bilder, Grafiken, Logos, Warenzeichen und Anzeigen sind gesetzlich geschützt. Alle ohne Bildunterschrift: pixabay / biz.n
BUSINESS NEWS NEUMARKT-regio

PARTNERSCHAFTEN

INITIATIVEN



Wirtschaftsstark und sozial – in Gemeinschaften aus der Region, mit der Region, für die Region...

GUTSCHEIN

für eine

KOSTENLOSE

HÖRANALYSE

im Wert von 50,- Euro

Einfach **TERMIN vereinbaren** und diesen **Gutschein** oder die

BUSINESS NEWS zum **Termin mitbringen**

SCHIRMHERRSCHAFTEN JUGENDARBEIT

BAYERN	LKR NM	Wirtschaft	Neumarkt Stadt			
 StMin. / MdL Albert Füracker	 Landrat Willibald Gailler	 Unternehmer Hans Müller	 Unternehmer Michael Glossner	 Oberbürgerm. Thomas Thumann	 Bgm. Markus Ochsenkühn	 2. Bgmin. Gertrud Heßinger
Berg	Berggau	Deining	Lauterhofen	Pilsach	Postb.-Heng	Sengenthal
 1. Bgm. Peter Bergler	 1. Bgm. Thomas Meier	 1. Bgm. Peter Meier	 1. Bgm. Ludwig Lang	 1. Bgm. Andreas Truber	 1. Bgm. Horst Krätzer	 1. Bgm. Werner Brandenburger





FACHGESPRÄCH ZUR

KRISE IM WOHNUNGSBAU

MIT SUSANNE HIERL (MDB) UND MICHAEL KIEßLING (FACHPOLITISCHER SPRECHER DER CSU IM BUNDESTAG FÜR MOBILITÄT UND INFRASTRUKTUR)

LAUTERHOFEN|BERLIN, biz.n|BÜRO HIERL, 2023 1026. **In Deutschland mangelt es an bezahlbarem Wohnraum. Die Lage im Bausektor ist weiter angespannt. Die Zahlen der Baugenehmigungen sind dramatisch eingebrochen und bereits genehmigte Bau-Projekte werden storniert. Unternehmer machen überbordende Bürokratie und die chaotische Förderpolitik der Ampel als Haupt-Faktoren für die Auftragsflaute aus.**

„Um die wachsende Bevölkerung mit Wohnraum zu versorgen, müsste die Zahl der neugebauten Wohnungen jedes Jahr weiter steigen. Die Bundesregierung hängt ihrem selbst gesetzten Ziel für den Wohnungsneubau allerdings weit hinterher. Trotz coronabedingter Probleme wurden im Jahr 2021 rund 300.000 Wohnungen gebaut. Nach der Wahl hatte Bundesbauministerin Klara Geywitz (SPD) jährlich 400.000 neue Wohnungen versprochen. Seitdem hat sich die Zahl neuer Wohnungen allerdings jedes Jahr verringert. Während schon im ersten Regierungsjahr 2022 nur 295.000 neue Wohnungen gebaut wurden, sollen 2024 sogar nur 177.000 Wohnungen fertig gestellt werden.“ so Susanne Hierl in ihrem Statement zum 2. Unternehmergespräch des Baugewerbes, das sie nach besorgniserregenden Rückmeldungen zum aktuellen Abwärtstrend in der Baubranche organisierte. Zahlreiche Bauunternehmer, Zimmerleute und Mitglieder der Bauinnungen aus Amberg und Neumarkt nahmen an dem Krisengipfel in den Räumlichkeiten der Firmengruppe Meier in Lauterhofen teil. Michael Kießling, fachpolitischer Sprecher der CSU im Bundestag für Mobilität und Infrastruktur und Susanne Hierl, direkt gewählte Wahlkreisabgeordnete, diskutierten mit den Teilnehmern, welche Maßnahmen die Branche und die Politik jetzt ergreifen

müssen, um den Trend umzukehren.

Susanne Hierl fasst die Bedeutung des Gipfels weiter zusammen: „Der Bausektor ist in Amberg, Amberg-Sulzbach und in Neumarkt ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und Arbeitgeber. Der Landkreis Neumarkt hat die höchste Bauarbeiterdichte in der gesamten Europäischen Union. Fast 15 Prozent aller sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten sind im Bausektor tätig. Die anhaltende Flaute im Bausektor trifft

Bundestag für Mobilität und Infrastruktur, Michael Kießling, erklärt: „Seit fast 2 Jahren verschlechtern sich die Bedingungen in der Baubranche und die Bundesregierung läuft sehenden Auges in eine Krise, die langfristig negative wirtschaftliche und soziale Auswirkungen haben wird. Das bedeutet für uns, dass jetzt keine Zeit für Verschärfung, sondern für Entlastung ist. Deswegen brauchen wir realistische Gebäudestandards, keine ideologischen. Zudem sollte die Bundesregierung nicht nur



Im Bild (v.l.): Michael Meier, Susanne Hierl, Michael Kießling. Fotos: Harald Frank

die Unternehmen und Beschäftigten hart: *„Bleiben neue Baugenehmigungen aus und werden Projekte storniert, wird so manches Unternehmen dazu gezwungen sein, Mitarbeiter zu entlassen.“*

Der fachpolitische Sprecher der CSU im

Maßnahmen ankündigen, sondern auch liefern! Das gilt für eine wirksame Regulierung der Kostentreiber und die Einführung passender Förderprogramme, um endlich den Wohnungsbau anzukurbeln und den langfristigen Abbau von Kapazitäten in der Bauwirtschaft zu verhindern.“

MARKUS OCHSENKÜHN IM GESPRÄCH

MIT ED SHELDON

NEU GEWÄHLTER OBERBÜRGERMEISTER WILL BÜRGER VERSTÄRKT MIT INS BOOT NEHMEN



NEUMARKT, biz.n, 2023 1026. Was vielen Neumarktern vor der OB-Wahl am 8. Oktober noch fast unmöglich schien, war nach dem Ausgang beim ersten Wahldurchgang nicht mehr ganz so überraschend. Der amtierende OB Thomas Thumann von den Freien Wählern verfehlte mit 48% der Stimmen knapp die Mehrheit und wurde von seinen vier Gegenkandidaten zur Stichwahl gezwungen. Markus Ochsenkühn (CSU) konnte bereits im ersten Wahlgang rund 36% der Wählerstimmen für sich gewinnen, hat in der Stichwahl am 22.10.2023 deutlich zugelegt und damit auch den Einzug ins OB-Büro im Neumarkter Rathaus geschafft. Die BUSINESS NEWS durfte in einem kurzen Gespräch mehr über Neumarkts neuen OB Markus Ochsenkühn erfahren.

Herr Ochsenkühn, Sie sind Familienvater mit zwei 5- und 11-jährigen Töchtern und einem 13-jährigen Sohn. Als Elektro-Handwerksmeister leiten Sie seit vielen Jahren Ihren, 1975 von Ihrem Vater Ludwig Ochsenkühn gegründeten Familienbetrieb, den Miele Center Ochsenkühn und schon seit 2010 dienen Sie ehrenamtlich der großen Kreisstadt als Stadtrat und sind seit 2020 stellvertretender Bürgermeister. Kam es überraschend für Sie, dass Sie am 5. Dezember die Amtsgeschäfte Ihres ausscheidenden Vorgängers Thomas Thumann übernehmen werden, der dem Rathaus drei Perioden lang unangefochten vorstand?

Markus Ochsenkühn: Ich bin nicht blauäugig in den Wahlkampf gegangen und habe mich rein sachorientiert darauf eingelassen. Man rechnet zwar nicht damit aber man stellt sich natürlich schon der Wahl, weil man gewinnen will und man kennt ja auch die Voraussetzungen. Im Laufe des Wahlkampfes, den übrigens alle Kandidaten sehr fair geführt haben, wurde dann die Stimmung zwar immer besser, aber das Ergebnis bleibt bis zum Schluss natürlich eine Überraschung. Man hofft es zwar, aber die Entscheidung bleibt letztlich bei den Wählerinnen und Wählern.

Worauf führen Sie Ihr gutes Ergebnis schon in der ersten Runde zurück?

Die CSU hat einen guten Wahlkampf

geführt und stand geschlossen hinter mir. Wir haben den Wahlkampf nicht gegen andere Kandidaten geführt sondern einfach für die Sache und für mich - ohne jeglichen Populismus - und das haben alle 5 Kandidaten so gemacht. Wir waren sehr viel unterwegs und haben Haustür-Wahlkampf gemacht, sehr viele Kontakte zu den Bürgerinnen und Bürgern gehabt und Gespräche mit den Menschen geführt. Ich denke, diese Bürgernähe war eigentlich auch das Entscheidende, sodass ich 1.300 Stimmen dazugewinnen konnte und auf ca. 8.700 Stimme kam wohingegen mein Mitbewerber letztlich Stimmen verloren hat.

Wie konnten Sie die ganzen zeitlichen und terminlichen Anforderungen des Wahlkampfes neben den vielen Verpflichtungen in Ihrem Betrieb Betrieb quasi so „nebenbei“ bewältigen?

Ja, das war tatsächliche eine große Herausforderung aber mit einem guten Zeitmanagement, guten Mitarbeitern und einer tollen Familie, die mir den Rücken frei gehalten hat, geht das.

Herr Ochsenkühn, Sie haben sich ja einem sehr umfangreichen Wahlprogramm verschrieben. Was möchten Sie in Zukunft anders machen, welche Punkte liegen Ihnen ganz besonders für Neumarkt am Herzen?

Eigentlich sind mir alle Punkte, die auch im Wahlprogramm stehen, sehr wichtig - wir müssen uns die bestehenden Projekte ansehen, die im Stadtrat mehrheitlich beschlossen wurden. Die werden natürlich weiterlaufen. Und dann müssen wir uns Prioritäten setzen und entsprechend abarbeiten. Auch im Infrastrukturbereich gibt es einige Punkte zu erledigen aber vor allem wollen wir die Bürger und Bürgerinnen zeitnah bei den Entscheidungsfindungsprozessen mitnehmen. Gerade bei Projekten mit entsprechendem Konfliktpotential ist es mir wichtig, rechtzeitig mit allen Beteiligten ins Gespräch zu kommen. Ideen aber auch Bedenken von Bürgern müssen entsprechend ernst genommen werden. In der Praxis geht das mit Bürgersprechstunden oder auch Bürgerversammlungen vor Ort recht gut.

Ihre Vollzeit-Geschäftsführung im

Miele Center plus Montagetätigkeiten im Rahmen aller betrieblichen Aufgaben und die Vollzeitaufgabe eines Oberbürgermeisters können ja nicht beide gleichzeitig nebeneinander laufen. Wie wird es mit dem Miele-Center jetzt weitergehen?

Der Miele-Center geht weiter ohne mich. Die Familie steht hinter meiner Entscheidung, der Betrieb wird künftig von einem Geschäftsführer geleitet und die Abläufe werden neu geregelt werden.

Herr Ochsenkühn, was ist Ihnen persönlich wichtig, was möchten Sie unseren Lesern noch gerne sagen?

Ich möchte mich bei allen bedanken, die gewählt und damit diese demokratische Entscheidung ermöglicht haben, egal, ob sie mich gewählt haben oder nicht. Ich hoffe, dass es in Zukunft vielleicht noch mehr werden, die sich an den Kommunalwahlen beteiligen. Die Kommunalpolitik hat zwar nicht die selbe Aufmerksamkeit wie die Landes- oder die Bundespolitik, alleine schon von den Medien her, das ist klar, aber für mich ist die Kommunalpolitik die wichtigste Politik überhaupt, weil wir in der Kommunalpolitik im direkten Kontakt mit der Bevölkerung stehen und das, was die große Politik beschließt, möglichst bürgerefreundlich umsetzen müssen. Das gelingt am besten, wenn sich die Menschen mit ihrer Wahl bewusst daran beteiligen. Das wäre ein großer Wunsch und ich denke, das würden auch alle anderen Parteien so unterschreiben. Die ganzen Ehrenamtlichen, die im Stadtrat tätig sind, machen alle einen wichtigen Job und das sollte auch eine entsprechende Unterstützung durch eine entsprechende Wahlbeteiligung erhalten.

Vielen Dank für das Gespräch, Herr Ochsenkühn. Wir wünschen Ihnen immer die richtige Hand für die bestmöglichen Entscheidungen und die bestmögliche Sachpolitik für alle Neumarkter und Neumarkterinnen.



WIR KAUFEN IHREN SCHROTT UND METALLE
IN UNSERER ZWEIGSTELLE IN PILSACH



STÄRKE IM DIENST VON MENSCH UND UMWELT

DERICHEBOURG Umwelt GmbH

An der Muschel 13 - 92367 Pilsach
Tel. 09181 - 51 16 80 - Fax 09181 - 51 16 82

Geöffnet: jeweils Montag - Freitag von **07:00 - 16:00** Uhr
Pausen: 09:00 - 09:30 und 12:00 - 12:30 Uhr



An der Muschel 2 · 92367 Pilsach

Telefon 09181 / 440 500
Telefax 09181 / 466 587

NEUMARKT-NORD AM BERLINER RING Sachsenstraße 1
NEUMARKT-SÜD Deiningner Weg 88
OBERFERRIEDEN Am Espen 2
LAUTERHOFEN Industriestraße 2

Getränkeland Müller
IHR GETRÄNKE-SPEZIALIST

ANGEBOT • 08.11.-21.11.2023

 ERDINGER WEISSBRAU Verschiedene Sorten 20 x 0,5 l Pfand: 3,10 € 15,99 € 1,60 € / l	 Glossner SCHNEEGLÖCKL FESTBIER Das hochfeine Biergemiss 20 x 0,5 l Pfand: 3,10 € 15,99 € 1,60 € / l	 NEUMARKTER MINERALBRUNNEN HIMBEER MINZE KALORIENARM 20 x 0,5 l • Pfand: 3,10 € 8,99 € 0,90 € / l
 RESIDENZ QUELLE Mineralwasser 12 x 1,0 l Pfand: 3,30 € 5,29 € 0,44 € / l	 Glossner SCHNEEGLÖCKL 20 x 0,5 l Pfand: 3,10 € 15,99 € 1,60 € / l	 Karamalz 20 x 0,5 l Pfand: 3,10 € 12,29 € 1,23 € / l
 Wegharter 20 x 0,5 l Pfand: 3,10 € 13,49 € 1,35 € / l	 NEUMARKTER MINERALBRUNNEN ORANGENSAFT 100% FRUCHTGEHALT 24 x 0,33 l Pfand: 3,42 € 6,49 € 1,62 € / l	 CLUB-MATE DER FRISCHLICHE NACHGEBT 20 x 0,5 l Pfand: 4,50 € 13,49 € 1,35 € / l
 SCHNEIDER WEISSE Verschiedene Sorten 20 x 0,5 l Pfand: 3,10 € 16,49 € 1,65 € / l	 NEUMARKTER MINERALBRUNNEN ORANGENSAFT 8 x 0,5 l Pfand: 2,14 € 15,99 € 1,60 € / l	 Glossner NEUMARKTER ALKOHOLFREI Alkoholfreies Schankbier 20 x 0,5 l • Pfand: 3,10 € 14,49 € 1,45 € / l

www.getraenkeland-mueller.de • Irrtum und Druckfehler vorbehalten! Solange Vorrat reicht! NEUMARKTER GLOSSNERBRAU GMBH & CO. KG



KÜCHEN
KÖLBL

Muscherstr. 17 · 92367 Pilsach
Telefon: 09181 / 26 57 34

www.kuechenkoelbl.de

QUALITÄT

DESIGN

SERVICE

Wir digitalisieren Ihre Erinnerungen

Dias, Bilder, Negative - wir bringen Ihre Erinnerungen in die digitale Welt auf CD, DVD oder Stick

Videocassetten halten nicht ewig

Videofilme - alle Systeme egal ob VHS, Beta oder Video 2000, auch alle Varianten wie VHS-C, S-VHS-C, 8mm, Hi-8, Digital 8, DV-Cassetten wir überspielen auf DVD oder Stick / Festplatte

Bewahren Sie Ihre Schätze vor dem Ausbleichen

Super 8 - , Normal 8- und 16mm Filme können Sie über DVD auch wieder am TV sehen

Ihr professioneller
Bilderdienst

Foto

Stegmeier

Untere Marktstr. 26, 92318 Neumarkt, Tel.09181/6233 www.foto-stegmeier.de



Wir stellen ein: m/w/d

Freundliche

- ◆ **Mobilleiter/in** auch zum Anlernen, zu Spitzenkonditionen gesucht
- ◆ **Fleischerfachverkäufer/in**
- ◆ **Lehrlinge** für Verkauf und Produktion

1./ 2./ 3. Lehrjahr: 1.000.- / 1.100.- / 1.200.- Euro

... günstig | Atzmannsdorfer - immer frisch und preisgünstig | Atzma ...

Sie erhalten unsere besten Fleisch- und Wurstwaren in **PILSACH:**

Dienstag bis Freitag von 08:00 - 09:00 Uhr
in unserem Betrieb An der Muschel 1
Samstag von 07:30 - 12:00 Uhr in unserem modernen
Verkaufsmobil vor der Bäckerei Lang

und **BERG:**

Mittwoch von 09:30 - 17:00 Uhr
Samstag von 07:00 - 12:00 Uhr
Verkaufsmobil im Hof von Auto Bösl
Neumarkter Straße 14

Sonderangebote, gültig von
Freitag 17.11. bis Donnerstag 23.11.23

Schweinesaftgulasch	100g	-,95 €
Rindergulasch handgeschnitten	100g	1,44 €
Schinkenwurst grob und fein	100g	1,09 €
Landleberwurst der deftig gewürzte Brotaufstrich	100g	1,09 €
Bauernbratwürste schwarzgeräuchert aus Omas Bauernschlot	100g	1,19 €

Frisch geräucherte
Quellwasser-Lachsforellen
aus eigenem Forellenteich.



Über heißem Buchenrauch geräuchert!
(Solange unsere eigenen Fische reichen.)

Jeden Dienstag & Mittwoch:

**Frische Blut- und
Leberwürste,
Sauerkraut und Kesselfleisch.**



Gratis-Kesselsuppe, so viel Sie gerne
möchten. (Bitte Geschirr mitbringen.)

Sonderangebote, gültig von
Freitag 24.11. bis Donnerstag 30.11.23

Schäufele der klassische Sonntagsbraten	100g	-,85 €
Wiener knackig frisch	100g	1,09 €
Gelbwurst Meisterklasse kesselfrisch	100g	1,09 €
Bauerngeselchtes schwarzgeräuchertes im Buchenrauch saftig gegart	100g	1,39 €

**24 Stunden rund um die Uhr
Geschmack pur**



NEU!
für Sie

**EFA-Straße 6
NEUMARKT**

Frisch aus Meisters Hand! - Handwerklich hergestellte Wurst- und Schinkenspezialitäten in höchstmöglicher Qualität und Frische. Kein Zukauf. Alle Wurstwaren aus eigener Wurstküche. Wir möchten gerne wissen, was in unserer Wurst ist. Ihr Pilsacher Metzgermeister Richard Atzmannsdorfer