



...

Auf einen Kaffee mit: Andreas Hüttmann

In Vielank, zwischen Dömitz und Hagenow, trafen wir uns mit Andreas Hüttmann, der seit Anfang 2013 die Brauerei in Vielank sowie das Hafenhôtel in Dömitz betreibt. Bei einer Tasse Kaffee sprachen wir mit ihm über seine Beweggründe, die ihn als Hannoveraner Unternehmer und „Party Löwe“ dazu brachten, bei uns im Landkreis zu investieren. Außerdem erzählte er uns von seinen Planungen in beiden Häusern und schwelgte dabei auch in Erinnerungen an die komplizierteste Veranstaltung, die er jemals organisieren und durchführen durfte sowie an eine spannende Begebenheit, in der er dem damaligen Papst Johannes Paul II. sprichwörtlich „gefährlich“ nahe kam. Wir wünschen Ihnen eine spannende Lese-Unterhaltung und ein erholsames Wochenende.

WiFöG: Herr Hüttmann, eigentlich sind Sie in Ihrer Branche bekannt unter dem Markennamen „Der Party Löwe“. Hand auf's Herz: Sind Sie selbst privat ein passionierter Partygänger?

Hüttmann: Ich darf sagen, dass ich, als ich vor 22 Jahren die Firma „Der Party Löwe GmbH“ gründete, durchaus auch privat oft und viel unterwegs war. Das hat deutlich abgenommen. Vor allem hat das mit der fehlenden Zeit zu tun. Wenn ich eine Party besuche, dann hat das eher den Gedanken des Netzwerkens und der Kommunikation.

WiFöG: Wie kam es dazu, dass Sie sich im Eventbereich niedergelassen haben?

Hüttmann: Das hatte natürlich eine Vorgeschichte. Ich komme ursprünglich aus der klassischen Gastronomie. Zunächst habe ich Koch gelernt und bin darüber hinaus Hotelbetriebswirt. Zuletzt arbeitete ich dann für die Lufthansa bzw. den Lufthansa Partyservice, habe dort europaweit große Events geplant und mich vor allem für das Catering verantwortlich gezeichnet. Tja, und dann war es durchaus naheliegend, in dem Bereich selbst etwas zu unternehmen. Dann habe ich einen starken Partner gefunden und wir haben bei Null angefangen, wie man so schön sagt.

WiFöG: Geboren sind Sie in Soltau, ein wesentlicher Schwerpunkt Ihres Lebens

vor allem auch Ihres beruflichen Engagements liegt in Niedersachsen. Wann und wie kam Ihnen die Idee, hier bei uns im Landkreis zu investieren?

Hüttmann: Die Idee ist eigentlich schon sieben Jahre alt. Sie entstand auf Initiative eines unserer Großkunden, der selbst geschäftlich schwerpunktmäßig in Mecklenburg-Vorpommern unterwegs war. Der machte mich irgendwann auf die Vielanker Brauerei aufmerksam. Damals aber hatte ich gerade in Hannover kräftig expandiert, sodass die Idee, die Brauerei zu übernehmen, nicht wirklich akut erschien. Wir sprachen aber über einen Zeitraum von anderthalb Jahren immer wieder mal darüber.





Original Vielanker Spezialitäten: Die Auswahl der Getränke „Made in Südwestmecklenburg“ ist mittlerweile groß.

WiFöG: Steter Tropfen höhlt den Stein?

Hüttmann: So in etwa, ja. *(lacht)* Mein Geschäftspartner kam dann ebenfalls dazu, mich immer wieder darauf anzusprechen. Er meinte, ich solle es mir doch mal anschauen. Das Brauhaus suchte damals dann bereits einen neuen Eigentümer. Und irgendwann Mitte 2012 war es dann soweit: Ich kam hierher, weil ich die Idee, ein eigenes Bier zu brauen – auch für den Party Löwen – für gut genug hielt, um mir Vielank und das Brauhaus anzuschauen. Und ich muss sagen, ich verliebte mich sofort in den Ort und das Areal hier. Draußen war es verhältnismäßig kalt und dunkel, aber hier war alles hell und ja – wie sagt man so schön: Es war dann wirklich Liebe auf den ersten Blick! *(lacht herzlich)* Es dauerte aber dann noch ein wenig: Am 01.01.2013 haben meine Partner und ich Vielank und Dömitz ganz offiziell übernommen.

WiFöG: An den Wochenenden sind Sie sehr oft hier in Vielank. Fühlen Sie sich bereits ein wenig heimisch?

Hüttmann: Ich bin an jedem Wochenende hier und öfters auch in der Woche. Klar, da fühlt man sich sehr schnell heimisch. Vor allem natürlich, wenn es so schön ist wie hier im Vielanker Brauhaus oder im Dömitzer Hafen. Wissen Sie, das ist für mich auch sehr erholsam. Wenn wir hier sind, werden wir beide bekocht und bekommen fast jeden Wunsch von den Augen abgelesen. Glauben Sie mir, da kann man sich sehr schnell dran gewöhnen.

WiFöG: Und das nicht nur, weil Sie der Chef sind ...

Hüttmann: Nein, weil es selbstverständlich zu der Philosophie beider Häuser gehört. Ich denke aber schon, dass man bei meiner Frau und mir noch einen Hauch mehr darauf achtet, dass alles perfekt ist.

WiFöG: Vermisst der Koch in Ihnen es manchmal, selbst am Herd zu stehen?

Hüttmann: Ganz ehrlich? Meistens nicht. *(lacht)* Ich koche grundsätzlich schon sehr gern. Es ist aber auch eine

sehr komfortable Situation, immer von anderen Menschen bekocht zu werden. Und diesen kleinen Luxus kann ich sehr gut genießen. Das geht meiner Frau, die ebenfalls Köchin ist, auch so.

WiFöG: Haben Sie unseren Landkreis in den vergangenen Jahren bereits ein wenig genauer kennen gelernt oder bleibt dafür zu wenig Zeit?

Hüttmann: Ganz klar – ich habe schon die ein oder andere schöne Ecke kennen lernen dürfen. Gerade Ludwigslust, Parchim, die Umgebung von Vielank und Dömitz und ein paar der wunderschönen Seen habe ich mir angesehen und es hat mir sehr gut gefallen. Schwerin – auch wenn es nicht zum Landkreis gehört – natürlich auch. Aber sonst ist es zeitlich bei mir tatsächlich noch ausbaufähig. Aber wie sagt man so schön: Rom wurde auch nicht in einer Nacht erbaut...

WiFöG: Als Niedersachse sind Sie Norddeutscher. Haben Sie wesentliche Unterschiede ausmachen können zwischen dem typischen Niedersachsen und dem Mecklenburger?





Täglich frisch: Ein Blick auf die Tageskarte zeigt die aktuellen Leckereien.

Hüttmann: Klar, ich denke, die gibt es. Die muss es ja auch irgendwie geben. Allerdings sind die unterschiedlichen Nuancen da schon sehr fein.

WiFöG: Wie drückt sich das aus?

Hüttmann: Ich habe beispielsweise den Eindruck in den vergangenen Jahren gewonnen, dass der Mecklenburger genauso stolz auf seine Heimat und die damit verbundenen kulturellen, sportlichen und auch die wirtschaftlichen Errungenschaften bzw. Erfolge ist wie der Niedersachse. Der Niedersachse aber trägt das vielleicht ein klein wenig stärker nach außen als der typische Mecklenburger das jemals tun würde.

WiFöG: Da könnten wir also noch ein wenig zulegen?

Hüttmann: Wissen Sie, das ist immer so eine Sache. Einerseits ist es so, dass ich

durchaus einige Menschen hier aus der Region kennen gelernt habe, die nicht so sind, wie das Bild, das ich vom typischen Mecklenburger in Ansätzen gezeichnet habe. Andererseits kann man niemanden verbiegen. Und Understatement ist auch ein sehr schätzenswerter Charakterzug – außer, wenn man beispielsweise ein so großartiges Produkt wie unsere zahlreichen Getränkespezialitäten vermarkten möchte. Oder die touristischen Vorzüge von Vielank bzw. Dömitz. Aber, deswegen bin ich ja auch hier. Aber mal ganz selbstkritisch: Ich selbst komme ursprünglich vom Dorf. Mir ist das also sehr vertraut, nicht gleich überall großartige Dinge zu verkünden, sondern lieber anzupacken und durch Leistung zu glänzen.

WiFöG: In einem Interview vor ein paar Jahren, kurz nachdem Sie die Betriebe in Vielank und Dömitz übernommen hatten, war zu lesen, dass Sie sagten, es bestünde innerhalb der Belegschaften spürba-

re mentale Unterschiede zwischen dem Team in Hannover und jenem hier bei uns. Hier sei, so sagten Sie damals, der Zusammenhalt stärker. Hat sich dieser Eindruck für Sie bestätigt? Und wenn ja, worauf führen Sie das zurück?

Hüttmann: Ja, dieser Eindruck hat sich bei mir absolut bestätigt und verfestigt. Hier ist es so, dass die Belegschaft vieles von selbst organisiert. Wenn ein Event beendet ist und die Gäste auf dem Heimweg sind, bleiben sehr viele Mitarbeiter noch da, sitzen beisammen und tauschen sich aus – ganz entspannt und ohne, dass dies in irgendeiner Form angeordnet wäre. Das gilt sowohl für Vielank als auch für Dömitz. In Hannover geht ein Großteil der Mitarbeiter nach der Arbeit nach Hause. Vielleicht liegt das daran, dass man in Hannover auch noch eine gewisse Partyszene hat, wo dann der ein oder andere noch den Arbeitstag ausklingen lassen kann. Andererseits darf man auch nicht außer Acht lassen, dass unsere Mitarbeiter teilweise ganz schön weite Anfahrten haben. Manche haben einen Heimweg von 60 Kilometern und mehr. Das ist in meinen Augen eine echte Bestätigung für das hervorragende Klima innerhalb der Belegschaft.

WiFöG: Wie gut gelingt es Ihnen, Fachkräfte an den Standorten Vielank bzw. Dömitz zu finden im Vergleich zu einer Metropole wie Hannover? Immerhin sind Sie als Arbeitgeber überall und weit wahrnehmbar ein „Leuchtturm“ – sowohl in Hannover als auch hier bei uns ...

Hüttmann: Zunächst einmal bin ich insgesamt sehr zufrieden mit meinen Teams und Mitarbeitern – ganz gleich wo. Und ich darf ergänzen, wir haben eigentlich kaum Fluktuation, was in unserer Branche, der Gastronomie, durchaus sehr selten ist. Aber Fachkräfte werden



immer und überall händeringend benötigt, beispielsweise, wenn man wächst und sich vergrößern will. Da ist es hier in der unmittelbaren Region schon kompliziert. Sehen Sie: Die meisten qualifizierten Fachkräfte aus unserem Bereich, die in einem Umkreis von ca. 10 Kilometern um Dömitz oder Vielank leben, die arbeiten bereits bei uns. (*lacht*) Und daher haben wir mittlerweile Mitarbeiter, die von weiter weg zu uns fahren und auch wieder zurück. Natürlich gibt es da in Hannover auch einen Wettbewerb um richtig gutes Personal. Aber dort haben wir es dann in der Tat etwas leichter, weil es auch einen deutlich höheren Anteil an jungen Menschen in und aus der Gastronomie gibt.

WiFöG: Im Biermarkt erleben wir seit einigen Jahren den Trend hin zu den sogenannten „Craft-Bieren“. Profitieren Sie auch in Vielank von diesem Trend und inwieweit können Sie hier noch weiter zulegen?

Hüttmann: In der Tat, der Biermarkt ist in Bewegung geraten. Wir haben diese Erfahrung auch in den vergangenen Jahren gemacht und darauf reagiert, indem wir vier sehr unterschiedliche Craft-Bier-Sorten entwickelt haben. Insgesamt tut die neue Bewegung dem Markt gut, weil sie verschiedene Veränderungen gebracht hat. Für uns ist das sogar eine sehr große Chance. Wir verstehen uns als eine Marke, die sich immer wieder weiter entwickelt, die Neues probiert und produziert. Daher erwischt uns solch ein Trend nicht auf dem falschen Fuß, sondern ist eher eine Art der Steilvorlage. Hier sehe ich insgesamt auch noch weiteres Potential – sowohl für uns als auch für andere. Die Vermarktung der Craft-Biere hat im ersten Jahr ein sehr erfreuliches Volumen in unserem Sortiment ausgemacht.



Uriges Interieur: Die Braukessel im Vielanker Gasthaus.

WiFöG: Sie produzieren auch selbst Single Malt Whisky. Können Sie da bereits mit anderen aus dem norddeutschen Raum mithalten?

Hüttmann: Gut, dass Sie danach fragen. Wir gehören sogar zu den Besten. Der Whisky war eine Idee meines Vorgängers. Der war schon gut gemacht. Wir haben allerdings in den letzten Jahren noch ein wenig daran gearbeitet, sowohl die Qualität als auch die Quantität der Produktion weiter zu erhöhen. Wir gehören hier aber bereits zu den größeren Destillen in Deutschland.

WiFöG: Sind Sie selbst ein Whisky-Kenner?

Hüttmann: Ja, absolut – das ist mein großes Hobby. Whisky ist wirklich die große Leidenschaft. Wir machen bei uns im Gewölbekeller auch monatliche Whisky-Tastings. Diese Veranstaltungen sind sehr gut nachgefragt, da sollte sich jeder rechtzeitig um eine Teilnahme bemühen. Jedenfalls erleben wir regelmäßig, dass unser eigener Whisky hervorragend abschneidet, zum Beispiel im Whisky Guide Deutschland. Wir sind wirklich sehr zufrieden.

WiFöG: Gibt es für 2018 Pläne für neue Produkte, die wir hier und heute von Ihnen erfahren können?





Vielank steht für traditionelle und regionale Braukunst. Monatliche Whisky-Tastings und weitere Attraktionen runden das Erlebnis ab.

Hüttmann: Ja und nein. *(lacht)* Ja, es wird 3 neue Produkte in diesem Jahr geben. Aber, nein, da darf ich leider heute noch nichts Genaueres zu sagen.

WiFöG: Das ist vollkommen in Ordnung. Wie ist das eigentlich, wenn Sie selbst als Eventprofi einmal zu Gast sind bei einem Wettbewerber. Sind Sie dann ein besonders kritischer Gast?

Hüttmann: Top-Leistungen weiß ich generell zu schätzen und das teile ich auch gern mit – unabhängig davon, ob es eine eigene Veranstaltung oder die eines Wettbewerbers ist. Nein, ich bin nicht kritisch – aber ehrlich mit Kritik. Oftmals sind das auch gut gemachte Veranstaltungen. Nicht oft, aber ab und zu, gibt es sogar kleine Ideen und Anregungen, die man selbst von anderen übernehmen kann. Darüber freue ich mich dann eigentlich am meisten. Und wenn etwas mal gar nicht rundläuft, dann halte ich mich eher zurück oder äußere die Kritik, wenn sie erwünscht ist. Man muss immer bedenken, wenn Fehler passieren, dann merkt's derjenige, der die Verantwortung trägt in der Regel. Da braucht man dann keine Experten von außen, die einen noch extra darauf hinweisen.

Andererseits haben wir in der Gastronomie auch mit Kunden zu kämpfen, die sich nicht anmerken lassen, wenn etwas nicht gefallen hat, und sagen, dass alles „super“ gewesen sei. Die dann aber nicht mehr wiederkommen. Das hilft auch keinem. Daher gebe ich doch ab und zu mal eine konstruktive Kritik, wenn mir etwas aufgefallen ist. Aber nicht so, dass es für denjenigen verletzend oder störend ist. Und ich komme trotzdem gerne wieder.

WiFöG: In einem Zeitungsartikel über Sie stand zu lesen, dass Sie Ihre eigenen privaten Feiern von Ihrer Frau organisieren lassen. Wer ist im Hause Hüttmann der bessere Event-Organisator?

Hüttmann: Hm. Wie sage ich es nur ... *(lacht herzlich)*

WiFöG: Wir können die Frage auch sehr gern streichen ...

Hüttmann: Nein, das ist schon okay. *(lacht)* Es ist zwischen meiner Frau und mir kein Geheimnis, dass ich der etwas bessere Organisator bin – das ist mein daily business. Meine Frau ist die deutlich bessere Dekorateurin und sie hat auf jeden Fall den besseren Blick für das lie-

bevolle Detail. ... Aber nur etwas besser! *(lacht herzlich)*

WiFöG: Sie haben bereits sehr viele große Events organisiert bzw. begleitet. Welche Veranstaltung würden Sie bis heute als das absolute Highlight Ihrer Karriere bezeichnen?

Hüttmann: Das war ohne Frage 2008 gewesen. Der damalige AWD-Chef Carsten Maschmeyer hat damals das 20-jährige AWD-Jubiläum gefeiert und dabei gleichzeitig seinen Ausstand gegeben. Da durften wir für über 8.000 Menschen die Abschiedsfeier ausrichten. Der Veranstaltungsort war in Hannover. Es wurden neben der TUI Arena und der EXPO Plaza auch der Deutsche Pavillon hergerichtet und komplett umdekoriert, mit Teppich ausgelegt und 20 LKWs mit Möbel angefahren. Die Cocktail-Bar war für 16.000 Cocktails ausgelegt. Zum Empfang gab es Fingerfood von über 500 Servicekräften. Dann kamen u.a. Kofi Annan, Pink, Jennifer Lopez, Bill Clinton und die Scorpions auf die Bühne. Anschließend gab es über 30 riesengroße Buffets. Der VIP-Bereich war für über 1.600 Personen ausgerichtet. Das war ein wirklich unglaubliches Erlebnis. Allein



die Planungen dauerten über ein halbes Jahr, der Aufbau vier ganze Wochen. Mein Team musste über 100 LKW Ladungen Geschirr, Gläser, Möbel und Küchengeräte verteilen. All das für eine Feier, für einen besonderen Abend. Mit über 900 Mitarbeitern war das die wirklich herausforderndste Veranstaltung, die ich je gemacht habe. Die vielen zufriedenen Gäste, dass ist ein tolles Gefühl.

WiFöG: Etliche Prominente zählen zu Ihren Auftraggebern. Dazu kommt sehr viel Prominenz, die als Gäste eingeladen sind. Gibt es eine Anekdote, an die Sie sich rückblickend sehr gern erinnern?

Hüttmann: Oh, ja – da gibt es wirklich etwas ... *(lacht)* Das Ganze ist zum Glück schon etwas länger her. Wir hatten vor vielen, vielen Jahren den Besuch von Papst Johannes Paul II. in Paderborn zu versorgen. Ein Papstbesuch ist immer ein Mega-Event. Der Papst kam jedoch zu früh von der Bühne und so eilte ich zum Super-VIP-Bereich, wo sich der Papst stärken sollte. Bei dem großen Veranstaltungsgelände für über 1 Millionen Zuschauer nahm ich mein Auto. Ich raste also los, fuhr hinter dem Bühnenbereich auch nicht sehr langsam. Und gerade, als ich kurz vor dem Ziel war, stellte ich zu meinem Entsetzen urplötzlich fest, dass der Fußweg des Papstes seinerseits sich mit meinem Fahrtweg kreuzte. Ich konnte wirklich gerade noch bremsen. Papst Johannes Paul II. stand direkt vor meiner Motorhaube!

WiFöG: Vermutlich leicht erschrocken ...

Hüttmann: Ja! *(lacht)* Er war mindestens genauso erschrocken wie ich. Aber er lächelte mich an.

WiFöG: Er hat Ihnen also verziehen?

Hüttmann: Ich denke ja. Wir konnten nicht darüber sprechen. Ich weiß aber noch, dass sehr viele Sicherheitsleute mit gezückten Waffen um uns herum waren. Oh ja, da hatte ich wirklich sehr weiche Knie ... *(lacht herzlich)*. Zum Glück ist damals alles gut ausgegangen. Ich denke, er und ich – wir beide hatten an dem Tag einen aufmerksamen Schutzensel an unserer Seite.

WiFöG: Was ist in Ihren Augen komplizierter in der Planung und Durchführung: Ein Event mit mehr als 5.000 Gästen oder der 90. Geburtstag der Großmutter mit 50 Gästen?

»Und gerade, als ich kurz vor dem Ziel war, stellte ich zu meinem Entsetzen urplötzlich fest, dass der Fußweg des Papstes seinerseits sich mit meinem Fahrtweg kreuzt.«

Hüttmann: Wissen Sie, das ist recht einfach – der 90. Geburtstag der lieben Großmutter. Generell kann man sagen, dass der Druck bei einer Feier mit ca. 50 Gästen oder weniger sehr viel größer ist, als bei der zehnfachen oder hundertfachen Anzahl an Gästen. Man kann einfach sehr viel mehr falsch machen. Wenn bei 50 Gästen zwei Kaffeelöffel fehlen, fällt das auf. Mehr jedenfalls als wenn bei 5.000 Gästen 100 Löffel fehlen würden. Generell passiert so etwas aber immer nur bei anderen ...

WiFöG: Mit Ihrem Unternehmen sind Sie an vielen Orten als Veranstalter und Caterer präsent – vor 2014 wurden Sie ausgezeichnet als Deutschlands bester Caterer ...

Hüttmann: Übrigens nicht nur das. Wir sind verschiedentlich ausgezeichnet worden. 2014 für Nachhaltigkeit, 2015 als bester Unternehmer in Mecklenburg-Vorpommern. Aber ehrlich, es ist mir wichtiger, dass wir unsere Kunden immer wieder aufs Neue begeistern, anstatt Trophäen zu sammeln.

WiFöG: Das ist verständlich. Mal andersherum gefragt: Wer viel unternimmt, der braucht auch mal Pausen, um aufzutanken. Wie oft machen Sie Urlaub, um sich zu erholen?

Hüttmann: Viel zu wenig. *(lacht herzlich)* Jedenfalls sagt das meine Frau. Nein, Spaß beiseite: Wir nehmen uns meistens im Frühjahr eine etwas längere Auszeit und fliegen dorthin, wo die Sonne scheint. Zuletzt waren wir in Dubai.

WiFöG: Wie sieht ein idealer Urlaub für Sie aus?

Hüttmann: Abschalten. Sonne tanken. Neue Ideen finden. Handy aus.

WiFöG: Sind Sie im Urlaub komplett unerreikbaar?

Hüttmann: Nahezu. Meine engsten Mitarbeiter wissen, dass ich einmal am Tag meine E-Mails checke und wann das Telefon an ist. Wenn ich auf Mails dann nicht reagiere oder nicht ans Telefon gehe, dann weiß jeder, dass die Priorität nicht hoch genug war. Das ist für mich anders nicht machbar. Und ganz ehrlich: Das würde ich jedem so empfehlen.

WiFöG: Unser Landkreis ist Teil der Metropolregion Hamburg. Inwieweit ist das für Sie geschäftlich ein Vorteil in Dömitz bzw. Vielank?



Hüttmann: Wir spüren das schon. Gerade aus Hamburg kommen oft Gäste – die meisten sind dann übrigens überzeugte Wiederholungstäter ... Die setzen sich eine gute Stunde ins Auto und kommen hier dann so richtig „runter“. Mit Auerochsen-Safari, viel Ruhe und gutem Essen und Trinken. Interessant ist, dass wir immer wieder hören, dass Gäste, die hier waren und uns erneut besuchen, dann oft in der Zwischenzeit wahrgenommen haben, wo es überall in Hamburg unsere Getränke zu kaufen gibt. Das ist in der Tat erstaunlich und für uns immer wieder sehr erfreulich.

WiFöG: So, Herr Hüttmann, das war es bereits. Kommen wir zu unserer letzten Frage: Wenn Sie einen Wunsch frei hätten – für welchen Prominenten würden Sie unbedingt einmal eine Geburtstagsfeier hier in Vielank oder in Dömitz ausrichten wollen?

Hüttmann: Oha, das ist eine gute Frage. *(lacht)* Naja, den einen oder anderen Prominenteren habe ich ja bereits versorgt. Ich glaube, es wäre ziemlich cool, wenn Mick Jagger Lust hätte, hier in Vielank oder vielleicht noch etwas eher in Dömitz zu feiern. Das würde ich schon sehr gern

übernehmen, da ich seine Musik sehr mag. Politisch gesehen würde ich gern mal einen Abend mit Ex-Präsident Barak Obama verbringen, auf keinen Fall einen Abend mit seinem jetzigen Nachfolger. Mal schauen wer noch so alles kommt... *(lacht herzlich)* Es ist ja noch viel Zeit ...

WiFöG: Herr Hüttmann, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.



DAS IST ANDREAS HÜTTMANN:

+ Seit 2013 Chef des Vielanker Brauhaus und der Dömitzer Hafengastronomie

+ Seit 1996 Chef der „Party Löwe GmbH“ und einer von Deutschlands besten Caterern

Vielanker Brauhaus GmbH & Co. KG | Geschäftsführer: Andreas Hüttmann
Lindenplatz 1 | 19303 Vielank | E-Mail: info@vielanker.de |
Telefon: +49 (0) 38759 – 33 91 80 | www.vielanker.de

Der WiFöG Weekender ist ein monatlich erscheinendes Unternehmensportrait, das am Wochenende Online über die Kanäle der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Südwestmecklenburg publiziert wird. Wir präsentieren in dieser Serie Unternehmen und Unternehmer und werfen dabei auch bewusst einen Blick hinter die Kulissen. Zusätzlich erscheint der Weekender einmal im Monat als Interview mit einer interessanten Persönlichkeit.

Sie interessieren sich für weitere Informationen zu dem vorgestellten Unternehmen, der interviewten Persönlichkeit bzw. zum WiFöG Weekender? Oder Sie kennen ein Unternehmen, bzw. eine Persönlichkeit, die Sie unbedingt in einer unserer kommenden Ausgaben präsentiert sehen möchten?

Dann nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf: **Wirtschaftsförderung Südwestmecklenburg** | Lindenstr. 30, 19288 Ludwigslust |

Ansprechpartner: Marc Brendemühl | **Telefon:** 03874 / 620 44 18 | **E-Mail:** brendemuehl@invest-swm.de

Website: www.invest-swm.de | **Facebook:** www.facebook.com/wifoeg

