

ENERGIE & MEHR

KUNDENZEITSCHRIFT DER ERLANGER STADTWERKE AG

www.estw.de

Energiepreise 04

Ausblick bis zum Jahresende

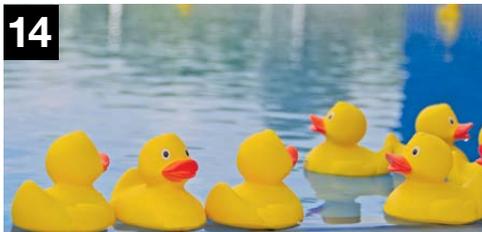
spätestens ab 2023 Preiserhöhungen erforderlich

10 Berufe mit Zukunft

Jetzt startet die Bewerbungsphase!



Inhalt



Seite 04/05: Experten-Interview zur Energiepreis-Entwicklung

Seite 06/07/08: Von zünftig bis vegan: die Schlemmeroase im Burgerhain

Seite 09: Der ÖPNV kommt digital in Fahrt

Seite 10/11: Berufsstart bei den ESTW – Ausbildung mit Zukunft

Seite 12/13: Alles sitzt – Besuch bei Maßschneiderin Susanne Spitz

Seite 14/15: Kindertag im Bad und Rettungsschwimmer gesucht



Impressum

ESTW Energie & mehr, Erlanger Stadtwerke AG, Äußere Brucker Str. 33, 91052 Erlangen; **Redaktion:** C. Göbel, S. Dirian, L. Leipold, T. Lober (ESTW) und C. Barner (Körner agentur GmbH, koerneragentur.de); **Layout:** D. Weishaupt (Körner agentur GmbH, koerneragentur.de); **Druck:** Gutenberg Druck+Medien Uttenreuth
Stand der Informationen der Ausgabe 03/22:
25. Juli 2022

Soweit wir in diesem Magazin bei Personengruppen die männliche Form verwenden, ist diese geschlechtsneutral gemeint und umfasst selbstverständlich männliche, weibliche und diverse Angehörige.

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

haben Sie sich auch so gefreut wie wir, als endlich klar war, dass es eine normale Freibadsaison 2022 geben wird? Nun neigt sich der Sommer schon wieder dem Ende zu. Der richtige Moment für ein großes Dankeschön an unsere geduldrigen und verständnisvollen Badegäste. Sie haben uns in der Zeit der Einschränkung unterstützt – das wissen wir sehr zu schätzen. Nun hoffen wir, dass auch in den Winter hinein ein regulärer Badebetrieb möglich ist. Für reibungslose und sichere Abläufe in unseren Bädern Röthelheim und West suchen wir ganzjährig flexible Rufkräfte, die uns unterstützen. Der nächste Sommer kommt bestimmt – wir freuen uns über Rettungsschwimmer, die unser Freibad-Team verstärken. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 15 im Heft.

Jetzt aber sind erst einmal unsere Azubis gefordert. Am 3. Oktober dürfen Kinder hinter die Kulissen des Bäderbetriebs gucken. Die Veranstaltung wird von den künftigen Fachangestellten für Bäderbetriebe gemeinsam mit ihrem Ausbilder geplant, organisiert und durchgeführt. Apropos Ausbildung: Wir stellen Ihnen in diesem Heft die fünf Berufsbilder vor, die wir für September 2023 anbieten. Die Infos dazu haben wir auf den Seiten 10 und 11 für interessierte junge Leute zusammengefasst. Weitere spannende Themen runden diese Ausgabe unserer Kundenzeitschrift ab. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen – vielleicht als entspannende Freibadlektüre?

Ihr

Joe Dutzel
Abteilungsleiter Bäder





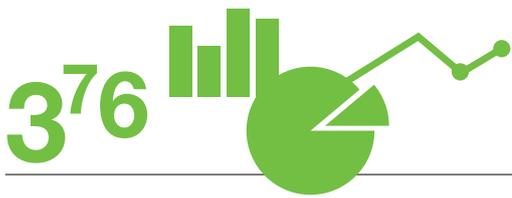
Schlaraffenland Blumenwiese

Es summt und brummt und blüht an der neuen Station des Naturerlebnispfades



Weitere Informationen zum Naturerlebnispfad unter www.estw.de/naturerlebnispfad

Es gibt einen neuen Hingucker an unserem Naturerlebnispfad: Die Blumenwiese unterhalb der Möhrendorfer Straße und der Wasserwerkstraße haben wir zusammen mit der Gesundheitsberaterin Karin Depner geplant, die auch Schulprojekte leitet. Sie hat schon länger Bienenstöcke auf der Wiese stehen und so bot sich das Schlaraffenland in nächster Nähe natürlich an. Für den ersten Sommer hat Karin Depner in Kooperation mit Mellifera e. V. – Netzwerk Blühende Landschaft und zusammen mit Schülern der Montessori-Schule Erlangen etwas ganz Besonderes geschaffen. Sie haben auf der Wiese eine riesige Spirale angelegt und über 100 verschiedene blühende Obstbäume und Stauden gepflanzt, darunter Wiesensalbei und -kerbel, Thymian, Wiesenflockenblumen und Lichtnelken. Die Form der Spirale war übrigens eine Idee der Schüler. Nun können die Besucher auf über 30 Metern Laufweg die Stauden und Bäume samt kleiner tierischer Gäste aus nächster Nähe bestaunen. Apropos kleine Krabbelgäste: Das Insektenhotel am Wasserrad (Station 11) ist ein zweites Projekt von Karin Depner und den Schülern. „Solche Projekte sind für die Schüler wunderbare Gelegenheiten zu lernen, dass wir alle für die Vielfalt der Natur Verantwortung tragen und den Artenschutz stärken können“, so Karin Depner.



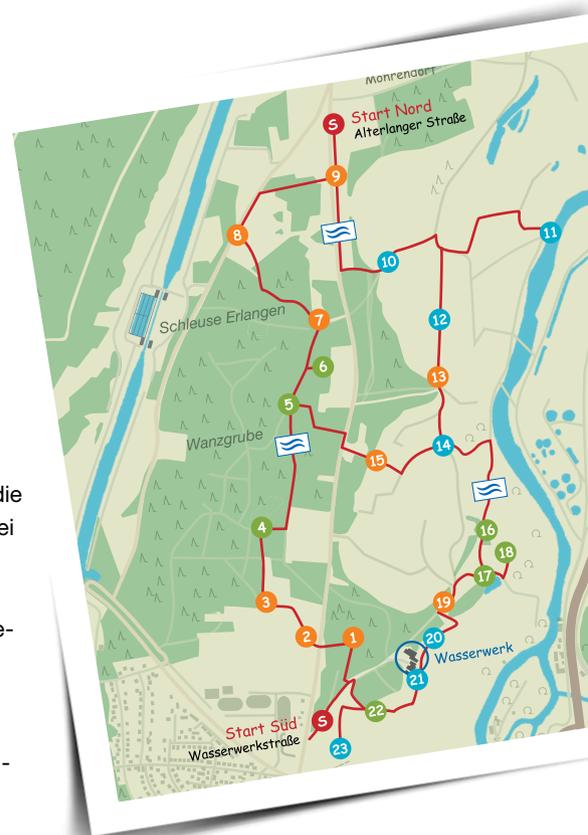
ZahlenDatenFakten

Den Naturerlebnispfad im Wasserschutzgebiet West gibt es seit 20 Jahren. Im Jubiläumsjahr wurden alle 20 Stationen erneuert, drei neue kamen dazu.

Auf einem etwa acht Kilometer großen oder zwei kleineren, jeweils vier Kilometer langen Rundwegen zwischen Alterlangen und Möhrendorf wird die Natur zum Erlebnis, es gibt viele Besonderheiten zu sehen.

So zeigt sich hier zu jeder Jahreszeit der Unterschied zwischen den trockenen Standorten der höher gelegenen Terrasse und den feuchten, regnitznahen Talauen.

Wie Perlen auf einer Schnur reihen sich die Stationen an die Rundwege. Jede der drei neuen Stationen liegt an einem anderen charakteristischen Standort. „Totholz ist Leben“, die Nummer 6, finden die Wanderer demnächst im Wald auf der Terrasse. Bei Station 18 „Im Wald der Zukunft“ wächst unser Klimawald im Tal nahe der Regnitz. Die 23 „Schlaraffenland Blumenwiese“ haben wir oben beschrieben.



Energiepreise im Aufwärtstrend: Was bringen die nächsten Monate?

Die Energiepreise in Erlangen bleiben noch eine Zeit lang stabil –
spätestens ab 2023 sind aber Preiserhöhungen erforderlich

Beide arbeiten schon sehr lange bei den ESTW und haben schon vieles erlebt. Claus Göbel und Thomas Lober, Bereichs- und Abteilungsleiter im Energievertrieb, beobachten die aktuelle Marktentwicklung ganz genau. In unserem Interview geben sie eine Einschätzung zur Entwicklung an den Energiemärkten und einen groben Ausblick zu den Preisen für ESTW-Kunden.

Viele Anbieter haben in den letzten Wochen und Monaten ihre Strompreise angehoben oder Preiserhöhungen noch in diesem Jahr angekündigt. Wie sieht es für die Stromkunden der Erlanger Stadtwerke (ESTW) für das laufende Jahr aus?

Thomas Lober: Die Entwicklung an den Energiemärkten ist tatsächlich extrem und so noch nie da gewesen. Früher oder später kommt dieses hohe Preisniveau leider auch bei unseren Kunden an. Es freut mich allerdings sehr, dass unsere aktuell gültigen Strompreise bis Ende Januar 2023 unverändert bleiben. Möglich ist das durch unsere längerfristig angelegte Beschaffungsstrategie. Dadurch ist es uns gelungen, für das Jahr 2022 ein großes Stromkontingent noch zu günstigen Konditionen zu beschaffen. Davon profitieren unsere Kunden jetzt noch einige Monate lang. Seit dem 1. Juli 2022 gelten sogar erst einmal niedrigere Preise, denn die Abschaffung der EEG-Umlage (brutto 4,43 ct/kWh) geben wir selbstverständlich eins zu eins weiter.



Sie haben die Energiepreise im Blick: Claus Göbel (li.) und Thomas Lober (re.), verantwortlich für den Energievertrieb



Stand der Informationen **25. Juli 2022**

Neueste Infos zur Gasversorgung und Energiespartipps unter www.estw.de



Bilder Seite 4-5: © Daniel von Stephani, © ABC Vector – iStockphoto.com

Wie sieht es bei Erdgas und Fernwärme aus?

T. L.: Bei Erdgas ist die Situation aufgrund des russischen Angriffskrieges deutlich komplexer und angespannter. Im Energiesicherungsgesetz sind verschiedene Möglichkeiten verankert, die Versorgungsunternehmen – unter bestimmten Voraussetzungen – in die Lage versetzen, außergewöhnliche, entstehende Mehrkosten weitergeben zu können. Ende Juli 2022 wurde die Einführung einer neuen Umlage auf den Erdgaspreis angekündigt. Konkrete Zahlen sowie eine entsprechende Verordnung fehlen aber derzeit noch.

Was sehen Sie als realistisches Szenario an?

T. L.: Die weitere Entwicklung ist leider für niemanden genau absehbar und auch die konkrete Auswirkung einer Gasumlage ist noch nicht bekannt. Grundsätzlich haben wir frühzeitig große Mengen vor den drastischen Preisanstiegen beschaffen können. Unter der Voraussetzung, dass alle unsere bestehenden Bezugsvereinbarungen und Verträge (über alle Lieferketten hinweg) umgesetzt und eingehalten werden, bedeutet das für unsere Erdgaskunden im aktuellen Vergleich eher niedrige Erdgaspreise. Neben der Weitergabe einer möglichen gesetzlichen Gasumlage sind derzeit keine weiteren Preisanpassungen vorgesehen; das gilt bis Ende Januar 2023 und somit über einen langen Zeitraum der bevorstehenden Heizperiode hinweg.

Und bei der Fernwärme?

T. L.: Für unsere Fernwärmekunden erfolgen Preisanpassungen nach einer entsprechenden, vertraglichen Klausel. In den Verträgen haben wir sowohl die Vorgaben des Gesetz-

gebers als auch weitere Rahmenbedingungen wie den Brennstoffeinsatz oder die Markt- und Kostenentwicklungen festgeschrieben. Unter normalen Umständen könnten unsere Fernwärmekunden bis zum Jahresende mit den aktuellen Preisen planen. Allerdings würde die Einführung einer gesetzlichen Gasumlage auch die mit Erdgas produzierte Fernwärme unmittelbar verteuern.

Die aktuellen Rahmenbedingungen sind sehr herausfordernd – wird es auch 2023 Vorteile für ESTW-Kunden geben?

Claus Göbel: Irgendwann kommt natürlich jede Beschaffungsstrategie an ihre Grenzen. Selbstverständlich werden unsere Kunden auch von bereits erzielten Vorteilen bei der Energiebeschaffung für das Jahr 2023 profitieren. Aufgrund der extremen und nicht vorhersehbaren Entwicklungen mit wirklich historisch hohen Preisen für Strom und Erdgas an den Energiemärkten werden aber auch wir unsere Energiepreise zu Beginn des Jahres 2023 anheben müssen.

Gibt es schon konkrete Zahlen?

C. G.: Leider nicht und wir hoffen natürlich, dass sich die Situation insgesamt wieder etwas entspannt. Letztendlich kennen wir erst Ende Oktober, Anfang November 2022 alle anderen Preisbestandteile und Faktoren, um die Preise genau kalkulieren zu können. Wir werden unsere Kunden so bald wie möglich informieren und in unserer vierten Ausgabe der Energie & mehr ausführlich darüber berichten. Bis dorthin profitieren unsere Kunden von den erzielten Vorteilen. Und auch in Zukunft werden wir uns – im Sinne unserer Kunden – für weiterhin faire und wettbewerbsfähige Preise einsetzen.

Abschlag mit Augenmaß

Info

Aufgrund der zu erwartenden Preiserhöhungen im Jahr 2023 werden die monatlichen Abschläge bei der Erstellung der Jahresrechnungen seit Mitte Juli 2022 bereits etwas höher angesetzt. Damit möchten wir unsere Kunden vor zu hohen Nachzahlungen im nächsten Jahr schützen. Obwohl wir die genauen Preise für das Jahr 2023 heute noch nicht kennen, ist absehbar, dass mit höheren Zahlungen zu rechnen ist. Selbstverständlich kann jederzeit eine Anpassung der vorläufigen Abschlagszahlung erfolgen. Unser Kundenservice steht Ihnen für eine individuelle Beratung und Anpassung gern zur Verfügung.

Telefon **09131 823-4141**, E-Mail: kundenservice@estw.de – Anpassung auch unter kundenportal.estw.de

*Nur einer
der Leckeren
selbstgemachten
Eistees*



Burgerhain Erlangen

Hauptstraße 69
91054 Erlangen

Telefon: 09131 9128217
burgerhain2020@gmail.com

Öffnungszeiten und Lieferservice

Mittwoch – Freitag 17.30 bis 22.00 Uhr
Samstag und Sonntag 13.00 bis 22.00 Uhr
(durchgehend warme Küche)

Von Portugal über Toronto
nach Erlangen – Amilcar Saraiva in
seinem neuen (zweiten) Zuhause



Eine stilvolle Location:
Fast alles wurde hier
vom Gastgeber höchst-
persönlich renoviert



Der etwas andere Burgerladen

Hochwertig, frisch, regional – und definitiv für jeden was dabei!

Der Burgerhain Erlangen ist auch für Vegetarier und Veganer eine tolle Alternative.

Der ein oder andere Erlanger hat es sicherlich beim Spaziergang durch die Altstadt schon entdeckt: das neue Burger-Restaurant in der Hauptstraße auf direktem Weg zum Martin-Luther-Platz. Der Burgerhain hat im April dieses Jahres eröffnet, ist noch ganz „neu“ in der Erlanger Gastro-Szene und begeistert schon jetzt viele Gäste. Kein Wunder, denn der Gastgeber Amilcar Saraiva führt die Lokalität mit Leidenschaft. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail hat er die Räumlichkeiten des ehemaligen Zollhauses in der Altstadt gestaltet und ein Konzept entwickelt, das dem Restaurant einen einmaligen und ganz besonderen Charme verleiht.

Bewegte Geschichte

Die Geschichte des Gastgebers hat ihn geprägt und den Boden für innovative Ideen bereitet. Schon als junger Erwachsener war Amilcar im Bereich der Gastronomie und des Gesundheitsmanagements tätig. Er hat in Portugal studiert, bevor er

sich dazu entschied, einen Neuanfang im kanadischen Toronto zu wagen. Dort lebte der Portugiese für rund 12 Jahre und sammelte viele neue Erfahrungen. 2015 führte ihn der Weg nach Deutschland. In München arbeitete er für circa zwei Jahre in einem Restaurant. Amilcar Saraiva hatte Spaß daran, die Gäste zu verwöhnen. Und gleichzeitig wurde der Traum vom eigenen Lokal immer größer. Ein guter Freund des Wirtes entdeckte schließlich eine Räumlichkeit in Neustadt an der Aisch. Amilcar Saraiva setzte alles auf eine Karte und verwandelte eine leerstehende Bäckerei innerhalb eines Jahres in ein stilvolles Restaurant. Dort können hungrige Gäste die leckeren Burger mit den saftigen Patties und der großen Auswahl an Beilagen schon seit Mai 2020 genießen.

Zweites Standbein

Doch der Gastgeber wollte mehr: Amilcar hatte viele Ideen im Kopf, wusste aber nicht so recht, wie er diese umsetzen

sollte. Sein Bierlieferant aus der Nähe von Neustadt an der Aisch brachte den Gastronom auf die Idee, ein zweites Lokal zu eröffnen – an einem anderen Standort, in unserer schönen Universitätsstadt! Mutig und entschlossen wagte der Portugiese inmitten der Corona-Pandemie einen weiteren, großen Schritt. Auch in Erlangen steckte er einiges an Schweiß, Nerven und Herzblut in sein neues Projekt. Er renovierte das Restaurant innerhalb kürzester Zeit und schenkte den Räumlichkeiten im ehemaligen Zollhaus neuen Glanz. Von der Theke bis hin zum Fußboden wurde so ziemlich alles vom Gastgeber selbst neu gestaltet. Im April 2022 war es dann so weit: Der neue Standort in der Altstadt öffnete die Türen für alle Burger-Liebhaber.

Das gewisse „Extra“

Die Fans der schmackhaften Stapel-Leckereien kommen bei Amilcar Saraiva voll auf ihre Kosten. Denn auch wenn das Wort „Burger“ für viele Menschen in direkter Verbindung mit Fleisch steht, zeigt das Team des Burgerhain, dass man kein Fleischesser sein muss, um einen der leckeren, frisch zubereiteten Burger genießen zu können. Das Besondere: Alle Burger, die sich auf der Speisekarte befinden – das sind insgesamt neun Stück – gibt es auch in der vegetarischen Variante. Außerdem können fünf der neun Burger auf Wunsch auch von vegan lebenden Besuchern genossen werden. Das klingt außergewöhnlich? Das ist es auch! Und es geht noch besser: Die fleischlosen Varianten sind nicht das einzige „Extra“, das sich auf der Speisekarte findet. Das Team um Amilcar bietet zudem einen Wildburger an. „Jeden



Burger auf der Karte können sich die Gäste mit einem Wildschwein-Patty bestellen. Das Fleisch stammt von Tieren aus den Wäldern des Landkreises.“, erklärt der Gastronom. Und sogar eine fränkische Kreation hat sich der Südländer überlegt – ein krosses Laugen-Bun mit Champignons und zartschmelzendem Emmentaler.

Immer frisch zubereitet

Selbstverständlich darf auch ein Stück Heimat des Wirtes nicht fehlen: Dessertfreunde schwören auf die „Pastel de Nata“, ein portugiesisches Törtchen aus Blätterteig mit einer Puddingfüllung. Und gibt es mal Fragen zum Rezept, steht Amilcars Schwester, die nach wie vor in Portugal lebt, jederzeit zur Verfügung. Doch egal wie bunt die Speisekarte ist – eine „Zutat“ darf nicht fehlen: „Oberste Priorität hat immer, dass die Burger frisch zubereitet werden“, betont Amilcar. Er selbst ist übrigens Fleischliebhaber, doch immer öfter genießt auch er die vegetarischen und veganen Patties und lässt sich vom Geschmack überzeugen.

Die Gäste reden mit

Nicht nur das Essen im Burgerhain ist homemade – auch viele der Getränke werden vom Personal des Restaurants mit Liebe zubereitet. Zum Beispiel der hausgemachte Eistee, welcher in vier verschiedenen Sorten angeboten wird. Und das Schönste an den selbst kreierten Speisen und Getränken: Die Gäste dürfen mitbestimmen! „Schon oft, vor allem in der Anfangszeit, habe ich die Besucher neue Kreationen aus unserer Küche probieren lassen. Wir wollten verschiedene Meinungen einholen – selbstverständlich waren die Burger dann ‚for free‘, denn die Einschätzung und Verbesserungsvorschläge waren sowieso viel mehr wert“, erzählt der Gastronom. Alles in allem ist ein Besuch im Burgerhain ein besonderes Erlebnis. Denn hier stehen die Wünsche der Gäste im Mittelpunkt. Das freundliche und zuvorkommende Personal rundet den Aufenthalt im Lokal in der Erlanger Altstadt ab. Egal ob zum Mittagmenü oder nach Feierabend, egal ob alt oder jung – hier ist für jeden was dabei! Und nicht zu vergessen: Die Burger-Location ist definitiv eine willkommene Alternative für alle Vegetarier, Veganer und jene, die sich zukünftig davon überzeugen lassen möchten.



MIT DEM BUS ZUM BURGERHAIN:
Haltestellen Martin-Luther-Platz und
Altstadtmarkt, mehrere Buslinien



Fraukenburger

Zutaten:

- 1 Laugen-Brioche-Bun
- eine Handvoll Champignons geschnitten
- 100 ml Sahne
- 2 Scheiben Emmentaler
- 135 g Charolais-Rinderhack
- 2 Scheiben Speck
- Olivenöl
- Ketchup und Mayo
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Soße muss zuerst vorbereitet werden. Die Sahne wird in einem geeigneten Gefäß aufgewärmt und mit Salz und Pfeffer etwas gewürzt. Unter ständigem Rühren eine Scheibe Emmentaler hinzugeben und weiterrühren, bis sich der Käse aufgelöst hat. Topf zur Seite stellen.

Das Laugen-Bun wird auf dem Grill oder in der Pfanne angeröstet. Dann mit Ketchup und Mayo bestreichen und mit der Oberseite erneut auf den Grill oder in die Pfanne legen, um es von beiden Seiten kross anzubraten.

Währenddessen das Charolais-Rinderhack mit der Hand zu einem Burger-Bun-großen Patty formen, direkt auf den Grill legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Wenden eine Scheibe Emmentaler auf das Patty legen und schmelzen lassen. Zeitgleich die Speckscheiben kross anbraten. Auch die Champignons mit Olivenöl, Salz und Pfeffer scharf anbraten, bis sie eine dunkelbraune Färbung angenommen haben.

Nun sollte auch das Rinder-Patty durch sein und kann auf die untere Hälfte des Buns gelegt werden. Auf das Patty mit dem Emmentaler kommen die Champignons und werden mit der Käse-Sahne-Soße und dem Speck garniert. Oberteil des Buns drauf und fertig! Auch die vegetarischen, veganen oder Wildvarianten werden so zubereitet. Hier kommt noch ein Löffel Preiselbeermarmelade dazu.

Digitaler Wandel im Nahverkehr

Vieles wird einfacher, flexibler und schneller – die neuen Apps bringen den ÖPNV in Schwung.



Das Thema Digitalisierung spielt im Nahverkehr eine immer größere Rolle. Auch in Erlangen profitieren die Fahrgäste von neuen Angeboten. Aktuelle Fahrpläne und Verbindungen sind jederzeit online abrufbar und das gedruckte Fahrplanheft verschwindet immer mehr.

Sie haben es sicher schon gesehen: An vielen zentralen Haltestellen stehen mittlerweile digitale Anzeiger, an denen Echtzeitdaten zu den jeweiligen Bussen angezeigt werden. Auch übers Handy sind unsere Fahrgäste jederzeit gut informiert. Die VGN-App liefert nicht nur Abfahrts- und Ankunftszeiten. Über sie können auch Fahrscheine bequem und schnell online gekauft werden. So gesehen ist die VGN-App Fahrplanbuch, persönliche Verbindungsauskunft, Abfahrtsmonitor und Fahrscheinautomat im „Hosentaschenformat“.

Infos in Echtzeit

Apropos Fahrscheinautomat – auch hier ist die Zeit nicht stehen geblieben. Anstelle der bisherigen großen Geräte, an denen lediglich Fahrscheine gekauft werden können, stehen in Kürze neue Kundenterminals in Erlangen. Sie bieten unseren Kunden neben dem rein bargeldlosen Fahrscheinerwerb ebenfalls Echtzeitinfos zu den Busabfahrten am

Standort des Automaten sowie Verbindungsauskünfte im VGN-Gebiet. Und unser Service geht noch weiter: Weil Erlangen ein wichtiger Uni- und Wirtschaftsstandort ist, sind die Informationen auch in anderen Sprachen abrufbar.

Nicht nur die Kundeninformation ist digitaler geworden, auch der VGN-Tarif entwickelt sich weiter. Das 9-Euro-Ticket hat in diesem Sommer gezeigt, dass sich viele ÖPNV-Kunden eine einfachere Tarifstruktur wünschen. Der ESTW Stadtverkehr hat darauf reagiert und arbeitet gemeinsam mit vielen Verkehrsunternehmen im VGN am neuen eTarif „egon“.

Einfach und flexibel – der neue eTarif

Und so funktioniert's: Jede Fahrt wird automatisch von einer App erfasst und transparent abgerechnet. Der Fahrpreis setzt sich aus einem Tagesgrundpreis und dem Preis für die gefahrenen Tarifkilometer zusammen. Der Grundpreis wird nur einmal pro Tag berechnet. Für die Tarifkilometer zählt das System die Luftlinie der einzelnen Teilstrecken. Somit bietet „egon“ gerade auch für Gelegenheitsfahrer eine flexible, einfache und faire Preisgestaltung. Ab Herbst 2022 werden die ersten Testkunden diesen neuen Tarif zwei Jahre lang testen können.



VHS-Kurs „Digitale
Vertriebswege im ÖPNV“
am 24. Oktober 2022 um
15 Uhr – weitere Infos unter
www.vhs-erlangen.de

Energiezukunft mitgestalten

Am liebsten mit dir!

Komm zu uns!

Jetzt bewerben für die Ausbildung 2023.

Bei den ESTW warten spannende Berufe auf euch.

Ihr habt Lust, die Energiezukunft anzupacken? Dann ist eine Ausbildung bei den Erlanger Stadtwerken genau das Richtige für euch. Zum Ausbildungsstart im September 2023 haben wir zahlreiche Ausbildungsplätze für euch frei.

Ein paar Vorteile gefällig? Die Ausbildung ist sehr gut strukturiert, wir bieten intensive innerbetriebliche Schulungen und auf Prüfungen bereiten wir euch gründlich vor. Auch auf eine Übernahme nach der Ausbildung habt ihr gute Chancen. Viele unserer ehemaligen Azubis schließen nach der Lehre gleich eine Weiterbildung an. Wir haben euer Interesse geweckt? Dann startet mit uns durch: Für den Ausbildungsbeginn September 2023 suchen wir Nachwuchs in den folgenden Berufen. Und wenn noch Fragen offen sind, dann meldet euch. Die jeweiligen Ansprechpartner beraten euch gern.

Wir bilden erstmals aus:

Fachinformatiker

(m/w/d)

Daten- und Prozessanalyse

Du befasst dich u. a. mit den Möglichkeiten, datengesteuerte Prozesse effizienter zu gestalten, Geschäftsprozesse zu digitalisieren, Aufgaben zu automatisieren, und du lernst, entsprechende Lösungen zu konzipieren. Dazu gehört es auch, den Bedarf an digitalen Informationen für die jeweiligen Modelle bzw. Prozesse zu ermitteln, diese Daten bereitzustellen und zugänglich zu machen. Fachinformatiker dieser Fachrichtung haben auch mit Maßnahmen zur IT-Sicherheit und zum Datenschutz zu tun. Auch die Bereiche Big Data und Machine Learning können zum Aufgabenbereich gehören.

Industriekaufmann
(m/w/d)



Melek Karabag unterstützt mehrere Teams im Netz als Assistentin und bildet sich derzeit zur Industriefachwirtin weiter.

Organisation, Kommunikation und selbstständiges Arbeiten sind deine Stärken? Du arbeitest gern im Büro und noch lieber mit Zahlen und Texten? Dann warten spannende, abwechslungsreiche Abteilungen auf dich: Materialwirtschaft und Einkauf, Vertrieb und Marketing, die Personalabteilung und das Controlling, um nur einige zu nennen. Im Marketing zum Beispiel gibt es Einblicke in die Social-Media-Welt der ESTW, in die Veranstaltungsplanung, und du erfährst, wie eine Kundenzeitschrift entsteht.

Eure Ansprechpartnerin für beide Berufe ist

Petra Engelhardt, petra.engelhardt@estw.de,
Telefon 09131 823-4204



Elektroniker (m/w/d)

Janina Bock, 3. Lehrjahr, findet super, dass ihr nach der Ausbildung viele Einsatzoptionen offenstehen.

Der Beruf ist so vielseitig wie die Anwendungsmöglichkeiten der Energie. Von der Ausrüstung der Trafostationen über den Bau von Verteilungsnetzen bis zum Stromanschluss im Haus ist alles dabei. So weitläufig wie unsere Anlagen sind auch die Einsatzorte. Der korrekte Umgang mit elektrischer Energie und die sichere Versorgung unserer Kunden haben oberste Priorität. Echt spannend! Nur wenige Unternehmen können ihre Ausbildung so breit aufstellen wie wir, weil wir so etwas wie lauter kleine Spezialfirmen im Betrieb haben.

Euer Ausbilder ist

Edmund Götz, edmund.goetz@estw.de,
Telefon 09131 823-4273

Fachangestellter für Bäderbetriebe (m/w/d)



Kilian Paulus-Rohmer arbeitet abwechselnd in beiden Bädern. Dass jeder Tag in den Erlanger Bädern etwas Neues bringt und es nie langweilig wird, hat ihm schon während der Lehrzeit gefallen.

Die Ausbildung dauert drei Jahre mit Blockunterricht in Lindau am Bodensee. Die Praxis wird in den Erlanger Frei- und Hallenbädern Röthelheim und West vermittelt. Ausbildungsinhalte sind unter anderem Aufsichts-, Sanitäts- und Rettungsdienste, die Pflege und Wartung der technischen Anlagen – etwas Chemie ist also auch dabei –, die Bäderverwaltung und auch die Planung und Durchführung von Veranstaltungen in den Bädern. An einem Wochentag ist Ausbildungstag. Da kommen die Azubis aller drei Lehrjahre zusammen und werden vom Ausbilder in verschiedenen Erlanger Bädertemen unterrichtet. Geschwommen wird da natürlich auch.

Euer Ausbilder ist

René Urban, rene.urban@estw.de,
Telefon 09131 823-4826

Anlagenmechaniker (m/w/d)

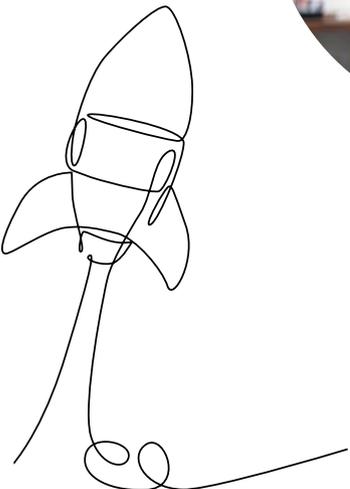


Jonas Böse, jetzt im Heizkraftwerk in der Maschinentechnik eingesetzt. Das Beste an seiner Ausbildung war für ihn die tolle Kommunikation unter den Azubis und mit den Ausbildern.

In den dreieinhalb Ausbildungsjahren lernst du verschiedene Tätigkeitsgebiete kennen und packst in der Praxis so richtig mit an. Ob Einsätze im Netzbetrieb, in unserem Heizkraftwerk, in der mechanischen Werkstatt oder in den Wasserwerken – hier ist für jeden was dabei. Gleichzeitig wird dir von unseren Ausbildern das theoretische Wissen vermittelt und sie bereiten dich ausführlich auf die Prüfungen vor. Bis zum ersten Teil der Abschlussprüfung arbeitest du in der Lehrwerkstatt. Danach durchläufst du die verschiedenen Einsatzgebiete des Anlagenmechanikers und lernst alle Tätigkeiten kennen.

Eure Ausbilder sind

Marco Weißel, marco.weissel@estw.de, Telefon 09131 823-4304, und
Joachim Gnad, joachim.gnad@estw.de, Telefon 09131 823-4199



Mode ist vergänglich, **Stil niemals**



Coco Chanel's Zitat ist das Credo der Schneidermeisterin Susanne Spitz



Susanne Spitz:
die Meisterin im
Gesellenstück

Die Erlanger Schneidermeisterin Susanne Spitz und die französische Mode-Ikone Coco Chanel haben mehr gemeinsam, als es auf den ersten Blick scheint – das Faible für zeitlosen Chic, Qualität und klassische Schnitte gehört dazu. Und das ist auch der Grund, warum unser Fotograf Susanne Spitz in ihrem Gesellenstück aus dem Jahr 1999 ablichten durfte. Hätten Sie's gedacht? Sicher nicht, maßgeschneiderte Kleidung ist eben zeitlos.

Wie aber verschrägt es eine gebürtige Münchnerin in die Erlanger Altstadt? Susanne Spitz ist und war schon immer eine begnadete Netzwerkerin, hatte schon in ihrer Jugend Freunde hier und sich ein bisschen in unsere Stadt verliebt. Über eine kleine Zwischenstation in Frankfurt am Main kam sie 2004 als selbstständige Schneidermeisterin nach Erlangen.

Atelier im lichten Loft

Schon vor dem Abitur war der jungen Frau klar, dass sie einen handwerklichen Beruf ergreifen würde. „Ich hätte zu gern den Malerbetrieb meines Vaters in München übernommen, aber er hat sein Veto ein-

Susanne Spitz Maßdesign

Mittlere Schulstraße 2
91054 Erlangen

Telefon: 0172 8505681
atelier@spitz-massdesign.de

Besuch nach individueller
Vereinbarung

gelegt.“, erzählt Susanne Spitz. Viel zu rau seien die Sitten „auf dem Bau“. So wurde die geliebte Schneiderei zum Beruf – und zur Berufung. Mit den Räumen in der Mittleren Schulstraße war das perfekte Atelier gefunden. Im lichten Loft in der früheren Mälzerei mit den hohen großen Fenstern lässt es sich gut arbeiten. Die damaligen Azubis durften zur Besichtigung mit. Eine brachte es dann auf den Punkt: „Das sind so wir!“

Die Entscheidung, junge Menschen in ihrem Handwerk auszubilden, hat Susanne Spitz nie bereut. Heute sitzen Azubi 9 und 10, Amelie und Anna, an der Nähmaschine oder stehen am Bügelbrett. Amelie war zum Zeitpunkt unseres Gesprächs zu einem Praktikum in Mailand, Anna soeben zurückgekehrt von Komolka aus Wien, dem österreichischen Paradies für Stoffe aller Art. Azubi Nummer 11 steht in den Startlöchern und beginnt im September die Ausbildung.

Der Kundenwunsch zählt

Warum geht man aber nun zu einer Maßschneiderin? Es kann sein, dass jemand eine ganz bestimmte Vorstellung von einem Kleid, Rock oder Hosenanzug hat. In diesem Fall kommt die Kundin oder der Kunde mit einer relativ klaren Vorstellung ins Atelier. Oder aber das Lieblingsteil – oft getragen – zerfällt. Dann fertigen Susanne Spitz oder ihre Kolleginnen ein Duplikat an. Oft wird

auch die sogenannte Anlasskleidung gewünscht, also zum Beispiel ein Kleid zur Hochzeit der Tochter oder das Brautkleid selbst.

Aus ihrer Erfahrung heraus empfehlen die Schneiderinnen, eher Alltagskleidung schneiden zu lassen. „Ja, ein Hosenanzug ist teuer, aber er ist aus gutem Material und von exzellenter Passform und die Person, die ihn trägt, fühlt sich darin rundum wohl. Vorher verlässt niemand das Atelier, das können Sie mir glauben!“, betont die quirlige Expertin.

Man komme auch zu ihr, um Zeit zu sparen, sagt Susanne Spitz. Klingt erst mal komisch, ist aber so. Die Fachfrau hilft bei der Entscheidung und klärt essentielle Fragen: Was stellen Sie sich vor? Wer wollen Sie sein? Wie wollen Sie sich fühlen? Dann wird erst mal viel gezeichnet, Entwürfe von elegant bis modern, mondän bis mädchenhaft. Susanne Spitz fragt und spürt nach, das Gegenüber kann sich ein Stück weit fallen lassen und abgeben.

Gespür für Kundenwünsche

Der Beruf der Maßschneiderin hat viele Facetten. Mit die wichtigste ist die Psychologie. Mit Fingerspitzengefühl kitzelt Susanne Spitz aus ihrer meist weiblichen Klientel deren ureigenen Stil heraus. Dieser spiegelt sich dann im Kleidungsstück wider. Die Chefin des Maßateliers sagt auch gern von sich, sie „verkaufe Sicher-



Unser Tipp

Interessante und eindrucksvolle Gedanken zu ihrem beruflichen Selbstverständnis und ihrer Handwerkskunst hat Susanne Spitz in einem Pecha-Kucha-Vortrag (mündlicher Vortrag in Verbindung mit Bildern) formuliert, der unter www.spitz-massdesign.de/fachwissen/pecha-kuch-erlangen abgerufen werden kann.



Ein ungewöhnlicher Blick ins Atelier

heit und Freiheit“. Sicherheit im Sinne von: „Ich kann sicher sein, das passt und steht mir.“ Und was die Freiheit betrifft, so lautet ihr Versprechen: „Ich muss mir keine Gedanken um meine Garderobe machen.“ Eine letzte Frage noch an Susanne Spitz: Würden wir Kleider von der Stange finden, wenn wir in ihren Kleiderschrank schauen dürften? Die Antwort kommt prompt: „Nein! Nur meine Bikinis sind gekauft. Gut, Dessous und Strümpfe auch. Aber sonst: Nein. Sogar meine Ski-Kombi habe ich selbst genäht.“



MIT DEM BUS ZU SUSANNE SPITZ:

Haltestelle Martin-Luther-Platz, mehrere Buslinien

Wie bleibt das Badewasser sauber?

Und wieso sollt ihr nicht in die Becken pinkeln?

Der Kindertag im Bad macht euch schlauer!

*Technik,
die begeistert!*

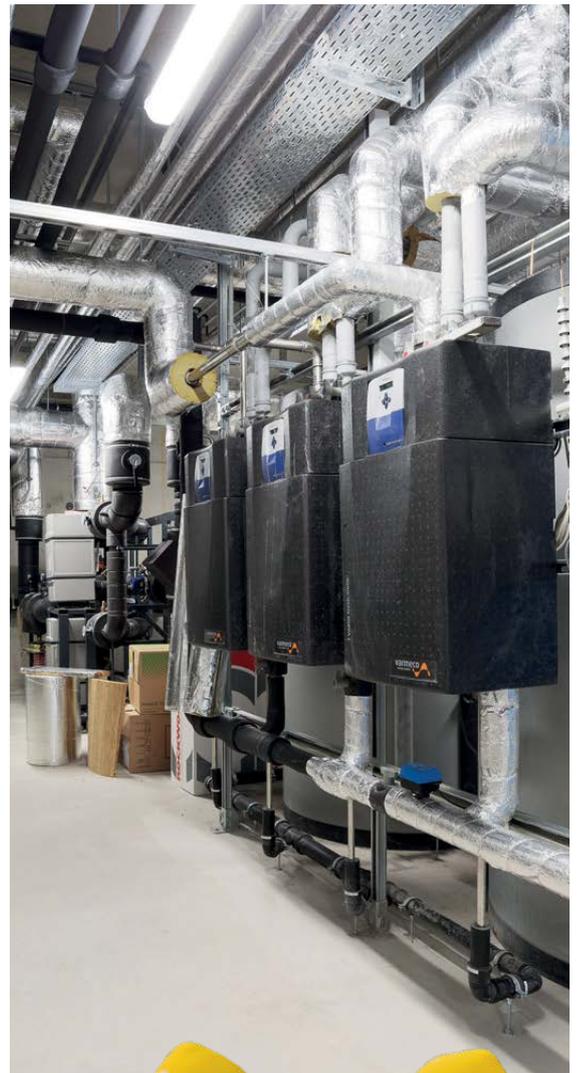
Am 3. Oktober dürfen Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren wieder einen Blick hinter die Kulissen der Erlanger Bäder werfen. Unsere Azubis – die zukünftigen Fachangestellten für Bäderbetriebe – führen euch durch die riesigen Technikanlagen und erklären den Weg des Wassers vom Beckenüberlauf durch verschiedene Filter bis zum Zulauf des frischen Badewassers.

Es wird megaspännend für euch! Die Azubis zeigen euch große und kleine Filteranlagen und ihr dürft dann auch den Reinigungsroboter fernsteuern, der die Außenbecken sauber macht. Nur mal so zum Vergleich: In den Becken der beiden Freibäder sind insgesamt mehr als fünf Millionen Liter Wasser. In eure Badewanne daheim passen ungefähr 130 Liter. Mit unserem Beckenwasser könntet ihr also fast 40.000 Wannen füllen. Mehr wird aber nicht verraten.

Im Röthelheimbad dürft ihr dann noch kurz in den Kraftraum gucken. Leistungsschwimmer müssen nämlich regelmäßig ihre Muskeln trainieren, sonst wird das nichts mit der Schnelligkeit in der Bahn. Im Westbad lassen euch die Azubis einen Blick auf die Photovoltaik-Anlagen werfen. Dort erzeugt die Kraft der Sonne auf zwei Dächern umweltfreundlichen grünen Strom.

Die Führungen beginnen im Röthelheimbad um 13 und 15 Uhr, im Westbad um 14 und 16 Uhr. Sie dauern jeweils eine gute Stunde und sind für euch Kinder gedacht und gemacht.

Wir freuen uns über Anmeldungen an kinderimbad@estw.de. Unsere Azubis freuen sich auf euch!



Bleibst du cool, auch wenn es mal heiß hergeht?

Baywatch in Erlangen: Wir suchen Rettungsschwimmer für unsere Bäder

Behältst du den Überblick, auch wenn es rundgeht? Dann bist du bei uns genau richtig! Wir suchen Unterstützung für unsere Bäderteams im Röthelheim- und Westbad. Und das nicht nur zur Freibadsaison, sondern ganzjährig. Wir freuen uns über Saison- und Rufkräfte, die uns als Rettungsschwimmer unterstützen. Gefragt sind junge, sportliche und flexible Kollegen als Wasseraufsichten. Du sorgst mit unseren Fachkräften für Sicherheit und Ordnung im Bad und betreust unsere Badegäste. Bei Bedarf würden wir dich aber auch bitten, die Kassenkräfte zu unterstützen und andere Arbeiten im Bad auszuführen.

Hast du das Deutsche Rettungsschwimmerabzeichen in Silber oder ein vergleichbares Dokument eines anderen Staates (nicht älter als zwei Jahre) und eine Erste-Hilfe-Bescheinigung (Herz-Lungen-Wiederbelebung inklusive), die nicht älter als zwei Jahre ist? Bist du über 18 Jahre alt und hast gern mit Menschen zu tun? Dann komm zu uns ins Team! Wir zahlen gut und bieten dir flexible Arbeitszeitmodelle. Du kannst Vollzeit oder Teilzeit (in der Freibadsaison) oder auf Abruf arbeiten und es gibt einen festen Schichtplan – auch an Wochenenden und Feiertagen. Du kannst dich auch jetzt schon für die Freibadsaison 2023 bewerben!

Fragen zum Job beantwortet Joe Dutzel, Teamchef im Westbad, unter **09131 823-4826** oder per Mail an joseph.dutzel@estw.de

Bewerben kannst du dich per Mail an personalabteilung@estw.de



Wichtige Kontakte

Ob Beratung, Anmeldung oder Notdienst: Viele Wege führen zu den ESTW. Hier eine kleine Übersicht:

Kundenservice

Beratung, An- und Abmeldungen

Telefonische Erreichbarkeit

09131 823-4141

Mo – Do 7:00 – 17:00 Uhr
Fr 7:00 – 15:00 Uhr

Persönliche Erreichbarkeit

Mo – Do 8:00 – 16:30 Uhr
Fr 8:00 – 14:30 Uhr
sowie nach individueller Vereinbarung
E-Mail: kundenservice@estw.de

Forderungsmanagement

09131 823-4111

Mo – Do 8:00 – 16:30 Uhr
Fr 8:00 – 14:30 Uhr
sowie nach individueller Vereinbarung
E-Mail: forderungen@estw.de

Energieberatungszentrum – EBZ

09131 823-4424

Mo – Do 8:00 – 16:30 Uhr
Fr 8:00 – 14:30 Uhr
sowie nach individueller Vereinbarung
E-Mail: ebz@estw.de

Technische Beratung

Anschlussberatung, Neubau
Elektrizität, Wärme, Erdgas, Wasser
09131 823-4040

Fax Zentrale

09131 823-4457

24-Stunden-Entstörungsdienst

Technischer Notdienst
Elektrizität, Wärme, Erdgas, Wasser
09131 823-3333

Wasserqualität

09131 823-4260, E-Mail: labor@estw.de

Stadtbus

Infotelefon, Fahrplanauskunft
09131 823-4000
Kundenbüro Goethestraße 21 a
Mo – Fr 9:00 – 18:00 Uhr

Fundsachen

- Kundenbüro Stadtverkehr
09131 823-4000
- Fundbüro der Stadt Erlangen
09131 885650
E-Mail: fundbuero@caritas-erlangen.de

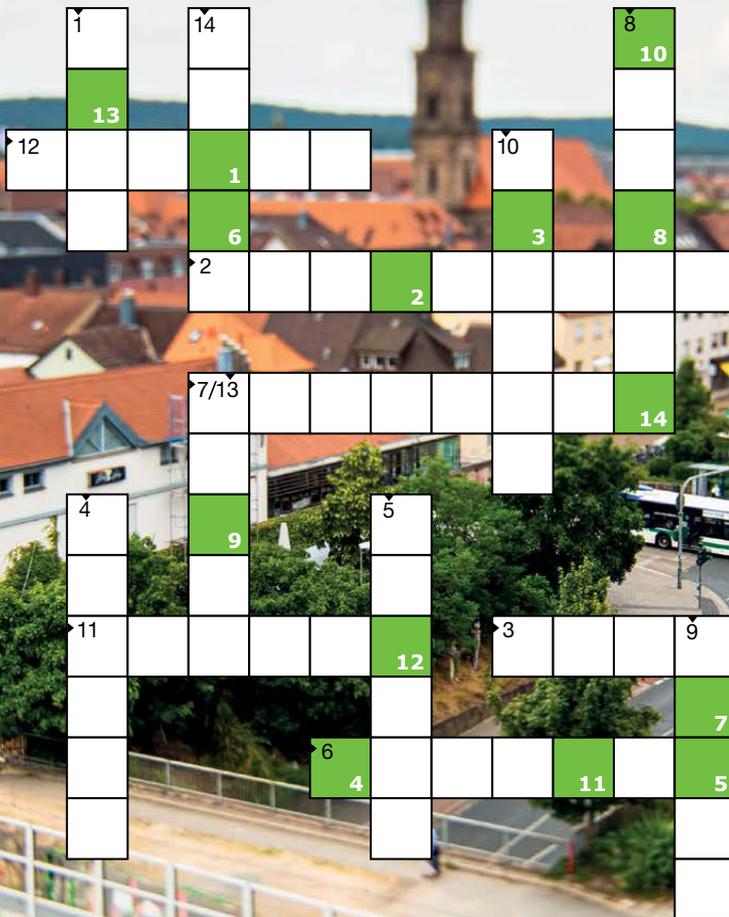
Erlanger Bäder

Infotelefon 09131 823-4043
E-Mail: erlangerbaeder@estw.de

- Facebook
Erlanger Stadtwerke AG
 - Twitter
ER_Stadtwerke
 - Instagram
[erlanger_stadtwerke](https://www.instagram.com/erlanger_stadtwerke)
- www.estw.de

Clever Strom sparen!

Mit den Steckdosenleisten Moneysaver können Sie Ihren Stromverbrauch ohne großen Aufwand reduzieren. Und es kommt noch besser: Als ersten Preis verlosen wir diesmal eine Gutschrift von 500 Kilowattstunden Strom. Rätseln Sie mit, wir drücken die Daumen!



1. Schmalere Fußweg, Steig
2. Handwerklicher Beruf in der Textilbranche
3. Öffentlicher Nahverkehr (Abk.)
4. Natürliche Flüssigkeit, Element
5. Das Fehlen von etwas, Defizit
6. Bergung, Hilfeleistung
7. Ältester Teil einer Stadt (meist im Zentrum)
8. Musikveranstaltung
9. Tierproduktfrei, pflanzlich
10. Herkunft, Zuhause
11. Bestimmter Zeitabschnitt des Jahres
12. Besondere Eignung
13. Auszubildender, Lehrling (Abk.)
14. Geldwert, zu bezahlender Betrag

So gewinnen Sie

Schicken Sie Ihre Antwort an:
 ESTW – Erlanger Stadtwerke AG,
 Kundenservice, Äußere Brucker
 Straße 33, 91052 Erlangen,
 Fax: 09131 823-4422,
 E-Mail: gewinnspiel@estw.de
 Nach der Ziehung der Gewinner
 werden alle Daten garantiert
 vernichtet bzw. gelöscht.
 Einsendeschluss:
 30. September 2022

Die Teilnahme über Teilnahme- und Eintragungsdienste oder Gewinnspielvereine, automatisierte Teilnahmen sowie Mehrfachteilnahmen sind ausgeschlossen. ESTW-Mitarbeiter sowie deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Unsere Preise:

1. Preis: eine 500-kWh-Stromgutschrift
2. Preis: ein 50-Euro-Gutschein für das Bürgerhain
3. bis 5. Preis: je eine Steckdosenleiste Moneysaver

Barauszahlung der Preise nicht möglich.

Lösungswort

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

Der Absender

Name, Vorname	
Straße, Hausnr.	PLZ, Ort
Telefonnummer	E-Mail

ESTW
 ERLANGER STADTWERKE