

Durchdacht, anders, begeisternd und überraschend

Schritt in die Selbständigkeit wagen - Existenzgründertag mit Daniela Ben Said



Daniela Ben Said

Fünf Emsländer haben den Schritt in die Selbständigkeit gewagt: Über ihre Erfahrungen berichteten die jungen Unternehmer beim Existenzgründertag am 10. November 2018 in der Halle IV in Lingen. Ihre Geschäftsidee stellte Lena Lajiq aus Meppen, die Anfang des Jahres das Bestattungsinstitut Efken von ihrem ehemaligen Chef übernommen hatte, vor. Lena-Marieke Rosemann aus Lingen berichtete über ihre selbständige Tätigkeit im Bereich Design und Papeterie. Nico Robben aus Meppen erläuterte, wie er 2017, direkt nach seiner Meisterprüfung, sein Bauunternehmen gründete. Die aus Argentinien stammenden Ignacio und Joaquin Sandiano übernahmen 2013 das „YOYOs Frozen Yoghurt 6 Fresh Food im Lingener Lookentoor.

An der Veranstaltung der Existenzgründungsinitiative EXEL Emsland und der Emsland GmbH haben über 100 junge

und angehende Unternehmer teilgenommen. In der Einführung sagte die Geschäftsführerin Heidi Ricke, dass die Existenzgründungsinitiative Emsland die angehende Unternehmer zur Selbständigkeit ermutigen und konkrete Hilfestellungen geben möchte. Die Veranstaltung in der Halle IV moderierte Andreas Lehr, Pressesprecher der Handwerkskammer Osnabrück-Emsland.

Die Veranstaltung begann mit einem Vortrag von Daniela Ben Said aus Osnabrück zum Thema „Wenn Sie's nicht tun, macht's ein anderer!“. Die bundesweit bekannte Managementtrainerin und Coach aus Osnabrück machte klar, dass erfolgreich

am Markt zu sein und zu bleiben, heute viel mehr bedeutet, als nur gute Angebote und Produkte zu haben. „Begeistern Sie Ihre Kunden durch Persönlichkeit, Menschlichkeit und Mut zum Anderssein“, gab sie den Zuhörern in der Halle IV Lingen mit auf den Weg. Ihr Tipp: Stellen Sie den Menschen in den Mittelpunkt - durchdacht, anders, begeisternd und überraschend.



La Cucina
Ihr mediterranes Restaurant

IM ANGEBOT

täglich **Frühstücksbüffet**
ab 12 Uhr **durchgängig warme Küche**
jeden Sonntag **Kaffee & Kuchenbüffet**
jeden Freitag Abend ab 18 Uhr **Büffet**

Ab Januar **neue Speisekarte**

BACKHAUS Hotel & Restaurant
Am Hasetal

Unser Küchenchef Stephan Cordel verwöhnt Sie mit mediterraner Küche und regionalen Klassikern. Genießen Sie Gerichte vom bunten Bentheimer Landschwein (direkt vom 2 km entfernten Backhaus Hof bezogen)

Am Kirchberg 3 · 49716 Meppen-Bokeloh · Tel.: 0 59 31 -26 61

Boßeln „All in!“

Wir bestücken Ihren Boßelwagen nach Ihren Wünschen und nach Ihrer Boßeltour genießen Sie unser großes Grünkohlessen in unserem Restaurant.

Besuchen Sie unsere Homepage www.hotel-am-hasetal.de

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. ab 12 Uhr
Sa./So. ab 10 Uhr

BACKHAUS Hotel & Restaurant
Am Hasetal
La Cucina
Kroombacher

mit **Spiegarten** und **Biergarten**