



**JAHRES
RÜCK
BLICK
2 0 2 4**

Automatisch. Sicher. Bischoff.

RÜCKBLICK & AUSBLICK

Das vergangene Jahr war für unsere Niederlassungen ein Jahr voller Herausforderungen und Erfolge. Mit starken Teams, wertvollen neuen Kollegen und der Unterstützung unserer Kunden haben wir auch turbulente Zeiten gemeistert. In diesem Bericht werfen wir einen Blick auf besondere Ereignisse, Veränderungen und Meilensteine, die uns geformt haben – und freuen uns auf das, was vor uns liegt.

INHALT

*	3	PERSONALIEN
*	4	NIEDERLASSUNG MAGDEBURG
*	5	EIN WORT IN EIGENER SACHE
*	6	WAS WAR IN GEHRDEN LOS?
*	7	40 JAHRE AUTOMATISCH GUT
*	8	PARTNERTREFFEN – TORMAX
*	9	FESTE FEIERN
*	10	WIR HELFEN AUCH!
*	10	AUSBLICK 2025
*	11	UNSER REZEPT ZUM NACHKOCHEN

01

Nach mehr als 25 Jahren ist unser langjähriger Servicemitarbeiter **RÜDIGER MARCH** in den Ruhestand gegangen. Mit seinem hohen Sachverstand hatte er wesentliche Anteil an der Entwicklung der Niederlassung. Wir wünschen ihm alles Gute!



02

M. GERLOFF

Zu unserer Freude konnte die Lücke, die durch den Weggang des Herrn March entstanden ist, relativ schnell durch einen neuen Kollegen geschlossen werden. Wir begrüßen M. Gerloff als neues Mitglied im Team Magdeburg.



03

ANKE MEYER

Und nach langem Suchen hat nun unsere Chefin, Andrea Dittmar, Unterstützung in Form einer Sekretariatsmitarbeiterin, Frau Meyer, bekommen. Wir begrüßen Anke Meyer als neues Mitglied im Team Magdeburg.





33 JAHRE NIEDERLASSUNG MAGDEBURG: DIE ERFOLGSGE- SCHICHTE GEHT WEITER



Kinder, wie die Zeit vergeht! Mit Andrea Dittmar an der Spitze hat sich in nunmehr 33 Jahren die Firma R.Bischoff GmbH + Co.KG., Magdeburg, zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt und eine führende Position im Bereich Türautomatik, nicht nur in Magdeburg, eingenommen. Wir wünschen uns, dass dies so weitergeht.

EIN WORT IN EIGENER SACHE...

Nach der wunderbaren 40-Jahrfeier in 2023 ereilte mich das Schicksal in Form eines unerwarteten Mitarbeiter-schwundes. Es betraf, zum Glück, nur den Stammsitz Gehrden und nicht auch noch Magdeburg. Was war passiert? Ein langjähriger Mitarbeiter kündigte. Zugegeben, das hatte ich nicht erwartet. Ein ausgezeichneter, sehr guter, hervorragend geschulter Techniker.

Das für sich alleine war schon bitter. Obgleich, sowas passiert. Nun aber brach bei seinen Kollegen Panik aus, und es setzte eine Kündigungswelle ein. Innerhalb von 4 Wochen kündigten insgesamt 80% meiner Techniker. Warum? Wirtschaftlich ging (und geht) es uns gut. Aufträge waren (und sind) reichlich vorhanden. Und genau darin lag das Problem!

Die Kollegen glaubten, dass nun die Arbeit allein auf ihren Schultern läge, die Arbeit gar nicht zu schaffen sei, Ersatz

für den einen Kollegen gar nicht möglich sei. Es gäbe keine Facharbeiter. Man sähe ja, überall wird gesucht, niemand findet. Und wenn, dann wären das ja auf keinen Fall qualifizierte Techniker für Automatik-Türen. Solche müsse man erst mühsam ausbilden, was, zugegebenermaßen, ja tatsächlich 1-2 Jahre dauern kann.

Und mit jeder Kündigung, die mir auf den Tisch gelegt wurde, wuchs die Panik bei den Übriggebliebenen, die nun, nach dem Motto „Rette sich wer kann“, ihrerseits die vermeintliche Notbremse zogen. Und unsere Wettbewerber rieben sich die Hände und lachten sich vermutlich ins Fäustchen. Firma Bischoff würde es wohl bald nicht mehr geben.

Alle anderen Mitarbeiter, bis auf einen Techniker, der unbeirrt an mich glaubte, verfielen in Schockstarre: Was macht der Chef jetzt? Er handelte! Und lernte in kürzester Zeit dazu, lernte aus seinen Fehlern der Vergangenheit, suchte sich klugen Rat, fand hervorragende Berater.

Und innerhalb von 3 Monaten war das Schiff wieder auf Kurs, die Reihen wieder geschlossen. Ehemalige Mitarbeiter kehrten zurück, brachten sogar Kollegen mit. Und so kann ich allen mitteilen, wir stehen heute besser da als vorher.



WAS WAR LOS IN GEHRDEN

DAS JAHR FING LEIDER NICHT SO TOLL AN

**JEDE
VERÄNDERUNG
BRINGT AUCH
NEUE
MÖGLICHKEITEN**

Das Jahr fing leider nicht so toll an. Wir mussten den Abgang verdienter Mitarbeiter beklagen, teilweise durch gezielte Abwerbung von Wettbewerbern. Das hat durchaus weh getan, zumal es ja bekanntermaßen nicht einfach ist, neues Personal zu rekrutieren.

Aber, wir konnten das regeln und haben die Reihen nicht nur wieder auffüllen können, nein, darüber hinaus weiteres Personal einstellen können. Und das wirklich Gute: Es kamen teilweise hervorragende Spezialisten zu uns. Dazu mehr auf der Seite EIN WORT IN EIGENER SACHE.

**HIGHLIGHT
DES JAHRES 2024**





WAS IST SONST NOCH PASSIERT?

TORMAX-PARTNERTREFFEN

Am 26.4.2024 trafen sich einige TORMAX-Partner auf Einladung von Sebastian Gierkes zu einem kollegialen Erfahrungsaustausch in Darmstadt. In konstruktiven Fachgesprächen wurden intensive Erfahrungen ausgetauscht, die bei einem gemeinsamen Abendessen noch intensiviert wurden. Vielen Dank, Sebastian!



FESTE FEIERN



Schützenfest Hannover 2024



Weihnachtsfeier Hannover 2024



Weihnachtsfeier Magdeburg 2024



**AUCH IN DIESEM
JAHR HABEN WIR
DIVERSE
KULTURELLE UND
GEMEINNÜTZIGE
VERANSTALTUNGEN
UNTERSTÜTZT**



**CONJUNTO
AMSTERDAM**

Die WALDBÜHNE
GEHRDEN mit
ihrem wunderbaren
Angebot an Musik
und Kleinkunst.



Den LIONS CLUB HANNOVER Kurfürstin Sophie bei Ihrem Arrangement für die Diakoniarbeit mit dem Ziel, Schulabbrechern den Weg zurück in die Schule zu erleichtern.

AUSBLICK AUF 2025

Was wird uns im neuen Jahr erwarten? Wir wissen es alle nicht.

Die politische Lage ist unsicher, die Ökonomie schwächelt. Was bleibt uns also anderes übrig, als optimistisch zu sein und positiv zu denken.

Packen wir es an!

Gemeinsam mit Ihnen, sehr verehrte Geschäftspartner und Geschäftspartnerinnen, werden wir auch 2025 zu einen Erfolgjahr machen!

2025

FROHES NEUES JAHR

UNSER REZEPT ZUM NACHKOCHEN



PENNE MIT LINSENBOLOGNESE FÜR 2 PERSONEN

2 Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln 1 Möhre,
1 Stange Staudensellerie, 1 Stange Lauch putzen, waschen, und kleinschneiden

6 Thymianzweige waschen und Blätter abzupfen und fein hacken.

Schalotten in einem Topf mit Olivenöl andünsten, das Gemüse zugeben
und 2-3 Minuten mitdünsten.

1 El Tomatenmark zugeben, kurz mitdünsten

2 El Aceto Balsamico und 350 ml Gemüsebrühe zugeben.

100 gr Belugalinsen mit dem Thymian dazugeben (Linsen vorher waschen!).

Alles mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca 25 Minuten köcheln lassen
bis die Linsen weich sind. Ab und zu umrühren. Salzen und pfeffern.

Inzwischen 200 gr Penne in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Nudeln auf zwei Tellern verteilen, Linsenbolognese drüber geben.

Mit glatter Petersilie garnieren. Viel Spaß beim Nachkochen!

PS.: schickt mir Bilder von eurer Linsenbolognese und sagt mir,
wie es geschmeckt hat.

Jeder Einsender erhält ein kleines Geschenk. bischoff@bischoff-kg.de

BISCHOFF **AUTOMATIK**

Zentrale

R. Bischoff GmbH + Co. KG
Heinrich-Goebel-Straße 2
30989 Gehrden

Telefon: 05108 91 99 0

Telefax: 05108 91 99 20

bischoff@bischoff-kg.de

Niederlassung

R. Bischoff GmbH + Co. KG
Klosterwuhne 42
39124 Magdeburg

Telefon: 0391 541 93 64

Telefax: 0391 541 93 65

bischoff-kg.md@t-online.de