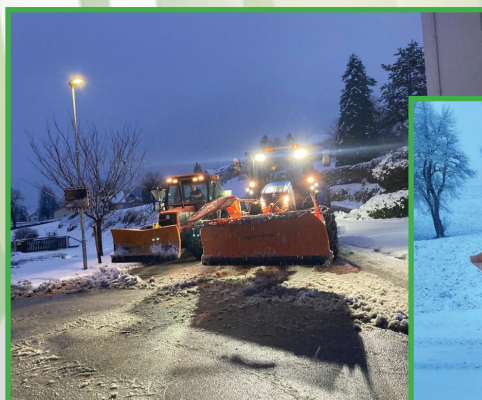


Unsere Mitarbeiter im Einsatz



Winterdienst 21/22

Kulturpflege



Aufforstung



Baumschnitt



Baumabtragungen



Wildzaun errichten



Shop

Exklusives Angebot für Maschinenring Mitglieder Telefonieren bereits ab € 9,60



Preise verstehen sich inkl. MWSt. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

	MR-Preis (mtl. Entgelt)
Paket 7 GB 7 GB Inland + 7 GB EU	€ 9,60 inkl. MWSt
Paket 12 GB 12 GB Inland + 12 GB EU	€ 12,00 inkl. MWSt
Paket 25 GB 25 GB Inland + 18 GB EU	€ 14,40 inkl. MWSt
Paket 50 GB 50 GB Inland + 26 GB EU	€ 26,40 inkl. MWSt

Die neuen Pakete beinhalten:

- ✓ **Unlimitiert Minuten Österreich** (alle Netze österreichweit)
- ✓ **500 SMS/MMS** innerhalb Österreich und Europa
- ✓ **2.500 EU Roaming-Minuten***
- ✓ **LTE-Option**

* EU-Roamingminuten unterliegen der jeweiligen EU-Roaming-Regulierungsverordnung.
Für Aufenthalte außerhalb der EU können jederzeit A1 United Pakete kostenpflichtig aktiviert werden.
Für die Schweiz steht gesondert ein **max. 100 MB** Paket kostenfrei zur Verfügung. Für weitere Informationen und zur Freischaltung melde dich bei uns unter 059060/90303.



Weitere Informationen erhältst du auf shop.maschinenring.at oder unter der **MR-Telefonie-Hotline: 059060/90303**

Bargeldlos und schnell tanken mit der OMV Card



Mit der OMV Card mit ROUTEX-Funktion tankst du einfach und sicher bargeldlos und das mit nur einer Tankkarte für ganz Österreich. Mit der OMV Card kannst du deinen Verwaltungsaufwand minimieren und so Zeit und Kosten sparen.

Die Vorteile der OMV Card auf einen Blick:

- Einfache und bargeldlose Bezahlung und daher weniger administrativer Aufwand
- Übersichtliche, monatliche Abrechnung aller mit der Tankkarte bezogenen Leistungen
- Größtes Tankstellennetz Europas mit über 20.000 Tankstellen im ROUTEX-Netzwerk
- Einfaches Online-Portal mit Überblick über alle Treibstofftransaktionen in Echtzeit
- 24-Stunden Karten-Sperr-Hotline & Pannendienst

Deine exklusiven Vorteile als Maschinenring Mitglied:

- 3 Cent pro Liter inkl. USt. Nachlass auf Diesel und Benzine an OMV Tankstellen in Österreich auf den jeweiligen Pumpenpreis
- 4 Cent pro Liter inkl. USt. Nachlass auf MaxxMotion Diesel- und Vergaserkraftstoffe an OMV Tankstellen in Österreich auf den jeweiligen Pumpenpreis
- 20% Nachlass auf Autowäuschen und OMV Schmiermittel an OMV Tankstellen in Österreich
- Entfall der Kartengebühr in der Höhe von € 1,30 inkl. USt. pro Karte und Monat
- Entfall der OMV Fleet Online Services Gebühr in der Höhe von € 4,90 exkl. USt.



Weitere Informationen und das OMV Card Antragsformular findest du im Maschinenring Webshop: shop.maschinenring.at

Maschinenring Mitglieder fahren besser



Toyota Corolla Hybrid Touring Sports

Jetzt Bezugsschein anfordern und Geld sparen

Wir bieten dir als Maschinenring Mitglied beim Kauf von Neufahrzeugen Top-Rabatte bei führenden Automarken und freuen uns, Toyota wieder unter unseren Marken führen zu können.



Wie kommst du zu deinem Auto-Rabatt

Durch Vorlegen des Bezugsscheines erhältst du vom Autohändler den entsprechenden Maschinenring Mitglieder-Rabatt. Diese Rabatte gelten nur auf Neufahrzeuge und sind nicht mit Aktionen des Händlers kombinierbar.

Für weitere Informationen bezüglich dieser Rabattaktion und für die aktuellen Rabattsätze der betreffenden Marken und Typen melde dich bei deinem regionalen Maschinenring oder klick auf:

shop.maschinenring.at



Mobile Geflügelschlachtung

Am Hof. Tiergerecht. Kompetent.



Die Nachfrage vieler Konsumenten nach Geflügelfleisch aus der Region steigt seit einigen Jahren stetig an. Gleichzeitig wächst die Gruppe an jenen Konsumenten, die küchenfertiges Fleisch ohne vorangegangene Lebendtiertransporte beziehen wollen.

Ab kommenden März betreibt der Maschinenring steiermarkweit daher eine innovativen Lösungsansatz, um Lücke zwischen Produzentenmöglichkeiten und Verbraucherwünschen zu erschließen: Die mobile Geflügelschlachtung.

Transparente Produktion

Für Betriebe ergeben sich damit neue Möglichkeiten, ausgediente Legehennen als Suppenhühner zu vermarkten, oder Mastgeflügel mit einem zusätzlichen Betriebszweig für die Direktvermarktung aufzubauen. Durch die mobile Geflügelschlachtung, bei der lange Transportwege vermieden werden und die Schlach-

tung direkt am Hof gemeinsam mit einem Metzgermeister geschieht, können alle Arten von Geflügel - Lege- oder Masthennen, Puten, Enten bis hin zu Gänsen - küchenfertig aufbereitet werden. Die direkte Schlachtung am Hof bietet Landwirten die Chance, ihre Produktion transparenter zu gestalten und die Transport- und Vermarktungswege kurz zu halten.

Ausstattung

Das Schlachtmobil ist mit allen erforderlichen Geräten und Vorrichtungen ausgestattet, von einer besonders schonenden elektrischen Betäubung über an das jeweilige Geflügel angepasste Schlachtrichter bis hin zu Brühkessel und Rupfmaschine. Im reinen, abgetrennten Bereich des Schlachtmobils wird mit dem Ausnehmen und der damit einhergehenden Fleischschau die finale Aufbereitung der Schlachtkörper durchgeführt. Die ordnungsgemäße Vorkühlung erfolgt anschließend im sogenannten Chill-Becken. Das verkaufsfertige Geflügel wird

anschließend von den Landwirten/innen übernommen, gekühlt und kann von Kunden abgeholt werden. Der Geflügelhalter hat für die Bereitstellung (Einfangen) der Tiere, den Strom- Wasser- und Abwasseranschluss sowie für die anschließende Kühlung der Schlachtkörper zu sorgen. Der Maschinenring koordiniert als Betreiber die Einsatztermine und -routen. Durch Sammeltermine und Ketten-schlachtungen können auch Landwirte mit kleineren Geflügelbeständen von der mobilen Schlachtung profitieren.

Interessierte Geflügelhalter/innen können sich jederzeit melden unter:

Maschinenring Raabtal
Ansprechpartner
Markus Lafer
T: 03152 520020

News aus dem Bereich Personalleasing

Geschätzte Mitglieder, sehr geehrte Vorstandsmitglieder, liebe Kolleginnen und Kollegen!

Maschinenring Personalleasing als „Dein regionaler Arbeitgeber“
Warum sollst auch Du zu uns kommen?

Seit knapp einem Jahr darf ich für den Maschinenring Südwest-Steiermark im Bereich Personalleasing tatkräftig mitwirken und durfte bereits den ein oder anderen Aufschwung miterleben. Die Zahl der für uns wirkenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, bzw. die Zahl der fleißigen Hände steigt nahezu täglich an. Das ist natürlich sehr erfreulich für unseren Arbeitsalltag und auch sehr wichtig, aber vor allem motivierend.

Wir sind auf die Mitarbeiter angewiesen, welche für uns tagtäglich im Einsatz stehen. Ohne deren Einsatz wäre auch unser Bereich Personalleasing nicht so auf Erfolgskurs.

Diese Möglichkeit möchte ich hier nun nutzen und ein „Danke für Eure Mithilfe“ in die Welt schicken.

Wir sind stets in unserem Ringgebiet unterwegs und auch immer wieder auf der Suche nach Kunden, welche

unsere Dienstleistungen in Anspruch nehmen möchten. Diese Leistungen (Eure Leistungen) sind bei uns in rund 136 verschiedenen KV's möglich, bzw. hier können/dürfen wir unsere Dienste anbieten.

Doch nun zur Frage:
Warum sollst auch Du zu uns kommen?

Wir leben vom jüngsten Mitarbeiter, welcher erst seine ersten Stunden im Berufsleben bei uns arbeitet, bis hin zur Position einer langjährigen Führungskraft in einer Linie, mit einem „höflichen DU“

Wir sind bodenständig, unkompliziert, breit aufgestellt und haben für Jeden, der arbeiten möchte, eine passende Arbeit anzubieten.

Das Ganze wird von einem sehr starken, erfolgreichen und bereits jahrelang lebenden Verein gestützt und getragen.

Wir sind Ihr regionaler Arbeitgeber - Wir sind der Maschinenring Südwest-Steiermark!

Zögere nicht lang und komm auch DU in unser Team!

**Für euch,
Heinz Fürpass**

Eure Kunden- und Personalbetreuer



Heinz Fürpass
M +43 676 848 728 103
heinz.fuerpass@maschinenring.at



Michael Weinzerl
M +43 664 960 63 54
michael.weinzerl@maschinenring.at

Schick uns deine Bewerbung oder schau auf unserer Karriereseite vorbei unter www.maschinenring.jobs.at



Installateur startet über Maschinenring- Zeitarbeit durch!



Der Frühling kommt und damit startet auch der Bau wieder durch. Das heißt für viele Unternehmen, aktiv auf Mitarbeiter/innenrecherche zu gehen, um ihre Baustellen mit Personal auszurüsten.

Erfahrene Fach- und Hilfskräfte, sowie Berufswechler oder (Wieder-)Einstieger mit „Bau-Verstand“ sind daher derzeit am Arbeitsmarkt gefragt wie nie. Mithin sind auch über Maschinenring-Zeitarbeit zahlreiche Dienstnehmer/innen auf Österreichs Baustellen im Einsatz.

Unternehmer, die seit Jahren auf diese Top-Leute setzen, haben bei der Personalfrage den entscheidenden Vorsprung. Oft sind diese Zeitarbeitskräfte jahrelang für sie tätig und gehören im Grunde bereits zum Stammpersonal, so wie Mario Schwarzl aus Strass im Attergau. Der gelernte Installateur ist seit sieben Jahren für den Maschinenring bei der Firma Brandlmeyr im Einsatz.

Vorteil Zeitarbeit!

Alle Vorteile des Stammmitarbeiters genießen und doch flexibel bleiben. Das ist für den 33-Jährigen ein klarer Vorteil der Zeitarbeit. Ein weiteres Plus für den bald zweifachen Jungvater ein Arbeitsplatz direkt in der Region. „Die Firma ist nicht weit weg von zu Hause. Daher kenne ich die Kollegen auch privat, von Freizeitaktivitäten. Man redet dadurch ganz anders und versteht sich als Team“, erzählt.

Mario Schwarzl mit MA-Personal-
bestreuerin Nicole Girzot. Seit 12
Jahren ist Mario für den
Maschinenring im Einsatz.

Mario, der ohne Pendeln außerdem mehr Zeit mit seiner Partnerin und dem kleinen Sohn verbringen kann.

Auch die Abwechslung auf den verschiedenen Baustellen schätzt der gelernte Installateur sehr. Manche der Bauprojekte umfassen bis zu 2000 Wohneinheiten, die von den Zwei-Mann-Teams mit Wasser, Gas, Wärme und Frischluft versorgt werden. Ein spannender Job mit Zukunftspotenzial, denn der Bau boomt.

Abwechslungsreicher Bauprob gesucht?

Auch du hast Potenzial zum Anpacken und bist auf der Suche nach einem neuen Job?

Dann klick rein und bewirb dich unter:
www.maschinenring-jobs.at



Wir haben die
besten Arbeitsplätze
im Land

Deine Baustelle zum Erfolg? Wir setzen auf dich!

Bewirb dich gleich
und komm in unser Team!



Maschinenring Personal und Service eG
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T 059060 902 E personal@maschinenring.at
www.maschinenring-jobs.at
f [maschinenring.personal](https://www.facebook.com/maschinenring.personal)
i [maschinenring.arbeitswelt](https://www.instagram.com/maschinenring.arbeitswelt)



Maschinenring

Menü

Philadelphia-Hähnchen

Zutaten für 4 Personen:

¾ kg Hähnchenbrustfilet,
1 Pkg. Kräuterfrischkäse (z.B. Philadelphia), 1 Becher Sahne,
150 ml Milch, 2 TL Rindssuppenpulver oder 2 Rindssuppenwürfel,
Schinkenspeck (geräucherter in Scheiben), Senf (mittelscharf),
Gartenkräuter, evtl. Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch gründlich unter fließendem Wasser waschen und anschließend trocken tupfen. Jede Filethälfte einmal teilen und großzügig mit Senf bestreichen.

Die Fleischstücke in Schinkenspeck wickeln und in eine feuerfeste Form legen. Im auf 160 °C Umluft vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten braten. (bei Ober-/Unterhitze auf 180 °C vorheizen)

Inzwischen aus Sahne, Milch, Suppenpulver, Frischkäse und falls vorhanden, gehackten frischen Gartenkräutern (z. B. Petersilie, Kresse, Kerbel, Schnittlauch) eine Soße anrühren. Über die Filets geben und die Form für weitere 15 Minuten in den Ofen geben.

Salz und Pfeffer sind nicht unbedingt nötig - Brühe, Käse, Senf und Schinkenspeck liefern genug Würze.

Dazu passt Reis, noch besser Curryreis und Blattsalat!



Menü wurden zusammengestellt
von
Sabine Strohmeier
Büro Wies

Italienische Tomatensuppe

Parmesan Croutons

4 Scheiben Weißbrot, 4 EL Olivenöl,
1 handvoll Parmesan frisch gerieben,
Salz und Pfeffer

Tomatensuppe

1,5 kg Tomaten (frisch), 1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen, 1 Bund Rosmarin
0,5lt Gemüsesuppe, 4 EL Olivenöl,
4 EL Zucker braun, ½ Zitrone,
1 TL Chilisaucе, Salz und Pfeffer

Parmesan Croutons

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Brotscheiben in 2 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit dem Olivenöl schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und den frisch geriebenen Parmesan unterheben. Auf einem Backblech verteilen und 12-15 Minuten goldbraun backen. Einmal wenden, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Hinweis: Backofen nicht ausschalten. Dieser wird noch zum Rösten des Gemüses benötigt.

Tomatensuppe

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittseite nach oben in einen Bräter oder eine Auflaufform legen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Gemeinsam mit zwei Knoblauchzehen zu den Tomaten geben. Die Rosmarinzwige darauf verteilen und alles schön mit Olivenöl beträufeln. Salzen und für 45-60 Minuten in den Backofen (220 °C Ober- und Unterhitze).

Achtung: Wer intensive Röstaromen zu schätzen weiß, lässt das Gemüse einfach etwas länger im Ofen. Es darf ruhig etwas dunkler werden! Den Bräter bzw. die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Rosmarinzwige entfernen. Die Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit den Tomaten sowie den Zwiebeln mithilfe eines Stabmixers kurz mixen. Den Sud aus dem Bräter bzw. der Auflaufform hinzufügen, und nach Bedarf zuckern. Auf Wunsch mit etwas scharfer Sauce verfeinern und mixen, mit Gemüsebrühe soweit verdünnen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken!



Apfelküchlein mit Vanillesauce

Zutaten für 4 Portionen:

¾ kg Äpfel, 2-3 EL Zucker,
1 EL Zitronensaft, 2 EL Rum

Für den Teig:

200 g Mehl, 2 Eier, 1/8 l Apfelsaft, 1/8 l Weißwein, 1 Msp. Salz,
1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale),
Fett zum Ausbacken,
Puderzucker zum Bestreuen

Für die Vanillesauce:

1/2l Milch, 3 EL Zucker,
1 EL Speisestärke, 2 Eigelb,
1 Vanilleschote

Die Vanillesauce zuerst zubereiten:

Zum Anrühren der Speisestärke, von der Milch 2 - 3 EL abnehmen. Den Rest mit Zucker und der längsaufgeschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen. Inzwischen die Speisestärke mit der zurückbehaltenen Milch und den 2 Eigelb verrühren. Die Vanilleschote aus der kochenden Milch nehmen. Das Vanillemark in die Milch abstreifen und die Flüssigkeit unter kräftigem Rühren mit der angerührten Stärke binden. Die Sauce einige Male aufwallen lassen und dann kalt rühren.

Apfelküchlein:

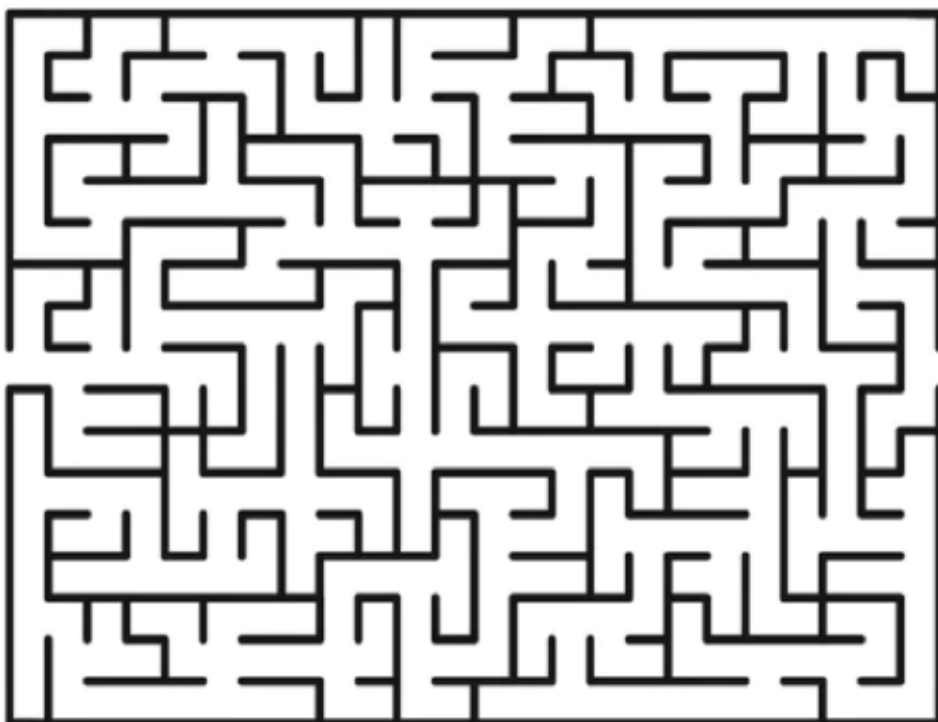
Die Äpfel waschen, schälen, das Kernhaus ausstechen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Diese in einer Schüssel mit Zucker bestreuen, mit Zitronensaft und Rum beträufeln und zugedeckt durchziehen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, Eier, Apfelsaft, Weißwein, Salz und abgeriebene Zitronenschale zugeben und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Die marinierten Äpfel gut abtropfen lassen, durch den Teig ziehen und im heißen Fett ausbacken. Die Küchlein wenden und backen, bis sie schön goldbraun sind. Herausnehmen, auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten. Mit Puderzucker bestreuen und sofort mit der Vanillesauce servieren.

Ausmalbild



Hilf dem Osterhasen seinen Korb zu finden!



Glückliche Gewinner!



Familie Pfeiler aus Strass waren die glücklichen Gewinner des Gewinnspiels der letzten Zeitung vom Dezember 2021.

Voller Freude durfte unser Geschäftsführer Herr Josef Dokter am 10. Februar der überglücklichen Familie den verlostten Akku-Bohrschrauber von Bosch übergeben.

Wir bedanken uns für die Gastfreundlichkeit und wünschen der Familie, vor allem dem Familienoberhaupt Herrn Klaus Pfeiler, viel Freude bei der Arbeit mit dem neuen Werkzeug!

Jetzt QR-Code scannen und gewinnen!

QR-Code scannen und E-Mail direkt versenden



Scanne jetzt den QR Code und gewinne einen Akku-Laubbläser -ALB 18 Li - von Bosch
Max. Blasgeschwindigkeit 210 km/h
inkl. Akku und Ladegerät

Die Ziehung findet am 2. Mai statt und der/die Gewinner/In wird per Telefon benachrichtigt!

Keine Barablöse möglich!
Informationen zum Datenschutz finden Sie unter:
www.maschinenring.at/datenschutz

Das Team vom Maschinenring Südwest-Steiermark wünscht euch viel Glück!



Silofolien Sammeltermine

Abfallwirtschaftsverband Deutschlandsberg

Wann: 15. April von 13:00 - 17:00 Uhr
Wo: ASZ Stainz
ASZ Bad Schwanberg

Wann: 22. April von 13:00 - 17:00 Uhr
Wo: Bauhof Feisternitz

Wann: 23. April 09:00 - 11:00 Uhr
Wo: ASZ Deutschlandsberg

Wann: 29. Juli 09:00 - 12:00 Uhr
Wo: Bauhof Feisternitz
ASZ Lannach
ASZ Wettmannstätten

Wann: 29. Juli 08:00 - 11:00 Uhr
Wo: ASZ Deutschlandsberg

Angenommen wird:
reine Wickelfolie OHNE NETZE

Nicht angenommen wird:
Verpackungsmaterial jeglicher Art,
Foliennetz (Bitte zum Restmüll oder Sperrmüll)
stark verschmutzte Folien.

Abfallwirtschaftsverband Leibnitz

Wann: Juni - Juli
Wo: Ressourcenpark Leibnitz
Ressourcenpark Saggautal

Wann: Oktober - November
Wo: Ressourcenpark Leibnitz
Ressourcenpark Saggautal

Öffnungszeiten der Ressourcenparks:

Dienstag: 13:00 - 17:00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag: 08:00 - 12:00 und
13:00 - 17:00 Uhr
Freitag: 07:00 - 12:00 und 13:00 - 19:00 Uhr
Samstag: 08:00 - 12:00 Uhr

Außerhalb der Abgabetermine ist pro
Kilogramm Silofolie der Betrag von €1,00 zu
entrichten.

Gesammelt werden:

Silowickelfolien ohne Futterreste (besenrein)
und ohne Netze.
Transparente Abdeckplanen und Tunnelfolie.
Diese Abgabe ist kostenlos. Für verschmutzte
Folien werden € 1,00 pro Kilogramm
verrechnet.

Stellenanzeigen

Reinigungskraft (m/w/d)

Vollzeit, Teilzeit

Dienstort: Raum Stainz, Deutschlandsberg,
Leibnitz
Kontakt: suedweststeiermark@maschinenring.at
059060/630

Grünraumpfleger (m/w/d)

Vollzeit, Teilzeit

Dienstort: Raum Stainz, Deutschlandsberg,
Leibnitz
Kontakt: suedweststeiermark@maschinenring.at
059060/630

Allrounder (m/w/d)

Vollzeit, Teilzeit

Dienstort: Raum Stainz, Deutschlandsberg,
Leibnitz
Kontakt: suedweststeiermark@maschinenring.at
059060/630

Bauhelfer (m/w/d)

Vollzeit, Teilzeit

Dienstort: Raum Stainz, Deutschlandsberg,
Leibnitz
Kontakt: suedweststeiermark@maschinenring.at
059060/630

UNSER

X LAGERHAUS

Die Kraft fürs Land

Eigentümer und Herausgeber:

Maschinenring Deutschlandsberg
Brandhofstraße 3
8510 Stainz

Maschinenring Leibnitz
Julius-Strauß-Weg 1
8430 Leibnitz

Maschinenring Wies
Hauptstraße 100
8544 Pölfing-Brunn

Für den Inhalt verantwortlich:

Die Geschäftsführung

Layout:

Maschinenring Südwest-Steiermark
suedweststeiermark@maschinenring.at
059060/630

Infos zum Datenschutz

www.maschinenring.at/datenschutz