

Texte mit
Klarheit

Ohne
Blabla



01 DIE ARBEITSPROBEN (S. 3-18)

02 DAS SAGEN ANDERE (S. 19)

03 DIE ARBEITSWEISE (S. 20-22)

INHALT



Eine Auswahl meiner Arbeiten



#HANDWERK

Meisterwerk

Tschüss Papierchaos im Büro und im Handschuhfach! Die Meisterwerk App bringt die **Digitalisierung im Handwerk** voran. Sie unterstützt Betriebe bei Einsatzplanung, Zeiterfassung und Informationsaustausch.

Ich gehöre seit 2023 zum Redaktionsteam: Ich fülle den **Blog** regelmäßig mit lebendigen, verständlichen, seo-optimierten Texten über Digitalisierung und Fachkräftemangel.

Digitalisierung im Handwerk: Vorteile und Hürden im Überblick

In Sachen Digitalisierung gibt es in Betrieben oft zwei Lager: Die einen stöhnen über Auftrags- und Stundenzettel. Die anderen stehen Tablets und Apps skeptisch gegenüber. Doch digitale Plattformen sind hilfreiche Werkzeuge, die Handwerksbetrieben Zeit und Geld sparen.

68 Prozent aller Handwerksbetriebe in Deutschland nutzen digitale Technologien. Das steht in der aktuellen Studie von Bitkom und dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH).¹ 2017 waren es nur 45 Prozent. 83 Prozent der Handwerksbetriebe sind der Digitalisierung gegenüber aufgeschlossen. Aber 37 Prozent sagen auch: Sie haben Probleme, die Digitalisierung zu bewältigen.

Welche das sind und was die Digitalisierung den Handwerksbetrieben bringt: Das schauen wir uns jetzt an.

Digitalisierung: Was heißt das überhaupt?

In diesem Text geht es nicht um Drohnen und Roboter. Digitalisierung im Handwerk bedeutet zuallererst: Arbeitsabläufe strukturieren und Zettelchaos reduzieren.

Gehen Ihnen ständig Auftragszettel verloren, weil sie irgendwo im Auto rumfliegen?

Mit digitalen Technologien vermeiden Sie das. Sie bringen Ihnen Überblick und Struktur. Sie ersetzen weder Menschen noch traditionelle Arbeitsweisen. Sie entlasten und übernehmen oder vereinfachen Aufgaben. Und das nur dann, wenn es auch sinnvoll ist.

Drei Beispiele für Digitalisierung im Handwerk

1. Digitale Auftragsdokumentation: Wo ist der Lieferschein für das Material? Was hat der Mitarbeitende auf der Baustelle gemacht? Digitale Plattformen wie die Meisterwerk App sorgen für eine übersichtliche Dokumentation. Informationen zum Auftrag, Lieferscheine, Vorher-Nachher-Bilder: Alles ist digital an einem Ort gespeichert. Den Verlauf des Auftrags können Sie jederzeit nachverfolgen. Auch Wochen, Monate oder Jahre später.
2. Auszubildende suchen: Junge Menschen nutzen überwiegend das Internet, um sich über freie Ausbildungsplätze zu informieren. Ihre Website sorgt dafür, dass Ihr Betrieb bei Google gefunden wird. Auch ein Profil in den sozialen Netzwerken erhöht Ihre Auffindbarkeit. So präsentieren Sie sich als zeitgemäßer Arbeitgeber und zeigen: Hier gibt es gute Jobs!
3. Zufriedenheit von Kundinnen und Kunden erhöhen: Ihre Kundschaft ist es gewohnt, schnell und digital Kontakt aufnehmen zu können. 97 Prozent erwarten von Handwerksbetrieben eine schnelle Rückmeldung. Mit der Erreichbarkeit via E-Mail und Videotelefonie verbessern Sie die Beziehung zu Ihrer Kundschaft.

Vor- und Nachteile der Digitalisierung

Die Digitalisierung ist ein Prozess. Da läuft es nicht immer rund und deswegen gibt es – neben den vielen Vorteilen – auch ein paar Nachteile. Hier sehen Sie beides im Überblick:

Zum kompletten Text gehts hier: [Digitalisierung im Handwerk](#)

Handwerksbetrieb übernehmen statt neu gründen: Vorteile, Risiken und erste Schritte

In den kommenden Jahren suchen immer mehr Betriebe eine neue Chefin oder einen neuen Chef. Eine große Chance für erfahrene Fachkräfte! Doch einen geeigneten Betrieb zu finden, kann mühsam sein: Der Beratungs- und Informationsbedarf ist hoch.

Sie möchten einen Handwerksbetrieb übernehmen? Dieser Artikel ist Ihr Startpunkt.

Im Handwerk steht ein Generationswechsel an

Wegen des demografischen Wandels stehen nicht nur viele Fachkräfte kurz vor der Rente. Sondern auch viele Chefinnen und Chefs. Eine Befragung des Zentralverbands des Deutschen Handwerks (ZDH) hat 2020 ergeben: Etwa die Hälfte der Betriebsinhaberinnen und Betriebsinhaber sind 55 Jahre und älter. Jede oder jeder Vierte ist über 60 Jahre alt.

Der ZDH geht davon aus, dass in den kommenden Jahren bis zu 125.000 Handwerksbetriebe an neue Inhaberinnen und Inhaber übergeben werden. Das Handwerk braucht also neben motivierten Fachkräften auch geeignete Personen, die die Betriebe übernehmen.

So kann Betriebsnachfolge aussehen

Es gibt verschiedene Formen der Betriebsübernahme:

- Sie kaufen das ganze Unternehmen.
- Die Inhaberin oder der Inhaber verschenkt es, zum Beispiel innerhalb der Familie.
- Sie pachten den Betrieb.
- Oder Sie zahlen lebenslang Rente an Ihre Vorgängerin oder Ihren Vorgänger.

Die meisten Inhaberinnen und Inhaber möchten Ihren Handwerksbetrieb innerhalb der Familie weitergeben. 12 Prozent planen die Betriebsübernahme durch Mitarbeitende. Bei 35 Prozent der Befragten ist die Betriebsnachfolge noch nicht festgelegt. Sie möchten sich selbstständig machen? Möchten aber kein Unternehmen neu gründen? Dann haben Sie in den kommenden Jahren gute Chancen, einen geeigneten Betrieb zu finden.

Das sollten Sie mitbringen

Ganz gleich, ob Sie selbst etwas aufbauen möchten oder einen bestehenden Betrieb übernehmen. Diese persönlichen und fachlichen Werkzeuge tragen zum Erfolg Ihrer Idee bei:

- Sie übernehmen gerne Verantwortung, packen an und treffen zielführende Entscheidungen.
- Sie lernen gerne dazu und bringen kaufmännische Kenntnisse mit.
- Sie haben finanzielle Ressourcen und viel Energie sowie Zeit, die Sie in Ihren Betrieb stecken. Auch Ihre familiäre Situation lässt eine Betriebsübernahme zu.
- Sie arbeiten diszipliniert und besitzen ein gutes Zeitmanagement.
- Sie können mit Stress und einer hohen Arbeitslast umgehen.

Das sind die Vorteile einer Betriebsübernahme

Laut der Deutschen Handwerks Zeitung sind die meisten Existenzgründungen Neugründungen. Das liegt einerseits am demografischen Wandel und andererseits daran, dass eine Nachfolge sehr frühzeitig geplant werden muss. Dabei hat die Betriebsübernahme einige Vorteile.

Wenn Sie einen bestehenden Handwerksbetrieb übernehmen, ist dieser schon in der Region etabliert. Das heißt:

Zum kompletten Text gehts hier:
[Handwerksbetrieb übernehmen](#)



#BIOLEBENSMITTEL

Backensholzer Hof

Auf dem Backensholzer Hof gibts echte Bio-Landwirtschaft. Das Team will eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft etablieren. Das soll 2023 auch auf der Website sichtbarer werden!

Meine Aufgaben: Den Relaunch von Onlineshop und Website begleite ich mit nahbaren Texten, die zeigen (und beweisen!), wie nachhaltige Landwirtschaft aussieht.

Vom Hof auf den Teller

Moin! Wir sind der Backensholzer Hof!

Gut 20 km von der Nordsee entfernt gibts bei uns salzig-frische Luft, weite Wiesen und echte Bio-Landwirtschaft: Daraus machen wir leckeren Käse, den du im Hofladen kaufen oder in der Hofküche verzehren kannst. Ach! Echten Hof-Strom sowie einen Kindergarten haben wir auch. Am besten kommst du mal rum und verschaffst dir selbst einen Überblick!

--> Hof kennenlernen

--> Käse online kaufen

Willkommen auf Backensholz

Genuss und Tierwohl stehen hier an erster Stelle

Wir wollen der Natur mehr geben, als wir ihr nehmen. Dafür denken und arbeiten wir in Kreisläufen. Stillstand? Kennen wir nicht. Jedes Zahnrad der Bio-Landwirtschaft ist immer in Bewegung. Vom Acker über die Rohmilchkäserei bis zur Hofküche: Wir hinterfragen jeden Punkt und suchen nach der ressourcenschonendsten Lösung. Bei uns gibts also richtig viel zu entdecken: Komm rum! Zum Gucken und Genießen!

Nachhaltige Landwirtschaft funktioniert am besten mit einem eingespielten Team: Bei uns sind alle mit Kopf und Herz dabei.

--> Die Menschen kennenlernen

[...]

Hofkindergarten

Durch Pfützen hüpfen, mit eigenen Augen sehen, wo Milch und Fleisch herkommen, Drachen steigen lassen ... Das alles können Kinder bei uns auf Backensholz erleben. Jeder Tag ist hier Abenteuer pur! Vier festangestellte Erzieherinnen sorgen für kreative, liebevolle und sichere Betreuung von derzeit 18 Kindern. Rein in die Stiefel und los!

Bio-Energie

Wir meinen es mit der Nachhaltigkeit ernst: Du kannst dir bei uns nicht nur deinen Lieblingskäse holen. Sondern auch deinen Strom, der für die gemütliche Beleuchtung beim Abendbrot sorgt. Unsere Biogasanlage und die Solarmodule versorgen neben unserer Käserei etwa 2000 Haushalte pro Jahr mit regenerativer Energie. Du kannst unseren Strom sogar ausprobieren: Nutze unsere Ladesäulen für dein E-Auto oder E-Bike!

Onlineshop

Der letzte Biss in unseren intensiven Deichkäse ist schon viel zu lang her? Bestell dir deinen Käse von Backensholz direkt online. Das sind echte Unikate aus Handarbeit! Du findest hier auch eine feine Auswahl an Chutneys und Weinen – perfekt abgestimmt auf vielfältige Käse-Aromen.

#ERNÄHRUNG

Ratatouille

Ratatouille aus Oldenburg ist auf leckerer Mission: Der Catering-Betrieb versorgt Kita- und Kindergarten-Kinder mit buntem, gesundem Essen. Biologisch und regional.

Die Werbeagentur Superidee entwickelt Website und Marketingstrategie. Ich übernehme das Recherchieren und Schreiben von humorvollen Blogartikeln.

Mmhh! So sieht gesundes Essen für Kinder aus

Die 7 Lebensmittelgruppen die Sie kennen sollten - Mit DGE Ernährungskreis

„Was gibts heute zu essen?“ Diese Frage kennen alle Kita-Mitarbeitenden und Eltern. Essen ist ein großes Thema bei den Kleinen: Toben und spielen verbraucht viel Energie. Diese Energie nehmen sie durch ausgewogene Ernährung auf. Doch was heißt ausgewogen? Erfahren Sie, was gesundes Essen für Kinder ausmacht!

Das brauchen Kinder für eine gesunde Entwicklung

Denken wir mal kurz in Bauklötzen: Die gesunde Entwicklung von Kindern ist ein Turm, der aus bunten Klötzen besteht. Die drei größten Klötze sind: genug Bewegung, gesunde Ernährung und Werkzeuge zur Stressbewältigung. Alle drei Klötze sind wichtig und beeinflussen sich gegenseitig. Wenn wir einen Klotz wegnehmen, wackelt der ganze Turm. Sollen wir uns den Ernährungs-Baustein näher anschauen?

Was ist gesundes Essen für Kinder?

Kein Lebensmittel enthält alle wichtigen Nährstoffe auf einmal. Gesunde Ernährung ist vielfältig und immer auch nachhaltig. Fertigprodukte oder spezielle Kinderlebensmittel sind für eine ausgewogene Ernährung nicht nötig. Welche Produkte dazugehören, erfahren Sie im Ernährungskreis der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.). Dieser gilt universal und ist nicht ausschließlich für Kinder gedacht. Weil junge Menschen noch mal andere Bedürfnisse haben, orientieren wir uns zusätzlich an den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas.

Der DGE-Ernährungskreis als Orientierungshilfe

Wie viel Gemüse sollte auf den Teller kommen? Wie viel Fleisch darf sein? Orientieren Sie sich am Ernährungskreis der DGE: Je größer der Bereich, desto mehr dürfen sie davon servieren.

Klima-Tipp: Oft ist eine vegetarische oder sogar vegane Ernährung klimaschonender als die omnivore Ernährung. Das haben Sie sicher schon mal gelesen oder gehört. Mittlerweile weiß man: Eine vegetarische Ernährung funktioniert auch für Kinder! Alle wichtigen Inhaltsstoffe, die in Fleisch enthalten sind, können die Kids auch über pflanzliche Lebensmittel aufnehmen.

Stellen Sie die Mahlzeiten aus diesen 7 Lebensmittelgruppen zusammen

Bevor wir die Lebensmittelgruppen vorstellen, noch drei Tipps vorweg:

1. Es gibt 7 Gruppen. Kinder sollten aus möglichst vielen Gruppen Lebensmittel essen.
2. Innerhalb der Gruppen gibt es eine große Vielfalt. Nutzen Sie sie und bringen Sie Farbe auf den Teller! Das steigert die Freude am Ausprobieren und Schmecken!
3. Es geht hier nicht um Perfektion! Die Wochenbilanz zählt, nicht der einzelne Tag.

Lebensmittelgruppe 1: Getreide, Getreideprodukte, Nudeln

Brot, Nudeln, Reis und Co geben den Kids viel Energie, Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Und die brauchen sie auch! Setzen Sie auf Produkte mit hoher Nährstoffdichte. Das meint: Vollkornprodukte, aber auch die gute alte Kartoffel. Die ist nicht nur zum Basteln gut! 😊

Klima-Tipp: Der Anbau von Reis setzt mehr schädliche Treibhausgase frei als der von Kartoffeln oder Getreide. Essen Sie Reis nur ab und an.

[...]



#KRANKENVERSICHERUNG

Techniker Krankenkasse

60 Prozent meiner Kund:innen sind Agenturen und Einrichtungen aus der Sozialwirtschaft. Zu den Themen gehören: Kranken- und Pflegeversicherung, Pflege von Angehörigen sowie gesunde Ernährung.

Meine Aufgabe bei der TK: Als Angestellte habe ich im Rahmen des Website-Relaunchs den Food-Bereich verantwortet. Als Freiberuflerin schreibe ich Artikel für das Online-Magazin.

Intervallfasten – ohne Frühstück zum Wunschgewicht?

Trenddiäten versprechen positive Effekte auf Gesundheit und Gewicht. In den sozialen Medien taucht besonders häufig Intervallfasten auf. Was steckt hinter diesem Begriff? Eignet sich Intervallfasten zur Gewichtsabnahme? Wir machen uns auf die Suche nach Antworten.

Kurze Diäten wirken nicht dauerhaft und stellen keine ausgewogene Nährstoffzufuhr sicher.

Aber wie sieht es mit Intervallfasten aus?

Beim Intervallfasten, auch intermittierendes Fasten genannt, verzichten die Fastenden freiwillig tage- oder stundenweise auf Nahrung. Das Konzept kann so aussehen, dass beispielsweise morgens das Frühstück ausfällt - um eine gewisse Zeit ohne Nahrung "durchzuhalten". Oder: Es entfällt das Abendessen, damit in einem vorgeschriebenen Intervall gefastet wird. Im Gegensatz zum Heilfasten sind diese Varianten als Dauerkost angelegt.

Intervallfasten - so funktioniert es

An Fastentagen besteht die Lebensmittelaufnahme überwiegend aus Wasser und ungesüßten Tees. An den fastenfreien Tagen bleibt die Ernährung wie gewohnt. Das Ziel ist meist eine dauerhafte Gewichtsreduktion.

Bekannte Formen des Intervallfastens

Die verschiedenen Formen des Intervallfastens unterscheiden sich in Dauer und Häufigkeit des Nahrungsverzichts. Die bekanntesten Formen sind:

5:2-Diät

- Normales Essen ist an fünf Tagen in der Woche erlaubt.
- An zwei Tagen pro Woche reduziert man die Nahrungszufuhr.
- Zur Lebensmittelauswahl existieren keine konkreten Empfehlungen.

[...]

Was die Wissenschaft zum Intervallfasten sagt

Der Fastenform sagt man diverse gesundheitsfördernde Wirkungen nach, vom Schutz vor Diabetes Typ 2 über Gewichtsverlust bis hin zur Vermeidung von Entzündungen.

Bei einem Tierversuch mit Mäusen konnte Intervallfasten einen beginnenden Diabetes Typ 2 verhindern und das Leben der Tiere verlängern. Insgesamt hatte der regelmäßige Nahrungsverzicht in Tierstudien einen positiven Effekt auf das Risiko für chronische Erkrankungen. Aber: Es existieren bisher kaum Studien zu den Auswirkungen von Intervallfasten beim Menschen. Die wenigen Studien sind laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in ihren Aussagen nicht klar, deuten aber auf eine positive Wirkung auf Gesundheit und Gewichtsabnahme hin. Auch zu Langzeitfolgen liegen keine wissenschaftlichen Studien vor.

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) weist daraufhin, dass Intervallfasten aufgrund der dürftigen Studienlage nicht zur Prävention von Stoffwechselerkrankungen empfohlen werden könne. Nachgewiesen ist allerdings, dass während des Fastens eine Art Recycling-Programm für die Zellen stattfindet. "Autophagie" nennt sich dieser Prozess, der unter anderem die Vielfalt der Bakterienarten im Darm begünstigt. Indem man 12 Stunden oder auch länger auf Nahrung verzichtet, werden außerdem zuvor abgelagerte Zellen abgebaut.

Zum kompletten Text gehts hier:

<https://www.tk.de/techniker/magazin/ernaehrung/ernaehrungstrends/fasten-intervallfasten-2031984>

Nachhaltige Ernährung – mit Genuss die Welt retten

Erdbeeren im Dezember? Spargel im Januar? Viele Obst- und Gemüsesorten sind dauerhaft verfügbar, obwohl sie im Winter gar nicht auf dem Feld wachsen können. Das verändert das Kaufverhalten und belastet die Umwelt erheblich.

Eine gesunde Umwelt ist für ein gutes Leben unverzichtbar. Dem stimmen 99 Prozent der Befragten einer Umfrage des Umweltbundesamts zu.

Warum ist auch eine nachhaltige Ernährung für eine intakte Umwelt wichtig? Reicht es nicht, auf den Energieverbrauch und die Flugemissionen zu achten? Leider nicht: Die Produktion von Essen verbraucht große Mengen Energie und viele Ressourcen. Das belastet die Umwelt so sehr, dass der ökologische Fußabdruck Deutschlands zu 35 Prozent aus der Ernährung resultiert.

Bei der Herstellung, dem Transport und der Lagerung von Nahrungsmitteln entstehen viele Umweltschäden, von Wasserknappheit über Bodenzerstörung durch Erosion bis hin zur Überfischung der Meere. Eine intensive, nicht nachhaltige Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Flächen mindert die Bodenqualität und belastet die Umwelt zusätzlich. Besonders einschneidend ist die Produktion von tierischen Lebensmitteln: Ihre Erzeugung braucht weltweit ungefähr 80 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Tierische Lebensmittel decken aber nur 17 Prozent der weltweiten Lebensmittelversorgung ab. Ein kleiner Teil für eine so große Fläche.

Nachhaltige Ernährung soll, neben dem Schutz der Umwelt, noch mehr bewirken:

Nachhaltige Ernährung soll sich positiv auf die vier Dimensionen Umwelt, Gesellschaft, Gesundheit und Wirtschaft auswirken. Das Ziel ist, neben einer dauerhaft gerechten Bewirtschaftung der Erde, die gegenwärtige Lebenssituation der Menschen zu verbessern, ohne die Chancen zukünftiger Generationen negativ zu beeinflussen.

Knackig formuliert: Wer sich nachhaltig ernährt, kauft regional, bezahlt fair, isst saisonal und kocht bewusst.

Was bedeutet das für den Alltag?

Mit Genuss zu nachhaltiger Ernährung

Nachhaltige Ernährung beginnt im Einkaufswagen. Es gibt viele Schritte, die man nicht alle sofort ausführen muss. Auch mit kleinen Veränderungen leistet man einen aktiven Beitrag.

Pflanzenbetonte Mischkost als Basis

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) empfiehlt für die tägliche Ernährung Mischkost, die zu 75 Prozent aus pflanzlichen Produkten und zu 25 Prozent aus tierischen Produkten besteht. Bei der Orientierung kann die Ernährungspyramide helfen.

Der Fleischkonsum prägt den größten Teil des ökologischen Fußabdrucks der Ernährung. Doch niemand muss deswegen auf Wurst und Schnitzel verzichten: Die DGE empfiehlt, ein bis maximal zwei Mal pro Woche Fleisch zu essen. In Mengen heißt das: nicht mehr als 300 bis 600 Gramm pro Woche.

Zum kompletten Text gehts hier:

<https://www.tk.de/techniker/magazin/ernaehrung/essen-und-wissen/nachhaltige-ernaehrung-2031776>



#FAIRFASHION

recolution

Den Websiterelaunch der Hamburger Fair Fashion Pioniere begleitete ich als Texterin – damit Design & Sprache das gleiche Ziel verfolgen.

Meine Aufgabe: Übersichtliche Landingpages, informative Websitetexte und knackige Marketingkacheln schreiben.

Bio-Baumwolle – frei von Pestiziden und Gentechnik

Baumwolle ist eine ganz normale Pflanze.

Wie kann der Anbau dieser Pflanze umweltschädlich sein? Durch uns.

Baumwolle ist sehr beliebt, wächst aber langsam. Um der hohen Nachfrage nachzukommen, greifen die Produzent:innen in die Natur ein, etwa durch gentechnische Manipulation, übermäßige Düngung und Insektenbekämpfungsmitteln. So ein Eingriff hat Nachteile: für die Umwelt und die Menschen, die die Baumwolle anbauen.

Bei Bio-Baumwolle kriegst du all die Vorzüge hochwertiger Baumwolle, nur in sauber. Denn die Hersteller:innen dürfen keine umweltschädlichen Chemikalien, wie zum Beispiel Pestizide, einsetzen.

Vorteile der Bio-Baumwolle

Extrem langlebig

Der strapazierfähige Stoff hält beim Tragen und Waschen einiges aus, sodass du deine Kleidung lange tragen kannst.

Wie eine zweite Haut

Baumwolle liegt weich auf deiner Haut und kratzt nicht. Das freut auch empfindliche Haut.

Wo wird Bio-Baumwolle angebaut?

Bio-Baumwolle wird hauptsächlich in folgenden Ländern angebaut: Indien, China, USA, Tansania und Türkei. Um die Transportwege kurz zu halten, bekommen wir unsere Baumwolle größtenteils aus der Türkei.

Warum ist Bio-Baumwolle besser?

Ein großer Teil der Umweltschäden, die die Modeindustrie verursacht, entsteht bei der Herstellung der Stoffe. Baumwolle ist nicht nur sehr beliebt, sondern auch problematisch: Sie braucht viel Wasser, viele Pestizide und viele Düngemittel.

Die folgende Zahl zeigt, wie sehr Labels die negativen Auswirkungen des Anbaus reduzieren können, wenn sie Bio-Baumwolle nutzen:

- Bei der Produktion von Bio-Baumwolle werden gegenüber der konventionellen Produktion 91% Wasser eingespart.
- Im kontrolliert biologischen Anbau sind chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel verboten.
- Im Schnitt werden für einen Kilogramm Baumwolle in der konventionellen Produktion 20T Liter Wasser benötigt.

recolution nutzt seit Tag 1 Bio-Baumwolle.

Seit 2010 konnten wir dadurch – im Vergleich zur Produktion konventioneller Baumwolle – 9.000.000 l Wasser sparen. Das sind etwa 50.000 Badewannen-Füllungen. Und es gibt noch mehr Gründe, warum Bio-Baumwolle besser ist.

Zum kompletten Text gehts hier:

<https://www.recolution.de/pages/bio-baumwolle>

Marketingkacheln

Kuschelig warm. Luftig leicht.

Unsere Stricksachen tun deiner Haut gut. Zu jeder Jahreszeit.

Eco-friendly. Water-friendly.

Bei uns gibts Bio-Baumwolle statt konventioneller Baumwolle. Seit 2010 haben wir dadurch mehr als 9.000.000 l Wasser gespart.

Fair zu Menschen, Pflanzen und Tieren.

Alle Strick-Styles sind PETA-approved Vegan. Frei von Pestiziden, Chlorbleiche und anderen fiesen Sachen sind sie sowieso.

EcoVero™

Quasi Viskose, nur in gut: Der Produzent nutzt für die Herstellung Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft. EcoVero™ verursacht 50 % weniger Abwasser- & Emissionsbelastungen als die Herstellung konventioneller Viskose.

GOTS Zertifikat

Das international anerkannte Zertifikat steht für strenge ökologische und soziale Anforderungen entlang der gesamten Produktionskette: vom Verzicht auf Pestizide über den Arbeitsschutz bis hin zum Verpackungsmaterial.

Bio-Baumwolle

Dein neues Lieblingsteil besteht aus zertifizierter Bio-Baumwolle. Das heißt: keine chemischen Dünger. Keine Pestizide. Unser Produzent baut sie unter sozial, gesundheitlich und ökologisch verträglichen Bedingungen an.



#BERATER:INNEN

Jennifer Pauli

Jennifer Pauli arbeitet als selbstständige Moderatorin, Innovationsberaterin und agiler Coach. Sie bringt Veränderung in Unternehmen – als Fragestellerin und Rahmengeberin.

Für den Relaunch ihrer Website habe ich den Part der Rahmengeberin übernommen: Und ihre Leistungen mit Texten für ihre Website auf den Punkt gebracht.

Workshop-Facilitation und Agile Coaching: Innovativ denken, arbeiten und bleiben.

- Das Ziel ist klar, der Weg dahin liegt im Dunkeln?
- Dein Unternehmen steht vor einem Wertewandel? Du willst sicherstellen, dass alle Beteiligten am gleichen Strang ziehen?
- Das Unternehmen soll sich arbeitsmarktgerecht aufstellen? Aber niemand weiß so recht, wo der Anfang ist?
- Du suchst einen Moderator für einen Workshop, der bis oben hin vollgepackt mit kreativen Impulsen ist?

Als Innovationsberaterin und Agile Facilitator schaffe ich den Rahmen, den dein Unternehmen braucht, um seine Antworten zu finden.

Ich befähige Unternehmen und Personen, Veränderungen und Innovationen selbstständig umzusetzen. Dafür stelle ich viele Fragen, diskutiere ergebnisoffen und bringe einen individuell gefüllten Methoden-Koffer mit. Abgestimmt auf deine Herausforderung und Branche.

[...]

Neue Perspektiven. Flexible Prozesse. Innovationskultur und Lösungsdenken.

So sieht das in der Praxis aus

Workshop-Moderation für neue Impulse

Wertewandel hin zu New Work? Agilität leben und nicht nur davon sprechen? Wie sieht Creative Leadership aus? Wie können Unternehmen sich auf schnell ändernde Märkte einstellen?

Ganz gleich, ob das Thema schon klar ist oder von mir entwickelt werden soll: Als Moderatorin und Speakerin bringe ich neue Perspektiven und Methoden in dein Unternehmen.

Geschäftsmodelle und Visionen neu denken

Mit Lego Serious Play Bildschirme und Betriebsblindheit ausschalten: Die Hände dürfen ran und das Denken übernehmen. Für neue Visionen, harmonisches Teambuilding oder Geschäftsmodell-Entwicklung.

Geh mit der Lego Serious Play Methode neue Wege und gestalte die Zukunft deines Unternehmens kreativ.

Du bist unsicher, ob dein Team mit den Händen denken kann? Du kannst die Methode in einem einstündigen Teaser kennenlernen! Und dich danach entscheiden, ob du mit LSP in die Szenarien-Entwicklung einsteigen möchtest.

Feedback meiner Kund:innen

Wer nach trockenen Fakten sucht, ist bei Laura fehl am Platz. Laura versteht es, mit ihren Worten die Leser in ihren Bann zu ziehen. **Sie verfasst Texte, die Lust darauf machen, sie bis zum Ende zu lesen.** Sie zeichnen sich aus durch **Storytelling** par excellence, sind leicht sowie schnell erfassbar und man erinnert sich an den Inhalt.

ALEXANDRA THOMAS // CONTENT MARKETING MANAGER //
BRANDMARKER GMBH

Laura ist schon seit mehreren Jahren feste Partnerin von alice&britt, wenn uns um Content geht. **Ihre Beratung und ihre Texte sind auf den Punkt, nah und ehrlich**, verständlich und mit einer wundervollen sprachlichen Handschrift. Die Zusammenarbeit ist vertrauensvoll, macht Spaß und **führt immer zu tollen Ergebnissen, die nicht nur uns, sondern auch unsere Kunden begeistern.** Ich empfehle Laura nur sehr ungern weiter - mit der Absicht, dass sie weiterhin noch genug Zeit hat mit uns grandiose Projekte zu rocken 😊

BRITT LAUNSPACH // GESCHÄFTSFÜHRERIN // ALICE&BRITT AGENTUR FÜR
NACHHALTIGKEITSKOMMUNIKATION

Laura hilft uns, unsere Content-Strategie und die unserer Kunden konkret umzusetzen und mit Leben zu füllen. Ihre Texte sind die **perfekte Mischung aus Humor, fachlicher Tiefe und Suchmaschinen-Relevanz.** Im Agenturalltag fehlt uns selbst die Zeit und die Disziplin, Artikel zu recherchieren, zu schreiben und zu redigieren. Und das macht Laura super. 😊

ULF CHRISTIANSEN // GESCHÄFTSFÜHRUNG // SUPERIDEE
WERBEAGENTUR

Laura hat es geschafft, in kürzester Zeit mein Angebot und den Kern meiner Arbeit zu verstehen. Ihre Texte bringen meine Arbeit auf den Punkt und **fügen sich in Wort & Form perfekt in meine neue Website ein.** Damit hat sie mir viele Stunden Eigenarbeit erspart.

JENNIFER PAULI // DESIGN THINKING &
INNOVATION



Feinsinn
statt Lärm.
Klarheit statt
Floskeln.

Moin! Ich bin Laura.

Texterin, Beraterin & Trainerin

Von mir bekommst du suchmaschinenoptimierte Websitetexte und Blogartikel, die dein Unternehmen sichtbarer machen. Mit Klarheit statt Lärm! **Entweder schreibe ich die Texte für dich – oder wir machen das gemeinsam!** Zum Beispiel am Copy Day!

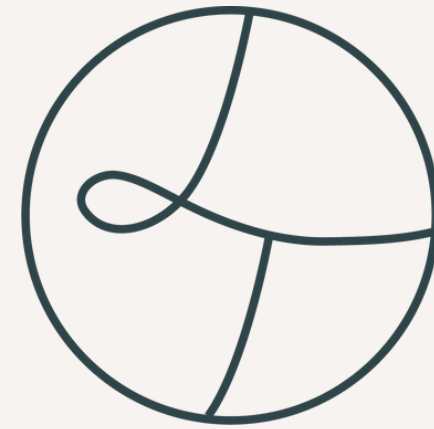
LEBENS LAUF IN ALLER KÜRZE

- 2009–14: Studium der deutschen Sprache und Literatur
- 2014–15: Volontariat an der Akademie für Publizistik
- 2014–17: Angestellt bei shopping24 GmbH (Otto Group), brandsatz GmbH & Techniker Krankenkasse
- seit 2017 hauptberuflich selbstständig
- Weiterbildungen: Workshops konzipieren & durchführen, Leichte Sprache, UX Writing, kreatives Schreiben und Arbeiten, Schreiben und Medienarbeit & Content Marketing



Die nächsten Schritte

- 01 ERSTGESPRÄCH & ANGEBOT
- 02 FREIGABE DES ANGEBOTS,
BRIEFING, GGFS. ANZAHLUNG
- 03 KONZEPTION & RECHERCHE
- 04 TEXTENTWURF & ÜBERARBEITUNG
- 05 TEXTABGABE & ABRECHNUNG
- 06 KORREKTURRUNDE



Kontakt

EMAIL

post@laura-trus.de

WEBSITE

<https://laura-trus.de>