

# INSIDER

- use with joy -

## Familieninterne Geschäftsführernachfolge

Seit 20 Jahren führt die Familie Weiss das Unternehmen Blankart AG. Zum 20-jährigen Jubiläum erfolgt die Geschäftsführungserweiterung an die beiden Söhne Martin und Stefan Weiss.

Seite 3

## Ein neues Imagevideo muss her

Die Jungs des Unternehmens Netzwerk-Films GmbH haben einen Tag lang Blankart AG mit den Kameras und Drohnen begleitet, um ein neues Unternehmens-Imagevideo aufzunehmen. Das Resultat kann sich sehen lassen.

Seite 6

## Was der Mensch nur mit seinen Gedanken bewerkstelligen kann

Dies hat uns der Mentalcoach Linus Coray auf eindrückliche Art und Weise an der Jubiläumsfeier, welche am 27. Oktober stattgefunden hat, bewiesen.

Seite 7

## Blankart AG versendet keine Weihnachtskarten mehr!

**Volketswil: Schluss mit langweiligen Weihnachtskarten. Etwas Neues muss her!**

Im Januar 2019 begann Blankart AG mit der Planung für ein Re-Design der gesamten Corporate Identity. Das Ziel war es, die neuen Printprodukte ansprechend angepasst an die heutige Zeit zu entwickeln.

Alle Jahre wieder bringt das Christkind nun die Weihnachtskarten von Briefkasten zu Briefkasten. Blankart AG dachte: „Das muss echt nicht sein, warum nur Weihnachtskarten, wenn gegen Ende des Jahres noch viel mehr Informatives mitgeteilt werden kann und die Weihnachts- und Neujahrswünsche viel schöner formuliert werden können, als mit den stetig gleichbleibenden Floskeln?“

Das Endresultat der kreativen Blankart-Köpfe liegt nun hier direkt vor Ihren Augen. „Wir sind auf die Reaktionen sehr gespannt“, erläutert Martin Weiss gegenüber der Insider-Redaktion. „Künftig ist geplant, Ende jeden Jahres eine Insider-Ausgabe herauszugeben.“

Freuen Sie sich also auf weitere interessante News rund um die Blankart AG, köstliche Menüvorschläge, Buchempfehlungen und lustige Rätsel für zwischendurch. (swp)

# BREAKING NEWS



Die vergangenen Weihnachtskarten der letzten fünf Jahre (2014 bis 2018)

Foto: S. Weiss-Perret

## Festliche Grüsse

Im Namen der gesamten Belegschaft wünschen wir Ihnen, Ihren Familien, Mitarbeitern und Teamkollegen eine besinnliche Weihnachtszeit, viele Geschenke unter dem Baum, frohes Schneetreiben, lecker gedeckte Tische und viel Motivation dieses leckere Antrainierte auch im Neuen Jahr wieder abtrainieren zu wollen.

Frohe Festtage und einen guten Rutsch ins 366 Tage lange Jahr 2020.  
Ihre Blankart AG





## InSider – use with joy – Die Erstaussgabe

Geschätzte Leserin, geschätzter Leser

Es freut mich natürlich sehr, dass es ein Exemplar dieser Zeitschrift in Ihre Hände geschafft hat und Sie nun bereits die zweite Seite lesen. Anhand dieser Tatsache sind Sie sozusagen bereits beinahe ein Fan oder in moderner Ausdrucksweise ein «Follower».

Bereits zu Beginn dieses Jahres haben wir beschlossen aufgrund des 20-jährigen Jubiläums unsere Corporate Identity von Grund auf zu überarbeiten und einen neuen, roten Faden in die Präsentation der Blankart AG zu setzen. Was am Anfang als kleine Aufgabe angesehen wurde, entpuppte sich rasch als das wohl grösste Projekt der Firmengeschichte. Auch wenn wir dies wohl zukünftig nicht mehr gleichzeitig mit einem so grossen Projekt, wie dem vergangenen Jubiläum umsetzen würden, entstand daraus ebenfalls die Idee dieser neuen Zeitschrift.

Die Grundidee dahinter ist vermutlich, wie oft bei uns, ein Bedürfnis nach dem «Anderssein», um sich in einer wirtschaftsüberfluteten Welt herausheben und gleichzeitig dem Leser eine spannende Abwechslung bieten zu können. Ich denke, das Resultat kann sich sehen lassen und wird mit höchster Wahrscheinlichkeit eine Nachfolgerin mit sich ziehen – die zweite Ausgabe. Wie einige sicherlich schon bemerkt haben, wurden einige «Inserate» integriert. Was ich an dieser Stelle erwähnen möchte, ist, dass diese ohne finanzielle Gegenleistung erfolgten und das eine oder andere Unternehmen nicht einmal etwas davon wusste. Dies möchten wir auch zukünftig

so beibehalten und werden bezahlte Inserate dankend ablehnen. Vielleicht sind wir auch einfach etwas egoistisch und möchten selbst entscheiden, welche tollen Unternehmen und Privatpersonen wir unterstützen wollen. Das heisst aber nicht, dass wir uns über Vorschläge und Ideen nicht freuen würden.

Diejenigen unter Ihnen, welche die Zeitschrift bis zu Ende lesen, werden feststellen, dass nebst spannenden Artikeln, lustigen Bildern und lehrreichen Anleitungen auch etwas «schwarzer Humor» integriert wurde. Wenn ich nun selbst das Endresultat überfliege, kann ich sagen, dass dies wohl ein gutes Abbild unserer Unternehmensphilosophie darstellt.

Das Jahr 2019 neigt sich nun bereits dem Ende zu und war für mich ein Jahr voller geschäftlicher und privater Highlights. Auf der geschäftlichen Seite ragt hier die Geschäftsübernahme der Blankart AG heraus, die an der Jubiläumsfeier im September stattfand, wo ich zusammen mit meinem Bruder Stefan den Betrieb offiziell übernehmen durfte. Aus privater Sicht war es klar der Tag im Frühling, als mir meine Frau Sandrine mitteilte, dass ich anfangs 2020 zum zweiten Mal Vater werde. An dieser Stelle möchte ich mich

ganz herzlich bei Sandrine und meiner kleinen Tochter Melody für die tägliche private und geschäftliche Unterstützung bedanken. Weiter gilt hier auch ein grosses Dankeschön meiner gesamten Familie, sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche tagtäglich ihr ganzes Engagement in unser Unternehmen stecken. Herzlichen Dank!

Abschliessend möchte ich mich noch explizit bei Roman und Sandrine für die viele (Frei-) Zeit und das Herzblut bedanken, welches Sie während Tagen und Nächten in die Realisierung der «InSider» gesteckt haben. Das Ergebnis ist absolut sehenswert, unterhaltend; kurz gesagt einfach toll!

Natürlich freuen wir uns über jegliche Rückmeldungen, Kritik und Vorschläge seitens der Leserschaft. In diesem Sinne wünsche ich allen eine besinnliche Weihnachtszeit und natürlich einen super Start in das neue Jahr 2020.

Mit weihnachtlichen Grüssen,

Martin Weiss

## Oh du Fröhlicher, oh du seeliger Glühwein...

Das Spezielle am Glühwein, es ist nicht nur erwärmter und gewürzter Wein, sondern unterstützt auch das menschliche Wohl. So beinhaltet der Glühwein diverse Gewürze, welchen heilende Eigenschaften vorausgesagt werden.

So helfen Zimt und Muskatnuss bei jeglichen Magenbeschwerden, Sternanis wirkt antibakteriell und ein Sternanistee lindert Hustenreiz. Das Öl der Nelken wirkt antiseptisch und Magen-anregend. Über die heilende Wirkung des Ingwers ist auch viel bekannt, so weiss man, dass Ingwer entgiftend und hustenstillend wirkt, aber auch andere Vorzüge mit sich bringt. Vanille ist ein Stimmungsaufheller, kann aber auch beim Fieber senken unterstützend

**Weihnachten:** Viele leckere Köstlichkeiten werden in der kalten Winterzeit angeboten, unter anderem auch ein wärmender Glühwein.

sein. Natürlich gibt es noch viele weitere Glühweinzutaten wie zum Beispiel frische Orangenschnitze, Zitronenschalen usw. Je nach Geschmack kann so der leckere Glühwein verfeinert werden.

So viele verschiedene Zutaten, so viele besondere, heilende und unterstützende Eigenschaften. Der leckere Glühwein an sich hat natürlich auch seine

Wirkung, auf welche wir hier nicht weiter eingehen möchten. Weitere Informationen zu den Gewürzen und Glühweinrezepten bieten hier natürlich „Onkel Google“ oder sonstige Suchmaschinen. (swp)



# Eine gelungene Jubiläumsfeier

**Volketswil:** Die Blankart AG wurde 1999 unter dem Namen Blankart + Co. gegründet und ist seit 20 Jahren fester Bestandteil der Industriebranche. Da ausserdem in diesem Jahr die Geschäftsleitung weitergegeben wird, wurde am 27. September 2019 ein Jubiläumsfest organisiert.

Bereits in der Früh an besagtem Freitag, den 27. September 2019, wurden die letzten Sachen für den Festabend bereitgestellt, Utensilien verladen und der Transporter auf den Weg geschickt – Ziel: Das Aathal, wo sich die Räumlichkeit für den Abend befand. Vor Ort angekommen, machten sich die fleissigen Helfer direkt über den Transporter her und schon nach kurzer Zeit war er komplett entladen. Somit konnte sich ein Teil des Teams vor Ort unter der Leitung von Sandrine Weiss an die Einrichtung der Lokalität machen. Die Tische wurden vor der Bühne aufgestellt. Danach wurden die Tische gedeckt und gemäss neuem Corporate Design der Firma Blankart AG in den Farben Blau, Orange und Weiss dekoriert. Währenddessen kümmerten sich andere Helfer unter der Leitung von Stefan Weiss um das musikalische Equipment. Es galt Musikboxen richtig zu positionieren, Kabel zu verlegen und Molton aufzuhängen. Damit vor Ort auch alles reibungslos funktioniert, übernahm Organisationstalent Martin Weiss die Gesamt-Koordination.

## Der Anlass kann beginnen

Pünktlich um 18:00 Uhr wurden die Türen zum Festsaal geöffnet und die ersten Gäste trudelten bereits ein. Zuerst war Apéro-Zeit angesagt, bevor um 19:00 Uhr die offizielle Begrüssung stattfand. Den Gästen wurde ein Einblick in den Abendablauf gewährt. Ebenfalls präsentierte die Blankart AG ihr neues Logo mit überarbeitetem Corporate Design und zum ersten Mal in der Geschichte der Firma ein Imagevideo. Das Video wurde zusammen mit den Brüdern Joel und Roman Gubser realisiert, die Geschäftsführer der Firma NetzwerkFilms GmbH.



Nach der Video-Präsentation eröffnete das Catering der Metzgerei Eichenberger aus Wetzikon zugleich das Vorspeise-Bufferet des Abends. Zur Auswahl standen 7 verschiedene Salate, somit war für jeden Geschmack etwas dabei. Um 20:00 Uhr betrat Mentalcoach Linus Coray die Bühne und brachte den Gästen in einer interessanten Präsentation die Geschichte der Blankart AG näher. Er erzählte vom schwierigen Beginn, als die Firma mit rund einer Million Schulden startete und wie meisterhaft Béa und Günter Weiss die schwierige Situation bewältigten, aber auch vom wichtigen Einstieg von Martin und Stefan und deren unermüdlichen Einsatz, die Firma weiter auf Kurs zu bringen. Martin konnte dabei immer auf die Unterstützung seiner Frau Sandrine zählen, die ebenfalls viel in der Firma bewirkt hatte und zu einer festen und wertvollen Grösse im Unternehmen herangewachsen ist. Linus verfeinerte seine Präsentation zwischendurch mit zahlreichen kleinen Motivations-Einlagen für die Gäste.

Nach der gelungenen Darbietung stand bereits das Abendessen bereit, welches den Gästen sichtlich schmeckte. Doch nun war es soweit und der Hauptmoment des Abends stand bevor. Béa und Günter übergaben offiziell das Zepter an die beiden Söhne Martin und Stefan. Die gesamte Familie betrat dabei gemeinsam die Bühne. Die Übergabe wurde mit einigen persönlichen Fragen an die Familie gewürzt, um den emotionalen Moment komplett auskosten zu können. Die Vier antworteten souverän auf die Fragen und sorgten für Stimmung unter den Gästen. Inmitten der Zeremonie schnappte sich dann auch Melody, die Tochter von Martin und Sandrine, das Mikrofon und sorgte zusätzlich für den einen und anderen Lacher. Der durch und durch gelungene Anlass wurde anschliessend mit guter Musik vom Artisten Maurice und einem süssen Nachttisch in den wohlverdienten Feierabend verabschiedet. (rsc)

*Übergabe der Leitung an die Söhne. v.l.n.r. Günter Weiss, Béa Weiss, Stefan Weiss, Martin Weiss, Roman Schlösser*

*Foto: S. Weiss-Perret*



# Zum Jubiläum ein zweitägiger Betriebsausflug

**Deutschland:** Zum 20-jährigen Jubiläum machte sich das gesamte Blankart AG-Team auf einen zweitägigen Ausflug vom Europapark Rust, mit Übernachtung vor Ort, über eine schöne Busfahrt durch Süddeutschland, bis nach Konstanz ins Sealife mit anschließender Schifffahrt über den Bodensee. Alle angebrachten Reisewünsche der Mitarbeitenden konnten so berücksichtigt werden.

Es ging los - Freitag, 28. Juni 2019 - 06.00 Uhr Treffpunkt bei der Blankart AG. Alle Mitarbeitenden welche in der näheren Umgebung wohnen, trafen ab 06.00 Uhr bei der Firma ein. Um 06.30 Uhr fuhr ein Reisebus vor, mit dem nächsten Ziel Zürich Busbahnhof, denn dort wurde der Reisebus bereits von den restlichen Mitarbeitenden um 07.00 Uhr erwartet. Das Blankart Team (bis auf ein paar Wenige) wusste bis zu diesem Zeitpunkt nicht, wohin die Reise gehen wird. Im Reisebus wurde dann das Programm bekannt gegeben. Erster Halt: Europapark Rust.

Auch dieses Jahr wurde eine kleine Team-Building-Challenge mit eingeplant. Die Challenge bestand darin, dass die drei Gruppen im Europapark gewisse Bahnen oder „Must See“ besuchen und davon Fotos mit einer Sofort-Bild-Kamera machen. Die Challenge war jedem geglückt, jedoch erfolgte die Auswertung und Rangverteilung erst am nächsten Tag. Den Nachmittag genossen alle im Park. Am Abend trafen sich dann alle wieder und gingen gemeinsam in Richtung Hotel, wo die Zimmer bezogen wurden. Danach erfolgte ein traditionelles Baden-Württembergisches Essen und ausklingen lassen.

Samstag, 29. Juni 2019 - Abfahrt 10.00 Uhr mit dem Reisebus in Richtung Konstanz. Eine zweieinhalb-stündige Reise stand bevor. Einige schliefen genüsslich noch ein wenig, andere be-

wunderten die schöne Natur, welche vom Bus aus sehr gut zu bestaunen war, und wieder andere unterhielten sich. Frei nach dem Motto: „Eine Busfahrt die ist lustig, eine Busfahrt die ist schön“.

Angekommen in Konstanz ging es mit dem ganzen Team in das Sealife. Nach der Besichtigung des Sealifes stand es allen Mitarbeitenden frei, selbst etwas zu unternehmen. Die einen badeten genüsslich im Bodensee, andere gingen in der Altstadt shoppen oder verbrachten eine gemütliche Zeit im Café. Um 18.00 Uhr war dann der nächste Treffpunkt bei der historischen Hafenuhr. Wobei im Restaurant nebenan wartete es sich besser. Gemeinsam bestieg das gesamte Team danach das Schiff, welches dann drei Stunden auf dem Bodensee dem Sonnenuntergang entgegen fuhr. Um 21.30 Uhr war leider auch dies zu Ende und mit viel Freude, aber auch ein wenig traurig darüber, dass es schon vorbei war, schlenderten alle in Richtung Reisebus, um wieder zurück nach Hause chauffiert zu werden.

Dieser Jubiläums-Ausflug bleibt allen fest in Erinnerung. Übrigens wurde die Teamchallenge vom Europapark auch noch ausgewertet und die Preisverleihung erfolgte vor der Abfahrt nach Hause. Gewonnen haben natürlich: Alle. (swp)

*Das Blankart Team unterwegs mit dem Schiff auf dem Bodensee*

*Foto: Blankart AG*



## Weihnachtsschmaus: Leckerer aus Ur-Ur-Grosi Küche

**Werrikon:** Wer liebt nicht Grossmutter's Küche? In Werrikon bei der Familie Weiss wird die Weihnachtstradition - Truthahn aka „Turkey“ im Römertopf & Schlesische Klösse - weitergelebt. (bwe)

Das Rezept frei nach Grosi lautet wie folgt:

### Truthahn „Turkey“

1. Den Römertopf für 24 Stunden in Wasser einlegen
2. Vorab Reis kochen und mit Ananas spicken
3. Küchenfertiger max. 4.0 kg schwerer Truthahn innen und aussen mit Senf einstreichen
4. Den Truthahn mit dem vorgekochten Reis befüllen
5. Den gesamten Truthahn aussen mit Speck umwickeln
6. Truthahn in den Römertopf legen und rundum ausgewähltes Gemüse wie z. Bsp. Rübli, Zwiebeln und Sellerieknollen anlegen, danach zudecken mit Deckel
7. Truthahn bei 220 °C für ca. 4 Stunden backen

### Schlesische Klösse

1. Ca. 2 kg Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen
2. Wasser danach ablassen und Kartoffeln zerstampfen
3. Mit Muskatnuss würzen
4. Wenn alles ausgekühlt ist, etwas Butter, 2-3 Eier und Mehl (Menge nach Bauchgefühl) hinzufügen, dann kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht
5. Teigstränge auf ca. Ø 3 - 4 cm rollen und danach alle 2 cm abschneiden
6. Auf grosser Unterlage zum trocknen (ca. 1 h) auslegen
7. Salzwasser in einem grossen Topf aufkochen
8. Ca. 20 Klösse jeweils im kochenden Wasser kochen bis diese im Wasser oben aufschwimmen, dann mit Lochkelle abschöpfen
9. Punkt 8 wiederholen bis alle Klösse gekocht sind

## “En Guete“

Bild links: Truthahn mit Beilagen im Römertopf

Foto: B. Weiss

Bild rechts: Schlesische Kartoffelklösse

Foto: Wikipedia



## Metzgerei Eichenberger AG - mehr als nur eine Metzgerei



**Wetzikon:** 21. Mai 2019, Frau Eichenberger empfängt uns vor der Metzgerei. Der Grund des Besuches? Für unser Firmenjubiläum, welches im September stattfindet, suchen wir noch einen Cateringpartner. Also nicht nur eine Metzgerei, sondern noch viel mehr.

Frau Eichenberger führt uns die Treppe hoch in ein Sitzungszimmer, in welchem wir unser Vorhaben präsentieren. Dank dem grossen Knowhow welches die Familie Eichenberger im Eventbereich mitbringt, finden wir schnell, was wir für unsere Jubiläumsfeier suchen. Mit einem Caterer wie der Firma Eichenberger AG sind wir also gut für den Event im September gewappnet.

### Über die Eichenberger Metzgerei AG

Seit 68 Jahren führt die Familie Eichenberger das Unternehmen nun in dritter Generation weiter. Das Angebot hat sich aber im Laufe der Zeit vervielfacht. So bietet die Metzgerei nicht nur jegliche Fleischwaren an, sondern hat das Sortiment auf Take-Away-Menüs, Früchte, Gemüse, sowie Milchprodukte und Käse erweitert. Auch als Eventpartner im Bereich Catering ist die Firma Eichenberger AG in puncto Preis und Leistung, in unseren Augen, unschlagbar.

Weitere Informationen können eingeholt werden unter:  
eichenbergermetzgerei.ch  
(swp)



## Buchempfehlung

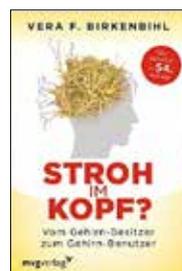
„Stroh im Kopf“ von Vera F. Birkenbihl

**Blankart:** Im Buch „Stroh im Kopf“ von der Autorin Vera F. Birkenbihl befasst sie sich auf über 330 Seiten mit zahlreichen neuen Ansätzen über das Lernen und die möglichen Techniken dazu.

Ja sie lesen richtig. Weiterbildung auf jegliche Art und Weise ist unseren Mitarbeitenden sehr wichtig. Deshalb erhielten wir die Buchempfehlung von Klaus, einem unserer langjährigen Mitarbeiter. Wir freuen uns, diese Empfehlung nun weitergeben zu können.

Für Leseratten, welche sich gerne immer ein wenig weiterbilden möchten natürlich ein Muss. Für solche, die noch Motivation brauchen, eine Leseratte zu werden, hilft YouTube weiter. Die Bücher gibt es in den gängigen Geschäften in Ihrer Nähe.

Auf YouTube.com genügt der Suchbegriff:  
„Vera F. Birkenbihl“ (swp)



Das Buch von V. F. Birkenbihl  
Foto: Google Bildersuche

## Dorffest Volketswil 2020

**Volketswil:** Am Wochenende vom 03. - 05. Juli 2020 findet das Volketswiler Dorffest statt.

An besagtem Wochenende wird das Dorf Volketswil eine Festzone. Mit dabei auch das Team des Openair Volketswil, welches im Griespark die Bühne für diese Tage aufschlagen wird. „Die Vorbereitungen sind in vollem Gange“, so der OK-Präsident Martin Weiss (swp)

Infos unter: [dorf-fest.ch](http://dorf-fest.ch)

# Gut Firmenvideo will Weile haben

**Volketswil:** Seit Gründung der Blankart AG im Jahre 1999 wollten wir ein Firmenvideo. Die Zeit war nun reif und nach etlicher Recherche haben wir mit der Produktionsfirma NETZWERKFILMS GmbH den richtigen Partner für die Umsetzung gefunden.

NETZWERKFILMS wurde von den zwei Brüdern Joel und Roman Gubser im Jahre 2015 gegründet. Seit jeher liefert die gesamte Crew von NETZWERKFILMS professionelle Arbeit zu fairen Preisen ab. Darauf sind auch wir aufmerksam geworden, weshalb zügig der Kontakt mit der Produktionsfirma gesucht wurde. Nach kurzer Zeit schon gab es erste Meetings und die ersten Ideen wurden auf Papier festgehalten. Das Ziel lautete schon von Beginn weg, dass dieses Werbevideo auch ohne Ton zu funktionieren hat. Eine schwere Aufgabe, zumal alles von den bewegten Bildern wie auch dem Dargestellten abhängt. Glücklicherweise können die beiden Brüder Joel und Roman auf ihre langjährige Erfahrung wie auch Kreativität zurückgreifen. Nach Fertigstellung des Drehbuchs ging es dann schon ans Eingemachte.

Die Inhaber der NETZWERKFILMS GmbH, links Joel und rechts Roman Gubser

Foto: Netzwerkfilms



Die Filmcrew am Besprechen der nächsten Szene Foto: S. Weiss-Perret

## Gute Vorbereitung ist alles

Um 9:00 Uhr in der Früh wurde der Drehtag lanciert. Die beiden Brüder kamen mit allerlei Equipment angereist, um die Herausforderung meistern zu können. Zu Beginn wurden die einzelnen Stationen nochmals überprüft, damit auch alles und jede Person am richtigen Platz steht. Nach dieser Inspektion konnte der Dreh beginnen. Mit graziler Kameraführung und genauen Ansagen an die anwesenden Personen durch Joel und Roman waren die gedachten Szenen schnell im Kasten. Doch die Arbeit war für die beiden dann noch nicht beendet. Die Nachbearbeitung war der nächste Schritt, welcher nochmals rund einen Monat in Anspruch genommen hat. Das Resultat kann sich sehen lassen und hat uns alle in Staunen versetzt. Falls Sie ebenfalls in Staunen versetzt werden wollen, können Sie unser Firmenvideo auf unserer Website anschauen. (rsc)

# Neue Corporate Identity

**BLANKART AG**  
Werkzeugbau + Fertigung

**BLANKART AG**  
Werkzeugbau + Fertigung

**Benötigen Sie Aluminiumschalen?**  
Wir sind Ihr Experte auf diesem Gebiet!

**Probenschalen:**  
Die richtige Wahl, wenn es um ein nachhaltiges Einwegprodukt geht.

Die Produktion genau solcher Aluminiumschalen ist unser Spezialgebiet. Die Aluschalen oder auch Probenschalen genannt, finden überall Verwendung. Wo gewogen, abgemessen, analysiert oder gemischt wird. Grundsätzlich lässt sich dieses Produkt auch noch vielseitiger verwenden und den Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

Fragen Sie uns unverbindlich an, wir informieren Sie gerne.

**BLANKART AG**  
Werkzeugbau + Fertigung

**Kennen Sie folgende Problematik?**  
Ihre elektronischen Geräte spielen verrückt?

**MU-Metall: Die richtige Wahl gegen magnetische Felder.**

Auf die Lösung genau solcher Probleme haben wir uns spezialisiert. Mu-Metall findet überall da Anwendung, wo magnetische Störfelder unerwünscht sind. So lässt sich dieses Material beispielsweise in der Analyse- und Messtechnik, Medizintechnik sowie Elektrotechnik einsetzen.

Fragen Sie uns unverbindlich an, wir beraten Sie gerne.

**BLANKART AG**  
Werkzeugbau + Fertigung

**Benötigen Sie Fertigungswerkzeuge?**  
Wir fertigen Ihr Werkzeug für Ihr Produkt.

**Werkzeugbau:**  
Die richtige Adresse wenn es um Ihre Fertigungswerkzeuge geht.

Der Werkzeugbau ist unser Herzstück. Wir stellen nicht nur viele Produkte aus Metall her, sondern konstruieren und bauen Werkzeuge um Teile zu fertigen. Eine All-in-One-Lösung, alles in-house.

Fragen Sie uns unverbindlich an, wir beraten Sie gerne.

**Logo? Logo! Blankart AG hat zum 20-jährigen Jubiläum ein Re-Design der gesamten Corporate Identity gewagt, das sich sehen lassen kann.**

Zum Auftakt der Jubiläumsfeier ist alles druckfertig im Haus. Das Logo erhielt eine kleine Abspeckung und frische Farben mussten her. Jedoch hat sich das „Neue“ gegenüber dem „Alten“ nur wenig verändert.

Wenn schon, denn schon... Warum nicht gleich alles erneuern? Von den neuen Broschüren und Briefschaften, über die neue Arbeitsbekleidung bis hin zu der Lieferwagenblache, nichts blieb am 27.09.2019 verschont und wurde im und rund um das Gebäude ausgetauscht. Das Resultat kann jederzeit in und rund um Blankart AG besichtigt werden. (swp)

## Mit mentalem Training zum Erfolg

**Aathal:** Wie hält ein Familienbetrieb wirklich lange durch? Dieser Frage ist Linus Coray am Beispiel der Blankart AG auf den Grund gegangen.

20.30 Uhr, im Saal wird es still. Linus Coray betritt die Bühne. Die Gäste sind gespannt und Fragen sich, was auf sie zukommen wird. Linus Coray beginnt mit einem Lächeln im Gesicht: „Guete Obig mitanand“. Der charmante Bündner beginnt sich vorzustellen und erklärt, dass er seine Berufung zum Mentalcoach aufgrund eigener erlebter Hochs und Tiefs gefunden hatte. Seine Erfahrung im Umgang mit schwierigen Situationen setze er nun ein, um andere Menschen aus Ihren Tiefs zu geleiten.

Bei Blankart AG gab es auch Hochs und Tiefs in den letzten 20 Jahren, auf welche er besonders einging. Er regte das Publikum an, darüber nachzudenken, woher die Kraft immer wieder komme, vorwärts zu gehen, schwierige Zeiten zu überstehen und daraus zu wachsen. Er leitete viel von der Blankart AG ab, aber eigentlich muss man gar nicht weit suchen, denn man kann selbst bei sich schauen und sich bewusst überlegen, woher jeweils die eigene Kraft für den nötigen Durchhaltewillen kommt.



Linus Coray mit seiner Partnerin Françoise Vauclair am Grüniger Markt 2019.

Foto: D. Perret

### Nicht nur ein Mental Coach

Linus Coray bietet aber noch viel mehr. So unterstützt er Golfer, ein besseres Handicap zu erzielen, arbeitet mit Pferden und deren Reiter zusammen, um eine noch bessere Bindung zwischen ihnen zu schaffen oder kapert ein Segelschiff mit seinen Gästen, um aus dem Burn-Out ein Burn-In zu verwandeln. (swp)

Weitere Informationen zu Linus Coray unter: [mentalcoach-lc.ch](http://mentalcoach-lc.ch)

L. Coray mit Gästen auf der Jubiläumsbühne Foto: F. Vauclair



## 7050 - PopUp Tattooshop



**Arosa:** Bekannt für den Wintersport oder im Sommer für die schönen Wanderwege - Doch der schöne Kurort bietet noch mehr.

Es ist die Wintersaison 2017/18, ein Gasttätowierer legt eine Session im „LOS - CAFE - BAR“ ein. Spontan wird ein Termin für eine Tätowierung für den nächsten Tag vereinbart. Organisiert wird das ganze von der Aroserin Claudia Faragò, welche im Winter jeweils den „7050 - PopUp - Tattooshop & Stuff“ führt.

Nebst den zahlreichen Gast-Tatookünstlern hat aber der Shop noch vieles mehr zu bieten. So findet man hier unter anderem den legendären „Arosabär“-Sticker oder anderes, nicht alltägliches Arosa-Merchandise.

Infos & Programm unter:

Facebook: @7050tattoo  
Instagram: @7050tattoo  
per Tel/SMS: +41 79 860 08 97



## MOUSTACHE & LIPSTICK



### Moustache & Lipstick - der Paar-Challenge-Kalender

**Brüttsellen:** Schluss mit langweiligem Beziehungsalltag! Mit diesen Worten begrüsst das Moustache & Lipstick-Team die Besucher auf der Website. Doch was genau ist dieser Kalender?

Eine Art interaktives Monats-Spiel für Paare, Familien oder im Freundeskreis, grundsätzlich überall anwendbar. Ein Kalender, mit dem man jemandem eine Aufgabe stellt. Diese Person hat dann einen Monat Zeit, die Aufgabe zu erfüllen. Natürlich beruht dieses Spiel auf Gegenseitigkeit, was bedeutet, dass einem selbst auch eine Monatsaufgabe gestellt wird.

Moustache & Lipstick steht noch ganz am Anfang. Die Kalender sind ab 01.12.2019 erhältlich. Weitere Informationen zum Kalender und zu Bestellmöglichkeiten unter: [moustache-lipstick.ch](http://moustache-lipstick.ch) (swp)

## Octopus Bräu - das Bier aus der Region

**Grünigen:** Am Grüniger Landvogteimarkt, welcher immer im Herbst stattfindet, gibt es Allerlei zu entdecken. So zeigen Betriebe direkt vor Ort, wie sie die Endprodukte herstellen.

Es herrschte wunderschönes Wetter, perfekt für einen Ausflug an den legendären Grüniger Landvogteimarkt. Viele Marktstände priesen an diesem Wochenende im Oktober ihre leckeren Köstlichkeiten an.

Wo „Mann“ und „Frau“ nicht drum herum kamen an so einem schönen, angenehmen Herbsttag, war ein leckeres Bier, welches bei dem Octopus Bräu-Stand direkt vor Ort gebraut und den Gästen angepriesen wurde. Lecker war's, das können wir bezeugen.

### Über die Brauerei

Die Octopus-Bräu ist eine kleine regionale Brauerei, in Oetwil am See beheimatet. Die Qualität und der Geschmack sind zwei zentrale Punkte, welche die Brauerei verfolgt. (swp)

Weitere Informationen zur Brauerei unter: [octopus-braeu.ch](http://octopus-braeu.ch)



## Stanz- oder Laserschneiden – Was es zu beachten gilt

**Stanz- und Laserschneiden sind zwei unterschiedliche Technologien, die beide entsprechend ihrer Vorteile eingesetzt werden sollten, um das wirtschaftlichste Ergebnis erzielen zu können.**

Stanz- ist eine bewährte Technologie, die seit Jahrzehnten im Einsatz ist. Manch einer mag hier von einem antiken Bearbeitungsverfahren sprechen, was aber nicht stimmt. Laserschneiden hingegen ist eine eher neuere Technologie und bietet genau wie Stanz- seine eigenen Vor- und Nachteile, ist also mitnichten eine moderne Art des Stanzens, wie wir schon oft zu hören bekommen haben.

Damit ein Teil gestanzt werden kann, muss zuerst ein Werkzeug hergestellt werden, was hohe Initialkosten zur Folge haben kann, je nach Komplexität des Werkzeugs. Laserschneiden hingegen benötigt kein Werkzeug, dafür sind die Produktionskosten höher. Irgendwo kommt der Schnittpunkt, ab welchem sich Laserschneiden nicht mehr lohnt, dafür Stanz- umso mehr. Dies kann bereits ab einer Menge von insgesamt 2000 Stück der Fall sein, insbesondere wenn mehrere Arbeitsschritte zur vollendeten Form des Werkstücks notwendig sind. Diese lassen sich meist in einem Arbeitsgang dank eines Stanzwerkzeuges zusammenfassen wie zum Beispiel Stanz-Biege-Operationen.

Will man jedoch Prototypen herstellen oder kleinere Serien, dann ist Laserschneiden definitiv die bessere Wahl, da unabhängig von einem Stanzwerkzeug gearbeitet werden kann und man in der Gestaltung des Werkstücks sehr flexibel ist und Anpassungswünsche direkt einbringen kann. (rsc)

## Dr. Phil erklärt

Was ist Mu-Metall?

Nein, Mu-Metall stammt nicht von Kühen ab, sondern ist eine weichmagnetische Nickel-Eisen-Legierung mit einem hohen Nickelanteil von ca. 80%. Das besondere ist die hohe Permeabilität, wodurch es die ideale Wahl zur Abschirmung niederfrequenter Magnetfelder ist. (phe)

Alles hat seine Zeit, eine Zeit der Freude, eine Zeit der Stille, eine Zeit des Abschieds



Leider müssen wir uns von unserer langjährigen und treuen Maschine verabschieden

## Kaiser Stanz-Automat ZR 25



In stiller Trauer:  
Das gesamte Team der Blankart AG

Die Trauerfeier findet gegen Ende Jahr im engsten Rahmen der Blankart AG statt.

## Bündnerisches Samichlausgedicht

As dunklat schu im Tannawald,  
as schnaialat ganz liisli.

Was isch das für as Liachtli det,  
i dem kliina Hüslì?

Det isch da Samiklaus dahai,  
mit sina guata Sacha.

Er het grad s Liacht aazündt  
und tuat grad Guazli bacha.

Quelle: von Sandrine's Grosname



Roman Schlösser und Sandrine Weiss-Perret posieren vor eigens gefertigten Metallkomponenten. Foto: SVA-Zürich

## Blankart unter den Finalisten des „This-Priis“ 2019

**Zürich:** Der Arbeitgeber-Award „This-Priis“ wird im Kanton Zürich an Arbeitgeber verliehen, welche auf besonders eindrückliche Art und Weise Menschen mit Krankheit oder Behinderung wieder in den ersten Arbeitsmarkt eingliedern.

Blankart AG wurde Ende 2018 für den This Priis 2019 nominiert. Wie kam Blankart zu dieser Nominierung? Das soziale Engagement war schon immer tief in der Firmenphilosophie des Familienunternehmens verankert. Natürlich ging die Umsetzung aber nur immer mit der Unterstützung verschiedener Institutionen, welche nah mit dem Unternehmen zusammen gearbeitet haben.

Im März war es dann offiziell, Blankart gehörte zu den Finalisten. Ein Filmteam begleitete Roman Schlösser und Sandrine Weiss-Perret einen Morgen lang und interviewte die beiden.

Am 10. April 2019 war es dann soweit. Die Verleihung des „This-Priis“-Awards stand kurz bevor und die Spannung stieg ins Unermessliche. Alle Finalisten wurden dem Publikum mit dem aufgenommenen Firmenvideo vorgestellt und live auf der Bühne befragt. Anschliessend wurde der Gewinner bekannt gegeben. Es waren leider nicht wir, sondern die ebenfalls in Volketswil ansässige Liuma AG, die den Award in die Höhe stemmen durfte. Dennoch konnten alle mit grossem Stolz den Tag am Apéro ausklingen lassen, denn alle engagieren sich tatkräftig für die Integration und Wiedereingliederung in den ersten Arbeitsmarkt.

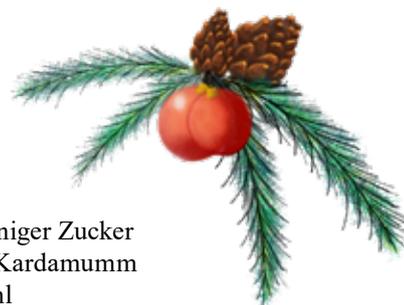
Was aus dem Videodreh heraus kam und weitere Informationen über den „This-Priis-Award“ können unter: [www.this-priis.ch](http://www.this-priis.ch) eingesehen werden. (swp)

## Schwedische Leckereien

**Volketswil:** Unser Mitarbeiter Julian hat sich ins Zeug gelegt und uns das Rezept einer traditionellen schwedischen Köstlichkeit namens „**Vetelängd**“ zugesteckt.

### Ingredienser / Zutaten:

- 150 gram smör / 150 g Butter
- 5 dl mjölk / 5 dl Milch
- 50 gram jäst / 50 g Hefe
- 1 tsk salt / 1 Teelöffel Salz
- 1,5 dl strösocker / 1.5 dl grobkörniger Zucker
- 2 tsk kardemumma / 2 Teelöffel Kardamum
- 14 dl vetemjöl / 14 dl Weizenmehl



### Pensling och garnering / Garnierung

- 1 st ägg / 1 Ei
- pärlsocker, eller mandelspån / Perlzucker

### Fyllning / Füllung

- 100 gram smör / 100g Butter
- 1 dl strösocker / 1 dl grobkörniger Zucker
- 1 dl mandel, hackad / 1 dl gehackte Mandeln
- 2 msk kanel / 2 Esslöffel Zimt

### Tillagning / Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen und über die Milch schlagen und auf max. 37°C erhitzen. Die Hefe in eine Schüssel geben und den lauwarmen Teig schlagen. Rühren, bis sich die gesamte Hefe aufgelöst hat.

2. Salz, Zucker und Kardamom unterrühren. Fügen Sie das Mehl in Chargen hinzu und bewahren Sie es für das Backen auf.

3. Etwa 40 Minuten unter Verschluss gären lassen.

4. Rühren Sie den Teig auf den bemehlten Backtisch und kneten Sie ihn glatt.

5. Teilen Sie den Teig in zwei oder vier Stücke und rollen Sie jedes Teil zu einem 20 x 30 cm grossen Teller. Butter darauf verteilen, mit Zucker, Mandeln und Zimt bestreuen. Längs aufrollen und auf das Backblech legen.

6. Schneiden Sie mit einer Schere von oben bis ca. in die Mitte der Rollen hinein und legen die aufstehenden Stücke jeweils abwechselnd links und rechts auseinander. Dann 30 Minuten gären lassen.

7. Mit geschlagenem Ei bestreichen und mit Perlzucker oder Mandelschnitzen bestreuen.

8. In der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Fertig ist das leckere schwedische Gericht. (jst)

1. Bild: wie der Teig mit der Schere zugeschnitten wird

2. + 3. Bild: das fertige Vetelängd

Foto: Instagram: linasbak, patisserietlund, sekelskiftet 1892



# A Lego - Story

Wie es so bei Blankart laufen kann..

Hallo Sasa, ich habe einen Kandidaten für eine Wiedereingliederungs-Massnahme.



Hallo Kiki, danke für deinen Anruf, wir haben einen freien Platz. Kommt doch morgen vorbei.

Morgen ist Vorstellungsgespräch, Kiki kommt vorbei. Mmh, Kaffee...



Am nächsten Tag

Hallo Sasa, hier noch meine Unterlagen. Ich bin gespannt auf den Betriebsrundgang

Das ist Pepe



Herzlich willkommen!



Das sind Draco, Graf und Ste, die Verantwortlichen

Betriebsrundgang nach der Vorstellung

Oh ja gerne

... und hier stanzen wir etwas ... Pepe, möchtest du auch mal dein Können unter Beweis stellen?



Macht ihr viele solche Werkzeuge?



.. und dann kommt das Werkzeug hier hinein..

.. ein bisschen später

Solche Werkzeuge schütteln wir nur so aus dem Ärmel.



Und gefällt?

Oh ja und wie..

.. noch ein bisschen später



Möchtest du bei uns bleiben?

sehr gerne ... Nun noch die Feder montieren, dann fertig ...



.. Alle Kaffees hoch

Ein Hoch auf die neue Chance für Pepe

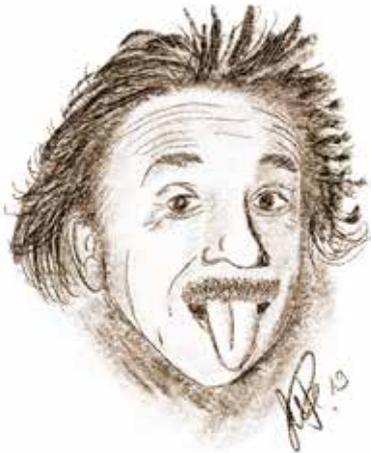
.. danach in der Küche ..

Happy End? .. to be continued

# Etwas zum Entspannen

## Das Einstein Rätsel

Fünf Häuser stehen in einer Reihe. Jedes hat eine andere Farbe; die Nationalitäten der Hausbewohner sind verschieden; jeder Hausbewohner bevorzugt ein bestimmtes Getränk, raucht eine bestimmte Zigarettenmarke und hält ein bestimmtes Haustier. Wem gehört der Fisch?



1. Der Brite lebt im roten Haus.
2. Der Schwede hält einen Hund.
3. Der Däne trinkt gerne Tee.
4. Das grüne Haus steht (direkt) links vom weißen Haus.
5. Der Besitzer des grünen Hauses trinkt Kaffee.
6. Die Person, die Pall Mall raucht, hält einen Vogel.
7. Der Mann, der im mittleren Haus wohnt, trinkt Milch.
8. Der Besitzer des gelben Hauses raucht Dunhill.
9. Der Norweger wohnt neben dem blauen Haus.
10. Der Marlboro-Raucher wohnt neben dem, der eine Katze hält.
11. Der Mann, der ein Pferd hält, wohnt neben dem, der Dunhill raucht.
12. Der Winfield-Raucher trinkt gerne Bier.
13. Der Norweger wohnt im ersten Haus.
14. Der Deutsche raucht Rothmans.
15. Der Marlboro-Raucher hat einen Nachbarn, der Wasser trinkt.

Einstein-Rätsel	Hausfarbe					Nationalität				Getränk					Zigaretten					Haustier						
	blau	gelb	grün	rot	weiß	Däne	Deutscher	Brite	Norweger	Schwede	Bier	Kaffee	Milch	Tee	Wasser	Dunhill	Marlboro	Pall Mall	Rothmans	Winfield	Fisch	Hund	Katze	Pferd	Vogel	
Reihe	links																									
	halblinks																									
	Mitte																									
	halbrechts																									
	rechts																									
Haustier	Fisch																									
	Hund																									
	Katze																									
	Pferd																									
	Vogel																									
Zigaretten	Dunhill																									
	Marlboro																									
	Pall Mall																									
	Rothmans																									
	Winfield																									
Getränk	Bier																									
	Kaffee																									
	Milch																									
	Tee																									
	Wasser																									
Nationalität	Däne																									
	Deutscher																									
	Brite																									
	Norweger																									
	Schwede																									

**Das Einstein-Rätsel**  
 Es ist eines der bekanntesten Logicals und setzt die Fähigkeit zu logischen Schlussfolgerungen voraus. Die Aufgabe ist an die klassische deduktive Logik angelehnt und beinhaltet Elemente der Mengenlehre.

Einstein soll behauptet haben, dass nur 2 % der Weltbevölkerung in der Lage seien, das Rätsel zu lösen. Glücklicherweise ist die Behauptung, nachweislich nicht ganz richtig. In einigen Testgruppen verschiedener wissenschaftlicher Studien waren bis zu 100 % der Probanden in der Lage, das Rätsel zu lösen.

Die Schwierigkeit besteht nicht in der deduktiven Schlussfolgerung - jedes gesunde Gehirn ist dazu in der Lage. Vielmehr geht es bei dem Einsteinrätsel um die Anregung kognitiver Prozesse und die Bereitschaft, eine Aufgabe durch Denken zu lösen.  
 Quelle: unvergesslich.de

Lösung folgt in der nächsten Ausgabe / Quelle: Internet



## Dies und Das..

### Top 3 Flachwitze des Jahres

Wie nennt man einen, der den ganzen Tag DIN A4 Blätter kopiert?  
-> SKANDINAVIER

Was sitzt auf dem Baum und winkt?  
-> ein HUUH

Was findet man beim Kannibalen in der Dusche?  
-> HEAD AND SHOULDERS



Foto: M.Weiss / Ort: Hagnau DE



Foto: K. Steinhardt / Ort: Obersaxen



Illustration: S. Weiss-Perret



Links: Zorro / Rechts: Junior / Foto S. Weiss-Perret

## Ad-Rian - Musiker mit Charme

Zum Jubiläumfest einen Alleinunterhalter suchen, ist nicht immer einfach. Wir hatten das grosse Glück, dass wir Adrian schon im 2016 kennenlernen durften und sind seit jeher begeistert von ihm.

### Alles aus einer Hand

Als Singer, Songwriter und Produzent, spielt er seine ganze Background-Musik in seinem Studio selbst ein und kann dann bei seinem Auftritt direkt verwendet werden. Nebst der super Musik, auf den jeweiligen Event angepasst, überzeugt er auch sehr mit seiner super Stimme. (mwe)

„Ad-Rian können wir also immer wieder überzeugt weiterempfehlen!“,  
so Sandrine Weiss-Perret

Weitere Infos und Hörproben unter:  
[adrianmaurice.ch](http://adrianmaurice.ch)



## Was man so mit dieser Insider-Ausgabe anstellen könnte..

**Volketswil:** Alles durchgelesen? Wie weiter damit? Die Redaktion hat verschiedene Ideen zusammengetragen, was man so alles mit diesem Papiermedium anstellen kann.

Folgend ein paar Inputs wie es weitergehen könnte:

- Ab ins Altpapier (langweilig)
- Dem Tischnachbarn hinüber reichen
- Darauf sitzen (hält den Po warm)
- Im Zug/Bus auf dem Sitz liegen lassen
- Ein Foto machen und auf Social Media teilen
- Der Redaktion ein Feedback geben
- Stolz die erste Ausgabe der Blankart-Insider-Zeitschrift in den Ringordner einordnen und auf die nächste Ausgabe warten
- Büro-Eimer-Basketball spielen
- Zum Cheminée anfeuern verwenden
- Mit der Silvesterrakete in den Himmel schiessen
- Daraus Konfetti mit dem Papierschredder machen
- Als Geschenkpapier verwenden
- Mit einem fetten Stift eine Nachricht darauf schreiben und als Flaschenpost versenden
- Als Kleisterschnipsel zum Basteln verwenden
- Weihnachtskugeln daraus machen und an den Weihnachtsbaum hängen
- Papierhut oder Papierschiff falten
- Jemandem den Arbeitsplatz damit einkleiden
- U.v.m. Wir freuen uns auf weitere Inputs



Eingekleideter Arbeitsplatz  
Foto: [katmyrman.com/tag/pranks](https://www.katmyrman.com/tag/pranks)

### IMPRESSUM

Publikationsorgan der Blankart AG, Volketswil  
Bei Fragen oder Reklamationen betreffend Zustellung wenden Sie sich bitte an [redaktion@blankart.ch](mailto:redaktion@blankart.ch)  
[www.blankart.ch](http://www.blankart.ch)  
Auflage: 500 Ex.

**BLANKART AG**  
Werkzeugbau + Fertigung

**Redaktion:** Martin Weiss (mwe), Sandrine Weiss-Perret (swp), Stefan Weiss (swe) und Mitarbeiter Blankart AG  
**Lektorat:** Roman Schlösser (rsc)

**Redaktionsadresse:**  
Blankart AG, Hölzliwiesenstrasse 4, 8604 Volketswil, Schweiz  
**Telefon:** +41 (0)44 945 68 51 / **E-Mail:** [redaktion@blankart.ch](mailto:redaktion@blankart.ch)

**Geschäftsleitung:** Martin Weiss, Stefan Weiss  
**Verwaltungsrat:** Günter Weiss, Béa Weiss, Martin Weiss  
**Abteilungsleiter:** Stefan Weiss, Klaus Steinhardt, Philipp Heiniger  
**Publishing by:** Creative Factory, Sandrine Weiss-Perret  
**Photos by:** Blankart AG