

INVESTOR RELATIONS

*Wir werben.
Um & für Sie.*

DIE AKTUELLEN UNTERNEHMENSZAHLEN.
QUARTAL 02.2013

**STARK:
JETZT MIT NOCH MEHR
ZAHLEN!**

OVERLÄNDER
v i s u e l l e s . . .



1 Vorsprung

Der NSA voraus: Bereits seit 2008 überwacht Overländer visuelles... mit Hilfe der Systeme „Mail“, „Thunderbird“ und „Outlook“ große Teile der Kommunikation mit seinen Kunden. Dabei werden annähernd 99,97 Prozent aller im Unternehmen eingehenden E-Mails erfasst – Tendenz steigend.

1 Götterbote

Rekordverdächtig: Im Jahresdurchschnitt vergehen 11,6 Sekunden, bis ein Mitarbeiter nach dem ersten Klingelton die Eingangstür öffnet. Für einen Paketboten Zeit genug, eine Benachrichtigungskarte auszufüllen, sie in den Briefkasten zu werfen, samt Paket(en) zum Wagen zurückzukehren und die Blumenstraße zu verlassen.

DIE AKTUELLEN UNTERNEHMENSZAHLEN.
QUARTAL 02.2013

2 x 80 Watt

Neues Produktportfolio: Unsere Anlage-Spezialisten haben sich im vergangenen Quartal auf neuen Anlage-Formen im Unternehmen konzentriert: Dabei wurde tendenziell konservativ in klassische Werte wie Dual, Wega (Pre-Sony) und Telefunken investiert. Ein deutlicher Klanggewinn zeichnet sich bereits schon jetzt ab.

QUARTALSSZAHL
DES MONATS

73

SPASS BEISEITE: AKTUELLE PROJEKTE.

Auch in diesem Jahr gab es wieder ein kleines, aber feines Buchprojekt auf unseren Bildschirmen: Anlässlich eines Firmenjubiläums erstellten wir für einen Kunden ein Kochbuch, das als Geschenk an dessen Großkunden verteilt wurde. Gedruckt wurde das Buch auf 250 Gramm starkem Papier, und um es „küchenfest“ zu machen, wurden alle Seiten folienlaminiert.





Kunde:
BPI Service GmbH, Berlin

Umfang:
20 Seiten

Arbeitsumfang:
Gestaltungskonzeption, Seitenlayout,
Bildrecherche und Druckvorstufe

HAUPTGERICHT



Zanderfilet im Krustentmantel

Zanderfilet mit Petersilie, Basilikum und Knoblauch in einer Kruste aus Mehl, Ei und Paniermehl gebraten. Serviert mit Kartoffelknödeln und Gemüse.

Zutaten für 2 Personen:
1 Zanderfilet (ca. 200g)
1 Ei
100g Mehl
100g Paniermehl
100g Butter
100g Kartoffelknödel
100g Gemüse

Herstellung:
1. Zanderfilet waschen und trocken tupfen.
2. Mehl, Ei und Paniermehl in separate Schalen geben.
3. Filet in Mehl, dann Ei, dann Paniermehl tauchen.
4. In heißer Butter goldbraun braten.
5. Kartoffelknödel und Gemüse zubereiten.
6. Zusammenplacieren und servieren.

Beitragende Mitarbeiter:
Karin Müller

HAUPTGERICHT



Spinat-Lasagne

Spinat-Lasagne mit Tomatensoße, Käse und Spinat. Serviert mit Brot.

Zutaten für 2 Personen:
100g Lasagneblätter
200g Spinat
100g Tomatensoße
100g Käse
100g Butter
100g Mehl

Herstellung:
1. Spinat waschen und klein schneiden.
2. Tomatensoße zubereiten.
3. Lasagneblätter in Butter braten.
4. Soße auf die Lasagneblätter geben.
5. Käse auf die Lasagne geben.
6. Im Ofen backen.

Beitragende Mitarbeiter:
Karin Müller

BEIWERKSTÜCK



Schwarzwälder Kirschtorte

Schwarzwälder Kirschtorte mit Kirschen, Sahne und Schokolade. Serviert mit Sahne.

Zutaten für 2 Personen:
100g Kirschen
100g Sahne
100g Schokolade
100g Mehl
100g Zucker

Herstellung:
1. Kirschen waschen und klein schneiden.
2. Sahne schlagen.
3. Schokolade schmelzen.
4. Mehl, Zucker und Sahne zu einem Teig verarbeiten.
5. Teig in eine Kirsche geben.
6. Im Ofen backen.

Beitragende Mitarbeiter:
Karin Müller

HAUPTGERICHT



Rote Grütze mit Vanillesoße

Rote Grütze mit Vanillesoße, Kirschen und Sahne. Serviert mit Sahne.

Zutaten für 2 Personen:
100g Rote Grütze
100g Vanillesoße
100g Kirschen
100g Sahne

Herstellung:
1. Rote Grütze kochen.
2. Vanillesoße zubereiten.
3. Kirschen waschen und klein schneiden.
4. Sahne schlagen.
5. Rote Grütze mit Vanillesoße und Kirschen servieren.

Beitragende Mitarbeiter:
Karin Müller

Beitragende Mitarbeiter: Karin Müller

Beitragende Mitarbeiter: Karin Müller

Beitragende Mitarbeiter: Karin Müller

Beitragende Mitarbeiter: Karin Müller



OVERLÄNDER visuelles...

andreas overländer

diplomdesigner

blumenstraße 5

47441 moers

fon 0 28 41. 881 40 89

fax 0 28 41. 881 39 41

a.overlaender@overlaender.net

www.overlaender.net

Ob einfaches Briefpapier oder medienübergreifende Corporate Design-Lösung, ob Flyer oder hochwertige Imagebroschüre, ob Einzelanzeige oder komplexe Kampagne, ob private Homepage oder umfassendes Content Management-System: Stets entwickeln wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden individuell zugeschnittene Kommunikationslösungen. Dabei greifen wir bei Bedarf auf ein eingespieltes, hocheffizientes Netzwerk mit zuverlässigen Partnern aus Bereichen wie PR, Fotografie, Programmierung oder Druck zurück.