

**Strom ab jetzt  
auch bei uns!**

## Immer am Ball

### Kollegen vorgestellt: Ilka Miczynski aus der Verbrauchsabrechnung

Seit Januar 2017 ist Ilka Miczynski bei den Stadtwerken Bad Belzig zuständig für die Verbrauchsabrechnung. Für viele Bad Belziger ist die lebhaft und sympathische 48-Jährige keine Unbekannte.

#### **Frau Miczynski, was genau machen Sie bei den Stadtwerken?**

Die meisten stellen sich unter der Verbrauchsabrechnung die Abrechnung der Zählerstände vor. Das ist nur ein Teil meiner Arbeit. Ich bearbeite Zählerwechsel, stehe in Kontakt mit Erdgaslieferanten, verwalte den gesamten Kundenbestand, registriere die Daten aller Neukunden. Wer Fragen zu seiner Rechnung hat oder beispielsweise umzieht und seine Daten ändert, der wird mich bei den Stadtwerken erreichen.

#### **Wie viele Kunden sind das?**

Ungefähr 4.000.



Foto: Bad Belzig

*Sie bringt frischen Wind in die Stadtwerke: Ilka Miczynski verwaltet den gesamten Kundenbestand.*

#### **Wie ging es weiter?**

Ich habe anfangs in einem Handwerksbetrieb gearbeitet und war dann lange Zeit in der SteinTherme tätig. Von dort kennen mich viele Bad Belziger. 2016 habe ich neue Herausforderungen gesucht und bei den Stadtwerken gefunden.

#### **Was schätzen Sie an der Region?**

Ich liebe die Bewegung an der frischen Luft, ich wandere und fahre viel Fahrrad. Wo könnte ich das besser als im Fläming? Trotzdem sind Potsdam, Berlin und Leipzig in der Nähe. Außerdem spiele ich Handball beim Märkischen Ballsportverein. Bei den „Lustigen Weibern“ stehe ich im Tor und bin auch Schatzmeisterin des Vereins.

#### **Das klingt nach viel Action!**

Neben der Heimat gilt meine Leidenschaft der Ostsee. Mindestens einmal im Jahr zieht es mich auf den Darß, und sei es nur für ein langes Wochenende.

#### **Beziehen Sie bei den Stadtwerken auch den neuen FlämingStrom?**

Ja. Vorher war E.ON mein Stromlieferant, aber die Stadtwerke haben einen günstigen Tarif, mit dem ich spare. Außerdem schätze ich den regionalen Bezug. Man sollte sich auf jeden Fall ein Angebot machen lassen!

## 25. Geburtstag feiern



Foto: Stadtwerke Bad Belzig

**Liebe Bad Belziger,** zwei schöne Termine stehen unmittelbar bevor: der allseits beliebte Altstadtsummer und das 25-jährige Bestehen der Stadtwerke Bad Belzig. Beide Feste passen wunderbar zusammen, denn wir haben für Sie anlässlich unseres Jubiläums eine tolle Band engagiert. „Methanica“ wird am Freitagabend, dem 25. August, auf der Hauptbühne die Puppen tanzen lassen und Sie in die richtige Stimmung versetzen. Das ist unser Dank an Sie für die letzten 25 Jahre!

Die Stadtwerke Bad Belzig sind – und das ist das Besondere – „aus dem Nichts“ entstanden, sie wurden neu gegründet. Seit her sind Sie mit uns rundum gut versorgt – mit Wärme, Erdgas, Wasser und neuerdings auch Strom. Besuchen Sie am Festwochenende auch unseren Hof! Viel Spaß beim Altstadtsummer!

**Dirk Gabriel, Geschäftsführer der Stadtwerke Bad Belzig GmbH**

#### **Kommen Sie aus der Region?**

Ich bin in Belzig geboren und aufgewachsen. Gelernt habe ich Facharbeiter für chemische Produktion, dann das Abitur nachgeholt und in Merseburg und Leipzig BWL studiert. Seit 1995 lebe ich wieder in Bad Belzig.

## Tiefkühlen, aber richtig!

Möglichkeiten für die Lagerung von Tiefkühlkost gibt es viele. Eine Kombination aus Kühl- und Gefrierschrank, Tiefkühltruhe oder -schrank, viel oder wenig Volumen, mit oder ohne Abtauautomatik...

Am effektivsten kühlen Lebensmittel, wenn das Gerät optimal an die Bedürfnisse des Haushalts angepasst ist. Wird das Volumen nicht voll ausgenutzt, muss leerer Raum umsonst kühlen. Keinesfalls sollte sich zu viel Eis im Tiefkühler bilden, denn die dicke Schicht versperrt den Raum zwischen kälteführenden Elementen und eingelagerten Lebensmitteln. Schlimmstenfalls wird dann die Mindesttemperatur von

minus 18 Grad gar nicht mehr erreicht. Damit das Eis nicht dicker als 1 cm wird, sollte ein- bis zweimal im Jahr abgetaut werden. Wer das regelmäßige Abtauen des Tiefkühlgerätes scheut, ist mit einer Abtauautomatik gut beraten.

Weitere Tipps: Gerät in einem trockenen, belüftbaren Raum aufstellen; nicht direkt in der Sonne oder in der Nähe einer Wärmequelle wie Heizkörper oder Herd. Warme Lebensmittel vor der Lagerung unbedingt abkühlen. Geräterückseite gelegentlich reinigen, dafür eignet sich ein Pinsel.

