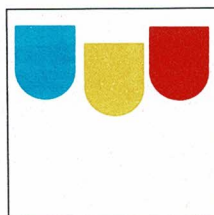


INFO



Maler-
und
Lackierer-
Innung
Hannover

30161 Hannover
Hamburger Allee 43
Tel.: 05 11/31 47 96
Fax: 05 11/3 88 52 03

E-mail: info@malerinnung-hannover.de
Internet: www.malerinnung-hannover.de

RUNDSCHREIBEN 11 / 2018

Hannover, 07. November 2018

Sehr geehrte Damen und Herren,
sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,

hiermit laden wir Sie herzlich ein, zu unserer Innungsversammlung am

Freitag, 07. Dezember 2018, 18.30 Uhr
Altes Rathaus - Festsaal
Karmarschstr. 42, 30159 Hannover

TAGESORDNUNG:

- TOP 1:** Begrüßung und Eröffnung durch Obermeister Ralph Sensing
- TOP 2:** Verlesen der letzten Niederschrift
- TOP 3:** Im Gespräch: **Sabine Tegtmeier-Dette, Erste Stadträtin Landeshauptstadt Hannover, Wirtschafts- u. Umweltdezernat** und Obermeister Ralph Sensing über "Mobilität im Handwerk in der Landeshauptstadt Hannover"
- TOP 4:** Siegerehrungen Fassadenwettbewerb 2018: Hannovers schönste Fassaden
- TOP 5:** Auszeichnung der Meisterprüflinge 2018
- TOP 6:** Ehrungen der Mitglieder
- TOP 7:** Verschiedenes

Die Innungsversammlung wird dieses Mal zum **Abschluss unserer 222-Jahrfeier** in lockerer Runde im Festsaal des Alten Rathauses stattfinden. Neben der Tagesordnung, die in das Gesamtprogramm eingebunden wird, erwartet Sie ein rustikales Buffet. Auch für die Getränke ist selbstverständlich gesorgt. Gesponsort ist die Veranstaltung z.T. durch unsere Partner aus Industrie, Handel und Versicherungen. Da für Ihr leibliches Wohl gesorgt sein wird, bitten wir für unsere Planung um kurze Anmeldung bis zum



03. Dezember 2018.



Mit freundlichen Grüßen

Maler- und Lackiererinnung Hannover

gez. Sensing
Obermeister
Anlage

gez. Stöter
Geschäftsführer

- zurück bis 03.12.18 -

Maler- und Lackiererinnung
Hannover
Hamburger Allee 43
30161 Hannover

oder per Fax: 05 11/3 88 52 03

oder per Mail: info@malerinnung-hannover.de

A N M E L D U N G

Ich werde an der Innungsversammlung am **07. Dezember 2018** teilnehmen.

Ich werde am Essen teilnehmen.

Buffet

Suppe:

Karamellisierte Kürbissuppe (vegetarisch)
mit Hähnchenbrust (liegt extra)

Hauptspeisen:

Hausgemachter Grünkohl
Bregenwurst, Kassler, Bauchfleisch
Butterkartoffeln
Cannelloni Rosso, gefüllt mit Pilzen, Porree, Mozzarella
und Tomatenwürfeln (vegetarisch)

Dessert:

Oldenburger Apfelgrütze mit Vanilleschaum

Ort/Datum

Betrieb

Vorname/Name