

2025

HENKEL Spotlight

ZEITUNG FÜR NACHBAR:INNEN UND STAKEHOLDER
VON HENKEL



**JETZT
MITMACHEN**

**UND
30 INNO-
BOXEN**

ODER

**5 SOMAT-
GESCHENKEBOXEN
GEWINNEN!**



auf
Seite
8 & 10

**WENN
ENGAGEMENT
& VERTRAUEN
VERBINDET**

#WIRSINDHENKEL #WEAREHENKEL

WAS TUT SICH BEI HENKEL?

GROSSPENDE FÜR AUFTAKT GMBH

Henkel unterstützt auch in diesem Jahr die Auftakt GmbH mit einer Großspende von Persil und Somat. Der in Wien-Landstraße – dem Heimatbezirk von Henkel – beheimatete Verein kümmert sich um die Wohnbetreuung von rund 200 Menschen mit Behinderungen. „Diese Unterstützung hilft uns sehr! Das dadurch eingesparte Haushaltsgeld können wir für zusätzliche Freizeitaktivitäten unserer Bewohner:innen nutzen,“ ist Gerhard Breitenberger, Geschäftsführer der Auftakt GmbH, dankbar. Im Jahr 2024 hat Henkel in Österreich Geld- und Warenspenden im Wert von über 350.000 Euro an karitative Organisationen übergeben.



HENKEL IST TOP

Zwei aktuelle Studien belegen: Henkel gehört zu den besten Arbeitgebern in Österreich. Im trend „Arbeitgeber-Ranking 2025“ wird das Unternehmen auf Platz 9 (von 300) gereiht, und auch die IMWF-Studie in Zusammenarbeit mit der Kronen Zeitung bestätigt Henkel als „Top-Arbeitgeber 2025“. Das freut auch Tina Thallinger, Personalleiterin von Henkel in Österreich: „Wir beschäftigen hierzulande rund 800 Mitarbeiter:innen, darunter 34 Lehrlinge. Unsere Mitarbeitenden sind stolz, ein Teil von Henkel zu sein. Das belegen auch die globalen Pulse Checks, mit denen wir monatlich die Zufriedenheit unserer Angestellten abfragen.“



Tina Thallinger (Personalleiterin von Henkel in Österreich, links) und Henkel-Mitarbeitende sind stolz, Teil des Unternehmens zu sein.

SCHULPARTNERSCHAFT IM BEZIRK

Mit der HLW3 St. Franziskus in Wien-Erdberg hat Henkel eine jahrzehntelange Partnerschaft. Einerseits können Schüler:innen bei Events Praxiserfahrung sammeln, andererseits erhalten sie Karriere-Coachings und Trainings von Henkel-Expert:innen. Das Highlight in dieser Ausgabe: Die Rezeptesammlung der Schüler:innen der HLW3 auf den Seiten 5-8.



SO EIN THEATER!

Das Figurentheater LILARUM und Henkel sind unmittelbare Nachbarn im 3. Bezirk in Wien. Das rief nach einer Kooperation! Das Theater wird seit dem Jahr 2018 von Henkel mit Aktionstagen, vergünstigten Tickets und Produktspenden unterstützt.



VORBILDLICHES UMWELTMANAGEMENT

Das Henkel-Werk in Wien, im dem im Vorjahr rund 175.000 Tonnen Flüssigprodukte der Marken Persil, fewa, Silan, Pril und Clin vom Band liefen, bleibt EMAS-zertifiziert. EMAS steht für eco-management and audit scheme und ist die höchste Auszeichnung für Umweltmanagement, die von staatlicher Seite vergeben wird. Im Fokus aller Maßnahmen zur Verbesserung der Umweltaspekte im Wiener Henkel-Werk lag 2024 erneut der Bereich Energie. In den Produktionsprozessen kommt CO₂-neutrale Energie zum Einsatz, einen Teil des benötigten Stroms produziert seit 2023 eine hauseigene Photovoltaik-Anlage. Eine Reduktion des Werks-Gasverbrauchs soll die Implementierung eines neuen Sleever-Dampf-Aggregats – das ist ein maschineller Teil zum Applizieren von Etiketten – bringen.



KEINE WINZIGKEIT FÜR DEN VINZISHOP

Henkel unterstützt seit 2021 den VinziShop in der Erdbergstraße immer wieder mit Produktspenden. Der VinziShop verkauft gespendete Kleidung und Haushaltswaren und deckt mit den Einnahmen die Kosten des „Vinzi-Port“, einer Notschlafstelle für obdachlose Menschen in Wien, ab.



Liebe Nachbar:innen und Freund:innen von Henkel!

Das heurige Jahr ist erneut sehr herausfordernd. In einer Zeit, in der steigende Lebenshaltungskosten, anhaltende Inflation und wachsende Arbeitslosigkeit viele Menschen vor neue Herausforderungen stellt, ist eines besonders wichtig: **Vertrauen**. **Vertrauen** in Marken, die Qualität, Innovation und Verantwortung zeigen. **Vertrauen** in Produkte und Services, die halten, was sie versprechen, und in nachhaltige Lösungen und Partnerschaften. Diese Werte stehen bei Henkel im Fokus. **Vertrauen** ist auch die Basis für unser starkes Team: Bei Henkel arbeiten Menschen aus über 40 Nationen, die Tag für Tag mit Leidenschaft und Engagement ihr Bestes geben, um Innovationen zu schaffen. In diesem Henkel Spotlight-Heft finden Sie einige Beispiele dafür.

Vertrauen ist aber auch wichtig für den Zusammenhalt im Bezirk. Wir kommen gerne unserer gesellschaftlichen Verantwortung nach und arbeiten weiterhin stark mit Kooperationspartnern und Organisationen im Bezirk Wien-Landstraße zusammen. In der Mitte des Heftes finden Sie eine Rezeptesammlung unserer Kooperationsschule HLW3 St. Franziskus unter dem Motto: „Kleckern erlaubt!“ Danke, dass Sie sich Zeit für dieses „Henkel Spotlight“ nehmen: Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und dem Nachkochen der Rezepte – und natürlich viel Glück beim Gewinnspiel auf Seite 8 und Seite 10!

Birgit Rechberger-Krammer
Präsidentin von
Henkel in Österreich

NACHHALTIG - AUF JEDEN FALL!

Wollen Sie mehr zur Nachhaltigkeitsstrategie von Henkel wissen? Lesen Sie hier mehr dazu:



Nachhaltigkeit ist tief in unserer DNA verankert. Als führendes Unternehmen wollen wir neue Lösungen für eine nachhaltige Entwicklung vorantreiben und gleichzeitig unser Geschäft verantwortungsvoll gestalten sowie unseren wirtschaftlichen Erfolg steigern. Von zwei aktuellen Initiativen bei Henkel in Österreich lesen Sie hier:



Henkel-Verpackungsexperte
Erich Schlenz



INNOVATIVE VERPACKUNGSLÖSUNGEN

Henkel arbeitet stetig daran, den Anteil an recyceltem Material in seinen Verpackungen zu erhöhen. Ein wichtiger Meilenstein für den Ausbau des Einsatzes von Recyclingkunststoff erfolgte im Jahr 2022 – in Verbindung mit einer fünf Millionen Euro-Investition in eine Luftreinigungsanlage sowie der Anschaffung neuer Flaschenblaswerkzeuge –, als für Persil die Umstellung auf eine Verpackung mit rPE-Anteil von 50 Prozent umgesetzt werden konnte. Bereits 100 Prozent Recyclinganteil enthalten die, ebenfalls in Wien produzierten, rPET-Verpackungen von fewa Gel, Silan, Pril und Clin in den Hauptpackungsgrößen. „Aktuell testen wir auch den Einsatz von rPP, also recyceltem Polypropylen, für die Flaschenverschlüsse unserer Clin-Fensterreiniger. Läuft dieser Pilot erfolgreich, wollen wir bereits heuer in die Serienproduktion gehen“, erzählt Erich Schlenz, Packaging Manager Europe bei Henkel Consumer Brands.

HENKEL STARTET KOOPERATION MIT LAND SCHAFFT LEBEN

Wie können Konsument:innen im Alltag fundierte, nachhaltige Entscheidungen treffen – beim Einkaufen, im Badezimmer oder in der Küche? Diese Frage eint Henkel und den unabhängigen Verein Land schafft Leben. Ihre neue Kooperation verfolgt ein gemeinsames Ziel: Aufklärung stärken und verantwortungsvolles Konsumverhalten und Alltagshandeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette fördern – unabhängig, alltagsnah und mit Wirkung. „Henkel und Land schafft Leben verbindet der Anspruch, verantwortungsvolles Handeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu setzen und zu fördern. Dazu gehört etwa der Blick auf die Herkunft der Rohstoffe, eine ressourcenschonende Produktion sowie eine eben solche Verwendung unserer Produkte“, erklärt Birgit Rechberger-Krammer, Präsidentin von Henkel in Österreich und Corporate Senior Vice President Henkel Consumer Brands Europe, die Beweggründe für die Zusammenarbeit.



Maria Fanning (li), Mitgründerin von „Land schafft Leben“, und Birgit Rechberger-Krammer (re), Präsidentin von Henkel in Österreich
© Flo Smith



„Kleckern erlaubt“:

REZEPTE DER HLW3 POWERED BY SOMAT & HENKEL



HENKEL ÖSTERREICH ALS STARKER PARTNER: DENN NACHHALTIGKEIT IST UND WAR SCHON IMMER PRIORITÄT BEI HENKEL.

Schon seit Jahrzehnten arbeitet Henkel mit der HLW3 St. Franziskus gleich nebenan zusammen – 2025 wurde diese Partnerschaft weiter ausgebaut: Henkel unterstützt die Rezepte-Tipps der Schule - powered by Somat & Henkel, frei nach dem Motto: „Nach dem Kleckern, ist vor dem Geschirrabwasch!“



TOP AUSGEBILDET FÜR BERUF UND STUDIUM

Als Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe bieten wir eine fundierte Allgemeinbildung. Gleichzeitig legen wir besonderen Wert auf eine wirtschaftliche wie auch praxisnahe Ausbildung. Das zeigen auch unsere Kooperationen - etwa mit dem renommierten Hotel Steigenberger Herrenhof und internationalen Top-Konzernen wie Henkel.

Unsere Schüler:innen werden in ein, drei oder fünf Jahren auf den Einstieg ins Berufsleben, auf eine Weiterbildung oder auf ein Studium vorbereitet. Zur Auswahl stehen Vertiefungen wie Eventmanagement & Hotellerie, Gesundheit & Soziales sowie IT & Communication.

Ab Herbst 2026 kommt "Green Economy" als neue Vertiefung dazu. Der Fokus liegt hier auf nachhaltigem Wirtschaften - im Einklang mit ökologischen und sozialen Zielen.

An unserer katholischen Privatschule mit Öffentlichkeitsrecht sind Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit und ein respektvoller Umgang zentrale Werte. Wir leben den franziskanischen Gedanken in einer Atmosphäre der Offenheit - als Schul- und Wertegemeinschaft. Dabei stehen Persönlichkeitsbildung, individuelle Betreuung, Teamarbeit sowie Kreativität und Flexibilität im Mittelpunkt.

HERZHAFTE VEGANE ERDÄPFELKNÖDEL

mit Spinatfüllung und Tomatensauce



Tipps

Für eine würzigere Variante kann veganer Mozzarella durch veganen Schafskäse (z. B. Feta-Alternative) ersetzt werden, der besonders gut mit Spinat harmonisiert. Alternativ eignet sich auch herkömmlicher Feta-Käse - in diesem Fall sind die Knödel jedoch nicht mehr vegan.

MENGEN FÜR 4 PERSONEN

KNÖDEL

- 300 g Erdäpfel (mehlig)
- 60 g Mehl
- 60 g Grieß
- Salz, Pfeffer, Muskat

FÜLLUNG

- 25 g frischer Blattspinat
- 10 g Rucola
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 EL Hefeflocken
- 10 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g veganer Frischkäse
- ca. 50 g veganer Mozzarella (optional)
- Semmelbrösel (zum Festigen)

- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

SAUCE

- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 600 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1 EL vegane Butter (optional)
- Pflanzenöl (zum Braten)
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG TOMATENSAUCE

- Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden.
- Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen.
- Gehackte Tomaten hinzufügen und die Sauce bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, optional etwas vegane Butter und frische Kräuter einrühren.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

- Frischen Spinat, Rucola, eine geschälte Knoblauchzehe, Hefeflocken, gemahlene Haselnüsse und veganen Frischkäse in eine Schüssel geben und fein pürieren.
- Nach und nach Semmelbrösel unterrühren, bis die Masse formbar ist.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Veganen Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

KNÖDEL

- Gekochte Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken, daraus einen Erdäpfel- teig herstellen.
- Den Teig in gleich große Portionen teilen und mit einem Nudelholz gleichmäßig ausrollen.
- Je ein Stück Mozzarella und etwas Spinatfüllung zusammen zu einer Kugel formen.
- Die Spinat-Mozzarella-Kugel auf ein Stück ausgerollten Kartoffelsteig legen, mit dem Teig umhüllen und zu einem Knödel formen.
- In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

FERTIGSTELLEN

- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin kurz schwenken.
- Die gefüllten Knödel auf der Tomatensauce anrichten und mit veganem Parmesan bestreuen.

Tipps

Wer es etwas würziger mag, kann beim Anbraten der Zwiebeln und des Knoblauchs nach Belieben ein paar Chiliflocken hinzufügen.



CREMIGE KAROTTENSUPPE

mit gerösteten Mandeln



MENGEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 cm Ingwer (frisch)
- 300 g Karotten
- 50 g Rote Linsen
- 0,5 l Mandeldrink
- 0,5 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- Zum Anbraten: Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG SUPPE

- Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Karotten in Würfel schneiden.
- Etwas Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen.
- Karotten und Linsen dazugeben und kurz mitrösten.
- Mit Mandeldrink aufgießen und die Suppe köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist - dann mit einem Pürierstab pürieren und anschließend abschmecken.

ZUBEREITUNG GARNITUR

- Mandelblättchen goldbraun rösten.
- Mit Mandelblättchen und frischen Kräutern garnieren.

- GARNITUR
- 50 g Mandelblättchen
- Kräuter (frisch)

FILETSPITZEN VOM RIND

mit Wok-Gemüse & Sesamreis

MENGEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Rinderfilet
- FLEISCHMARINADE
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 10 ml Sesamöl
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 10 g Honig
- 10 g Chilisauce sweet
- 20 ml Sojasauce
- 100 g Koriander
- 1 TL Currypulver
- Salz, Pfeffer
- Zum Anbraten: Sonnenblumenöl
- 40 ml

WOK-GEMÜSE

- ½ Bund Frühlingszwiebel
- ½ Stk. Paprika (rot)
- ½ Stk. Paprika (gelb)
- 100 g Karotten (frisch)
- 100 g Erbsenschoten
- 150 g Sojasprossen
- Zum Anbraten: Sesamöl
- Zum Aufgießen: Rindsfond
- 250 ml (Wasser + Suppenwürze vom Rind)

SESAMREIS

- 250 g Jasminreis
- 20 g Butter
- 600 ml Wasser
- Salz
- 20 g Sesamsamen (schwarz)

- GARNITUR
- Sesam (schwarz)
- Koriander

ZUBEREITUNG

MARINADE & FLEISCH

- Knoblauch pressen, mit den übrigen Zutaten verrühren = Marinade. Rinderfilet in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, marinieren, kurz ziehen lassen.
- Marinade abgießen und aufbewahren. Fleisch im Wok in Sesamöl anbraten, warmstellen.

WOKGEMÜSE

- Gemüse waschen, putzen. Frühlingszwiebel in feine Streifen, restliches Gemüse grob schneiden.
- Gemüse im Bratenrückstand vom Fleisch kurz vor dem Anrichten anbraten.
- Erbsenschoten und Sojasprossen erst zum Schluss zugeben.
- Fleisch wieder zufügen, mit Rindsuppe und Marinade aufgießen, kurz einkochen lassen.

REIS

- Butter zerlassen, Reis glasig anschwitzen, mit Wasser aufgießen, salzen, zugedeckt garen.
- Sesam trocken rösten, am Ende der Garzeit unterheben.

ANRICHTEN

- Wokgericht mit Reis servieren, mit schwarzem Sesam und frischem Koriander garnieren.

Tipps

Die Süße der Mango bildet einen spannenden Kontrast zu den erdigen Linsen und der milden Currysauce. Wer es fruchtiger mag, kann zusätzlich etwas Mango-Püree in die Sauce einrühren - das intensiviert das Aroma und verleiht dem Gericht eine exotische Note.



LINSEN-MANGO-TÜRMCHEN



MENGEN FÜR 4 PERSONEN

- 150 g Belugalinsen
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 100 g Rote Linsen
- ½ Bund Jungzwiebel
- 130 ml Wasser
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Sojacuisine
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- ½ Mango

- 100 ml Curry
- 1 Stk. Pfeffer
- ½ Kurkuma

CURRYSAUCE

- 1 EL Curry (gemahlen)
- 100 ml Schlagobers

GARNITUR

- ½ Mango
- 1 Stk. Limette
- 100 g Reispapier
- 150 ml Sonnenblumenöl
- ¼ Pkg. Koriander (frisch)

ZUBEREITUNG

- Belugalinsen gut waschen, in Gemüsebouillon mit Lorbeerblättern ca. 30 Min. bissfest kochen, abseihen.
- Rote Linsen ebenfalls waschen. Jungzwiebel und Knoblauch fein würfeln, in Öl anschwitzen. Rote Linsen, Wasser und Sojacuisine zugeben, würzen und ca. 5-10 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist.
- ½ Mango würfeln und mit Beluga- und Roten Linsen vermengen, abschmecken.

CURRYSAUCE

- Currypulver kurz anrösten, mit Kokosmilch aufgießen, etwas einkochen lassen.

GARNITUR

- Reispapier in Stücke brechen und frittieren. Restliche Mango würfeln. Limette in Scheiben schneiden, Koriander hacken.

ANRICHTEN

- Linsenmischung mit einem Metallring auf Tellern platzieren, mit Mangowürfeln, Currysauce, Reispapier, Koriander und Limette garnieren.



Tipps

Für extra Aroma das Gemüse unbedingt in derselben Pfanne anbraten, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde - so bleiben die feinen Röstaromen erhalten und geben dem Gericht mehr Tiefe und Geschmack.



Tipps zum Einkaufen von gesunden Lebensmitteln gibt es hier vom NEUEN Henkel-Kooperationspartner „Land schafft Leben“

SO EINGETROCKNET? SO WHAT?

UNSERE **Nr. 1**

Der **EXTRA BOOST** gegen
bis zu **72 STUNDEN**
eingetrocknete, hartnäckige
Essensreste.



GEWINNSPIEL

Schicken Sie uns den Namen Ihres Lieblingsgerichtes und gewinnen Sie eine von 5 Somat-Geschenkeboxen - denn „Nach dem Kleckern, ist vor dem Geschirrabwasch!“

Bitte schicken Sie eine E-Mail mit Ihrer Postadresse und dem Betreff: „Mein Lieblingsgericht ist...“ an corporate.communicationsaustria@henkel.com und gewinnen Sie mit etwas Glück!

Teilnahmeschluss ist der 16. Oktober 2025. Eine Barablöse ist nicht möglich. Die Gewinner:innen werden unter Ausschluss der Öffentlichkeit ausgelost und schriftlich verständigt. Die Verarbeitung der angegebenen Daten erfolgt nur im Rahmen der Durchführung des Gewinnspiels. Diese werden nach Beendigung und Abwicklung des Gewinnspiels wieder gelöscht. Informationen darüber, wie Henkel personenbezogene Daten verarbeitet, sind in der Datenschutzerklärung unter www.henkel.at/datenschutzerklaerung zu finden.



INNOVATION BEGINNT DORT, WO DER MUT ENTSTEHT, NEUES ZU DENKEN.

In der dynamischen Welt der Konsumgüter verändert sich alles rasant – Aussehen des Produkts, Funktionen und Erwartungen der Verbraucher:innen. Doch gerade in dieser Geschwindigkeit liegt die Chance für Innovationskraft, die Grundlage für nachhaltigen Marken- und Markterfolg bildet.

DIE TOP-INNOVATIONEN 2025



→ www.schwarzkopf.de

STYLE MIT STIL: DEN GANZEN TAG

taft Aloe Boost verleiht dem Haar ein wunderschönes, gesundes Aussehen und einen Extraschub Pflege. Die neue Stylinglinie kombiniert feuchtigkeitsspendende Inhaltsstoffe wie Aloe Vera, Glycerin und Panthenol mit stärkendem Niacinamid. Schwarzkopf taft Aloe Boost bringt langanhaltenden, pflegenden Halt und viele Stylingmöglichkeiten. „For Every You“.



→ www.loctite-superkleber.at

GE(K)LEBTE VERANTWORTUNG MIT LOCTITE

Mit der Umstellung auf Karton- Umverpackung setzt **Loctite** einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit. Sie besteht aus mindestens 85 Prozent recyceltem Papier und ist vollständig recycelbar. Damit ist Loctite ein top- und nachhaltiger Klebe-Partner für die ganze Familie.



→ www.fewa.at

NEU? NEIN, MIT DEM NEUEN FEWA FÜR HELLES GEWASCHEN

Mit der innovativen Dreifach-Renew-Technologie belebt **fewa Color Waschmittel für Helles** speziell helle Farben, hält Textilien länger schön und sorgt für deren sanfte Reinigung. So schützt fewa alle zarten und hellen Farbtöne und sorgt bereits nach zehn Wäschen für sichtbare Ergebnisse. Seit 2018 setzt sich fewa mit der Initiative #RethinkFashion #RethinkNew für einen bewussten Umgang mit Kleidung ein.

DIE TOP-INNOVATIONEN 2025



→ www.schwarzkopf-professional.com



→ www.schwarzkopf.de



→ www.henkel.at

LUXURIÖSE PFLEGE, DIE MAN SIEHT- UND FÜHLT

Die neue **BLONDME Care-Serie** bildet die perfekte Ergänzung zu **BLONDME Color**. Friseur:innen erhalten ein ganzheitliches System, das blondes Haar regeneriert, stärkt und auf individuelle Bedürfnisse eingeht – von der Farbbehandlung bis zur täglichen Pflege. Denn BLONDME Care setzt auf hochwertige Inhaltsstoffe, die gezielt auf die Bedürfnisse von blondem Haar abgestimmt sind.

SUPER HAAR-ERGEBNIS MIT CREME SUPREME

Keine Sorgen mehr ums Haare färben – die neue **Creme Supreme Coloration** von Schwarzkopf hilft, die Haare bei jedem Schritt vor sichtbaren Haarschäden zu schützen. Denn das Schwarzkopf Bonding HaptIQ System ist in allen drei Schritten des Färbeprozesses enthalten. Das macht Schwarzkopf Creme Supreme zur perfekten Kombination für lebendige, leuchtende Farbe mit bis zu 100 Prozent Graubdeckung und hochwertiger Pflege.

BLUE STAR KOMPAKT, MODERN UND NACHHALTIG VERPACKT

Blue Star übernimmt Verpackungsverantwortung und setzt ein weiteres starkes Zeichen für mehr konkrete Nachhaltigkeit im heimischen WC: Die Produkt-Reihen **Blue Star Kraft Aktiv**, **Blue Star Spa Momente**, **Blue Star Blau Aktiv** und **Blue Star DeLuxe** wurden auf eine innovative Kartonverpackung umgestellt: recycelbar und dabei wesentlich kompakter. So geht Nachhaltigkeit durch Innovation.

WIR BIETEN MEHR ALS NUR EINEN JOB!

#DARETOMAKEANIMPACT WEN SUCHEN WIR BEI HENKEL?

Melanie Zach, Recruiting & Employer Branding Partner bei Henkel in Wien:



Melanie Zach

Wir bei Henkel sind immer auf der Suche nach Menschen, die Dinge voranbringen wollen – mit Mut, Kreativität und dem Blick für das große Ganze. Wer bei uns einsteigen möchte, sollte Lust haben, Verantwortung zu übernehmen, neue Wege zu gehen und gemeinsam im Team etwas zu bewegen. Dabei zählt nicht nur der Lebenslauf, sondern vor allem die Haltung: Leidenschaft für die Aufgabe, Offenheit für Veränderung und ein unternehmerisches Denken, das uns hilft, auch in Zukunft erfolgreich zu bleiben. Eine überzeugende Bewerbung ist der erste Schritt – sie sollte gut strukturiert sein, individuell zur Position passen und klar machen, warum genau er oder sie der oder die Richtige ist. Wichtig ist uns ein authentischer Eindruck: Wer Sie sind, wofür Sie stehen und was Sie bei Henkel bewirken möchten.

@henkeltalent auf Instagram und @henkel auf TikTok

Hier teilt Henkel Arbeitsplatz- und Erfolgsgeschichten im Unternehmen und „Follow Me Arounds“.

Schauen Sie rein:



Wir haben laufend offene Positionen!

→ Mehr Informationen unter: www.henkel.at/karriere

PRAKTIKA FÜR STUDIERENDE

Sie wollen wissen, wie es ist, in einem weltweit führenden Unternehmen für Marken und Technologien zu arbeiten? Ein studienbegleitendes Praktikum bei Henkel in Wien oder Dornbirn ist die Gelegenheit dazu.

→ Mehr Informationen unter: www.henkel.at/karriere/studenten

BRANCHENSIEG FÜR HENKEL

Zum vierten Mal in Folge holte sich Henkel in der BEST RECRUITERS-Studie 2024/25 den Branchensieg in der Kategorie Nahrungsmittel-/Konsumgüterherstellung. Im Gesamtranking nimmt das Unternehmen Rang 57 ein. Unverzichtbares Tool, um potentielle Bewerber:innen auf sich aufmerksam zu machen, ist laut Studie Social Media. Davon ist auch Melanie Zach, bei Henkel verantwortlich für Talent Acquisition Austria & South East Europe, überzeugt: „Wir sind auf diversen Online-Kanälen aktiv. Offene Jobs werden vorrangig auf LinkedIn gepostet, auf Instagram veröffentlichen wir den ‚Job of the week‘ und den ‚Job of the month‘. Auch auf TikTok ist Henkel zu finden. Dies ist insbesondere für das Recruiting der Generation Z von enormer Wichtigkeit.“

in @Henkel @henkeltalent @henkel



Melanie Zach (links) und Anna-Maria Hillgartner @career Institut & Verlag GmbH/ APA-Fotoservice/F.-Roßboth

GEWINN-SPIEL

Gewinnen Sie **JETZT** einen von **30 Innovations-Boxen** gefüllt mit den **Henkel-Produktneuheiten!**



Bitte schicken Sie uns eine **E-Mail** mit Ihrer Postadresse und dem Betreff: „**Henkel Spotlight 2025**“ an corporate.communicationsaustria@henkel.com und gewinnen Sie mit etwas Glück!

Teilnahmeschluss ist der 16. Oktober 2025.

Eine Barabläse ist nicht möglich. Die Gewinner:innen werden unter Ausschluss der Öffentlichkeit ausgelost und schriftlich verständigt. Die Verarbeitung der angegebenen Daten erfolgt nur im Rahmen der Durchführung des Gewinnspiels. Diese werden nach Beendigung und Abwicklung des Gewinnspiels wieder gelöscht. Informationen darüber, wie Henkel personenbezogene Daten verarbeitet, sind in der Datenschutzerklärung unter www.henkel.at/datenschutzerklaerung zu finden.

4. - 26. Oktober 2025

Der wunderbarste Platz auf der Welt

3+



LILARUM

Auf gute Nachbarschaft!

Zum Auftakt in die neue Spielzeit schenken wir all unseren Nachbar:innen sowie allen Stakeholder:innen von Henkel 20% Ermäßigung auf Theatertickets.* Gutscheincode für den Ticketkauf im Webshop: **SPOTLIGHT25**

Tickets: shop.lilarum.at | Infos: 01 710 26 66 – www.lilarum.at

*gültig im September („Der König mit den Eselsohren“) und im Oktober („Der wunderbarste Platz auf der Welt“) und ausschließlich im Webshop für alle Nachmittagsvorstellungen ausgenommen Aktionstage.

An eine:n Grätzel-Bewohner:in

Straße Hausnummer (Stiege)

PLZ Ort

Impressum

Henkel Spotlight Magazin 2025

Zeitung für Nachbar:innen und Stakeholder von Henkel CEE GmbH

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Mag. Michael Sgiarovello,

Henkel Central Eastern Europe GmbH, 1030 Wien, Erdbergstraße 29, Tel. 01/71104-0

E-Mail: corporate.communicationsaustria@henkel.com

Chefredaktion: Mag.(FH) Christina Hammertinger-Bischof, MSc.

Fotos: Henkel, beigestellt

Gestaltung und Druck: PUBLIX Werbegesellschaft mbH, Kaiserstraße 67-69, 1070 Wien

Die Produktnamen sind eingetragene Marken. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung.