

VENDING

report

JURA GIGA X3 Professional



Jura

Stark am Arbeitsplatz,
sanft im Energieverbrauch



news

latest ideas • what's on • keep up to date • stop press

✓ Chef des Nutella-Imperiums ist tot



Michele Ferrero ist gestorben. Der reichste Mann Italiens war Eigner des Süßwarenherstellers Ferrero International. Er starb im Alter von 89 Jahren nach langer Krankheit in Monte Carlo. Aus der kleinen Schokoladenmanufaktur seines Vaters machte er ein internati-

onales Unternehmen. Zuletzt galt er als reichster Mann Italiens. Seinen Reichtum teilte er, sein Unternehmen führte er mit harter Hand. Gleichwohl galt Ferrero als großzügig. Zum Unternehmen Ferrero gehören unter anderem die Marken Nutella, Rocher und Kinder-Schokolade. Die Firma gilt als wertvollstes Unternehmen Italiens. Gegründet hat das Unternehmen 1946 Pietro Ferrero senior; Michele Ferrero leitete es von 1957 an. Wie kaum ein anderer Unternehmer verstand es Ferrero, immer wieder neue Produkte zu kreieren und die Vermarktung immer weiter zu perfektionieren. 1997 übergab er die Leitung an seine Söhne Giovanni und Pietro Ferrero junior. Letzterer starb im Jahr 2011 bei einem Unfall. Quelle: www.manager-magazin.de

✓ Café Royal® erobert Österreich

Wie Café Royal® informiert, trinken immer mehr Österreicher ihren Kaffee aus der Nespresso®-systemkompatiblen Kaffeekapsel. Und weil das Jahr 2014 so erfolgreich war, plant die Schweizer Kaffeekapsel-Marke im kommenden Jahr ihre Präsenz in Österreich weiter zu erhöhen.

Neben der hohen Produkt-Qualität beschreibt Café Royal® zwei weitere Faktoren als entscheidend für den Erfolg der Nespresso®-systemkompatiblen Kaffeekapseln in 2014: „Der erfolgreiche Aufbau einer Vertriebsstruktur mit 1.300 Verkaufsstellen und die hohe Bekanntheit durch Robbie Williams als Testimonial.“ Apropos: Williams gab Anfang Dezember 2014 bekannt, „künftig im Auftrag des guten Geschmacks für Café Royal® im Dienst zu stehen“, wie das Unternehmen formuliert. In diesem Jahr sollen die „royalen Spots“ mit dem britischen Sänger und Entertainer als Geheimagent auch in Österreich eingesetzt werden. Quelle: www.elektro.at

✓ Macht grüner Kaffee wirklich schlank?

Eine Wunderpille verspricht ein neues Wohlfühlgewicht. Gefüllt ist sie mit dem Extrakt ungerösteter, grüner Kaffeebohnen. Zu bitter, um es in flüssiger Form zu sich nehmen zu können. Mit der Kapsel, die es mit unterschiedlicher Dosierung gibt, ist das aber kein Problem. Sie flutscht dreimal täglich vor den Mahlzeiten genommen leicht durch den Hals.

„Erfolg, ist kein Zufall“

Mit unserer CD/DVD bringen **Sie sich** und **Ihre Mitarbeiter** auf Kurs. Prüfen Sie Kenntnisse, lernen Sie hinzu und zählen Sie schon morgen zu den Gewinnern. Geballtes Insiderwissen im Selbstkurs für EUR 89,-* das Ihr Unternehmen bei der Kundenakquisition + Auftragsgewinnung als Operator voran bringt.

Orendi Academy | Bildeichweg 4/04 | D - 89340 Leipheim | Tel. [49] 08221 3688 512
www.orendi-academy.de | s.orendi@orendi-academy.de

ERFOLG FÜR DAS EIGENE UNTERNEHMEN MIT HILFE DER PRODUKT-GEDANKEN-KARTE®



Tobias Bonnke
FleXoco,
Sales Director



Siegfried F. Orendi
Orendi Academy

Coach, Trainer und Berater
über 30 Jahre Erfahrung
auf dem nationalen und
internationalen Markt.

Interview mit Tobias Bonnke, Sales Direktor bei FleXoco über den Erfolg des Unternehmens mithilfe der Produkt-Gedanken-Karte der Orendi Academy.

Es ist Freitagnachmittag, Januar 2015 im tief verschneiten Bayern.

Ich treffe zum Interview den Sales Direktor des Unternehmens FleXoco, Herrn Tobias Bonnke. Herr Bonnke, ich erinnere mich noch sehr gut an die Zeit als wir uns vor Jahren bei servomat steigler, bei den VIA Tagen, in Beimerstetten kennen gelernt haben. Es geschah in dem Moment und zu dem Zeitpunkt als Sie sich als Redner auf die Präsentation Ihres Unternehmens Flexoco vorbereiteten. Sie betraten das Rednerpult und wir alle Anwesenden haben sehr gespannt Ihrem Vortrag und Ihrer Präsentation gelauscht.

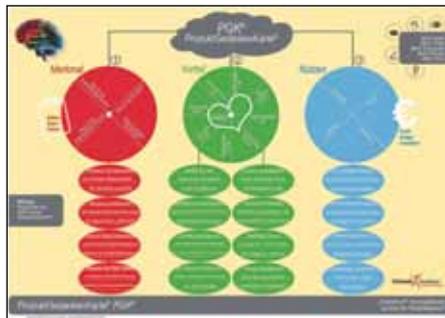
Ich habe damals, sehr intensiv, einem jungen begeisternden Verkaufsdirektor zugehört. Nun sind Jahre ins Land gegangen und heute lade ich Sie ein zu einem gemeinsamem Rückblick auf die Entwicklungsgeschichte von Flexoco. Gerne lade ich Sie ein auch über einzelne Produkt-Highlights aus ihrem Hause zu sprechen.

Siegfried F. Orendi: Herr Bonnke, schlichte Frage, was ist Ihre Motivation, den Vending/ OCS Markt mit FleXoco, mit „Wonderful Drinks“, sowie mit der „Moouw Produktrange“ zu begeistern?

Tobias Bonnke: FleXoco bietet dem Markt ein einzigartiges Konzept für die Herstellung von Vending und OCS Produkte. Die flexiblen Produktionsprozesse ermöglichen es kundenspezifische Geschmacksprofile sowie lokale oder regionale Geschmacksrichtungen zu replizieren.

Wir haben unsere Rohmaterialien weltweit sorgfältig ausgesucht, zertifiziert und für unsere Kunden, sowie deren Kunden veredelt. Damit ermöglichen wir dem Vending & OCS Markt eine breit gefächerte und individuelle Funktionalität in den Vending/OCS Maschinen. Mit der folgenden Produkt-Gedanken-Karte

PGK®, kann ich sehr genau visualisieren, warum unsere Kunden sich für uns entscheiden.



SFO: Als Konsument, also als Kunde Ihrer Kunden lese ich, dass Flexoco Rohmaterialien zertifiziert ebenso allerdings auch selbst als Unternehmen nach FSSC 2200 zertifiziert ist. Was bedeutet das für mich als Endkunde oder als Kunde?

TB: Herr Orendi, Sie sagen es, das Thema Lebensmittelsicherheit erhält beim Endverbraucher, sowie bei unseren Kunden, einen immer höheren Stellenwert. Dadurch haben sich über die Jahre diverse regionalspezifische Lebensmittelnormen entwickelt, um die Sicherheit von Lebensmitteln, bei uns auch Rohmaterialien, zu erhöhen und die von Herstellern, Lieferanten, Händlern und Verbrauchern aufgeworfenen Fragen anzusprechen. Die Global Food Safety Initiative (GFSI) hat FSSC 22000 kürzlich als neue Zertifizierungsnorm für Lebensmittelsicherheit voll anerkannt. FSSC 22000 beinhaltet viele Grundsätze anerkannter GFSI-Normen. Dadurch können Organisationen/ Hersteller, die nach FSSC 22000 zertifiziert sind, mit einem einzigen, international anerkannten Managementsystem für Lebensmittelsicherheit diverse Anforderungen zu-

gleich erfüllen. Unserer Meinung nach ist FSSC 22000 für alle an der Lebensmittelerzeugung Beteiligten einer der umfassendsten Ansätze zu einem Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

So wird sie für jeden Lebensmittelerzeuger, der seine Qualität verbessern und Sicherheit gewährleisten will, unerlässlich.

SFO: Wie Sie ja wissen, komme ich aus der Produktionstechnik. Mich faszinieren Managementsysteme und Geschäftsprozesse. Was ist Ihrer Meinung nach das Markante bei der FSSC 22000?

TB: Die Norm hat 8 wesentliche Bestandteile, die uns bei unserer Entscheidung bestärken haben: Anwendungsbereich, Normative Verweisungen, Begriffe, Managementsystem für Lebensmittelsicherheit, Verantwortung der Leitung, Management von Ressourcen, Planung und Realisierung sicherer Produkte, Validierung, Verifizierung und Verbesserung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.

SFO: Lieber Herr Bonnke, während ich Ihnen sehr gebannt zuhöre, bekomme ich ein konkretes Bild von dem Sales Director, Tobias Bonnke, welchen ich vor Jahren bei einem Vortrag kennen gelernt habe. Danke für dieses Interview.

Herzlichst
Ihr Siegfried F. Orendi

Spechen Sie Produktisch®

Die emphatische Sprache der Produktflüsterer®
Besser verkaufen mit den „Botschaften Ihrer Produkte“
www.orendi-academy.de