

JULI 2011

moments

Das Kundenmagazin von Selecta

[04] [Trends]

**Maßgeschneiderte
Verpflegungslösungen**

[06] [Blickpunkt]

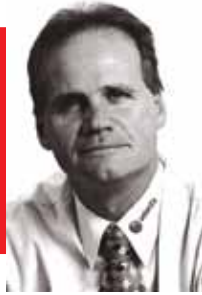
**Projekt WASH
Selecta für UNICEF**

[07] [Blickpunkt]

**Mehr Service
für PartyPoker & Co.**

 **selecta**

Unser Einsatz für Ihr Wohlbefinden



- [03] [Innovation]
miofino-Kaffee.
Unsere Leidenschaft – Ihr Kaffee.
-
- [04] [Innovation]
Oase des Kaffeegenusses.
Immer und überall.
-
- [06] [Blickpunkt]
Projekt WASH.
Selecta für UNICEF.
-
- [07] [Blickpunkt]
Mehr Service.
Für PartyPoker & Co.
-
- [08] [Haben Sie gewusst?]
Erfahrung, Know-how und Servicequalität.
Mit Selecta spüren Sie den Unterschied.
-
- [10] [Unterwegs]
Ein Blick hinter die Kulissen.
Zeige beste Leistung und rede darüber.
-
- [11] [News]
Neue Produkte.
Neuer Genuss.

Liebe Leserin, lieber Leser

Bei Selecta machen die Mitarbeiter den Unterschied. Davon haben wir im letzten „moments“ geschrieben und beweisen es tagtäglich. Wir fühlen uns verpflichtet, besonders, wenn es um die Kaffeequalität geht. Wir sind deshalb ganz besonders stolz, dass unsere Marke „miofino“ ein durchschlagender Erfolg ist. Diese Story und viel mehr rund um die erfrischende Pause lesen Sie in der aktuellen Ausgabe unseres Kundenmagazins.

„miofino“ – bereits an über 27.000 Verkaufspunkten in ganz Europa. Vor wenigen Wochen konnten wir unseren Kunden und Konsumenten in der Region DACH (Deutschland, Österreich und Schweiz) unseren 10.000sten Kaffeeverkaufspunkt mit dem Erfolgsprodukt „miofino“ übergeben. „miofino“ ist nicht gleich „miofino“. Was steckt alles dahinter? Wieviel Fachwissen braucht es wirklich, um nicht nur die richtige Mischung auszuwählen, sondern auch die Kaffee-maschine entsprechend einzustellen?

Zum Kaffee gehört ein Glas Wasser. Und wenn es dann noch aus dem Wasserspender „Seattle“ von Selecta kommt, schmeckt es noch viel besser. Und dank der Partnerschaft von Selecta mit UNICEF profitieren auch Einwohner von Gambia ganz direkt davon.

Unsere Mitarbeiter machen den Unterschied. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen Herrn Christian Bauer, Key Account Manager Österreich, vor. Einer unserer 4 Werte, die wir pflegen, ist die Betreuung unserer Kunden und Konsumenten. Über alle Ebenen. Begleiten Sie ihn einen Tag lang und erleben Sie, dass Beratung und Verfügbarkeit für unsere Kollegen im Vertrieb die wichtigsten Komponenten ihrer täglichen Arbeit sind.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen

Thomas Nussbaumer
CEO Central Europe

IMPRESSUM

Selecta, Marketing DACH
Projektleitung:
Tanja Klupp, Marketing Managerin A
Patrizia von Gunten, Leiterin Kommunikation CH
marketing@at.selecta.com
www.at.selecta.com

[Blickpunkt]

miofino -Kaffee.

Unsere Leidenschaft – Ihr Kaffee



Kaffeegenuss jeden Tag – das ist eines unserer Markenzeichen, das wir darum auch kontinuierlich pflegen und optimieren. Im Sinne eines attraktiven Angebots, das die verschiedenen Geschmäcker der einzelnen Regionen berücksichtigt, haben wir uns schon vor längerem auf die Suche nach der perfekten Kaffee-Mischung gemacht. Das Ergebnis ist die Marke „miofino“, die mit ihren verschiedenen regionalen Variationen inzwischen auch in ganz Österreich für Begeisterung sorgt.

In 10.000 Automaten in Deutschland, Österreich und der Schweiz erhältlich.

miofino weiter auf Erfolgskurs.

Der „miofino delicato“, der am häufigsten ausgewählt wird, ist eine Komposition bester Hochland-Arabicas aus Südamerika.

Wenn an unseren Automaten ein „miofino“-Kaffee ausgewählt wird, genießen unsere Konsumenten das Ergebnis einer langen und hochwertigen Entwicklung: Angefangen mit Degustationen in verschiedenen Regionen, sind daraus unterschiedliche Aromaprofile entstanden. Auf dieser Basis hat anschließend der Kaffeeröster passende Mischungen komponiert. Unser hauseigener Kaffeeologe und andere Kaffeespezialisten haben diese dann weiter verfeinert und variiert – und am Ende die Kaffeemarke „miofino“ aus der Taufe gehoben! Der „miofino delicato“, der am häufigsten ausgewählt wird, ist eine Komposition bester Hochland-Arabicas aus Südamerika. Daneben gibt es in Österreich noch den

„miofino etico“, der übrigens das „FAIRTRADE“ Label trägt. Es handelt sich dabei um eine delikate Mischung aus trocken aufbereiteten Arabicas aus Süd-Ost Brasilien und nass aufbereiteten Arabicas aus Zentralamerika. Er ist bestens geeignet für einen kräftigen und harmonischen Kaffee oder aromatischen Espresso. „miofino“ wird inzwischen in ganz Europa bei fast jeder zweiten Tasse am Selecta Automaten ausgewählt – ein klarer Beweis dafür, dass wir mit dieser Kreation den Geschmack der Konsumenten voll und ganz getroffen haben!

Etwa seit Jahresbeginn 2009 sind die „miofino“-Varianten an immer mehr Selecta-Heißgetränkautomaten erhältlich, so dass wir kürzlich das Jubiläum des 10.000sten „miofino“-Automaten feiern konnten. In Österreich fand dieses Ereignis bei unserem Kunden INGRAM MICRO in Wien statt, wo Konsumenten an diesem Tag von einem Gratisbezug profitieren konnten. Dabei wurde „miofino“-Kaffee ausnahmsweise nicht nur in flüssiger Form genossen: Denn zu diesem Anlass gab es spezielle „miofino“-Kaffee-Muffins, die auf großen Zuspruch stießen!

Weitere interessante Informationen zu „miofino“ finden Sie unter www.miofino.com, inklusive neuer Details zum Thema Nachhaltigkeit bei Selecta.



Oase des Kaffeegenusses – immer und überall

Sie heißen „Stresa“, „Siena“, „Bari“ oder „Enna“ – und haben eines gemeinsam: Ob für 5 oder 50 Mitarbeiter verwandeln sie selbst die kleinste Nische Ihres Büros in eine Oase des Kaffeegenusses. Eingebettet in attraktive Verschalungslösungen, werden sie Ihren geschmacklichen und optischen Ansprüchen auf höchstem Niveau gerecht.

Herausragender Kaffeegenuss.

Exklusive Lösungen mit den Table-Top-Kaffeemaschinen von Selecta. Auch für kleine und mittlere Unternehmen.

Eine Pause ist viel mehr wert, wenn sie die Möglichkeit eines köstlichen Kaffees bietet. Das Meeting am Nachmittag ist deutlich effizienter, wenn es von einem würzigen Espresso begleitet wird. Dann gibt es noch die Momente, die so richtig Lust auf eine heiße Schokolade machen oder den Wunsch nach einem frisch zubereiteten Latte Macchiato wecken.

Passendes Modell. Ob Sie nun nach einer Kaffee-Lösung für ein Büro oder eine ganze Firma suchen – Selecta bietet Ihnen auf jeden Fall die richtige Kaffeemaschine mit dem richtigen Service-Paket dazu: So sorgt zum Beispiel das kleine Tischgerät „Enna“ für den optimalen Kaffeegenuss bei geringer Nachfrage, während das top Gastronomie-Tischmodell „Stresa“ auch bei großem Andrang für eine rasche und qualitativ hochwertige Kaffeeverpflegung sorgt. Auch die Kaffeebar „Siena“ oder das Modell „Bari“ verwöhnen Sie mit frisch gemahlenden und gebrühten Bohnen- oder Instantkaffees.

Höchste Qualität. Wer mit Lebensmitteln umgeht, darf keine Kompromisse machen. Das fängt mit Material an und hört bei Hygiene und Befüllung noch lange nicht auf. Regelmäßig überprüfen wir darum die Qualitätsentwicklung bei unseren Kunden. Diese Audits lassen wir durch unsere Quality-Manager durchführen. Sie beziehen sich dabei vor allem auf Hygiene, Kaffeequalität und Funk-

tion der Maschine: Beim Kaffee kontrollieren wir den Genuss, die Optik und die Geräte-Einstellungen. Für Ihren exquisiten Kaffeegenuss ist übrigens ein ganzes Team von Experten im Einsatz – speziell ausgebildete Techniker, Kaffee-Spezialisten und ein Selecta-interner Kaffeeologe. Dazu veranstalten wir Degustationen und lassen die Ergebnisse unserer Konsumentenbefragungen direkt in unsere Entscheidungen einfließen. Außerdem überprüfen wir die Funktionalität unserer Automaten: Sind sie betriebsbereit? Klappt die Beleuchtung? Stimmen Geldrückgabe und angegebener Preis überein? Sind Servicehotline und Objekt Nummer korrekt vorhanden? Unter diesen Aspekten legen wir Wert auf die Sauberkeit in den Automaten und ihrem direkten Umfeld.

Um allen qualitativen Anforderungen an eine professionelle Kaffeemaschine gerecht zu werden, haben wir uns an den Vorgaben der Gastronomie orientiert. Dieser Standard verfügt neben einem extrabreiten Angebot von zwei Kaffeemarken über viel Flexibilität: Das selbsterklärende Touchscreen-Display hält wertvolle Informationen für Sie bereit und macht es Ihnen leicht, die Stärke Ihres Kaffees individuell zu bestimmen. Zusätzliche Behälter, zum Beispiel für Vanille- oder Kakaopulver, sind ebenso verfügbar, während spezielle Reinigungsprogramme für eine pflegeleichte Betreuung sorgen.



Größter Benutzerkomfort. Unsere platzsparenden Tischgeräte bieten alle gängigen Zahlungssysteme: Sie entscheiden selbst, ob mit oder ohne Bargeld bezahlt werden soll, und ob Sie einen Preisunterschied zwischen Bargeld oder bargeldlos wünschen.

Beste Ausstattung. Darüber hinaus macht es Ihnen eine Vielzahl an Zubehör leicht, alle Tischgeräte exakt Ihren Anforderungen anzupassen. Zum Beispiel mit einem Becherspender oder Tassenwärmer, einer Sockelbar oder

einem Sideboard, formschönen und praktischen Unterschränken sowie weiteren Designelementen, die unsere Automatenverschalung „Modula“ zu bieten hat.

Soviel Aufwand von Kaffeebohne bis Glühbirne sieht man einer frisch zubereiteten Tasse Kaffee vielleicht nicht sofort an, aber Sie schmecken und genießen ihn – und kommen darum bestimmt gerne zu dieser Selecta Erfrischungsinsel zurück!



Herr Ing. Johannes Kremshuber und Frau Ing. Gabriele Seidl (beide aus der Einkaufsabteilung), in der Pausenzeone vor den Selecta Automaten

Frischer Kaffee auf Wunsch.

Gut für Genuss und Kommunikation.

Die Waagner-Biro-Gruppe ist eine österreichische Unternehmensgruppe mit Sitz in Wien und steht für Engineering Know-how auf höchstem Niveau: Mehr als 150 Jahre Erfahrung im Stahl- und Maschinenbau sind die Basis des Erfolgs in den Bereichen Stahl-Glas-Technik, Brückenbau und Bühnentechnik. Viele Produkte haben längst den Status eines Wahrzeichens – wie zum Beispiel das Palmenhaus in Schönbrunn oder die Berliner Reichstagskuppel, während andere mit modernster Technik gespickt sind, wie z. B. das Multiversum in Schwechat als eines der jüngsten Projekte im Bereich Bühnentechnik. Inwieweit sich soviel Kreativität mit Kaffeegenuss noch steigern lässt, darüber haben wir mit Diplom-Ingenieur Jochen Ditterich, Einkaufsleiter bei Waagner-Biro, gesprochen.

moments: Wie wichtig ist für Sie die Kaffeequalität und was bedeutet Ihnen und Ihren Kollegen eine gute Tasse Kaffee am Arbeitsplatz? Jochen Ditterich: Sehr viel und sehr wichtig – der Kaffee am Arbeitsplatz muss ausgezeichnet sein! Ich persönlich zelebriere das ein wenig und gönne mir am Vormittag und am Nachmittag jeweils eine Tasse Kaffee – Qualität vor Quantität. Den Cafeteria-Bereich haben wir ganz bewusst so gestaltet, dass die Leute Lust haben, sich hier zu treffen und sich auszutauschen.

Warum haben Sie sich für den Service von Selecta entschieden? Das war eine Kombination aus Preis, Service und Qualität. Selecta passt zu uns, weil wir günstig einkaufen müssen, ohne auf Liefertreue und beste Qualität zu verzichten. Das ist in unserem Business entscheidend: Wir kaufen nicht billig ein, sondern günstig. Der Total-Cost-Gesichtspunkt ist dabei für uns entscheidend – und mit Selecta passt er.

Haben Sie neben den Kaffeemaschinen noch weitere Selecta-Automaten im Einsatz? Nein, nur Kaffee. Für unsere insgesamt 270 Mitarbeiter haben wir in jeder Etage Kaffeeautomaten aufgestellt. Alle weiteren Versorgungswünsche deckt eine Lounge mit einem guten Angebot zu fairen Preisen ab.

Welches ist Ihr persönliches Lieblingsgetränk? Das ist schnell erzählt: Nur Cappuccino! Denn ich liebe den guten Milchschaum aus frischer Milch – für mich geschmacklich und optisch immer wieder ein Genuss!



Herr Dipl.-Ing. Jochen Ditterich, Einkaufsleiter



Frau Ing. Gabriele Seidl, Einkaufsleiterin

[Trends]

Selecta für UNICEF



Bei uns in Mitteleuropa ist Wasser eines der am besten kontrollierten Lebensmittel. Ohne Bedenken können wir den Wasserhahn aufdrehen und unseren Durst löschen. So komfortabel geht es anderswo nicht zu. Zum Beispiel in Gambia: Hier haben nur 65% der Bevölkerung Zugang zu sauberem Trinkwasser.

Selecta unterstützt das UNICEF-Projekt WASH in Gambia.

Wasser zum Leben.

Mit dem Projekt WASH (Wasser, Sanitäre Anlagen, Hygiene) verfolgt UNICEF das Ziel, einem der ärmsten Länder dieser Welt eine verlässliche Wasserversorgung zu ermöglichen – um die enorme Todesfallrate bei Kindern zu senken und den hohen Krankheitsstand der gesamten Bevölkerung zu bekämpfen. Mit den Geldern von WASH werden darum Handpumpen gebaut und neue Wasserquellen in der oberen Flussregion von Gambia erschlossen. Außerdem werden Sandkohle-Filter in Schulen und Gesundheitszentren installiert. Der Aufbau sogenannter Wasserkomitees und Wasserclubs in den lokalen Schulen begleitet diese Entwicklung, um wichtige Tipps rund um Gesundheit und Hygiene direkt an die Bevölkerung weiterzugeben.

Seit 2009 ist dieses Wasserprogramm Teil des Selecta-Engagements für eine nachhaltige Entwicklung: Indem wir bei jeder Neuinstallation eines „Seattle“-Wasserdispensers einen Betrag für WASH an UNICEF spenden, bringen wir greifbaren Nutzen in den Westen von Afrika: An 50 Orten erhalten Schulen, Gesundheitszentren, Markt- und Versammlungsplätze Zugang zu sauberem Trinkwasser und sanitären Anlagen. Für rund 25.000 Menschen bedeutet das einen Gewinn von Gesundheit und Lebensqualität.

Nachdem Sie nun über Gambia und das WASH-Programm Bescheid wissen, verraten wir Ihnen gerne auch noch etwas über unseren Wasserdispenser „Seattle“: Wie schon gesagt, ist Trinkwasser zwar grundsätzlich eines unserer bestkontrollierten Lebensmittel. Aber sobald es Ihr hauseigenes Wassernetz erreicht, können Keime und Sedimente aus alten oder selten benutzten Leitungen diesen Standard gefährden. Genau hier setzt das Konzept von „Seattle“ an: Fest an Ihre Wasserversorgung angeschlossen, versorgt Sie unser Wasserdispenser nicht nur mit der wertvollen Flüssigkeit, sondern stellt gleichzeitig auch deren Qualität sicher. Ein spezielles zweiphasiges Brita-Filtersystem fängt mögliche Verunreinigungen sicher und zuverlässig auf. Anschließend fließt das Wasser durch einen Auslauf, der mit einer bakterienverhindernden Beschichtung versehen ist, direkt in Ihr Glas. So können Sie Ihr Wasser in der Sommerzeit mit oder ohne Kohlensäure ganz frisch genießen!

[Blickpunkt]

Ein Quantensprung in der Mitarbeiterversorgung

Was haben Online-Poker und -Sportwetten mit Kaffee und Pausensnacks zu tun? Auf den ersten Blick nicht viel, auf den zweiten dafür umso mehr: bwin.party digital entertainment ist das weltweit größte börsennotierte Online-Gaming-Unternehmen. Eingetragen, lizenziert und reguliert in Gibraltar, hat die Gruppe aktuell über 3.100 Mitarbeiter in Europa, Indien, Israel und den USA. Und jetzt kommt die Verbindung zum Kaffee: Die rund 600 Mitarbeiter am österreichischen Standort in Wien genießen seit kurzem den Service von Selecta.

Mehr Service auf größerer Fläche für PartyPoker & Co.

„Ein perfektes Produkt, das rund um die Uhr in gleichbleibender Qualität abrufbar ist“, beschreibt Georg Winkler vom bwin.party Facility Management den Service von Selecta und meint damit die vielen Gemeinsamkeiten beider Unternehmen. „bwin.party und Selecta haben beide einen hohen Anspruch an die Qualität, während die Dienstleistung für die Kunden immer im Vordergrund steht. Außerdem ist Einzigartigkeit für beide Unternehmen äußerst wichtig.“

Als rasant wachsendes Unternehmen erzielt bwin.party zunehmend Erfolge mit internationaler Wirkung, die zum Beispiel auch im Sponsoringvertrag mit der Fußballmannschaft Real Madrid zum Ausdruck kommen. In Österreich hat bwin.party seine Büroflächen kürzlich von 4.000 auf 16.000m² vergrößert. „Dieses Volumen konnte Selecta problemlos abdecken und hat uns ein Dienstleistungsangebot mit einem für uns optimalen Preis-Leistungsverhältnis gemacht“, berichtet Patricia Meyer, Team Leader Office Services in Wien, vom Start der Zusammenarbeit. Im Einsatz sind 30 Geräte, die vom frisch zubereiteten Kaffee über kühle Erfrischungsgetränke bis zum knackigen Schokoriegel alles zu bieten haben. „Die Entscheidung haben eigentlich unsere Mitarbeiter getroffen“, so Winkler. „Nach der Teststellung von Automaten sechs verschiedener Anbieter fiel die Wahl auf das Angebot von Selecta – weil es lecker und abwechslungsreich ist. Außerdem sind die Geräte einfach zu bedienen und bieten auch noch Kaltgetränke und Snacks.“ In der Zeit vor Selecta lief die Versorgung mit Kaffee direkt über einen Kaffeeröster, Zusatzprodukte wie Milch oder Zucker mussten selbst beschafft werden.

Eingebettet in ein Rundum-Sorglos-Paket, kommen jetzt alle Dienstleistungen, die die Automaten zum reibungslosen Funktionieren brauchen, von Selecta: Bei der Befüllung achten wir auf Frische und Vielfalt, sorgen für zuverlässige Hygiene, übernehmen den gesamten technischen Service, bieten flexible Zahlungssysteme und haben auch das Thema Ambiente im Griff. „Dieser Punkt war uns ebenfalls sehr wichtig“, betont Meyer mit Blick auf die Gestaltung der Automatenbereiche. „Es ist klasse, wie sehr Selecta zum Beispiel bei der Beleuchtung oder einem eigenen Branding auf unsere Wünsche eingegangen ist – auch bei diesen Themen haben wir viel Flexibilität erlebt.“



[Haben Sie gewusst?]

Erfahrung, Know-how und Servicequalität

Haben Sie gewusst, dass in Europa alle sieben Minuten ein Selecta-Verkaufspunkt eröffnet wird? Unsere Kunden und Konsumenten haben dabei ganz unterschiedliche Gründe für ihre Zusammenarbeit mit uns: Die einen schätzen zum Beispiel unsere langjährige Erfahrung und unser Know-how. Und den anderen ist vor allem unsere hohe Servicequalität wichtig.

Marktführerschaft auf breitem Fundament.

Mit Selecta spüren Sie den Unterschied.

Haben Sie gewusst, dass Sie bei jedem Schluck Kaffee und jedem Stück Schokolade von unserem Know-how profitieren? Denn wir meinen, dass man Qualität und Leistung sehr wohl schmecken kann!

Selecta steht für den feinen Unterschied in der Versorgung rund um die Uhr, derzeit mit über 5.600 Mitarbeitern und rund 150.000 Automaten in 24 Ländern. Unseren einzigartigen Service erleben täglich etwa sechs Millionen Konsumenten, die wir abwechslungsreich und ausgewogen mit frischen und hochwertigen Produkten bedienen. Mit köstlichem Kaffee aus unseren exklusiven Kaffeemarken und leckeren Sandwichs, erfrischenden Kaltgetränken, knackigen Liebessnacks und vielem mehr. Unsere Erfahrung und Kompetenz sind dabei überall präsent. Zum Beispiel in Form von innovativen Produkten oder ganzen Versorgungskonzepten, die auch für individuelle Wünsche das Richtige beinhalten – schließlich bietet Selecta keine Automaten und Produkte von der Stange, sondern passende Antworten auf besondere Wünsche und Anforderungen. Dazu gehören auch regelmäßige Audits und Schulungen unserer Mitarbeiter sowie Geräte, die punkto Energieeffizienz und Wasserqualität ganz vorne liegen. Was das für Sie als Konsument bedeutet? Dass Sie bei jedem Schluck Kaffee und jedem Stück Schokolade von unserem Know-how profitieren – denn wir meinen, dass man Qualität und Leistung sehr wohl schmecken kann!

Für unsere Kunden ist vor allem die Stärke der Marke Selecta attraktiv, die uns zu einem rundum verlässlichen Partner macht: Wir sind schon lange im Geschäft und kennen den Markt. Ob Befüllung oder Wartung, wir bieten schnelle Reaktionszeiten und kümmern uns um Ihre Automaten: Wir wissen, wie man aus einer Automaten Ecke eine attraktive Pausenzone macht, und entwickeln Verpflegungskonzepte, die Ihre Erwartungen erfüllen und manchmal auch übertreffen. Als unser Kunde profitieren Sie darüber hinaus von unserem soliden finanziellen Hintergrund und können sicher sein, dass wir Ihre weitere geschäftliche Entwicklung problemlos begleiten und unterstützen können. Sie hätten gerne kurzfristig ein umfassendes Verpflegungskonzept für die neue Werkhalle und möchten auch die Nachtschicht bestens versorgt wissen? Oder Sie brauchen einen verlässlichen Service von Mittagspause bis Meeting, der keine Wünsche offen lässt? Ein transparenter Umgang mit sozialer Verantwortung ist Ihnen dabei ebenfalls wichtig? Wir sind für Sie da – lassen Sie uns einfach darüber sprechen! Dank unserer Größe haben wir außerdem Einfluss auf die Konzeption von Automaten, Kaffeemaschinen und Zahlungssystemen und können Sie darum immer wieder mit neuen und pfiffigen Dienstleistungen überraschen.



„Super, dass ein Selecta Automat fast immer in der Nähe ist. In einer Lernpause gönne ich mir gerne mal eine eisgekühlte Coca-Cola, um mich zu erfrischen.“



„Seit es bei Selecta kalte Shakes im Angebot gibt, ist der Erdbeer-Schoko-Shake für mich DER Hit für heiße Sommertage!“



„Mit einem cremigen Cappuccino aus dem Selecta-Automaten versüße ich mir so manche lange Nachtschicht im Krankenhaus!“



„Etwas Süßes für zwischendurch ist genau das Richtige, um die Batterien wieder aufzuladen und bei der großen Auswahl im Selecta-Automaten kann ich jeden Tag einen anderen Snack genießen.“



„Für den großen Durst oder den kleinen Hunger während der Arbeit ist gesorgt! Schön, dass ich mich hier auch außerhalb der Kantinen-Öffnungszeiten bedienen kann.“

[Unterwegs]

Ein Blick hinter die Kulissen

Unterwegs mit Christian Bauer, der bei Selecta Österreich seit vier Jahren im Vertrieb für Public Vending tätig ist und seit Jahresbeginn auch einige Kunden aus dem Bereich Private Vending übernommen hat. Zusammen mit seinen Kolleginnen und Kollegen sorgt er dafür, dass Selecta jeden Tag weiter wächst und immer mehr Menschen von unserer Leistung und unseren Konzepten überzeugt sind. Schauen Sie ihm hier einfach mal über die Schulter und begleiten Sie ihn einen Tag!

Zeige beste Leistung und rede darüber!

Unterwegs mit Christian Bauer.

8:00 Uhr Die letzten zwei Tage habe ich auf Standort-suche und im Außendienst verbracht, heute beginnt mein Tag in unserem Büro in Wiener Neudorf. Bestens gestärkt mit meinem ersten „miofino“-Kaffee des Tages, erledige ich meine Mails und den Posteingang. Auch einige Telefonate mit Kunden und Interessenten habe ich noch auf der Liste, bevor ich meine Unterlagen für die Tagetermine zusammenstelle. **10:00 Uhr** Auf geht's in die Innenstadt von Wien! Um 10:30 Uhr habe ich einen Termin in einem Hotel, bei dem es um die detaillierte Abstimmung unseres Angebots geht: Das Gespräch läuft prima, zu Produkten und Preisen finden wir rasch Übereinstimmung. Noch heute Nachmittag werde ich ein genaueres Angebot erstellen und dem Kunden per Mail übermitteln. Einer Auftragserteilung in den nächsten Tagen sollte nichts im Wege stehen. **11:30 Uhr** Nur wenige Gehminuten entfernt schaue ich rasch bei einem neuen Kunden vorbei, bei dem unser Techniker erst vor zwei Tagen ein „Milano“-Gerät aufgestellt hat: Die Installation hat ordnungsgemäß geklappt, das Branding ist klasse und auch das Feedback höchst positiv. **12:30 Uhr** Rasch gönne ich mir eine kleine, süße Mittagspause in einem typischen Wiener Kaffeehaus! Dabei erreicht mich eine Störungsnachricht von einem Public-Vending-Automaten im Süden der Stadt – also schnell los! **13:30 Uhr** Der Störfall liegt

ohnehin auf meinem Weg, also schaue ich nach, was los ist: Die Entnahmelade klemmt. Da ich den kleinen Schaden nur provisorisch beheben kann, gebe ich eine entsprechende Einsatzmeldung an unsere technischen Profis, damit sie sich der Sache in Kürze annehmen. **14:30 Uhr** Zurück in der Firma, erarbeite ich sofort das versprochene Angebot vom Vormittag und versende es – denn neue Aufträge haben schließlich Vorfahrt! **16:00 Uhr** In einem kurzen Meeting bespreche ich mit unserem technischen Leiter die neuen Installationen der nächsten Tage: Wir klären die letzten Details, wie zum Beispiel Zufahrtsmöglichkeiten, Anschluss-Situation und den Bedarf eines Stufengehers zur Anlieferung. Jetzt können wir uns beide sicher sein, dass auch unsere nächsten Inbetriebnahmen reibungslos verlaufen werden. **16:45 Uhr** Ich schaue schnell noch mal in unserem Schauraum vorbei: Morgen früh erwarte ich einen Interessenten zur Kaffee-Verkostung und möchte daher sicher sein, dass alle Einstellungen, Befüllungen und Zustände stimmen. Ich finde alles in einem tollen und sauberen Zustand vor – der Kundentermin kann also kommen! **17:15 Uhr** Nach der Arbeit das Vergnügen: Ich verlasse unser Büro Richtung Tennisplatz, wo ich mit Freunden zu einem sicherlich spannenden Doppelmatch verabredet bin. Das wird mir gut tun – und danach freue ich mich wieder auf einen neuen Tag mit unseren Kunden.



[News]

Eiskalter Kaffeegenuss, nussig-knackige Schokoriegel und ein erfrischend neues Trinkerlebnis

Für mehr Abwechslung unterwegs und immer wieder mal etwas Neues in Ihrer Pause, stellen wir Ihnen hier gerne die Neuzugänge in unseren Automaten vor: Von schokoladig bis erfrischend ist bestimmt etwas für Ihren Geschmack dabei!

Neue Produkte. Neuer Genuss.

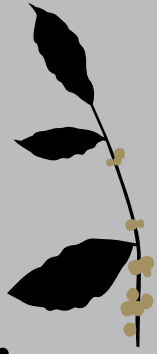
Die Erdbeere niest und der Pfeffer wünscht „Gesundheit“, woraufhin die Erdbeere feststellt, dass sie Gewürze mit Manieren mag. Was hinter diesem Dialog steckt? Ein Trinkgenuss, den Sie so bestimmt noch nicht erlebt haben: **Balance Erdbeere-Pfeffer aus dem Hause Vöslauer** ist die fruchtig-frische Verbindung aus natürlichem Mineralwasser mit ausgesuchten und hochwertigen Aromen, Essenzen von Früchten, Blüten und Kräutern. Dieses Wasser mit Geschmack ist außerdem frei von Konservierungsstoffen und auch für Diabetiker geeignet – kurzum die ideale Alternative zu anderen Light-Getränken!

Schokoladen-Fans aufgepasst: Die **Landliebe Schoko Milch** in der automatengerechten 330ml-Flasche sorgt auch ohne Kühlung für frischen Schokoladengeschmack! Aus haltbarer Milch sorgfältig zubereitet und ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen ist sie ein leichter und idealer Genuss für unterwegs.

Was ist eiskalt, bringt den ultimativen Frische-Kick und schmeckt vollmundig nach Kaffee? Der **JACOBS ICEpresso** mit dem unverwechselbaren Geschmack. In unseren Automaten erwartet er Sie als trinkfertiger Kaffee in einer 250ml-Dose. Eisgekühlt schmeckt er einfach fantastisch, macht Sie munter und ist damit Ihr idealer Begleiter durch den Tag, auf Reisen, von Termin zu Termin, in den Feierabend – einfach immer!

Es knackt und zackt im Automatenregal – der **Milka-Riegel mit ganzen Haselnüssen** ist da! Prall gefüllt mit ganzen Nüssen und umhüllt von zarter Milka-Alpenmilch-Schokolade, kann er aber noch mehr als „nur“ gut schmecken: Er verfügt über einen einzigartigen Verpackungsmechanismus und lässt sich darum auch gut öffnen – zack, einfach ziehen und genießen!





Massimo Cerutti

il Caffè per momenti esclusivi



Massimo Cerutti – Espresso – eine dichte Struktur und ein volles, süßes, samtiges, harmonisches und säurearmes Aroma.

Premium Kaffee - Exklusiv bei

