



MARKEN BOTSCHAFT

Ausgabe 11/2024



INTRO

Liebe Leserin,
Lieber Leser,

in den letzten zwei Jahren und insbesondere im ersten halben Jahr 2024 ist viel passiert. Wir freuen uns, Sie ab sofort wieder regelmäßig auf dem Laufenden zu halten. In unserer aktuellen Ausgabe erzählen wir von den vergangenen Messen und geben Ihnen einen Einblick in die Arbeit mit unseren Mandant:innen.

Viel Freude beim
Lesen
Ihre Isabelle Kilb

acm service GmbH
Lutherstraße 9
D-58507 Lüdenscheid

Tel. +49 (0) 2351 985 18 04
Mail: info@acm.nrw
Web: www.acm.nrw

Seit über 20 Jahren begleiten wir Unternehmen, die ihre Produkte und Dienstleistungen in Hotels, Gaststätten oder Gemeinschaftsverpflegung vermarkten wollen. Spezialisiert haben wir uns auf Markteinführungen und Produktentwicklungen, sowie die Restrukturierung von Vertriebsorganisationen.

Wir konnten Premiumprodukte für die Sternegastronomie etablieren, so z. B. asiatische Messer für die Küche und Tafel- und Serviergeräte. Spannende Projekte im Foodbereich drehten sich beispielhaft um vegane Produkte, die in der Gemeinschaftsverpflegung und Studierendenwerken eingeführt wurden. Für die Systemgastronomie beschafften wir international hochbelastbares Equipment. „Was nützt es dem Gastronomen“ ist immer die Frage, die uns bei unseren Projekten begleitet und unsere Zusammenarbeit sowohl mit der Industrie, wie der Gastronomie prägt.

MESSEN

Das erste Halbjahr 2024 war geprägt von einer Anzahl wichtiger Messen und Branchentreffen, für die Gastronomie und Industrie, sowie für uns ein Marktplatz, an dem sich Angebot und Nachfrage treffen und Ideen entstehen. Aus Ideen werden Produkte. Wir konnten uns mit einigen interessanten Themen beschäftigen, die wir Ihnen gerne vorstellen möchten.

Die **Ambiente** in Frankfurt ist die international wichtigste Konsumgütermesse, entwickelt sich mehr und mehr aber auch zu einem Treffpunkt für unsere Branche. Man spürt das Global Sourcing nicht nur auf dem Messegelände, die ganze Stadt ist von der Ambiente geprägt.

Die Messe Frankfurt bietet der HoReCa-Branche immer mehr eine neue Plattform, sowohl für etablierte Unternehmen wie auch für Startups. Wir konnten zur Ambiente einige Kunden, wie zum Beispiel Victorinox, unterstützen und haben uns über mannigfache Kontakte, insbesondere zu Hotelketten, gefreut.

Direkt nach der Ambiente ist die Messe **Intergastra** in Stuttgart. Intergastra ist regional, Marktplatz für Bayern, Baden-Württemberg, Österreich und

die Schweiz, aber für die Regionen der wichtigste Treffpunkt. Wir konnten mehrere unserer Mandanten erfolgreich begleiten, u. a. den Messestand von Hubl, Hersteller der innovativen Microbrauanlage www.hubl-for-brewers.de. Auf die kommende Intergastra in 2026 freuen wir uns schon jetzt.

Die bedeutendste Messe für Hotellerie und Gastronomie ist nach wie vor die **Internorga** in Hamburg. Die Leitmesse und neben dem HoReCa-Bereich auch Treffpunkt für Konditoreien, Bäckereien und den gesamten Foodservice-Bereich. Ein umfangreiches Rahmenprogramm aus Vorträgen und einer Reihe After-Work-Veranstaltungen begleitet die beinahe wieder restlos ausverkauften Messehallen. Schwerpunktthemen sind sicher Fachkräftemangel in der Küche und im Service, Probleme der Unternehmensrentabilität sowie weiterhin eine Zurückhaltung der Konsumenten. Erfolgreich ist die Gastronomie, die dem Kunden die Alternative zum eigenen Sofa bietet. Genau die Produkte, die den Gastronomen dabei unterstützen, waren in Hamburg gefragt.

ProHeq/WMF – Über Jahrzehnte verkaufte die WMF ihre Produkte im professionellen Bereich direkt an die Hotellerie und Gastronomie. Etwa 50 Außendienstler waren für den persönlichen Kontakt zu den einzelnen Kunden verantwortlich. Vor zwei Jahren entschied man sich, diesen Weg zu verlassen und die Geschäfte über den Gastrofachgroßhandel abzuwickeln. Der Gastrofachgroßhandel zeichnet sich durch einen sehr engen Kontakt, logistische Fähigkeit und Kenntnisse der Kunden aus. So ein Changemanagement (Veränderungsprozess) erfordert Fingerspitzengefühl und Branchenkenntnis. Die acm service GmbH darf diesen Prozess begleiten, und wir stehen der WMF und den Key Account Managern beratend zur Seite. Es ist eine spannende Gelegenheit, diesen Prozess bei einem marktführenden Betrieb unterstützen zu dürfen.



Hubl – Was motiviert den Gast, „in eine Kneipe oder ein Restaurant zu gehen“? Es muss etwas Besonderes geben, ein tolles Erlebnis, eine außergewöhnliche Speise, ein einmaliges Getränk. Im Marketing nennt man das USP – Unique Selling Point. Genau das bietet die Brauanlage von Hubl www.hubl-for-brewers.de dem Gastronomen. Er kann seinen Gästen sein einmaliges Bier bieten, nicht vergleichbar mit dem, was man auch zuhause genießen kann, weder im Geschmack, noch im Preis. Hubl bietet die Technologie, so einfach zu bedienen wie eine Küchenmaschine oder ein Kombidämpfer, und im Ergebnis gelingt sicher. Gemeinsam mit Braupartner www.braupartner.de sind Rezepturen entwickelt worden, die direkt einsetzbar sind. Und interessante Finanzierungsmodelle bieten eine Ertragssteigerung ab dem ersten Tag. Die acm begleitet Hubl seit der Entwicklung der Anlage, ist Partner im Vertrieb und präsent bei wichtigen Messen.

Flügel CSS – Der führende Hersteller professioneller Wetzstähle und hochwertiger gestanzter Klingen mit Sitz in Solingen gehört seit vielen Jahren zu den Mandanten der acm service GmbH. Wir unterstützen das Unternehmen bei Produktentwicklungen und der Gewinnung neuer und Pflege bestehender Kundenbeziehungen.

Flügel CSS wurde 1908 in Solingen, dem Herzen der deutschen Schneidwaren, gegründet, und hat sich von einem kleinen Gravurbetrieb für die regionale Besteckindustrie zu einem international erfolgreichen und gefragten Unternehmen im Schneidwarenbereich entwickelt.

St. Jakobskellerei Schuler & Cie AG Schwyz – Die Älteste Weinkellerei der Schweiz und wohl eines der ältesten Unternehmen der Schweiz überhaupt, möchte den Vertrieb in Deutschland ausbauen. Die acm service GmbH begleitet und unterstützt Schuler auf diesem Weg. Kochschulen, Weinbars und armenische Restaurants zählen zu den ersten Zielgruppen, die acm gemeinsam mit Schuler anspricht.

330 Jahre nach der Gründung durch Johann Jakob Castell zählt die SCHULER St. Jakobs Kellerei zu einem der renommiertesten Weinhäuser in Europa. Zu Schuler gehören u. a. eigene Weingüter in der Schweiz, in Italien und Armenien. So ist die Ansprache insbesondere armenischer Restaurants schlüssig. Das heutige Sortiment umfasst über 500 verschiedene Weine, ca. 100 kommen aus der eigenen Kellerei, weitere 200 aus eigenen Weingütern.

Schuler bietet Kunden, z. B. Gastronomen, eigene Kreationen und Cuvées mit eigener Abfüllung und eigener Etikettierung.

Innovation und Entwicklung haben für Schuler einen hohen Stellenwert, so hatte Jakob Schuler die Idee, die italienische Appassimento – Methode, das Verfahren des Antrocknens, nach Spanien zu bringen und so ist der „Areon“ die erste spanische „Amarone“ den Schuler 2019 lanciert hat. Auch die Governo Methode hat Schuler im eigenen italienischen Weingut wieder eingeführt.

Für die acm ein Projekt, bei dem die Kontakte zur Branche und die langjährige Erfahrung im Telefonmarketing eingesetzt werden.

