

Q NEWS

EDITION NO. 18 APRIL 2025

Die Legende Hans Mandl

Nach 30 Jahren QimiQ in den
wohlverdienten Ruhestand

Hinter den Kulissen bei QimiQ

Was passiert eigentlich bei QimiQ?

Flash News

Frauen- Power bei QimiQ

international QIMIQ & USA

und weitere internationale Kunden

RETAIL

Was tut sich beim
Endverbraucher?

QimiQ Influencer

und warum sie so
wichtig sind!

Contents



04 QimiQ Industrie
Hinter den Kulissen
bei QimiQ.



06 Foodservice
Wo war QimiQ
unterwegs?

Features Topic

18 An Ode to Hans
Verabschiedungen aus aller Welt an die
Legende Hans Mandl

23 Welcome to the Team
Wir begrüßen neue Team Mitglieder



10 QimiQ Export: USA

09

QimiQ International

12

QimiQ Influencer

14

QimiQ Retail

20

QimiQ PR



16 HANS MANDL



22 NEWS



Editor's Note



“Immer am Genuss bleiben”

Die ersten drei Monate dieses Jahres waren für QimiQ erfolgreich. Wir konnten weltweit neue Kunden gewinnen, unsere Sichtbarkeit durch gezielte PR-Maßnahmen steigern und wichtige Projekte realisieren. Besonders freut es uns, dass wir gemeinsam mit SPAR das QimiQ Tiramisu erfolgreich in den Handel bringen konnten – ein Meilenstein für unser Sortiment.

Ebenso bedeutend war der Start unserer QimiQ Vegan Erstproduktion, die wir erfolgreich abgeschlossen haben. Parallel dazu durften wir zwei neue Teammitglieder einschulen, die unser Unternehmen mit frischem Elan und Know-how bereichern.

Diese Ausgabe unseres Magazins gibt Einblicke in unsere internationale Arbeit, zeigt, wie vielseitig QimiQ in der Industrie eingesetzt wird, und stellt Menschen in den Mittelpunkt, die unsere Marke täglich mit Leben füllen. Wir freuen uns auf die kommenden Monate – voller Ideen, Chancen und hoffentlich einer Entspannung im Bereich Supply Chain Management. Danke an alle, die diesen Weg mit uns gehen!

Michele Haindl, Marketing Director, QimiQ





Das Team in der

QimiQ Industrie

Maßgeschneiderte Lösungen für Hersteller und Fastfood-Ketten – das QimiQ Industry Team begleitet Kunden von der Idee bis zum marktreifen Produkt.

Das QimiQ Industry Team ist der verlässliche Partner für Kunden aus der lebensmittelverarbeitenden Industrie – von mittelständischen Herstellern bis hin zu internationalen Fastfood-Ketten. Unsere Kunden wenden sich mit unterschiedlichsten Herausforderungen an uns: sei es bei der Verarbeitung, mit den eingesetzten Rohstoffen oder bei der Optimierung des Endprodukts.

Unsere Stärke liegt darin, gemeinsam mit unseren Partnern praxisnahe Lösungen zu entwickeln. Ob für Tiefkühlprodukte, frische

Anwendungen oder haltbare Rezepturen – QimiQ ist heute in zahlreichen Produkten weltweit enthalten. Dabei begleiten wir unsere Kunden entlang des gesamten Entwicklungsprozesses: von der ersten Idee über die Rezepturentwicklung bis hin zur Markteinführung am Point of Sale oder in der Gastronomie.

Mit tiefem Verständnis für industrielle Anforderungen und einem starken Fokus auf Innovation sorgt das QimiQ Industry Team dafür, dass Ideen Wirklichkeit werden – effizient, verlässlich und immer anwendungsorientiert.



Ofen-stabiles Pizza Topping

Für eine australische Fast-Food-Kette entwickelte das QimiQ Team ein maßgeschneidertes, cremiges Pizza-Topping – mit ganz klaren Anforderungen: Es sollte backstabil sein, beim Erhitzen nicht gerinnen, eine verlängerte Haltbarkeit aufweisen und nach dem Backen eine gleichmäßige, goldbraune Oberfläche bilden. In der QimiQ-Küche wurde intensiv an der optimalen Rezeptur gearbeitet. Dank dem Know-how und der Erfahrung unseres Executive Chef Florian konnte ein Produkt entwickelt werden, das exakt den Vorstellungen des Kunden entspricht. Ein gelungenes Beispiel dafür, wie QimiQ individuelle Lösungen für die Anforderungen moderner Industrieküchen bietet. Wir freuen uns auf einen erfolgreichen Roll-Out in der zweiten Hälfte des Jahres 2025.

LÖSUNGSANBIETER QIMIQ

QimiQ ist mehr als nur eine Zutat – wir sind der Lösungsanbieter für die professionelle Industrieküche. Unsere Produkte helfen dabei, Prozesse zu vereinfachen, Zeit zu sparen und gleichzeitig höchste Qualitätsstandards zu erfüllen. Ob bei der Entwicklung neuer Rezepturen oder der Optimierung bestehender Anwendungen: QimiQ bietet zuverlässige, vielseitige und wirtschaftliche Lösungen für Küchenprofis in allen Bereichen der Lebensmittelproduktion.



Healthy Burger Patty

Für eine Fastfood-Kette in USA

Zeitgleich arbeitete Udo Sieghart in den USA an einem innovativen Burger-Patty für eine amerikanische Fast-Food-Kette – mit dem klaren Ziel, ein hochwertiges und gesundes Produkt zu entwickeln. Der Patty sollte nicht nur ernährungsbewusst sein, sondern auch eine lange Haltbarkeit aufweisen, beim Braten seine Form behalten, gleichmäßig bräunen und dabei besonders stabil sein. Denn in der schnellen Systemgastronomie zählt jedes Detail – und nicht immer steht ausgebildetes Küchenpersonal zur Verfügung. Udo entwickelte eine maßgeschneiderte Lösung, die alle Anforderungen des Kunden erfüllt – ein weiterer Beweis dafür, wie QimiQ den hohen Ansprüchen der Industrie gerecht wird.



**QIMIQ ERMÖGLICHT MEHR
KREATIVITÄT UND QUALITÄT
IN DER LEBENSMITTEL-
PRODUZIERENDEN-
INDUSTRIE**



Pizza Topping

Für eine Fastfood-Kette in Australien



Altersheim Golling

Nebo Waldner und Chef Udo Sieghart waren in Golling unterwegs und stellten im Altersheim die Vorteile von QimiQ vor. Die Produkte werden dort gezielt eingesetzt, da sie auch für Menschen mit Dysphagie geeignet sind. So lassen sich köstliche, nährstoffreiche Speisen in angepasster Konsistenz zaubern – Genuss ohne Kompromisse.

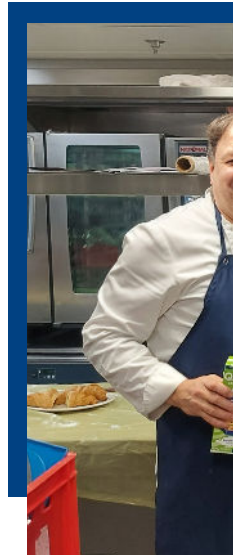


Lindenhof Bad Radkersburg

Felix Nemec war im Lindenhof in Bad Radkersburg unterwegs, um den Mitarbeitern die QimiQ-Produkte näherzubringen. Während das Team begeistert lernte, sorgte ein sehr junger Mitarbeiter für Schmunzeln – er war von den vielen neuen Informationen so entspannt, dass er kurzerhand eingeschlafen ist!

QimiQ Foodservice

“Wer in Großküchen auf gleichbleibend hohe Qualität und Gelingsicherheit setzt, kommt an QimiQ nicht vorbei.”



Gesundheitsresort Donaupark

Christian Haller war in Klosterneuburg unterwegs und konnte ein weiteres Gesundheitszentrum von den praktischen Vorteilen von QimiQ begeistern. Dank natürlicher Zusatzstoffe und niedrigem Fettgehalt ist QimiQ ein echtes Must-have für die Gesundheitsküche. Zudem ermöglicht es dem Küchenteam, Grundmassen vorzubereiten und während der Woche Zeit zu sparen. Für Großküchen bedeutet QimiQ nicht nur eine Erleichterung im Alltag, sondern auch eine effiziente Kosten- und Zeitersparnis.



Sycalla Cruises

Chef Jakob Angerer machte sich auf den Weg nach Linz, um auf der Swiss Crown einen exklusiven QimiQ-Workshop abzuhalten. An Bord erwartete ihn eine hochkarätige Runde: Der Culinary Director und beide Corporate Chefs der Reederei zeigten großes Interesse an den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten von QimiQ.

Seit vielen Jahren setzt die Kreuzfahrtbranche auf QimiQ – und das aus gutem Grund. In der Bordküche zählt jeder Zentimeter, weshalb das platzsparende ambient storage von QimiQ ein unschätzbarer Vorteil ist. Ohne wertvollen Platz im Kühlhaus zu beanspruchen, bleibt mehr Raum für andere frische Zutaten. Doch nicht nur die Lagerung, sondern auch die Effizienz in den Kochprozessen macht QimiQ zur idealen Lösung für den Cruiseline-Bereich. Die schnelle und einfache Verarbeitung spart Zeit, während die gleichbleibend hohe Qualität eine zuverlässige Zubereitung garantiert – essenziell für eine Küche, die täglich eine große Anzahl an Gästen verwöhnen muss.



Transgourmet Bruck an der Mur

Felix Nemec präsentierte im Transgourmet in Bruck an der Mur die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten von QimiQ. Die Kunden waren von den kreativen Kreationen begeistert und überzeugt von der einfachen Handhabung und Qualität der Produkte.



Münchner Verein Versicherung

QimiQ freut sich über die bayernweite Listung bei Navitas! Um den Markteintritt zu unterstützen, organisierte Martin Griesbeck einen erfolgreichen Tiramisu-Push. Das QimiQ Tiramisu überzeugte als hochwertiges, natürliches Produkt.



Rosenheim Tulln

Christian Haller hat gemeinsam mit den Mitarbeitern des Pflege- und Betreuungszentrums Rosenheim gebacken, was das Zeug hält! QimiQ wird dort wegen seines niedrigen Fettgehalts und seiner Eignung für Diabetiker geschätzt.



Astoria Bad Hofgastein

Im Astoria Hotel führte Jakob Angerer einen erfolgreichen Workshop durch. Der neue Head Chef und das F&B-Team waren von den QimiQ-Produkten begeistert und überzeugt von ihrer Vielseitigkeit in der Küche.

QimiQ Foodservice

Regionalleiter Aramark

Chef Florian Schönauer und Ernst Hillers präsentierten am Reemtsma-Standort in Hamburg die Vorzüge von QimiQ an Aramark-Regionalleiter – inklusive Verkostung von Thunfisch-Tramezzini bis Pistazien-Financiers. Das Ergebnis: Begeisterung und direkte Workshop-Anfragen aus den Betrieben!



Kundenseminar Nefen

Ernst Hillers und Chef Florian Schönauer waren bei Großhändler Nefen und Dreidoppel zu Besuch und präsentierten QimiQ-Köstlichkeiten wie Croissant-Füllungen mit QimiQ Whip und Tiramisu – ein gelungenes Beispiel für die Zusammenarbeit mit unserem Partner iSi!



Coolinarik Hallein

Nebo Waldner war in Hallein bei Coolinarik, wo Inhaber Mandy von Snacks bis Desserts alles selbst zaubert. Er ist begeistert von den QimiQ-Produkten, da sie schnelles und unkompliziertes Arbeiten ermöglichen – perfekt für kreative und effiziente Küche!



Seniorenzentrum

Chef Florian leitete einen Workshop im Seniorenzentrum Lassing – bisher kamen nur QimiQ Classic und Vanille zum Einsatz, jetzt erweitern Sahne-Basis und Whip das Sortiment der Küchencrew!

QimiQ International



Kroatien

Felix Nemec begeisterte auf der Biser Mora Messe in Split mit einem gut besuchten QimiQ-Workshop. Die Fachmesse mit rund 10.000 Besuchern aus Gastronomie und Hotellerie bot die ideale Bühne – auch am Stand war das Interesse an unseren Produkten groß.



Hong Kong

Chef Jakob Angerer war in Hong Kong und hielt einen Workshop nach dem anderen ab. Gemeinsam mit Classic Fine Foods präsentierte er QimiQ zuletzt bei A1 Bakery und Nos Bakery – mit großem Interesse und spannenden Einblicken in die Anwendung unserer Produkte.



Dominikanische Republik

In Santo Domingo gibt es seit dem neuen Jahr einen Food Truck der exotische Früchte mit QimiQ Whip serviert.



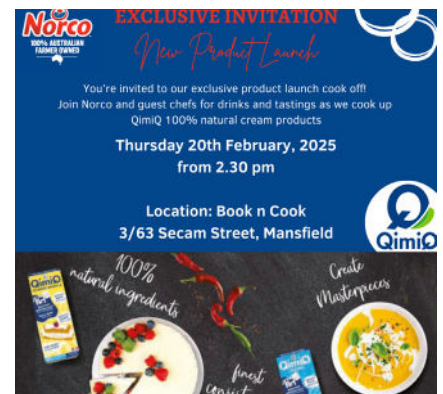
Ungarn

Chef Udo begeisterte die Ireks-Kunden in Ungarn mit kreativen Aufstrichen und himmlischen Gläser-Desserts. Die QimiQ-Vorteile überzeugten – unser Partner vor Ort gab direkt die erste Tiramisu-Bestellung auf!



Japan

Unser Partner SKW präsentierte QimiQ auf der Supermarket Trade Show und der Messe Kuse in Japan. In der Sektion „Premium Imported Foods“ sowie am Kuse-Stand stießen die Produkte auf großes Interesse – auch zwei Restaurantketten zeigten konkretes Interesse.



Australien

TAG Foods hat eine Listung bei Norco erreicht – einer der führenden Molke-eigenossenschaften Australiens mit über 5.000 Kunden. Am 20. Februar wird QimiQ dort ausgewählten Kunden präsentiert – ein wichtiger Schritt für den Ausbau unserer Präsenz in Australien.



QIMI Q IN DEN USA: EINE ERFOLGSGESCHICHTE MIT VISION UND WACHSTUM

Die Partnerschaft zwischen QimiQ und dem US-amerikanischen Unternehmen GFI begann bereits 2007 – zu einer Zeit, als GFI einen Jahresumsatz von 90 Millionen USD verzeichnete. Zwei Jahre später, 2009, wurden die ersten QimiQ-Packungen in den USA verkauft, nachdem eine geeignete Produktionsstätte vor Ort identifiziert und erfolgreich getestet worden war.

GFI erkannte früh das Potenzial von QimiQ als exklusivem Partner in den Vereinigten Staaten. Mit einer klaren Wachstumsstrategie vor Augen sah GFI in QimiQ den idealen Türöffner zu Kunden, die bislang nicht erreichbar waren. Seitdem hat sich eine langjährige und erfolgreiche Partnerschaft entwickelt – heute erwirtschaftet GFI rund 700 Millionen USD Umsatz.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten – von Retail bis Foodservice. Etwa 70 % der Produkte von GFI werden an große Einzelhändler in den USA geliefert, während 30 % in den Foodservice-Bereich gehen. Dabei umfasst das Sortiment sowohl Premium- als auch Standardprodukte aus aller Welt. QimiQ ist mittlerweile in allen Segmenten etabliert, obwohl es nicht im klassischen Supermarktregal zu finden ist. Seit 2016 wird die Produktion in einem von der FDA zugelassenen Werk in Soncino, Italien, durchgeführt.

QimiQ wird vielseitig eingesetzt: Einzelhändler nutzen die Produkte in ihren eigenen Produktionsstätten, etwa für Feinkost- und Bäckereitheken. Hersteller profitieren von vereinfachten Produktionsprozessen und schaffen frische, haltbare oder



Newsletter Fotografie

Im Februar wurden die neuen Rezepte für den Newsletter abfotografiert.

tiefgekühlte Endprodukte für die gesamte Lebensmittelbranche. Im Foodservice-Sektor reicht das Spektrum von lokalen Restaurants über Hotelketten wie Hyatt bis hin zu Cateringunternehmen wie Compass und Krankenhäusern.

Starke Projekte, starke Ergebnisse
Zahlreiche Projekte mit landesweit tätigen Herstellern wurden im Laufe der Partnerschaft erfolgreich umgesetzt. Viele Endprodukte haben ihren Weg ins Supermarktregal gefunden – und zahlreiche Foodservice-Kunden können sich ihren Betrieb heute ohne QimiQ kaum noch vorstellen.

2025 liegt der Fokus auf dem weiteren Ausbau des Foodservice-Vertriebs, um wieder das Vor-Covid-Niveau zu erreichen. Dabei wird ein QimiQ-Koch zwei Wochen pro Monat Kunden in allen Verkaufsregionen von GFI besuchen, die von den jeweiligen Vertriebsteams ausgewählt wurden. Als besonderer Anreiz winkt eine Reise nach Salzburg für die drei besten QimiQ-Vertriebsmitarbeiter und den besten Sales Manager 2025. Durch diese Initiative wird erwartet, dass sich der Absatz im Jahr 2025 verdoppelt – mit weiterem Wachstumspotenzial für 2026.

Kommunikation & Marketing auf Erfolgskurs

Udo Sieghart, der neue QimiQ-Koch für die USA, unterstützt nicht nur vor Ort, sondern auch bei der Erstellung von Newsletter-Inhalten – insbesondere bei der Produktzubereitung für professionelle Fotoshootings. Die Texte und Fotos werden vom Marketingteam von GFI geliefert. Die Newsletter erscheinen monatlich und erreichen eine große Empfängerliste in der gesamten Branche.

Blick in die Zukunft trotz Herausforderungen. Trotz erhobener Importzölle – derzeit 10 %, mit einem Aufschub einer möglichen Erhöhung auf 20 % – bleibt die Produktion außerhalb der USA bestehen. Gleichzeitig werden alternative Produktionsmöglichkeiten geprüft, darunter auch eine Fertigung bei unserem Hersteller in Australien, wo die Zölle ebenfalls bei 10 % bleiben.

QimiQ in den USA ist ein Musterbeispiel dafür, wie strategische Partnerschaften, klare Visionen und operative Exzellenz gemeinsam nachhaltiges Wachstum ermöglichen.



USA Food Market

Der US-amerikanische Lebensmittelmarkt ist der größte der Welt und vereint Supermarkt, Gastronomie und Foodservice zu einem dynamischen System. Rund 70 % der Lebensmittel werden im Einzelhandel konsumiert, während 30 % auf Gastronomie und Großküchen entfallen. Besonders gefragt sind Fertiggerichte, Snacks und pflanzliche Alternativen – begleitet von einem starken Fokus auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Convenience.



Messen

Udo ist auf mehreren GFI Messen in allen USA Bundesstaaten.

QimiQ Influencer

QimiQ Influencer

Kates_Stzle_ und Thomskuechen.block sind seit letztem Jahr QimiQ Influencer



In den letzten Jahren hat sich Influencer-Marketing zu einer der effektivsten und beliebtesten Strategien für Unternehmen entwickelt. Besonders in Zeiten von Social Media, wo Nutzer regelmäßig Inhalte konsumieren und interagieren, ist der Einfluss von Influencern unbestreitbar gewachsen. Doch warum ist diese Form des Marketings so erfolgreich?

Influencer, die über Hunderttausende von Followern auf Plattformen wie Instagram, YouTube oder TikTok verfügen, können durch ihre hohe Reichweite und das Vertrauen, das sie in ihrer Community genießen, eine enorme Wirkung auf die Wahrnehmung von Marken und Produkten haben. Ein entscheidender Vorteil: Influencer sprechen meist eine genau definierte Zielgruppe an. Mode-Influencer haben beispielsweise eine Community, die sich für Fashion-Trends interessiert, während Fitness-Influencer Sportbegeisterte erreichen. Unternehmen können ihre Botschaf-

ten also gezielt platzieren, ohne große Streuverluste befürchten zu müssen.

Bei QimiQ arbeiten wir mittlerweile mit vier Influencern zusammen, die eine beachtliche Reichweite besitzen. Zu den Influencern gehören thomskuechen.block mit 25,7 Tausend Followern, kaltes_style_ mit 150 Tausend Followern, Kuchengeheimnis_ mit 292 Tausend Followern und dalia_elia_kocht mit 229 Tausend Followern. Besonders bemerkenswert war das Schoko-Frucht-Torte Video von Dalia Elia, unserer deutschen Influencerin, bei dem es zahlreiche Kommentare gab, in

denen gefragt wurde, was QimiQ eigentlich ist und wo es erhältlich ist. Dies führte dazu, dass viele potenzielle Neukunden auf das Unternehmen aufmerksam wurden.

Einer der Hauptgründe, warum Influencer-Marketing so effektiv ist, liegt in der Glaubwürdigkeit. Die Follower sehen Influencer oft als Vorbilder oder sogar als Freunde – ihre Produktempfehlungen wirken dadurch viel authentischer als klassische Werbeanzeigen. Im Gegensatz zu passiven Werbeanzeigen, die Nutzer oft übersehen oder ignorieren, lebt Influencer-Marketing von direkter Interaktion. Die Community eines Influencers kommentiert, stellt Fragen und teilt Erfahrungen – eine intensive Art der Markenkommunikation. Ein hohes Engagement wie Likes, Kommentare und Shares, bedeutet, dass die Werbung nicht nur gesehen, sondern aktiv aufgenommen wird.

Doch die Vorteile von Influencer Marketing gehen weit über die bloße Reichweite hinaus. Eine Zusammenarbeit mit Influencern kann dazu führen, dass auch das Unternehmen selbst neue Follower gewinnt. Bei QimiQ hat die Kooperation mit den Influencern bereits dazu geführt, dass über tausend neue Follower auf Instagram gewonnen wurden.

Da Influencer meist über eine loyale und engagierte Community verfügen, weckt das Teilen eines Werbevideos bei ihren Anhängern Interesse an der Marke. Dies führt nicht nur dazu, dass mehr Menschen dem Unternehmen folgen, sondern auch aktiv mit seinen Inhalten interagieren – ein wertvoller Beitrag zur Steigerung der Markenbekanntheit.

Der wahre Erfolg spiegelt sich letztendlich in den Verkaufszahlen wider. Wenn ein Influencer ein Produkt präsentiert, kann dies die Nachfrage spürbar steigern. Durch authentische Empfehlungen und positive Bewertungen gewinnen potenzielle Kunden Vertrauen – oft mit direktem Einfluss auf ihre Kaufentscheidung.

In einer Zeit, in der klassische Werbung oft an Effektivität verliert, bietet Influencer-Marketing eine direkte, authentische und hochinteraktive Möglichkeit, Kunden zu erreichen. Die Kombination aus gezielter Reichweite, hoher Glaubwürdigkeit und starkem Engagement macht es für Unternehmen zu einer unverzichtbaren Marketingstrategie. Wer heute erfolgreich sein will, kommt an Influencern kaum noch vorbei.



Kuchengeheimnis und Dalia Elia kocht, zwei weitere QimiQ Influencer

QimiQ Retail

Kundennähe, die schmeckt – wie QimiQ im klassischen Marketing echten Mehrwert schafft.



Marketing ist weit mehr als Werbung – es ist die Kunst, Nähe zum Kunden aufzubauen und nachhaltig Mehrwert zu schaffen. Gerade im klassischen Marketing ist es entscheidend, präsent zu sein und dort aufzutauchen, wo die Zielgruppe unterwegs ist. Sichtbarkeit allein reicht aber nicht: Wer überzeugen will, muss echten Nutzen bieten. Kunden erwarten Inspiration, Lösungen und Ideen, die ihren Alltag bereichern.



QimiQ setzt genau hier an. Statt reiner Produktplatzierung stehen in Inseraten immer Rezepte im Mittelpunkt – kulinarische Anregungen, die zeigen, wie einfach und kreativ sich QimiQ in der Küche einsetzen lässt. Auch Folder und Kochbücher sind prall gefüllt mit schnellen, alltagstauglichen Gerichten, die Lust aufs Nachkochen machen. So wird jedes Marketingmittel gleichzeitig zu einem nützlichen Werkzeug für Konsument*innen und Profis.

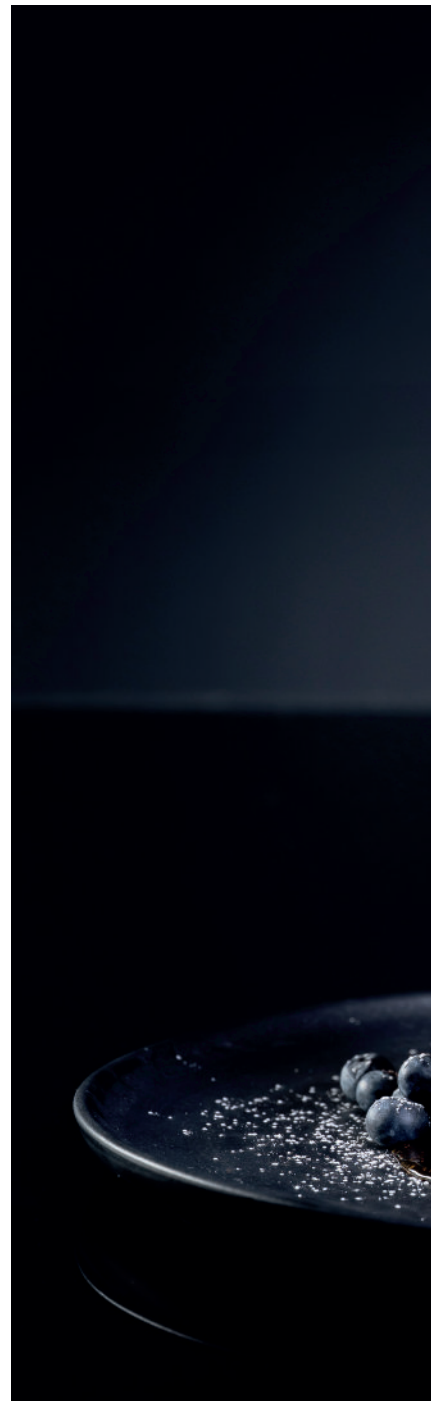


Diese konsequente Ausrichtung auf Kundennähe stärkt nicht nur die Markenbindung, sondern positioniert QimiQ als verlässlichen Partner in der Küche. Wer seine Zielgruppe versteht und echten Mehrwert liefert, bleibt im Gedächtnis – und im Einkaufswagen.

Marketing bedeutet also nicht nur verkaufen, sondern begeistern, begleiten und immer wieder neu inspirieren.

Veganes Kochbuch

Schmackhafte Gerichte wurden von Felix Weinberger in Szene gesetzt.



Vegan Kochbuch

Das neue vegane QimiQ Kochbuch zeigt, wie kreativ und vielseitig pflanzliches Kochen sein kann. Rezeptiert und gekocht vom QimiQ Culinary Team Florian Schönauer und Udo Sieghart, fotografiert von Felix Weinberger mit Assistenz von Melanie, vereint es schnelle Alltagsrezepte und raffinierte Weekend-Gerichte. Ob für die Familie oder Freunde – hier findet jeder etwas zum Nachkochen. Genussvoll, unkompliziert und voller Ideen: veganes Kochen mit QimiQ war noch nie so einfach.



Verkostung the Mall

Bei einer Verkostung in The Mall Vienna konnten Besucher die cremige QimiQ Whip und ein himmlisches Tiramisu mit QimiQ direkt probieren – mit großem Erfolg: Der Andrang war so groß, dass bereits um 16 Uhr alle Portionen vergriffen waren.

Geführt wurde der Verkostungsstand von Christian Haller, Melanie Hallinger und Michele Haindl, die den vielen neugierigen Besucher*innen Rede und Antwort standen.

Verkostungen spielen eine zentrale Rolle im Food-Marketing: Nur wer ein Produkt schmeckt, erlebt dessen Qualität und Besonderheit unmittelbar. Gerade bei innovativen Produkten wie QimiQ ist der Geschmack oft der entscheidende Impuls für den Kauf.

Sweet Potato Pancakes sind bei jedem Bruch der absolute Hit!

Hans Mandl

THE MAN, THE MYTH, THE LEGEND



Ein kulinarisches Erbe und unvergessliche Abenteuer - von Michele Haindl

Es gibt Menschen, die eine Branche nachhaltig prägen – Johann “Hans” Mandl ist zweifellos einer von ihnen. Sein Werdegang liest sich wie ein kulinarisches Märchen: Haubenkoch, Executive Direktor in einem Fünf-Sterne-Hotel, Gründer einer Kochschule für Sterne-Gastronomen und Gründer der QimiQ Handels GmbH. Hans war nicht nur ein Visionär in der Produktentwicklung, sondern auch ein Pionier der modernen Convenience-Küche, ohne dabei seine Wurzeln zu vergessen. Sein unvergleichliches Fachwissen und sein Gespür für Zutaten machten ihn zu einer Koryphäe der Branche.

Schon früh entdeckte Hans seine Leidenschaft für die Natur – sein Vater brachte ihm die Welt der Pflanzen und Tiere näher. Dieses Wissen floss in seine Arbeit ein und bildete die Basis für die Entwicklung der einzigartigen QimiQ-Produkte. Ob am Arlberg oder in Sizilien, ob als Küchenchef oder als Gründer einer der renommiertesten Kochschulen Europas – Hans’ Einfluss auf die Gastronomie ist unermesslich. Er bildete Sterneköche aus, setzte kulinarische Trends und blieb doch immer bodenständig.

Seine kulinarische Kreativität war legendär und zeigte sich in den außergewöhnlichsten Gerichten – vom frittierten Kalb-Beuscherl-Knödel bis hin zu mehrgängigen Gourmet-Menüs, die unvergessliche Genussmomente schufen. Ein besonderes Highlight war das



Eine Koryphäe in der Küche

Unvergessliche Dinners sowie einzigartige Produkte wurden in der Küche entwickelt.



weißst du ja nicht, wie es schmeckt!"
Eine Lektion, die mich bis heute prägt.

Abseits der Küche wurde es mit Hans gerne mal wild. Vom Jetski-Fahren bis zur Ballonfahrt über Gosau – wir haben wirklich alles ausprobiert! Eine meiner schönsten Erinnerungen ist, wie wir gemeinsam durch den Zauberwald in Serfaus fuhren – ich war neun, er ein bisschen älter. Mit Hans gab es keine Grenzen, nur neue Abenteuer, die auf uns warteten.

Sein Abschied aus dem Büro hinterlässt eine Lücke, aber eines ist sicher: Ruhig wird es um ihn nicht werden. Denn auch wenn sich die Kulinarikwelt von Hans als aktiven Produktentwickler verabschieden muss, bleibt er immer einer, den man zu einem neuen Abenteuer überreden kann.

Danke, Hans, für alles – für die gemeinsamen Jahre, für das Wissen, das du mir und so vielen anderen mitgegeben hast, und für die unvergesslichen Erlebnisse. Ich werde dich im Büro sehr vermissen, aber auf unseren nächsten gemeinsamen Ausflug freue ich mich schon jetzt!

Dein Sous-Chef und Patenkind,
Michele



Hans Mandl

Aus einem großen Lachs ein 4-Gang-Menü an einem Mittwochabend zu zaubern – das ist typisch Hans. Aus wenig so viel zu machen, immer kreativ, immer deliziös. Er ist ein wandelndes Lexikon an Zutaten und weiß genau, was jedes Rezept oder Produkt braucht, um richtig gut zu werden.

spektakuläre 6-Gang-Dinner zu für einen 30. Geburtstag – ein wahres Meisterwerk der Aromen und Handwerkskunst. Hans verstand es, Genuss mit Raffinesse zu verbinden und Menschen durch seine Kochkunst zu begeistern.

Doch Hans war weit mehr als nur ein Spitzenkoch und Unternehmer. Für mich, Michele Haindl, war er immer noch etwas ganz anderes: mein Taufpate. Von klein auf war er nicht nur mein kulinarischer Mentor, sondern auch mein Begleiter in unzählige Abenteuer. In der Küche durfte ich als sein kleiner Sous Chef lernen, wie wichtig jede einzelne Zutat ist. "Immer probieren", sagte er, "sonst



Weit seiner Zeit voraus mit einem unglaublichen Wissen an Zutaten und Technologie.

Lieber Hans

Helmut Holzer, ehemalig GFI

It's with great excitement to wish Master Chef Hans a wonderful Retirement!! He has always been a mentor and friend in the Food industry very supportive in my task building the QIMIQ brand in the USA and Carribean!! Always in search of making a difference and helping other Chefs and Pastry Chefs to succeed!! He is always in the forefront when it comes to innovations, his creativity and dedication is unmatched!! Wish you the best of good health and happiness in your well deserved retirement!! Looking forward seeing you in Tirol on my next visit!! Our door is open if your visiting the USA. Thank you for all the support and Friendship over the years!!



Haindl's

Vielen Dank für die vielen gemeinsamen Jahre – sowohl geschäftlich als auch privat! Dein unglaubliches Wissen in der Kulinarik war die Basis unserer Erfolge in der Produktentwicklung. Über 30 Jahre sind wir gemeinsam durch gute wie auch herausfordernde Zeiten gegangen – doch unser Zusammenhalt war stets das Fundament unseres Erfolges. Ich werde die Autofahrt nach Bremen zu Kraft/Jacobs im Jahr 1998 nie vergessen – genauso wenig wie die vielen Flüge in die USA und nach Asien. Du hast fast so viele Kilometer auf der Straße gesammelt wie in der Luft – aber eben nur fast! Wir wünschen dir eine sportliche und entspannte Pension! Bis bald auf dem Rad!

Willi and Heidi, Vital Ernæring

We want to express our heartfelt thanks for everything you have meant to us over the past 20 years. You have been an invaluable resource and a great inspiration to us here in Norway. We have always been impressed by your immense knowledge and, not least, by your enthusiasm and genuine joy in sharing your expertise with others. Willi always speaks of you with great admiration, which we all share. We especially appreciate all the time you have spent together in the kitchen. Inspiring us and our customers through courses and training. Your professionalism and efforts have made a significant difference, and we are deeply grateful to have had you as a loyal supporter throughout all these years. We hope we can stay in touch – you never know when our paths may cross again! We wish you all the best in the future, with new opportunities and perhaps a bit more time to pursue your sporty interests.



Gottfried Koller, Hotel Koller

Meine Freundschaft mit Hans begann schon zu seiner Paco Jet-Zeit – und sie hat sich bis heute gefestigt. Es gibt nicht viele Menschen, mit denen man geschäftlich wie privat eine so lange, ehrliche und vertrauensvolle Verbindung pflegen kann. Was Hans auszeichnet? Sein enormes Fachwissen, sein unermüdlicher Innovationsgeist und sein eiserner Wille, jedes Problem zu lösen – egal zu welcher Uhrzeit. Ein Anruf genügte, und er fand immer einen Weg. Es ist faszinierend zu sehen, mit welcher Energie er sein berufliches wie privates Leben meistert. Nicht immer einfach, aber immer mit einer lösungsorientierten Haltung. Diskussionen ging er nie aus dem Weg, doch wer mit guten Argumenten – und vielleicht einem guten Essen samt passendem Wein – kam, hatte durchaus eine Chance, ihn zu überzeugen. Ja, Hans ist aus einem ganz besonderen Holz geschnitzt. Hartholz.

Troy Hudson, TAG Foods

It has been a privilege to have known Hans for about 18 years. He should be very proud of the legacy he has built with Rudi and Nicola. But more than a successful R&D Chef, Hans is a wonderful man who my family especially my children adore. They often ask when is Hans coming back to Shepparton. I thank Hans for not criticising my poor culinary skills and helping me understand more about culinary applications. A true leader in the field, I don't think he is replaceable. We had some fun times, particularly some language barriers. Hans would often ask me about the snacks in Australia, I thought weird question but I'll answer it. After about 5 or 6 conversations about snacks, I realised Hans with his thick accent was talking about Snakes! We know fondly call snakes in Australia Snacks in honor of Hans. Thanks Hans for all you have done helping us down under. We highly respect you as a culinary and even more as a person. Enjoy your retirement with Hannelore and maybe you will come to Australia as a tourist!



John VanMarkwyk, GFI

As everyone knows Chef Hans is a speed/thrill demon. He always drives too fast. When ever he would be in the States he would complain that I always drove too slow for his liking. Of course he would not tell me directly he speak in German to Helmut and Helmut translates even though he speaks and understands a lot more English than he lets on. The last time he told Helmut I drove too slow I asked him how would he know because as soon as he gets into my car he would fall asleep in the first 2 minutes. He got me back though when he bought that new Audi a few years ago, We were in Salzburg for a QimiQ visit with customers. Chef Hans made a point to make sure he drove me to dinner so he could show off the new car and how fast it would go.



Glenn, TAG Foods

38 years in the kitchen, I achieved some of the biggest awards they have to offer, when I work with Hans I still feel like a first year apprentice. Hans is a true master tradesman one of only about 6 I know, in business he is in the same category as the likes of John Sloanne, in the kitchen Bocus would come a close second to him as a scientist he equals di Vinci. I am not sure we will ever see the likes of Hans again, it is a real loss to the industry having him retire but I totally say he deserves it.

I could go on for hours on his achievements and the stories we have shared however leaving the industry with the Paco Jet and qimiQ are two that spring to mind. I hope I get to spend some time in the coming years with him, catching a fish, eating an oyster, sharing a wine and discussing some of the players our industry has given us. Thank you my friend for all you have given, I will miss you.



Jakob, QimiQ

Ich wünsche dir nur das Beste für deine Pensionierung! Vielen Dank für die vielen gemeinsamen Jahre der Zusammenarbeit bei QimiQ.



Udo, QimiQ

Unten beim Sorger viel es auf, Ein Koch sein Audi und keine Vignette drauf. Jahresvignettenpflicht gilt für mich nicht, Ich bin Hans Mandl und du nicht. Das sah die ASFINAG wohl differenziert, Und hat gleich 3 mal abkassiert.



Florian, QimiQ

Hans, ich werde die Autofahrten mit dir nie vergessen! Während des Office-Umbaus haben wir die Onlineschulungen abgehalten. Damals sollte ich die Schulung mit Edwin für die Dominikanische Republik durchführen. Wir waren in der Fischerhütte bei Zaltech und sind danach noch nach Luxemburg gefahren, da wir am nächsten Tag einen Termin bei Hotschnig hatten. Hans hat die Strecke trotz Straßensperre in 5,5 statt 7 Stunden zurückgelegt und dabei noch gemeint, dass das Auto leider bei 270 km/h nicht mehr weiter beschleunigt. Ich wünsche dir für deine Pension nur das Beste!



© Franz Neumayr

WKS-Präsident KommR Peter Buchmüller, Nicole Winkler, Michele R. Haindl, Rudolf F. Haindl und WKS-Direktor Manfred Pammer (v. l.).



© Uwe Brandl

WKS-Bezirksstellenobfrau Inez Reichl-De Hoogh, Andreas Burbach, Elisabeth Eder und WKS-Präsident KommR Peter Buchmüller (v. l.).

„Salzburger Erfolgsgeschichten“ 2025

Die 2022 von der WKS gestartete Veranstaltungsreihe „Salzburger Erfolgsgeschichten“ wird auch heuer fortgesetzt.

„Salzburg ist in vielerlei Hinsicht eine Erfolgsgeschichte

darauf, dass die Wirtschaft 60% der Sozialleistungen trägt. Besonders stolz sei er, dass Salzburg zu Europas Top-Regionen zählt und im Bundesländervergleich führend ist. „Wir haben vor Wien das höchste BIP pro Kopf, seit drei Jahren die niedrigste Arbeitslosenquote und die höchste

und der Industrie geschätzt“, so Haindl.

Nicole Winkler, Eigentümerin der Pension Schierl in Faistenau, wurde für ihr 25-jähriges Jubiläum ausgezeichnet. Sie gab den Gästen einen Einblick in die Geschichte des Hauses, dessen Wurzeln bis in das Jahr 1900 zurückreichen. Die Pen-

Unter den 60 Geehrten war Einzelunternehmerin Elisabeth Eder, die sich vor zwanzig Jahren als „Weinflüsterin“ selbstständig gemacht hat. Sie bietet Dienstleistungen rund um das Thema Wein wie Weinverkostungen, Mitarbeiterschulungen in der Gastronomie oder Sommelierausbil-

Strategische PR ist ein zentraler Baustein für den Markenauftritt von QimiQ – das zeigen die letzten Monate besonders deutlich. In zahlreichen Fachmagazinen war QimiQ präsent und konnte mit Themen wie 30 Jahre QimiQ, das neue QimiQ Vegan sowie Frauen in Führungspositionen wichtige Impulse setzen und verschiedene Zielgruppen gezielt ansprechen. Dabei gelingt es uns, nicht nur über Produkte zu sprechen, sondern Werte, Innovationen und Geschichten zu transportieren, die unsere Marke lebendig machen.

Auch in Kochmagazinen und auf kulinarischen Online-Plattformen fand QimiQ große Aufmerksamkeit – mit inspirierenden Rezepten, kreativen Anwendungen und praxisnahen Tipps. Diese

gezielte Medienpräsenz stärkt nicht nur die Sichtbarkeit, sondern auch das Vertrauen in unsere Marke. Denn wer regelmäßig in den richtigen Medien erscheint, wird als kompetent, innovativ und relevant wahrgenommen.

Durch kontinuierliche Platzierungen schaffen wir Reichweite, wecken Interesse und vertiefen die Markenbindung. So wird PR zur Bühne für unsere Themen, unsere Produkte – und für die Menschen hinter QimiQ. Sie gibt Einblicke in unsere Arbeit, unsere Haltung und unsere Leidenschaft für die Lebensmittelwelt.

PR ist mehr als Kommunikation – sie ist ein wichtiges Instrument, um die Marke QimiQ strategisch weiterzuentwickeln und langfristig erfolgreich am Markt zu positionieren.



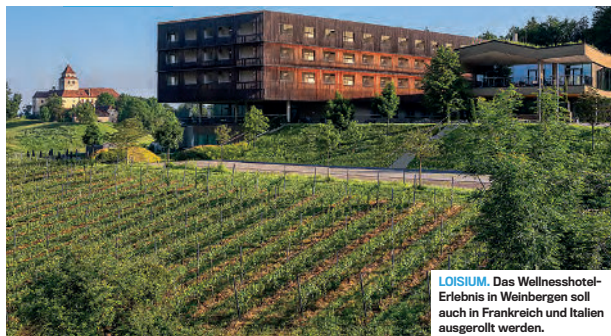
QIMIQ

30 Jahre

QimiQ, kurz für Quick Milk, wurde 1995 in Hof bei Salzburg von Rudolf F. Haindl und Johann Mandl mit der Vision gegründet, ein schnittfestes Sahneprodukt zu entwickeln. 2001 ist die Sahne-Basis erstmals im Lebensmittelhandel unter dem Namen QimiQ erhältlich. Inzwischen bietet das Unternehmen nicht nur zwölf Produkte an, sondern stellt diese auch in fünf Produktionsstandorten in Europa und der Asien-Pazifik-Region für den weltweiten Vertrieb her. Die Sahne-Basis-Produkte sind vor allem in heißen Ländern mit hohem Touristenaufkommen in der Gastronomie stark und verzeichnen das größte Wachstum in Asien, heißt es vom Unternehmen. Ein weiterer strategischer Schritt besteht in der Steigerung des Exportanteils, der derzeit bei 35 Prozent liegt und bereits 37 Länder umfasst.

Jetzt geht der heimische Hersteller einen besonders innovativen Schritt und erweitert erstmals sein Portfolio um ein veganes Produkt: QimiQ Vegan, eine auf Kokos basierende Sahne-Alternative, die sowohl zum Aufschlagen als auch zum Kochen verwendet werden kann, ergänzt ab Frühsommer das Sortiment. **ghz**

*Quelle: Coldiretti; © NÖM



LOISUM. Das Wellnesshotel-Erlebnis in Weinbergen soll auch in Frankreich und Italien ausgerollt werden.



NEOH. Frisches Wachstumskapital holt sich der Riegelhersteller für B2B-Ausbau und Expansion.



BIOGENA. Der Salzburger Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln wächst stark - und finanziert sich breit.

Neuer Hebel für Wachstum

Die Wiener Finanzierungsgesellschaft **TAUROS CAPITAL** stärkt KMU und Scale-ups in der D-A-CH-Region mit einem zweiten 30-Millionen-Euro-Fonds - ohne Abgabe von Gesellschaftsanteilen.

Manuel Zeller hat eine ehrgeizige Vision: eine Welt ohne Zucker, wie wir ihn kennen. Mit seinem 2016 in Wien mitgegründeten Start-up Neoh hat er eine einzigartige Formel entwickelt, die zwar bei Zucker schmeckt, den Blutzuckerspiegel aber kaum beeinflusst. Auf dieser Basis produziert das Scale-up Schokoriegel und andere Süß-

CEO von Neoh. Neben klassischen Bankkrediten setzt das Unternehmen auf Venture Capital - die letzte Runde gab es 2023 in mittlerer siebenstelliger Millionenhöhe -, Direktbeteiligungen von Testimonials wie Tennisspieler Dominic Thiem und eine in Österreich noch relativ neue Finanzierungsform: umsatzbasierte Finanzierung (Revenue-Based Financing).

Frankreich und Italien vorantreibt, den alternativen Wiener Mobilfunkanbieter spusu, den Salzburger Hersteller von Sahneersatz QimiQ und eben Neoh.

„Wir haben in den vergangenen Jahren neben etablierten KMU auch viele Anfragen von Scale-ups bekommen, die angesichts der herausfordernden Marktlage und sinkender Bewertungen nach Alternativen zum Venture Capital suchten. Mittlerweile haben wir rund zehn Scale-ups beim Wachstum unterstützt“, sagt Werner Edlinger, Co-Geschäftsführer von Taurus Capital mit Sitz in Wien. Das Unternehmen, das von Erste Group, Wiener Städtische Versicherung und mehreren Stiftungen finanziert wird, hat sein Büro am Erste Campus in Wien - strategisch günstig in Bahnhofsnähe und

umtriebige Chorleiter

Eine köstliche, verführerische Weincreme-Torte kreierte Sorbentien Rosi Horvath für den Donnerskirchner St. Martin Chor, bei dem sie seit vielen Jahren selbst singt. Bei einer fröhlichen Nachmittagsjause, bei der die Delikatesse im Mittelpunkt stand, erzählte Rosi von ihrer süßen Schöpfung und der Chorleiterin Alt-Hippie Franz Pumpler, aus seinem aufregenden Leben.

NINA MAYER

DONNERSKIRCHEN Einen Kirchenchor gab es in Donnerskirchen schon seit vielen Jahren. Der St. Martinus Chor selbst wurde im Jahr 1980 gegründet. Seit September ist er ein reiner Frauenchor, lediglich der Chorleiter Franz Pumpler gehört dem männlichen Geschlecht an. Als Rock-Profi-Musiker der coolen 70er-, 80er- und 90er-Jahre hat dieser aber seine hübschen, burgenländischen Sängerinnen gut im Griff und führt sie zu wahren Höchstleistungen.

Lachend erzählt er: „Ich war ein guter Flirter von der Bühne herunter!“ Das kann man sich lebendig vorstellen, wenn man dem inspirierenden Musikus mit den langen Haaren, die zu einem Zopf gebunden sind, zuhört. 2018 hat er den Chor übernommen. Für ein Jahr sollte es sein, das war die Voraussetzung, denn mit geregelten Abläufen und strikten Verpflichtungen hat es der Spitzclub nicht. Natürlich kam es anders. Die Damen eroberten sein Herz und er blieb.

Dem Himmel so nah

Davon erzählt er, während die Anwesenden den ersten Bissen der Weincreme-Torte kosten und vor Verückung selig lächelnd dahinschmelzen. Sonja Ackermann, die Obfrau des Chors, Chorleiter Franz Pump-



▲ Torten-Prinzessin Rosi Horvath bezauberte mit ihrer Kreation die Franz Pumpler und die Obfrau des Chors Sonja Ackermann. Nina Mayer

ler und BVZ-Lady Nina Mayer sind hellauf begeistert.

Rosi Horvath ist mit ihrem sonnigen Wesen nicht nur bezaubernd sympathisch, sie ist auch eine Backkünstlerin. Die besondere Kreation einer Weincreme-Torte ließ sie sich im vergangenen Jahr einfallen, um beim Chor-Verkaufsstand am Donnerskirchner Weinkirtag etwas Besonderes anbieten zu können.

Der fluffige gelbe Biskuitteig könnte zarter nicht sein, die Mascarponecreme entrückt durch eine tropische Maracuja-Note. Halbierte Weintrauben lassen keinen Moment daran zweifeln, dass eine Burgenländerin die Schöpferin dieser Delikatesse ist. Optisch rötet das rote Topping, das in Bordeaux glänzend säuerlich-pikant das An der Außenseite sich knusprige Mandeln an das Schlagobers. Der Clou: ein grobschlüssiger, gestaltet Weintrauben, der von Melodien erzählt und blättchen mit ebendieser Torte nicht sein schen auch nicht.

Burgenländischer erobert Europa

Diesem Genuss sich hingebend, hängen

niQ News

“SO WIRD PR ZUR BÜHNE FÜR UNSERE THEMEN, UNSERE PRODUKTE - UND FÜR DIE MENSCHEN HINTER QIMI Q.

„Innovation, Genuss, Effizienz!“

Wir leben in einer Zeit, in der Convenience und To-Go zur Normalität geworden sind. Als Lebensmittelhersteller entwickeln wir Produkte, die leichten Genuss und effiziente Verarbeitung ermöglichen. Mit unseren patentierten QimiQ Produkten bieten wir vielseitige Lösungen für Gastronomie, Lebensmittelindustrie und die Küche zu Hause. Sie sind gelingsicher, fettreduziert und



Familie Haindl/Mandl
QimiQ

wir an QimiQ Vegan - einer pflanzlichen Alternative mit denselben Eigenschaften. In unserem HQ in Hof bei Salzburg empfangen wir Gäste aus über 37 Exportländern und entwickeln gemeinsam

VISIONÄR

Vor 30 Jahren gelang es Rudolf F. Haindl und Hubert Koch, Johann Mandl, ihre Vision eines schnittfesteren Sahneproduktes in die Tat umzusetzen - und so feiert „QimiQ“ (kurz für: Quick Milk) heute runden Geburtstag. Heute steht die Marke freilich für eine ganze Range an innovativen Sahneprodukten, die an fünf Produktionsstandorten in Europa und der Asien-Pazifik-Region für den weltweiten Vertrieb hergestellt werden. Rudolf F. Haindl führt das Unternehmen bis heute - gemeinsam mit seiner Tochter Michèle R. Haindl, die sich als Marketing-Managerin einbringt, und seiner Frau Nicole „Ni“ Haindl, Head of Inter-

national Sales. „Ich freue mich, das Familienunternehmen in der zweiten Generation zu unterstützen. Obwohl wir uns als Marke international etablieren konnten, bleibt unser Familiencharakter erhalten. Viele unserer großartigen Partner sind inzwischen zu Freunden geworden“, so Michèle R. Haindl. Rechtzeitig zum Jubiläum zeigt das Unternehmen einwismehr seinen Innovationsgeist auf und präsentiert mit „QimiQ Vegan“ eine auf Kokos basierende pflanzliche Alternative zum Aufschlagen sowie fürs Kochen.

Wussten Sie schon?
„QimiQ“ ist eine Abkürzung für Quick Milk.
Und es steht aber auch für veganes.



QimiQ

Flash News

Bei QimiQ hat sich in den ersten drei Monaten von 2025 viel getan! Wir haben in Deutschland sowie in der Geschäftsführung Zuwachs bekommen!



Mehr Frauenpower in der Geschäftsführung

Bei QimiQ gibt es spannende Neuigkeiten auf Führungsebene: Nicola J. Haindl wurde zur Geschäftsführerin ernannt und leitet das Unternehmen nun gemeinsam mit Rudolf F. Haindl. In ihrer neuen Rolle wird sie weiterhin den Bereich Internationaler Export verantworten – ein Bereich, in dem sie QimiQ bereits erfolgreich weltweit positioniert hat.

Unternehmen setzt gezielt auf Chancengleichheit und weibliche Führungsqualität. „Zu Beginn meiner Karriere war es eine Herausforderung, als ernsthafte Entscheidungsträgerin wahrgenommen zu werden. Es hat lange gedauert, bis man uns Frauen auf Augenhöhe begegnet ist“, erklärt Nicola Haindl.

Darüber hinaus wurden Lieselotte Fink und Michele R. Haindl zu Prokuristinnen bestellt – ein klares Zeichen für das Vertrauen in weibliche Kompetenz und Führungsstärke.

Mit diesen Personalentscheidungen bekräftigt QimiQ sein Engagement, Frauen in der Wirtschaft eine starke Stimme zu geben und ihre Karrieren aktiv zu fördern. Ein wichtiger Schritt – nicht nur für das Unternehmen, sondern auch als Impuls für eine moderne, diverse und zukunftsorientierte Unternehmensführung.

QimiQ gilt seit Jahren als Vorreiter in der Förderung von Frauen im Berufsleben. Das





Die ersten Wochen bei QimiQ sind geprägt von Produktschulungen in der Küche!

Willkommen in der QimiQ Familie

Das QimiQ Team freut sich über Verstärkung im deutschen Verkaufs-Team: Arno Michaelis übernimmt die Position des Vertriebsleiters, während Jürgen Dravnieks künftig den wichtigen Bereich Bayern betreuen wird.

Der deutsche Markt spielt für QimiQ eine zentrale Rolle – insbesondere Großküchen in der Autoindustrie bieten großes Potenzial. Mit dem Zuwachs im Team erhofft sich QimiQ weiteres Wachstum und eine stärkere Präsenz direkt beim Kunden.

Beide Neuzugänge wurden im QimiQ Head Quarter intensiv vom Culinary Team geschult und mit den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der QimiQ Produkte vertraut gemacht.

Jetzt sind sie bereit, ihr Wissen weiterzugeben und Kund*innen in Deutschland persönlich zu betreuen, zu beraten und für QimiQ zu begeistern.

“ FÜHRUNG HAT NICHTS MIT GESCHLECHT ZU TUN, SONDERN MIT KOMPETENZ UND ENGAGEMENT! ”

Um näher am Kunden zu sein und den deutschen Markt weiter auszubauen, hat QimiQ sein Verkaufs-Team in Deutschland verstärkt.



30 JAHRE

QimiQ

Lettlweg 5, 5322 Hof bei Salzburg, Austria
Email hello@QimiQ.com Website www.QimiQ.com