Ausgabe 13

Nov/Dez 2022

Medieninhaber

_

QimiQ Handels GmbH

QIMIQ NEWS

Das sahnige Unternehmensmagazin



Kunde des Monats

*any.act - Catering neu definiert





Podbrany und Keller-,

heißen die zwei Herren, die seit Jahren fixer Bestandteil der Wiener Gastronomieszene sind und den Begriff Catering neu definiert haben. Gerhard Podbrany und Philip Keller, arbeiten dabei stets im Hintergrund und lassen lieber die Events und mehr als zufriedene Gäste für sich sprechen. Individualität, frische Produkte und guter Geschmack sind die kulinarischen Eckpfeiler von *any.act-Catering. Ob warmes oder kaltes Buffet, gesetztes Essen oder Fingerfood, ob gediegen oder exzentrisch, Dinner for Two oder für 2000 Gäste, für Podbrany und Keller stehen dabei immer Qualität und Topprodukte im Vordergrund. Deshalb gehören auch unsere QimiQ Produkte zum fixen Bestandteil ihrer Küche. Wer

verstehen möchte, wie Catering richtig perfekt funktioniert, muss sich unbedingt diesen Vorzeigebetrieb ansehen. Mit dem legendären Schutzhaus am Schafberg, dem Haus der Ingenieure, dem COOK Café & Bistro und dem HDI Business verfügen sie über eigene legendäre Eventlocations und können bei Bedarf auf so zauberhafte Orte wie die Spanische Hofreitschule, das Palais Eschenbach oder auf das Haus des Meeres zurückgreifen.

Gerhard Podbrany und Philip Keller sind zwei Ausnahmekönner der Branche und Vorreiter, was Qualitätsmanagement in Küche und Service betrifft. Wir von QimiQ freuen uns sehr, dass dieses Unternehmen zu unseren Kunden zählt und wünschen ihnen für die Zukunft weiterhin Tausende Events und glückliche Gäste, die sich vom *any.act-Catering kulinarisch auf höchstem Standard verwöhnen lassen.

<---- 003

Gastronomie



QimiQ.

www.QimiQ.com

Lutzmannsburg: Thermenhotel All in Red



"Es war so toll, wirklich ein Traum für Groß und Klein. Super freundliches Personal und so leckeres Essen. Das Hotel können wir nur jedem empfehlen", schreibt die Urlauberin Stefanie auf der Bewertungsplattform Holidaycheck über den Betrieb. Inhaber Thomas Angerer hat alles richtig gemacht und führt seinen Betrieb mit großer Leidenschaft und einem extrem motivierten

Team. In der Küche wird natürlich mit unseren Produkten gekocht. Zudem zeigt Thomas Angerer, dass Kooperation in der Gastronomie durchaus Sinn macht. Mit seinem "Konkurrenten" Günter Kurz vom Sporthotel Kurz, ebenfalls ein sehr guter QimiQ Kunde, hat er die Gastronomie auf Burg Lockenhaus übernommen. Wir meinen: Es braucht mehr so mutige Unternehmer wie Thomas Angerer.





Bachwirt in Knittelfeld

Die legendäre Wirtsfamilie Hölzl führt das Traditionsgasthaus Bachwirt in Knittelfeld. Authentisch, ehrlich, echt – mit QimiQ Classic in der Küche.



Hotel Schleglberg

Monika Wolfsteiner kocht in der Küche vom Seminarhotel Schleglberg. mit unseren Produkten QimiQ Classic und QimiQ Classic Vanille.



Stadtwirt Oberwart

Im Stadtwirt in Oberwart kocht Raimund Schmidinger burgenländische Schmankerln auf. QimiQ darf dabei nicht fehlen.

Industrie



Test- und Experimentierphase für QimiQ Vegan voll angelaufen

"Natürlich haben wir uns auch den Mitbewerb angesehen, was sie gut oder weniger gut machen. Letztendlich ist es aber so, dass wir bei QimiQ Vegan wieder unseren eigenen Weg gehen, denn unsere veganen Produkte sollen natürlich auch die DNA von QimiQ enthalten, also Adjektive wie schnell, einfach und gelingsicher müssen sich



in den QimiQ Vegan Produkten wiederfinden", so Hans Mandl, Chef der Entwicklungsabteilung. Momentan arbeitet die QimiQ R&D an Mustern mit unterschiedlichen Inhaltsstoffen. Dabei geht es in um Konsistenz, Geschmackssensorik und wie sich diese Muster in der Weiterverarbeitung in Rezepturen





Refiller Desserts

Das Refill-Dessert-Sortiment von QimiQ bietet dem Kunden einen entscheidenden Vorteil: Er kann seine Dessertgläser immer aufs Neue verwenden. Dabei werden die QimiQ Desserts gefroren in ein Glas gesetzt und dann nur mehr aufgetaut.



QimiQ Backwaren

Als der heimische Spezialist für besonders cremige pikante und süße Füllungen im Bäckereigewerbe entwickeln wir Snacks to go für die Backboxen und das Tiefkühlregal von Handelsketten. Zudem eigenen sich unsere Snacks to go auch hervorragend für Shops im Deli-Bereich, seien es nun Tankstellen oder Kioske.

Industrie

FLEISCHHAUEREI HOFMANN

Die bekannte Weinviertler Fleischhauerei Hofmann, die mit ihren Produkten auch



Billa beliefert, verwendet QimiQ bei der Endfertigung von ihren Erzeugnissen.

RESCH & FRISCH

Resch & Frisch, der Backund Teigwarenspezialist aus dem oberösterreichischen Gunskirchen, setzt unsere QimiQ Produkte für verschiedene Füllungen ein.

KARNERTA

Der Kärntner Wurst-, Fleischund Teigwarenspezialist KARNERTA setzt in der Weiterverarbeitung auf die Produkte von QimiQ.



SAPS KRAUTSPEZIALITÄTEN

Einer unserer Industriepartner ist der burgenländische Krautspezialist SAPS. Geführt wird das Unternehmen von der Familie Schweighofer in Hornstein. SAPS beliefert u. a. die Wiener Gastronomie mit seinen Fertigsalaten. Für die cremigen Salatdressings wird in erster Linie unser Paradeprodukt QimiQ Classic verwendet.





Premium-Tiefkühl-Convenience von QimiQ

Wir von der QimiQ Handels GmbH sind in Österreich wohl die erste Adresse, wenn es um tiefgekühlte Dessertspezialitäten geht. Optimale Frische, beste Qualität und maximale Flexibilität in Rezeptur, Form und Größe zeichnen unsere Tiefkühl-

Convenience-Produkte aus. Ob Kuchen, Torten, Petits Fours oder Desserts im Glas, unter der Leitung von Hans Mandl entwickelt unsere R&D-Abteilung Premium-Tiefkühl-Convenience für die Gastronomie und den Handel.



Riebeltiramisu

Riebel-Zubereitung (am Vortag):

- 1) Milch und Butter mit einer Prise Salz in einem Topf aufkochen.
- 2) Riebelgrieß mit dem Schneebesen einrühren. Vom Herd nehmen und am besten über Nacht auskühlen lassen.
- 3) Nun ein wenig Butter in die Pfanne geben und den Riebel bei mittlerer Hitze unter ständigem Stochern und Rühren anrösten.
- 4) Auf Wunsch am Schluss etwas Zucker dazugeben, nochmals drei Minuten mitrösten (karamellisieren) und wieder auskühlen lassen.

Creme-Zubereitung:

1) QimiQ glatt rühren, anschließend mit Mascarpone, Staubzucker, einem Schuss

- Limettensirup, sowie dem Saft und den Zesten einer Limette verrühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben.
- 2) Nun die Creme abwechselnd mit dem Riebel Schicht für Schicht in Gläser füllen, verschließen und mindestens zwei Stunden kühl stellen.
- 3) Vor dem Servieren mit Backkakao bestreuen.

Tipp:

Die Limette weglassen. Den Riebel in einem Espresso mit einem Schuss Rum tränken. Ziehen lassen, bis der Riebel die ganz Flüssigkeit aufgesogen hat, und dann mit der Creme zu einem Riebeltiramisu in die Gläser schichten!



HoReCa

Martin Berthold | Wirtshaus am See **Bregenz**

eine kulinarische Institution. fixer Das Lokal liegt direkt am Küche.

Martin Berthold ist mit Bodensee an der Bregenzer seinem Wirtshaus am See Seepromenade. QimiQ ist Bestandteil seiner



Zutaten für das Riebeltiramisu:

- 125 ml Milch
- 15 g Butter
- 1 Prise Salz
- 110 g Vorarlberger Riebelgrieß
- 125 g QimiQ
- 250 g Mascarpone
- 3 El Staubzucker
- 1 Schuss Limettensirup
- 1 Limette
- 125 ml Sahne
- Backkakao zum Bestreuen





Rezept des Monats: KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE

Silvana Mandl ist Hortpädagogin in Klagenfurt und betreibt den bezaubernden Blog kitchenstories-woerthersee.at

Zutaten für 8 Gläser:

250 g QimiQ Sahne-Basis, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 kg Kartoffeln, 2 Liter Gemüsebrühe, 500 g Faschiertes, 2 EL Öl, 3 TL Paprikapulver, Salz &und Pfeffer, 2 Laugenstangerln, 2 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Zwiebel schälen und würfeln.
- 2) Den Lauch abspülen und den weißen Teil der Lauchstange in Ringe schneiden. Der grüne Teil wird in dünne Streifen geschnitten und beiseite gestellt.



- 3) Kartoffeln schälen und in 2 cm große Stücke schneiden.
- 4) 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten.
- 5) Nach ca. 1 Minute die Kartoffelstückchen und die Lauchringe in den Topf geben und kurz anschwitzen.
- 6) Das Gemüse mit der Brühe aufgießen und für 20 Minuten köcheln lassen.
- 7) Faschiertes in einer Pfanne scharf anbraten und die grünen Lauchstreifen hinzufügen.

- 8) Nach ca. 3 bis 4 Minuten alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
- Laugenstangerln in kleine Würfel schneiden und mit Butter in einer weiteren kleinen Pfanne zu Croûtons anbraten.
- 10) Nach der Kochzeit die Suppe pürieren, abschmecken und mit QimiQ verfeinern.

Nun kann die Kartoffel-Lauch-Suppe angerichtet und mit der Faschierten-Lauch-Mischung sowie den Laugencroûtons getoppt werden.



UNIGruppe: Ausbau der digitalen Nahversorgung

Die UNIBox ist ein Lebensmittelgeschäft ohne Mitarbeiter. Der Einlass in den Shop erfolgt via App oder mit der in der App hinterlegten PAYBACK-Karte. Die Geschäftsgrößen sind zw. 36 m² und 80 m². Die UNIGruppe ragiert damit auf die Problematik, dass viele Gemeinden ohne Nahversorger sind.

MIT QIMIQ VEGAN ZUM ERFOLG



DER VEGAN-TREND ALS INVESTMENT-CHANCE

und in einen aussichtsreichen Wachstumsmarkt. Eine wachsende kaufkräftige Zielgruppe hat immer mehr Appetit auf Vegan. Mit **QimiQ Vegan** treffen wir den Puls der Zeit und bringen eine Innovation mit nachhaltiger Wertschöpfung auf den Markt. Nutzen Sie jetzt Ihre Investmentchance und lassen Sie uns gemeinsam wachsen.

www.qimiq.com/investment

Gesetzlicher Warnhirweis: Der Erwerb dieses Finanzinstruments ist mit erheblichen Risil verbunden und kann zum vollständigen Verfust des eingesetzten Vermögens führen. Es handelt sich bei diesem Finanzinstrument um kein Sparprodukt und die Anlage ist durch keine Sicherheit geschützt. Das öffentliche Angebot dieses Finanzinstruments richtet sich ausschließlich an Anleger mit Sitz oder Wohnsitz in Österreich.





www.QimiQ.com

Thermogemixt mit Foodbloggerin Carina

Neben unseren Workshops für die Bereiche Gastronomie und Industrie, veranstalten wir auch Workshops und Kochkurse im Bereich Home Market. Dieses Mal wurde themogemixt was das Zeugt hielt. Dazu eingeladen haben wir auch die bekannte Mondseer Foodbloggerin, Fitness- und Ernährungsberaterin Carina Unterholter. Im Netz findet man sie unter carinakocht.at.





LEH: QimiQ Produktoffensive 2023

Wir haben das QimiQ Kernsortiment überarbeitet, um neue Zielgruppen anzusprechen und damit im kommenden Jahr die Wertschöpfung zu steigern. "Neben dem QimiQ Tiramisu werden wir auch in den Markt der milchalternativen Lebensmittel einsteigen und

mit der QimiQ Vegan Range neue, spannende Produkte für die junge Generation auf den Markt bringen", so Michele Haindl, QimiQ Marketing Managerin.

Sowohl das QimiQ Tiramisu als auch die veganen QimiQ Produkte tragen im Herzen die QimiQ DNA.

Marketing

Mopro: Traditionsmarken werden herausgefordert



weißen Linie, yFood oder Soylent bei Mahlzeitersatz oder Simply V oder Violife in der gelben Linie." Wer heutzutage nicht die Bereitschaft hat, das eigene Geschäft zu kannibalisieren, wenn sich neue Optionen ergeben, läuft Gefahr, von anderen vom Markt verdrängt zu werden. Der Spruch "Old way won't open new doors", gilt nach wie vor. Die Venture-Capital-Investitionen in Mopro-Alternativen – wie z. B. Perfect Day, Turtle Tree oder Remilk – erreichten 2021 ein Allzeithoch. Es scheint, als wären die Märkte für Wagniskapital im Jahre 2021 final von den Zukunftsaussichten in den Bereichen pflanzlicher

Die Tiroler wollen ihre Tirol Milch, die Kärntner ihren Drautaler Käse und die Steirer das Joghurt von der OM. Die Marken der führenden Milchverarbeiter sind in den Köpfen der Verbraucher fest etabliert.

Bekanntheit, Sympathie und ubiquitäre Verfügbarkeit zahlen traditionell auf das mächtige Markenkapital der Mopro-"Die Stärke der Marken ein. Traditionsmarken bei der Generation Y, der Generation X und bei den Babyboomern ist zugleich aber auch ihre potentielle Schwäche", meint Dr. Stefan Kemp, Konsumgüter & Handel bei der Unternehmensberatung Dr. Wieselhuber & Partner. "Denn bei der Generation Z und zukünftig bei Generation Alpha dominieren eher Marken aus digitalen und Start-up-Umfeldern, wie Oatly oder Vly in der

Rudolf F. Haindl:

"Die Veränderung im Mopro-Regal ist spannend mitzuverfolgen. Eine Herausforderung, der sich die Produzenten stellen müssen. Mit unserem einzigartigen Markenkern haben wir die entsprechenden Antworten parat. QimiQ wird dem Strukturwandel umsetzungsstark mit einer Reihe von neuen Produktoffensiven entgegentreten und so die Zukunft im Kühlregal aktiv mitgestalten."





Milch, zellbasierter Milchalternativund Formen zukünftiger Nahrung überzeugt worden. Die Investitionshöhe umfasst in etwa 6 Mrd. USD, das sind ca. 15 % aller Foodtech-Deals. Investoren antizipieren die veränderten Konsumentenpräferenzen von morgen und übermorgen. Die Kombination Wagniskapitalflüssen von und neuen Werthaltungen ergibt ein neues Konsumverhalten und damit eine logische Weiterentwicklung der Warengruppen im Bereich Mopro. Für QimiQ bedeuten diese Veränderungen eine Herausforderung, die schon seit hingearbeitet wird. "Wir verfolgen die Entwicklungen im Markt und bei den Konsumenten schon seit geraumer Zeit. Wir sehen auch, dass die großen Mopro Brands bis dato keine nennenswerte Stellung im Segment pflanzlicher Sahneersatzprodukte haben. Deshalb werden wir, als erster Mopro-Markenbrand, im Jahr 2023 mit einer veganen Sahnealternative auf den Markt gehen. Damit erschließen wir uns eine neue, junge Zielgruppe", so Rudolf F. Haindl, CEO QimiQ. Amazon, so wie es jetzt besteht, wird es in zehn Jahren nicht mehr geben. Die Plattform wird sich komplett verändern. Das liegt auch daran, dass das Web 2.0 in den nächsten Jahren Geschichte sein wird. Die digitale Wertschöpfung wird sich immer mehr in Richtung Social Commerce verlagern. Web 3.0 mit Blockchains und Metaverse sind nicht mehr nur Schlagwörter. Auch wir von QimiQ befassen uns bereits jetzt mit diesen Veränderungen.

"Für uns wird das eine große Chance sein. Aufgrund des Markenkerns von QimiQ und den damit verbunden Lösungsansätzen beim Kochen und Backen stellen wir jetzt schon sicher, dass QimiQ auch im Metaverse authentisch auftreten wird und die Menschen sich in unseren Räumen sicher und wertgeschätzt fühlen. Von Kochkursen bis hin zu Besuchen unserer Produzenten wird vieles möglich sein", so Michele Haindl von OimiO.



Interview



Auf einen Kaffee mit Michele Haindl

Mit Michele Haindl arbeitet bereits die zweite Generation erfolgreich im Unternehmen mit. Gegründet wurde QimiQ von ihren Eltern Nicola und Rudolf F. Haindl zusammen mit ihrem Patenonkel Hans Mandl. Als Marketing Managerin von QimiQ kümmert sich Michele Haindl strategisch um die Marke. Zudem verantwortet Sie als CSO (Chief Social Officer) den gesamten Online- und Social-Media-Auftritt.

Warum habt ihr euch entschieden, ein veganes QimiQ zu entwickeln?

MH: Wir befassen uns mit dem Thema eigentlich schon seit Jahren. Wir haben sogar ein Patent darauf. Pflanzliche Milchalternativen gibt es ja schon lange am Markt. Aber die Nachfrage war nicht gegeben. In den letzten Jahren hat sich der Markt gedreht. Wir bekamen immer mehr Anfragen von Endverbrauchern, aus Gastronomie und Industrie, ob wir nicht eine vegane Alternative zu unseren Sahneprodukten entwickeln könnten. Dabei werden wir die DNA von QimiQ – also einzigartige Lösungen bei der Zubereitung von

Speisen, Gelingsicherheit, etc. – natürlich auch auf unsere veganen Produkte übertragen.

Welche Produkte bietet QimiQ derzeit an?

MH: Aktuell bieten wir unter der Marke QimiQ sieben verschiedene, natürliche Sahneprodukte zum Kochen und Backen an. Eines davon ist bereits ovo-lacto-vegetarisch.

Welche Zielgruppe soll mit QimiQ Vegan angesprochen werden?

MH: Wir hören jeden Tag in den Markt hinein, was die Kunden von uns erwarten und sich wünschen. Natürlich gibt es diese Gruppen in der Gesellschaft, wie Veganer und Vegetarier, die bestimmte Ernährungsformen bevorzugen und das ist auch gut so. Die meisten Anfragen haben wir von Menschen bekommen, die sich nicht unbedingt streng nach gewissen Richtlinien ernähren, sondern die einfach nur ihre Essgewohnheiten gesundheitsbewusster gestalten möchten. Sieht man sich die Zahlen in Deutschland und Österreich an, so bezeichnen sich bereits 50 Prozent der Menschen als Flexitarier. Aus diesem Grund haben wir uns entschlossen, ein veganes QimiQ zu entwickeln und auf den Markt zu bringen.

Auch QimiQ Vegan wird die einzigartige DNA von QimiQ enthalten. Auf was wurde bei der Entwicklung der veganen Produkte noch Wert gelegt?

MH: Neben der QimiQ DNA geht es um Geschmack, Genuss und Nachhaltigkeit. Unsere veganen Produkte sollen jedem schmecken, nach dem Motto: "Man muss nicht vegan leben, um ein veganes QimiQ zu verwenden." Wir möchten auch Zielgruppen ansprechen, die wir bisher nicht erreicht haben, etwa jene, die aus religiösen oder gesundheitlichen Gründen keine Milchprodukte zu sich nehmen.

Wie siehst du die Chancen von QimiQ Vegan am Markt?

MH: Die Wachstumsraten bei alternativen Milchprodukten sind enorm. Die liegen im zweistelligen Prozentbereich. Das Umsatz- und Absatzplus liegt bei ca. 40 Prozent. Trotzdem darf man nicht vergessen, dass der Markt von alternativen Milchprodukten erst fünf Prozent ausmacht. Aber der Markt wächst außerordentlich. Das sieht man an den Mopro-Regalen im Handel. Die haben sich extrem verändert. Man nimmt eine völlig neue Sortimentsarchitektur wahr. Alternative Milchprodukte nehmen immer mehr Platz ein. In

Deutschland gehen Experten davon aus, dass 2025 ein Umsatz von rund 5 Mrd. Euro für Alternativprodukte zu Milcherzeugnissen und 2,5 Mrd. Euro Umsatz für Fleischalternativen erreicht werden. In einigen Jahren wird wahrscheinlich jedes fünfte Produkt im Mopro-Regal ein alternatives Milchprodukt sein. Das heißt, der Trend geht quer durch alle Bevölkerungsschichten. Mit QimiQ Vegan werden wir neue Käuferschichten gewinnen.

Ist QimiQ vegan auch ein Produkt für die Profiküche?

MH: Im Mittelpunkt jeder guten Küche stehen immer die Produkte. In der Gastronomie setzen immer mehr Betriebe bei den Zutaten auf Nachhaltigkeit. Das Schnitzelfleisch stammt am besten von einem Kalb oder Schwein aus der Region, das Gemüse wird direkt bezogen und alternative Milchprodukte verkleinern den CO2-Fußabdruck vom Betrieb. Natürlich ist uns bewusst, dass die Qualität stimmen muss. QimiQ Vegan wird sich hier in die Reihe der qualitativ hochwertigen QimiQ Produkte nahtlos einreihen. Damit bieten wir vor allem der jungen Gastronomie eine spannende Alternative an. Und was die verarbeitende Industrie betrifft, ist zu sagen, dass immer mehr Convenience-Hersteller auf gesunde Zutaten zurückgreifen, allein schon wegen Deklarationspflicht Ingredienzien und weil dies der Handel bei den Herstellern zu Recht einfordert. Auch hier werden wir mit QimiQ Vegan ein spannendes Produkt für die Weiterverarbeitung

anbieten.

Man kann über die Crowd-Plattform invesdor.at bei QimiQ investieren. Warum sollte man das machen?

MH: Das ist einfach zu erklären. Eine starke Marke, innovative Produkte, ein gewinnbringendes Marktumfeld und ein tolles Mitarbeiterteam sind extrem starke Argumente, um bei QimiQ zu investieren.

Mit QimiQ haben wir einzigartige Sahneprodukte, die Lösungen in der Küche bieten, die herkömmliche Sahneprodukte nicht liefern. Und ab nächstem Jahr kommt noch die vegane Produktrange dazu.

Unsere Marke ist in Österreich extrem etabliert, hat eine starke Marktposition und eine hohe Markenbekanntheit. Zudem waren wir immer schon Innovationstreiber der Branche. Jetzt setzen wir mit QimiQ Vegan wieder einen neuen Benchmark. Als Familienunternehmen sind wir viel flexibler und besser aufgestellt als die "alte" Milchindustrie. Die Crowd-Finanzierung nützen wir für die Entwicklung und Einführung von QimiQ Vegan. Gleichzeitig gestalten wir das Unternehmen nachhaltiger und zukunftsfitter.

Ebenso darf man nicht vergessen: Wir bewegen uns in einem attraktiven Marktumfeld. Menschen müssen immer essen. So machte die Gastronomie in Österreich 2019 einen Umsatz von gut 12 Mrd. Euro, der Lebensmittelhandel hat 2020 in etwa 23. Mrd. Euro erwirtschaftet und die Lebensmittelindustrie im Jahr 2021 9,4 Mrd. Euro. Allein die Größenordnungen dieser Verkaufskanäle von QimiQ zeigen, dass es für Anleger mehr als interessant ist,



in QimiQ zu investieren. Mit QimiQ Vegan launchen wir neue Produkte, welche in allen drei Verkaufskanälen ein-gesetzt werden. So können wir ein von Konsumenten und Handel stark nachgefragtes Marktsegment optimal bedienen. Von diesem Wachstum werden wir extrem profitieren. Als Familienunternehmen immer darauf bedacht, dass unser Geschäftsmodell breit aufgestellt ist, sowohl was Absatzkanäle als auch Produktbreite betrifft.

Über Crowdfunding in QimiQ zu investieren bedeutet, nachhaltig in ein Familienunternehmen zu investieren. Für viele Anleger hat das mit Sicherheit einen ganz besonderen Charme. Ein weiterer Reiz besteht darin, dass Anleger bereits mit kleinen Investitionsbeträgen bei uns viel bessere Renditen erzielen, als mit Sparzinsen bei Banken.

Das Spannendste an der Schwarmfinanzierung ist für mich: : Unsere Kunden und interessierte Anleger haben mit dieser alternativen Finanzierungsform die Möglichkeit, mit uns gemeinsam den Weg in die Zukunft zu beschreiten und Teil der QimiQ Familie zu werden.



QimiQ intern

Classic Fine Foods zu Besuch bei QimiQ









Classic Fine Foods is tein Feinkostspezialist, der in elf verschiedenen Ländern in Europa, dem Nahen Osten und in Asien tätig ist. Als Mitglied der Metro-Familie hat Classic Fine Foods eine ganz einfache Strategie: "Wir wollen unseren Kunden das Beste aus der ganzen Welt anbieten. Dazu gehören auch die Produkte von QimiQ. Unsere Aufgabe ist es, außergewöhnliche Zutaten für die anspruchsvollsten Köche auf der ganzen Welt zu beschaffen, ganz egal, welche Art von Küche und Kochstil sie pflegen", so Patrick Lesieur MD von Classic Fine Foods Hong Kong & Macau. Als Managing Director Classic Fine Foods Hongkong und Macao besuchte er Ende

Juli dieses Jahres unsere Firmenzentrale in Hof bei Salzburg. Möglich gemacht hat den Besuch Chairman Michael Sanders, der über exzellente Kontakte in die asiatische Food- und Gastronomieszene verfügt. Ihm ist es zu verdanken, dass Patrick Lesieur auf seiner Europareise einen ganzen Tag bei QimiQ in Hof am Fuschlsee verbrachte. Am Programm standen eine Führung durch die neue Firmenzentrale, eine Präsentation der neuesten QimiQ Innovationen, eine Verkostung QimiQ Convenience-Produkte sowie ein gemeinsames Mittagessen mit der QimiQ Familie. Vielen Dank an alle Beteiligten, die den Aufenthalt für Patrick Lesieur derart angenehm gestalteten.

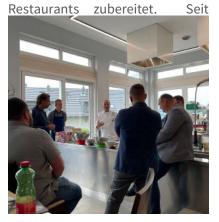
<---- 0015

INTERSPAR zu Gast bei QimiQ in Hof



40.000 Essen täglich – INTERSPAR ist einer der größten Systemgastronomen in Österreich

Mit über 80 Restaurants und Cafés zählt INTERSPAR zu den größten Gastgebern des Landes. 900 Mitarbeiter kümmern sich um das leibliche Wohl der Gäste. Insgesamt werden täglich über 40.000 Essen in den beliebten



heuer setzt INTERSPAR, einer der größten Systemgastronomen Österreichs, bei den Zutaten Fleisch, Milch und Eier auf 100 Prozent österreichische Herkunft. klassisch Neben der österreichischen Küche wird das Speisenangebot mit frischer Pasta, einem großen Salatbuffet und Trends wie Bowls oder einem täglich wechselnden vegetarischen Menü ergänzt. Deshalb waren die Kulinarikchefs von INTERSPAR bei QimiQ zu einem Innovationsworkshop zu Gast, den Hans Mandl mit seinem Team perfekt umsetzte.



Landesklinikum Zwettel
Das Landesklinikum Zwettl
hatte um einen Workshop
angefragt, den unser
Spezialist Mirek Jakubiec in
gewohnt souveräner Weise
umgesetzt hat.



Dussmann-CateringRichard Gneissl und Christian
Krenn haben den Workshop
für den Cateringspezialisten
Dussmann optimal vorbereitet und umgesetzt.



Polizei Ainring

Martin Griesbeck gestaltete einen tollen QimiQ Workshop für den Küchenchef vom Fortbildungsinstitut der Bayerischen Polizei in Ainring.

Ungarn: Stamag-IREKS

Exportchefin Nicola Haindl sorgte auch heuer wieder dafür, dass unsere Produkte bei der Hausmesse von Stamag-IREKS Ungarn perfekt in Szene gesetzt wurden.



International



Innovationstag für US-Schifffahrtsunternehmen

Die obersten Corporate Chefs vom renommierten US-Kreuz-fahrtschiffunternehmen Princess Cruises waren bei uns in Hof für einen Workshop zu Gast. Bestens betreut wurde die Gruppe von den QimiQern Nicola Haindl, Hans Mandl und Richard Gneissl.



Australien: Food Show Melbourne

Auf der The Good Food & Wine Show Melbourne hat der österreichische Siphonspezialist iSi die neuesten Anwendungen mit QimiQ gezeigt. Perfekt umgesetzt wurden die QimiQ-iSi Rezepturen von Chef Rainer Kratzer.





Kroatien: Ferienhotellerie setzt auf QimiQ Produkte

Ob Valamar Gruppe, Amadria Park Gruppe oder Jadranka Hotels, um hier stellvertretend nur drei große Hotelbetreiber in Kroatien zu nennen, alle in der Branche setzen in der Küche auf die Produkte von QimiQ. Vom südlichen Dubrovnik bis ins nördliche Savudrija, die kroatische Spitzenhotellerie verwöhnt ihre Gäste mit QimiQ Gerichten. Felix Nemec ist für die Region und viele zufriedene Kunden verantwortlich. <---- 0017

MIT QIMIQ VEGAN ZUM ERFOLG



DER VEGAN-TREND ALS INVESTMENT-CHANCE

Investieren Sie jetzt in ein erfolgreiches Familienunternehmen und in einen aussichtsreichen Wachstumsmarkt. Eine wachsende, kaufkräftige Zielgruppe hat immer mehr Appetit auf Vegan. Mit **QimiQ Vegan** treffen wir den Puls der Zeit und bringen eine Innovation mit nachhaltiger Wertschöpfung auf den Markt. Nutzen Sie jetzt Ihre Investmentchance und lassen Sie uns gemeinsam wachsen.

www.qimiq.com/investment

Gesetzlicher Warnhinweis: Der Erwerb dieses Finanzinstruments ist mit erheblichen Risik verbunden und kann zum vollständigen Verlust des eingesetzten Vermögens führen. Es handelt sich bei diesem Finanzinstrument um kein Sparprodukt und die Anlage ist durch keine Sicherheit geschützt. Das öffentliche Angebot dieses Finanzinstruments richtet sich ausschließlich an Angener mit Sitz oder Wahnsitz in Osterneich.



www.QimiQ.com



Wirtshaus Lasslhof

Der Lasslhof ist das Wirtshaus in Riegersburg. Wer gut essen will, ist dort bei Wirt Christian Lamprecht genau richtig. Natürlich steht unser QimiQ in der Küche.

Pillepalle

Auch in der Pfarre Laxenburg lässt sich der Herr Pfarrer Speisen mit QimiQ kredenzen.



Linz: Promenadenhof

Im Promenadenhof in Linz sorgen neun Themenwelten dafür, dass jeder Gast sein Platzerl zum Wohlfühlen findet. Verfeinert werden die Gerichte mit QimiQ.

SteirerKren und QimiQ

SteirerKren-Mousse: Gib deinem Leben etwas Schärfe

Zutaten: 300 g QimiQ Classic, 100 ml Hühnerfond (alternativ Kochsud von geräuchertem Fleisch), 80 g SteirerKren, Salz, etwas roter Tabasco, Saft einer ganzen Limette, 100 g Crème fraîche, 200 g halb steif geschlagenes Obers.



Stiegl-Brauwelt

1492 wurde das *Prewhaws auff der Gestettenn (auch Prewhaus bey dem Stieglein auf der Gstätten)* erstmals urkundlich erwähnt. Damals wie heute geht es nur darum, ein süffiges Bier zu produzieren. Uns freut es, dass Stiegl QimiQ in der Küche verwendet.

Breaking

Lärchenhütte am Zwölferhorn

Bei Martin Oberlohr auf der Lärchenhütte am Zwölferhorn ist die Welt noch in Ordnung. Die grandiose Aussicht auf den Wolfgangsee, das gute Essen und erlesener Gerstensaft sind immer einen Besuch wert. Selbstverständlich verarbeitet Martin unsere Produkte in seiner Küche. Dabei greift er gerne zur QimiQ Whip Konditorcreme.



Zubereitung:

Den Fond aufkochen, würzen. SteirerKren, QimiQ und Limettensaft zugeben. Sehr fein mixen, evtl. auch durch ein feines Sieb passieren. Crème fraîche einrühren, danach Obers unterheben. In eine Schüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

Zum Servieren mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel gleichmäßige Nocken ausstechen. Diese Mousse passt ideal zu geräuchertem Fisch, zu Schinkenspezialitäten, zu Roastbeef, aber auch zu gekochtem oder mariniertem Spargel!

Oh, là, là

QimiQ in Kurzform

Social X-Mas. Nicole Flichinger hat sich auch heuer wieder einiges für unsere Social-Media-Weihnachtsaktion überlegt.

QimiQ Asien. Wer uns in Asien besuchen möchte, sollte sich bei unserem Chairman Michael Sanders melden!

QimiQer. So nennen sich dieMitarbeiterinnen und Mitarbeiter
von QimiQ.

Dies & Das



Maria Riedl-Baumann

führt das Wirtshaus zum Bergler-Schlössl in St. Peter am Ottersbach. Unsere QimiQ Produkte verwendet sie vor allem für die süße Küche.

Astrid Pammer

aus Fehring ist Direktvermarkterin und verwendet QimiQ zur Weiterverarbeitung ihrer Produkte. Diese Produkte wurden in Wieselburg vielfach mit Gold ausgezeichnet.



Martina Seidl führt die Konditorei Seidl in bereits dritter Generation. Der Betrieb ist eine Institution in Turnau und verwendet QimiQ.



Christine Otte betreibt das Restaurant Scherleiten hoch über Schlierbach. QimiQ steht bei der Dipl. Sommelière in der Küche.



Michaela Holzer führt in Gamlitz das Weingut Dreisiebner Stammhaus. Süßes bereitet sie gerne mit QimiQ Vanille zu.



Buschenschank Lach

Marion Lach betreibt zusammen mit ihrem Mann die Buschenschank Lach im kärntnerischen Schiefling am See. Auf den Tisch kommen Produkte aus der eigenen Landwirtschaft. Für die süßen Nachspeisen verwendet Marion Lach gerne unsere QimiQ Classic Vanille.



MIT QIMIQ VEGAN ZUM ERFOLG

DER VEGAN-TREND ALS INVESTMENT-CHANCE

Investieren Sie jetzt in ein erfolgreiches Familienunternehmen und in einen aussichtsreichen Wachstumsmarkt. Eine wachsende, kaufkräftige Zielgruppe hat immer mehr Appetit auf Vegan. Mit **QimiQ Vegan** treffen wir den Puls der Zeit und bringen eine Innovation mit nachhaltiger Wertschöpfung auf den Markt. Nutzen Sie jetzt Ihre Investmentchance und lassen Sie uns gemeinsam wachsen.

www.qimiq.com/investment







Gesetzlicher Warnhinweis: Der Erwerb dieses Finanzinstruments ist mit erheblichen Risiken verbunden und kann zum vollständigen Verlust des eingesetzten Vermögens führen. Es handelt sich bei diesem Finanzinstrument um kein Sparprodukt und die Anlage ist durch keine Sicherbeit geschützt. Das öffentliche Angebot dieses Finanzinstruments richtet sich ausschließlich an Anleger mit Sitz oder Wohnsitz in Österreich.

www.QimiQ.com

