KLIPFEL*news*

MAI|2008

products to bake

LESAFFRE GROUP

LIEBE GESCHÄFTSPARTNER

Das Geheimnis guter Geschäftsbeziehungen beruht auf einem kompetenten, persönlichen und regen Kommunikationsaustausch.

Dafür wollen wir etwas tun und haben deshalb diesen Newsletter für Sie gestaltet. In regelmässigen Abständen werden weitere Newsletter folgen, damit Sie immer wissen, was bei Klipfel läuft.

Sie haben es bestimmt schon gemerkt:
Wir sind dabei, den Gesamtauftritt unserer Firma neu zu positionieren. Wir bringen frischen Wind in unser Erscheinungsbild und haben dafür viel Herzblut investiert. Unser traditionsreiches Unternehmen wurde vor rund 120 Jahren gegründet und da ist es nur natürlich, dass man in Laufe der Zeit immer wieder Anpassungen im Erscheinungsbild vornimmt.

KLIPFEL
Hefe . Levure . Lievito

Daniel Daepp, Mitglied der Geschäftsleitung und für den Verkauf und das Marketing zuständig, erläutert die Hintergründe für das innovative neue Kommunikations-Konzept der Klipfel Hefe AG:

Sie sind dabei, den Gesamtauftritt nach aussen neu zu definieren. Was ändert sich dabei konkret?

Als Erstes möchte ich auf unser neues Logo hinweisen, welches neben dem neu gestalteten Firmennamen ein Kleeblatt mit geschwungener Linie als grafisches Element beinhaltet. Es soll die Firmen-Dynamik bereits im Firmenlogo verkörpern. Wir wollen damit eindeutig klar kommunizieren, dass wir auch als traditionsreiches 120-jähriges Unternehmen voll mit der Zeit Schritt halten können und dass wir kommunikationstechnisch auf dem neuesten Stand sind. Ebenfalls haben wir unser Firmenleitbild entsprechend modifiziert und in unserer neuen Image-Broschüre vorgestellt.

Neben dem Logo haben Sie bestimmt noch weitere Änderungen vorgenommen.

Natürlich. Ein ganz wesentliches Element ist ein moderner und informativer Webauftritt. Gehen Sie doch bitte mal auf unsere Homepage www.klipfel.ch. Wir haben dort kürzlich den gesamten Auftritt den modernen Gegebenheiten angepasst. Sie finden auf unserer Website alles Wissenswerte, angefangen von der Firmengeschichte, Firmenleitbild, der Geschichte der Hefe, den Produktneuheiten bis hin zu den Rezepten. Bei Fragen können Sie uns direkt via Kontaktformular schreiben. Generell möchten wir auf das grosse Know-how innerhalb der Lesaffre-Gruppe hinweisen. Wir gehören zwar zu dieser renommierten Gruppe mit Niederlassungen auf der ganzen Welt, haben jedoch in der Schweiz freie Hand bezüglich des Marktauftrittes. Dies macht auch Sinn, hat doch jedes Land eigene Marktbedürfnisse und Ansprechpartner. Unsere Kernkompetenz liegt eindeutig bei der Hefe und den Hefespezialprodukten wie z.B. die Hirondelle blau zur Herstellung von Tiefkühlteiglingen oder die Fala grün für die industrielle Toastbrotherstellung oder gar spezielle Trockenhefen für Fertigbrotmischungen aller Art. Innovationen sind für uns das Gebot der Stunde.

Welche Neuheiten bieten Sie an?

Unser generelles Angebot umfasst bekanntlich frische Presshefe, Trockenhefe, Aromen, Backmischungen, Malzprodukte, füllfertige Backwaren sowie Zubehör. Besonders möchten wir jedoch auf eine höchst interessante Neuheit hinweisen: und zwar auf unsere Innovation, den Kastalia Flüssighefeautomaten. In der Schweiz sind zurzeit rund 30 Kastalia-Geräte bei verschiedenen Unternehmen zur vollen Zufriedenheit im Einsatz. In diesem Newsletter finden Sie Auszüge eines Interviews mit einem der ersten Anwender, dem Archer Beck.

Welche weiteren Neuheiten offerieren Sie Ihren Kunden noch?

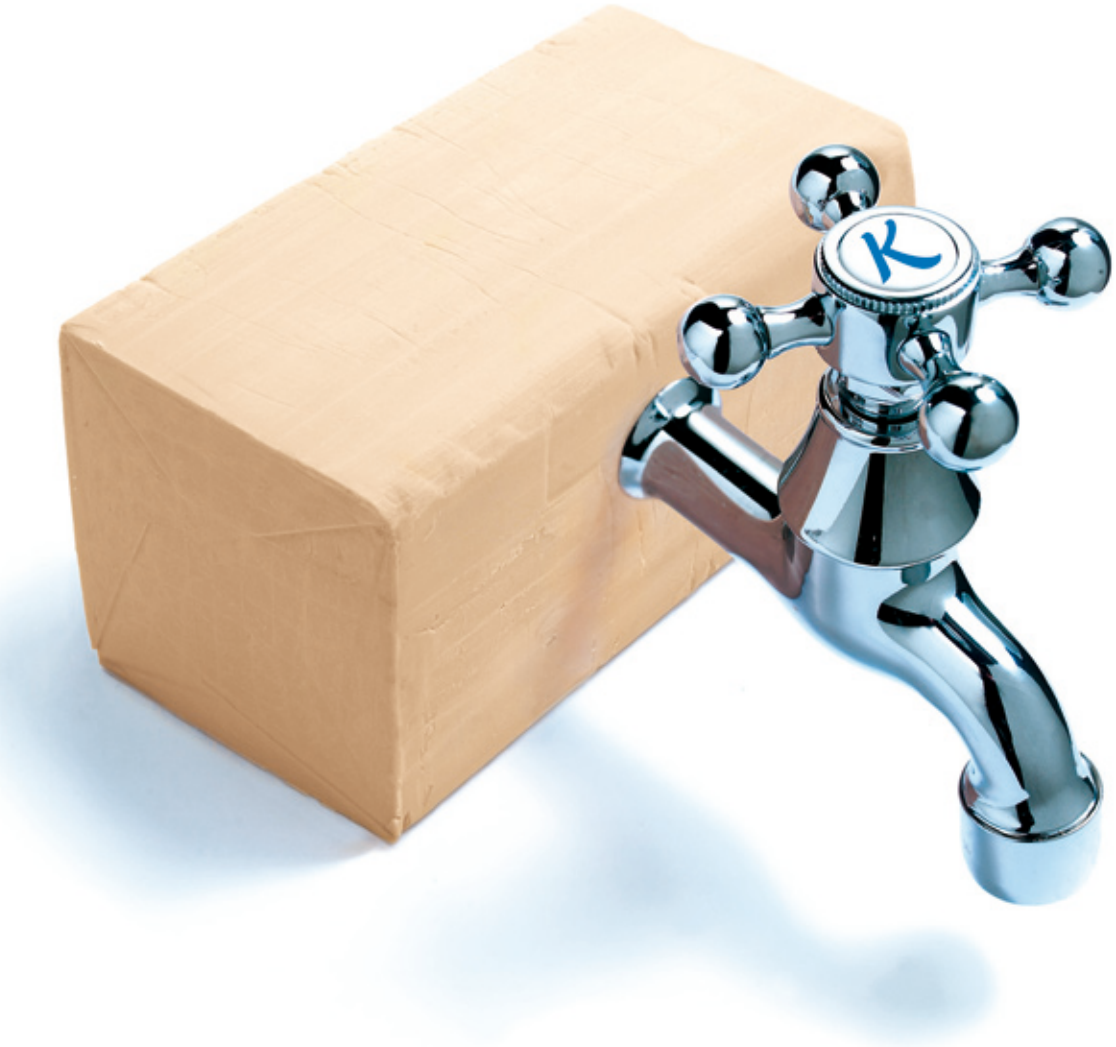
Nebst dem innovativen Kastalia Flüssighefe-Automaten ist unbedingt noch die Crème de Levain zu erwähnen. Crème de Levain ist ein aktiver lebender Sauerteig in flüssiger Form, der durch eine natürliche Fermentation von Mehlen oder Getreide aus biologischem Anbau gewonnen wird. Er kann ohne Vorbereitung direkt in die Knetmaschine gegeben werden. Vorteil: Gleichmässigkeit der Brotherstellung. Anwendung in Baguette, Spezialbrot, Toastbrot, Brioche usw. Weitere Hefe Spezialitäten finden Sie in unserer Hefebroschüre.

Sie sind stolz auf Ihre Logistik. Wodurch unterscheidet sie sich?

Unsere ausgeklügelte Logistik ist für uns eines der wichtigsten Elemente bei der Kundenbetreuung. Unsere gut ausgebildeten LKW-Chauffeure haben laufend engen Kontakt mit den Kunden. Der Chauffeur trägt dem Kunden die Hefe wenn möglich in die Backstube und sorgt dafür, dass er stets mit genügend frischer Hefe und Spezialprodukten versorgt wird. Klipfel-Fahrer nutzen zusätzlich noch die Gelegenheit, im Gespräch auf neue Produkte und Dienstleistungen hinzuweisen. Durch solche Kontakte erhalten wir laufend ein gutes Feedback über die Kundenbedürfnisse und die Kundenzufriedenheit. Unser Logistik-Konzept hat sich bis heute bestens bewährt.

Wie oft werden Sie diesen Newsletter versenden?

Wir planen, unseren Kunden 3 – 4 Newsletter pro Jahr zuzustellen. Wir haben uns zudem entschlossen, die aktive Verkaufsbetreuung ab 1. Juli 2008 wieder in die eigenen Hände zu nehmen. Das neue Aussendienst-Team werden wir Ihnen im nächsten Newsletter vorstellen. Sie sehen, wir bleiben am Ball.



DEN BÄCKERN DAS LEBEN ERLEICHTERN

Die Klipfel Hefe AG präsentiert eine echte Neuheit: den gekühlten Flüssighefeautomaten Kastalia.
Beim «Archer Beck» Markus Hunziker in Arch bei Grenchen ist dieses sehr innovative Gerät seit einiger Zeit im Einsatz. Wie bewährt es sich und welches sind die Erleichterungen? Wir besuchten ihn am Arbeitsplatz.

Welches waren die effektiven Gründe für den frühen Einsatz des Kastalia Flüssighefeautomaten?

Markus Hunziker: Für wirkliche Innovationen und Erleichterungen in meinem Berufsumfeld bin ich immer zu haben. Für mich gilt der Grundsatz: Stillstand ist Rückschritt! Als die Spezialisten von Klipfel Hefe AG auf mich zukamen, war ich damals sofort bereit, den neuen Flüssighefeautomaten zu prüfen und bei Zufriedenheit auch einzusetzen. Auch unsere Mitarbeiter in der Bäckerei haben auf diese Neuanschaffung sehr positiv reagiert.

Wie lange ist Kastalia bereits im Praxiseinsatz?

Seit bald einem Jahr. Wir können uns nun ein gutes Bild davon machen, welche Vorteile solch ein Gerät in der Praxis wirklich bietet. In Prospekten von neuen Produkten wird ja generell alles in den schönsten Farben geschildert. Nur vor Ort kann man jedoch feststellen, ob die gemachten «Werbe-Versprechen» auch eingehalten werden. Dies ist hier effektiv der Fall.

Wo liegen denn die echten Vorteile des Flüssighefeautomaten?

Kastalia nimmt wenig Platz ein und wurde bei uns in der Nähe des Kneters installiert, was ja auch Sinn macht. So erübrigt sich der bisherige Gang zum Kühlschrank. Eine echte Zeitersparnis! Die Installation des Gerätes war übrigens sehr einfach. Das System besteht aus einem Dosierautomaten mit Temperaturkontrolle, einem Messbecher, zwei einfach zu reinigenden Dosierventilen und aus zwei Bag-in-Box mit je 22 Kilo Flüssighefe. Das Modell Kastalia Duo ist für Bäcker geeignet, welche bis anhin mindestens 50 Kilo Presshefe pro Woche verbrauchten. Kastalia Mono eignet sich für Mengen unter 50 Kilo.

Mit dem Kastalia hat man eine Flüssighefe, die immer frisch ist.

Stimmt. Kastalia kühlt die Flüssighefe konstant bei 4 Grad Celsius. Dadurch wird die Flüssighefe in punkto Stabilität, Leistungsfähigkeit und Regelmässigkeit über einen sehr langen Zeitraum voll erhalten. Mit dem Dosierbecher kann eine absolut hygienische und genaue Dosierung vorgenommen werden. Das Risiko von Verunreinigungen reduziert sich auf ein Minimum und Verluste werden dank einer genauen Skaleneinteilung vermieden. Die Flüssighefe lässt sich sehr leicht in den Teig einarbeiten und zudem vereinfacht und verbessert sich die Gärung. Das Resultat ist ein qualitativ sehr hochwertiges Brot. Was will man als Bäcker mehr? Zufriedene Kunden sind bekanntlich das A und O jedes Betriebes.

Klipfel Hefe AG
Im Kunzental 6
CH-4310 Rheinfelden

Telefon +41 61 836 88 88
Telefax +41 61 836 88 63

info@klipfel.ch
www.klipfel.ch

KLIPFEL
Hefe . Levure . Lievito

04/08 www.creants.com