

Partnernews

FORS geht auf Sendung
Geschäftsleitung neu organisiert
VIP-Anlass in Studen



AUSGABE 1 /2011

Weltrekord von Blomberg

Nur gerade 6 Liter Wasser und ein Energieverbrauch, der 30 % unter den Werten für die A-Klasse liegt, das sind die Eckdaten des «MaxiGreen» von Blomberg. Er gilt als der derzeit umweltfreundlichste Geschirrspüler der Welt.

MaxiGreen **GSN 9583**, so der volle Name des Geräts, ergänzt die bereits jetzt eindruckliche, preisgekrönte Produktpalette. Geschirrspüler von Blomberg sind bekannt dafür, neue Massstäbe zu setzen. Sie sind ausserordentlich leise, schnell und sparsam, erfüllen höchste Ansprüche in Sachen Hygiene und Trocknungsleistung.

Ausserdem glänzen sie mit zahlreichen Extras, wie etwa einem ausgeklügelten und flexiblen Korbsystem. In all diesen Bereichen bietet der MaxiGreen absolute Spitzenleistungen.

Neue Technologie

Ein integrierter Tank mit 2 Litern Warmwasser und eine hervorragende Aluminiumisolation vermindern den Energieverbrauch auf einen unerreichten Wert von **A+++**. Die innovative Technologie namens **eco6L**, welche den Wirkungsgrad von Wassertröpfchen optimiert, sorgt für einen Verbrauch von lediglich 6 Litern Wasser – und das für 13 Massgedecke. Der MaxiGreen GSN 9583 macht also dem aktuellen Blomberg-Slogan – in harmony with nature – alle Ehre. Uns gefällt das. Selbstverständlich ist das Gerät bei FORS erhältlich, ebenso wie ein zugehöriger Flyer. Im neuen Blomberg-Gesamtprospekt ist der brandneue Weltmeister-Spüler nämlich noch nicht aufgeführt. ■



A
A
A
SMS

MaxiGreen GSN 9583

- Frei stehender Geschirrspülautomat für bis zu 13 Massgedecke
- 10 Wasch- und 6 Temperaturprogramme
- Spezialfunktionen wie Zeitverzögerung, Night, Fast, oder Crystal dry
- Turbo-trocknung, automatischer Türöffner, herausnehmbarer dritter Korb

La vie en fors



Liebe Leserin, lieber Leser

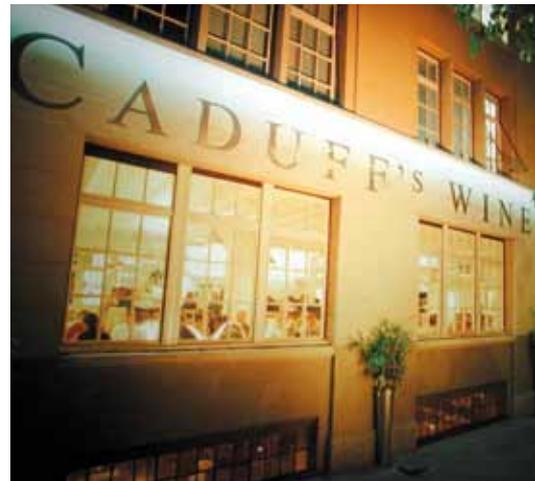
Damit sich ein Unternehmen am Markt in führender Position halten kann, muss es in der Lage sein, sich konstant neu zu erfinden, ohne Bewährtes über Bord zu werfen. So haben auch wir uns mit sanften aber doch spürbaren Veränderungen reorganisiert.

Neu ist, dass die Geschäftsleitung nur noch aus Pascale Berclaz, Roland Christen und mir besteht. Neu ist aber insbesondere auch, dass wir unsere Tätigkeiten in die Geschäftsbereiche «Profi» und «Haushalt» unterteilen. Mehr darüber in dieser Ausgabe unseres Newsletters. Ausserdem finden Sie Infos über unser neues TV-Sponsoring sowie einen Rückblick auf unser VIP-Event «Gentlemen's Secret».

Bleibt noch meine herzliche Gratulation an Herrn Daniel Böhi (ELIBAG AG). Er hat die offenbar ganz schön knifflige Wettbewerbsfrage in der letzten Ausgabe richtig gelöst und wird am 10. April das Spiel YB gegen den FC Basel von der Champions-Lounge aus geniessen können.

Jean-Pierre Senn

Geschäftsführer FORS AG



«Beat Caduff und FORS – eine synergiereiche Kombination, denn bei beiden stehen Geschmack und Lebensgefühl im Vordergrund.»

FORS mit Beat Caduff bei SAT.1



Was liegt für eine Marke wie FORS näher, als mit einem Starkoch und ausgewiesenen Weinkenner zu werben? Und was wäre besser als eine Kochshow im Fernsehen? Mit «Menu Surprise» setzen wir diesen Gedanken um. Ab Ende März im Schweizer Fenster auf SAT.1.

Das Konzept der Sendung ist bestechend einfach und gleichzeitig aufregend neu: Ein Schweizer Promi – von Carlo Janka über Stephan Eicher bis Doris Leuthard ist alles denkbar – erhält den Auftrag, für einen kleinen Betrag und in kurzer Zeit in einem Grossverteiler Esswaren einzukaufen. Damit trifft er dann bei Beat Caduff ein. Natürlich gibts bei ihm eine Traumküche, die mit unseren Geräten ausgestattet ist.

Beat Caduff

Der Hoteliersohn aus Arosa hatte nicht nur den Betrieb seines Vaters übernommen und zu einer gefragten Destination gemacht, er führt auch die berühmte «Caduff's Wine Loft» in Zürich – und brilliert auch sonst als gefragter Spitzenkoch und Medienstar.

Bei «Menu Surprise» werden ihm also die vorher eingekauften Überraschungszutaten vorge-



Bilder Beat Caduff: © Roth & Schmid

Beat Caduff in seiner berühmten «Caduff's Wine Loft» in Zürich.

setzt, und er hat dann die Aufgabe, daraus ein schmackhaftes Menü zuzubereiten. Während dieser Zeit erfährt der Zuschauer vom Promi, warum er gerade diese Zutaten gewählt hat. Zwischendurch wird dem Koch über die Schulter geschaut. Am Schluss wird natürlich gegessen und man sieht anhand des Gesichtsausdrucks des Stars, ob Caduff reüssiert hat.

Ein sinnvolles Engagement

Die Zusammenarbeit mit den Machern dieser Sendung bietet nicht nur für FORS, sondern

auch für unsere Partner eine Menge von Vorteilen. Als Co-Sponsor wird unser Logo nicht nur zu Beginn der Sendung, in den Werbepausen und am Schluss gezeigt, sondern auch bei Vorschautrailern. Das dürfte die Bekanntheit der Marke deutlich ansteigen lassen, und davon werden wir alle profitieren. Natürlich sind unsere Geräte in der Küche die heimlichen Hauptdarsteller. Zusätzliche Formen der Zusammenarbeit mit Beat Caduff sind ebenfalls geplant. ■

Noch näher am Markt – die neue Organisation

Wir wollen unserem Anspruch, FORS als Boutique für hochstehende Produkte und Leistungen am Markt zu positionieren, noch besser gerecht werden. Um noch schneller, schlagkräftiger und marktorientierter agieren zu können, haben wir uns ein Stück weit neu organisiert.

In einem ersten Schritt der konsequenten Kundenorientierung haben wir unseren Vertrieb neu in die beiden Geschäftsbereiche «Profi» und «Haushalt» unterteilt. Bei den Profi-Geräten stehen unter der Leitung von Elvis Vascetta bewährte Kräfte im Einsatz.

Auch den Bereich «Haushalt» leitet mit José Simoes ein erprobter Mitarbeiter. Als Verkaufsleiter Deutschschweiz konnten wir mit Hansjörg Bowald einen Mann mit mehrjähriger Branchenerfahrung bei namhaften Anbietern gewinnen. Begonnen hat er als Service-Techniker. Mit seiner fundierten Sachkenntnis arbeitete er sich rasch zum Aussendienstmitarbeiter hoch. Gleichzeitig hat er eine Weiterbildung im Bereich Marketing und Verkaufskoordination absolviert. ■



Hansjörg Bowald, Verkaufsleiter Deutschschweiz



Ein cooler Look

Auf der IFA 2010 hatte LIEBHERR eine Reihe von Designstudien gezeigt, welche unterschiedliche und teilweise recht ungewöhnliche Oberflächenmaterialien vorstellten. Nun soll eine davon in Produktion.

Mit seiner über tausende von Jahren von der Natur geformten Struktur ist Schiefer eine faszinierende Steinsorte. Liebherr nutzt diesen Effekt und stattet den Standardkühlschrank **KBs 3864** jetzt mit einer Schiefertür aus.

Das ergibt einen erstaunlichen Ausdruck von gelassener, harmonischer und kühler Ruhe.

Zweifellos wird dieses Produkt seine Liebhaber finden. Der Liebherr KBs 3864 gehört zur Energieeffizienzklasse **A++** und bietet kompakten Raum in drei Klimazonen. Neben einem vier-Sterne-Gefrierfach verfügt das Gerät über ein Kühlteil mit GlassLine-Ausstattung, eine variable Flaschenablage und LED-Beleuchtung; dazu zwei extrahohe BioFresh-Safes auf Teleskopschienen. ■

Gentlemen's Secret

Gemeinsam mit dem Schlittschuhclub Bern lud FORS zu einem VIP-Event der besonderen Art. Bereits letztes Jahr hatte der SCB einen solchen Abend organisiert, unter dem gleichen, geheimnisvollen Titel. Getreu dem Motto «Special Guests» waren Damen aufs Herzlichste willkommen.

Die Einladung

Es gehört zur Idee des Events, dass kaum etwas über dessen Inhalt verraten wird. Lediglich das Versprechen eines genussreichen Abends wurde abgegeben, alles andere blieb ein Geheimnis.

Die Gäste

Zahlreich machten die geladenen Gäste von der Möglichkeit Gebrauch, sich in gediegener Atmosphäre und in exklusiver Gesellschaft verwöhnen zu lassen. Hier und dort wurden prominente Teilnehmer gesichtet. Das wertete den Abend zusätzlich auf, doch genossen für FORS und den SCB alle Eingeladenen gleichermassen VIP-Status.

Die Inszenierung

Mit dem Thema «Eiszeit» wurde ein Element inszeniert, welches den SCB mit der Firma FORS verbindet. Ein weisser Teppich führte über die Brücke ins Innere, wo die Gäste von

einem scheinbar äusserst frostigen FORS-Logo empfangen wurden. Es gab eine schneeweisse Lounge und eine drei Meter lange Eisbar.

Catering und mehr

Natürlich musste niemand frieren. Vielmehr konnten sich die Gäste aus Wirtschaft, Kultur, Sport und Politik an ausgesuchten Häppchen und hervorragenden Weinen gütlich tun. Zum Hirschcarpaccio auf Rucolasalat an einer Himbeervinaigrette mit Pinienkernen etwa passte der Pouilly-Fumé de Ladoucette ganz hervorragend. Und der 08er Château Pavil de Luze begleitete beispielsweise die Rindsfiletwürfel auf karamellisierten Schalotten und Balsamicoessenz aufs Köstlichste.

Ausklang

Danach lockte die Smoker's Lounge von Daviddoff, wo man sich seine Zigarre fachmännisch anzünden lassen konnte. Oder die Whisky-Lounge, wo man mit dem top Spezialisten Martin Monnier nach Herzenslust fachsimpeln konnte. Um den Rahmen auch musikalisch würdig zu untermalen, wurde ein Jazz-Duo engagiert, welches für sanften Swing im Hintergrund sorgte. So konnte man den Abend bei einem letzten Glas Single Malt und einer abschliessenden Havanna gebührend ausklingen lassen. ■



Gentlemen's Secret – Impressionen