



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Presseinformation

Qualitätschampions: ARDEX und Thomas Dorfer, Koch des Jahres, kooperieren

Während sich der Preisdruck im Bereich Spezialbaustoffe 2009 weiter verstärkt hat, bleibt ARDEX seinem Qualitätskurs treu. Denn nur hochwertige Produkte und erstklassige Verarbeitung garantieren langfristig Zufriedenheit und damit Erfolg. Deshalb stellt ARDEX Österreich 2010 seine Kommunikationsaktivitäten für Kunden, Mitarbeiter und Öffentlichkeit unter das Motto Qualität. Als „Botschafter“ wurde ein besonderer Partner gewählt: Thomas Dorfer, Haubenkoch vom Landhaus Bacher in Mautern / Wachau und Koch des Jahres. Am 20. Jänner 2010 präsentierten KR Anton Reithner, Geschäftsführer von ARDEX Österreich, und Thomas Dorfer die Kooperation der Öffentlichkeit.

Die Verbindung zur Gastronomie ist für ARDEX deshalb so passend, weil auch in der Küche jede einzelne Zutat für ein hervorragendes Essen beiträgt. Selbst dann, wenn die einzelne Zutat selbst nicht mehr sichtbar ist. Genauso verhält es sich mit den ARDEX Produkten: Sie sorgen dafür, dass Menschen möglichst lang Freude und Wohlbefinden mit ihren Wohnräumen haben. „Beim Kochen kommt es in erster Linie auf die Zutaten an. Eine genauso große Rolle spielt aber auch das Können des Kochs. Auch wenn Essen nicht mit bauchemischen Produkten vergleichbar ist: Es ist dennoch genauso wichtig, dass gute Produktqualität von unseren vielen hervorragenden Gewerbebetrieben zu einem hochqualitativen Ganzen zusammengefügt wird“, erklärt Anton Reithner.

Baustoffindustrie trifft Spitzengastronomie

Gerade die österreichische Gastronomie zeigt, dass der Anspruch exzellent zu sein auch Erfolg bedeutet. Thomas Dorfer, Haubenkoch vom Landhaus Bacher in Mautern / Wachau ist dafür bestes Beispiel. Deshalb nimmt ARDEX dessen Auszeichnung zum Koch des Jahres zum Anlass, für die nächsten Monate eine Partnerschaft mit Thomas Dorfer einzugehen. Neben Medienarbeit wird es unter anderem Direct Mailing-Aktivitäten, Onlinekommunikation und Veranstaltungen geben. Damit soll Mitarbeitern, Kunden, Partnern und der Öffentlichkeit signalisiert werden:

- ARDEX steht für Qualität und Erfolg.
- ARDEX ist innovativ und originell.
- ARDEX ist persönlich.
- ARDEX ist ein verlässlicher Partner.
- ARDEX geht neue Wege in der Kommunikation.



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Baustoffbranche trifft Spitzengastronomie. „Eine tolle Kombination, bei der die Qualität in jeder Hinsicht im Vordergrund steht“, so Reithner. Auch Thomas Dorfer ist überzeugt, „dass diese Partnerschaft im Hinblick auf Produktverständnis Großes bewegen wird.“

Parallelen zwischen Küche und Baustoffen

Thema 1: Produktveredelung

Darum schmeckt die Lammkeule im Landgasthaus Bacher so besonders.

Thomas Dorfer: „Lammkeulen gibt es in Österreich in hervorragender Qualität. Allerdings nicht in der von uns benötigten Quantität. Deshalb beziehen wir unsere Lammkeulen aus Frankreich. Qualität allein ist aber für den besonderen Geschmack nicht entscheidend. Die Veredelung macht den Unterschied. Wir marinieren unsere Lammkeulen mit Sauerrahm, Zitronenschalen, Thymian und Knoblauch zehn Tage im Vakuum. Dadurch wird ein Reifungsprozess in Gang gesetzt, der den Geschmack des Fleisches entscheidend prägt.“

Darum verwendet ARDEX Gips aus Deutschland.

Anton Reithner: Gips gibt es in Österreich in jeder Menge. Trotzdem beziehen wir den Gips für unsere Produkte aus Deutschland, weil nur dieser Gips den Weisheitsgrad garantiert, der unsere Produkte auszeichnet und problemloses Arbeiten ermöglicht.

Thema 2: Rohstoff

Darum kommt kein Pangasius in die Pfanne von Thomas Dorfer.

Thomas Dorfer: „Wir sind immer auf der Suche nach besten Grundprodukten. Besonders gerne verwenden wir heimischen Alpenlachs. Wir beziehen ihn aus der niederösterreichischen Ramsau, wo er in kaltem Fließwasser fachmännisch gezüchtet wird. Nach drei Jahren hat der Alpenlachs ein Gewicht von etwa 600 Gramm und damit die richtige Größe. Durch seine Omega-Drei-Fettsäuren ist dieser Fisch ein besonders wertvolles Gericht. Im Vergleich dazu ist der Pangasius, der in großen Mengen aus Asien zu uns eingeflogen wird, ernährungsphysiologisch wertlos. Wie sonst könnte das Kilo Filet um sechs Euro verkauft werden?“

Darum ist der Fliesenkleber von ARDEX besonders.

Anton Reithner: Standardfliesenkleber setzen sich aus wenigen verschiedenen Rohstoffen zusammen: Sand, Zement und Additive. Zum Vergleich der ARDEX Fliesenkleber X 32 besteht aus 22 verschiedenen Komponenten. Diese sind durch intensive Forschungs- und Entwicklungsarbeit intelligent aufeinander abgestimmt und



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

bestehen teilweise aus Rohstoffen, die geschützt sind und nur für ARDEX geliefert werden. Das Ergebnis: Mit diesem Produkt lassen sich Fliesen sowohl im Dick-, Mittel- als auch im Dünnbett von 3 - 30 mm verlegen. Damit ist ARDEX außergewöhnlich.

Strategische Hintergründe der Kooperation ARDEX - Dorfer

ARDEX Österreich lässt sich nicht auf Dumping-Preise ein, die zu Lasten der Produktqualität gehen. Qualitäten zu reduzieren, um den Preis herunterzusetzen, ist für ARDEX keine Strategie. Anton Reithner: „Wir hören sehr genau auf unsere vielen Profis und gewerblichen Verarbeiter, die Qualität von ARDEX schätzen und auch immer wieder zufriedenstellend anwenden.“ Er ist überzeugt, dass in Zukunft der Wert eines Unternehmens nicht nur am Umsatz gemessen wird, sondern auch an seinem Verantwortungsbewusstsein gegenüber Menschen, Produkten und Umwelt. Nur so können langfristig gute Beziehungen zu Kunden und Partnern bestehen. Qualität statt Quantität. Substanz statt Oberfläche. Glaubwürdigkeit statt leerer Versprechungen. Begeisterung statt Null-Acht-Fünfehn. Ethik statt Geschäft um jeden Preis. Freude statt Frust an der Arbeit.



Anton Reithner, Geschäftsführer ARDEX Österreich und Thomas Dorfer, Koch des Jahres, präsentieren das Konzept ihrer Zusammenarbeit.



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN



Qualitätschampions: Anton Reithner, ARDEX-Geschäftsführer und Thomas Dorfer

Abdruck der Bilder honorarfrei - Bildrechte: ARDEX

Loosdorf, 22. Jänner 2010

Rückfragen bitte an: Prima Public Relations, 01 / 533 66 70 20,
ricki.strick@prima.co.at