

PRESSEMITTEILUNG

Absolut vorzeigbar: Rieber und Jupiter mit gemeinsamer Produktvorführung am PoS

- Kooperation der Unternehmen Rieber GmbH & Co. KG und Jupiter Küchenmaschinen GmbH
- Vorführkonzept am PoS mit Food flow-Charakter – lagern, verarbeiten, zubereiten, aufbewahren
- Thema statt Produkt – thematische und saisonale Schwerpunkte liegen im Fokus
- Abverkaufshilfe erklärungsbedürftiger Premium-Produktlösungen für den Handel und Mehrwertschaffung für den Endkunden

Wernau. Die Rieber GmbH & Co. KG und die Jupiter Küchenmaschinen GmbH gehen eine Kooperation für die gemeinsame Produktpräsentation am PoS ein. Ziel der Kooperation ist es, dem Händler ein Konzept zu bieten, dass die Bedürfnisse des Endkunden aufgreift und einen Ansatz zur Verfolgung des Trendthemas Food flow bietet. Umgesetzt wird dieses durch die Einbindung der Rieber Produkte, zur Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmittel, in die myJupiter Produktpräsentation. Diese wird, anders als bisher vom Wernauer Unternehmen gewohnt, eine klare thematische Ansprache haben und neben dem bekannten Highspeedblender Nutrimix und dem Entsafter Juicepresso, vor allem das mySystem – die vollständige Überarbeitung des Jupiter Systems forcieren.

Zwei Marken, zwei Produktansätze, ein Ziel: Frische Küche

„Die Erfahrung zeigt, dass Produktlösungskonzepte, wie das mySystem, erklärungsbedürftig sind und insbesondere Lösungen im Premiumsegment nach einer Präsentation im Handel verlangen, um für den Endkunden erlebbar zu werden.“, erklärt Christian Echtler, Geschäftsführer der Firma Jupiter, die Motivation zum Vorführkonzept und führt weiter fort „Unsere Produkte kennzeichnen sich besonders durch die unterstützende Funktion in der Küche. Abgesehen vom Nutrimix und der Multifunktionsküchenmaschine Thermomaster, bereitet der Kunde mit Ihnen die Lebensmittel nicht in Form von Erwärmen und Garen zu, sondern für diese Anwendungen vor. Dabei steht die größtmögliche Frische immer im Fokus. Um diesen Frische-Gedanken zu vervollständigen, kommen die Produkte der Firma Rieber zum Einsatz.

„Mit unseren Store & more Lösungen, die aus hochwertigem Edelstahl bestehen, lassen sich Lebensmittel besonders hygienisch und haltbar lagern. Denn neben der Möglichkeit zur

Vakuumierung, entscheidet die Wahl des passenden Deckels ob transportiert, gelagert, gekocht oder ausgegeben werden soll. Der Deckel gibt dem Behälter die Funktion“, erläutert Dorothee Rinker, Vertrieb Haushalt der Firma Rieber, den Produkteinsatz. „Mit unseren thermoplates®, die sich sowohl zum Kochen, Braten und Backen eignen, als auch der Teppanyaki-Platte, lassen sich die, mit den Jupiter Produkten verarbeiteten, Lebensmittel zubereiten. Übrig gebliebene Portionen finden wieder Platz im Store & More.“ Der auf jedem Behälter aufgebrachte QR-Code vereinfacht die Organisation, indem er die Hinterlegung von Daten wie z.B. MHD, Inhalt, Rezepte etc. ermöglicht.“

Themenwelt statt Produktauslobung

Lagern, verarbeiten, zubereiten, aufbewahren - dieser Prozess kennzeichnet das Vorführkonzept, dass durch saisonale Themenschwerpunkte gekennzeichnet ist und flexibel auf aufkommende Trends reagieren kann. „Die Zeit in der das Produkt im Fokus steht, ist vorbei. Es geht um das Erleben eines Themas, die Vermittlung eines Gefühls, die Übererfüllung einer Anforderung“, sagt Echtler. „Unsere Vorführkräfte stehen für die Produkt und die Marken ein, sie wissen um die jeweiligen Vorteile. Daher fällt es uns auch leicht, durch einfachen Rezeptaustausch und der Aufbereitung grundlegender Informationen zu einer Themenwelt, wie Saftgenuss oder Barbecue und Outdoorküche, zukünftig dem Handel eine aktuelle Präsentation mit Relevanz für den Endkunden zu bieten.

Die ersten Vorführungen mit diesem Konzept sind bereits geplant. Der Handel kann sich vorab auf der Ambiente in Frankfurt, vom 10.02. bis 14.02.2017, vom kombinierten Einsatz der Rieber und Jupiter Produkte auf dem myJupiter Stand in Halle 3.1 B16 überzeugen.

--- Ende ---

Bildmaterial:

Bild 1 Store & more Rieber: STORE+MORE_Food, Fotocredit: Rieber

Bild 2 Juicepresso plus + System: Jup_Produkte.jpeg, Fotocredit: Jupiter

Über myJupiter

Unter myJupiter präsentiert sich die Jupiter Küchenmaschinen GmbH, bestehend seit 1921 mit Sitz im baden-württembergischen Wernau nahe Stuttgart, als Unterstützer der frischen Küche mit einem Produktportfolio fokussiert auf die Lebensmittelzerkleinerung. Kern dieses Portfolios ist das mySystem. Ein System mit Basiseinheit, bei dem durch unterschiedliche Vor- und Aufsätze ein und dasselbe Gerät multifunktionale Anwendung erfährt. Ergänzt wird das Sortiment zudem durch sogenannte Trendprodukte, die aktuelle Bedürfnisse und Nachfragen abdecken. myJupiter positioniert sich Endkunden nah und steht für die Unterstützung zur frischen Küche mit klassischem deutschen Qualitätsanspruch in Technik und Service.

Pressekontakt

Denise Kirschbaum
Leitung Marketing & Kommunikation
Jupiter Küchenmaschinen GmbH
Tel.: +49 (0)7153 55930-23
Mob.: +49 (0) 174 3440569
denise.kirschbaum@prettl.com

Agnes Artelt
Abteilung Marketing
Rieber GmbH & Co. KG
Tel. +49 (0) 7121 518 - 393
agnes.artelt@rieber.de