

# olina aktuell

Juni 2006, Nummer 11 Tipps und Infos für olina Partner und alle, die es werden wollen.

## Kaufen und Verkaufen hat mit Emotionen zu tun!



Wolfgang Allgauer,  
Geschäftsführer

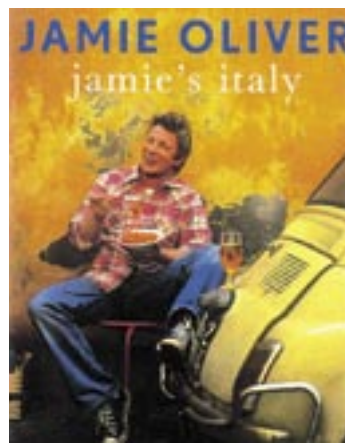
„Das ist ein gemarterter Mann, dessen Weib nichts weiß von der Küche. Es ist das erste Übel, woraus sehr viele folgen.“ Das war schon vor 500 Jahren die Meinung von Martin Luther. Spätestens seit Jamie Oliver mit seinen originellen Kochsendungen und Kochbüchern viele Menschen in den Bann des Kochens gezogen hat, sollte es auch

die Küchenbranche merken: Kochen ist in!

Im Fernsehen boomen Kochsendungen geradezu. Und damit natürlich auch Küchen. Küchen sind im Aufwind! Jetzt geht es darum, die Segel richtig zu stellen. Die Branchenkrankheiten „Aktionitis“ und „Rabattitis“ sind vermeidbar für diejenigen, die aus der Durchschnittlichkeit und Vergleichbarkeit ausbrechen. Küchen einrichten hat in hohem

Maße mit Emotionen, mit Leidenschaft, mit Berufung zu tun. Die Marke olina steht ausdrücklich nicht nur für das Aneinanderreihen von Küchenelementen und Geräten. Nur möglichst billig einige Laufmeter Küche zu verkaufen ist für uns zu wenig. Unsere Philosophie ist es, die Wünsche und Träume unserer Kunden ganz individuell zu erfassen und zu erfüllen. Damit wird jede Küche ein Unikat, maßgeschneidert auf die Bedürfnisse eines jeden einzelnen Kunden. Dafür erfinden wir täglich neue Lösungen. Küchen einzurichten ist für uns nicht nur Beruf, sondern Berufung mit höchster Leidenschaft für die Themen kochen, essen und wohnen. Denn, wer die Emotionen seiner Kunden nicht berücksichtigt, der wird die gerechte Beute des Preisverfalls.

In Anlehnung an Luther möchte ich sagen: „Das ist ein gemarterter Kunde, dessen Verkäufer nichts weiß vom Kochen. Es ist das erste Übel, woraus sehr viele folgen.“ Der schönste Tisch ist ohne Essen ein kahles Brett! Oder kennen Sie einen Autoverkäufer, der nicht Auto fahren kann?



Sehr zu empfehlen: das neue Buch von Jamie Oliver „Genial italienisch“ – ein leidenschaftlicher Koch besucht leidenschaftliche Köche

## Flexiboard – die flexible Arbeitsfläche

Vor kurzem haben wir das österreichweite Patent für ein selbst entwickeltes Produkt namens „Flexiboard“ angemeldet, das in allen künftigen Küchenmodellen integriert werden kann.

Es handelt sich dabei um eine flexible Arbeitsfläche, die in der Höhe in zwei Stufen verwendbar ist und sich seitlich komplett über die Kochzone, den Abfalleinwurf oder die Spüle verschieben lässt. Das Flexiboard kann auch als Serviertablett verwendet werden.



*Flexiboard*

Im Grunde genommen eine einfache Sache – wie Einstein schon sagte: „Alle genialen Dinge sind einfach!“

## olina-Net – eintauchen in die Welt von olinar

Die Bereitstellung einer Wissensdatenbank sowie zeitnahe und schnelle Kommunikationswege sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Kommunikation. Deshalb gibt es neu bei uns das olinar-Net. Pate des Projektes ist Mag.(FH) Gerold Bischof.



*Mag.(FH) Gerold Bischof*

Sämtliche Daten, vom kompletten Erscheinungsbild über alle Inserate, Logos, Vorlagen, Formulare, Protokolle bis hin zu den Handbüchern können von unseren Partnern per Mausklick abgerufen werden. Die Ideenbörse gibt uns Gelegenheit, Geistesblitze auszutauschen und bewerten zu lassen und im Diskussionsforum finden wir Erfahrungsaustausche, Fragen, Feedbacks und vieles mehr. olinar-Monteur haben über den Menüpunkt – Tipps und Tricks zur Montage - die Möglichkeit anderen Monteuren persönliche Erfahrungen mitzuteilen bzw. gemeinsam nach optima-



len Lösungen für Montageprobleme zu suchen. olinar-Net – ein Datenzugriff rund um die Uhr!

## Innovation und exklusives Design

Eine weitere exzellente olinar Alleinstellung sind unsere neuen Glaselemente Nova, für die wir in Österreich vor kurzem das alleinige Vertriebsrecht erhalten haben.

Es handelt sich dabei um Ober- bzw. Unterschränke in Hochglanz, Mikrolack bzw. Holz, die mit Glas kombiniert sind. Wir können diese Elemente in alle Küchenmodelle einbinden.



## Studio-Erscheinungsbild

Die Umsetzung unseres einheitlichen Shopkonzeptes erfolgt nach und nach. Unsere Franchisepartner Klaus Ruech, Wolfgang Danler, Ing. Klaus Brunnmair und Erwin Mölg präsentieren bereits Musterküchen in den neuen Kuben verschiedenster Formen.

### **Klaus Ruech/Studio Innsbruck:**

Wir haben bereits zwei Küchen im olina-Kubus ausgestellt. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass das Raumgefühl für die Kunden um ein Vielfaches gestiegen ist und sich das neue Shop-Konzept auf die Atmosphäre im Studio positiv auswirkt. Wir in Innsbruck sind begeistert!



### **Wolfgang Danler/Studio Neustift:**

In meinem Küchenstudio ist eine Hälfte der Ausstellung neu gestaltet. Auffallend für mich ist, dass es die Besucher beim Betreten des Studios zuerst wie magnetisch in den neu gestalteten Teil zieht. Mir persönlich gefällt die Präsentation der Küchen in den Kuben sehr gut.



### **Ing. Klaus Brunnmair/Studio Grieskirchen:**

Nach dem Prinzip „weniger ist mehr“ haben wir unsere Ausstellung ruhiger und wertiger gemacht. Es passt einfach alles besser zusammen und das gesamte edle Ambiente begeistert unsere Besucher wie auch uns.



### **Erwin Mölg, Studio Kirchbichl:**

Seit kurzer Zeit steht unser Küchenmodell Laccata in einem Kubus. Ich kann euch sagen: Wenn man den Raum betritt, ist es einfach etwas Besonderes.



## olina Snacks

### **Eurocucina in Mailand:**

Im April unternahmen 30 Teilnehmer von olina eine Gruppenreise nach Mailand. Anlass war die internationale Küchenmöbelmesse Eurocucina, die alle zwei Jahre stattfindet. Über 150 Küchen- und Einbaugerätehersteller aus aller Welt präsentierten sich dem Publikum und wir konnten uns über die internationalen Trends informieren.

### **olina Marketingtag am 03. Mai:**

Beim diesjährigen Marketingtag in Salzburg wurden unsere Franchisepartner über die aktuellen Projekte informiert. Weiters erlebten 30 Teilnehmer einen interessanten und emotionsgeladenen Vortrag über Verkaufsförderungen.

### **Termine für Schulungen und Tagungen:**

20.06.-21.06.2006 – Verkaufsschulung Aufbau mit Peter Nickel in Salzburg

29.09.-01.10.2006 – olina Jahrestagung in Mondsee

# olina Küchenchefs

## Unser Fragebogen zur Vorstellung der Franchise-Partner



Name, Alter, Familienstand, Kinder:	Roland Gritzner, 40 Jahre, seit 1992 mit Sylvia verheiratet, 2 Töchter (Petra und Claudia)
olina Standort:	Lendorf bei Spittal/Drau in Kärnten
Was haben Sie vorher gemacht?	1980 Tischlerlehre, 1987 Meisterprüfung und Übernahme des elterlichen Betriebs.
Warum haben Sie sich für das oline Franchise-System entschieden?	Ich hatte schon längere Zeit die Absicht, ein eigenes Küchenstudio zu haben. Ein Inserat in der Tischlerzeitung über das oline Franchise-System kam genau richtig. Nach der Besichtigung und einem offenen Gespräch mit Wolfgang Allgäuer gefiel mir vor allem das Know-how, die Transparenz und die ehrliche Kommunikation in allen Bereichen. Ich konnte mich sofort mit dem System identifizieren.
Was ist Ihr Unternehmensziel?	Unsere Kunden mit unseren „Taten“ zu begeistern. Als besonderen Küchen-spezialisten soll uns in meiner Region jeder kennen.
Was können Sie nicht ausstehen?	Unehrlliche Menschen, schlampiges und planloses Arbeiten.
Welches Unternehmen bewundern Sie?	Unternehmen mit Charakter, welche auf seriöse und ehrliche Art und Weise Erfolg haben.
Was schätzen Sie an einem Mitarbeiter?	Ehrlichkeit, Lernfähigkeit (auch Lernwille), Loyalität, Freundlichkeit und Humor.
Was schätzen Sie an einer Führungskraft?	Sie soll Vorbild sein, ehrlich, konsequent, mutig, zielstrebig und gerecht.
Was ist Ihr Haupt-Verkaufsargument?	Das oline – Gesamtkonzept und mein persönlicher Einsatz für den Kunden. <ul style="list-style-type: none"><li>• Beratung von A – Z und begleitende Betreuung</li><li>• oline – Servicepaket</li><li>• Kundenwünsche erfüllen</li></ul>

## Cartoolina: Raffinierte Details



**Impressum:**  
Herausgeber: oline Franchise GmbH  
Leusbündtweg 49a, 6800 Feldkirch, Tel. 0 55 22/ 83650-0  
Für den Inhalt verantwortlich: Wolfgang Allgäuer