

olina aktuell

November 2006, Nummer 12 Tipps und Infos für olina Partner und alle, die es werden wollen.

Vom Inseratenfriedhof zum Küchenbuch



Wolfgang Allgauer,
Geschäftsführer

Zugegeben, ein provokanter Titel. Aber so stellt es sich für mich heute dar, wenn ich die Entwicklung von unserem allerersten Prospekt bis zu unserem Küchenbuch anschau. Was wir heute als olina Küchenbuch vorliegen haben, ist sensationell! Ein ganz wesentliches Kriterium für das Zustandekommen des Buches war Ausdauer.

Napoleon Hill, ein amerikanischer Schriftsteller, hat während 25 Jahren 25.000 Menschen analysiert. Nur ca. 3 % davon sind wirklich erfolgreich. Er sagt: „Beharrlichkeit ist die geheime Stärke der Erfolgreichen.“

Zwei Beispiele: Der Goldgräber R.U. Darby steckte einen Claim ab und stieß tatsächlich auf Gold. Er lieh sich viel Geld, um das Gold zu schürfen. Aber

je tiefer er bohrte, um so weniger Gold kam zum Vorschein. Enttäuscht verkaufte er die Goldader an einen Altwarenhändler. Dieser beauftragte einen Bergbauingenieur, die Miene zu untersuchen. R.U. Darby hatte nur einen knappen Meter zu früh aufgegeben.

Sir Edmund Hillary, ein neuseeländischer Forscher, Diplomat und Bergsteiger startete mehrere erfolglose Versuche, den Mount Everest zu besteigen. Nach einem Fehlversuch stellte er sich zu Füßen des riesigen Berges, schüttelte die Faust und rief: „Ich werde dich schon noch bezwingen! Du kannst nicht mehr größer werden – ich aber wachse noch!“ Eines Tages versagte er nicht mehr, denn er erreichte 1953 als erster Mensch den Gipfel des Mount Everest.

Auch für uns waren Ausdauer und Beharrlichkeit vom ersten eigenen Prospekt bis zum vorliegenden Küchenbuch nötig. Na ja, so rund 30 Jahre! Ihr Wolfgang Allgauer



Das neue
olina Küchenbuch

8. oline Jahrestagung

Die oline Jahrestagung vom 29.09.06 – 01.10.06 im Schlosshotel Mondsee war für uns ein absolutes Highlight. Über 64 Teilnehmer – Franchisenehmer und Lieferanten – konnten von Wolfgang Allgäuer begrüßt werden.

Am Samstag trafen sich alle zum Vortrag von Frau Prof. Birgit Mager – Professorin für Service Design an der Fachhochschule Köln – zum Thema „Service Revolution“. Ein wesentlicher Faktor zur Differenzierung vom Wettbewerb und zur langfristigen Kundenbindung ist der Service. Frau Prof. Mager erläuterte uns anhand 10 wesentlicher Regeln die erfolgreiche Gestaltung von Service.



Prof. Birgit Mager

Am Nachmittag standen zwei Teamevents zur Auswahl: eine Führung durch die Salzwelten in Hallein und ein Kartrennen. Beide Veranstaltungen hatten ihre besonderen Reize.

Zum absoluten Highlight des Wochenendes kam es aber am Samstag Abend: die Präsentation des 1. Österreichischen Küchenbuches von oline. Was als kleine Idee begann, liegt nun als fertig gebundenes Werk vor. Edel, erfrischend, inspirierend! Die vielen Stunden Arbeit haben sich wirklich gelohnt.



Küchenbuchübergabe an Wolfgang Allgäuer



Unsere Franchisepartner mit ihren druckfrischen Küchenbuchexemplaren



Auch unseren Hauptlieferanten wurde das oline Küchenbuch überreicht

Am Sonntag Vormittag wurden intern Neuerungen für die Franchisepartner besprochen und das gelungene Wochenende mit dem Thema „Mit Motivation in die nächste oline Runde“ abgeschlossen.

Feedbacks unserer Lieferanten zum neuen olina Küchenbuch:



Herbert Traxler/FM Küchen GmbH

Das olina Küchenbuch setzt wiederum einen weiteren Akzent in der kontinuierlichen Aufwärtswentwicklung bei olina.



Ernst Tanzler/regina GmbH

Mit dem Küchenbuch wird ganz klar die qualitative olina Marktpositionierung veranschaulicht. Für mich auf den Punkt gebracht: ein einzigartiges Buch für einzigartige Kunden!



Andreas Wolsegger/Forcher GmbH

Ich bin überzeugt, dass olina nicht nur mit dem neuen Küchenbuch – welches wirklich einmalig ist – auf dem richtigen Weg ist, sondern auch das gesamte Konzept in den nächsten Jahren noch für die eine oder andere Überraschung sorgen wird.



Sonja und Kurt Reisinger/Anrei-Reisinger GmbH

Wir gratulieren zum tollen Küchenbuch! Eine hervorragende Qualitätsarbeit, die die Einzigartigkeit zum Ausdruck bringt. Unsere zukünftigen Kunden spüren hier den Stellenwert, den Wohnen haben soll.



Christian Prall/Miele GmbH

Das Küchenbuch ist meines Erachtens eine Wiedergabe der olina Philosophie, bei der vor allem auch Menschen mitwirken, die greifbar sind. Kurzum ein Buch, bei dem alle Betrachter einen sehr guten Eindruck erhalten, wofür olina steht. Für Qualität auf höchstem Niveau, in einer Branche, in der man wahrscheinlich langfristig nur dann erfolgreich sein kann, wenn man mit gutem Gewissen hinter seiner geleisteten Arbeit stehen kann.



Dr. Brigitte Kornmüller/HKT HandelsgmbH & Co.KG

Das olina Küchenbuch stellt einen weiteren Meilenstein in der Geschichte von olina dar. In wunderschönen Bildern und ansprechenden Texten wird die Philosophie der Gruppe sichtbar. Dem Kunden kann man nur „raten“: Lassen Sie sich verwöhnen!



Alfred Janovsky/Electrolux Hausgeräte GmbH

Man konnte schon im Vorfeld davon ausgehen, dass Herrn Wolfgang Allgäuer und seiner Mannschaft ein eigenes qualitativ hochwertiges Küchenbuch ein großes Anliegen ist. So emsig waren die Vorbereitungen darauf. Das jetzt bei der olina Jahrestagung präsentierte Werk hat dennoch die bereits hochgesteckten Erwartungen weit übertroffen. Dazu kann ich nur gratulieren!



Heinrich Math/BSH Hausgeräte GmbH

Das Küchenbuch ist eine hervorragende Idee, Verwöhnküchen im Umfeld der olina Partner und deren Kunden darzustellen. Man spürt die Leidenschaft der Verfasser und ich bin sicher, dass sich diese Leidenschaft auf die Leser und Betrachter überträgt. Gratuliere, ein tolles Buch!



Mario Zaderer/Schösswender Möbel GmbH

Der Spruch von Herrn Wolfgang Allgäuer zur Einleitung im Küchenbuch „Entweder ganz oder gar nicht – aber das mit Leidenschaft“ ist die treffendste Aussage über das ganze Wochenende im Allgemeinen und über die Präsentation und das Erscheinungsbild des Küchenbuches im Speziellen.

olina Exklusivmodell „Estetica“

Neben der olina Alleinstellung „NOVA–Glasdesignelemente“ gibt es ab sofort das grifflose Exklusivmodell „Estetica“, welches in Matt und Hochglanz erhältlich ist. Ein weiteres Highlight bei olina!



olina Exklusivmodell „Estetica“

olina Snacks

Neue Inserate

Unsere neue Werbelinie – das Leben in der Küche – wurde mit 6 neuen Inseraten gestartet.

Neue olina Homepage

Die vereinfachte Navigation, mehrere und größere Bilder sowie neue Features können unter www.olina.com begutachtet werden.

Neue Folder

Die „11 Gebote“ von olina werden in neuer Form und Gestaltung präsentiert.

Neues Reinigungsset

Ab sofort neu im Programm: das olina Reinigungsset in der speziellen Kartonbox.

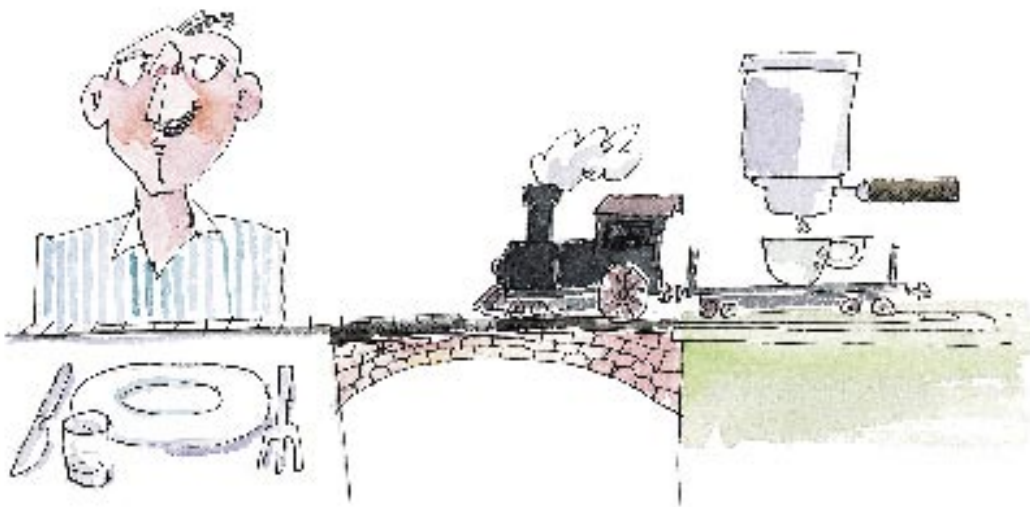
olina Küchenchefs

Unser Fragebogen zur Vorstellung der Franchise-Partner



Name, Alter, Familienstand, Kinder:	Klaus Brunnmair, 39 Jahre, verheiratet, 3 Kinder: David, Sara, Nora
olina Standort:	Grieskirchen
Was haben Sie vorher gemacht?	Planung von Bäckereien, Konditoreien und Kaffeehäusern
Warum haben Sie sich für das oline Franchise-System entschieden?	Ich kann mich nur aufs Küchenplanen und Verkaufen konzentrieren, den Rest macht oline.
Was ist Ihr Unternehmensziel?	Im Küchensegment die Nummer 1 in meiner Region zu werden.
Was können Sie nicht ausstehen?	Selbstherrlichkeit
Welches Unternehmen bewundern Sie?	Ich bewundere charismatische Menschen. Mir gefallen Unternehmen, die soziale Verantwortung über Gewinnmaximierung stellen.
Was schätzen Sie an einem Mitarbeiter?	Loyalität, Kostenbewusstsein und Spaß an der Arbeit
Was schätzen Sie an einer Führungskraft?	Ruhe und Ausgeglichenheit
Was ist Ihr Haupt-Verkaufsargument?	Wenn man das oline Verkaufskonzept von der Begrüßung bis zur Abschlussfrage durchzieht, sind Verkaufstechniken und Argumente überflüssig – das passt von selber.

Cartoolina: Praktische Arbeitsabläufe



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