

Ein alter Hut, aber immer noch modisch



Wenn man jahrelang für eine Firma erfolgreich Produkte verkauft, kommt irgendwann der Moment, wo man sich am Kopf kratzt und sich fragt, ob man nicht selber eine Bude eröffnen will. Der eidg. dipl. Verkaufsberater René Widmer ist seit zwei Jahren als Regionalvertreter für Franke und Hugentobler im Raum Zürich und Schaffhausen unterwegs.

von Stefan Schramm



Unterwegs für seine Kunden und damit für sein Geschäft, die Prorest Gastronomietechnik und Beratung in Rafz. «Ich bin kein Hochdruckverkäufer», sagt er mit kräftiger Stimme. «Ich habe eine Verkaufsphilosophie, die ich täglich kultiviere.» So verkauft er ausschliesslich Produkte, von denen er hundertprozentig überzeugt ist. Das Bankettsystem HG 3000, der Hold-o-mat und Freeze ,n' Go, eine Weltneuheit, die eine Weiterentwicklung von Cook&Chill (Kochen und im GreenVac bei -40 °C abkühlen) ist, sind nur zwei Produkte aus der breiten Prorest-Angebotspalette.

Klar ist die Systemtechnik von Hugentobler auch ein bisschen Leidenschaft. Der beleibte Berater, Verkäufer, Instrukteur und Betreuer ist eigentlich ein Praktiker, Handwerker und Verbindungsmann zwischen Küchenchef, Architekt, Bauherr und nicht zuletzt dem Geldgeber. Seine Kochbluse hat er immer dabei.

Schnell zieht er sie für eine Situationsanalyse über und spielt im Geiste die Abläufe durch. Rationalisieren und Optimieren, das mache Spass.

Doch vorher kommt das Sensibilisieren, das auch eine Knochenbütz sein kann, die nicht einfach ist. Mit neuen Technologien im Marktsegment operieren, ist ein Stück Herausforderung, dabei bekommt auch die Prorest im Zürcher Weinland Kompetenz und Vertrauen nicht geschenkt. Freeze ,n' Go ist die Innovation im 2002 und grad die Antwort auf die massgeschneiderte Kochtechnik von Hugentobler.

Verkaufen bedeutet bei Widmer auch Komplettieren, bestehende Küchentechnik ergänzen. Es muss nicht immer ein neues Gerät oder eine neue Technik sein.

Wer investieren will, braucht Mittel und wer schon Mittel hat, soll überlegt investieren. Investieren, um später unnötige Kosten zu sparen. Ein alter Hut, aber immer noch modisch.

Prorest Gastronomietechnik und Beratung

René Widmer
Sonnefäld 23c
8197 Rafz
01 869 26 35
Fax 01 869 20 23
079 664 66 38
r.widmer@prorest.ch
www.prorest.ch