



Gebündelte Kompetenzen, gemeinsame Ziele: Johannes Wilhelm, geschäftsführender Gesellschafter von AlexanderSolia und Ascobloc (rechts), Dirk Gassen, Geschäftsführer AlexanderSolia sowie auch Vertriebs- und Marketingleiter von Ascobloc (links)



Marken mit Gesicht: Während Pia-Engel Nixon erst seit wenigen Monaten mit Ascobloc zusammenarbeitet, läuft die Kooperation von AlexanderSolia mit Ralf Jakumeit bereits seit über vier Jahren

Zwei starke Firmen aus einem Verbund

Gemeinsame Strategie für einen verstärkten Marktauftritt: Ascobloc (Dresden) und AlexanderSolia (Remscheid), zwei Unternehmen der Wikotool-Gruppe, bauen ihre Zusammenarbeit zugunsten der Kunden weiter aus

Die vergangenen Monate waren für die beiden Unternehmen Ascobloc in Dresden und AlexanderSolia in Remscheid – wie für den Großteil der Branche – eine Herausforderung. Bei AlexanderSolia war der Bereich Gastronomietechnik am stärksten betroffen. Durch Inanspruchnahme staatlicher Hilfsmaßnahmen konnte die abflachende Auftragslage positiv aufgefangen werden. Eine kurzzeitige Auftragsflaute gab es auch bei Ascobloc, sie konnte jedoch durch verstärkte nachträgliche Aufträge letztendlich gut kompensiert werden.

Ascobloc steht für ein breites Produktportfolio, das Küchensysteme für Thermik, Kühlung und Edelstahlsonderbau für Cafeterien umfasst. Auf Kundenwunsch gibt es alles aus einer Hand und „made in Germany“. AlexanderSolia wiederum ist ein starker Partner für alle Profiküchen, die eine Alternative zu Convenience-Produkten suchen und stattdessen frische regionale und saisonale Lebensmittel verarbeiten wollen. Die damit einhergehenden Aufgaben wie das Schneiden von Gemüse, das Waschen von Salat oder das

Schälen von Kartoffeln sind zeitraubende Tätigkeiten, für die AlexanderSolia exakt zugeschnittene, effektive Maschinenlösungen anbieten kann.

Die beiden Unternehmen sind Teil der Wikotool-Gruppe, zu der beispielsweise auch das in der Bäckereibranche etablierte Unternehmen DEBAG gehört. Geschäftsführender Gesellschafter aller Unternehmen ist Johannes Wilhelm. Er forciert bereits seit mehreren Jahren den gemeinsamen Marktauftritt von Ascobloc und AlexanderSolia.

Die Produkte beider Firmen ergänzen sich ideal. So bietet AlexanderSolia alle Gerätekomponenten für die Vorbereitungsküche, während Ascobloc ein Spezialist für die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln ist. Das Unternehmen ist aber auch führend im Edelstahl-, Ausgabe- und Cafeteria-Anlagenbau. Ein weiteres Standbein ist das flexible Kühlsystemprogramm. Für Synergieeffekte sorgen nicht nur gemeinsame Messeauftritte. Mittlerweile sind auch im Außendienst angestellte Mitarbeiter für beide Unternehmen übergreifend tätig und

können so unterschiedliche Anfragen von Endkunden beantworten. Eine direkte Beratung und Bedarfsermittlung kann passgenau über die Serviceabteilung von Ascobloc sowie über geschulte Servicepartner von AlexanderSolia angeboten werden. Ein Service- und Schulungsangebot steht Endkunden und Händlern gleichermaßen an den jeweiligen Akademie-Standorten in Dresden und Remscheid zur Verfügung.

Ascobloc setzt aktuell verstärkt auf den Ausbau von technischen Anwendungsmöglichkeiten, beispielsweise im Bereich der elektronischen Steuerung. „e.Cook – smart & effizient“ ist ein intuitives Bedienelement, inklusive USB-Schnittstelle zum Auslesen von Betriebsdaten. Diese technische Erweiterung bietet den Kunden vielseitige Vorteile bei der Bewältigung der Herausforderungen im Küchen- und Betriebsalltag.

Die hochwertigen Maschinen von AlexanderSolia bestehen zum Großteil aus Edelstahl, Zubehörteile wie beispielsweise die Schneidscheiben sind sogar komplett aus Edelstahl gefertigt. Es gibt im Sortiment sowohl kleine, kompakte Maschinen für Betriebe mit beispielsweise bis zu 50 Essen täglich als auch große Maschinentypen für die Bewältigung von mehreren hundert Kilogramm Gemüse. Ob schneiden, schnitzeln, reiben, passieren oder pürieren, ob waschen oder schleudern, ob rühren, schlagen, kneten, schälen, mischen oder kuttern, ob in Streifen schneiden, zerkleinern, steaken, mürben oder wolfen: Im großen

Portfolio von AlexanderSolia finden Küchenchefs für nahezu jeden Verarbeitungsschritt die richtige Maschine und Aufsatzlösung.

Beide Unternehmen fertigen ihre Maschinen und Geräte an unterschiedlichen Produktionsstandorten, die jedoch alle zu der Wikotool-Unternehmensgruppe gehören. Da die Entwicklung und Herstellung der Maschinenbauteile zum Großteil im jeweiligen Unternehmen erfolgt, ist auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten eine Materialbeständigkeit gewährleistet. Die finale Qualitätskontrolle findet am jeweiligen Unternehmensstandort statt.

Die Kundenzielgruppen von AlexanderSolia und Ascobloc überschneiden sich. Die Bandbreite umfasst Küchen in Gastronomie und Hotellerie, in Altenheimen und Großkantinen sowie auch Catering-Betrieben. Sogar für die Produktionsstraßen der lebensmittelverarbeitenden Großindustrie hat AlexanderSolia die passenden Gerätelösungen.

Um der eigenen Marke ein Gesicht und Persönlichkeit zu geben, pflegt AlexanderSolia schon seit über vier Jahren eine

„Auf Kundenwunsch gibt es alles aus einer Hand und made in Germany.“

Johannes Wilhelm, geschäftsführender Gesellschafter, Ascobloc & AlexanderSolia

Zusammenarbeit mit dem TV-Koch Ralf Jakumeit. Aus einem zufälligen Treffen zwischen Ralf Jakumeit und Dirk Gassen, dem Geschäftsführer von AlexanderSolia, entwickelte sich eine Kooperation mit gemeinsamen Arbeits- und Wertvorstellungen. Ralf Jakumeit kennt die Maschinen von AlexanderSolia und ihren einstigen Ursprung im Alexanderwerk bereits seit seiner eigenen Ausbildung zum Koch; seine Wertschätzung für das Unternehmen basiert also auf eigener Erfahrung und ist authentisch.

Erst seit wenigen Monaten besteht die Zusammenarbeit von Ascobloc mit der Fernsehköchin und Gastronomin Pia-Engel Nixon. Für Dirk Gassen, der auch die Vertriebs- und Marketingleitung von Ascobloc verantwortet, war es wichtig, für Ascobloc ein adäquates Gesicht zu finden. Dabei war es für ihn entscheidend, dass die beiden Charaktere für gemeinsame Auftritte beider Unternehmen, zum Beispiel bei Messen oder anderen Veranstaltungen, zusammenpassen.



Die Produkte beider Firmen ergänzen sich ideal. So bietet AlexanderSolia alle Gerätekomponenten für die Vorbereitungsküche, während Ascobloc u.a. ein Spezialist für die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln ist