

DIE SCHÄRFSTEN MARKETING- TIPPS

5

1

EMOTIONALITÄT

Emotionalität bewegt zweifellos mehr als rein informative Sachlichkeit. Und so wie Sie Ihren Kunden in einem persönlichen Verkaufsgespräch zu bewegen versuchen, sollten bereits die Marketingmassnahmen zuvor Emotionalität spürbar machen. Womit sich Ihre Wettbewerbschancen erhöhen – gerade, wenn letztlich «harte» Fakten zählen. Unsere Kreativität hierzu wird Sie bewegen.

Erfahren Sie mehr über unser Angebot auf: www.maerkli.ch

2

UNVERWECHSELBARKEIT

Wissen Sie sich zu unterscheiden, fallen Sie auf – oder bleiben in guter Erinnerung. Etwas, was auch in Ihrem Markt unabdingbar ist. Sorgen Sie also für Differenzierung vom Konkurrenzfeld. Und zwar in jedem Fall respektive in allen Marketingmassnahmen. Unverwechselbare Ideen dazu kommen umfassend konzipiert von uns.

3

REDUKTION

Weniger ist mehr, sagt man. Dies trifft auch und gerade auf die Marketingbotschaften zu. Reduzieren Sie also inhaltlich auf das Wesentliche, ergibt sich erst die notwendige Spannung, welche den Adressaten dazu bringt, in einen gewinnbringenden Dialog mit Ihnen einzutreten. Tauschen Sie sich zuvor mit uns aus – wir wissen, wie Inhalte erfolgsorientiert zu definieren sind.

Haben Sie eine Frage? Wir geben Ihnen gerne Auskunft: dialog@maerkli.ch

4

MEHRWERTE

Geht Ihr Angebot über den Standard hinaus, erhält der Kunde willkommene Mehrnutzen – und damit realen Mehrwert. Was Ihnen Vorteile am Markt verschaffen kann. In Form von Mehrumsatz und von mehr Marktanteil. Eine Erkenntnis, die Sie ebenso nutzen sollten wie unser profundes Know-how zum Thema. So, dass Ihnen schliesslich Mehrwerte sicher sind.

5

BINDUNG

Einen bestehenden Kunden zu pflegen und ihn damit an das Unternehmen zu binden, ist um ein Vielfaches einfacher als einen neuen zu gewinnen. Investieren Sie also in die Kundenbeziehung. Und sorgen so mit geeigneten Massnahmen dafür, dass jeder einzelne Ihrer Kunden noch lange ein solcher bleibt. Optimale, weil spezifische Lösungen dazu finden Sie bei uns.

Wünschen Sie einen Termin – wir kommen gerne vorbei: +41 71 298 49 06

5 WÜRZIGE FEIN-SCHMECKER REZEPTE

1 TOMATEN CROSTINI

Ein vorzüglich leichter Antipasto, der herrlich nach Italien schmeckt.

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Stangenbrot, z.B. Ciroletta (oder Pariserbrot)
- Knoblauchzehen
- 3 Fleischtomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- Salz und Pfeffer
- frischer Basilikum

Zubereitung

Stangenbrot in Scheiben schneiden und im Ofen oder Toaster rösten. Die so entstehenden Crostini mit den halbierten Knoblauchzehen einreiben. Fleischtomaten waschen, evtl. schälen und halbieren sowie in kleine Würfel geschnitten in eine Schüssel geben. Olivenöl und Balsamico beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschliessend alles mischen. Crostini damit belegen. Basilikum fein schneiden und darüber streuen. *Buon appetito!*



2 QUARKSAUCE MIT KRÄUTERN

Erfrischend, diese als Dipp geeignete Zubereitung voller mediterraner Würze.

Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g Quark (alternativ: Sauerrahm)
- 1-2 EL Milch oder Rahm
- wenig Salz, weisser Pfeffer, Senf
- viel Petersilie, Basilikum, Schnittlauch

Zubereitung

Quark in Schüssel geben, Milch/Rahm, Salz, Pfeffer und Senf beifügen, alles mischen. Kräuter fein schneiden, zur Quarkmasse geben und darunter mischen. Geeignet nicht nur als Dipp für Gemüsestängel oder Mais-Chips, sondern passt auch hervorragend zu Schalenkartoffeln.



3 SPAGHETTI AUF SIZILIANISCHE ART

Sizilien heisst das Thema für den «primo piatto» – wohlschmeckend originell.

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g Spaghetti
- Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 1 getrockneter Peperoncino
- 7 EL Olivenöl
- 5 Scheiben altbackenes Weissbrot
- 1 Bund frisch gehackte Petersilie
- 4 EL geriebener Pecorino

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser kochen. Zwischenzeitlich die Knoblauchzehen schälen, mit der flachen Seite eines schweren Messers etwas andrücken und zusammen mit dem Peperoncino im heissen Olivenöl braten, bis der Knoblauch goldgelb wird; beides aus dem Olivenöl nehmen. Rinde von den Weissbrotstücken entfernen und das Brot grob zerbröseln. Brösel im aromatisierten Olivenöl goldbraun rösten. Sind die Spaghetti «al dente», mit der Zange aus dem Kochwasser heben und direkt in die Pfanne geben, gut mit dem Olivenöl und den gerösteten Bröseln vermengen. Petersilie darunter mischen. Auf Tellern anrichten und mit dem Pecorino bestreut servieren.



4 GARNELEN MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH

Geistreich geniessen wie Gott in Frankreich – auf provenzalische Art.

Zutaten (für 4 Personen)

- 800 g geschälte rohe Garnelen
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 2 Stängel Rosmarin
- 2 Stängel Oregano
- 2 Stängel Thymian
- 500 g weiche Butter
- 3 EL Cognac
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Mehl

Zubereitung

Am Rücken der Garnelen den schwarzen Darm entfernen, anschliessend waschen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und pressen. Kräuter waschen, trocken schütteln, Stiele entfernen und Blätter fein hacken; mit Butter, dem Knoblauch und dem Cognac vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin auf beiden Seiten rosa braten. Anschliessend mit Mehl bestäuben und die entstandene Kräuterbutter dazu geben. Garnelen darin mehrfach wenden, bis sie von der Kräuter-Butter-Mischung überzogen sind – sofort servieren. Dazu passt frisches Baguette.



5 RATATOUILLE

Einfache mediterrane Köstlichkeit, die gleichermassen solo wie als Beilage mundet.

Zutaten (für 4 Personen)

- 3 Tomaten
- 1 Zucchini, ca. 300 g
- 1 Aubergine, ca. 300 g
- je 1 gelbe und rote Peperoni, entkernt
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Thymian und Rosmarin (fein gehackt ca. 1 EL)
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer

Zubereitung

Tomaten, Zucchini, Aubergine und Peperoni in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen, darin die fein gehackte Zwiebel und die gepresste Knoblauchzehe andämpfen, bis die Zwiebel glasig ist. Gerüstetes Gemüse begeben, offen ca. 5 Minuten mitdämpfen. Anschliessend die (fein gehackten) Kräuter darunter mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und – unter gelegentlichem Rühren – zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten dämpfen.

