



EINBLICKE

# PROWIN INTERNATIONAL

## INTERVIEW MIT ANDRES HEINE

Leiter Seminar- und Eventmanagement  
*proWIN Akademie | Landsweiler-Reden*

proWIN International gehört zu den führenden herstellerunabhängigen Direktvertrieben in Europa. In der unternehmenseigenen proWIN Akademie im saarländischen Landsweiler-Reden werden Neueinsteiger und Vertriebspartner regelmäßig geschult.

**„Das ‚Alles aus einer Hand‘-Konzept hat uns überzeugt“**

### Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir hatten eine klare Vorstellung, wie das gastronomische Konzept in unserer Akademie aussehen muss. Nach ersten Kontaktgesprächen mit Peter Sander und seinem Team konnten wir uns sehr schnell davon überzeugen, mit Sander den richtigen Partner für unsere Visionen gefunden zu haben. Das Dienstleistungspaket nach dem „Alles aus einer Hand“-Konzept hat uns überzeugt. Vor allem die Qualität der Speisen sowie die Flexibilität des Teams hier

und der Mitarbeiter in Wiebelsheim war und ist immer noch ein sehr wichtiger Erfolgsfaktor für uns. Gemeinsam mit Sander wurde damals die komplette Küchen- und Restaurantplanung realisiert und in den Bauprozess eingebunden. Insgesamt betrug die Vorbereitungszeit knapp zwölf Monate inklusive Verkostungen und Festlegung der Menü- und Speisekarten. Im März 2015 wurde die proWIN Akademie offiziell eröffnet. Heute arbeiten wir mit einem eingespielten Team von 13 Sander-Mitarbeitern vor Ort zusammen.“

**„Top-Ergebnis bei der Überprüfung durch das Fresenius-Institut“**

### Wie sieht die Aufgabenstellung für Sander in Ihrem Hause aus?

„In unserer Akademie veranstalten wir rund 250 Seminare und Workshops. Dies bedeutet eine First-Class-Bewirtung für bis zu 12.000 Vertriebspartner

im Jahr. Für das Sander-Team heißt es dann: Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffet und die Kaffee-Bar für die Pausen. Hinzu kommen regelmäßige Sonderveranstaltungen und natürlich gesellige Abende in unserer wohl-sortierten proWINothek.



Andres Heine, Leiter Seminar- und Eventmanagement

Im Sommer nutzen wir auch die weitläufigen Außenbereiche der Akademie, dann wird selbstverständlich viel gegrillt! Für alle Speisen in der Akademie verwenden wir überwiegend Sander Gourmet-Produkte. Je nach Veranstaltungsplanung halten wir oftmals über 1.000 unterschiedliche Produkte vor. Hinzu kommen regelmäßige Lieferungen mit Frischeprodukten aus Wiebelsheim.“

**Was schätzen Sie an Sander besonders?**

„Die Flexibilität und Kreativität des gesamten Teams vor Ort. Die hohe Qualität und Vielfalt der Speisen. Wir führen regelmäßig Umfragen bei unseren Vertriebspartnern zum Aufenthalt in unserer Akademie durch. Viele Gäste sind überrascht, dass wir hier so hochwertige Speisen anbieten.

Ganz besonders stolz sind wir aber darauf, dass wir bei der Überprüfung des Fresenius-Institutes Anfang August 2016 ein wirkliches Super-Ergebnis erreicht haben!“

**„Über 12.000 Gäste im Jahr mit First-Class-Bewirtung“**



Das Buffet von Sander überzeugt die Besucher der proWIN Akademie regelmäßig durch die hohe Qualität und breite Speisenauswahl.