



Erfolgs- geschichte



QimiQ[®]
THE CREAM BASE COMPANY

**Was eine
herkömmliche
Sahne gut macht,
das macht
QimiQ brillant.**

Rudolf F. Haindl



Wie alles begann

Alles begann Mitte der 1990er Jahre, als sich Rudolf F. Haindl, der Erfinder und Gründer der Marke Pacojet, und der Haubenkoch Hans Mandl begegneten.

Beide von Haus aus Tüftler und Genießer, suchten sie nach einer idealen Zutat für den Pacojet, die sich zur schnellen Herstellung von Sorbets und Granitées sowie als Basisprodukt für Suppen, Saucen und Relishes eignet. Die Zutat sollte keine Transfette enthalten, wie man sie häufig in Margarine und Pflanzencreme findet, sowie säure- und alkoholstabil sein.

Heraus kam dabei QimiQ, eine natürliche und schnittfeste Sahne-Basis mit nur 15 % Fett, die das Kochen erleichtert und die Freude am Genuss fördert. Seit über 20 Jahren ist das gelingsichere Sahneprodukt

nun fixer Bestandteil in den heimischen und internationalen Küchen. Dabei verwenden Privatpersonen die QimiQ Produkte genauso wie Top-Köchinnen und -Köche in der Hauben- und Sternegastronomie. Ebenso setzt die Lebensmittelindustrie auf QimiQ. Sie alle nutzen die einzigartigen Produktvorteile von QimiQ, um damit ihre Gerichte zu veredeln.

Der Wille zum Erfolg, die Freude an Menschen, die Liebe zum Kochen und die Aufgabe, die Rezepturen in den Küchen und in der Foodindustrie gesünder und einfacher zu gestalten, das alles treibt unser Unternehmen an, jeden Tag ein Stück besser zu werden, unabhängig vom Umfang und von der Größe der an uns gestellten Aufgaben.





Das Unternehmen

QimiQ ist ein familiengeführtes Unternehmen mit Sitz in Hof bei Salzburg. Das Unternehmen vertreibt unter dem Namen QimiQ eine patentierte Sahne-Basis und entwickelt Frische- und Convenience-Produkte für Handel und Industrie sowie ganzheitliche Foodkonzepte für den Bereich HoReCa*.

QimiQ hat Produktionsstandorte in Österreich, in der Schweiz, in Italien, Deutschland, Japan und Australien.

Als reines Vertriebs- und Marketingunternehmen werden die patentierten QimiQ Produkte in Lohnfertigung bei Molkereien in Auftrag gegeben.

- Portfolio: Sahne-Basis- & Convenience-Produkte
- Mitarbeiter*innen: 22
- Produktionsstandorte: 6 Österreich, Schweiz, Deutschland, Italien, Japan, Australien
- Geschäftsbereiche:
 - a) Retail
 - b) HoReCa*
 - c) Industrie

- Die Produkte sind zertifiziert für Halal, Kosher und Grade A Production USA.
- Die Produkte sind gluten-, palmöl- und gentechnikfrei.
- Sämtliche QimiQ Produkte stammen aus eigener Entwicklung und sind patentiert.



Gründerfamilie (v. l. n. r.): Hans Mandl, Rudolf F. Haindl, Nicola J. Haindl, Michele R. Haindl



*HoReCa: Hotel, Restaurant, Catering

**Unter der Marke QimiQ
werden weltweit
Sahneprodukte
für die kalte und warme
sowie süße und pikante
Küche vertrieben.**





Die Geschichte

Manager Rudolf F. Haindl und
Haubenkoch Johann „Hans“ Mandl
haben die Idee, ein schnittfestes Sah-
neprodukt zum Kochen und Backen
zu entwickeln.



1992



PATENT-AMT

1995

Die QimiQ Handels GmbH
wird als Familienunternehmen
gegründet. Gleichzeitig wird
QimiQ zum Patent angemeldet.

QimiQ übersiedelt
nach Hof bei Salzburg.



1997



QimiQ gewinnt den Mer-
cury Award im Rahmen
der „International Food
Service Association“ und
wird Gesamtsieger aller
Klassen.



2002



2001

QimiQ ist erstmalig im
Lebensmittelhandel
erhältlich.



QimiQ wird mit dem AMA
Gütesiegel ausgezeichnet. Das
Siegel von Agrarmarkt Austria
kennzeichnet Nahrungsmittel
mit besonderer Güte.



2007



2004

QimiQ gewinnt beim
Chef Days Forum in
Davos den ICD-Award
in der Kategorie „Food
Technologie“.



2012

QimiQ ist weiter auf
Expansionskurs. Neue
Länder kommen hinzu.

QimiQ ist in
Europa, Amerika, Asien,
Afrika und Australien
erhältlich.



2016



2012



2019

ISO 20671-Zertifizierung

Die B2B-Linie QiQ wird entwickelt.

2020

seit 2021

Ausbau der Convenience-
und Fertigprodukte für
Handel und Take-away.

Erweiterung der Firmenzentrale.

2022



QimiQ ist das
bessere Sahneprodukt
zum Kochen und Backen.





100 %
natürlich



Kunstwerke
schaffen



feinste
Konsistenz



100 %
gelingssicher



glutenfrei



Soulfood
zaubern



3-fach
aufschlagbar

Echte Sahne
beste Qualität





Die Produkte

Gelingsichere Sahneprodukte

QimiQ ist die erste Sahne-Basis und das einzige natürliche Milchprodukt mit Gelinggarantie für alle Bereiche des Kochens, das außerdem über vollen Geschmack bei reduziertem Fettgehalt verfügt.

Aufgrund der Einzigartigkeit von QimiQ wurde 2007 der neue Begriff „Sahne-Basis“ geprägt. Dank der großen Akzeptanz und Beliebtheit des Produktes hat sich „Sahne-Basis“ als neue Kategorie am Milchsektor etabliert.

QimiQ ist ...

... die Abkürzung für Quick Milk.

... die einzige natürliche Sahne-Basis mit reinem Sahnegeschmack und speziellen Produkteigenschaften.

... ein Produkt für Anfänger*innen, Hobbyköch*innen und Profis gleichermaßen, das für Gelingsicherheit und Begeisterung sorgt.

Vorteile

QimiQ, die erste Sahne-Basis, bietet Lösungen in der Küche, die herkömmliche Sahne, sahnartige Produkte auf Pflanzenbasis oder Pulverprodukte aufgrund ihrer eingeschränkten Funktionalität nicht bieten können.

1. SÄURESTABIL

QimiQ ist säurestabil und flockt nicht aus. Somit lässt sich QimiQ perfekt mit säurehaltigem Obst verarbeiten.

2. ALKOHOLSTABIL

QimiQ ist alkoholstabil. Somit lässt sich QimiQ perfekt mit hochprozentigem Alkohol (z. B. Rum) verarbeiten.

3. EMULGIERT MIT ÖLEN & FETTEN

QimiQ emulgiert mit Butter, Ölen und Fetten.

4. KEIN ÜBERSCHLAGEN MÖGLICH

QimiQ kann in der Küchenmaschine nicht überschlagen werden.

5. LÄNGERE PRÄSENTATION

QimiQ sorgt in Endprodukten für längere Präsentationszeiten und ein höheres Haltbarkeitsdatum – ein wesentlicher Vorteil in Gastronomie, Handel und Industrie.

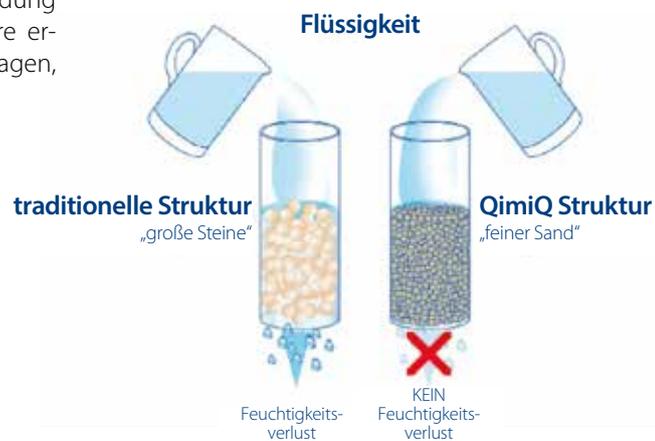


Das Patent

Das Geheimnis der einzigartigen Eigenschaften der QimiQ Produkte liegt im weltweit patentierten Herstellungsprozess, welcher das verletzliche Milchprotein auf natürliche Weise mit einem MilCHFettmantel und einer Gelatinehülle schützt. Dabei wird die Struktur wesentlich verfeinert und damit kompakter.

QimiQ ist das einzige Sahneprodukt mit reinem Sahnegeschmack und speziellen Produkteigenschaften, welches die Bindung mit Öl, Flüssigkeiten, Alkohol und Säure ermöglicht und gleichzeitig das Überschlagen,

Gerinnen, Ausflocken usw. verhindert. Durch diese Funktionalitäten unterscheidet sich QimiQ von allen anderen Milchprodukten. Die QimiQ Produktränge positioniert sich mit nur 15 bis 19 % Fettgehalt nahe an der Untergrenze des möglichen Fettgehaltes für traditionelle Milchprodukte, inklusive Kaffeesahne, Kochsahne, Aufschlagsahne, Sahne und Butter.



Auszeichnungen



* Gilt für die QimiQ Sahne-Basis



ICD-AWARD

In der Kategorie „Food Technologie“ gewinnt QimiQ den ICD-Award beim Chef Days Forum in Davos/Schweiz.



MERCURY AWARD

Als bestes Küchenprodukt für Airline Catering und Gesamtsieger aller Klassen gewinnt QimiQ den Mercury Award.



AMA GÜTESIEGEL

QimiQ wurde vom Verband Agrarmarkt Austria das Gütesiegel für besonders nachhaltige Produktion verliehen.



ISO-ZERTIFIZIERUNG

QimiQ wurde mit dem „Certified Brand“-Gütesiegel nach ISO 20671 ausgezeichnet.



Die Marke QimiQ®

QimiQ besitzt einen einzigartigen Markenkern. Er sagt aus, dass QimiQ aufgrund seiner Funktionalitäten Lösungen in der Küche bietet, die herkömmliche Sahne oder sahnartige Produkte auf Pflanzenbasis wegen ihrer eingeschränkten Funktionalität nicht bieten können.

Denkt in Österreich jemand an ein Dessert ohne Ei, denkt er oder sie an QimiQ. Ge-

nauso wie kochaffine Menschen an QimiQ denken, wenn sie ein Sahneprodukt benötigen, das auf den Teigwaren haften bleibt. Diese Produkteigenschaft weist auch nur QimiQ auf. Eine „normale Sahne“ besitzt diese Eigenschaft nicht.

Die Markenwelt von QimiQ schafft für Kunden einen echten Nutzen und Mehrwert in der Küche.

On top! QimiQ schafft Begeisterung, in den privaten Haushalten genauso wie in den Restaurants.



QimiQ bietet
Innovationen, die
ihresgleichen
suchen.





Kompetenzen

Innovation

Als Spezialist bei der Optimierung und Standardisierung von Fertigungsprozessen garantiert das QimiQ Culinary Team eine gelingsichere Rezept- und Produktentwicklung bei gleichbleibender Qualität.

QimiQ ist führend bei der Entwicklung von innovativen Produkten und kreativen Rezepten. Diese Prozesse finden unter Berücksichtigung der neuesten Lebensmitteltechnologien und Gerätetechnik statt. Know-how und Kochtechnik werden laufend bei diversen Workshops vermittelt.

Geschäftsfelder

Retail

QimiQ beliefert den Lebensmitteleinzelhandel und Discount.

HoReCa

Zielgruppe sind hier Großverpfleger, Catering (z. B. Schiffe, Airlines etc.), Hotellerie und Gastronomie.

Im HoReCa-Bereich ist QimiQ mittlerweile in 37 Ländern erhältlich. Vertriebspartner sind Großverbrauchermärkte.

Industrie

In der Industrie beliefert QimiQ von Feinkostproduzenten über Fleischverarbeiter, Bäckereien und Systemgastronomie bis hin zu Convenience-Produzenten sämtliche Produktionsbetriebe.

Von der einzelnen Rezeptur bis hin zum vollständigen Foodkonzept entwickelt QimiQ für diese Partner fertige Produkte und komplette Menüs im Frische- und Tiefkühlbereich.

Convenience

Unter der Marke QimiQ werden auch eigene Convenience-Produkte vertrieben, z. B. Desserts, Aufstriche, Snacks to go oder Fertigmensüs.

Entwicklungsbereiche

Handel

QimiQ entwickelt Fertigmensüs und Snacks für das Frische- und Tiefkühlsegment.

Bäckereien

Entwicklung neuer Back- und Konditorwaren wie z.B. Gebäck, Torten oder Kuchen – von der einzelnen Rezeptur bis zum ganzheitlichen Konzept.

Feinkost, Fleischwaren

Entwicklung von Wurstwaren, Marinaden für Grillfleisch, Aufstrichen, Dips, Terrinen, Sandwiches, Cremen, Gläsern für den Feinkostbereich mit Schwerpunkt Fleisch, Fisch und Gemüse.

Systemgastronomie

Entwicklung neuer Gerichte für die Systemgastronomie. Vorspeisen, Hauptspeisen, Nachspeisen – wie z. B. ein neues Eierkonzept für eine große Fastfoodkette.

Convenience

Vom frischen Fertigmensü über Saucen und Suppen bis hin zu Tiefkühlgerichten wie Pizza und Torten deckt QimiQ einen großen Bereich ab.

Großverpflegung, Catering

Entwicklung spezieller Gerichte und Menüs für Airlines, Schifffahrtlinien, Krankenhäuser oder Betriebskantinen.



Kundinnen & Kunden

Gelingsicherheit, einfache Handhabung, ein umfangreiches Repertoire an Rezepten und kreativen Vorschlägen – das alles sorgt für Begeisterung bei Kochanfängern und Hobbyköchinnen. Das Feedback unserer Kundinnen und Kunden bestätigt unsere Markenphilosophie.

Karin M.: „Ich bin voll begeistert, es gelingt alles hervorragend und der Geschmack ist super. Cremes sind leicht und erfrischend. Die Hochzeitstorte meiner Tochter war der Renner und alle waren begeistert. Toll, dass es QimiQ gibt. Danke.“

Helga F.: „QimiQ ist eines meiner Lieblingsprodukte und das schon seit Jahren.“

Monika S.: „Ich koche und backe sehr gerne mit QimiQ. Es gelingt alles und schmeckt allen.“

Sofia C.: „Super einfach und total lecker, vor allem für kalorienbewusste Leute ein absolutes Muss! Voller Geschmack ... Mmmh.“

Isabella G.: „QimiQ ist das Beste für alle, die glutenfrei essen müssen. Natürlich auch für jeden anderen. Die Desserts und Kuchen sind der Hammer.“

Silvia P.: „QimiQ ist das Beste, was ich bisher verwendet habe – egal ob süß oder pikant, es gibt nichts Besseres!“

Edith F.: „Super schnell und ganz einfach backen!“

Efi U.: „Egal ob Torten, Desserts oder Cremes, QimiQ ist super.“

Katharina S.: „Bin voll begeistert. Habe das Osterlamm probiert, der Wahnsinn! Habe noch nie so ein fluffiges und köstliches Lamm gegessen!“

Christine W.: „QimiQ ist so vielseitig, locker, leicht, einfach lecker mit ganz wenig Fett.“

Rodica S.: „Tolle Produkte, leicht und einfach zu verarbeiten und auch leicht für den Körper.“

Sylvia E.: „Ich verwende es seit Jahren und bin jedes Mal begeistert von den Produkten!“

Marie-Luise T.: „Einmal QimiQ, immer QimiQ!“

**Mach's dir leicht!
Mit QimiQ gelingt alles
und schmeckt einfach
besser!**

Das Beste, das es gibt.

Maria V.





Profis

Profiküchen sind geprägt vom kulinarischen Dreiklang aus Personalmangel, Kostendruck und Zeitmanagement. Trotz dieser Parameter darf die Qualität nicht leiden.

Das QimiQ Leistungsversprechen

QimiQ ist in der gesamten Küche universell einsetzbar, erleichtert das Arbeiten enorm und gibt dadurch ein gelingsicheres Leistungsversprechen ab.

Frisches Sahneprodukt – beste Qualität

QimiQ ist ein 100 % natürliches Sahneprodukt, das aus frischer österreichischer Alpenmilch hergestellt wird. Die mit QimiQ hergestellten Speisen versprechen dadurch beste Qualität.

Einzigartige Funktionalität

QimiQ bietet Lösungen in der Küche, die herkömmliche Sahne oder sahnartige Produkte auf Pflanzenbasis aufgrund ihrer eingeschränkten Anwendungsmöglichkeiten nicht bieten können. Diese hohe Funktionalität in der Anwendung macht QimiQ zu einem einzigartigen Sahneprodukt.

Universell einsetzbar & gelingsicher

QimiQ ist ein gelingsicheres Produkt, das in der Küche universell einsetzbar ist. Deshalb wird QimiQ in der kalten und warmen sowie süßen und pikanten Küche verwendet.

Optimiert das Zeitmanagement

QimiQ optimiert das Zeitmanagement in der Küche. Mit QimiQ lassen sich Gerichte einfach und schnell zubereiten. Vielfach ist nur ein Arbeitsschritt notwendig.

Optimiert das Produktionsmanagement

QimiQ optimiert das Produktionsmanagement in der Küche. Speisen lassen sich problemlos und unkompliziert vorproduzieren.

Nachhaltiges Produkt

QimiQ ist ein nachhaltiges Sahneprodukt. Alle QimiQ Produkte werden aus gentechnikfreier Milch hergestellt und sind palmöl- sowie glutenfrei.

Workshops

Als zusätzliche Serviceleistung bietet QimiQ ganzjährig die beliebten Innovationsworkshops für die Profigastronomie an.



QimiQ erleichtert die Arbeit in der Küche.

Hans Mandl



Lebensmittelproduzenten schätzen die gelingsicheren Rezepturen von QimiQ.

Nicola Haindl



Lebensmittelindustrie

Innovative Produkte als Basis für schnelle Grundrezepturen.

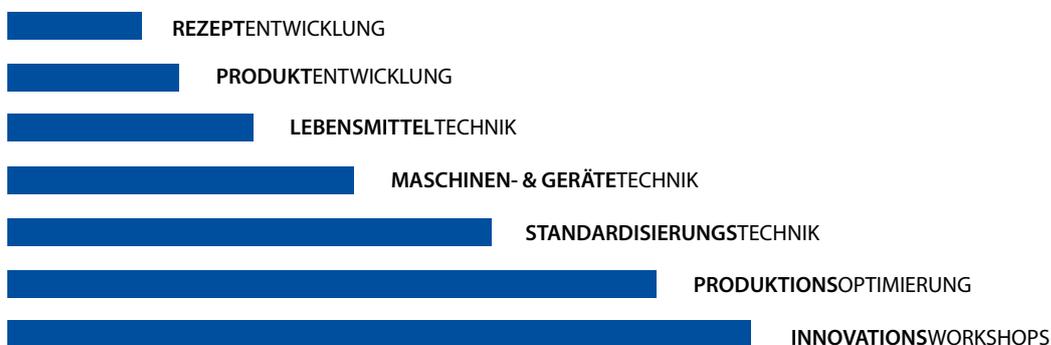
QimiQ entwickelt auf Basis seiner innovativen Produkte Rezepturen und Fertigprodukte für die Lebensmittelindustrie und den Handel. Als Spezialist bei der Standardisierung und Optimierung von Fertigungsprozessen garantiert QimiQ dabei gelingsichere Rezepte bei gleichbleibend hoher Qualität. Sämtliche

Produkte werden inhouse entwickelt und gemeinsam mit den Kunden zur Serienreife gebracht.

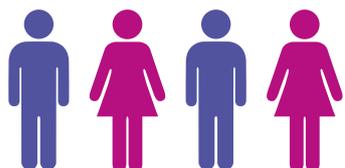
Kundenliste

Zu den Kunden zählen Lebensmittelproduzenten aus den Bereichen Bäckerei, Fleischwaren, frische Convenience, Tiefkühlkost und Fertigmilch.

Kompetenzen & Service



Profis bei Standardisierung und Optimierung



QimiQ Research & Development

Als Spezialist bei der Standardisierung und Optimierung von Fertigungsprozessen garantiert das QimiQ R&D-Culinary Team eine gelingsichere Rezept- und Produktentwicklung bei gleichbleibender Qualität.

100 %
Standardisierung

100 %
Optimierung

100 %
Gelingensicherheit

100 %
gleichbleibende Qualität



Container



Bag-in-Box

**Unglaublich,
wie innovativ
Natürlichkeit
sein kann.**





Natürlich regional

Natürliche Zutaten, erstklassige Milch aus der Region und gelebte Nachhaltigkeit in Produktion und Unternehmensalltag – all das zeichnet das Salzburger Familienunternehmen aus.

Nicht nur die Funktionalität und die Gelingsicherheit machen QimiQ zu einem einzigartigen Produkt. 100%ige Natürlichkeit zählt ebenso zu den wichtigsten Produkteigenschaften. QimiQ kommt völlig ohne Palmöl und ohne Zusatzstoffe, wie bei Pulverprodukten üblich, aus. Im Mittelpunkt steht die hoch-

wertige Milch aus nachhaltig bewirtschafteten, regionalen Landwirtschaften.

Die lange Haltbarkeit von QimiQ sowie die Schnittfestigkeit und Stabilität über Tage wird einzig und alleine durch das patentierte Produktionsverfahren gewährleistet.

QimiQ punktet so neben der Funktionalität und Gelingsicherheit auch mit dem intensiveren, unverfälschten Geschmack in den Endprodukten.





Wir sind QimiQ

Bestens ausgebildete Mitarbeiter*innen, treue Kunden sowie ausgezeichnete Profiköch*innen – sie alle geben der Marke QimiQ ein Gesicht.

Als Familienunternehmen legen wir Wert auf Fleiß, Beständigkeit und Wertschätzung. Unsere Mitarbeiter*innen bilden dabei die Speerspitze des guten Geschmacks. Wir schätzen die gute und langjährige Zusammenarbeit mit unseren Kunden, Lieferanten und Partnern.

Diese enge Verbundenheit macht uns in unserer Arbeit so erfolgreich. Gemeinsam mit unserem Team entwickeln wir kreative Konzepte und Strategien. Das funktioniert nur, weil wir alle an einem Strang ziehen.

QimiQ – das ist pure Natur, Genuss, Kundennähe, Arbeitserleichterung, gemeinsames Kochen, Freude, Erfolgserlebnis, Begeisterung und vieles mehr.

**Wir freuen uns sehr über
die Auszeichnungen unserer Kunden!**

Wirtshaus des Jahres

Caterer des Jahres

Koch des Jahres

Patissier des Jahres



Gastronom

Jahrzehnts

des Jahres

Koch des

Hotelier des Jahres

**QimiQ ist perfekt,
weil alle Beteiligten
ihr Bestes geben.**

Michele R. Haindl





QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43 6229 3483-0
rd@QimiQ.com • office@QimiQ.com

www.QimiQ.com



FOLGEN SIE UNS AUF:

[f /QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

[You Tube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)