

10 Jahre CeCo Ltd.

Das 2003 gegründete Unternehmen **CeCo Ltd. (Ceramics + Consulting)** ist ein Paradebeispiel für eine gelungene Firmengründung. Ohne anfängliche Fremdfinanzierung hat der Firmengründer Michael Bach die beiden Standbeine Werkstoff-Beratung und Vermarktung von qualitativen Produkten ausgebaut. Mit dem 10-köpfigen CeCo Team (5 100%-Stellen) ist das Umsatzziel 2013 das Überschreiten der 3 Mio.-Grenze. Der Vertrieb der hochwertigen Schneidwaren wird 60 % über den Fachhandel, 25 % über die Gastronomie und 15 % über den Online Shop abgewickelt. Der kürzliche Relaunch der Homepage mitsamt Online Shop bestätigt die Tatsache, dass auch Messer für 300 - 2000 CHF von Profi- wie auch Hobbyköchen gesucht sind.

Sortiment

2005 wurde das Topsegment Kyocera High-Tech Keramikmesser strategisch mit handgeschmiedeten Damaststahlmessern der Edelschmiede Kai ergänzt. Neben diesen japanischen Produkten runden handgefertigte Produkte der Manufakturen Güde, Windmühle, mono und POTT aus Solingen, triangle Küchenhelfer, Microplane® Reiben, Edward Wohl und Ecoboards Schneidbretter, Bisbell Klingenschütze sowie Zetzsche Grillzangen das hochwertige Sortiment an Messern, Bestecken, Küchen- und Tisch-Accessoires ab.

Kompetenz

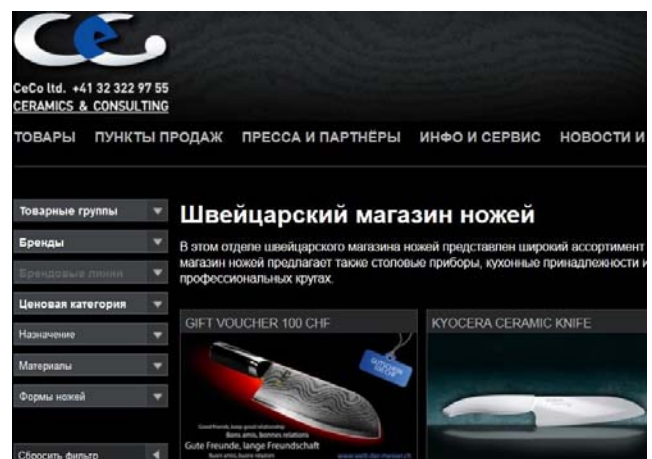
CeCo sieht sich aber nicht nur als reiner Vermarkter sondern hat sich auch zum Ziel gesetzt, dem Kunden eine umfassende Kompetenz aus einer Hand zu bieten. Dank professionellem Schleifservice und kontinuierlicher Schulung des Fachhandelspersonals und der Köche wird dem Bedürfnis nach scharfen Messern über lange Zeit Rechnung getragen.

Engagement

CeCo ist mit der Marke Kai Partner der Schweizer Juniorenkochenationalmannschaft sowie Offizieller Ausrüster der Kochnationalmannschaft. Zudem unterstützt CeCo u.a. als Preissponsor des Lehrlingskochwettbewerbs gusto sowie als Sponsor des Savori Ticino die Passion von Kochnachwuchs und Haute Cuisine. Und auch die Kochelite der Schweiz – Ivo Adam, Benoît Violier, u.a. – zählt zu den namhaften Anhängern der Shun Messer.

Ausblick

Incentive. Nebst den zunehmenden Gastrokunden zeigen auch immer mehr Firmenkunden in der Evaluation für Geschenkartikel Interesse am Thema Messer. Mit unseren eigenen Boxkonzepten tragen wir diesem wachsenden Incentive-Bereich Rechnung. **Globale Ausrichtung.** Dank unserer mehrsprachigen Homepage **www.welt-der-messer.ch** in DE/FR/EN/IT nehmen Bestellungen aus dem Ausland – u.a. auch von Russen mit ihrem Faible für Messer – signifikant zu. So ist ab Juni 2013 unsere Homepage für den heimischen sowie russischen Markt zusätzlich in Russisch konzipiert.



Messer vom Profi. Koch des Jahres 2008 Andreas Caminada hat in Zusammenarbeit mit der Manufaktur Güde seine eigene Messerlinie entwickelt.

Faszination aus Handwerk, Technik und Design

CeCo Ltd. ist offizieller Distributionspartner für Kai Damaststahlmesser, Kyocera Keramikmesser, die Manufakturen Güde, Windmühle, POTT, mono aus Solingen und triangle Solingen.



Fachhändlerverzeichnis: www.ceco.ch, Tel: 032 322 97 55. www.welt-der-messer.ch