

Von Marokko nach Moskau: Der 2. Prodivec-Stamm 2017

Bei sonnigem und frühlingshaftem Wetter luden Kobi und sein Team zum zweiten Prodivec-Stamm nach Utzenstorf ein. Mit einem gut gekühlten Burgdorfer, frisch geschnittenen Melonen und feinstem spanischen Rohschinken (spanisch jamón), höchstpersönlich geschnitten von José - dem Spanier im Team - wurde die eintrudelnde Gesellschaft herzlich empfangen. Nach diesem ersten Gaumenschmaus begrüßte uns AH und VR-Px Sioux zum Stamm. AH und CEO Kobi schilderte uns aus seiner beruflichen Geschichte die einzelnen Schritte und den Höhepunkt, die Gründung und der Aufbau der Prodivec. Was ihn zur Selbständigkeit drängte, wie alles im Jahre 2010 begann und es dann nötig war, in Frankreich eine zweite Firma zu gründen um dem Konkurrenzverbot aus dem Wege zu gehen oder welche zentrale Rolle das Vertrauen in seinen Geschäftsbeziehungen spielt. So oder so «Alles muss erarbeitet und erschaffen werden»!



Bilder von links nach rechts: CEO Kobi serviert uns persönlich die «Jamón-Häppchen» / konzentrierte Zuhörer an der Firmenpräsentation, wer weiss, vielleicht angehende Mitarbeitende, denn bereits 4 CBCB «beherrschen» die Prodivec / Fuxen unter der Anleitung von DonPiño «beladen» die «fremden Gefässe»...gluschtig-bunt sind sie an zu schau'n!

Bereits jetzt waren da diese fremden, getöpferten Gefässe auf dem Grill zu sehen (Bild unten), wo sonst Olma-Bratwürste oder Steaks brutzeln. Dazu später mehr. Nun ging es zuerst in die heiligen Büroräume der Prodivec, wo normalerweise in sechs Sprachen gehandelt, gefeilscht und Geschäfte gemacht werden. In Gruppen aufgeteilt, wurde uns die Produktion in Marokko gezeigt. Dazu wurden Tomaten schnabuliert. Im Raum daneben erhielt man Einblicke in die Bestellprozesse wobei die Russen mit 38-seitigen Zolldokumenten leicht überborden. Bei einer weiteren Station erhielten wir Einblicke in den russischen Markt und dessen Eigenheiten oder hörten von den neuen Technologien aus den USA, die nicht immer von Beginn an funktionieren aber nun doch Wetterdaten aus Marokkos Treibhäuser in die Schweiz liefern. Nach diesen spannenden Workshops ging es bei lauem Frühlingswetter ans Tempus-fressandi auf der Dachterrasse der Prodivec. Nun kamen diese ominösen Tontöpfe, besser bekannt als Tadschijn, ein traditionelles Schmorgericht aus Marokko, auf die Tische. Dort hiess es; „Brot brechen, reingreifen und geniessen.“ Einzige Regel dabei; Mit der Rechten wird gegessen und mit der Linken gesch*** oder so. Zum Dessert wurden frische Früchte aus der Schweiz oder von Prodivec extra eingeführte Wassermelonen und Nektarinen genossen.



Bilder von links nach rechts: Gespannt lauscht die zahlreiche Corona der Firmenvorstellung, den Themen der einzelnen Workshop-Verantwortlichen und man staunt über die Hightech-Mittel die im Einsatz sind und jeder Zeit Auskunft über Wetter, Bodenfeuchtigkeit und andere Qualität beeinflussende Faktoren in Marokko geben. Dadurch will man auf die Qualität in der Produktion vermehrt und direkt Einfluss nehmen.



Bilder von links nach rechts: Eine Liste der weltweiten Kunden, Schwergewicht Russland! Sweetheart, die Marke für Tomaten in allen Formen und Farben, in verschiedenen Verpackungsformen, der Umsatz-Hit! Tempus-fressandi ex-est...die Folgen im Spülbecken...



Tajine, Tagine oder auch Tadschiin bezeichnet in der nordafrikanischen Küche sowohl ein rundes, aus Lehm gebranntes Schmorgefäß mit gewölbtem oder spitzem (konischem) Deckel als auch das darin gekochte Gericht. Wir werden ein Tajine à la Maroc... [gesprochen Taschine] genießen...

Gegessen wird von Hand oder mit Fladenbrot-Stücken als «Besteck», niemals mit Besteck wie wir! Auch «ausgeputzt wird ausschliesslich mit den Händen oder Fladenbrot...eine besondere Esskultur, marokkanisch eben!

Beim anschliessenden Stammbetrieb wurde gespannt der kreativen Produktion von AH Äpler zum Bremgarten-Kartell gelauscht. Bei Canten und Gesprächen verklang ein von den Farben Blau-Gold-Blau geprägter Abend. Prosit Kobi, Don Piño und Impuls sowie Sioux für diesen fruchtig-spannenden und abwechslungsreichen Abend.



«...ja, ja, ja schwäbische, bayrische Dirndel, juheirassa.... muss der Schiffmann fahren... » aktive Canten unter der kompetenten Leitung des Ehren-CM Äpler, eine honorige «Dankes-Präsent-Produktion des Px ZeHa (Foto rechts, das Vulgo mit Biernamen komponiert) lassen eine honorige Stamm-Stimmung aufkommen und das Ex-est kommt viel zu schnell...prosit Kobi, prosit Prodivec-Team und prosit auf den nächsten Stamm in Utzenstorf!

Der Name, die Marke Prodivec doch noch enträtselt

Bei den vielen interessanten Gesprächen und Eindrücken an diesem Abend, wurde die Beantwortung der spannenden Frage, welche Bedeutung der Name Prodivec den nun hat, schlicht vergessen. Hier der Nachtrag: Entwickelt wurde das Logo durch unseren honorigen EM Azimut mittels einer Präfix/Suffix- und anderen Kreativitäts-Techniken.

Die Marke, der Name erklärt sich wie folgt:

- PRO** für Produktion
- DI** für Distribution und
- VEC** für pflanzliche Erzeugnisse oder eben «vegetables»

Alles klar?!Prodivec, eine echte und erfolgreiche «Farben-Firma von A bis Z» - Netzwerk der Farben & Generationen!

