

Persönliche Fachhandelspartner-Informationen [3. Quartal 2022]

Sehr geehrte Vertriebs- und Fachhandelspartner!

Die My-Oliveoil Family sendet Ihnen mit Ihrer Bestellung erst einmal sonnige Grüße aus dem Büro bei uns in Kamilari/Südkreta. Wie immer, Tagestemperaturen zwischen 30 und 40 Grad Celsius, tiefblauer Himmel, azurblaues Meer bei 25 Grad Wassertemperatur. Zugleich bedanken wir uns für die bisherige gute Zusammenarbeit. Gleichzeitig wünschen wir Ihnen auch dieses Mal einen super guten Abverkauf, stets nette, kaufkräftige und interessierte Kunden. Ferner finden Sie nachstehend wieder einige interessante und wichtige Informationen.

Selbstredend freuen wir uns, Sie einmal bei uns auf unserer Insel der Götter persönlich begrüßen zu dürfen. Noch bis Ende August und von Ende September bis Mitte November treffen Sie uns hier in Kamilari an.



Auszeichnungen

Für unsere neu hinzu gekommenen Vertriebs- und Fachhandelspartner nochmals kurz zur Kenntnisnahme, dass wir eine weitere Auszeichnung für unser Premium Bio Olivenöl (Native Extraklasse 0,3%) erhalten haben. Nach Gold 2017 und 2020 erfolgte in diesem Jahr eine weitere anerkannte Ehre in Griechenland in Form einer weiteren goldenen Auszeichnung!









In aller Bescheidenheit, wahr ist, die My-Oliveoil Family produziert und liefert qualitativ mit eines der besten Olivenöle der Welt. Sortenrein, kalt gepresst, super mild, fein-fruchtig im Geschmack. Kommunizieren Sie es, bieten Sie es aktiv an. Ihr Erfolg ist vorprogrammiert!



Unsere original kretische Handmade Manufaktur-Pasta ist ebenfalls im letzten Jahr auf Kreta mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden!

Nachhaltige und klimaneutrale Lieferungen.

Wie Sie vielleicht bereits zur Kenntnis genommen haben, liefern wir mit DHL GOGREEN!

Für das letzte Jahr haben wir nun von DHL das entsprechende Zertifikat erhalten.





Auch das gesamte Verpackungsmaterial wird bei uns gemäß der Nachhaltigkeit eingekauft und verwendet. Das Füllmaterial wie zum Beispiel unsere "BIO Füll- und Polster-Chips". Sie sind extrem leicht, widerstandsfähig und weisen antistatische Eigenschaften auf. Eine umweltfreundliche Entsorgung ist ebenfalls gewährleistet.

Die **positive Umweltbilanz** und eine damit verbundene Unabhängigkeit von erdölbasierten Verpackungsmaterialien sind nicht die einzigen Vorteile. Da die Bio-Chips biologisch abbaubar sind, sind gleich mehrere einfache Entsorgungsmöglichkeiten geboten. Die Chips können sowohl im Bio- bzw. Hausmüll entsorgt oder sogar im eigenen Komposthaufen zum natürlichen Abbau deponiert werden. Davor lassen sie sich mehrfach benutzen und auf Wunsch auch eine Zeit lang trocken aufbewahren.

Mittlerweile haben wir eine 0% Bruch-Reklamationsquote!

Hoffen wir, dass es dabei bleibt.

Konstante Preise

Für den Rest des Jahres garantieren wir Ihnen konstante Preise!

Aufgrund der weltwirtschaftlichen Gegebenheiten sowie der Marktgeschehnisse in Bezug auf die signifikanten Preisanpassungen hinsichtlich der Energie- und Rohstoffpreise, Transport und



Logistik et cetera, sahen wir uns zu Beginn des Jahres veranlasst, einige moderate, marktkonforme Preisangleichungen vorzunehmen. Dieser Prozess ist abgeschlossen und wird in diesem Jahr auch nicht wieder reaktiviert.

In Bezug auf unsere excellenten Verbindungen und Kontakte zu unseren Spediteuren in Verbindung mit der Fährgesellschaft, profitieren auch Sie von unserer langfristigen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit. So können wir, auch in Ihrem Interesse, einiges hinsichtlich den Vorfracht-, Fracht- und Verpackungs- sowie Auslieferungsaufwendungen abfedern beziehungsweise auffangen.

Ihre Netto-Einkaufskonditionen werden je nach Einzel-Abnahmemenge und/oder Verpackungseinheiten individuell und tagesaktuell "on demand" je nach Order/Bestellmenge kalkuliert. Etwaige Preiszu- und -abschläge können pro Position in Anrechnung gebracht werden. Die My-Oliveoil Family ist stets bestrebt, die Preise jährlich stabil zu halten.

In Ihrem Login-Bereich auf unserer Homepage finden Sie hierzu alle für Sie wichtigen Informationen!

20.000 Liter Bio-Olivenöl der Extraklasse - zusätzlich

Wir haben uns, wie bereits vor einigen Monaten angekündigt, entschieden, noch ein weiterführendes Engagement bei uns auf Kreta einzugehen. Die steigenden Abnahmemengen, die immer mehr werdende Nachfrage sowie auch die stetig steigende Anzahl von Vertriebs- und Fachhandelspartnern veranlassen uns zu diesem Schritt. Neben der Förderung unseres jungen Kostas, gibt es zukünftig auch einen liebenswerten und sympathischen Nikos, der über 2000 Olivenbäume im Nachbardorf von Kamilari als kleinbäuerlicher Betrieb bewirtschaftet. Freuen Sie sich mit uns, dass wir Ihnen zeitnah zusätzlich zu unserer "*Papadakis Gold Edition*" ein weiteres Spitzen-Olivenöl aus unserer My-Oliveoil Manufaktur anbieten können. Als "*Premium Edition*" in Bio-Qualität deklariert, ebenfalls ein absolutes Handmade-Manufakturprodukt, mit 0,2 % Säuregehalt noch milder, noch feinfruchtiger, und in diesem Jahr mit nahezu 400 mg/kg an Polyphenolwerten (Sekundäre Pflanzenstoffe) noch wertvoller! Ein Gesundheits-Booster! Das flüssige Gold der My-Oliveoil Family – einfach Lust auf Genuss mit Herz!

Erreichbarkeit auf Kreta

Über die heute üblichen Kommunikationswege erreichen Sie uns auf Wunsch von Ende Juni bis Ende August in unserem zweiten Zuhause in Kamilari/Südkreta. Aktiver Arbeits-Urlaub ist angesagt.

Gerne begrüßen wir Sie auch einmal persönlich auf unserer Insel der Götter. Einen Frappé am Strand und/oder auf der Terrasse mit herrlichem Meerblick wartet auf Sie!

Neue Produkte

Unsere Produktentwicklung für das zweite Halbjahr ist abgeschlossen. Ab sofort noch mehr Kreta-Genuss von unserer Insel der Götter. Auf unserer Homepage und insbesondere in Ihrem Login-Bereich finden Sie weiterführende Informationen.



Petimezi - Der Balsamico von Kreta - Mama Roukounakis Handmade-Edition!



Aus der My-Oliveoil Gewürz-Manufaktur exklusiv, vitaminreicher 100% iger Traubensirup aus roten Weintrauben mit Liebe, Geduld und Hingabe als Handmade Manufakturprodukt, nur für die My-Oliveoil Family, nach einem über einhundertjährigen Familienrezept produziert. Ohne jegliche Zusatz- und Konservierungsstoffe sowie Zucker! Reich an Vitaminen, Eisen und Calcium.

Petimezi ist auf Kreta ein Bestandteil jeder Feinschmeckerküche zum Süßen von Dressings, Vinaigretten, Süßspeisen und/oder zum Marinieren von Fleisch und Geflügel etc. ebenso zum Backen und für Salate zu verwenden.

Ein absolutes Spirit of Crete Handmade-Manufakturprodukt in AAA-Qualität (Wildsammlung) der My-Oliveoil Family.

<u>Tee Wilde Minze – Aromatischer Tee, auch als Eistee verwendbar!</u>



Unsere original kretische 2 Kräuter Teemischung "*Psiloritis Harmonie*", in den Bergen des Psiloritis wildwachsend, handgepflückt, natürlich und schonend getrocknet setzt sich aus über 2000 Kräutern und Heilpflanzen [AAA-Qualität] , auch als sommerliches Kaltgetränk ideal geeignet, wie folgt zusammen:

Wilde Minze – Zitronen Verbene

Ein absolutes Spirit of Crete Handmade-Manufakturprodukt in AAA-Qualität (Wildsammlung) der My-Oliveoil Family.



Gemüse- und Salat-Kräuter-Mix – Gourmet-Küche der Extraklasse!



Der "Geflügel-Kräutermix" ist ein traditionelles, über Generationen übermitteltes Familien-Rezept, welches sich aus über 2000 kretischen Kräutern und Heilpflanzen (natürlich und schonend getrocknet) [AAA-Qualität] wie folgt zusammensetzt:

Oregano – Thymian – Basilikum – Lemon Verbene

Ein absolutes Spirit of Crete Handmade-Manufakturprodukt in AAA-Qualität (Wildsammlung) der My-Oliveoil Family.

<u>Psiloritis Harmonie – 40 Kräuter Tee – einfach exklusiv & einzigartig!</u>



Unsere original kretische 40 Kräuter Teemischung "*Psiloritis Energie*", in den Bergen des Psiloritis wildwachsend, handgepflückt, natürlich und schonend getrocknet setzt sich aus über 2000 Kräutern und Heilpflanzen [AAA-Qualität], auch als sommerliches Kaltgetränk ideal geeignet, wie folgt zusammen:

Auszug: Eibenwurzel-Weinraute-Schafgarbe-Beifusskraut-Basilikum-Eselsdistel-Diktamos-Eukalyptus-Zistrose-Lavendel-Zitronen Verbene-Malotira-Zitronenmelisse-Pfefferminze-Malvenblume-Wegerichblätter-Gamander-Lindenblätter und -blumen-Brennessel-Salbei-



Wilde Minze-Kamille-Rosmarinblätter-Grüne Minze-Zatar Parsi-Thymian-Oregano-Majoran-Rosenknospen-Löwenzahn-Klatschmohn-Myrte-Holunder-Wermutkraut usw.

Ein absolutes Spirit of Crete Handmade-Manufakturprodukt in AAA-Qualität (Wildsammlung) der My-Oliveoil Family.

Entspannte und erfolgreiche Sommerzeit in good old Germany

Allen unseren Vertriebs- und Fachhandelspartnern wünschen wir von unserer Insel der Götter noch einen sonnigen und warmen Sommer, kaufkräftige und stets nette Kunden und fortwährend positive Gedanken!

Σας ευχόμαστε επιτυχία

(Sas efchómaste epitychía)

Übrigens...

Unsere traditionellen kretischen "Minoischen Schokotrüffel" sowie auch unsere traditionellen kretischen "Skioufixto"- und "Charoúpi"-Nudeln sind nach der Einführung im März diesen Jahres geradezu aufgesaugt worden! Einfach weg wie warme Semmeln! Begeisterung und Genuss pur!

Ab Ende August erreichen Sie uns wieder im Deutschland-Büro unter den Ihnen bekannten Kommunikationsdaten.

Vielleicht besuchen Sie uns aber noch im August und//oder Oktober, wie bereits viele Olivenbaum-Paten und Fachhandelspartner, einmal in Kamilari. Gerne begrüßen wir Sie!

So, jetzt genießen Sie hoffentlich noch einige warme und sonnige Sommertage mit dem Spirit of Crete, wo immer Sie Zuhause sind.

Spirit of Crete

100% Kreta - 100% Bio - 100% Natur - 100% Handmade

Kommen Sie gesund, munter und mit positiver Grundeinstellung in den Herbst...

Mit freundlichen Grüßen/Jassas aus Kamilari/Südkreta und Garbsen-Osterwald

Heinz-Jürgen Rathe & Family

Of in 1. Poth