



## Die Produkte von morgen

Durch ihre indischen Wurzeln ist Selina Doctor bereits als Kind mit vielen Gewürzen und Gerüchen in Kontakt gekommen. Heute entwickelt sie bei ADM Produkte für Hersteller von Eiskrem oder Schokolade.

**Was denken Ihre Freunde von Ihrem Job?**  
Dass ich den ganzen Tag nur Leckereien verkoste. So ganz falsch liegen sie damit nicht!

**Wie sieht Ihr Arbeitsalltag tatsächlich aus?**  
Meine Aufgabe ist der Vertrieb von Lebensmittelinhaltsstoffen wie Aromen oder Fruchtzubereitungen beispielsweise an Hersteller von Eiskrem oder Schokolade. Hier bin ich zuständig für die Pflege und den Ausbau der bestehenden Kundenbeziehungen.

**Was gefällt Ihnen am meisten an Ihrer Arbeit?**

Besonders schätze ich das Team, in dem ich arbeite. Wir haben alle unterschiedliche berufliche Hintergründe und Denkweisen. Dadurch fordern und fördern wir uns gegenseitig jeden Tag. Hier entstehen unsere Ideen und vielleicht die Produkte von morgen.

**Was war Ihre letzte gute Idee?**

Die Erstellung einer Sales-Toolbox mit innovativen Vertriebsansätzen. Dabei geht es um die optimierte Interaktion mit Kunden. Eine Idee war zum Beispiel eine Lunch-and-Learn-Session, bei der wir Verkostungsstationen mit unseren Produkten hatten. Die Kunden konnten sich dann in einer entspannten Atmosphäre mit uns über die Produkte austauschen.

**Welcher Beruf käme für Sie nicht in Frage?**

Ich bin zwar studierte Ökotrophologin, wäre aber nicht die perfekte Ernährungsberaterin. Dafür nasche ich zu gerne.

**Wie könnte der Lebensmitteleinzelhandel in zehn Jahren aussehen?**

Die Zukunft könnte in einer Kombination aus Online- und Offline-Einzelhandel bestehen. Ich denke da beispielsweise an intelligente Assistenzsysteme, die uns beim Einkaufen unterstützen. Ich kann mir auch gut vorstellen, dass die Bedeutung des Point of Sale zunimmt und Kommunikation und Interaktion immer wichtiger werden.

**Apropos Online: Auf welcher Internetseite verbringen Sie zu viel Zeit?**

Auf Pinterest. Hier sammle ich Inspirationen für Rezepte, Reisen und DIY-Projekte. Zuletzt habe ich dort zum Beispiel ein Rezept für eine leckere Kürbislasagne entdeckt.

**Abgesehen von Pinterest: Wie verbringen Sie noch Ihre Freizeit?**

Ich koche und esse für mein Leben gern. Geprägt durch meine indischen Wurzeln bin ich bereits als Kind in Kontakt mit den aromatischen Gewürzen, aufregenden Farben und intensiven Gerüchen der orientalischen Küche gekommen. Ansonsten mache ich gerne Sport, wie zum Beispiel Freeletics, oder plane meine nächste Reise.

**Wo würden Sie am liebsten hinreisen?**

Ich würde gerne nach Island fliegen

und die Polarlichter sehen. Das muss eine unglaubliche Erfahrung sein.

**Über was würden Sie als Influencerin berichten?**

Wäre ich eine Influencerin, dann eine Food-Reise-Bloggerin. Ich würde meine Follower auf eine kulinarische Reise um die Welt mitnehmen und ihnen außergewöhnliche Rezepte zeigen. Eigentlich würde sich das nicht von meinen bisherigen Urlauben unterscheiden. Ich bin ein wahrer Food-Tourist. *lis/lz 45-19*

**Selina Doctor (29)** ist Key Account Managerin Food bei ADM Wild. Dort betreut sie Hersteller von Schokolade, Eiskrem, Hartkaramellen, Backwaren, Sportnahrung und Zahnpflegeartikeln in der D-A-CH-Region. Mit ihrem Preisgeld möchte die 29-Jährige das Seminar „Key Account Management im 21. Jahrhundert“ belegen und eine Weiterbildung im Bereich Projektmanagement machen.



Javier und Jorge Llusar  
SanLucar Meisteranbauer

SanLucar

Taste the SUN

## Clementinen und Orangen unverpackt von ihrer schönsten Seite.

Wenn Zitrusfrüchte ihren Wohnort selbst wählen könnten, dann würden sie bestimmt zu den Gebrüdern Llusar in die Nähe von Valencia ziehen. Viel spanische Sonne, eine leichte Brise des nahen Meers und ein besonders nährstoffreicher Boden geben Orangen und Mandarinen ihr schönes Premiumaussehen und volles Aroma. Mit der Tröpfchenbewässerung sparen die Brüder nicht nur Wasser, sondern sorgen auch dafür, dass Orangen und Mandarinen herrlich



saftig werden. Und wenn doch mal Schädlinge den Früchten zu nahe treten, vertrauen die Llusars immer erst auf natürliche Fressfeinde. Durch mehrere Erntedurchgänge wird sichergestellt, dass nur optimal ausgereifte Früchte in den Handel kommen. Nur die allerbesten Früchte werden dann nach vierfacher Selektion in Handarbeit sorgfältig ohne weitere Umverpackung in Kisten gelegt. So sparen wir viel Verpackungsmaterial – das freut die Natur und die Kunden!