

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜR DIE GASTRONOMIE 2022



Für ein gutes
Bauchgefühl

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜRS FEINE ABENDGEDECK



Vielsagender kann
der Gruß aus dem Körberl
nicht sein.

Früher galten Brot
und Gebäck als
brave Begleiter.
Jetzt ist Zeit für
die erste Reihe!

ABENDTAUGLICH

Hier zeigt Brot und
Baguette Format –
und noble Zurückhaltung.

KLEIN IST FEIN

Egal, ob von uns geformt
oder selbst veredelt
und verfeinert.

LAUGENPRALINEN NACH ART IHRES HAUSES

Im Handumdrehen aus unserem
Laugenstangerl TIGT geformt:
Portionieren, tunken bzw.
bestreuen, backen, servieren.
Und Lorbeeren ernten.

*TIGT heißt das Zauberwort
für schnelle, hausgemachte
Kreationen.*



In den besten Häusern zu Hause.



DAS BESTE IN „JOUR“

- ① Jour-Roggen-Dinkel-Weckerl
- ② Jour-Handsemmel
- ③ Jour-Salzstangerl
- ④ Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen
- ⑤ Jour-Vinschgerl
- ⑥ Jour-Wachauer
- ⑦ Jour-Laugenstangerl



REICHE AUSWAHL AN BAGUETTES

- © Bio-Kürbiskernbaguette
- © Bio-Steinofenbaguette
- © Olivenbaguette
- © Bio-Walnussbaguette
- © Wurzelbrot

Absolute Knusprigkeit in geschmacklicher Vielfalt.

HANDLICHE STANGENBROTE

- © Bio-4Kant-Kraftbrot
- © Bio-4Kant-Bauernbrot
- © Bio-4Kant-Sonnenbrot
- © Bio-4Kant-Kürbiskernbrot



*Unser „maß-
geschneidertes“
Brot, nicht nur
fürs feine
Abendangebot.*

DORIS BROOS,
UNTERNEHMENSLEITERIN
VERKAUF & LOGISTIK



MEIN BAUCHGEFÜHL SAGT:
„Schneller Service
muss professionell sein.
Und sich dafür
Zeit nehmen.“



Was für unser Sortiment gilt, gilt auch für unsere Partner in der Gastronomie. Wir sind hier breit aufgestellt und gehen gleichzeitig in die Tiefe.

Mit unseren Produkten vom bereits vorgeschnittenen Brot bis hin zum teigigen Jourgebäck findet man uns in rustikalen Schutzhütten genauso wie an den nobelsten Adressen. Die ständig wachsende Zahl an HAUBIS Begeisterten verdanken wir unserer überzeugenden Qualität genauso wie den Menschen, die für uns unermüdlich auf Achse sind. Dank des Einsatzes unserer Kundenmanager treffen wir laufend auf neue Partner, die mit uns gut können. Dabei versteht sich von selbst, dass echte Vor-Ort-Betreuung nicht mit dem Unterschreiben der Liefervereinbarung endet.



Mountain Resort / Feuerberg

**Wir verstehen uns
als Partner. Weil
man gemeinsam
bekanntlich noch
mehr weiterbringt.**



Gut Pösnitzberg / Südtirol

Ein HAUBIS Kundenmanager kann nicht ruhen, bevor die letzte Frage zum perfekten Backen unserer Produkte beantwortet ist. Er ist zur Stelle, wenn Backprogramme justiert werden müssen oder das Angebot für die Gäste erweitert werden soll. Ganz abgesehen davon, dass er liebend gerne seine Ärmel aufkrempelt, um einem Teigling zu zeigen, was echte Kreativität ist.

Hinter dieser minutiösen Beratung und Betreuung stehen gut eingespielte Abläufe. In unserem KundenServiceCenter genauso wie in unserer Tiefkühl-Logistik. Punktgenau bevorraten und mehrmals wöchentlich nachordern ist somit kein aufwendiges Prozedere. Eher eine Reihe von erfreulichen Begegnungen.



Hotel Gutshof Mayrhofen / Zillertal

Auf der Höhe der Erwartungen

Auf der Gerlitzten Alpe, spektakuläre 1.769 Meter über dem Meeresspiegel, liegt das Mountain Resort Feuerberg. Der Kärntner Familienbetrieb versteht Wellness als vielschichtigen Begriff.

Viele Familienunternehmen haben es: das gewisse Etwas. Sie strahlen eine spürbare Echtheit aus, die weit über das hinausgeht, was findige Imagekonzepte schaffen können. Vielleicht kommt es daher, dass diese Unternehmen über Generationen gewachsen sind. Mit einer gewissen Bodenständigkeit – und all den Ideen und Impulsen, die diese Bodenständigkeit frisch und am Puls der Zeit halten. Von außen definierte Einkaufsstrategien sind diesen Unternehmen fremd. Sie suchen sich ihre Lieferanten nach eigenem Gusto aus. Und nach den Maßstäben der Qualität, die sie individuell für ihren Betrieb ansetzen.

„Was wir an den Haubis Produkten sehr schätzen, ist der Einsatz von fast ausschließlich österreichischen Rohstoffen.“

ERWIN BERGER, EIGENTÜMER

Ein solches „echtes“ und selbstbestimmtes Familienunternehmen ist auch das Mountain Resort Gerlitzten Alpe. Hier sorgt eine Fülle von handverlesenen Lieferanten dafür, dass Küche und Keller das Wohlgefühl-Versprechen einlösen können, das die Lage und die Architektur geben. Mit dabei: HAUBIS als „Wellness-Faktor im Körberl“.

Speziell die Qualität und Vielfalt unserer Baguettes haben es dem Feuerberg-Team angetan. Was wir als Riesenkompliment verstehen!

Schließlich setzt das Mountain Resort Feuerberg auf den spannenden Mix aus lokalen, regionalen und überregionalen Bäckern, um sein Brotbuffet erstklassig zu bestücken. Im Zentrum dieser ambitionierten Strategie steht einerseits natürlich der Gast. Andererseits stärkt ein derart bewusstes Einkaufen auch die heimische Wirtschaft, bis in die Produktion der Rohstoffe hinein.

Mittlerweile arbeitet das Einkaufsteam des Mountain Resort Feuerberg mit über 70 durchwegs kleineren Betrieben und Produzenten aus allen kulinarischen Bereichen zusammen. Wobei der persönliche Austausch und die Dynamik, die daraus entstehen, die sprichwörtliche „Kirsche auf dem Kuchen“ sind. Ach ja, unsere Kuchen gibt es am Feuerberg übrigens auch! Sie sorgen unter anderem für einen süßen Start in den Tag.



Dynamisches Trio: HAUBIS Kundenmanagerin Christina Kandussi mit den Feuerberg-Küchenchefs Danijel Radic und Kevin Granegger.



Außen knusprig, innen flaumig: HAUBIS Beitrag zum Brotbuffet.

Von Familienbetrieb zu Familienbetrieb: Erwin und Isabella Berger setzen auf langfristige Lieferantenbeziehungen.



IHR BAUCHGEFÜHL GIBT GRÜNES LICHT?

**Frisch begeisterte Kunden begrüßen
wir gerne in der HAUBIS Telefonzentrale
unter +43(0)7416/503-0.**

Haubis Stammkunden ordern wie
gewohnt von Mo bis Fr 8.00-11.00 Uhr
per Telefon unter +43(0)7416/503-900
oder per E-Mail an: bestellung@haubis.at

Haubis GmbH

Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen
t +43(0)7416/503-0
office@haubis.at
www.haubis.at