

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜR DIE GASTRONOMIE 2022



Für ein gutes
Bauchgefühl

Der Duft von frischem Brot. Ist das nicht allein schon Luxus?

Es gibt Frühstücksbuffets. Und es gibt Frühstücksbuffets, die einem ewig in Erinnerung bleiben. Weil sie einen mit herrlichen Röstaromen aus dem Backofen wecken. Stichwort: Psychologie der Frische. Oder weil ihre Vielfalt selbst anspruchsvollste Genießer überrascht. Noch ein Stichwort: Lebendigkeit statt Fadesse.





Vielleicht setzt ein Brot- und Gebäckangebot am oberen Ende der Skala aber auch bewusst auf Eigenkreationen? Flaumige Kastanien, gerollt aus unserem LAUGENSTANGERL. Unser STEINOFEN-BAGUETTE, verfeinert mit handverlesenen Extras. Oder Jourgebäck, wie man es in unserem Sortiment nicht wiederfindet. Zumindest nicht 1:1.



ALEXANDER FORBES
VIZEPRÄSIDENT DES VERBANDS
DER KÖCHE ÖSTERREICHS UND
KÜCHENMEISTER IM „BERGHOF“,
ST. JOHANN I. P.



MEIN BAUCHGEFÜHL SAGT:
„Ein gutes Sortiment
lässt Überraschungen
und Freiräume zu.“



Grundsätzlich bieten sich fast alle Haubis Produkte zum Veredeln an. Das Maximum an bäckerischer Selbstverwirklichung erlaubt jedoch unser teigiges Sortiment.

Weil es nicht mehr, aber bestimmt auch nicht weniger ist als roher, bereits vorgegarter Teig. Leicht angetaut steht seine geschmeidige Konsistenz für jegliche Neuportionierung, Formung oder geschmackliche Nuance zur Verfügung.

Wer ohnehin von A bis Z selbst bäckt, findet im HAUBIS Angebot vor allem elegante Ergänzungen. Zum Beispiel für komplexe Bereiche, die nicht aus eigener Produktion abgedeckt werden können. In wenigen Minuten ein glutenfreies Körberl aus dem Hut – pardon, aus der Tiefkühlung – zaubern zu können, ist in Zeiten zunehmender Nahrungsmittelunverträglichkeiten eigentlich ein Muss für jeden Gastgeber. Praktisch, wenn man dabei auf etwas Kongeniales zurückgreifen kann.



HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜRS PIKANTE FRÜHSTÜCK



Ein guter Tag beginnt mit
einem entsprechenden
Vorgesmack.

**GENAU RICHTIG
VIEL VON ALLEM**

Brot und Gebäck in perfekter
Dimension erlaubt ein
fröhliches Durchkosten.

**GUTEN MORGEN
OHNE GLUTEN**

Mit Sicherheit eines der
besten Körberl überhaupt
für sensible Genießer.



Was ist wichtiger:
der Erste auf der
Piste zu sein oder
der Zufriedenste?
Beides natürlich!



BROT IN SEINER GANZEN VIELFALT

- Ⓢ Bio-Vollkornbrot
- Ⓢ Bio-Roggenbrot
- Ⓢ Buchweizenbrot
- Ⓢ Bio-Dungl-Brot
- Ⓢ Petzenkirchner Bauernbrot

*Eine unserer
ältesten Rezepturen.
Frisch wie eh und je.*



**HANDLICHE
STANGENBROTE**

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



**KNUSPRIGES GEBÄCK
IN STANDARDGRÖSSE**

- ⓪ Handsemmel
- ⓪ Bio-Kornsemmel
- ⓪ Bio-Sonnenigel
- ⓪ Bio-Mohnweckerl
- ⓪ Laugenstangerl
- ⓪ Kornspitz

FEINES KÖRBERL IN „MEDIUM“

- ⓪ Medium-Aktivweckerl
- ⓪ Medium-Bio-Vollkornriegel
- ⓪ Medium-Laugenstangerl
- ⓪ Medium-Kaisersemmel
- ⓪ Medium-Fitnesssecke



*Mit „Medium“ zeigen
wir eine neue Größe
im Gebäckbereich.*

**Knusprige Wegweiser für
den perfekten Start in den Tag.**



**SPEZIELL, WEIL
GLUTENFREI**

- ⓪ Glutenfrei Saatenbrot
- ⓪ Glutenfrei Landbrot
- ⓪ Glutenfrei Saatenriegel
- ⓪ Glutenfrei Kornspitz
- ⓪ Glutenfrei Ciabatta

*Einzel in
backstabile Folie
verpackt*

Schon entdeckt? Teigig backen – exklusiv mit Haubis!

Bei Haubis ist Genuss vor allem eines: vielseitig. Wir bieten eine Auswahl, die ihresgleichen sucht! Und die zudem individuell auf Ihre Produktphilosophie bzw. auf Ihre zeitlichen Möglichkeiten eingeht. TIGT oder HGB – Sie haben (fast immer) die Wahl!

GUT ZU WISSEN

Welche Kaisersemmel darf es für Sie sein:
Die teigige oder die bereits vorgebackene?



TIGT

= tiefgefrorener vorgegartener Teigling

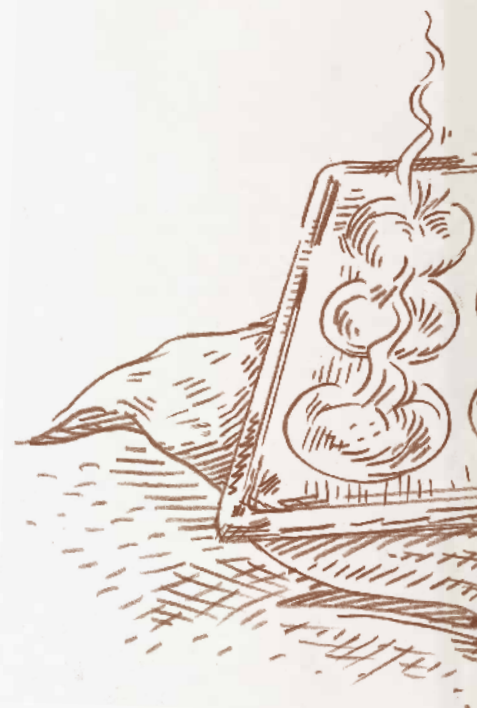
- ◆ **schockgefrosteter, „lebender“ Teig**, bei HAUBIS nur vorgegart
- ◆ wird von Ihnen von Grund auf frisch gebacken
- ◆ servierfertig in **25 Minuten**
- ◆ **Pluspunkte:** hält besonders lange frisch und ist nach Wunsch form- und belegbar (Stichwort: individuelle Veredelungen!)
- ◆ **ideal für den planbaren Bedarf:** Frühstücksbuffet, Brotbegleitung beim Abendmenü etc.



HGB

= halbfertig gebackenes Gebäck

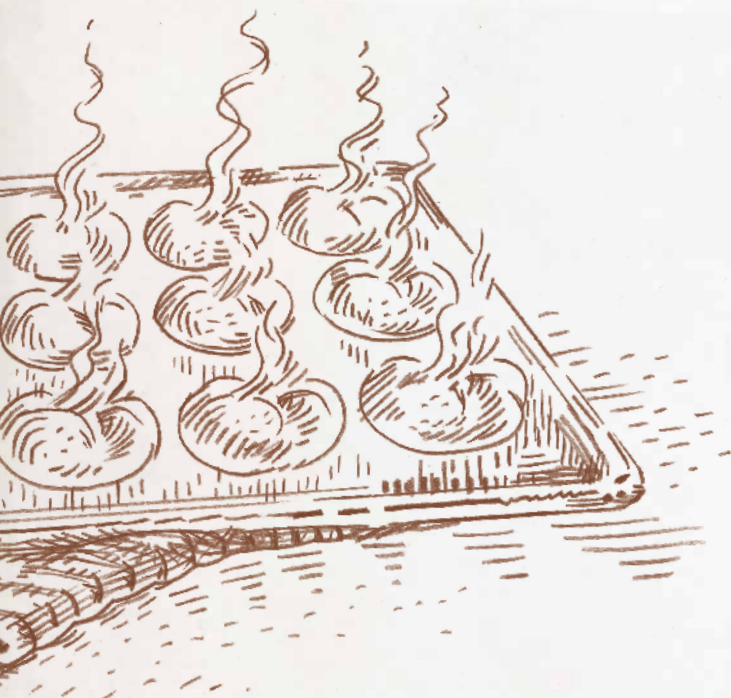
- ◆ **bei Haubis vorgebacken**
- ◆ wird von Ihnen „nur“ im Ofen vollendet
- ◆ servierfertig in **6 Minuten**
- ◆ **Pluspunkte:** vereint hochwertige Qualität mit geringem zeitlichen Aufwand beim Backen
- ◆ **ideal für den nicht planbaren Bedarf:** schneller Nachschub bei kurzfristigen Engpässen





Ganz ohne Gärschrank!

Mit TIGT-Produkten von HAUBIS holen Sie sich frischen, verarbeitungsfertigen Teig ins Haus. Er wurde bei uns in Petzenkirchen bereits vorgegart. Sie brauchen also **keinen eigenen Gärschrank**, um mit HAUBIS teigig zu backen! Durch die rasche Schockfrostung gleich nach dem Gärprozess in unserer Produktion leben HAUBIS TIGT-Produkte vor Ort ohne Qualitätsminderung wieder auf und bringen optimale Backergebnisse.



Profi-Tipps fürs effiziente Backen

Wussten Sie, dass Sie 2/3 aller HAUBIS Produkte mit ein und demselben Backprogramm backen können?

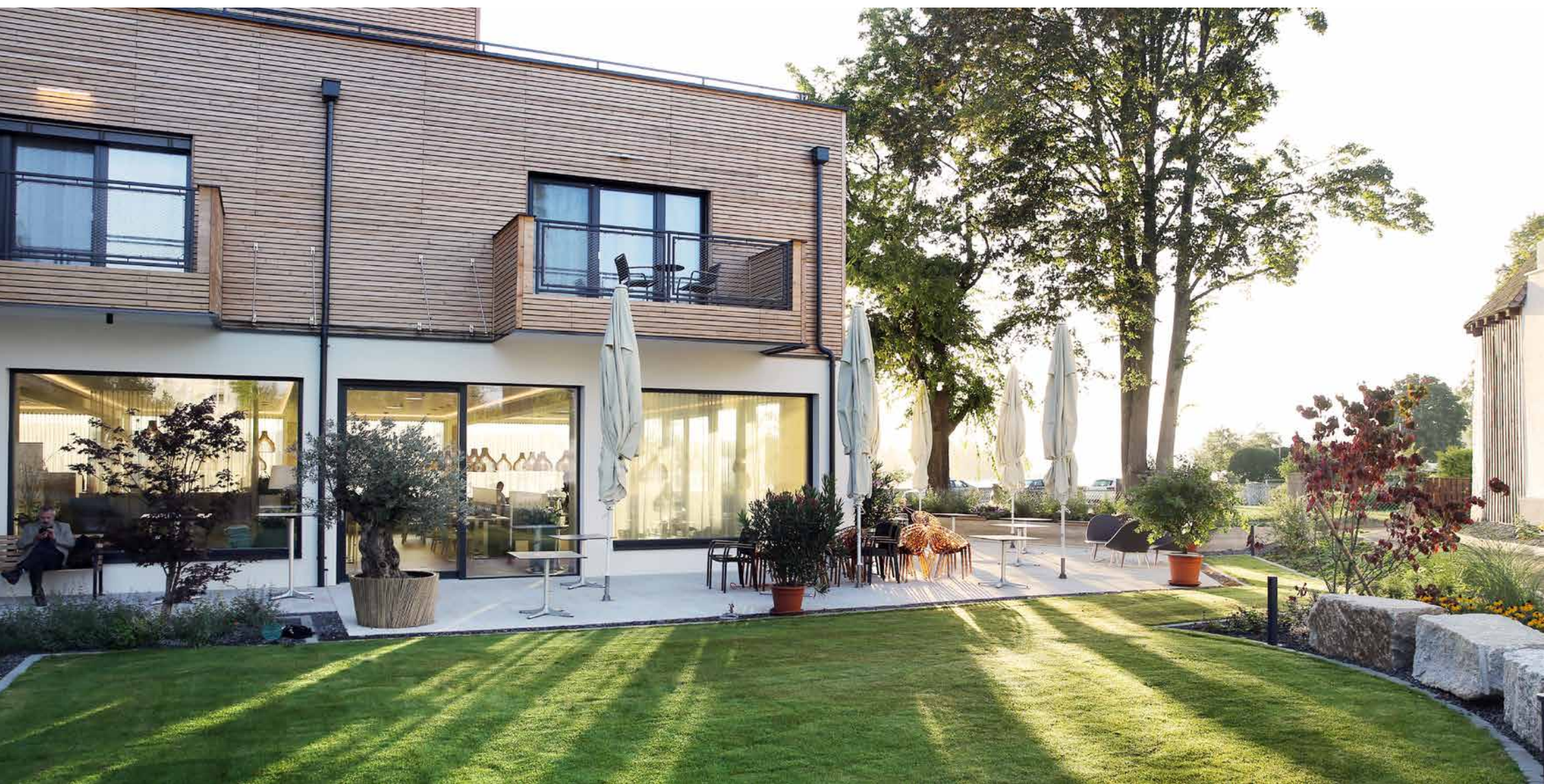
Sogar das gemeinsame Backen von Brot und Gebäck ist möglich. Somit spricht nichts gegen die Beschickung Ihrer Öfen mit gemischt belegten Blechen. Ein wichtiger Beitrag zu mehr Flexibilität in Ihrer zeitlichen Planung! Zudem fördert am Vortag gebackenes Brot die Schnitttauglichkeit am Frühstücksbuffet.

Und wenn wir schon rationell denken: In den meisten Betrieben ist der **Kombi-Dämpfer in der Früh nicht belegt**. Platz genug, um in aller Ruhe teigig zu backen und gleichzeitig die Küchenausrüstung ideal einzusetzen!



Service vor Ort

Eventuelle Schwellenängste, die beim teigigen Backen auftreten können, sind nach einer **kurzen Einschulung durch unsere Kundenmanager** wie weggeblasen. Unser mobiles HAUBIS Beraterteam unterstützt Sie außerdem bei allen weiteren Fragen zum **perfekten Backen unserer Produkte!**



Von Wurzeln und Flügeln

Nur einen Sprung von der Donau entfernt lassen Karin und Ernst Gruber-Rosenberger Tradition und Moderne aufeinandertreffen. Hier der altherwürdige Babenbergerhof, dort die trendig-urbane Donau Lodge. Dazwischen liegt eine große Verbundenheit mit der Region und den Menschen.

Wie auf einem Schiff fühlt man sich, wenn man in der Donau Lodge in Ybbs eines der großzügig verglasten Zimmer zum Fluss hin gebucht hat. Mit dem Unterschied, dass das erst kürzlich eröffnete Vier-Sterne-Haus fest verankert ist. Im „Dreiländereck“ nämlich, zwischen dem Waldviertel, dem Mostviertel und der Donauregion Nibelungengau.

Karin Gruber-Rosenberger: „Wir sind eine Region, die sich touristisch im Aufbruch befindet. Das gibt unserem Haus einen angenehmen Mix aus Business und Leisure. Mit Geschäftsreisenden, Seminargästen und immer mehr Leuten, die den Nibelungengau als Ruhepol entdecken.“

Wobei der Gastgeberin ganz besonders an der näheren Umgebung gelegen ist. „Unsere Region hat viel zu bieten. Der Donauradweg ist legendär, den kennt man ohnedies.

Darum empfehlen wir besonders all die kleinen, feinen Naturerlebnisse im Umkreis von ein paar Kilometern.“ Die Donau selbst spielt dabei natürlich eine wesentliche Rolle. „Wie viele aus unserem Team sind mein Mann und ich mit diesem Fluss aufgewachsen. Wir kennen seine schönsten Sandstrände, die besten Picknickplätze und den besonderen Zauber, wenn man ihn direkt vom Wasser aus erlebt.“

Also auf zu einer Zillenfahrt! Mit an Bord: ein Donau-Lodge-Picknickkorb, gefüllt mit dem Besten, was die Region zu bieten hat. „Dass es beim teigigen Backen für uns nur HAUBIS sein kann, war von Anfang an klar“, erklärt Karin Gruber-Rosenberger. „Als Leitbetrieb für die Region vereint HAUBIS alles, was ein gutes Unternehmen auszeichnet: HAUBIS ist unglaublich kreativ, die Eigentümerfamilie ist sympathisch und nahbar. Allein schon deshalb hat es uns riesig gefreut, dass wir zusammengekommen sind.“

Das kulinarische Angebot von Donau Lodge und Babenbergerhof ist eine überzeugende Antwort auf die Frage: „Wie schmeckt der Nibelungengau?“ Für die Auswahl an Brot und Gebäck, Konditorei- und Eisspezialitäten setzen die Gruber-Rosenbergers auf unterschiedliche Familienunternehmen im Umkreis. „Wir backen Brot auch selber“, so die Gastgeberin. „Einfach der Vielfalt wegen. Aber die HAUBIS Qualität ist schon besonders. Ein ofenwarmes Baguette zur Käseplatte spät am Abend ... das ist unschlagbar. Und es entspricht genau der Vorstellung von Genuss, die wir vermitteln wollen.“

Mit dieser gesunden Basis lässt es sich gut abheben. Einerseits bei den Seminarveranstaltungen, die hier einen inspirierenden Rahmen

„Der Kontakt zu Haubis ist freundlich und persönlich. Man würde gar nicht glauben, was für ein großer Betrieb da dahintersteht.“

KARIN GRUBER-ROSENBERGER,
DONAU LODGE

**Auf den Fluss schauen,
zur Ruhe kommen:**
In der Donau Lodge
bieten sich dafür unzäh-
lige Gelegenheiten.



finden. Andererseits im Hotelangebot selbst, das Karin und Ernst Gruber-Rosenberger bewusst lebendig halten. Mit kreativen Ideen wie dem Tageszimmer fürs Home-Office in Covid-Zeiten oder dem „Lazy Sunday“ für einen kurzen Tapetenwechsel beweist die Donau Lodge nicht nur Erfindungsgeist. „Das Home-Office-Angebot ist aus unserer Empathie für Geschäftstreibende entstanden, die während vielen Wochen Büro, Schule und Zuhause unter einem Dach vereinen mussten“, schildert Karin Gruber-Rosenberger. „Uns ging es in dieser Phase viel ums Zusammenhalten.“

Zusammenhalten ist auch im Team die Devise. Die Herausforderung, mit dem Bau der Donau Lodge praktisch über Nacht einen Betrieb mehr zu führen, wäre ohne die großartigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der beiden Häuser kaum zu bewältigen gewesen. Karin Rosenberger-Gruber: „Viele von ihnen begleiten uns schon seit Jahren und sind unverzichtbar für unseren Erfolg. Ähnlich wie auf einem Schiff, das man ja auch nicht alleine steuern kann. Wir alle sind Gastgeberinnen und Gastgeber aus Leidenschaft. Jetzt noch viel mehr als vor der besonderen Zeit, die nun hoffentlich hinter uns liegt.“



Unsere Liefer-Lkw sind gern gesehene Stammgäste. Auch wenn sie immer nur auf einen Sprung vorbeischaun.



„Top organisiert, bestens geschult und immer erreichbar. Es ist eine Freude, mit den Haubis Kundenmanagern zusammenzuarbeiten.“

KARIN GRUBER-ROSENBERGER,
DONAU LODGE



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