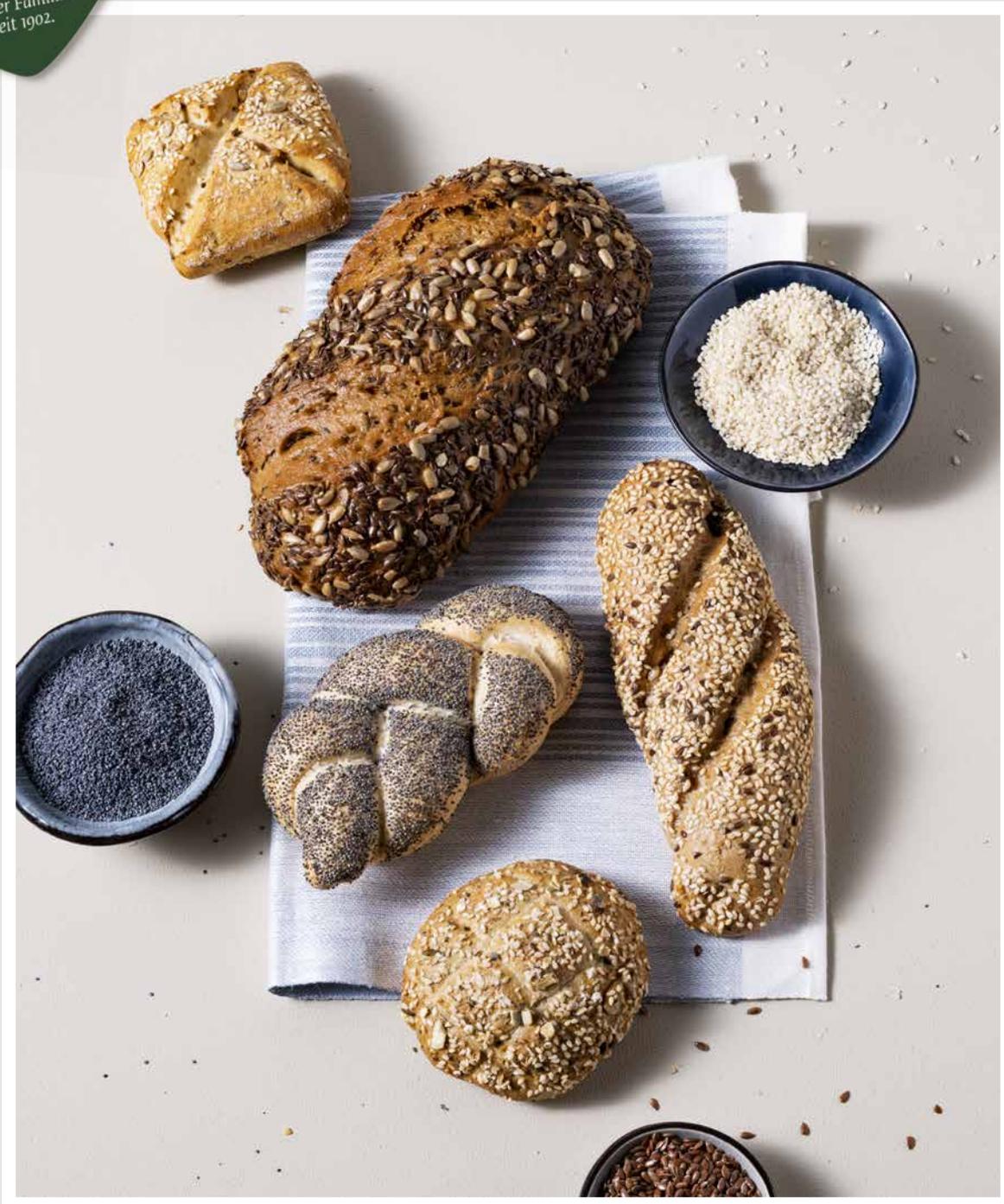




HAUBIS EMPFEHLUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE 2023



Für ein gutes
Bauchgefühl



100%
BIO-ROGGETEN

Bei Haubis ist Genuss
vor allem eines:
vielseitig.





44



54

Impressum

Herausgeber und Verleger
 Haubis GmbH
 Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen
 t +43 (0) 7416 / 503-0
 f +43 (0) 7416 / 503-30
 office@haubis.at • www.haubis.at

Für Satz- und Druckfehler wird
 keine Haftung übernommen.
 Änderungen vorbehalten.

Konzept: Melanie Laibl
 und Matthias Kronfuß
 Text: Melanie Laibl
 Layout und Gestaltung:
 Matthias Kronfuß
 Illustrationen: Roland Reznicek
 Fotos: Haubis, Sonja Priller,
 Stefan Knittel, Daniel Schalhaas,
 Thomas Gruber, Manfred Lang
 Lektorat: ASI GmbH
 Produktion: Gugler GmbH
 im nachhaltigen
 Cradle-to-Cradle-Verfahren



Fast alles über Haubis 4

Unsere Buffet- Empfehlungen 27

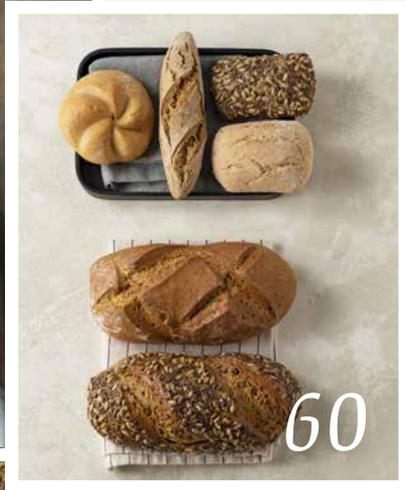
GEBÄCK & JOURGEBÄCK

Teigiges Gebäck 45
 Teigiges Bio-Medium-Gebäck 47
 Teigiges Bio-Jourgebäck 47
 Halbfertig gebackenes Gebäck 49
 Halbfertig gebackenes
 Medium-Gebäck 50
 Halbfertig gebackenes
 Jourgebäck 52
 Spezialgebäck für Burger
 und Bosna 53

BROTE & BAGUETTES

Weizen-Roggen-Mischbrote 55
 Spezialbrote 55
 Weizenfreie Spezialitäten 56
 Bio-4Kant-Brote 57
 Weißbrote 59
 Baguettes 59

Einladung zum Gustieren



GLUTENFREIES BROT & GEBÄCK 60

BIO-KÖRBERL

- Bio-Brote 63
- Bio-4Kant-Brote 64
- Bio-Baguettes 64
- Bio-Gebäck 65
- Bio-Medium-Gebäck 66
- Bio-Jourgebäck 66

PLUNDER & MEHLSPEISEN

- Plundergebäck 69
- Mini- & Jourplunder 70
- Kipferl & Croissants 71
- Brioches 71
- Krapfen & Donuts 72
- Spezialmehlspeisen 73
- Strudel 73
- Schnitten 74
- Blechkuchen 75

ZUBEHÖR & WERBEMITTEL

- Körberl & Servietten 76
- Backzubehör 76
- Verpackungsmaterial 77
- Werbemittel 77
- Gerätemodelle 78

ANTON HAUBENBERGER
GESCHÄFTSFÜHRER



Zwischen Bauchgefühl
& Kopfentscheidung

„Was ist heutzutage ausschlaggebend für eine Zusammenarbeit? Müssen die Zahlen stimmen oder das Gespür füreinander? Steht die Produktqualität über allem? Oder ist es die Philosophie? All die Überzeugungen und Entscheidungen, die ein Unternehmen greifbar machen? Wir bei Haubis glauben an eine gesunde Mischung aus „harten“ und „weichen“ Kriterien. Wir backen, was ehrlich ist und was Menschen Genuss und Freude bereitet. Dafür lehnen wir uns seit jeher weit aus dem Fenster. Oft viel weiter, als es notwendig wäre. Wer diese Werte und Ziele mit uns teilt, wird sich bei uns immer gut aufgehoben fühlen.“



Ihr Anton Haubenberger

Warum Haubis? Darum!

WIR MACHEN GELASSEN.

Auf unsere Produkte können Sie zählen. Von der Rezeptentwicklung über den Einkauf der Rohstoffe bis hin zum tatsächlichen Backen und Liefern machen wir alles selbst. Das hilft uns, stets den Überblick zu bewahren und unsere – und Ihre – hohen Ansprüche zu erfüllen.

WIR MACHEN FLEXIBEL.

Jederzeit ofenfrisches Brot und Gebäck servieren zu können, ist eine feine Sache. Mit unseren drei Fertigungsstufen – zum Frischbacken, zum Fertigbacken und nur noch zum Auftauen – können Sie je nach Situation gastronomische Kompetenz zeigen. Ohne großen Aufwand.

WIR MACHEN ZUFRIEDEN.

Als Familienunternehmen nehmen wir die Dinge gerne persönlich. Wer uns nach außen vertritt, muss ein Aushängeschild sein. Rechnen Sie also mit einer kompetenten Beratung bei Ihnen vor Ort und mit einer zuverlässigen Bestellabwicklung und Lieferung dank eigener Logistik.

WIR MACHEN IDEENREICH.

Viele unserer Produkte laden geradezu ein, sie weiterzuentwickeln. Gerade unser Gebäck aus frischem, vorgegartem Teig kann mit wenigen Handgriffen zu einem Einzelstück veredelt werden. Sehen Sie unsere Arbeit ruhig als Vorarbeit! Das ehrt uns.

Bäckerisches Können kommt nicht von heute auf morgen.

Das waren noch Zeiten, als wir höchstpersönlich ins Gai fahren konnten. Unsere „flotte Flotte“ von damals ist inzwischen in einer ausgeklügelten Logistik aufgegangen, die ganz Österreich versorgt. So groß wir geworden sind, so kleinteilig denken und handeln wir nach wie vor bei unseren Produkten. Ein ordentliches HANDSEMMERL, unser PETZENKIRCHNER BAUERNBROT – das gibt es bei HAUBIS bis heute.







„Der Funke der Begeisterung muss stark sein, um von Generation zu Generation überzuspringen. Wir halten derzeit bei der fünften.“

ANTON HAUBENBERGER, MITGLIED DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

„In der Familie. Seit 1902.“ Unser Unternehmensleit-spruch erzählt bereits einen Teil unserer Geschichte. Er spricht von einer Tradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Wobei der Vorname „Anton“ bei weitem nicht die einzige Konstante ist. Tatsächlich ist es die Balance zwischen Bodenständigkeit und Fortschrittlichkeit, zwischen Vertrautheit und Wagemut, die unser Unternehmen seit über hundert Jahren am Laufen hält. Das geht natürlich nicht ohne Respekt in alle Richtungen. Und ohne die Wertschätzung all jener, die mit HAUBIS ein Stück lebendige Brotkultur erleben. Tag für Tag.

Und der zweite Teil der Geschichte? Hat ganz bestimmt mit unseren Wurzeln zu tun! Die meisten unserer Produkte entstehen dort, wo wir selber herkommen. Wir sind Mostviertler mit Leib und Seele. Darum fördern wir, was uns am Herzen liegt. Wir schauen auf unsere Region – und ein ganzes Stück darüber hinaus.

FRISCHE FAKTEN

900 Mitarbeiter österreichweit
100% eigentümergeführt

Umfassend zertifiziert:
AMA-Güte- und -Biosiegel,
EU-Bio-Siegel, Glutenfrei-
Zertifikat, RSPO (Roundtable
on Sustainable Palm Oil),
IFS Food (International
Featured Standard Food)



In der Familie. Seit 1902.

1902

Unsere Gründerfamilie

In Petzenkirchen fing alles an. Mit Anton I und seiner Frau Katharina. Und mit einer Maria-Theresianischen Konzession für das Gastwirts- und Bäckergewerbe.

1957

Vom Großvater zum Enkel

Drei Generationen Anton Haubenberger vor unserem Stammhaus in der Wiener Straße 45 in Petzenkirchen. Und Helene Haubenberger in ihrem Element.

1969

Semmeln am laufenden Band

Die allererste Semmelanlage kam in unsere Produktionshallen, als in Österreich mehr und mehr Supermärkte eröffneten. Sie war damals noch ein kleines Wunder!

2002

Gesunde Expansion

Mit unserer Produktion wächst auch der Fuhrpark. Hier präsentieren sich unsere Lkws mit dem damals angesagten „HAUBIS Mascherl“.

2016

In der Familie

Wissen, wo wir herkommen. Und gemeinsam entscheiden, wo wir hinwollen. Das hält uns und HAUBIS seit Jahrzehnten auf dem Boden.

2020

Aufmerksamkeit auf Natursauer

Handwerklich gefertigte Natursauerteige haben das Sagen: Wir stellen weite Teile unseres Sortiments auf hausgemachten Natursauerteig um.

„Für das, was uns ausmacht,
gibt es einen sehr technischen
Begriff: das Vollsortiment.
G'schmackiger ausgedrückt:
Wir bieten Vielfalt.“

THOMAS LOË, PRODUKTIONSLEITER



Die Erfahrung über Generationen bringt automatisch mit sich, dass man nicht nur weiß, wie und was man bäckt. Sondern auch für wen. Wir kennen die Bedürfnisse unserer gastronomischen Partner, weil wir genau hinschauen und zuhören.

Das Ergebnis ist die bekannte HAUBIS Vielfalt. Sie geht sowohl in die Breite als auch in die Tiefe. Gefertigt werden unsere Produkte übrigens mit Mehl und Getreide aus Österreich. Was für uns eine Selbstverständlichkeit ist, ist heutzutage mitunter zur Seltenheit geworden. Das Gros unseres Sortiments kommt direkt aus Petzenkirchen, wo die HAUBIS Geschichte ihren Anfang nahm. Weitere Produktionsstandorte in Niederösterreich und Oberösterreich helfen uns, wichtige Schwerpunkte zu setzen. Einer davon ist unser glutenfreies Angebot, das naturgemäß räumliche Distanz zu jeder ursprünglichen Bäckerarbeit braucht. Räumlich, wohlgemerkt, nicht geschmacklich.

Das sind einige unsere Stärken. Von den Schwächen verraten wir nur eine: die fürs teigige Backen. Sie ist die logische Konsequenz aus vielen Generationen Backtradition. Mit unserer Auswahl an tiefgefrorenen, vorgegarten Teiglingen (TIGT) sind wir mehr als nur Platzhirsche.

FRISCHE FAKTEN

500 Artikel im Sortiment
30 % Bio-Anteil

3 Fertigungsstufen:

- Vorgegarte tiefgekühlte Teiglinge (TIGT)
- Halbgebackene Produkte zum Vollenden (HGB)
- Fixfertige Produkte zum Auftauen (TK)



**Bei aller Liebe zu Maschinen:
Wo immer wir Hand anlegen
können, tun wir es nach wie
vor mit Freude.**





Hier schläft frischer Teig.

Bei tiefgekühltem Brot und Gebäck
ist „TIGT“ die absolute Königsklasse.
Vor allem in Sachen Textur und
Frischhaltung.



Wecken jederzeit willkommen.

Jedes TICT-Produkt lässt sich so backen, wie es von uns gemeint ist. Oder aber gänzlich anders. Rund um die Uhr.

MARTIN HOLZMANN,
UNTERNEHMENSLEITER
FORSCHUNG & QUALITÄT



MEIN BAUCHGEFÜHL SAGT:
„Wenn schon Frische,
dann in jeder Beziehung.“

Wie macht man ein durch und durch handwerkliches Produkt wie Brot und Gebäck fit für die Herstellung im großen Stil? Indem man sich nur mit überdurchschnittlichen Ergebnissen zufriedengibt. Dabei hilft es, ein überdurchschnittlich engagiertes Team bei sich im Haus zu haben.

Forschung, Rezeptentwicklung und Qualitätssicherung wirken bei HAUBIS wie ein Motor. Indem wir nicht aufhören, uns herausfordernde Ziele zu stecken, bleiben wir frisch wie unsere Produkte. Gemeinsam kümmern wir uns um zeitgemäße Themen – oft bevor diese überhaupt wissen, dass sie zeitgemäß sind. Bio, glutenfrei, vegan und laktosefrei sind für uns spannende Richtungen für Neu- und Weiterentwicklungen. Wir glauben fest daran, dass sich für alle Genießer das jeweils passende Produkt kreieren lässt. Jeder soll sich mit HAUBIS etwas Gutes tun können. Voller Genuss und frei von Kompromissen.



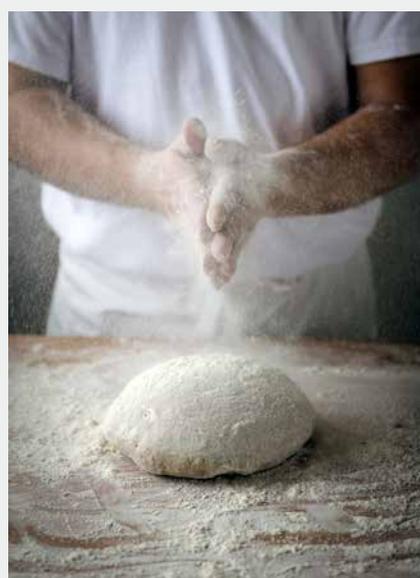
FRISCHE FAKTEN

10 hausgemachte Sauerteigvarianten
1 davon in der Puratos-
Sauerteig-Bibliothek
3 Natursauerteigprodukte
ohne zugesetzte Backhefe



Das Dranbleiben an spannenden Visionen ist eine Sache. Das Hochhalten geschätzter Traditionen eine andere, die uns nicht minder am Herzen liegt. Hausgemachter Natursauerteig gehört dazu. Aber auch die Pflege der Handarbeit. Durchs Flechten und Formen verleihen wir vielen unserer Produkte einen unverwechselbaren Charakter. Es steht für unsere Liebe zum Detail und unser Qualitätsbewusstsein.

Doch zurück zum Natursauerteig! Ihm gehört unsere persönliche Sorgfalt und Pflege, weil er vielen unserer Brot- und Gebäckspezialitäten einen unverwechselbaren Charakter gibt. Natursauerteig ist ein unverzichtbarer Helfer in unseren Backstuben und für uns ein echtes Kulturgut. Eigentlich immer schon. Doch seit wir über seine außergewöhnliche Verträglichkeit forschen, wollen wir einen Schritt weiter gehen. Unser Ziel ist es, künftig noch mehr Brote anbieten zu können, die gänzlich ohne den Zusatz von Backhefe auskommen. Das wäre für uns die purste Rezeptur überhaupt.



Natürlich kennen wir unsere Lieferanten. Die meisten sogar persönlich.

Wir wollen in unseren Produkten nur die besten Rohstoffe verarbeiten. Dafür treiben wir einen Aufwand, der anderen Unternehmen unserer Größe wohl unverhältnismäßig erscheinen würde. Denn um das Besondere zu finden, muss man dranbleiben. Oft über Jahre. Man muss gemeinsam Pläne schmieden und Wagnisse eingehen. Mit etwas Glück wird daraus eine Goldidee.

REGIONALITÄT BRINGT QUALITÄT

Unser Mehl und Getreide stammen zu 100 Prozent aus Österreich. Alle weiteren Rohstoffe beziehen wir möglichst aus heimischen Quellen, einen beträchtlichen Anteil sogar direkt aus der Region.



„Wir stehen für Naturverbundenheit
und Nachhaltigkeit. Haubis ist der
erste und einzige Großbäcker, der
diese Werte wirklich mit uns teilt.“

ALOIS SELKER, PRAMOLEUM



JOHANNES HEILOS,
UNTERNEHMENSLEITER
BESCHAFFUNG & GEBÄUDE



MEIN BAUCHGEFÜHL SAGT:
„Regionale
Partnerschaften
sind einfach das
naheliegendste.“



Begonnen hat alles mit dem Wunsch nach Transparenz. Wir wollten unser Mehl zur Gänze aus Österreich beziehen. Wenn möglich von bäuerlichen Betrieben aus der unmittelbaren Nachbarschaft.

Dass wir damit nicht nur den Erhalt von traditionellen Strukturen fördern, sondern auch den Anbau beinahe in Vergessenheit geratener Getreidesorten forcieren, wurde uns erst nach und nach bewusst. Heute beschränkt sich unsere Vorstellung einer optimalen Rohstoffbeschaffung nicht allein auf die Kilometer, die unsere Partnerbetriebe von uns trennen. Wir sehen, wie viel wir gemeinsam mit ihnen bewegen können. Für eine bessere Ernährung und ein besseres, nachhaltigeres Wirtschaften.

Unsere Einkaufsabteilung schaut selbstverständlich auf den Preis. Sie schaut jedoch auch auf die Qualität – und auf die Menschen, die hinter dieser Qualität stehen. Mit diesem Rundumblick gelangen uns immer wieder außergewöhnliche Partnerschaften. Mit alteingesessenen Familienbetrieben genauso wie mit jungen Start-ups.



Robert Lutz, Bio-Bauer



Aloys Selker, pramoleum



Peter Stallberger, Rannersdorfer Bio-Mühle

Wir haben sehr genaue Vorstellungen von unseren Rohstoffen. Und die Latte liegt oft hoch. Ob es nun eine eigene Marmeladenedition aus der Wachauer Marille g. U. ist, Backfähige Kürbiskerne ohne schweren Klimarucksack. Oder gar Reis und Algen aus Österreich. Unsere Sachkenntnis und unsere Fairness öffnen uns hier die Türen. Auf lange Zeit.

OHNE HANDSCHLAGQUALITÄT GEHT GAR NICHTS.

Wir legen – wenig überraschend – Wert auf Fairness und Beständigkeit. Ohne ein ehrliches Miteinander geht bei uns gar nichts. Das hilft beim Aufbauen langfristiger Beziehungen, von denen alle etwas haben. Genauso aber hilft es, Herausforderungen zu meistern. Etwa, wenn die Natur in einem Jahr nicht so will, wie es unsere Bestellanforderungen gerne hätten.



Erntezeit in der Wachau: Früchte einer ausgereiften Zusammenarbeit

Wer beharrlich sucht, der findet: Urtümliches genauso wie Ungewöhnliches.



Johannes Gallistl, Imker

Haubis begeistert. Von Apetlon bis Zürs.

„Heute bestellt und morgen geliefert.“
Das muss man sich seinen Partnern mal zu versprechen trauen. Wir tun es trotzdem. Weil wir unsere Partner und ihre Bedürfnisse kennen. Es soll schon HAUBIS Fahrer gegeben haben, die ihren Lkw in Eis und Schnee stehen lassen mussten und den restlichen Lieferweg per Schlitten bewältigt haben. Und nicht nur einmal.

FRISCHE FAKTEN

20 ambitionierte Verkaufsmitarbeiter
6 logistische Drehscheiben
100 Flottenfahrzeuge,

vom Kleinlaster bis zur
Sattelzugmaschine
mit 18 Auflegern





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.



Luftburg – Kolarik im Prater / Wien



Gut Pössnitzberg / Süsteiermark

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

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 aufkrepelt, 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.



Donau Lodge / Ybbs

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 bäckeryischer
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 jeg-
liche Neuportionierung, Formung oder
geschmackliche Nuance zur Verfügung.

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



Vorhang auf
für ofenfrische
Empfehlungen:
Viermal Buffet.
Immer Haubis.
Immer anders.

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.**

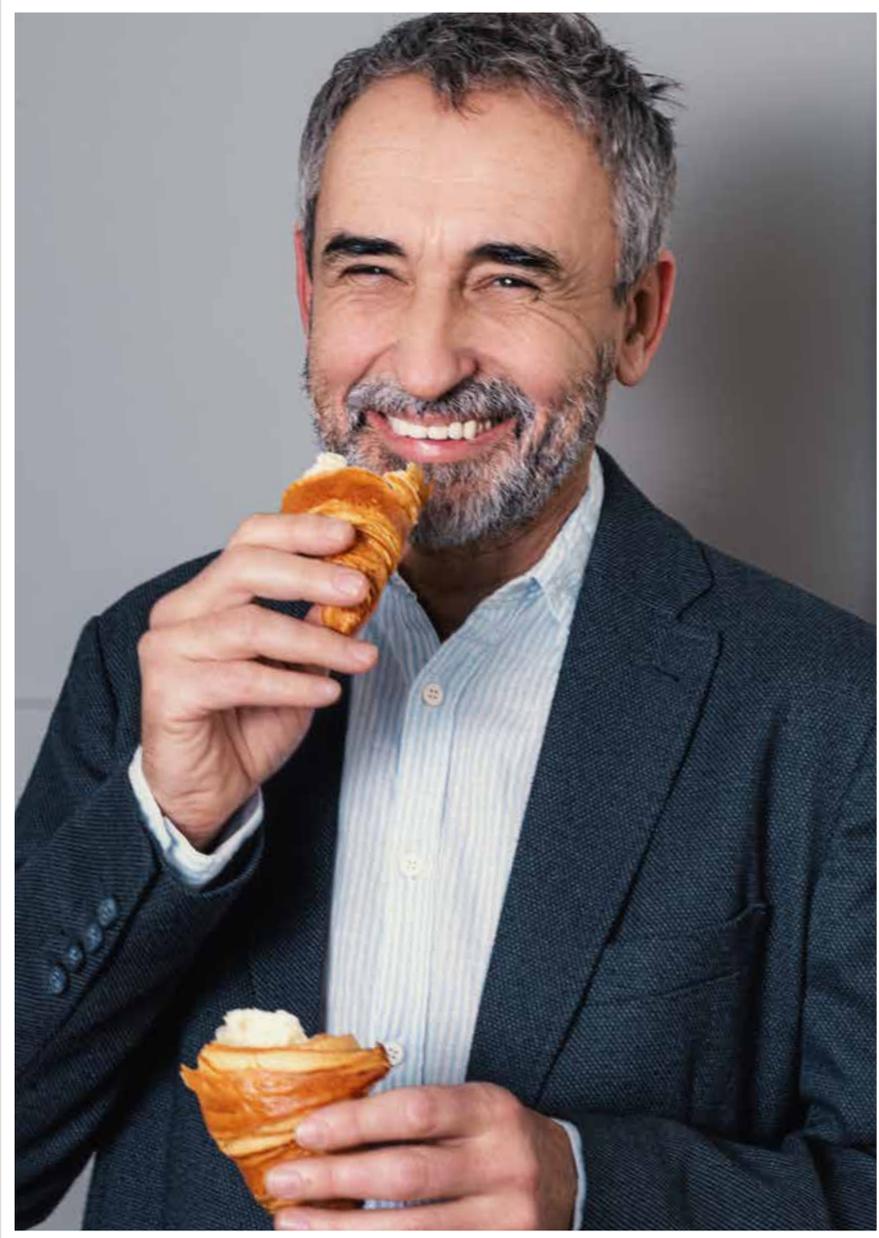


**SPEZIELL, WEIL
GLUTENFREI**

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

*Einzel in
backstabile Folie
verpackt*

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜRS SÜSSE FRÜHSTÜCK



**Es gibt keine Morgenmuffel.
Nur das falsche Frühstück.**



Ein schnelles
Frühstück und
ab zum Termin?
Das geht zum
Glück auch
liebevoll.

**KÖSTLICHE
VERFLECHUNG**

Stück für Stück von Hand
geflochten ist jedes
Briocheflesserl ein Unikat.

**MEISTERHAFT
TOURIERT**

Unsere luftigen Plunder-
variationen zeugen von
wahrer Konditorkunst.

**KIPFERL FÜR JEDEN
GESCHMACK**

- Ⓢ Marillencroissant
- Ⓢ Haubis Nougatcroissant
- Ⓢ Mini-Buttercroissant
- Ⓢ Buttercroissant
- Ⓢ Kipferl
- Ⓢ Laugenbuttergipfel

*Von Haubis die Hülle,
von Zotter die Fülle.
Eine kongeniale Kreation!*



Der frühe Vogel steht auf Zucker.

**ÖSTERREICHISCHE
BRIOCHE-KLASSIKER**

- Ⓢ Briocheknopf
- Ⓢ Briocheflesslerl, natur und bestreut
- Ⓢ Briochestriezel

*So schön geht „rucksuck“:
mit der Hand und
viel Liebe geflochten.*



Schmeckt wie hausgemacht,
dank großzügigem Einsatz
besten Rohstoffe.



STRUDEL, WIE SIE SEIN SOLLEN

- Ⓢ Nussstrudel
- Ⓢ Mohnstrudel



ZARTE PLUNDER- VARIATIONEN

- Ⓢ Jour-Nussschnecke
- Ⓢ Jour-Topfentasche
- Ⓢ Jour-Apfeltasche
- Ⓢ Mini-Mohnschnecke
- Ⓢ Mini-Topfenkolatsche
- Ⓢ Mini-Himbeertascherl

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜRS SEMINARBUFFET



**Die besten Ideen
kommen in den Pausen.**

Oft wartet die
Inspiration genau
dort, wo man sie am
wenigsten erwartet.
Gerne auch auf
Tellern.

MIT MASS UND ZIEL

Viele unserer Brote und
Baguettes sind wie gemacht
für Häppchen.



FORMAT ZEIGEN

Mit ein paar klug gesetzten
Schnitten werden aus eben
diesen Petit Fours.

Energie für die
grauen Zellen in ihrer
allerschönsten Form.



SELBST PORTIONIERTER MINI-SCHNITTEN

- Ⓞ Esterhazyschnitte
- Ⓞ Blechkuchen Marmor
- Ⓞ Blechkuchen Ribisel-Streusel
- Ⓞ Apfelstrudel



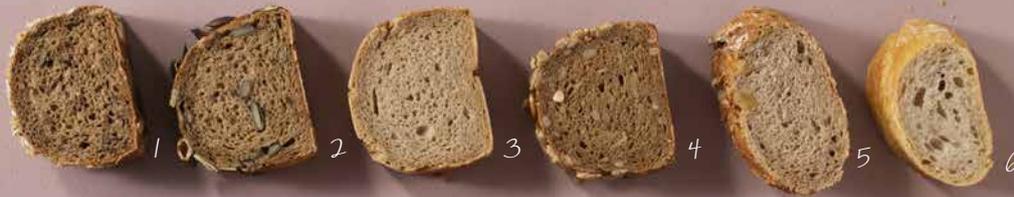
Ein köstlicher Blick
über den Tellerrand.

PLUNDERGEBÄCK IN ALLEN FORMEN

- Ⓞ Mini-Topfenkolatsche
- Ⓞ Mini-Himbeertascherl
- Ⓞ Mini-Mohnschnecke
- Ⓞ Jour-Äpfeltasche
- Ⓞ Jour-Topfentasche
- Ⓞ Jour-Nussschnecke

BUFFETERPROBTES BROT UND GEBÄCK

© Bio-4Kant-Kraftbrot © Bio-4Kant-Kürbiskernbrot © Bio-4Kant-Bauernbrot © Bio-4Kant-Sonnenbrot
© Bio-Walnussbaguette © Mini-Spitzbaguette



© Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen © Jour-Vinschgerl © Jour-Bio-Wachauer

*Unsere Jour-Kürbiskernlaibchen
ist feinwürzig und universell.*



UNSER LAUGENMIX IN JOURGRÖSSE

© Jour-Laugenweckerl
© Jour-Laugenstangerl



*Wow-Effekt mit
wenig Aufwand: unsere
Laugen-Pralinen*

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“

- Ⓢ Jour-Vinschgerl
- Ⓢ Jour-Laugenstangerl
- Ⓢ Jour-Bio-Salzstangerl
- Ⓢ Jour-Wachauer
- Ⓢ Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen



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.*



Gebäck & Jourgebäck

*Ausgesuchte Körberl-Ideen, vom unverzichtbaren Klassiker
bis zum Klassiker von morgen.*

GEBÄCK TEIGIG

Unsere „Königsklasse“ TIGT braucht ein bisschen Zeit und Muße. Im Gegenzug bietet sie Top-Qualität und Raum zum Entfalten.



Handsemmel

TIGT 250302 :: 50 Stk. ▲ 68 g ☺



Kaisersemmel

TIGT 250001 :: 200 Stk. ▲ 62 g ☺ ☑

TK 496703 :: 50 Stk. ▲ 66 g ☺



Kärntner Semmel

TIGT 250503 :: 100 Stk. ▲ 72 g ☺ ☑



Steirische Langsemmel

TIGT 250173 :: 120 Stk. ▲ 59 g ☺ ☑



Bio-Kornsemmel

TIGT 351902 :: 45 Stk. ▲ 78 g ☺ ☑ ☑ BIO



Bio-Salzstangerl

TIGT 364172 :: 45 Stk. ▲ 85 g ☺ ☑ ☑ BIO



Bio-Mohnweckerl

TIGT 364502 :: 60 Stk. ▲ 80 g ☺ ☑ ☑ BIO



Bio-Sportweckerl

TIGT 358202 :: 60 Stk. ▲ 80 g ☺ ☑ ☑ BIO



Bio-Kornspitz

TIGT 358102 :: 60 Stk. ▲ 76 g ☺ ☑ ☑ BIO

*100% Dinkelmehl
laut Rezeptur*



Dinkelweckerl

TIGT 276402 :: 45 Stk. ▲ 80 g



Bäckerlaibchen

TIGT 263102 :: 60 Stk. ▲ 72 g ☺ ☑

JEDES WECKERL EIN HOFFUNGSSCHIMMER

Pro verkauftem Bio-Sonnenigel gehen 5 Cent an die Elterninitiative der Kinderkrebshilfe.



Bio-Sonnenigel

TIGT 353902 :: 50 Stk. ▲ 72 g ☺ ☑ ☑ BIO



Bio-Kornwürzling

TIGT 351802 :: 50 Stk. ▲ 78 g L V BIO



Bio-Kürbiskernlaibchen

TIGT 358302 :: 60 Stk. ▲ 72 g L V BIO



Speckweckerl

TIGT 284104 :: 30 Stk. ▲ 85 g L



Jausenstangerl

TIGT 284602 :: 40 Stk. ▲ 85 g L



Käseschnecke

TIGT 234002 :: 30 Stk. ▲ 115 g

PETZENKIRCHNER LAUGENGENUSS

Wir haben das bayrische Miteinander von zart-weicher Krume und elastischer Kruste erfolgreich eingemeindet.



Laugenbreze

TIGT 816403 :: 54 Stk. ▲ 120 g L V

Laugenstangerl

TIGT 265402 :: 50 Stk. ▲ 85 g

Gastronomische Bedürfnisse sind so vielfältig wie die Gastronomie selbst.

MEDIUM: DIE GOLDENE MITTE

Wenn „Standard“ zu groß und „Jour“ zu klein ist, bietet sich ab sofort auch ein Mittelweg an. Mit der neuen Gebäckgröße „Medium“ erfüllen wir einen lang gehegten Wunsch unserer Gastronomie-Partner. Bei der BIO-KAISERSEMMELE und fünf weiteren Gebäckspezialitäten.



TEIGIGES BIO- MEDIUM-GEBÄCK

*Auf vielfachen Gastronomenwunsch: die neue goldene
Mitte zwischen Standard- und Jourgröße.*



Medium-Bio-Kaisersemmel

TIGT 350802 :: 60 Stk. ▲ 55 g L V BIO



Medium-Bio-Mohnweckerl

TIGT 308502 :: 40 Stk. ▲ 52 g L V BIO



Medium-Bio-Kornspitz

TIGT 360602 :: 60 Stk. ▲ 53 g L V BIO



Medium-Bio-Sonnenlaibchen

TIGT 361002 :: 60 Stk. ▲ 62 g L V BIO



Medium-Bio-Kürbiskernlaibchen

TIGT 308202 :: 40 Stk. ▲ 58 g L V BIO

TEIGIGES BIO-JOURGEBÄCK

*So schmuck! Egal ob solo auf dem Brotteller,
gemeinsam im Körberl oder fein gefüllt am Buffet.*



Jour-Bio-Kaisersemmel

TIGT 382804 :: 50 Stk. ▲ 25 g L BIO



Jour-Bio-Kornsemmel

TIGT 383204 :: 50 Stk. ▲ 27 g L V BIO



Jour-Bio-Salzstangerl

TIGT 383304 :: 50 Stk. ▲ 25 g L V BIO



Jour-Bio-Wachauer

TIGT 383504 :: 50 Stk. ▲ 25 g L V BIO



Jour-Bio-Kornspitz

TIGT 382904 :: 50 Stk. ▲ 30 g L V BIO



Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen

TIGT 383604 :: 50 Stk. ▲ 29 g L V BIO



Jour-Bio-Mohnweckerl

TIGT 308402 :: 40 Stk. ▲ 25 g L V BIO



Ein frisches Körberl auf dem Tisch,
und schon ist die Welt in Ordnung.
Wir sorgen für Gelassenheit – bei Gästen
und Gastronomen gleichermaßen.

HALBFERTIG GEBACKENES GEBÄCK

Für den schnellen Nachschub am Frühstücksbuffet oder wenn der Zeitaufwand beim Backen von offenfrischem Gebäck generell klein bleiben soll, ist unser HGB-Sortiment die beste Wahl.



Kaisersemmel

HGB 550002 :: 30 Stk. ▲ 55 g Ⓛ Ⓟ BIO

HGB 650073 :: 50 Stk. ▲ 60 g Ⓛ



Handsemmel

HGB 650402 :: 30 Stk. ▲ 55 g Ⓛ



Bio-Sonnenlaibchen

HGB 558502 :: 36 Stk. ▲ 68 g Ⓛ Ⓟ BIO



Topfenkornlaibchen

HGB 627702 :: 30 Stk. ▲ 58 g



Sportweckerl

HGB 658202 :: 36 Stk. ▲ 68 g Ⓛ Ⓟ



Bio-Kornspitz

HGB 558102 :: 36 Stk. ▲ 64 g Ⓛ Ⓟ BIO



*100% Roggenmehl
laut Rezeptur*

Roggenweckerl

HGB 622603 :: 40 Stk. ▲ 120 g Ⓛ Ⓟ



Laugenbreze

HGB 698702 :: 18 Stk. ▲ 100 g Ⓛ Ⓟ

HGB 321403 :: 24 Stk. ▲ 150 g Ⓛ Ⓟ



Ciabatta

HGB 655301 :: 30 Stk. ▲ 100 g Ⓛ Ⓟ



Knoblauchstangerl

HGB 651202 :: 30 Stk. ▲ 70 g Ⓛ



Sandwichweckerl

HGB 669373 :: 30 Stk. ▲ 105 g Ⓛ Ⓟ



Sandwichweckerl Korn

HGB 669473 :: 30 Stk. ▲ 110 g Ⓛ Ⓟ



TRENDIG, WEIL FUNKTIONELL

Immer mehr erfüllt Brot auch Funktionen, die über den reinen Genuss hinausgehen. Hier ist es ein Plus an Mineralstoffen.



Medium Kaisersemmel

HGB 699502 :: 30 Stk. ▲ 50 g ☉



Medium Bio-Kornsemmel

HGB 509302 :: 30 Stk. ▲ 50 g ☉ (L) (V) (BIO)

HALBFERTIG GEBACKENES MEDIUM-GEBÄCK

HGB bietet eine erweiterte Auswahl
der neuen Medium-Größe.



Medium Topfenkornweckerl

HGB 609202 :: 30 Stk. ▲ 52 g (L) (V)



Medium Vinschgerl

HGB 661502 :: 30 Stk. ▲ 80 g (L) (V)



Medium Salzstangerl

HGB 661702 :: 30 Stk. ▲ 59 g ☉



Medium Bierweckerl

HGB 660902 :: 30 Stk. ▲ 68 g (L) (V)



Medium Wachauer

HGB 660002 :: 30 Stk. ▲ 55 g (L) (V)



Medium Laugenstangerl

HGB 661202 :: 30 Stk. ▲ 59 g

100% Dinkelmehl
laut Rezeptur



Medium Dinkelweckerl

HGB 660202 :: 30 Stk. ▲ 62 g



Medium Bio-Mohnweckerl

HGB 508802 :: 30 Stk. ▲ 54 g (BIO)



Medium Bio-Kornspitz

HGB 509402 :: 30 Stk. ▲ 48 g (L) (V) (BIO)



Medium Bio-Kürbiskernlaibchen

HGB 509102 ☼ 30 Stk. ♣ 58 g



Medium Bio-Vollkornriegel

HGB 509602 ☼ 30 Stk. ♣ 60 g



Medium Fittessecke

HGB 609802 ☼ 30 Stk. ♣ 58 g



Medium Kraftweckerl

HGB 608902 ☼ 30 Stk. ♣ 52 g



Medium Aktivweckerl

HGB 609002 ☼ 30 Stk. ♣ 53 g

Passt doch gleich
mehr ins Körberl!
Ideal zum Variieren
und Durchkosten.

GOLDIDEE

Mit der Größe „Medium“
führen wir einen neuen
Standard in der öster-
reichischen Gebäckwelt
ein. Und unzählige Gäste
in Versuchung.



HALBFERTIG GEBACKENES JOURGEBÄCK

*Auch im Kleinformat gilt: Ist wenig Zeit vorhanden,
bietet HGB eine bewährte Alternative zum teigigen Backen.*



Jour-Bio-Kaisersemmel

HGB 682804 :: 30 Stk. ▲ 27 g L V BIO



Jour-Bio-Salzstangerl

HGB 683304 :: 30 Stk. ▲ 27 g L V BIO



Jour-Bio-Sportweckerl

HGB 683104 :: 30 Stk. ▲ 34 g L V BIO



Jour-Bio-Kornspitz

HGB 682904 :: 30 Stk. ▲ 32 g L V BIO



Jour-Bio-Vollkornriegel

HGB 599402 :: 30 Stk. ▲ 30 g L BIO



Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen

HGB 583604 :: 30 Stk. ▲ 29 g L V BIO



Jour-Vinschgerl

HGB 684104 :: 30 Stk. ▲ 50 g L V



Jour-Walnussecke

HGB 699802 :: 40 Stk. ▲ 30 g L V



Jour-Dinkelweckerl

HGB 608602 :: 40 Stk. ▲ 34 g



Jour-Ciabatta Olive

HGB 699902 :: 40 Stk. ▲ 30 g L V



Jour-Laugenduo

TK 408801 :: 120 Stk. ▲ 40 g L V

Jour-Laugenstangerl • Jour-Laugenweckerl



Jour-Bio-Gebäckmix

HGB 607802 :: 60 Stk. ▲ 27-34 g L V BIO

Jour-Bio-Sportweckerl • Jour-Bio-Kornspitz
Jour-Bio-Mohnsemmel • Jour-Bio-Salzstangerl
Jour-Bio-Kaisersemmel



ERSTKLASSIG STATT 08/15

So allgegenwärtig Burger aktuell auf Speisekarten sind, so wichtig sind die kleinen, feinen Details.

SPEZIALGEBÄCK FÜR BURGER UND BOSNA

Es sind gerade die simplen Speisen, die von der Erstklassigkeit ihrer Zutaten leben.

Mit den HAUBIS Burgerlaibchen und dem typischen Weißgebäck für Bosna liefern wir die perfekte Basis für Ihre individuellen Interpretationen – von fleischig bis fleischlos.



Hamburger Laibchen Sesam vorgeschnitten

TK 441603 :: 24 Stk. ■ 72 g  



Grahamburger vorgeschnitten

TK 441903 :: 24 Stk. ■ 72 g  



Bosna

TK 420103 :: 20 Stk. ■ 102 g

↔ 240–250 mm  



Laugenbriocheknopf

TK 722502 :: 20 Stk. ■ 85 g



Brote & Baguettes

*Man sagt, dass wir Brot und Gebäck in einer unglaublichen Vielfalt anbieten.
Wer würde da schon widersprechen?*

WEIZEN-ROGGEN-MISCHBROTE

Sie sind fixer Bestandteil der österreichischen Brotkultur. Wir hegen und pflegen sie.



Mischbrot

HGB 610102 :: 4 Stk. ⚖️ 1000 g (L) (V)
HGB 610272 :: 6 Stk. ⚖️ 500 g (L) (V)



Mischbrot geschnitten

TK 412303 :: 2 Stk. (je 27 Scheiben)
⚖️ 3000 g (L) (V)



Krustenlaib

HGB 627802 :: 6 Stk. ⚖️ 500 g (L) (V)



Stangenbrot

HGB 614802 :: 1 Stk. ⚖️ 2500 g (L) (V)



Schwarzbrot

HGB 616502 :: 4 Stk. ⚖️ 1000 g (L) (V)



Haubis Bio-Hausbrot

HGB 534402 :: 3 Stk. ⚖️ 1000 g (L) (V) (BIO)



Petzenkirchner Bauernbrot

HGB 616202 :: 3 Stk. ⚖️ 1000 g (L) (V)



Bauernbrot

HGB 616472 :: 6 Stk. ⚖️ 500 g (L) (V)



Bio-Vollkornbrot

HGB 516802 :: 7 Stk. ⚖️ 650 g (L) (V) (BIO)



Bio-Einkornbrot

HGB 510072 :: 7 Stk. ⚖️ 600 g (L) (V) (BIO)

SPEZIALBROTE



Walnusskrusterl

HGB 722802 :: 6 Stk. ⚖️ 500 g (L) (V)

Bio-Dreizinnenbrot

HGB 512172 :: 7 Stk. ⚖️ 750 g (L) (V) (BIO)

WEIZENFREIE SPEZIALITÄTEN

„Ohne“ ist für unser Entwicklungsteam eine der schönsten Motivationen. Hier seine Ideen dazu.



Buchweizenbrot

HGB 692202 :: 7 Stk. 600 g

100% Dinkelmehl
laut Rezeptur



Bio-Dinkelvollkornbrot

HGB 519972 :: 7 Stk. 600 g

100% Roggenmehl
laut Rezeptur



Natursauerteig

Bio-Roggenbrot im Wandl

HGB 510872 :: 7 Stk. 700 g



Bio-Dungl-Brot

HGB 593802 :: 7 Stk. 650 g

100% Roggenmehl
laut Rezeptur



Natursauerteig

Bio-Steirisches Fladenbrot

HGB 517702 :: 2 Stk. 1200 g

Als Bäcker mit Leib und Seele gönnen wir jedem Produkt eine optimale Vorgeschichte. Das bewusste Ruhen- und Reifenlassen gehört dazu.



Langzeit-
Teigführung!



Wurzelbrot

HGB 634203 :: 6 Stk. 450 g



HAUBIS
BIO-4KANT-BROTE

*Vier feine Brotrezepturen in einer kompakten Form:
 Das eröffnet eine Menge neuer Möglichkeiten.
 Vom Körberl bis zum Einsatz am Buffet.*

 A product display featuring four different styles of Bio-4Kant bread. Each bread is shown as a whole loaf with several slices cut off. The breads are:

- Bio-4Kant-Sonnenbrot**: Topped with sunflower seeds.
- Bio-4Kant-Kraftbrot**: A plain, crusty loaf.
- Bio-4Kant-Bauernbrot**: A loaf with a mix of seeds.
- Bio-4Kant-Kürbiskernbrot**: Topped with pumpkin seeds.

 Each bread has a green label that says "Natursauerteig". Below each bread, there is a product code, quantity, weight, and certification logos.



Wirklich gutes Weißbrot ist eine Gratwanderung zwischen krachend-knusprig und watteweich. Dieses Mundgefühl braucht unser Fingerspitzengefühl.

WEISSBROTE



Römerbrot geschnitten

TK 469003 ●● 1 Stk. (24 Scheiben)
■ 2000 g Ⓢ Ⓥ

Römerbrot

HGB 613773 ●● 4 Stk. ■ 750 g Ⓢ Ⓥ

DAS RÖMERBROT

Der Weg zur authentischen Bruschetta ist verblüffend kurz. Scheibchenweise Italien – schnell auf dem Teller.

Natursauerteig



Sandwich

TK 452803 ●● 7 Stk. ■ 400 g Ⓢ Ⓥ

Natursauerteig



KNUSPRIGE BAGUETTES



Baguette

HGB 687103 :: 15 Stk. ⚖ 250 g L V



Bio-Steinofenbaguette

HGB 566072 :: 6 Stk. ⚖ 300 g L V BIO



Mini-Spitzbaguette

HGB 638202 :: 20 Stk. ⚖ 100 g L V



Bio-Kornbaguette

HGB 558603 :: 18 Stk. ⚖ 280 g L V BIO



Olivenbaguette

HGB 654672 :: 6 Stk. ⚖ 250 g L



Bio-Kürbiskernbaguette

HGB 556302 :: 8 Stk. ⚖ 280 g L V BIO



Bio-Walnussbaguette

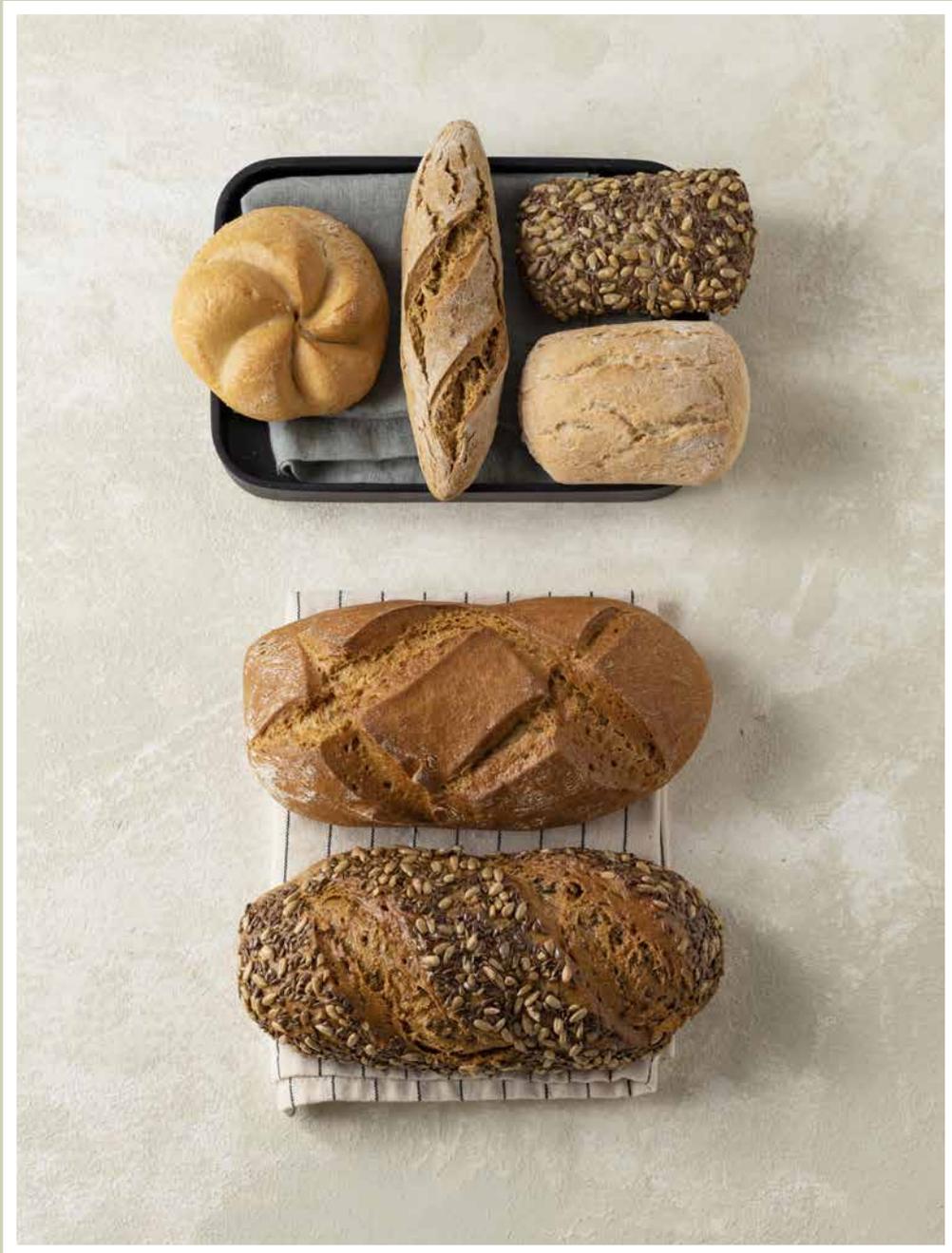
HGB 561402 :: 8 Stk. ⚖ 250 g L V BIO



Baguette Rustikal

FIGT 266003 :: 20 Stk. ⚖ 300 g L V





Glutenfreies Brot & Gebäck

*Unsere eigens dafür eingerichtete Backstube
hebt diätetische Produkte in neue geschmackliche Höhen.*



Glutenfrei Ciabatta

HGB 690102 :: 10 Stk. ▲ 68 g ☺



Glutenfrei Saatenbrot *geschnitten*

HGB 690402 :: 10 Pkg. à 2 Stk. ▲ 56 g ☺



Glutenfrei Landbrot *geschnitten*

HGB 690502 :: 10 Pkg. à 2 Stk. ▲ 44 g ☺



Glutenfrei Kornspitz

HGB 690202 :: 10 Stk. ▲ 78 g ☺



Glutenfrei Kaisersemmel

HGB 690302 :: 10 Stk. ▲ 68 g ☺



Glutenfrei Laugenstangerl

HGB 692702 :: 10 Stk. ▲ 76 g ☺



Glutenfrei Saatenriegel

HGB 690602 :: 10 Stk. ▲ 82 g ☺



Glutenfrei Landbrot

HGB 426602 :: 6 Stk. ▲ 400 g ☺



Glutenfrei Saatenbrot

HGB 426702 :: 6 Stk. ▲ 400 g ☺



Glutenfrei Brioche *geschnitten*

HGB 497402 :: 10 Pkg. à 2 Stk. ▲ 60 g ☺



Glutenfrei Croissant

HGB 691402 :: 10 Stk. ▲ 46 g ☺



Glutenfrei Apfelstrudel

TK 497872 :: 10 Stk. ▲ 130 g



Glutenfrei Schokomuffin

TK 497002 :: 10 Stk. ▲ 55 g ☺



Glutenfrei Heidelbeermuffin

TK 497102 :: 10 Stk. ▲ 55 g ☺



Glutenfrei Semmelbrösel

TK 495102 :: 3 Pkg. ▲ 250 g ☺

Glutenfrei Semmelwürfel

TK 495002 :: 3 Pkg. ▲ 300 g ☺



Unser Bio-Körperl

*Für uns ist bio mehr als ein Gütesiegel.
Es ist eine Überzeugung, die wir täglich mit Leben erfüllen.*



Biologische Landwirtschaft bringt außergewöhnliche Rohstoffe hervor. Wir verarbeiten sie mit besonderer Freude und Hingabe.



BIO-BROTE

- ① **Bio-Roggenbrot im Wandl**
HGB 510872 ☼ 7 Stk. ♣ 700g Ⓛ Ⓥ BIO
- ② **Bio-Steirisches Fladenbrot**
HGB 517702 ☼ 2 Stk. ♣ 1200g BIO
- ③ **Bio-Dinkelvollkornbrot**
HGB 519972 ☼ 7 Stk. ♣ 600g BIO
- ④ **Bio-Dreizinnenbrot**
HGB 512172 ☼ 7 Stk. ♣ 750g Ⓛ Ⓥ BIO



- ⑤ **Bio-Dungl-Brot**
HGB 593802 ☼ 7 Stk. ♣ 650g Ⓛ Ⓥ BIO
- ⑦ **Bio-Vollkornbrot**
HGB 516802 ☼ 7 Stk. ♣ 650g Ⓛ Ⓥ BIO
- ⑧ **Haubis Bio-Hausbrot**
HGB 534402 ☼ 3 Stk. ♣ 1000g Ⓛ Ⓥ

Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen.



HAUBIS BIO-4KANT-BROTE

① **Bio-4Kant-Sonnenbrot**

HGB 532802 :: 5 Stk. 🍞 600 g

② **Bio-4Kant-Kraftbrot**

HGB 532902 :: 5 Stk. 🍞 600 g

③ **Bio-4Kant-Bauernbrot**

HGB 536302 :: 5 Stk. 🍞 600 g

④ **Bio-4Kant-Kürbiskernbrot**

HGB 536202 :: 5 Stk. 🍞 600 g



BIO-BAGUETTES

① **Bio-Kornbaguette**

HGB 558603 :: 18 Stk. 🍞 280 g

② **Bio-Steinofenbaguette**

HGB 566072 :: 6 Stk. 🍞 300 g

③ **Bio-Walnussbaguette**

HGB 561402 :: 8 Stk. 🍞 250 g

④ **Bio-Kürbiskernbaguette**

HGB 556302 :: 8 Stk. 🍞 280 g

BIO-GEBÄCK



① Bio-Kaisersemmel

HGB 550002 :: 30 Stk. ▲ 55 g L V BIO

② Bio-Kornsemmel

TIGT 351902 :: 45 Stk. ▲ 78 g L V BIO

③ Bio-Salzstangerl

TIGT 364172 :: 45 Stk. ▲ 85 g L V BIO

④ Bio-Mohnweckerl

TIGT 364502 :: 60 Stk. ▲ 80 g L V BIO

⑤ Bio-Sonnenigel

TIGT 353902 :: 50 Stk. ▲ 72 g L V BIO

⑥ Bio-Sportweckerl

TIGT 358202 :: 60 Stk. ▲ 80 g L V BIO

⑦ Bio-Kornspitz

TIGT 358102 :: 60 Stk. ▲ 76 g L V BIO

HGB 558102 :: 36 Stk. ▲ 64 g L V BIO

⑧ Bio-Kürbiskernlaibchen

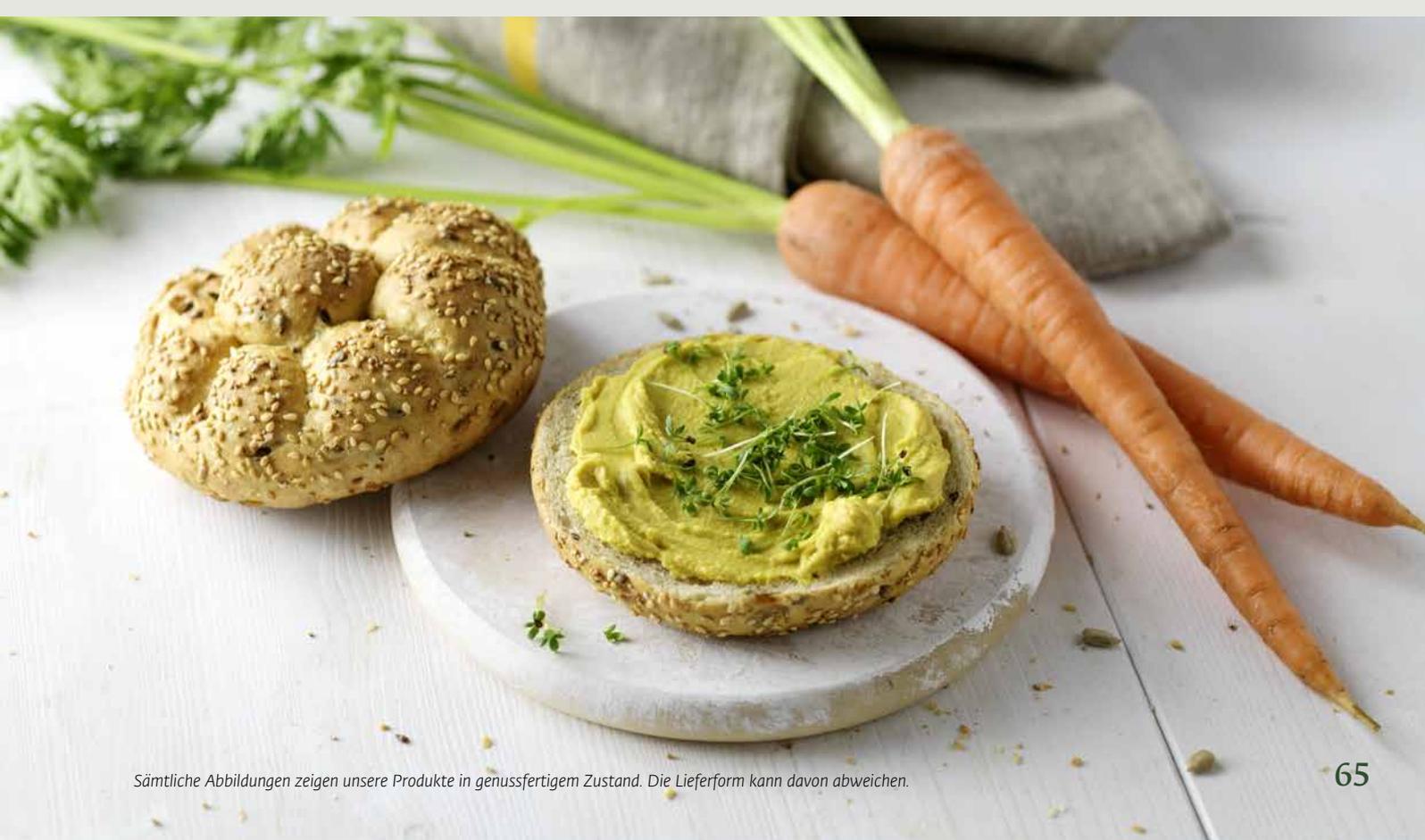
TIGT 358302 :: 60 Stk. ▲ 72 g L V BIO

⑨ Bio-Sonnenlaibchen

HGB 558502 :: 36 Stk. ▲ 68 g L V BIO

⑩ Bio-Kornwürzling

TIGT 351802 :: 50 Stk. ▲ 78 g L V BIO



BIO-MEDIUM-GEBÄCK



① **Medium-Bio-Kaisersemmel**

TIGT 350802 :: 60 Stk. ▲ 55 g **L** **V** **BIO**

② **Medium-Bio-Mohnweckerl**

TIGT 308502 :: 40 Stk. ▲ 52 g **L** **V** **BIO**

HGB 508802 :: 30 Stk. ▲ 54 g **BIO**

③ **Medium-Bio-Kornspitz**

TIGT 360602 :: 60 Stk. ▲ 53 g **L** **V** **BIO**

HGB 509402 :: 30 Stk. ▲ 48 g **L** **V** **BIO**

④ **Medium-Bio-Kürbiskernlaibchen**

TIGT 308202 :: 40 Stk. ▲ 58 g **L** **V** **BIO**

HGB 509102 :: 30 Stk. ▲ 58 g **L** **V** **BIO**

⑤ **Medium-Bio-Sonnenlaibchen**

TIGT 361002 :: 60 Stk. ▲ 62 g **L** **V** **BIO**

⑥ **Medium-Bio-Vollkornriegel**

HGB 509602 :: 30 Stk. ▲ 60 g **L** **BIO**

⑦ **Medium Bio-Kornsemmel**

HGB 509302 :: 30 Stk. ▲ 50 g **L** **V** **BIO**

① **Jour-Bio-Kaisersemmel**

TIGT 382804 :: 50 Stk. ▲ 25 g **L** **BIO**

HGB 682804 :: 30 Stk. ▲ 27 g **L** **V** **BIO**

② **Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen**

TIGT 383604 :: 50 Stk. ▲ 29 g **L** **V** **BIO**

HGB 583604 :: 30 Stk. ▲ 29 g **L** **V** **BIO**

③ **Jour-Bio-Kornsemmel**

TIGT 383204 :: 50 Stk. ▲ 27 g **L** **V** **BIO**

④ **Jour-Bio-Wachauer**

TIGT 383504 :: 50 Stk. ▲ 25 g **L** **V** **BIO**

⑤ **Jour-Bio-Kornspitz**

TIGT 382904 :: 50 Stk. ▲ 30 g **L** **V** **BIO**

HGB 682904 :: 30 Stk. ▲ 32 g **L** **V** **BIO**

⑥ **Jour-Bio-Sportweckerl**

HGB 683104 :: 30 Stk. ▲ 34 g **L** **V** **BIO**

⑦ **Jour-Bio-Salzstangerl**

TIGT 383304 :: 50 Stk. ▲ 25 g **L** **V** **BIO**

HGB 683304 :: 30 Stk. ▲ 27 g **L** **V** **BIO**

⑧ **Jour-Bio-Vollkornriegel**

HGB 599402 :: 30 Stk. ▲ 30 g **L** **BIO**



BIO-JOURGEBÄCK

⑨ **Jour-Bio-Gebäckmix**

HGB 607802 :: 60 Stk. ▲ 27-34 g **L** **V** **BIO**

Jour-Bio-Sportweckerl • Jour-Bio-Kornspitz
 Jour-Bio-Mohnsemmel • Jour-Bio-Salzstangerl
 Jour-Bio-Kaisersemmel

Einfach zum Reinblättern

*Menschen, Möglichkeiten und Motive.
In unserem „Butterbrot“ erzählen wir regelmäßig,
was uns antreibt, an was wir dran sind und wie wir
ticken. Mit seiner Großzügigkeit macht unser Magazin
Appetit auf mehr. Im kostenlosen Abo für alle Haubis
Partner und all jene, die es noch werden wollen.*



AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Dann ordern Sie gleich unter der Telefonnummer
+43(0)7416/503-900 oder per E-Mail an
auftragsabwicklung@haubis.at!

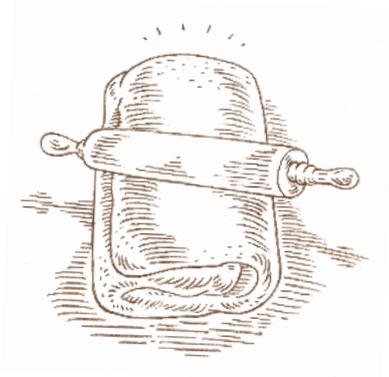


Plunder & Mehlspeisen

*Luftig-leichte Kreationen aus unserer Konditorwerkstatt.
Mit besten Zutaten für eine außergewöhnliche Qualität.*

PLUNDERGEBÄCK

Damit ein Plunderteig schmeckt wie hausgemacht, gehört er mit Hingabe touriert. Besser einmal zu viel als zu wenig. Das Ergebnis kann sich sehen lassen.



Marillenspitz

TIGI 234502 :: 30 Stk. ▲ 115 g



Nusschnecke

TIGI 270102 :: 30 Stk. ▲ 120 g



Mohnkrone

TIGI 236702 :: 30 Stk. ▲ 125 g



Nusskrone

TIGI 236802 :: 30 Stk. ▲ 120 g

MUT ZUR ÜPPIGKEIT

In eine richtige Topfenkolatsche gehört richtig viel fein abgeschmeckte Topfenfülle. Nur über die Rosinen lässt sich bekanntlich streiten.



Topfenkolatsche ohne Rosinen

TIGI 233602 :: 30 Stk. ▲ 115 g



Topfenkolatsche

TIGI 270002 :: 30 Stk. ▲ 120 g



Hefeteig- Topfenkolatsche

TK 438502 :: 12 Stk. ▲ 103 g

MINI- & JOURPLUNDER



Mini-Buttercroissant

TIGT 294202 :: 120 Stk. ▲ 20 g



Mini-Apfeltasche

TIGT 271904 :: 40 Stk. ▲ 59 g



Mini-Himbeertascherl

TIGT 272104 :: 40 Stk. ▲ 56 g



Mini-Marillentascherl

TIGT 272504 :: 40 Stk. ▲ 56 g



Mini-Topfenkolatsche

TIGT 271304 :: 40 Stk. ▲ 55 g



Mini-Mohnschnecke

TIGT 272704 :: 40 Stk. ▲ 50 g



Mini-Nussschnecke

TIGT 272204 :: 40 Stk. ▲ 55 g



Mini-Vanilleschnecke

TIGT 272004 :: 40 Stk. ▲ 56 g



Jour-Plundermix

TIGT 238802 :: 90 Stk. (3x30) ▲ 35 g

*Jour-Apfeltasche • Jour-Topfentasche
Jour-Nussschnecke*



KIPFERL & CROISSANTS

Luftig zum Frühstück und flaumig zur Jause. Ein Kipferl passt immer.



Buttercroissant

TIGI 294102 :: 40 Stk. 🍞 60 g



Medium Croissant

HGB 661302 :: 20 Stk. 🍞 59 g



Haubis Marillencroissant

TIGI 273502 :: 40 Stk. 🍞 78 g



Laugenbuttergipfel

TIGI 265572 :: 60 Stk. 🍞 64 g



Mürbes Kipferl

HGB 698902 :: 15 Stk. 🍞 68 g Ⓛ Ⓟ



Haubis Nougatcroissant mit Zotter Nougat

TIGI 274202 :: 50 Stk. 🍞 80 g

BRIOCHES

Bei den Brioche lassen wir uns die Handarbeit nicht nehmen. Geflochten wird immer noch höchstpersönlich.



Brioche fleckerl

TIGI 245604 :: 30 Stk. 🍞 69 g



Brioche knopf

TK 437072 :: 12 Stk. 🍞 105 g



Brioche kipferl

TIGI 253103 :: 50 Stk. 🍞 69 g



Brioche striezel

TIGI 244872 :: 6 Stk. 🍞 500 g



KRAPFEN & DONUTS

Bei uns hat das traditionelle Faschingsgebäck das ganze Jahr über Saison. Die laufende Übung sieht und schmeckt man.

55% Fruchtanteil!



Krapfen

TK 808802 :: 18 Stk. 83 g



Nougatkrapfen

TK 809102 :: 18 Stk. 83 g



Linzer Krapfen

TK 813602 :: 12 Stk. 125 g



Bauernkrapfen

TK 403403 :: 32 Stk. 100 g



Wachauer Marillenkrapfen

TK 808902 :: 18 Stk. 85 g

DONUTS IN HÜLLE UND FÜLLE

Germteig auf Amerikanisch, mit Sicherheit der bunteste Beitrag zu unserem Mehlspeisangebot.

NEU!



Mini Donut Mix

TK 498703 :: 90 Stk. 22 g



Schokodonut

TK 403503 :: 36 Stk. 55 g



Donut Bunter Mix

TK 605001 :: 60 Stk. 57 g

SPEZIALMEHLSPEISEN



Linzerkipferl

TK 434702 :: 20 Stk. ■ 90 g



Mohnbeugel

TK 441404 :: 18 Stk. ■ 93 g



Nussbeugel

TK 441504 :: 18 Stk. ■ 93 g



Schokomuffin

TK 403603 :: 60 Stk. ■ 120 g



Heidelbeer-Muffin

TK 406801 :: 36 Stk. ■ 110 g



Schaumrolle

TK 440004 :: 16 Stk. ■ 80 g



NEU!

Zucker-Zimt Wirbel

TK 438402 :: 30 Stk. ■ 74 g



Mohnstrudel

TK 481604 :: 4 Stk. ■ 400 g



Nussstrudel

TK 477704 :: 4 Stk. ■ 400 g

STRUDEL

Unsere Strudel sind eine Kategorie für sich. Weil wir bei den Rohstoffen keine Kompromisse eingehen.



handgezogen

Topfenstrudel geschnitten

TK 436302 :: 12 Stk. ■ 175 g



handgezogen

Apfelstrudel geschnitten

TK 436402 :: 12 Stk. ■ 170 g ©



CREMIGE SCHNITTEN

Bei ihnen legen sich unsere
Konditoren besonders ins Zeug.



Ribiselschnitte

TK 449107 12 Stk. 165 g



Cremeschnitte

TK 442107 12 Stk. 190 g



Tiramisuschnitte

TK 442307 12 Stk. 130 g



Esterhazyschnitte

TK 442607 12 Stk. 150 g



Erdbeer-Joghurt-Schnitte

TK 443807 12 Stk. 155 g



Malakoffschnitte

TK 442407 12 Stk. 133 g



Pyramide

TK 444607 10 Stk. 95 g



Premium Sachertorte geschnitten

TK 441207 8 Stk. 125 g



In diesen Köstlichkeiten
steckt genaueste
Handarbeit.



Kardinalschnitte

TK 442507 12 Stk. 115 g



BLECHKUCHEN

Unsere Blechkuchen-Variationen sind schnell servierfertig und äußerst praktisch im Einsatz. Perfekt fürs süße Buffet und so köstlich wie selbst gemacht!



Blechkuchen Apfel-Streusel

TK 487203 :: 2 Stk. ■ 2350 g ▣ 4x4



Blechkuchen Ribisel-Streusel

TK 487603 :: 2 Stk. ■ 2350 g ▣ 4x4



Blechkuchen Marmor

TK 487003 :: 2 Stk. ■ 2110 g ▣ 4x4



Blechkuchen Zwetschke

TK 487403 :: 2 Stk. ■ 2000 g ▣ 4x4



Blechkuchen Topfen-Marille

TK 489603 :: 2 Stk. ■ 2000 g ▣ 4x4



Blechkuchen Schoko-Weichsel

TK 488203 :: 2 Stk. ■ 2250 g ▣ 4x4





Alle Zeit für Flaumigkeit

Er ist Frühstücks- und Feiertagsklassiker gleichermaßen – und in seiner Formschönheit einfach unwiderstehlich: der teigige Haubis Briochestriezel. Mit seinem sanften Gaumengefühl hat er sich einen fixen Platz in Österreichs Mehlspeislandschaft erobert.

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
PIZZEN & SNACKS 2023



Perfektion
mit Persönlichkeit



PIZZEN

Erstklassige Zutaten, zurückhaltender Grundbelag – für ein Premium-Ergebnis in nur 10 Minuten.



Premium Pizza Margherita

TIGI 112903 :: 9 Stk. 🍴 470 g Ø 30 cm

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, aromatische Gewürze



Premium Pizza Schinken

TIGI 113103 :: 9 Stk. 🍴 520 g Ø 30 cm

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, saftiger Toastschinken, aromatische Gewürze



Premium Pizza Salami

TIGI 113003 :: 9 Stk. 🍴 520 g Ø 30 cm

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Salami, aromatische Gewürze

PIZZABÖDEN

Pizzaboden Americana 29 cm

TIGI 256101 :: 30 Stk. 🍴 260 g Ø 29 cm 🕒

Pizzaboden Ristorante 31 cm

TIGI 257101 :: 36 Stk. 🍴 280 g Ø 31 cm 🕒

Pizzaboden Americana 34 cm

TIGI 256001 :: 20 Stk. 🍴 535 g Ø 34 cm 🕒



BAGUETTES

Ein regelrechter Snack-Klassiker in unzähligen Variationen. Natürlich auch „mit scharf“.



NEU ab 2. Oktober

Pane Margherita bianco

HGB 310802 :: 10 Stk. ▲ 175 g

Zutaten: knuspriger Boden, fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, aromatische Gewürze



NEU ab 2. Oktober

Pane Margherita nero

HGB 311002 :: 10 Stk. ▲ 170 g

Zutaten: knuspriger Boden dunkel, Tomatensauce, Mozzarella, aromatische Gewürze



NEU ab 2. Oktober

Pane bianco

HGB 310902 :: 20 Stk. ▲ 108 g (L) (V)



SCHARF

Diabolobaguette

HGB 311602 :: 10 Stk. ▲ 208 g (L)

Zutaten: knuspriger Boden, Tomatensauce, Mozzarella, Pfefferoni, würzige Salami, aromatische Gewürze



Hausbaguette

HGB 311502 :: 10 Stk. ▲ 208 g

Zutaten: knuspriger Boden, würzige Sauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika, milde Pfefferoni, aromatische Gewürze



Schinkenbaguette

HGB 300172 :: 10 Stk. ▲ 208 g

Zutaten: knuspriger Boden, Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, aromatische Gewürze



Mozzarellabaguette

HGB 302002 :: 10 Stk. ▲ 210 g

Zutaten: knuspriger Boden, Tomaten, Mozzarella, aromatische Gewürze

FLAMM KUCHEN

*Einer bestellt – alle greifen zu.
Das ist die Grundidee eines
Flammkuchens. Fehlt nur noch
die gesellige Runde dazu.*

In seinem Ursprungsland Frankreich hat sich der Flammkuchen längst als idealer Wein- und Bierbegleiter etabliert. Wobei ein Flammkuchen erfahrungsgemäß nie genug ist! Wir belegen sie übrigens per Hand mit großer Sorgfalt. Nur so gelingt er so zart und knusprig!



Flammkuchen Speck Zwiebel

TIGT 311403 :: 9 Stk. 🍴 350 g

Zutaten: Flammkuchenboden, würzige Rahmsauce, Speckwürfel, Zwiebelscheiben, Mozzarella



Flammkuchen natur

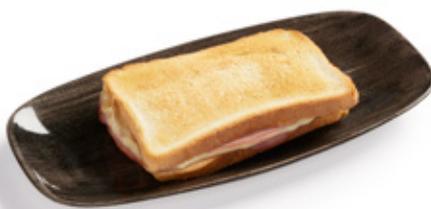
TIGT 311203 :: 30 Stk. 🍴 186 g ☑️



Flammkuchen mit Sauce

TIGT 311303 :: 15 Stk. 🍴 255 g

SNACKS



Schinken-Käse Toast

HGB 400002 :: 14 Stk. 🍴 195 g ☑️

Zutaten: Weißbrot, Schinken, Gouda, Pfeffer



Schwarzbrot Speck

HGB 687772 :: 12 Stk. 🍴 245 g ☑️

Zutaten: Mischbrot, Gouda, Schinkenspeck, Zwiebel, Lauch, aromatische Gewürze



Knoblauchciabatta

HGB 320772 :: 12 Stk. 🍴 157 g ☑️

Zutaten: knuspriger Boden, Knoblauchaufstrich



Kräuterciabatta

HGB 311102 :: 12 Stk. 🍴 157 g ☑️

Zutaten: knuspriger Boden, Kräuteraufstrich

NEU ab
2. Oktober

VORSCHLÄGE ZUR INSPIRATION

Pur ein Gedicht – veredelt eine wahre Spielwiese für kulinarische Kreativität. Das sind die Haubis Pizzen und Snacks. Mit ein paar Handgriffen und wenigen exquisiten Zutaten passen sie sich an Ihre individuellen Vorlieben an. Für Ihre ganz persönliche Premium-Version.

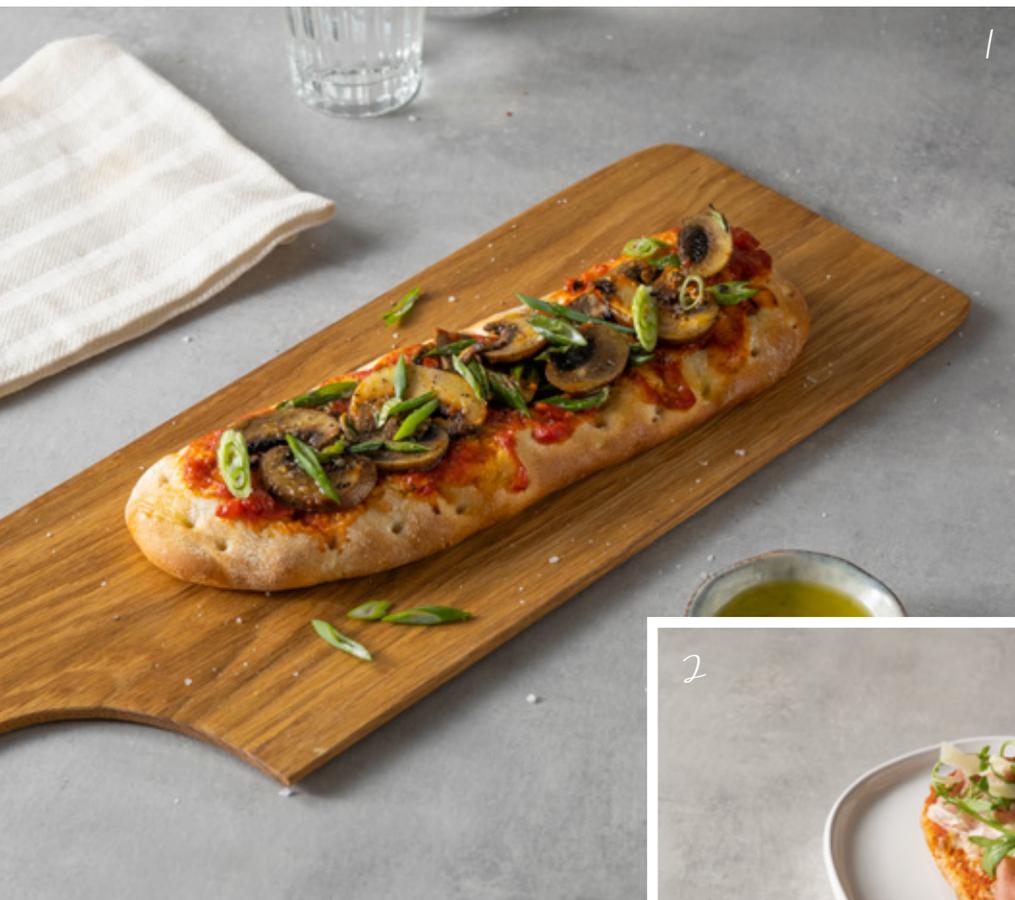


GENUSSVOLLE PIZZEN

- ① PREMIUM PIZZA MARGHERITA, Mozzarella, Cocktailtomaten, Prosciutto, Rucola, Pesto, Parmesan
- ② PREMIUM PIZZA MARGHERITA, Hackfleisch-Lamm, Jalapeno, Knoblauch, Kartoffel, Oregano
- ③ PREMIUM PIZZA MARGHERITA, Mozzarella, Champignon, Erbsen, Pesto, Parmesan
- ④ PREMIUM PIZZA MARGHERITA, Melanzani, Zucchini, rote Zwiebel, frisch gehobelter Pecorino

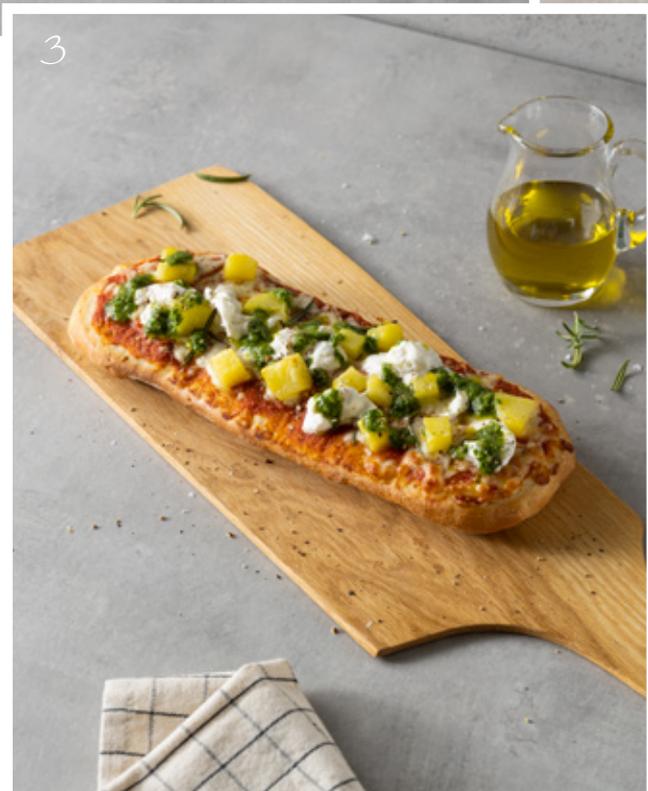


Sämtliche Abbildungen zeigen unsere Produkte in genussfertigem Zustand. Die Lieferform kann davon abweichen. Die Gewichtsangaben unserer Pizzen und Snacks beziehen sich auf das Liefergewicht. Symbolfotos..



KNUSPRIGE BAGUETTES

- ① PANE BIANCO, Tomatensauce, gegrillter Paprika, Pilze, Frühlingszwiebel
- ② PANE MAGHERITA BIANCO/NERO, Prosciutto, Rucola, Parmesan
- ③ PANE MAGHERITA BIANCO/NERO, Pesto, Potato, Burrata
- ④ PANE MAGHERITA BIANCO/NERO, Bergkäse, Mozzarella, Tomaten, Babyspinat



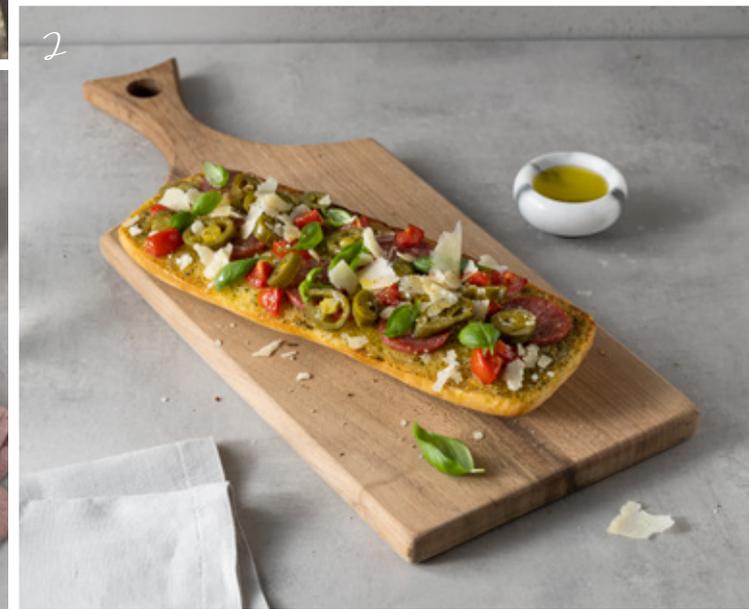
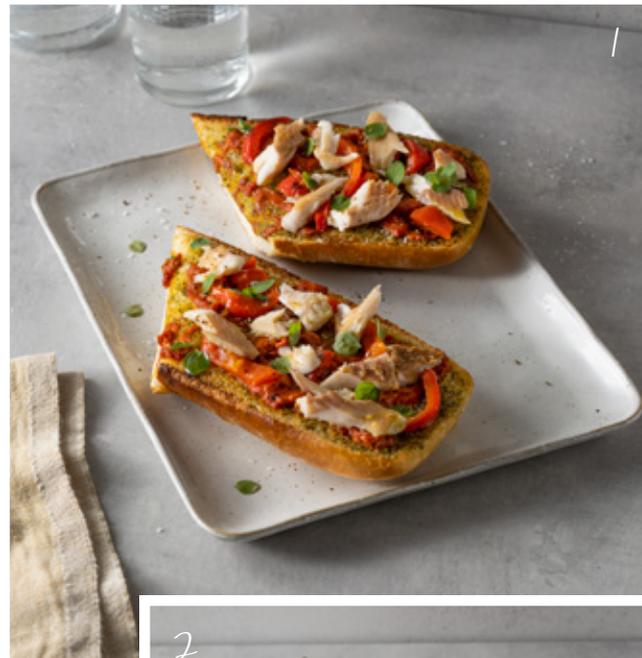


FEINE FLAMMKUCHEN

- ① FLAMMKUCHEN MIT SAUCE, Ziegenkäse, Kürbis, Rote Zwiebel
- ② FLAMMKUCHEN MIT SAUCE, Mascarpone, Lachs, Kapern, Zitronenabrieb

MEDITERRANE CIABATTAS

- ① KRÄUTERCIABATTA, gegrillter Paprika, Paprikacreme, Majoran, gezupftes Fischfilet
- ② KNOBLAUCHCIABATTA, Salami, Jalapeno, Cocktailtomaten, Parmesan, Basilikum
- ③ PANE BIANCO pur als Beilage zu Anti Pasti





KÖRBERL &- SERVIETTEN



Original Haubis Körberl

001702 :: 5 Stk.

Gebäckstasche beige

007220 :: 10 Stk.

Flappe beige/rot-weiß kariert

007221 :: 10 Stk.



Stoffserviette bedruckt

001999 :: 10 Stk. □ 45 x 45 cm

Tischserviette bedruckt

004000 :: 5 Stk. □ 80 x 80 cm

Bei Bestellwünschen
wenden Sie sich bitte
direkt an Ihren
Kundenmanager!

Haubis Zubehör

BACKZUBEHÖR

Handverlesenes vom Profi für den Profi. Selbstverständlich ausgerichtet auf den intensiven Dauereinsatz.



Brottschneidebrett

004738 :: 1 Stk.



Tarte Flambeé Brett

007456 :: 1 Stk.



Victorinox Brotmesser

004742 :: 1 Stk. ↔ 380 mm

Victorinox Jausenmesser

004740 :: 6 Stk. ↔ 215 mm



Haubis Ofenhandschuh

004022 :: 1 Stk.



Dauerbackfolie

004077 :: 1 Stk.

VERPACKUNGSMATERIAL

Perfekt für alle, die ihren Gästen ein Stück Haubis mit nach Hause geben wollen.



Seitenfaltbeutel 1 kg

000450 :: 1000 Stk. ☒ 28,5 x 12 cm

Seitenfaltbeutel 2 kg

000460 :: 1000 Stk. ☒ 34 x 16 cm

Seitenfaltbeutel 3 kg

000468 :: 500 Stk. ☒ 36 x 20 cm



Papiertragtasche

007272 :: 250 Stk. ☒ 22 x 11 x 31 cm



Haubis Serviette

010110 :: 100 Stk. ☒ 33 x 33 cm offen



Karton mit Sichtfenster

007051 :: 100 Stk. ☒ 20 x 20 x 7 cm



Buffetkarte A7

007254 :: 1 Stk. ☒ 10,5 x 7,4 cm



Kartenhalter

007255 :: 10 Stk. ☒ 6 x 6 cm

WERBEMITTEL

Unser Angebot spricht für sich – auf Werbemitteln, die man gerne anschaut.



Einschubtafel A2

007246 :: 1 Stk. ☒ Format A2



Einschubkarte

007274 :: 1 Stk. ☒ 18 x 13 cm



Tischaufsteller Pizza

007167 :: 10 Stk. ☒ 6 x 6 x 6 cm (Prisma)



Bei Bestellwünschen
wenden Sie sich bitte
direkt an Ihren
Kundenmanager!

Kühlen & Backen unter besten Bedingungen

*Wir empfehlen ausschließlich Geräte,
bei denen wir ein gutes Bauchgefühl haben.
Und tolle Konditionen.*

HAUBIS liefert Ihnen nicht nur Kulinarisches auf höchstem Niveau. Wir unterstützen Sie auch, wenn es um die Anschaffung der passenden Infrastruktur geht. Mit einer professionellen Geräteauswahl und partnerschaftlichen Finanzierungsmodellen.

UNSERE GERÄTEMODELLE

Das Haubis Handschlag-Modell

Das perfekte Modell für Individualisten

- ◆ **Volle Unabhängigkeit** durch eigene Profi-Geräte
- ◆ **Professionelle Beratung** bei der Geräteauswahl und Unterstützung bei der Bestellung
- ◆ **Attraktive Partnerpreise** beim Ankauf von HAUBIS entsprechend vorverhandelt
- ◆ **Haubis Erstbefüllerbonus** bei Ihrer Bestellung
- ◆ **Aufstellung der Geräte** und umfassende **Einschulung** Ihres Backteams durch Ihren HAUBIS Kundenmanager
- ◆ Permanente Unterstützung in der **Verkaufsförderung**, ebenfalls durch unseren engagierten Außendienst

Das Haubis Leihgeräte-Modell

Das perfekte Modell für Profibäcker

- ◆ **Keine Investitionskosten**
- ◆ **Professionelle Beratung** bei der Geräteauswahl
- ◆ **Geräteverleih** durch HAUBIS
- ◆ **Aufstellung der Geräte** durch kompetente Partnerfirmen
- ◆ Umfassende **Einschulung** Ihres Backteams durch HAUBIS Kundenmanager
- ◆ Permanente Unterstützung in der **Verkaufsförderung**

Transparente Konditionen

- ◆ Monatlicher **Waren-Mindestbestellwert**
- ◆ **Kein erhöhter Warenbezugspreis**
- ◆ **Vereinbartes Liefervolumen & Umsatzgröße**

ERSTKLASSIGE BACKERGERBNISSE

Mit unseren Profi-Backöfen



UNOX STEFANIA MASTER MATIC

Klein, aber fein

Egal ob Teiglinge, vorgebackene Produkte, Pizzen oder eigene Backwaren: Der verlässliche Unox Stefania schafft alles mit Bravour und ist dabei erfreulich platzsparend dimensioniert. Ein echter Zugewinn für jede Profiküche.



PIZZAOFEN VERONA

Der Pizza-Spezialist

Der kompakte und doch leistungsstarke Profiofen punktet mit seiner optimierter Wärmeverteilung und seiner ökonomischen Standby-Funktion. Besonders innovativ ist die automatische Programmanpassung bei einer bestehenden Restwärme.



PIZZA-DOPPELSTOCK- OFEN FP 66R

Wie beim Italiener

Perfekt für alle, die ihren Gästen auch ohne großen Pizzaofen ein authentisches Geschmackserlebnis bieten wollen. Auf den beiden Schamottplatten dieses raumsparenden Steinofens gelingt's!

Übrigens:

Unser Sortiment lässt sich **in allen gastronomieüblichen Kombidämpfern und Heißlufttherden** backen. Unsere Kundenmanager unterstützen Sie gerne bei der **Ermittlung der idealen Einstellungen für bestmögliche Ergebnisse!**

OPTIMALE BEVORRATUNG

Mit den Tiefkühlschränken von Liebherr



LIEBHERR PROFILINE GG2400

Klein

Seine schlanken Dimensionen und sein moderater Preis machen diesen Tiefkühlschrank zum prädestinierten Einstiegsmodell in Top-Qualität.



LIEBHERR PROFILINE GG3800

Mittel

Sie kaufen gerne auf Vorrat ein? Dann ist das nächstgrößere Liebherr-Modell ideal für Sie. Für eine zuverlässige und übersichtliche Lagerung.



LIEBHERR PROFILINE GG4010

Groß

Das Top-Modell empfiehlt sich für die Großverbraucher unter den HAUBIS Kunden und kommt standardmäßig mit 3 Körben. Weitere auf Wunsch erhältlich!



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