

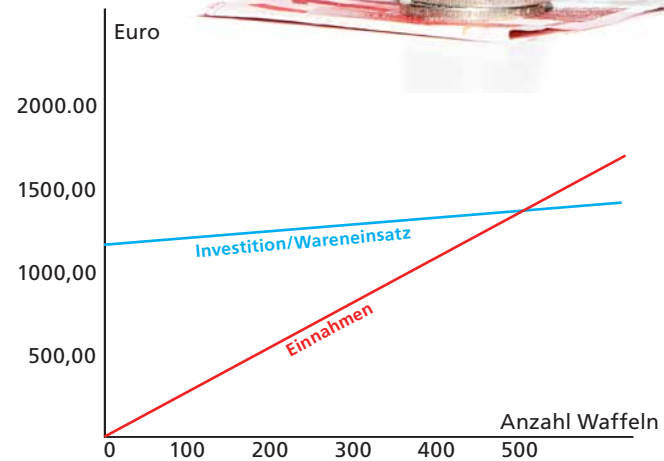
Es ist ihr Geld! Gewinn machen nach nur 30 Tagen!

Kalkulationsbeispiel:

Einmalige Investitionskosten Equipment:	1.224,00 €
Wareneinsatzkosten pro Waffel:	0,57 €
Verkaufspreis pro Waffel:	3,00 €
Gewinn pro Waffel:	2,43 €

Bei Verkauf von nur 17 Waffeln pro Tag:

Amortisationszeit der Investition: 1 Monat



BESUCHEN SIE UNSERE KOCHWELT



Der Kreativität sind bei der Zubereitung von trendigen Waffeln keine Grenzen gesetzt. **Gregor Raimann** und sein Team von **raimannConcepts (www.raimannconcepts.de)** hat einige pfiffige und spannende Ideen entwickelt.

Dabei ging es nicht nur um die reine Rezeptur, sondern auch um eine Kalkulation der Kosten und der eingesetzten Zutaten. Nur so kann man eine exakte Amortisationsberechnung erstellen. Alle hier genannten Rezept- und Kalkulationsbeispiele finden Sie inklusiver Anleitung zur Zubereitung in unserer Kochwelt auf der Website.

Neben Konzepten für Waffeln entwickeln wir für Sie auch weitere Snackideen mit Panini oder Crepes. Lassen Sie sich inspirieren.



Die Kochwelt von Dynamic Professional auf www.dynamic-professional.de

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



WAFFEL & CO. Trends nutzen. Ideen haben. Geld verdienen.

VORTEILE - AMORTISATION - GEWINN

Die Zubereitung von Waffeln in der Gastronomie hat zahlreiche Vorteile. In Verbindung mit Dips und Beilagen lassen sich daraus spannende leckere Snacks herstellen. Sie können aus Waffeln aber auch ein eigenständiges, vollwertiges Gericht darstellen.

Um erfolgreich zu sein, benötigen Sie drei Dinge:

1. professionelles Equipment
2. trendige Ideen
3. ausgewählte Zutaten

Vorteile:

- durch Kreativität neue Gäste gewinnen
- Aufgreifen von Trends
- mehr Variationen auf der Speisekarte
- kein Einsatz von Öl und Fett bei der Zubereitung
- schnelle Zubereitung



**Kreative Ideen.
Mehr Umsatz.**

- niedriger Wareneinsatz
- hohe Gewinnmarge
- große Stückzahlen möglich
- Teig kann kühl gut gelagert werden
- zur Produktion kein Fachpersonal erforderlich

1. PROFESSIONELLES EQUIPMENT*



Serie Dynamix
Bestehend aus Motorblock und Rührbesen.
Weitere Werkzeuge als Aufsatz erhältlich.
€ 229,-

Serie Junior
Bestehend aus Motorblock und Rührbesen.
Weitere Werkzeuge erhältlich.
€ 468,-



Serie 90°: Elektro-Waffeleisen
Produziert zwei Waffeln mit Raster 4 x 6.
Waffelmaß: 182 x 118 x 28 mm
€ 701,-

Serie 180°: Elektro-Waffeleisen
Produziert zwei Waffeln mit Raster 4 x 6.
Waffelmaß: 182 x 118 x 28 mm
€ 824,-

Teigverteilung optimiert, bessere Ergebnisse



Flaschenwärmer FW1
Für Soßen, Schokolade, Toppings etc.
Temperatur regelbar. Inhalt: 1 Flasche
€ 294,-

Flaschenwärmer FW2
Für Soßen, Schokolade, Toppings etc.
Temperatur getrennt regelbar. Inhalt: 2 Flaschen
€ 517,-

* weitere Geräte und Alternativen finden Sie auf www.dynamic-professional.de

2. TRENDIGE IDEEN

Waffel „Drunken Sailor“ mit Räucherlachs, Kräutern und Basilikum-Orangen-Dip



Waffel „Alfonso“ mit Mozzarella und Tomaten



Waffel „Bavaria“ mit Rostbratwürstchen, Sauerkaut und frischem Kren



Waffel „One Night in Asia“ mit Blaubeeren und Matchatee



Hinweise zur Zubereitung und detaillierte Rezepte finden Sie in unserer Kochwelt auf www.dynamic-professional.de

3. AUSGEWÄHLTE ZUTATEN

Zur Zubereitung der Waffeln können Sie Ihre eigenen Kreationen herstellen oder auf Convenience-Produkte zurückgreifen. Für unsere Ideen und Rezepte haben wir sowohl **Teigmixversionen von Dawn Foods (www.dawnfoods.com)** verwendet als auch eigene Rezeptvarianten mit verschiedenen Zutaten entwickelt.

Süßer Teig:
Dawn-Premix American Waffle, verwendbar ohne weitere Zutaten.

Pikanter Teig:
Dawn-Premix Plattenkuchen, dazu geben wir:
360 g Vollei, 200 ml Wasser, 400 g Weizenmehl Typ 550 sowie 100 g Speiseöl

Handmade Teig, z. B. für „Drunken Sailor“:
80 g italienischer Hartkäse, (wie Grana Padano oder Parmesan)
250 g Dinkelmehl
1,5 TL Backpulver
Salz, Pfeffer
500 ml Buttermilch
2 Eier