



VORSPERSE
makes us
SMILE!







INHALT

Produktentwicklung	6
Kraft der Generationen	12
Fingerkost	18
Flying Service	22
Menü	28
À la Carte	36
Beiwerk	40

-  Diese Produkte enthalten keinen Alkohol.
-  Diese Produkte sind vegan.
-  Diese Produkte sind vegetarisch.
-  Diese Produkte sind ohne Milchbestandteile.
-  Diese Produkte sind ohne glutenhaltige Zutaten.
-  Diese Produkte können mit Paketdienst geliefert werden.



WENN IDEEN NICHT REICHEN, **SONDERN** LÖSUNGEN GEBRAUCHT WERDEN.



Die Pâtisserie Walter ist der externe Entwicklungs- und Innovationspartner für Profi-Gastgeber. Angesichts von Personalmangel, Zeitdruck und engen Kalkulationen reicht eine „gute Idee“ in der Gastro-Küche längst nicht mehr aus. Das Unternehmen bietet deshalb eine ausgelagerte Produktentwicklung für die Gastronomie. Statt unflexibler Endprodukte liefert die Pâtisserie Walter skalierbare Pâtisserie-Bausteine und Dessert-Komponenten für Profis, die echtes Sterne-Handwerk mit Lebensmittelwissenschaft verbinden. Das Ergebnis: Maximale Effizienz in der Profiküche, Kalkulationssicherheit und konstant herausragende Qualität auf dem Teller.

DIE ZEITEN SIND
NICHT EINFACH.

SPOILER:

SIE WERDEN AUCH
NICHT EINFACHER.

Die Gäste erwarten mehr. Die Köche haben weniger Zeit. Trends wechseln schneller. Personal wird knapper, Kalkulationen enger. Und irgendwo dazwischen soll dann noch eine Vorspeise oder ein Dessert entstehen, das modern ist, eigenständig, wirtschaftlich, zuverlässig, schön auf dem Teller und so sicher, dass am Samstagabend um 20:17 Uhr niemand in der Küche anfängt herumzuschreien. Oder weinen muss.



*Eine Idee muss her. Oder besser:
Gleich eine Idee, die funktioniert.*

Eine Idee zu haben ist nicht schwer.
Schauen Sie mal ins Internet. Man kann
sich gar nicht retten. Eine sexy Idee nach
der anderen. Alle neu, alle aufregend.
Die Wahrheit ist: Neue Ideen sind immer
erstmal sexy. Bis jemand nachguckt, ob
sie auch funktionieren. Und ob sie sich
rechnen. In der Logistik. Bei 30 Gästen
genauso wie bei 3.000. Und auch dann
noch, wenn gerade jemand krank ist, zu
spät kommt und der Gast fragt, ob es auch
glutenfrei geht.



DANN IST
DAS MIT DER
SEXYNESS
SCHNELL
VORBEI.



Was Sie also brauchen, ist keine Idee.
Sondern eine Idee, die funktioniert.
Nicht nur im Probekochen, wenn der Chef
persönlich danebensteht, sondern jeden
Tag. Genau da kommen wir ins Spiel:
als Ihre externe Entwicklungsabteilung.

WIR HABEN KEIN ENTWICKLUNGSLABOR. WIR HABEN EINEN **WIRKLICHKEITSSINN.**



„Produktentwicklung“ klingt erst mal nach Schreibtisch. Nach Excel. Nach Leuten, die „Kick-off“ sagen, wenn sie „Anfang“ meinen. Und nach Besprechungsräumen, in denen Kekse liegen, die keiner essen will. Aber spätestens bei den Keksen wissen Sie, dass Sie mit den falschen Menschen reden. Jedenfalls nicht mit uns. Denn bei uns kriegt niemand solche Kekse.

Produktentwicklung für die Gastronomie ist für uns keine abstrakte Wissenschaft. Wir arbeiten ganz nah am echten Gastro-

Leben. Mit der Erfahrung aus vielen Millionen Desserts. Wir sprechen mit Köchen, Gastgebern und Menschen, die jeden Tag wissen müssen, was geht und was Quatsch ist. Wir schauen auf Trends, aber wir rennen ihnen nicht hinterher. Ist eine Idee zu früh, versteht sie keiner. Ist sie zu spät, kostet sie nur noch Geld.

Interessant ist der Moment dazwischen: Wenn etwas neu genug ist, um spannend zu sein. Und vertraut genug, um gegessen zu werden.



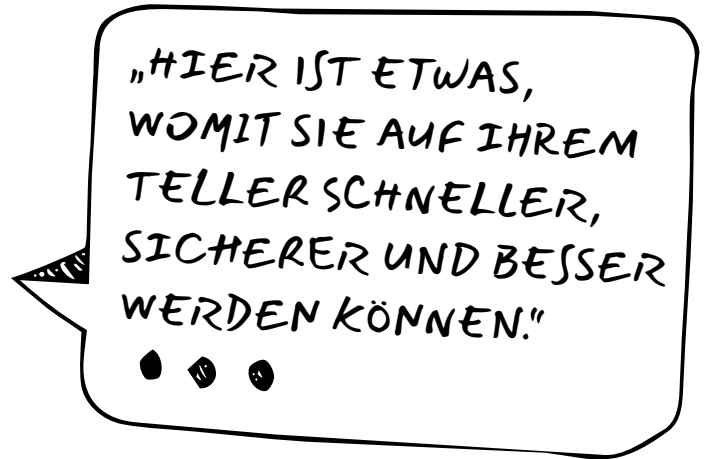
Udo Walter | PATISSERIE WALTER



Wir liefern nicht:



Wir liefern eher:



Pâtisserie-Bausteine statt Fertigprodukte: Effizienz in der Profiküche



Wenn wir diesen Moment finden, machen wir daraus nicht einfach „ein Produkt“. Wir machen daraus einen Baustein. Etwas, mit dem Profis arbeiten können. Etwas, das eigene Ideen möglich macht. Das entlastet, ohne zu langweilen. Das ergänzt, statt zu ersetzen. Ein Baustein, der hilft, besser zu werden, ohne die eigene Handschrift zu verlieren.

Manchmal komplett, manchmal als Komponente, manchmal als Extra-Kick, der aus einem guten Teller einen sehr guten macht. Das ist echter Luxus von heute: Wenn man sich Premium-Qualität leistet, weil sie entlastet, Food Waste reduziert und Kalkulationssicherheit bringt.

IT'S NOT A TRICK. IT'S HANDWERK.



So gesehen ist unsere Produktentwicklung kein Hexenwerk. Eher gutes Handwerk mit ziemlich viel Know-how und klarem Verstand dahinter. Oder anders gesagt: Sterne-Handwerk trifft Lebensmittelwissenschaft. Kreativität trifft Produktionsrealität.

Und wenn alles gut läuft, merkt man dem Produkt gar nicht an, wie viel Arbeit dahintersteckt. Dann steht es einfach auf

dem Teller: Sieht selbstverständlich aus. Schmeckt selbstverständlich gut. Und macht selbstverständlich weniger Arbeit, als es aussieht.

*So mögen wir das.
Sie hoffentlich auch.
Und Ihre Gäste erst recht.*

FACTS

KEY

- ♦ **Die Herausforderung:** Personalmangel, enge Kalkulationen und Zeitdruck in der Gastronomie.
- ♦ **Die Lösung:** Auslagerung der Produktentwicklung an die Patisserie Walter als externen Innovationspartner.
- ♦ **Das Konzept:** Keine starren Fertigprodukte, sondern modulare Dessert-Komponenten und Bausteine für Profis.
- ♦ **Der Anspruch:** Sterne-Handwerk vereint mit Lebensmittelwissenschaft und Produkt
- ♦ **Der Kunden-Nutzen:** Skalierbare Prozesse, Entlastung der Küche, Kalkulationssicherheit, Minimierung von Food Waste bei konstant hoher Qualität.

PÂTISSERIE WALTER

ZWEI GENERATIONEN. EINE HALTUNG.



Die Pâtisserie Walter GmbH aus Kleinheubach ist seit knapp 30 Jahren ein verlässlicher Premium Pâtisserie Partner für die gehobene Gastronomie. Um als B2B-Lieferant auch bei wachsendem Bestellvolumen höchste Qualität und Planungssicherheit zu garantieren, treibt die Geschäftsführung um Udo Walter und Maximilian Weigl eine konsequente Organisationsentwicklung im Handwerk voran. Das Ziel: Weniger Abhängigkeit von einzelnen Köpfen, dafür mehr systematische Struktur – damit die persönliche Haltung und das handwerkliche Versprechen dauerhaft skalierbar bleiben.

Wenn etwas 20 oder 30 Jahre gut gelaufen ist, denkt man leicht: Super. Läuft doch. Wird schon so weitergehen.

Tut es meistens nicht.

Nicht, weil plötzlich alles falsch wäre. Sondern weil nichts von alleine richtig bleibt. Schon gar nicht in unserer Branche: Mitarbeiter, Tempo, Logistik, Lieferketten, Hygiene, Digitalisierung, Erwartungen der Gäste.

Nichts bleibt von alleine super.

Damit es also gut bleibt, braucht es Veränderung. Entwicklung. Genau darum geht es bei uns.





Maximilian Weigl und Udo Walter | PATISSERIE WALTER

KRAFT DER GENERATIONEN

Die Patisserie wurde von Uwe und Udo Walter aufgebaut. Heute entwickeln Udo und Maximilian Weigl sie gemeinsam weiter. Maximilian ist dabei derjenige, der die Strukturen baut, die ein wachsendes Unternehmen braucht. Mit neuen Bereichsleitern und Teams, die Verantwortung übernehmen. Mit dem, was über viele Jahre gewachsen ist, und dem, was jetzt wachsen muss.

Denn wenn ein Unternehmen größer wird, wächst nicht nur der Umsatz. Es wachsen Beziehungen, Vertrauen und Verantwortung. Unser innerer Kompass zeigt dabei von Anfang an in eine klare Richtung: Qualität durch Handwerk, Verlässlichkeit, persönliche Nähe und Gastgeberdenken.



Maximilian Weigl | PATISSERIE WALTER

Wäre ja auch ziemlich dumm, ausgerechnet das über Bord zu werfen, wofür man sich über Jahre Vertrauen erarbeitet hat.



NÄHE IST GUT. ABHÄNGIGKEIT NICHT.

Stellen Sie sich vor, Sie haben eine Frage. Eine Bestellung. Ein Problem, das schnell gelöst werden soll. Vielleicht kennen Sie Udo Walter persönlich und rufen ihn direkt an. Udo löst das Problem, weil er es

kann. Der Kunde ist zufrieden. Auf den ersten Blick ist also alles gut.

Aber auf Dauer ist das kein besonders gutes System. Udo Walter hat einen Erfahrungsschatz, den man nicht einfach in ein Handbuch schreiben kann. Einen Instinkt, der über Jahrzehnte gewachsen ist. Was ein großer Vorteil ist, kann bei weiterem Wachstum aber irgendwann zu einer Grenze werden. Wenn zu viel Wissen und Entscheidungskraft auf einzelne Köpfe gebündelt ist, wird ein Unternehmen unnötig abhängig. Wenn Kunden einen verlässlichen Gastro-Lieferanten suchen, darf nicht alles davon abhängen, ob der Chef ans Telefon geht.





DER HAUPTDARSTELLER IST DIE ORGANISATION.

Deshalb entwickeln wir die Patisserie weiter. Sie wird strukturierter, digitaler und systematischer. Das Wissen wird besser zugänglich. Die Entscheidungen werden dort getroffen, wo die Kompetenz dafür liegt. Der Hauptdarsteller ist nicht mehr eine einzelne Person. Der Hauptdarsteller ist die Organisation.

Nicht, weil wir plötzlich ein Konzern werden wollen. Sondern damit Sie als Kunde schneller Orientierung finden. Damit die Beratung besser wird. Damit die Qualität auch beim Wachstum sicher bleibt und gute Ideen schneller auf den Teller kommen.

Natürlich hatte die bisherige Art zu arbeiten große Vorteile: kurze Wege, schnelle Entscheidungen, Bauchgefühl. Das wollen wir nicht verlieren. Aber persönliche Nähe bedeutet nicht, dass immer dieselbe Person alles machen muss. Verlässlichkeit entsteht nicht nur durch gute Menschen, sondern auch durch gute Strukturen.

Wir professionalisieren uns, damit wir wir bleiben.

Ein gutes Restaurant braucht beides:
Haltung und Ablauf. Gastgeberherz und
Warenwirtschaft. Improvisation und
Vorbereitung. Wer nur plant, wird steif.
Wer gar nicht plant, wird irgendwann laut.

Für unsere Kunden heißt das:
Die Patisserie Walter bleibt persönlich,
handwerklich und nah. Als B2B-Partner
werden wir aber planbarer, professioneller
und zukunftsfähiger. Dazu kommen
klarere Abläufe, eine bessere Orientierung
und mehr Entwicklungskraft. Das Ergebnis
ist ein Unternehmen, das wachsen kann,
ohne seine Haltung kleiner zu machen.

Zwei Generationen. Eine Haltung.
Und ziemlich viel vor.

**WIR BLEIBEN WIR.
NUR BESSER
AUFGESTELLT.**



FACTS

KEY

- ◆ **Das Unternehmen:** Patisserie Walter GmbH (Sitz: Kleinheubach).
- ◆ **Die Mission:** B2B-Lieferant und Premium Patisserie Partner für die gehobene Gastronomie.
- ◆ **Die Geschäftsführung:** Udo Walter und Maximilian Weigl lenken das Unternehmen gemeinsam in die Zukunft.
- ◆ **Die Entwicklung:** Transformation von einem inhaberzentrierten Modell hin zu einer prozessgesteuerten, belastbaren Organisationsebene (Organisationsentwicklung).
- ◆ **Der Kunden-Nutzen:** Erhöhte Ausfallsicherheit, schnellere Prozesse und gleichbleibende handwerkliche Qualität bei steigendem Wachstum.

FINGERKOST



5282
Mini-Baguette Fusette mit Oliven

45 g
50 Stück



10945
Brotaufstrich

Butter
Zweierlei Kapern
Olivenöl
Senfmousse
Kräuter
Senfkörner
17 ml
64 Stück





10999
Kleine Quiche

Speck
Gruyère
Lachs
Dill

47,5 ml
70 Stück



5281
Mini-Baguette Fusette
45 g
50 Stück



FINGERKOST



11000
Kleine Starter

Dinkelbiskuit
7 Kräuter
Spinatknödel
Edamame
Crème fraîche
Currykuchen
Karotte
Mais
25 ml
43 Stück





11278

Tanzpilz-Taco

Jalapeno

Mais

Koriander

Cumin

35 ml

24 Stück



FLYING SERVICE



10766

Veganes Paprika-Rauch-Törtchen

Dattel

Nüsse

Knäckebrot

80 ml

25 Stück

0% V V² K P





10768
Gemüse mediterran
 Paprika
 Artischocke
 Weiße Bohne
 80 ml
 40 Stück
Refill Tulpenglas



10774
Blumenkohl auf Couscous
 Crème fraîche
 Nussbutter
 Raz el Hanout
 70 ml
 35 Stück



FLYING SERVICE



10781

Vegane Rote Beete-Meerrettich-Schnitte

Sauerkraut

Haselnuss

Mélange du Jardin

50 ml

55 Stück

0% V V P



10949

Karottenbrot mit Kerbel

Crème fraîche

Vinschgauer

Knäcke

Essigmöhre

80 ml

30 Stück

Refill Oval Wave

0% P





10919
Avocado-Bowl
 Rote Beete
 Quinoa
 Mango
 Avocado
 100 ml
 40 Stück
Refill Tulpenglas
 0% P



10924
Polenta-Mond
 Bleu d'Auvergne
 Salzzitrone
 Sesam-Sponge
 70 ml
 24 Stück
 P

FLYING SERVICE



11341
Alpen trifft Ananas
Käsefondue
Blutorangen-Spitzkohl
Ananas-Confit
55 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas



11342
Gâteau végétal
Kräuterseitling
Portwein
Balsamico
Butter
55 ml
44 Stück





11544
Ziegenkäse & Rote Beete
 Frischkäsemousse
 Rote Beete-Gelee
 Mandel-Sablé
 70 ml
 35 Stück
 0% P



11538
Som Tam
 Papaya-Salat
 Tom Kha Gai
 Sesamchip
 Erdnüsse
 55 ml
 40 Stück
 Refill Tulpenglas
 0%

MENÜ



11100
Soufflierte Polenta

Kalamata Oliven
Pinienkern
Tomate
Feta

95 ml
36 Stück





10775
Weißer Tomate
Tomatensaft
Relish
Crème fraîche
Zitronenthymian-Biskuit
90 ml
30 Stück




MENÜ



11302
Laugenstange
Ziegenfrischkäse
Honig
Rosmarin
100 ml
36 Stück
0% P



11426
Grüne Erbse
Pilztapenade
Zuckerschoten-Süppchen
Spinat
105 ml
25 Stück
0% V V² K P





11281
Kichererbsen mit Brokkoli

Tomate
Mandel
Hummus
Olivenöl
Schwarzkümmel
85 ml
48 Stück



MENÜ



11481
Spargel-Schnitte
Mandel
Holunderblüte
Reis-Miso
Kataifi
100 ml
33 Stück



Saisonales
Produkt





11482
Tramezzini Tricolore

Zucchini
Ricotta
Tomate
Rucolapesto
Cashew „Harissa“

115 ml
40 Stück



MENÜ

11546
Gemüsegarten 2.0
Sellerie
6 Kräuter
Nuss
Karotte
Perlzwiebel
165 ml
15 Stück



11547
New Caprese 2.0
Büffelmozzarella
Tomate
115 ml
24 Stück



11542
Kürbis & Radicchio
Hokkaidoragout
Radicchiomarmelade
Tramezzini
Kürbiskerne
75 ml
33 Stück



À LA CARTE



10759
Frankfurter Grüne
Pumpernickel
7 Kräuter
Crème fraîche
95 ml
21 Stück



10989
Römer-Sablé
Sablé
Cocktailtomaten
Olive
Pinienkern
Kräuter
130 ml
16 Stück



11101
Veganes Linsen-Dal
Curry
Blumenkohl
Granatapfel
Weiße Bohne
Cashew
160 ml
32 Stück





11099
Gemüse-Tortilla
 Mürbteig
 Ricotta
 Mediterranes Gemüse
 Kartoffel
 100 ml
 42 Stück
 0% P



À LA CARTE



11277
Käse Variation
 5x Käse vom Kober
 Knäckebröt
 Senfkaviar
 Cassisfeige
 100 g
 21 Stück



11357
Spinatoffel
 Kartoffelbiskuit
 Spinat-Royale
 Knoblauch
 Weißer Pfeffer
 110 ml
 20 Stück

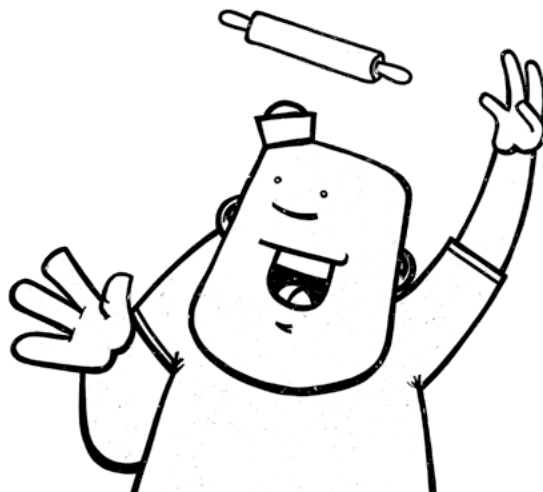


11359
Fondant Bleu
 Bleu d'Auvergne
 Ricotta
 Weißer Pfeffer
 80 ml
 24 Stück



11549
Gemüsequiche 2.0

Sterntaler
Pinienkerne
Paprika
Lauch
Royal
105 ml
16 Stück



BEIWERK



10782

Mikrowellenbiskuit Curry

Mumbai

Jaipur

Olivenöl

500 ml

10 Stück





10760
Käse-Krapfen
 1/4 Sterntaler
 Frischkäse
 Weißbrot
 25 ml
 60 Stück



10763
Gepickelte Pariser Karotten

Weißer Balsamico
 Chili
 Gewürze
 1 Liter
 ca. 90 Stück



BEIWERK



10890
Rote Perlwiebeln
Rote Beete
Thymian
Himbeere
1 Liter
ca. 190 Stück



10892
Erbsencreme
Zitronenöl
Minze
500 ml
6 Stück
Dressierbeutel





10962

Geröstete Blumenkohlcreme

Nussbutter

Sahne

Muskat

250 ml

6 Stück

Dressierbeutel



10980

Creme von gelben Linsen

Curry

Kokos

Limette

500 ml

6 Stück

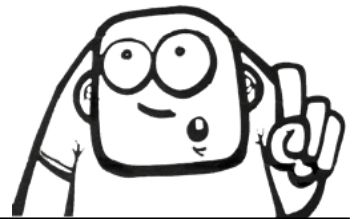
Dressierbeutel



BEIWERK



11352
Hanf-Erde
450 g
0% V P



11353
Petersilien-Erde
Panko
Blattpetersilie
Butter
400 g
0% V P



11557
Feigensenf
250 ml
6 Stück
Dressierbeutel



11488
Gelbe Gazpacho Sorbet
Paprika
Gurke
Tomate
Pepperoni
1 Liter



A close-up photograph of a tray filled with numerous round chocolate truffles. The truffles are arranged in a grid-like pattern on a light-colored surface. The lighting is warm and soft, highlighting the smooth texture of the chocolate. The background is slightly blurred, focusing attention on the truffles in the foreground.

KLEINGEDRUCKTES
PREISE & RABATTE
INDIVIDUELLE
KREATIONEN
LIEFERKOSTEN

SONST NOCH WAS?

Auch wir haben AGB.

Aber was darin steht, lässt sich in ein paar einfachen Sätzen zusammenfassen. Denn wer will schon winzig geschriebenen Text, der von Anwälten stammt, lesen?*

Also hier das Wichtige kurz und leserlich:

- ◆ Wir behandeln unsere Geschäftspartner offen und fair und möchten auch so behandelt werden.
- ◆ Wir sind alle Wirtschaftsunternehmen. Das bedeutet, unsere Kunden wollen und müssen mit unseren Produkten Geld verdienen können und auch wir wollen und müssen mit unseren Produkten Geld verdienen.



* Wenn Sie gerne Kleingeschriebenes lesen, können Sie mit diesem QR-Code unsere aktuellen Allgemeinen Geschäftsbedingungen abrufen.
Viel Spaß damit!

Preise & Rabatte

Unsere Preise sind kein Geheimnis, sondern stehen in unserer aktuellen Preisliste, die Sie bei uns anfordern können.

Wir schlagen auf unsere Preise vorher keine Phantasie-Rabatte drauf, also können wir hinterher auch keine Phantasie-Rabatte abziehen. Was es allerdings gibt, sind Produktionsüberhänge oder Artikel mit kürzerem MHD. Diese Produkte sind günstiger und welche das aktuell sind, kann man hier sehen:



Wenn wir in unserer Zusammenarbeit gemeinsam Kostenvorteile haben, dann können wir günstiger anbieten. **Zum Beispiel bei:**

- ◆ größeren Stückzahlen
- ◆ verbesserter Planbarkeit durch langfristige Rahmenverträge
- ◆ optimierte Logistik durch Zentrallogistik, Routen- und Terminoptimierung

Individuelle Kreationen

**Wenn Sie besondere Wünsche haben:
Zögern Sie nicht, uns zu fragen.**

Damit Sie einen ersten Anhaltspunkt haben:

- ◆ individuelle Kreationen sind in der Regel ab ca. 500 Portionen möglich (bei Komplettlieferung)
- ◆ ab 1.000 Portionen sind Teillieferungen möglich (innerhalb von 3 Monaten)
- ◆ Kostenbeteiligung Rezept und Kostproben-erstellung: 450 € (Gutschrift bei entsprechenden Aufträgen)

Bis wann bestellen, wie wird geliefert und was kostet es?

ALLE ANTWORTEN

Grundsätzliches

Transportkosten sind nicht in die Produktpreise „hineinversteckt“, sondern werden transparent und fair kalkuliert. Größere Bestellungen liefern wir versandkostenfrei, bei Klein-Bestellungen werden Versandkosten berechnet.

Was eine „kleine“ und eine „größere“ Bestellung ist, hängt von der Versandart ab und ist bei den vier Lieferarten erklärt:

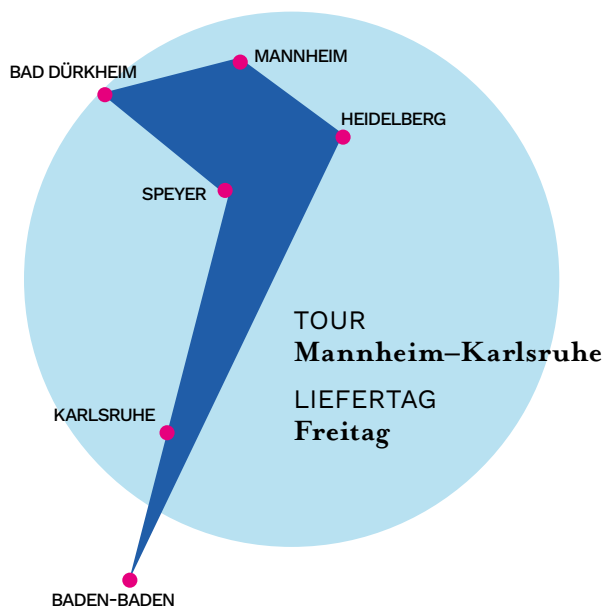
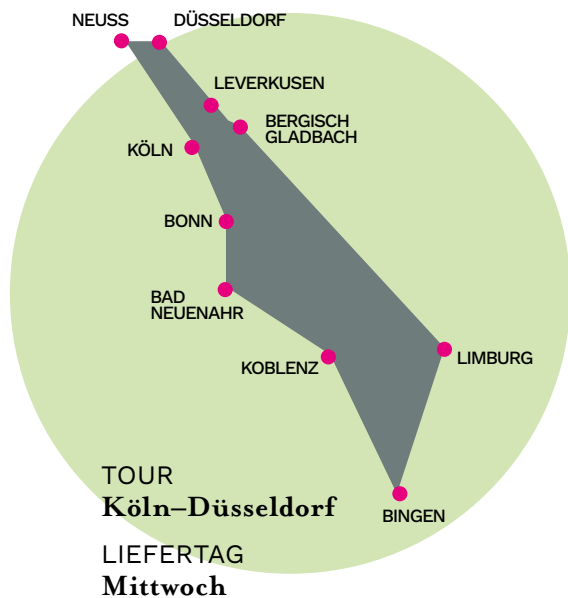
Lieferart	Bestellwert	Kosten	Lieferzeit	
1. Tiefkühlspedition				
1.1. Dt. Festland	ab 300 €* ab 550 € ab 850 €	60 € 45 € frei Haus	bei Bestellung bis 10 Uhr Lieferung 2–3 Werktage	
	1.2. Dt. Inseln und europäisches Ausland	ab 600 €* ab 1.200 € ab 2.200 €		180 € 130 € frei Haus
		2. Paketdienst		
Overnight		ab 200 €* Samstags- zustellung	40 € pro Paket +30 Euro zur normalen Zustellgebühr	bei Bestellung bis 10 Uhr Lieferung Folgetag **
Bitte beachten, dass sich die Artikel für den Versand mit Paketdienst eignen. Zu erkennen an diesem Zeichen: 				
3. Selbstabholer				
in Kleinheubach		5% Rabatt	bitte am Vortag bis 12 Uhr bestellen	
4. Tour mit unseren eigenen TK-Fahrzeugen				
	ab 200 €* ab 400 €	35 € frei Haus	am Vortag der jeweiligen Tour bis 12 Uhr bestellen siehe Touren-Skizzen	

Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Sie mit der jeweiligen Tour beliefert werden können, bitte einfach nachfragen.

* Bei kleineren Bestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Fachhandel.

** Deutsche Inseln und europäisches Ausland: Die Lieferung dauert etwas länger.

UNSERE TOUREN

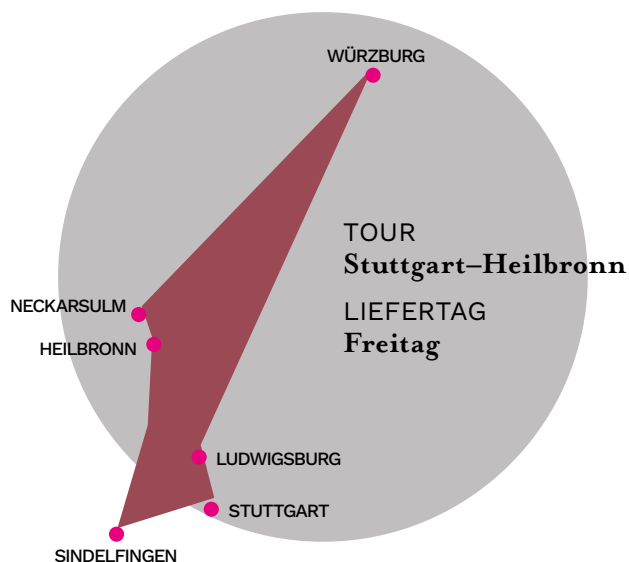
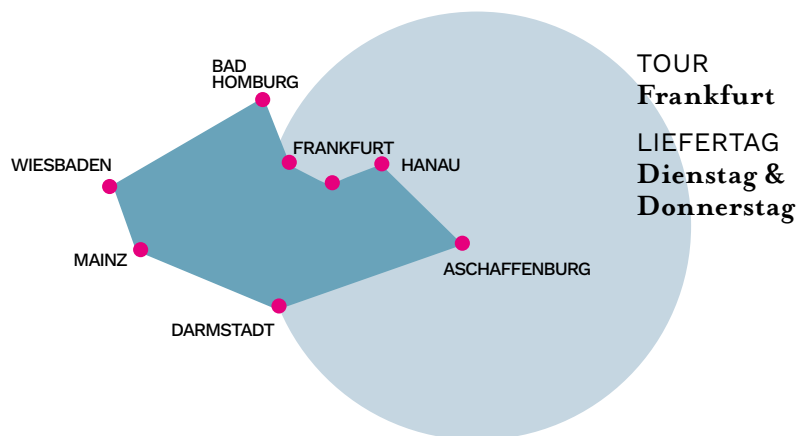
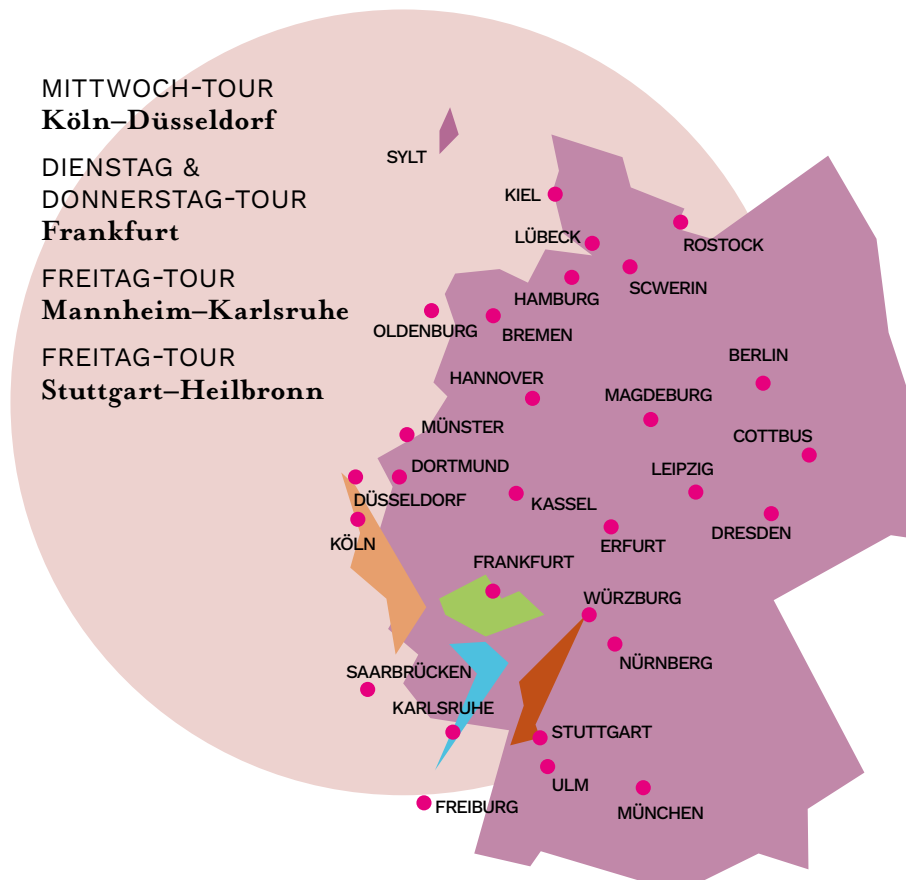


MITTWOCH-TOUR
Köln-Düsseldorf

DIENSTAG &
DONNERSTAG-TOUR
Frankfurt

FREITAG-TOUR
Mannheim-Karlsruhe

FREITAG-TOUR
Stuttgart-Heilbronn



NOCH EIN PAAR *WARMER WÖRTE* ZUM ABSCHLUSS

Es gibt ein paar Sachen, die hängen wir nicht an die große Glocke. Denn eigentlich sind sie eine Selbstverständlichkeit. Erwähnen wollen wir sie aber dennoch, weil es vielleicht den ein oder anderen interessiert.

Nachhaltigkeit

Wir sind ein Wirtschaftsunternehmen. Der Wunsch nach wirtschaftlichem Erfolg ist der Grund, warum es uns gibt und Voraussetzung dafür, dass wir unsere Mitarbeiter bezahlen können, Innovationen voranbringen, in unseren Betrieb investieren, kurz – dass wir wettbewerbsfähig sind und bleiben. Über diese wirtschaftliche Seite hinaus haben wir auch eine gesellschaftliche Verantwortung, die wir wahrnehmen. Aber wir stellen sie ganz bewusst nicht in den Mittelpunkt unserer Kommunikation. Wenn Sie mehr darüber wissen wollen, z.B. über unser nachhaltiges Energie- und Heizkonzept oder wie wir unseren CO₂-Abdruck konkret verringern, sprechen Sie uns an.

Hygiene

Wenn man als kleiner Lebensmittelhersteller „in der Garage“ anfängt, dann ist die Versuchung groß, dass man sich erst

einmal um sein Produkt kümmert und eher ungeliebte Themen wie Lebensmittelsicherheit hintenan stellt. Wenn man neu anfängt, gibt es eh genug, um das man sich kümmern muss. Bei uns war das nicht so. Wir haben das Hygienethema von Anfang an mit der gleichen Leidenschaft vorangetrieben, wie unsere Produkte. Wir haben uns darum gekümmert, wir haben uns Gedanken gemacht, wir haben investiert. Nach 25 Jahren stehen wir nun da, wo wir jetzt sind: ein Vorzeigebetrieb. Nicht nur kulinarisch, sondern auch im Bezug auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Weil das eine ohne das andere nichts wert ist.





IMPRESSUM

PÂTISSERIE

Vor & Nach Tisch Kultur

Konzept/Design/Produktion

büro3 Communication

www.buero3.com

Vogel Corporate Solutions

www.vogel-cs.de

Gestaltung

Vogel Corporate Solutions

www.vogel-cs.de

Text

Zeno Busch

Vogel Corporate Solutions

www.vogel-cs.de

Fotografie

Stefan Bausewein/www.stefan-bausewein.de

Heinz Mitterbauer/www.mitterbauer.at

PÂTISSERIE WALTER GMBH | IM STEINER 12-14 | D-63924 KLEINHEUBACH

Geschäftsführung

Udo Walter
& Maximilian Weigl

Zentrale

+49 09371-94787-0

Vertrieb

+49 09371-94787-11

Qualitätssicherung

+49 09371-94787-27

Buchhaltung

+49 09371-94787-19

info@patisserie.de

www.patisserie.de

Gründung 1998

Förderer

VIVA CON AQUA
DEUTSCHE TAFEL E.V.

Saisonangebote

Herbst/Winter,
Frühling/Sommer

Dienstleistungen

Eventberatung und
-unterstützung, Work-
shops, Private Label,
Consulting



WWW.PATISSERIE.DE