



# Pizza & Pizzaböden

Was wäre ein einladendes Imbissangebot ohne den Klassiker Pizza? Damit Sie sich ganz auf den feinen Belag konzentrieren können, haben wir schon vorgearbeitet. Wählen Sie nach Belieben aus drei unterschiedlichen Vollendungsstufen!



**Pizzaboden Americana 29 cm**

TIGT 256101 :: 30 Stk. 230 g Ø 29 cm



**Pizzaboden mit Pulpe grande**

TIGT 112050 :: 12 Stk. 290 g Ø 30 cm



**Premium-Pizza Margherita**

TIGT 112150 :: 6 Stk. 430 g Ø 30 cm

**Pizzaboden Americana 34 cm**

TIGT 256001 :: 20 Stk. 450 g Ø 34 cm

**Zutaten:** knusprig-lockerer Hefeteig bestrichen mit fruchtiger Tomatensoße, belegt mit Mozzarella und bestreut mit aromatischen Gewürzen

# Unser liebstes Erfolgsrezept? Nah am Kunden bleiben!

## SO SPRECHEN WIR UNSERE LEH-PARTNER AN

*Das wichtigste Bindeglied zwischen unseren österreichweiten Kunden und unserer Produktion in Petzenkirchen ist: die engagierte Beratung und Betreuung durch die HAUBIS Kundenmanager. Als logische Ergänzung erscheint viermal im Jahr ein spezielles Magazin für unsere Partner aus dem LEH. Jeweils zwölf Seiten voller Produktneuheiten, Veredelungsanregungen und Ideen für neue Einsatzbereiche von Brot und Gebäck.*

### Unser Magazin auf einen Blick

- ◆ „Mein Backshop“
- ◆ bringt 4 x im Jahr
- ◆ ausgewählte Produktneuheiten
- ◆ spannende Veredelungen
- ◆ wertvolle Praxistipps
- ◆ aktuelle Saisonempfehlungen
- ◆ attraktive Gewinnspiele
- ◆ auf zwölf ansprechend gestalteten Seiten
- ◆ ein kostenloser Service, speziell für Sie!

### AUS DER PRAXIS, FÜR DIE PRAXIS

Für jede Ausgabe unseres LEH-Kundenmagazins sitzen unsere Spezialisten aus Marketing und Verkauf gemeinsam mit unserer Forschungs- und Entwicklungsabteilung an einem Tisch. „Mein Backshop“ entsteht also im Team. Inspiriert durch Themen, die uns am Herzen liegen, und Themen, die unsere Kundenmanager von ihren Besuchen bei Ihnen mitbringen.

### WERKZEUG UND PLATTFORM ZUGLEICH

Die ersten Empfänger jeder druckfrischen Ausgabe sind meist die Geschäftsführer oder Marktleiter der von uns belieferten Handelsunternehmen. Das Magazin ist aber, genau wie unser Sortimentskatalog, zum Weitergeben gedacht: vor allem an die Mitarbeiter im Backshop- und Feinkostbereich. Gleichzeitig versuchen wir, „Mein Backshop“ immer mehr zur Plattform werden zu lassen, auf der auch unsere Partner zu Wort kommen. Sie haben Wünsche oder Anregungen? Sprechen Sie Ihren Kundenmanager gerne darauf an!

