

Suchen Sie eine Ergänzung zu Ihrem Glacé-, Marroni- oder Würstli-Stand? Oder möchten Sie einfach ein spezielles Produkt, nämlich einen süssen, warmen Snack, welcher in der Schweiz noch nicht sehr bekannt ist, verkaufen?

Dann ist die Lütticher Waffel (Gaufre de Liège) gerade das Richtige!

Wo kann man die Lütticher Waffel überall anbieten?

In Schulen, Altersheimen, Badis, Einkaufszentren, Bäckereien, Coffee-Shops, Take aways, Imbissbuden, Hotels, Fussgängerzonen, Kantinen, Restaurants, Zoos, Freizeitparks, Tierparks, Geschäftsgalerien, Flughäfen, Kunsteisbahnen, Fussballstadien, Bahnhöfen, an Freiluftkonzerten, Vereinsanlässen, Geburtstagsfesten, Firmenveranstaltungen, auf Märkten, Messen, Campingplätzen, Skipisten etc. können Sie die Lütticher Waffel Ihren Gästen als warmen, süssen Snack anbieten! Schicken Sie ein Mail und lassen Sie sich beraten!

Was benötigen Sie, um Lütticher Waffeln Ihren Gästen und Ihrer Kundschaft anbieten zu können?

Sie benötigen eine Tiefkühltruhe. Die von einer professionellen Firma in Belgien produzierten Teiglinge werden tiefgekühlt in die Schweiz exportiert. Der Schweizer Importeur liefert Ihnen mindestens zwei Kartons à 130 Teiglinge tiefgekühlt nach Hause für ca. 250 Franken. Der Karton hat diese Grösse: Länge 50 cm, Breite 30 cm, Höhe 25 cm. Stellen Sie sicher, dass mindestens zwei Kartons in Ihrem Tiefkühler Platz finden. Die Teiglinge können Sie dann direkt vom Schweizer Importeur beziehen. Die Teiglinge werden bei einer Zimmertemperatur von ca. 20 Grad etwa 8 bis 10 Stunden aufgetaut.

Dann benötigen Sie natürlich ein professionelles Waffeleisen. Auch dieses kann direkt beim belgischen Hersteller der Teiglinge bestellt werden. Rechnen Sie mit Kosten von ca. 700 Franken.

Dazu kommen noch diverses Zubehör (Spachtel für die Teiglinge, Servietten etc.) und Zutaten nach Wunsch. Eventuell benötigen Sie einen Faltpavillon wenn Sie die Waffeln auf einem Markt verkaufen möchten.

Wünschen Sie eine Waffeldegustation?

Die Waffeloase kommt mit den aufgetauten Teiglingen und dem Waffeleisen vorbei. Sie können selber sehen wie die Teiglinge gebacken werden und können dann die frischgebackenen Waffeln probieren. Die Waffelpräsentation wird für eine Pauschale angeboten.

Wenn Ihnen das Logo der Waffeloase gefällt, können Sie auch dieses erwerben.

Schicken Sie Ihre Anfrage per Mail an: info@dreherunternehmen.ch