

BRANCHENNEWS

## Waffelkonzept als Snackidee



Das Gerätepaket von Dynamic Professional, passend zum aktuellen Snackkonzept mit Waffeln / Foto: Dynamic Professional

Dynamic Professional hat ein spezielles Snackkonzept mit Waffeln erarbeitet. Für die Zubereitung des Teigs werden die Rührbesen des Unternehmens eingesetzt, für das Ausbacken die leistungsstarken Profiwaffeleisen.

Dynamic Professional ist in erster Linie bekannt für professionelle Stabmixer in vielen Größen, verbunden mit einer umfangreichen Zubehörpalette. Mit den Mixern lassen sich zum Beispiel frische Suppen zubereiten, als Vorspeise oder als Snackmahlzeit zwischendurch. Auch für die professionelle Zubereitung von Dips sind Stabmixer unverzichtbar, die man zu Brot oder Waffeln reichen kann.

Innerhalb des Waffelkonzepts haben Anwender die Möglichkeit ? je nach Bedarf oder Budget ? individuelle Gerätekombinationen zusammen zu stellen. In Zusammenarbeit mit Gregor Raimann von raimannConcepts hat das Unternehmen zudem einige außergewöhnliche Waffelrezepte kreiert, die auf der Website abrufbar sind. Auch Daniele Tortomasi und Yann Bosshammer, Finalisten beim Koch des Jahres 2017, haben Waffelideen beigesteuert. Als Gesamtkonzept stehen neben den kreativen Rezepten auch Amortisationsrechnungen zur Verfügung, die genau zeigen, nach welchem Zeitraum man als Gastronom oder Caterer mit Waffeln Geld verdienen kann.

Weitere Informationen und ein Spezialflyer ?Waffeln & Co.? gibt es auf: