

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Unternehmertum

Minitorte in der Dose

Klaus Hanauer, BIO Konditorei Klaus Hanauer

Konditormeister Klaus Hanauer versorgt Wiener Hotels mit süßen Köstlichkeiten aus seiner Bio-Konditorei.

Ich habe mich mit meiner Konditorei darauf spezialisiert, ausgefallene Dekortorten und hochwertige Convenience-Produkte zu erzeugen. Seit 1994 produziere ich mit meinem Team mit großem Erfolg Mehlspeisen und Desserts für fast alle Wiener Fünf-Sterne-Hotels, Party-Services und für bekannte Kaffeehäuser. Derzeit verarbeiten wir ca. 18 Tonnen Schokolade jährlich.

"Mit der Minitorte in der Dose entwickelte ich 2008 einen kleinen, feinen, gesunden Kuchen, der vor allem für Sportler gedacht war, die gern Süßes ohne Reue naschen wollen."

In meiner Lehrzeit in der Kurkonditorei Oberlaa war ich von Anfang an der Schokolade zugeteilt, was mir auf meinem späteren Berufsweg sehr geholfen hat. Nach meiner Lehrzeit in der Kurkonditorei Oberlaa hatte ich das Glück, in so renommierten Häusern wie dem Wiener Hilton Hotel und dem Marriott Hotel Erfahrungen zu sammeln. Mein Berufsweg führte mich unter anderem in die Schweiz, nach Frankreich, Kanada, Hawaii, Florida, Ägypten, Pakistan und Japan. 2008 entwickelte die BIO-Konditorei Hanauer einen kleinen, feinen, gesunden Kuchen, der vor allem für Sportler gedacht war, die gern Süßes ohne Reue naschen wollen. Um auf den gesunden Aspekt hinzuweisen, wurde er ursprünglich Müslikuchen genannt. Das Besondere daran: Der Kuchen war statt mit raffiniertem Zucker mit Cerealien und Trockenfrüchten versehen, die ihm eine angenehme, aber gesündere Süße verliehen. Und: Die Minikuchen der BIO-Konditorei Hanauer kamen aus der recycelbaren Weißblechdose – eine totale Innovation.
www.torten.at

Online seit 05.12.2019 (Aktualisiert: 20.03.2023)