



Professional

**COACHEN.  
KOCHEN.  
GENIESSEN.**

DER PROFI-SERVICE VON  
DR. OETKER PROFESSIONAL



# TRADITIONELL: DR. OETKER PROFESSIONAL

SO KENNT UND SCHÄTZT MAN UNS.

Hier meine  
solide Basis – die  
BAYERISCHE  
CREME von  
Dr. Oetker  
Professional



**Traditionsunternehmen –  
immer am Puls der Zeit:**  
Großverbraucher-  
und Gastro-Kompetenz  
seit 1899

**Vielfältiges und hochwertiges  
Sortiment aus ca. 600 Trocken –  
und Tiefkühl-Produkten:**  
Suppen, Suppeneinlagen,  
Soßen, vegetarische Spezialitäten,  
Pasta, Pizza, Backwaren, süße  
Mahlzeiten und Desserts

**Eigene Produktion am  
Standort Ettlingen**

**STARKE  
MARKEN**  
wie Coppenrath &  
Wiese Profi-Line  
und Wolf Butter-  
Back runden das  
Sortiment ab.

**ZERTIFIZIERT  
NACH**  
DIN ISO 9001, 14001  
und 50001, FSSC  
22000 und HACCP



**Einbindung in das Qualitäts-, Umwelt- und  
Energiemanagement von Dr. Oetker Deutschland**

**DR. OETKER PROFESSIONAL –  
SEIT BEGINN EIN VERLÄSSLICHER PARTNER.**



**WIR WANDELN  
UNS GERNE  
FÜR SIE!**

**COACHEN. KOCHEN . GENIESSEN.**



# SYSTEMATISCH: SO ARBEITEN WIR ... GERNE AUCH MIT IHNEN!

COACHEN. KOCHEN . GENIESSEN.

„MEINE GÄSTE ERWARTEN VON MIR ZUNEHMEND TOLL INSZENIERTE GASTRONOMISCHE ERLEBNISSE UND IHRE ANSPRÜCHE WERDEN IMMER INDIVIDUELLER. ZUM GLÜCK HABE ICH MIT DR. OETKER PROFESSIONAL DEN RICHTIGEN SPARRINGS-PARTNER AN MEINER SEITE.“

Meine Küche ist meine zweite Heimat – dieses Gefühl möchte ich auch an meine Gäste weitergeben. Diese fordern mich allerdings tagtäglich aufs Neue mit individuellen Wünschen. Leider fehlt mir auch manchmal das erfahrene Personal an meiner Seite. Und ich muss noch nebenbei am Puls der Zeit bleiben, was Food-Trends oder innovative Gerätetechnik angeht. Ohne professionelle Unterstützung ist das kaum machbar – ich kriege es hin!

Dank Dr. Oetker Professional.

„PROZESSE ÜBERDENKEN UND ÜBERARBEITEN – mit den Beratern von Dr. Oetker Professional läuft das wie geschmiert!“

REZEPTE, KONZEPTE, PASSENDE GERÄTE-TECHNIK – DIE BRAUCHEN ICH UND MEIN TEAM AUCH MAL GANZ INDIVIDUELL ...

Die kundengruppenspezifischen KOMPETENZTEAMS bei Dr. Oetker Professional erarbeiten schon Lösungen, bevor das Problem bei mir um sich greift!

VON DR. OETKER PROFESSIONAL BEKOMMEN WIR DIE UNTERSTÜTZUNG, DIE UNS WIRKLICH WEITERHILFT  
ALLE ZUFRIEDEN ✓

WIR VERNETZEN UNS, COACHEN UND BIETEN DABEI GANZHEITLICHE LÖSUNGEN – FÜR IHREN ERFOLG!



# INDIVIDUELL: VIELE KONZEPTE – UND VIEL SPIELRAUM, SPEZIELL FÜR MICH!

COACHEN. KOCHEN. GENIESSEN.

**Ich muss mich und meine Abläufe fast täglich hinterfragen. Passt das noch, wie ich mich und mein Team organisiere? Und werde ich allen Anforderungen meiner Gäste gerecht? Was mache ich z. B., wenn mein Gast noch einen Snack oder ein Dessert möchte, die Küche aber schon zu ist? Ganz einfach – ganz schnell mit meinem Ansprechpartner von Dr. Oetker Professional sprechen: Problem schildern und die Lösung lässt nicht lange auf sich warten. Dann noch gemeinsam auf mich zuschneiden. Und los geht's!**

„DAS SEMINARPROGRAMM VON DR. OETKER PROFESSIONAL BRINGT MICH IN MEINEM BERUF WEITER UND DURCH DIE INDIVIDUELLE BETREUUNG KANN ICH FÜR MICH DAS MAXIMUM HERAUSKOLEN“

„Küchentechnik ... auch so ein Thema, dafür braucht man Zeit und Muse – kein Problem: Dr. Oetker Professional hat viele Partner an der Hand!“ 😊

„Das verstehe ich unter Coaching: individuelle Prozess-Beratung vor Ort oder maßgeschneiderte Rezepte – mit Dr. Oetker Professional ist alles drin!“

... EIN KUMPEL VON MIR MUSS SEINE KÜCHE UMSTELLEN: AUF COOK & CHILL – ICH HABE IHM DR. OETKER PROFESSIONAL ANS HERZ GELEGT: DAS KÖNNEN DIE NÄMLICH AUCH!

**UNSER KONZEPT = IHR KONZEPT  
GANZ PERSÖNLICH – INFORMIEREN SIE SICH GERNE!**

So präsentiere ich Bayerische Creme – ganz individuell und so, wie es zu mir und meinem Stil passt!

„DIE HOCHWERTIGEN PRODUKTE VON DR. OETKER PROFESSIONAL BILDEN DIE PERFEKTE BASIS – ABER SO RICHTIG RUND WERDEN DIE DESSERTS DURCH DIE KREATIVEN ABWANDLUNGSDIE IDEEN DES BERATER-TEAMS!“





# AUTHENTISCH: BERATUNG AUF ABSOLUTER AUGENHÖHE

COACHEN. KOCHEN . GENIESSEN.

Die Ansprechpartner bei Dr. Oetker Professional sind so richtig gut aufgestellt. Sie wissen, von was sie sprechen und jeder für sich ist ein Profi auf seinem Gebiet: egal ob man im Bereich Gastronomie, Betriebsrestaurant, Care oder Education tätig ist. Und etwas ganz Wichtiges haben sie alle gemeinsam: Sie holen uns als Küchenchef dort ab, wo wir stehen und gehen individuell auf unsere kleinen und großen Probleme ein.

FOODKONZEPTE RUND UM DIE UHR  
**24/7**

DESSERT-  
WORKSHOP -  
NACHTSCH-  
KULTUR

DIE EFFIZIENTE ALTERNATIVE  
**COOK &  
CHILL**

MODERN  
CUISINE  
MIT  
CONVENIENCE



Mein Team und ich  
stehen parat:  
Produktberatung,  
Food-Konzepte, Seminare,  
Vor-Ort-Consulting,  
individuelle Rezepte -  
wann immer Sie  
uns brauchen.

„ICH BIN EINER  
VON IHNEN UND  
WEISS, WAS  
SIE TÄGLICH  
UMTREIBT -  
MEINE UNTER-  
STÜTZUNG IST  
IHNEN SICHER!“

\*  
[fachberatung@oetker.de](mailto:fachberatung@oetker.de)

Einfach  
melden,  
wir machen  
das gemein-  
sam!



# INDIVIDUELL: WIE DIE WÜNSCHE IHRER GÄSTE

Die kleinen und großen Probleme in Ihrem Tagesgeschäft sind unsere Kompetenz! Wir von Dr. Oetker Professional haben eine Leidenschaft für gastronomische Angebote und Lösungen und geben diese gerne weiter! Denn unsere Kunden sind uns einfach MEHR WERT. Deshalb möchten wir Sie nicht nur mit einem Baukastensystem an durchdachten Konzepten unterstützen, sondern Sie darüber hinaus individuell beraten und die nachgelagerte Unterstützung ganz persönlich auf Sie zuschneiden. Wir individualisieren unsere Convenience-Produkte – Fühlen Sie sich gut aufgestellt mit Dr. Oetker Professional an Ihrer Seite!

**IHRE  
SPEZIFISCHEN  
KUNDEN-  
ANFORDERUNGEN?  
HER DAMIT!**

## GANZHEITLICHE KONZEPTE UND BERATUNG – GENAU UNSER DING!

FOOD-KONZEPTE INKL. BEGLEITENDER SCHULUNGEN ZU THEMEN WIE DESSERTS, ERNÄHRUNG IM ALTER, COOK & CHILL ETC.

*Jetzt neu!*

### DIE SUPERKREATIVEN UNTER UNSEREN WORKSHOPS FÜR GASTRONOMEN

MODERN CUISINE  
MIT CONVENIENCE:

24/7: SNACKS AROUND THE  
CLOCK – EINFACH KREATIV  
INSZENIERT

ECHT DURCHDACHT: ALLE UNSERE SCHULUNGEN WERDEN INDIVIDUELL AUF SIE AUSGERICHTET! GERNE AUCH MIT PASSGENAUEN REZEPTEN ALS PERSÖNLICHE PROBLEMLÖSER!

AUCH VOR-ORT BEI IHNEN MACHEN WIR UNS FÜR SIE STARK: Z. B. DURCH GEMEINSAME OPTIMIERUNG IHRER PROZESSE ODER BERATUNG IN BEZUG AUF DEN EINSATZ VON PRODUKTEN.

## KUNDENGRUPPEN- ORIENTIERTE KOMPETENZTEAMS

VOLL IM DIALOG: VERTRETER AUS FACHBEREICHEN WIE PRODUKT-MANAGEMENT, FACHBERATUNG, PRODUKTENTWICKLUNG UND VIELE MEHR LEBEN DIE AKTIVE VERNETZUNG MIT UNSEREN KUNDEN – FÜR EINEN INTENSIVEN AUSTAUSCH UND BEDARFSGENAUE KONZEPTE UND LÖSUNGEN.

## GEBALLTES KNOWHOW

IMMER GREIFBAR UND GANZ OHR FÜR IHRE ALLTÄGLICHEN SORGEN: UNSER SPEZIALISIERTES TEAM AUS BERATERN IM AUSSENDIENST, DIE IM SCHULTERSCHLUSS MIT UNSERER FACHBERATUNG ARBEITEN. LÖSUNGSORIENTIERUNG DÜRFEN SIE HIER IMMER GERNE VORAUSSETZEN!

## WAS FÜR EINE VERSTÄRKUNG!

MIT UNSEREN KOOPERATIONSPARTNER MACHEN WIR UNS GEMEINSAM FÜR SIE STARK ... MEHR DAZU AUF DER NÄCHSTEN SEITE!

*Coming soon!*

## WEBSITE IM WANDEL

UNSERE NEUE, SERVICEORIENTIERTE ONLINE-WELT FÜR KÜCHENPROFIS AB JUNI 2019. EINE PROFI-PLATTFORM FÜR INSPIRATION UND INFORMATION RUND UM UNSERE FOOD-KONZEPTE, SCHULUNGEN UND BERATUNGSDIENSTLEISTUNGEN SOWIE FOOD-TRENDS.



# HAND IN HAND: MEHR ALS NUR CONVENIENCE - MIT STARKEN PARTNERN

Viele Köche verderben vielleicht den Brei – aber die intelligente Vernetzung von bedeutenden Playern im Food-Service-Markt geht einfach nur voll zu Ihren Gunsten! Dank unserer Kooperation z. B. mit Geräte- und Produktionstechnikherstellern können wir Ihnen eine umfassende Beratung und ganzheitliche Lösungsansätze bieten und gemeinsam mit Ihnen Prozesse überdenken. So finden wir ganz bestimmt das Passgenaue in Sachen Food und Technik für Sie! Übrigens: in unserem Seminarprogramm finden sich unsere Kooperationspartner ebenfalls wieder – ganz praxisnah für Sie!

GEMEINSAM STARK  
BEIM THEMA  
**COOK & CHILL** –  
AUCH IM RAHMEN  
VON SEMINAREN!

**LADENBAU**



WENN DIE LADENBAUKONZEPTE VON AICHINGER MIT KULINARISCHEM LEBEN GEFÜLLT WERDEN, SIND WIR MIT DEN PASSENDEN KONZEPTEN ZUR STELLE!



**COOK & CHILL**

AUCH OETKER-INTERN  
LÄSST ES SICH  
GUT KOOPERIEREN:



**WOLF BUTTERBACK:**  
TIEFKÜHL-SNACKS AUS  
PLUNDER- ODER  
BLÄTTERTEIG.



**COPPENRATH & WIESE  
PROFI-LINE:**  
FEINE VERSTÄRKUNG FÜR  
UNSER TK-BACKWAREN-  
SORTIMENT.



**OETKER DIGITAL:**  
GEBALLTE KOMPETENZ  
UNTER DEM DACH VON  
DR. OETKER: FÜR DIE  
GANZ GROSSEN, NICHT  
ANALOGEN PROJEKTE!

**UNSERE KOOPERATIONSPARTNER**

**GARTECHNIK**



INNOVATIVE GARTECHNIK UND HOCHWERTIGE CONVENIENCE-PRODUKTE FÜR EIN PERFEKTES SPEISE-ERGEBNIS – IM TANDEM KÖNNEN SIE UNS IN UNSEREN SCHULUNGEN ERLEBEN!

**KÜHLGERÄTE**



KUCHEN UND TORTEN VON DR. OETKER PROFESSIONAL – WIE GEMACHT FÜR DIE PERFEKTE INSZENIERUNG IN DEN KÜHLVITRINEN UNSERES PARTNERS!

**RIEBER/CHECK HACCP**



WIR HABEN UNSERE FOOD-KOMPETENZ IN DIE TECHNIK VON RIEBER HINEINREZEPTIERT. MEHR DAZU UNTER [KOOPERATION-OETKER.RIEBER.DE](http://KOOPERATION-OETKER.RIEBER.DE) ODER IN UNSEREM FOLDER!

**TIEFKÜHL-PRODUKTE**



ALS MITGLIED IM DTI BAUEN WIR UNSER KNOWHOW IN BEZUG AUF DEN MARKT FÜR TIEFKÜHL-PRODUKTE KONTINUIERLICH AUS.

**INTERN**



WELCHE DR. OETKER PROFESSIONAL-PRODUKTE GUT IM MERRYCHEF FUNKTIONIEREN, SAGT IHNEN UNSER FLYER! UND NICHT NUR DIESER: IN GEMEINSAMEN SEMINAREN ZEIGEN WIR IHNEN MEHR!





# **BERATUNG IST UNSERE STÄRKE!**

**FÜR BESTELLUNGEN WENDEN  
SIE SICH GERNE AN UNSERE  
GROSSHANDELSPARTNER ODER  
BITTE AUCH DIREKT AN**

**07243 104-307**

**[kundenbetreuung@oetker-professional.de](mailto:kundenbetreuung@oetker-professional.de)**



**BEI FRAGEN RUND UM UNSERE  
PRODUKTE UND KONZEPTE STEHT  
IHNEN UNSERE FACHBERATUNG  
MIT RAT UND TAT ZUR SEITE**

**[fachberatung@oetker.de](mailto:fachberatung@oetker.de)**



**WIR SIND DA!**