



Frische können Sie
sehen und schmecken.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort <i>Martina Schafheutle-Kübel, Präsidentin</i>	7
Philosophie <i>Was macht den Circle de Qualité aus?</i>	8
Ausbildung <i>Die Zukunft des Circle de Qualité</i>	11
Die Unternehmen <i>Die Standorte des Circle de Qualité</i>	12
Conditorei Café Berner <i>Mathias Bidlingmaier</i>	14
Confiserie Kaffeehaus Dichtl <i>Susanne und Georg Dichtl-Krachenfels</i>	18
Confiserie Kaffeehaus Kraus <i>Ulrich und Alexander Kraus</i>	22
Kaffeehaus Konditorei Krönner <i>Tina und Franz Krönner</i>	26
Kaffeehaus Konditorei Ratsstühle <i>Silke und Jörg Holzbach</i>	30
Conditorei Café Schafheutle <i>Martina Schafheutle-Kübel</i>	34
Impressionen <i>Impressum</i>	38





Genuss braucht Qualität



Martina Schafheutle-Kübel
Präsidentin Circle de Qualité

Traditionelle Herstellung
ist für uns Berufung.

Lieber Leser,

Die Mitglieder des Circle de Qualité sind heimische Unternehmen mit langjähriger Familientradition. Wir halten alle an unserem hohen Qualitätsanspruch in unserer Arbeit fest und profitieren von unseren Erfahrungen.

Höchste Qualität – das ist unser Anspruch. Deshalb haben wir uns, sechs führende Kaffeehäuser im süddeutschen Raum, zum Circle de Qualité zusammengeschlossen. Unsere Verpflichtung ist es, unseren Kundinnen und Kunden stets beste Produkte und erstklassigen Service in stilvollem Ambiente zu bieten. Dafür stehen unsere Mitgliedsbetriebe persönlich mit ihren Namen.

Dort, wo Sie das Zeichen des Circle de Qualité an einem unserer Cafés finden, erwartet Sie anspruchsvolle Kaffeehauskultur. Genießen Sie es – wir freuen uns auf Sie.

Herzliche Grüße,

Ihre Martina Schafheutle-Kübel
Präsidentin Circle de Qualité

Philosophie

Genießen Sie
beste Qualität.

Was macht den Circle de Qualité aus?

Die Vereinigung steht für erfolgreiche Familienbetriebe, die sich dem Handwerk verpflichtet sehen. Täglich stellen wir uns die Aufgabe, ein sorgfältig ausgewähltes Sortiment aus hochwertigen Zutaten, mit Engagement und fachlicher Kompetenz, kreativ und individuell zu verarbeiten. Frische, Flexibilität und die traditionelle Herstellung nach überlieferten Rezepten, aber auch die Umsetzung innovativer Ideen sind die ganz besonderen Stärken unserer Unternehmen. Diese Kombination zeichnet die Mitglieder des Circle de Qualité aus.

Das zeichnet die Mitglieder des Circle de Qualité aus:

- Beste Qualität
- Edelste Rohstoffe und Zutaten
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Engagement und fachliche Kompetenz
- Schönes Ambiente
- Regionale Spezialitäten
- Qualifizierte Ausbildung
- Tradition und Familie



CIRCLE DE QUALITÉ

Führende Kaffeehäuser





Ausbildung

Kompetenz
durch Erfahrung.

Der Nachwuchs – die Zukunft des Circle de Qualité.

Für die Zukunft des Handwerks setzen wir auf die Jugend und deren kompetente Ausbildung. Uns Mitgliedern des Circle de Qualité liegt die Ausbildung qualifizierter Fachkräfte sehr am Herzen. In jedem Jahr werden in unseren Kaffeehäusern neue Konditoren und Fachverkäuferinnen ausgebildet. Dies tun wir als Familienbetriebe nicht nur, weil wir selbst motivierte Fachkräfte brauchen, sondern vor allem auch, weil wir uns der Jugend heute und in der Zukunft verpflichtet sehen.



Inhalte Ausbildung Konditor/in

- Torten und Petits Fours
- Motiv-, Festtags- und Hochzeitstorten, Kuchen
- Süße Desserts, Crèmespeisen und Mousse
- Pralines und Konfekt, Schokolade
- Speiseeis, Eistorten und Parfaits
- Dekorieren mit Kuvertüre, Krokant, Marzipan und Karamell
- Marmeladen, Konfitüren und Früchtegelees
- Kleine Gerichte, herzhaftes Fours und Canapés

Inhalte Ausbildung Konditoreifachverkäufer/in

- Verkauf und Kundenberatung
- Fachberatung Produkte
- Dekorieren von Torten und Desserts
- Gestaltung und Präsentation Warenauslagen
- Buffets, Konfekt, Torten, Eisbecher und herzhaftes Gebäck dekorieren
- Erstellung individueller Geschenkkreationen
- Kleine Gerichte zubereiten und anrichten
- Zubereiten von Kaffee-, Tee- und Schokoladenspezialitäten
- Tische eindecken und servieren