

Original aus München

BAVARIAN HOTDOG

Weißwurststangerl



- Die Weißwurst „To Go“
- Tradition & Moderne vereint!
- Einfach reinbeißen und genießen
- Fluffiges, knuspriges Laugenstangerl
- Weißwurst ohne Haut
- Aromatisch, duftender Weißwurstsenf
- frisch gehobelter Meerrettich



Fakten

Verkauf

Weißwurst, Laugenstangerl, süßer Senf, Meerrettich

- 2016 | 2017
Deutsches Museum München
- 2017 | 2018
andere Vertriebsstätten
 - Foodbar
 - ARAL
 - Curry-Banditen
 - Therme Erding
 - NachtKantine
 - Europapark
 - BAVARIA petrol

Zahlen

Geschichte

2013 - 2014 | Einzelunternehmen

2013 Bavaria Hotdogs
Ladengeschäft in der Schellingstraße
1. Vermarktungsversuch der
Weißwurst „To Go“

2014 Bavaria Hotdogs mobiler Außenstand

2014 Ladengeschäft beim Patentamt in München

2015 - 2016 | UG

2015 Überarbeitung | Verbesserung der Rezeptur
von Weißwurst und Laugenstangerl

2016 - bis jetzt | GmbH

2016 Durchbruch mit dem Deutschen Museum -
TÜV-Zertifikat

2017 Andreas Brehme | Leitung PR- und Marketing

2018 Andreas Thurner | Marketing- und
Wirtschaftsberater

2018 Martina Lopatta | Verkaufsleitung





Modern

Tradition & Moderne vereint!

„Willkommen im 21. Jahrhundert,
liebe Weißwurst!“

Endlich ist sie da, die Weißwurst ohne Haut.
Für Manche eine Revolution, für Andere einfach
nur praktisch und lecker.

„Wir wollen die Weißwurst nicht neu erfinden.
Tradition, Qualität und Geschmack stehen für uns
im Vordergrund. Nur einfacher zu essen soll sie
sein“.

Dirk Hildebrandt Geschäftsführer der Firma
Weisswurststangerl & Foodservice GmbH



Original aus München
BAVARIAN HOTDOG
Weißwurststangerl


Dirk Hildebrandt
Geschäftsführer



Andreas Bröhme
Leitung PR- und Marketing





Try it - you'll love it



Kontakt

**Weisswurststangerl &
Foodservice GmbH**

**Dirk Hildebrandt
Geschäftsführer**

**Leibnizstrasse 1-3
85521 Ottobrunn (bei München)
Deutschland**

**+49 160 94667766
info@weisswurststangerl.com**

www.weisswurststangerl.com