

PFLEGEANLEITUNG FÜR FIRMENTORTEN



www.wienerbackalon.at
@vom.wiener.backsalon
wienerbacksalon@gmx.at

Temperatur-Spickzettel

Für den Wiener Sommer gibt's zur Orientierung folgende Richtwerte bzgl. Zeitraum, wo die Torte notfalls ohne Kühlung durchhält:

- bis 15° Celsius | 45 - 60 Minuten
- 15 - 25° Celsius | 30 Minuten
- 26 - 30° Celsius | 15 Minuten
- > 30° Celsius | max. 10 Minuten

KÜHLUNG:

Falls die Location kein ganzes Kühlhaus besitzt, checkt die Tortenmaße mit der verfügbaren Kühlung ab. Diese ist nach Motiv oft individuell. Fragt mich gern im Anlassfall um die genauen Maße.

Checkliste für den Tag der Veranstaltung

Meine Checkliste mit Erfahrungswerten bei der Übergabe von Firmentorten, damit kein Hoppala 2x passieren muss.

TORTENMESSER | Ein gut schneidendes, großes Messer mit mind. 15cm Klinge, das ästhetisch nicht nach Küchenmesser schreit. Gute Locations haben auch heißes Wasser + Küchenrolle zum Zwischenspülen vom Messer beim Aufschneiden.

FEUERZEUG | Geburtstagskerze ist dabei, aber kein Raucher in Sicht ... besser morgens zuhause ein Feuerzeug einstecken, ggf. eins mit langem Hals. P.S. Meine Sprühkerzen sind getestet, zünden in 2-3sec und brennen genau 1 Minute.

ALLERGENINFO | Für Veranstaltungen empfiehlt sich ein kleiner Bilderrahmen oder A4 Zettel mit Sortenbeschreibung und Allergeninfos neben der Torte, damit nicht du x mal befragt wirst. Pro-Tipp: Wer das Wort Kreuzkontamination versteht, sollte lieber nicht von der Torte essen. Allergenlisten: www.wienerbacksalon.at/sorten

VERPACKUNGEN | Bei Events gibt's erfahrungsgemäß (zu) viel Essen. Lasst euch Verpackungsmaterial von der Location bereitlegen und verteilt Reste unter den Gästen. Macht gleichzeitig ein mentales Hakerl unters Employer Branding für den Tag - Familien und Kinder zuhause werden euch lieben.

ROLLWAGEN | Torten für Veranstaltungen mit 50+ Personen sind schwer - also besser rollen statt tragen! Fragt bei eurer Location um einen repräsentablen (!) Rollwagen MIT Tisch Tuch!

Notfallnummer +43 660 600 11 63

Sollte es Rückfragen oder Probleme am Tag der Torte geben.

Der perfekte Ablauf

1. **EINTREFFEN** | Die Torte trifft ein, sobald bereits aufgebaut wird, aber noch keine Gäste vor Ort sind - das schützt vor Zusammenstoßen und neugierigen Blicken.
2. **LAGERUNG** | Je nach Temperatur und verbleibende Zeit zur Präsentation gibt's mein individuelles Briefing zur Kühlung bzw. Lagerung, siehe Temperatur-Spickzettel.
3. **PRÄSENTATION** | Für Fokus aller Gäste empfiehlt sich Anmoderation, Sprühkerze oder kollektives Klatschen instruierter Gäste.
4. **PRESSEFOTO** | Alle relevanten Personen vorweg informieren, dass sie zum Zeitpunkt nicht in Gesprächen stecken und geografisch nah zur Torte stehen.
5. **GENIEßEN** | Damit die Optik keinen Schaden nimmt, kühl präsentieren. Warm schmecken die Sorten aber besser, besonders Buttercreme und Schokolade. Ergo etwas Zeit einplanen zwischen Präsentation und Verteilung, also erstmal gemütlich Kaffee ordern und die Rede vom Chef starten, bevor die Torte schließlich verteilt wird.

Tipps für die Auszeichnung Mitarbeiter:in des Monats:

Die Organisator:innen, der Chef oder Ehrengäste laufen oft Gefahr, durch div. Verpflichtungen und Fototerminen tortentechnisch leer auszugehen. Instruiert das Service, ca. 3-4 Stücke zu sichern und nur auf eure Freigabe hin zu verteilen.



© Christian Jobst / Stadt Wien

Fotos & Fotocredits

In der digitalen Welt ist Content bekanntlich alles, daher ein Hinweis bzw. eine Bitte in gemeinsamer Sache.

Es werden standardmäßig Bilder von der Torte gemacht. Diese stelle ich auf Wunsch für Intranet etc. zur Verfügung. Sollte ich in der Eile vergessen, sprich mich gern drauf an. © Wiener Backsalon

Als kleines Unternehmen freue ich mich aber doppelt über offizielle Pressefotos eurerseits und setze diese gern auf meine Website. Hierzu bitte auch **offizielle Fotocredits** übermitteln.