



inhaltsübersicht

Warum wurde ein eigenes Konzept für die «Gaufres d'Augustin» entwickelt?	3
Wie wurde das Konzept wirksam aufgebaut?	4
Wo sollten sie Ihren Stand mit den «Gaufres d'Augustin» im Hinblick auf eine größtmögliche Wirksamkeit aufbauen?	5
Wer eignet sich für den Verkauf von «Gaufres d'Augustin»?	6
Wie verwalten wir die Lieferung Ihrer Bestellungen?	7
Wie geht man vor, um den Stand aufzubauen?	8
Wie werden die Teiglinge gebacken?	10
Wie wird der Stand eingerichtet?	12
Welches Material benötigt man mindestens zu Beginn?	13
Wie kann man das Basiskonzept ausbauen?	20
Kontakt zu uns	28



WARUM WURDE EIN EIGENES KONZEPT FÜR DIE «GAUFRES D'AUGUSTIN» ENTWICKELT?



Gaston Peiffer

Ich danke meinem Vater Gaston Peiffer, der selbst seinerzeit Waffeln herstellte, daß er mir das Bedürfnis auf den Weg gegeben hat, mit Ihnen — und wohl den meisten Menschen weltweit — das Vergnügen zu teilen, schmackhafte Waffeln mit Zuckerstückchen oder gefüllte Waffeln, nämlich die «Gaufres d'Augustin», zu genießen. Um diesen Wunsch zu verwirklichen, durfte man sich natürlich nicht allein mit einer hervorragenden Qualität der Waffeln begnügen. Ich habe also ein vollständiges Konzept entwickelt, um den Verbrauchern zu zeigen, welches ein hochwertiges Produkt die «Gaufre d'Augustin» ist.

Die Ausstattung des Standes bietet ein gewisses Standing, sie vermittelt ein Gefühl der Qualität und, wenn man ein bißchen übertreibt, von Luxus und Traum. Wir sollten nie vergessen, daß der Appetit nicht beim Essen kommt, sondern und vor allem ein Genuß für die Augen sein soll!

Durch unser attraktives Konzept erkennen uns die Verbraucher sofort: die «Gaufre d'Augustin» hebt sich von den Wettbewerbern durch die professionelle Gestaltung der Geschäfte aus. Und Sie können mir glauben, daß dies sich sehr positiv auf die Entscheidung der Kunden auswirkt!



Augustin Peiffer

WIE WURDE DAS KONZEPT WIRKSAM AUFGEBAUT?

Das Logo der «Gaufres d'Augustin» steht natürlich im Mittelpunkt bei der Entwicklung des Konzeptes, umgeben von zahlreichen Mitteln der Verkaufsförderung in den Farben der Marke. Gerade diese Farben dienen mir als Zeugen für die historische Vergangenheit des Waffeleisens meiner Familie. Die Farben Schwarz, Gelb und Rot erinnern natürlich an die belgische Fahne, doch sie vermitteln auch den Eindruck, daß es sich um handwerklich hergestellte Produkte handelt.

Als drittes Element im graphischen Bereich verleihen die gesamten «visuellen Elemente» (Zeichnungen, Piktogramme, Fotos, usw.) unserer Kommunikation eine vielsagendere Note.

Sobald diese Grundlage deutlich festgelegt war, wurde sie auf unsere gesamten Träger angewandt, ein Beweis für unsere Detailversessenheit und unser profimäßiges Vorgehen. Der Schaulustige, der unseren Stand sieht, kann gar nicht anders, sein Appetit wird geweckt. Der Duft vom Waffelbacken wirkt so dann wie ein Aufruf zum Naschen für alle. Die Sache ist gelaufen!

Um den Verbraucher alle erforderlichen Garantien zu bieten, muß jeder Importeur in seinem Land die erforderlichen Schritte unternehmen, um eine Konformitätsbescheinigung für das Material sowie eine weitere Bescheinigung für die Produkte zu erhalten. Die Vertriebshändler müssen ihrerseits monatlich ihr Gesundheitszeugnis erneuern (bei einem Allgemeinmediziner).

Unsere Zusammenarbeit erfolgt zwingend auf der Grundlage eines Vertrags. Dies verpflichtet zwar die Importeure



und Vertriebshändler zur Einhaltung strenger Regeln, es hat jedoch auch zur Folge, daß ich meinerseits zahlreiche Verpflichtungen gegenüber Ihnen allein einhalten muß. Die Verträge sind keineswegs darauf ausgerichtet, die eine oder andere Partei zu bevorzugen, sondern sie legen einen Arbeitsrahmen fest, der für alle Beteiligten motivierend ist und die Sicherheit erhöht.

So verpflichte ich mich beispielsweise, im Verhältnis zu den gekauften Mengen kostenlos Werbematerial zur Verfügung zu stellen, um Ihnen bei der Steigerung Ihres Verkaufs der «Gaufres d'Augustin» zu helfen (Handzettel, Proben von Waffeln, usw.). Wenn Sie Ihrerseits eine maximale Anstrengung unternehmen, können Sie sicher sein, daß ich Sie als Gegenleistung persönlich unterstütze, auf Ihre Probleme eingehe und angemessen und sofort reagiere.

Die «Gaufres d'Augustin», ein Genuß für alle!

WHERE TO PLACE YOUR AUGUSTIN'S WAFFLES STAND FOR MOST EFFICIENCY?

Egal, wie Ihr Geschäft strukturiert ist, wenn Sie sich für diese erste Möglichkeit entscheiden, sollten Sie immer darauf achten, daß Ihren Kunden, sei es auf der Terrasse oder der Laufkundschaft, das Konzept direkt ins Auge fällt; sie müssen mit eigenen Augen sehen, wie die Waffeln gebacken werden. Dies ist äußerst wichtig!

Bei der zweiten Lösung legen Sie mehr Dynamik an den Tag und suchen sich die besten Orte aus, an denen Sie Ihren Stand für einen oder zwei Tage aufstellen. Somit betreiben Sie ein Reisegewerbe und werden Ihr eigener Chef!

Die Liste der beliebten Standorte ist lang, doch ich kann Ihnen hier einige nennen und es Ihnen überlassen, die Dutzenden von anderen Möglichkeiten herauszufinden: Markt, U-Bahn, Flughafen, Freizeitpark, Fußgängerzone, Vergnügungspark, Geschäftsgalerie, Tage der offenen Tür, Universität, Animation, Konzert, thematische Veranstaltung, Vorstellungen, Skipiste, Sportveranstaltung, Kaufhaus, Dorf- oder Stadtfest...



Zunächst einmal bieten sich Ihnen zwei Möglichkeiten. Sie können zum Beispiel die «Gaufres d'Augustin» Ihrer bereits bestehenden Tätigkeit hinzufügen, sei es als Cafétreiber, Restaurantbesitzer, Bäcker, Konditor... Sie brauchen lediglich eine kleine Ecke Ihrer Verkaufsfläche dem Stand der «Gaufres d'Augustin» vorzubehalten, und Ihr Umsatz wird sofort steigen.



Fotos: einige Beispiele von idealen Standorten für den Verkauf von «Gaufres d'Augustin». Von links nach rechts: Geschäftsgalerie, Geschäftsstraße, Terrasse.

WER EIGNET SICH FÜR DEN VERKAUF VON «GAUFRES D'AUGUSTIN»?

Eines ist sicher: das Konzept der «Gaufres d'Augustin» ist einträglich, sehr einträglich. So stellt dieses Konzept für jede verantwortungsbewußte Person, die sich für den Start einer gewinnbringenden Tätigkeit einsetzen möchte, auf jeden Fall eine passende und interessante Art dar, sein tägliches Brot zu verdienen.

Ich möchte die Leute, die sich für dieses Konzept interessieren, nicht in bezug auf das Sozialstatut, das Ausbildungs- oder Bildungsniveau einschränken. Das Konzept steht tatsächlich allen offen, die sich täglich aufs neue bei ihrer Arbeit engagieren.

Wenn Sie ein Geschäft haben und eine zusätzliche Tätigkeit wünschen, oder aber – die radikalere Lösung – wenn Sie Ihre Tätigkeit gegen

eine bessere tauschen möchten, ist das Konzept der «Gaufres d'Augustin» genau das Richtige für Sie. Wenn die Selbsthaftigkeit eines Geschäftes Ihnen nicht zusagt und Sie es vorziehen, nach Ihrem Gutdünken über die Lande zu ziehen, ist das Konzept der «Gaufres d'Augustin» genau das Richtige für Sie. Wenn Sie sich für einen guten Zweck, eine Jugendbewegung, usw. einsetzen, ist das Konzept der «Gaufres d'Augustin» genau das Richtige für Sie. Wenn Sie gerne ein Team leiten, wird Ihnen der Erwerb mehrerer Stände und die Verwaltung ihrer Standorte, ihrer Bevorratung eine größere Befriedigung schenken und mehr Abwechslung bieten. Auch dann ist das Konzept der «Gaufres d'Augustin» für Sie das Richtige!



Ungeachtet Ihres Profils und Ihres sozialen Umfeldes wird lediglich Ihre Motivation aus Ihnen einen guten Verkäufer von «Gaufres d'Augustin» machen.

WIE VERWALTEN WIR DIE LIEFERUNG IHRER BESTELLUNGEN?

Das gesamte Material, das Sie bestellen, wird Ihnen direkt aus Belgien oder über den Importeur Ihres Landes geliefert. Um Ihnen die Sache zu erleichtern (Lagerung und Transport), haben wir im Katalogteil dieser Broschüre die Maße aller Elemente des Konzeptes angegeben.

Die Teiglinge sind in Kartons mit 130 Stücke (Zuckerwaffeln) oder mit 60 Stück (gefüllte Waffeln) verpackt. Ab dem Zeitpunkt, an dem die Kartons unser Werk verlassen, bis zum Zeitpunkt ihres Eintreffens bei Ihnen wird die Kältekette nie unterbrochen. Sie haben die Garantie, ein Produkt zu erhalten, dessen Frische alle Normen der Hygiene und der Lebensmittelsicherheit erfüllt und sogar übertrifft. Ab der Lieferung bei Ihnen obliegt es Ihnen, diese Qualität aufrechtzuerhalten, indem Sie die Teiglinge bei einer ständigen Temperatur unter -18° aufbewahren; bei dieser Temperatur sind sie 10 Monate haltbar.

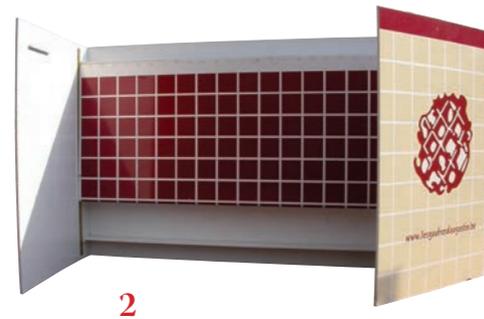


Die «Gaufres d'Augustin» werden in unserem Kühlraum eingefroren und werden Ihnen dann umgehend per Kühl-LKW geliefert.

WIE GEHT MAN VOR, UM DEN STAND AUFZUBAUEN?



1



2



3



4

Bei jeder Entscheidung, die ich zu treffen habe in bezug auf das Material für dieses Konzept, habe ich mich immer von einer Idee leiten lassen, die auch mein oberstes Gebot ist: eine leichte Handhabung für Sie.

So ist die Schutzhaube, für die ich mich entschieden habe, an vier Seiten geschlossen. Sie können entweder eine oder zwei Bahnen öffnen, je nachdem, ob Sie einen oder zwei Stände (Rücken an Rücken) darin unterbringen möchten. Doch Sie wird vor allem interessieren, wie einfach alles zu montieren ist: das Dach entfaltet sich wie ein Akkordeon (einschließlich Plane) und die Teleskopfüße erscheinen mit einer einfachen Handbewegung. Diese Schutzhaube ist unglaublich einfach zu handhaben, äußerst solide, sie paßt in einen Transportsack und läßt sich problemlos waschen. Ein Ballastsystem gegen den Wind wird mitgeliefert.



1



2



3

Der eigentliche Stand wird in einem Stück geliefert. Die Vorder- und Seitenwände sind mit der Platte und ihrem Stützfuß verbunden. Durch ein ausgeklügeltes System von verstärkten Scharnieren läßt er sich im Handumdrehen auseinanderfalten und hält er schweren Lasten stand.

Die Auslage aus Plexiglas ist aus einem Stück und wird mit Haltestiften am Stand befestigt. Das Werbeschild hält aufgrund seiner selbsttragenden gebogenen Bauweise.

Sobald dies alles aufgebaut ist (kaum mehr als ein paar Minuten!) brauchen Sie nur mehr das «kleine Material» im Stand zu verteilen und Ihre Arbeitsschürze anzuziehen. An die Arbeit!



4



5



Detailangaben für die Montage des Standes und der Schutzhaube. Alles kinderleicht!



WIE WERDEN DIE TEIGLINGE GEBACKEN?

Die «Gaufres d'Augustin» werden Ihnen tiefgefroren geliefert. Damit die Hefe wirken kann, legen Sie die Teiglinge in die dafür vorgesehenen Behälter. Zwölf Stunden später sind sie genug aufgegangen und können gebacken werden.

Heizen Sie die Eisen auf und fetten Sie sie (einmal täglich zu Beginn des Tages), damit der Teig nicht festklebt. Mit einem Spatel aus rostfreiem Stahl

kann: darin gehen die Teiglinge in 1,5 Stunden statt der üblichen 12 Stunden auf. Damit sparen sie erheblich Zeit und Geld ein.

Ein sehr interessanter Aspekt des Handels, den ich Ihnen vorschlage, besteht darin, daß es keine Abfälle gibt: wenn Sie bei Beendigung der Arbeit Teiglinge übrig haben, die bereits aufgegangen sind,

nehmen Sie sich die Zeit, sie zu backen; Sie können sie dann aufbewahren und an einem der folgenden Tage verkaufen. Sie brauchen lediglich einige Sekunden im Eisen wieder aufgewärmt zu werden.

legen Sie einen Teigling in jedes Eisen und lassen die Waffeln etwa drei Minuten backen.

Bei großen Veranstaltungen oder immer dann, wenn große Mengen verkauft werden, ist ein Raum sehr hilfreich, in dem der Teig «Vorgehen»



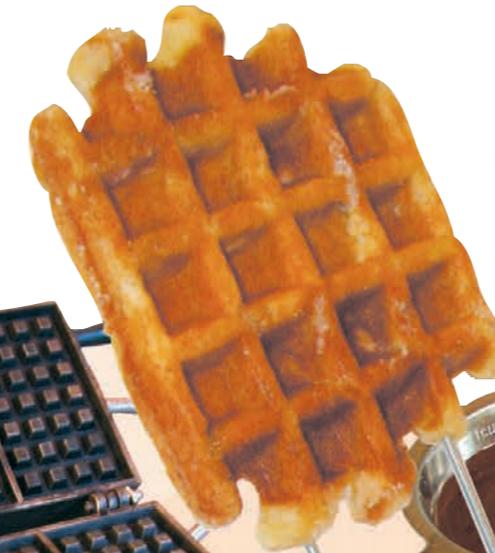
5

1. Unsere Lütticher Waffeln enthalten nur gesunde und schmackhafte Zutaten.
2. Die gefrorenen Teiglinge werden gebrauchsfertig geliefert.
3. Nachdem Sie die Teiglinge aus Ihrer Verpackung entnommen haben, legen Sie sie in die hermetische Kammer, damit der Teig aufgehen kann.

4. Fetten Sie die Eisen und legen Sie die aufgegangenen Teiglinge darauf. Nach wenigen Minuten kitzelt der umachahnliche Duft der Lütticher Waffeln Ihre Nase. Mit einer speziell hierfür vorgesehenen Gabel mit zwei Zinken nehmen Sie die Waffeln heraus, ohne sie zu brechen oder sich zu verbrennen.
5. Um im Eisen Platz für die nächsten Waffeln zu machen, legen Sie die warmen Waffeln auf Roste ab; diese Roste sind stapelbar in einer Metallstruktur auf Rollen.
6. Sie können die «Gaufres d'Augustin» noch verfeinern, indem Sie die aufgegangenen Teiglinge in Walnüsse, Mandeln oder andere geschälte Nüsse wenden oder — der höchste der Genüsse — die warmen Waffeln in köstliche warme Schokolade tauchen. Bei Tisch sind sie noch appetitlicher, wenn sie hübsch präsentiert werden.



6



6



4



WIE WIRD DER STAND EINGERICHTET?



Wenn Sie alle Elemente des Standes erhalten haben, sollten Sie sie auf ergonomische Weise anordnen. Denken Sie daran, den Stand ein wenig zurückspringend vom oberen Rand der Schutzhaube anzubringen: bei Regen läuft das Wasser dann nicht direkt auf das Plexiglas.

Trennen Sie die Nahrungsmittel (Teiglinge und gebackene Waffeln) von dem Raum, in dem Sie sich die Hände waschen, von der Kasse und dem Mülleimer.

Bereiten Sie einen Tisch hinter Ihnen vor und ordnen Sie das restliche Material dort an; achten Sie immer darauf, den Bereich mit Nahrungsmitteln vom anderen Bereich zu trennen. Dies ist eine Frage der elementaren Hygiene!



Bringen Sie das Werbeschild in direkter Nähe zum Stand an, an einer Stelle, wo er am besten die Aufmerksamkeit der Passanten auf sich zieht.

Das (oder die) Waffeleisen wird in der Mitte der Platte des Standes gestellt. Einen Behälter mit Teiglingen stellen sie links und die Roste aus Stahl rechts vom Waffeleisen auf, jedoch auch hinter der Plexiglasscheibe, damit der Kunde sie gut sieht. Mit Ihrem Spatel und der zweizinkigen Gabel sind Sie nun gerüstet, um Bewegungen auszuführen, die Ihnen schnell vertraut werden: den Teigling nehmen Sie von links, Sie backen ihn vor sich und bieten die noch warme Waffel an der rechten Seite an. Bitte warm servieren!

Wegen der Vielfalt der Elemente, die bei der Ausrüstung des Standes in Frage kommen, ist eine gewisse Logik und etwas Ergonomie gefragt.



WELCHES MATERIAL BENÖTIGT MAN MINDESTENS ZU BEGINN?

Wenn Sie sich für das Konzept der «Gaufres d'Augustin» entscheiden, müssen Sie ein Mindestmaß an Material erwerben. Diese Mindestausrüstung nennen wir die Basis des Konzeptes. Die Preisliste befindet sich auf der letzten Seite des vorliegenden Katalogs.

- 1 Beschreibung
- 2 Aufmachung
- 3 Gewicht
- 4 Menge
- 5 Material
- 6 Hinweis(e)

3000GA



Elektrisches Waffeleisen 2x2 220 V 3600 W.
Mit Verpackung 900x500x200 mm.
Ohne Verpackung 540x450x150 mm.
32 kg brutto mit Verpackung.
30 kg netto ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Eisen und rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3015GA



Waffelgabel.
Mit Verpackung 320x225x78 mm.
Ohne Verpackung 300x60x32 mm.
277 g Mit Verpackung.
145 g ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Rostfreier Stahl.
Profi-Material.

4000GA



Teiglinge, mit 130 Stück.
Mit Verpackung 485x285x200 mm.
Mit Verpackung 17 kg.
Ein Teigling 120 g.
Unregelmäßig.
Mehl, Zucker, Pflanzenmargarine, Milch, Vanillearoma, Ei, Hefe, Salz, Sojalezithin.
Köstlich.

3020GA



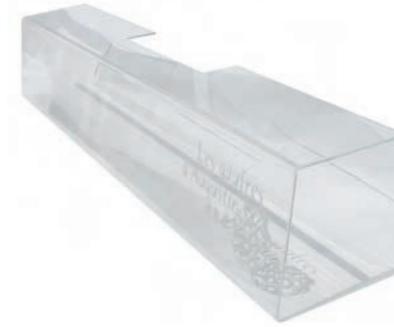
Metallbürste zum Reinigen der Eisen.
Mit Verpackung 320x225x78 mm.
Ohne Verpackung 300x33x40 mm.
272 g mit Verpackung.
140 g ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Eisen und Holz.
Profi-Material.

3030GA



Dreieckiger Spatel für Teiglinge.
Ohne Verpackung 240x100 mm.
80 g ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Rostfreier Stahl und Kunststoff.
Profi-Material.

3045GA



Plexiglas für Theke mit Logotyp.
Mit Verpackung 1840x350x360 mm.
Ohne Verpackung 1790x300x310 mm.
Mit Verpackung 13,500 kg.
Ohne Verpackung 11,800 kg.
Mit 1 Stück.
Plexiglas.
Profi-Material.

3040GA



Verkaufstheke mit Logotyp und Beschreibung in der Landessprache.
Mit Verpackung 1870x1050x1800 mm.
Ohne Verpackung 1820x1000x130 mm.
Mit Verpackung 46 kg.
Ohne Verpackung 41 kg.
Mit 1 Stück.
Forex und Kunststoff.
Profi-Material.

3055GA



Rost zum Ablegen der Waffeln.
600x400 mm.
976 g.
Mit 1 Stück.
Rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3060GA



Kunststoffbehälter für Transport der Teiglinge.
600x400x75 mm.
1,300 kg brutto.
Mit 1 Stück.
Lebensmittelechter Kunststoff.
Profi-Material.

WIE KANN MAN DAS BASISKONZEPT AUSBAUEN?

Nachdem Sie die Mindestausrüstung erworben haben, können Sie nach Lust und Laune eine Vielzahl von Elementen hinzufügen, um Ihre Tätigkeit noch profimäßiger zu machen. Von den Einzelheiten (Mehrfachstecker) bis zum Unentbehrlichen (der Überzug) stellen die «Gaufres d'Augustin» Ihnen alles zur Verfügung, was nützlich ist. Die Preisliste befindet sich auf der letzten Seite des vorliegenden Katalogs.

- 1 *Beschreibung*
- 2 *Aufmachung*
- 3 *Gewicht*
- 4 *Menge*
- 5 *Material*
- 6 *Hinweis(e)*

3001GA



Elektrisches Waffeleisen 2x2 110 V 1800 W.
Mit Verpackung 900x500x200 mm.
Ohne Verpackung 540x450x150 mm + Griffe 100 mm.
32 kg mit Verpackung.
30 kg ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Eisen und rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3005GA



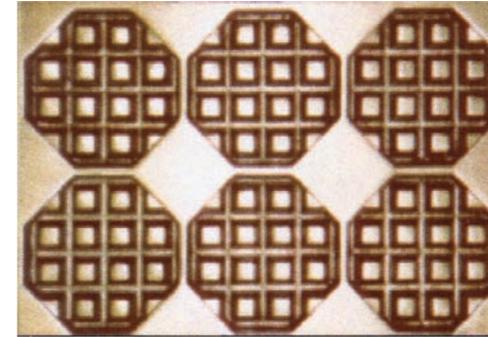
Elektrisches Waffeleisen 1x2 220 V 1800 W.
Mit Verpackung 560x410x160 mm.
Ohne Verpackung 440x280x150 mm + Griffe 100 mm.
20 kg mit Verpackung.
18 kg ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Eisen und rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3006GA



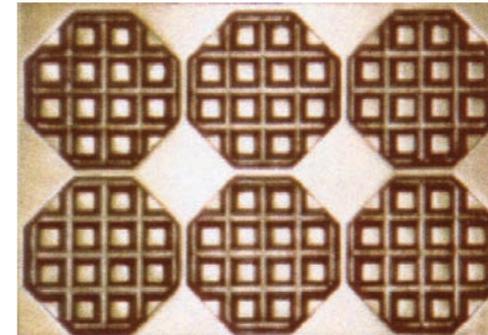
Elektrisches Waffeleisen 1x2 110 V 1800 W.
Mit Verpackung 560x410x160 mm.
Ohne Verpackung 440x280x150 mm + Griffe 100 mm.
20 kg mit Verpackung.
18 kg ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Eisen und rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3008GA



Elektrisches Waffeleisen 1x6 achteckig 220 V 3600 W.
Mit Verpackung 480x430x400 mm.
Ohne Verpackung 360x400x380 mm + Griffe 100 mm.
40 kg mit Verpackung.
35 kg ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Eisen und rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3009GA



Elektrisches Waffeleisen 1x6 achteckig 110 V 1800 W.
Mit Verpackung 480x430x400 mm.
Ohne Verpackung 360x400x380 mm + Griffe 100 mm.
40 kg mit Verpackung.
35 kg ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Eisen und rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3010GA

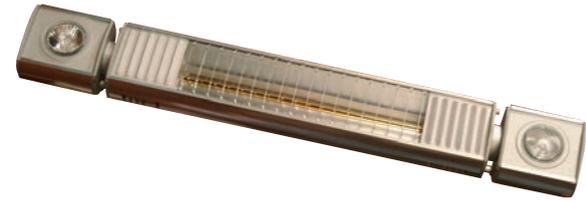


Gas-Waffeleisen 2x4 auf Rollen.
Ohne Verpackung 710x770x1110 mm.
127 Kg.
Mit 1 Stück.
Eisen und rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3012GA



3013GA



3035GA



Lebensmittelechter Pinsel zum Fetten der Waffeleisen.
Ohne Verpackung 210 mm.
50 g ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Kunststoff.
Profi-Material.

3051GA



Holzboden in 2 Teilen mit Schutz gegen einsickerndes Wasser.
2.500x2.500 mm.
110 Kg.
Mit 1 Stück.
Holz.
Profi-Material.

3054GA



Halogenlampe.
Mit Verpackung 1800x300 mm.
10 Kg.
Mit 1 Stück.
Aluminium.
Profi-Material.

3014GA



3050GA



Viereckiges Zelt 2.500 2.500 mm mit Logo und Beschreibung in der Landessprache.
Mit Verpackung 1.310x200x200 mm.
Ohne Verpackung 1.250x180x180 mm.
36 kg mit Verpackung.
34 kg ohne Verpackung.
Mit 1 Stück.
Synth. Material und rostfreie Metallstruktur.
Profi-Material.

3052GA



Rutschfester Gummi in 2 Teilen, schwarz.
2.500x2.400 mm.
47 kg netto.
Mit 1 Stück.
Gummi.
Profi-Material.

3065GA



Deckel für Kunststoffbehälter.
600x400 mm.
735 g brutto.
Mit 1 Stück.
Lebensmittelechter Kunststoff.
Profi-Material.

3070GA



Gefrierschrank GT 6102, 602 L.
9100x1650x7500 mm.
95,500 Kg.
Mit 1 Stück.
/
Profi-Material.

3076GA



Tragbares Spülbecken mit Behälter 18 l, 1 Wasserhahn (Warm- und Kaltwasser) mit Seifen- und Papierspender. Kein Strom und kein Abfluß erforderlich.
ø 360 mm x ↑ 880 mm.
11 Kg.
Mit 1 Stück.
Kunststoff.
Profi-Material.

3080GA



Kammer zum „Vorgehen“ des Teigs mit 22 Etagen, auf Rollen 220 V 9,1 A.
1885x810x555 mm.
88 Kg.
Mit 1 Stück.
Rostfreier Stahl.
Profi-Material.

3091GA



Verlängerungskabel 40 m mit Aufwickler, mit 3 Steckdosen und Sicherung, Leistung 3.600 W.
Mit Verpackung 330x270x420 mm.
Ohne Verpackung 325x200x410 mm.
Mit Verpackung 10,450 kg.
Ohne Verpackung 10,100 kg.
Mit 1 Stück.
Gummi, Eisen und Kunststoff.
Profi-Material.

3075GA



Gefrierschrank GT 3602, 351 L.
9150x1135x7000 mm.
86 Kg.
Mit 1 Stück.
/
Profi-Material.

3077GA



Wagen zum Lagern von Behältern oder Rosten; 18 Etagen, auf Räder.
1.530x674x410 mm.
9.600 Kg.
Mit 1 Stück.
Aluminium.
Profi-Material.

3090GA



Verlängerungskabel 25 m mit Aufwickler, mit 3 Steckdosen und Sicherung, Leistung 3600 W.
Mit Verpackung 350x290x180 mm.
Ohne Verpackung 300x200x350 mm.
Mit Verpackung 6,310 kg.
Ohne Verpackung 6,100 kg.
Mit 1 Stück.
Kunststoff.
Profi-Material.

3095GA



Mülleimer ohne Boden für Säcke 120 l.
Durchmesser ø 320 x ↑ 560 mm.
2 Kg.
Mit 1 Stück.
Kunststoff.
Profi-Material.

3100GA



Kunststoffsack für Mülleimer ohne Boden.
Für 1 Rolle ø 80 mm x ø 270 mm.
860 gr.
Je Rolle von 25 Stück.
Kunststoff.
Profi-Material.

3110GA



Kasse für € mit Schlüsseln.
Mit Verpackung 370x280x100 mm.
Ohne Verpackung 330x240x75 mm.
Mit Verpackung 3 kg.
Ohne Verpackung 2.500 kg.
Mit 1 Stück.
Weißblech und Kunststoff.
Profi-Material.

3120GA



Papier für Waffeln mit Logotyp.
Mit Verpackung 325x325x150 mm.
Ohne Verpackung 160x145 mm für 1 Papier.
10 kg pour 1.000 Stück mit Verpackung.
9.700 kg pour 1.000 Stück ohne Verpackung.
Mit 8x1000 Stück.
Spezialpapier für Waffeln.
Profi-Material.

3125GA



Gestell mit Werbung der verschiedenen Arten von Garnituren.
Dreieckig 171x91x111 mm.
240 gr.
Mit 1 Stück.
Plexiglas und Papier.
Profi-Material.

3105GA



Arbeitskleidung, umfassend: 1 Kappe, 1 Schal, 1 Weste mit Logotyp, 1 Hose.
Mit Verpackung 400x300x70 mm.
935 g mit Verpackung.
900 g ohne Verpackung.
Pro 1 Set mit 4 Teilen.
Polyester-Baumwolle.
Profi-Material.

3115GA



Holzstuhel.
ø 330 x ↑ 750 mm.
7,100 Kg.
Mit 1 Stück.
Holz und Eisen.
Profi-Material.

3122GA



3130GA



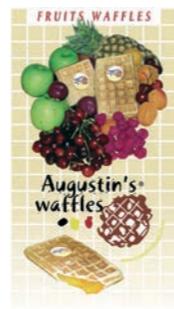
Werbetafel für Zuckerwaffeln.
Mit Verpackung 1870x900x180 mm.
Ohne Verpackung 1820x850x150 mm.
Mit Verpackung 17,200 kg.
Ohne Verpackung 14 kg.
Mit 1 Stück.
Forex und Kunststoff.
Profi-Material.

3132GA



Profi-Material.

3136GA



Werbetafel für Waffeln mit Obst.
Mit Verpackung 1870x900x180 mm.
Ohne Verpackung 1820x850x150 mm.
Mit Verpackung 17,200 kg.
Ohne Verpackung 14 kg.
Mit 1 Stück.
Forex und Kunststoff.
Profi-Material.

3145GA



Synthetik-Spültuch.
377x367 mm.
160 gr.
Mit 10 Stück.
Synthetik.
Haushaltsmaterial.

3155GA



Besen aus Kokosfasern.
Mit Verpackung 320x225x78 mm.
Ohne Verpackung 295x93x50 mm.
Mit Verpackung 367 gr.
Ohne Verpackung 235 gr.
Mit 1 Stück.
Holz und Kokosfasern.
Profi-Material.

3135GA



Werbetafel für salzige Waffeln.
Mit Verpackung 1.870x900x180 mm.
Ohne Verpackung 1.820x850x150 mm.
Mit Verpackung 17,200 kg.
Ohne Verpackung 14 kg.
Mit 1 Stück.
Forex und Kunststoff.
Profi-Material.

3140GA



Eimer 10 L.
ø 280 x ↑ 250 mm.
300 g netto.
Mit 1 Stück.
Kunststoff und Weißblech.
Haushaltsmaterial.

3150GA



Kehrschaufel aus Kunststoff.
310x220x60 mm.
100 gr.
Mit 1 Stück.
Kunststoff.
Haushaltsmaterial.

3156GA



Scheuerschwamm
150x90x25 mm.
340 gr.
Mit 10 Stück.
Kunststoff.
Haushaltsmaterial.

3160GA



Einweghandschuhe
S-M-L.
800 g mit Verpackung.
700 g ohne Verpackung.
Mit 100 Stück.
Kunststoff.
Profi-Material.

3166GA



Seife für Spender 5 l.
Mit Verpackung 400x300x190 mm.
16,100 kg mit Verpackung.
15 kg ohne Verpackung.
Mit 3 Kanistern von 5 l.
Waschmittel.
Haushaltsmaterial.

3170GA



Reinigungstücher, 2lagig.
Mit Verpackung 600x370x230 mm.
Mit Verpackung 3,300 kg.
Mit 4.
Papier.
Haushaltsmaterial.

3180GA



Biertisch.
220x500 mm.
/
Mit 1 Stück.
Holz und Eisen.
Profi-Material.

3165GA



Allesreiniger zum Sprühen 750 ml.
290 x 110 x 55 mm
Mit Verpackung 10,100 kg.
Ohne Verpackung 9 kg.
Mit 12 Flaschen.
Waschmittel.
Haushaltsmaterial.

3167GA



Abwischtücher.
Mit Verpackung 600x400x260 mm.
13,400 kg mit Verpackung.
12,900 kg ohne Verpackung.
Je Karton von 20x250 Stück.
Papier.
Profi-Material.

3175GA



Kunststoffbeutel mit Griffen.
Karton 500x300x130 mm.
Beutel 420x500 mm.
9 kg mit Verpackung.
Mit 2000 Beuteln.
Kunststoff.
Profi-Material.

5000GA



Katalog.
210x297 mm.
300 gr.
Je Stück.
Weißes Kunstdruck-Glanzpapier.
Werbematerial.



*«Les gaufres d'Augustin» ist ein Konzept,
das entwickelt wurde von der Firma Peiffer Augustin SA.*

Rue Boveroth 74
B-4837 Membach
Belgien

Telefon **+32 (0)87 32 99 30**
Fax **+32 (0)87 32 99 39**
Handy **+32 (0)475 28 38 65**

MWSt BE.479.572.651

e-mail **lesgaufresdaugustin@skynet.be**
URL **www.lesgaufresdaugustin.be**

