Dengel
Confiserie-Genüsse

Qualität, Frische & Vielfalt

Edle Pralinen & Feine Schokolade

100% Qualität
Dengel

Confiserie Dengel
Zainach 13-17
83543 Rott am Inn

Telefon: 08039-901 506-0
info@confiserie-dengel.de
www.confiserie-dengel.de

Edle Pralinen · Feine Schokoladen

Qualität, Frische & Vielfalt

Dengel-Schokolade „schmeckt“ allen – Verbrauchern und Erzeugern

Uwe Dengel war mit seiner Idee von feinster Schokolade aus Oberbayern bereits vor 25 Jahren ein Vorreiter auf seinem Gebiet. Jetzt läutet die Confiserie aus Rott am Inn wieder ein neues Zeitalter ein: alle Zutaten werden ausschließlich DIREKT beim Hersteller bezogen!

Das klingt im ersten Moment nicht besonders spektakulär, ist es aber. Denn für die Herstellung edler Schokoladen sind, neben Milch, vor allem Kakao und Rohrzucker erforderlich. Allerdings musste Uwe Dengel lange nach Kakao- und Zuckerbauern suchen, die er DIREKT bezahlen konnte, denn in den Hauptexportländern der beiden Rohstoffe hat es lange Tradition, dass viele andere vom Verkauf profitieren, leider bei den Bauern aber so gut wie nichts davon ankommt. Und so ist sein Schritt praktisch einzigartig in der gesamten Branche der Feinstschokoladen-Hersteller: Dengel bezieht ab sofort über zwei zuverlässige Partner seine Kakaobohnen direkt von Bauern aus Kolumbien und den Rohrzucker von Zuckerbauern in Paraguay. Bahnbrechend ist auch, dass die Confiserie bis zu viermal mehr dafür bezahlt, als im Vergleich für die afrikanischen Bohnen. Es wird ein Festpreis bezahlt, unabhängig vom börsengeprägten Weltmarktpreis. Beim Rohstoff Milch liegt das Gute ganz nah: Dengels Confiserie arbeitet ab sofort mit der regionalen Milch-Marke „Sternenfair“ zusammen, bei der ebenfalls der Gedanke der Nachhaltigkeit und des fairen Preises für ALLE Beteiligten zu Grunde liegt. Stichwort fairer Preis: der bleibt auch für die zahlreichen Dengelkunden fair und bezahlbar, denn die Umstellung auf Nachhaltigkeit wird an den Endverbraucher nur marginal weitergegeben.

Pressekontakt: Sabine Graf, Marketingleitung der Confiserie Dengel, Tel: 08039-901506-60, marketing@confiserie-dengel.de

Dengel Schokolade macht mit seinem neuen Konzept alle glücklich – Verbraucher UND Rohstoff-Erzeuger!

Mit ★★★★★ Sterne-Qualität tritt die Confiserie Dengel aus Rott in ein neues **Zeitalter** *ein: nachhaltig, ehrlich & echt (!) fair hergestellte Schokolade*

Seit 1992 werden in Rott am Inn feinste Pralinenspezialitäten, überwiegend in Handarbeit, hergestellt. Qualität, Frische und Vielfalt genießen von Beginn an oberste Priorität und das lässt sich in der gesamten Produktpalette wieder finden.
Besonders wichtig bei der Herstellung seiner Schokoladenvariationen ist für Dengel die 100%-ige Nachvollziehbarkeit des Ursprungs seiner Grundzutaten: Kakaobohnen und Rohrzucker, sowie Milch.

Aus dieser eigenen, inneren Einstellung heraus hat er sich deshalb dazu entschieden, ausschließlich Grundzutaten zu verwenden, deren Herstellung er bis zum Erzeuger, also bis zum Milch-, Kakao- und Rohrzuckerbauern zu hundert Prozent nachvollziehen kann. Entscheidend hierbei sind natürlich auch die Kosten für die Rohstoffe: Qualität hat seinen Preis, und der soll auch beim Erzeuger ankommen.

Deshalb bezieht Dengel mittlerweile die Milch bei der Milchvermarktungsgesellschaft sternenfair. Deren Konzept für die Herstellung von Milchprodukten bietet einen angemessenen Milchpreis, mindestens 40 Cent pro Liter, für die Landwirte, die übrigens aus der heimischen Region stammen und direkt kontaktiert werden können. Tiergerechte Haltung und wiederkäuergerechte Fütterung der Milchkühe sind ebenfalls ein Selbstverständnis und tragen entsprechend auch zum Umweltschutz bei.

Die Milch, rund 1 Mio. Liter pro Jahr, wird direkt bei den lokalen Bauern abgeholt und zur Walzentrocknung weitergegeben. Nur so erhält Dengel das Milchpulver, das er für die Rohmassenherstellung qualitativ verwenden möchte. Die Walzentrocknung ist eine besondere, weil wesentlich schonendere und aufwendigere Art der Gewinnung von Milchpulver, auf die Dengel nicht zuletzt wegen der besseren Qualität und dem besseren Geschmack großen Wert legt. Für ein Kilogramm Milchpulver werden ca. acht Liter Milch benötigt.

Sternenfair-Milch gibt es bei Dengel nicht nur in der Schokolade – auch im Besucherpark gibt es ausschließlich Sternenfair-Produkte – egal ob Butter, Milch, Kaffeesahne, Sahne oder in den angebotenen Kuchen. Für seine Mitarbeiter gibt es sogar die Möglichkeit, sämtliche Milchprodukte direkt für zuhause zu beziehen. „Wenn schon, dann g'scheid", sagt Uwe Dengel. Ab sofort wird es, neben der Sternenfair-Verbindung, auch eine BIO-Linie in Kooperation mit der Marke „Berchtesgadener Land" geben.

Eine große Herausforderung war die Suche nach einem Kakaobohnen-Lieferanten, der, ähnlich wie bei sternenfair, den Weg zum Erzeuger direkt nachweisen kann.
90% aller weltweit verarbeiteten Kakaobohnen stammen aus Afrika. Die Preise und vor allem auch die Arbeitsbedingungen für die Kakaobauern dort sind jedoch katastrophal. Ein vernünftiges Auskommen und Leben ist für diese Menschen, trotz täglicher Schwerstarbeit, nicht möglich. Da Kakao nach einem fiktiven Börsenpreis gehandelt und nur über offizielle Wege, die Regierung, bezogen bzw. bezahlt werden kann, hat sich Uwe Dengel auch hier die Mühe gemacht, einen Direktweg zu finden.
Das hat ihn nach Kolumbien, Südamerika, gebracht. Dort hat er mit der Firma Luker einen Partner gefunden, der ihm die gerechte Entlohnung der Hersteller, also der Bauern, garantiert und nachweisen kann. Auch wenn Dengel dafür einen wesentlich höheren Preis bezahlt, denn er zahlt den Grundpreis und entlohnt die Erzeuger zusätzlich mit einer Dengelprämie. Durch diese Sonderprämien können die Kakaobauern vor Ort grundlegend ihre Lebens- und Arbeitsqualität verbessern. Darüber hinaus ist die Qualität der Kakaobohnen wesentlich besser, denn es gibt dort z.B. keinen genmanipulierten Kakao. Und das Wissen ehrlich „fair" eingekauft zu haben für Dengel das A und O.
Übrigens werden alle Schokoladen mit der echten Kakaobutter gefertigt, die auch direkt aus Mittel- und Südamerika stammt. Es kommen keinerlei sonstige pflanzliche Fette oder Ersatzstoffe zum Einsatz. Nur so kann die Hochwertigkeit der Schokolade garantiert werden und der zarte Schmelz der Qualitätsschokolade ist gewährleistet.

Auch bei der dritten Grundzutat, dem Rohrzucker, hat die Confiserie den Weg der Nachhaltigkeit und Nachvollziehbarkeit eingeschlagen. Über die Import- und Fair Trade- Firma DWP bezieht er den Rohrzucker aus Paraguay. Obwohl er bis zum vierfachen des üblichen Zuckerpreises zahlt, ist auch hier die hundertprozentige Nachhaltigkeit das entscheidende Kriterium.

Die Confiserie Dengel nimmt mit dieser Einstellung und diesem Handeln eine Vorreiter-Rolle ein. Und trotz aller Umstände müssen Schoko-Liebhaber nicht befürchten, dass Dengel-Schokolade nicht mehr erschwinglich ist, denn es wird nur eine minimale Preissteigerung geben. Und Uwe Dengel ist sich sicher: wem Nachhaltigkeit am Herzen liegt, den wird das nicht stören, denn gute, ehrliche und vor allem faire Qualität hat eben seinen Preis!

Das Kopfschütteln über seine neue Ausrichtung, freiwillig mehr an die Erzeuger zu bezahlen, sieht der Unternehmer förmlich vor sich. Entmutigen lässt er sich davon aber nicht, denn er hat schon vor über 20 Jahren bewiesen, dass gute Ideen immer gewinnen. So glaubten 1992 auch nicht viele Menschen an den Erfolg seiner außerordentlichen Idee feine Pralinen im Land der reschen Brezen und des deftigen Leberkäs‘ herzustellen. Aber mit viel unternehmerischem Geschick und noch mehr Herzblut für die Idee, hat sich Uwe Dengel mit seiner Confiserie durchgesetzt und ist seither sehr erfolgreich am Markt vertreten. Tendenz weiterhin auf Expansion ausgelegt. Mit diesem Mut und dem Wissen, dass auch die anfänglich belächelten Ideen erfolgreich sein können, bringen Dengel und seine Mannschaft das Thema Nachhaltigkeit und Fairness für alle – auch über den Tellerrand hinaus – weiter voran. Man könnte sagen, ein Stückerl echte heile Welt – und dann noch mit echt gutem Geschmack. Die Welt ein Bisserl besser machen, kann ja so gut schmecken!

Pressekontakt: Sabine Graf, Marketingleitung der Confiserie Dengel, Tel: 08039-901506-60, marketing@confiserie-dengel.de

DER EINZIGARTIGE WEG DER CONFISERIE DENGEL SCHOKOLADE

KAKAOANBAU

KAKAOBOHNEN-EINKAUF DIREKT VOM BAUERN AUS MITTELAMERIKA

HERSTELLUNG DER SCHOKOLADE UND VEREDELUNG DURCH TRADITIONELLEN CONCHIERPROZESS

Dengel Confiserie-Genüsse

Qualität - Frische - Vielfalt

ENTSTEHUNG EDELSTER CONFISERIE DENGEL SCHOKOLADENPRODUKTE

VOLLMILCHPULVER AUS 100 % STERNENFAIRMILCH D.H. MILCH AUS UNSERER REGION

ROHRZUCKER AUS 100% FAIREM ANBAU DIREKT AUS MITTELAMERIKA

WWW.CONFISERIE-DENGEL.DE

DER WEG DER MILCH

100 % sternenfair Milch aus der Region

naturbelassen und unbehandelt

Milch von heimischen Kühen

direkt zur ausgewählten Molkerei zur feinsten Walzentrocknung

bestes Walzenvollmilchpulver fertig zur Schokoladenverarbeitung

Unsere **Grundsätze**
Worauf legen wir besonderen Wert?

Unsere Milchbauern erhalten für jeden Liter sternenfair-Milch **garantiert 40 Cent**, unabhängig von Preisschwankungen am Markt.

Jeder sternenfair-Landwirt betreut ein **Umwelt- oder Tierschutzprojekt** und verzichtet für die Umwelt auf Futtermittel aus Übersee.

Auch die Bienen freuen sich: **Bienenfreundliche** Bewirtschaftung und Umweltprojekte tragen dazu bei, dass nicht nur Milch, sondern auch Honig fließt.

Da die Kühe **artgerecht** gefüttert werden, sind sie gesünder und werden älter.

Wir setzen auf einen überdurchschnittlich hohen Grünfutteranteil. So fressen die Kühe das, was von Natur aus zu ihnen passt: **Gras**.

Ohne Gentechnik

sternen*fair*

Unsere **Philosophie**

Was ist Ihnen beim Milchtrinken wichtig?
Klar, dass die Milch schmeckt.

Und sonst?
Eine Gemeinschaft – denn wir haben nur eine Welt!

- **Unsere Arbeit:** Unseren Kindern eine lebendige, ökologisch wie sozial und ökonomisch funktionierende Welt hinterlassen!
- **Achtung:** Auf die ganz Großen und auch die ganz Kleinen
- **Fütterung:** Artgerecht und ohne Gentechnik
- **Verbot:** Futtermittel aus Übersee, bienenschädliche Pestizide
- **Garantie:** An unsere Bauern mind. 40 Cent pro verkauftem Liter sternenfair-Milch

Unsere 5-Sterne-Milchprodukte spiegeln unsere Philosophie wider und garantieren Ihnen den einzigartigen Geschmack von frischer und fairer Milch.

in Bayern
gemolken & abgefüllt

Das neue Rohstoffkonzept der Confiserie Dengel vom Erzeuger bis zur feinsten **Confiserie Schokolade**

Die Confiserie Dengel heute – 23 Jahre nach ihrer Gründung

Neben der Produktionsstätte "Am Eckfeld" ist auch unser Hauptgeschäftsladen in Zainach in Rott am Inn. Weitere Genießerläden finden Sie in Rosenheim, Wasserburg, Bruckmühl, Kolbermoor, Eichstätt, Erding, Pfaffenhofen, Bad Feilnbach, Freilassing, Traunreut, Riedering, Tittmoning, Altötting und Aschau im Chiemgau.
Darüber hinaus hat Uwe Dengel Kooperationen mit mehr als 25 Partnerläden geschlossen, die zum großen Teil das Confiserie Dengel Sortiment anbieten.
Die Confiserie Dengel ist für zahlreiche Unternehmen ein verlässlicher Partner geworden. Vom Stammhaus in Rott am Inn werden Bäckereien, Konditoreien, Cafes, Süßwarenfachgeschäfte, Teeläden, First Class Hotel, Catering-, Großhandel- und Gastronomiebetriebe, renommierte Feinkostbetriebe, Kaffeeröstereien, sowie Firmen aller Branchen und Industriekunden mit den köstlichen Träumen aus Schokolade beliefert.

Kunden

Die Confiserie Dengel beliefert über 3.000 Geschäftskunden im gesamten Bundesgebiet, in Österreich, der Schweiz und einige Länder mehr.

Mitarbeiter

Die Stammbelegschaft ist seit der Gründung 1992 von damals einer Vollzeitkraft auf insgesamt 110 Mitarbeiter gewachsen. Darunter sind zurzeit 5 Auszubildende die zu Confiseuren bzw. zu Chocolatiers, zu Confiserie- und Konditoreifachverkäufer/-in und zur Bürokaufmann/-frau ausgebildet werden. In der Hochsaison von August bis Dezember wird die Stammbelegschaft von zehn bis fünfzehn zusätzlichen Arbeitskräften unterstützt.

Produktion

Mittlerweile beträgt die tägliche Produktion alleine von Pralinen von 800 – 900 kg und zusammen mit den verschiedensten Tafeln und sonstigen Schokoladenartikeln werden etwa 2.000 kg täglich verarbeitet.

Produktpalette

Qualität, Frische und Vielfalt ließen das Unternehmen kontinuierlich und solide wachsen. Durch seine Kreativität und seinem Ideenreichtum bietet Uwe Dengel seinen Kunden immer mehr unwiderstehliche, schokoladige Köstlichkeiten an.

Und das ist die Produktpalette heute:

- Herstellung von feinsten Pralinen und edlen Schokoladenprodukten – das Sortiment umfasst über 2.500 verschiedene Artikel
- 120 verschiedene Pralinensorten, cremige Sahnetrüffel, feine Nougat-Pralinen, feinste Marzipan-Pralinen und köstliche Likörpralinen
- 150 verschiedene Tafelfüllungen – Nuss, Mandel, Erdbeere, Vanille, Chili u.v.m.
- Schokoladenhohlfiguren und Schokoladenmotive vom Auto bis zum Werkzeug
- Eine Vielzahl kombinierter Artikel, z.B. eine Schale aus Schokolade in Form eines Herzens, einer Muschel oder eines Kinderwagens – gefüllt mit frischen Pralinen nach Wahl
- Sonderartikel, wie laktosefreie oder vegane Schokolade in Tafeln, Pralinen oder auf Wunsch als Hohlfiguren, für Allergiker, oder je nach Kundenwunsch
- Außergewöhnliche Schokoladen- und Pralinenpräsente, auch Sonderbestellungen mit Marzipanmodellagen, mit Lebensmittelfarbdruck bis hin zu großen Schokoladenbauwerken.

Spezialitäten

Ein weiteres Highlight ist der Besucherpark mit 4.000 m² großem Kinderabenteuerspielplatz für die kleinen und großen Gäste. Diese finden von großen Klettertürmen mit Rutschen, verschiedene Fahrzeuge, Schaukeln, Trampolinanlage, Wassernebelanlage, bis hin zum Fußballtor, großes Schachspiel, Basketballkorb und vieles mehr. Eine große beschattete Sonnenterasse bietet Platz zum Entspannen. Das Besuchergebäude mit sehr großem Wintergarten bietet im Innenbereich für bis zu 80 Personen Platz. Hier haben schon zahlreiche Geburtstags- und Jubiläumsfeiern, sowie div. andere Feste stattgefunden, denn dieser Raum kann einschließlich Verköstigung angemietet werden. Eine große Auswahl an Kaffee- und Kuchenspezialitäten, kleine Gerichte bis hin zum Bauernhofnatureis werden immer angeboten.
Einer großen Beliebtheit erfreuen sich die professionell geführten Betriebsbesichtigungen, eine Reise durch die Welt von Dengel. Etwa 20.000 Besucher jährlich lassen sich in die süßen Träume der Schokoladenproduktion entführen und genießen die Einblicke hinter die Kulissen.
Eine eigene Erfindung und Spezialität der Firma Dengel ist die Herstellung von Schokoladenträumen nach individueller Kundenvorgabe. Als Sonderanfertigung werden Schokoladenplatten zu einem bestimmten Thema gezaubert, mit einem individuellen Motiv und beliebigen Textvorgaben – natürlich alles zum Essen!
Zahlreiche Firmenkunden, für die regelmäßig spezielle Produkte entwickelt werden, beispielsweise Maschinenteile aus Schokolade oder Logo-Aufleger. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Die Herstellung der Schokoladenträume folgt einem wichtigen Grundsatz:

Das komplette Sortiment wird seit Beginn nur aus Qualitäts-Rohstoffen hergestellt. Seit August 2015 wird das neue einzigartige Rohstoffkonzept verwirklicht. Die edlen Kakaobohnen kommen direkt vom Kakaobauern aus Kolumbien, der Rohrzucker direkt vom fairen Zuckeranbau aus Paraguay und das hochwertige walzengetrocknete Vollmilchpulver aus bester Milch direkt aus unserer Region. Die Confiserie Dengel steht für Qualität, Frische und Vielfalt und das ehrliche und faire Rohstoffkonzept.

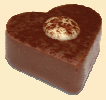
Die Entstehungsgeschichte der Confiserie Dengel

Das Gründungsjahr 1992

Im Juli 1992 gründet Uwe Dengel mit 21 Jahren die **„Confiserie Dengel“** als Einzelfirma.
Die erste Produktionsstätte, ein ehemals landwirtschaftliches Gebäude in der Bahnhofstrasse in Rott am Inn, welches aufwendig mit viel Eigenleistung umgebaut wird. Auf einer Fläche von ungefähr 70 m² wird produziert, verpackt und gelagert. Es gibt ein Büro, jedoch noch kein Ladengeschäft. Alle Räume sind klimatisiert.

Uwe Dengel ist jedoch nicht allein. Er wird tatkräftig von seinen Brüdern Harry und Ingo, von seinen Eltern Hilde und Josef Dengel und von seiner Freundin Martina Brenner unterstützt. Eine erste Mitarbeiterin wird in Vollzeit eingestellt – die Konditorin Rosina Auner.

Nur einen Monat nach der Gründung, im August 1992, lädt Uwe Dengel bis zu 300 Firmenkunden und Wiederverkäufer zu einer vierwöchigen Fachausstellung in das Hotel „Amadeus“ in Rosenheim ein.



1993 – 1995

Die Anzahl der Kunden wächst weiter, die Räumlichkeiten reichen nicht mehr aus. Im November 1995 wird ein geeignetes Gebäude gefunden und der Hauptsitz der Confiserie nach Zainach bei Rott am Inn verlagert. Wieder wird ein ehemals landwirtschaftliches Gebäude aufwendig umgebaut. Nun stehen insgesamt 600 m² für Produktion, Verpackung, Lager, für Sozialräume und Büros zur Verfügung. Zum ersten Mal gibt es einen Verkaufsladen. Diverse Maschinen werden für die steigende Nachfrage angeschafft. Weitere Schokoladentanks für Vollmilch- und Zartbitterschokolade, sowie für weiße Schokolade werden gekauft, die Überzugmaschine für Pralinen wird um einige Funktionen erweitert, eine Schokoladenschleuder sowie Edelstahl – Arbeitstische werden gekauft. Mit dem Kauf neuer Formen können eine Vielzahl von Hohlfiguren produziert werden.

1996

Im November 1996 wird die erste Filiale der Confiserie Dengel in Rosenheim eröffnet.
Die Zahl der Mitarbeiter ist bis 1996 auf insgesamt 18 Personen in Voll- und Teilzeit gestiegen.

1997 – 2000

In den Jahren von 1997 bis 2000 wird die Produktpalette fortwährend durch neue Ideen und Kreationen vergrößert. Um die steigende Zahl der Kunden zu bewältigen, müssen zusätzliche Lieferfahrzeuge angeschafft werden. Uwe Dengel investiert fortlaufend nicht nur innerbetrieblich, er legt auch großen Wert auf die Pflege der Außenanlagen. Sein Engagement wird belohnt, die Zahl seiner Kunden und Mitarbeiter steigt stetig an.

2001 – 2003

Seit 2001 mietet Uwe Dengel weitere Lagerflächen in einer Gesamtgröße von 200 m² an. Kontinuierlich vergrößert er die Flächen für den Versand und die Lagerräume, entwickelt weitere Formen und Maschinen für die Schokoladenproduktion. Weiter werden benötigte Fahrzeuge, darunter ein klimatisierter 7,5 t – LKW, angeschafft. Wegen der wachsenden Produktion werden auch die Klimaanlagen erweitert und eine größere Temperiermaschine gekauft.
Mittlerweile ist die tägliche Produktion auf 350 kg Ware angestiegen.

2003 – 2005

Im März 2003 wird eine neue Filiale der Confiserie Dengel in Wasserburg eröffnet.
Weitere zukunftssichere Investitionen in sein Unternehmen, zum Wohle seiner Kunden, werden getätigt. So beginnt er 2005 mit der Planung sowie den Grundstückskäufen für einen Besucherpark.

Im Jahr 2005 kommen gleich zwei weitere Filialen hinzu: Im Juli 2005 eröffnet Uwe Dengel eine Filiale in Bruckmühl, nur einen Monat später folgt eine weitere in Kolbermoor.

2006

Im Februar 2006 öffnet in Eichstätt noch eine Filiale der Confiserie ihre Türen - die Zahl der Niederlassungen erhöht sich damit auf insgesamt fünf.

Am 1. Juni 2006 ist es dann soweit: Mit einer Gesamtfläche von rund 4.000 Quadratmetern wird der Besucherpark fertig gestellt. Er bietet seitdem den Kleinen zahlreiche Möglichkeiten sich nach Herzenslust auszutoben und zu spielen. Für das leibliche Wohl ist ebenfalls in einem Besucherhaus gesorgt, mit Kaffeespezialitäten, Trinkschokoladen und köstlich frischen Torten und Kuchen sowie kleinen herzhaften Gerichten. Seit Juli 2006 steht den Besuchern eine ausgebaute Parkplatzfläche von 2.500 Quadratmetern zur Verfügung.

Das Betriebsgelände der Fa. Dengel umfasst jetzt insgesamt 9.000 Quadratmeter.

2007

Zusehen – erleben – genießen die Confiserie Dengel veranstaltet im September 2007 Europas größte Schokoladen- und Pralinenshow über 3 Wochen in Rott am Inn.

Auf einer klimatisierten Ausstellungsfläche von 600 Quadratmetern lassen sich über 10.000 Besucher von den schokoladigen Köstlichkeiten verzaubern. Auf verschiedenen Ständen werden zahlreiche Liveshow´s von unseren Confiseuren und Chocolatiers rund um die Schokolade gegeben, ein fester Ausstellungs-, Informations-, und Verkaufsbereich steht den Besuchern zur Verfügung.

Das bestehende Produktionsstätte wird kurzfristig um eine 400 m² große Anbauhalle erweitert, um die Lagermöglichkeiten, sowie die Verpackungs- und Versandarbeiten verbessern zu können.

Die Ausbildung der Confiserie Dengel hat wieder einmal Früchte getragen. Unsere Confiseurin / Chocolatierin Sabine Sobczynski kann ihre Abschlussprüfung mit einem Notendurchschnitt von 1,0 absolvieren und ist somit seit Bestehen der Berufsfachschule für Süßwarentechnik in Solingen die Beste Absolventin seit 30 Jahren.

2008

Um sich bei Messen und Ausstellungen besser präsentieren zu können, wird eine Grundausstattung an Messeequipment angeschafft und ist gleich bei verschiedenen Messen wie zum Beispiel bei der Messe Bella Vita im Schloss Tüssling präsent.

Seit September ist unser Genießerladen in Bruckmühl in neuen Räumlichkeiten. Auf 120 m² Verkaufsfläche im neuen Design, lässt sich die unglaubliche Vielfalt noch besser präsentieren.

Die Planungsarbeiten für den Neubau einer Produktionsstätte mit genügend Lagerplatz und auch der Unterbringung der gesamten Verwaltung läuft auf Hochtouren.

2009

Nach anfänglichen schwierigen Bedingungen wird Anfang April die Baugenehmigung für die Errichtung einer neuen Produktions- und Betriebsstätte erteilt und mit schnellen Baufortschritten wurde das neue Gebäude planmäßig Ende August bezogen und in Betrieb genommen. Anfang Oktober war die offizielle Einweihungsfeier. Bis zu diesem Zeitpunkt wird auch noch der alte Verkaufsbereich in Zainach umgebaut und auf eine dreimal so große Fläche erweitert. So dass zu den Eröffnungsfeierlichkeiten auch der Genießerladen in Rott im neuen Glanz und neuen Design eröffnet werden kann.
Seit Sept. bieten wir unseren Kunden Pralinenfachkurse für jedermann in verschiedenen Variationen wie Halbtages-, Ganztages- und 2 Tageskursen an.
Sonderanfertigungen, einen Kurzfilm über die Schokoladenverarbeitung, ein Schokoladenfall sowie Firmeninformationen und eine 75 m² große einzigartige Schokoladenlandschaft. Ein Besuch lohnt sich.

Das wichtigste Ziel bleibt, den Kundenwünschen stets mit Qualität, Frische und Vielfalt zu entsprechen.

2010

Im März wird ein neuer Dengel Genießerladen in Erding eröffnet.
Dengel´s Schokoladenland, eine einzigartige Schokoladen- und Pralinenausstellung auf einer Fläche von 300 m² kann im Juli direkt hinter unserem neuen Laden eröffnet werden. Hier können sich alle Besucher kundig machen, angefangen von der Schokoladengeschichte, die Schokoladenherstellung bis hin zu einer einzigartigen Schokoladenlandschaft und einer riesigen Auswahl an Schokoladenkreationen.

2011

Das Genießerladennetzwerk wird maßgeblich erweitert, im September in Freilassing und Bad Feilnbach, ab Oktober 2011 in Pfaffenhofen an der Ilm.
Rekordzahlen bei Betriebsbesichtigungen, es blicken mehr als 10.000 Besucher hinter die Kulissen blicken.

Ein neues Fakturierungsprogramm zur Auftragsabwicklung und eine Verpackungs- und Etikettierungsmaschine wurde angeschafft. Anstatt eines jährlichen Betriebsausfluges wird ein großes Mitarbeiterfirmenfest mit einem Lebendfussballkickerturnier veranstaltet.

2012

Vom 20. – 29. Januar sind wir erstmalig mit dem Landkreis Rosenheim auf der Grünen Woche in Berlin vertreten. Als Schaustück hatten wir einen großen Schokoladenberg dabei. Viele Schokoladenfiguren, Pralinenkreationen und Schokoladentafeln kann vor Ort persönlich beschriftet werden.

Der Besucherpark wird um ein großes Familienschach, einen Basketballkorb und ein Badmintonnetz erweitert

Das 20 jährige Firmenbestehen wurde mit verschiedenen Aktionen gefeiert:

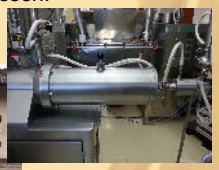
- ein Schülermalwettbewerb mit der Aufgabe: „Kreiere die schönste Schokoladentafelbanderole!“
- Tag des offenen Besucherparks mit einem Zauberer, Kinderschminkangebot und einer großen Feuerwehrhüpfburg.
- als Höhepunkt wird ein großes Fest mit geladenen Gästen gefeiert
- ein großes Mitarbeiterjubiläumsfest mit Mitarbeiterehrungen veranstaltet.

Der Wasserburger Genießerladen bekommt ein neues Outfit.

Anfang Dezember sind wir für Bayern, mit einem eigenen Messestand, auf der großen internationalen Verbrauchermesse in Mailand vertreten.

2013

Im Januar sind wir wieder für 10 Tage auf der Grünen Woche in Berlin am Landkreis Rosenheim Stand dabei. Als Schaustück zieren zwei große bayerische Hasen den Stand. Wie gewohnt können die Besucher wieder ihre persönliche Schokoladentafel beschriften lassen.
Hochzeitsmesse in Kloster Seeon.
Anschaffung einer Conchiermaschine um Spezialrezepturen herstellen zu können und um die Bioschiene auszubauen.
Ein weiterer Genießerladen eröffnet im September in Traunreut.
10 jähriges Bestehen vom Genießerladen in Wasserburg.
Das umfassende Produktsortiment wird laufend erweitert und die Kundenwünsche verwirklicht.



2014

Auf der Grünen Woche in Berlin sind wir mit vielen Herzen von klein bis ganz große vertreten.
2 Tage Business-Treff (Hausmesse) am Moarhof am Samerberg und ein weiterer auf dem Chiemsee mit vielen geladenen Gästen, sowie viele weitere kleine Messen.
Weitere Genießerläden in Riedering und Tittmoning werden eröffnet.
Neuauflage des Produktkatalogs und neuer Internetauftritt mit Onlineshop
Umsetzung der neuen LMIV Lebensmittelverordnung.

2015

Alle Jahre wieder im Januar zur Grünen Woche nach Berlin, um den Landkreis Rosenheim zu unterstützen. Auch dieses Jahr ist ein großes Herz als Schaustück ausgestellt, dazu viele weitere Schokoladenherzen zum Livebeschriften. Viele gute Kontakte können wieder geknüpft werden.
Neue Genießerläden in Altötting, direkt am Kapellplatz und in Aschau im Chiemgau unweit von der Kampenwandbergbahn.
Businessmesse in der alten Spinnerei in Kolbermoor.
Die Chocolatier/Confiseur Auszubildende Marina Rehm kann als Jahrgangsbeste geehrt werden.

Planung, Umsetzung und Vermarktung vom neuen Rohstoffkonzept „alles direkt vom Bauern“

Edle Pralinen · Feine Schokoladen

Qualität, Frische & Vielfalt

Ein Leben für die Schokolade

Unsere Region ist für viele bayerische Schmankerl bekannt, an heimische, handgemachte Schoklad' denkt man vielleicht nicht sofort…

Die Liebe zur Verarbeitung von Schokolade hat Uwe Dengel in seiner Konditor-Ausbildung entdeckt. Das Verzieren von Torten und Kuchen hatte es dem Lehrling Dengel besonders angetan. Und weil er gar nicht genug vom Verschönern bekommen konnte, investierte der Schokoladenfreund sogar seine Freizeit ins Vertiefen dieser Fertigkeit: in einer großen Wirtschaft unterstütze er den Meister beim Erstellen der beträchtlichen Kuchen- und Tortenauswahl. Nach seiner Lehre begann Dengel in einem kleinen Pralinen-Betrieb. Mit nur 19 Jahren war er als Abteilungsleiter für die Fertigung der kleinen Köstlichkeiten des Hauses verantwortlich. Drei Jahre später und im Kopf immer einen Plan verfolgend, machte er sich 1992 mit dem Ziel selbständig, statt der bis dato vorherrschenden Industrieware - die zwar preiswert, aber von nicht allzu guter Qualität war – handgefertigte Schokoladenprodukte in viel besserer Qualität, noch frischer und mit unglaublicher Vielfalt auf den Markt zu bringen. Der Visionär hat kurzerhand in einer Offensive 400 potentielle Kunden aus dem Umkreis Rosenheims zu einer Verkostung eingeladen - 70 interessierte Kunden folgten der Einladung und waren sofort von Dengels Qualität beeindruckt. So orderte der erste generierte Kundenstamm zuerst kleine und später immer größere Mengen der süßen Schokoladen-Kunstwerke. So wuchs das Unternehmen aus der Küche des Elternhauses flott aus seinen Kinderschuhen. Der zweite Produktionsort war ein 70qm-Bauernhof, der aber auch rasch durch seinen 600qm großen Nachfolger ersetzt wurde. Dieser Hof in Zainach bei Rott beheimatete neben der Produktion, auch einen Schokoladenladen, den das Ladenschild „Confiserie Dengel" zierte. Nach Verwirrungen um den Namen – einige Passanten kamen in der Absicht, sich beim „Coiffeur" die Haare schneiden zu lassen – ergänzte man um den Zusatz „feinste Pralinen & edelste Schokolade"; ab jetzt wusste jeder im Ort, was der Dengel da genau macht. Und so wurde, neben der ständig steigenden Firmenkundschaft auch immer mehr private Laufkundschaft gewonnen, mit dem Ergebnis, dass 2009 der Hof wieder aus allen Nähten platzte. Mutig und immer noch seine Vision von einer Rotter Schokoladen-Welt vor Augen, entschloss sich Uwe Dengel für den 3.500 Quadratmeter-Neubau im Gewerbegebiet. Bis heute Sitz der Schokoladenproduktion, der Verwaltung, des Lagers und der Verpackung. Der „alte" Bauernhof hat Zuwachs bekommen: hier schließt Dengel den Kreis zu den jüngsten Schokofreunden und bietet im Besucherpark, neben dem museumsähnlichen Schoko-Land auf 300qm, einen abwechslungsreichen Spielpark mit angeschlossenem Café-Haus. Beeindruckende 30.000 Besucher zählt der Park in jedem Jahr. Noch eindrucksvoller war es zu hören, dass ein großer Teil davon auch vorher die Produktion besichtigt- hier kann man dann von einer richtigen Schokoladentour sprechen. 2015 bricht bei den Dengels wieder ein neues Zeitalter an: das neue, nachhaltige und faire Schokoladen-Rohstoffkonzept wird auf den Weg gebracht, denn ab sofort werden die Rohstoffe nur noch direkt bei den Herstellern bezogen. Fair und ehrlich!

Dengel´s Genießerläden

83543 Rott am Inn
Am Eckfeld 18
Tel: 08039 - 3553
Fax: 08039 - 2009
info@confiserie-dengel.de
www.confiserie-dengel.de

83512 Wasserburg - Lederzeile 4
Tel: 08071 - 104879

83543 Rott am Inn - Zainach 13 - 17
Tel: 08039 - 3555

83022 Rosenheim - Ebersberger Str. 103
Tel: 08031 - 81677

83059 Kolbermoor - Rosenheimer Str. 22
Tel: 08031 - 2354725

83052 Bruckmühl - Müller-zu-Bruck-Str. 3
Tel: 08062 - 726425

83229 Aschau im Chiem.- Kampenwandstrasse 15
Tel: 08052 - 9571295

84529 Tittmoning - Stadtplatz 21
Tel: 08683 – 8903272

85072 Eichstätt - Brodhausgasse 1
Tel: 08421 - 936151

84503 Altötting - Kapellplatz 38
Tel: 08671 – 9290 665

83075 Bad Feilnbach - Kufsteiner Str. 22a
Tel: 08066 - 8381

83083 Riedering - Rosenheimer Str. 47
Tel: 08036 – 301 43 90

85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm - Münchner Str. 15
Tel: 08441 - 2799585

85435 Erding - Haagerstrasse 11
Tel: 08122 - 8920565

88395 Freilassing - Obere Feldstrasse 2
Tel: 08654 – 770 15 76

83301 Traunreut - Werner-von-Siemens-Str. 6
Tel: 08669 – 787 54 11

www.confiserie-dengel.de

Confiserie Dengel Rott am Inn

Confiserie Dengel hautnah erleben

Seit über 20 Jahren bürgt die Confiserie Dengel für beste Qualität-Frische-Vielfalt in der Herstellung und höchsten Schokoladengenuss.

Besuchen Sie unsere Genießerläden und lassen Sie sich von unserer riesigen Auswahl an edlen Pralinen- und feinen Schokoladenkreationen verzaubern.

Entdecken Sie in Rott am Inn auch:

- Dengel´s Schokoladenland
- unseren Besucherpark mit Erlebnisspielplatz, Wintergartencafé mit Kaffee- und Kuchenspezialitäten

Nach vorheriger Terminvereinbarung können Sie die süße Welt von Dengel hautnah bei einer:

- Betriebsführung oder einem
- Pralinenfachkurs erleben

Desweiteren bieten wir für unsere großen und kleinen Kunden (ab 2 Jahren) einen Erlebnisplatz mit:

- 2 Mini Spielhäusern
- Wackel-Oldtimer, Albatross- und Nestschaukel
- 2 verschiedene Klettertürme ab 3 und ab 6 Jahre mit Rutsche und 2 Schaukeln
- Trampolinanlage mit 12 großen Federn
- Wassernebelanlage
- großer Sandkasten
- zahlreiche Fahrzeuge wie: Dreiräder, Streitwägen, Bobbycars, Bulldogs, große Roller

Confiserie Dengel
Uwe Dengel
Zainach 13-17
83543 Rott am Inn

Telefon: 08039 - 901 506-0
Telefax: 08039 - 901 506-99
E-Mail: info@confiserie-dengel.de
Internet: www.confiserie-dengel.de

Öffnungszeiten: (für den Besucherpark)
Täglich 8:00 – 18:00 Uhr
ganzjährig geöffnet