



Verkaufsexposé twoRabbits oder was steht zum Verkauf

Skalierbare, erfolgreiche Baumkuchen und Schokoladenproduktion ideal z.B. für Food StartUp´s, Konditoreien, Feinkosthandel oder zur Saisonergänzung.

Neben unseren einzigartigen Rezepturen und Fertigungsabläufen bieten wir sämtliche für die Baumkuchen- und Schokoladenproduktion benötigten Maschinen und Produktionsmittel um sofort zu Starten oder eine vorhandene Produktion zu ergänzen.

Inklusive sind auch div. Top Level Domains, zwei Webshops, Socialmedia Accounts, professionelles Fotomaterial, Drucksachen, gebrandete Verpackungen, Blechdosen und vieles mehr. Eine genaue Liste finden Sie auf Seite 6. Mit übergeben werden alle Kontakte zu Rohstofflieferanten, Ansprechpartner bzw. Konditionen. Alle Kundendaten und Kontakte bzw. Informationen (DSGVO konform)

Gerne stehen wir für eine Übernahmebegleitung bzw. auf Wunsch für Schulungen im Detail zur Verfügung um einen perfekten Start zu ermöglichen.





Die Entwicklung von twoRabbits

Die ersten 12 Monate nach Gründung von twoRabbits 2016 in Berlin haben wir intensiv zur mehr als 100-jährigen Baumkuchen-Tradition recherchiert. Neben der theoretischen Einarbeitung in die Praktiken der Baumkuchenerstellung wurden von uns zahlreiche Rezepte ausprobiert. Wir haben potenzielle Inhaltsstoffe und unterschiedliche Verfahren analysiert, um dann die Rezepte zu erarbeiten und zu verfeinern, die unserer Vision des perfekten Baumkuchens entsprechen: Aromatisch im Geschmack, voll hochwertiger Inhaltsstoffe und ohne Geschmacksverstärker (Bio und nicht Bio), mit einer guten Lagerfähigkeit und verteilt mit durchdachten Versandlösungen. Zusätzlich haben wir hochwertige und zeitgemäße Verpackungslösungen entwickelt und produziert. Durch einen starken Auftritt mit erstklassigem Bildmaterial und anschaulichen Texten wurde die Marke stets weiterentwickelt. Die erlangte Kompetenz, das neu definieren des traditionellen Baumkuchens und die Erweiterung unseres Sortiments erlaubte uns seit 2018 ein verdopplung des jährlichen Umsatzes. In 2022 haben wir eine Bewertung inkl. Due Diligence von „twoRabbits“ durch HWP Wirtschaftsprüfer & Steuerberater durchführen lassen.





Das Sortiment

Seit 2017 fertigen wir mit höchstem Qualitätsanspruch feinen Baumkuchen, getaucht in bester Schokolade. Unsere Schokoladen - 70% Zartbitter, 41% Vollmilch und 38% weiß - sind alle Bio Zertifiziert und perfekt auf unseren Baumkuchen abgestimmt.

2018 wurde das Sortiment von twoRabbits um handgeschöpfte Schokoladen mit ganzen Piemonteser Haselnüssen und um Marzipankugeln mit einem Mandelanteil von min 58% Mittelmeermendeln erweitert. In **2019** wurde die Produktpalette „Baumkuchen“ aufgrund vieler Nachfragen, erfolgreich um glutenfreien Baumkuchen erweitert.

2020 gabe es eine Erweiterung unseres Sortiments um Trinkschokoladen, Osterhasen. In **2022** wurden Pralinen, Elisen und Schokoherzen mit aufgenommen.



„bei two Rabbits werden ausschließlich frische und natürliche Zutaten verwendet“

„two Rabbits verspricht beim Genuss seiner Baumkuchen nicht mehr und nicht weniger als die Ausschüttung von Glückshormonen. Tatsächlich haben die in der Berliner Backstube von Hand produzierten Baumkuchen Suchtpotenzial“ DER FEINSCHMECKER

www.tworabbits.berlin



Marketing

Durch den kontinuierlichen Ausbau unseres Webshops und unserer SocialMedia Präsenz konnten wir mit Kampagnenschaltungen auf Facebook und Google gute Conversion Rates erzielen. (Shop: tworabbits.berlin /Jan - Dez, 2022/2.50% Conversion/ Sessions 17.937). Insbesondere PR-Kooperationen z.B. mit der Berliner FoodWeek aber auch durch Artikel in Fachmedien wie dem „Feinschmecker“ oder dem „GG Magazin“ konnten wir neue hochwertige Partner und Kunden für unsere Produkte gewinnen.

In 2020 wurde die Bildmarke  in das Markenregister DPMA eingetragen.

2022 wurden wir von der „Süddeutschen Zeitung“ als bester Baumkuchen Deutschlands bewertet.

BERLIN HOSPITALITY

Schicht für Schicht großer Genuss

Baumkuchen hat jetzt wieder Saison: Der sogenannte König der Kuchen wird schichtweise an einem sich drehenden Spiel gebacken. Bei „two Rabbits“ werden dafür ausschließlich frische und natürliche Zutaten verwendet. Die Baumkuchen, ob in Ringform oder als mundgerechte Spitzen, werden einzeln in hochwertige Bio-Schokolade getaucht, von Weiß über Vollmilch bis Zartbitter.




„two Rabbits“ verspricht beim Genuss seiner Baumkuchen nicht mehr und nicht weniger als die Ausschüttung von Glückshormonen. Tatsächlich haben die in der Berliner Backstube von Hand produzierten Baumkuchen Suchtpotenzial. Das Schicksal wird an einem sich drehenden Spiel, dem sogenannten Baum, gebacken. Dafür gibt es einen speziell konstruierten Backofen. Die Teigmasse wird in röhrenförmigen aufgetragenen und Schicht für Schicht gebacken, wodurch im fertigen Kuchen der Look von zarten, ringförmigen Baumstämmen entsteht. Durch das Behalten der über einen Meter langen gebackenen Teigrolle entstehen die bekannten einzelnen Ringe. Diese werden bei „two Rabbits“ mit Schokolade in Bioqualität überzogen: Die weiße Schokolade hat eine feine Vanillenote, die Zartbitterschokolade einen fein-herben Geschmack und die Vollmilchschokolade kommt vollmundig daher.



Bild/Text: GG MAGAZIN

KULINARISCHER SALON

SCHICHTweise

„All you need is love. But a little Baumkuchen now and then doesn't hurt.“ Der nette Spruch von „two Rabbits“ trifft's: Wir empfehlen zum winterlichen Tee Baumkuchen mit fein-herber Zartbitterschokolade sowie die leicht vanilligen Baumkuchenspitzen mit weißer Schokolade, die durch Matcha eine besondere Note erhalten. Wie in der Berliner Backstube von Hand produziert wird, basiert, soweit möglich, auf Zutaten aus der Region. Importiert wird die Schokolade – ökologisch und Fairtrade – aus Peru, die Mandeln kommen aus dem Mittelmeerraum, für das Vanillearoma werden reine Bourbon-Schoten verarbeitet. 120g Baumkucherspitzen € 7,65, 200-g-Ring € 12,40, 400-g-Ring € 24,80. www.tworabbits.berlin



Bild/Text: DER FEINSCHMECKER

Süddeutsche Zeitung Nr. 17, Samstag/Sonntag, 22./23. Januar 2022



Der Interessante

„Hier noch mal ein feines Produkt – ein Kuchen mit nur zwei Ringen, dafür mit 70 Prozent Kakaoanteil. Die Macher aus einer kleinen, Berliner Backstube haben ein sehr stylisches Packaging entworfen, und dem Teig haben sie Orange beigemischt. Die bringt geschmacklich was Neues mit rein, was mich aber nicht sofort stört. Da kann ich mitgehen. Nicht entfremdend, einfach ungewöhnlicher. Der Boden hat ein Strukturmuster, ich vermute, dass der Kuchen nicht auf die klassische Art zubereitet wird. Oder er trocknet auf sogenannten Strukturmatten. Hier erlebe ich die mit Abstand beste Schokoladenglasur, man spürt sofort, dass da Qualität im Spiel ist: der Geschmack verschwindet nicht gleich, sondern hält sich lange im Mund. Dieser Kuchen ist für mich einer der interessantesten.“

two Rabbits

Verfügbarkeit: tworabbits.berlin

Preis: 400g für 25,80 Euro* (100 Gramm um 6,45 Euro)

Bewertung: 9 von 10 Punkten



Die Produktion



Auf der optimierten Fläche von ca. 40qm ist es möglich pro Tag ca. 40kg Baumkuchen zu produzieren und weiterzuverarbeiten.





Hardware Liste

- 1x Schlee Baumkuchenmaschinen BKM 100cm Gasbetrieben mit Edelstahl Gestell auf Rollen
- 8x 100cm Schlee Alu Walzen mit Stahlwelle und Walzengestell
- 20x handgearbeitete kleine Zylinder für Stahlwellen.
- 1x Ringteiler mit Ablage
- 1x 8kg Edelstahl Schokoladen Temperier/ Überzugmaschine aus Edelstahl mit Infrarot und Entschwänzelwelle bzw. 1,2m Ablaufband
- 2x Überarbeitete Rego S20 Anschlagmaschinen mit 4xRührbesen und einem Heidebrenner
- 2x MAGNOS 580 Cool Compact Kühlschrank - Verdampferfreier Innenraum Volledelstahl. GN 2/1 / 580 l / HACCP konform
- 6x Edelstahl Kessel div. Volumen
- 3x Kupferkessel div. Volumen
- 1x Edelstahlspüle mit 2 Becken - Gesamtlänge 3m
- 5x Edelstahltische 2x 2m, 1x 1,6m, 2x 1,2m,
- 1x Edelstahltischplatte 1,2m x 2,8m
- 2x Edelstahl Transportwagen
- 2x Edelstahl Stikkenwagen
- 1x AEG Edelstahl Ceranherd
- 1x Gerät zur Herstellung von Marzipankartoffeln
- 1x Microwelle
- 30x GN1/1Behälter
- 150x Schokoladenformen
- 1x Edelstahl Warmhaltebecken
- 1x Verpackungsmaschinen mit Band
- 1x Falzmaschine
- 1x Stapelschneider