

БАГЕТЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ



ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ СО СКОРОСТЬЮ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

**BAGETERIE
BOULEVARD**

О НАС

«BAGETERIE BOULEVARD» — это оригинальный концепт быстрого питания, выполненный в духе французской пекарни.

Целью концепта является удовлетворить потребности городских жителей в течении загруженного дня: они могут выпить кофе по дороге на работу, забежать на ланч в полдень или насладиться легким ужином. Ресторан предлагает различные варианты расположения в нем - можно выпить глоток кофе за баром, перекусить за одним из многочисленных кофейных столиков или удобно расположиться в одной из индивидуальных кабинок. Примерно половина заказов оформляется с собой. Наша кухня берет свои основы в традиционной европейской кулинарии, которая преобразована в простой способ употребления пищи в формате французской багеты с вкуснейшими наполнителями.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

НАШЕ ПОРТФОЛИО

для разных целевых аудиторий

РАЗНЫЕ ЦЕЛЕВЫЕ АУДИТОРИИ



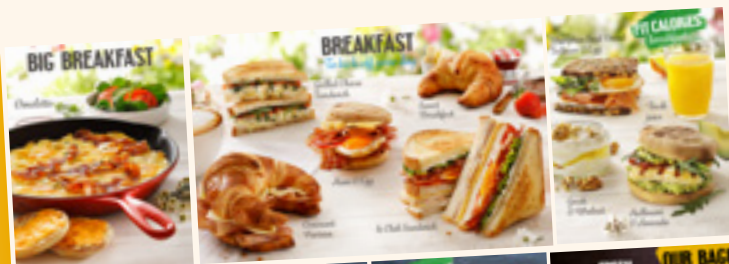
**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

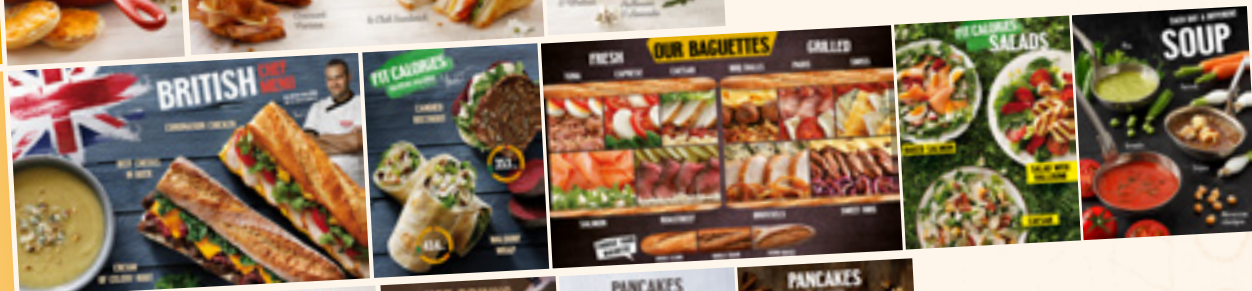
ОСНОВНОЕ ПОРТФОЛИО

С УТРА ДО ВЕЧЕРА, С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ВОСКРЕСЕНЬЕ, С ВЕСНЫ ДО ЗИМЫ

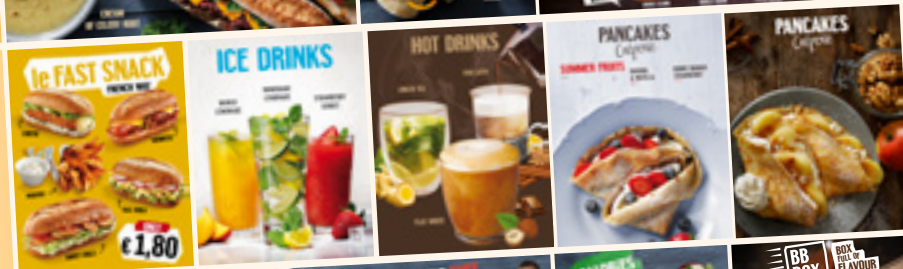
ЗАВТРАК



ЛАНЧ



СНАК



УЖИН



Наши продукты

Основное блюдо «BAGETERIE BOULEVARD» — это французская багета с самыми различными начинками. Все ингредиенты свежие и полезные. Они могут быть довольно простыми (мясо, рыба или вегетарианскими), но также и очень утонченными, заимствованными из высокой кухни и основаны на традициях европейской кулинарии.

Главное меню состоит из 10 рецептов, 5 из которых приготавливаются на гриле, 5 подаются свежими.

Отличительной особенностью нашего меню являются запеченный картофель с соусом тартар и суп дня.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

СЕЗОННЫЕ МЕНЮ

Сезонные меню от шеф-повара уже стали неотъемлемой частью концепции «BV» и носят статус легендарных. Каждый сезон знаменитый европейский шеф-повар готовит специальное меню, приготовленное на основе региональных рецептов.

Шеф-повара ставят акценты на сезонных и местных продуктах, оригинальности и модных трендах в европейской гастрономии. Под их руководством бережно выбираются используемые кулинарные техники. Посетители имеют уникальную возможность насладиться кухней высокого уровня даже в ресторане быстрого питания.



МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА – 2013/2015



Florent Courriel
обладатель звезды мишлен зима 2013-2014



Jan Beneš
ресторан У Штрена



Andrea Crippa
Chef of Cooking School Laboratorio



Markéta Pavleje
foodblog Kitchenette

BAGETERIE
BOULEVARD

bageterie.com

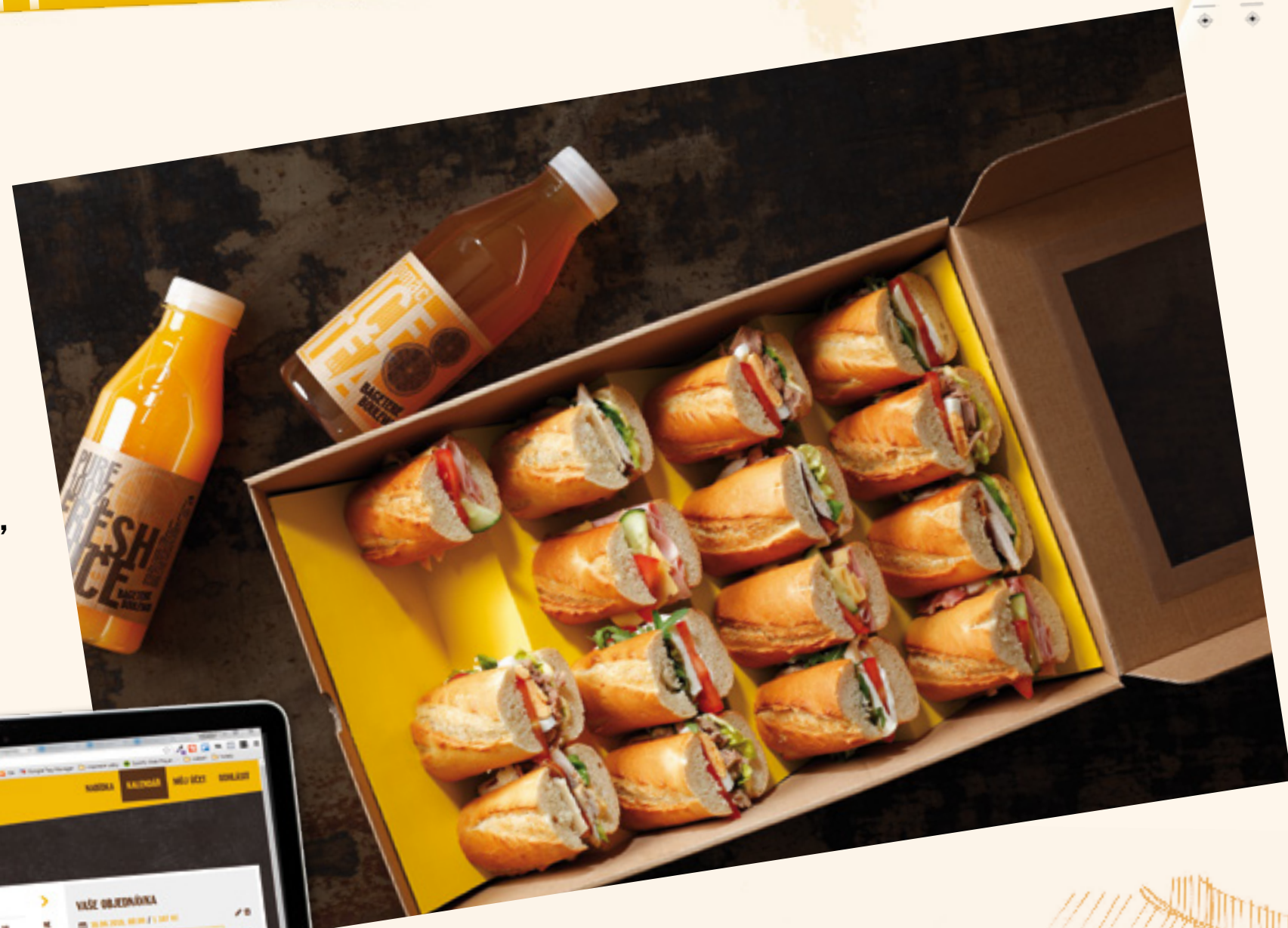
«ВВ» КОМБО ДОСТАВКА

«ВВ» КОМБО доставка — это лучшее решение для жителя большого города, который всегда на бегу, но не хочет идти на компромисс. Доставка в любое место — в офис, на неожиданную вечеринку или домой.

ББ КОМБО существует в двух размерах. МИНИ - с 3 видами багет (12 мини багет) или МАКСИ с 5 видами (20 мини багет). Вместе с багетами можно заказать круассаны, маффины, напитки и салаты.

Как это работает?

- 1) Вы выбираете и заказываете угощение на нашем сайте **BB.DELIVERY**
- 2) Мы доставляем Вам заказ в течении 60-90 мин



**BAGETERIE
BOULEVARD**

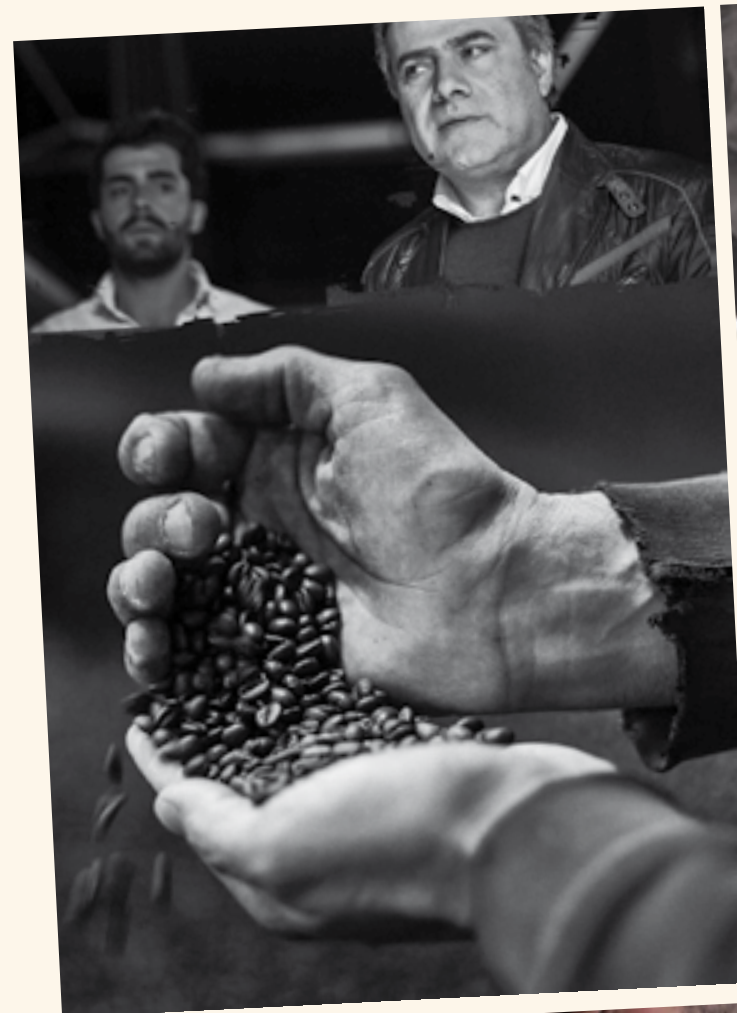
bageterie.com

АССОРТИМЕНТ КОФЕ

**Мы уделяем много внимания
приготовлению кофе.**

Кофе мы готовим из запатентованной кофейной смеси, свежемолотый и приготовленный нашими баристами на профессиональных *cimbali* *turbosTEAM* кофемашинах.

На ряду со стандартным рядом выбора кофе (ристретто, эспрессо, маккиато, капучино, латте) в меню есть и сезонные напитки: мокка латте или различные виды холодного кофе.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

CRÊPERIE

В некоторых из наших ресторанов
вы можете найти и блинчики.
Наше блинное меню состоит
из 3 стандартных сладких
блинчиков и 1 специального,
сезонного.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

ДИЗАЙН И УПАКОВКА

Упаковка покрытая историями.

Как и другие элементы визуальной коммуникации, дизайн упаковки основан на главном мотиве бренда, который отражает забавные выдержки статей из прессы, которые часто отражают ингредиенты наших типичных продуктов.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

КАССОВЫЕ СИСТЕМЫ

«ВВ» КАССОВЫЕ СИСТЕМЫ

- центральные установки цен, скидоч, меню шеф-повара, купонов
- автоматическая группировка наименований меню
- источник информации о кассирах – активный инструмент в работе для кассиров и менеджеров
- сбор информации о клиентах
- инструмент для обучения кассиров
- навигация по движениям на кассовом аппарате
- 2 модели: СТАНДАРТ и ЭКСПЕРТ

Цель: создать интерактивный инструмент продаж, который приведет к их увеличению



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

НАШЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

На основе нашего многолетнего опыта в отрасли фаст-фуда, ищем для территории России и СНГ партнера по Мастерфранчайзингу для создания совместного предприятия по управлению и развитию ресторанов быстрого питания Багетерие Бульвар.

В трёх летнем горизонте мы планируем открыть от 30 до 40 наших собственных ресторанов и начать процесс франчайзинга. В связи с этим мы намерены построить логистический терминал с производственной технологией для поставок в рестораны, а также создания своего учебного центра.

От партнера мы ожидаем активное участие в процессе реализации проекта, прямых инвестиций в основные рестораны быстрого питания, создания или использования существующей логистической сети. Наша компания предлагает уникальный концепт с полностью решеными системами, в том числе IT-ноу-хау, обучение и технологический опыт, и, конечно же, участие в процессе управление бизнеса.

**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

БАГЕТЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.com

**BAGETERIE
BOULEVARD**