

正宗 法式面包。



以快餐速度做出传统的欧洲餐饮

**BAGETERIE
BOULEVARD**



概念

**BAGETERIE
BOULEVARD**

关于我们

Bageterie Boulevard 是一个原创的快餐休闲概念，以典型的巴黎小酒馆为基础——事实上，它是一家快餐厅。

这个概念的目的是满足城市顾客日常繁忙工作之余的茶点需求：他们可以在早上快速地喝杯咖啡，中午吃点零食或午餐，或者晚上享受一顿简单的晚餐。餐厅提供各种类型的就餐座位——您可以在较高的吧台站着轻啜咖啡，在众多咖啡型桌子前选择一个快速地吃点小吃，或在小包厢里坐着安静地享受美食。外卖大约占了一半的交易额。

我们的食品以传统欧洲美食为基础，进一步改进成法式面包夹心的形式，简单方便。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

我们的故事

Tabloid 或 boulevard 媒体的历史与法式面包联系在一起。

Bageterie Boulevard T的故事解释了 Tabloid 或 Boulevard 媒体是怎么出现的（“boulevard”或bulvar在德语、俄语、匈牙利语以及其他一些欧洲语言中指通俗小报）。

这个故事将带您回到纳粹占领时期。

当时，唯一未遭审查的信息源是人工印在纸上的短篇新闻，这些新闻会用来包裹新鲜的面包。

今天，我们仍继续撰写这类的新闻，以讽刺的手法评论近期发生的社会和政治事件。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

我们的菜单



**BAGETERIE
BOULEVARD**

主要经营范围

BB食品的基础是夹着各种食材的法式面包。所有的食材都是新鲜和健康的。有一些非常简单（肉类、鱼类和蔬菜类），但还有一些是从著名欧洲美食的烹饪传统中汲取灵感而成的极其精致的高水准美食食谱。

主菜单包括12种食谱，其中6种是烧烤的，6种是新鲜的。顾客可以选择4种类型的新鲜烘焙的法式面包。

我们菜单的一个特色补充是，白天的汤以及添加塔塔酱的烤土豆。



时令菜单

时令菜单CHEF MENU™已成为BB概念中的一个传奇产品。它由著名的欧洲厨师按季节引入，而且厨师会根据本地的美食为我们准备食谱。

我们的厨师非常重视时令食材和本地食材，以及欧洲美食中的独特性和现代潮流。在他们的监督下，厨师菜单中的食材都利用最现代的烹饪技术精心挑选。

即便是在快餐馆，顾客也将有一个独特的机会来品尝高水准的美食。



Martin Kortus
COOKING SCHOOL LABORATORIO



BAGETERIE
BOULEVARD

时令菜单 - 近年历史

厨师长菜单 - 2013/2014年



Florent Courriol
French Michelin Chef
Winter 2013-2014



Patrick Raingeard
Hotel Cap Estel - Executive Chef



Jan Beneš
U Štěpána - Executive Chef



Georges Rognard
Dvůr Hoffmeister - Executive Chef

**BAGETERIE
BOULEVARD**

早餐供应

您可以在Bageterie Boulevard享受您的早晨

每天早上，Bageterie Boulevard都供应各式各样的早餐食品。顾客可以将这些食品与他们喜爱类型的咖啡、茶或新鲜果汁搭配。
一杯陶瓷马克杯盛放的咖啡，原创的BB音乐以及一份每日新闻是我们菜单经典的一部分。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

快速小吃

我们菜单中最实惠的一部分

这些小吃是我们菜单的补充，对于想吃点小吃的顾客来说很理想。它主要是针对年轻的顾客并有着非常具有吸引力的价格，但这绝不意味着任何质量和口感上的折损。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

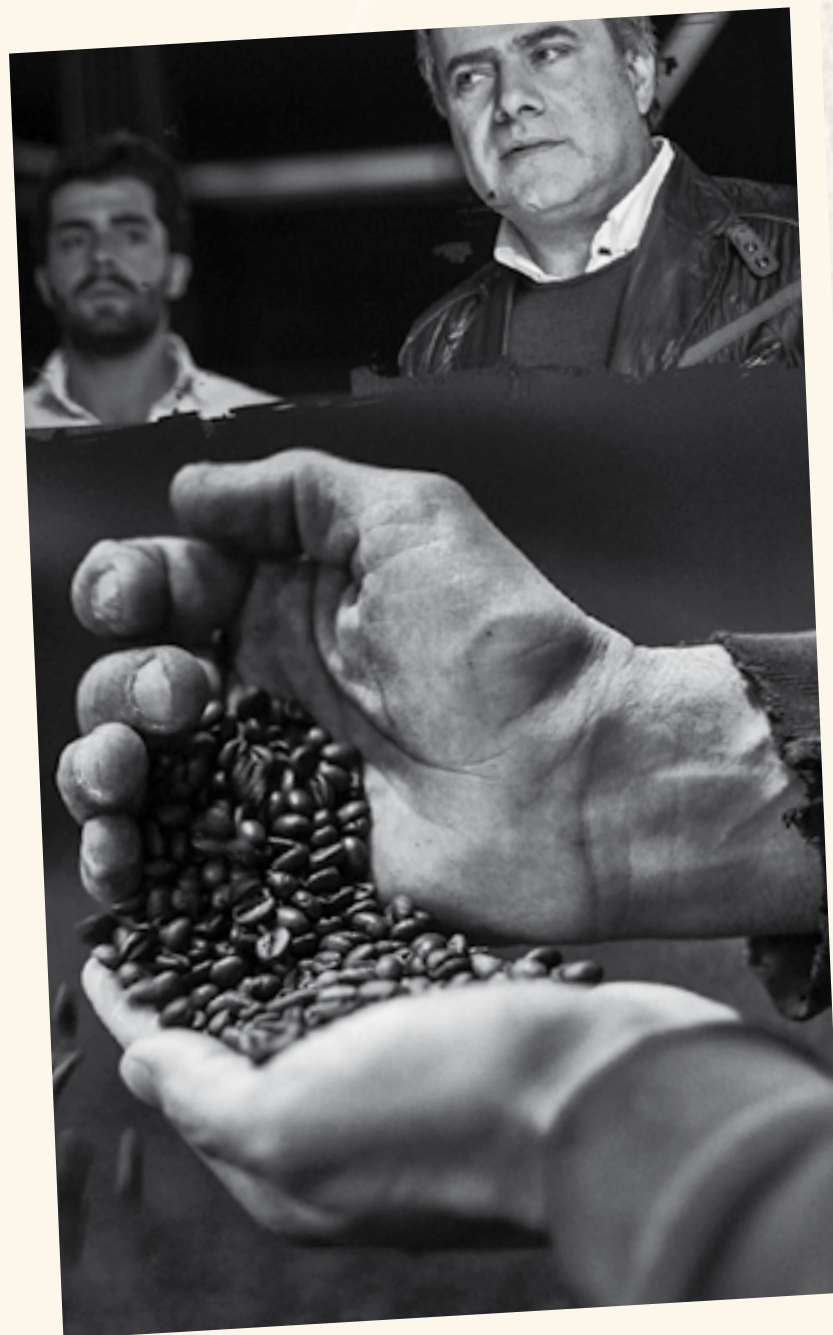
bb.cz

我们的特色咖啡

我们极其重视咖啡的配制。

我们的咖啡源自我们专有的咖啡调配方式，无比新鲜，并由我们的咖啡师在专业Cimbali turbosteam咖啡机上制作。

除通常的咖啡种类（芮斯崔朵，浓咖啡，玛奇朵，卡布奇诺，拿铁）外，我们还准备了时令咖啡饮料如摩卡拿铁或不同种类的冰镇咖啡。



COFFEE AND TEA

Ristretto
Espresso
Espresso Macchiato
Cappuccino
Latte

Tea black, fruit, green
Mint tea
Hot chocolate
with whipped cream
Muffin
chocolate, blueberry, seasonal



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

设计与包装

包装上印有短篇新闻。

就像品牌的其他主要元素，包装材料的设计是基于品牌故事。它将呈现小报媒体文章中的有趣摘录，这些摘录按主题与我们经典菜肴中所使用的原料联系在一起。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

餐厅类型



**BAGETERIE
BOULEVARD**

餐厅类型

餐厅类型包括：

- 1) 商业街
- 2) 美食城
- 3) 快速外卖
- 4) 购物商场室外
- 5) 驾车外卖
- 6) 大型活动方案
- 7) 室内小吃店

我们最近新建餐馆的一个特色元素是拥有半开放厨房（全开放厨房），顾客可以从中看到工作中的厨师。这点使我们与其他普通快餐店有根本的不同。



HIGH STREET



FOOD COURT



DRIVE

**BAGETERIE
BOULEVARD**

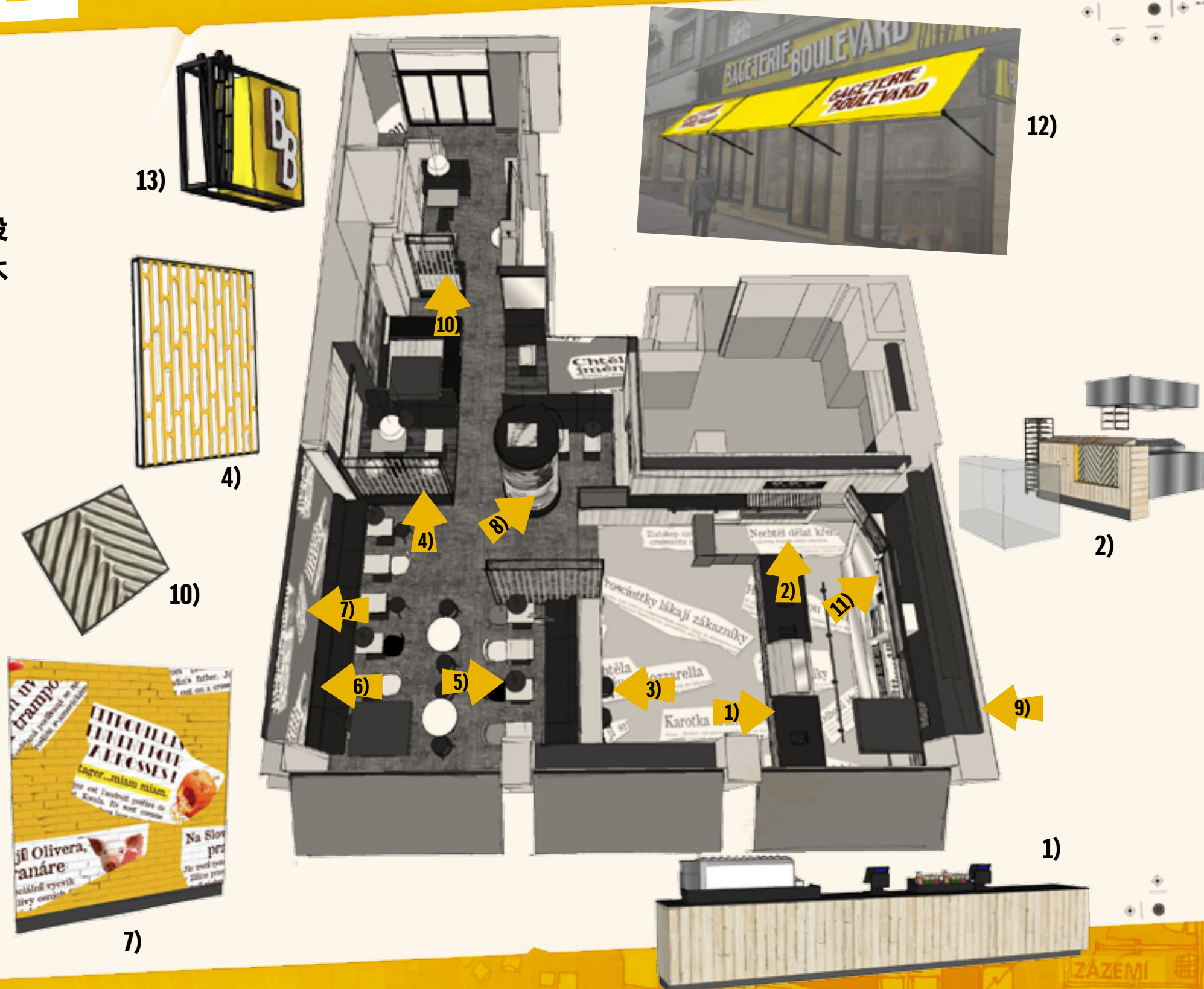
bb.cz

餐厅类型

关键内饰元素

我们的所有餐厅室内与室外都使用了一系列一体化设计元素。这使得我们的BAGETERIE BOULEVARD概念与众不同，尤其是墙上与地板上的小报广告。

- 1) 服务台
- 2) 开放式厨房
- 3) 附加座位
- 4) 屏风
- 5) 座位（一套长椅- 桌子- 椅子）
- 6) 长条桌 + 长椅
- 7) 室内墙上小报广告
- 8) 海报专栏
- 9) 裸式天花板
- 10) 3D法式面包
- 11) 菜单板
- 12) 遮阳篷
- 13) 外墙招牌



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

餐厅类型

商业街

商业街餐厅位于城市繁华地区，靠近公共交通枢纽和主要街道的路口。

我们喜欢大橱窗，特别注重完美的内饰装潢。
更多的户外座位是我们餐厅必不可少的一部分。



每天路过人数
15-30.000

所需空间
100-240 m²

投资估算
\$240,000 - \$600,000

**BAGETERIE
BOULEVARD**

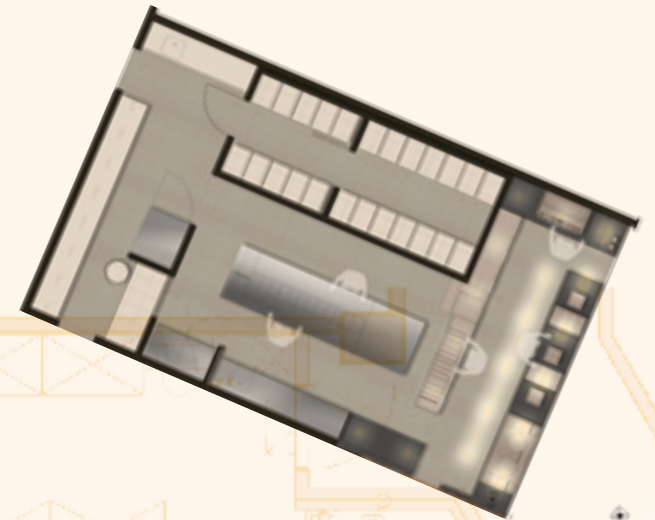
bb.cz

餐厅类型

美食城

美食城餐厅位于每天至少有20000人经过的商场。在布局允许的情况下能够营造一家充满愉快气氛和BB特性音乐的专有餐厅。

如果美食城不允许专有餐厅，顾客可以在商场里的公用大厅进餐。



每天路过人数 20.000	所需空间 40 m²
投资估算 \$100,000 - \$200,000	

**BAGETERIE
BOULEVARD**

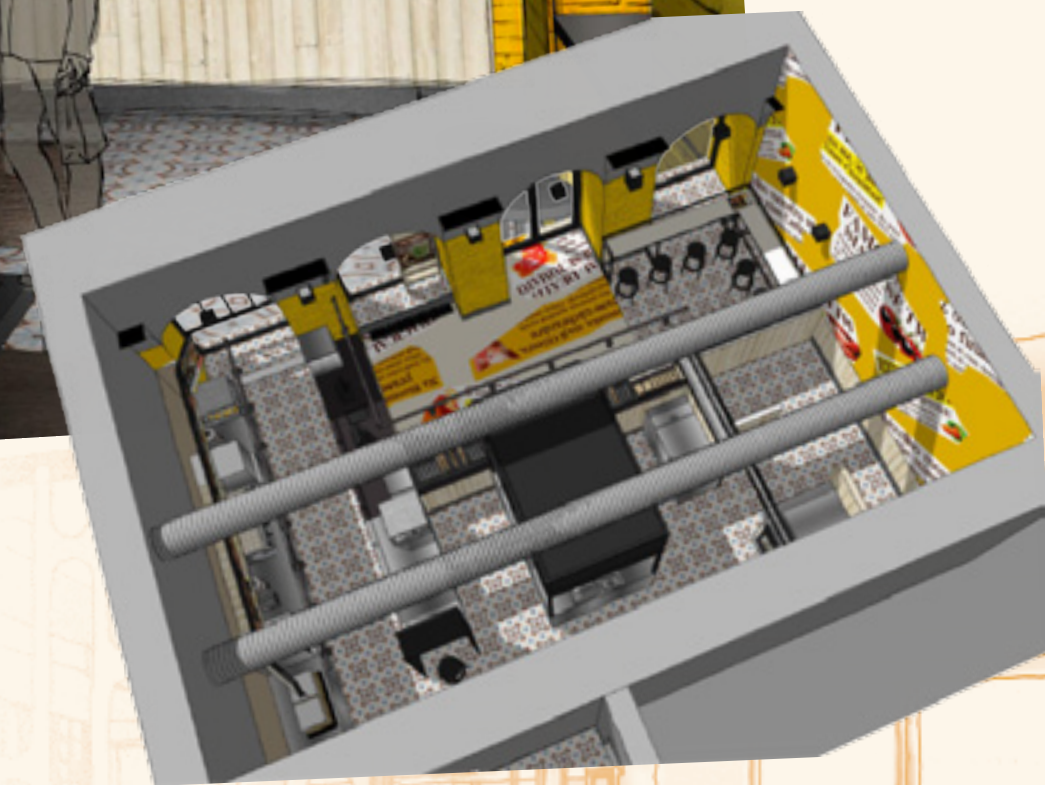
bb.cz

餐厅类型

快速外卖

快速外卖窗口餐厅位于客流量相当高的地方。
大部分销售都是外卖。

面积较小（30~80平方米），并在夏季可以在
餐厅外边加上更多的座位。



每天路过人数 15.000	所需空间 30-80 m²
投资估算 \$100,000 - \$200,000	

餐厅类型

购物商场室外

购物商场室外单元可从商场外面直接进入。其中包括宽敞的餐厅，并根据布局可以在餐厅门前另外添加席位。

如果可能的话，可以另外添加驾车外卖服务（客户可以直接从他们的汽车购买菜品）。

每天路过人数 15.000	所需空间 100-350 m²
投资估算 \$200,000 - \$480,000	



餐厅类型

驾车外卖

驾车外卖属于独立餐厅，位于主要公路（高速公路以及其他主要干道）以及邻近的购物中心和零售园区。

该单元也叫做得来速。

每天路过人数

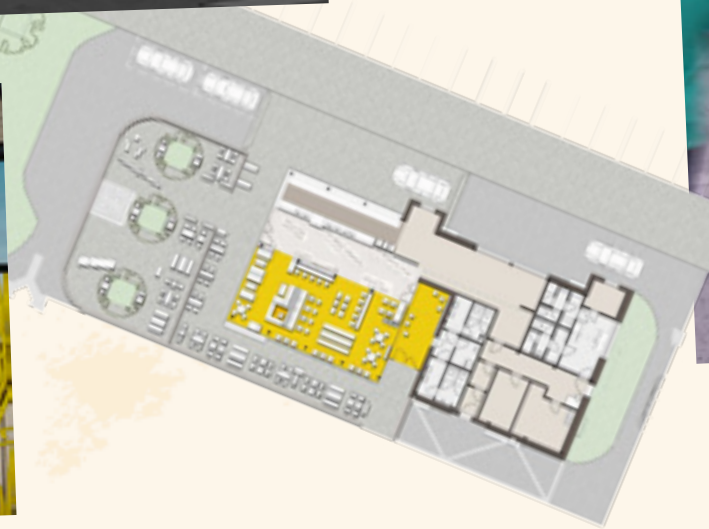
15.000

所需空间

100-350 m²

投资估算

\$200,000 - \$480,000



**BAGETERIE
BOULEVARD**

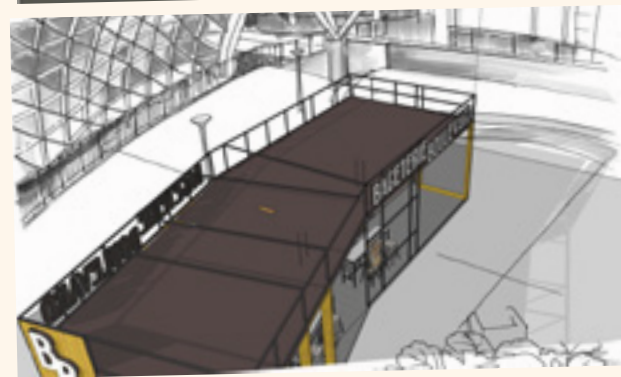
bb.cz

餐厅类型

室内小吃店

拥有全部产品集合的独立售卖点，包含典型 Bageterie Boulevard 的当代经典设计元素。

基本空间包括占地40平方米的厨房，环绕着20-30平方米的供品牌宣传并向顾客提供BB室内体验的空间。



每天路过人数 20.000	所需空间 40 m²
投资估算 \$100,000 - \$200,000	

餐厅类型

大型活动方案

我们也在各种文化节日，体育赛事和交易会活动上经营Bageterie Boulevard临时餐厅。

我们的餐厅同样也能在冬季滑雪胜地或夏季海滩度假胜地季节性运行。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

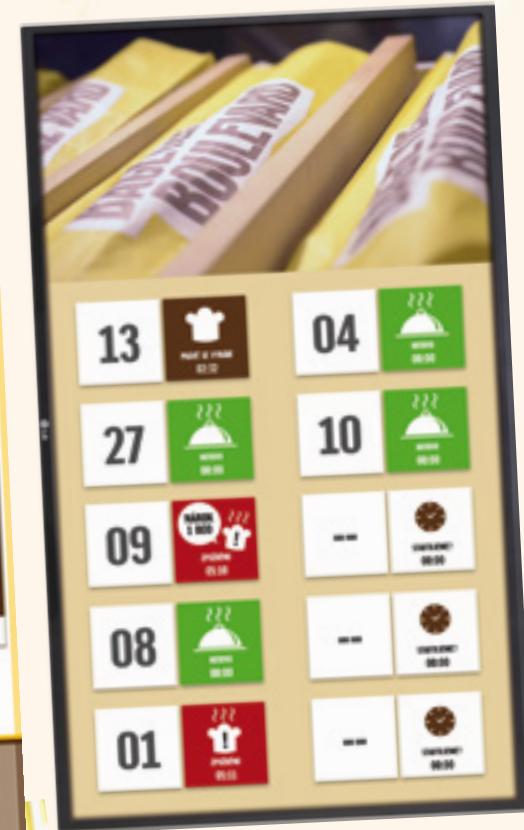
bb.cz

收款机系统

BB 收款机系统

- 价格、折扣、厨师菜单、优惠券等等的中央设置系统
- 自动菜单分组项
- 有关收银员的信息来源 - 收银员和经理的灵活工具
- 收集有关客户的信息
- 收银员培训工具
- 收款机移动导航
- 两种模式：初级模式以及专家模式

目标：打造一种为您增加销售额的强大互动性销售工具。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

特许经营

我们餐馆中的大部分都是由个人加盟商经营。
来与我们一起发展！

我们为加盟商免费提供材料和整体营销支持。

我们为新的加盟商提供适当的培训以及对某一地点是否适合开新的BB餐厅进行评估。

在新的餐厅开张前我们提供以下协助： 餐厅开张以后我们提供：

- 选择最佳位置
- 设计餐厅
- 采购餐厅设备
- 协调建筑工程，并获得所有必要的许可
- 培训员工
- 当地营销活动支持
- 原料采购，物流和不断进化的经营诀窍
- 国家级营销和公关



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

社会责任

Bageterie Boulevard绝不仅仅指吃饭喝酒。

BB支持PIN人道主义组织。在2013年BB在PIN主办的同一个世界电影节上组织了募捐活动。
所得捐款用于帮助第三世界的人。

我们参与了社会责任项目。我们一直在努力发起培养我们周围空间的社会活动。

同时，我们也注重帮助无家可归的人。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

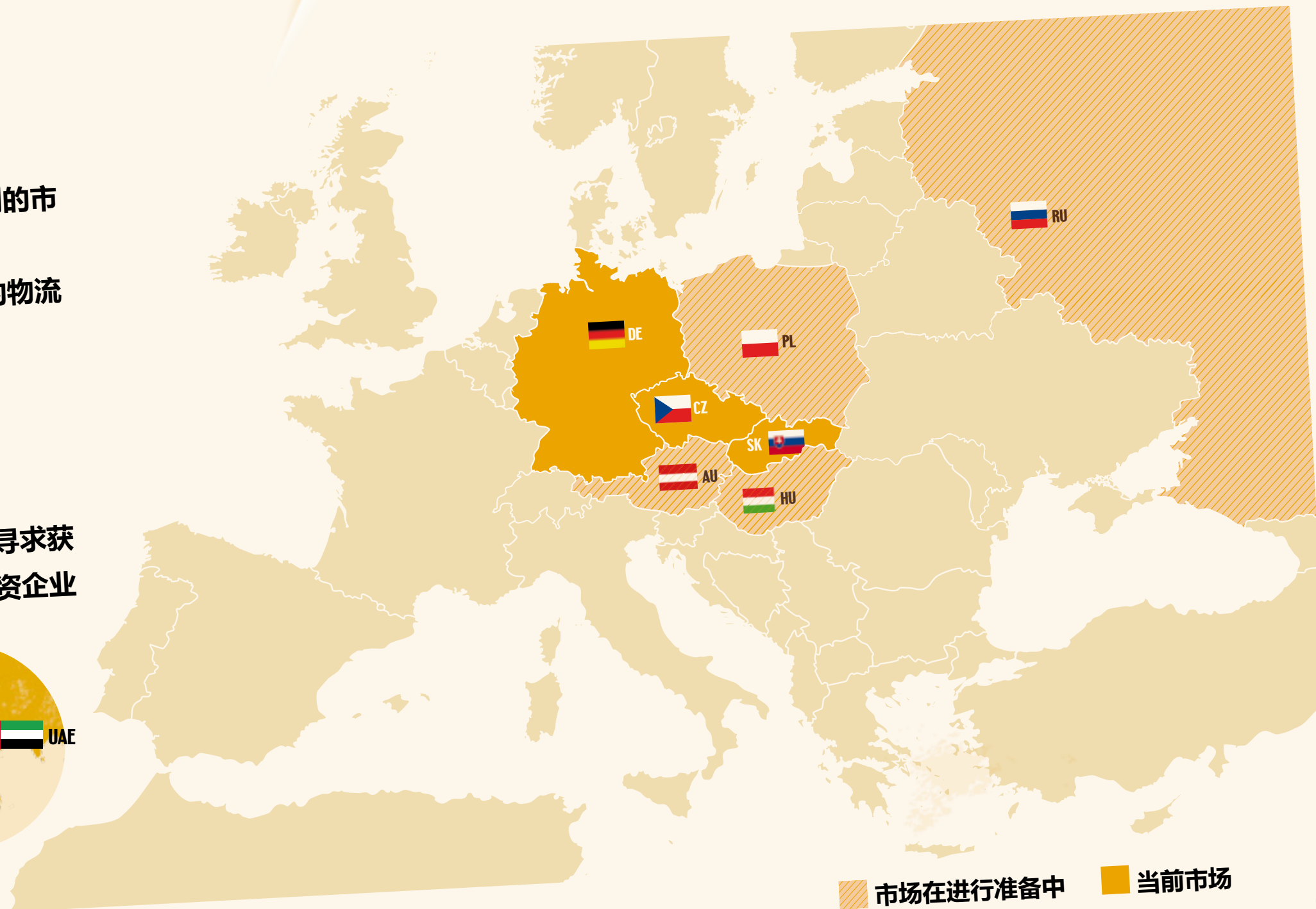
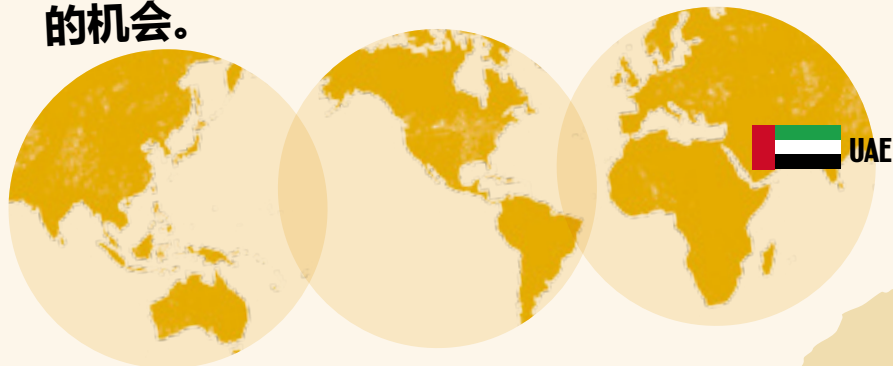
2015-2016 年欧洲发展

进军新市场计划

我们的首要目标是德国，奥地利和匈牙利的市场。
在这些国家我们可以充分利用上我们的物流基础设施。

全球发展

为了扩展其他欧洲及非欧洲市场，我们寻求获得国家许可（总特许经营权）或发展合资企业的机会。



我们的根基 关于我们公司

**BAGETERIE
BOULEVARD**

我们的背景



Petr Cichoň
公司业主

BAGETERIE BOULEVARD作为Crocodile ČR公司的一个概念被创立，后者是欧洲预包装三明治的主要生产商和供应商，并在6个欧洲国家运营着分支机构。

该公司于1990年由它的拥有者Petr Cichoň先生创立。最初，它专门生产和销售预包装的三明治。2003年，Cichoň先生决定扩展公司的经营范围并添加了一个新概念——快餐店。人们很快就喜欢上了这家吸引了众多顾客的餐厅。从那时起，这一品牌逐渐发展壮大。

每年销售的三明治数量超过2500万个...

在捷克、奥地利、德国、匈牙利、斯洛伐克、西班牙、俄罗斯、克罗地亚和斯洛文尼亚，我们通过我们的分支机构或特许经销商进行销售。我们的产品在这两家工厂内生产，一家位于捷克共和国（距布拉格70公里）一家位于德国（距柏林50公里）。

Crocodile集团共有接近1000名员工。

FRESH
crocodile[®]
SANDWICHES



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

正宗 法式面包。



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bb.cz

**BAGETERIE
BOULEVARD**