

BAGUETTES AUF DIE FRANZÖSISCHE ART



EUROPÄISCHE GASTRONOMIE – TRENDY, SCHNELL, HOCHWERTIG.

**BAGETERIE
BOULEVARD**

UNSERE GESCHICHTE

„Die Entwicklung der Boulevardpresse ist verbunden mit Baguettes.“

Die Geschichte von Bageterie Boulevard zeigt, wie sich die Boulevardpresse entwickelte (das Wort „Boulevard“ auf Französisch oder Deutsch, ferner „bulvar“ im Ungarischen, Russischen und anderen Sprachen, steht im Zusammenhang mit Boulevardzeitungen).

Die Geschichte der Boulevardzeitungen reicht bis in die Kriegszeit zurück, während welcher das Publizieren von Zeitungen weitgehend illegal war. Ein paar Journalisten, die dadurch arbeitslos wurden und sich ihren Lebensunterhalt vorübergehend als Bäcker verdienen mussten, umgingen die Zensur, indem sie ihre Meldungen und Kurzgeschichten auf Papier druckten, welches als Verpackungsmaterial für frische Baguettes diente. An diese Tradition knüpfen wir mit unseren Verpackungen und Dekorationen in unseren Restaurants an.

Wir sind dieser Tradition auch dadurch treu geblieben, indem wir auch heute noch Storys verfassen. Diese beschäftigen sich auf satirische Weise mit aktuellen sozialen und politischen Ereignissen.



DESIGN UND VERPACKUNG

Verpackungen voller Storys

Unsere Storys sind zu finden auf:

- Papiertüten
- Baguette- und Sandwichtüten
- Tassen und Trinkbecher



ÜBER UNS

Das frische Konzept von Bageterie Boulevard orientiert sich an den typischen Pariser Brasserien.

- traditionelle europäische Gastronomie in Form von Baguettes
- dem Kundenwunsch entsprechend zubereitet
- derzeit über 30 BB-Restaurants in 4 Ländern
- verschiedene Restaurant-Typen
- wir kommen sehr gut ohne Frittieren aus
- Angebot über den ganzen Tag hinweg
- Hauptangebot bestehend aus 10 Rezepturen, traditionelle und raffiniertere Geschmackskompositionen
- urbaner Lebensstil



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

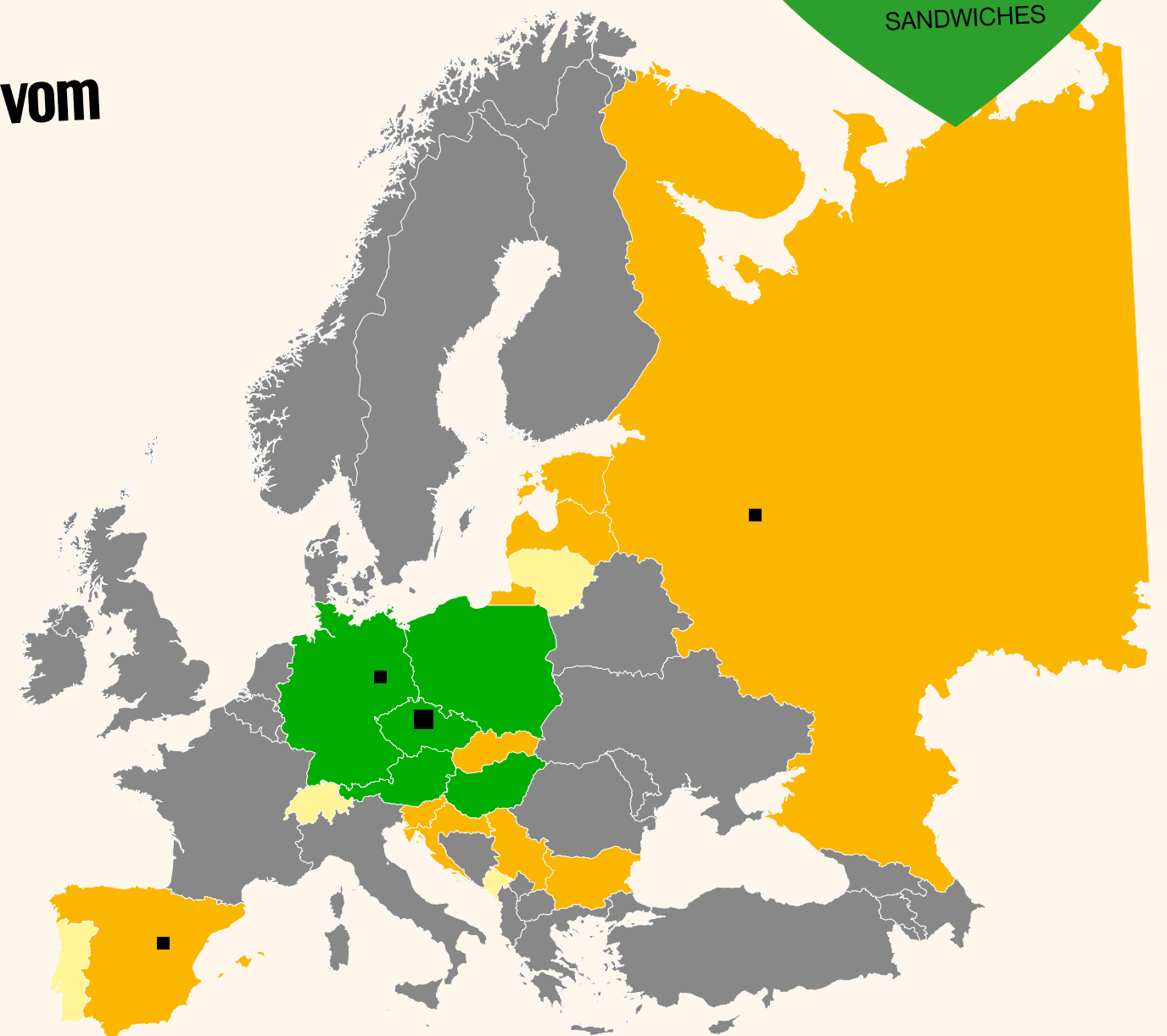
HINTERGRUND



Petr Cichoň
Inhaber

Das Konzept Bageterie Boulevard wurde vom Unternehmen Crocodile ČR entwickelt.

- Crocodile ČR ist Tschechiens führender Hersteller von abgepackten Baguettes und Sandwiches
- 26 Jahre Erfahrung
- 1 Inhaber
- in über 20 Ländern tätig
- produziert jährlich über 25 Mio. Baguettes und Sandwiches
- ausgeklügelte Logistik, zentrale Lager und Produktionsbetriebe
- beschäftigt über 1000 Personen



AUSLANDSMARKT IN VORBEREITUNG

DERZEITIGER ABSATZMARKT

CROCODILLE DEPOT

CROCODILLE PRODUKTIONSBETRIEB

**BAGETERIE
BOULEVARD**

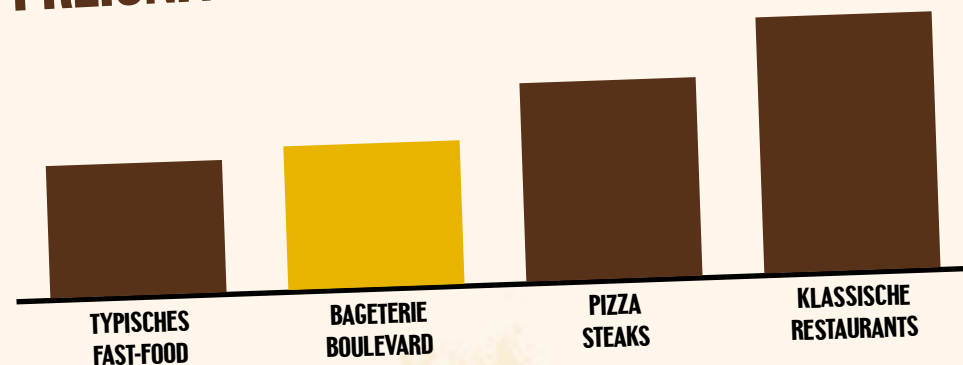
bageterie.de

POSITIONIERUNG

TYPISCHE FOOD-COURTS IN EINKAUFSZENTREN



PREISNIVEAU



TYPISCHER KUNDE:

Büroangestellter
Stadtbewohner
25-45 Jahre alt
Mittlere bis stärkere Kaufkraft
Mittleres bis höheres Einkommen
Frauen:Männer 60:40



ZIELGRUPPEN



TAGESZEITEN & BEDÜRFNISSE

MORGEN BIS ABEND, MONTAG BIS SONNTAG, FRÜHLING BIS WINTER

Unser Ziel ist es, über den ganzen Tag hinweg die Bedürfnisse unserer Kunden abzudecken.

FRÜHSTÜCK



MITTAGESSEN



SNACKING



ABENDESSEN



EIN GUTES FRÜHSTÜCK BRINGT DEINEN TAG IN SCHWUNG

Geniessen Sie den Morgen in der Bageterie Boulevard!

Bageterie Boulevard bietet seinen Gästen eine reichhaltige Frühstücksauswahl, die nach Belieben kombiniert werden kann, und zwar mit einem Kaffee Ihrer Wahl, Tee oder frischem Saft. Das Frühstückserlebnis bei BB wird mit Kaffee in Porzellantassen, unserer typischen Musik und der aktuellen Tagespresse perfekt abgerundet.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

HAUPTANGEBOT

Kalte und warme Baguettes 3 Baguette-Arten

Unsere Spezialität sind französische Baguettes, die mit unterschiedlichen frischen und gesunden Zutaten gefüllt sind. Diese können relativ einfacher Art sein (Fleisch, Fisch oder vegetarisch), doch gibt es auch raffiniertere Rezepturen der gehobenen Gastronomie, die von den kulinarischen Traditionen berühmter europäischer Küchen inspiriert sind.

Das Hauptmenü besteht aus 10 unveränderlichen Baguette-Rezepturen, wovon 5 warm und 5 kalt zubereitet werden. Den Kunden stehen 3 Arten von frisch gebackenen französischen Baguettes zur Auswahl. Die Beläge für die Baguettes können hingegen nicht abgewandelt werden.

KALT

THUNFISCH

MOZZARELLA

CAESAR

BBQ KUGELN

PARISER

SCHWEIZER

WARM

BRÜSSEL

SPARERIBS

BB
MENÜ

☒ WÄHLEN SIE IHR BAGUETTE AUS

☒ WÄHLEN SIE DIE BEILAGE AUS

☒ ICE TEA 0,4 l

1.
BAGUETTE
AUSWÄHLEN

2.
FÜLLUNG
AUSWÄHLEN

3.
BEILAGE
AUSWÄHLEN

BAGETERIE
BOULEVARD

bageterie.de

SAISONALES ANGEBOT

Das saisonale CHEF MENÜ™ hat sich bereits zu einem legendären Bestandteil des BB-Konzepts entwickelt.

- kulinarische Erlebnisse in Form von Baguettes
- 4 x pro Jahr, dabei jede Saison von einer anderen Region inspiriert
- kreiert von renommierten Küchenchefs
- jeweils 2 verschiedene CHEF MENÜ Baguettes, 2 FIT CALORIES Produkte und 1 Suppe
- saisonale und regionale Zutaten
- umfangreiches Marketing



Radek Hasman
EXECUTIVE CHEF
LA COLLEZIONE



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

SAISONALE MENÜS 2013-2016

Florent Courriol
French Michelin Chef
Winter 2013-2014



Jan Beneš
U Štěpána - Executive Chef
Spring 2014



Patrick Raingeard
Hotel Cap Estel - Executive Chef
Winter 2014



Georges Rognard
Dvůr Hoffmeister - Executive Chef
Autumn 2014



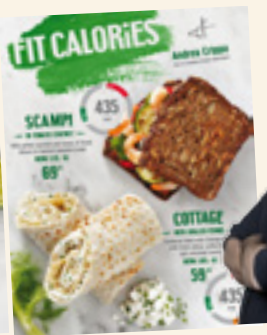
WESTERN CZECHIA

Radek David
Babiččina zahrada
- Executive Chef
Spring 2015



ROME

Andrea Crippa
Chef of Cooking School Laboratorio
Summer 2015



Markéta Pavleje
Foodblog Kitchenette, Autumn 2015



Lubo Mikuš
Restaurateur
of Atelier Red & Wine
Winter 2015



AUSTRIA-HUNGARY

**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

SAISONALE MENÜS 2016-2017

SELECTED CHEF MENU™ 2016

Kamila Rundusová
KAMU
Spring 2016



ASIAN FUSION

Miroslav Kalina
Kalina Restaurant
Autumn 2016



ALSACE

Ioannis Asarlidis
Chef & Owner of Kavala Restaurant
Summer 2016



GREECE

TRENTINO

Radek Hasman
Executive Chef
La Collezione
Spring 2017



MARCHE

Riccardo Lucque
Chef and restaurateur
Aromi, La Finestra
Summer 2017



TUSCANY

Martin Kortus
Cooking School Laboratorio
Winter 2016



Marek Raditsch
Executive Chef
Kampa Group
Autumn 2017



SCANDINAVIA

Jan Punčochář
Winter 2017



CZECH

SAISONALE MENÜS 2018-2019

Matteo De Carli
Spring 2018



Patrik Bečvář
Summer 2018



Vojtěch Kalásek
Autumn 2018



TYROLEAN

Vladimír Šmejkal
Winter 2019



FIT CALORIES

ANGEBOT FÜR GESUNDHEITSBEWUSSTE GENIESSER

- gesunde und frische Zutaten
- kalorienarme Rezepturen
- von anerkannten Ernährungsexperten genehmigt
- spezielle Brotrezepturen

FIT CALORIES



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

SPÉCIALITÉ DU CHEF

SAISONALES ANGEBOT FÜR ANSPRUCHSVOLLE KUNDEN

- ergänzend zum Chef Menü
- limitiertes Angebot
- Premium-Baguette
- spezielle Verpackung
- 4 x pro Jahr



ERGÄNZENDE PRODUKTE

BB COMBO

Bei Bageterie Boulevard stehen den Kunden komplette Menüs zur Auswahl.
Vervollständigt wird ein Menü jeweils mit der aktuellen Tagessuppe oder „Patatas“ mit Sauce Tartar.



BAGUETTE AUSWÄHLEN



BEILAGE AUSWÄHLEN



ICE TEA 0,4l

LE FAST SNACK

Unsere kleineren, preiswerteren Produkte

Unser Angebot wird durch kleinere Mahlzeiten ergänzt, die sich bestens als Snacks für zwischendurch oder für unsere jüngeren Gäste eignen. Dabei werden bei unserem Le Fast Snack Angebot keine Kompromisse in Hinsicht auf Qualität oder Geschmack gemacht.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

BB-LIEFERDIENST

Die Option BB BOX zielt insbesondere auf Geschäftsviertel und Bürokomplexe ab.

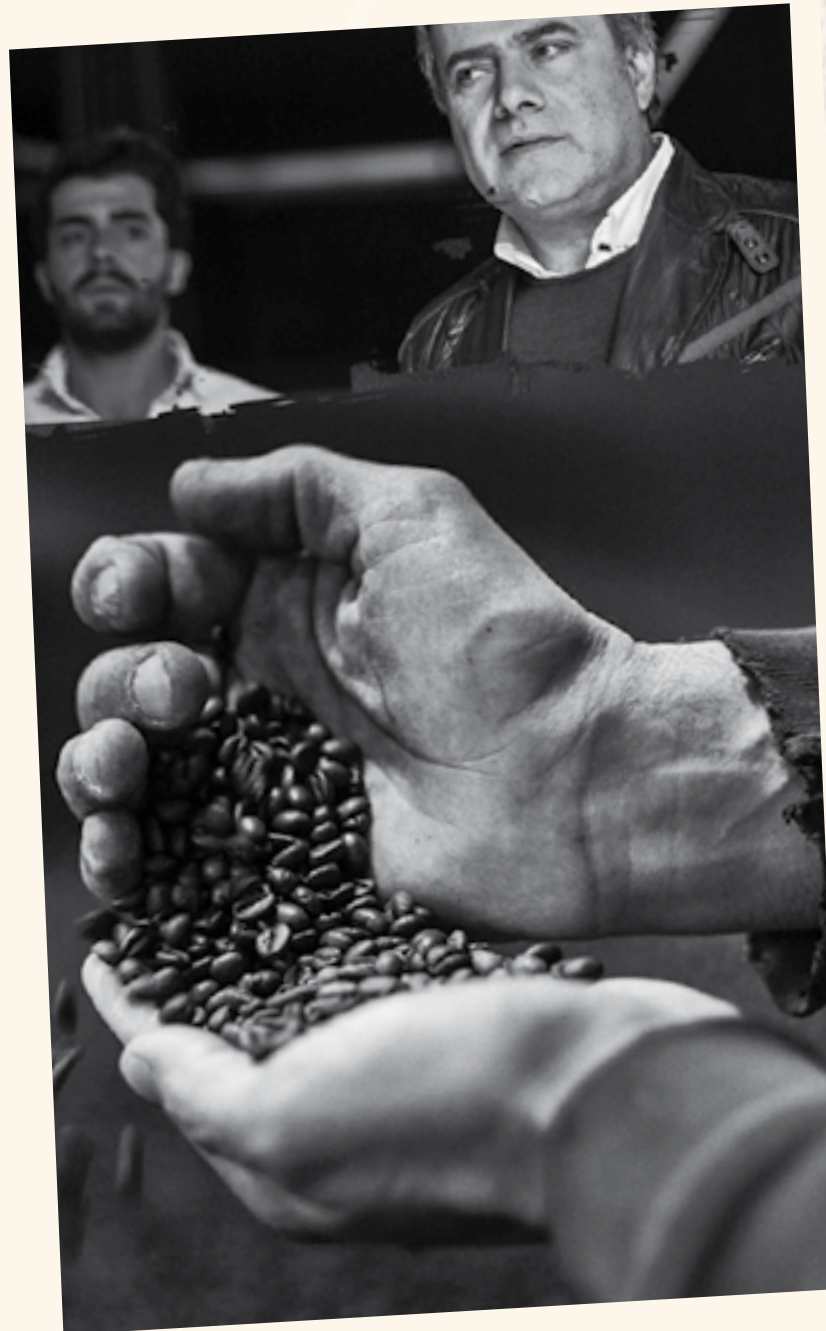
- 4 Varianten, bestehend aus Baguettes oder süßem Feingebäck
- wir liefern auch Getränke
- schnelle Abwicklung
- intuitives Bestellsystem
- für Meetings, ins Büro usw.



UNSER KAFFEE

Hochwertiger Kaffee ist ein integraler Bestandteil des BB-Konzepts.

- spezielle neapolitanische Kaffeemischung
- die Kaffeerösterei: Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung
- Cimbali Kaffeemaschinen



KAFFEE UND TEE

Ristretto
Espresso
Espresso Macchiato
Cappuccino
Latte

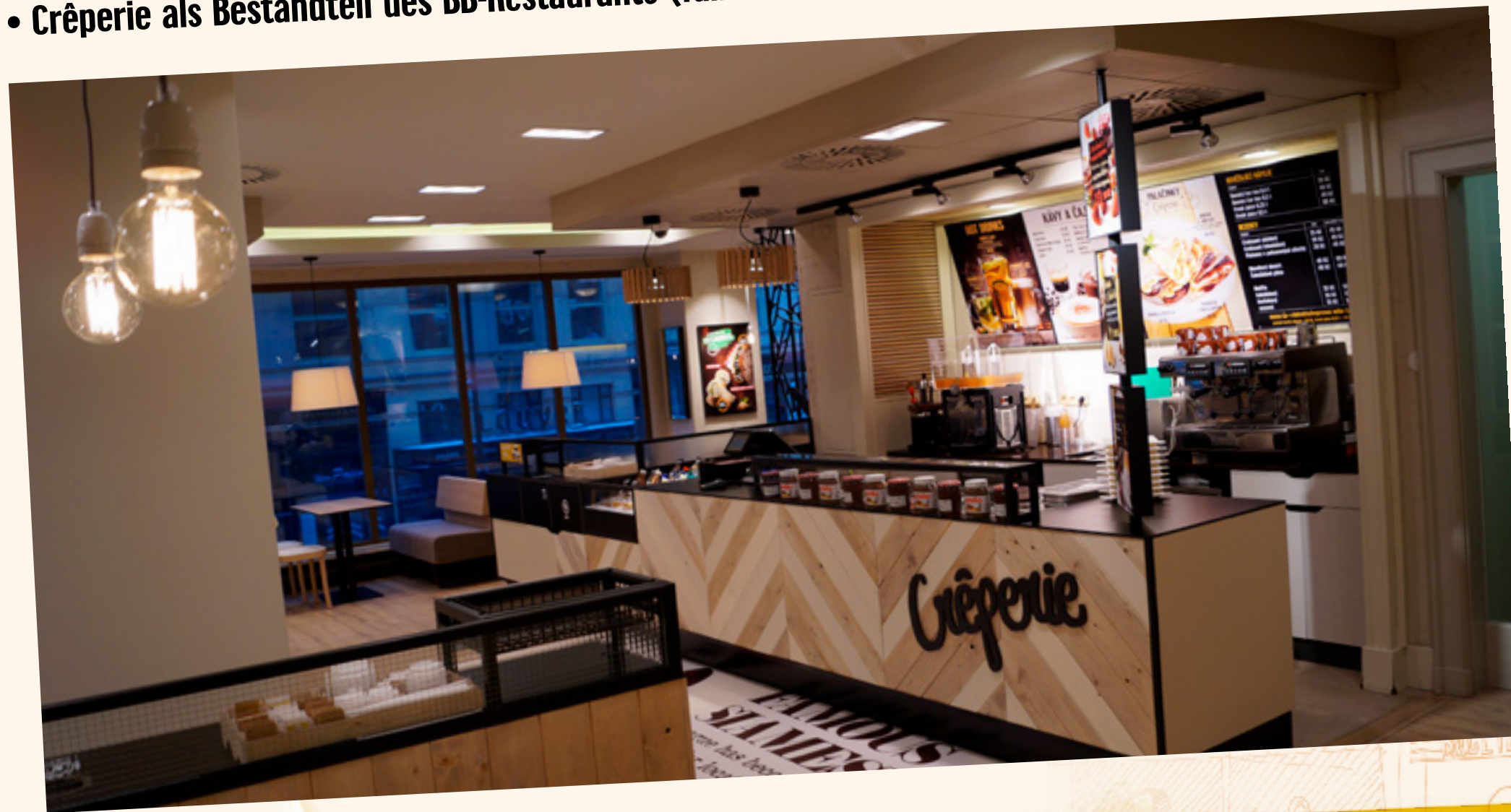
Tee
Schwarztee, Früchtetee, Grüntee
Minztee
Heisse Schokolade
mit Sahne
Muffin
Schoko, Blaubeere, Saisonal



CRÊPERIE INSIDE

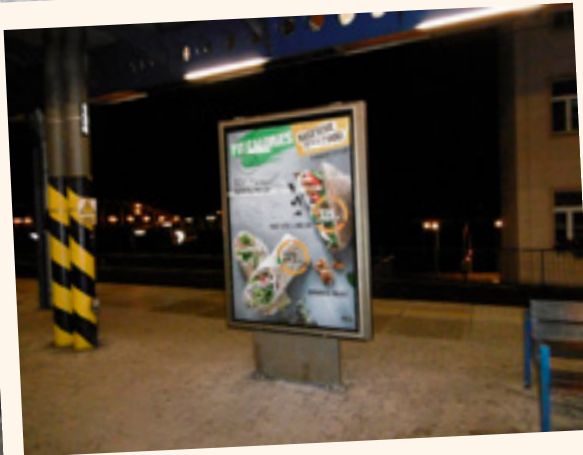
SÜSSE CRÊPES AUF ANFRAGE

- 3 Crêpe-Arten, davon 1 saisonal
- Crêperie als Bestandteil des BB-Restaurants (falls räumlich durchführbar)



CHEF MENÜ PROMO

Jedes Chef Menü™ ist ein exklusives und zeitlich begrenztes Angebot - aus diesem Grund wird es speziell durch verschiedene Kanäle beworben.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

RESTAURANT-TYPEN



**BAGETERIE
BOULEVARD**

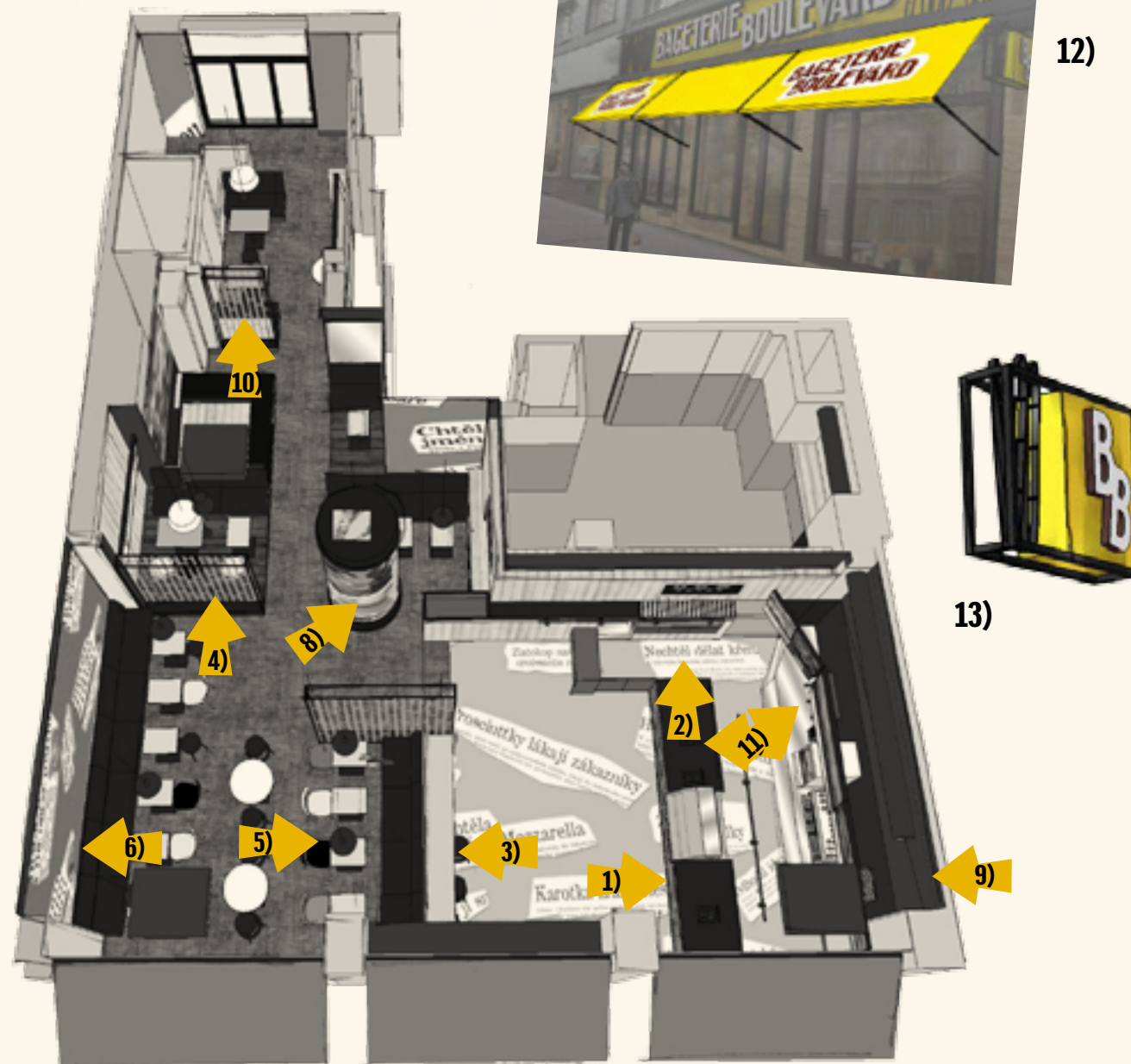
CHARAKTERISTISCHES DESIGN

BB Restaurant-Typen:

- 1) Einkaufsstrasse
- 2) Food-Court
- 3) Drive
- 4) Weitere Lösungen



7)



Unter anderem sind es die Boulevardzeitungsausschnitte an den Wänden und auf den Fussböden, die uns unverwechselbar machen und unser Konzept unterstreichen.

- 1) Bedientheke
- 2) offene Küche
- 3) hohe Tische
- 4) Raumteiler
- 5) diverse Sitzbank-, Stuhl- und Tischsysteme
- 6) lange Theken und Sitzbänke
- 7) Boulevardzeitungsausschnitte an den Wänden
- 8) Plakatsäule
- 9) offene Decken (industrieller Look)
- 10) 3D-Baguettes
- 11) Menüboard
- 12) Markise
- 13) Werbeschild mit 3D-Elementen

**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

RESTAURANT-TYPEN

EINKAUFSTRASSE

- an hoch frequentierten Orten in der Stadt, in der Nähe von ÖV-Knotenpunkten
- an Ecken von Hauptstrassen
- grosse Fenster
- zusätzliche Sitzplätze im Aussenbereich

ANLAGE	VERBRAUCH	ANM.
STROM	73 kW	3x80 A
VENTILATION	10 kW	2500 m³ (in/out)
KLIMAANLAGE	15 kW	-
WASSER	1 m³/Tag	DN63
ABFLUSSLEITUNG	1 m³/Tag	DN200

Passantenfrequenz pro Tag

über 10.000

Fläche des Restaurants

100–300 m²

Geschätzte Investition

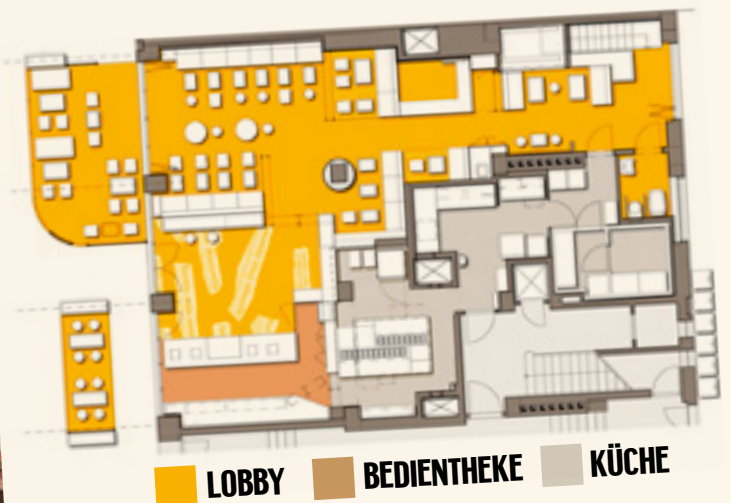
€ 200.000 - 500.000



AUSSENBEREICH



INNENBEREICH



TYPISCHER GRUNDRISS

**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

RESTAURANT-TYPEN

FOOD-COURT

- in Einkaufszentren
- in Food-Court oder Gebäudeecke integriert
- bisweilen mit eigener Lobby

ANLAGE	VERBRAUCH	ANM.
STROM	73 kW	3x80 A
VENTILATION	10 kW	2500 m³ (in/out)
KLIMAANLAGE	15 kW	-
WASSER	1 m³/Tag	DN63
ABFLUSSLEITUNG	1 m³/Tag	DN200

Passantenfrequenz pro Tag

15.000

Geschätzte Investition

€ 130.000 - 220.000

Fläche des Restaurants

60–80 m²



FOOD-COURT



FOOD-COURT MIT LOBBY



TYPISCHER GRUNDRISS

■ KUNDENBEREICH ■ KÜCHE ■ BEDIENTHEKE

**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

RESTAURANT-TYPEN

DRIVE

- frei stehendes Restaurant
- in der Regel an Hauptverkehrsstrassen
- bei Einkaufszentren und Fachmarktzentren
- Drive-In-Fenster

ANLAGE	VERBRAUCH	ANM.
STROM	136 kW	3x160 A
VENTILATION	10 kW	2500 m³ (in/out)
KLIMAANLAGE	15 kW	-
WASSER	4 m³/Tag	DN63
ABFLUSSLEITUNG	3 m³/Tag	DN200

Passantenfrequenz pro Tag	Fläche des Restaurants*
15.000	1.000–2.000 m²
Geschätzte Investition	
€ 500.000 – 800.000	

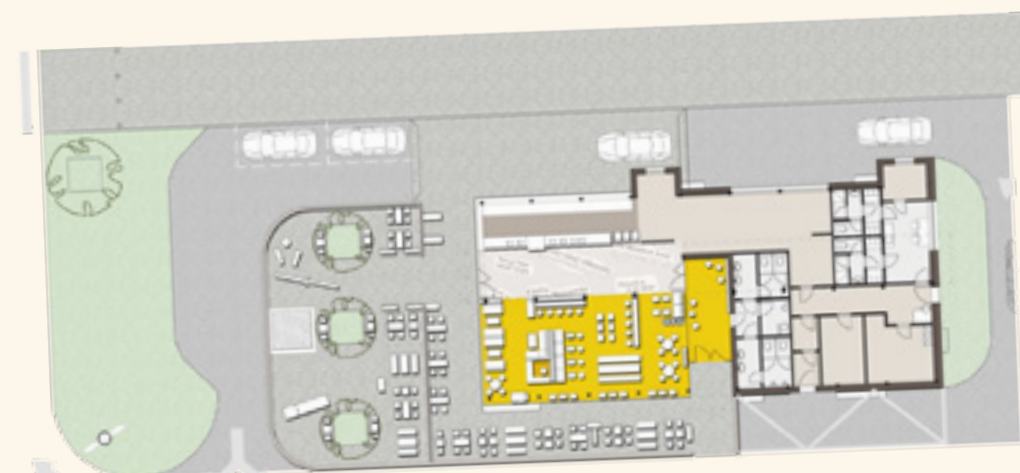
* Gebäude über 250 m² + Umland min. 750 m² ohne eigene Parkplätze.



AUSSENBEREICH



INNENBEREICH



TYPISCHER GRUNDRISS

RESTAURANT-TYPEN

WEITERE LÖSUNGEN

INDOOR KIOSK

- unabhängige Verkaufsstellen mit eigenem Sitzbereich



EXPRESS-VERKAUFSSTAND

- Express-Fenster an frequentierten Orten, in der Regel mit Sitzbereich



RESTAURANT-TYPEN

EVENT-LÖSUNGEN

Bageterie Boulevard ist als temporäres Restaurant auch an kulturellen Events, Sportereignissen und Messen anzutreffen.

Unsere Restaurants können auch saisonal betrieben werden - während des Winters in Wintersportarealen, während des Sommers an Badeorten.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

KASSENSYSTEM

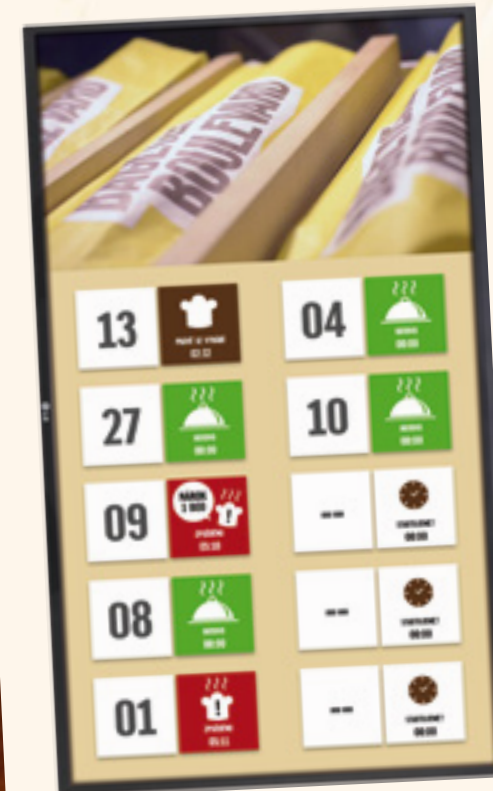
BB SYSTEMS MAKE IT EASY

Unsere Restaurants verfügen über ein eigenes Kassen- und Küchenmanagement-System:

- Kasse mit Kundenbildschirm
- Küchenbildschirm
- Kunden-Bestellungsbildschirm
- Drive System
- Selbstbedienungskiosk



KASSENSYSTEM



BESTELLUNGSBILDSCHIRM

KÜCHENBILDSCHIRM



SELBSTBEDIENTUNGSKIOSK



KUNDENBILDSCHIRM

**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

TRAININGSZENTRUM

Wir haben ein leicht übertragbares System für das Training unserer gesamten Bageterie Boulevard Struktur entwickelt.

Training hilft uns dabei, die Konsistenz in der Qualität der Produkte und Dienstleistungen in unseren Restaurants und denjenigen unserer Franchisepartner zu gewährleisten.

Wir haben unser eigenes Schulungszentrum einschliesslich einem speziellen BB-Restaurant für die Schulung der Mitarbeiter.



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

FRANCHISING

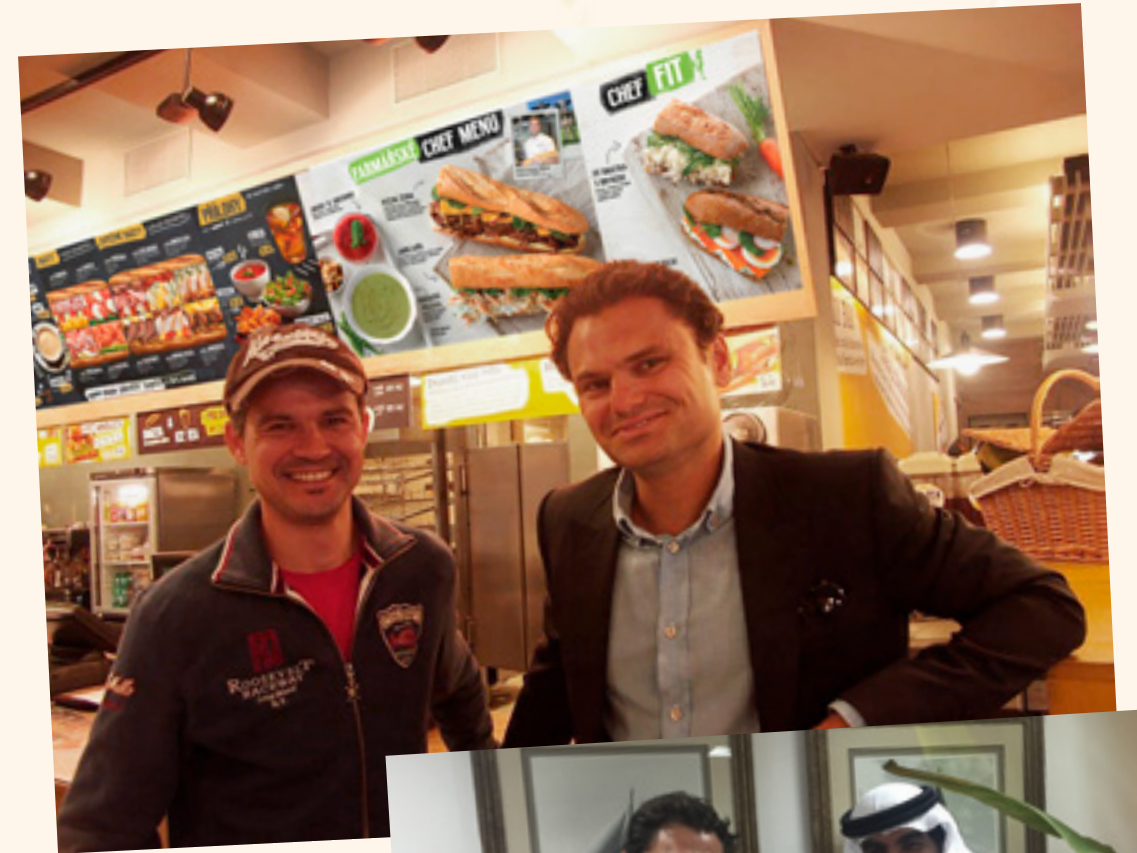
Die meisten unserer Restaurants werden von einzelnen Franchisenehmern betrieben. Wachsen Sie mit uns!

Unsere 3 Grundsätze:

- 1/ Wir gehen mit Ihrem Geld genauso um, wie wenn es unsere eigene Investition wäre.**
- 2/ Transparente Preise.**
- 3/ Falls Sie mal keinen Profit machen, zahlen Sie keine 6% Franchise-Gebühr.**

Master-Franchise

Um in andere europäische und aussereuropäische Märkte expandieren zu können, bemühen wir uns um nationale Lizenzen (Master-Franchise) oder den Aufbau von Joint Ventures.



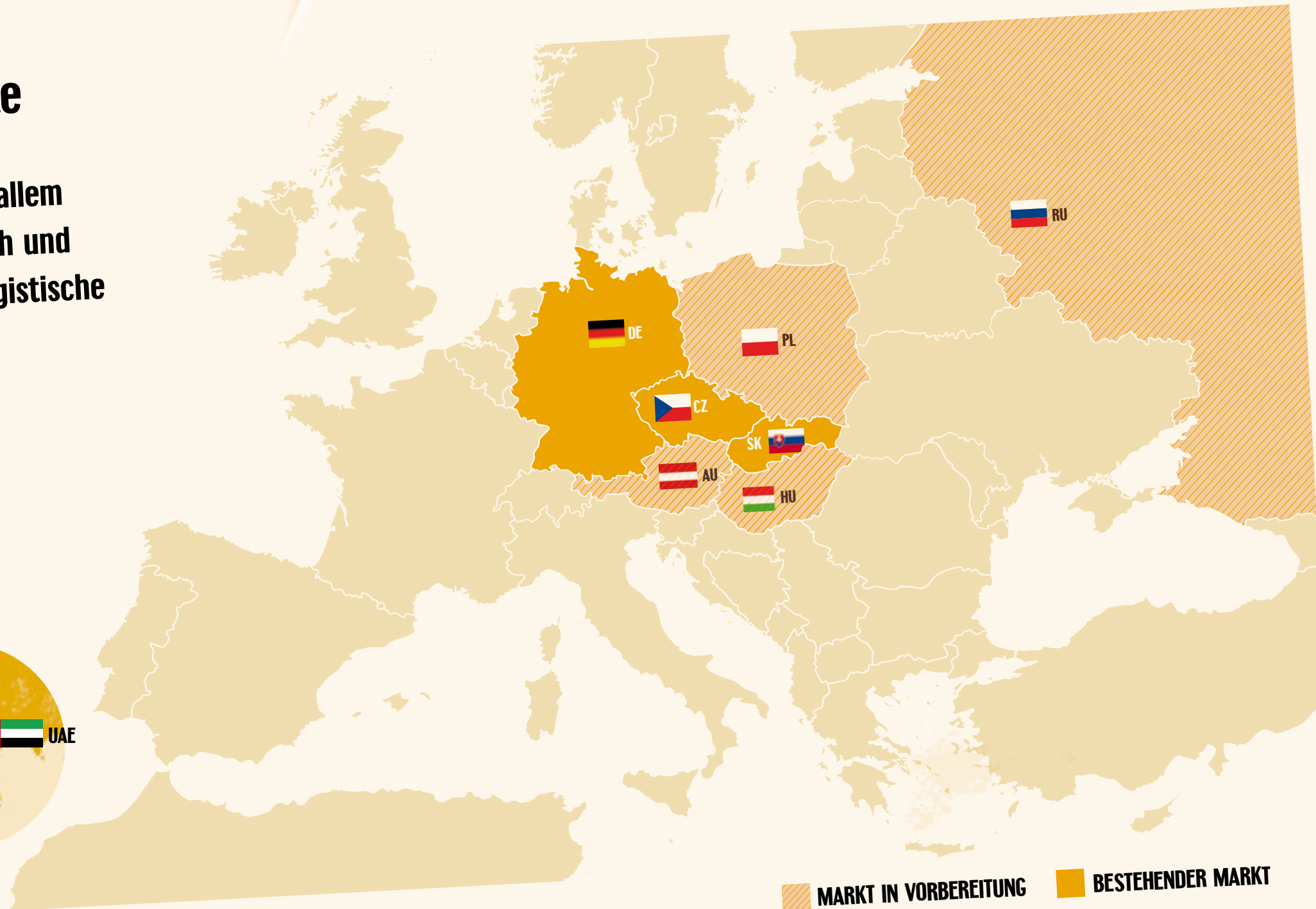
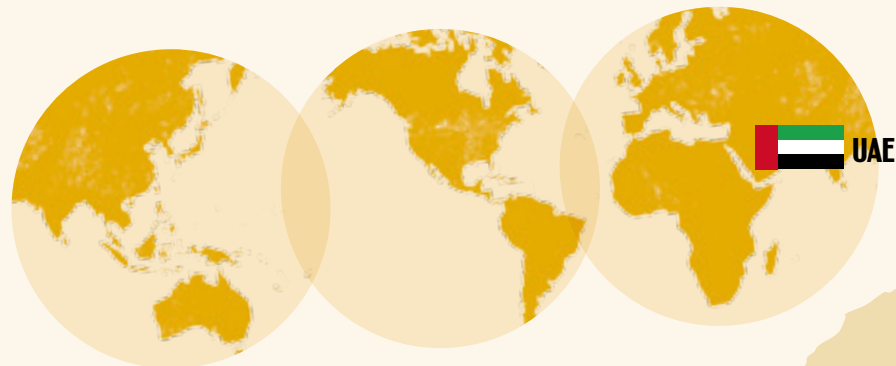
**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

EXPANSION

Erschliessung neuer Märkte

Unser Vorhaben konzentriert sich vor allem auf die Märkte Deutschland, Österreich und Ungarn, wo wir unsere bestehende logistische Infrastruktur nutzen können.



MARKT IN VORBEREITUNG BESTEHENDER MARKT

BAGUETTES AUF DIE FRANZÖSISCHE ART



**BAGETERIE
BOULEVARD**

bageterie.de

**BAGETERIE
BOULEVARD**