

# 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.



**BAGETERIE  
BOULEVARD**

bageterie.de

# 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

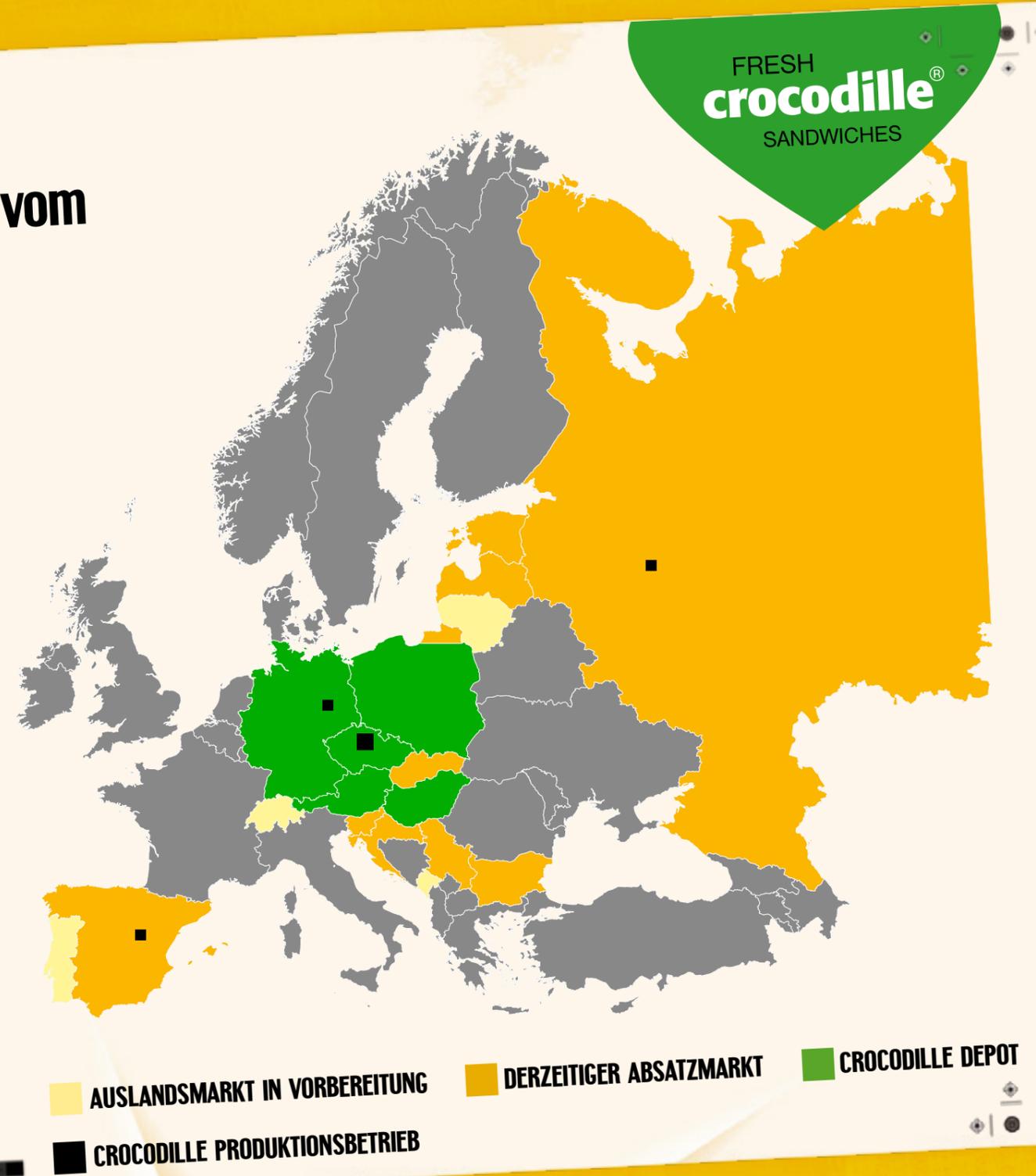
# HINTERGRUND



Petr Cichoň  
Inhaber

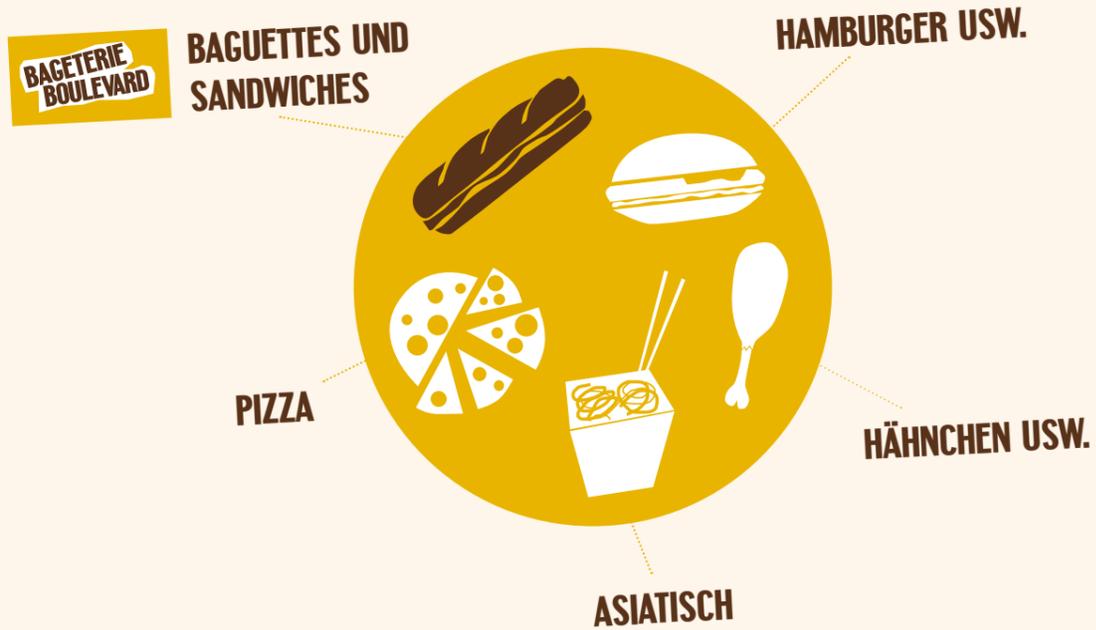
Das Konzept Bageterie Boulevard wurde vom Unternehmen Crocodile ČR entwickelt.

- 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



# POSITIONIERUNG

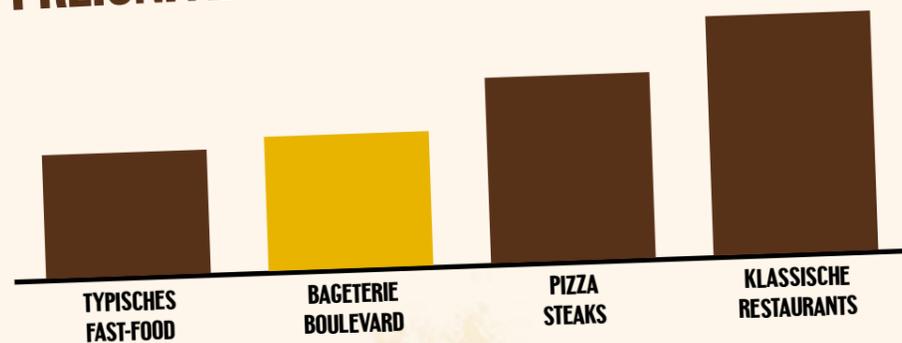
## TYPISCHE FOOD-COURTS IN EINKAUFSZENTREN



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



## PREISNIVEAU



## 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



**BAGETERIE  
BOULEVARD**

bageterie.de

# 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.

**UNSERE BAGUETTES**

**KALT**  
THUNFISCH MOZZARELLA CAESAR  
LACHS ROASTBEEF

**WARM**  
BBQ KUGELN PARISER SCHWEIZER  
BRÜSSEL SPARERIBS

WEIB DUNKEL +€ 0,30 RUSTIKAL +€ 0,45

**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

# 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



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

# 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



**Martin Kortus**  
Cooking School Laboratorio  
Winter 2016



### TRENTINO

**Radek Hasman**  
Executive Chef  
La Collezione  
Spring 2017



### MARCHE

**Riccardo Lucque**  
Chef and restaurateur  
Aromi, La Finestra  
Summer 2017



### TUSCANY

**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 Kalášek  
Autumn 2018



# 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.



**le FAST SNACK**  
NACH FRANZÖSISCHER ART

BACKKÄSE

WIENER

PATATAS

SCHINKEN-KÄSE

SWEET CHILI

**NUR € 1,89**

The advertisement features a yellow background with a white banner at the top containing the text 'le FAST SNACK' in a bold, sans-serif font, with 'NACH FRANZÖSISCHER ART' in a smaller font below it. Below the banner are five food items: a 'BACKKÄSE' sandwich, a 'WIENER' sandwich, a 'PATATAS' (fries) and 'SCHINKEN-KÄSE' sandwich, and a 'SWEET CHILI' sandwich. Each item is accompanied by a small arrow pointing to it. In the bottom right corner, there is a white price tag with a red border that says 'NUR € 1,89'.

**BAGETERIE  
BOULEVARD**

bageterie.de

# BB-LIEFERDIENST

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

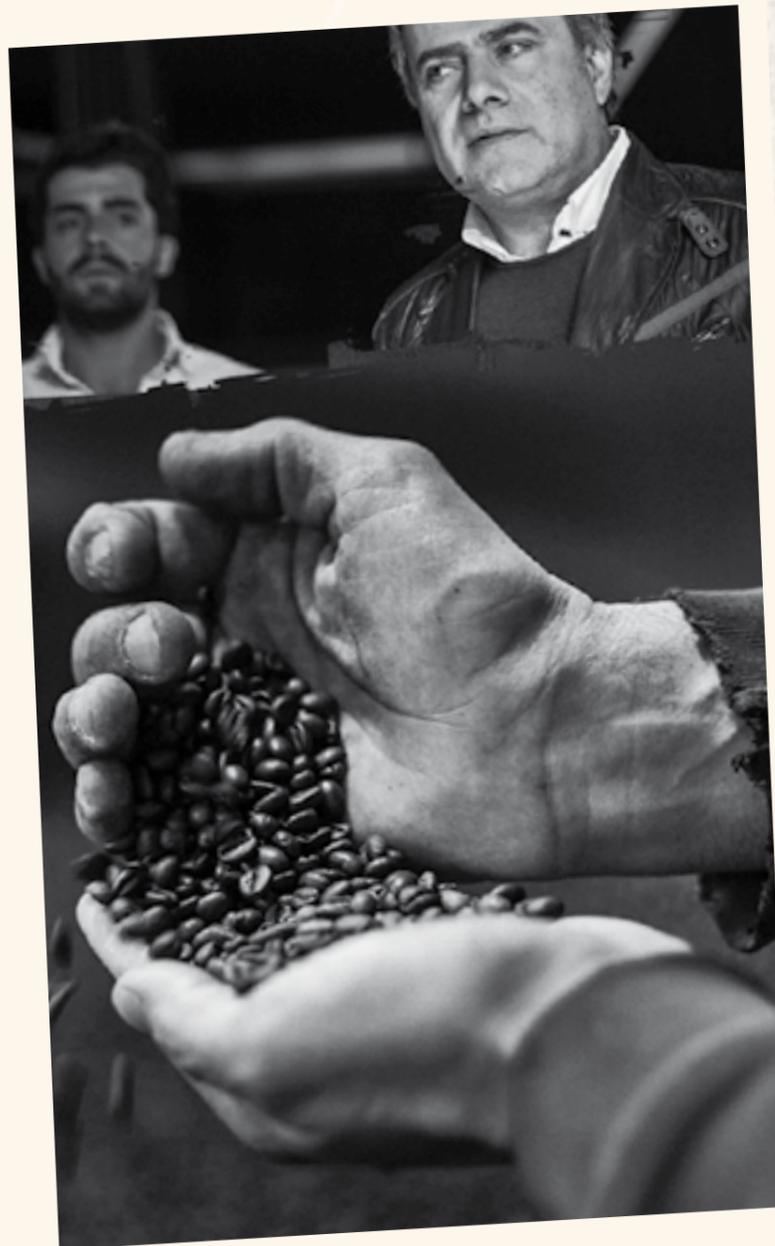
- 4 Varianten, bestehend aus Baguettes oder süßem Feingebäck
- wir liefern auch Getränke
- schnelle Abwicklung
- intuitives Bestellsystem
- für Meetings, ins Büro usw.



# 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

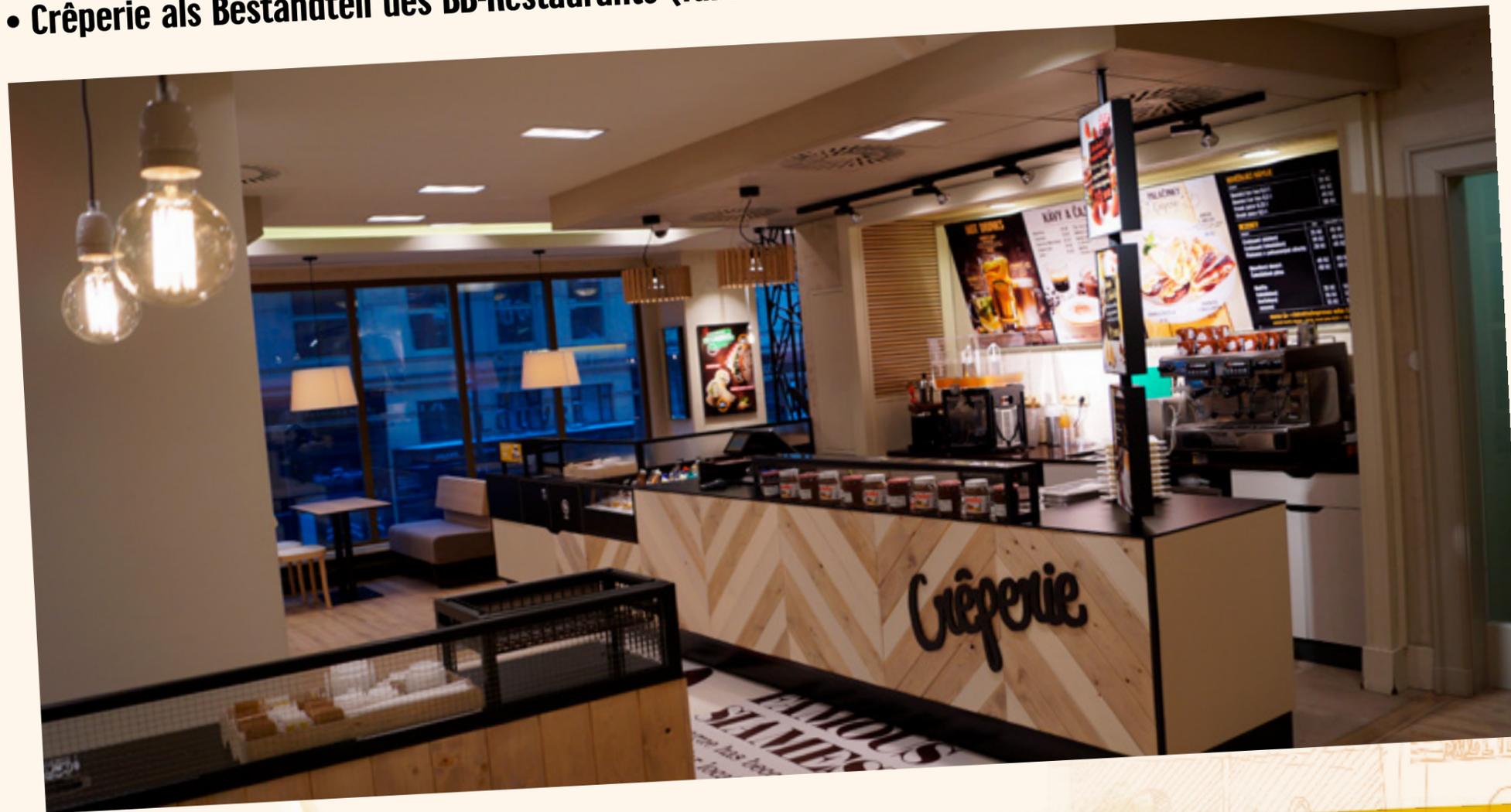
Tee  
Schwarztee, Früchtetee, Grüntee  
Minztee  
Heisse Schokolade  
mit Sahne  
Muffin  
Schoko, Blaubeere, Saisonal



# CRÊPERIE INSIDE

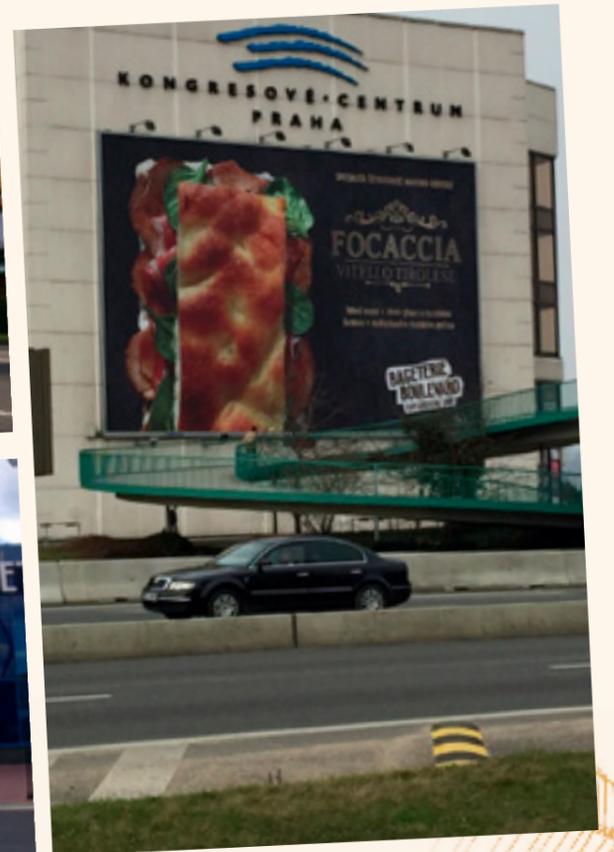
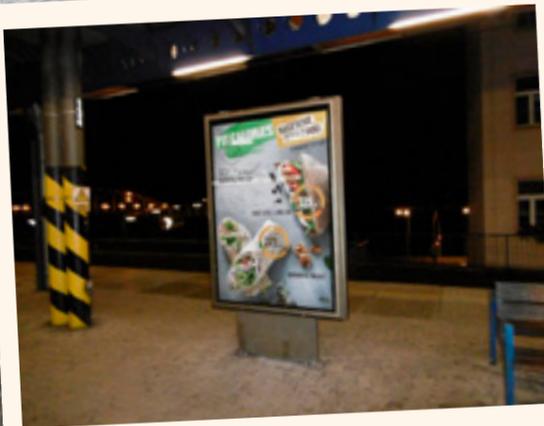
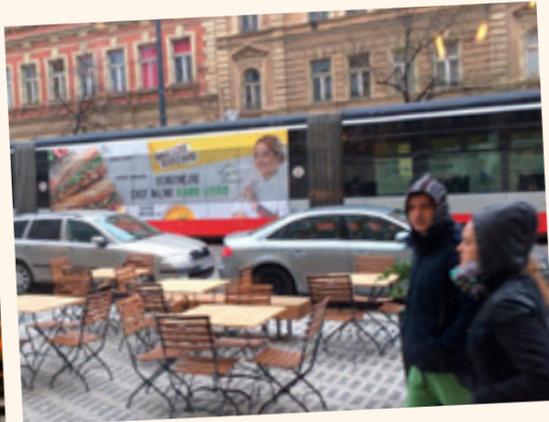
## SÜSSE CRÊPES AUF ANFRAGE

- 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.



# RESTAURANT-TYPEN

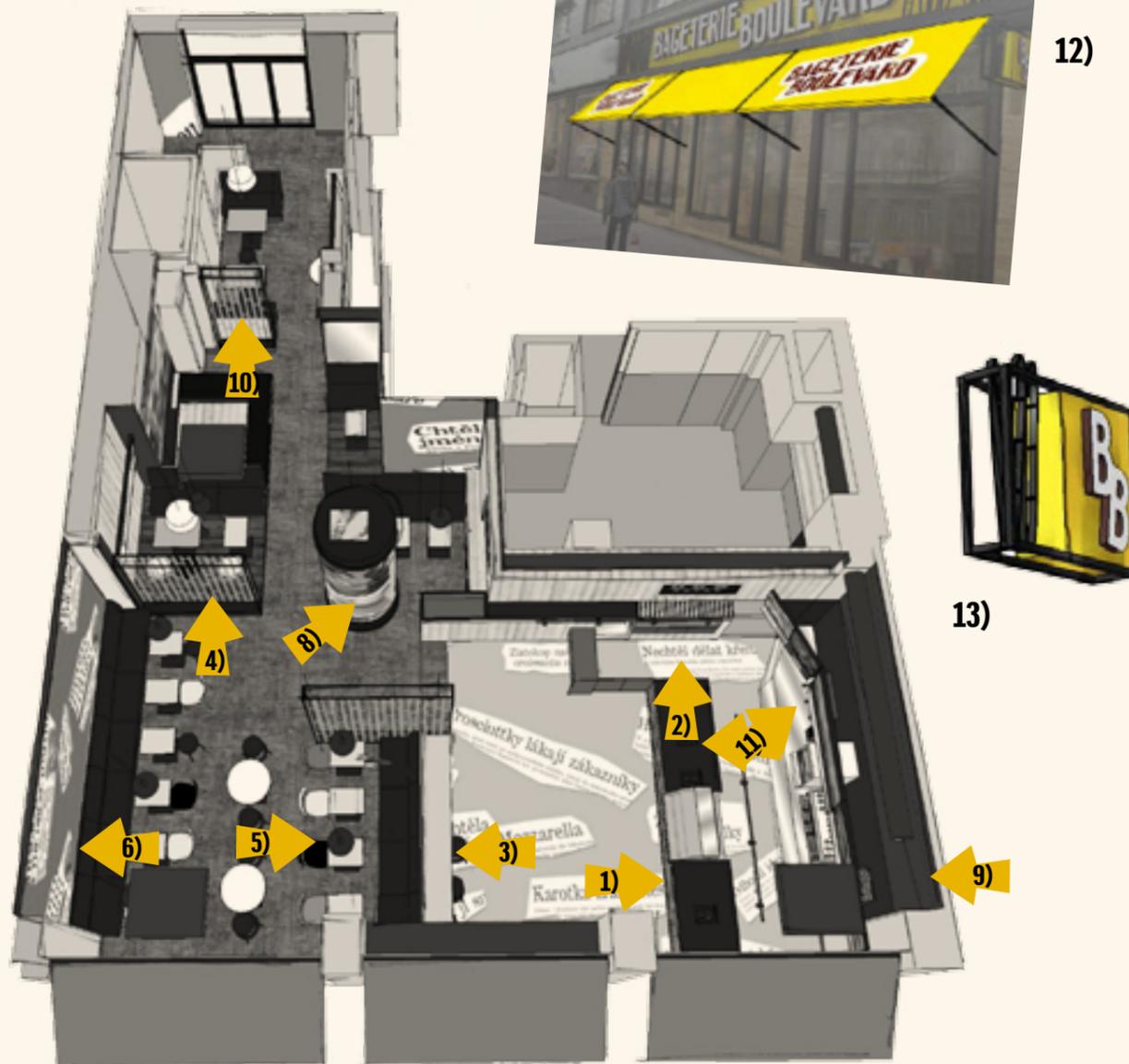
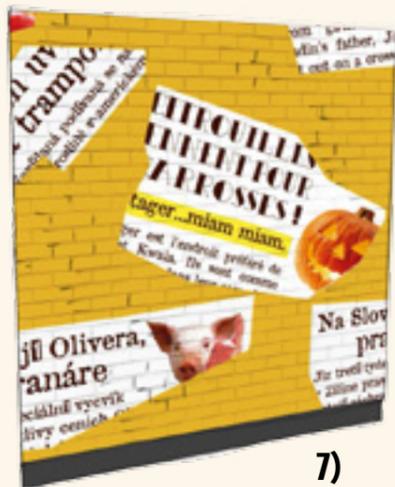


**BAGETERIE  
BOULEVARD**

# CHARAKTERISTISCHES DESIGN

## BB Restaurant-Typen:

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



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 m <sup>3</sup> (in/out)
KLIMAAANLAGE	15 kW	-
WASSER	1 m <sup>3</sup> /Tag	DN63
ABFLUSSLEITUNG	1 m <sup>3</sup> /Tag	DN200

Passantenfrequenz pro Tag

**über 10.000**

Fläche des Restaurants

**100–300 m<sup>2</sup>**

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 m <sup>3</sup> (in/out)
KLIMAAANLAGE	15 kW	-
WASSER	1 m <sup>3</sup> /Tag	DN63
ABFLUSSLEITUNG	1 m <sup>3</sup> /Tag	DN200

Passantenfrequenz pro Tag	Fläche des Restaurants
<b>15.000</b>	<b>60-80 m<sup>2</sup></b>
Geschätzte Investition	
<b>€ 130.000 - 220.000</b>	



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 m <sup>3</sup> (in/out)
KLIMAANLAGE	15 kW	-
WASSER	4 m <sup>3</sup> /Tag	DN63
ABFLUSSLEITUNG	3 m <sup>3</sup> /Tag	DN200

Passantenfrequenz pro Tag	Fläche des Restaurants*
<b>15.000</b>	<b>1.000-2.000 m<sup>2</sup></b>
Geschätzte Investition	
<b>€ 500.000 - 800.000</b>	

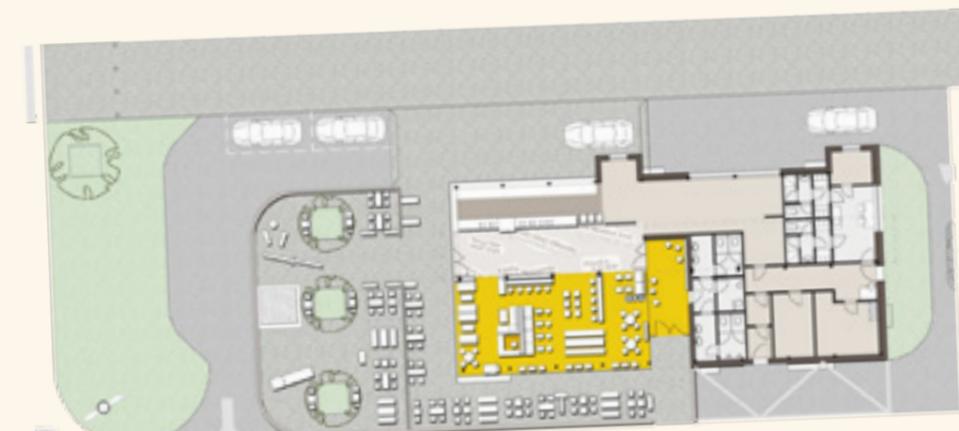
\* Gebäude über 250 m<sup>2</sup> + Umland min. 750 m<sup>2</sup> ohne eigene Parkplätze.



AUSSENBEREICH



INNENBEREICH



TYPISCHER GRUNDRISS

**BAGETERIE  
BOULEVARD**

bageterie.de

# RESTAURANT-TYPEN

## WEITERE LÖSUNGEN

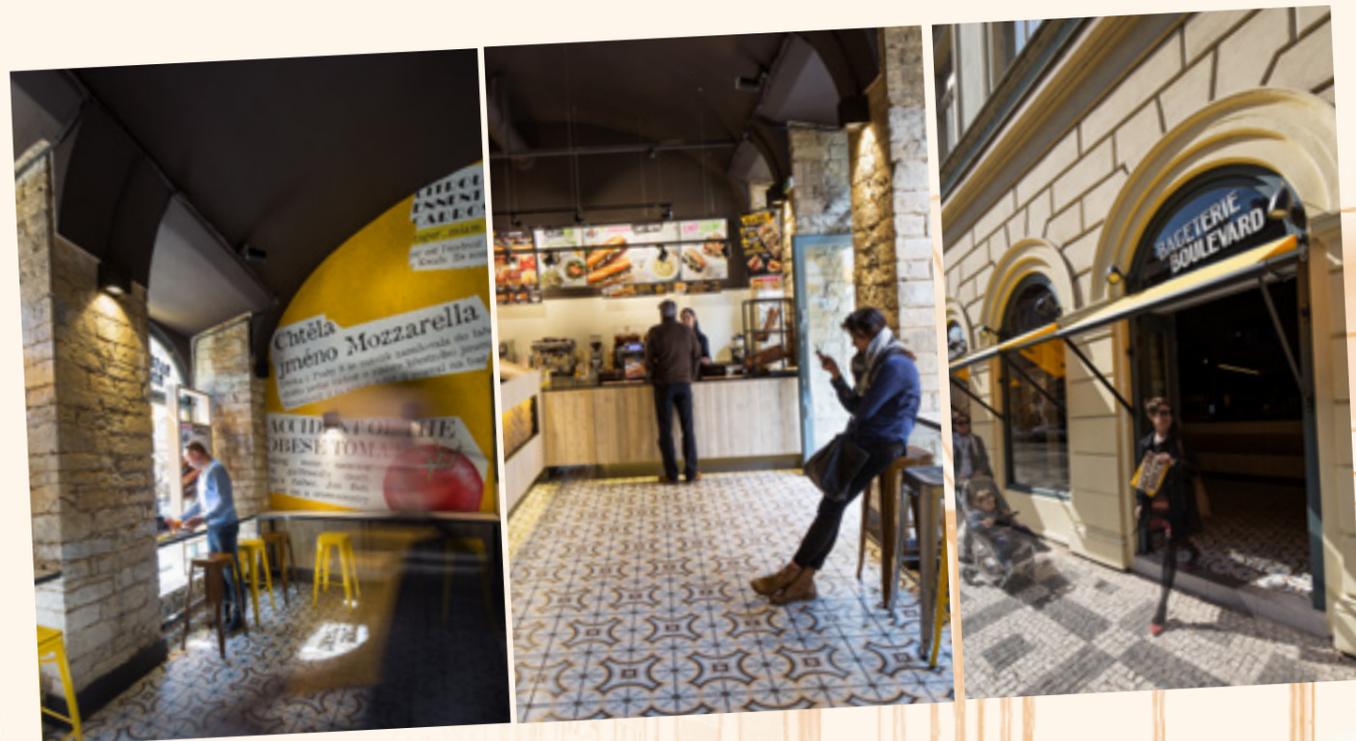
### INDOOR KIOSK

- 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**

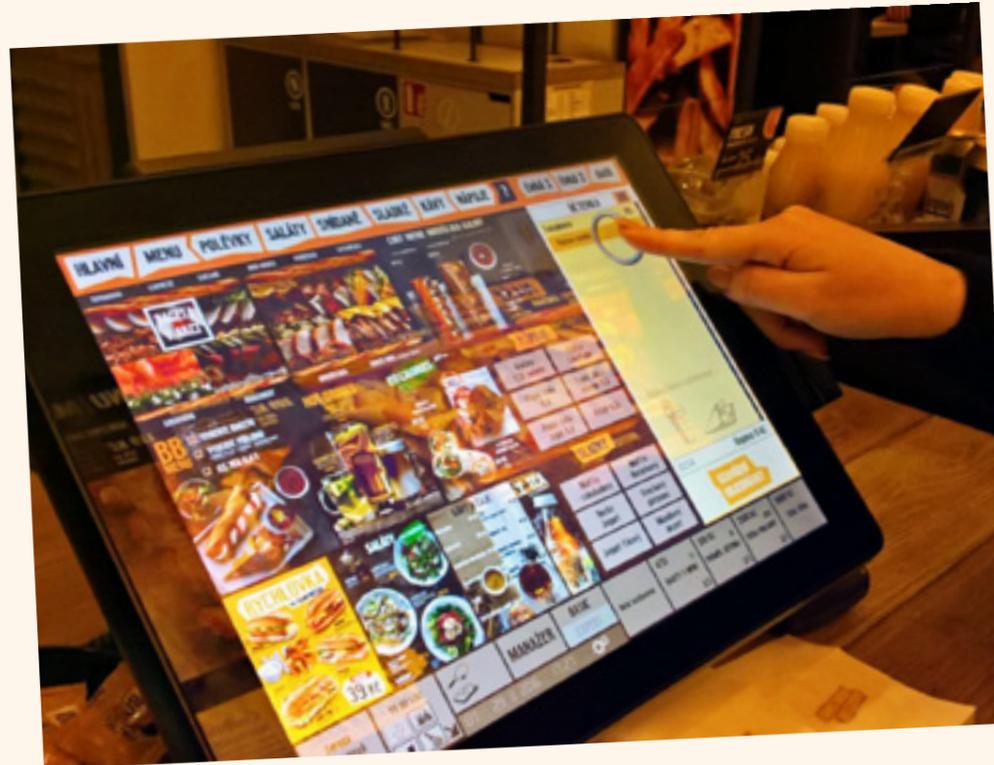
bageterie.de

# KASSENSYSTEM

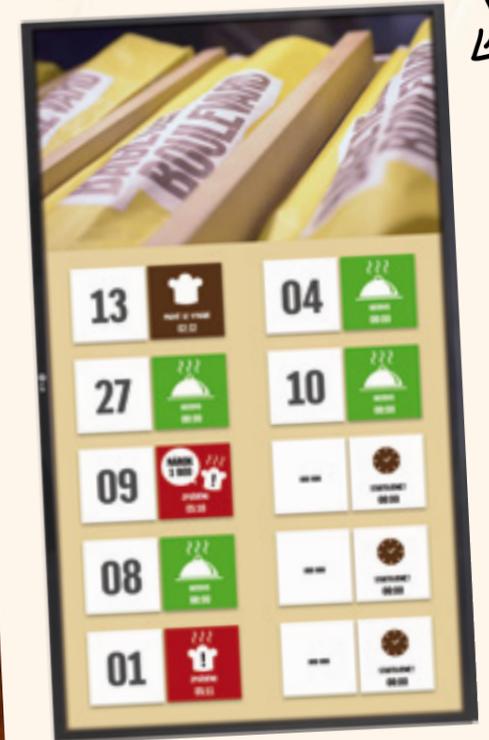
## BB SYSTEMS MAKE IT EASY

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

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



KASSENSYSTEM



BESTELLUNGSBILDSCHIRM

KÜCHENBILDSCHIRM



SELBSTBEDIENUNGSKIOSK



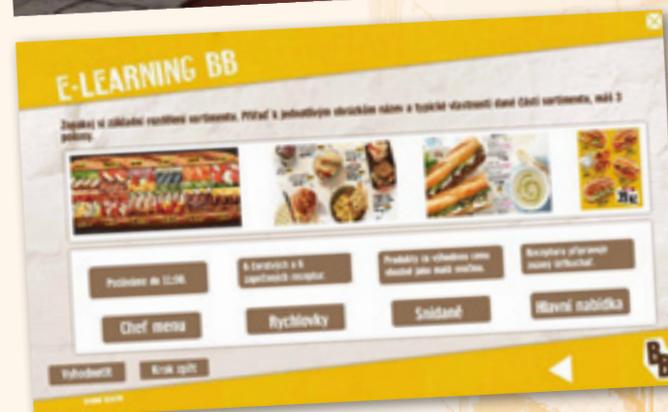
KUNDENBILDSCHIRM

# 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

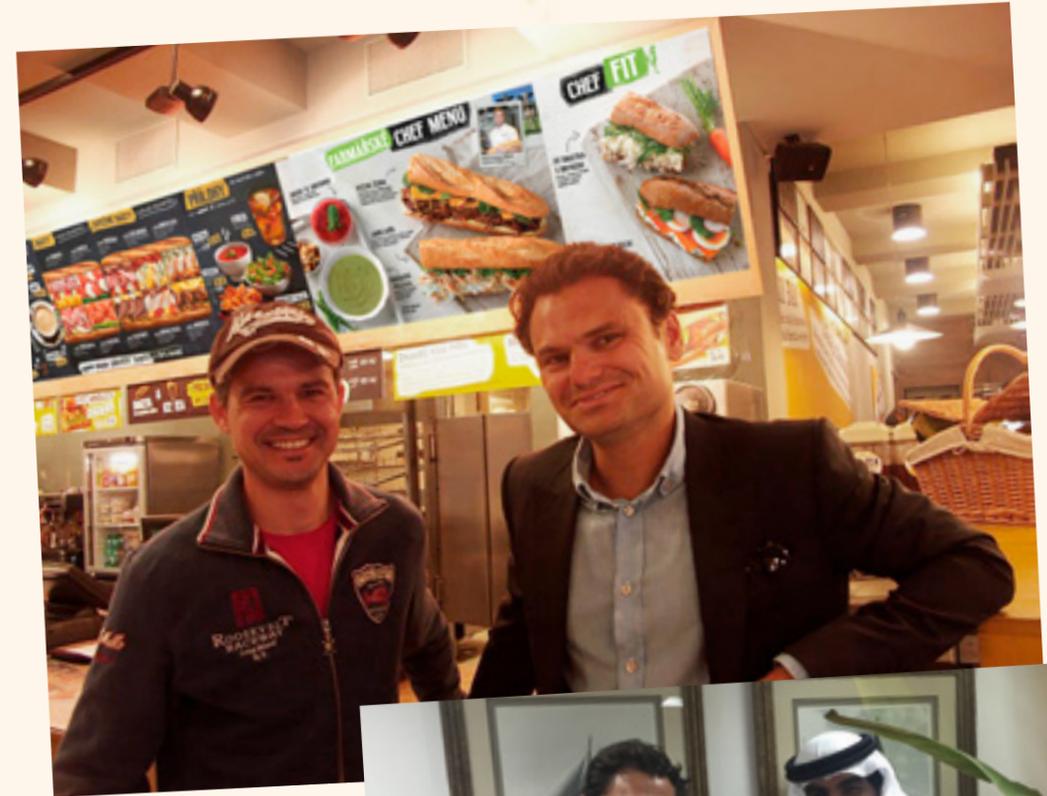
**Die meisten unserer Restaurants werden von einzelnen Franchisenehmern betrieben. Wachsen Sie mit uns!**

**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.**



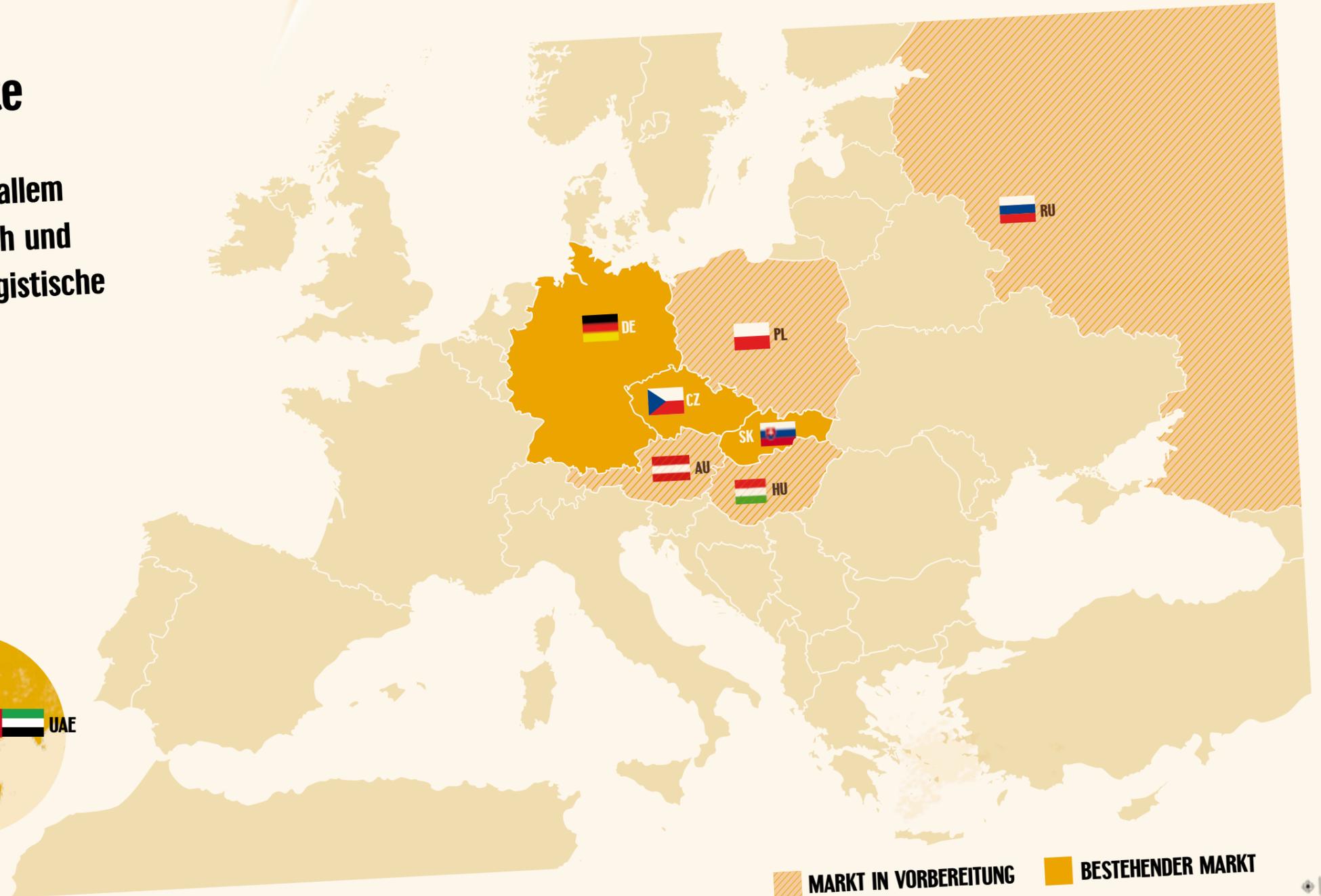
**BAGETERIE  
BOULEVARD**

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.



# BAGUETTES AUF DIE FRANZÖSISCHE ART



**BAGETERIE  
BOULEVARD**

[bageterie.de](http://bageterie.de)

**BAGETERIE  
BOULEVARD**