CHEF BAGETTEK

EURÓPAI EXPRES GOURMET™

BAGETERIE BOULEVARD

ÖSSZEGZÉS

BRAND

A márka küldetése 4
„A chef szava" 5
Az éterem kialakítása és a csomagolás 6
Rólunk 7

TERMÉK ÉS A FOGYASZTÓ ELHELYEZKEDÉSE

Fogyasztók és az ár pozíciója 9
Vásárlóink összetétele 10
Napszakok és vásárlói igények 11

TERMÉKEINK

Alapkínálatunk 13
Szezonális menü 14-16
Bebalanced 17
További jellegzetes termékünk 18
A sikeres nap JÓ REGGELI - vel indul 19
„Le fast" snack 20
Irodai étkeztetés 21
Bagett box 22
Creperie 23
Italaink 24

ÉTTERMEINK

Étterem típusok 25-32
Jellegzetes dizájn elemek 34

RENDSZERÜNK

BB = Teljes ökoszizisztéma 36
Saját pénztárgéprendszer 37
Önkiszolgáló kioszk 38
Hűségkártyáink 39
Alkalmazásunk 40
Oktatás 41
Ellátási lánc 42
Franchise rendszerünk 43

BAGETERIE BOULEVARD

BRAND

BAGETERIE BOULEVARD

A MÁRKA KÜLDETÉSE

A PIAC JELENLEGI ELVÁRÁSA

Kezdetben friss, ropogós bagett volt...
Ezt követően három kérdés merült fel:

- A gyorsétterem mindenesetben kompromisszum a kultúráját tekintve?
- A minőségi alapanyagokra épülő gasztronómiának mindig drágának kell lennie ?
- ... és végül, lehet - e úgy beszélni minőségi ételekről, hogy azt egy kis humorral is fűszerezzük?

KÜLDETÉSÜNK

Az európai gasztronómiát elérhetővé tenni.

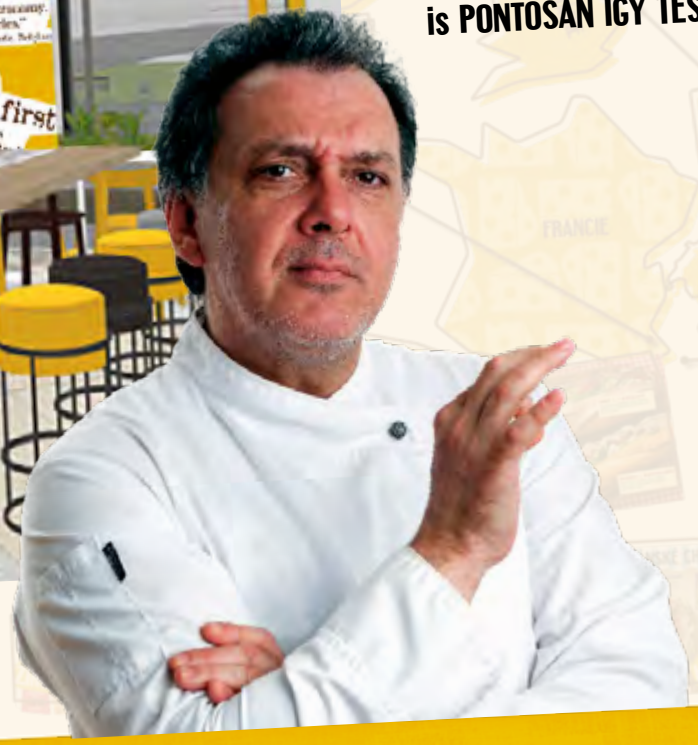
BAGETERIE BOULEVARD

„A CHEF SZAVA"

ISMERD MEG EURÓPA KONYHÁJÁT!

Mit szólnál ahhoz, hogy ha egy gyorsétterem sebességével fedeznéd fel az európai gasztronómia számos kincsét

Az idézetek szórakoztatóak s egyben tanulságosak is PONTOSAN ÍGY TESSZÜK.



BAGETERIE BOULEVARD

AZ ÉTTEREM KIALAKÍTÁSA ÉS A CSOMAGOLÁS

Chefszakácsok történeteivel borítva

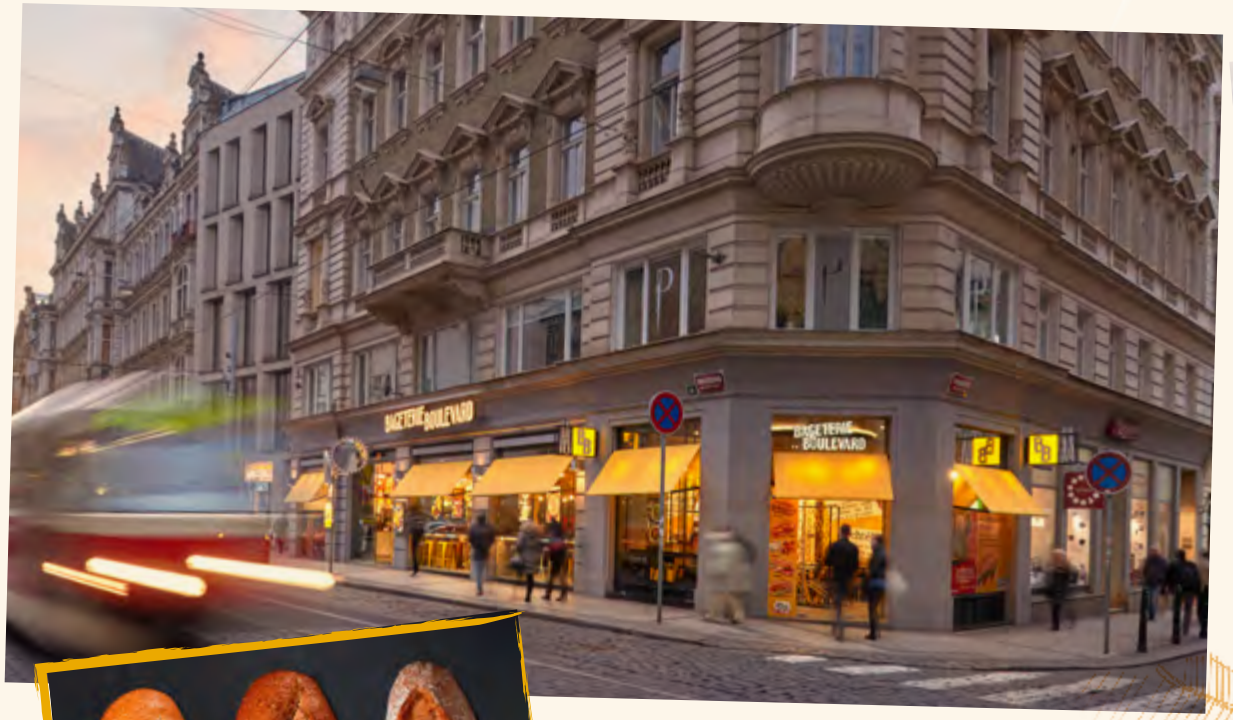
Éttermeink falát és a letöbb termékünk csomagolását is ismert európai Chefszakácsok rövid történetei borítják, regionális gasztronómiájuk jólismert sajátosságairól és étkezési szokásaikról.

BAGETERIE BOULEVARD

RÓLUNK

A Bageterie Boulevard „EXPRÈS GOURMET ™" koncepciója Párizs klasszikus éttermi vonásait tükrözi.

- Közép Európában több mint 60 éteremmel vagyunk jelen
- 3 féle formájú étteremet működtetünk: High street, Food court, Drive
- Hagyományos és szezonális receptúrák bemutatásával a nap minden szakában kínálunk étkeket



BAGETERIE BOULEVARD

TERMÉK és a FOGYASZTÓ ELHELYEZKEDÉSE

BAGETERIE BOULEVARD

FOGYASZTÓK ÉS AZ ÁR POZÍCIÓJA

- FEHÉR GALLÉR
- NAGYVÁROS
- 25-45 ÉLETKOR
- KÖZÉP ÉS MAGASABB JÖVEDELEM
- NŐK FÉRFIAK 60:40

BEVÁSÁRLÓKÖZPONT FOOD COURT - ON BELÜLI POZÍCIÓNK

ÉRTÉKESÍTÉSI POZÍCIÓNK

VERSENYTÁRSAINK

Panera BREAD · CHIPOTLE MEXICAN GRILL · SHAKE SHACK · PRET ORGANIC COFFEE NATURAL FOOD

BAGETERIE BOULEVARD

VÁSÁRLÓINK ÖSSZETÉTELE

MODERN VÁSÁRLÓINK

EGÉSZSÉGES ÉS ALACSONY KALÓRIATARTALOMRA - ORIENTÁLT VÁSÁRLÓINK

ÉRTÉK - ORIENTÁLTVÁSÁRLÓINK

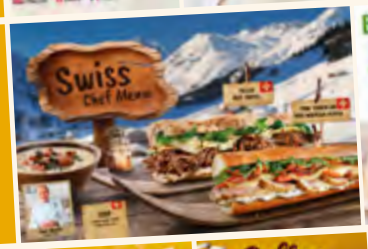
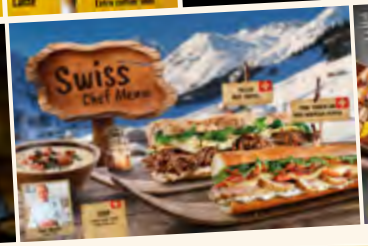
GYERMEKEK ÉS TINÉDZSEREK

BAGETERIE BOULEVARD

NAPSZAKOK ÉS IGÉNYEK

REGGELTŐL - ESTIG, HÉTFŐTŐL - VASÁRNAPIG, TAVASZTÓL - TÉLIG

Célunk, hogy vásárlóink igényeit a nap minden szakában kielégítsük.

REGGELI					
EBÉD					
SNACK					
VACSORA					

BAGETERIE BOULEVARD

TERMÉKEINK

BAGETERIE BOULEVARD

ALAPKÍNÁLATUNK

Friss illetve meleg szendvicsek négy fajta bagettben

A BB alapterméke töltött francia bagett, amit friss, egészséges alapanyagok felhasználásával készítünk.

Összetételük az egyszerűbb receptektől (hús, hal vagy vegetariánus) a kifinomultabb konyhaművészet receptjéig terjed, ihletet merítve a világhírű európai gasztronómia kulináris hagyományaiból.

A főmenü 8 fajta állandó recept alapján készített bagett szendvicsből áll amit 4-et frissen, 4-et pedig besütve kínálunk.

A vásárlóink választhatnak a 3 féle frisssen sütött francia bagett vagy a szintén frissen sütött gluténmentes bagett közül.

1. VÁLASZD KI A BAGETT TIPUSÁT
2. VÁLASZD KI A RECEPTET
3. VÁLASZD KI A KÖRETET ÉS AZ ITALT

SZEZONÁLIS MENÜ

A BB koncepció legendás eleme az elmaradhatatlan CHEF MENU™

- Évente 4 alkalommal vezetjük be
- Neves európia Chef-ek készítik el
- Helyi gasztronómiájukra jellemző regionális alapanygokat felhasználva
- Helyi illetve országos reklámkampányokkal támogatjuk

Lars Sjöstrand
DANIELA'S BY BAROCK

BAGETERIE BOULEVARD

SZEZONÁLIS MENÜ

BAGETERIE BOULEVARD

SZEZONÁLIS MENÜ

EGY JÓÍZŰ EURÓPAI UTAZÁS

CHEFMENU PRESENTATION.pdf

BAGETERIE BOULEVARD

BE BALANCED

EGÉSZSÉGES ÉS AZ ALACSONY KALÓRIA ORIENTÁLT VÁSÁRLÓINK SZÁMÁRA

- A szivárvány minden színében játszó friss zöldségek és a teljes kiőrlésű gabona liszt alapú sokmagvas termékek
- Innovatív és a kiegyensúlyozott étrendet támogató
- Többfajta alapanygot felhasználó receptek alapján elkészített

BAGETERIE BOULEVARD

TOVÁBBI JELLEGZETES TERMÉKEINK

A SIKERES NAP JÓ REGGELI-VEL INDUL

Reggel a Bageterie Boulevardban..

A Bageterie Boulevard a reggelik széles választékát kínálja
A vásárlók ezeket a termékeket kedvenc kávéjuk, teájuk vagy friss gyümölcslevük kiséretében fogyaszthatják

BAGETERIE BOULEVARD

"LE FAST" SNACK

Megfizethető - gyermekeknek és tinédzsereknek

BAGETERIE BOULEVARD

IRODAI ÉTKEZTETÉS

BB BOX - ideális „házhozszállítási" megoldás az étterem közelében működő irodák dolgozóinak az étkeztetéshez.

bbbox.cz/en

BB BOX DELIVERY

BAGETT BOX

Box4family™
Szivesen megosztod másokkal is az étkezés élményét? Ideális megoldás akár utazás közben is.

Választhatsz standard kínálatunkból, vagy kialakíthatod kedvenceidből..

CRÊPERIE

Az étterem része lehet a látvány palacsintázónk is.

BAGETERIE BOULEVARD
Crêperie inside

ITALAINK

Az egyik legkeresetebb italunk a házikészítésű citrommal ízesített fekete jeges teánk egyben magas profitot is biztosít.

Kávékeverékünk egy Nápoly melletti kis családi kávépörkölőből származik.

BAGETERIE BOULEVARD

ÉTTERMEINK

BAGETERIE BOULEVARD

HIGH STREET

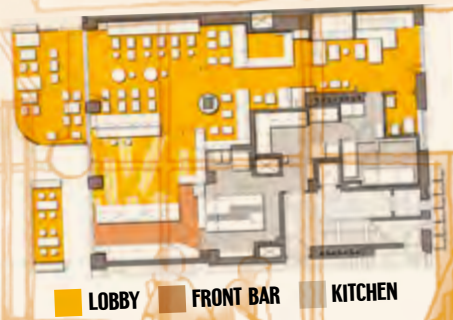
- A város frekventált részein, tömegközlekedési csomópontok közelében
- Ideális az utcasarkán
- Nagyméretű „kirakati" ablakokkal
- Szabadtéri ülőhelyekkel

ENERGIA SZÜKSÉGLET	FOGYASZTÁS	KIEGÉSZÍTŐ ADATOK
ELEKTROMOSSÁG	73 kW	3x80 A
SZELLŐZÉS	10 kW	2500 m³ (in/out)
HŰTÉS	15 kW	-
IVÓVÍZ	1 m³/nap	DN63
SZENNYVÍZ	1 m³/nap	DN200

Napi gyalogosforgalom **10.000**	Helyszükséglet **100–300 m²**
Becsült beruházás **€ 200,000 to € 500,000**	

KÜLTÉR

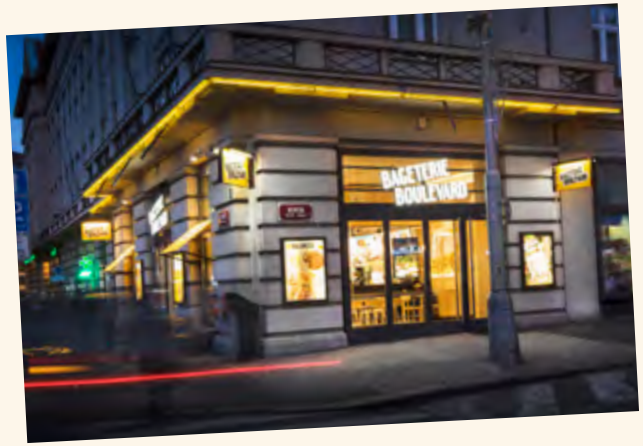
BELTÉR



ÁLTALÁNOS ELRENDEZÉS

BAGETERIE BOULEVARD

HIGH STREET



BAGETERIE BOULEVARD

FOOD COURT

- Bevásárlóközpontokban - standard (BB) ülőhellyel vagy anélkül
- Az étkezőcsarnok részeként illetve annak sarkán
- Saját étkezőrésszel

ENERGIA SZÜKSÉGLET	FOGYASZTÁS	KIEGÉSZÍTŐADATOK
ELETROMOSSÁG	73 kW	3x80 A
SZELLŐZÉS	10 kW	2500 m³ (in/out)
HŰTÉS	15 kW	-
IVÓVÍZ	1 m³/nap	DN63
S ZENNYVÍZ	1 m³/nap	DN200

Napi gyalogos forgalom
15.000

Helyszükséglet
30–100 m²

Becsült beruházás
€ 130,000 to € 220,000

ÉTKEZŐCSARNOK

SAJÁT ÉTKEZŐRÉSSZEL

ÁLTALÁNOS ELRENDEZÉS
ÉTKEZŐRÉSZ KONYHA ELŐTÉR

BAGETERIE BOULEVARD

FOOD COURT

BAGETERIE BOULEVARD

DRIVE

- Elsősorban a főútvonalak közvetlen közelében (gyorsforgalmi autóutak, atópályák stb.)
- Bevásárló központok között, kereskedelmi parkoknál
- Bevásárlóközpont részeként

ENERGIA SZÜKSÉGLET	FOGYASZTÁS	KIEGÉSZÍTŐ ADATOK
ELEKTROMOSSÁG	136 kW	3x160 A
SZELLŐZÉS	10 kW	2500 m^3 (in/out)
HŰTÉS	15 kW	-
IVÓVÍZ	4 m^3/nap	DN63
SZENNYVÍZ	3 m^3/nap	DN200

Napi átmenő gépkocsiforgalom	Helyszükséglet*
15.000	1.000–2.000 m^2
Becsült beruházás	
€ 500.000 to € 800.000	

* Épület 250 m2 felett + Telek min. 750 m2 saját parkoló nélkül

KÜLTÉR

BELTÉR

ÁLTALÁNOS ELRENDEZÉS

BAGETERIE BOULEVARD

DRIVE

BAGETERIE BOULEVARD

DRIVE MALL CORNER

- Szomszédos bevásárlóközpontoknál ill. kereskedelmi parkokban
- Bevásárlóközponthoz kapcsolódva

ENERGIA SZÜKSÉGLET	FOGYASZTÁS	KIEGÉSZÍTŐ ADATOK
ELEKTROMOSSÁG	136 kW	3x160 A
SZELLŐZÉS	10 kW	2500 m^3 (in/out)
HŰTÉS	15 kW	-
IVÓVÍZ	4 m^3/nap	DN63
SZENNYVÍZ	3 m^3/nap	DN200

Napi átmenő gépkocsiforgalom	Helyszükséglet*
15.000	1.000–2.000 m^2
Becsült beruházás	
€ 500.000 to € 800.000	

* Épület 250 m2 felett + Telek min. 750 m2 saját parkoló nélkül.

KÜLTÉR

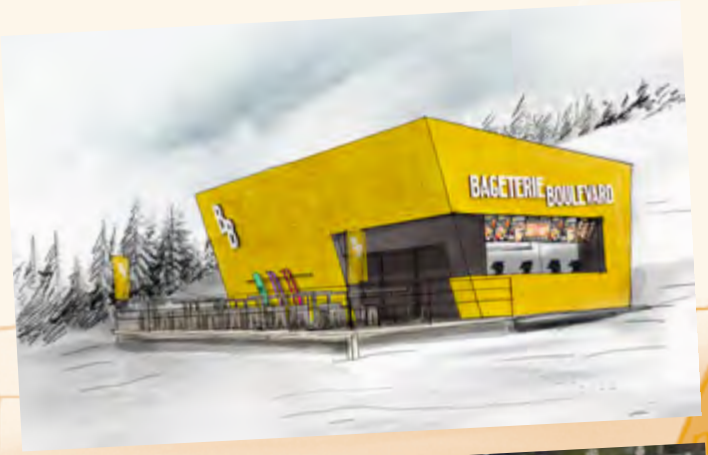
BELTÉR

ÁLTALÁNOS ELRENDEZÉS

RENDEZVÉNYEK ÉS SZEZONÁLIS ÜDÜLŐHELYEK

Bageterie Boulevard étterem kulturális ill. sportrendezvények valamint vásárok idejére alkalmi étteremként is működhet.

Éttermeink szezonálisan elhelyezhetőek akár téli akár nyári üdülőhelyekre.



BAGETERIE BOULEVARD

JELLEGZETES DIZÁJN ELEMEK

1. Újságkivágások a falon
2. Újságkivágások a padlón
3. Logó
4. Bagett falelválasztó
5. Önkiszolgáló kioszk

1. Logó
2. Kétoldalas térbeli panel logóval
3. Árnyékoló
4. City light reklám
5. Kültéri ülőhelyek

BAGETERIE BOULEVARD

RENDSZERÜNK

BAGETERIE BOULEVARD

BB = TELJES ÖKOSZISZTÉMA

PÉNZTÁR ÉS ÜZEMELTETÉSI SZOFTVER

KÉPZÉSI KÖZPONT ÉS ON-LINE KÉPZÉS

NEMZETI ÉS HELYI MARKETING

BAGETERIE BOULEVARD

KÖZPONTI ELLÁTÁS

BAGETERIE BOULEVARD

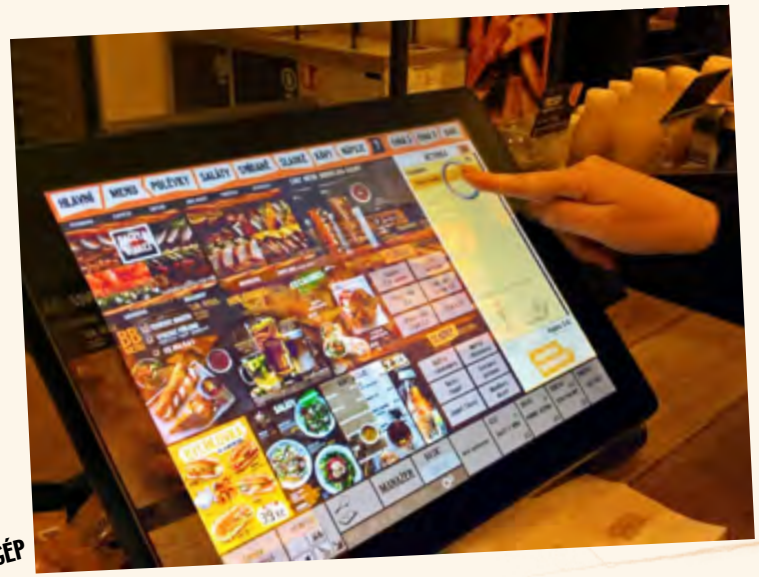
SAJÁT PÉNZTÁRGÉPRENDSZER

A „BB" RENDSZER EGYSZERŰSÍT

Éttermeink saját rendszerünkben működnek:

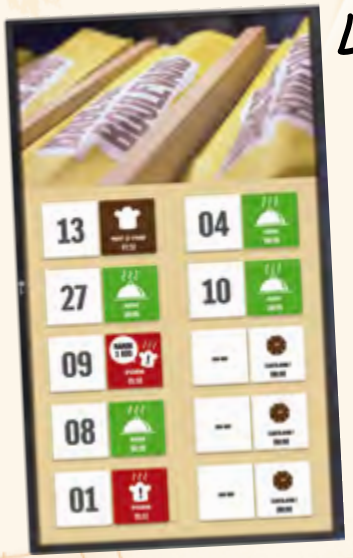
- Pénztárgép vásárlói kijelzővel
- Konyhai kijelző
- A megrendelés aktuális állását mutató tábla
- Drive rendszer
- Önkiszolgáló kioszkok

https://www.youtube.com/watch?v=vGZuR64NSI4



PÉNZTÁRGÉP

AKTUÁLIS MEGRENDELÉS



KONYHAI KIJELZŐ

ÖNKISZOLGÁLÓ KIOSZK

VÁSÁRLÓI KIJELZŐ

BAGETERIE BOULEVARD

ÖNKISZOLGÁLÓ KIOSZK

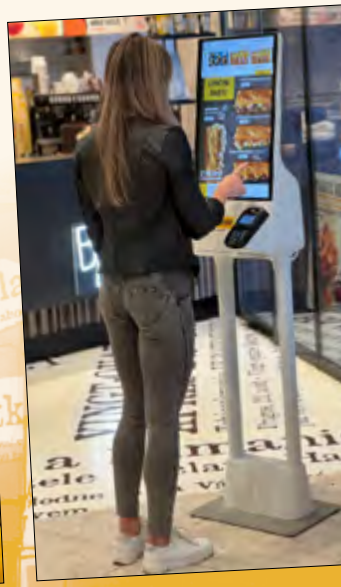
EGYSZERŰ-FELHASZNÁLÓBARÁT

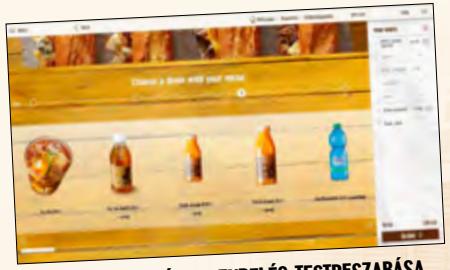
Jellegzetes dizájn

KEZDŐMEGJELENÍTÉS TERMÉKKATEGÓRIÁKKAL

FÉNYKÉPES NAVIGÁCIÓ

TERMÉKMENÜ





BB MENÜKÍNÁLAT ÉS A RENDELÉS TESTRESZABÁSA

INTUITÍV MEGRENDELÉS ÉS FIZETÉS

Demo video here

BAGETERIE BOULEVARD

HŰSÉGKÁRTYÁINK

A SZABÁLYOK EGYSZERŰEK.

Vásárolj bagettet és minden ötödiket féláron kapod meg.

BAGETERIE BOULEVARD

ALKALMAZÁSUNK

On-line rendelések személyes átvételére vagy akár házhozszállításához ill. promociós akciók megosztására is szolgál.

BAGETERIE BOULEVARD

OKTATÁS

Egyszerűen használható online képzési rendszert kínálunk minden éttermi pozíciónkhoz - az alapszemélyzettől a vezetőségig.

A képzéseink segítenek megőrizni az összes BB étteremben előállított termék illetve szolgáltatásaink minőségét.

Oktatási központunk szakemberei rendelkezésre állnak online konzultáció és záróvizsgáztatás tekintetében is.

Éttermeinkben helszíni online oktatást is használunk az arra szolgáló iPAD-eken keresztül, amelyek kapcsolódnak a sajátfejlesztésű képzéseinkhez és vizsgarendszerünkhöz.

BAGETERIE BOULEVARD

ELLÁTÁSI LÁNC

FRESH crocodille® SANDWICHES

A BAGETERIE BOULVARD a Crocodille Company része, amely a csomagolt élelmiszerek egyik legnagyobb európai gyártója.

- Saját ipari pékség
- Az összetevőket magunk állítjuk elő
- Központi beszerzés
- Megbízható logisztika - napikiszállítással az éttermekre

BAGETERIE BOULEVARD

FRANCHISE RENDSZERÜNK

Éttermeink többségét egy vagy akár több egységet is működtető franchise partnereink üzemeltetik.

A franchise három alapelvében hiszünk:

1/ Az ön befektetését úgy kezeljük mintha a sajátunk lenne.
2/ Átlátható beszerzési politikával dolgozunk és arra bátorítjuk a franchise partnereinket, hogy vegyenek részt a beszerzési folyamatban.
3/ A franchise díjat csak akkor számítjuk fel, ha az egység nyereséges.

Több információ: bageterie.com/franchise

Master-franchising

Keressük a lehetőségeket nemzeti licencek, master franchise megállapodások vagy vegyes vállalatok létrehozására világszerte.

BAGETERIE BOULEVARD

TOVÁBBI INFORMÁCIÓKÉRT FORDULJA...

BAGETERIE BOULEVARD

franchising@bageterie.com

bageterie.com/downloads

BAGETERIE BOULEVARD