BAGIETKI SZEFÓW KUCHNI

EXPRÈS GOURMET™ FROM EUROPE

BAGETERIE BOULEVARD

MISJA NASZEJ MARKI

NAPIĘCIA KULTUROWE

Na początku była świeża, chrupiąca bagietka...
Patrząc na to, zadaliśmy sobie trzy pytania:

- Czy fast food automatycznie oznacza niekulturalny kompromis?
- Czy gastronomia oparta na wysokiej jakości składnikach zawsze musi być droga?
- I wreszcie, czy konieczne jest używanie poważnego tonu za każdym razem, gdy mówimy o wysokiej jakości jedzeniu?

NASZA MISJA

Demokratyzacja europejskiej gastronomii w niezbyt poważny sposób.

BAGETERIE BOULEVARD

HISTORIA TABLOIDU

„Historia tabloidów / prasy bulwarowej związana jest z bagietkami."

Historia Bageterie Boulevard wyjaśnia, jak powstały tabloidy / prasa bulwarowa. Słowo „bulwar" w językach europejskich odnosi się do tzw. tabloidów.

Historia przenosi nas do czasów okupacji, kiedy piekarze Pierre i Francois (byli dziennikarze) prowadzili jedyne, nieocenzurowane źródło informacji w postaci krótkich opowiadań ręcznie drukowanych na papierowych opakowaniach świeżego pieczywa.

Do you know the history of Boulevard?

Rumor has that the history of tabloid dates back to Nazi occupation. At that time, it was forbidden to print newspapers in Paris and newspaper publishers were ordered to close their offices. This resulted in most journalists losing their jobs. They had to find a new job, which was also the case of Pierre Miette and Francoise Beurre. The two journalists who had been working for the JOURNAL D'HER newspaper got recruited by a baker whose shop was located just a few steps from their closed editorial office. Among people, the baker's was long known as Boulagerie Boulevard because it was situated on the corner two main streets. Miette and Francoise were noticed that customers were gossiping while in queue for fresh bread – they were talking about what had happened in the street. And that's when they got an idea! Can there be a better material to print newspaper articles than paper bags into which fresh bread is wrapped? And so during the day they were selling bakery and during the night they were writing and printing stories that their customers had recounted earlier that day. They built a very simple printing machine consisting of a bowl for ink and of single words which they created from old cookie cutters. They had only a very limited number of words, still it was enough to write short gossips and anecdotes. People started to like their simple way of writing, and baguette wrapping suddenly became the only uncensored source of information for local citizens. When the war ended, Pierre and Francoise founded their own newspaper brand. On January 1, 1946 the first issue of their one-page newspaper was published. Portraying local gossips and scandals and being done in an unusual format with crowded headlines and restricted vocabulary, it was unique at that time. It has since been considered the first representative of its newspaper genre. And it is not by accident that baker's where it had all begun... That's how the first tabloid, boulevard, saw the light of the day.

Pierre Miette and Francois Beurre leaving redaction and founding Boulagerie de Boulevard.

BAGETERIE BOULEVARD

KOMPLETNY EKOSYSTEM

OPROGRAMOWANIE
DLA KAS I SYSTEMÓW

CENTRUM SZKOLENIOWE
ORAZ KURSY ON-LINE

KRAJOWY I LOKALNY
MARKETING

BAGETERIE
BOULEVARD

CENTRALNE ZAOPATRZENIE

BAGETERIE
BOULEVARD

ELEMENTY DESIGNU W RESTAURACJI I NA OPAKOWANIACH

Opakowania pokryte historiami.

Dziś nadal piszemy takie historie, aby satyrycznie komentować ostatnie wydarzenia społeczne i polityczne.

Tabloidowe artykuły prasowe widnieją na:

- papierowych torbach
- torebkach na bagietki i kanapki
- kubkach i filiżankach

BAGETERIE BOULEVARD

O NAS

Bageterie Boulevard to oryginalny koncept dla smakoszy, oferujący szybkie dania typowe dla paryskich Brasserie.

My dzisiaj:

- jesteśmy obecni w 3 europejskich krajach z ponad 60 restauracjami
- operujemy w trzech różnych formatach restauracji (high street, food court, drive)
- oferujemy tradycyjne, jak i sezonowe przepisy odpowiednie na każdą porę dnia

BAGETERIE BOULEVARD

POZYCJONOWANIE KONCEPTU

- PRACOWNICY UMYSŁOWI
- DUŻE MIASTA
- 25-45 lat
- KLASA ŚREDNIA I WYŻSZA
- DOCHÓD ŚREDNI I WYŻSZY
- KOBIETY : MĘŻCZYŹNI 60:40

TYPOWA STREFA GASTRONOMICZNA W GALERII HANDLOWEJ

POZYCJONOWANIE CENOWE

KONKURENCI:

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

BAGETERIE BOULEVARD

NASZ CUSTOMER MIX

NOWOCZEŚNI KLIENCI

ZORIENTOWANI NA ZDROWE
I NISKOKALORYCZNE POSIŁKI

CENIĄCY WARTOŚĆ

NASTOLATKOWIE

BAGETERIE BOULEVARD

PORY DNIA I POTRZEBY KLIENTÓW

OD RANA DO WIECZORA, OD PONIEDZIAŁKU DO NIEDZIELI, OD WIOSNY DO ZIMY

Naszym celem jest zaspokajanie potrzeb naszych klientów w przez cały dzień.

ŚNIADANIE

LUNCH

PRZEKĄSKI

KOLACJA

BAGETERIE BOULEVARD

PODSTAWOWE PORTFOLIO

Świeże lub zapiekane bagietki, z czterech rodzajów pieczywa.

Podstawowym produktem BB jest francuska bagietka wypełniona różnymi świeżymi i zdrowymi składnikami. Mogą być one dość proste (mięsne, rybne czy wegetariańskie), ale zdarzają się też bardzo wyrafinowane przepisy haute cuisine czerpiące inspirację z kulinarnej tradycji światowej sławy europejskiej gastronomii.

Menu główne składa się z 8 stałych przepisów, z których 4 są grillowane, a 4 świeże. Klienci mogą wybierać spośród 3 rodzajów świeżo upieczonego pieczywa francuskiego i 1 bezglutenowego.

1. WYBIERZ RODZAJ PIECZYWA
2. WYBIERZ PRZEPIS
3. WYBIERZ PRZYSTAWKĘ I NAPÓJ

BAGETERIE BOULEVARD

MENU SEZONOWE

Sezonowe CHEF MENU™ jest już legendarnym elementem koncepcji BB.

- wprowadzane 4 razy w roku - wiosna - lato - jesień - zima
- przygotowywane przez renomowanych europejskich szefów kuchni
- prezentują regionalne składniki charakterystyczne dla lokalnej gastronomii
- promowane w lokalnych i ogólnokrajowych kampaniach

Lars Sjöstrand
DANIELA'S BY BAROCK

BAGETERIE BOULEVARD

MENU SEZONOWE

	WIOSNA	LATO	JESIEŃ	ZIMA
2019				
2020				
2021				

BAGETERIE BOULEVARD

MENU SEZONOWE

PODRÓŻE ZE SMAKIEM PO EUROPIE.

BAGETERIE BOULEVARD

BE BALANCED

DLA KLIENTÓW ZORIENTOWANYCH NA ZDROWE I NISKOKALORYCZNE JEDZENIE

- zdrowe i świeże
- niskokaloryczne
- specjalne pieczywo

BAGETERIE BOULEVARD

CHARAKTERYSTYCZNE PRODUKTY DODATKOWE

BAGETERIE BOULEVARD

DOBRE ŚNIADANIE TO POCZĄTEK UDANEGO DNIA

Dobrze zacznij poranek w Bageterie Boulevard

O poranku Bageterie Boulevard oferuje szeroki wybór produktów śniadaniowych.
Klienci mogą połączyć te produkty z ulubionym rodzajem kawy, herbaty lub świeżym sokiem.

BAGETERIE BOULEVARD

"LE FAST" SNACK

Przystępna cenowo oferta dla dzieci i młodzieży

BAGETERIE BOULEVARD

CATERING BIUROWY

**BB BOX z dostawą -
Idealna odpowiedź na potrzeby
firm i centrów biurowych.**

bbbox.cz/en

BB BOX DELIVERY

BAGIETKOWE BOXY

Box4family™
to idealny pomysł na dzielenie się jedzeniem podczas podróży lub pikniku.

Wybierz jedno z naszych standardowych pudełek lub skomponuj swój osobisty zestaw.

BAGETERIE BOULEVARD

NALEŚNIKARNIA

Niektóre lokalizacje oferują także naleśnikarnię urządzoną jako „sklep w sklepie"

BAGETERIE BOULEVARD
Crêperie inside

NASZE NAPOJE

Nasza domowa herbata mrożona z cytryną, jako jeden z najlepiej sprzedających się produktów, jest również źródłem pokaźnych zysków.

Nasza mieszanka kawy pochodzi z małej rodzinnej palarni kawy niedaleko Neapolu.

BAGETERIE BOULEVARD

FORMATY NASZYCH RESTAURACJI

HIGH STREET
FOOD COURT
DRIVE
IMPREZY

BAGETERIE BOULEVARD

CENTRUM MIASTA

- w często odwiedzanych miejscach w miastach, w pobliżu węzłów komunikacji miejskiej
- skrzyżowania głównych ulic
- duże witryny
- dodatkowe miejsca siedzące na zewnątrz

POTRZEBNE MEDIA	ZUŻYCIE	UWAGI
ELEKTRYCZNOŚĆ	73 kW	3x80 A
WENTYLACJA	10 kW	2500 m^3 (in/out)
CHŁODZENIE	15 kW	-
WODA	1 m^3/dzień	DN63
ŚCIEKI	1 m^3/dzień	DN200

Dzienny ruch pieszy - liczba osób	Wymagana powierzchnia
ponad 10.000	100–300 m^2
Szacowana inwestycja	
€ 200,000 to € 500,000	

Z ZEWNĄTRZ

WNĘTRZE

TYPOWY UKŁAD

BAGETERIE BOULEVARD

CENTRUM MIASTA

BAGETERIE BOULEVARD

FOOD COURT

- wewnątrz galerii handlowych - z własnymi miejscami siedzącymi lub bez
- w ciągu strefy gastronomicznej lub w lokalizacji narożnej
- możliwe własne lobby

POTRZEBNE MEDIA	ZUŻYCIE	UWAGI
ELEKTRYCZNOŚĆ	73 kW	3x80 A
WENTYLACJA	10 kW	2500 m³ (in/out)
CHŁODZENIE	15 kW	-
WODA	1 m³/dzień	DN63
ŚCIEKI	1 m³/dzień	DN200

Dzienny ruch pieszy - liczba osób
15.000

Wymagana powierzchnia
30–100 m²

Szacowana inwestycja
€ 130,000 to € 220,000

FOODCOURT

FOODCOURT Z LOBBY

TYPOWY UKŁAD
STREFA KLIENTA KUCHNIA BAR

BAGETERIE BOULEVARD

FOOD COURT

BAGETERIE BOULEVARD

DRIVE

- położony głównie przy głównych drogach (autostrady, drogi ekspresowe itp.)
- także przy centrach i parkach handlowych
- usługa drive-thru jest integralnym komponentem tego typu restauracji

POTRZEBNE MEDIA	ZUŻYCIE	UWAGI
ELEKTRYCZNOŚĆ	136 kW	3x160 A
WENTYLACJA	10 kW	2500 m^3 (in/out)
CHŁODZENIE	15 kW	-
WODA	4 m^3/dzień	DN63
ŚCIEKI	3 m^3/dzień	DN200

Dzienna liczba samochodów	Wymagana powierzchnia *
15.000	1.000–2.000 m^2
Szacowana inwestycja	
€ 500.000 to € 800.000	

* Budynek powyżej 250 m2 + działka min. 750 m2 - bez własnego parkingu.

Z ZEWNĄTRZ

WNĘTRZE

TYPOWY UKŁAD

BAGETERIE BOULEVARD

DRIVE

BAGETERIE BOULEVARD

IMPREZY I LOKALIZACJE SEZONOWE

Prowadzimy również Bageterie Boulevard, jako restauracje tymczasowe podczas festiwali kulturalnych, wydarzeń sportowych i targów.

Nasze restauracje mogą być również prowadzone sezonowo zimą w ośrodkach narciarskich lub latem w kurortach nadmorskich.

BAGETERIE BOULEVARD

CHARAKTERYSTYCZNE ELEMENTY DESIGNU

1. ściana z wycinkami z gazet
2. podłoga z wycinkami z gazet
3. logo
4. ekran z bagietkami
5. kiosk samoobsługowy do zamawiania

1. logo
2. dwustronny panel z logo
3. markiza
4. podświetlany display
5. stoły i siedzenia na zewnątrz

BAGETERIE BOULEVARD

NASZ WŁASNY SYSTEM KASOWY

SYSTEMY BB UŁATWIAJĄ OBSŁUGĘ

Nasze restauracje stosują nasz własny system:

- kasa fiskalna z wyświetlaczem dla klienta
- ekran kuchenny
- tablica zamówień klienta
- system obsługi kierowców
- kiosk do samodzielnego zamawiania

https://youtu.be/vGZuR64NSI4

SYSTEM KASOWY

TABLICA ZAMÓWIEŃ

EKRAN W KUCHNI

KIOSK SAMOOBSŁUGOWY

EKRAN KLIENTA

BAGETERIE BOULEVARD

KIOSK SAMOOBSŁUGOWY

PROSTY I PRZYJAZNY DLA UŻYTKOWNIKA

charakterystyczny design

EKRAN GŁÓWNY Z KATEGORIAMI PRODUKTÓW

NAWIGACJA WYKORZYSTUJĄCA FOTORGAFIE

TABLICA Z LISTĄ MENU

TABLICA Z LISTĄ MENU I PERSONALIZACJĄ

INTUICYJNE ZAMAWIANIE I PŁATNOŚĆ

BAGETERIE BOULEVARD

NASZ PROGRAM LOJALNOŚCIOWY

Proste zasady.

Kupuj bagietki, a co piątą dostaniesz za połowę ceny.

BAGETERIE BOULEVARD

CENTRUM E-LEARNINGOWE

Oferuje łatwy w użyciu system szkoleń online dla wszystkich stanowisk w restauracji - od załogi po kierownictwo.

Szkolenia pomagają nam zachować spójność w jakości produktów i usług świadczonych przez wszystkie restauracje BB. Nasi specjaliści z centrum szkoleniowego są dostępni do konsultacji on-line, a także do uzyskania końcowych certyfikatów.

Korzystamy również z e-learningu na miejscu w naszych restauracjach za pośrednictwem dedykowanych iPadów, które wykorzystują nasze autorskie szkolenia i certyfikaty.

BAGETERIE BOULEVARD

NASZE KORZENIE

BAGETERIE BOULEVARD to koncepcja Crocodille ČR.

Petr Cichoň
Właściciel firmy

- Crocodille ČR jest znaczącym europejskim producentem pakowanych bagietek i kanapek
- ponad 30 lat doświadczenia
- jeden właściciel
- działalność w ponad 20 krajach
- ponad 30 milion w bagietek i kanapek rocznie
- silna logistyka, centralne magazyny i fabryki
- ponad 1400 pracowników

PRZYGOTOWYWANE RYNKI EKSPORTOWE
AKTUALNE RYNKI EKSPORTOWE
ODDZIAŁY CROCODILLE
FABRYKA CROCODILLE

BAGETERIE BOULEVARD

FRANCZYZA

Większość naszych restauracji jest prowadzona przez franczyzobiorców, z jednym lub wieloma lokalami.

Wyznajemy trzy podstawowe zasady franchisingu:

1/ Traktujemy Twoje pieniądze jak własną inwestycję.

2/ Prowadzimy przejrzystą politykę zakupową i zachęcamy naszych partnerów franczyzowych do udziału w procesie zaopatrzenia.

3/ Opłatę franczyzową pobieramy tylko wtedy, gdy restauracja jest rentowna.

Więcej na bageterie.com

Master franczyza

Aby rozszerzyć działalność na inne rynki europejskie i pozaeuropejskie, szukamy możliwości ustanowienia licencji krajowych, umów master franczyzowych lub rozwoju w modelu joint venture.

BAGETERIE BOULEVARD

POTRZEBUJESZ WIĘCEJ INFORMACJI? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI NA

BAGETERIE BOULEVARD

franchising@bageterie.com

bageterie.com/downloads

BAGETERIE BOULEVARD