

1. Die Idee



„To eat, to drink, to go“ – das ist das Motto der bagel station, die mit einem jungen, frischen Gastronomiekonzept dem Bagel einen neuen Stellenwert im gesundheitsbewussten und schnelllebigen Europa gibt. Die bagel station verknüpft auf innovative Weise alte Backtradition mit modernem Coffee Shop.

Urbanes und gesundes Fastfood – schnell, frisch und gesund! Kurzum qualitativ hochwertige Produkte, zubereitet von kompetentem und dienstleistungsorientiertem Personal, bestimmen das Konzept der bagel station.

Der „Bagel“ – jüdisch „Beigel“ ● - stammt ursprünglich aus Wien. Nach der zweiten Türkenbelagerung der Stadt Wien ließ Kaiser Leopold I. 1685 dieses Gebäck als Dank für die Hilfe zur Befreiung Wiens von den Türken durch Jan Sobieski und seiner berittenen Streitmacht herstellen. Der Bagel ist ein Symbol für den Steigbügel (deshalb Bügel – Beigel - Bagel) der polnischen Kavallerie.

Um 1920 gelangte der Bagel mit Auswanderern aus Europa nach New York sowie New Jersey und wurde dort zum beliebten Gebäck der Amerikaner. Durch die Entstehung der Coffee Shop Szene ausgehend von Seattle und New York kehrt nun dieses „urwienerische Gebäck“ mit der bagel station Gastronomie GmbH an seinen Ausgangspunkt zurück.

Im Kontrast zum klassischen „Fast food“ trägt die bagel station auch dem Trend zur gesunden und bewussten Ernährung Rechnung. Denn ein Bagel ist fettarm und hat kaum Cholesterin. Gepaart mit gesunden täglich frisch zubereiteten Aufstrichen und Salaten ist der Bagel der ideale Sandwich für zwischendurch, und als take away für den Arbeitsplatz, zum Kaffee beim early breakfast, lunch und after work geeignet. Die Bagels werden nach den ursprünglichen Rezepten mehrmals täglich frisch zubereitet, das heißt pochiert und gebacken und à la Minute für den Kunden bereitgestellt.

2. Die Zielgruppe des bagel station Konzepts



Die Zielgruppe der bagel station ist vorwiegend urban und vor allem „weltoffen“. Dies kommt auch in der modernen schlichten Architektur der Outlets zum Ausdruck. Funktionalität – Service für den Kunden – steht dabei an oberster Stelle.

Junges, modernes Design, dominiert von der Firmenfarbe Orange, vermittelt sowohl dem klassischen „to go“ Kunden als auch jenem, der seinen Bagel und Coffee in der bagel station genießen will, gesunde Ernährung inmitten urbanes angenehmen „Feeling“.

3. Das Angebot der bagel station - Produktsortiment

Das Angebot der bagel station reicht vom „basic bagel“, also dem Bagel natur in zehn Geschmacksvarianten, bis zum klassischen „New York Lox Bagel“, und umfasst frische Salate und Säfte und natürlich die gesamte Coffee-Palette.

- **Bagels**



Schon die Architektur, der Name „bagel station“ und das darauf basierende Marketingkonzept stellen den Bagel bewusst an vorderste Stelle. Dies spiegelt sich natürlich auch in der breiten Produktauswahl und vor allem in der Qualität unseres Bagels wieder.

Alle Bagels der bagel station werden nach dem Originalrezept von einem Bagel Bäcker vor Ort gegärt, pochiert und fertig gebacken, womit täglich frische Qualitätsware gewährleistet werden kann. Der Backofen und die vorgelagerte Pochierwanne stehen im Mittelpunkt – quasi auf einem Podest – innerhalb des Shops. Die Produktion ist somit transparent, für jeden Kunden ersichtlich und garantiert allen ein einzigartiges Backerlebnis.

Mindesten zehn verschiedene (natur, Mohn, Zwiebel, Sesam, Sonnenblumen, Jalapeno, Zimt-Rosine, Vollkorn etc) hausgemachte Bagels, die man sich nach diversen fertigen Rezeptvorschlägen befüllen oder wie beim Eisstand mit verschiedenen Aufstrichen zusammenstellen kann sind das Kernstück des Angebots.

Die Individualität der einzelnen Kundenwünsche wird durch eine freie Auswahl von frischen Zutaten wie Vogelsalat, Basilikum, Tomaten und Kresse als letzter Schliff zum Bagel gewährleistet.

- **Coffee**

Das wichtigste Nebenprodukt der bagel station ist Coffee. Dieser wird in vielen Variationen von einem professionellen Barista zubereitet.



Wie schon beim Bagel differenziert sich die bagel station auch beim Kaffee durch außerordentliche Produktqualität und Zubereitung von den Mitbewerbern. Zusammen mit „the Roast“ wurde ein spezieller bagel station Blend entwickelt.

Unser Blend besteht aus hochwertigen Arabica Bohnen aus drei verschiedenen Anbaugebieten. Dieser Grünkaffee wird handgeröstet und speziell für unsere Kunden zubereitet.

Das Coffee Sortiment reicht vom einfachen Espresso bis zum beliebten Cafe Latté. Je nach Saison komplettieren geistige Spezialitätenkaffees wie zum Beispiel Moccachino, Iced Caffé Latte das Angebot. Flavours in verschiedenen Variationen sorgen für Abwechslung und Vielfalt im Angebot.

- **Sweets**

Muffins, Brownies, Cookies und Carrot Cakes runden unser Produktsortiment ab. Gerade zum Frühstück (Breakfast Special) oder zur Kaffeepause zwischendurch (Afternoon Snack) erfreuen sich diese Produkte großer Beliebtheit.

- **Fruits ,n' Salads**

Frisches Obst und Salate sowie frischgepresste Säfte je nach Saison betonen den gesundheitsbewussten Anspruch unseres Sortiments. Die bagel station bietet unter anderen House, Ceasar's und Thunfisch Salate an, welche einzeln oder im Combo Paket verkauft werden.

- **Cold Drinks**

Zusätzlich zu den "Iced Coffee Drinks" bietet die bagel station auch geeiste Tees & Shakes sowie frisch gepresste Säfte und Erfrischungsgetränke

Die aktuellen Speisekarten finden Sie immer unter: www.bagelstation.com/delivery

4. Der Shop – Ausstattung & Design

Die bagel station Innenarchitektur bzw. Ladenbau ist modulartig für eine Multiplikation (Systemgastronomie) konzipiert. Ein neuer Shop kann inklusive Planung und Errichtung innerhalb von maximal 8 Wochen fertig gestellt werden. Die Grundstruktur (Basiselemente) sind natürlich in jedem neuen Shop gleich, einige Bausteine werden je nach Größe und Lage des Outlets individuell adaptiert.

Vor allem die Räumlichkeiten und die Kundenfrequenz bestimmen Abläufe, Produktwahl und das dafür benötigte Inventar.



Das bagel station Franchiseteam begleitet den Franchisenehmer von der Standortwahl, über der Verhandlung des Mietvertrages bis hin zur Frequenz Analyse. Unsere bagel station Lösungen reichen von modularen Units für temporäre bzw. mobile Outlets (ca.50m²) bis Prime Stations (ca. 80 bis 120m²). Bei der Standortwahl sollte man Lagerräume bzw. Umkleidemöglichkeiten für Mitarbeiter berücksichtigen. Unser Franchiseteam hilft Ihnen jedoch gerne bei einer persönlichen Besichtigungen der potentiellen Räumlichkeiten.

Der richtige Standort ist der Schlüssel zum Erfolg für jeden Franchisenehmer. Bei der Standortwahl sollte man sich nicht auf – teils überbeuerte – 1A-Standorte, sondern auf sogenannte 1 B Lagen konzentrieren. Somit wird unseren Franchisenehmern ein schnelles Erreichen der Gewinnzone garantiert.

5. TEAM/AUSBILDUNG/WEITERBILDUNG

Das für den Betrieb einer Prime Station notwendige Team besteht aus 6 bis 10 Mitarbeitern, abhängig von Größe des Shops und Angestelltenverhältnis (Studententeilzeit, Lehrlinge, Full Time, etc.). Store Manager und Teammitglieder sollten unbedingt folgende Attribute mitbringen:

- Dienstleistungsorientierung steht an oberster Stelle
- Teamgeist – „Wir sind nur so stark, wie unser schwächste Glied“
- Systemtreues Denken und Umsetzung der Corporate Identity

Damit Qualität sowie schnelle Umsetzung in jedem Outlet gewährleistet werden kann, legt die bagel station hohen Wert auf die Ausbildung jedes Mitarbeiter.

Um einen gleichbleibenden hohen Qualitätsstandard und ein franchisefähiges Model zu garantieren, müssen systemtreue Richtlinien etabliert werden. Damit wir dieses existentielle Ziel erreichen gibt es vorgeschriebene Produkt- sowie Qualitätsstandards, welche vom Franchisenehmer umgesetzt werden müssen. Zur Sicherstellung der bagel station Standards werden dem Franchisenehmer fortlaufend Konsultanten und Trainer für entsprechenden Ausbildungs- und Weiterbildungsmaßnahmen zur Verfügung gestellt.

Diese Standards werden vom Franchiseteam laufend anonym überprüft und bewertet.

Neben den Produkt- und Qualitätsstandards achten wir natürlich auch auf:

- Qualität
- Dienstleistung
- Sauberkeit
- Respekt vor dem Kunden
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten für jeden motivierten Mitarbeiter
- Unternehmerisches Denken innerhalb eines vorgegebenen systemgastronomischen Rahmen
- Loyalität & Ehrlichkeit zu Mitarbeitern & Kunden

**TO EAT!
TO DRINK!
TO RETURN!**

6. Kontakt

++43(0)1 587 10 20

franchise@bagelstation.com

Aktuelle Informationen rund um unser
Unternehmen finden Sie unter:

www.bagelstation.com