beard papa's Franchise-Informationsbroschüre



Was ist "beard papa's"?

Cream Puff Fachgeschäft

Bei beard papa's backen wir unsere Cream Puffs (Windbeutel) täglich frisch vor Ort – und unsere einzigartige Vanillecreme besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Darauf sind wir besonders stolz. Der verlockende Duft von frisch gebackenem Gebäck und reichhaltiger, süßer Vanillecreme erfüllt den Laden und schafft eine warme und einladende Atmosphäre. Jeder Cream Puff wird sorgfältig vor den Augen des Kunden gefüllt, um optimale Frische und Qualität zu gewährleisten. Wir sind bestrebt, Cream Puffs anzubieten, die stets frisch, natürlich hergestellt und mit Sorgfalt zubereitet sind.



Weltweit 500+ Geschäfte

Beard papa's wurde 1999 gegründet und hat sich in über 25 Jahren einen vertrauenswürdigen Ruf für seine hochwertigen, frisch zubereiteten Cream Puffs aufgebaut. Mit über 500 Filialen in 14 Ländern wächst unsere Marke weiter und wird von Kunden auf der ganzen Welt für ihr Engagement für Frische, Qualität und Sorgfalt bei jedem Bissen geschätzt.



Was bietet beard papa's?

Standardprodukte



Original Cream Puff

Der Original Cream Puff (Windbeutel) hat eine einzigartige zweischichtige Hülle: außen knuspriger Mürbeteig und innen weiches Brandteig. Diese besondere Kombination sorgt bei jedem Bissen für einen köstlichen Kontrast zwischen Knusprigkeit und Fluffigkeit.



Cookie Cream Puff

Auf unseren originalen Teigmantel wird eine knusprige Kekskruste gebacken, die für einen süßen, buttrigen Crunch sorgt. Wenn die Butter im Ofen schmilzt, bildet sie eine knusprige, goldbraune Schicht auf der Oberseite. Süßer und knuspriger als unser Original Cream Puff.



Krokant-Stick-Cream Puff

Eine knusprige
Mandelkruste wird auf
ein stäbchenförmiges
Brandteig gebacken und
sorgt für einen
unwiderstehlichen
nussigen Crunch. Dank
seiner handlichen Form
eignet es sich ideal für
den Genuss jederzeit und
überall – genau wie ein
praktischer Snack für
unterwegs.



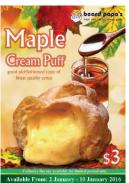
Paris Brest

Dieser ringförmige Cream
Puff (Windbeutel) wird
aus Brandteig mit
Mandelpulver hergestellt
und hat einen
reichhaltigen,
aromatischen Geschmack.
Die goldbraune Hülle ist
knusprig, während das
Innere weich und luftig
bleibt – so entsteht bei
jedem Bissen eine
harmonische Balance
zwischen Textur und
Geschmack.

Saisonale Geschmacksrichtungen





















Warum beard papa's wählen?



25 JAHRE BEWÄHRTER ERFOLG

Über 25 Jahre bewährter Erfolg mit beliebten, hochwertigen Produkten



EINZIGARTIGES KONZEPT

Einzigartiges Konzept ohne direkte Wettbewerber auf dem Markt



SICHERES MANAGEMENT

Vertrauenswürdiges, verantwortungsbewusstes Management mit einer starken operativen Grundlage



HERZLICHE UNTERSTÜTZUNG

Freundliches und unterstützendes Franchisesystem mit praktischer Schulung



FLEXIBILITÄT

Flexibles Modell, das sich für eine Vielzahl von Standorten, Größen und Menüs eignet



EFFIZIENZ

Geringer Platzbedarf für die Eröffnung eines Geschäfts mit geringen Anfangsinvestitionen



KUNDENZUFRIE-DENHEIT

Starke Erfolgsbilanz und Kundenzufriedenheit in bestehenden Märkten



WACHSENDES UNTERNEHMEN

Ein stabiles und skalierbares Unternehmen mit über einem Jahrzehnt Wachstum in vielen Ländern



Welche Unterstützung wird geboten?

Mit über 25 Jahren Erfahrung im Betrieb von Geschäften in 14 Ländern weltweit bietet unser erfahrenes globales Support-Team eine breite Palette an Unterstützung, darunter Ladengestaltung, Ladenmanagement, Mitarbeiterschulung, Verkaufsförderung, Einführung neuer Produkte, Auswahl von Zutaten und Beratung zum Vertrieb.

















Wir stellen Franchisenehmern eine Vielzahl von Werbematerialien zur Verfügung, darunter Produktfotos, Werbevideos, Charakterbilder, Posterdaten, Website, Social-Media-Inhalte und Werbeideen.

PRODUKTFOTOS



Welcher Standort passt zu beard papa's?

Unser beard papa's-Laden passt überall hin, wo Franchisenehmer ihn haben möchten, sei es als Take-away (Kiosk), Restaurant oder Café. Die Speisekarte kann je nach Ladentyp und Standort flexibel gestaltet werden.

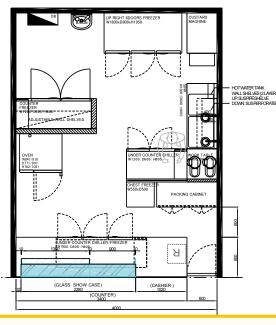
<Take-Away-Typ>

3-4 m breite Theke | 15-30 m² (empfohlen)

Passt zu 2-3 Wänden – offen oder als Inselmodell

Hauptsächlich nur Cream Puffs (Windbeutel) / Einige Getränke als Option



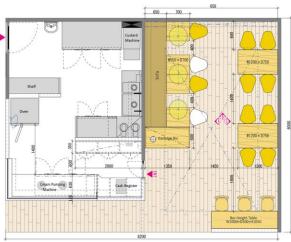


<Eat-in/ Café-Typ >

3 – 4 m breite take-away Theke | 15 – 30 m² + weitere 20 – 30 m² für den Sitzbereich Passt zu 2-3 Wänden - offen oder als Inselmodell

Cream Puffs (Windbeutel) und verschiedene Getränke





Unsere bestehenden beard papa-Filialen befinden sich an verschiedenen Orten wie Flughäfen, Bahnhöfen, Einkaufszentren, Straßenläden, Krankenhäusern und Universitäten.

Wie sieht der Zeitplan für die erste Filiale aus?

6 Monate vorher

Erstes Treffen



Machbarkeitsstudie

Auswahl der Zutaten

4-5 Monate vorher

Standortauswahl

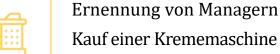


Beginn der Ladengestaltung

3 Monate vorher

Import von Tiefkühlteig und Ausrüstung

Unterzeichnung des Franchisevertrags



Kauf einer Krememaschine und eines Ofens

Einrichtung eines Lagers

2 Monate vorher

Schulung in Singapur oder Japan

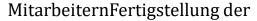


Kauf von Ausrüstung

BaubeginnEröffnung von

SNSEinstellung von

1 Monat vorher



BauarbeitenSchulung vor Ort

EröffnungWerbung



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!!





Was sind die Kernbedingungen?

<Master-Franchisenehmer>

In jedem Land ernennen wir in der Regel entweder einen einzigen Master-Franchisenehmer oder mehrere regionale Master-Franchisenehmer, die den Betrieb im gesamten Land oder in bestimmten Regionen überwachen.

Wichtige Bedingungen:

- 1. Zahlung einer Master-Franchisegebühr
- 2. Anfängliche Franchisegebühr für jedes Geschäft
- 3. Monatliche Lizenzgebühren
- 4. Obligatorischer Kauf von Tiefkühlteig ausschließlich von DAY TO LIFE oder seinen verbundenen Unternehmen
- 5. Kauf von Puddingmaschinen und Öfen von unseren ausgewählten Lieferanten
- 6. Erstellung und Verwaltung einer lokalen Beard Papa's-Website und/oder Social-Media-Seiten für Branding-Zwecke

Der Master-Franchisenehmer erhält die folgenden Rechte:

- 1. Befugnis zur Ernennung von Unterfranchisenehmern innerhalb seines Gebiets
- 2. Erlaubnis zur Einrichtung einer Zentralküche
- 3. Flexibilität bei der Entwicklung lokalisierter Produktgeschmacksrichtungen
- 4. Möglichkeit, zusätzliche Zutaten und Ausrüstung vor Ort zu beschaffen

< Einzelhandelsfranchisenehmer>

Die Anfangskosten für die Einrichtung eines Geschäfts:115.000 € ~

ANFANGSKOSTEN (geschätzt)	Ca. 115.000 ~ 300.000 €
Anfängliche Franchise-Gebühr	15.000 €
Ausgewiesene Maschinen (Backofen, Puddingmaschine)	35.000 €
Allgemeine Küchenausstattung	35.000 - 50.000 €
Baukosten(*)	30.000 - 200.000 €

^{*}Die Baukosten variieren je nach Größe und Art des Geschäfts, Standort und anderen Faktoren.

^{*} Die Bedingungen können je nach Land oder Region variieren.

^{*} Es gelten die Bedingungen des Franchisevertrags.



Wir sind hier, um Ihnen zu helfen.

Wenn Sie Fragen haben oder diese Möglichkeit näher erkunden möchten, laden wir Sie herzlich ein, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Ansprechpartnerin: Kayo Matsuda kayo-matsuda@daytolife.co.jp

DAY TO LIFE Co., Ltd.

2F AS building 3-13-20 Nishitenma Kita-ku, Osaka 530-0047, Japan TEL: +81-6-6361-7788

https://www.daytolife.co.jp/

