

LOUI X JULES

Kaffeebar und feine Kost

Wer **eat-ertainment** will bekommt **L&J**.

Das innovative, einzigartige Gastronomie / Feinkost-Konzept **Loui & Jules** bietet qualitativ hochwertige Lebensmittel, Delikatessen und Kulinarische „must-have“ Handelswaren in einem unverwechselbaren Ambiente. Die Systemgastronomie mit Individueller Ansprache startet an mehreren Standorten in Norddeutschland, eine konsequent angestrebte nationale Präsenz in ausgewählten Metropolregionen ist wesentlicher Bestandteil des Konzepts.

Idee

Schnell essen? aber bitte mit Stil!

Essen ist nicht mehr das, was es mal war. Immer mehr Menschen nehmen sich nur noch wenig Zeit für ihre Mahlzeiten sowie die Auswahl ihrer Zutaten für den heimischen Herd. Diese Menschen essen in Zukunft bei **L&J**.

L&J definiert Fastfood neu und vereint urbanen Lebensstil mit Gesundheitsbewusstsein und Nachhaltigkeit. Schnell ist vor allem der Service: Alle Speisen und Getränke können einfach und ohne lange Wartezeit bestellt werden. Die Produktqualität ist einzigartig.

Kreative Architektur und ein einmaliges Raumkonzept sorgen an allen Standorten dafür, dass sich unsere Kunden wohlfühlen.

Trends

Loui & Jules kommen zur richtigen Zeit.

Nach aktuellen Untersuchungen profitieren im Gastronomiesektor vor allem Schnellrestaurants vom wirtschaftlichen Aufschwung in Deutschland. Fastfood-Betriebe erwirtschaften 45 % des gesamten Gaststättenumsatzes und konnten im Gegensatz zur klassischen Gastronomie ihre Umsätze 2006 deutlich steigern.

Der Wunsch nach qualitativ hochwertigen, hoch emotionalen Zutaten und Produkten spielt bei den neuen schnellen Mahlzeiten eine immer größere Rolle.

Getragen wird das Konzept von **Loui & Jules** durch den gesellschaftlichen Megatrend LOHAS. Diese Abkürzung steht für "Lifestyle of Health and Sustainability" und kennzeichnet einen neuen Lebensstil, der sich an Gesundheit, Nachhaltigkeit und Authentizität orientiert. Mehr als 30 % der Bevölkerung der westlichen Länder leben heute nach LOHAS und die Tendenz ist steigend. Zukunftsforscher prognostizieren, dass LOHAS die Konsumkultur der nächsten Jahre maßgeblich prägen wird. Vor allem die Food-Branche wird neue Wege gehen.

Konzept

Individualität braucht feste Standards.

Ein breites, modular aufgebautes Speisenangebot mit höchstem Qualitätsanspruch kennzeichnet das Angebot von **Loui & Jules**. Standardisierte Produkte und schlanke Prozesse mit zentraler Koordination sorgen für effiziente Strukturen, garantierte Qualitätsstandards und optimierte Bestell- und Serviceabläufe.

Die **Loui & Jules** Speisekarte ist eine Mischung aus mediterranen vegetarischen und fleischhaltigen Produkten, die zu 50 % einen regionalen und saisonalen Bezug haben. Frisch vorbereitete Speisenkomponenten, vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bieten individuelle Variationsmöglichkeiten zu attraktiven Preisen.

Das Produkt- und Servicekonzept.

- Lebensmittel mit mediterraner Ausrichtung und Herstellernachweis
- Höchste Qualitätsansprüche bei Speisen, Getränken und Handelswaren
- Breites, modular aufgebautes Speisenangebot
- Frisch vorbereitete Speisenkomponenten zur individuellen Zusammenstellung

Das Architektur- und Standortkonzept.

- Hohe Loyalitätsraten durch einheitliche Präsenz in Metropolregionen
- Unterstützung des Wohlfühlaspekts durch ein unverwechselbares Raumkonzept
- Rauchfreie Ausrichtung im gesamten Innenbereich
- Kreative Architektur schafft ein einmaliges, identitätsstarkes Ambiente

Food

Qualität ist eine Haltung.

Wenn es um die Herkunft und die Qualität unserer Produkte geht, haben wir klare Vorgaben. Der Genuss steht im Mittelpunkt. Loui & Jules werden dies mit raffinierten Würzungen und exquisiten Zusammenstellungen genussvoll unter Beweis stellen und die Gäste begeistern.

Umsetzung

Die Vision expandiert.

Loui & Jules verfolgen von Anfang an eine klar definierte Expansionsstrategie. Wir konzentrieren uns auf attraktive Innenstadtlagen in Metropolregionen, um geplantes Wachstum und gewünschte Präsenz sicherzustellen.

Darüber hinaus sind weitere Filialen an ausgewählten Makrostandorten mit hoher Einkommensstruktur geplant.

Ein Franchisekonzept unterstützt die flächendeckende Expansion in ausgesuchten Metropolregionen.

Die Öffnungszeiten vom Vormittag bis zum späten Abend gewährleisten eine hohe Frequenz und Kundenbindung.

Das gastronomische Konzept sorgt dabei für einen hohen Markenerkennungswert.

- Angestrebtes Ziel ist die Eröffnung von 10 Filialen in fünf Jahren (3 unter eigener Leitung, 7 im Franchising)
- Betriebliche Kernfunktionen werden nach der erfolgreichen Start-up-Phase in eigene Tochtergesellschaften ausgegründet
- Tochtergesellschaften können und sollen ihre Dienstleistungen auch extern anbieten
- Management und Mitarbeiter werden am Unternehmen beteiligt

Standort

In Cuxhaven fängt es an.

Loui & Jules liegt mitten in der Stadt. So können Sie ganz bequem frische mediterrane Spezialitäten und feine Kost genießen. Ob in Ihrer Mittagspause, abends nach dem Kino oder einfach zwischendurch: täglich von 11 bis 23 Uhr sind wir für Sie da. Und für alle, die unsere Rezepte zu Hause kochen wollen bieten wir unsere Delikatessen im Baukasten-System an.

Schwarz & Weiß trifft auf rustikalen Holzboden

Der Gedanke „Kulinarische Umarmung“ findet sich auch im Design wieder: Die Einrichtung erinnert an progressive Klassik aus Europäischen Metropolen, unsere Handelswaren öffnen den Raum, und laden zum lesen, verweilen und ausprobieren ein. Gegen Abend ändert sich die Lichtatmosphäre in eine warme Stimmung. Entspannen Sie sich auf allen Ebenen – ob in unserem Bauhaus geprägtem Hochsitzbereich oder auf unseren Renaissance Stühlen an verspielten Tischen. Wir wollen, dass Sie sich wohlfühlen.



Loui und Jules suchen City .

Loui & Jules konzentriert sich auf attraktive Innenstadtlagen in Metropolregionen, weitere Filialen an ausgewählten Makrostandorten mit hoher Einkommensstruktur sind geplant. Start ist in Cuxhaven. Folgende Objektkriterien charakterisieren die Standorte von **L&J**

Lage:

- 1a, b in Städten ab 60.000 Einwohnern
- Im Einzugsgebiet hochwertiger Wohn-, Einzelhandels- und Bürogebäude
- Nähe zu Kinos, Theatern, Einkaufszentren und Life Style - Einzelhandel

Größe:

- ca. 300 m² Gastraum
- ca. 150 m² Nebenfläche für Küche, Sozialräume und Lager
- Außenfläche erwünscht (100 bis 200 m²)

Ansicht:

- Vorzugsweise Ecklagen oder gut sichtbare Lauflagen
- Hohe und großflächige Glasfront (mindestens 8 m Fensterfront)
- Süd- oder Süd-West-Ausrichtung
- Hochwertige Bausubstanz
- Möglichkeit der Außenwerbung



wer unabhängig sein will, wird Partner

Nach der **L&J** Einführungsphase werden weitere Filialen in ausgewählten Metropolen durch Franchisenehmer eröffnet. Der Franchisenehmer übernimmt ein erprobtes gastronomisches Konzept mit dem Recht, ein eigenes **L&J** Restaurant zu führen – und der Pflicht, alle Qualitätsvorgaben von **L&J** zu erfüllen. Alle profitieren: Je erfolgreicher das **L&J** Restaurant, desto stärker die Marke. Und umgekehrt.

Erfolg hat bei uns viele Gesichter.

Ohne wirtschaftlichen Erfolg geht es nicht, das ist klar. Genauso wichtig ist für uns aber auch der Weg dorthin. Die folgenden Leitlinien prägen unsere Unternehmenskultur und unsere Zusammenarbeit:

Für unser Miteinander

Wir verstehen uns als Partner. Unser Umgang miteinander ist von Respekt, Wertschätzung und Anspruch geprägt.

Wir gestalten gemeinsam den Erfolg unseres Unternehmens. Jeder einzelne von uns übernimmt in seinem Bereich Verantwortung für unseren gemeinsamen wirtschaftlichen Erfolg. In diesem Bewusstsein versuchen wir permanent, unsere Leistungen zu verbessern und unterstützen unsere Mitarbeiter bei der Optimierung ihrer Qualifikation.

Wir verfolgen eine aktive und offene Informationspolitik. Wir unterstützen uns gegenseitig und kommunizieren offen und ehrlich. Dabei setzen wir uns auch mit kritischen Themen auseinander.

Wir schätzen Erfahrung und Einfühlungsvermögen. Wir profitieren von einer lebendigen, gemischten Altersstruktur unserer Mitarbeiter. Neben dem Fachwissen zählt für uns vor allem ein sensibles Gespür für Situationen und Menschen.

Für unsere Kunden

Wir denken und handeln service- und kundenorientiert. Unser Erfolg hängt vom Vertrauen unserer Kunden ab. Aus diesem Grund stellen wir höchste Qualitätsansprüche an Produkte und Dienstleistungen.

Wir sind flexibel. Die Zufriedenheit jedes einzelnen Kunden ist unser Ziel. Das erreichen wir mit Einfallsreichtum, Engagement und Spontaneität.

Für unsere Zukunft

Wir wirtschaften nachhaltig und gesellschaftlich verantwortlich. Mit hoher Kreativität und Sorgfalt versuchen wir auf jetzige und kommende

Herausforderungen zu reagieren und unsere natürlichen Ressourcen zu schützen.

Wir bemühen uns konsequent um die Vereinbarkeit von Beruf und Familie. Wir

freuen uns auf den Wiedereinstieg von Müttern und Vätern nach der Elternzeit und verstehen Kinder als persönliche und soziale Bereicherung.

Investitionsfragen & Strategie

www.leuchtfeuer-cuxhaven.de

www.kuechennetzwerk.de