



Der Gourmetbäcker Maitre vite mit der französischen Note in Ihren Gewerbeflächen?

Zwecks weiterer Expansion und zur weiteren Umsetzung unseres Boulangerie- und Caféhauskonzeptes, suchen wir Ladengeschäfte und Abverkaufsstellen in guten und sehr guten Geschäftslagen, um noch mehr Kunden mit unseren handwerklich hochwertigen Backwaren, Snack-/Bistroprodukten und Kaffeespezialitäten zu verwöhnen!

Über unser Unternehmen

Seit 1989 steht die Meisterbackstube Maitre vite, für täglich frische Qualitätsbackwaren und Konditoreiartikel aus eigener Herstellung. Unsere Produkte werden ausschließlich in Handarbeit gefertigt, somit stellen wir die hochwertige, handwerkliche Alternative zu Fabrikbackwaren dar. Bei der Auswahl der Rohstoffe und bei der Fertigung unserer Produkte legen wir größten Wert auf Qualität; dadurch werden wir sowohl dem hohen Anspruch unserer Kunden als auch unserem eigenen Anspruch an unsere Produkte gerecht.

Täglich frisch bereiten unsere Bäckermeister die Teige für Brötchen, Baguettes, Brot nach Reinheitsgebot sowie unsere stadtbekanntesten Croissants mit 12 verschiedenen Füllungen und französischen Schnecken zu. Unsere Konditoren fertigen feine Torten, Tartelettes oder französische Eclairs. Ergänzend entstehen in unserer Küche unter der Leitung unseres Küchenchefs herzhaftes Bistroleckereien und leichte Speisen. Oberstes Ziel des gesamten Produktionsteams ist dabei, die ganze Frische der verwendeten Zutaten, die frei von Farb-, Konservierungsstoffen sowie Geschmacksverstärkern sind, in jedem einzelnen Produkt zu erhalten. Wir achten hierbei sehr auf Produkte aus der Region.

Den Filialvertrieb ergänzt ein Direktvertrieb unserer Qualitätsprodukte. In diesem Geschäftsfeld, zählen einige der renommiertesten Hotels sowie ausgesuchte Wiederverkäufer zu unseren ca. 100 täglichen Lieferkunden.

Unser Konzept und Flächenbedarf

Unser Konzept sieht 3 Shopkonzeptionen vor, welche vom Grundgedanken her immer das Ziel haben, dem Kunden weit mehr als das herkömmliche Sortiment an Backwaren zu bieten. Unsere Philosophie beinhaltet, dass der Kunde mit "Bäcker" nicht nur Brot-, Brötchen- und Kuchenversorgung in Verbindung bringt, sondern eine ganztägige Versorgungsmöglichkeit. Dies erreichen wir mit mehr Produktvielfalt, einem ausgeprägten Angebot an Snack-/Bistro- und Kaffeespezialitäten, sowie erstklassigem Service und einem hohen Maß an Wohlfühlambiente in unseren Shops. Natürlich erhält der Kunde bei uns auch das klassische Backwarensortiment in einer erstklassigen Qualität. Produktunterschiede, wie beispielsweise feine Konditortorten oder Pâtisserieartikel, heben uns von unseren Wettbewerbern ab. Ebenfalls werden alle Snack- und Kaffeeprodukte frisch in unseren Läden zubereitet.

Für die Realisierung unseres „Maitre vite - Ihr Gourmetbäcker“-Shops benötigen wir zwischen 40 und 70 m². Dieses Konzept setzen wir in Vorkassenzonen von Verbraucher- oder Supermärkten bzw. in kleinen Ladengeschäften um.. Hier gibt es einen hohen Sortimentsanteil an klassischen und französischen Backwaren nebst einem für die Shopgröße und die Kundenstrukturen angepasstes Snack-/Frühstücks- und Kaffeespezialitätenangebot sowie einen kleinen Sitzbereich.

Um ein „Maitre vite - Grande Café“ mit Lounge bzw. Cafésitzbereich zu realisieren, benötigen wir Verkaufsflächen ab ca. 80-200 m². Diese sollten sich, möglichst sonnenseitig, in stark frequentierten Lagen, Einkaufszentren oder an Standorten mit einem ausgeprägten Geschäftsumfeld (Büro- und Geschäftshäusern) befinden. Hier erhält der Kunde unsere gesamte Produktpalette und einen großzügigen, gemütlichen Verweilbereich.

Weiterhin sind wir an Kleinstflächen (ca. 10-20m²), für die Installation eines in 1A-Lagen, Bahnhöfen oder für Shop in Shop-Konzepte interessiert. Hier hat der Kunde die Möglichkeit unsere Qualitätsprodukte mitzunehmen. Hier liegt der Produktschwerpunkt auf unseren hausgemachten Croissants in 12 verschiedenen Sorten. Wir freuen uns auf Ihre Angebote!

Infos und Standorte unter: www.maitrevite.de

Kontakt: Maitre vite / BackMichel GmbH, Dennis Pieczarka, Saalmanstrasse 7-9, 13403 Berlin
Telefon 030 263 66 96 2, Fax 030 263 66 96 60, post@maitrevite.de

Meisterbackstube seit 1989!