

A woman in silhouette is shown in profile, drinking from a water bottle. The background features a vast, mountainous landscape with snow-capped peaks and a valley. The scene is captured in a cinematic style with high contrast between the dark silhouette and the bright, snowy mountains.

valora

**ZUKUNFT MIT VALORA**

BackWerk AT GmbH

---

# Zukunft mit **valora**

BackWerk ist seit 2017 Teil der Valora Gruppe. Wie die Schwesterunternehmen entwickelt sich auch BackWerk auf hohem Niveau stetig weiter um seinen Gästen hohe Qualität, frische und laufend neue Speisen anbieten zu können.

## Valora Food Members



**back**  
**WERK**



# BACKWERK – INTERNATIONAL

---

BackWerk ist einer der erfolgreichsten Systemgastronomen in Westeuropa

Der Fokus liegt auf Standorten in Verkehrslagen und mit hoher Passantenfrequenz

Das Storekonzept unterstützt ein schnelles Kundenservice







# BACKWERK – INTERNATIONAL

## BACKWERK HEUTE

### MERKMALE

Schneller Service  
Fokus auf Außer-Haus-Verzehr  
Hohe Fußgänger Frequenz

### STANDORTE

Bahnhöfe	Straßenlage	Innenstadt	Einkaufcenter
			

#### ZAHLEN & FAKTEN (Europa)

- Umsatz 2019: € 220 Mio
- Systemzentrale: Essen
- Über 350 BackWerk Stores in Österreich, Schweiz, Deutschland und den Niederlanden
- Über 3.000 Mitarbeiter
- Eröffnung erstes BackWerk: 2001



# BACKWERK - WIE ARBEITEN WIR?

## FRANCHISER MACHEN DEN UNTERSCHIED

**Unternehmertum vor Ort:** Richtige Mischung aus zentraler Hilfestellung und unternehmerischer Freiheit

**Konzept-Führerschaft:** Ständige Weiterentwicklung des Systems

**Unabhängiger Einkauf:** Wir sind an keinen Hersteller gebunden, bündeln günstige Konditionen bei Top-Lieferanten und akzeptieren keine überhöhten Einkaufspreise. Somit wir können unseren Franchisepartnern attraktive Einkaufspreise anbieten

## UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE ALS FRANCHISEPARTNER

- Standortexpansion & Investitionsplanung
- Objektplanung & Innenarchitektur
- Franchisemanagement & Schulungen
- Managementhilfen
- Marketing
- Partnerbetreuung & Service



# BACKWERK – NATIONAL

---

- 25 Standorte AT (davon 18 in Wien)
- Umsatz 2019: € 16,7 Mio. netto
- FN-Partner AT: 16 Partner





Grüß dich:  
BackWerk expandiert  
nach Österreich

2007



Marcus Gamauf  
übernimmt die  
Geschäftsführung der  
BackWerk AT GmbH

2016



Neue Produktlinien  
werden eingeführt  
(warme Speisen  
und Smoothies)

2018



Gemeinsam  
bewältigen wir die  
Covid-19 Krise

2020

2009

Wir wachsen  
und eröffnen die  
10. Filiale in Wien



2017

BackWerk AT GmbH wird  
ein Tochterunternehmen  
der Valora Group



2019

Die Expansion geht  
weiter: Wir feiern  
die 25. Filiale!





# KÖSTLICHERES BACKWERK

---

Wir bieten unseren Gästen eine Auswahl an herzhaft belegten Weckerl, heißen Snacks und süßen Backwaren.

BackWerk ist spezialisiert auf täglich mehrmals frisch produzierte Produkte und qualitativ hochwertige Kaffeespezialitäten in Bio-Fairtrade Qualität.

Laufend optimieren wir unser Sortiment und entwickeln neue Produkte um dem österreichischen Gaumen zu munden.



# **BACKWERK**

---

# **MARKENVERSPRECHEN**

BackWerk ist ein Systemgastronom, spezialisiert auf schnellen, frischen Service.

SCHNELL

ERREICHBAR

PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS

ABWECHSLUNGSREICH

SELBSTBESTIMMT

DEMOKRATISCH

KÖSTLICH

FRISCH

# SCHNELL

---

Unser Konzept ist auf die schnelle Bewirtung unserer Gäste ausgelegt. Durch unsere Selbstbedienungstheken und Kaffeevollautomaten kann jeder Gast schnell und einfach sein Lieblingsmenü zusammenstellen.

# ERREICHBAR

---

Nicht nur eine Top Lage ist für unsere Standorte Grundvoraussetzung, sondern auch die bauliche Voraussetzung, unsere Stores für Jedermann zugänglich zu machen, hat höchste Priorität.



# PREIS- / LEISTUNGSVERHÄLTNIS

---

Qualitativ hochwertige Produkte zu einem angemessenen Preis anzubieten steht bei uns an erster Stelle! Daher ist BackWerk der Anbieter mit dem attraktivsten Preis-Leistungs-Verhältnis vor Ort.

# ABWECHSLUNGSREICH

---

Mehrmals im Jahr passen wir unser Sortiment an die saisonalen Gegebenheiten an und können so den Einsatz von frischen Zutaten garantieren. Durch eine stetige Produktentwicklung werden laufend neue Produkte kreiert und mit ins Sortiment aufgenommen.



# SELBSTBESTIMMT

---

Dank unserem einzigartigen Selbstbedienungskonzept™ haben unsere Gäste die Möglichkeit genau das für sie/ihn passende Produkt selbstbestimmt aus unseren Theken zu entnehmen und nach ihren/seinen Vorlieben selbst zu wählen.

# DEMOKRATISCH

---

Wir wollen jedem Gast die Möglichkeit geben das richtige Produkt für sich zu finden. Daher bieten wir mit unserem Sortiment eine Breite an verschiedenen Köstlichkeiten an – von veganen Produkten über klassische Mehlspeisen zum Kaffee bis hin zu heißen Snacks und frischen Joghurts - Bei uns findet jeder etwas!



# FRISCH

---

Unsere Produkte werden mehrmals täglich zubereitet und laufend nachproduziert. Daher können wir für durchgehend frische Produkte garantieren. Mit den offenen Küchen an unseren Standorten bekommen unsere Gäste einen Einblick in unsere frische Produktion.

# KÖSTLICH

---

Produkte die frisch und bekömmlich sind. Unser Ziel ist es Speisen anzubieten die durch ihre Qualität und ihren Geschmack überzeugen und eine Alternative zu herkömmlichen Gerichten sind. Durch einen individuellen Geschmack sind unsere Produkte am Markt einzigartig.

# UNSER SORTIMENT

---



HEISS- & KALTGETRÄNKE



FRISCHEBEREICH & SMOOTHIES



MEHLSPEISEN



BELEGTE WECKERL



HEISSE SNACKS



GEBÄCK



# HEISS- & KALTGETRÄNKE

---

Über 2 Millionen verkaufte Tassen pro Jahr in Österreich können nicht lügen!

Über die eigens entwickelte Kaffeebar können sich unsere Gäste aus einer große Auswahl an frisch gebrühten Kaffee-, Tee- so wie Kakao Spezialitäten ihr Lieblingsgetränk aussuchen. Frische und hohe Qualität erreichen wir durch die, speziell für uns gerösteten, Bio-Fairtrade-Bohnen.

Ebenso verfügen wir über ein breites Sortiment an verschiedenen Kaltgetränken mit regionalen Produkten und altbewährten Klassikern.





## **FRISCHEBEREICH & SMOOTHIES**



2018 starteten wir eine neue Linie: selbstgemachte Kaltgetränke, Fruchtsäfte und Smoothies welche direkt vor den Augen des Gastes zubereitet werden. Wir verwenden nur frische und saisonale Zutaten – Somit unterstützen diese Produkte perfekt unsere „frisch vor Ort zubereitet“ Philosophie.

Frische Joghurts mit diversen Toppings und saisonale Obstbecher ergänzen zusätzlich unseren Frischebereich und bieten unsern Gästen eine weitere Auswahlmöglichkeit aus unserem Produktportfolio an.



# MEHLSPEISEN

Für die süßen Momente im Alltag kann unser köstliches Mehlspeisensortiment mit einem heißen Kaffee kombiniert werden. Unsere Gäste haben dabei eine große Auswahl - von der klassischen Topfengolatsche, über Donuts und Muffins, bis zum saisonalen Früchteplunder. Die Topseller finden das ganze Jahr über einen Platz in unserer Theke.



## BELEGTE WECKERL

---



Unser Angebot im Bereich der belegter Weckerl hat für jeden etwas übrig und wird mit verschiedenen Rezepturen auf die Vorlieben unserer Gäste entwickelt. Um das Beste aus den Weckerl herauszuholen werden diese täglich frisch in den Stores zubereitet. Die einzelnen Zutaten zur Herstellung der Produkte werden regelmäßig auf ihre Qualität überprüft und soweit wie möglich regional eingekauft.



## HEISSE SNACKS

---

Auch bei den heißen Snacks bleiben wir unseren Qualitätsstandards treu und bieten unseren Gästen eine Auswahl an heißen, frisch gebackenen oder gegrillten Produkten für den kleinen Hunger zwischendurch an. Klassische Paninis, herzhaftes Pizzen und vegane Spinat-Börekstangen sind nur ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment.



© Valora Group

# GEBÄCK

---

Frisch aufgebackene Semmeln, resche Weckerl und softe Laugenbrezeln gehören zum Standardsortiment in jedem BackWerk. Durch eine enge Zusammenarbeit mit unseren Produzenten können wir individuell gefertigte Produkte mit einer hohen Qualität und guter Bekömmlichkeit garantieren. Somit haben diese Produkte einen fixen Platz in unseren Theken verdient.



**Back  
WERK**

**BREZEL  
0,70**  
MUCH LECKER FÜR ZUMACHT!

**HOTDOG**  
PARSON BELLETT  
HIER BEI UNS  
Total: **Backwerk**

**TRANSPARENTES  
STORE KONZEPT**

# BACKWERK STORE KONZEPT

## UNSERE STANDORTE

Unsere Stores befinden sich in fußläufig attraktiven Hochfrequenz Lagen die einen schnellen Service mit Fokus auf den Außer-Haus-Verzehr garantieren.

### Unser Anforderungsprofil:

- Alle Bundesländer (derzeit ausgenommen Tirol & Vorarlberg)
- Städte oder Stadtviertel ab 50.000 Einwohner
- Lage: Fußgängerzonen, EKZ's & Verkehrs-/ Fußgängerknotenpunkte mit hoher Frequenz
- Nettoverkaufsfläche mindestens 100 m<sup>2</sup> (+ 30-50 m<sup>2</sup> Nebenfläche)
- Erdgeschoss mit direktem, ebenerdigen Zugang
- Schaufensterfront mindestens 7 Meter
- Mietvertragslaufzeit mindestens 5 Jahr zzgl. Optionen

### MERKMALE

Schneller Service  
Fokus auf Außer-Haus-Verzehr  
Hohe Fußgänger Frequenz

### STANDORTE

Bahnhöfe



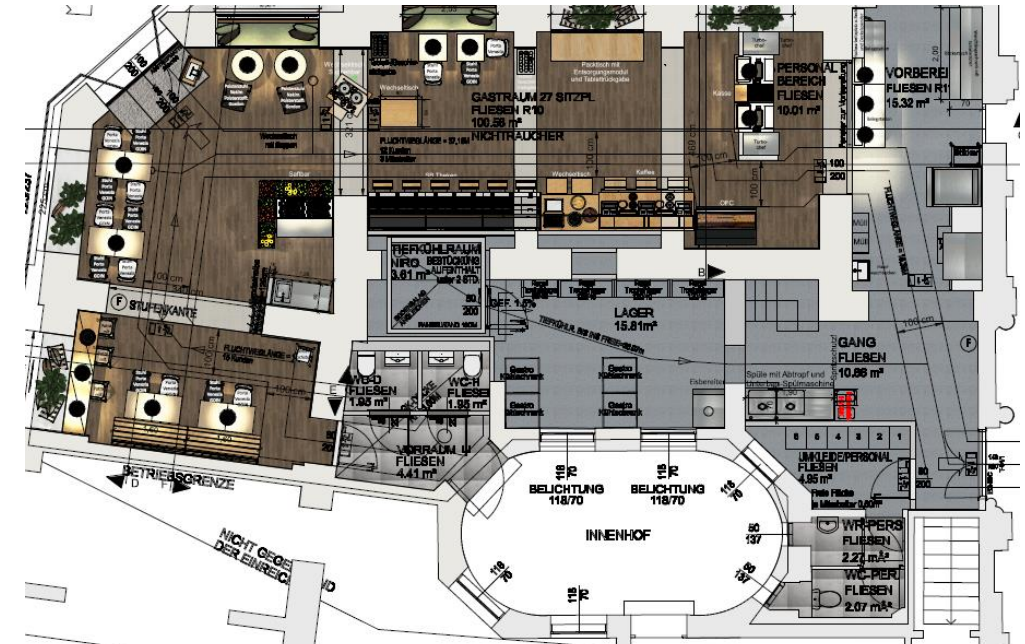
Straßenlage



Innenstadt



Einkaufcenter



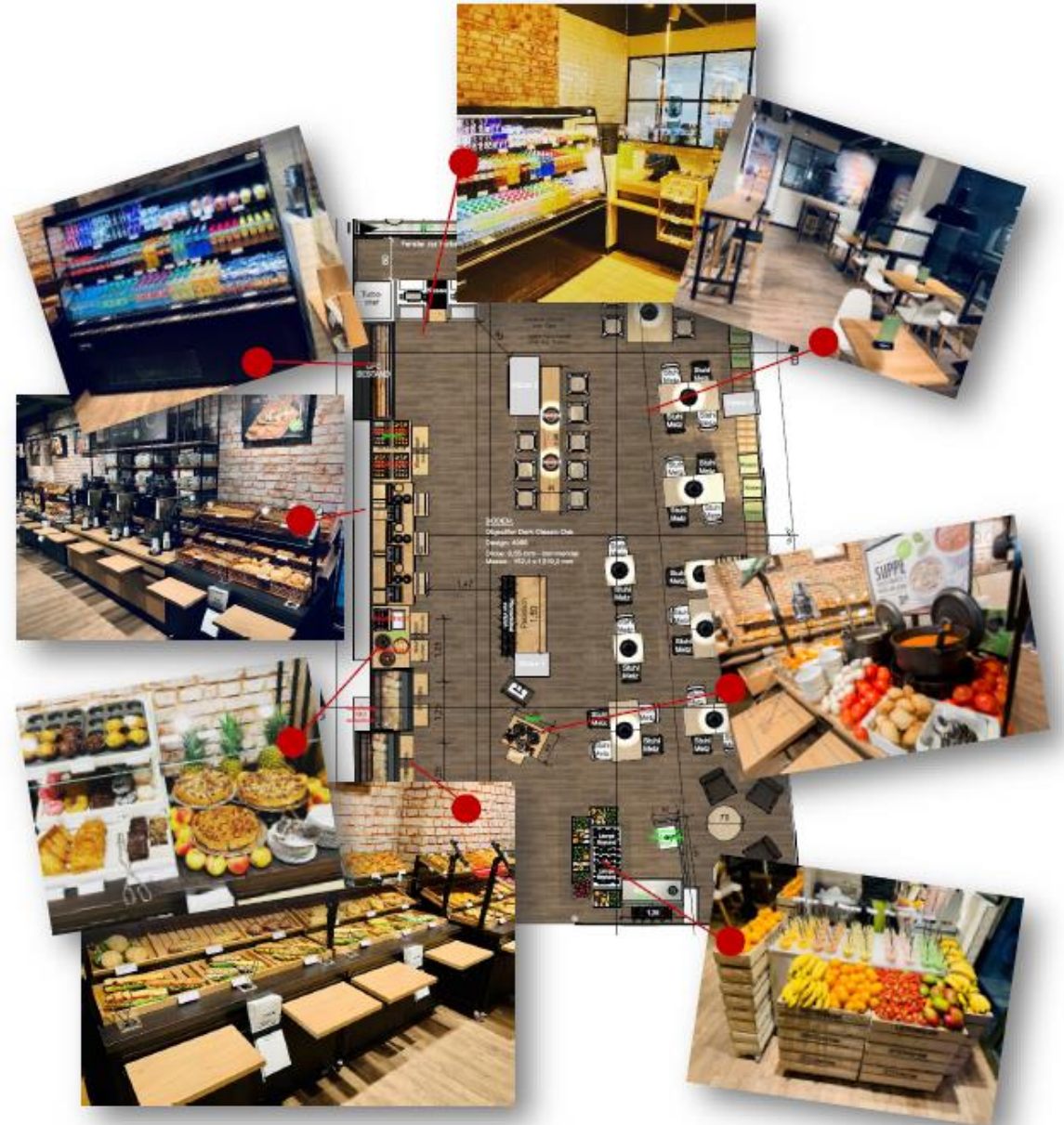
# BACKWERK STORE KONZEPT

Das BackWerk Store Konzept ist in verschiedene Module eingeteilt und kann individuell, unter Berücksichtigung der Standortfaktoren, auf die Gegebenheiten angepasst werden. Grundsätzlich wird jedes Backwerk mit folgenden Modulen ausgestattet:

- Kaffeebar
- Belegte Ware
- Snacks
- Mehlspeisen
- Kaltgetränke
- Sitzbereich

Ziel ist es jedes Backwerk mit weiteren köstlichen Modulen auszustatten:

- Frischebereich und Saftbar
- Suppentisch
- Kuchenbereich





# BACKWERK STORE KONZEPT



WLAN



Kundentoilette



Videoüberwachung



Musik



Steckdose / USB Charging



© Valora Group



Ziegelwand



Möbel in Eiche



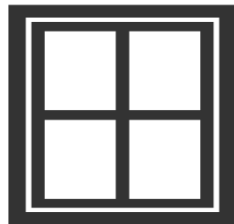
Holzboden



Kassa in Steinoptik



Weißer Fliesen



Einsicht in Produktionsbereich



**back**WERK



BackWerk AT GmbH  
Josefsplatz 12, Top 122  
2500 Baden

+43 (0) 2252 252 145 0  
[infoat@back-werk.com](mailto:infoat@back-werk.com)