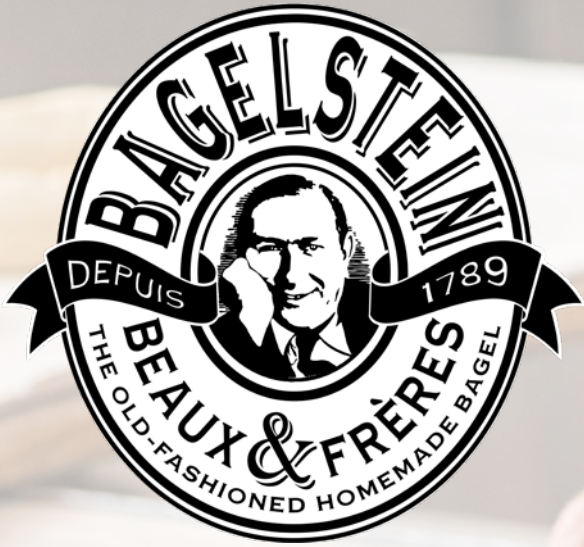




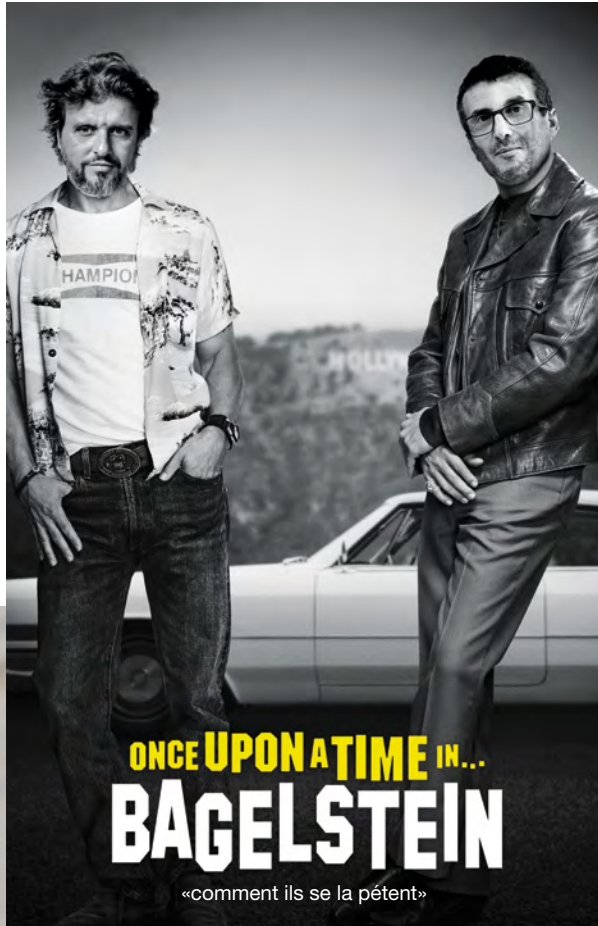
LEADER DU **BAGELS & COFFEE SHOP** **EN EUROPE**







QUI SOMMES-NOUS ?



« La relativité d'une minute dépend de quel côté de la porte des WC vous vous trouvez » (Jay Z)

Après la création de divers concepts de restauration, Thierry Veil et Gilles Abecassis ouvrent le premier restaurant Bagelstein à Strasbourg en 2011.

Bagelstein est né des cerveaux torturés, névrosés mais affamés de deux entrepreneurs allaités aux biberons de l'humour et de la bonne bouffe.

Le besoin initial était de créer un concept.
Oui mais lequel ?

Nous avons longtemps hésité entre devenir Alain Ducasse ou Brad Pitt, Zinedine Zidane ou Yann Barthès et on a fini par créer Bagelstein.

Subtil mélange de tous ces domaines, nous sommes à la fois créateurs de contenus, influenceurs, cuisiniers hors pairs, acteurs incontournables du marché de la



restauration rapide, mais on vous le confesse on reste piètres footballeurs.

Remplissant le vide sidéral du marché de niche de « l'humour-impertinent-mais-ca-nous-empêche-pas-d'être-exigeant-sur-la-qualité-de-la-food », notre ambition est claire et affichée : être le poil à gratter d'un marché de la restauration qui se prend très au sérieux alors qu'au bout du compteon ne fait rien d'autre que de remplir le ventre de nos clients.

Nous n'avons pas inventé le bagel mais nous avons révolutionné la façon de le manger.

Alors si on déjà on parle de révolution, on est tout prêt à vous aider à révolutionner votre future vie.

« Le problème quand on mange italien, c'est que 5 ou 6 jours plus tard, on a de nouveau faim » (Rihanna)

LES ATOUTS DE BAGELSTEIN

POURQUOI ATTENDRE ALORS QUE VOUS POUVEZ COMMENCER DES DEMAIN ?

UN MARCHÉ QUI EXPLOSE

- **Un marché énoooooorme !**

La restauration rapide pèse plus de 48 milliards d'euros en France aujourd'hui. Vous voulez voir ce que ça donne ? En centimes ça fait 480000000000 !

- **Et ça continue de grimper !**

Un des rares marchés en croissance à deux chiffres aujourd'hui. En particulier les deux segments fast casual et coffee shop qui drivent la restauration commerciale.

- **Un marché d'avenir.**

- Vous avez décidé d'arrêter de manger ?
- Non !
- Vos clients non plus !



BAGELSTEIN

NOTRE EXPÉRIENCE À VOTRE SERVICE DÈS LA PREMIÈRE MINUTE

POUR VOUS

- **Spécialiste du bagel 100% fait par nous et leader européen de la Casual Food.**
- **Des produits ciblés**, indémodables et à forte marge.
- **Une maîtrise de l'aménagement**, design et orienté business.
- **Pas d'extraction, pas de nuisances pour vos voisins**
- **Formats de restaurants :**
Kiosque / Cellule / Container
- **Tous types d'implantations :**
Centre ville / Centre commercial / Gare et aéroport
- **Une gestion simple.**
Des livraisons plusieurs fois par semaine, pas de stock, pas de cuisinier ni de préparateur, juste savoir compter jusqu'à 10 (pour les inventaires). **< 25% de masse salariale**
- **Un fond de roulement qui fait rêver.**
Les clients règlent majoritairement avant que vous ne régliez vos fournisseurs.
- **Une marge sur le produit qui fait rêver.**
Des produits calibrés, pré-découpés et prêts à l'emploi.
- **Une véritable stratégie publicitaire à votre disposition :**
Réseaux sociaux, opérations commerciales en restaurants, influence, programme de fidélité, PLV, relations presse



POUR VOS CLIENTS

- **L'ultra fraîcheur de nos produits** livrés au réseau plusieurs fois par semaine
- **Le goût inimitable de nos pains et pâtisseries** pétris et cuits de façon artisanale dans notre atelier
- **Un accueil client professionnel, personnalisé et décalé**, à l'image de l'attente de nos consommateurs
- **Des restaurants, véritables lieux de vie**, pour échapper ponctuellement à toutes les m... du quotidien.
- **Un environnement technologique** parce qu'au XXIe siècle même manger nécessite un smartphone
- **Une relation de proximité et permanente avec vos clients**, par les réseaux sociaux, le programme d'(in)fidélité
- **Des normes strictes en matière d'hygiène et de sécurité**, parce qu'on ne rigole pas avec ça!

COMBIEN ÇA COÛTE ?

L'INVESTISSEMENT

L'investissement varie entre 120 000€ et 200 000€ HT droit d'entrée compris (hors droit au bail, fond de commerce, ou achat des murs)

Ce budget comprend :

- Les travaux d'aménagement
- Le matériel et mobilier
- La décoration
- Le kit d'agencement

Pour que votre financement puisse être monté sereinement, la banque vous demandera un apport minimal de 45.000 €.

En sus nous vous simplifions les démarches grâce à un kit assistance à maîtrise d'ouvrage comprenant une prestation effectuée par nos architectes affiliés :

- Le métré
- La réalisation des plans
- La maîtrise d'œuvre de vos travaux
- La réception du chantier



CONDITIONS
D'ADHÉSION



SCANNEZ-MOI

SOURIRE, UNE VOCATION !



Notre ambition est simple : marquer d'une micro-séquelle les esprits des clients qui entrent dans nos boutiques. Pour ce faire nos murs débordent de blagues, unes de journaux, citations, et nos équipiers sont soumis à d'intenses formations d'humourologie.

Nos magasins ne sont pas seulement des lieux où l'on sert de savoureux bagels, mais des cocons douilleux où l'on laisse derrière soi les préoccupations et les maux de tête du quotidien.

La douceur de nos produits n'a d'égale que la douceur de notre accueil !

Quant à notre communication externe, le premier canal reste le bouche à oreille !

Cependant, afin d'éviter l'extinction de voix, nous restons toujours connectés à nos clients par les réseaux sociaux. Ce n'est pas parce que Gab Bagelstein a les cheveux gris qu'il ne sait pas maîtriser Instagram, TikTok ou Twitter et le Minitel !



BAGELSTEIN

ET SA NOTORIÉTÉ DANS LES MÉDIAS

Avec une offre de qualité et une communication impactante, il ne fait aucun doute que vos clients ne seront pas seulement des clients mais se transformeront vite en communauté.

En moins d'une décennie, nous avons remporté tous les prix et récompenses qu'une marque de restauration rapide puisse gagner.

De la Meilleure Enseigne de Sandwich en France (magazine Capital) au Grand Prix du Développement à L'International (Fédération des Réseaux Européens de Franchise), les gens nous adorent. Alors ne frustrez pas vos futurs clients et allez de l'avant avec une implantation Bagelstein dans votre ville.

Comme les bons bagels, le buzz, c'est notre buzziness !

Où que vous soyez, vos clients parleront de nous et vous adorerez ça. Votre rêve va devenir réalité et les réseaux sociaux votre terrain de jeu. Même votre belle-mère vous suivra !



CAPITAL

Europe 1

CANAL+



RMC

BFM TV
NEWS 24/7

TIME

Newsweek

FRANCHISE
MAGAZINE

Global
Franchise

Libération

Le Point

JOURNAUX & TV

Votre grand-mère ne vous suivra jamais sur Instagram mais elle sera très fière de vous découvrir à la télévision et dans les magazines.

BRAND PROFILE

[BAGELSTEIN]

BAGELS – AND A WHOLE LOT MORE

The fast-growing French bakery chain Bagelstein is already firmly entrenched in Europe and is ready for fresh adventures with new franchise partners

“WE KNOW HOW TOUGH THE JOB OF A LONELY ENTREPRENEUR IS, AND WE ARE ALWAYS ON HAND TO ASSIST AND HELP OUR FRANCHISEES”

Signing a Master Franchising contract is like signing a wedding contract: you don't get involved, you get committed. It starts with a love affair and then you have to face daily life. At Bagelstein we know this well; on our walls one quote says, “Getting married for sex is like purchasing an airline company for the peanuts.”

Growing fast but safely with powerful partners on our Board, we have carefully structured our growth. This solid structure allows important final touches to be made to a new project, and for us to deeply consider any major deployment. Right now, the Bagelstein Family is ready for new adventures. The fast food market (€98.8 billion in Europe), is revolutionizing and is looking for a leader. Bagelstein is ready to take that job. Established in five countries (France, Belgium, Luxembourg, Germany, Switzerland) our growing success relies on three pillars:

• Our communication with customers: enter a Bagelstein and you will smile, laugh, remember, get angry, even! Above all, you will understand we do not only feed our customers' bellies but make an impression on their minds. And they loooooove it!

“THE TROUBLE WITH EATING ITALIAN FOOD IS THAT 5 OR 6 DAYS LATER YOU'RE HUNGRY AGAIN”
(G. MILLER)
“BAG BAGELSTEIN? NEVER MET HIM IN A SCIENTISTS MEETING”
(TOM C.)



• Our super fresh products: we bake everything we sell, and use only real ingredients. No pre-mix cookie dough or frozen baked muffins: our bakers prepare and bake daily from flour, sugar, eggs, chocolate our supersize cookies, muffins, cheesecakes, banana breads and, of course, our wide range of bagels. We believe that in times where bakers no longer bake bread, where restaurants no longer need cooks, where the only good products are frozen, the right way to go is to make everything from scratch. We make and bake everything ourselves.

Take a burger from “you know who” for instance, where the bread was baked and the meat came fresh out of the butcher's. Bagelstein follows this philosophy with all of our products, from cookies to brownies, cheesecakes, muffins, and our pecan pies. Handmade, heart-made, guts-made, anything-you-want-made by us on the actual day. Come and ask our waiting line why they are waiting!



• Not only do we deliver the bagels and pastries, but we also deliver everything you need to fill the bagels. And guess what: it is all ready-to-use. Tomatoes are sliced, chicken is minced, lettuce is shredded, cream cheese is whipped so that NOTHING else than sales happen in a Bagelstein store.



And this directly affects your bottom line. In a Bagelstein store there is no cold storage, no freezer, no oven, no vacuum, only a toaster and a display salad bar for ingredients. This means you can easily open in small stores and save money (the price of a square meter in London !!!). And as you need less initial investment, you can open more than one store.

Clay walls, antique European farmwood boards, subway stations-like tiles, painted slates indicating our menus, there can be no doubt, you have found your way to Bagelstein. Our venues are just like our concept: UNIQUE. While your eyes are caught up by a multitude of things to read and discover, the surroundings are warm, abundant, and opulent. We have designed these venues paying attention to each and every detail, and it is those details that really make a difference. Bagelstein franchisees are neither bakers nor cooks: they are business managers facing the reality of managing staff, margins and customer relations. We have a deal: they take care of their customers and we take care of the food.

AT A GLANCE

Name of franchise: Bagelstein
Established: 2012
Number of franchised outlets: 103
Location of units: France, Belgium, Luxembourg, Switzerland
Investment range: 100k-150k per unit
Minimum required capital: 40k/unit
URL: www.bagelstein.com
Contact: thierry@bagelstein.com | +33 388 220 800



ALL-DAY CUSTOMERS
Moreover, as we are our own bakers, we can be very flexible. We bake different sizes of bagels (from mini to giga) and different colours (can you imagine green Bagels for St Patrick's day ?). So that your business is not only coming from people entering a store but can also be sourced outside the store from those wanting catering for events.

In addition, our menu satisfies all-day customers from breakfast to dinner. Who is happy to have a coffee in a famous pizza chain? Or who wants to have lunch in a famous coffee chain? We deal with customers all day, as we offer both sweet and salted homemade products.

In order to ruling his store, a Bagelstein manager relies on powerful and homemade IT support that helps daily to monitor the margins, the staff, opening hours and selling prices.

Our business plans have the delightful special feature of being able to set up our break-over point and estimate our risks. Our financial independence is an opportunity for

our global development and shows our willingness to evolve and to build our own global network. Arriving in a new city is always a new challenge but it is one which we face with appropriate assets and cash resources. Our concern for the details is as strong as our ambition, and our ambition is as heavy as the flower bags carried daily into our baking centers.

And as we know how tough the job of a lonely entrepreneur is we are always on hand to assist and help our franchisees. After all, they represent what is most important in our eyes: our Bagelstein brand. When you are married with someone, you are always here for him or for her. Indefinitely.

JOURNAL TÉLÉVISÉ SUR LA PREMIÈRE CHAÎNE FRANÇAISE



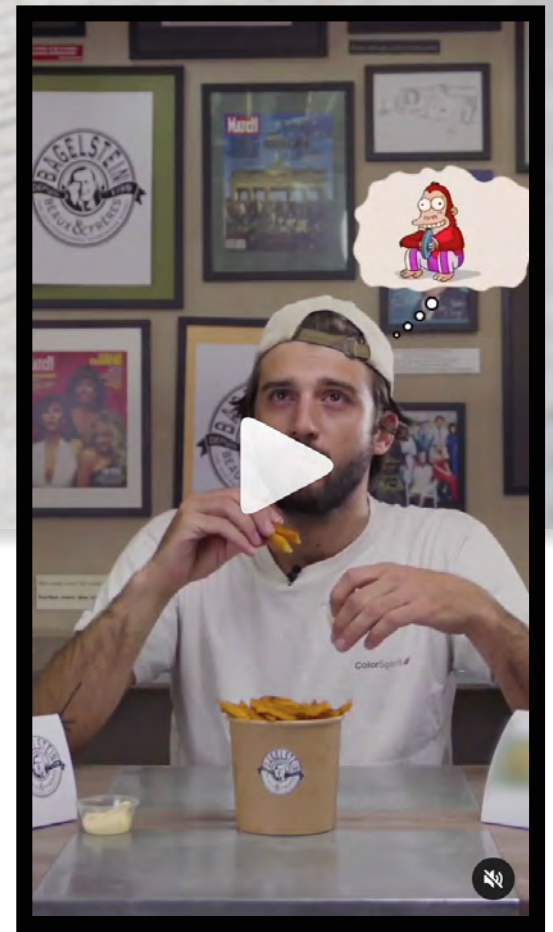
REPORTAGE TV EN PRIME TIME CAPITAL 6



REPORTAGE TV EN PRIME TIME 6



UN HUMOUR DÉCALÉ



SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



CAMPAGNE DE COMMUNICATION AUPRÈS DES ÉTUDIANTS - 1M VUES



CAMPAGNE DE COMMUNICATION AUPRÈS DES ÉTUDIANTS - 3M VUES



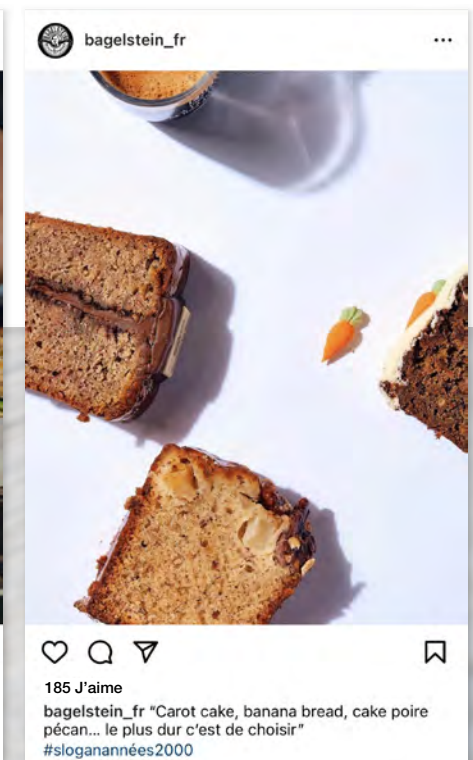
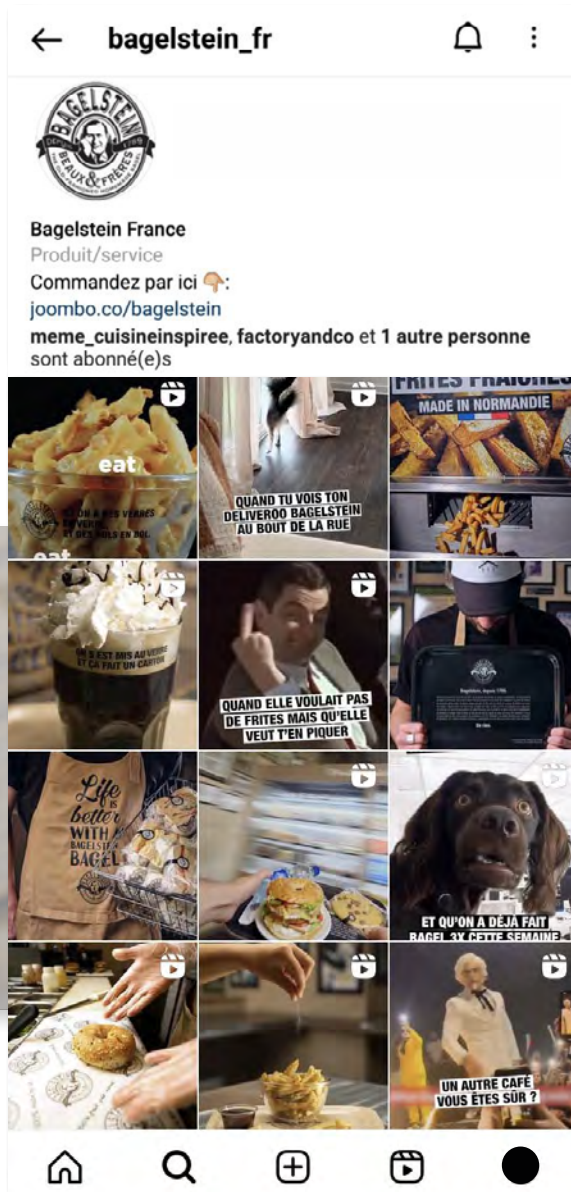
BLAGUE PENDANT LE PROCESSUS D'EMBAUCHE

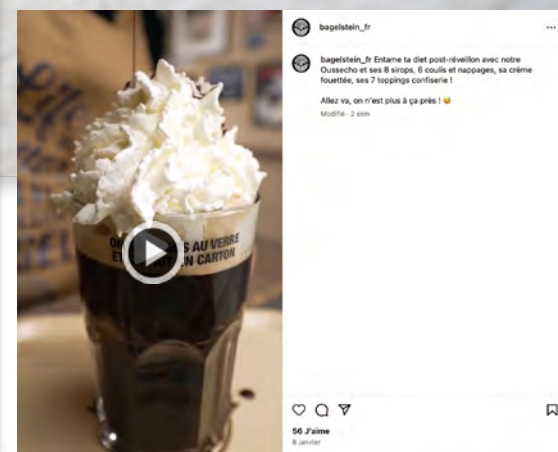
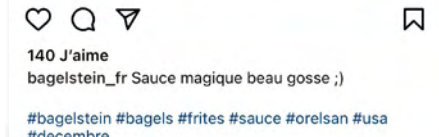
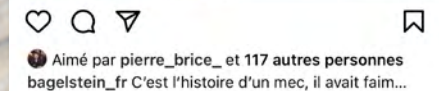
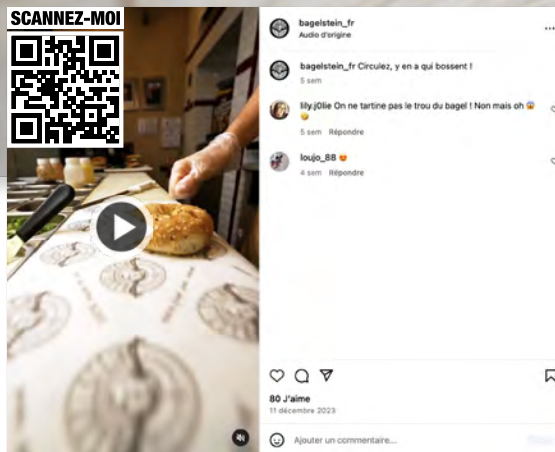
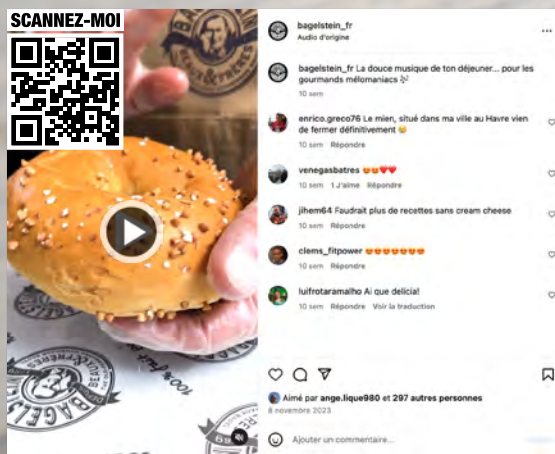
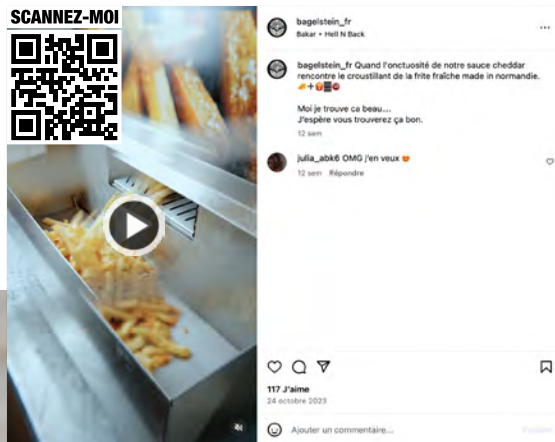


FARCE - 10.000ÈME CLIENT - 8M VUES



SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX





C'EST NOUS QU'ON LE FAIT

Notre savoir-faire est unique et constitue l'un de nos facteurs clés de succès : nous avons réussi à maîtriser une offre alimentaire large, variée et qualitative, bien ancrée dans le respect du savoir-faire français lié à la restauration, mais inspirée de ce qui a marché ailleurs.

Mais notre savoir-faire ne s'arrête pas là : nos compétences en matière de communication – de la création de buzz au modelage d'une identité de marque forte – nous ont permis de construire une notoriété autour de valeurs fortes et de créer une véritable communauté.

Des compétences qui nous ont permis de devenir un acteur majeur de la restauration Casual en Europe aujourd'hui et dans le monde demain.

VIDÉO - POULET SATAY

SCANNEZ-MOI



VIDÉO - CABILLAUD STICK

SCANNEZ-MOI



VIDÉO - FRITES



SCANNEZ-MOI



VIDÉO - INTRODUCTION DE LA BOULANGERIE CENTRALE



SCANNEZ-MOI



VIDÉO - LE VOYAGE D'UN BAGEL



SCANNEZ-MOI



VIDÉO - PARTENARIAT SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES



SCANNEZ-MOI



FASHION FOOD ?

LA MODE EST UNE QUESTION D'ÉPOQUE, L'AMOUR DES BAGELS EST INTÉMPIREL

Nous pensons qu'à une époque où les boulangers ne font plus de pain, où les restaurants n'ont plus besoin de cuisiniers, où les seuls bons produits sont congelés, la bonne voie à suivre est de tout faire à partir de zéro.

C'est pourquoi nous fabriquons et cuisons tout nous-même, chaque nuit dans nos ateliers, avec notre équipe de 40 pâtisseries et boulangers.

Prenez par exemple un burger de «vous savez qui», mais où cette fois le pain est pétri par un boulanger et la viande sort tout juste de chez le boucher... et bien Bagelstein suit cette philosophie avec tous ses produits, des bagels aux brownies, en passant par les cheesecakes, les muffins et autres banana bread.

Faits à la main, avec le cœur, avec les tripes, tout ce que vous voulez, mais 100% faits par nous.



NOS RECETTES : LES BAGELS CHAUDS



**LA FAMILLE
S'AGRANDIT !**
DÉCOUVREZ NOS NOUVELLES RECETTES !



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

*les
Selection*

POULET SATAY



Filet de poulet pané, poivrons marinés, chou blanc, mélange d'herbes fraîches, sauce satay

PULLED BŒUF



Effiloché de bœuf mariné, cheddar et mozzarella fondu, chutney d'oignons, oignons rouges, sauce cheddar, mayonnaise

CABILLAUD STICK



Filet de cabillaud pané, cream cheese tartare, cheddar, coleslaw maison, mélange d'herbes fraîches

CRISPY POULET



Filet de poulet pané, cheddar, bacon de dinde fumé, coleslaw maison, oignons frits, smokey mayonnaise

DOUBLE PASTRAMI



Pastrami mariné aux 6 épices, cheddar, coleslaw maison, cornichons aigre-doux, sauce barbecue

NOS RECETTES : LES BAGELS

les *Iconic*

HYPOLITE

Filet de poulet rôti, cream cheese,
tomate, cornichons aigre-doux, salades,
sauce miel - moutarde



Suggestion de présentation



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

les *Iconic*

HYPOLITE



Filet de poulet rôti, cream cheese,
cornichons aigre-doux,
tomate, salades,
sauce miel-moutarde

JOSÉPHINE



Falafels, houmous, oignons
rouges, tomate, salades,
sauce à la menthe

LÉONTINE



Saumon fumé, cream cheese,
oignon rouges, concombre,
salades, sauce yaourt citron

GAB



Pastrami mariné aux 6 épices,
oignons rouges,
poivrons marinés, salades,
sauce barbecue

NOS RECETTES : LES BAGELS

Easy
DE SE FAIRE PLAISIR
À PETITS PRIX

À PARTIR DE
3,50€

FRESH THAÏ SCRAMBLED ŒUFS CHUTNEY CHEDDAR



Suggestion de présentation

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

les
Easy

CHUTNEY CHEDDAR



SCANNEZ-MOI



Chutney d'oignons, cream cheese, cheddar, salades, oignons rouges

FRESH THAÏ



SCANNEZ-MOI



Filet de poulet rôti, chou blanc, mélange d'herbes, sauce thaï au poivre de Kampot

SCRAMBLED ŒUFS

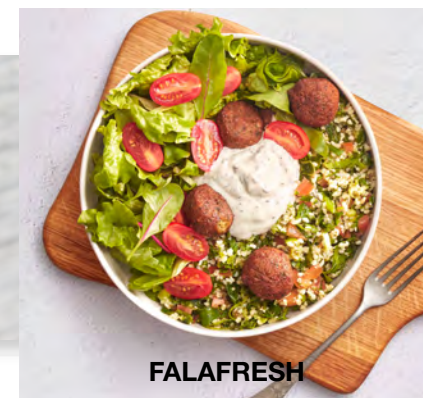
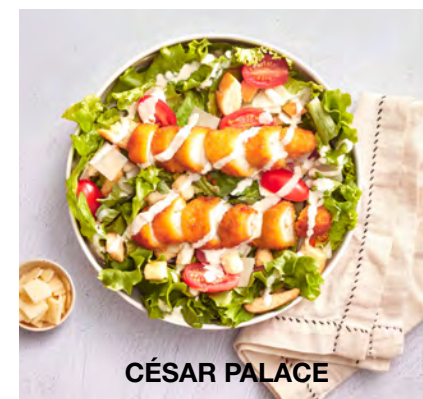


SCANNEZ-MOI



Œufs brouillés à la crème fraîche, bacon de dinde fumé, cheddar

NOTRE SÉLECTION DE SALADES



NOS SIDES



MAC & CHEESE



TABOULÉ



COLESLAW



ICI ON A D
EN VERRE,



CHIPS

NOS SOUPES MOULINÉES PAR NOS SOINS

NOS
SOUPES
FRAÎCHES &
MOULINÉES
CHAQUE MATIN.



Portion 20cl ou 33cl
Suggestion de présentation

BAGELSTEIN
PÂTISSERIE
DÉLICATÉS
& FÂTES

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



NOS FRITES FRAÎCHES



UNE LARGE GAMME DE DESSERTS



NOTRE GAMME DE BOISSONS FRAÎCHES

NOS BOISSONS FRAÎCHES



ICE TEA



SMOOTHIE



CITRONADE



MILKSHAKE



LIMONADE



BUBBLE TEA



NOTRE GAMME DE LATTES & THÉ



NOS BOISSONS CHAUDES ET GOURMANDES



PARCE QUE VOS CLIENTS NE MANGERONT PAS QU'A MIDI !

RICORE N'EST PAS LE SEUL AMI

DU PETIT-DÉJEUNER

Le Coffee Shop version Bagelstein

On peut mettre beaucoup de choses sur nos bagels : ça va des œufs brouillés à la Londonienne (avec cheddar et bacon de dinde c'est meilleur) au Nutella, Speculoos, caramel beurre salé ou chocolat blanc. Mais les bagels ne sont pas la seule attraction des matins de vos futurs clients : nos pâtisseries se décarcassent pour cuire artisanalement tous les jours cookies, muffins, cheesecakes, cakes,...

Ils sont le compagnon parfait du petit déjeuner mais aussi de vos goûters, snacks et des pauses « toute journée ». Parce que les rois du poké vous font saliver pour un dej mais pas excitant d'aller y prendre un café à 16h à côté du saumon cru. A contrario la Star de la Buck vous accueille pour un café à 10h mais avez vous réellement envie d'y déjeuner à midi ?

Chez nous, l'offre petit déjeuner s'accompagne d'une gamme de boissons chaudes judicieusement intitulée Oussécho qui décoiffe même un Zidane : café caramel, café cookie et noisette, chocolat noisette grillée, thé vanille et pain d'épices, chociatto crème fouettée (chocolat et café), chaitea

BAGELSTEIN EST AUSSI ARTISAN TORRÉFACTEUR

Tout le monde ne le sait pas mais Bagelstein est aussi artisan torréfacteur. Chez Bagelstein le café servi dans les restaurants est torréfié dans les ateliers de production. Ce café Bagelstein est issu de graines d'exception. C'est au Cameroun, dans la province du Noun, 5h de piste de Douala, 1 200 mètres d'altitude que la marque a sélectionné sa plantation de café.



DES RESTAURANTS ATYPIQUES QUI DONNENT JUSTE ENVIE DE REVENIR



Planches de bois ancien, carreaux de carrelage métro, ardoise et zinc, pas de doute, vous avez trouvé le chemin de Bagelstein !

Nos lieux sont à l'image de notre concept : UNIQUES. Alors que votre regard est attiré par la multitude de choses à lire et à découvrir, l'environnement est chaleureux, abondant et riche.

Nous avons conçu ces lieux dans les moindres détails, et ce sont ces détails qui font la différence avec la concurrence. Le vrai plus c'est aussi de créer le buzz dans les villes dans lesquelles on s'implante, et on fait kiffer nos bailleurs en leur permettant de mieux valoriser leurs murs. Et si la valeur augmente il en est de même pour le fonds de commerce de nos franchisés !







LA FOOD TECH N'A PAS DE SECRET POUR NOUS

Nous avons développé tous les canaux de ventes permettant de générer du trafic, optimiser le panier moyen, et s'adapter aux nouveaux comportements d'achats du néo client 2.0

BORNES DE COMMANDE

De quoi fluidifier le service et bodybuilder le panier moyen



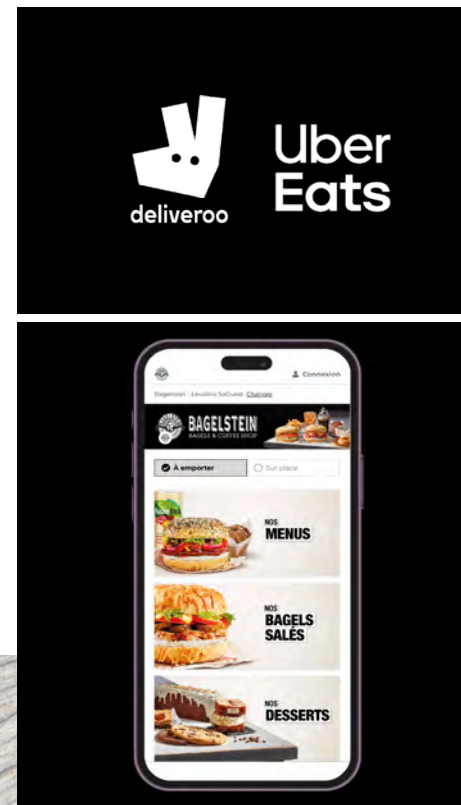
CLICK & COLLECT

Pour ceux qui n'aiment pas attendre



CLICK & COLLECT

Un CA non négligeable avec les plus gros acteurs de la livraison



ÉCRANS DIGITAUX DE PRÉSENTATION DE L'OFFRE

Présenter le bon produit, au bon moment, au bon client



BAGELSTEIN *in* KIOSQUE

KIOSQUE EN GARE



On ne se contente pas de gagner les prix de Meilleure Sandwicherie de France, on gagne aussi des appels d'offres pour gagner le coeur des shoppers et des voyageurs. Et on installe notre kiosk partout en centres commerciaux ou en gares (Gare Montparnasse, Gare de Lyon, Gare Saint Lazare)

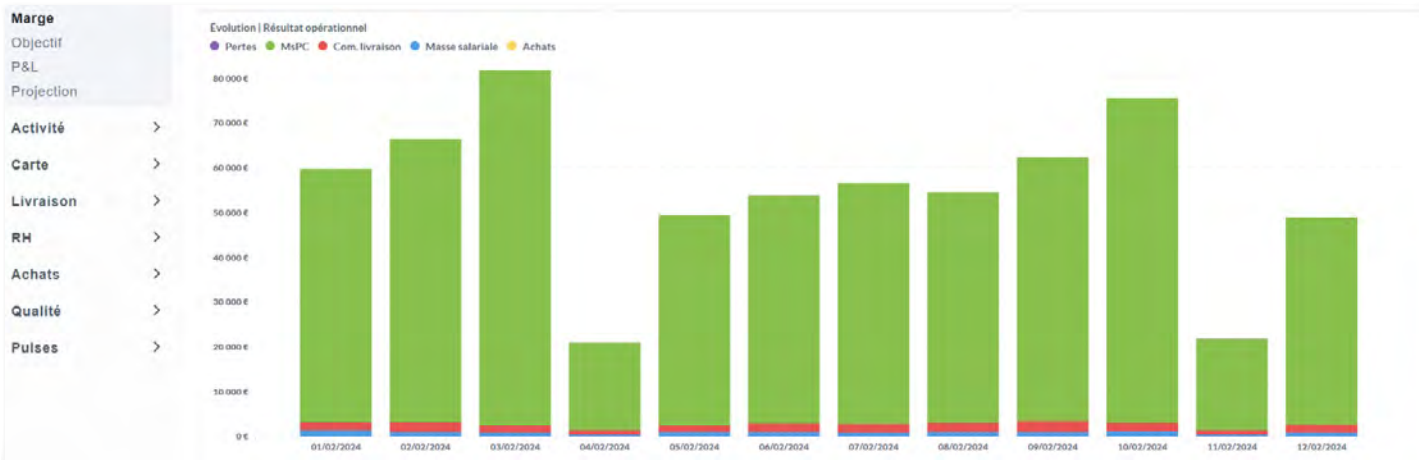
Le format est idéal (< 18m²) pour des volumes de vente très importants. A la clé, un retour sur investissement vertigineux ! Et malgré une surface limitée, TOUT est fait sur place.



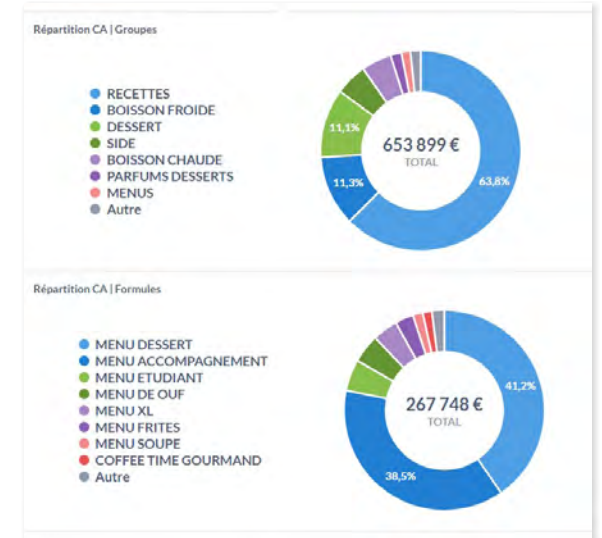
DES OUTILS

QUI VOUS PERMETTENT DE NE JAMAIS MARCHER SEUL

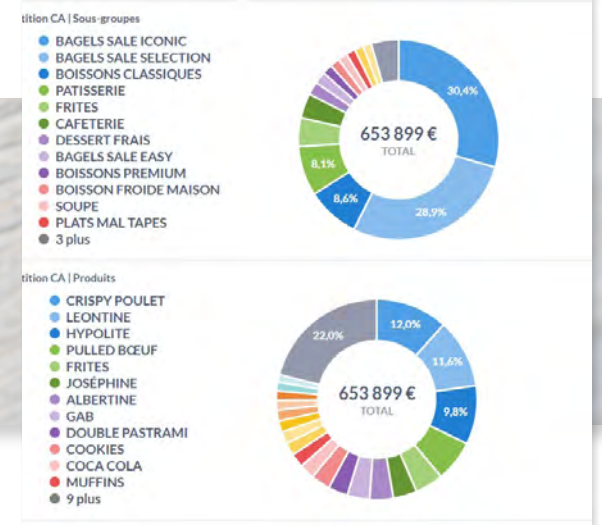
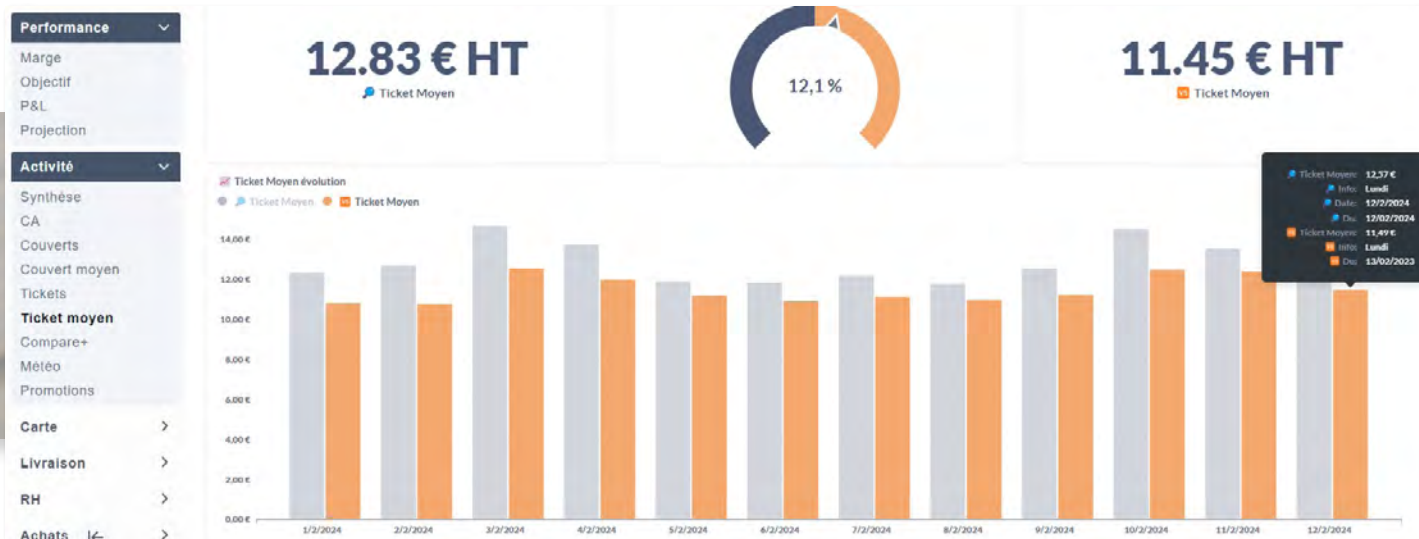
GESTION DE LA RENTABILITÉ



MARKETING DE L'OFFRE



SUIVI DES PERFORMANCES COMMERCIALES



PAS BESOIN DE CUIRE

NOUS VOUS ENVOYONS TOUT PRÊT À L'EMPLOI.

La raison pour laquelle nos bagels et nos pâtisseries sont si bons, réside dans le savoir-faire de nos boulangers et pâtisseries. Parce qu'ils aiment nos produits, vous les aimerez.

Mais nos ateliers de production ne sont pas seulement une boulangerie géante, ce sont aussi d'immenses plateformes logistiques et d'entreposage d'où partent quotidiennement toutes les livraisons : bagels mais aussi nos cream cheese, tomates, café ou papier toilette !

"All you need is delivery" (The Beatles)



NOTRE ADHÉSION

AU BETTER CHICKEN COMMITMENT

Bagelstein s'engage en faveur du bien-être animal et a adhéré au Better Chicken Commitment. Un accord européen visant à améliorer les conditions d'élevage et d'abattage des poulets.

D'ICI 2026

100 % de notre approvisionnement en viande de poulet proviendra d'exploitations et d'abattoirs qui répondent à tous les critères de cet engagement. Au moins 20 % de ce volume proviendra d'exploitations garantissant l'accès à l'élevage en plein air ou à un jardin d'hiver.

D'ICI 2025

100 % de nos ovoproduits proviendront d'exploitations offrant une alternative aux cages. Ces engagements s'appliquent à l'ensemble de nos activités européennes et concernent aussi bien nos propres établissements que nos franchisés.



SCANNEZ-MOI



BAGELSTEIN

UNE ENTREPRISE CERTIFIÉE CLEAN LABEL

Le concept du Clean Label est une démarche des entreprises alimentaires issue d'un mouvement de consommateurs recherchant des aliments dont les ingrédients et le procédé de fabrication ne s'éloigne pas de leur conception du mode de fabrication de cet aliment.

Par conséquent, ces consommateurs rejettent particulièrement les additifs et les ingrédients à consonance chimique qu'ils considèrent comme artificiels et n'ayant pas leur place dans leur alimentation.

A green circular logo with the words "clean label" in white lowercase letters.

clean
label



UNE RESPONSABILITÉ SOCIALE

Nous nous engageons à promouvoir une culture inclusive qui reflète la diversité de nos communautés et à respecter et protéger les droits de l'homme dans l'ensemble de notre entreprise et de notre chaîne d'approvisionnement.

OPPORTUNITÉS D'EMPLOI LOCALES, PARTIES PRENANTES LOCALES

Nous soutenons les communautés dans lesquelles nous opérons en établissant des partenariats avec des organisations locales. Notre engagement communautaire vise à promouvoir les communautés où nous travaillons afin de développer l'activité économique et d'en faire de meilleurs endroits pour vivre et travailler.

Nous encourageons nos employés à s'impliquer dans les communautés locales.

ENGAGEMENT CARITATIF

Opérations de solidarité en faveur des personnes en situation d'exclusion ou de grande pauvreté (SDF, femmes isolées, etc.) : partenariats réguliers avec les Restos du Cœur, les Hôpitaux de Paris, l'association Linkee pour les étudiants en difficulté, etc...

ÉGALITÉ DES CHANCES

Nos collaborateurs nous ont tous rejoint pour des raisons différentes : financement d'un projet personnel, études, ou par passion pour leur métier. Ils viennent tous d'horizons différents et sont le reflet de notre diversité.

L'ÉGALITÉ DES SEXES ÉVALUÉE CHAQUE ANNÉE

Un effectif équilibré entre les sexes à tous les niveaux de l'entreprise :

- Niveau du comité exécutif : 40% de femmes - 60% d'hommes
- Niveau de l'encadrement supérieur : 46% de femmes 54% d'hommes
- Niveau de la direction opérationnelle : 54% de femmes 46% d'hommes
- Niveau des employés : 54% de femmes et 46% d'hommes



UNE RESPONSABILITÉ SOCIALE

Des partenariats réguliers avec les Restos du Cœur, les Hôpitaux de Paris, l'association Linkee pour les étudiants en difficulté, etc.



HANDICAP

- Actions en faveur du maintien dans l'emploi des personnes handicapées
- Etude des situations de restriction d'aptitude et d'inaptitude.
- Recrutement de personnes handicapées

APPRENTISSAGE

Recrutement chaque année de jeunes sous contrat d'apprentissage et de professionnalisation tant sur des métiers appartenant aux fonctions supports que sur les unités opérationnelles.

RESPECT DES DROITS DE L'HOMME

Toutes les personnes travaillant pour BAGELSTEIN doivent être traitées avec respect et leur santé, leur sécurité et leurs droits fondamentaux doivent être protégés.

EMPLOYEUR RESPONSABLE

Nous apprécions et respectons nos employés et nous nous préoccupons de leur bien-être. Nous nous efforçons de créer un environnement dans lequel ils se sentent informés, impliqués, reconnus, et dans lequel ils savent qu'ils peuvent être soutenus pour développer leurs compétences et réaliser leur potentiel

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

TOO GOOD TO GO

BAGELSTEIN a été l'une des premières enseignes en France à établir un partenariat avec cette start-up. Ce partenariat permet aux consommateurs de savoir quand les invendus sont disponibles et peuvent être achetés à prix réduit, afin qu'ils puissent venir les récupérer avant la fermeture.

D'après notre expérience, cette initiative devrait permettre de réduire jusqu'à 70% le nombre d'invendus le soir.

FORMATION ANTI-DÉCHETS

La lutte contre le gaspillage est un objectif fondamental pour BAGELSTEIN.

A ce titre, nous nous efforçons d'intégrer cette lutte dans notre stratégie de développement afin de permettre un changement en profondeur des habitudes de nos employés.

Notre personnel est donc régulièrement formé et sensibilisé aux gestes éco-responsables, à la stratégie de lutte contre le gaspillage et à la politique de recyclage.

Cela se traduit par la mise en place de procédures et de bonnes pratiques à appliquer et à adopter au quotidien.



RÉDUIRE NOTRE IMPACT

SUR L'ENVIRONNEMENT



TRI SÉLECTIF EN SALLE À MANGER ET EN CUISINE

Depuis 2019, BAGELSTEIN a mis en place le tri sélectif en salle dans tous ses points de vente, notamment le tri sélectif des poubelles pour les déchets recyclables, les déchets non recyclables, et les liquides. Ce tri sélectif est également effectué dans l'arrière-boutique. 100% de nos huiles alimentaires usagées sont d'ores et déjà collectées et recyclées par un prestataire agréé.

En 2025, 100% de nos points de vente pratiqueront le tri des bio-déchets à la source. A ce jour, il est en cours de déploiement avec la recherche des meilleurs partenariats

L'UTILISATION DE VAISSELLE RÉUTILISABLE POUR RÉDUIRE L'UTILISATION DE Gobelets ET AUTRES ARTICLES DE TABLE JETABLES

L'utilisation de la vaisselle jetable a énormément augmenté ces dernières années, au point que nous avons oublié son impact dramatique sur l'environnement. Nous proposons simplement de revenir à des «gestes oubliés» : l'utilisation de tasses en céramique disponibles dans tous les points de vente. En effet, tout café ou thé à consommer sur place sera systématiquement servi dans de vraies tasses et des lave-vaisselle seront systématiquement installés. Les gobelets jetables seront réservés uniquement à la consommation à emporter.

SUPPRESSION DU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

Les emballages en plastique à usage unique seront remplacés par des emballages en carton recyclables. À ce jour, nous avons déjà supprimé les pailles en plastique en 2019, que nous avons remplacées par des pailles en carton.

De même, les couverts en plastique emballés individuellement ont été remplacés par des couverts en bois reçus en vrac.



RÉDUIRE NOTRE IMPACT

SUR L'ENVIRONNEMENT

LA CONSTRUCTION DES POINTS DE VENTE

Nous appliquons les principes suivants dans la construction de nos points de vente.

- Privilégier les entreprises et artisans locaux dans le choix des fournisseurs
 - Préfabrication importante d'éléments standardisés pour limiter les déchets de construction
 - La qualité sonore sera améliorée par l'utilisation et le choix de plus de matériaux plus absorbants tels que le bois (au lieu du métal), les sols souples (au lieu du carrelage), les sièges en bois et en tissu...
 - Les plafonds massifs bénéficieront de 30% de faux plafond traité acoustiquement, les faux plafonds des chambres seront en dalles minérales. Tout ceci fera l'objet d'études de faisabilité liées au concept.
 - Gestion de l'énergie par le référencement des matériaux et principalement des fours de cuisson très bien isolés et économes en électricité
 - Utilisation d'un éclairage LED à faible consommation
- Éclairage en fonction de la présence dans les zones d'arrière boutique
 - Utilisation de peinture à teneur réduite en composés organiques volatils.
 - Installation de vannes à faible débit.
 - Nous utilisons des fours de type Merychef qui combinent convection et micro-ondes afin de réduire le temps de cuisson de nos recettes.



LES SEULS À NOUS SUPPORTER

Est-ce un hasard si les grandes fortunes confient leur argent aux banques suisses ?

Nous aussi, nous avons décidé de confier nos intérêts à la grande entreprise suisse de distribution : **MIGROS**

Avec un chiffre d'affaires de 36 milliards de CHF (oui, des milliards, pas des millions !) et étant la troisième banque suisse, Migros est un acteur majeur du commerce de détail mondial.

Il suffit de chercher « Migros » sur Google, pour y passer des heures. Nous sommes fiers de les voir jouer un double rôle au sein de Bagelstein : Master franchise pour la Suisse et actionnaire de notre société holding.

Plus il y a de cerveaux (intelligents) autour de la table, plus les chances de succès sont grandes.

SCANNEZ-MOI



MIGROS WEBSITE

SCANNEZ-MOI



MIGROS WIKIPEDIA





LEADER DU BAGELS & COFFEE SHOP EN EUROPE

SUIVEZ-NOUS



POUR CONTACTER LAURENT

VIA WHATS'APP

C'EST PAR ICI



SCANNEZ-MOI !

