



Ein gutes Stück französische Lebensart

EXPANSION

Die *Bistro-Backshop-Marke La Maison du Pain* will kräftig wachsen. Nächstes Projekt: Ein *Flagship-Store* im Frankfurter *Shopping-Center Myzeil*.

Waldshut-Tiengen. „Unser Konzept ist als ganzheitliches Sinneserlebnis zu beschreiben. Wir setzen auf französische Backkunst, Flair und Atmosphäre.“ Das sagt Bernd Steiner, Geschäftsführer des Franchise-Unternehmens *La Maison du Pain*, das sich für die Zukunft einiges vorgenommen hat. Möglich machen sollen es ein standardisiertes und prozessorientiertes Geschäftsmodell. Zudem setzt die Company bei der Produktion auf ein Netz von bewährten Produzenten und Zulieferern.

Im Jahr 2007 wurde die Marke von Oliver Mayer in Frankfurt gegründet – mit Standorten in Frankfurt, Wiesbaden und Sulzbach. Recht schnell wuchs der Mix aus französischer *Boulangerie*, *Pâtisserie* und *Bistro* auf sechs Läden im Rhein-Main-Gebiet. 2014 kaufte die *Momentum LMDP* aus Winkel bei Zürich die Marke und wandelte sie in ein *Franchise-System* um. Derzeit gibt es drei Stores, in Kürze starten



Boulangerie, Pâtisserie und Bistro: Die La-Maison-Filialen mit ihrem urbanen, kosmopolitischen Ambiente kommen vor allem bei weiblichen Gästen an.

Niederlassungen in Wiesbaden und Hamburg.

Die Läden bieten je nach Standort offene oder geschlossene Küchen und vermitteln über ihr Backstuben-Ambiente inmitten von Broten, Törtchen, Tartes und Croissants den Eindruck französischer Lebensart. Es gibt Frühstück den ganzen Tag, *Pain au Chocolat*,

Brioches und Suppen, warme und kalte *Tartines*, dazu belegte *Schlemmer-Baguettes*, herzhaftes *Quiches* sowie täglich frisch zubereite Salate. Das breit gefächerte Sortiment wird nach original französischen Rezepten ofenfrisch gebacken und zubereitet.

Pâtisserie und *Blätterteigspezialitäten* stammen zu 100 Prozent von Part-

nern in Frankreich. Die Gästeklientel ist überwiegend weiblich, das Alter der Zielgruppe liegt zwischen 25 und 65 Jahren.

Seit diesem Jahr liegt der Fokus konsequent auf Expansion. Bis April 2019 entsteht ein neuer *Flagship-Store* innerhalb von Frankfurts *Shopping-Center Myzeil*. Erstmals werden hier Spezialitäten für ein gastronomisches Angebot am Abend entwickelt. Den neuen Standort mit einer Fläche von rund 300 Quadratmetern sowie einer 180 Quadratmeter großen, offenen Terrasse betreibt der Franchisegeber selbst. Das Interieur soll urban sein, gepaart mit südfranzösischem, kosmopolitischem Ambiente.

Mit dem modernen Lokal stellt die *Bistro-Backshop-Marke* die Weichen für das weitere Wachstum, denn der Standort soll auch Ausbildungs- und Trainingsstätte für *Franchise-Partner* sein. Das Unternehmen will künftig zudem zwei weitere *Filialvarianten* anbieten: *L'Art de Vivre* mit eingeschränktem *Service* und *La Maison du Pain petite*, ein reines *Backshop-Konzept*, das sich für sehr kleine und Kleinstflächen eignen soll.

Franchise-Nehmer unterstützt *La Maison du Pain* „bei der Standort-suche, bei der Finanzierung und bei jedem Schritt bis zur Eröffnung und darüber hinaus“, versichert Bernd Steiner. Ideale Standorte sind ihm zufolge gute Wohn-, Geschäfts- und Bürolagen, *Shopping-*

La Maison du Pain

Geschäftsführer: Bernd Steiner

Restauranttyp: Bistro mit *Pâtisserie* und *Backshop*

Zahl der Filialen: 3

Küchenstil: französische Gerichte und *Backwaren*

Preise: Hauptgerichte ab 6,50 Euro

Sitzplätze: 60 bis 130

Umsatz: rund 5 Mio. Euro (2016)

Kontakt:
www.lamaisondupain.com

zentren, *Bahnhöfe* und *Flughäfen*. „Nach mehr als elf Jahren Erfahrung mit dem Konzept sowie zweijähriger *Franchise-Erprobung* wollen wir den *Roll-out* innerhalb der nächsten fünf Jahre in Deutschland, Schweiz und Österreich lancieren“, kündigt Geschäftsführer Steiner an. Er peilt einen Mix aus einem Drittel *Eigenbetrieben* und zwei Dritteln im *Franchise* an. Insgesamt sollen allein in Deutschland mehr als 50 neue *Stores* in verschiedenen Größen entstehen. Für *Zusatzgeschäfte* sollen eigene *Marmeladen*, *Gewürze*, *Aufstriche*, *Öle* und *Essige* sorgen. *Petra Meves*

Anzeige

MATTHAES

Hanna Raissle

GASTRONOMIE- & HOTELDESIGN

Unzählige Ideen und Anleitungen für Hoteliers und Gastronomen, die ihren eigenen Stil finden und weiterentwickeln möchten

DIREKT BEI UNS BESTELLEN!
+49 (0) 34206 / 65-106
www.matthaes.de

Kostenloser Versand in Deutschland und Österreich



232 Seiten | Hardcover
ISBN 978-3-87515-077-3
€ 74,90

weitere Infos & Leseprobe
www.matthaes.de/hoteldesign





Tartellettes mit frischen Beeren: Gibt's bei *La Maison du Pain* auch zum Mitnehmen.