

WILMA WUNDER

ESSEN
TRINKEN

Das Konzept!

CONCEPT FAMILY Franchise AG | Lohenstr. 8 | 82166 Gräfelfing
Tel.: +49 (0)89 2080481 30 | www.wilma-wunder.de



Fast wie Heimkommen.
Willkommen bei Wilma!

DIE PHILOSOPHIE

Wilma Wunder ist ein innovatives Ganztags-Konzept, mit dem verschiedene Zielgruppen den ganzen Tag über angesprochen werden: Je nach Tageszeit ist Wilma Wunder ein Café oder ein Restaurant – kurzum: einfach ein Platz zum Wohlfühlen. Mit der jeweiligen Tageszeit wechseln auch die Licht- und Musikeffekte. Wilma Wunder bietet eine durchgängig zeitgenössische, moderne, urbane Küche mit regionalen Produkten und selbst hergestellten Spezialitäten. Auf der Speisekarte findet sich eine große Auswahl an Getränken wie hausgemachte Limonaden und Eistees, regionalen Weinen sowie süßen und sauren Cocktails und am Nachmittag Kaffee und Kuchen.

Kleines Highlight: Brot und Kuchen werden zum Großteil von echten Handwerksbäckereien bezogen und wenn möglich vor den Augen der Gäste gebacken. Die Produkte werden sorgfältig und liebevoll ausgesucht und nach Möglichkeit von regionalen Händlern und aus artgerechter Tierhaltung bezogen – aus Respekt gegenüber Mensch und Tier. Wilmas Freude an Küchentradition – gepaart mit einer Prise Kreativität – das schmeckt nach Heimat und überrascht mit zu Unrecht vergessenen Gaumenfreuden!



DAS AMBIENTE

Design, Wohlfühlfaktoren und Funktion stellen bei Wilma einen konzeptionellen Schwerpunkt dar. Hell aber gemütlich, modern und mit persönlicher Note – der richtige Ort, um sich wohlfühlen wie bei guten Freunden. Morgens duftet es nach frisch gebackenem Brot und mildes Kaffee Aroma durchströmt die Luft. Mittags wird bei Wilma Wunder leichte Küche serviert und köstlicher Kuchen verusht den Nach-

mittag. Später am Tag erweitert Wilma dann ihr Repertoire: Licht, Musik und Ambiente gepaart mit kreativen Gerichten sowie ausgewählten Weinen und Cocktails lassen den Gast stimmungsvoll in den Abend eintauchen. Die Stimmung bei Wilma wird also, abhängig von der Tageszeit, divers in Szene gesetzt. So werden je nach Uhrzeit verschiedene Zielgruppen und deren Bedürfnisse angesprochen.





KERNÖFFNUNGSZEITEN

Je nach Lage und Tag ab 08:00 Uhr.

Kerngeschäftszeiten

- Frühstück Mo-Sa: 09:00 bis 12:00 Uhr (erlaubt ab 08:00 Uhr)
- Wilmas Frühstückswelt (Wahl zwischen Langschläferfrühstück und Brunch)
 - Langschläferfrühstück Sonn- und Feiertag Frühstück bis 14:00 Uhr / warme Gerichte ab 12:00 Uhr
 - Brunch: Sonn- und Feiertag 09:00 bis 15:00 Uhr (erlaubt ab 08:00 Uhr), zwei Brunchzeiten
- An bestimmten Feiertagen verpflichtender Brunch
- Mittagstisch Mo-Fr: 12:00 bis 15:00 Uhr (erlaubt ab 11:30 Uhr)
- Hauptkarte Mo-So: 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Ausnahme - Brunch: Hauptkarte ab 15:00 Uhr (erlaubt bis open end)
- Saisonkarte Mo-So: ab 12:00 Uhr
Ausnahme - Brunch: Saisonkarte ab 15:00 Uhr



ANGEBOT & AUSRICHTUNG

- Ganz viel Liebe zum Detail, sowohl bei der Wahl der Produkte, deren Herkunft als auch bei der Zubereitung
- Handwerk (sowohl bei uns als auch bei unseren Lieferanten)
- Verwendung von saisonalen Produkten (Wechselnde Standardkarte im Sommer und im Winter, dazu wechselnde Aktionskarten wie zum Beispiel eine Spargelkarte)
- Verwendung von regionalen Produkten (Honig von der jeweiligen Stadtmolkerei, Schnapspezialität aus der Umgebung, Angebot auf der Wochenkarte von regionalen Anbietern)
- Mittleres Preisniveau (je nach Lage des Restaurants zwischen € 7,50 und € 22,00)



DIE SPEISEKARTE

Die Wilma Wunder Küche ist äußerst abwechslungsreich, ein moderner, urbaner Mix aus leichten, gesunden, deftigen, vegetarischen und veganen Gerichten. Bei der Kreation von jedem einzelnen Gericht wird darauf geachtet, dass es einen bekannten Charakter von früher hat, aber immer noch einen neuen Geschmackserlebnis überrascht werden. Die Speisekarte bei Wilma lässt eine sorgfältige und liebevolle Produktauswahl erkennen. Das Angebot reicht morgens, mittags, abends von Frühstück, Suppen, Salaten und Flammkuchen bis zu Nudel- und Fleischgerichten sowie einer feinen Kuchenauswahl. Auch das vegetarische Angebot ist vielfältig. Anschließend verführen Wilmas Desserts, die an Kindheitsküche erinnern.

Ebenso werden die Gaumen der Gäste in den Sommermonaten mit unseren Eiskreationen in der extra für diesen Zeitraum liebevoll zusammengestellten Dessertkarte verwöhnt.

DIE GETRÄNKEKARTE

Die Getränkekarte besticht durch ihre Klarheit, die den Gast nicht aufgrund eines riesigen Getränkeangebotes optisch überfordert. Angeboten werden hausgemachte Limonaden und Eistees im Milchfläschchen. Zum Frühstück werden frische und gesunde Vitaminbomben in Form von Smoothies serviert und den ganzen Tag über wird die Wilma von feinem Kaffeeduft durchströmt, welcher von unserem fein aromatischen Kaffee aus unserer handwerklichen Rösterei Hornig stammt. Zudem bietet jede Wilma Ihren regionalen Wein, und wenn dies aufgrund der Lage nicht möglich ist, auf jeden Fall deutsche Weine an. Selbstverständlich dürfen auch die Cocktails für einen lustigen Abend mit Freunden nicht fehlen - die Auswahl ist klein, aber fein und auch immer mit dem gewissen Etwas gekrönt.





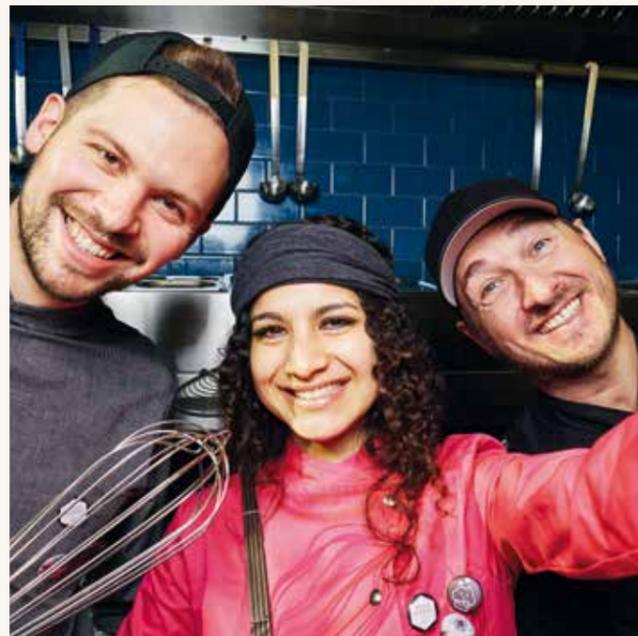
MITARBEITER

Der Geschäftsführer/die Geschäftsführerin ist anwesend und präsent und wird durch einen Bereichsleiter zur Steuerung der Arbeitsabläufe im Service, an der Bar und in der Küche unterstützt. Beide sind Ansprechpartner und Mentor für die Mitarbeiter.

Unterstrichen wird das konzeptionelle Wohlfühlambiente nicht zuletzt durch einen besonders freundlichen, kompetenten und aufmerksamen Service, weshalb besonderer Wert auf die sorgfältige Auswahl der Mitarbeiter und deren intensive Schulung gelegt wird.

Der Personalstamm besteht, je nach Betriebsgröße, aus ca.:

- 25 Vollzeitkräften und
- 15 Teilzeitkräften/Aushilfen



DIE ZIELGRUPPE

Wilma Wunder ist bunt gemischt, denn sie begeistert:

- Personen mit Vorliebe für gesunde Ernährung
- Social Media affine Personen
- Trendbewusste Personen
- Liebhaber der gutbürgerlichen Küche
- Pärchen
- Familienmensen
- Personen, die offen für Neues sind





MARKETING & AKTIONEN

Die Marke Wilma Wunder wird in all ihren Marketingaktivitäten – sowohl national als auch lokal – von einer Inhouse-Marketingagentur unterstützt und beraten. Dazu zählt eine breit aufgestellte Grafik, ein spezialisiertes Onlineteam sowie das Projektmanagement für die übergeordnete Organisation. Neben der Positionierung und Stärkung der Marke konzipiert und organisiert das Marketing regelmäßig und ausgewogen über das ganze Jahr verteilt verschiedene Aktionen. Diese werden zum einem online auf verschiedenen Plattformen beworben und zum anderem – je nach Aktionsinhalt und Ziel – lokal an den Standorten von Wilma Wunder durchgeführt. Zu den Onlinekanälen zählen beispielsweise soziale Netzwerke wie Facebook und Instagram, sowie eine standortbezogene Homepage. Offline werden Marketingaktivitäten mit Printmedien, wie zum Beispiel einem klassischen Speisekarteneinleger oder ansprechenden Postkarten, beworben.



OBJEKTANFORDERUNGEN

Für das Wilma Wunder Konzept stehen Größe und Architektur der Objekte sowie die Flächen zur Außenbewirtung im Vordergrund.

LAGE

- Städte ab 100.000 Einwohner
- in 1a Lagen, Innenstadtlagen, Fußgängerzonen mit Tagesgeschäft

GRÖSSE

- mind. 100 Sitzplätze innen
- mind. 80 Sitzplätze außen
- Optimale Größe:
 - Gastraum, Küche etc. 300-400 m²
 - Wirtschaftsräume etc. 200-250 m²

KONZESSION & NUTZUNG

- Herstellung baulicher Konzessionsreife durch Vermieter

ABWICKLUNG & KOMMUNIKATION

- Mietangebote enthalten folgende Infos:
 - Grundrisspläne 1:100 (ohne Einrichtung)
 - Fotos (außen & innen)
 - Konditionen (Netto-/Gesamtmiete, Laufzeit)
 - Informationen über Außenfläche

TECHNISCHE ANFORDERUNGEN

- Be- und Entlüftung von Gastraum & Küche
- Stromanschluss mindestens 180 kW, Warm- und Kaltwasser
- Bodenabläufe im Theken-/ Spülbereich
- Fettabschneider
- WC-Anlage für Gäste
- Sozialräume für Mitarbeiter
- Büro für die Geschäftsleitung
- direkter Zugang zu Keller- und Lagerräumen
- Trocken- und Kühlager

SONSTIGES

- Vorliegen von Informationen zu baulichem Ist-Zustand (z.B. Lüftungen, Anschlusswerte etc.) und geplanter Investition des Vermieters
- Glaselemente in der Front sollten zum Öffnen sein



ANFANGSINVESTITIONEN

Je nach Größe und Ausgangszustand der Betriebsstätte, ist hinsichtlich des Um-/Ausbaus, der Inventarisierung sowie der Inangasetzung eines Wilma Wunder-Restaurants mit anfänglichen Investitionskosten in Höhe von ca. 750.000,- € bis 1.000.000,- € netto zu rechnen. Bei besonderen Gegebenheiten können die Gesamtkosten auch deutlich von vorgenanntem Kostenrahmen abweichen.

UNSERE BETREIBERMODELLE

MODELL I – 100 % FRANCHISE-PARTNER

Wir suchen Franchise-Partner für unser Wilma Wunder-Konzept in einer Stadt oder Region. Wir stehen Dir bei Vertragsverhandlungen, Umbaumaßnahmen und Einarbeitung mit Rat und Tat zur Seite.

MODELL II – PARTNERSCHAFT AUF AUGENHÖHE

Wir beteiligen uns an der Betreibergesellschaft, dadurch haben wir eine Partnerschaft auf Augenhöhe.

GEBÜHREN & BUDGETS

Vom Franchisenehmer zu entrichten sind:

- Franchisegebühr: 6% vom monatlichen Nettoumsatz
- Marketinggebühr: bis zu 2% vom monatlichen Nettoumsatz für überregionales/zentral gesteuertes Marketing
- Kampagnenbudget: bis zu 1.000,- € monatlich für Medienausgaben
- Einmalige Eintrittsgebühr (leistungsabhängig) 10.000,- € bis ca. 25.000,- €

VORTEILE IN DER ENCHILADA GRUPPE

Klar definiertes Konzept

- einheitliche Gestaltung der Inneneinrichtung
- einheitliche Speisekarte
- Corporate Identity & Corporate Design

Systematisierte Arbeitsabläufe

- geringerer Personalbedarf führt zu geringeren Personalkosten
- kein qualifiziertes Fachpersonal notwendig

Planbarkeit

- Personalbedarf
- Wareneinsatz

Zentraler Einkauf

Elektronische Schnittstellen

- Kassensystem
- Warenwirtschaftssystem

Fokus auf das Kerngeschäft

Einheitliches, zentral gesteuertes Marketing – Markenbildung

Kundenbindung – Vertrauen der Gäste in die Marke generiert Stammgäste



KONTAKT



- RAINER KUGLER
LEITER EXPANSION
rainer.kugler@enchilada-gruppe.de



- MELANIE MARKIEWICZ
KONZEPTENTWICKLUNG
mm@enchilada-gruppe.de

- ZENTRALE IN GRÄFELFING
Tel.: +49 (0)89 2080481 30
info@enchilada-gruppe.de
www.enchilada-gruppe.de



FRAGEN AN WILMA?

Hier ist Platz für Notizen.