PAULANER
FRANCHISE &
CONSULTING

Paulaner Franchise & Consulting

FRANCHISEKONZEPT

WILLKOMMEN BEI DER PAULANER EXPERIENCE!

Echte bayerische Gastfreundschaft –
von München in die ganze Welt.

Eine starke Marke und ein schlüssiges Konzept mit bayerischem Charme.

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

UNSERE MARKE – DIE GESCHICHTE UND PHILOSOPHIE VON PAULANER

DIE PAULANER EXPERIENCE

PRODUKTANGEBOT – PAULANER FRANCHISERESTAURANTS IN DREI KONZEPTGRÖSSEN

PAULANER „EXBEERIENCE“ – BIERKONZEPT

SO SCHMECKT MÜNCHEN – AUTHENTISCHE BAYERISCHE KÜCHE

INNENARCHITEKTUR UND MARKENKOMMUNIKATION

ERFAHRUNG & EXPERTISE

STANDORTVORAUSSETZUNGEN UND INVESTITIONSKOSTEN

UNSERE LEISTUNGEN, IHRE VORTEILE

KONTAKT

Original Bier, Speisen und *Gemütlichkeit* aus München.

"GEMÜTLICHKEIT"
[gəˈmyːtlɪçkaɪt]

Eine warme und gemütliche Atmosphäre, in der sich ihre Gäste wohl fühlen.

Erfolgsrezept für Bierliebhaber.

PAULANER
EXPERIENCE
Worldwide

Eine starke Marke und ein schlüssiges Konzept *mit bayerischem Charme*

Mit großer Leidenschaft für Bier, Braukunst und die traditionelle Münchner Wirtshauskultur haben wir dieses bewährte Konzept über drei Jahrzehnte entwickelt und erweitert. Biere mit unverkennbarem Geschmack, bayerische Spezialitäten und eine authentische Atmosphäre, in der sich die Gäste wie zu Hause fühlen: Das sind die wichtigsten Zutaten unserer original Paulaner Franchiserestaurants.

Auf unsere Herkunft als Teil der Paulaner Brauerei Gruppe in München sind wir besonders stolz. Als treue Verfechter des Reinheitsgebots kann Paulaner auf mehrere Jahrhunderte Erfahrung in der Braukunst zurückgreifen.

Das Herz Bayerns und die Heimat von Paulaner: Die Stadt München

Seit 1634 steht der Name Paulaner für höchste Qualität und Münchner Bierkultur. Auch wenn sich Paulaner inzwischen von einem alteingesessenen Münchner Familienbetrieb zu einem global denkenden, modernen und erfolgreichen Markenunternehmen entwickelt hat, bleibt es seinen Wurzeln treu. Der besondere Biergenuss, die hohe Braukompetenz unserer Braumeister und die berühmte bayerische Lebensart sind nur einige Faktoren für den lokalen und internationalen Erfolg der Paulaner Brauerei. Nicht jeder hat Gelegenheit, beim Münchner Oktoberfest oder der alljährlichen Salvator-probe in den Genuss unserer Biere zu kommen – doch wir würden uns freuen, Sie in einem unserer vielen Restaurants weltweit auf einen Kurztrip nach München mitzunehmen.

UNSERE GESCHICHTE

Unsere Ursprünge:

Die weltweite Erfolgsgeschichte des Paulaner Franchisekonzepts begann 1989 mit der Entwicklung des „Bräuhauses“, dem später das „Wirtshaus“ und das „Bierhaus“ folgten.
Alle unsere Restaurants bieten eine einzigartige Kombination aus traditioneller und moderner Lebensart. Die entspannte und lockere Atmosphäre spricht eine breit gefächerte Zielgruppe von Gästen an, die sich hier zu einem Ausflug nach München zusammenfinden.

2023
Eröffnung des Paulaner Bräuhauses in Dresden

2021
Eröffnung des ersten Paulaner Bierhauses in Frankfurt (Main)

2018
Expansion nach Aserbaidschan und Eröffnung des ersten Paulaner Bräuhauses in Baku

1996
Gründung der Paulaner Franchise & Consulting GmbH (früher Paulaner Bräuhaus Consult GmbH) als Partner für die internationale Expansion des Paulaner Gastronomiekonzepts

1989
Eröffnung des ersten Paulaner Bräuhauses am Kapuzinerplatz in München

2021
Eröffnung des Paulaner Bräuhauses in Almaty (Markteintritt Kazachstan)

2020
Eröffnung des Paulaner Wirtshauses in Berlin

2010
Eröffnung des ersten Paulaner Bräuhauses in Indonesien (Jakarta)

1996
Eröffnung des ersten Paulaner Bräuhauses in Singapur

1992
Eröffnung des ersten Paulaner Bräuhauses in Asien (Peking)

1634
Gründung der Paulaner Brauerei in München

BIER UND BROTZEIT MIT FREUNDEN, FAMILIE UND GESCHÄFTSPARTNERN

Weiß und blau, die Farben einer guten Investition: *Von München in die ganze Welt*

Ob in München, Almaty oder Singapur: Paulaner Franchise-restaurants sind auf der ganzen Welt zu Hause. Unter einem Dach bieten sie eine einzigartige Mischung aus Bar, Pub, Restaurant, Veranstaltungslokal und Biergarten. Ambiente und Stimmung sind locker und gleichzeitig stilvoll. Einheimische und Besucher aus aller Welt sitzen an langen Tischen zusammen, stoßen gemeinsam an und genießen ihren „Ausflug nach Bayern".

Die drei Grundpfeiler unserer Speisenauswahl – authentische bayerische Küche, beliebte internationale Gerichte und aktuelle Foodtrends – harmonieren perfekt mit unseren Paulaner Bierspezialitäten. Saisonale Spezialitäten wie unser Oktoberfestbier oder der Maibock sorgen dafür, dass Bierliebhaber auf ihre Kosten kommen und jedes Paulaner zu einem unvergesslichen gastronomischen Erlebnis wird.

Nach ihrer Gründung im Jahr 1996 kann die Paulaner Franchise & Consulting GmbH bereits fast 40 Standorte weltweit verzeichnen. Werden auch Sie Partner und tragen Sie mit uns bayerische Lebensart und die traditionellen Volksfeste der Region in die ganze Welt!

Einkaufen
& Verschenken

Bier-Shop

Bier-Events

Zusammenkommen
& Feiern

Die DNA unseres Konzepts:

Original Bier, Speisen und *Gemütlichkeit* aus München.

Biergarten

Entspannen
& Genießen

Bierrestaurant

Essen & Trinken

Bierkultur

Erleben & Staunen

Unser Konzept – *Eine leidenschaftliche Liaison aus modernem Lebensgefühl und bayerischer Identität:*

Die Paulaner Markengastronomie ist das internationale Aushängeschild von Paulaner und transportiert Bier, Speisen und Gemütlichkeit von München aus in die Welt. Der ideale Kurztrip nach München. Ein Paulaner steht für beste Münchner Wirtshauskultur. Es ist der Ort, an dem Sie Freunde finden und ausgezeichnete bayerische Bierspezialitäten und Speisen genießen können - mit allen Sinnen.

Unsere Produkte:
Die Kunst des Bierbrauens

Bräuhaus –
Ein großes Münchner Wirtshaus

Mit eigener Brauerei
Bierspezialitäten vor Ort gebraut
Erlebnisgastronomie mit > 350 Sitzplätzen

Wirtshaus –
Ein mittelgroßes Münchner Wirtshaus

Bierspezialitäten aus München
Bayerisches „Restaurant“
Casual Dining mit > 150 Sitzplätzen

Bierhaus –
Kleines "All-Day-Dining"-Konzept

Pub-Charakter ("Bayerisch Pub")
Für Hochfrequenzlagen und Verkehrsstandorte
Fast Casual mit < 150 Sitzplätzen

Unsere Produkte –
Drei Konzeptgrößen – Eine klare Linie

Wollen Sie eines unserer Franchiserestaurants in bayerischer Gastronomietradition realisieren?
Finden Sie die für Ihre Pläne passende Konzeptgröße.

PRODUKT	BRÄUHAUS	WIRTSHAUS	BIERHAUS
STANDORT	TOP-Standort, 1x pro Stadt (Metropolregionen ggf. > 1)	TOP-Standort, > 1 pro Stadt	Hochfrequenzlagen und Verkehrsstandorte, Innenstädte, Einkaufszentren, Flughäfen usw.
HAUSBRAUEREI	✓	✗	✗
GRÖSSE	> 1.200 m² innen > 200 m² außen	> 300 m² innen > 100 m² außen	< 300 m² innen < 100 m² außen
KAPAZITÄT	> 350 Sitzplätze	> 150 Sitzplätze	< 150 Sitzplätze
UMSATZMIX	55 % Speisen 45 % Getränke	60 % Speisen 40 % Getränke	40 % Speisen 60 % Getränke
KAPITALBEDARF	ca. 3.800 €/m²	ca. 3.250 €/m²	ca. 3.500 €/m²

Franchisegebühr: Je nach Land bis zu 7,5 % des Gesamtumsatzes

Konzeptmodule für alle Franchisenehmer

- Premium-Markenkonzept
- Frische vor Ort gebraute Spezialbiere (Paulaner Braumeister) und / oder original Paulaner Biere aus München
- Bayerische Tradition und ein kulturelles Erlebnis
- Authentische Speisekarte
- Gemütliches Flair und Unterhaltung
- Events, Oktoberfest und Aktionen
- Einzigartige Atmosphäre und Stimmung
- Authentizität und Persönlichkeit
- Ansprechendes Angebot an kulinarischen Spezialitäten

PAULANER
BRÄUHAUS

Das Paulaner Bräuhaus –
Hausgebrautes Bier, bayerische Traditionen und authentische Küche

Das Paulaner Bräuhaus, unser Gastronomiebetrieb mit Hausbrauerei, ist überall zu Hause. Ob in Baku, Singapur oder Jakarta: Diese Restaurants sind weltweit zu einer Institution geworden. Sie sind das gastronomische Aushängeschild der Paulaner Familie. Das Bräuhaus verkörpert die direkte Umsetzung der Marke Paulaner in die Gastronomie, denn dort können die Gäste die Marke in all ihren Facetten erleben.

Herzstück jedes Paulaner Bräuhauses ist die Hausbrauerei, in der die Paulaner Braumeister ihre Bierspezialitäten brauen. Das im Stil eines bayerischen Wirtshauses eingerichtete Restaurant bietet mindestens Platz für 350 Gäste. Die Speisekarte bietet eine Vielzahl typisch bayerischer Gerichte. Traditionell und doch immer am Puls der Zeit: In unserem Bräuhaus treffen jahrhundertealte bayerische Bräuche auf moderne Lebensart. Es vermittelt unseren Gästen einen Eindruck von der bayerischen Gastfreundlichkeit und der Münchner Braukunst.

Konzeptmodule für das Paulaner Bräuhaus

- Premium-Markenkonzept
- Paulaner Braumeister
- Frische Bierspezialitäten, vor Ort gebraut
- Original Paulaner Biere aus München (zusätzlich)
- Bayerische Tradition und ein kulturelles Erlebnis
- Authentische Speisekarte
- Bayerische Gemütlichkeit und Unterhaltung
- Events, Oktoberfest und Aktionen
- Einzigartige Atmosphäre und Stimmung
- Authentizität und Persönlichkeit
- Ansprechendes Angebot an kulinarischen Spezialitäten

PAULANER
WIRTSHAUS

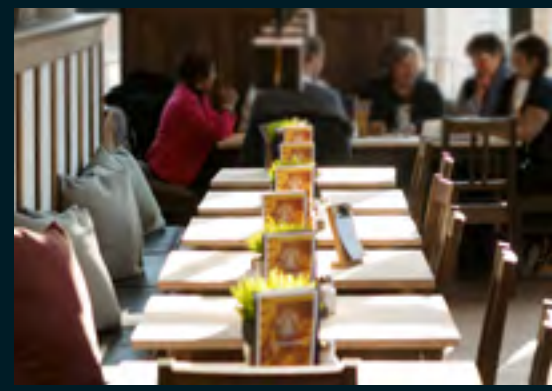
Das Paulaner Wirtshaus –
Biergenuss aus Bayern und der Geschmack Münchens

Münchner Wirtshäuser sind der Inbegriff von bayerischem Charme und Gastfreundschaft. Ihre Tradition reicht bis ins Mittelalter zurück. Viele Bayern pflegen diese wertvolle Kultur und laden gerne Besucher von nah und fern ein, sich zu ihnen zu setzen.

Auch heute noch nimmt das Wirtshaus als Begegnungsstätte eine wichtige kulturelle und gesellschaftliche Stellung in der bayerischen Gesellschaft ein. Ein Paulaner Wirtshaus ist eine einzigartige Mischung aus dieser jahrhundertealten bayerischen Tradition und moderner Lebensweise.
Es bietet seinen Gästen echten Biergenuss und Münchner Biergartenküche in einem zeitgemäßen Ambiente und lässt sie weltweit ein Stück Bayern erleben. Bei einem Glas Paulaner Bier und einigen bayerischen Schmankerln laden wir Sie ein, bayerischen Charme und Gastfreundschaft zu erleben – und dabei die jahrhundertealte Wirtshaustradition fortzusetzen.

Konzeptmodule für das Paulaner Wirtshaus

- Premium-Markenkonzept
- Original Paulaner Biere aus München
- Bayerische Tradition und ein kulturelles Erlebnis
- Authentische Speisekarte
- Bayerische Gemütlichkeit und Unterhaltung
- Events, Oktoberfest und Aktionen
- Einzigartige Atmosphäre und Stimmung
- Authentizität und Persönlichkeit
- Ansprechendes Angebot an kulinarischen Spezialitäten



PAULANER
BIERHAUS

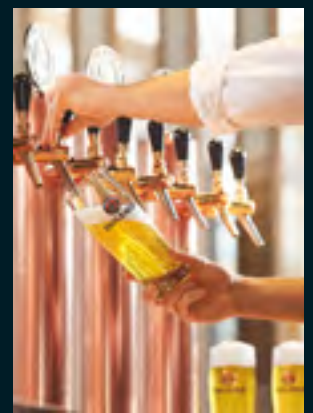
Das Paulaner Bierhaus – *Ein bayerisches Gasthaus mit Speiseangebot*

Schnelle Küche, lockere Atmosphäre und bis zu 150 Sitzplätze: Hier dreht sich alles um „Bier, Würste und Brez'n". Im Rahmen dieses Konzepts werden Paulaner Bierspezialitäten, Getränke und passende Snacks in bayerischer Gasthaus- und Biergartenatmosphäre serviert.

Der ideale Ort für die Umsetzung sind kleinere Standorte in stark frequentierten Lagen. Das Angebot der durchgehend geöffneten Küche richtet sich an Passanten, die wenig Zeit, aber einen Sinn für Qualität haben.

Konzeptmodule für das Paulaner Bierhaus

- Premium-Markenkonzept
- Original Paulaner Biere aus München
- Bayerische Tradition und ein kulturelles Erlebnis
- Authentische Speisekarte
- Bayerische Gemütlichkeit
- Saisonale Aktionen (z. B. Oktoberfest)
- Einzigartige Atmosphäre und Stimmung
- Authentizität und Persönlichkeit
- Kleine Speisen & Snacks
- Smart Service & To Go



PAULANER „EXBEERIENCE“ – BIERKONZEPT

FRISCH GEBRAUT NACH DEM BAYERISCHEN REINHEITSGEBOT VON 1516

Paulaner „Exbeerience“ – Bierkonzept
Frisch gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516

Da Bier das Kernprodukt unseres Konzepts ist, liegen Fokus und Aufmerksamkeit auf der Präsentation, der Vielfalt unseres Sortiments, der Braukunst und der Produktqualität.

Beste Zutaten

Das Geheimnis eines guten Biers sind beste Zutaten. Laut dem bayerischen Reinheitsgebot dürfen für die Herstellung von Bier lediglich vier Zutaten verwendet werden.

Unsere Paulaner Braumeister verwenden nur beste Zutaten: Hopfen aus der Hallertau, Münchner Hefe, erlesenes Braumalz und reinstes Wasser. Je feiner die Zutaten, desto besser das Bier. Deshalb prüfen unsere Braumeister persönlich in regelmäßigen Abständen mit höchster Sorgfalt alle Rohstoffe.

Die Paulaner Braumeister:
Frisch gebrautes Bier an jedem Ort der Welt – Braukunst live vor Ort: Prost!

In unseren Bräuhäusern werden unsere Bierspezialitäten vor Ort in Handarbeit hergestellt. In München und in der ganzen Welt sind hochwertige Braukessel das Herzstück eines jeden Paulaner Bräuhauses. Die Geschichte jedes frisch gebrauten Paulaner Bräuhaus Bieres beginnt mit einer kompletten Mikrobrauerei, die von Deutschland in Städte in aller Welt transportiert wird – ein echtes Handwerk, das von den besten Braumeistern garantiert wird. Es ist wichtig zu wissen, dass jedes einzelnes Paulaner Bier, das weltweit getrunken wird, nach dem streng angewandten bayerischen Reinheitsgebot gebraut wurde.

Wir geben die Lieferanten, die Rohstoffe, die Rezepturen und die Produktionsschritte bis hin zur Lagerung und zum Verkauf des Biers vor. Jeder Brauvorgang wird protokolliert und anhand der hohen internen Anforderungen analysiert. Die Daten werden anschließend zur Kontrolle an unseren Senior Braumeister übermittelt.

Egal, woher sie kommen: Alle unsere Braumeister haben an international renommierten Instituten oder Universitäten einen Meisterkurs / Studium erfolgreich abgeschlossen. Mit ihrer Leidenschaft, ihrer Liebe zum Detail und ihrer Sorgfalt garantieren unsere Paulaner Braumeister die Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards.

Unsere Paulaner Bräuhaus Biere
Braukunst live vor Ort

Jeden Tag stellen unsere Paulaner Bräuhäuser auf der ganzen Welt ihre Kompetenzen in Sachen Braukunst unter Beweis. Alle Biere werden vor Ort und nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Dafür verwenden unsere Braumeister nur beste Zutaten. Zusammen mit den Erfahrungen und dem Wissen, die im Laufe mehrerer Jahrhunderte erworben wurden, bilden sie die Grundlage unserer herausragenden Biere. Der Unterschied zeigt sich im Geschmack. Alle vor Ort gebrauten Paulaner Biere sind naturtrüb und ungefiltert, was ihnen ihren unverwechselbaren, vollmundigen Geschmack verleiht. Neben unseren traditionellen Biersorten – Hellbier, Dunkel und Weißbier – stellen wir auch Saisonspezialitäten wie z. B. unseren Bräuhaus Salvator und das „Festbier“ für das Oktoberfest her.

Warum probieren Sie nicht mal eines, wenn Sie das nächste Mal in Peking oder Baku sind? Münchner Braukunst und Bierkultur werden heute auf der ganzen Welt geschätzt.

Unsere Paulaner Wirtshaus & Bierhaus Biere

Höchste Braukunst direkt aus München

Bis zum heutigen Tag wird Paulaner Bier für unsere Wirtshäuser und Bierhäuser ausschließlich in München gebraut und erfreut sich weit über die Stadtgrenzen hinaus großer Beliebtheit. Das einzigartige Aroma, die sorgfältige Arbeit unserer Braumeister in München und die hohen Qualitätsansprüche sind die Grundpfeiler des Erfolgs der Brauerei. Nur beste Zutaten werden ausgewählt, nach München transportiert und zum Brauen des kompletten Sortiments unserer hervorragenden Paulaner Biere genutzt. Alle unsere Paulaner Wirtshäuser und Bierhäuser erhalten ihr Bier direkt von unserer Münchner Brauerei. So bieten sie tatsächlich unvergleichlichen Biergenuss „von München in die ganze Welt“.

Warum probieren Sie nicht mal eines, wenn Sie das nächste Mal in Berlin, Guangzhou oder Frankfurt sind?

SO SCHMECKT MÜNCHEN – AUTHENTISCHE BAYERISCHE KÜCHE

So schmeckt München –
Authentische bayerische Biergartenküche

Authentische Speisen und hauseigene Rezepte machen das Paulaner Bräuhaus, Wirtshaus und Bierhaus zu einem echt bayerischen kulinarischen Gesamterlebnis. In den Küchen der Paulaner Franchiserestaurants trifft unsere Liebe zur bayerischen Tradition auf aktuelle Foodtrends. Der kulinarische Fokus liegt auf großen Platten und Pfannen zum Teilen und typischen Biergartengerichten wie Obatzda, Wurstsalat oder Fleischpflanzerl sowie Wirtshausklassikern wie Schweinshax'n, Spätzle, Knödel und traditionelle Süßspeisen.

Paulaner bietet seinen Franchisenehmern eine große Auswahl authentischer bayerischer Rezepte und Gerichte, die in Zusammenarbeit ausgewählt und trainiert werden. Mit bis zu 20 % lokalen und internationalen Gerichten können unsere Partner die Nachfrage nach lokalen Spezialitäten und aktuellen Food-Trends bedienen.

„Sharing is caring!"

Das familiäre Teilen von Gerichten ist in Münchner Gaststätten, Biergärten und natürlich beim Oktoberfest absolut üblich. Die Menschen essen in Gruppen – mit der Familie, mit Freunden oder sogar mit Geschäftspartnern. Die Gerichte werden auf großen „Brotzeitplatten" oder in massiven gusseisernen Pfannen mitten auf den Tisch gestellt. Die Beilagen werden in großen Schüsseln serviert, die Brez'n an einem Brezenbaum. Jeder erhält einen leeren Teller und kann sich selbst oder seinen Tischnachbarn bedienen. Eine lockere Stimmung und Spaß sind garantiert!

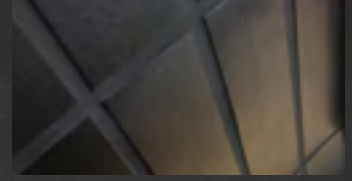
Das gilt auch für unser kleinstes Gastronomiekonzept, das Paulaner Bierhaus. Die Gerichte mögen dort andere sein, doch die Idee dahinter ist dieselbe.

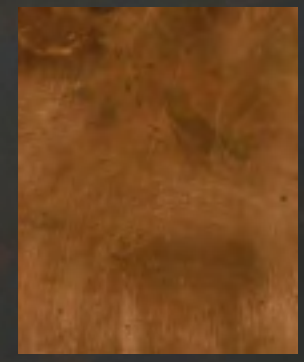
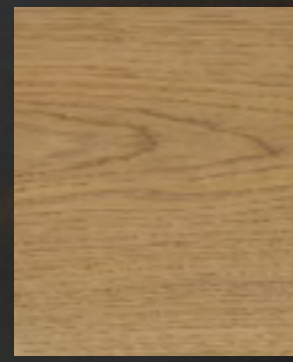
INTERIOR DESIGN NACH DEM REINHEITSGEBOT

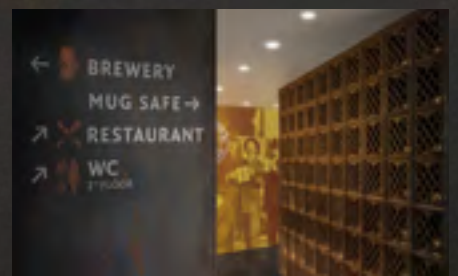
DESIGN ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE – DIE BAR ALS DREH- UND ANGELPUNKT

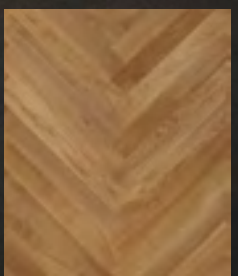
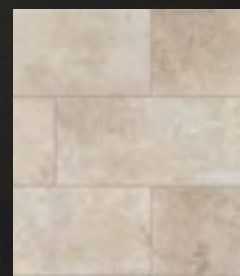
Unsere architektonischen Bestandteile

Industrial Design mit Fliesen, Stahl, Glas, Kupfer und Terrazzoböden auf der einen, traditionelle Natursteinböden, Filz, Leder und Eiche auf der anderen Seite. Die Paulaner Gastronomie steht für eine leidenschaftliche Liaison zwischen modernem Lebensgefühl und bayerischer Identität. Für uns sind traditionelle Werte und innovatives Denken keine Gegensätze, sondern Ausdruck von Individualität, Gelassenheit, Verantwortungsgefühl und Optimismus. Ob Brauprozess, Küche oder Innenausstattung: Wir setzen auf bayerische Herkunft, hochwertige Materialien und echtes Handwerk.





So arbeiten wir

Die Implementierung unseres Franchise-Konzepts in Ihren Bestand ist das Schlüsselelement für die Paulaner Atmosphäre und unser "Look & Feel". Wir begleiten Sie von der ersten Bewertung der Immobilie durch den gesamten Designprozess bis hin zur finalen Visualisierung. Sie erhalten von uns ein detailliertes Designpaket mit 3D Renderings und benötigten Spezifikationen. Zusätzlich profitieren Sie von langjährigen Netzwerkpartnern.

HOME IS WHERE OUR BEER IS

PROST!
FROM MUNICH
TO SINGAPORE.

PAULANER
MÜNCHEN

GANZHEITLICHE MARKENKOMMUNIKATION

GERMAN DESIGN AWARD WINNER

reddot award winner

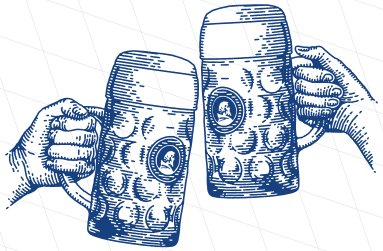
BRONZE
GUTE GESTALTUNG
GOOD DESIGN
AUSGEZEICHNET
VOM DEUTSCHEN
DESIGNER
CLUB (DDC)

DESIGN AWARD

Preisgekrönte Kommunikation – *Marke und Werbung*

Die Paulaner Franchisegastronomie trägt dazu bei, die Marke Paulaner und ihre Werte in die ganze Welt zu transportieren. Das Konzept erstreckt sich unter anderem auf folgende Aspekte: Ganzheitliche Markenkommunikation in Zusammenhang mit Architektur und Einrichtung des Restaurants (Innenausstattung), Definition der Markenelemente im Restaurant, Definition zusätzlicher Markenelemente im Zusammenhang mit Werbematerialien und Social Media-Anwendung, Richtlinien zu Speisen und Getränken, Service, Bier, Beschilderung, ein komplettes Corporate-Design-Handbuch und laufende Marketingunterstützung.

Zusätzlich zu unserer individuellen persönlichen Unterstützung stellen wir eine webbasierte Mediendatenbank zur Verfügung, um unseren Franchisenehmern die Erstellung von Marketing- und Werbematerialien zu erleichtern.



GERMAN DESIGN AWARD WINNER

reddot award winner

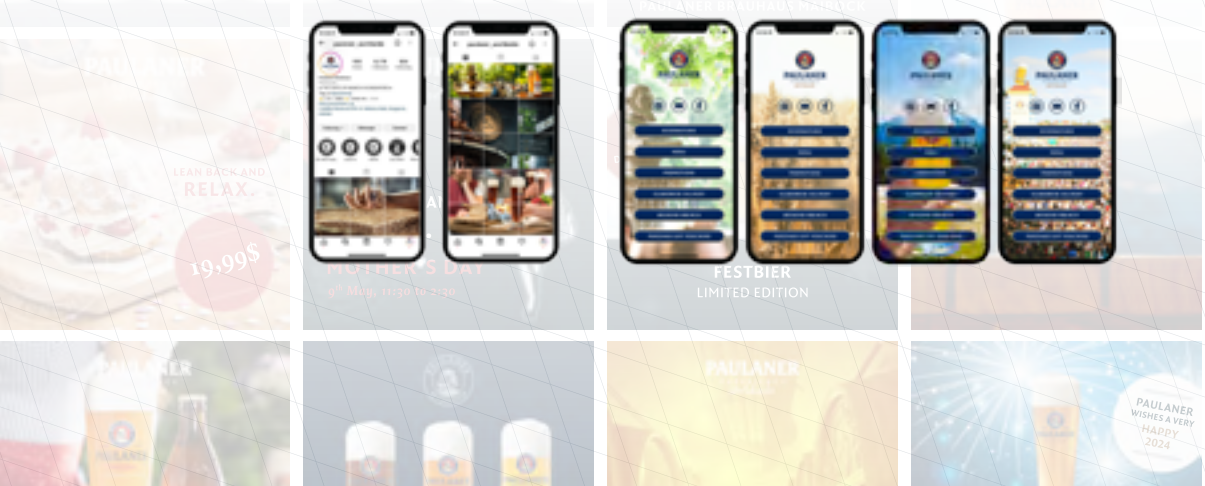
BRONZE
GUTE GESTALTUNG
GOOD DESIGN
AUSGEZEICHNET
VOM DEUTSCHEN
DESIGNER
CLUB (DDC)

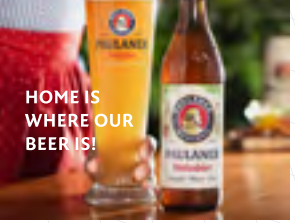
iF DESIGN AWARD

Social Media Konzept –
Globale Reichweite

Mit der Übertragung der Marke Paulaner von traditionellen Medien in die digitale Welt erreichen Sie zukünftige Generationen und erschließen neue Kunden. Lassen Sie eine junge, globale Zielgruppe teilhaben an bayerischer Tradition und Münchner Wirtshauskultur.

Paulaner's Social-Media-Baukasten gibt Ihnen das Werkzeug für ein unverwechselbares Erscheinungsbild und einen ganz individuellen visuellen Charakter.




HOME IS
WHERE OUR
BEER IS!

BAVARIAN COLORS

BYE BYE 2023

All our
beers and delicacies
TO GO!

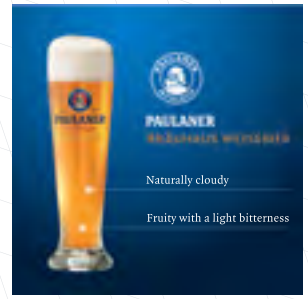
SALVATOR
ORIGIN OF ALL STRONG BEERS
Starting 1st of February

FRISCHE!

PAULANER
MAIBOCK &
ASPARAGUS
SEASON
PAULANER BRÄUHAUS MAIBOCK

PAULANER
MAIBOCK &
ASPARAGUS
SEASON
PAULANER
BRÄUHAUS
MAIBOCK
Celebrate
with us from
2nd May onwards!

PAULANER


PAULANER
Naturally cloudy
Fruity with a light bitterness

PAULANER
Merry
Christmas
AT PAULANER '22
BRÄUHAUS
SEASON'S
GREETINGS

PAULANER
LEAN BACK AND
RELAX.
19,99$

PAULANER
19,99$
LEAN BACK AND
RELAX.
MOTHER'S DAY
9th May, 11:30 to 2:30

PAULANER
Available
from
DAY. MONTH
FESTBIER
LIMITED EDITION

PAULANER
AUTUMN
GOLD
THERE'S ALWAYS
SOMETHING TO BE
THANKFUL FOR!

PAULANER
PAULANER
BRÄUHAUS
MAIBOCK
MAIBOCK &
ASPARAGUS
SEASON
Celebrate
with us from
2nd May onwards!

PAULANER
COMING
SOON
TO GO!

POSITIONING FROM A DIGITAL POV
#cheersandbeers
#blissinajug
#beerandfoodtotheworld

PAULANER
PAULANER
WISHES A VERY
HAPPY
2024
HAPPY NEW BEER

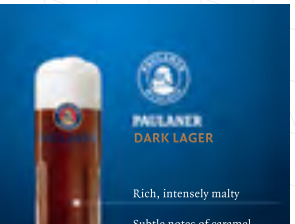
PAULANER
Beer my
Valentine

Munich art
of brewing.
Prost!

BAVARIAN COLORS

PAULANER
Bavarian Gold

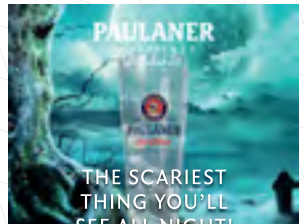
PAULANER
CNY
SPECIAL
A PROSPEROUS AND JOYOUS
CHINESE
NEW YEAR 2023
27 JAN - 28 FEB

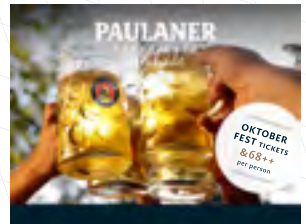

PAULANER
DARK LAGER
Rich, intensely malty

PAULANER

PAULANER
#xxx
FAMILY FIRST.

PAULANER
13 - 15
FEB, 2023

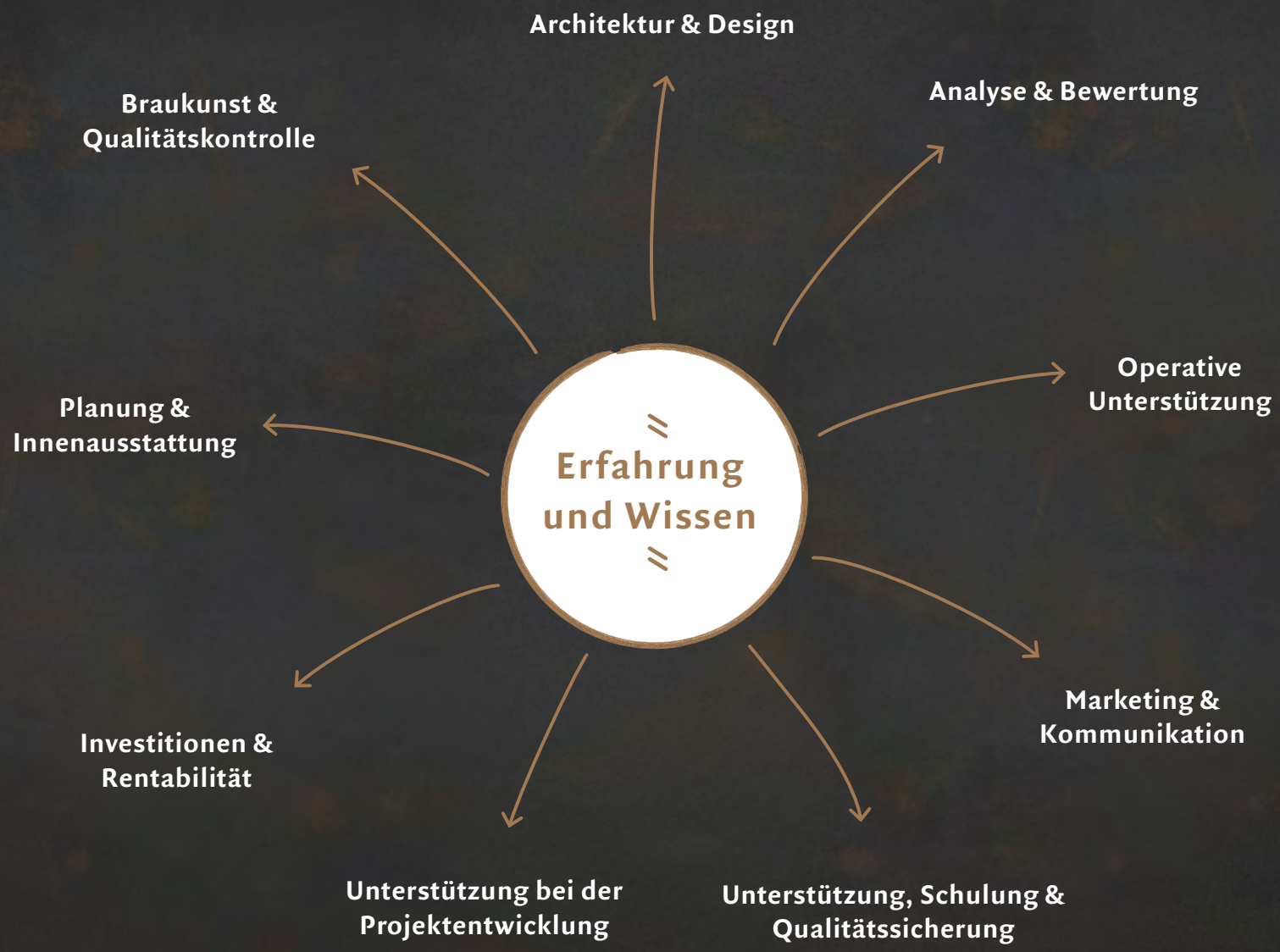

PAULANER
THE SCARIEST
THING YOU'LL


PAULANER
OKTOBER
FEST TICKETS
&68++
per person

PAULANER
OKTOBER
FEST TICKETS
&68++
per person

PAULANER

ERFAHRUNGSWERTE UND WISSEN, DIE SICH AUSZAHLEN


Architektur & Design
Analyse & Bewertung
Braukunst & Qualitätskontrolle
Operative Unterstützung
Planung & Innenausstattung
Erfahrung und Wissen
Marketing & Kommunikation
Investitionen & Rentabilität
Unterstützung bei der Projektentwicklung
Unterstützung, Schulung & Qualitätssicherung

ERFAHRUNGSWERTE & WISSEN

Das Herz unseres Franchisekonzepts? Unser umfassendes Know-how!

Mit unserem unschlagbaren bayerischen Gasthaus- und Brauereikonzept haben wir seit unserer Gründung im Jahr 1996 wertvolle Erfahrungen gesammelt. Würde man die in dieser Zeit gewonnenen Kenntnisse und Erfahrungen schriftlich zusammenfassen, würde das einen Band mit mehr als 2.000 A4-Seiten ergeben.

Doch natürlich sind wir ebenso innovativ wie sorgfältig und haben daher alle unsere Handbücher, Logos, Schriftschnitte, Bilder, Schulungsvideos, Vorlagen und vieles mehr in unserer unternehmenseigenen Mediendatenbank gesammelt. Diese ständig wachsende Quelle betrieblicher Best Practices bietet allen unseren Partnern auf der ganzen Welt unschätzbar wertvolle Unterstützung. Natürlich ist diese Datenbank nur der erste Schritt in unserer Support-Struktur. Diese umfasst neben regelmäßigen persönlichen Besuchen von Area Managern auch Schulungen vor Ort, Newsletter und vieles mehr.

Im Wesentlichen sind alle unsere Anstrengungen in unserem Credo zusammengefasst: „Wir geben unseren Franchisepartnern auf jede wichtige Frage die richtige Antwort!“

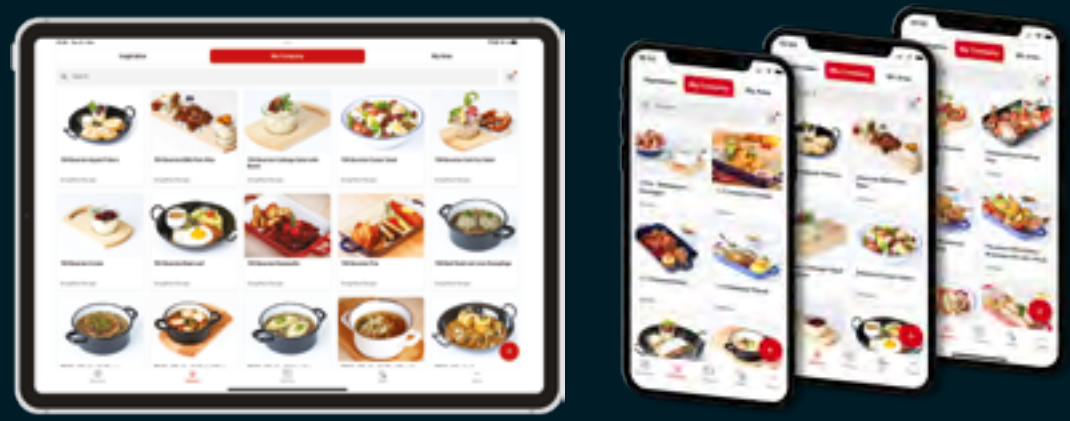
Paulaner Mediendatenbank

Authentische Rezepte direkt aus München und beste Gerichte für Ihre Bar, Ihr Restaurant und Ihr Event-Catering

Sie erhalten Zugriff auf eine ständig wachsende Sammlung zeitgemäßer bayerischer Gerichte und authentischer Rezepte, die exklusiv für unsere Franchisepartner entwickelt werden. Mit offenen Augen und allen Geschmackssinnen suchen wir ständig nach den neuesten kulinarischen Entwicklungen – vor allem solchen, die gut zu unseren Bierspezialitäten passen. Bevor die Rezepte bei unseren Franchisepartnern zum Einsatz kommen, werden sie ausgiebig getestet, um Kontinuität und Qualität sicherzustellen. Selbst wenn Ihr Restaurant schon läuft, sind unsere Meisterköche und unser digitales Küchenbetriebssystem Ideenquellen und professionelle Unterstützung für Ihren Betrieb.

- Direkte Programmierung von Küchengeräten und Übertragen der Paulaner Franchise Garprogramme
- Quantitätsunabhängige Prozesskontrolle mit Sensoren und Kerntemperaturfühlern
- Das kulinarische Team des Paulaner Restaurants hat direkten Zugang in Echtzeit
- Online-Support
- Webbasiert
- Mehrgerätefähig
- Integration der Paulaner Franchise Zubereitungshinweise
- Zusammenarbeit mit Weltmarktführer Rational („Showcase“)

DIGITALES KÜCHENBETRIEBSSYSTEM



1. Rezeptverwaltung
Webbasierte Datenbank mit aktuell rund 200 Kochrezepten und rund 145 Anrichteanleitungen inklusive Online-Anweisungen mit Fotos und Videos

2. Menüentwicklung
Modul zur Erstellung so genannter Kochbücher für Menüs und Aktionen

3. Produktionsplanung
Modul zur Planung der zu produzierenden Mengen, inkl. Lager- und Beschriftungssystem

4. Geräteverwaltung
125 perfekt auf Rational „i Combi Pro“ und „i Vario Pro“ abgestimmte Garprogramme, Online-Programmierung und Gerätekontrolle

5. Einrichtung und Schulung
Inbetriebnahme der Küche und Schulung des Küchenpersonals vor der Eröffnung

6. Qualitätsmanagement
Webbasiertes Back-End für Qualitätskontrolle und laufender Support der vernetzten Betriebe

Digitales Küchenbetriebssystem

Paulaner Experience trifft auf vernetzte Küchentechnologie: Mit unserem Küchenbetriebssystem bieten wir Ihnen eine webbasierte Rezeptdatenbank, Anlagen- und Qualitätsmanagement, Tools für die Menüentwicklung und Produktionsplanung sowie Schulungen mit Foto- und Videodokumentation in einem Rundum-Paket.

STANDORTVORAUSSETZUNGEN

WIR BEGLEITEN SIE IN JEDER PROJEKTPHASE VOM ANFANG BIS ZUM ENDE UND STEHEN IHNEN STETS MIT RAT UND TAT ZUR SEITE. VON DER ERSTEN BEWERTUNG DER LAGE UND IMMOBILIE BIS ZUR ERÖFFNUNG UND DEM ANSCHLIESSENDEN QUALITÄTSMONITORING.

DER ERSTE SCHRITT BESTEHT IN EINER DETAILLIERTEN ANALYSE DER LAGE. IN DIESER ENTSCHEIDENDEN PHASE ARBEITEN WIR MIT IHNEN ZUSAMMEN, UM DIE EIGNUNG IHRER IMMOBILIE ZU BEURTEILEN.

Das Paulaner Bräuhaus – *Standortvoraussetzungen*

PAULANER BRÄUHAUS

LAGE	Zentrale Lage in einer (Groß-)Stadt (A1/2).
STANDORT	Beliebte Hochfrequenzlage in der Nähe von Fußgängerzonen, Einkaufszentren, Unternehmen und Büros, eventuell in einem gastronomisch geprägten Viertel. Genehmigung für ein Franchiserestaurant ist unbedingt erforderlich.
FASSADE	Auffällige Frontseite, idealerweise mindestens 10 m hoch.
GÄSTEBEREICH	Idealerweise im Erdgeschoss, flexible räumliche Aufteilung und ca. die Hälfte der Gesamtfläche für ein Bräuhaus.
AUSSENBEREICH	Ab 200 m^2 (für eine Terrasse oder gegebenenfalls einen Biergarten).
HINTERER BEREICH DES HAUSES	Ca. die Hälfte der Gesamtfläche für Küche, Lager, Personalräume, Büros und technische Anlagen für die Brauerei. Je nach Eignung können diese Räume im Keller, Erdgeschoss oder Obergeschoss liegen.
DECKENHÖHE UND BODENBELASTUNG	Mindestens 4 m und mindestens 1.000 kg / m^2 im Brauereibereich. Min. 500 kg / m^2 in allen anderen Bereichen. Die Küche muss getrennt beurteilt werden.
ANLIEFERUNG	Zufahrt für Lkw.
GÄSTEPARKPLÄTZE	Ausreichend Parkplätze in Gehweite, je nach lokalen Vorschriften.
ÖFFENTLICHER PERSONEN-NAHVERKEHR	Zugang zum öffentlichen Personennahverkehr in Gehweite.
NÄHERE UMGEBUNG	Für das Tagesgeschäft idealerweise gehobene Einkaufsmeilen, Einkaufszentren, Boutiquen und Büros; für das Abendgeschäft idealerweise eine Kombination aus Einkaufszentrum, gehobener Gastronomie und Unterhaltung (Kino, Theater usw.) sowie ein gutes Einzugs-/Wohngebiet. Auch Einbindung in ein 4- oder 5-Sterne-Hotel möglich.
KLIMAANLAGE, HEIZUNG, LÜFTUNG	> Klimaanlagen und Heizung müssen den lokalen Umweltrichtlinien und dem neuesten Stand der Technik entsprechen. Heizung und Energieversorgung für die Brauerei sind abhängig vom verwendeten Heizsystem (Dampf, Gas, Elektrizität). Gebäudekühlung / gewerbliche Kühlsysteme für Kühlgeräte wie Kühlschränke, Kühlhäuser, Kühltheken usw. > Lüftungsanlage mit Klimafunktion, mindestens sechsfacher Luftwechsel im Gästebereich, mindestens zehnfacher Luftwechsel im Küchenbereich.
ENERGIE-VERSORGUNG	> Gästebereich: Min. 150 kW mit 200 A Vorsicherung. > Küche: Min. 220 kW mit 200 A Vorsicherung. > Brauerei: Min. 100 kW. > Angrenzende Flächen: Min. 180 kW.
WASSER-VERSORGUNG	Fließendes warmes und kaltes Wasser, mindestens 2,1 l / s. Wasser an Verbrauchsstellen (Brauerei, Restaurant und Küche) muss Trinkwasser sein oder auf Trinkwasserqualität aufbereitet werden.
SONSTIGES	> Fettabscheider und ein getrennter Bereich zur Lagerung von Abfällen sind unbedingt erforderlich. > Die Toiletten in den öffentlichen und nicht öffentlichen Bereichen müssen lokalen Richtlinien entsprechen. Mindestens vier Toiletten auf 100 Personen, nach Männern und Frauen getrennt, und mindestens eine Behinderten-Toilette.
ANFORDERUNGEN AN DEN MIET-VERTRAG	Langfristige Pacht mit Option auf Verlängerung: Mindestens 5 + 5 Jahre. Absolut freie Hand im Hinblick auf Werbung, Beschilderung, Öffnungs- und Arbeitszeiten sowie das Angebot von Speisen und Getränken.

Das Paulaner Wirtshaus – *Standortvoraussetzungen*

PAULANER WIRTSHAUS

LAGE	Zentrale Lage in einer Großstadt von regionaler oder internationaler Bedeutung (A1/2 oder B1/2). Städte mit mehr als 250.000 Einwohnern.
STANDORT	Beliebte Hochfrequenzlage in der Nähe von Fußgängerzonen, Einkaufszentren, Unternehmen und Büros, eventuell in einem gastronomisch geprägten Viertel. Genehmigung für ein Franchiserestaurant ist unbedingt erforderlich.
FASSADE	Auffällige Frontseite, idealerweise mindestens 10 m hoch.
GÄSTEBEREICH	Idealerweise im Erdgeschoss, flexible räumliche Aufteilung und ca. zwei Drittel der Gesamtfläche für ein Wirtshaus.
AUSSENBEREICH	Ab 100 m^2 (für eine Terrasse oder gegebenenfalls einen Biergarten).
HINTERER BEREICH DES HAUSES	Ca. ein Drittel der Gesamtfläche für Küche, Lager, Personalräume, Büros und technische Anlagen. Je nach Eignung können diese Räume im Keller, Erdgeschoss oder Obergeschoss liegen.
DECKENHÖHE UND BODENBELASTUNG	Mindestens 3,8 m und mindestens 500 kg/m^2 im Restaurantbereich. Die Küche muss getrennt beurteilt werden.
ANLIEFERUNG	Zufahrt für Lkw.
GÄSTEPARKPLÄTZE	Ausreichend Parkplätze in Gehweite, je nach lokalen Vorschriften.
ÖFFENTLICHER PERSONEN-NAHVERKEHR	Zugang zum öffentlichen Personennahverkehr in Gehweite.
NÄHERE UMGEBUNG	Für das Tagesgeschäft idealerweise gehobene Einkaufsmeilen, Einkaufszentren, Boutiquen und Büros; für das Abendgeschäft idealerweise eine Kombination aus Einkaufszentrum, gehobener Gastronomie und Unterhaltung (Kino, Theater usw.) sowie ein gutes Einzugs-/Wohngebiet. Auch Einbindung in ein 4- oder 5-Sterne-Hotel möglich.
KLIMAANLAGE, HEIZUNG, LÜFTUNG	> Klimaanlagen und Heizung müssen den lokalen Umweltrichtlinien und dem neuesten Stand der Technik entsprechen. Gebäudekühlung / gewerbliche Kühlsysteme für Kühlgeräte wie Kühlschränke, Kühlhäuser, Kühltheken usw. > Lüftungsanlage mit Klimafunktion, mindestens sechsfacher Luftwechsel im Gästebereich, mindestens zehnfacher Luftwechsel im Küchenbereich.
ENERGIE-VERSORGUNG	> Rund 200 kW.
WASSER-VERSORGUNG	Fließendes warmes und kaltes Wasser, mindestens 2,1 l / s. Wasser an Verbrauchsstellen (Restaurant und Küche) muss Trinkwasser sein oder auf Trinkwasserqualität aufbereitet werden.
SONSTIGES	> Fettabscheider und ein getrennter Bereich zur Lagerung von Abfällen sind unbedingt erforderlich. > Die Toiletten in den öffentlichen und nicht öffentlichen Bereichen müssen lokalen Richtlinien entsprechen. Mindestens vier Toiletten auf 100 Personen, nach Männern und Frauen getrennt, und mindestens eine Behinderten-Toilette.
ANFORDERUNGEN AN DEN MIET-VERTRAG	Langfristige Pacht mit Option auf Verlängerung: Mindestens 5 + 5 Jahre. Absolut freie Hand im Hinblick auf Werbung, Beschilderung, Öffnungs- und Arbeitszeiten sowie das Angebot von Speisen und Getränken.

Das Paulaner Bierhaus – *Standortvoraussetzungen*

PAULANER BIERHAUS

LAGE	Bereich mit überdurchschnittlichem Passantenaufkommen, z. B. stark frequentierte Einkaufszentren, Bahnhöfe, Flughäfen.
STANDORT	Tagsüber nachweisliches hohes Passantenaufkommen; schnell zu finden und gut zugänglich für Fußgänger. Muss in der Nähe großer Einzelhandelsunternehmen oder an Verkehrsstandorten liegen. Nur Top-Lagen kommen infrage.
FASSADE	Gut sichtbare Fassade.
GÄSTEBEREICH	Auf einer Ebene, flexible Raumaufteilung und ca. drei Viertel der Gesamtfläche.
AUSSENBEREICH	Möglichkeit, den Sitzbereich vor dem eigentlichen Geschäft (kann innen und außen sein) auf bis zu 100 m² zu erweitern.
HINTERER BEREICH DES HAUSES	Ca. ein Viertel der Gesamtfläche für Küche, Lager, Personalräume, Büros und technische Anlagen. Je nach Eignung können diese Räume im Keller, Erdgeschoss oder Obergeschoss liegen.
DECKENHÖHE UND BODENBELASTUNG	Mindestens 3,8 m und mindestens 500 kg/m².
ANLIEFERUNG	Anlieferung wird normalerweise zentral über Flughafen, Bahnhof, Einkaufszentrum usw. organisiert.
GÄSTEPARKPLÄTZE	Ausreichend Parkplätze innerhalb der Struktur.
ÖFFENTLICHER PERSONEN-NAHVERKEHR	Zugang zum öffentlichen Personennahverkehr in Gehweite.
NÄHERE UMGEBUNG	Der Betrieb sollte sich in einem Einkaufzentrum, Flughafen oder Bahnhof mit sehr hohem Passantenaufkommen befinden, sodass genügend Kunden zum Betrieb finden. Die Kundenfrequenz sollte tagsüber und abends gleichmäßig hoch bleiben. Idealerweise sollten die angrenzenden Geschäfte ähnliche Zielgruppen und Einkommensniveaus ansprechen.
KLIMAANLAGE, HEIZUNG, LÜFTUNG	> Klimaanlagen und Heizung müssen den lokalen Umweltrichtlinien und dem neuesten Stand der Technik entsprechen. Gebäudekühlung / gewerbliche Kühlsysteme für Kühlgeräte wie Kühlschränke, Kühlhäuser, Kühltheken usw. > Lüftungsanlage mit Klimafunktion, mindestens sechsfacher Luftwechsel im Gästebereich, mindestens zehnfacher Luftwechsel im Küchenbereich.
ENERGIE-VERSORGUNG	> Rund 160 kW.
WASSER-VERSORGUNG	Fließendes warmes und kaltes Wasser, mindestens 2,1 l / s. Wasser an Verbrauchsstellen (Restaurant und Küche) muss Trinkwasser sein oder auf Trinkwasserqualität aufbereitet werden.
SONSTIGES	> Fettabscheider und ein getrennter Bereich zur Lagerung von Abfällen sind nur dann unbedingt erforderlich, wenn das komplette Bierhaus-Konzept umgesetzt wird. > Die Toiletten in den öffentlichen und nicht öffentlichen Bereichen müssen lokalen Richtlinien entsprechen. Mindestens vier Toiletten auf 100 Personen, nach Männern und Frauen getrennt, und mindestens eine Behinderten-Toilette.
ANFORDERUNGEN AN DEN MIET-VERTRAG	Langfristige Pacht mit Option auf Verlängerung, vorzugsweise mindestens 5 +5 Jahre.

PAULANER
BRÄUHAUS

Eine gute Investition –
Ein Überblick über die Investitionskosten

KAPITALBEDARF
€ 3.800
ca. Ø pro m²

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf unser Modell „Paulaner Bräuhaus“ mit einer Größe von ungefähr 1200 m². Es wird davon ausgegangen, dass die Planungs- und Bauarbeiten beginnen, wenn sich die Immobilie im Zustand des veredelten Rohbaus befindet. Weitere Kosten und Gebühren, wie etwa Franchisegebühren oder Steuern, die sich von Land zu Land unterscheiden können, sind in den unten genannten Investitionskosten nicht berücksichtigt. Paulaner Franchise & Consulting GmbH unterstützt Sie gerne bei Wirtschaftlichkeitsberechnungen, wir weisen jedoch darauf hin, dass alle bereitgestellten Berechnungen auf unseren Erfahrungen als Franchisegeber beruhen und lediglich als Anhaltspunkte dienen können. Jeder Franchisenehmer wird letzlich seine eigenen Berechnungen durchführen. Desweiteren können die tatsächlichen Kosten je nach Lage, Größe des Projekts und lokalen Faktoren schwanken.

INVESTITIONSKOSTEN
(Beispielberechnung für ein Paulaner Bräuhaus in Deutschland)

Posten	von	bis
Projektentwicklung		
Paulaner Projektentwicklungsgebühr	75.000 €	150.000 €
Paulaner Einstiegsgebühr	25.000 €	50.000 €
Lokale Projektentwicklungskosten	200.000 €	250.000 €
Baumaßnahmen		
Allgemeine Baumaßnahmen	600.000 €	800.000 €
Installation: Heizungs-, Lüftungs- und Klimageräte	600.000 €	800.000 €
Sicherheitsrelevante Baumaßnahmen	50.000 €	100.000 €
Konzeptbausteine		
Brauerei	900.000 €	1.300.000 €
Inventar	500.000 €	600.000 €
Beschilderung	25.000 €	35.000 €
Beleuchtung und Tontechnik	80.000 €	120.000 €
Kühlungssystem und Kühlräume	100.000 €	150.000 €
Kücheninstallationen	300.000 €	400.000 €
Barinstallationen	40.000 €	60.000 €
Schankanlage	30.000 €	50.000 €
Betriebsausstattung	150.000 €	200.000 €
Sonstiges		
Verschiedenes	150.000 €	200.000 €

PAULANER
WIRTSHAUS

Eine gute Investition –
Ein Überblick über die Investitionskosten

KAPITALBEDARF
€ 3.250
ca. Ø pro m²

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf unser Modell „Paulaner Wirtshaus“ mit einer Größe von mindestens 300 m². Es wird davon ausgegangen, dass die Planungs- und Bauarbeiten beginnen, wenn sich die Immobilie im Zustand des veredelten Rohbaus befindet. Weitere Kosten und Gebühren, wie etwa Franchisegebühren oder Steuern, die sich von Land zu Land unterscheiden können, sind in den unten genannten Investitionskosten nicht berücksichtigt. Paulaner Franchise & Consulting GmbH unterstützt Sie gerne bei Wirtschaftlichkeitsberechnungen, wir weisen jedoch darauf hin, dass alle bereitgestellten Berechnungen auf unseren Erfahrungen als Franchisegeber beruhen und lediglich als Anhaltspunkte dienen können. Jeder Franchisenehmer wird letzlich seine eigenen Berechnungen durchführen. Desweiteren können die tatsächlichen Kosten je nach Lage, Größe des Projekts und lokalen Faktoren schwanken.

INVESTITIONSKOSTEN
(Beispielberechnung für ein Paulaner Wirtshaus in Deutschland)

Posten	von	bis
Projektentwicklung		
Paulaner Projektentwicklungsgebühr	50.000 €	100.000 €
Paulaner Einstiegsgebühr	25.000 €	50.000 €
Lokale Projektentwicklungskosten	100.000 €	150.000 €
Baumaßnahmen		
Allgemeine Baumaßnahmen	400.000 €	500.000 €
Installation: Heizungs-, Lüftungs- und Klimageräte	400.000 €	500.000 €
Sicherheitsrelevante Baumaßnahmen	50.000 €	75.000 €
Konzeptbausteine		
Brauerei	- €	- €
Inventar	300.000 €	375.000 €
Beschilderung	20.000 €	30.000 €
Beleuchtung und Tontechnik	60.000 €	75.000 €
Kühlungssystem und Kühlräume	100.000 €	120.000 €
Kücheninstallationen	200.000 €	250.000 €
Barinstallationen	40.000 €	60.000 €
Schankanlage	30.000 €	40.000 €
Betriebsausstattung	100.000 €	120.000 €
Sonstiges		
Verschiedenes	100.000 €	125.000 €

PAULANER
BIERHAUS

Eine gute Investition –
Ein Überblick über die Investitionskosten

KAPITALBEDARF
€ 3.500
ca. Ø pro m²

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf unser Modell „Paulaner Bierhaus“ mit einer Größe von maximal 300 m². Es wird davon ausgegangen, dass die Planungs- und Bauarbeiten beginnen, wenn sich die Immobilie im Zustand des veredelten Rohbaus befindet. Weitere Kosten und Gebühren, wie etwa Franchisegebühren oder Steuern, die sich von Land zu Land unterscheiden können, sind in den unten genannten Investitionskosten nicht berücksichtigt. Paulaner Franchise & Consulting GmbH unterstützt Sie gerne bei Wirtschaftlichkeitsberechnungen, wir weisen jedoch darauf hin, dass alle bereitgestellten Berechnungen auf unseren Erfahrungen als Franchisegeber beruhen und lediglich als Anhaltspunkte dienen können. Jeder Franchisenehmer wird letzlich seine eigenen Berechnungen durchführen. Desweiteren können die tatsächlichen Kosten je nach Lage, Größe des Projekts und lokalen Faktoren schwanken.

INVESTITIONSKOSTEN
(Beispielberechnung für ein Paulaner Bierhaus in Deutschland)

Posten	von	bis
Projektentwicklung		
Paulaner Projektentwicklungsgebühr	25.000 €	50.000 €
Paulaner Einstiegsgebühr	25.000 €	30.000 €
Lokale Projektentwicklungskosten	25.000 €	35.000 €
Baumaßnahmen		
Allgemeine Baumaßnahmen	75.000 €	100.000 €
Installation: Heizungs-, Lüftungs- und Klimageräte	75.000 €	75.000 €
Sicherheitsrelevante Baumaßnahmen	10.000 €	20.000 €
Konzeptbausteine		
Brauerei	- €	- €
Inventar	70.000 €	90.000 €
Beschilderung	5.000 €	15.000 €
Beleuchtung und Tontechnik	13.000 €	18.000 €
Kühlungssystem und Kühlräume	25.000 €	30.000 €
Kücheninstallationen	25.000 €	50.000 €
Barinstallationen	10.000 €	20.000 €
Schankanlage	10.000 €	15.000 €
Betriebsausstattung	20.000 €	30.000 €
Sonstiges		
Verschiedenes	15.000 €	30.000 €

UNSERE LEISTUNGEN, IHRE VORTEILE

UNSERE LEISTUNGEN

Leistungen	Leistungskomponenten			
1. Nutzungsrechte	Nutzungsrechte			
2. Das Konzept	DNA des Konzepts	Spezifikationen	Betriebshandbücher	
3. Unterstützung bei der Projektentwicklung	Projektentwicklung	Innenausstattung und Anlagenplanung		Unterstützung bei der Realisierung
4. Operative Unterstützung	Unterstützung vor der Eröffnung			Aktivitäten nach der Eröffnung

Auf einen Blick – Vorteile eines Paulaner Franchiserestaurants

- Ein modernes Franchisekonzept mit einem starken Alleinstellungsmerkmal
- Bewährtes System
- Etablierte, international bekannte Marke
- Komplettes Innenausstattungspaket und Unterstützung bei der Anlagenplanung
- Umfangreiche Unterstützung vor und nach der Eröffnung
- Laufende Unterstützung durch das Head Office und die Area Manager
- Exklusivvertrag für das Gebiet / den Kanal möglich
- Laufende Produktinnovationen

Ihre Vorteile!

Global Franchise AWARDS HIGHLY COMMENDED

Global Franchise AWARDS FINALIST

So werden Sie Teil der Paulaner Familie

Unser engagiertes Team aus Franchise- und Projektentwicklungsexperten begleitet Sie Schritt für Schritt auf dem Weg zur Franchise-Partnerschaft. Die Dauer dieses Prozesses hängt in der Regel von Umfang und Komplexität des Projektes ab. Der Eröffnungstermin für Ihr Paulaner Restaurant wird gemeinsam festgelegt und wird Bestandteil der vertraglichen Vereinbarung.

Schritt 1:
Erstkontakt und Austausch erster Informationen

Schritt 2:
Prüfung der von dem potenziellen Partner bereitgestellten Informationen

Schritt 3:
Erstes Telefonat bzw. erster Video Call

Schritt 4:
Unterzeichnung einer Geheimhaltungsvereinbarung

Schritt 5:
Standortbegehung / Besuch des potenziellen Partners und des Standorts / Besuch in der Paulaner Zentrale in München

Schritt 6:
Ausarbeitung eines Business Case durch den potenziellen Partner und Prüfung

Schritt 7:
Projektbewertung

Schritt 8:
Verhandlung der Gebührenstruktur

Schritt 9:
Unterzeichnung einer Absichtserklärung

Schritt 10:
Übergabe der Aufklärungs-Dokumentation & Wartezeit

Schritt 11:
Finalisierung des Geschäftsabschlusses und Nachreichen fehlender Informationen

Schritt 12:
Verhandlung der Beratungs- und Franchiseverträge

Schritt 13:
Unterzeichnung der Beratungs- und Franchiseverträge

Schritt 14:
Projektstart

Bevorzugtes Franchisepartner-Profil

1. In persönlicher Hinsicht
> Klare Identifikation mit der Marke Paulaner und Ihrer Rolle als Markenbotschafter
> Sie genießen es, Gäste zu empfangen und zu bewirten
> Geborener Unternehmer mit ausgewiesener Führungskompetenz
> „People Person“
> Entscheidungsfreudiger Charakter

2. In beruflicher Hinsicht
> Interesse an einer langfristigen geschäftlichen Partnerschaft mit Paulaner
> Wille und Möglichkeit, Teil eines multinationalen Franchisesystems zu werden
> Vorzugsweise frühere Erfahrungen in der Franchisebranche
> Umfangreiche Erfahrungen mit komplexen Restaurantbetrieben
> Nachweislich Kenntnisse des lokalen Marktes und gut vernetzt
> Relevantes Netzwerk und Erfahrungen mit der Immobilienbranche bzw. -entwicklung
> Erfahrungen im Umgang mit Bilanzen und KPIs

3. Weitere Anforderungen
> Nachweislich in der Lage, das komplette Projekt zu finanzieren
> Interesse an der Entwicklung potenzieller weiterer Paulaner Restaurants

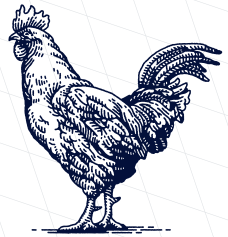
UNSERE BRÄUHÄUSER SIND ÜBER DIE GANZE WELT VERTEILT. IN JEDEM OBJEKT BRAUT EIN VON PAULANER GESCHULTER BRAUMEISTER NACH VERTRAULICHEN REZEPTEN UND SERVIERT DEN GÄSTEN HÖCHSTE BRAUKUNST.

Paulaner exportiert in mehr als

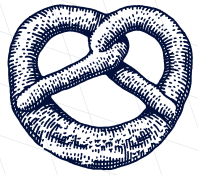
70

Ländern

Das Lieblingshaustier der Deutschen ist nach wie vor das halbe Hähnchen, auch als Brathendl bekannt.



Liebe frisch aus dem Ofen



Einer bekannten Legende nach wurde die Brez'n von einem Bäcker erfunden, der durch einen Frevel bei seinem Landesherrn sein Leben verwirkt hatte. Da der Bäcker jedoch vorher gute Dienste geleistet hatte, sollte ihm noch eine Chance gegeben werden. „Back einen Kuchen, lieber Freund, durch den die Sonne dreimal scheint, dann wirst du nicht gehenkt, dein Leben sei dir frei geschenkt." Der Bäcker ging ans Werk und erfand dabei die Brez'n.

PAULANER IST EINER DER WELTMARKTFÜHRER VON WEISSBIER.

BIERFARBE

BIER ERHÄLT SEINE FARBE DURCH DAS VERWENDETE MALZ. DUNKLE BIERE ERHÄLT MAN MIT DUNKLEM ODER GERÖSTETEN MALZ, DAS DURCH EIN SPEZIELLES VERFAHREN GEWONNEN WIRD, DEM MÄLZEN UND DARREN (TROCKNEN DER GEKEIMTEN GERSTE).

Prost von München in die ganze Welt!

"PROST"
[PRO:ST]

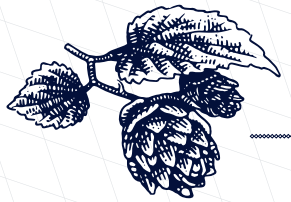
Die bayerische Version des internationalen „Cheers!".

O'ZAPFT IS

Das Oktoberfest in München, die Wiesn, ist das größte Volksfest der Welt. Es findet seit 1810 auf der Theresienwiese in München statt.

GENIESSEN SIE DIE PAULANER EXPERIENCE

A *für „Aroma"* — DAS AROMA EINES BIERS HÄNGT VON VERSCHIEDENEN FAKTOREN AB. DER BRAUPROZESS IST EBENSO WICHTIG WIE DIE ART DER VERWENDETEN HEFE, DIE GÄRUNG UND REIFUNG SOWIE DIE ABFÜLLUNG.



HOPFEN SORGT UNTER ANDEREM FÜR DIE HALTBARKEIT DES BIERS UND DEN TYPISCHEN BITTEREN GESCHMACK.

BAYERISCHES REINHEITSGEBOT

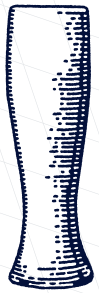
Laut dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 dürfen für die Herstellung von Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden.

FAKT ODER FAKE

Die verbreitete Ansicht, dass Bier sehr viele Kalorien enthält, ist falsch. Bier schlägt je nach Sorte mit rund 450 Kalorien pro Liter zu Buche. Nur Mineralwasser, Kaffee (ohne Milch und Zucker) sowie Tee (ebenfalls ohne Milch und Zucker) haben weniger Kalorien. Milch beispielsweise hat 600 Kalorien pro Liter, Wein 700 und Hochprozentiges sogar 3000 Kalorien pro Liter.

IDEALE TRINKTEMPERATUR

DIE IDEALE TRINKTEMPERATUR LIEGT BEI BIER ZWISCHEN SIEBEN UND NEUN GRAD CELSIUS.



WISSENSCHAFT TRIFFT BIER

CENOSILLICAPHOBIA IST DIE ANGST VOR EINEM LEEREN BIERGLAS.

JAHRES-BIERVERBRAUCH

DIE DEUTSCHEN TRINKEN IM SCHNITT RUND 107 LITER BIER PRO PERSON. WELTWEIT GESEHEN FÜHRT DIE TSCHECHISCHE REPUBLIK DIE LISTE AN. EIN DURCHSCHNITTLICHER US-AMERIKANER TRINKT ETWA 87 LITER BIER PRO JAHR.

Das weltweit größte Bierfest ist das Oktoberfest. Das 16-tägige Volksfest findet jedes Jahr zwischen Ende September und Anfang Oktober in München statt und zieht regelmäßig mehr als sechs Millionen Besucher an.

Kontakt

Lars Eckart, Geschäftsführer
Paulaner Franchise & Consulting GmbH
Kontakt über LinkedIn

Hans Neumaier, Director Business Development
Paulaner Franchise & Consulting GmbH
Kontakt über LinkedIn

Prost auf eine erfrischende und langfristige Franchise-Partnerschaft!

PAULANER FRANCHISE & CONSULTING

ANSPRECHPARTNER
PAULANER FRANCHISE & CONSULTING GMBH

OHLMÜLLERSTRASSE 42
D-81541 MÜNCHEN

TEL.: +49 89 48005-650
FAX: +49 89 48005-606

FRANCHISE@PAULANER.DE
WWW.PAULANER-BRAUHAUS-WORLDWIDE.COM