

Juliette
pain d'amour

22.03.2024

Unsere Vision: Die erste „trendy“ Marke für authentische Bäckerei-Produkte nach französischer Art zu schaffen.

- ✓ **Brand** Eine einzigartige Marke mit Produkten "wie in Frankreich", aber in Zürich, einer Stadt, die immer neugierig auf neue coole Konzepte ist.
- ✓ **Einzigartig** Mit unserer Marketing Technologie bringen wir unseren Kunden täglich «ein Stück Frankreich» nach Hause.
- ✓ **Trendy** Der Ruf unserer Produkte ist so bekannt, dass wir sowohl im Privat- als auch im Unternehmensbereich die Referenz sind.
- ✓ **Modern** Wir identifizieren die Bedürfnisse unserer Zielgruppen frühzeitig und passen unser Angebot stetig an.
- ✓ **Authentisch**

Die Menschen hinter

Juliette

Die Gründer



Nicolao Colombo (CH)

Customer Experience & Delivery

- Bachelor in der Hospitality Industrie (Ecole Hôtelière de Lausanne)
- 15 Jahre Erfahrung in Sales and Marketing Management
- Breites Schweizer VIP-Netzwerk



Stéphanie Borge (F/CH)

Sales & Finance

- Bachelor in der Hospitality Industrie
- Executive MBA (Chicago Booth)
25 Jahre Erfahrung als Head Sales & Marketing von KMUs und Corporate Enterprises
- Breites Schweizer VIP-Netzwerk



Rolf Lüthy (CH)

Operations & Human Ressources

- Kaufmännische Ausbildung und Dip. Sachbearbeiter Sozialversicherungen
- 20 Jahre Erfahrung im Tourismus und im Customer Care Management
- Liebhaber und Kenner der französischen Kultur

Unser Chef Boulanger

Émile Jeannenot (F)

- Alter: 23 Jahre
- 9 Jahre Erfahrung im Bäckereigewerbe
- CAP en Boulangerie (Certificat d'Aptitude Professionnelle)
- Auszeichnungen:
 - bester Jungbäcker Frankreichs 2017
 - bester Lehrling Frankreichs 2018
 - Teilnahme an verschiedene Weltmeisterschaften



Unser Chef Boulanger



Unser Chef Pâtissier

Julien Mallé (F)

- Alter: 35 Jahre
- 19 Jahre Erfahrung im Pâtisserie- und Chocolaterie-Gewerbe (hervorzuheben: Arbeit unter Maître Yves Thuriés)
- Verschiedene Erfahrungen als Ateliers- und Produktionsverantwortlicher
- CAP en Boulangerie (Certificat d'Aptitude Professionnelle)
- CAP en Pâtisserie et en Chocolaterie
- BTM en Pâtisserie et en Chocolaterie (Brevet Technique des Métiers)



Unser Chef Pâtissier



Das Konzept hinter

Juliette

Wofür stehen wir



Wir leben für die französische Gastronomie und das französische „savoir-faire“ und fördern deren Fortbestehen.



Qualität, Qualität, Qualität : Wir produzieren am Standort und backen jeden Tag frisch.

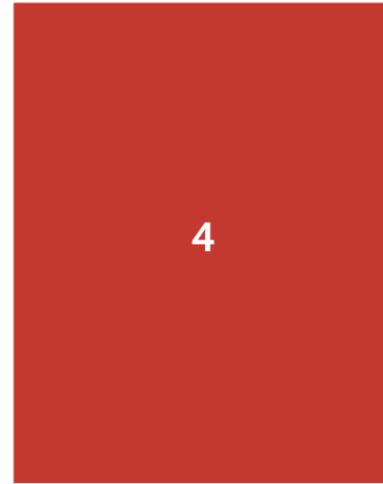
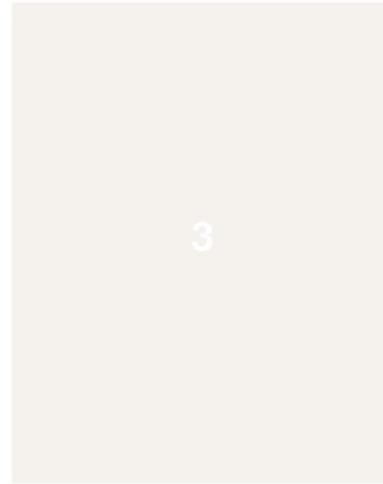
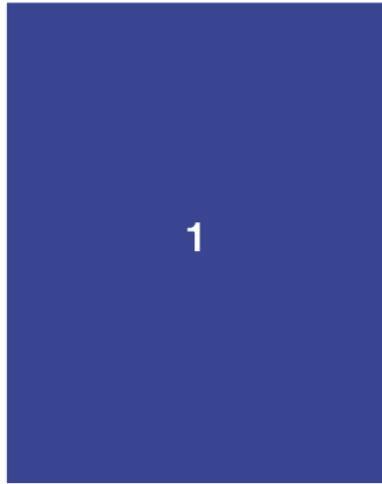


Service: das Einkaufs-Erlebnis unserer Kunden liegt uns am Herzen.



Unser Personal steuert die Geschäftsentwicklung mit.

Moodboard



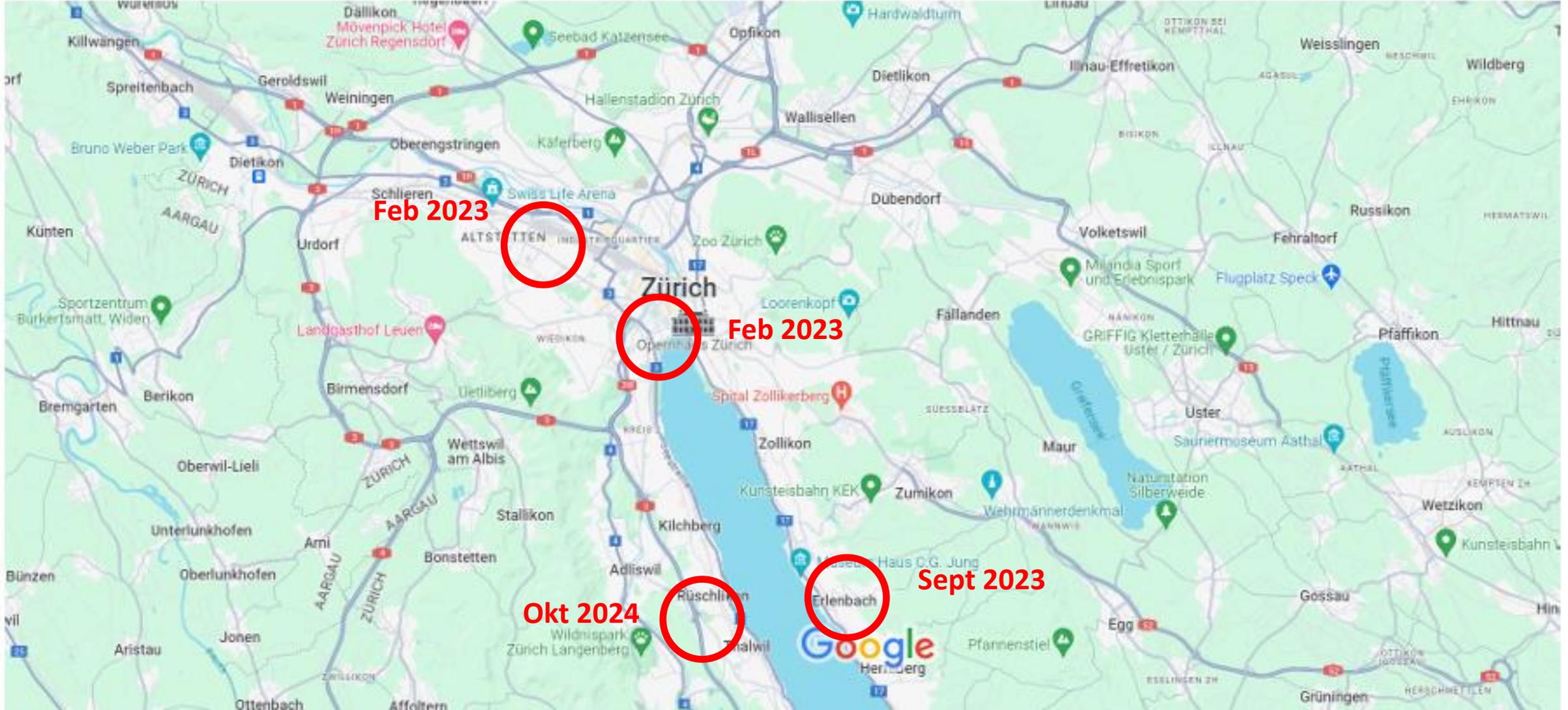
Die Verpackungen

Juliette





Unsere Standorte



Unser Lieferservice



Die Technologie hinter

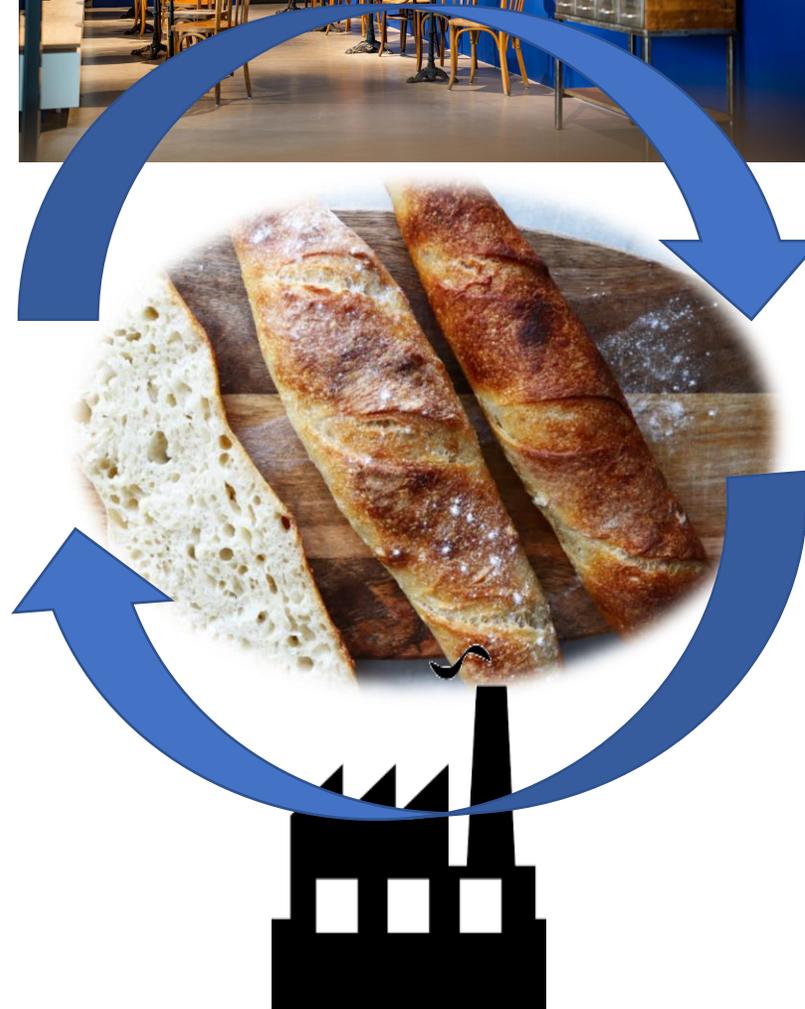
Juliette

Ein effizientes Ecosystem



Unsere Strategie

Juliette



*Die Herausforderungen,
die*

Juliette
getroffen hat.

Die Herausforderungen

-  Die Banken überzeugen
-  Sicher stellen der Umbau pünktlich fertig ist und die Maschinen 100% funktionieren
-  Die richtigen Leute finden
-  Das schnelle Wachstum steuern

Die ersten Ergebnisse von

Juliette

Die Ergebnisse



Das Konzept gefällt



Marketing wirkt



Geduld haben ist wichtig



Technologie kann nicht alles lösen

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit