

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.

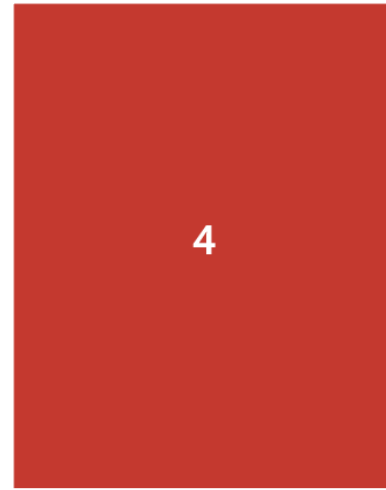
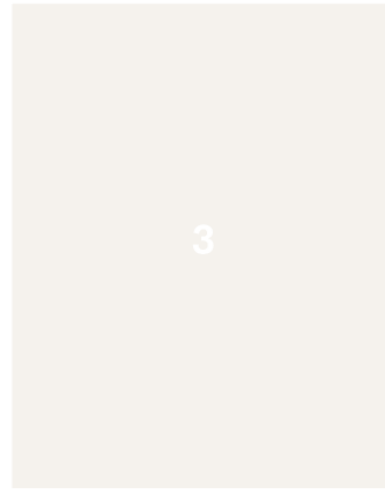


Service: das Einkaufs-Erlebnis unserer Kunden liegt uns am Herzen.



Unser Personal steuert die Geschäftsentwicklung mit.

# *Moodboard*



# Die Verpackungen

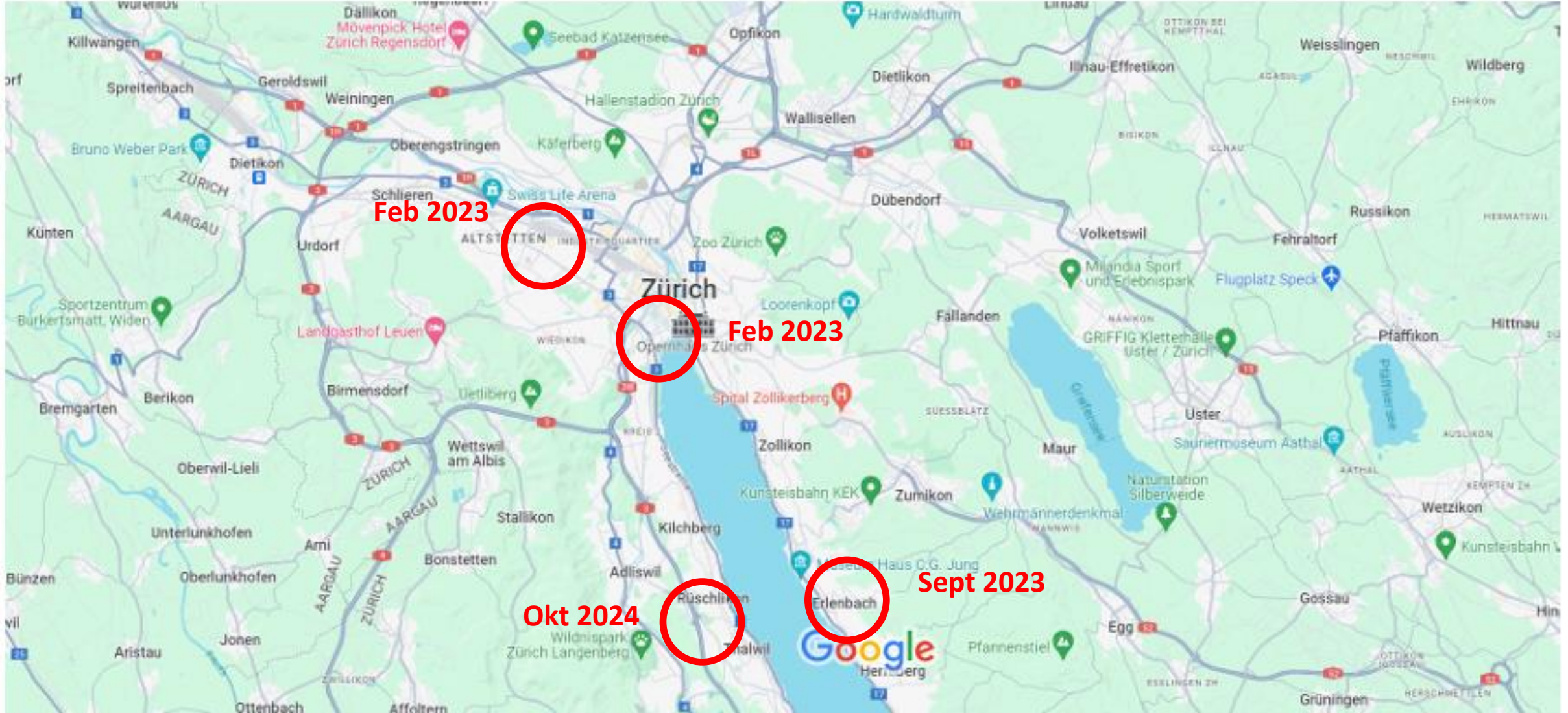
Juliette







# Unsere Standorte





# *Unser Lieferservice*



*Die Technologie hinter*

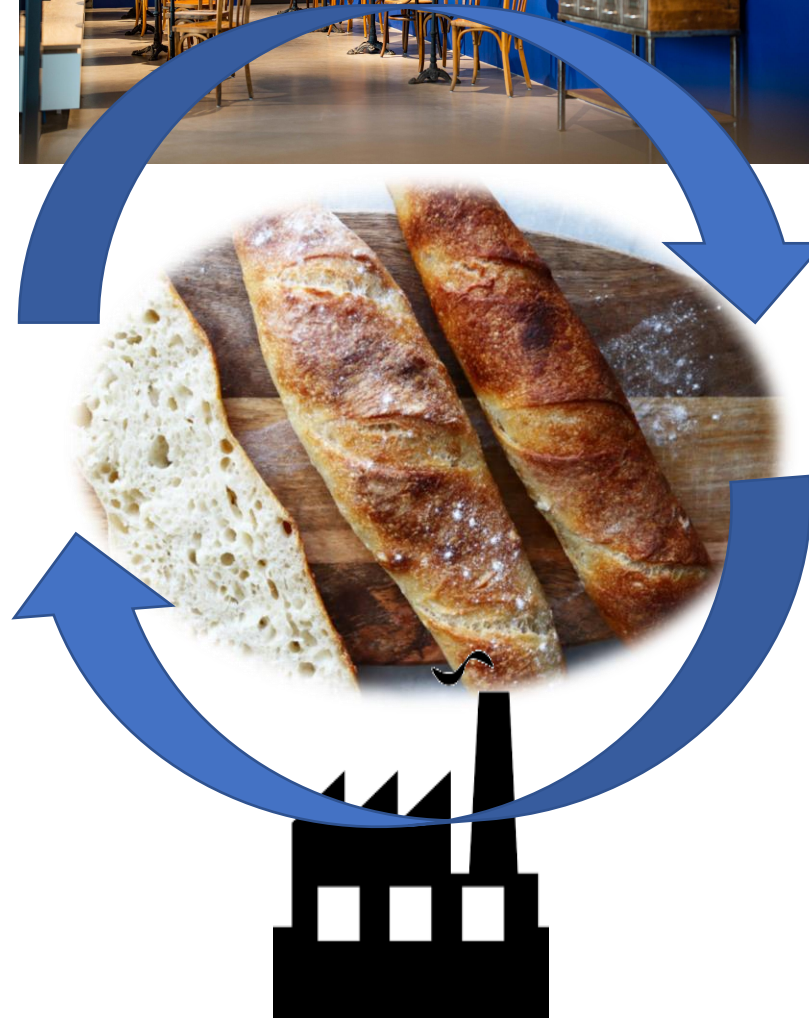
Juliette

# *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 Ergebnissen*



Das Konzept gefällt



Marketing wirkt



Geduld haben ist wichtig



Technologie kann nicht alles lösen

*Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit*