

KUHBAR

mehr als Eis und Sahne

»FRANCH-EIS« KONZEPT

DEIN WEG ZUR EIGENEN KUHBAR



Lust auf **kuh**les Franchise?
Dann tauche ein in unsere bunte Welt
und werde Teil der **KUHBAR**-Familie.



UNSERE GRÜNDUNGSGESCHICHTE ♥

Die Idee zur Gründung der **KUHBAR** entstand in einer lauen Sommernacht während der Fußball-WM 2006. „Die Kunden mit einem tollen Produkt glücklich zu machen - das war von Anfang an unser Fokus und Anspruch. So entstand ganz schnell der Slogan **KUHBAR** - mehr als Eis und Sahne“, sagt Gründerin Martina Ostermann. „Das möchten wir für unsere Kunden auf vielfältige Art erleb- und genießbar machen.“

Angeregt durch eine Stammkundin entstand der Gedanke, mit der Marke **KUHBAR** Menschen in die Selbstständigkeit zu begleiten und somit die Plattform für eine solide berufliche Existenz zu bieten. **KUHBAR** als Franchisegeber war geboren.

Bereits im Jahr 2009 ging so die erste Franchise-Eis-Partnerin mit einer **KUHBAR**-Filiale an den Start. Diese ist bis heute ein Teil der **KUHBAR**-Gemeinschaft. Das Franchise-System fand schnell großen Zuspruch, sodass sich die **KUHBAR**-Familie bis heute in einem stetigen Wachstum befindet und aus zahlreichen Franchisenehmer/innen mit vielen schönen **KUHBARs** besteht.

Weitere Meilensteine in unserer Geschichte waren der Bau der Eismanufaktur, die Kooperation mit unserem Milchbauern Michael Bittner aus Waltrop, sowie die Entwicklung unserer neuen, modernen **KUHBAR**-App mit integrierter Kundenkarte – ein echtes Novum in der Eisszene.

Gründerin Martina Ostermann führte die Geschichte des Unternehmens mit ganz viel Herz und Kompetenz bis 2024.

Im Frühjahr 2024 fusionierte **KUHBAR** mit der Gelamor GmbH, um sich im nationalen Markt weiter als starke Marke zu präsentieren und deutschlandweit zu expandieren.

So stellen wir uns dir heute als starkes, professionelles und vor allem erfolgreiches System vor.

Werde auch du ein Teil davon!





DAS »FRANCH-EIS«-KONZEPT -1- ♥

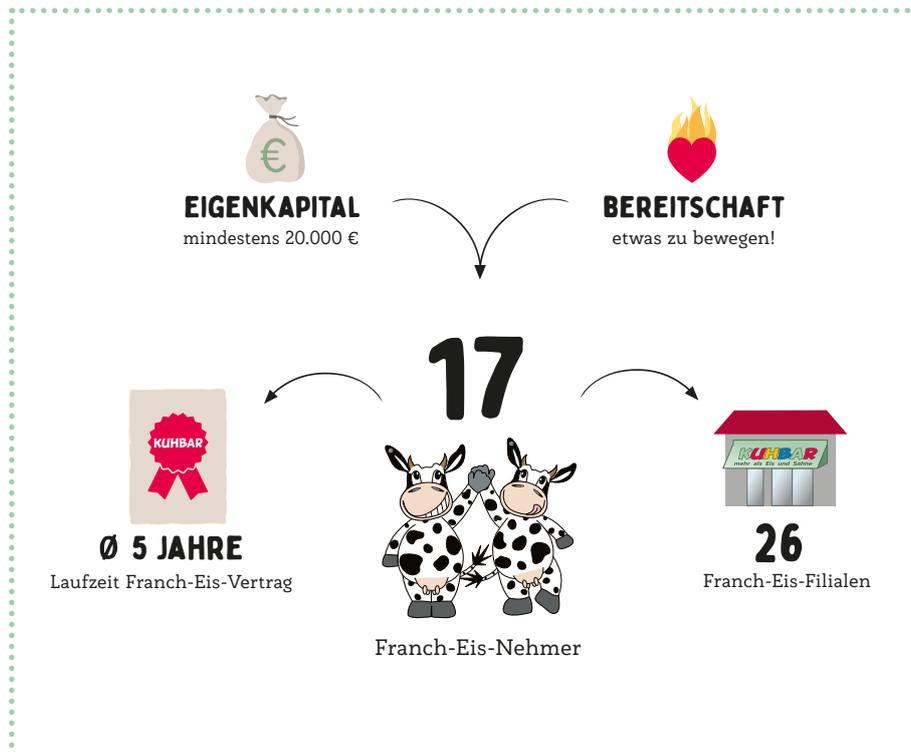
Versuchungen

sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wiederkommen.
Oscar Wilde

- höchster Anspruch, unsere Gäste und KUHBAR-Fans glücklich zu machen und mit einem Lächeln zu verzaubern
- vertrauensvolles und partnerschaftliches Miteinander

Unser partnerschaftliches System haben wir entwickelt, um es dir zu ermöglichen, selbstständig und eigenverantwortlich eine Eis- und Cafébar unter dem Brand „KUHBAR“ zu führen. Unserer Philosophie entsprechend sollst du als zukünftige(r) Partner(in) deine Gäste mit hochwertigen Eiskreationen und vielen weiteren genussvollen Produkten den Tag versüßen.

All unsere Geschäftsbeziehungen basieren auf einem vertrauensvollen und partnerschaftlichen Miteinander – verbunden durch die gemeinsamen Werte und den respektvollen Umgang mit unseren Gästen.





DAS »FRANCH-EIS«-KONZEPT -2- ♥

Das KUHBAR-Konzept steht für:

- innovatives Eis in höchster Qualität
- große Strahlkraft der Marke KUHBAR und der Markenidentität „Luise“
- einzigartiges Design für eine breite Zielgruppe
- abgesichertes solides Einkommen

Wir fertigen handwerklich hergestellte Eisspezialitäten in unserer eigenen Manufaktur. Dies ermöglicht es uns, je nach Trend, innovative Eissorten ohne künstliche Zusatzstoffe zu kreieren.

Der regelmäßig wechselnde "Kuh-Tipp der Woche" oder auch "Luise's Weltreise" mit besonderen Eissorten aus aller Welt bieten den KUHBAR-Gästen immer wieder neue Verwöhn-Erlebnisse!



Die Markenkommunikation bietet zudem ein unvergleichliches Erleben der KUHBAR – zum Beispiel mit Luise, die sowohl als Botschafterin unserer Marke in allen Filialen als auch in der digitalen Welt der KUHBAR-App mit Kundenkarte präsent ist. Eben "mehr als Eis und Sahne"!

KUHBARs
"Kuh-Tipp der Woche"



Markenbotschafterin "Luise"

KUHBAR-App
(Kundenkarte)



"ICH BIN STOLZ, DASS ICH EINE KUHBAR HABE!"

Warum bist du überzeugte KUHBAR Franch-Eis-Nehmerin?

"KUHBAR hat das geilste Eis, das ich kenne.
KUHBAR hat das süßeste Logo, die gefleckte Kuh Luise.
KUHBAR hat mit der Kundenkarten-App ein super Instrument für die Kundenbindung.
KUHBAR ist immer modern und innovativ, egal in welchem Bereich – Social Media, immer neue und kreative Eissorten, die Idee zu "Luisas Weltreise" ist einfach mega!

Ich bin stolz, dass ich eine KUHBAR habe!"

Wen Yang
Franch-Eis-Nehmerin
in Dortmund-Hörde (Phoenixsee) seit 2012



"DER RESPEKT UNTEREINANDER WIRD BEI UNS GROßGESCHRIEBEN!"



Was schätzt du am KUHBAR-Konzept?

"Ich bin als Gast gekommen und als Angestellter geblieben – zufrieden und stolz wie am Anfang. Die Produkte und die Marke KUHBAR sind einfach einmalig und sehr ansprechend. Ein ehrliches Produkt, welches ich gerne esse, aber auch verkaufe.

Der Respekt untereinander wird bei uns groß geschrieben! Offener und ehrlicher Umgang auf Augenhöhe ist bei uns die Basis des Miteinanders."

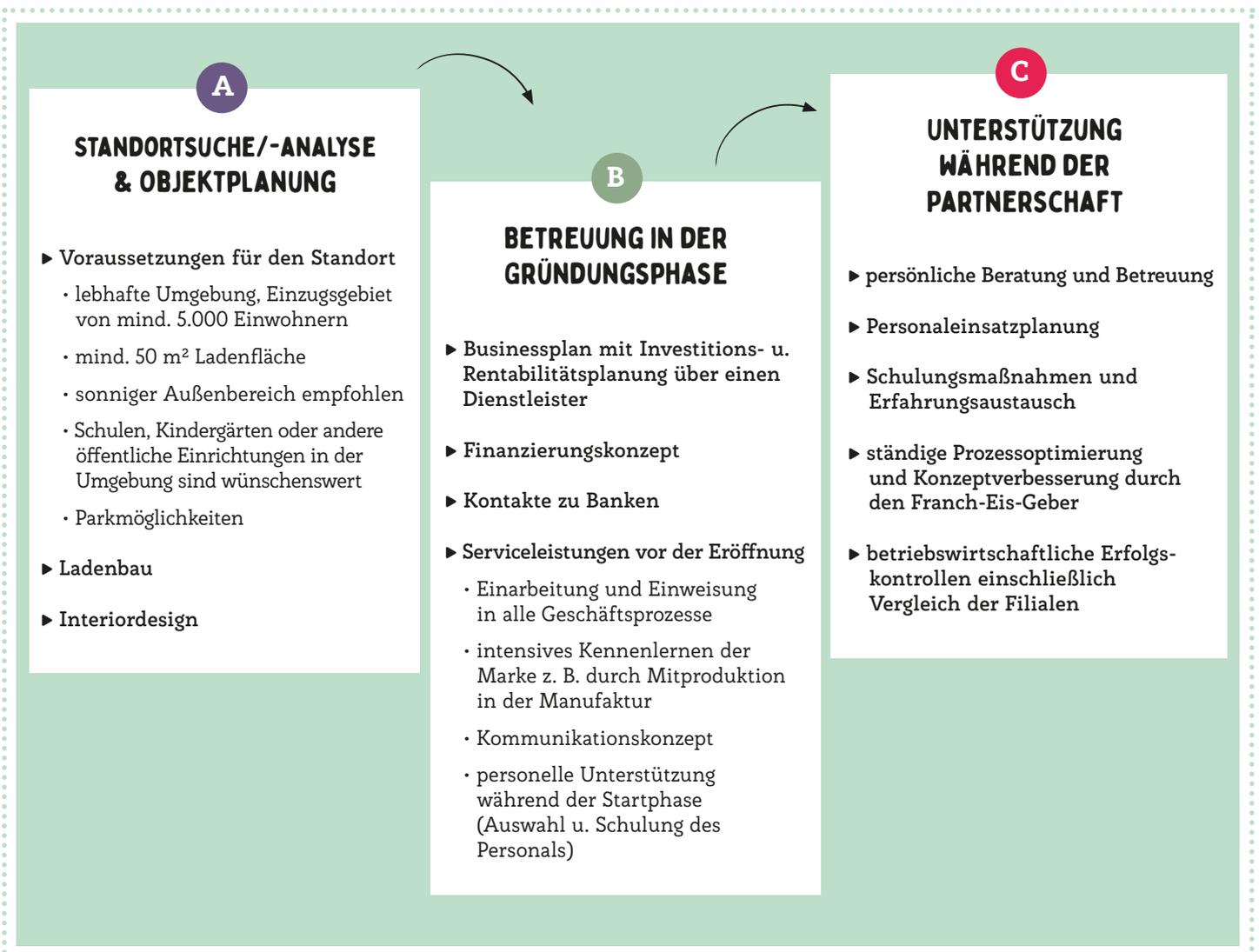
Alexander Pelz
Franch-Eis-Nehmer
in Unna und Schwerte seit 2024
Filialleitung in Unna seit 2015



»FRANCH-EIS«-GEBER LEISTUNG ♥

Wir leben „Franch-Eis“ nach den ursprünglichen Grundsätzen, die dieses System stark und erfolgreich gemacht haben. Dein unternehmerisches Denken und Handeln sowie Herzblut für dein eigenes Unternehmen gepaart mit einer starken Marke im Rücken bieten dir die Plattform für deinen Erfolg.

In unserem Team entwickeln wir ständig unsere Produkte weiter und sind in allen Bereichen innovativ sowie modern ausgerichtet.





MARKETING ♥



Qualität und Transparenz

- Eiskreationen frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen und Farbstoffen
- hochwertige, regionale Vollmilch
- Verwendung natürlicher Rohstoffe von höchster Qualität wie z. B. frischer Sahne, hochwertiger Früchte und bestem Kakao
- transparente Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen für Kunden und entsprechende Schulung der Mitarbeiter
- strengste Einhaltung hygienischer Bestimmungen
- regelmäßige Kontrollen, interne Qualitätssicherung sowie Laboruntersuchungen im Lebensmittelinstitut durch unsere zuständige Mitarbeiterin



Kommunikation

- Kundenbonusprogramm / Kundenkarte als App oder klassisch als Plastikkarte
- zentrales Corporate Design für alle Filialen
- Entwicklung von Kommunikations- und Werbestrategien
- Social Media Betreuung
- Anfertigung verschiedenster Printmedien
- ständige Aktualisierung und Weiterentwicklung der Webseite und des Franch-Eis-Handbuchs
- Kundenbetreuung und offenes Beschwerdemanagement im Team



Herstellung und Nachhaltigkeit

- handwerkliche Herstellung unserer vielfältigen Eiskreationen in der hauseigenen Manufaktur
- von unseren Konditorinnen handgefertigte Eistorten nach Kundenwunsch
- Verwendung biologischer und nachhaltiger Produkte, wie z. B. essbarer Eisbecher, Pfand-Mehrwegbecher
- Ressourcenschonung durch umweltbewusste und effiziente Nutzung von Solarenergie, Erdkühle für unsere Eiskühlhäuser und 100% Strom aus erneuerbaren Energien



Eismobile, Eistorten und Events

- Bereicherung von unterschiedlichen Events (Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern, Gemeindefeste ...) durch unsere verschiedenen mobilen Eiswagen und -Theken sowie die handgefertigten Eistorten
- Anfertigung individueller Hochzeitstorten aus Eis inkl. Beratung und Lieferung
- Eistorten zu verschiedenen individuellen Anlässen (Geburtstag, Jubiläum, Einschulung, Weihnachten, Ostern, Muttertag ...)



IMMER GUT INFORMIERT ♥

SOCIAL MEDIA



Instagram

IN DER APP



KUHBAR-App

IM WEB



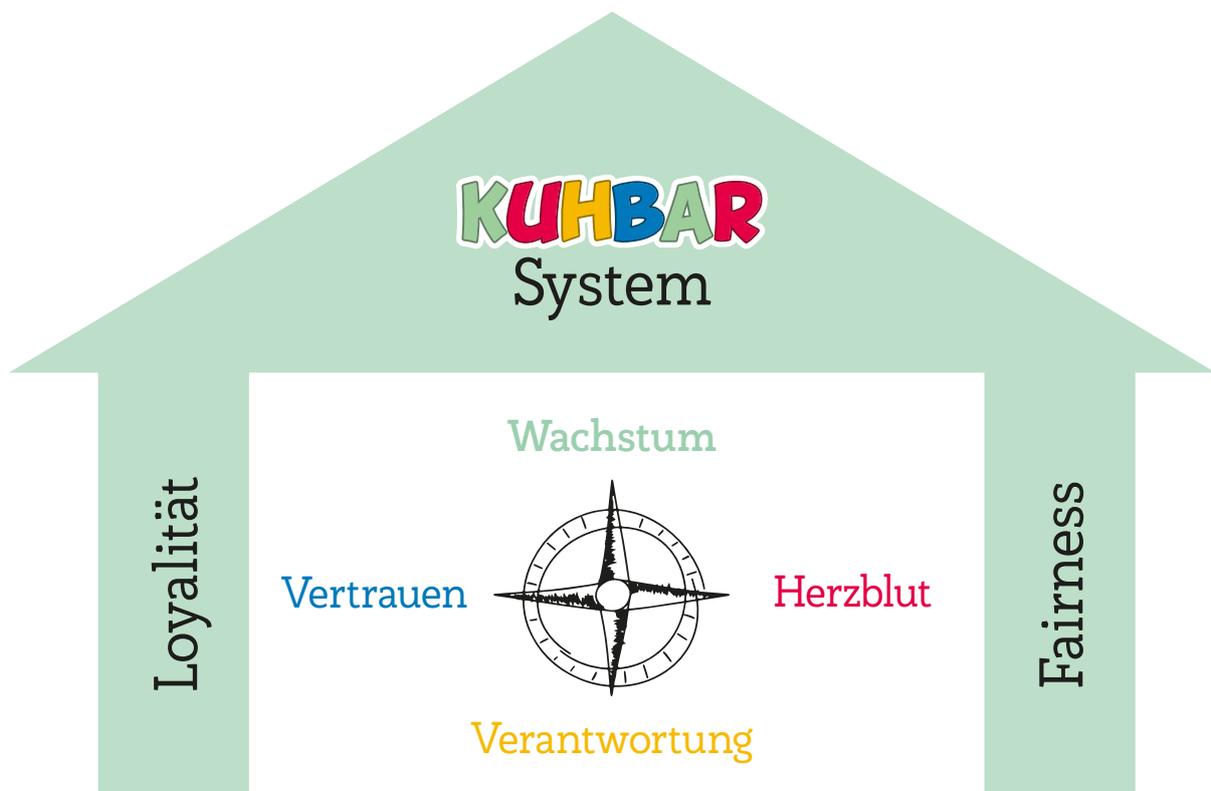
www.kuhbar.com



DER »FRANCH-EIS«-NEHMER ♥

Als „Franch-Eis“-Nehmer solltest du ...

- vor allem über Unternehmereigenschaften wie Selbstverantwortung, Entscheidungsfreude und eine ausgeprägte soziale Kompetenz verfügen.
- Erfahrung in der Personalführung besitzen und dich als Dienstleister am Gast verstehen.
- dich verpflichtet fühlen, die KUHBAR-Philosophie umzusetzen.



"ICH SCHÄTZE DAS FAMILIÄRE MITEINANDER!"



"Aktiv an der Zukunft des Unternehmens mitwirken zu können und direkt mitzuerleben, wie sich Entscheidungen auswirken, gefällt mir an der **KUHBAR** besonders gut. Ich schätze das familiäre Miteinander und die Unterstützung jeglicher Art sehr, die ich immer wieder erlebe – egal ob durch Mitarbeiter, Gründer oder andere Partner.

Das **KUHBAR**-Franch-Eis-System hat das Potenzial, sich weit über NRW zu entwickeln."

Denis Habener
Franch-Eis-Nehmer
in Iserlohn seit 2018
in Menden seit 2023

"ICH HABE EINEN HOHEN QUALITÄTSANSPRUCH!"

Ich wollte eigentlich nur einmal mit meinen Kindern in der **KUHBAR** ein Eis essen, bevor der Laden wieder zu macht. Ich konnte mir überhaupt nicht vorstellen, dass in dieser Gegend eine Eisdiele bestehen kann. Ich habe einen sehr hohen Qualitätsanspruch, da ich gelernte Konditorin bin und weiß, worauf es ankommt.

Die positive Ausstrahlung und das leckere Eis haben mich sofort gefesselt, ich wurde Stammkundin und wenig später Mitarbeiterin.

Ich möchte gerne dazu beitragen, dass die **KUHBAR**-Familie noch größer wird. 😊



Sylvia Frömbgen
Mitarbeiterin in Dortmund-Berghofen
seit 2007



DEIN ENGAGEMENT UND INVEST ♥

Investitionssumme ca.	150.000 €
Eigenkapital mind.	20.000 €
„Franch-Eis“-Vertrag mind.	5 Jahre
Einstiegsgebühr	7.500 €
Eröffnungspauschale	7.500 €
Lfd. „Franch-Eis“- Gebühr	3%
Kommunikation	3%



Eine **KUHBAR** erfordert ein Investitionsvolumen von ca. **150.000 €**. Darin sind sowohl die Sachinvestitionen als auch der notwendige Betriebsmittelbedarf und die Einstiegsgebühr enthalten.

Neben einer guten Bonität solltest du über ein Eigenkapital von **mindestens 20.000 €** verfügen. Die Restsumme wird im Regelfall bankfinanziert. Hier bieten sich zinsgünstige Darlehn für Existenzgründer der KfW an.



DEIN WEG ZUR EIGENEN KUHBAR ♥



- Ausfüllen unseres Franch-Eis-Bewerbungs Bogens
- Kennenlernen bei einer anschaulichen Unternehmenspräsentation
- Einzelgespräche mit der KUHBAR-Geschäftsführung
- intensives und aktives Kennenlernen der Prozesse in den KUHBAR-Filialen
- ggf. gegenseitige Absichtserklärung
- Standortsuche und Vertragsunterzeichnung

Unser Team unterstützt dich als Franchisenehmer im gesamten Planungszeitraum bis zur Eröffnung und darüber hinaus.



Haben wir dich neugierig gemacht?
Dann bewirb dich jetzt bei uns!
Wir freuen uns auf dich!

KUHBAR

mehr als Eis und Sahne

UNSERE KONTAKTDATEN

KUHBAR Franch-Eis GmbH
Konrad-Zuse-Str. 16
58239 Schwerte

Ansprechpartner:
Kevin Goerigk

Tel. 0231 / 43 88 77 34
mail: info@kuhbar.de

www.kuhbar.com



@Kuhbar