



**FEUER
DORF**





Grillzangen raus, hier kommt...

DAS FEUERDORF

Wir bieten unseren Gästen ein Stück Entschleunigung in einer hektischen Zeit. Jahrtausende lang sind wir viele Stunden ums Feuer gesessen und haben gegessen, getrunken, gelacht und diskutiert. Die Mythologie hinter diesem uralten Brauch, der sich durch alle Epochen und Gesellschaften zieht, begeistert uns noch immer. Denn auch Heute ist doch nichts inspirierender, als mit der Familie, den besten Freunden oder Kollegen im Kreis um ein knisterndes Feuer zu sitzen, während saftiges Fleisch auf dem Grill brutzelt und duftendes Brot mit würzigen Saucen, knackiges Gemüse und belebender Wein herumgereicht werden.







Kulinarischer Hochgenuss

Nachhaltig und regional - wir grillen nur höchste Qualität.

Das ist unser Credo, dafür brennen wir überall wo ein Feuertopf entsteht. An erster Stelle stehen dabei wertvolle Lebensmittel. Deswegen stellen wir sicher, dass die Produktion, Lieferwege und das Nachhaltigkeitskonzept unseren strengen Qualitätskriterien entsprechen. Wir sind stolz darauf, mit unseren Partnern nachhaltig und regional produzierte Hochgenüsse zu servieren.



Begeisterte Gäste

Ob mit Familie, guten Freunden oder Geschäftspartnern...

...im Kreis um ein Feuer sitzend entwickelt sich sofort eine herzliche Gruppendynamik. Es wird gemeinsam zubereitet & gegessen, gekühlte Getränke stehen direkt in der Hütte bereit. Alles findet im privaten Rahmen statt und das Personal tritt nur unterstützend in Erscheinung. Diese behagliche Atmosphäre spiegelt sich in einer hohen „Pro-Kopf-Konsumation“ wider – wer sich wohl fühlt, nimmt gerne noch ein Schlückchen.





Einzigartiges Ambiente

Das Erlebnis rund ums Feuer ist immer eine genussvolle Auszeit.

Es gibt keinen Werkstoff, der „Gemütlichkeit & Wärme“ besser verkörpert als Holz. Die Kombination „Holz & Feuer“ bereitet unseren Gästen das wunderbare „Feuerdorf-Erlebnis“ mitten in der kalten Großstadt! Eine Hütte bietet Platz für 8-12 Personen und kann zusätzlich mit weiteren Hütten verbunden werden. Das macht sie ideal für schöne Abende im Verwandten- und Freundeskreis sowie für kleinere & mittlere Unternehmensfeiern. Im Sommer wird das Grillerlebnis durch umgestaltete Hütten luftiger und findet teils unter freiem Himmel statt.



Skalierbares Architekturkonzept

15 Hütten am Donaukanal, 30 Hütten an der Elbchaussee?

Das System „Feuerdorf“ ist in seiner Anwendung hochgradig modular. Die Anzahl der Hütten pro Dorf hängt nur vom verfügbaren Platz ab. Am besten funktioniert ein Feuerdorf als eigenständiger Gastronomiebetrieb, aber auch andere Konstellationen sind umsetzbar. Zum Beispiel ein autarkes Dorf mit 5 Hütten, das nur 3 Tage lang am Berg bei einem Skirennen stehen soll, oder 20 Hütten, die in einen bestehenden Gastronomiebetrieb integriert werden, um Infrastruktur wie Toiletten, Küche und Lager, mitnutzen zu können.



Unsere Mitarbeiter

Hüttenwirte aus Leidenschaft. Unser Team ist das Herz des Feuerdorfs.

Ein professionelles Umfeld, Vertrauen und Eigenverantwortung sind für uns selbstverständlich. Dafür erwarten wir auch einiges von unseren Mitarbeitern. Operative Standards und persönliche Integrität sind die Basis, doch am Weg zum Hüttenwirt braucht es noch viel mehr. Wir suchen charmante Entertainer, Mitarbeiter, die gerne mit Menschen arbeiten, sei es im Team oder bei der Betreuung der Gäste.

Darüber hinaus wachsen wir gemeinsam. Wir bieten Gastronomieprofis und Quereinsteigern die Chance zu lernen und sich ständig weiterzuentwickeln. Wir rekrutieren unsere Führungskräfte am liebsten intern und schaffen somit das Fundament für die weitere Expansion. Auch wenn wir ein perfektioniertes und profitables Gastronomiekonzept erschaffen haben, sind wir mit unserem Weg noch lange nicht am Ende. Jeder Beitrag unserer Mitarbeiter ist wichtig, um noch besser, inspirativer und kommerzieller zu werden.

Die Marke Feuerdorf steht für ein einzigartiges Grillerlebnis mit Freunden. Unser Team ist der wichtigste Botschafter und sorgt für positive Erinnerungen, auch wenn die Glut schon lange verloschen ist.





Gemeinsam grillen

Im Feuertorf ist jeder Gast ein Grillgott

Unsere Grillspezialitäten sind so vorbereitet, dass jeder Gast, auch ohne Grillerfahrung, das „beste Steak seines Lebens“ grillen wird. Um ganz auf Nummer sicher zu gehen, kann jedoch auch ein Feuertorf Grillprofi dazu bestellt werden. Darüber hinaus stehen unsere „Hüttenwirte“ den ganzen Abend lang auf Abruf zur Verfügung. Sie haben ein Auge darauf, dass der hütteneigene Kühlschrank immer befüllt ist und sind für jeden Extrawunsch sofort zur Stelle. Wir legen höchsten Wert auf ein handverlesenes Küchen- und Servicepersonal, das ausschließlich aus engagierten jungen Menschen mit positiver Ausstrahlung besteht.

Grillspezialitäten à la carte



Das glühende Herz in jedem Feuertorf

Im Herzen des Dorfes steht ein Pavillon, in dem Speisen à la carte angeboten werden. Dort ist einerseits der erste Treffpunkt für die Hüttenbesucher, die von hier aus zu ihrer eigenen Hütte geführt werden und andererseits ein Platz für spontane Treffen ohne Voranmeldung. Bei einer großen Firmenfeier ist hier der ideale Platz für ein Buffet und gerne wird hier auch zu Veranstaltungen im überschaubaren Kreis geladen.





Ideale Eventlocation

Wo gegrillt wird tanzen Flammen

Bei Events im Feuertorf kann bis zu 250 Personen ordentlich eingeheizt werden. Eine Hütte bietet genug Raum für bis zu 12 Personen und durch das Verbinden mehrerer Hütten kann Platz für bis zu 36 Personen innerhalb eines Hüttenkomplexes geschaffen werden. Für größere Gruppen wird gerne der Pavillon gebucht oder gleich das ganze Dorf.



Sommer- und Winternutzung

Nach der Grillsaison ist vor der Grillsaison

Ob großer oder kleiner Standort, ob am Wasser oder im Park, es kann endlich auch im Winter mit Freunden gegrillt werden. Aber keine Sorge – wenn es wärmer wird, können unsere Grillmeister heiter weiterbrutzeln! Im Sommer wird den Hütten durch eine leichte Umgestaltung ein luftigeres Ambiente verpasst, wodurch ein stilvolles Spiel zwischen Innenraum und Außenwelt entsteht und das Grillen bei jedem Wetter möglich wird. Im Außenbereich stehen gemütliche Bänke und Tische bereit, um den Sommer in der Stadt zu genießen. Ein großer Außengrill bietet den Gästen feinste Grillspezialitäten während in den Hütten nach wie vor selbst gegrillt wird.



Großer Erfolg in Wien

Wir haben das Feuer entfacht

„Es war wunderschön für mich zu sehen, welche Freude unsere Gäste hatten, wie das gemeinsame Gespräch und das miteinander Grillen für eine einzigartige Dynamik in den Hütten sorgte. Der Kontrast zwischen der Kälte im Freien und der wohligen Wärme des Feuers tat ihr Übriges, um behagliche Gemütlichkeit zu versprühen! Auch das durchweg positive Feedback unserer Gäste macht mich sehr stolz!“

— Hannes Strobl, Geschäftsführer und Co-Founder

„In vier sehr erfolgreichen Jahren am Donaukanal in Wien konnten wir unser Konzept perfektionieren und jedes Jahr verbessern. Die jährlich steigende Buchungslage und eine stetig wachsende Anzahl an Stammkunden zeigt uns, dass wir mit unserem Konzept den Zahn der Zeit getroffen haben. Interesse aus dem Ausland wird schon seit geraumer Zeit bekundet. Jetzt sind wir bereit, um den nächsten Schritt zu gehen“

— Patrick Nebois, Geschäftsführer und Co-Founder

Auszug aus unserer Online-Umfrage mit 1.793 Teilnehmern:

Wie hat dir dein Besuch im Feuerdorf gefallen?

95 % unserer Gäste bewerten ihren Besuch im Feuerdorf mit „Ich war begeistert“ oder „Hat mir sehr gut gefallen“

Würdest du das Feuerdorf weiterempfehlen?

97 % unserer Gäste sagen „JA!“

Wie bist du auf das Feuerdorf aufmerksam geworden?

>50 % unserer Gäste buchen aufgrund einer Empfehlung von Freunden, Bekannten oder Geschäftspartnern

>50 % unserer Gäste waren schon einmal im Feuerdorf, bevor sie gebucht haben - und sind unsere Stammgäste

Würdest du das Feuerdorf wieder besuchen?

95 % unserer Gäste würden das Feuerdorf wieder besuchen

Quelle: Online-Umfrage-Tool www.umfrageonline.com
(600 Fragebögen im Zeitraum Okt 17- März 18, 484 Fragebögen im Zeitraum Okt 18 bis März 19, 709 Fragebögen im Zeitraum Okt 19 bis März 20)



●●●●● Bewertet am 11. Dezember 2018

Einfach super!! Die Atmosphäre ist einzigartig in Wien! Mit den richtigen Leuten ist das ein muss!!

Bewertung von Hirsch1987

●●●●● Bewertet am 12. Februar 2019

Es hat ALLES gepasst! Von der Reservierung über den Empfang, die Instruktionen, das Service UND v.a. die Qualität der Speisen! Wirklich TOP!!! DANKE an das gesamte FEUERDORF-TEAM!!!

Bewertung von 550romanf



★★★★★ 27. Februar 2019

Super, wirklich toll. Kann ich nur empfehlen. Die Jungs sind wirklich top, nett und super freundlich... Das Konzept gefällt mir sehr.

Bewertung von Marián

★★★★★ 2018

If you're looking for a team building experience that is going to be unique and super cool, this might be your pick

Bewertung von Martin Lošťák



„Nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr, gehen im Feuertdorf (...) die Lichter wieder an“



„Feuertdorf lässt die Herzen eingefleischter Grillfans wieder glühen!“



„Ein funkensprühendes Genussprogramm“



„Grillduft liegt in der Luft! Für Begeisterung sorgt das Feuertdorf“



Anforderungen

Die Faktoren für ein erfolgreiches Feuertorf

Standort

Das Feuertorf bedarf einer außergewöhnlichen Location mit speziellen Anforderungen.

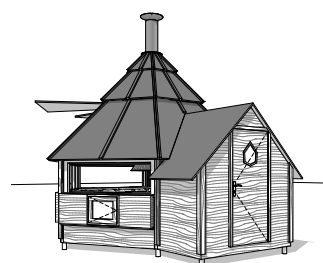
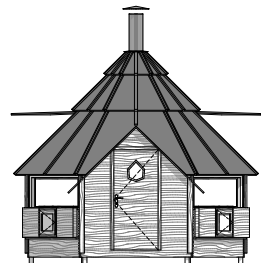
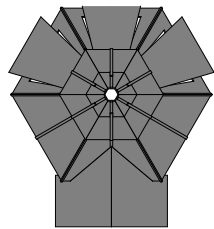
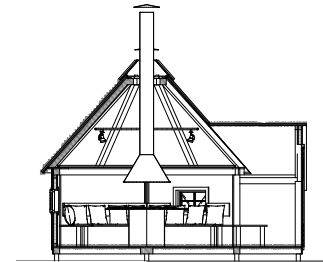
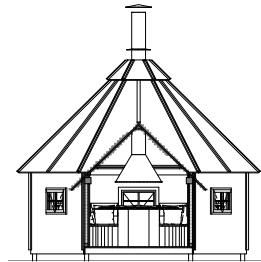
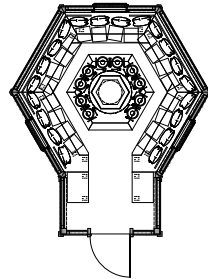
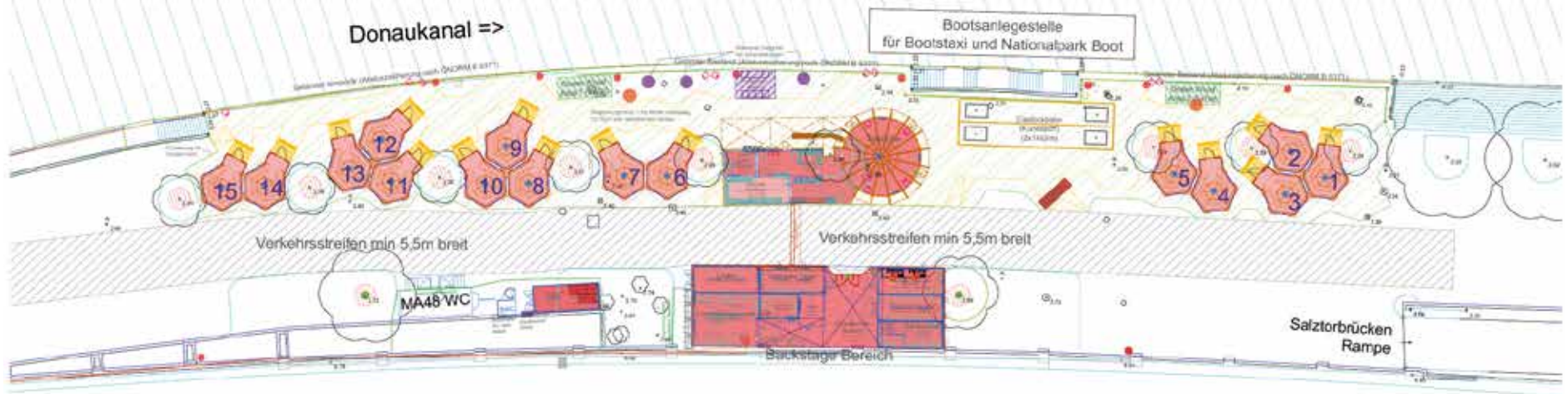
- Die verfügbare Fläche sollte mindestens 800-2.500m² betragen und in einer Stadt mit einem Einzugsgebiet von etwa 200.000 Einwohnern liegen.
- Die Nähe zu einem natürlichen Gewässer ist von Vorteil, da im Winter der „Feuertorf-Effekt“ durch den Kontrast des wohligen warmen Ambiente mit feuchtem, kaltem und windigem Wetter am eindrucksvollsten zur Geltung kommt. Im Sommer wiederum ist die Nähe zu einem Gewässer ein wichtiger Multiplikator für das richtige „Sommer-Feeling“ und zieht zusätzlich die notwendige Laufkundschaft für den Gastgarten an.
- Alternativ funktioniert auch eine Lage im Umfeld eines Parks oder anderen urbanen Freiflächen.
- Die Location sollte in den öffentlichen Nahverkehr eingebunden und gut erreichbar sein.
- Zu Anrainern sollte ein Mindestabstand von 50-150 Meter bestehen, um immissionsbedingten Konfliktsituationen und erhöhten Lärm bei offenen Hüttendächern im Sommer vorzubeugen.

Ganzjahres- oder Winterkonzept

Das Feuertorf kann sowohl als Ganzjahreskonzept mit Winter- und Sommernutzung als auch als reines Winterkonzept umgesetzt werden. Da es im Sommer eine hohe Nachfrage nach offenen Locations in Gewässernähe gibt, kann die Standortsuche vorerst durch einen Fokus auf Flächen vereinfacht werden, die nur über die Wintersaison verfügbar sind.



Feuerdorf Gesamtansicht 1:200





Franchise

Unser Angebot für Franchisenehmer

Einzel Franchising

Das Feuertorf sucht Franchisenehmer, die zunächst ein einzelnes Feuertorf eröffnen möchten. Dafür kommen, wie in den Standortkriterien beschrieben, Städte ab 200.000 Einwohnern oder spezielle Event Locations in Frage. Auch die Eröffnung weiterer Feuertorfer ist möglich – abhängig von den Feuertorf Bewertungskriterien. Einen Entwicklungsschutz bzw. ein vertragliches Entwicklungsabkommen erhält der Einzelfranchisenehmer allerdings nicht. Ein Gebietsschutz wird nur eingeschränkt gewährt.

Gebiets Franchising

Das Gebiets Franchising ermöglicht Franchisenehmern eine Stadt oder Region im In- oder Ausland komplett zu entwickeln. Dafür wird vorab mit der Feuertorf International ein Entwicklungsplan vereinbart. Der Franchisenehmer erhält einen umfangreichen Gebiets- und Entwicklungsschutz entsprechend seines Abkommens. Bei Abschluss eines Entwicklungsvertrages ist außerdem eine Entwicklungsgebühr fällig. Diese wird nach den Vereinbarungen im jeweiligen Entwicklungsabkommen festgelegt.

Franchisegebühren

Bei allen Franchise-Programmen wird pro Restaurant eine einmalige Gebühr in Höhe von € 30.000.- (Franchise Fee) und darüber hinaus eine laufende in Höhe von 6% des Nettoumsatzes für die Nutzung der Feuertorf Marken und des Feuertorf Systems (royalty) erhoben. Der Zahlungsmodus der einmaligen Franchisegebühren variiert je nach Franchise Programm. Die laufenden Franchisegebühren sind bei allen Programmen für jedes Feuertorf monatlich fällig. Zusätzlich fällt ein Werbekostenbeitrag in Höhe von 2% des Nettoumsatzes an.

Folgende Kriterien sollten Sie als Franchisenehmer erfüllen

- Engagierte Personen, einzeln oder als kleines Team mit klarer Aufgabenverteilung
- Führungsqualitäten
- Hohe soziale Kompetenz
- Unternehmerisches Denken und Entscheidungsvermögen
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Ein Eigenkapital von mindestens € 350.000, davon € 200.000 in bar oder in liquiden Vermögenswerten
- Systemgastronomische Erfahrungen (nicht zwingend notwendig)
- Kooperationsfähigkeit und Wille zum gemeinsamen Erfolg und eine geeignete Immobilie bzw. einen geeigneten Standort



Franchise

Unser Angebot für Franchisenehmer

Volle Unterstützung bei Standortentscheidung, Grundrissplanung und Aufbau

Sobald der richtige Standort gefunden ist, entwerfen wir einen Grundriss für die optimale Platzierung und Ausrichtung der einzelnen Elemente des Dorfs. Dabei wird die Architektur harmonisch mit den äußeren Gegebenheiten eines Standorts in Einklang gebracht.

Gemeinsam entscheiden wir über die Anzahl der Hütten, die Größe des Pavillons und besondere Angebote im Außenbereich. Wir konzipieren die Wege, Außenmöbel, sowie das gesamte Hinterland mit Küche, Lager, Personalräumen und WCs.

Grundsätzlich werden die Hütten und Außenanlagen von uns geliefert und aufgebaut. Bei Bedarf liefern wir auch Container für sanitäre Anlagen und andere Infrastrukturen dazu. Nach einer durchschnittlichen Bauzeit von 3-4 Wochen (ab Vorliegen sämtlicher Genehmigungen) übergeben wir ein schlüsselfertiges Feuertorf.

Einschulung auf das Produkt und die Abläufe

Das Feuertorf ist ein neuartiges Gastronomiekonzept. Wir stellen sicher, dass die Abläufe richtig verstanden werden, um das Erlebnis rund ums Feuer für unsere Gäste perfekt zu inszenieren und sie auch in Stoßzeiten bestens zu betreuen. Unser erfahrenes Feuertorf Team schult die neuen Mitarbeiter teils in Wien, aber auch „on location“, ausführlich ein, damit ein reibungsloser Start gelingen kann. Zusätzlich bieten wir jährliche Trainings.

Laufende Betreuung und Umsatzoptimierung

Nach einem erfolgreichen Start, mit Unterstützung unseres Marketings, werden die Abläufe und Umsätze ständig analysiert und gegebenenfalls optimiert, um für jeden Standort das beste Ergebnis zu erwirtschaften. Auch die operative Umsetzung wird durch hilfreiche Tools wie Gästefeedback, Auswertungen, Mystery Shopper und interne Hilfestellungen seitens des Franchisegebers gewährleistet.



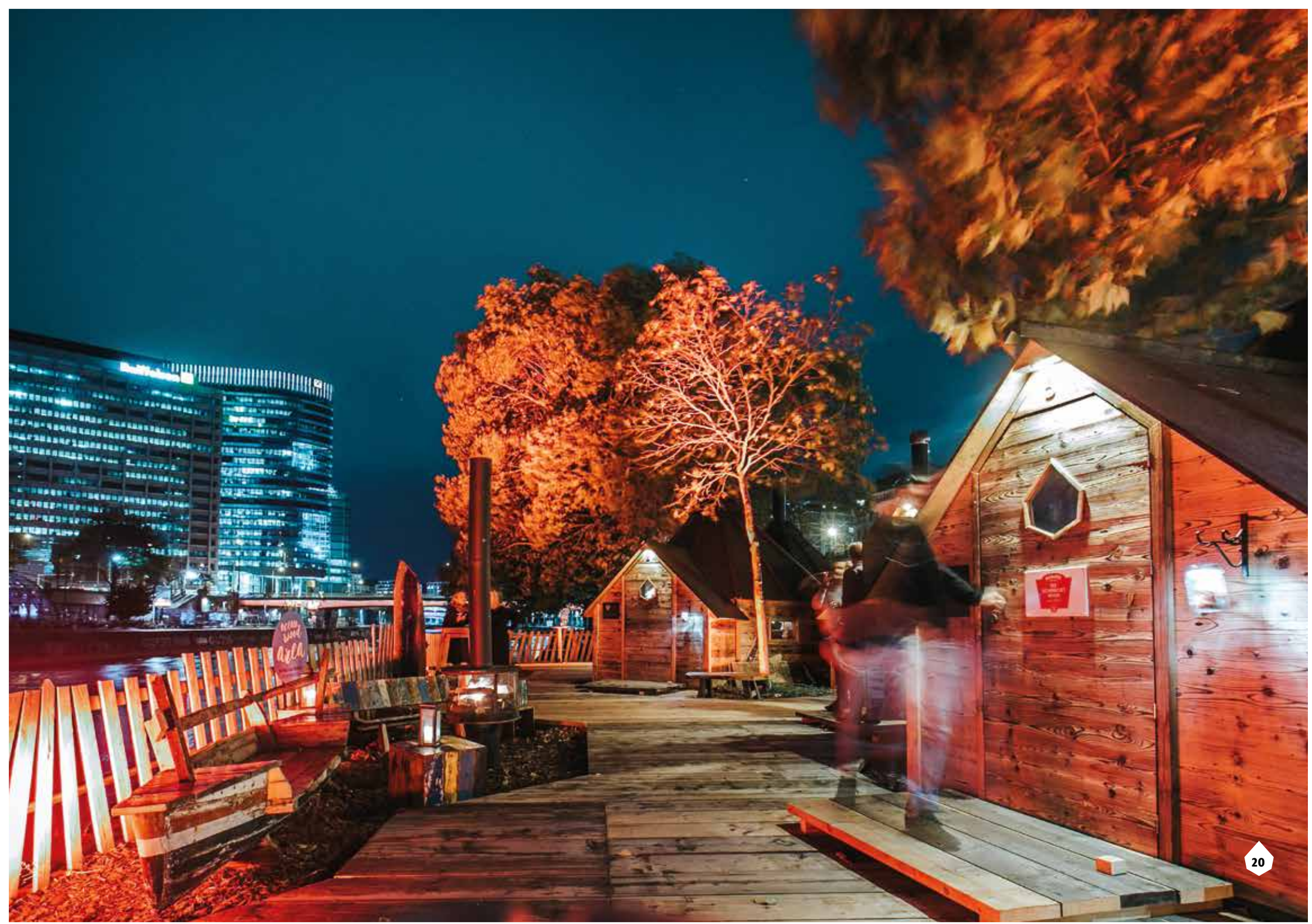
Alleinstellungsmerkmale

Die wirtschaftlichen USPs des Feuerdorfs

Das Kerngeschäft des Feuerdorf-Modells ist die Buchung der Hütten über unsere Website. Über eine Auswahl von Grillmenüs wird bei der Buchung bereits festgelegt, welche Grillspezialitäten und Extras, am Abend des Besuchs verzehrt werden. Die Hütten werden ca. 3-8 Wochen im Voraus online gebucht und angezahlt. Verglichen mit einem herkömmlichen Gastro-Betrieb, ergeben sich daraus einige Vorteile:

- Der Betreiber weiß im Vorfeld, wie viele Gäste an einem Abend zu erwarten sind & welche Speisen sie zu sich nehmen werden – das ermöglicht niedrige Wareneinsätze und eine exakte Personalplanung.
- Zusätzlich zu den im Voraus bestellten Grillspezialitäten steht in jeder Hütte ein Kühlschrank mit Getränken, deren Verbrauch erst am Schluss abgerechnet wird. Durch das Minimum von 8 Personen pro Hütte, ist das Feuerdorf im Winter prädestiniert für Geburtstage und kleine bis mittlere Feiern. Dabei entsteht immer eine besondere Gruppendynamik und alle Gäste langen ordentlich zu.
- Die Anzahlungen stehen vorab als Cash-Vorschuss zur Verfügung und betragen ca. 150€ / Hüttenbuchung
- Im Sommer ist das Feuerdorf nicht nur für Geburtstage und kleine bis mittlere Feiern attraktiv, sondern lockt darüber hinaus auch viel Laufkundschaft.

On top ergibt sich Geschäft durch die gemütliche Bar im Pavillon (Salettl Bar) und je nach Standort und Saison weitere Angebote im Außenbereich, wie zum Beispiel die in Wien sehr beliebte Eisstockbahn. Das Feuerdorf ist ein sehr gut planbares Geschäft, das zu einem weit geringeren Teil von externen Einflüssen abhängig ist als herkömmliche gastronomische Modelle!







Ansprechpartner: Mag. Patrick Nebois | franchise@feuerdorf.at
Feuerdorf International GmbH | Utendorfsgasse 2A/8 | 1140 Vienna | Austria

www.feuerdorf.at

Fotorechte: ©Philipp Lipiarski, Feuerdorf, Stockfotos.