



MIT SYSTEM UND SPASS ZUM ERFOLG



ENCHILADA GRUPPE



Enchilada Franchise GmbH Lochhamer Schlag 21 82166 Gräfelfing Tel.: +49 (0)89 89 87 86 95 00
info@enchilada-gruppe.de www.enchilada-gruppe.de



DIE ENCHILADA GRUPPE

Mexikanische Lebensfreude, landestypische kulinarische Spezialitäten und nicht zuletzt die frischen Cocktails: Als vor mehr als 25 Jahren das erste Enchilada-Restaurant in München eröffnet wurde, setzte das Gastro-Konzept Trends, die bis heute anhalten. Jeder Gast soll mit einem Lächeln gehen, das war damals und ist heute die oberste Prämisse. An diesem Leitgedanken hat sich nichts verändert über die Jahre, vieles andere dagegen schon: Nach der Eröffnung weiterer Enchilada-Restaurants wurde 1996 die Enchilada Franchise GmbH gegründet, die von da an als Franchisegebergesellschaft das Konzept „Enchilada“ in Deutschland verbreitet hat.

Damit waren leidenschaftliche Gastronomen unter einem Dach vereint und es dauerte nicht lange, bis die Gruppe neben dem Enchilada, neue, erfolgreiche kulinarische Konzepte entwickelte: Heute ist von der mediterranen über traditionelle, bayerische Küche bis hin zu modernen, gesundheitsbewussten Konzepten für jeden Geschmack etwas dabei. Im Bereich Erlebnisgastronomie finden sich die Konzepte „Enchilada“, „Besitos“, „Aposto“, „The Big Easy“, „Burgerheart“, „Lehner's Wirtshaus“ und „Wilma Wunder“. Als Verkehrsgastronomie-Konzepte sind „dean& david“, „Rosita's Chili“ und „Pommes Freunde“ Bestandteil der Gruppe. Hinzu kommen einige Großprojekte in München, Würzburg, Stuttgart und Nürnberg sowie mehrere Ratskeller.

Mittlerweile ist die Enchilada Gruppe mit mehr als 130 Betrieben in Deutschland, Österreich, Schweiz, Luxemburg und sogar in den Vereinigten Arabischen Emiraten vertreten. 3.500 Mitarbeiter und mehr als 120 Millionen Umsatz im Jahr macht die Unternehmensgruppe zu einem der 20 größten Gastronomieunternehmen in Deutschland.





AUSGEZEICHNET

FOOD SERVICE RANKING

Vier Mal Platz eins und einmal Platz zwei in den vergangenen fünf Jahren sprechen eine deutliche Sprache: Seit 2011 belegte die Enchilada Gruppe im jährlichen Food Service Ranking immer die vordersten Plätze in der deutschen Freizeit- und Erlebnisgastronomie. Dynamisches Wachstum, erfolgreiche Konzepte und langfristige Partnerschaften zeichnen uns aus.



2014	Veränderung zu 2013	Veränderung zu 2012				
Umsatz Mio. €	Umsatz Mio. €	Umsatz Mio. €				
1 20 Enchilada	108,1	76,2	13,9%	71,2	7	6,7%
2 20 Europa Park	86,3	72,5	16,5%	56	3	1,7%
3 30 Mitchell & Butler	78,2	64,1	20,4%	41	-1	-2,4%
4 48 Gacru Conault	60,1	35,9	67,4%	27	3	12,5%
5 50 Caloro Gastro	58,9	29	103,5%	27	0	0,0%
6 51 Cafe Bohlen	58,0	4,0	13,4%	63	4	6,8%
7 58 CMS	58,0	-7,0	-12,3%	53	-16	-23,7%
8 64 Salsalito	45,0	2,2	5,1%	30	4	15,4%
9 65 Crennaux	43,7	-2,7	-6,2%	30	0	0,0%
10 72 Merle	36,0	2,0	5,6%	35	0	0,0%
11 76 Nord Rock Cafe	32,0	2,0	6,3%	4	0	0,0%
12 78 Knappe	30,0	0,8	2,7%	17	0	0,0%
13 85 Jaki	25,7	-1,7	-6,2%	22	0	0,0%
14 91 Phantasieland	25,0	3,0	12,0%	25	0	0,0%
15 95 Louisa	23,5	-0,1	-0,4%	17	1	6,3%
Segment total	760,8	47,8	6,7%	579	5	0,9%

HAMBURGER FOODSERVICE PREIS

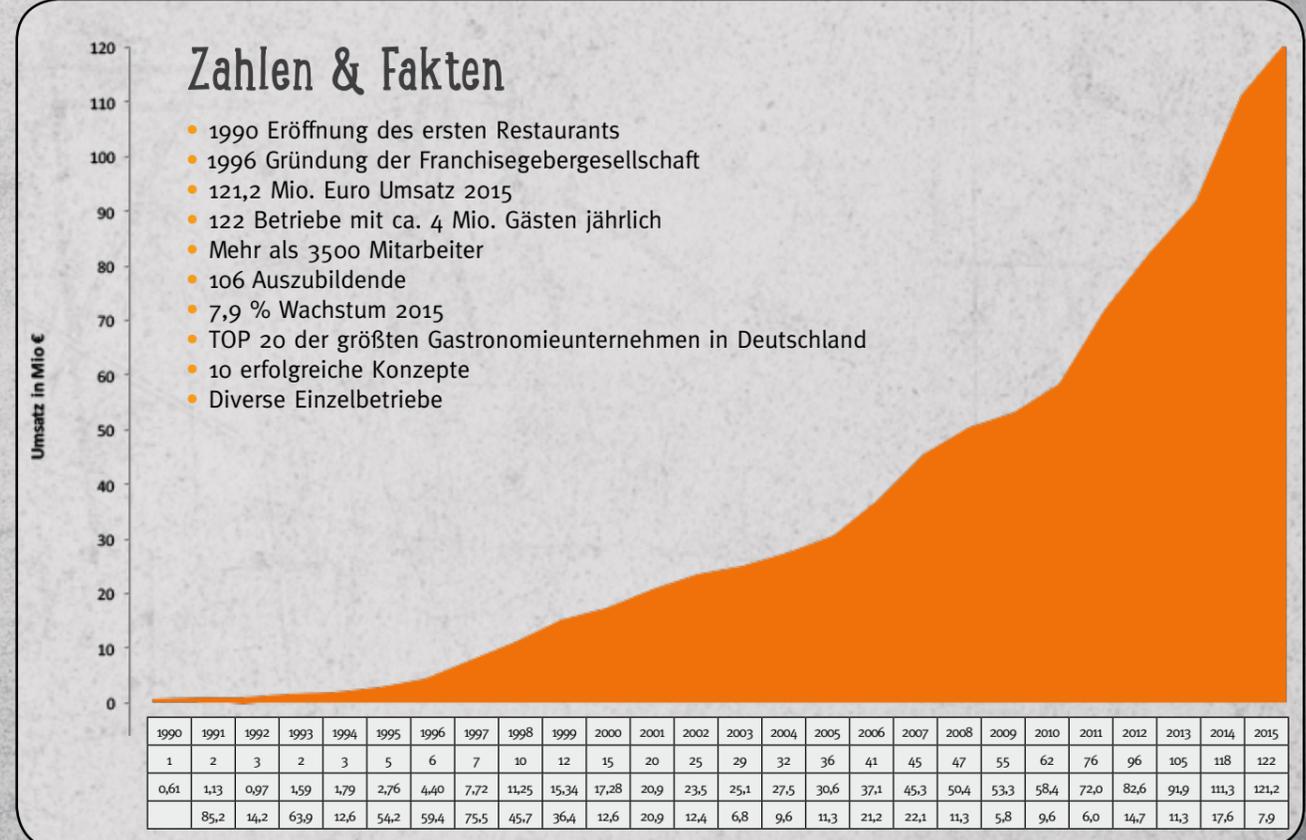
Im März 2010 wurde die Enchilada Gruppe mit dem Hamburger Foodservice Preis ausgezeichnet. Dieser sogenannte „Branchen-Oskar“ wird an Unternehmen verliehen, deren Leistungen Maßstäbe setzen und Impulse für den Markt professioneller Gastronomie liefern. Im Fokus steht das gesamte gastronomische Angebot von Fast Food bis Fine Dining. Stifterin des Branchen-Awards ist die Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag in Frankfurt.

Rg.	Vj.	Unternehmen	Kat.	Vertriebsregion	Netz	Umsatz (in Mio. €) 2015	Umsatz (in Mio. €) 2014	2015	2014
1	1	McDonald's Deutschland Inc., München	QS	McDonald's, McCafe	g	3.080,0*	3.010,0*	1.478	1.477
2	2	Burger King Betriebsgruppe GmbH, München	QS	Burger King	g	803,0*	830,0*	694	695
3	3	LSG Lufthansa Service Holding AG, Neo-Hamburg	VG	LSG Sky Chefs	g	824,0	790,0	12	12
4	4	Auhöhlen Tank & Rest GmbH, Bonn	VG	TBR Restaurants	n	621,0*	603,0*	400	397
5	5	Nordsee Holding GmbH, Bremerhaven	QS	Nordsee	m	297,9	297,9	320	332
6	6	Yumi Restaurants International Ltd. & Co. KG, Düsseldorf	QS	KFC, Pizza Hut	g	267,8	247,0	191	172
7	7	Subway GmbH, Köln	QS	Subway	g	215,0*	203,0*	610	598
8	8	Aral AG (BP Europa SE), Bochum	VG	Präfix	g	212,1	202,1	1.137	1.133
9	9	Ikea Deutschland GmbH & Co. KG, Mülheim-Walldorf	HG	Ikea-Gastronomie	g	204,0	191,0	50	49
10	10	Edeka Zentrale AG & Co. KG, Hamburg	QS	Bäckerei-Imbiss-Schüler's, K&M, Wünsche usw.	n	198,0	180,0*	2.060	2.000*
11	11	Vapiano SE, Bonn	QS	Vapiano	g	190,8	175,1	79	82
12	12	SSP Deutschland GmbH, Eschborn	VG	Airport/Wahlhof/Strabe Gastro & Handel	g	170,0*	163,0	299	306
13	13	Block Gruppe, Hamburg	FS	Block House, Jim Block, Flyke-Gastro u.a.	m	160,4	153,8	55	54
14	14	BackWerk Management GmbH, Essen	QS	BackWerk	m	148,8	123,9	363	290
15	15	Joy's Pizza Service Deutschland GmbH, Hamburg	QS	Joy's Pizza Service	n	143,5	135,0	212	209
16	16	Starbucks Coffee Deutschland GmbH, München	QS	Starbucks	g	142,0*	135,0*	180	159
17	17	Kaffee Gruppe, München	FS	Spatenhaus, Manggeln, Toppolis, Wiviviv u.a.	n	122,8	122,0	46	47
		Enchilada Gruppe - Grünfelting	VG	Enchilada, Aperto Berlin, dean&david, Pizzeria Freunde, Rasta's Cafe	n	121,2	108,1	122	112
18	18	Shell Deutschland Oil GmbH, Hamburg	VG	Shell Cafe-Backshop/ Autoshops	g	121,0	118,4	1.015	1.055
19	19	Marché im Altonaer Park, Leinfelden-Echterdingen	QS	Marché, Mjerspick, Cady's Diner	m	118,1	112,7	25	26
20	20	Do & Co AG/Kona One, München	EC	Airline-, Event- & Sport-Catering	g	110,0*	105,0*	37*	37*

UNTER DEN 20 GRÖSSTEN GASTRONOMIEUNTERNEHMEN

Der Erfolg zeigt sich auch in den Umsatzergebnissen. Die Enchilada Gruppe, die aus der Enchilada Franchise GmbH und der dean&david Franchise GmbH besteht, erwirtschaftet regelmäßig erhebliche Umsatzzuwächse und befindet sich damit unter den größten und erfolgreichsten Gastronomie-Unternehmen Deutschlands. Legt man die getrennt ausgewiesenen Umsätze der Enchilada Franchise GmbH und der dean&david Franchise GmbH zusammen, liegt die Enchilada Gruppe deutlich unter den Top 20 der größten Gastronomie-Betriebe in Deutschland.

MIT SYSTEM UND SPASS ZUM ERFOLG





ENCHILADA

puro México

Mexikanische Abend- und Erlebnisgastronomie

APOSTO

Restaurant, Bar & Grill

Mediterrane Tages- und Abendgastronomie

BESITOS

tapas y mas

Spanische Tapas-Bar und Restaurant

BURGERHEART

Unser Herz schlägt für Burger

Restaurant und Bar

THE BIG EASY

New Orleans Bar & Gastronomie

Südstaaten Erlebnisgastronomie

WILMA WUNDER

Regionales und Hausgemachtes

Café & Restaurant

DEAN & DAVID

fresh to eat

Gesundes Fast Casual Food Konzept

POMMES FREUNDE

Imbiss Klassiker modern interpretiert

Currywurst & Pommes im stilvollen Ambiente

ROSITA'S CHILI

fine mexican grill

Frische, leckere Burritos, Quesadillas und Nachos

DEUTSCHE GASTRONOMIE

Tradition zeitgemäß erleben

moderne deutsche Wirtshausgastronomie

Lehner's Wirtshaus, Carls Brauhaus, Park Café,

Riegele Wirtshaus, Ratskeller,

Alter Kranen, Marientorzwinger

LUX

Barkultur und Grillkunst

Saftige Steaks und frischer Fisch vom Buchenholzkohlegrill



Enchilada – puro México!

Enchilada steht für die mexikanische Küche, verbunden mit einem ausgereiften Barkonzept.

In ganz Deutschland finden sich zahlreiche Outlets, welche dieses Konzept zu einer führenden Marke in der mexikanischen Freizeitgastronomie machen.

Nicht nur das ausgefallene Ambiente im hellen, warmen Cantina-Stil gepaart mit Sandsteinfelsen, rohen Ziegeln und ursprünglichen Ornamenten, sondern auch die aufregenden mexikanischen Speisen ziehen Gäste jeden Alters an.

Durch das reichhaltige Angebot an wohlschmeckenden, erfrischenden Cocktails ist das Enchilada allen Szenegängern ein Begriff.

www.enchilada.de



Standorte

- Aalen
- Aschaffenburg
- Augsburg
- Bayreuth
- Bremen
- Bruchsal
- Darmstadt
- Dresden
- Freiburg
- Freudenstadt
- Gießen
- Halle
- Hamm
- Hannover
- Heilbronn
- Karlsruhe
- Kassel
- Kaiserslautern (Ende 2016)
- Kempten (Mitte 2017)
- Koblenz
- Leipzig
- Mannheim
- Marburg
- Minden
- Münster
- Nürnberg
- Pforzheim
- Rosenheim
- Schweinfurt
- Stuttgart
- Ulm
- Wiesbaden
- Wuppertal
- Würzburg
- Zwickau

Stand 10.2016



Standorte

- Hannover
- Karlsruhe
- Mainz
- Münster
- Rostock
- Stuttgart
- Ulm
- Würzburg

Stand 10.2016

Besitos – tapas y mas

Das Konzept verbindet spanische Tradition mit moderner, urbaner Gastronomie.

Klassisch spanische Tapas werden erweitert durch kleine Köstlichkeiten aus aller Welt. So finden sich auch Tapas mit Einflüssen aus Asien, dem Orient oder Amerika auf der Karte.

Ausgewählte Weine und Cocktails fernab vom Mainstream runden den Besuch im Besitos ab.

www.besitos.de



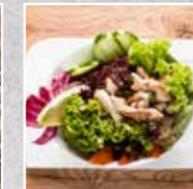
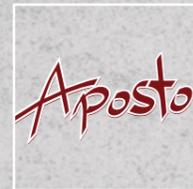
Aposto – Restaurant, Bar & Grill

Aposto kombiniert die mediterrane Küche mit dem Erlebniswert eines großen Bar- und Kommunikationsbereiches, der vor allem zu späterer Stunde zum lebendigen Beisammensein bei einem erfrischenden Cocktaileinlädt.

Den Mittelpunkt des modernen und gemütlichen Ambientes bildet die offene Showküche mit dem Pizzaofen und einer eigenen Pastamanufaktur.

Verwöhnt werden die Gäste mit feinen Pizzen aus einem speziellen Steinbackofen, frischer Pasta, zarten Steaks vom Lavasteingrill, knackigen Salaten und besten Fischspezialitäten.

www.aposto.eu



Standorte

- Aachen
- Aalen (Ende 2016)
- Augsburg
- Bamberg
- Dresden
- Frankfurt
- Gera
- Karlsruhe
- Mainz
- München
- Münster
- Pforzheim
- Schweinfurt
- Schwetzingen

Stand 10.2016



The Big Easy

„The Big Easy“ spiegelt die typische Lebensart des Südens der USA mit seinen unterschiedlichen Kulturen wider und steht als Synonym für die Stadt New Orleans.

Die Speisenvielfalt reicht von amerikanischen Standards bis hin zum Cajun-Food. Das Getränkeangebot umfasst neben Bieren, Weinen und Cocktails auch eine große Auswahl an Whiskeys.

Ziegelsteinwände, dunkle Holzböden, locker angeordnete Sesselgruppen, rustikale Tische und ein großer Barbereich sowie die musikalische Untermalung sorgen für ein gemütliches Ambiente.

www.thebigeasy.de



Standorte

- Mainz

Stand 10.2016

Lehner's Wirtshaus

Tradition zeitgemäß erleben

Das Lehner's Wirtshaus lädt abends und auch tagsüber zu deutschen Gaumenfreuden ein. Gemütlich im bayerischen Stil eingerichtet, mit modernen Elementen versehen, bietet das Lehner's genau den richtigen Rahmen, um hier vergnügliche Stunden zu verbringen.

Die breit gefächerte traditionelle Küche, ergänzt durch regionale Schmankerl und das entsprechende Getränkeangebot lassen hier kaum Wünsche offen; selbst wenn man am späteren Abend noch einen erfrischenden Cocktail genießen möchte, ist man im Lehner's an der richtigen Adresse.

www.lehners-wirtshaus.de



Standorte

- Heilbronn
- Karlsruhe
- Pforzheim
- Rastatt

Stand 10.2016



Deutsche Gastronomie

Die meist traditionsreichen und außergewöhnlichen Räumlichkeiten, ausgestattet mit einem modernen freundlichen Interieur sorgen in jedem deutschen Konzept der Gruppe für ein beeindruckendes und gemütliches Ambiente. Sie laden nicht nur zu einem entspannten Mittag- oder Abendessen ein, sondern eignen sich auch hervorragend für größere Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstags- oder Firmenfeiern.

Auf den Speisekarten finden sich neben Wirtshausklassikern aus dem gesamten deutschen Raum auch Köstlichkeiten der jeweiligen Region, leichte Fischgerichte und knackige Salate. Zum Essen oder danach an der Bar kann man ein Glas Wein, ein kühles Bier oder einen erfrischenden Cocktail genießen.

Im LUX sorgen feinste saftige Steaks und frischer Fisch vom Buchenholzkohlegrill für das leibliche Wohl.

- www.ratskeller-augsburg.de
- www.ratskeller-ludwigsburg.de
- www.ratskeller-saarbruecken.de
- www.alterkranen.de
- www.carls-brauhaus.de
- www.das-lux.de
- www.marientorzwinger.de
- www.riegele-wirtshaus.de
- www.parkcafe-o89.de



Standorte

- Ratskeller Augsburg
- Ratskeller Ludwigsburg
- Ratskeller Saarbrücken
- Alter Kranen Würzburg
- Carls Brauhaus Stuttgart
- LUX Münster
- Marientorzwinger Nürnberg
- Riegele Wirtshaus Augsburg
- Park Café München

Stand 10.2016



Wilma Wunder

Wilma Wunder ist ein innovatives Ganztages-Konzept, mit dem verschiedene Zielgruppen den ganzen Tag über angesprochen werden: Je nach Tageszeit ist Wilma Wunder ein Café, ein Bistro, ein Restaurant und eine Weinbar. Mit der jeweiligen Tageszeit wechseln auch die Licht- und Musikeffekte.

Wilma Wunder bietet eine durchgängig zeitgenössische, moderne, urbane Küche mit regionalen Produkten und selbst hergestellten Spezialitäten. Auf der Speisekarte finden sich eine große Auswahl an Getränken wie hausgemachte Limonaden und Eistees, regionale Weine sowie süße und saure Cocktails und am Nachmittag Kaffee und Kuchen. Besonderes Highlight: Brot, Kuchen, Flammkuchen und vieles mehr werden im eigenen Ofen vor den Augen der Gäste selbst hergestellt. Abends erweitert Wilma Wunder Ihr Repertoire und gibt sich eine Prise mondäner: Dann gibt es neben Tagesgerichten auch gehobene Dinner-Küche.

www.wilma-wunder.de



Standorte

- Mainz

Stand 10.2016





Burgerheart

Das Burgerheart steht für einen unvergesslichen Burgergeschmack mit echtem Restaurantgefühl. Die Gäste werden unkompliziert an die Tische gebracht oder können an der geselligen Bar in gemütlicher und urbaner Atmosphäre ihre Drinks und Burger genießen.

Das Getränkeangebot umfasst leckere Cocktails, perfekt gemischte Longdrinks, Bierspezialitäten und was sonst noch angesagt ist! Bei den frisch zubereiteten Burgern und Sides ist für jeden Geschmack was dabei, auch für Vegetarier.

Monatliche wechselnde und saisonale Burger und Sides ergänzen die Karte. Der zeitgemäße Vintage-Industrielook mit seiner stimmungsvoller Beleuchtung und passender Musik laden zu einem lockeren Abend in ausgelassener Stimmung ein – egal ob zu zweit oder in größeren Gruppen.

www.burgerheart.de



Standorte

- Würzburg
- Wertheim Village
- Pforzheim
- Heilbronn
- Leipzig

Stand 10.2016



dean&david – fresh to eat

Bei dean&david verschmilzt Genuss mit Qualität und gesunder, leichter Ernährung. Das ist Fast Food – neu definiert.

Für die gesunde, schnelle Küche werden ausschließlich naturbelassene und vitaminreiche Lebensmittel verwendet, frei von künstlichen Konservierungsmitteln und Geschmacksverstärkern.

Ob knackige Salate, Wraps und Sandwiches, feine Thai-Currys oder erfrischende Smoothies und frisch gepresste Säfte, alles wird erst bei der Bestellung in einer offenen Küche zubereitet.

Passend zum modernen Konzept ist das Interieur in reduziertem Weiß und gekalkter Eiche gehalten, was den Frische-Charakter zusätzlich unterstreicht.

www.deananddavid.com



Standorte

- Aachen
- Augsburg
- Bad Kreuznach
- Berlin 6x
- Bielefeld
- Bonn
- Braunschweig
- Bremen
- Dortmund
- Düsseldorf
- Essen
- Frankfurt 3x (1x Ende 2016)
- Freiburg (Ende 2016)
- Hamburg 5x
- Hannover 3x
- Heidelberg
- Heilbronn
- Karlsruhe
- Köln 2x
- Leipzig
- Mannheim 2x
- München 14x (1x Ende 2016)
- Münster
- Nürnberg
- Paderborn
- Pforzheim
- Regensburg
- Saarbrücken
- Stuttgart
- Ulm
- Wolfsburg (Ende 2016)
- Würzburg 2x
- A - Graz 2x
- CH - Bern
- CH - Basel
- CH - Luzern 2x
- CH - Zug
- CH - Zürich 2x
- CH - Oerlikon (Ende 2016)
- LU - Luxemburg
- VAE - Katar 3x (1x Anfang 2017)

Stand 10.2016



Rosita's Chili – fine mexican grill

Rosita's Chili steht für frische, leckere Burritos, Quesadillas und Nachos, die direkt vor den Augen der Gäste zubereitet werden.

Das maßgeschneiderte Einrichtungskonzept mit reduziertem und modernen Interieur verleiht jedem Store Coolness und eine ästhetische, einladende und moderne Atmosphäre.

Und wenn es schnell gehen muss, gibt's natürlich auch alles zum Mitnehmen.

www.rositas-chili.com



Standorte

- Hamburg
- München 2x

Stand 10.2016

Pommes Freunde

Imbiss Klassiker modern interpretiert

Die Zeiten als Pommes, Currywurst oder Hotdog einfallslose, schnelle Zweckverköstigungen waren, sind vorbei: Bei den Pommes Freunden werden diese Favoriten unter den Imbissen auf einer neuen Ebene serviert. Hier werden frische, duftende Pommes mit original belgischen Dips und leckere Currywurst mit hausgemachter Sauce angeboten. Charakterisierend für die Pommes Freunde sind erstklassige Wurst-Qualität und die modernste Frittiertechnik.

Gemütliche Stehtische und ideale Standorte mit viel urbanem Leben erzeugen eine behagliche Boulevard-Atmosphäre. Qualität, Geschmack, Atmosphäre – das ist bei den Pommes Freunden alles andere als „wurscht“!

www.pommesfreunde.de



Standorte

- Augsburg (Frühjahr 2017)
- Braunschweig
- Düsseldorf
- Frankfurt 2x (1x Herbst 2016)
- Heilbronn
- Hannover
- Hamburg
- Kiel
- Köln (Frühjahr 2017)
- Leipzig 2x (1x Herbst 2016)
- München 3x

Stand 10.2016





Kosten & Gebühren

- Franchisegebühr: je nach Konzept, vom Nettoumsatz (monatlich) 5% - 6%
- Einmalige Einstiegsgebühr (leistungsabhängig) ca. 10.000 € - 15.000 €
- Eigenkapital: mindestens ca. 30.000 €



Unsere Betreibermodelle

- **Modell I - 100% Franchising**
Wir suchen kompetente Franchisenehmer, die eines unserer Konzepte in einer Stadt oder einer gesamten Region eröffnen möchten. Unsere Experten stehen Ihnen bei Vertragsverhandlungen, Umbaumaßnahmen und Einarbeitung mit Rat und Tat zur Seite.
- **Modell II - Partnerschaft**
Wir beteiligen uns an der Betreibergesellschaft, dadurch haben Sie ein vermindertes Risiko und einen starken Partner an Ihrer Seite
- **Modell III - Geschäftsführung im Anstellungsverhältnis**
Sie betreiben unser Objekt ohne finanzielles Risiko und erhalten eine leistungsbezogene Bezahlung.
- **Modell IIII - Betriebsleiter**
Sie sind verantwortlich für die operative Leitung ohne finanzielles Risiko und erhalten eine leistungsbezogene Bezahlung.



Investitionssumme - beispielhaft

Je nach Objekt und dessen Zustand kann die Investitionssumme variieren. Beispielhaft können Sie sich an folgenden Hauptkomponenten orientieren:

1. Umbau (je nach Objekt) ca. 50.000 € - 750.000 €
2. Einrichtung ca. 100.000 € - 250.000 €
3. Ingangsetzungskosten ca. 10.000 € - 20.000 €



Was Sie bei uns erwartet

- Ein spannendes & abwechslungsreiches Wirkungsfeld
- Vielseitiger Austausch mit Kollegen
- Unterstützung durch die Gruppe in allen Bereichen
- Interessante Entwicklungschancen in einer erfolgreichen & wachsenden Gruppe
- Über 25 Jahre gastronomische Erfahrung
- Erfolgreiche, ausgereifte Gastronomiekonzepte
- Gute Einkaufskonditionen, welche 1 zu 1 an die Partner weitergegeben werden



Wie wir Sie fördern

- Stärkung Ihrer Führungskraft durch innovative Managementseminare
- Förderung Ihres individuellen Potentials durch unser modulares Traineeprogramm und kontinuierliches Feedback
- Erweiterung Ihrer Fachkenntnisse in der Systemgastronomie durch unsere eigenen Beratungsexperten sowie in unseren Ausbildungsbetrieben.



Was wir von Ihnen erwarten

- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Gastgeber mit Leib und Seele
- Mehrjährige Berufserfahrung in Gastronomie, Hotellerie oder Einzelhandel
- Engagement und Eigeninitiative
- Führungserfahrung
- „Hands-On“-Mentalität
- Teamfähigkeit





Erfolgsgeschichten



„Als Mitarbeiter der 1. Stunde...“

...konnte ich mich in über 20 Jahren der Zusammenarbeit mit der Enchilada Gruppe erfolgreich weiterentwickeln. Mittlerweile betreibe ich mit dem Park Café das größte Objekt der Unternehmensgruppe.“

Christian Lehner, Park Café München

„Nach meiner Ausbildung im Lehner's...“

...habe ich das Traineeprogramm der Enchilada Gruppe erfolgreich absolviert. Kurze Zeit später wurde mir ein eigenes Restaurant angeboten. Das war meine Chance! Heute bin ich mit Mitte Zwanzig stolzer Geschäftsführer des Aposto Frankfurt.“

Frederik Nagel, Aposto Frankfurt



„Das Traineeprogramm...“

...im Enchilada Würzburg während meines Studiums ging alles ganz schnell. Festanstellung, Serviceleitung mit Mitarbeiterverantwortung, Traineeprogramm in der Gruppe. 2009 übernahm ich das dean&david in Würzburg, es war damals erst das vierte Outlet des Konzepts und das erste außerhalb Münchens.“

Beatrix Fini, dean&david Würzburg

„Der Zusammenhalt...“

...in der Enchilada Gruppe ist einer der Gründe, warum ich seit mehr als 15 Jahren leidenschaftlich Koch und Küchenchef im Enchilada bin. Die Kombination meiner Erfahrung mit der Dynamik eines jungen Teams spornt mich jeden Tag aufs Neue an und lässt meine Arbeit nie langweilig werden.“

Uwe Warz, Enchilada Leipzig



Objektanforderungen

Erlebnisgastronomie

Lage – das „A“ und „O“

Städte ab 60.000 EW. Bevorzugt Studentenstädte, die Teil der Gastronomiemeile sind.

1a-Lage nicht unbedingt erforderlich.

Größe

Mietfläche

Gastraum ab 150m². Nebenfläche ab 100m² mit ansprechender Architektur

Optimale Größe

300 - 400 m² mit EG für Gastraum, Küche etc.
200 - 250 m² für Wirtschaftsräume etc.

Außenfläche

mind. 80 Sitzplätze





Pommes Freunde

Lage – das „A“ und „O“

Großstädte ab 100.000 EW. Innenstadtlagen mit hoher Passantenfrequenz, wie z.B. in Bahnhöfen oder Einkaufszentren.

Größe

Mietfläche
Gastraum ab 20m²
Nebenflächen ab 15m²

Außenfläche
Optional

Objektanforderungen

dean&david

Lage – das „A“ und „O“

Großstädte ab 100.000 EW. Bevorzugt Studentenstädte oder Städte mit hohem Touristenanteil. Bestenfalls Schnittstelle von Büro, Wohnen und Einkaufen mit guter Verkehrsanbindung (1a/b Lage).

Größe

Mietfläche
Gastraum ab 60m². Nebenfläche ab 20m²

Optimale Größe

80 - 120 m² EG für Gastraum, Küche, etc.
20 - 30 m² für Wirtschaftsräume (z.B. KG)

Außenfläche

mind. 15 Sitzplätze bei offener Front



Die Geschäftsführung



Hermann Weiffenbach



Torsten Petersen

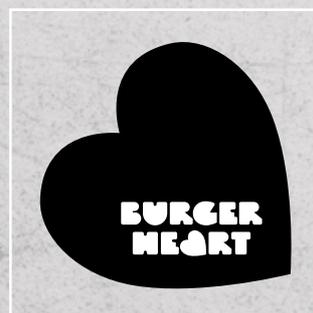
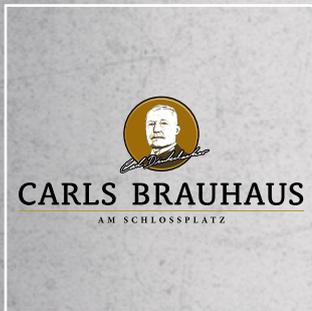
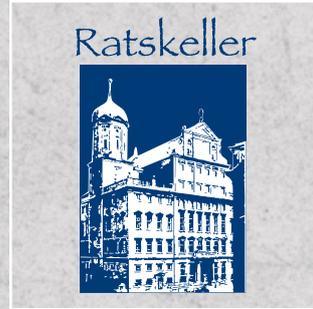
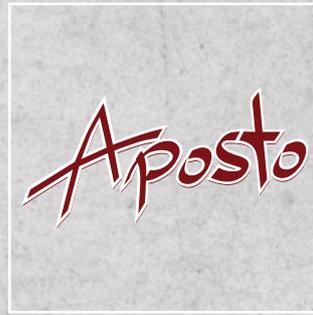


Karsten Rupp

Mit über 120 Mio. Jahresumsatz und über 120 Outlets gehört die Enchilada Gruppe zu den Top 20 der Gastronomieunternehmen in Deutschland.

Die System- und Wettbewerbsvorteile der Enchilada Gruppe beruhen neben der Umsetzung ausgereifter Gastronomiekonzepte, auf der Teilzubereitung in einer zentralen Produktionsküche, der gezielten Förderung des Führungsnachwuchses in einem umfangreichen „Traineeprogramm“, dem zentralen Vertrieb durch eine eigene Handelsgesellschaft und der standardisierten Lohn- und Finanzbuchhaltung, bei einer eigenen, nur auf Gastronomie spezialisierten, Buchhaltungs- und IT-Firma.





ENCHILADA GRUPPE

