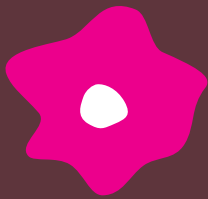




Dulce

CHOCOLATE & ICE CREAM

*my
sweet
Love!*



SÜSSE LEIDENSCHAFT



*Es war einmal,
vor nicht allzu langer Zeit,
ein junges Paar. Sie hießen Babs und Matthias.
Sie waren nicht nur in heftiger Liebe zueinander entbrannt,
sie teilten auch die Leidenschaft für alles Süße.
Und weil man Leidenschaften immer neu entfachen muss,
bereisten sie die ganze Welt auf der Suche nach den süßesten
und verführerischsten Rezepturen. Dabei lernten sie die Zubereitung
von feiner Schokolade, erlesenen Pralinen und exquisiter Eiskrem.
Damit verwöhnten sie dann nicht nur sich selbst, sondern auch
ihre Freunde und Verwandten. Und weil denen das so gut gefiel,
beschlossen Babs und Matthias, ein Reich für all die Menschen zu schaffen,
die ihre Leidenschaft für süße Köstlichkeiten teilen. Und es entstand – das Dulce.
Ein Ort, an dem aus Leidenschaft, Wissen und feinsten Zutaten herrliches Eis
und allerfeinste Schokolade entstehen. Pralinen und Eiskrem – rein, natürlich
und ohne künstliche Zusatzstoffe, Aromen und Farbstoffe.
Und weil die Liebesgeschichte von Babs und Matthias nie zu Ende geht,
verwöhnen sie uns noch heute
im Dulce „my sweet Love“.*



Schokolade und Pralinen

Kunstvolle Pralinen und handgeschöpfte Schokolade

Dulce ist reiner Schokoladengenuss. Wir haben 24 außergewöhnliche Pralinen geschaffen, die klassische Schokoladenkunst mit unkonventionellen Einflüssen verbinden. Dulce ist Tradition und Moderne, Eleganz und Entspantheit, Ernsthaftigkeit und Leichtsinn.

Eiskrem und Sorbets

Warum schmeckt das Eis bei Dulce eigentlich so lecker?

Die Antwort ist einfach: Wir verwenden gute und reine Zutaten und mischen dem Eis nichts bei, was dort nicht hinein gehört – also keine Aromapasten, keine Industrieprodukte und keine Farbstoffe. So haben unsere Fruchtsorbets einen Fruchtanteil zwischen 70% und 80% und schmecken rein und natürlich wie die Frucht selbst. Außerdem bereiten wir unser Eis immer frisch zu und nicht auf Vorrat. Dies sorgt für herrliche Cremigkeit – ohne dass wir allzu viel Sahne verwenden müssen. Übrigens – da wir nur so viel Zucker verwenden, wie unbedingt nötig ist unser Eis weniger süß als Sie das sonst kennen. Wir finden, das ist zeitgemäß und gesünder.



Natürlichkeit und Qualität

Wir verwenden keine Zutaten, die wir nicht auch unseren Kindern geben würden.

Wir bei Dulce verwenden ausschließlich natürliche und hochwertige Zutaten. Wir haben nicht einen großen Lieferanten für alles, sondern jede Zutat wird von dort bestellt, wo sie am besten ist. So bestellen wir unser Maracujamark direkt von einer Obstfarm in Ecuador, unser Alphonso-Mangopüree von einer südindischen Manufaktur und unseren frischen Zitronensaft aus Sizilien. Wenn immer möglich und gut, geben wir regionalen Produkten den Vorzug und verwenden Zutaten in Bio-Qualität.

Freundlichkeit

Jeder Gast soll während seines Besuchs bei Dulce gelächelt haben.

Unsere Arbeit ist eine Dienstleistung - wir sind Diener - und wir und immer wieder eine kleine Auszeit aus dem Alltag zu schenken, einen konzentrierten süßen Genuss. Wir begeistern mit unseren guten Produkten - und mit unserem freundlichen Lächeln.





Süßer Genuss

Atme tief durch - schließe die Augen - und gebe Dich den süßen Genüssen hin...

Was macht das Leben lebenswert? Es sind die wunderbaren Momente, in denen man etwas Schönes genießen kann. Es ist das großartige Gefühl, wenn der Geschmack im Mund explodiert, wenn die Schokolade sanft auf der Zunge schmilzt und ihr wunderbares Aroma preisgibt. Es sind die Dulce Momente.



*Verschenken Sie Stit!
Dulce Pralinen mit Ihrem Logo*

Eine originelle Idee

Suchen Sie für Freunde, Mitarbeiter, Firmenpartner, etc ein wirklich originelles Geschenk, das diesen lange in Erinnerung bleibt? Dann verschenken Sie doch eine edle Bonbonniere mit feinen Dulce Pralinen, vielleicht sogar mit Ihrer Banderole oder Ihrem Logo-Stoffband. Besonders eindrucksvoll ist es, wenn sich darin eine oder mehrere mit Ihrem Logo bedruckte Pralinen befinden. Das wird die Beschenkten verblüffen. Unsere Stärke ist nicht nur die Hochwertigkeit unserer Produkte, sondern unsere Flexibilität, Zuverlässigkeit und Kreativität. Sprechen Sie mit uns!

Wie läuft das ab?

Senden Sie uns Ihr Logo per E-Mail in einem gängigen Grafikformat. Die Vorlaufzeit für das Bedrucken von Pralinen bei der Erstbestellung beträgt 6 Wochen. Folgebestellungen dauern dann nur noch zwei bis drei Wochen. Die Mindestbestellmenge an bedruckten Pralinen sind 140 Stück. Diese können Sie dann beliebig auf unsere Bonbonnieren aufteilen lassen. Kunstvoll und raffiniert sieht es aus, wenn eine Bonbonniere zwei bis drei Logopralinen enthält. Wenn es schneller gehen soll, können wir auch Ihr Firmenlogo auf ein Stoffband drucken lassen und die Bonbonniere damit einbinden. Auch eine Papierbanderole ist eine schöne Möglichkeit, einen thematischen Schwerpunkt zu setzen.

Was kostet das?

Einmalige Kosten für die Erstellung der Druckvorlage für die Kakaobutterprints:	200€
Stoffband mit Logodruck (je nach gewünschter Länge, Breite des Bandes und Anzahl der Druckfarben)	ab 200€
140 Logopralinen im Großpack	100€
Pralinenstangen und Bonbonnieren	ab 2,34€

Unsere Rabattstaffeln:

Bestellungen ab 200€:	5%
Bestellungen ab 500 €-1.000 €:	10%
Bestellungen ab 1.000 €-2.000 €:	15%
Bestellungen ab 2.000 €:	20%

alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.





Dulce
CHOCOLATE & ICE CREAM



Werden Sie Partner von Dulce

Das Dulce Franchise Konzept

Babs und Matthias haben durch Ihre Passion für hochwertige natürliche Genüsse ein erfolgreiches Unternehmenskonzept geschaffen. Dieses Wissen geben sie nun weiter an Menschen, die ein Stück Seelenverwandtschaft und eine große Leidenschaft für Süßes haben und die sich vorstellen können, ihr eigenes Dulce Café zu eröffnen. Ein außergewöhnliches Konzept, menschliche und respektvolle Umgangsformen und engagierte und kompetente Partner machen Dulce zu einem leistungsstarken Franchisesystem mit großem Wachstumspotenzial.

Und wir wollen wachsen - aber nicht um jeden Preis.

Wir suchen Partner mit Erfahrung in der Food Service Branche und Personalführung, die gut zu uns passen. Qualität statt Quantität ist auch unser Credo bei der Expansion. Bevor Sie einen Franchisevertrag mit Dulce schließen, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, ein kurzes Praktikum in einem unserer

Shops zu absolvieren und ein Gespür für den Alltag in einem Dulce Shop zu bekommen. Wenn Sie dann die Entscheidung für Ihren eigenen Dulce Shop getroffen und auch wir uns für Sie als Partner entschieden haben, durchlaufen Sie das vierwöchige operative Training, das Sie in allen Bereichen des Dulce Konzeptes schult. In der letzten Woche simulieren Sie als verantwortlicher Shop Manager den Ernstfall.

Franchisenehmer zahlen zunächst 15TEUR Einstiegsgebühr und dann im laufenden Betrieb 2% Marketing- und 5% Lizenzgebühr. Sie sollten in der Lage sein, je nach Shop Typ 30TEUR bis 50TEUR Eigenkapital zu investieren. Bei der Realisierung einer Finanzierung begleiten wir Sie und unterstützen Sie bei der Umsetzung mit unseren Partnerbanken und -instituten. Bei Interesse können Sie sich mit unserem Bewerberbogen um eine Partnerschaft bewerben. Diesen können Sie auf unserer Website www.dulce-chocolate.com downloaden.



Standorte und Investment

Wir kennen unser Konzept und wissen, welche Standorte aufgrund der Mietkonditionen, der Passantenfrequenz und der Wettbewerbssituation erfolgversprechend sind. Unser Ziel ist es, dass jeder

Dulce Standort profitabel ist. Wenn wir uns nicht 100%ig sicher sind, werden wir keinen Mietvertrag schließen. Grundsätzlich unterscheiden wir zwischen vier Shop Typen:

Dulce Café:

Verkaufsfläche
40-80 qm
Sitzplätze mit Bedienung
kleine Außenterrasse
Eisproduktion vor Ort
Toiletten
Investment
100TEUR-150TEUR

Dulce Grand Café:

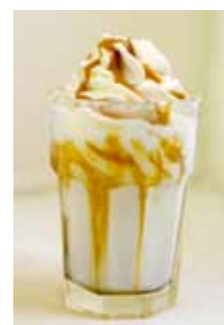
Verkaufsfläche
80-150 qm
Sitzplätze mit Bedienung
große Außenterrasse
Eisproduktion vor Ort
Alkoholausschank
Investment
150TEUR-200TEUR

Dulce Shop in Shop:

Verkaufsfläche
ca. 20 qm
Selbstbedienung,
Eisproduktion vor Ort,
Investment
80TEUR-100TEUR

Dulce Satellit:

Verkaufsfläche
ca. 10qm
Selbstbedienung
Eisbelieferung durch einen
anderen Dulce Shop
Investment
20TEUR-30TEUR



100%



natürlich

OHNE KÜNSTLICHE AROMEN
UND ZUSATZSTOFFE

WWW.DULCE-CHOCOLATE.COM