

Succesvolle concepten

Belgian Beer Café

BELGIAN BEER CAFÉS HEBBEN EEN INFORMELE, HERKENBARE FORMULE, DIE GASTEN BOURGONDISCH LAAT GENIETEN IN EEN AUTHENTIEKE, GEMOEDELIJKE BELGISCHE AMBIANCE. WERELDWIJD ZIJN ER 54 VESTIGINGEN, ONDER ANDERE IN NEDERLAND, BELGIË, HONGARIJE, OEKRAÏNE, DUBAI, JAPAN, AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND. HET CONCEPT IS ONTWIKKELD DOOR SFEER- EN INTERIEURONTWERPERS VAN HET BELGISCHE BEDRIJF CRENEAU INTERNATIONAL, IN SAMENWERKING MET AB INBEV.

CONCEPT

Volkscafé uit '30 tot '50

- Een originele Belgische sfeer, gebaseerd op de volkscafés uit de jaren dertig tot vijftig van de vorige eeuw.
- Belgische bieren en Belgische gerechten vormen het hart van het assortiment. De combinatie van beer & food wordt gestimuleerd.
- Gasten bezoeken een Belgian Beer Café om te genieten, te onthaasten, te ontspannen en te ontmoeten.
- De cafés zijn gevestigd op centrale locaties, meestal in grotere steden, in ruime panden.
- De medewerkers zijn gastvrij, gemoedelijk en professioneel. Ze beschikken over voldoende productinformatie.

SFEER

Belgische uitstraling

- Als het om sfeer en inrichting gaat, kent het concept twee uitvoeringen: de eerste is het oorspronkelijke volkscafé van platteland en stadsbuurt, de tweede een meer kosmopolitische: grootstedelijk en stijlvoller.
- Maar beide stijlen zijn onmiskenbaar Belgisch, met een stevige Bourgondische saus. Bovendien staat kwaliteit altijd voorop.
- Bierreclames, foto's, schilderijen en attributen herinneren aan de rijke historie van het Vlaamse leven.
- Vaak ontdek je in het interieur afbeeldingen van het Belgische koningshuis of van grote wielerveden.
- In de interieurs overheersen warme kleuren en houttinten. De verlichting is warmgeel en de lampen (o.a. art deco, art nouveau) herinneren aan vervlogen tijden.

- De bar speelt altijd een prominente rol, met daarop een breed scala koperen tapkranen.
- Bierkaarten, krijtborden en lichtreclames dragen sterk bij aan de zichtbaarheid van de bieren die het café verkoopt.

PRODUCT

Breed assortiment Belgische bieren

- Een Belgian Beer Café voert een breed assortiment Belgische bieren, zowel pilseners als speciaalbieren.
- Uit de tap stromen altijd de hoofdmerken van AB InBev: als pils Jupiler (in Nederland) of Stella Artois (internationaal) en speciaalbieren van Hoegaarden en Leffe.
- Het aanbod flessenbier uit Belgisch is ruim, zodat de gast een grote keuze heeft uit de vele biersmaken die het land voortbrengt.
- Op de drankenkaart staat altijd uitgebreide informatie over de bieren: herkomst, soort, smaak, alcoholgehalte en combinaties met food.
- De menukaart bevat veel Belgische specialiteiten. Zo ontbreken garnalenkroketten, mosselen, stoofpotjes, Gentse waterzooi, abdijkazen en Vlaamse friet zelden.
- Zowel op de kaart als aan tafel wordt gasten gestimuleerd bier te combineren met fingerfood of gerechten. Op de kaart staan meestal ook enkele gerechten waarin bier is verwerkt.

DOELGROEP

Van studenten tot zakenlui

- Een Belgian Beer Café kent een brede doelgroep, van studenten tot zakenmensen, van vriendinnenclubs tot bierliefhebbers, van winkelend publiek tot levensgenieters.
- Bij het volkscaféconcept zie je bijna alle groepen horecabezoekers, die van een mooi glas bier en lekker eten houden. Bij de kosmopolitische variant komen in verhouding meer tweeverdieners en zakenmensen.
- De doelgroep hangt natuurlijk ook van de locatie af. Studentensteden blijken altijd een goede voedingsbodem te zijn voor een Belgian Beer Café.
- Het concept is uiteraard ook populair bij iedereen die zich aangesproken voelt door de Belgische leef-, eet- en drinkcultuur.

LOCATIE

Authentieke, monumentale panden

- De meeste Belgian Beer Cafés zijn gevestigd in monumentale (horeca)panden, die het concept versterken.
- Grotere steden lenen zich het beste voor de vestiging van een BBC, omdat de cafés lange openingstijden kennen en veel vierkante meters tellen (plus terras). Er is dus voldoende traffic en een ruim verzorgingsgebied nodig.

- De locaties moeten geschikt zijn om een authentieke uitstraling te realiseren, zowel buiten als binnen.
- Internationaal gezien zijn er qua vestigingsplaatsen eigenlijk geen grenzen.

PERSONEEL

Vriendelijk met veel vakkennis

- Een vriendelijke, gemoedelijke uitstraling van de medewerkers moet de Belgische gastvrijheid in de cafés ondersteunen.
- Goed getrainde medewerkers worden geacht over voldoende kennis te beschikken om gasten te informeren over de Belgische speciaalbieren en de traditionele Belgische gerechten.
- Het personeel in de Belgian Beer Cafés draagt altijd bedrijfskleding met het BBC-logo goed zichtbaar.
- In het concept spelen de medewerkers een ambassadeursrol: zij brengen het Bourgondische gevoel over op de gasten en leggen die in de watten.

Meer informatie op www.belgianbeercafe.com.





Succesvolle concepten

Belgian Beer Café

LES BELGIAN BEER CAFÉS ONT UNE FORMULE RECONNAISSABLE, INFORMELLE, QUI COMBLE LES CLIENTS ÉPICURIENS DANS UNE AMBIANCE BELGE AUTHENTIQUE ET BON ENFANT. IL EXISTE 54 ÉTABLISSEMENTS DANS LE MONDE, ENTRE AUTRES EN BELGIQUE, AUX PAYS-BAS, EN HONGRIE, EN UKRAÏNE, À DUBAÏ, AU JAPON, EN AUSTRALIE ET EN NOUVELLE-ZÉLANDE. LE CONCEPT A ÉTÉ DÉVELOPPÉ PAR DES CONCEPTEURS D'AMBIANCE ET D'INTÉRIEUR DE L'ENTREPRISE BELGE CRENEAU INTERNATIONAL, EN COLLABORATION AVEC AB INBEV.

CONCEPT

Café populaire des années 30 à 50

- Une ambiance belge originale, basée sur les cafés populaires des années trente à cinquante du siècle dernier.
- Les bières belges et les plats belges constituent le cœur de l'assortiment. La combinaison de bière & de plats est favorisée.
- Les clients se rendent dans un Belgian Beer Café afin de profiter, oublier le stress, se détendre et rencontrer des gens.
- Les cafés sont établis dans des lieux centraux, généralement des grandes villes, dans de grands immeubles.
- Les collaborateurs sont accueillants, bon enfant et professionnels. Ils disposent de suffisamment d'informations sur les produits.

AMBIANCE

Atmosphère belge

- Pour ce qui est de l'ambiance et de l'aménagement, le concept connaît deux déclinaisons : la première est celle du café populaire originel des campagnes et périphéries des villes, la deuxième est plus cosmopolite : une version métropolitaine et plus élégante.
- Mais les deux styles sont indéniablement belges et mettent en avant le côté bon vivant. En outre, la qualité est toujours au premier plan.
- Publicités de bières, photos, peintures et attributs rappellent la riche histoire de la vie flamande.
- On trouve souvent à l'intérieur des portraits de la dynastie belge ou de grands champions cyclistes.

- Les intérieurs sont dominés par des couleurs chaleureuses et des teintes de bois. L'éclairage est d'un jaune chaleureux et les lampes (entre autres art déco, art nouveau) évoquent les temps passés.
- Le bar joue toujours un rôle proéminent, et est surmonté d'une large succession de pompes en cuivre.
- Les cartes des bières, tableaux noirs et enseignes lumineuses contribuent fortement à la visibilité des bières vendues par le café.

PRODUIT

Vaste assortiment de bières belges

- Un Belgian Beer Café sert un vaste assortiment de bières belges, tant des pils que des bières spéciales.
- On trouve toujours les principales marques d'AB InBev à la pression : Jupiler (Belgique et Pays-Bas) ou Stella Artois (international) en pils, et Hoegaarden et Leffe en bières spéciales.
- L'offre de bières belges en bouteille est vaste, offrant au client un grand choix parmi les nombreuses marques de bière que le pays produit.
- La carte des boissons comprend toujours des informations détaillées sur les bières : provenance, type, goût, taux d'alcool et combinaisons avec des plats.
- Le menu comprend de nombreuses spécialités belges. On y trouve généralement des croquettes de crevettes, des moules, des potées, du waterzooi gantois, des fromages d'abbaye et des frites flamandes.
- Sur la carte comme à table, les clients sont incités à associer la bière à du fingerfood ou des plats. La carte comprend généralement aussi quelques plats à base de bière.

GROUPE CIBLE

Des étudiants aux hommes d'affaires

- Un Belgian Beer Café a un large groupe cible : étudiant(e)s, hommes et femmes d'affaires, associations féminines, amateurs de bière, personnes faisant du shopping ou bons vivants.
- Dans le concept du café populaire, on trouve presque tous les groupes de clients horeca qui aiment un bon verre de bière et un plat savoureux. Dans la version cosmopolite, on trouve proportionnellement davantage d'hommes et femmes d'affaires et de personnes issues de ménages à deux revenus.
- Le groupe cible dépend évidemment aussi de l'emplacement. Les villes étudiantes semblent toujours réserver un bon accueil aux Belgian Beer Cafés.
- Le concept est évidemment aussi populaire chez tous ceux qui sont attirés par la culture belge, qu'il s'agisse de cuisine, de boissons ou du mode de vie en général.

LIEU

Immeubles authentiques monumentaux

- La plupart des Belgian Beer Cafés sont établis dans des immeubles (horeca) monumentaux qui renforcent le concept.
- Les grandes villes se prêtent le mieux à l'établissement d'un BBC, car les cafés ont des heures d'ouverture larges et ont une grande superficie (plus terrasse). Il faut donc qu'il y ait suffisamment de passage et une vaste zone de chalandise.
- Les sites doivent pouvoir dégager une atmosphère authentique, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.
- D'un point de vue international, il n'y a pas de frontières quant aux lieux d'établissement possibles.

PERSONNEL

Aimable et ayant beaucoup de connaissances sur les produits

- Une attitude aimable et bon enfant des collaborateurs doit souligner l'hospitalité belge dans les cafés.
- Des collaborateurs bien formés sont censés avoir suffisamment de connaissances pour informer les clients sur les bières spéciales belges et les plats traditionnels belges.
- Le personnel des Belgian Beer Cafés porte toujours des vêtements d'entreprise avec le logo BBC bien visible.
- Dans le concept, les collaborateurs jouent un rôle d'ambassadeur : ils communiquent aux clients le sentiment épicurien, en les choyant particulièrement.

Plus d'infos sur www.belgianbeercafe.com.

