

SYSTEM MIT ERFOLG

Spitzenreiter!

Im impulse Ranking 2009 der 100 besten Franchise-Systeme in Deutschland erreichte BackWerk den fünften Platz und war damit der Aufsteiger des Jahres. 2010 stieg BackWerk noch weiter nach oben auf den vierten Platz. Damit steht BackWerk in einer Reihe mit Franchise-Größen wie McDonalds, Fressnapf und Town & Country.



Aus den über 900 am Markt aktiven Franchisesystemen hat impulse bereits zum vierten Mal in einem aufwändigen Analyseprozess die 100 besten Franchisegeber ermittelt. Bewertet wurden insgesamt 13 Kriterien wie Firmenalter, Partneranzahl, Verdienstchance, Wachstum und Expansionschancen der Partner. Einen scharfen Blick warf die impulse-Jury auf die Nachhaltigkeit des Franchisekonzepts und der Geschäftsidee.

Voll-Mitglied im deutschen Franchise-Verband

BackWerk wurde 2005 als eines der ersten Franchise-Systeme mit dem Qualitätssiegel des DFV ausgezeichnet. 2008 wurde das Zertifikat erneuert.



Höchste Zufriedenheit unserer Franchise-Partner

BackWerk erzielte bei der vom Franchise-Institut Münster durchgeführten Partner-Zufriedenheits-Umfrage hervorragende Werte und damit auf Anhieb den F&C-Award in Gold. Über 200 erfolgreiche Partner haben es bestätigt!



Geprüftes System

Als Partner des Mittelstands fördert die KfW Existenzgründer und mittelständische Unternehmen mit langfristigen Krediten und umfassender Beratung. Das BackWerk-System wurde geprüft und als förderungsfähig eingestuft.



Ausgezeichnete Qualität!

Beim großen Vergleichstest der Filialbäcker verlieh die Zeitschrift Öko-Test BackWerk die Bestnote. "Nur ein Brot, von Backwerk, geht mit einem "Sehr gut" aus dem Rennen. Mit "ungenügenden" bzw. "mangelhaften" Testergebnissen fielen Steinecke, Wiener Feinbäcker, Kamps und Schäfer's auf." (Öko-Test, April 2008)



JETZT BEWERBEN

Sind Sie ein Franchise-Kandidat? Dann können Sie sich hier auch bequem online bei BackWerk bewerben.

→ Jetzt Bewerben



FRED PENDELIN

"Die Entwicklung des Geschäfts übersteigt deutlich meine Erwartungen. Ich freue mich mit weiteren geplanten BackWerken noch erfolgreicher zu werden."

