



Om Sunset Boulevard

Om Sunset Boulevard



Sunset Boulevard – Horsens, Danmark

Sunset Boulevard er en dansk restaurantkæde, der åbnede den første restaurant i Odense Banegård Center tilbage i 1996. Og lige siden har vi haft fart på. Sunset Boulevard er i dag Danmarks største danskejede fastfoodkæde.

Key insights

- **Antal restauranter:** + 46 i Danmark og en på Færøerne og i Grønland
- **Første restaurant:** Odense Banegård center 1996
- **Antal medarbejdere:** + 1200

Vores menukort

Vores sortiment breder sig fra sandwichkategorien over i det traditionelle fastfood-sortiment. Hele tiden med en afvejning af hvad der sælger og hvad der er vigtigt at repræsentere ifht. trends i markedet.

Vi går op i kvalitet, jagter de helt rigtige råvarer og den perfekte balance mellem **friskhed og effektivitet**. Det betyder, at vi ikke alene hurtigt og effektivt kan servere et måltid, der smager af mere, **men som også føles bedre**

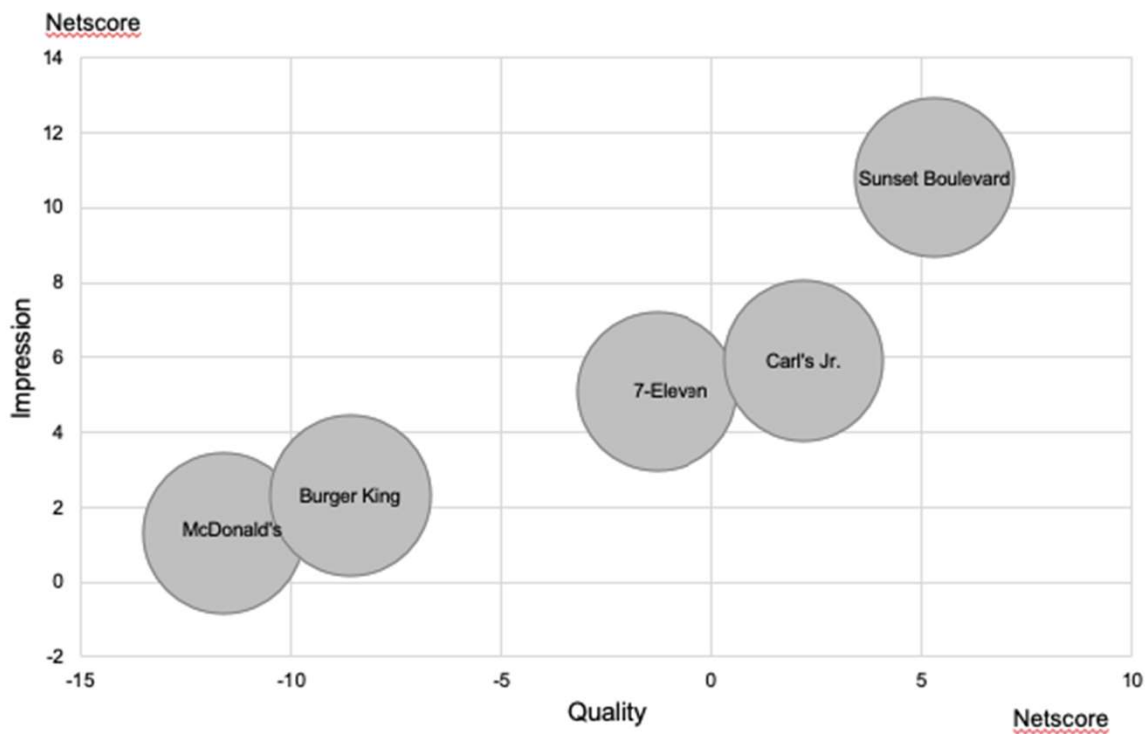


Behold i Brioche Meat free Double Cheese er lavet uden animalske proteiner men kan indeholde spor henholdsvis risiko for krydstaminering ved fedtstigning.

Brand power

Sunset Boulevard opnår den bedste impression (overordnet indtryk) og quality score i branchen

Målgruppe: 18+



Bæredygtighed

Vi lever i en verden, hvor alt skal være større. Men hos Sunset Boulevard elsker vi faktisk, når noget af det bliver lidt mindre. Vi tror på, at det er sådan, vi passer bedst på vores omverden: mindre engangsplastik, mindre emballage, mindre affald og mindre af det, som ikke er nødvendigt. Vi kæmper for en mere naturlig fødevarerproduktion og en bæredygtig madkultur med fokus på kvalitet, omtanke og respekt for dyr og natur



Mindre engangsplastik og mindre emballage

Vi ser det som en helt naturlig ting, at vi tager et større ansvar for miljøet og som den første danske fastfoodkæde går vi nu aktivt i gang med at udfase plastik. Farvel til 3 mio. sugerør, 3 mio. sodavandslåg, 150.000 plastik salatbakker, 150.000 plastikknive, 150.000 plastikgafler og 150.000 plastikskeer om året - Farvel til mere end 6 mio. stk. engangsplastik



Fremtidens salat

Den første fastfoodkæde i Danmark til at dyrke og høste vores egen salat og krydder urter direkte i restauranten.



Bæredygtige sugerør

Som den første danske nationale fastfoodkæde går vi nu aktivt i gang med at teste sugerør af siv.



Udfasning af engangskopper

Farvel til 4 mio. engangsbægre da vi i stedet (som de første i branchen) giver gæsterne en genanvendelig kop når de spiser i restauranten. Ved take away får gæsten en pant-flaske



Farvel til legetøj i børnemenuer

Legetøj i børnemenuen er fra i dag fortid hos Sunset Boulevard. Legetøj og fastfoodbranchen har længe været gode venner, men de små unødvendige stykker legetøj bliver ofte kun brugt i ganske kort tid, før det ryger ud i skraldespanden. Det vil vi ikke længere bidrage til.

Yderlig info

[Farvel til 6 mio sugerør](#)

[Flour free](#)

[Mere miljø - Mindre pap](#)

[Vertikal farming i Ballerup](#)

[Vertikal farming](#)

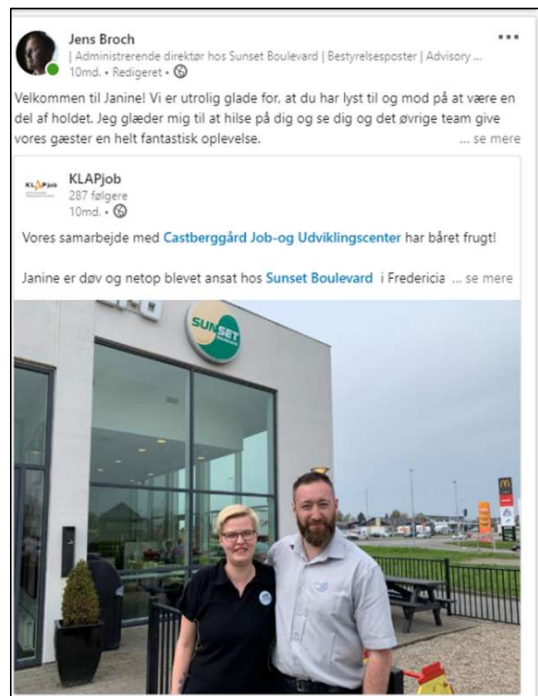
[Bionedbrydelige sugerør](#)

[Bionedbrydelige sugerør](#)

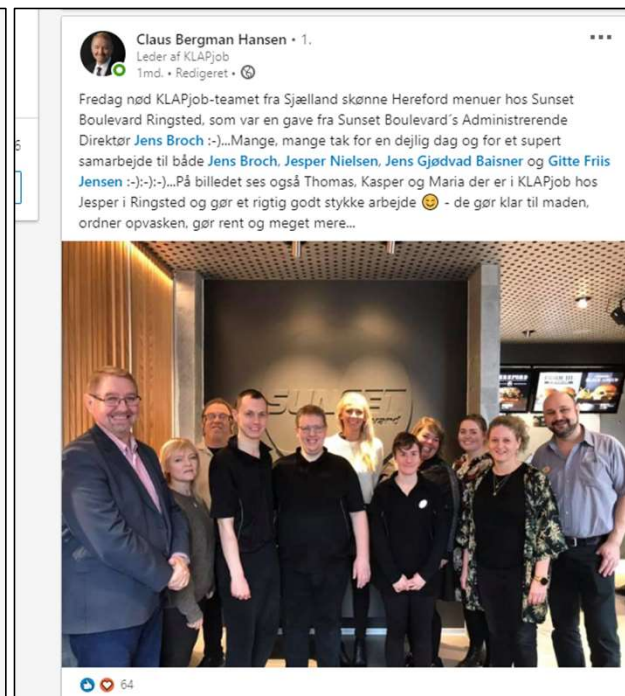
[Farvel til legetøj](#)

Socialt ansvar

- Vi arbejder sammen Landsforeningen LEV og KLAPjob
- KLAPjob er et projekt under Landsforeningen LEV, som skaber job til mennesker med kognitive vanskeligheder. Det vil sige job til mennesker, der for eksempel har autisme, ADHD, epilepsi, muskelsvind, erhvervet hjerneskade eller anden form for handicap, der gør, at de har behov for støtte til at komme ind på det ordinære arbejdsmarked.
- P.t har vi ca. 100 kollegaer ansat i samarbejde med Landsforeningen LEV og KLAPjob



Yderlig info [LEV vel](#) [Claus Bergman](#) [LEV vel](#) [KLAP medarbejder](#)





Grab'n'go

Grab'N'Go restaurant

- For at tilfredsstille endnu flere gæsters behov for Sunset take-away og fordi vi ønsker at teste vores koncept af i nye byer.
- Vi skabt en *flytbar* restaurant, der lader os teste branding og koncept på nye lokationer.
- Svendborg kunne blive den første BY i Danmark, hvor vi tester dette koncept – positiv PR og Svendborg som firstmover
- Danmarkspremiere, vertical farming, nye arbejdspladser og en masse positiv PR til Svendborg kommune.

Konceptet i overskrifter:

- Placering i nye byer fortrinsvist ved større indfaldsveje, eller hvor der er meget gående trafik.
- Liggetid 6-12 måneder.
- Særligt udvalg af vores menukort med vægt på kvalitet, hastighed og effektivitet.
- Kun **take away** med få ventepladser indenfor.
- Selvbetjeningsenheder og onlinebestillinger.
- SunsetToGo: 3-4 båse med skiltning.
- Vertical farming – talk of town.





Sunset Boulevard
Grab n Go

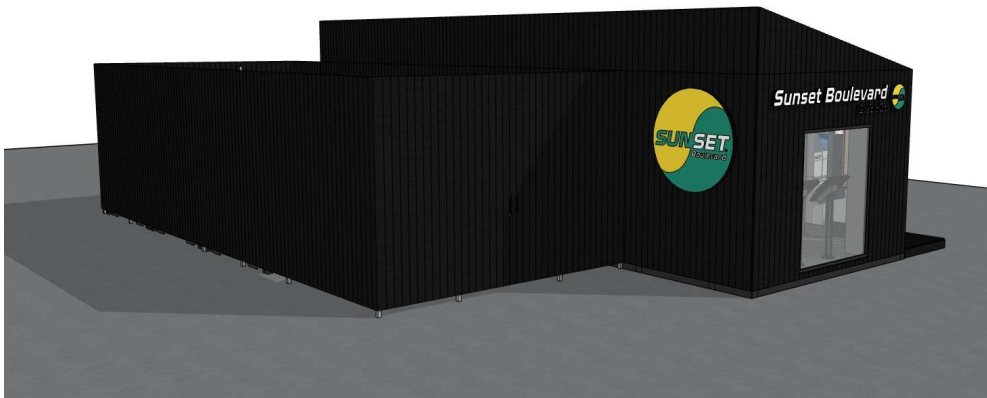
Sunset Boulevard
Grab n Go

WYCHER
SUNSET BOULEVARD
GRAB N GO

Sunset Boulevard
Grab n Go

Sunset Boulevard
Grab n Go







Sunset Boulevard
Moveable restaurant
Grab'nGo

PROJECT

ADDRESS: N/A
COUNTRY: DK
AREA:
LOBBY: 7 m²
KITCHEN: 28 m²
TOILET: 1,8 m²
OFFICE: 1,3 m²

DRAWING

DRAWING ID: Inventory plan
DATE: 19.08.2021
PAPER SIZE: 1:100@A3
DESIGN: Marlene Skydt
PM: KHISHA

REVISION	05
DATE: 19.08.21	REV-00
DATE: 11.11.21	REV-01
DATE: 02.12.21	REV-02
DATE: 06.12.21	REV-03
DATE: 09.12.21	REV-04
DATE: 10.12.21	REV-05

NOTE 01

SHEET NO:

LEGAL NOTES

All illustrations given on this drawing are to be taken as no account should be taken of any discrepancies, which do not appear on the project to which this drawing refers.
It is the responsibility of the Contractor to verify the site conditions prior to preparing the restaurant drawings or executing works.
The present drawings and specifications are the property of Sunset Boulevard.
All rights reserved.
No part of this drawing or of the design shown may be reproduced or copied without the written permission of Sunset Boulevard.
Designed by Sunset Boulevard
Boulevard 18, 5000 Leuven, Belgium



SunsetToGo

SunsetToGo er en ny og effektiv måde for gæsten at bestille mad på. Gæsten får, med SunsetToGo, mulighed for at bestille mad hjemmefra og afhente på parkeringspladsen, i afmærkede båse som vist på billedet til højre.

Sådan virker det:

- 1) Bestil hjemmefra via webapp
- 2) Kør til restauranten
- 3) Parker i en af de afmærkede båse
- 4) Oplys dit ordrenr.
- 5) Din mad leveres på parkeringspladsen

Vi har, efter testperioden, valgt at udvide konceptet til flere restauranter. Data taler for sig selv:

- Positiv udvikling i omsætning
- Positiv effekt på besøgsfrekvens
- Positiv effekt på afhentning på P-plads



Vertical farming

Talk of town

5 facts om vertical farming:

- Når man burger vertical farming sparer man 98% vand, sammenlignet med konventionelt landbrug.
 - Et skab kan producere den samme mængde afgrøder som 160 kvadratmeter landbrugsjord, som i stedet kan bruges til naturområde.
 - Der bruges ingen pesticider.
 - Vi sparer mere end 75% gødning (som kræver meget CO2 at fremstille).
- 5) Der forekommer ingen vandforurening.





Forretningsmodel

Sunset Boulevard

- Leverer funktionsdygtig restaurant med tilhørende container til køl/frys.
- Tilbyder online platform.
- Er ansvarlig for den daglige drift og bemanning.
- Er ansvarlig for markedsføring.
- Er ansvarlig for flytning af restauranten, herunder alle etablerings og reetableringsomkostninger. Betaling for el, vand køl og frys
- Er ansvarlig for placering af restauranten i samarbejde med udlejer.
- Omsætningsbestemt fee eller leje af jord via fast lejekontrakt til udlejer.

"Udlejer"

- Tilbyder adgang til 119 m2 til restaurant, køl/frys, varegård.
- 3-4 parkeringspladser til SunsetToGo.
- Sørger for adgang til el (ca. 200 ampere)
- Adgang til vandtilslutning
- Afskaffelse af spildevand
- Kloakering