

BistroBox holt sich neues Investment von Constantia New Business

12. April 2017



BistroBox GmbH, Kirchenstrasse 16, 4615 Holzhausen
T +43(0)7243 209030-0. E-MAIL: office@bistrobox.com
www.bistrobox.com

BistroBox holt sich neues Investment

Innovatives Gastro-Start-Up überzeugt Constantia New Business

Kräftige Finanzspritze für die BistroBox GmbH: Das oberösterreichische Start-Up, das mit der ersten 24h-Pizzeria für Furore sorgt, erhält ein substanzielles Investment von Constantia New Business, dem Venture Capital Arm der Constantia Industries AG. Über Vertragsdetails wurde Stillschweigen vereinbart.

Das innovative BistroBox-Konzept - rund um die Uhr in attraktivem Ambiente ofenfrische Pizza aus einem patentierten Backofen, Snacks, Getränke sowie frischen Kaffee anzubieten - hat nicht nur Kunden, sondern auch Constantia New Business überzeugt. Nach der soeben abgeschlossenen Finanzierungsrunde wird die Zusammenarbeit nun intensiviert. Damit kann sich BistroBox voll auf die avisierten Expansionspläne konzentrieren, die vor allem den Ausbau des Franchise-Netzwerks vorsehen.

„Das Interesse an unserem Franchise-Konzept ist enorm und wir freuen uns, die Expansion in Zusammenarbeit mit Constantia New Business vorantreiben zu können. Aktuell bearbeiten wir über 100 Franchisepartner-Anfragen und es werden täglich mehr. Nun sind wir intensiv auf der Suche nach den besten Standorten“, sagt BistroBox Co-Founder Klaus Haberl.

Für Arno Langwieser von Constantia New Business war das erneute Investment nur ein logischer Schritt: „Wir sind stolz, ein Teil dieser Erfolgsgeschichte zu sein. BistroBox ist ein dynamisches Unternehmen mit riesigem Potenzial, angeführt von einem innovativen Team, das uns täglich beeindruckt.“

Noch im heurigen Jahr will BistroBox auf 30 Standorte kommen, aktuell werden zehn Standorte in Oberösterreich betrieben. In den kommenden Wochen eröffnet BistroBox neu in Freistadt und im Wiener Prater.



Pressekontakt für Rückfragen / Detailinformationen:

DI(FH) Klaus Haberl, Geschäftsführer & CO-Founder BistroBox GmbH

k.haberl@bistrobox.com

+43(0)660 6533858

BistroBox GmbH, Kirchenstrasse 16, A-4615 Holzhausen // www.bistrobox.com

Anhang: Detailinfos

Von einer scherzhaften Idee zur 24h-Pizzeria

BistroBox wurde von 3 Absolventen der Fachhochschule Wels, mit der Idee einen ganz besonderen Pizzaofen zu entwickeln, gegründet. Nämlich einer der die Pizza auf Knopfdruck backt und Sie dem Kunden ofenfrisch serviert. Der erste Prototypenofen wurde sogar aus Mamas Küchenofen gebastelt und die ersten Vorseriengeräte entstanden noch in einem Labor in der Fachhochschule Wels. Einige 1000 Pizzen und viele hungrige Studenten als TestesserInnen hat es gebraucht, bis die ofenfrische Pizza auf Knopfdruck wirklich serienreif war. Aber nicht nur die Technik, auch die Pizza-Rezeptur wurden Schritt für Schritt weiter entwickelt.

Seit der Markteinführung wurden mittlerweile über eine halbe Million Pizzasnacks von den Kunden aus den Heißluftöfen von BistroBox gebacken. Durch laufende Weiterentwicklung ist jetzt aus der ursprünglichen Idee des Pizzaofens ein völlig neuartiges Gastronomiekonzept entstanden, dass sich 24h-Pizzeria nennt. Die Besonderheit liegt in der Kombination einer ofenfrischen Pizza mit den Öffnungszeiten 24h am Tag, 365 Tage im Jahr.

BistroBox Angebot

Die 24h-Pizzerien von BistroBox bieten auf einer Größe von 30-50m² eine Auswahl von 5 unterschiedlichen Pizzasorten (Salami, Schinken, Diavolo, Käsebaguette, Spinat...) und zusätzlich über 90 weitere Produkte (Getränke, Snacks, Kaffee...). So werden den BistroBox-Kunden von der ofenfrischen BistroBox-Pizza, die als Zugpferd der Marke gilt, bis hin zu eiskalten Getränken oder kleinen Snacks, auf Knopfdruck alle Wünsche erfüllt. Zu einer guten Pizza gehört auch ein guter Kaffee nach dem Essen und so wird sogar der Kaffee in der BistroBox frisch gemahlen und im 2Go Becher angeboten! BistroBox setzt bei seinem Konzept ausschließlich auf Qualitäts- und Markenprodukte.

Die Pizzen werden nach spezieller Rezeptur in Niederösterreich hergestellt und dabei mit hochwertigen Zutaten aus Österreich (z.B.: Schärddinger Mozzarella) von Hand belegt. In einer speziellen Verpackung kommen Sie zu den BistroBox Standorten wo Sie vor Ort im Frischebereich (+5°C) gelagert werden. Erst direkt nach der Kundenbestellung, die über ein paar Tastendrucke einfach und bequem gemacht werden kann, wird die Pizza in einem Heißluftofen gebacken.

BistroBox als Treffpunkt und Ort der Kommunikation

Nicht nur durch eine gute Pizza und ein interessantes Produktangebot, sondern auch über ein hochwertiges und stylisches Ambiente will BistroBox seinen Kunden rund um die Uhr ein ganz besonderes Käuferlebnis auf Knopfdruck bieten. Durch ein umfangreiches Multimediaangebot wie kostenloses WLAN oder einem Fotobuzzer mit dem man vor Ort Fotos machen und direkt auf Facebook posten kann, steht auch der Interaktion über die „neuen“ Medien nichts im Wege. Die BistroBox soll dabei ein moderner, offener Treffpunkt sein und somit ein Ort des Zusammentreffens und der Kommunikation für Jung und Alt. Durch diverse Unterhaltungsmöglichkeiten wird dafür gesorgt, dass sich die Kunden nie langweilen. Durch die multimediale Vernetzung ergeben sich hier langfristig viele Möglichkeiten den Kunden auf spannende Art und Weise zu verköstigen und zu unterhalten. Die Qualität ist bei BistroBox in allen Bereichen eine wichtige Zutat.

„Die Kunden mit unserem Konzept positiv zu überraschen ist uns sehr wichtig. Wir merken oft, dass die Kunden diese hohe Pizza-Qualität auf Knopfdruck beim ersten Versuch gar nicht erwarten“

Bereits 9 Standorte in OÖ

Dass auch die Kunden von der Idee begeistert sind zeigen die ersten 9 Standorte, die innerhalb kürzester Zeit in Oberösterreich eröffnet wurden und rund um die Uhr in Betrieb sind.

- Asfinag Rastplatz Denk, Autobahn A7 Richtung Freistadt
- Asfinag Rastplatz Engerwitzdorf, Autobahn A7 Richtung Linz
- Haiding, direkt an der B137
- Eferding, Stadtplatz 4
- Alkoven, Glaserstraße 1
- Wels, Hafergasse 2
- Thalheim bei Wels, Ägydiplatz 3
- Linz, Waldeggstrasse 91
- Lambach, Marktplatz 17