

BistroBox Neueröffnung

10/2016



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

„24h-Pizzeria jetzt auch in Haiding“ BistroBox Franchisepartner eröffnet neuen Standort

BistroBox ist Österreichs erste 24h-Pizzeria, in der sich die Kunden zu jeder Tages- und Nachtzeit eine ofenfrische Pizza nach Wahl backen können. Erst der von BistroBox entwickelte Spezialofen macht's möglich: Er bäckt die Pizza auf Knopfdruck mittels Heißluft in nur 2 Minuten und serviert Sie ofenfrisch. Für Pizzagenuss direkt aus dem Ofen! Ab sofort gibt's das auch direkt an der B137 in Haiding.

Christian Haagen und Kurt Kaufmann, Franchiseunternehmer von BistroBox expandieren weiter. Nach der Eröffnung Ihrer beiden Standorte in Thalheim und Wels zu Jahresbeginn, folgt jetzt schon der Nächste. Am Freitag 14. Oktober ist es soweit und der neue BistroBox Standort geht in Haiding direkt an der Bundesstraße B137 in Betrieb.



v.l.n.r. BistroBox Co-Founder: Klaus Haberl, BistroBox Franchisepartner: Christian Haagen, Kurt Kaufmann,

„Das offene Konzept ermöglicht es unseren Kunden zu jeder Tages- und Nachtzeit im Vorbeifahren, ohne lange Wartezeiten bequem eine ofenfrische Pizza zu backen. Aber auch ein schneller und vor allem guter Kaffee am Weg in die Arbeit wird jetzt einfach“ sagt BistroBox Franchisepartner Christian Haagen.

Was als Startup von 3 Absolventen der Fachhochschule Wels begann, entwickelte sich zur Erfolgsstory, die nun mit Franchisepartnern in die Expansion geht: Die 24-Stunden-Pizzeria von BistroBox ist ein völlig neues Gastronomiekonzept mit ofenfrischer Pizza auf Knopfdruck, eine ergänzende Auswahl an Snacks, Sweets und Getränken inklusive. Das Besondere: Die Gäste wählen ihre Lieblingspizza aus, ein paar Knopfdrücke und nur 2

Minuten später geht der Pizzagenuss bereits los. Ein eigens entwickelter Spezialheiluftofen sorgt für Pizzaqualitt wie aus einem traditionellen Pizzabackofen. Und das Tag und Nacht, 7 Tage die Woche. Mehr Flexibilität und Individualität gibt's nicht!

Aber auch nicht mehr Qualität. Denn die Pizzen werden nach spezieller Rezeptur mit hochwertigen einheimischen Zutaten in Österreich zubereitet. Eine spezielle Verpackung sorgt dafür, dass jede einzelne Pizza in optimaler Frische und höchster Hygiene auf ihren Kunden in der BistroBox wartet.

Den Genuss vollendet das stylische Ambiente der BistroBox Lokale. Ein umfangreiches Multimediaangebot wie kostenloses WLAN oder ein Fotobuzzer, mit dem man vor Ort Fotos schießen und direkt auf Facebook posten kann, runden das BistroBox Angebot ab.

Aktuell gibt es 9 BistroBox Standorte in Oberösterreich. Die nächsten Standorte befinden sich aber bereits im Bau. Dass das Konzept auch bei den Franchiseinteressenten gut ankommt zeigen über 150 Anfragen in nur 2 Monaten.

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.: Schärdinger 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.

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.

- Eferding, Stadtplatz 4
- Alkoven, Glaserstraße 1
- Wels, Hafergasse 2
- Thalheim bei Wels, Ägydiplatz 3
- Linz, Lunaplatz 7
- Linz, Waldeggstrasse 91
- Traun, Bahnhofstrasse 8
- Lambach, Marktplatz 17
- Haiding, B137

„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“

Pressekontakt:

DI(FH) Klaus Haberl,
k.haberl@bistrobox.com
+43(0)660 6533858

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