

# BistroBox bekommt Verstärkung

---

02/2017



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

## „BistroBox gewinnt Backwerk Geschäftsführerin“

Mit Ingrid Dubowy bekommt BistroBox schlagkräftige Franchise-Verstärkung.

***Das Oberösterreichische Startup BistroBox, bekannt für sein neues Shop-Konzept der 24h-Pizzeria, bekommt bekannte Verstärkung aus der Branche. Ingrid Dubowy, langjährige Geschäftsführerin von Backwerk Österreich wechselt zum oberösterreichischen Startup und unterstützt das Gründerteam bei der Expansion!***



Was als Startup von 3 Absolventen der Fachhochschule Wels begann, entwickelte sich mit dem neuen Gastronomiekonzept der 24h-Pizzeria zur Erfolgsstory. Nun bekommt das Oberösterreichische Startup, das ofenfrische Pizzen auf Knopfdruck serviert, prominente Unterstützung. Frau Ingrid Dubowy, ehemalige Alleingeschäftsführerin von Backwerk Österreich (350 Standorte in Deutschland und Österreich) verstärkt seit Jänner 2017 das junge Team bei BistroBox. Die erfahrene Managerin verantwortete bereits mehrfach erfolgreich den Auf- und Ausbau bekannter Unternehmen wie z.B.: Bofrost oder Attensam Dienstleistung und ist auch in der Franchiseszene gut etabliert.

*Ingrid Dubowy,  
BistroBox Franchise Management*

Ingrid Dubowy: „Ich freue mich sehr ein so innovatives, dynamisches österreichisches Unternehmen zu unterstützen.“

Aktuell gibt es 9 BistroBox Standorte in Oberösterreich an denen die Kunden auf Knopfdruck rund um die Uhr ofenfrische Pizza made in Austria bekommen. Die nächsten Standorte befinden sich bereits im Bau. Dass das Konzept auch bei den Franchiseinteressenten gut ankommt zeigen über 250 Anfragen aus ganz Österreich.

## 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 30-50m<sup>2</sup> 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

### **Pressekontakt:**

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

**BistroBox GmbH**, Kirchenstrasse 16, A-4615 Holzhausen // [www.bistrobox.com](http://www.bistrobox.com)