

PRESSESPIEGEL

2021
Jänner - September



2021:

7 Presseaussendungen / Abdrucke: 27 Print, 29 Online
Reichweite Print: 12,3 Millionen Leser

3. Quartal:

3 Presseaussendungen / Abdrucke: 7 Print, 6 Online
Reichweite Print: 3,7 Millionen Leser

2. Quartal:

3 Presseaussendungen / Abdrucke: 14 Print, 17 Online
Reichweite Print: 6,7 Millionen Leser

1. Quartal:

1 Presseaussendung / Abdrucke: 6 Print, 6 Online
Reichweite Print: 1,9 Millionen Leser

GOURMET News

33

Café Bellaria feiert sein Comeback



PHOTO: L. KRECH / KULTUR FOTOSTUDIO, A. KRECH / KULTUR FOTOSTUDIO

Traditions-Kaffeehaus startete neu

Nach einem Umbau wurde jetzt das Opening mit Gulasch, Schnitzel & Co. zelebriert.

Innere Stadt. Donnerstagabend war es soweit: Zwischen dem Justizpalast und dem Naturhistorischen Museum zelebrierte das Café Bellaria ein heiteres Eröffnungsfest mit geladenen Gästen.

Luftig. 151 Jahre hat das Gebäude zwar schon am Buckel, im Inneren wurde es durch einen Umbau modernisiert: „Bellaria“ (ital.) bedeutet übersetzt „schöne, angenehme Luft“. Ein frischer Wind ist durch das Café Bellaria in Form des Umbaus allemal geweht.

Übernahme. Gemeinsam mit Gastronom David Figar (Figar) hat Rubin Okotie das Traditionskaffeehaus Café Bellaria übernommen. Okotie, Ex-Fußballprofi als Stürmer u. a. bei Austria Wien sowie im Nationalteam, hat damit sein zweites Gastro-Projekt realisiert: Das vegane Restaurant Plain führt er erfolgreich am Alsergrund.

Regionale Schmankerln stehen auf Speisekarte

Kulinarik. Im Bellaria steht die Fusion traditioneller Wiener Kaffeehausstradition mit moderner Gastro im Fokus. Das Restaurant glänzt nicht nur als Café, sondern auch als Bar und Restaurant. Ob Frühstück, Geschäftsessen oder Fine Dining, feinste Kulinarik ist garantiert. Okotie verriet: „Wir beziehen alle Zutaten regional.“

Lokalausgang. ÖSTERREICH Redakteurin Andrea Lautmann war unter den geladenen Gästen und hat köstliche Speisen gustiert, welche auf der Zunge zergingen: saftiges Gulasch, Wiener Schnitzel, Gnocchi mit gegrilltem Kürbis, Risotto mit schwarzem Trüffel und als krönender Abschluss durfte ein Dessert nicht fehlen: Crème brûlée erfreute den Gaumen. Auch outdoor ein Hit, getreu dem Motto „Wiener Moderne“ sorgt ein Schaniergarten für „frische Luft“.



Rubin Okotie und Redakteurin Andrea Lautmann im Bellaria.



Saftiges Gulasch mit Knödeln.



Modernes Interieur im Café.



Wiener Schnitzel vom Kalb.

Café Bellaria, Bellariastraße 6, 1010 Wien, +43 (0)1 522 60 85
office@cafebellaria.at, www.cafebellaria.at/

GOURMET-NEWS

OÖ: Asiatische Spezialitäten in neuem Top-Lokal



Vietnamesischer Küche.

Linz. Der jahrelang allseits beliebter Asiate, der CITY WOK in der SolarCity in Linz-Pichling, hat einen würdigen Nachfolger. Am 10. September hat Saigon Kitchen mit vietnamesischer Küche eröffnet. Man teilt sich am besten eine Vorspei-

sen-Platte, damit man danach noch Platz für die sehr großen Hauptspeisenportionen hat, z. B. für gebratenen Oktopus mit Gemüse (14,90 Euro). Besonders beliebt bei den Gästen ist auch der kleine Gastgarten des Lokals in der Linzer City.

NÖ: Neu eröffnetes Joyzz serviert Bowls und Co. im G3



Gesunde Bowls im G3.

NÖ. Seit Neuestem kann man Bowls, Salate und gesundes Fast Food auch im G3 Shopping Ressort in Gerasdorf im neu eröffneten „Joyzz“ genießen. Unter dem Motto „Don't worry, eat happy“ zaubert Küchenchef Daniel Kraft Delikatessen.

Spitzenköchin Kaspar eröffnet Kochstudio

Kärnten. Ab Oktober wird Villachs City um einen neuen Hotspot reicher sein: Die Spitzenköchin Tici Kaspar wird dann in der Freihausgasse 13 ihr eigenes Kochstudio – das Studio TreTici eröffnen. Die Villacherin wird dort



Tici Kaspar bald in Villach.

dann ihre beliebten Kochkurse durchführen. Fixe Öffnungszeiten wird es dort aber nicht geben.

BistroBox: 24-Stunden-Pizzeria gibt es jetzt auch in Puntigam



BistroBox nun in Puntigam.

Graz. Das Start-up-Unternehmen BistroBox eröffnet einen weiteren Standort in Graz. Die 24-Stunden-Pizzeria-BistroBox steht bei der Tankstelle Leitner in Puntigam. Bald soll es auch eine direkt in Graz geben.

Presseaussendung, 24.09.2021

Expansion in der Steiermark: BistroBox eröffnet den nächsten Standort in Graz

- **Ohne Personal: Täglich 24h Stunden offenfrische Pizza auf Knopfdruck**
- **Das oberösterreichische Unternehmen will heuer noch weiter wachsen**
- **Zahl der Standorte in ganz Österreich liegt nun bei 36**

(24.09.2021, Graz) - Das oberösterreichische Start-up-Unternehmen BistroBox eröffnet einen weiteren Standort in Graz. Die 24h-Pizzeria liegt in Zeiten von Social Distancing, Take-Away und zunehmender Selbstversorgung voll im Trend der Zeit: Sämtliche Standorte kommen gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Die neue BistroBox steht bei der Tankstelle Leitner in Puntigam. Österreichweit hat sich die Zahl der Standorte nun auf 36 erhöht, und noch heuer sollen weitere Eröffnungen folgen, darunter auch in Graz.

Betreiber der neuen BistroBox in der Puntigamer Straße (Ecke Rudersdorfer Straße) ist der erfahrene Franchise-Partner Rene Knittelfelder (41), der seit drei Jahren auch einen Standort in Leibnitz und seit heuer einen in der Grazer Liebenauer Straße betreut. Daneben ist BistroBox in der Steiermark auch in Hartberg, Ludersdorf, Graz-Raaba sowie Graz-Grabenstraße vertreten.

Scharfer Expansionskurs wird fortgesetzt

Das Geschäft läuft bei BistroBox extrem stark: Im vergangenen Jahr wurden erstmals mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und heuer konnte der Umsatz in den ersten sechs Monaten im Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. "Wir wollen daher unseren scharfen Expansionskurs auch weiter fortsetzen", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl.

Ausgezeichnet mit dem Österreichischen Franchise-Award

In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht. Franchise-Partnern bietet BistroBox ausgezeichnete Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise sehr gute Lagen in Fürstenfeld und Linz verfügbar. Aktuell werden mit 20 Franchise-Partnern österreichweit 36 BistroBox-Standorte betrieben. Das Unternehmen hat heuer den "System-Check" des Österreichischen Franchise-Verbandes (ÖFV) erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Erst vor wenigen Wochen folgte die Auszeichnung mit dem Österreichischen Franchise-Award 2021.

26 BRANCHEN-NEWS

KARRIERESPRUNG

**DAVOR SVETINOVIC**

Mit September hat Davor Svetinovic seine Tätigkeit als neuer Professor an der Wirtschaftsuniversität Wien aufgenommen. Er wird sich am Department für Wirtschaftsinformatik und Operations Management den Zukunftsthemen Distributed Ledgers und Token Economy widmen.

**ANTONIA GEHWOLF**

Antonia Gehwolf ist als neue Lehrgangsleiterin für Diplomerte Lebens- und Sozialberatung sowie für Berufs- und Sozialpädagogik an der Vitalakademie Salzburg tätig. Sie hat eine umfassende Ausbildung für Psychologische Beratung, Burnoutprävention, Stressmanagement und Mentalcoaching absolviert.

**BERND WOLLMANN**

Bernd Wollmann, ein Digitalmarketing-Experte und langjähriger iab-austria-Vorstand, erhielt an der FH Kufstein eine Professur für Marketing & Customer Experience im Department International Business Studies an der FH Kufstein. Er widmet sich mit dieser Stelle nun ganz der Lehre.

**SANDRA TEJA**

Das Wiener Social Business MyAbility hat mit Sandra Teja eine neue Marketingleiterin an Bord. Teja hat langjährige Erfahrung im FMCG- und Consumer-Electronics-Bereich, vor ihrem Wechsel zu MyAbility war sie u. a. für das Marketing des Babyartikelherstellers Mam und des Unternehmens Sagem Austria zuständig.

**GREGOR BILIK**

Gregor Bilik ist neuer Geschäftsführer von Arval Österreich, einem Anbieter von Full-Service-Fahrzeugleasing. Er folgt in dieser Position Kálmán Tekse nach, der nach Ungarn zurückkehrt. Zuvor verantwortete Bilik die Geschäftsführung von Arval in der Slowakei und in Tschechien.

**DORIS MORAWITZ**

Doris Morawitz verstärkt künftigs Director das Global Mobility Team von LeitnerLeitner in Wien. Sie beschäftigt sich seit über 14 Jahren mit Mitarbeiterentsendungen. Sie berät internationale Konzerne, heimische Firmen und deren Mitarbeiter von der Planung der Entsendung bis zur Rückkehr ins Heimatland.

**CHRISTIAN HANN**

Christian Hann ist ab sofort Geschäftsleiter des neuen Transgourmet-Standorts in Zell am See. Er verbrachte seine berufliche Laufbahn in der Spar AG – zuletzt fungierte er als Gebietsleiter Einzelhandel sowie als Key User in Salzburg und Tirol und war u. a. für 15 Spar-Einzelhandels-Märkte zuständig.

Prost auf Made in Austria

Die Leitbetriebe Austria luden in den Garten von Schlumberger

SOMMERFEST. Gute Stimmung herrschte beim Sommerfest der Leitbetriebe Austria, veranstaltet im Garten der Sektkellerei Schlumberger in Wien-Döbling, bei dem sich Vertreter der Leitbetriebe und der heimischen Wirtschaft trafen. Gastgeber Benedikt Zacherl, Geschäftsführer der Schlumberger Wein- und Sektkellerei freute sich über den traditionellen Sommertermin. Auch die Stimmung unter den Vertretern der Leitbetriebe war gut. Österreichs Leitbetriebe hätten sich als ausgesprochen krisenfest erwiesen, so Leitbetriebe-Austria-Geschäftsführerin Monica Rintersbacher. Die „Rückbesinnung auf regionale Wertschöpfung“ habe „einen enormen Schub“ gebracht. Stichwort: Leitbetriebe Austria-Initiative „Made in Austria – neu denken.“ Dementsprechend positiv würden auch die Leitbetriebe der Zukunft



Eugen Lamprecht (Top-Spirit), Monica Rintersbacher und Benedikt Zacherl (beide Leitbetriebe Austria, v.li.)

entgegenblicken. Das Sommerfest bildete zudem den Rahmen für die Auszeichnung von 14 Leitbetrieben, die Monica Rintersbacher gemeinsam mit Leitbetriebe-Austria-Beiratsvorsitzenden Andreas Gnesda überreichte. – OW

ZAHL DER WOCHE

62

Prozent von 1.300 Befragten in Österreich planen im Herbst und Winter noch einen Urlaub – Corona zum Trotz. Die Hälfte möchte in Europa verreisen, über ein Viertel plant eine Fernreise und etwa ein Fünftel einen Urlaub in Österreich.

AUSGEZEICHNET

BISTROBOX.

Das Start-up **Bistrobox** wurde vom Österreichischen Franchise Verband zum Franchise-Partner 2021 ausgezeichnet. Übergeben wurde der Preis an Christoph und Clemens Kaiser sowie Florian Pany (v.li.). Sie betreiben mit 20 Franchise-Partnern 34 Standorte.



Anzahl der Zombie-Unternehmen verdreifacht

STUDIE. Laut einer Analyse der Unternehmensberatung Kearney hat sich die Anzahl börsennotierter Zombieunternehmen seit 2010 weltweit verdreifacht. Ursachen sei u. a. das mit der Finanzkrise begonnene Zeitalter des billigen Geldes und der Negativzinsen – was es auch unprofitablen Firmen ermöglichte, sich zu refinanzieren und Insolvenzen zu verzögern. 2020 erhöhte sich die Anzahl um 13 Prozent. Die Auswertungen zeigen einen hohen Zombie-Anteil am Kapitalmarkt, im Immobiliensektor sind 7,4 Prozent der Firmen betroffen, im Onlinehandel 4,5 Prozent, im stationären Handel 4,2 Prozent.

Neue Ausbildung ab Herbst für Public Affairs

PUBLIC AFFAIRS. Ab Herbst bietet die Campus Wien Academy in Kooperation mit der FH Campus Wien erstmals ein praxisorientiertes Zertifikatsprogramm in Public Affairs an. Teilnehmer lernen u. a. die Außenbeziehungen eines Unternehmens strategisch zu lenken und Betriebe, Mitarbeiter und Interessen im politischen Umfeld zu vertreten. Der Lehrgang umfasst 15 ECTS, besteht aus zwölf Modulen inklusive Abschlussarbeit, nach bestandener Prüfung erhalten Teilnehmer das Zertifikat „Public Affairs Practitioner.“ 18. September ist Anmeldeschluss, Start der 9. Oktober. www.campusacademy.at

leadersnet.at, 10.09.2021

Die Franchise-Szene hat ihre Besten gekürt

NEWS, HANDEL, TOURISMUS | 09.09.2021

In Perchtoldsdorf wurden die "Franchise-Awards 2021" in fünf Kategorien verliehen.



Biogena siegte in der Kategorie "Bestes Franchise-System Newcomer 2021". Sabine Kreil, Nicole Feichtinger, Eva Matyas, Doris Brückler, Marie-Therese Baldinger, Tanja Fleischanderl, Stefan Pesendorfer, Jürgen Tanzberger, Klaus Weissenböck, Sylvia Foissy, Barbara Steiner, Andreas Haider und Marco Fitz © Biogena

Österreichs Franchise-Szene lässt sich von der Pandemie nicht unterkriegen und ist weiterhin auf Wachstumskurs. Die Gründe dafür seien unter anderem "eine Partnerschaft auf Augenhöhe, ein hoher Innovationsgrad und der starke Zusammenhalt innerhalb der Szene", ist man beim Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV) überzeugt.

Das sind die Gewinner:Innen

Bei der "Franchise-Gala", die vor Kurzem in Perchtoldsdorf über die Bühne ging, wurden nun besonders innovative, aufstrebende sowie etablierte Franchise-Systeme und -Partner:innen mit den "Franchise-Awards 2021" in fünf Kategorien ausgezeichnet.

"Beste(r) Franchise-Partner:in Newcomer 2021" wurden Angelika Meusburger und Karl-Heinz Strele mit dem Franchise-System Storebox. In der Kategorie "Beste(r) FranchisePartner:in 2021" konnten Christoph Kaiser, Clemens Kaiser und Florian Pany mit BistroBox den Sieg für sich entscheiden. Der Preis als "Bestes Franchise-System Newcomer 2021" wurde an Biogena verliehen und Unimarkt erhielt die Trophäe in der Kategorie "Bestes Franchise-System 2021". Mit dem "Social Award 2021" wurden Capito und die APA ausgezeichnet.

Keine einfache Wahl

"Für den 'Franchise-Award 2021' wurden wieder tolle Systeme und Partner:innen vorgeschlagen, weshalb auch in diesem Jahr die Auswahl der Gewinner:innen nicht einfach war. Wir der ÖFV, möchten an dieser Stelle allen Gewinner:innen und Nominierten herzlich gratulieren und sind stolz, dass wir ein so hohes Franchise-Niveau in Österreich aufweisen können", so die ÖFV-Generalsekretärin Barbara Steiner.

Die Awards wurden von ÖFV-Präsident Andreas Haider sowie von der ÖFV-Generalsekretärin Barbara Steiner gemeinsam mit den jeweiligen Sponsoren überreicht. Als Sponsoren konnten Unser Lagerhaus ("Bestes Franchise-System des Jahres 2021"), die Österreichische Post ("Bestes Franchise-System Newcomer des Jahres 2021"), die Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien ("Beste(r) Franchise-Partner*in des Jahres 2021") und die Vitamin Lounge ("Social Award 2021"). (as)

www.franchise.at

Link zum Artikel:

<https://www.leadersnet.at/news/52694,die-franchise-szene-hat-ihre-besten-gekuert.html>

FRANCHISE-GALA

And the Oscar goes to ...

BRUNN AM GEBIRGE/
PERCHTOLDS DORF. Im Rahmen der Franchise-Con-
vention 2021 in Perchtolds-
dorf, dem größten Branchen-
event des Jahres, wurde
auch die Franchise-Gala ab-
gehalten: Sie ist die feierli-
che Umrahmung der jährlich
in fünf Kategorien vergebene-
nen Franchise-Awards, mit
denen besonders innovative,
aufstrebende und gut eta-
blierte Franchise-Systeme
und deren Partner ausge-
zeichnet werden.

Die Gewinner

Über den Titel „Bester Fran-
chise-Partner 2021“ dürfen
sich Christoph Kaiser, Cle-
mens Kaiser und Florian
Pany von der expansions-
starken BistroBox freuen;
der Newcomer-Award für
den besten Partner geht an
Angelika Meusburger und
Karl-Heinz Strele mit dem
Franchise-System Storebox.
Aus den parallel an Fran-
chise-Systeme vergebenen
Awards gingen Unimarkt
bzw. Biogena (Newcomer)
siegreich hervor. Den „Social
Award 2021“ durften Capito
und APA in Empfang neh-
men.

Die Awards wurden von
ÖFV-Präsident Andreas
Haider und ÖFV-Generalse-
kretärin Barbara Steiner ge-
meinsam mit den Sponsoren
– u.a. Unser Lagerhaus und
Österreichische Post – über-
reicht. (red)



„200 km/h sind Alltag auf A22“

Strafen | Die A22 gilt als „die“ Raserstrecke im Bezirk. Wer beim Schnellfahren erwischt wird, muss nun tief in den Sparstrumpf greifen.

Von Herwig Mohsburger

BEZIRK KORNEUBURG | Für Raser gibt es künftig härtere Strafen. Die NÖN hat nachgefragt, wie sehr dies den Bezirk trifft.

„Geschwindigkeiten bis 200 km/h sind Tagesgeschäft, über 210 km/h gilt dann schon als außergewöhnlich“, erzählt der stellvertretende Kommandant der Autobahnpolizei, Thomas Binder, vom Arbeitsalltag. Zuständig sind er und seine Kollegen für die A22 ab der Wiener Stadtgrenze, die S1 bis Knoten Eibesbrunn, die S3 bis Guntersdorf und die S5 bis Grafenwörth. Der gemessene Höchstwert liegt übrigens bei 235 km/h. Eine beliebte „Rennstrecke“ ist die A22 von Wien bis Korneuburg oder Stockerau.

Um Raser erwischen zu können, verfügen die Beamten nicht nur über Radar- und Lasermessgeräte. Besonders die Zivilstreifenfahrzeuge sind seit Kurzem sehr gut motorisiert, um auch Roadrunner erwischen zu können. „Die Geschwindigkeitsüberwachung ist fixer Bestandteil

unserer Tätigkeiten“, so Binder. Eine Intensivierung angesichts des Raserpakets sei aufgrund der Personalsitu-

ation nur schwer möglich. Positiv sieht Binder übrigens das Tempolimit auf der A22 bei Stockerau Richtung Wien: Es gibt durch das Tempolimit von 100 km/h gefühlte 200 Sachschadenunfälle weniger pro Jahr.

Intensiv waren allerdings die Einsätze, als sich die Roadrun-

ner-Szene während der Pandemie zur Kaiserrast bei Stockerau verlegt hatte. Zu einer Zeit, als alle Lokale geschlossen hatten, war die Bistrobox auf der Raststation heiß begehrt. Bis zu 600 Autos auch aus Wien, Gänserndorf und dem südlichen Niederösterreich waren versammelt, „größtenteils hochpreisige Fahrzeuge mit jungen Lenkern“, erklärt Binder. Aus Platzgründen hatte sich die Szene dann bis zum Billa Plus in Stockerau verlagert – genau gegenüber der Autobahnpolizei. Binder: „Wir haben dann in Schwerpunktaktionen gemeinsam mit dem Prüfzug Verkehrskontrollen durchgeführt.“ Mittlerweile sei die Szene mit der Öffnung der Gastronomie wieder verschwunden.

Typische Raserstrecken sind dem stellvertretenden Bezirks-



**Darüber spricht
Niederösterreich!**

Mehr dazu auf: [NÖN.at](https://noe.at)

Der 100er auf der A22 bei Stockerau Richtung Wien hat die Unfallzahlen gesenkt. Zwischen Wien und Stockerau fischt die Polizei allerdings Raser heraus. Foto: Löwenstein



polizeikommandanten Alois Schnaitt abseits des hochrangigen Straßennetzes nicht bekannt. „Das Verkehrsaufkommen im Bezirk ist recht hoch“, nennt er einen Grund, warum extreme Geschwindigkeitsexzesse kaum vorkommen. Deshalb sieht er keinen Grund, sich bei einzelnen Straßenabschnitten niedrigere Tempolimits zu wünschen. „Wir kommen mit dem Erlaubten recht gut durch“, so Schnaitt. Dementsprechend nimmt er auch nicht an, dass im Bezirk oft zu den Höchststrafen gegriffen werden muss. „Es wird wohl nicht viele treffen“, vermutet er – dann allerdings zu recht.

Unfallhäufungspunkt S3 wurde entschärft

Neuralgische Stellen, zu denen die Feuerwehren wegen schwerer Unfälle mit Rasern ausrücken müssen, kann Bezirksfeuerwehrkommandant Wilfried Kargl nicht nennen. Einen Hotspot im Bezirk gab es zwar, die ehemalige B303, jetzt S3. Allerdings war da nicht extrem hohes Tempo alleine das Problem, sondern die Verkehrsführung.

Der ehemalige Kommandant der Feuerwehr Sierndorf, Leopold Brodesser, kann sich nur zu gut erinnern, wie viele schwere Unfälle es auf der S3 zwischen Stockerau und Hollabrunn gegeben hat. Abwechselnd waren in beide Richtungen eine oder zwei Fahrspuren frei, häufig gab es

Frontalzusammenstöße, auch mit Toten. „Im stärksten Jahr gab es zwölf Tote auf dieser Strecke“, erinnert sich Brodesser. Im Jahr 2012 wurden die Fahrspuren durch Betonleitwände getrennt. Dies führt zwar zu Engstellen bei Brücken, bei denen bei Staus die Einsatzfahrzeuge nur schwer durchkommen, „die ganz schweren Unfälle gibt es aber seitdem nicht mehr“, so der ehemalige Feuerwehrkommandant.

„Ich hoffe auf die Vernunft der Autofahrer“, sagt Bezirkshauptfrau Waltraud Müllner-Toifl. Schon die Anhebung der Mindeststrafen sollte eine gewisse abschreckende Wirkung haben: „150 oder 300 Euro – das ist schon viel Geld!“ Die Maximalstrafen wurden in der Vergangenheit übrigens kaum verhängt, da ja dazu neben der Fahrgeschwindigkeit auch die Gefährdung anderer vorhanden sein muss. Sollte es allerdings einen Raser geben, über den das maximale Strafausmaß verhängt wird, weil er auch Wiederholungstäter ist, dann gilt für die Bezirkshauptfrau: „Mit notorischen Sündern habe ich kein Mitleid!“

Sollte es im Bezirk Strecken geben, auf denen auffallend viele Raser unterwegs sind, werde über bauliche Veränderungen recht schnell nachgedacht, so Müllner-Toifl. Bekannt sind allerdings aktuell keine Straßenabschnitte, „schließlich gab es ja auch bisher schon strenge Messungen durch die Polizei“.

FRANCHISE

BistroBox expandiert ungebrems

Corona als Expansionstreiber: Das oberösterreichische Pizza-SB-Franchise-System freut sich über zahlreiche Interessenten und möchte weiterhin stark wachsen. Kürzlich wurden von

Franchise-Partnern zwei neue Standorte der 24h-Pizzeria in Graz (Liebenauer Hauptstraße) und in Wien (Josefstädter Straße) eröffnet. Standorte der BistroBox kommen gänzlich

ohne Personal aus. Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Österreichweit hat sich die Zahl der Standorte nun auf 34 erhöht. Im Vorjahr wurden bereits mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten sechs Monaten konnte der Umsatz zum Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Erst kürzlich wurde das Sortiment um Pizza Hawaii erweitert.

Die Coronapandemie hat beim oberösterreichischen Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen bei Wels zu einem beschleunigten Wachstum geführt. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre – vorwiegend jungen – Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. „Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen rund um die Uhr geöffnet halten“, sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl.



Das Konzept punktet vor allem bei jungem Publikum.

Redaktion

06.09.2021

Franchise-Szene hat ihre Besten gekürt

In Perchtoldsdorf drehte sich von 1. bis 2. September alles um das Thema Franchising.



BRUNN AM GEBIRGE / PERCHTOLDSORF. Neben der Franchise-Convention wurde der feierliche Rahmen genutzt, um die heiß begehrten Franchise-Awards in fünf Kategorien zu verleihen. In Sachen Franchising kann man den Österreicher nichts vormachen, denn die heimischen Franchise-Systeme zeichnen sich nach wie vor durch Qualität, Vielfältigkeit, Innovationsgeist und Nachhaltigkeit aus. Zudem ist Österreichs Franchise-Szene noch immer auf Wachstumskurs – trotz Pandemie. Grund dafür ist unter anderem eine Partnerschaft auf Augenhöhe, ein hoher Innovationsgrad und der starke Zusammenhalt innerhalb der Szene. Bei der Franchise-Gala, die vor Kurzem stattgefunden hat, wurden nun besonders innovative, aufstrebende sowie etablierte Franchise-Systeme und -Partner mit den renommierten Franchise-Awards 2021 ausgezeichnet.

Die Awards wurden in folgenden fünf Kategorien verliehen: „Beste(r) Franchise-Partner*in Newcomer 2021“ wurden Angelika Meusburger und Karl-Heinz Strele mit dem Franchise-System Storebox. In der Kategorie „Beste(r) Franchise-Partner*in 2021“ konnten Christoph Kaiser, Clemens Kaiser und Florian Pany mit **BistroBox** den Sieg für sich entscheiden. Der Preis als „Bestes Franchise-System Newcomer 2021“ wurde an Biogena verliehen und Unimarkt erhielt die Trophäe in der Kategorie „Bestes Franchise-System 2021.“ Mit dem „Social Award 2021“ wurden Capito und APA ausgezeichnet.

„Für den Franchise-Award 2021 wurden wieder tolle Systeme und Partner vorgeschlagen, weshalb auch in diesem Jahr die Auswahl der Gewinner nicht einfach war. Wir, der ÖFV, möchten an dieser Stelle allen Gewinnern und Nominierten herzlich gratulieren und sind stolz, dass wir ein so hohes Franchise-Niveau in Österreich aufweisen können“, so die ÖFV-Generalsekretärin Barbara Steiner.

Die Awards wurden von ÖFV-Präsident Andreas Haider sowie von der ÖFV-Generalsekretärin Barbara Steiner gemeinsam mit den jeweiligen Sponsoren überreicht. Als Sponsoren konnten gewonnen werden: Unser Lagerhaus (Bestes Franchise-System des Jahres 2021), die Österreichische Post (Bestes Franchise-System Newcomer des Jahres 2021), die Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien (Beste(r) Franchise-Partner*in des Jahres 2021) und

die Vitamin Lounge (Social Award 2021).

Vor der Franchise-Gala am Abend wurde die Franchise-Convention in der Burg Perchtoldsdorf abgehalten. Diese gilt als der wichtigste und größte Branchen-Event des Jahres. Spannende Keynotes von Alexander Pointner oder Karl-Heinz Land haben unzählige Möglichkeiten geboten, um sich Inspirationen für sein Unternehmen zu holen. Zudem wurden Workshops zu den Themen Partner-Rekrutierung, Networking, Recht und Nachhaltigkeit geboten. Abgerundet wurde das Programm durch eine Ausstellung am Marktplatz mit interessanten Anbietern für die Szene.

Informationen zum Österreichischen Franchise-Verband

Der Österreichische Franchise-Verband (ÖFV) ist Repräsentant der österreichischen Franchise-Wirtschaft. Als integrativer Motor der Franchise-Szene vertritt der Verband die Interessen seiner Mitglieder in der Öffentlichkeit und forciert den Austausch mit Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Öffentlichkeit, um die nachhaltige Qualitätssicherung im Franchising zu fördern. Diese wird durch den ÖFV System-Check unterstützt, zu welchem sich alle ordentlichen Mitglieder mindestens einmalig verpflichten. Nach Absolvierung des Checks darf das ÖFV Siegel „Geprüftes Mitglied“ getragen werden, welches nicht nur die hohe Qualität des Systems repräsentiert, sondern darüber hinaus für eine hohe Franchise-Partner Zufriedenheit steht und dadurch Vorteile bei der Suche nach neuen Franchise-Partnern mit sich bringt.

Der ÖFV gilt als Kommunikationsplattform und fokussiert den Ausbau von Image und Bekanntheitsgrad des Franchisings. Zudem vernetzt der Verband Franchise-Geber mit Franchise-Interessenten und stellt seinen Mitgliedern ein umfassendes Experten-Netzwerk zur Verfügung. Ebenso zählen themenspezifische Veranstaltungen zum vielfältigen Angebot des Österreichischen Franchise-Verbandes, der in Brunn am Gebirge angesiedelt ist und rund 135 Mitglieder zählt. Alle weiteren Informationen über den Verband können auf der Website des ÖFV abgerufen werden. (red)

www.franchise.at

<https://medianet.at/news/retail/franchise-szene-hat-ihre-besten-gekuert-41735.html>

gastroportal.at, 06.09.2021

BistroBox gewinnt Franchise-Award

Shaker - 6. September 2021

Großer Erfolg für das oberösterreichische Start-up BistroBox. Das Unternehmen hat den Österreichischen Franchise-Award 2021 gewonnen. Christoph und Clemens Kaiser sowie Florian Pany wurden vom Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV) als beste Franchise-Partner 2021 ausgezeichnet. Die renommierten Awards wurden vor wenigen Tagen im Rahmen einer großen Gala auf der Burg Perchtoldsdorf nahe Wien überreicht.



BistroBox erhielt eine Auszeichnung als bester Franchise-Partner 2021 (v.l.): Andreas Haider (ÖFV Präsident), die BistroBox-Gründer Jürgen Traxler und Klaus Habert, die Award-Gewinner Christoph Kaiser, Florian Pany und Clemens Kaiser sowie Barbara Steiner (ÖFV Generalsekretärin) und BistroBox-Gründer David Kieslinger.

Die stark expandierende 24h-Pizzeria BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 20 Franchise-Partnern österreichweit 34 BistroBox-Standorte betrieben, noch heuer sollen weitere Eröffnungen folgen. Derzeit werden in ganz Österreich neue Standorte und interessierte Franchise-Partner gesucht.

Über eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft

Heuer im Februar hat das Unternehmen den „System-Check“ des Österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten sechs Monaten konnte der Umsatz zum Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden.

Der vom Österreichischen Franchise-Verband jährlich verliehene Award zeichnet die unternehmerische Leistung, die Geschäftsentwicklung, die Innovationskraft, die Mitarbeiter- & Partnerführung, den Zusammenhalt im System sowie die Nachhaltigkeit der nominierten Unternehmen aus. Info: www.bistrobox.com

Link zum Artikel:

<https://www.gastroportal.at/bistrobox-franchise-award/51920>

Die Erfolgsfaktoren von Franchising

Von Karl Stiefel

Freitag, 03. September 2021

Anzeige



**Machen Sie mit!
Voten Sie jetzt!**

Zum E-Paper



MEIST GELESEN

Rewe International/Metro

Metro übernimmt AGM-Standorte

Waldquelle

Das sagt Monika Fiala zum Pepsi-Deal

Franchiseverband

Die Erfolgsfaktoren von Franchising


v.l.n.r.: Vitema-Geschäftsführer Marco Fitz, Barbara Steiner, Andreas Haider, Katarína Drevenáková (AFS Franchise-Systeme GmbH), Dietmar Schweitzer (Bereichsleitung Vertrieb Unimarkt), Anton Papst (Unimarkt Prokurist, Bereichsleitung Franchise und Standortentwicklung) und Elisabeth Zehetner (Bundesgeschäftsführerin der Jungen Wirtschaft und des Gründerservice der Wirtschaftskammer Österreich).

Die Franchise-Convention in der Burg Perchtoldsdorf wurde neben der Ehrung der besten Branchenvertreter dazu genutzt, Franchising-Modelle weiterhin zukunftssicher zu machen.

Es sind zuversichtliche Worte, die ÖFV-Präsident Andreas Haider zur Eröffnung des diesjährigen Franchise-Events findet: "Dran bleiben war 2020 ein riesen Thema und wir als Franchiseanbieter und -nehmer dürfen stolz sein, in unseren Systemen tätig zu sein. Wie sich nämlich bei einer Umfrage in Österreich und Deutschland gezeigt hat, war es für Franchiser einfacher, durch die heiße Phase zu kommen. In den nächsten Monaten und Jahren müssen wir diese Botschaft nach Außen tragen: Franchiser haben in einfachen sowie in schwierigen Zeiten klare Vorteile."

Ein branchenübergreifendes Kernthema ist die Nachhaltigkeit. Warum diese für die unterschiedlichen Unternehmen relevant ist, schildert Haider: "Noch ist die Nachhaltigkeit in vielen Bereichen freiwillig, ich kann Ihnen aber versichern, dass sie in Zukunft verpflichtend wird. Der ÖFV selbst ist bereits klimaneutral, was wir mit einer Kooperation mit 'Fokus Zukunft' erreicht haben. Ja, das kostet etwas, aber jeder investierte Euro ist das Resultat absolut wert. Es lässt sich für jedes System die richtige Lösung finden."

ÖFV-Generalsekretärin Barbara Steiner freute sich darüber, dass dieses Jahr 12 Unternehmen sich dem System-Check unterzogen haben, nachdem es 2020 nur drei waren. Ziel ist es, die Qualität der angebotenen Systeme sichtbar zu machen. Sie stellte die aktuellen Initiativen des ÖFV vor: "Wir waren im vergangenen Jahr nicht untätig. Neben der Taskforce Rekrutierung läuft auch Frauen ins Franchise, um Gründerinnen zu unterstützen. Außerdem haben wir mit der ÖFV-Expertenplattform eine Drehscheibe für B2B-Angebote geschaffen."

FRANCHISE-AWARDS

"Beste(r) Franchise-Partner" in Newcomer 2021" wurden Angelika Meusburger und Karl-Heinz Strele mit dem Franchise-System Storebox.

In der Kategorie "Beste(r) Franchise-Partner" in 2021" konnten Christoph Kaiser, Clemens Kaiser und Florian Pany mit BistroBox den Sieg für sich entscheiden.

Der Preis als "Bestes Franchise-System Newcomer 2021" wurde an Biogena verliehen und Unimarkt erhielt die Trophäe in der Kategorie "Bestes Franchise-System 2021."

Mit dem "Social Award 2021" wurden Capito und APA ausgezeichnet.

Link zum Artikel:

<https://www.cash.at/handel/news/franchiseverband-die-erfolgsfaktoren-von-franchising-25386>

GENAU GENOMMEN

Die Nahversorgung am Land mit Lebensmitteln wird immer schlechter. Gab es in vielen kleinen Orten früher zumindest einen „Greißler“, muss man heute vielerorts ins Auto steigen, um seinen täglichen bzw. wöchentlichen Einkauf erledigen zu können. Auch lokale Bemühungen, über engagierte Bürger zumindest einen kleinen Laden am Leben zu erhalten, stellen sich als schwierig heraus, wie ein aktuelles Beispiel in Rossatz in der Wachau (NÖ) zeigt.

Eine Lösung können Selbstbedienungsläden ohne Personal sein, die vielerorts (zuletzt auch am Weißensee in Kärnten) aufgesperrt. Hier braucht es nur jemanden, der sich um den Nachschub an meist regionalen Nahrungsmitteln kümmert. Bezahlt wird auf Vertrauensbasis, bar oder mit Karte. Doch auch hier wiehert der Amtsschimmel: Während man an Tankstellen-Shops oder an Automaten (wie z. B. der Bistrobbox) rund um die Uhr einkaufen kann, dürfen „Selbstbedienungs-Boxen“ – obwohl sie kein Personal haben – nur 72 Stunden pro Woche offen halten...

Reform von Arbeitslosengeld & Co.

Ideen für bessere Job-Vermittlung

Wifo-Experte schlägt statt Änderungen bei Bezugshöhe und -dauer Staffelform bei Beiträgen und effizientere Betreuung durch AMS vor

Es ist ein Thema, bei dem die Diskussionen sehr schnell emotional werden: Sind Arbeitslose bei uns mitunter so gut abgesichert, dass der Anreiz, einen Job anzunehmen, zu gering ist?

Dazu ein paar Fakten: Wer seinen Job verliert und lange genug gearbeitet hat, um An-

spruch auf Arbeitslosengeld zu haben, erhält zunächst 55% (= Nettoersatzrate) seines letzten Nettobezugs. Das ist im internationalen Vergleich nicht besonders viel, in manchen Ländern kriegt man über 70%.

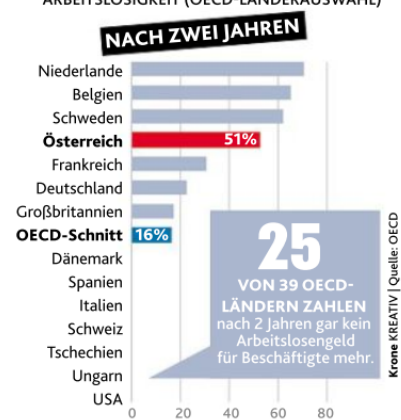
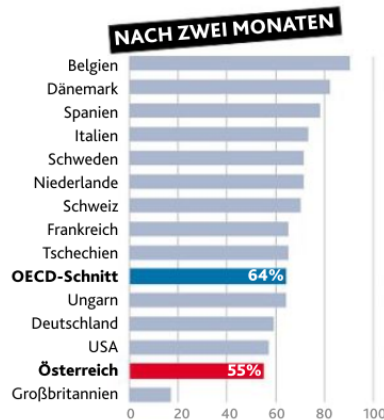
Doch wenn man über einen längeren Zeitraum ohne Arbeit ist, zeigt sich Vater

Staat in Österreich relativ großzügig. Denn die Notstandshilfe (51% von netto) ist kaum geringer und wird in der Praxis auf Dauer gewährt, während es z. B. nach zwei Jahren (siehe Grafik) in den meisten OECD-Staaten deutlich weniger oder in einigen gar nichts mehr gibt.

Man kann bei uns aber

Nettoersatzraten für Beschäftigte

IN PROZENT DES EINKOMMENS VOR DER ARBEITSLOSIGKEIT (OECD-LÄNDERAUSWAHL)



Prof. Dr. W. Puwein,
Univ. für Bodenkultur

EXPERTEN FORUM

Konsumenten,
aber auch
Bauern
profitieren von
Rabattschlacht
des Handels

Seitens der Landwirtschaft wurde behauptet, die Fleischpreise bei uns seien um ein Drittel zu niedrig. Schuld sei der Handel, weil er durch „Rabattschlachten“ die Preise drückt. Nach den Gesetzen der Marktwirtschaft bestimmen Angebot und Nachfrage den Preis. Bietet der Handel Fleisch verbilligt an,

so wird auch mehr gekauft. Durch die höhere Nachfrage steigen bei gleichbleibendem Angebot die Schlachtviehpreise; Bauern und Konsumenten profitieren also vom verbilligten Fleischpreis im Supermarkt. Für den Handel mag es ein Verlustgeschäft sein. Durch die Lockangebote in der Fleischarthe rechnet er aber

mit mehr Kunden und einem Umsatzzuwachs insgesamt.

Unmittelbare Verlierer der „Rabattschlachten“ sind Bauern, die ihre Fleischprodukte direkt vermarkten, und kleinere Fleischereien. Nur durch beste Qualität und Beratung können sich diese gegenüber den Handelsketten behaupten. Verbilli-

trendingtopics.at, 03.09.2021

PREIS

BistroBox: Oberösterreichische 24h-Pizzeria für Franchise-Modell ausgezeichnet

03. September 2021, 09:52

 Jakob Steinschaden     



© BistroBox

Ofenfrische Pizza in zwei Minute auf Knopfdruck in einem Container, der rund um die Uhr zugänglich ist: Dieses Konzept hat das oberösterreichische Startup BistroBox auf mittlerweile 34 Standorte in Österreich mit insgesamt 20 Franchise-Partnern ausgebaut. Das Modell der 24-Stunden-Pizzeria war dem Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV) nun die Entscheidung wert, BistroBox mit dem Österreichischen Franchise-Award 2021 auszuzeichnen.

Gegründet wurde BistroBox bereits 2009 von Jürgen Traxler und Klaus Haberl. Der Preis des ÖFV zeichnet die „unternehmerische Leistung, die Geschäftsentwicklung, die Innovationskraft, die Mitarbeiter- & Partnerführung, den Zusammenhalt im System sowie die Nachhaltigkeit“ des Unternehmens aus.



© BistroBox

Ohne Personal, mit Touchscreens

Die Auswahl der Preisträger wurde von einer hochkarätigen Jury getroffen, mit dabei waren heuer unter anderem Michael Graf (Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien AG), Andreas Haider (Österreichischer Franchise-Verband), Karin Probst (McDonald's Österreich) und Elisabeth Zehetner-Piewald (Junge Wirtschaft und Gründerservice der WKÖ).

Im Jahr 2020 wurden an den Standorten eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Die kleinen Shops sind rund um die Uhr geöffnet, kommen ohne Personal aus, werden mit Touch-Displays bedient und von den Franchise-Nehmern regelmäßig mit frischer Ware bestückt.

Das Unternehmen befindet sich bereits zu mehr als 50 Prozent im Besitz der Constantia New Business, einem österreichischen Venture-Capital-Investor, die beiden Gründer halten gemeinsam noch etwa 24 Prozent an der Firma. Franchise ist bei österreichischen Startups mit Offline-Komponente immer populärer – was man etwa bei Storebox, KastlGreissler oder myAckerbox sieht.

Link zum Artikel:

<https://www.trendingtopics.at/bistrobox-oberoesterreichische-24h-pizzeria-fuer-franchise-modell-ausgezeichnet/>



BistroBox erhielt eine Auszeichnung als bester Franchise-Partner 2021 (v.l.:) Andreas Haider (ÖFV Präsident), die BistroBox-Gründer Jürgen Traxler und Klaus Haberl, die Award-Gewinner Christoph Kaiser, Florian Pany und Clemens Kaiser sowie Barbara Steiner (ÖFV Generalsekretärin) und BistroBox-Gründer David Kieslinger.

START-UP BISTROBOX GEWINNT ÖSTERREICHISCHEN FRANCHISE-AWARD

🕒 03. September 2021 | 09:43 🧑 Autor: BistroBox 📄 Startseite, Oberösterreich

Holzhausen bei Wels (A) **Großer Erfolg für das oberösterreichische Start-up BistroBox: Das Unternehmen hat den Österreichischen Franchise-Award 2021 gewonnen. Christoph und Clemens Kaiser sowie Florian Pany wurden vom Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV) als beste Franchise-Partner 2021 ausgezeichnet. Die renommierten Awards wurden gestern Abend (Donnerstag) im Rahmen einer großen Gala auf der Burg Perchtoldsdorf nahe Wien überreicht.**

Die stark expandierende 24h-Pizzeria BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 20 Franchise-Partnern österreichweit 34 BistroBox-Standorte betrieben, noch heuer sollen weitere Eröffnungen folgen. Derzeit werden in ganz Österreich neue Standorte und interessierte Franchise-Partner gesucht.

Starkes persönliches Engagement und rasches Agieren als Erfolgsrezept

Die Brüder Christoph und Clemens Kaiser führen gemeinsam mit Florian Pany schon seit langem sehr erfolgreich eine BistroBox in Stockerau. Ende letzten Jahres eröffneten die drei erfahrenen Franchise-Partner bereits ihren zweiten niederösterreichischen Standort in Korneuburg und noch dieses Jahr folgt ein dritter Standort in Wien. "Kaiser und Pany haben sich bei uns zu einem Multi-Standort- Franchisepartner entwickelt. Mit ihrem starken persönlichen Engagement konnten sie in kürzester Zeit ihre Zielgruppen erweitern, durch rasches Agieren und ausreichendes 'Zeit nehmen' für ihre Kunden bleiben sie kontinuierlich erfolgreich", freut sich BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl.

Österreichweit mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft

Heuer im Februar hat das Unternehmen den "System-Check" des Österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten sechs Monaten konnte der Umsatz zum Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden.

Hochkarätige Jury wählte die Franchise-Award-Gewinner

Der vom Österreichischen Franchise-Verband jährlich verliehene Award zeichnet die unternehmerische Leistung, die Geschäftsentwicklung, die Innovationskraft, die Mitarbeiter- & Partnerführung, den Zusammenhalt im System sowie die Nachhaltigkeit der nominierten Unternehmen aus. Die Auswahl der Preisträger wurde von einer hochkarätigen Jury getroffen, mit dabei waren heuer unter anderem Michael Graf (Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien AG), Andreas Haider (Österreichischer Franchise-Verband), Karin Probst (McDonald's Österreich) und Elisabeth Zehetner-Piewald (Junge Wirtschaft und Gründerservice der WKÖ).

Vom Start-up zum Franchise-System

Das Unternehmen BistroBox wurde praktisch an der Fachhochschule Wels (OÖ) "geboren". Die Gründer Klaus Haberl, Jürgen Traxler und David Kieslinger entwickelten das Konzept eines innovativen Heißluft-Pizzaofens zur Selbstbedienung für ihre Studienkollegen in der Mensa. Die Nachfrage war riesig und so führte das Projekt im Jahr 2009 schließlich zur Unternehmensgründung. Aus der ursprünglichen Idee des Pizzaofens ist mittlerweile das innovative Franchise-System BistroBox geworden. BistroBox als „24h-Pizzeria“, in welcher der entwickelte Pizzaofen alle Vorzüge perfekt ausspielen und den Kunden zu jeder Tages- und Nachtzeit eine ofenfrische Pizza servieren kann. Die Kunden bedienen den sehr einfachen Pizzaofen selbst und backen damit ihre eigene Pizza in zwei Minuten auf Knopfdruck. Getränke, Snacks und frisch gemahlener Kaffee runden das Angebot der Selbstbedienungspizzeria ab.

Daten & Fakten zum Unternehmen BistroBox:

Gründungsyear: 2009

Gründer und Geschäftsführer: Klaus Haberl, Jürgen Traxler, David Kieslinger

Firmenzentrale: Holzhausen (OÖ)

Mitarbeiter in der Zentrale: 16

Standorte in Österreich: 34

Franchise-Partner: 2

Link zum Artikel:

<https://ooe.wirtschaftszeit.at/startup-detail/article/start-up-bistrobox-gewinnt-oesterreichischen-franchise-award>

Presseaussendung, 03.09.2021

Start-up-Unternehmen BistroBox gewinnt Österreichischen Franchise-Award

- Christoph und Clemens Kaiser sowie Florian Pany als beste Franchise-Partner 2021 ausgezeichnet**
- Preise auf Burg Perchtoldsdorf nahe Wien überreicht**

(03.09.2021, Holzhausen bei Wels/Wien/Perchtoldsdorf) - Großer Erfolg für das oberösterreichische Start-up BistroBox: Das Unternehmen hat den Österreichischen Franchise-Award 2021 gewonnen. Christoph und Clemens Kaiser sowie Florian Pany wurden vom Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV) als beste Franchise-Partner 2021 ausgezeichnet. Die renommierten Awards wurden gestern Abend (Donnerstag) im Rahmen einer großen Gala auf der Burg Perchtoldsdorf nahe Wien überreicht.

Die stark expandierende 24h-Pizzeria BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 20 Franchise-Partnern österreichweit 34 BistroBox-Standorte betrieben, noch heuer sollen weitere Eröffnungen folgen. Derzeit werden in ganz Österreich neue Standorte und interessierte Franchise-Partner gesucht.

Starkes persönliches Engagement und rasches Agieren als Erfolgsrezept

Die Brüder Christoph und Clemens Kaiser führen gemeinsam mit Florian Pany schon seit langem sehr erfolgreich eine BistroBox in Stockerau. Ende letzten Jahres eröffneten die drei erfahrenen Franchise-Partner bereits ihren zweiten niederösterreichischen Standort in Korneuburg und noch dieses Jahr folgt ein dritter Standort in Wien. "Kaiser und Pany haben sich bei uns zu einem Multi-Standort- Franchisepartner entwickelt. Mit ihrem starken persönlichen Engagement konnten sie in kürzester Zeit ihre Zielgruppen erweitern, durch rasches Agieren und ausreichendes 'Zeit nehmen' für ihre Kunden bleiben sie kontinuierlich erfolgreich", freut sich BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl.

Österreichweit mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft

Heuer im Februar hat das Unternehmen den "System-Check" des Österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten sechs Monaten konnte der Umsatz zum Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden.

Hochkarätige Jury wählte die Franchise-Award-Gewinner

Der vom Österreichischen Franchise-Verband jährlich verliehene Award zeichnet die unternehmerische Leistung, die Geschäftsentwicklung, die Innovationskraft, die Mitarbeiter- & Partnerführung, den Zusammenhalt im System sowie die Nachhaltigkeit der nominierten Unternehmen aus. Die Auswahl der Preisträger wurde von einer hochkarätigen Jury getroffen, mit dabei waren heuer unter anderem Michael Graf (Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien AG), Andreas Haider (Österreichischer Franchise-Verband), Karin Probst (McDonald's Österreich) und Elisabeth Zehetner-Piewald (Junge Wirtschaft und Gründerservice der WKO).

BistroBox ist hungrig auf Expansion

24-h-Pizzeria. BistroBox ist in Österreich weiterhin auf Expansionskurs. Mit ein Grund dafür ist die Geschäftsentwicklung: Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch 2021 läuft stark. In den ersten fünf Monaten konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres verdoppelt werden. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen mindestens zehn weitere Eröffnungen folgen.

EIN-UM-AUF-STIEG



Oswald Schwarz verstärkt den Vertrieb von **Specialisterne Österreich**, einer Berufsberatung für Menschen im Autismus-Spektrum.



Sabine Kutschera ist neue Partnerin im Bereich Assurance bei dem Wirtschaftsprüfungunternehmen **PwC Österreich**.



Laura Holzheimer ist neue Head of Research bei dem Immobiliendienstleister **CBRE**.



Thomas Kremshuber hat die Leitung der Bereiche Onlinemarketing und E-Business im **Trauner-Verlag** übernommen.

Stefan Wisiak ist neuer Leiter des **QWIC Experience Center** für E-Bikes.



Carmen Deutschmann (Bild) und Manuela Hammer haben die Leitung der Grazer **EMG-Akademie** übernommen.



Stephan Wasmayer ist als Chief Technology & Information Officer neu im Vorstand der österreichischen Privatbank **Gutmann**.



Sarah Böhm ist neue Sales-Managerin im oberösterreichischen Start-up **Bistrobox**.



Ludwig Geroldinger ist neuer Leiter Data Management bei der Wirtschaftsauskunftei **CRIF**.



Graz



„Mit der Förderung unterstützen wir ganzheitliche Digitalisierungsprojekte. Diese kann nicht für einzelne Maßnahmen, sondern für umfassende Digitalisierungsvorhaben eingereicht werden.“

Andrea Keimel, Stadt Graz

© Kernasenko

IN KÜRZE

Ein neuer Standort für die BistroBox

Das oberösterreichische Start-up-Unternehmen BistroBox ist auf Erfolgskurs und expandiert auch in der Landeshauptstadt weiter. Der neue Standort der 24-Stunden-Pizzeria befindet sich in der Liebenauer Hauptstraße in Graz und wird von Rene Knittelfelder geführt. Bis Ende des Jahres soll es in Graz noch vier weitere Standorte der BistroBox geben.

LaModula glänzt mit neuem Schauraum

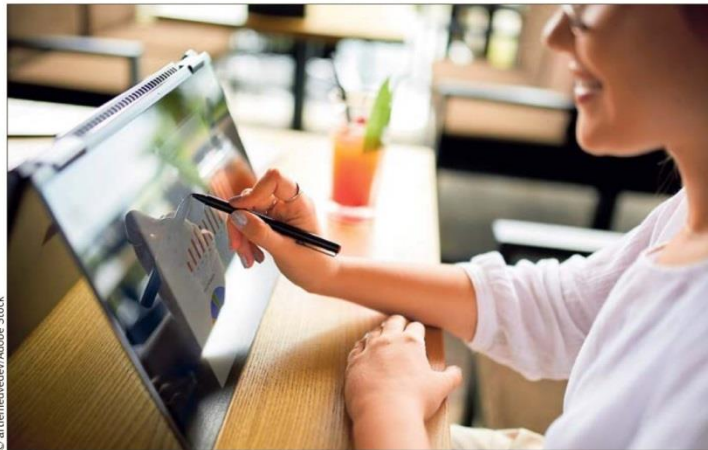
Pünktlich zum fünften Geburtstag am 15. Juli eröffnet der Bettenhersteller LaModula seinen neuen, 350 m² großen Ausstellungsraum im Brauquartier 11. Unter den Gratulanten waren Meicl Wittenhagen (Wirtschaftskammer), Helga Putz (Printverlag), Astrid Beneditschitz (SOS Kinderdorf) und Immobilien Schlager. Im Zuge der Feier wurden dem SOS-Kinderdorf Naturmatratzen für den guten Zweck gespendet.



Angelika Meisl, Edda Streif und Hannes Bodlaj (v.l.)

FÜR SIE VOR ORT

- Viktor Larissegger
- Regionalstelle Graz 0316/601-201



Die Stadt Graz bietet nun Förderungen für Digitalisierungsprojekte für Grazer KMU und EPU an.

Neuer finanzieller Turbo für digitale Unternehmenspläne

Die Stadt Graz fördert ab sofort Digitalisierungsvorhaben von Klein(st)- und Mittelbetrieben in der City mit bis zu 5.000 Euro.



Bürgermeister Siegfried Nagl
© Kanizaj

Die Abteilung für Wirtschafts- und Tourismusentwicklung der Stadt Graz hat mit dem „Kompetenzcheck Graz kreativ digital“ eine neue Digitalisierungsförderung ins Leben gerufen. Ziel ist es, innovative und digitale Betriebsprozesse für Unternehmen – insbesondere Ein-Personen-Unternehmen sowie Klein- bzw. Kleinstunternehmen – entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu unterstützen. Die Unternehmen können dabei bis zu 5.000 Euro an Unterstützungsgeldern für ihr Vorhaben einheimsen.

„Mit der Digitalisierungsförderung unterstützen wir ganzheitliche Digitalisierungsprojekte“, betont Andrea Keimel, Leiterin der Abteilung für Wirtschafts- und

Tourismusentwicklung. „Das bedeutet konkret, dass die Förderung nicht für einzelne Maßnahmen, sondern für umfassende Digitalisierungsvorhaben eingereicht werden kann. Beispielsweise wird die Anschaffung eines einzelnen Computers im Lager nicht gefördert, die Digitalisierung der gesamten Lagerhaltung hingegen sehr wohl.“

Zulässig sind alle Kosten, die mit der Vorbereitung, Planung oder Umsetzung des digitalen Konzepts in Zusammenhang stehen, aber auch Kosten für Kreativleistungen, Programmierungen sowie Schulungskosten für Mitarbeiter. Nicht inbegriffen sind jedoch Hardware-Investitionen sowie Kosten, die nicht in

direktem Zusammenhang mit der Umsetzung des Digitalisierungsvorhabens stehen. „Insbesondere die vergangenen Monate haben gezeigt, wie wichtig es für Unternehmen ist, auf digitale Vertriebswege und Geschäftsprozesse zu setzen“, so Wirtschaftsreferent und Bürgermeister Siegfried Nagl. „Unsere neue Digitalisierungsförderung unterstützt speziell die Grazer mittelständischen Wirtschaftstreibenden und schafft einen zusätzlichen Anreiz, zu investieren. Die Förderung ist mit wenigen Klicks unkompliziert online ansuchbar.“

Um die Förderung beantragen zu können, benötigen die Ein-Personen-Unternehmen sowie Kleinst- und Kleinunternehmen quer durch alle Branchen lediglich ein stimmiges Gesamtkonzept für das Digitalisierungsprojekt.

► **Der Antrag** kann online unter wirtschaft.graz.at/forderungen ausgefüllt werden.

BistroBox expandiert in Graz und in Wien

Das Start-up-Unternehmen BistroBox aus Holzhausen verstärkt seine Präsenz in Wien sowie in der Steiermark. Kürzlich wurden von Franchise-Partnern zwei neue Standorte der 24h-Pizzeria in Graz und in Wien eröffnet. Österreichweit hat sich die Zahl der Standorte nun auf 34 erhöht. Im Vorjahr wurden bereits mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft und auch das heutige Jahr läuft extrem stark. In den ersten sechs Monaten konnte der Umsatz zum Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden.
www.bistrobox.com

Kunst trifft auf Funktionalität

Im Atelier der Kunstwerkstatt des Diakoniewerks haben Menschen mit Behinderung die Möglichkeit, künstlerisch tätig zu werden. Durch die Kooperation mit Eder Mat Couture, einem Serviceunternehmen für textile Eingangsmatten mit Sitz in Luftenberg,

liegt die Kunst nun den Betrachtern zu Füßen. Mit Motiven der Künstlerinnen Johanna Rohregger und Gertraud Gruber, die die Eingangsmatten des Cafe & Bistro Kowalski (Bild) in Gallneukirchen zieren, hat man den ersten Schritt getan.

www.eder.at



Felbermayr übernimmt Bauunternehmen

Felbermayr-Bau hat das Welser Bauunternehmen West-Asphalt übernommen. Die Kernkompetenzen der Firma West-Asphalt liegen bei Pflasterungsarbeiten und Natursteinverlegung. Die Firma bleibt operativ selbstständig, organisatorisch wird sie in den Felbermayr-Tiefbau eingegliedert. Das Unternehmen stand aufgrund der Nachfolgeregelung des Gründers und Geschäftsführers Reinhold Wersching zum Verkauf. „Wir sind zum Schluss gekommen, dass Felbermayr die beste Option für uns und unsere 40 Mitarbeiter ist“, so Wersching.
www.felbermayr.cc

BistroBox: Diese Pizzeria schläft nie!

Veröffentlicht am 27. Juli 2021 von Fabio Ehlers in Allgemein, Essen & Trinken, Genuss, Restaurants



© BistroBox

f Share

🐦 Tweet

Das oberösterreichische Unternehmen BistroBox eröffnet seine Automaten-Standorte Nr. 33 und 34 in der Bundeshauptstadt und in Graz. Hier gibt's Pizza 24/7!

„Welches Gericht kommt einem dir als erstes in den Sinn, wenn du sehr hungrig bist?“, wer diese Frage ohne Nachzudenken mit „Pizza“ beantworten kann, sah sich wahrscheinlich bereits mit dem Problem konfrontiert, spät in der Nacht nach dem Feiern keine offene Pizzeria mehr zu finden. Die wahrscheinlich praktischste Lösung des Problems hat sich das Unternehmen BistroBox aus Oberösterreich einfallen lassen: Pizza aus dem Automaten. „Das kann doch nicht gut sein!“, mögen viele denken. Falsch gedacht: Denn diese Pizza kommt einer echten Steinofenpizza erstaunlich nahe! Mit einem neuen Automaten an der Josefstädter Straße werden nun somit weitere hungrige Pizzaliebhaber in Wien 24 Stunden am Tag versorgt. Doch weshalb funktioniert Steinofenpizza aus dem Automaten so gut?

Das Konzept

Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen. Die Zutaten und der Teig dafür werden im Vorhinein von Pizzabäckern nach überarbeiteter Rezeptur zubereitet, mit einer speziellen Technik luftdicht verschlossen und anschließend an die unterschiedlichen Automaten ausgeliefert. Die erwähnten Zutaten kommen dabei von einem der größten Pizzaproduzenten weltweit. Das Besondere bei BistroBox: Alle Standorte kommen bis auf das Befüllen der Automaten völlig ohne Personal aus. Die Corona-Krise spielte dem Unternehmen beim Konzept folglich in die Karten: „Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten“, sagt BistroBox-Mitbegründer Klaus Haberl. Österreichweit hat sich die Zahl der Standorte nun auf 34 erhöht. Im Vorjahr wurden bereits mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.



© BistroBox

Expansion geplant

Die BistroBox in der Josefstädter Straße 103 ist bereits die zweite Filiale in der Hauptstadt. Doch damit nicht genug: Weitere Eröffnungen sind in Wien in Planung. Auch in ganz Österreich werden weiterhin neue Standorte gesucht. Für die geplante Expansion möchte BistroBox wie bei den bisherigen Standorten mit neuen Franchise-Partnern zusammenarbeiten. Derzeit werden mit 20 Franchise-Partnern österreichweit 34 BistroBox-Standorte betrieben.



© BistroBox

Weitere Infos: www.bistrobox.com

<https://gastronews.wien/2021/07/bistrobox/>

Neue Standorte in Wien und Graz

Von **Stefan Pirker**

Montag, 26. Juli 2021

Anzeige

Lebensmittel
Zeitung STRATEGIETAG

DIGITALE ZUKUNFT

Wie wir morgen einkaufen

14./15. Sept. 2021
Hamburg

Jetzt anmelden!

 Facebook

BistroBox ist nun mit einem zweiten Standort in Wien vertreten. V.l.n.r.: Die Franchisepartner Milad Elahi und Alexander Prankl mit BistroBox-Geschäftsführer David Kieslinger.

MEIST GELESEN

Oetker-Gruppe

**Familie Oetker einigt sich auf
Firmenspaltung**

Rick Spirit

Gin am Präsentierteller

Jokir

**Lebensmittel in 15 Minuten in
Wien geliefert**

Die 24-Stunden-Pizzeria BistroBox erweitert ihre Präsenz in der Josefstädter Straße in Wien und in der Liebenauer Hauptstraße in Graz.

Die 2009 gegründete SB-Pizzeria, in der sich Kunden 24 Stunden pro Tag per Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen können, verfügt mittlerweile über 34 Standorte in Österreich. Jüngst hinzugekommen sind Niederlassungen in der Josefstädter Straße 103 in Wien und in der Liebenauer Hauptstraße in Graz.

Den nun zweiten Standort in der Bundeshauptstadt Wien führen die beiden Youngsters Milad Elahi (27) und Alexander Prankl (27) als Franchisenehmer. Der neue Grazer Standort liegt in den Händen von Rene Knittelfelder (41), der bereits seit drei Jahren eine BistroBox in Leibnitz in der Südsteiermark betreut. Die Corona-Pandemie hat beim oberösterreichischen Unternehmen BistroBox mit Stammsitz in Holzhausen bei Wels zu einem beschleunigten Wachstum geführt. Im Vorjahr wurden bereits mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft laut Unternehmensangaben extrem stark. So konnte in den ersten sechs Monaten der Umsatz im Vergleich zum Vorjahr verdoppelt werden.

Link zum Artikel:

<https://www.cash.at/handel/neue-laeden/bistrobox-neue-standorte-in-wien-und-graz-25216>

Welser BistroBox wächst in Wien und Graz weiter



Auch in Graz gibt es nun einen BistroBox-Standort.

Foto: BistroBox

Das in Wels gegründete Start-up-Unternehmen BistroBox baut seine Präsenz in Wien sowie in der Steiermark aus. Kürzlich wurden von Franchise-Partnern zwei neue Standorte der 24h-Pizzeria in Graz und in Wien eröffnet. Die Standorte der BistroBox kommen gänzlich ohne Personal aus. Kunden können sich dort auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen. Österreichweit ist die Zahl der Standorte des 2009 gegründeten Unternehmens mittlerweile auf 34 gestiegen.

GOURMET News

35

Pasta und Pizza auf der Summerstage



Pizza Maialino mit Schinken und scharfer Salami.

Restaurant Giardino & Pizzeria Riva

Die Summerstage bietet Dinieren, Trinken und Feiern direkt an der Roßauer Lände an.

Alergrund. Kunstinteressierte, Gourmets, Sportler oder Fans von feinen Live-Konzerten – jeder kommt auf der Summerstage auf seine Kosten. Neben der Terrasse & Pavillon am Donaukanal auf Höhe der U-Bahnstation Roßauer Lände können die Gäste die Vielfalt kulinarischer Köstlichkeiten aus aller Welt genießen.

Vergnügen. Die Summerstage-Terrasse und der Pavillon haben sich in den vergangenen Jahren als eine der schönsten Plätze Wiens für sommerliches Ausgeh-Vergnügen etabliert. Eine Oase mitten in der Stadt, direkt am Wasser, bestens erreichbar ob mit Auto (viele Parkplätze), mit der U-Bahn (U4-Station Roßauer Lände) oder zu Fuß (3 Minuten vom Schottenring).

Giardino. Besonders zu empfehlen ist das italienische Restaurant Giardino, welches im Mai neu auf der Summerstage eröffnet hat. Es bringt frische Antipasti und handgemachte Pasta della Nonna (Italienisch von Oma) aus Italien nach Wien. Tipp: Cappello di Patate ai Porcini, Gnocchi alla Sorrentina und weitere klassische Pastagerichte, die man unter freiem Himmel, im Schwesterlokal der Pizzeria Riva-Türkenstraße, genießen kann. Reservierung telefonisch unter: 01-3102088.

Riva. Was wäre ein Sommer ohne Pizza! Im Riva wird neapolitanisches Flair geboten. Der Holzofen nach traditioneller Bauart und Pizzacheff Luigi Perreca kommen aus Napoli, der Stadt am Golf und Ursprungsort der wahrhaftigen Pizza.

www.riva.pizza

Info. Bis Ende September ist täglich von 17 bis 1 Uhr geöffnet. Die Terrassen haben sonntags und feiertags ab 15 Uhr geöffnet.

Summerstage, Roßauer Lände 17, 1090 Wien. Täglich von 17–1 Uhr. Terrasse sonn- und feiertags ab 15 Uhr geöffnet. Reservierung Terrasse & Pavillon: Tel. 01-3196644, Sa & So Tel. 01-3155202.



Scharfe Penne Arrabbiata.



Pizzabäcker vor dem Ofen.



Antipasti und Salate gibt es auch.



Schanigarten der Pizzeria Riva.

GOURMET-NEWS

Kärnten: Bestes Streetfood im »Das Bootshaus«



Haubenkoch Jakob Lilg.

Kärnten. Die Falstaff-Community wählte jetzt die besten Streetfood-Lokale des Landes. Somit gibt es Kärntens bestes Streetfood im »Das Bootshaus« in Neusach 46 am Weißensee. Haubenkoch Jakob Lilg und sein bewährtes Team verwöh-

nen Feinschmecker mit einer italienisch angehauchten Beach-Karte direkt am Seeufer. Auf der Speisekarte stehen u. a. Miesmuscheln, Spaghetti Vongole oder Rinderfilet. Tischreservierungen unter Tel: 04713 930 80.

»Rak Thai« bietet offiziell das beste Streetfood in ganz NÖ



NÖ. Rak Thai in Wr. Neustadt bietet köstliche



Die leckere Thai-Kulinarik.

Thai-Küche an. Nun wurde auch Falstaff auf das Restaurant aufmerksam. Prompt wurde Rak Thai zum besten Streetfood-Lokal in ganz NÖ gekürt. Eine Ehre, die dem Lokal freilich gebührt.

Micro-Bar mit Italo-Feeling auf Spittelwiese

OÖ. Mit einem eigenen Lokal hat sie sich einen Traum verwirklicht: Resa Walchshofer hat vor Kurzem ihr Resas Café und Bar auf der Linzer Spittelwiese – direkt neben dem Eis Greissler – eröffnet. Die 32-Jährige kümmert



Bar von Resa Walchshofer.

sich in ihrem Lokal auf 27 m² ganz alleine um ihre Gäste. Zu den Drinks gibt es u. a. Trüffel-Chips und Quiche.

BistroBox: Pizza rund um die Uhr jetzt auch in Graz erhältlich



BistroBox jetzt nun in Graz.

Stmk. Das Start-up-Unternehmen BistroBox verstärkt seine Präsenz in Graz. Der Standort befindet sich an der Liebenauer Hauptstraße. Die Gäste dürfen sich ab sofort auf offenfrische Pizza rund um die Uhr freuen.



BISTROBOX EXPANDIERT IN GRAZ UND IN WIEN

23. Juli 2021 | 13:30

Autor: BistroBox

Startseite, Wien, Steiermark, Oberösterreich



Graz/Wien/Holzhausen bei Wels (A) **Das oberösterreichische Unternehmen BistroBox freut sich über hohe Zuwächse und will weiter kräftig wachsen.**

Das österreichische Start-up-Unternehmen BistroBox verstärkt seine Präsenz in Wien sowie in der Steiermark. Kürzlich wurden von Franchise-Partnern zwei neue Standorte der 24h-Pizzeria in Graz (Liebenauer Hauptstraße) und in Wien (Josefstädter Straße) eröffnet. Standorte der BistroBox kommen gänzlich ohne Personal aus. Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Österreichweit hat sich die Zahl der Standorte nun auf 34 erhöht. Im Vorjahr wurden bereits mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten sechs Monaten konnte der Umsatz zum Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Erst kürzlich wurde das Sortiment um Pizza Hawaii erweitert.

Graz: Erfahrener Franchise-Partner eröffneten neuen Standort in der Steiermark

Der neue BistroBox-Standort in Graz befindet sich an der Liebenauer Hauptstraße. Franchisepartner ist Rene Knittelfelder (41), der seit drei Jahren auch einen Standort in Leibnitz betreut. Neben dem neu eröffneten Standort ist BistroBox in der Steiermark auch in Hartberg, Ludersdorf, Graz-Raaba, Graz-Grabenstraße sowie in Leibnitz vertreten. Bis Ende des Jahres werden vier weitere neue Standorte in Graz eröffnen.

Wien: BistroBox eröffnet zweiten Wien-Standort in der Josefstädter Straße

BistroBox ist nun mit einem zweiten Standort in der österreichischen Bundeshauptstadt vertreten. In Wien starten die beiden Youngsters Milad Elahi (27) und Alexander Prankl (27) als Franchisepartner mit einer neuen BistroBox in die Selbstständigkeit. Sie eröffneten eine BistroBox im 8. Wiener Gemeindebezirk in der Josefstädter Straße 103. Weitere Eröffnungen sind in Wien bereits in Planung.

Corona-Pandemie sorgte für Wachstumsschub

Die Corona-Pandemie hat beim oberösterreichischen Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen bei Wels zu einem beschleunigten Wachstum geführt. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. "Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen rund um die Uhr geöffnet halten", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk, oder einen Coffee-to-go bei uns geholt."

Weitere Expansion geplant: Standorte und Franchise-Partner gesucht

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant auch im nächsten Jahr zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht. Für die geplante Expansion bietet BistroBox neuen Franchise-Partnern ausgezeichnete Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise sehr gute Lagen im Raum Linz, Wien, Fürstenfeld sowie in Klagenfurt verfügbar. Derzeit werden mit 20 Franchise-Partnern österreichweit 34 BistroBox-Standorte betrieben. In diesem Jahr sollen viele weitere Eröffnungen folgen.

Einführung der neuen Steinofenpizza als echtes Erfolgsrezept

Die Corona-Pandemie hat beim Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen (OÖ) zu einem beschleunigten Wachstum geführt. "Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk, oder einen Coffee to go bei uns geholt. Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur sowie die Ende letzten Jahres beschlossene Zusammenarbeit mit unserem neuen Lieferanten, einem der weltweit größten Pizzaproduzenten, einen wichtigen Schub gegeben haben."

Link zum Artikel:

<https://ooe.wirtschaftszeit.at/gastronomie-tourismus-detail/article/bistrobox-expandiert-in-graz-und-in-wien>

Bistrobox, Sägewerk | Neue 24h-Pizzeria und weiteres Bausatzlokal in Graz

Rund um die Uhr gibt es Pizza in der "Bistrobox". Nach der Grabenstraße kam nun auch in der Liebenauer Hauptstraße ein Standort dazu. Und: Das Bausatzlokal "Sägewerk" eröffnete im Center West.

14.24 Uhr, 23. Juli 2021

 ARTIKEL MERKEN



"Ofenfrische Pizza auf Knopfdruck" - das verspricht das Unternehmen **Bistrobox**, welches mittlerweile österreichweit mittlerweile an 34 Standorten vertreten ist. Die Boxen kommen gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen. Der Teig wird in sogenannter "Langzeitführung" hergestellt und ruht somit eine Nacht lang, bevor die Pizza in nur zwei Minuten bei 300 Grad mittels Heißluft frisch gebacken wird. In der Steiermark ist man bislang etwa in Hartberg, Ludersdorf, Raaba, Graz (Gabenstraße 166) sowie in Leibnitz vertreten. Bis Ende des Jahres werden vier (!) weitere neue Standorte in Graz eröffnen.



Franchisepartner Rene Knittelfelder (li.) freut sich mit seiner Familie und mit BistroBox-Geschäftsführer Jürgen Traxler und Expansionsleiter Michael Lehner über die Eröffnung eines Standortes an der Liebenauer Hauptstraße. © BistroBox, Grafik/PA, Foto:Sevilla

Link zum Artikel:

https://www.kleinezeitung.at/steiermark/graz/5886094/Bistrobox-Saegewerk_Neue-24hPizzeria-und-weiteres-Bausatzlokal-in-Graz

Presseaussendung, 23.07.2021

BistroBox expandiert in Graz und in Wien / Zweiter Standort in der Bundeshauptstadt

Das oberösterreichische Unternehmen BistroBox freut sich über hohe Zuwächse und will weiter kräftig wachsen

(23.07.2021, Graz, Wien, Holzhausen bei Wels) - Das österreichische Start-up-Unternehmen BistroBox verstärkt seine Präsenz in Wien sowie in der Steiermark. Kürzlich wurden von Franchise-Partnern zwei neue Standorte der 24h-Pizzeria in Graz (Liebenauer Hauptstraße) und in Wien (Josefstädter Straße) eröffnet. Standorte der BistroBox kommen gänzlich ohne Personal aus. Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Österreichweit hat sich die Zahl der Standorte nun auf 34 erhöht. Im Vorjahr wurden bereits mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten sechs Monaten konnte der Umsatz zum Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Erst kürzlich wurde das Sortiment um Pizza Hawaii erweitert.

Graz: Erfahrener Franchise-Partner eröffneten neuen Standort in der Steiermark

Der neue BistroBox-Standort in Graz befindet sich an der Liebenauer Hauptstraße. Franchisepartner ist Rene Knittelfelder (41), der seit drei Jahren auch einen Standort in Leibnitz betreut. Neben dem neu eröffneten Standort ist BistroBox in der Steiermark auch in Hartberg, Ludersdorf, Graz-Raaba, Graz-Grabenstraße sowie in Leibnitz vertreten. Bis Ende des Jahres werden vier weitere neue Standorte in Graz eröffnen.

Wien: BistroBox eröffnet zweiten Wien-Standort in der Josefstädter Straße

BistroBox ist nun mit einem zweiten Standort in der österreichischen Bundeshauptstadt vertreten. In Wien starten die beiden Youngsters Milad Elahi (27) und Alexander Prankl (27) als Franchisepartner mit einer neuen BistroBox in die Selbstständigkeit. Sie eröffneten eine BistroBox im 8. Wiener Gemeindebezirk in der Josefstädter Straße 103. Weitere Eröffnungen sind in Wien bereits in Planung.

Corona-Pandemie sorgte für Wachstumsschub

Die Corona-Pandemie hat beim oberösterreichischen Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen bei Wels zu einem beschleunigten Wachstum geführt. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. "Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen rund um die Uhr geöffnet halten", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk, oder einen Coffee-to-go bei uns geholt.

Weitere Expansion geplant: Standorte und Franchise-Partner gesucht

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant auch im nächsten Jahr zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht. Für die geplante Expansion bietet BistroBox neuen Franchise-Partnern ausgezeichnete Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise sehr gute Lagen im Raum Linz, Wien, Fürstenfeld sowie in Klagenfurt verfügbar. Derzeit werden mit 20 Franchise-Partnern österreichweit 34 BistroBox-Standorte betrieben. In diesem Jahr sollen viele weitere Eröffnungen folgen.

Einführung der neuen Steinofenpizza als echtes Erfolgsrezept

Die Corona-Pandemie hat beim Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen (OÖ) zu einem beschleunigten Wachstum geführt. "Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk, oder einen Coffee to go bei uns geholt. Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur sowie die Ende letzten Jahres beschlossene Zusammenarbeit mit unserem neuen Lieferanten, einem der weltweit größten Pizzaproduzenten, einen wichtigen Schub gegeben haben."

DAS PROGRAMM

14. Oktober 2021
Messe Wien Halle C
10 – 18 Uhr



← **JETZT
TICKETS
SICHERN**
Mit QR-Code oder unter
regal.at/branchentreff



→ HAUPTBÜHNE – VORMITTAG

MODERATION: Mag. Florian Berger

- 10:30 **Eröffnung**
Mag. Roland Pirker, GF REGAL
- 10:35 **Digitalisierung im Produktionsalltag –
Wo stehen wir heute?**
Wo liegen die zukünftigen Möglichkeiten?
Maximilian Jansen, Leiter Vertrieb DACH
Espera Werke
- 10:45 **Datendrehscheibe Brahmplatz –
Alle Daten aus einer Hand**
DI (FH) Christian Lauer, Leiter GS1 Trace
GS1 Austria
- 10:55 **Digitaler Brückenbauer – Wenn's um Daten-
austausch geht, dann mit EDI/EDITEL!**
Mag. Klaus Schaffer, Business Develop-
ment Manager EDITEL Austria

- 11:05 **Unerkannte Hygiene-Risiken im Supermarkt**
Prof. Dr. Reinier Mutters, Leiter Krankenhaushygiene,
Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene
- 11:20 **Digitalisierung entlang der Wertschöpfungskette**
Mag. Martin Schögl, GF CSB-System Austria
- 11:30 **Lebensmittelweitergabe vereinfachen – ja, das geht!**
Dr. Alexandra Gruber, GF Wiener Tafel / Obfrau Verband der österreichischen Tafeln
- 11:40 **Des Mega Greisslers neues Gwand – Die Macht der Bekleidung im Handel**
Andreas Hauser, GF Harryson Businesswear; Thomas Schrenk, GF Maximarkt
- 11:50 **Gourmetfein Mut zur Transparenz:
Von der garantierten Herkunft profitieren wir alle**
Mag. Florian Hippeirother; GF gourmetfein und
Zellinger gourmetfein
- 12:00 **Neue Gastro-Visionen: kontaklos, regional, schnell**
Das BistroBox-Format am Weg Richtung Internationalisierung
DI(FH) Klaus Haberl, GF & CO-Founder BistroBox
- 12:10 **Einfluss von Prüf- und Gütesiegel auf die Produktwahrnehmung
sowie die Kaufbereitschaft bei Lebensmitteln**
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)



Dr. Gerhard
Drexel, AR-Vorsitzender
Spar im REGAL-Talk

12:20 Mittagspause mit Besichtigung der Fachaussstellung



REGAL BRANCHEN2021 TREFF721

→ HAUPTBÜHNE – NACHMITTAG

MODERATION: Mag. Petra Rudolf

- 13:30** **Eröffnung**
Mag. Roland Pirker, GF REGAL
- 13:35** **Verleihung Goldenes REGAL**
Preisverleihung durch Dr. Rainer Trefelik,
Bundesspartenobmann Sparte Handel, WKO
- 14:05** **REGAL-Talk**
Dr. Gerhard Drexel, AR-Vorsitzender Spar Österreich
- 14:15** **Case Study: Markenpositionierung am Beispiel Mövenpick. Konzept und Resultate**
Peter Pirck, GF Gesellschafter Brandmeyer Markenberatung;
Steffen Rutter, Sales and Licensing Director Mövenpick

14:35 Kaffeepause

- 15:20** **Keynote**
Details folgen
- 15:35** **Keynote: Die Zukunft ist digital**
Florian Gschwandtner, Entrepreneur, Speaker, Investor
- 16:15** **Diskussion: Risiken und Chancen von Marken im Lichte des Ökotrends**
Moderation: Univ. Prof. Dr. Nils Wlömert, Institute for Retailing and Data Science
Wirtschaftsuniversität Wien; Mag. Hanna Simons, stv. GF WWF; Georg Strasser,
Country Manager Too Good To Go; DI Joachim Wolf, GF Wolf Nudeln und weitere
- 17:00** **REGAL Start-up Pitch**
Weitere Informationen auf der nächsten Seite →

Die Preisträger des goldenen REGAL 2021

- **Präs. Dr. Gerhard Drexel**, AR-Vorsitzender Spar Österreich
- **Robert Nagele**, Vorstand Billa Österreich
- **Univ.-Prof. Dr. Peter Schnedlitz**, ehem. Vorstand des Instituts für Handel & Marketing, Wirtschaftsuniversität Wien
- **Dr. Günther Helm**, CEO Müller Drogerie
- **Andreas Blauensteiner MBA**, GF Kastner Gruppe
- **Mag. Monika Fiala**, GF Waldquelle
- **DI Joachim Wolf**, GF Wolf Nudeln
- **KR Peter Schaller**, GF Auhofer Center und Riverside
- **Josef Lehner**, GF Genussland-Marketing Oberösterreich
- **Maria Pöhl**, Kauffrau Nah&Frisch Rastenfeld



Dr. Rainer Trefelik
Bundesspartenobmann
Sparte Handel, WKO



→ INNOVATION STAGE

NEU!

Die REGAL Innovation Stage befindet sich im Ausstellungsbereich und steht für innovative Impulsvorträge zur Verfügung

Erleben Sie inspirierende Vorträge zu Start-ups, POS-Technik & Logistik. Details folgen – stay tuned!





Karriere

Neue Sales Managerin

Die gelernte Industriekauf-frau Sarah Böhm verstärkt seit Juni als neue Sales Managerin das Team des Start-up-Unternehmens Bist-roBox aus Holzhausen. Sie arbeitet künftig daran, die besten Franchise-Partner für BistroBox zu gewinnen.



© BistroBox

[< Zurück zur Übersicht](#)



BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.
(Foto: BistroBox/Tesarek)

24H-PIZZERIA TRIFFT DEN ZEITGEIST: START-UP BISTROBOX HUNGRIG AUF EXPANSION

© 01. Juli 2021 | 10:26 Autor: BistroBox [Startseite, Oberösterreich](#)

Facebook	Twitter	LinkedIn	XING	Drucken
--------------------------	-------------------------	--------------------------	----------------------	-------------------------

Holzhausen (A) **Noch heuer soll die Zahl der Standorte in Österreich auf über 40 wachsen. Verdoppelung der Umsatzzahlen des starken Vorjahres: Mehr als 120.000 Pizzen in fünf Monaten verkauft. Franchise-Partner aus Wels übernimmt drei Standorte und eröffnet eine BistroBox neu.**

Das Start-up-Unternehmen BistroBox fährt in Österreich weiterhin einen scharfen Expansionskurs. Mit ein Grund dafür ist die außergewöhnlich gute Geschäftsentwicklung - im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.

Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten fünf Monaten konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen mindestens zehn weitere Eröffnungen folgen.

Die 24h-Pizzeria liegt in Zeiten von Social Distancing, Take Away und zunehmender Selbstversorgung voll im Trend der Zeit: Sämtliche Standorte kommen gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Das erfolgreiche Konzept überzeugte auch den 32-jährigen Welser Andreas Hois.

Nach mehreren Jahren als Angestellter in der Logistikbranche suchte er den Weg in die Selbstständigkeit und übernimmt nun als neuer Franchise-Partner drei BistroBoxen in Linz, Eferding und Machtrenk. Im September eröffnet er einen neuen Standort in Leonding.

Einführung der neuen Steinofenpizza als echtes Erfolgsrezept

Die Corona-Pandemie hat beim Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen (OÖ) zu einem beschleunigten Wachstum geführt. "Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl: "Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk, oder einen Coffee to go bei uns geholt. Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur sowie die Ende letzten Jahres beschlossene Zusammenarbeit mit unserem neuen Lieferanten, einem der weltweit größten Pizzaproduzenten, einen wichtigen Schub gegeben haben."

Ausgeklügeltes Feedbackmanagement: 6.000 Rückmeldungen pro Monat



Der Erfolg dieser Qualitätsverbesserung lässt sich nicht nur an den gestiegenen Verkaufszahlen ablesen - an einem Standort wurden in einem Rekordmonat sogar knapp 3.000 Pizzen verkauft, sondern auch an den vielen positiven Rückmeldungen von Kunden. BistroBox setzt innerhalb seines Franchise-Systems auf ein ausgeklügeltes Feedback- und Beschwerdemanagement.

Kunden können ihre Meinung, Kritik und Verbesserungsvorschläge direkt über Feedback-Displays, auf der Webseite sowie über Social-Media-Kanäle wie Facebook kundtun. Jeder einzelne der monatlich bereits rund 6.000 Inputs geht via Zentrale direkt auf die eigenen Dashboards der Franchise-Partner, die bei Bedarf wiederum schnell mit Maßnahmen vor Ort reagieren können.

Attraktive Standorte verfügbar

Auch bei BistroBox ist der Trend zu vegetarischen und saisonalen Produkten spürbar, so wurde zum Frühlingsstart eine neue "Spinatpizza" in das Sortiment aufgenommen. Ab Juli wird an sämtlichen Standorten der Sommer mit der neuen "Pizza Hawaii" endgültig eingeläutet. Für die geplante Expansion sucht BistroBox in ganz Österreich weitere Standorte und bietet neuen Franchise-Partnern ausgezeichnete Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise sehr gute Lagen im Raum Linz, Wien, Fürstenfeld, sowie in Klagenfurt verfügbar.

BistroBox GmbH

 Kirchenstraße 16, 4615 Holzhausen
 Österreich

[Details](#)

LOGO LOGO LOGO
LOGO LOGO LOGO
LOGO LOGO LOGO

Link zum Artikel:

<https://ooe.wirtschaftszeit.at/gastronomie-tourismus-detail/article/24h-pizzeria-trifft-den-zeitgeist-start-up-bistrobox-hungrig-auf-expansion>

Welser Bistrobox setzt weiter auf Expansion

Der Erfolgsweg des in Wels gegründeten Pizza-Automaten-Anbieters Bistrobox geht nicht nur weiter, sondern hat sich während der Pandemie verfestigt. Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft – ein starkes Jahr für das Unternehmen, doch heuer wird dies anscheinend noch getoppt. In den ersten fünf Monaten des Jahres konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Angesichts dieser Zahlen will das Unternehmen weiter expandieren. Werden derzeit mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Bistro-Box-Standorte betrieben, sollen heuer mindestens zehn weitere Eröffnungen folgen. Unter anderem unternimmt der Welser Andreas Hois als neuer Franchise-Partner drei Bistroboxen in Linz, Eferding und Machtrenk. Im September eröffnet er einen neuen Standort in Leonding. Wie beim Schwertberger Pool-Hersteller Steinbach (siehe Artikel unten) hat auch Bistrobox das veränderte Verhalten während der Pandemie in die Karten gespielt. „Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten“, so Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. „Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk, oder einen Coffee to go bei uns geholt“, berichtet er.

Verdoppelung des Umsatzes**BistroBox will auf 40 Filialen wachsen**

Über 3000 Pizzen haben einzelne der derzeit 32 Standorte des heimischen Start-ups BistroBox heuer schon in einem Monat verkauft, insgesamt gab es so schon eine Verdoppelung zum Vorjahreszeitraum. Das Konzept: Kunden lassen sich ihre Pizzen selbst backen, ohne Personal. „Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten“, so Geschäftsführer Klaus Haberl. Über 40-mal will die 24-Stunden-Pizzeria bis Ende des Jahres vertreten sein. Für die Expansion sucht man österreichweit Standorte und Franchisepartner. Derzeit sind gute Lagen in Linz, Wien, Fürstenfeld sowie in Klagenfurt verfügbar. Im September eröffnet zudem ein neuer Standort in Leonding.



Fotomontage/Fotos: BistroBox, Heinz Stephan Tesarek

☉ Chef Klaus Haberl: „Im Vorjahr mehr als 1 Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.“ ☉

gastroportal.at, 30.06.2021

BistroBox bleibt hungrig auf Expansion

Shaker · 29. Juni 2021

Das Start-up-Unternehmen BistroBox will in Österreich weiterhin expandieren. Mit ein Grund dafür ist die positive Geschäftsentwicklung – im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft erfreulich. In den ersten fünf Monaten konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen mindestens zehn weitere Eröffnungen folgen.

Die 24h-Pizzeria dürfte in Zeiten von Social Distancing, Take Away und zunehmender Selbstversorgung im Trend der Zeit liegen: Sämtliche Standorte kommen gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen.



BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Habert hat im Vorjahr mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.

Auch während des Lockdowns rund um die Uhr geöffnet

Die Corona-Pandemie hat beim Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen (OÖ) zu einem beschleunigten Wachstum geführt. "Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Habert. "Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk, oder einen Coffee to go bei uns geholt. Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur sowie die Ende letzten Jahres beschlossene Zusammenarbeit mit unserem neuen Lieferanten, einem der weltweit größten Pizzaproduzenten, einen wichtigen Schub gegeben haben."

Für die geplante Expansion sucht BistroBox in ganz Österreich weitere Standorte und bietet neuen Franchise-Partnern interessante Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise sehr gute Lagen im Raum Linz, Wien, Fürstenfeld, sowie in Klagenfurt verfügbar. Info: www.bistrobox.com

Link zum Artikel:

<https://www.gastroportal.at/bistrobox-auf-expansion/50182>

leadersnet.at, 29.06.2021

"BistroBox": Zahl der 24-Stunden-Pizzerien soll auf über 40 wachsen

NEWS, HANDEL, TOURISMUS, STARTUPS | 29.06.2021

Das Start-up setzt in Österreich auf Expansion – 2021 wurden bisher über 120.000 Steinfeld-Pizzen aus dem Automaten verkauft.



Klaus Haberl © BistroBox/Tesarek

Das Start-up-Unternehmen "BistroBox" setzt in Österreich weiterhin auf Expansion. Mit ein Grund dafür ist die "außergewöhnlich gute Geschäftsentwicklung" bisher. So habe man im Vorjahr mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.

Auch 2021 laufe "extrem stark", teilt "BistroBox" mit. In den ersten fünf Monaten konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Die 24-Stunden-Pizzeria liegt in Zeiten von Social Distancing, Take Away und zunehmender Selbstversorgung offenbar im Trend: Sämtliche Standorte kommen gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen.

Einführung der neuen Steinofenpizza als Erfolgsrezept

Die Corona-Pandemie hat beim Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen (Oberösterreich) zu einem beschleunigten Wachstum geführt. "Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten", berichtet "BistroBox"-Mitbegründer und -Geschäftsführer Klaus Haberl. "Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk oder einen Coffee to Go bei uns geholt. Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur sowie die Ende letzten Jahres beschlossene Zusammenarbeit mit unserem neuen Lieferanten, einem der weltweit größten Pizzaproduzenten, einen wichtigen Schub gegeben haben."



© BistroBox

Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 "BistroBox"-Standorte betrieben, heuer sollen mindestens zehn weitere Eröffnungen folgen. Drei "BistroBoxen" in Linz, Eferding und Machtrenk übernimmt als neuer Franchise-Partner der Welser Andreas Hoi. Im September will der 32-Jährige zudem einen neuen Standort in Leonding eröffnen. (as)

www.bistrobox.com

Link zum Artikel:

<https://www.leadersnet.at/news/51384,bistrobox-zahl-der-24-stunden-pizzerien-soll-auf-ueber-40.html>



24h-Pizzeria trifft den Zeitgeist: Start-up-Unternehmen BistroBox hungrig auf Expansion

Noch heuer soll die Zahl der Standorte in Österreich auf über 40 wachsen / Verdoppelung der Umsatzzahlen des starken Vorjahres: Mehr als 120.000 Pizzen in fünf Monaten verkauft

Holzhausen/Wels (OTS)- Das Start-up-Unternehmen BistroBox fährt in Österreich weiterhin einen scharfen Expansionskurs. Mit ein Grund dafür ist die außergewöhnlich gute Geschäftsentwicklung- im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten fünf Monaten konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen mindestens zehn weitere Eröffnungen folgen >>

>> Presstext & FOTOS: www.pressefach.info/bistrobox

Rückfragen & Kontakt:

DI (FH) Klaus Haberl, +43 (0) 7243 209030-0, pr@bistrobox.com

Link zum Artikel:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20210629_OTS0042/24h-pizzeria-trifft-den-zeitgeist-start-up-unternehmen-bistrobox-hungrig-auf-expansion

Presseaussendung, 29.06.2021

24h-Pizzeria trifft den Zeitgeist:

Start-up-Unternehmen BistroBox hungrig auf Expansion

- Noch heuer soll die Zahl der Standorte in Österreich auf über 40 wachsen

- Verdoppelung der Umsatzzahlen des starken Vorjahres: Mehr als 120.000 Pizzen in fünf Monaten verkauft
- Franchise-Partner aus Wels übernimmt drei Standorte und eröffnet eine BistroBox neu

(29.06.2021, Holzhausen/Wels) - Das Start-up-Unternehmen BistroBox fährt in Österreich weiterhin einen scharfen Expansionskurs. Mit ein Grund dafür ist die außergewöhnlich gute Geschäftsentwicklung - im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten fünf Monaten konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen mindestens zehn weitere Eröffnungen folgen.

Die 24h-Pizzeria liegt in Zeiten von Social Distancing, Take Away und zunehmender Selbstversorgung voll im Trend der Zeit: Sämtliche Standorte kommen gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Das erfolgreiche Konzept überzeugte auch den 32-jährigen Welser Andreas Hois. Nach mehreren Jahren als Angestellter in der Logistikbranche suchte er den Weg in die Selbstständigkeit und übernimmt nun als neuer Franchise-Partner drei BistroBoxen in Linz, Eferding und Machtrenk. Im September eröffnet er einen neuen Standort in Leonding.

Einführung der neuen Steinofenpizza als echtes Erfolgsrezept

Die Corona-Pandemie hat beim Unternehmen mit Stammsitz in Holzhausen (OÖ) zu einem beschleunigten Wachstum geführt. "Wir konnten auch während der Lockdown-Phasen an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet halten", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Viele Menschen haben sich in Selbstbedienung schnell und einfach eine qualitativ hochwertige Pizza samt Getränk, oder einen Coffee to go bei uns geholt. Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur sowie die Ende letzten Jahres beschlossene Zusammenarbeit mit unserem neuen Lieferanten, einem der weltweit größten Pizzaproduzenten, einen wichtigen Schub gegeben haben."

Ausgeklügeltes Feedbackmanagement: 6.000 Rückmeldungen pro Monat

Der Erfolg dieser Qualitätsverbesserung lässt sich nicht nur an den gestiegenen Verkaufszahlen ablesen - an einem Standort wurden in einem Rekordmonat sogar knapp 3.000 Pizzen verkauft, sondern auch an den vielen positiven Rückmeldungen von Kunden. BistroBox setzt innerhalb seines Franchise-Systems auf ein ausgeklügeltes Feedback- und Beschwerdemanagement. Kunden können ihre Meinung, Kritik und Verbesserungsvorschläge direkt über Feedback-Displays, auf der Webseite sowie über Social-Media-Kanäle wie Facebook kundtun. Jeder einzelne der monatlich bereits rund 6.000 Inputs geht via Zentrale direkt auf die eigenen Dashboards der Franchise-Partner, die bei Bedarf wiederum schnell mit Maßnahmen vor Ort reagieren können.

Attraktive Standorte verfügbar

Auch bei BistroBox ist der Trend zu vegetarischen und saisonalen Produkten spürbar, so wurde zum Frühlingsstart eine neue "Spinatpizza" in das Sortiment aufgenommen. Ab Juli wird an sämtlichen Standorten der Sommer mit der neuen "Pizza Hawaii" endgültig eingeläutet. Für die geplante Expansion sucht BistroBox in ganz Österreich weitere Standorte und bietet neuen Franchise-Partnern ausgezeichnete Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise sehr gute Lagen im Raum Linz, Wien, Fürstenfeld, sowie in Klagenfurt verfügbar.

www.bistrobox.com

KARRIERESPRUNG



LIZA ROTTER

Mit April 2021 konnte Liza Rotter für die Iventa Holding als Senior Sales & Key Account Manager gewonnen werden. Die gebürtige Burgenländerin ist ein Verkaufsprofi und bringt umfassende Berufserfahrung im Bereich Sales mit, zuletzt als Client Service Director bei der Agentur Leads&Content.



CHRISTOPH AHLBORN

Christoph Ahlborn, bisher Head of Sales bei Nestlé Schweiz, übernimmt zum 1. September 2021 die Geschäftsführung für Nestlé Waters Deutschland und Österreich. In seiner neuen Position ist er gleichzeitig Teil des Management-Teams der Nestlé Deutschland. Der 46-jährige folgt damit auf Marc Honold.



BARBARA BERNSTEINER

Mit Anfang September übernimmt Barbara Bernsteiner die Geschäftsführung beim Baustoffhändler Quester. Die gebürtige Niederösterreicherin folgt damit auf René Rieder, der künftig bei Bauking in Deutschland in der Rolle als Vice President Commercial & Development tätig sein wird.



MIRIAM OKOROEGO

Die österreichische Fleischmanufaktur Aumaerk bestellt Miriam Okoroego zur gewerberechtlichen Geschäftsführerin. Damit ist die Spitzen-Köchin neben der Leitung der Produktion nun auch für die Weiterentwicklung der Produktpalette zuständig.



EUGEN LAMPRECHT

Der langjährige Geschäftsführer der Schlumberger Vertriebstochter Top Spirit Walter Wallner verabschiedet sich in den Ruhestand. Er übergibt an Eugen Lamprecht (im Bild), mit dem Wallner bereits seit Ende 2020 eng zusammenarbeitet, um eine reibungslose Übergabe sicherzustellen.



SARAH BÖHM

Sarah Böhm verstärkt als neue Sales Managerin das Team des österreichischen Start-up-Unternehmens BistroBox. Sie arbeitet damit künftig daran, die besten Franchise-Partner für das Unternehmen zu gewinnen. Davor war sie als Assistentin der Geschäftsführung bei Resch & Frisch tätig.



ASTRID TECKENTRUP

Die erfahrene Managerin Astrid Teckentrup löst Franz-Olaf Kallerhof an der Spitze des internationalen Markenartiklers Procter&Gamble für den DACH-Raum ab. Die operative Führung des gesamten deutschsprachigen Raums liegt damit ab 1. Juli in ihren Händen.

AUFSTEIGER & UMSTEIGER



Schwarz Müller
Michael Hummelbrunner (43) ist beim Fahrzeugbauer Schwarz Müller in Freinberg für Finanzen, Controlling, IT, Einkauf und Personal zuständig. Er folgt Georg Preschern. Hummelbrunner kommt von MAN Truck&Bus in München.



Star Inn
Andrea Ratzenböck (42) übernimmt per 1. Juli die Leitung des Star Inn Hotel Linz Promenaden Galerien. Die gebürtige Peuerbacherin hat 25 Jahre Branchenerfahrung. Sie folgt Johann Kaiser, der gewerberechtlicher Geschäftsführer bleibt.



BistroBox
Sarah Böhm (22) verstärkt das Team von BistroBox aus Holzhausen: Sie arbeitet künftig daran, Franchise-Partner zu gewinnen. Die gelernte Industriekauffrau war zuvor bei Rosenbauer und bei Resch&Frisch tätig.



Kaffeeverband
Marcel Löffler (55) ist neuer Präsident des Österreichischen Kaffee- und Teeverbandes. Der Geschäftsführer von Julius Meinl folgt Harald Mayer, Aufsichtsrat bei Tchibo Österreich. Mayer wurde zum Ehrenpräsidenten ernannt.



Aumaerk
Miriam Okoroego (41) wurde von der Wiener Fleischmanufaktur Aumaerk zur gewerberechtlichen Geschäftsführerin bestellt. Die Spitzen-Köchin widmet sich neben der kulinarischen Leitung der Weiterentwicklung der Produkte.



Quester
Barbara Bernsteiner übernimmt Anfang September die Geschäftsführung beim Baustoffhändler Quester. Die gebürtige Niederösterreicherin und studierte Betriebswirtin sammelte zuvor Erfahrung bei Maersk, Marionnaud und Birner.

Foto: Schwarz Müller Gruppe, privat, Bistrobbox, Titzer, Aumaerk, Quester

Link zum Artikel:

<https://www.nachrichten.at/wirtschaft/karriere/karrieren/auf-undumsteiger/sarah-boehm;art215498,3419772#ref=404>

Übernahme-Coup bei Intersport



THORSTEN SCHMITZ, CEO INTERSPORT. hat neue Chefs: Heimische Händler sind wieder Herren im eigenen Haus

SPORTARTIKELHANDEL. Die fünf größten österreichischen Intersporthändler, Harald Tscherne, Roman Wöhringer, Erhard Fischer, Reinhard Klier und Bernhard Pilz, übernehmen ihre eigene Einkaufsorganisation. Die Genossenschaft für 104 eigenständige Sporthändler in ganz Österreich mit insgesamt über 280 Shops (350 mit Auslandspartnern) wurde zur Rettung vor finanziellen Schwierigkeiten 2013 in die deutschen Intersport-Organisation eingegliedert. Jetzt werden die Anteile (wie vorgesehen) rückübertragen, freilich nicht mehr an alle kleinen Händler gleichermaßen. Die fünf neuen Eigentümer (zu je 20 Prozent) haben dazu mit der Premiumsport Service GmbH eine eigene Besitzgesellschaft gegründet, das bisherige Management (unter Geschäftsführer Thorsten Schmitz) soll beibehalten werden. Jetzt sei es das Ziel, dass die Österreicher wieder aktive Anteilseigner werden, heißt es in Deutschland. Zum Kaufpreis gab es keine Auskunft, die Gruppe setzte 2019/20 560 Millionen Euro um.

PERSONALITIES



FABIO ANDREA CELLA, 45, ist neuer Geschäftsführer bei Coca-Cola Österreich. Cella war zuvor bei Danone tätig, seit 2016 dort als Global Marketing Director, und zuletzt als Regions-Geschäftsführer.



SARAH BÖHM ist neue Sales-Managerin des Start-up-Unternehmens BistroBox. Böhm war nach drei Jahren bei Rosenbauer International zuletzt als Assistentin der Geschäftsführung im Unternehmen Resch & Frisch tätig.

Neuer europäischer Zahlungsgigant

PAYMENT INITIATIVE. Die private Europäische Payment Initiative (EPI) verrät erste Details zum Zeitplan ihres neuen, elektronischen Bezahlsystems für den Handel. Bereits im Herbst soll die

WOHNEN UND GARTELN MIT LEDERLEITNER

Der Gartengestalter verstärkt seine Interieur-Kompetenz mit dem Stadthaus Wien in der Mahlerstraße in der City. Erneut eine

Manner ohne Katjes war erst der Anfang

ÜBERNAHMEN. Laut dem „M&A Consumer & Retail Report 2021“ von Kearney nehmen die Transaktionen in der Handel- und Konsumgüterbranche wieder Fahrt auf. Der Wert aller weltweiten Deals hatte sich 2020 mit 205 Milliarden Dollar

den Handel. Bereits im Herbst soll die Vorbereitungsgesellschaft (mit europäischen Großbanken als Aktionäre, keine Österreicher) in eine operative Plattform („Ökosystem“) umgewandelt und ein neuer Markenname gefunden werden, sagt EPI-Chefin Martina Weimert jüngst in Wien. Mitte 2022 will man eine App launchen und erste Anwendungen durchführen (vorerst B2B). EPI soll ein einheitliches Kartenbezahlssystem für alle europäischen Banken werden (ähnlich Visa oder Mastercard), mit dem auch neue Paymentanbieter wie ApplePay oder GooglePay funktionieren. Es soll durch Zusatzfeatures aufgemotzt werden (Sofortüberweisungen, Ratenzahlungen). Letztlich könnte auch die EZB den digitalen Euro über das EPI-System abwickeln, hofft Weimert.

City. Erneut eine besondere Location, nach ähnlichen Filialen im Schloss Walpersdorf und in der Tuchlauben. „Ein Webshop kann das Einkaufserlebnis vor Ort nicht ersetzen“, bilanziert Markus Lederleitner die Lockdowns nachdenklich.



hatte sich 2020 mit 205 Milliarden Dollar (172 Milliarden Euro) im Vergleich zu 2016 mehr als halbiert. Kearneys Beispiel für den Restart in Österreich: Bereits zu Jahresbeginn trennte sich Katjes von seinem 6,1-Prozent-Anteil an Manner.

APP DER WOCHE

Klarna.

Der Zahlungsanbieter zeigt mit einer Finanzierungsrunde von 639 Millionen US-Dollar (Firmenwert 45,6 Milliarden) als höchstbewertetes private Fintech in Europa, in welchem Boommarkt man derzeit unterwegs ist.



MARCEL LÖFFLER, 55, ist neuer Präsident des Österreichischen Kaffee- und Teeverbandes. Er ist CEO der Julius Meinl Coffee Group, die in 70 Ländern weltweit mit einer eigenen Premium-Tee- und Kaffeemarke präsent ist.

++++

NEWS TICKET

+++ **PEPCO.** Der polnisch-britische Textil- und Haushaltsdiscounter will bis Jahresende 20 Filialen in Österreich eröffnen. +++ **IKEA** erweitert seine neue App um eine Scan-&Pay-Funktion für schnellere und bequemere Bezahlvorgänge im Store. +++ **KARSTADT/KAUFHOF.** Die Kaufhauskette aus der Signa-Gruppe des österreichischen Immo-Tycons René Benko verhandelt um ein weiteres staatliches Hilfspaket.



HOLZHAUSEN / WELS. Sarah Böhm verstärkt als neue Sales Managerin das Team des österreichischen Start-up-Unternehmens BistroBox. Sie arbeitet künftig daran, die besten Franchise-Partner für BistroBox zu gewinnen. Die stark expandierende 24h-Pizzeria kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen viele weitere Eröffnungen folgen.

Die Oberösterreicherin Sarah Böhm ist gelernte Industriekaufrau und war nach drei Jahren bei Rosenbauer International zuletzt als Assistentin der Geschäftsführung im Unternehmen Resch & Frisch tätig. Nun folgt der Wechsel zu BistroBox, wo sie künftig neben ihren Kernaufgaben in der Akquise von Franchise-Partnern unter anderem auch die Geschäftsführung bei strategischen Vertriebsprojekten

unterstützt. Das Unternehmen BistroBox plant im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchise-Partnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen im Raum Linz, Wien, Fürstenfeld sowie in Klagenfurt verfügbar.

System überzeugt Franchise-Partner und Kunden

Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. "Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft", freut sich Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten fünf Monaten konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden." (red)

Link zum Artikel:

<https://medianet.at/news/retail/verstaerkung-fuer-das-team-von-bistrobox-40504.html>

Presseaussendung, 22.06.2021

Verstärkung für das Team von BistroBox

- Sarah Böhm ist neue Sales Managerin im oberösterreichische Start-up-Unternehmen**
- 32 Standorte, ohne Personal: Täglich 24h Stunden ofenfrische Pizza in Selbstbedienung**
- Erfolgreiches Franchise-System will heuer kräftig wachsen**

(22.06.2021, Holzhausen/Wels) - Sarah Böhm verstärkt als neue Sales Managerin das Team des österreichischen Start-up-Unternehmens BistroBox. Sie arbeitet künftig daran, die besten Franchise-Partner für BistroBox zu gewinnen. Die stark expandierende 24h-Pizzeria kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich über Touch-Displays in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen viele weitere Eröffnungen folgen.

Die Oberösterreicherin Sarah Böhm ist gelernte Industriekauffrau und war nach drei Jahren bei Rosenbauer International zuletzt als Assistentin der Geschäftsführung im Unternehmen Resch & Frisch tätig. Nun folgt der Wechsel zu BistroBox, wo sie künftig neben ihren Kernaufgaben in der Akquise von Franchise-Partnern unter anderem auch die Geschäftsführung bei strategischen Vertriebsprojekten unterstützt. Das Unternehmen BistroBox plant im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchise-Partnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen im Raum Linz, Wien, Fürstenfeld sowie in Klagenfurt verfügbar.

System überzeugt Franchise-Partner und Kunden

Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. "Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft", freut sich Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Und auch das heurige Jahr läuft extrem stark. In den ersten fünf Monaten konnten mit mehr als 120.000 Pizzen die Verkaufszahlen aus dem Vergleichszeitraum des Vorjahres sogar verdoppelt werden."

Welser Polizei ist zweiter Schlägerbande auf der Spur

Videoauswertung endete für Ermittler mit einer Überraschung

VON ERIK FAMLER

WELS. Die Polizei veröffentlichte am Donnerstag Überwachungsfotos der drei verdächtigen Schläger, die in der Nacht auf Sonntag in der Welser Altstadt Angst und Schrecken verbreiteten. Zuerst attackierten sie einen 28-jährigen Bosnier mit Händen und Füßen, kurz darauf schlugen sie einen 22-jährigen Welser zusammen. Beide Männer erlitten Verletzungen. Die Ermittler wollen die Vorfälle möglichst lückenlos aufarbeiten und ersuchen um Hinweise aus der Bevölkerung.

Bei der Auswertung der Bilder stießen die Ermittler auf Ungeheimheiten. „Die ersten zwei Straftaten können wir einer tschetschenischen Tätergruppe zuordnen, die wir seit Tagen im Visier haben. Für den dritten Überfall auf den 16-jährigen Lehrling kommt diese Gruppe nicht infrage“, sagt Stadtpolizeikommandant Klaus Hübner.

Die Videobilder der ersten zwei Vorfälle und die Lichtbilder des Raubes zeigen zwei unterschiedliche Schlägerbanden. Das Raubopfer dürfte sich bei der Identifizierung seines Peinigers geirrt haben. „Wir zweifeln aber nicht daran, dass der junge Mann überfallen wurde“, stellt Hübner klar. Wie berichtet, war der Kellnerlehrling um



Diese Aufnahmen aus der Bistro Box zeigt die gesuchte Tätergruppe (im Bild).

0.28 Uhr in der Hafergasse zusammen geschlagen, beraubt und mit einer leeren Flasche beworfen worden.

Zur Aufklärung des letzten der drei Überfälle, der ebenfalls in der Hafergasse stattfand, sollen Bilder aus einer Überwachungskamera der Firma **BistroBox** beitragen. Sie zeigen einen dunkelhaarigen Jugendlichen mit Brille und Jogginganzug der Marke Adidas. Sein Komplize trägt eine ärmellose Steppjacke, eine Baseballmütze und ist stark untersetzt. Der dritte Täter ist mit einem schwarzen

Sweater und grauer Jogginghose bekleidet.

Nach der Überfallserie überschlägt sich die Welser Stadtpolitik mit Ratschlägen und Forderungen zur Verbesserung der Sicherheit. Wie berichtet, wurde Kritik am verspäteten Eintreffen der Polizei laut. Deshalb regt nun die Welser SPÖ den Einsatz von Fahrrädern für den Streifendienst an.

Hinweise auf die Schlägerbande nimmt das Welser Stadtpolizeikommando unter **059133/473333** entgegen.

Link zum Artikel:

<https://www.nachrichten.at/oberoesterreich/welser-polizei-ist-zweiter-schlaegerbande-auf-der-spur;art4,3412153>



Expansions-Schlagzahl erhöht sich

TEXT: HERBERT SCHNEEWEIß

BistroBox schaltet einen Gang hoch. „Wir haben heuer wieder Einiges vor. Es befinden sich so viele Projekte wie noch nie in der Pipeline. Das Interesse am Thema Expansion seitens unserer aktuellen Franchise-Partner und neuer Franchise-Interessenten ist aktuell so hoch wie noch nie“, erklärt Founder und CEO DI (FH) Klaus Haberl. Konkret sind zehn neue Standorte eingetaktet. Derzeit sind bereits 32 BistroBox-Standorte aufgeschaltet.

Außenumsätze. Auch die Außenumsätze zeigen kontinuierlich nach oben. „Wir wurden zwar in der Standortexpansion aufgrund der von Corona ausgelösten Schockstarre gebremst, konnten aber um 40 Prozent zulegen.“ Ein Trend, der sich 2021 fortsetzt. „Im ersten Quartal hatten wir like-for-like über 60 Prozent Zuwächse im Jahresvergleich.“ Die Frequenzen an den Standorten hat sich während



der Corona-Zeit positiv entwickelt. „Wir haben bewiesen, dass wir ein krisenfestes System haben. Wir konnten viele neue Kunden gewinnen, die uns vor der Krise vielleicht nicht ausprobiert hätten. Diese Neukunden waren von unserem Service und der angebotenen Produktqualität so überzeugt, dass sehr viele davon zu regelmäßigen Usern wurden, was sich in den Zahlen positiv bemerkbar macht. Zu-



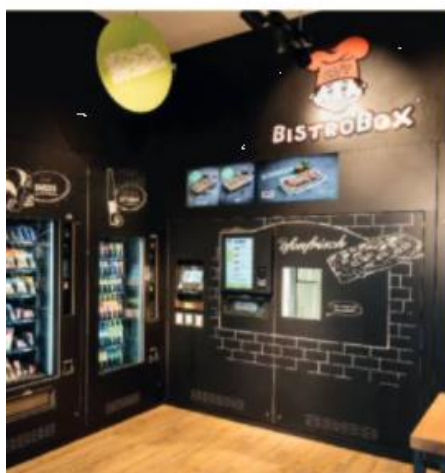
dem ist es erfreulich, dass unser Lead-Produkt die Pizza im Vergleich zu allen anderen Kategorien überdurchschnittlich steigt.“

Investitionen. Das Investment pro BistroBox beziffert Haberl zwischen 70.000 und 140.000 Euro. „Ein Franchise-Partner muss rund 30.000 Euro Eigenmittel mitbringen.“ Dabei reichen zwei bis drei Standorte, um einen Vollerwerb zu garantieren. „Wir haben aber bereits BistroBoxen aufgeschaltet, die so gut performen, dass sogar mit nur einem Standort eine Vollexistenz sehr gut möglich ist.“

Sortiment. 100 unterschiedliche Artikel werden pro Einheit angeboten. „Bei den Pizzen gibt es saisonale Abwechslung. Aktuell haben wir ganz neu unsere BistroBox-Spinatpizza im Sortiment und für den Sommer ist schon wieder eine Neue in Planung. Hier setzen wir zukünftig auf Abwechslung.“ Derzeit beschäftigt sich Haberl massiv mit dem Thema Digitalisierung. „So haben wir an ersten sieben Standorten unser neues BistroBox Terminal-Bestellsystem in Kombination mit

unserer BistroBox App eingeführt, das sehr gut angenommen wird. Hier sehen wir viele Anknüpfungspunkte für die Zukunft und es befinden sich noch weitere spannende Entwicklungen in der Pipeline.“ Darüber hinaus wurden viele digitale Tools geschaffen, die den Franchise-Partnern das Management der Standorte deutlich erleichtern sollen. „Das macht sich auch schon in den Zahlen bemerkbar und ich gehe davon aus, dass sich dieser positive Trend weiter fortsetzt.“

Container-Konkurrenz? Den aktuellen Container-Boom beurteilt Haberl positiv. „Ob das Betreiben dieser Regionalboxen für alle Händler nachhaltig sinnvoll und vor allem wirtschaftlich machbar ist, bleibt aus meiner Sicht spannend. Da wir als BistroBox mit unserem 24h-Bistro und der ofenfrischen Pizza als Leadprodukt klar im Bereich Convenience/To-go/Sofortverzehr positioniert sind, sehen wir hier auch keine Kannibalisierung durch den Handel, sondern lediglich eine weitere Sensibilisierung zum Thema SB-Einkauf, was auch für uns positiv ist.“



BEWIRB DICH JETZT ALS FRANCHISE-PARTNER

www.bistrobox.com/franchise

- ganz ohne Personal vor Ort: 24h/365 Tage Umsatz
- geringe Investition & schneller Start
- verfügbare Standorte in den Bezirken:

- 📍 OÖ Ried im Innkreis
- 📍 K Klagenfurt
- 📍 STKM Fürstenfeld
- 📍 NÖ Bruck an der Leitha
- 📍 W 21. Bezirk
- 📍 uvm.



Nachgefragt

Woran arbeiten Sie gerade?

Hermann Fankhauser studiert Leichtbau und Composite-Werkstoffe an der FH OÖ und arbeitet nebenbei als Trainee für den Sportartikelproduzenten Atomic. Leichtbau wird in Zukunft das zentrale Thema in der Industrie werden. Überall, wo Massen bewegt werden, also auch in der Robotik oder im Anlagenbau, werden Leichtbau-Entwicklungen zum Ein-

satz kommen, um Kosten beim Betrieb zu sparen. „Im Sportbereich hingegen hat der Leichtbau längst Einzug gehalten. Sportgeräte, wie etwa Tennisschläger, Rennräder, Mountainbikes, Ski oder Motorsport-Fahrzeuge, müssen möglichst leicht sein und gleichzeitig höchsten Sicherheitsstandards und Belastungen standhalten“, erklärt der Hobbysportler.



TREND

Smart City Wels

Gemeinsam mit Singapur, Moskau und mehr als 100 weiteren Städten weltweit darf sich Wels nun als erste Stadt Österreichs zu den Smart Sustainable Cities zählen. Dem Zertifikat der UNO-Organisation ITU und dem „United for Smart Sustainable Cities“-Programm (U4SSC) war ein umfassender Analyseprozess vorausgegangen. Überzeugt hat Wels in den Bereichen Informations- und Kommunikationstechnologien (IKT) und Umwelt.



ZAHL 29

Milliarden Euro

Linz-Wels weist im Vergleich zu anderen österreichischen Regionen die höchste Bruttowertschöpfung auf und sorgt für fast die Hälfte der oberösterreichischen Wertschöpfung.

Quelle: BBC Online

WELS SPEZIAL

Best of

Erfolgsmeldungen

GROSSAUFTRAG



Harald Schröpf
CEO TGW

TGW hat den größten Auftrag der Unternehmensgeschichte an Land gezogen und baut ein Verteilzentrum für Urban Outfitters in den USA.

ERFOLGSKURS



Klaus Haberl
Mitgründer BistroBox

Das Startup für openfrische Pizza auf Knopfdruck konnte im Jänner und Februar seine Verkäufe im Vergleich zum Vorjahr verdoppeln.

INVESTITION



Fritz Eiber
Gründer Molto Luce

Der Beleuchtungsspezialist baut seinen Produktionsstandort in Weißkirchen aus und investiert 8,5 Mio. Euro in eine neue Halle.

Starkes Wachstum und mehr Fokus auf saisonale Produkte

BistroBox mit Sitz in Holzhau-
sen verzeichnet eine sehr gute Ge-
schäftsentwicklung.

Allein in den Monaten Jän-
ner und Februar haben sich
die Verkäufe an den derzeit
32 Standorten im Vergleich
zum Vorjahr mehr als verdop-
pelt. Die stark expandierende
24h-Pizzeria Bistrobox kommt
ohne Personal aus, Kunden
können sich auf Knopfdruck in
nur zwei Minuten selbst eine
Steinofenpizza backen.

Auch bei BistroBox ist der
Trend zu vegetarischen und
saisonalen Produkten spür-

bar, zum Frühlingsstart wurde
eine neue „Spinatpizza“ in
das Sortiment aufgenommen.
„Natürlich hat sich Corona
auch bei uns stark ausgewirkt.
Die zunehmende Selbstversor-
gung der Menschen hat sicher
dazu beigetragen, das Wachs-
tum zu beschleunigen“, sagt
BistroBox-Mitbegründer und
Geschäftsführer Klaus Haberl.

„Andererseits spüren wir aber
auch, dass uns der Fokus auf
die Qualität und die Einfüh-

rung der Steinofenpizza nach
neuer Rezeptur und die Zusam-
menarbeit mit unserem neuen
Pizzaproduzenten im Dezem-
ber einen wichtigen Schub
gaben. Wir wollen künftig noch
mehr Abwechslung und Saiso-
nalität bieten.“

Über eine Mio. verkauft

Derzeit werden mit 18 Franchi-
se-Partnern österreichweit 32
BistroBox-Standorte betrieben,
heuer sollen zahlreiche wei-
tere Eröffnungen folgen. „Im
Vorjahr wurden an unseren
Standorten mehr als eine Milli-
on Pizzen, Snacks und Getränke
verkauft“, freut sich Haberl.

> www.bistrobox.com

Mit 18 Fran-
chise-Partnern
werden derzeit
österreichweit
32 Standorte
betrieben, heuer
sollen weitere
Eröffnungen
folgen.
© Bistrobox



Steak und Krokodil aus dem Automaten

Eier und Brot, Pizza und Bitcoin, aber auch Elaboriertes wie Krokodilfleisch und Wagyu-Rind – die Zahl der Selbstbedienungsautomaten steigt, ihr Inhalt wird vielfältiger. Jobs kostet die Automatisierung aber anderswo.

Regina Bruckner

Man könnte ihn fast übersehen, den Eingang zu Wiens neuem Automaten-supermarkt mit seiner rot umrandeten Auslage in der Hernalser Hauptstraße im siebzehnten Bezirk. Es ist der Erste seiner Art in Wien, Salzburg hat schon länger einen. In Hightech-Nationen wie Japan gehören sie ohnehin zum Alltag. „24 Stunden geöffnet“, steht über der gläsernen Schiebetür. Drinnen reiht sich nüchtern Automat an Automat, in den Kühlschränken sind die Produkte übersichtlich aufgereiht. Weniger Inszenierung geht fast nicht.

Das Gebotene kann sich trotzdem sehen lassen. 18 Euro kostet die Packung Krokodilfleisch, 30 Euro 300 Gramm Wagyu-Rind, Sekt, Softdrinks, Bier, Süßigkeiten, Sandwiches, Punschkräpferln werden zu Tankstellenpreisen offeriert. Ganz hinten im schummrig beleuchteten Geschäftslokal steht ein Bitcoin-Automat, daneben finden sich Erotikspielzeuge, apart in Säckchen mit Herzchenaufdruck verpackt.

Eigentümerin Diana Duschek hat 150.000 Euro in das Geschäft investiert und sucht nach Plätzchen für weitere Filialen von Servicebob. Bis zum Sommer will sie drei weitere Automaten-supermärkte in Wien aufsperrn. „Menschen, die am Sonntag grillen oder ein Präsent organisieren wollen, jemand, dem noch etwas für das Frühstück fehlt“, das sind die Kunden, die der studierten Betriebswirtin vorschweben.



SB-Automaten

Österreich ist reich an gut gefüllten Kästen

Von Ost bis West gibt es eine Vielzahl an Automaten und 24-Stunden-Läden heimischer Produzenten, die auch außerhalb der normalen Öffnungszeiten Lebensmittel zum Mitnehmen anbieten. Hier eine Auswahl:

Bäckerei Felzl (W) Das Brot von der Bäckerei Felzl gibt es auch nach Ladenschluss.

Automaten mit Felzl-Gebäck stehen neben der Filiale in der Kaiserstraße 51 im siebenten Bezirk sowie in der Badhausgasse nahe der Filiale in der Lerchenfelder Straße. felzl.at

Mei Zenzi Rohmilch (OO) Zu spät an Öffnungszeiten gedacht und keine Milch für den Kaffee? Die Rohmilchautomaten von Mei Zenzi beim Interspar in der Oberfeldstraße 91 in Wels sowie beim Interspar Linz-Wegscheid in der Helmoltzstraße 15 in Linz geben 24 Stunden Frischmilch. meizenzi.at

Attraktive Öffnungszeiten

Das Interesse am Sonntagnachmittag ist groß. Florian und Michael, zwei in Hoodies und Sneaker gekleidete Burschen, sind erstaunt: „Das ist größer, als ich gedacht habe“, sagt Florian. Die beiden 17-Jährigen finden diese Art von Einkaufsmöglichkeit „super, wo doch am Sonntag der Lebensmittelhandel geschlossen ist“. Der Altersdurchschnitt der Besucher liegt weit unter 30. Für ihn sei das nicht das Richtige, schüttelt ein junger Mann mit grüner „Bio macht schön“-Tasche über der Schulter den Kopf.

Wer aufmerksam durchs Leben



Ein untrügliches Zeichen der Zeit: Auch Schutzmasken sind aus dem Automaten zu beziehen. Daneben gibt es aber auch nettere Produkte aus den Selbstbedienungsautomaten wie Blumen oder bequeme Schuhe.

Foto: APA / Georg Hochmuth

Arzler Bauernladele (T) Mit viel Liebe betreibt Andrea Schreiner ihren Hof in Innsbruck. Ihre und die Produkte der umliegenden Landwirte vertreibt Schreiner im 24-Stunden-Hofladen. Zudem lädt sie dazu ein, die Produzentinnen, sprich Ziege, Schaf und Co, vor Ort kennenzulernen und Landwirtschaft mitzuerleben. facebook.com/arzler.bauernladele

Mosshammer (Stmk) Die Fleischerei Mosshammer ist in Graz eine bekannte Adresse. Außerhalb der Öffnungs-

Wer aufmerksam durchs Leben geht, stellt derzeit besonders viele Veränderungen fest. Da neue Getränkeautomaten anstelle des kleinen Lebensmittelgeschäfts, dort ein neuer Pizzaautomat. Die Pandemie beschleunigt, was seit Jahren im Umbruch ist. Wenn die Verbraucher nicht im Geschäft einkaufen oder im Restaurant essen können, kaufen sie via Internet ein, lassen sich ihre Lebensmittel ins Haus liefern wie Pizza und Co schon davor. Nun nutzen sie zusätzlich verstärkt neue oder alte Automaten.

Seit Jahrzehnten gibt es diese Selbstbedienungsmaschinen, in den USA waren Automatenrestaurants beliebte Vorläufer von Fastfoodketten wie McDonald's und Co. Das Angebot wird vielfältiger, Automaten halten mittlerweile neben Zigaretten, Snacks und Softdrinks auch Prosecco, Blumen, Steaks, bequeme Ballerinas statt High Heels für gequälte Füße oder rezeptfreie Medikamente bereit. Die Bistrobbox mit Pizza, Sandwiches und Getränken im Angebot berichtet von großem Zuspruch in Zeiten der Pandemie. Allein im Jänner und Februar haben sich die Verkäufe an den 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt. Für 300 Standorte sieht Mitgründer Klaus Haberl Potenzial. 2020 brachte man eine Million Pizzen, Snacks und Getränke an die Konsumenten. Wer mobil ist, fährt aufs Land und nutzt die von landwirtschaftlichen Erzeugern

mit Eiern, Milch und Würsten bestückten Maschinen. Ist die Zahl mit rund zweitausend reinen Lebensmittelautomaten auch überschaubar, seien sie beim Ab-Hof-Verkauf zuletzt am stärksten gewachsen, sagt Peter Schmidt.

Kaffeeautomat statt Kantine

150.000 Automaten gibt es in Österreich, vor zehn Jahren waren es einige Hundert weniger, so der Präsident der Verkaufsautomaten-Vereinigung. 100.000 liefern Kaffee, der Rest hauptsächlich Getränke und Snacks. Die meisten stehen in Industriebetrieben und haben dort Kantinen abgelöst, sagt Schmidt: „Wenn ich ein Gehalt zahlen muss, brauche ich andere Umsätze.“

750 Millionen Euro werden im Jahr mit Automaten erwirtschaftet, im Vergleich zu den im Einzelhandel umgesetzten Milliarden Peanuts, aber es wird stetig mehr. Vor Corona lag das Wachstum jährlich bei rund fünf Prozent. Umsatz, der im Handel fehlt. Deswegen werden Automaten durchaus skeptisch beäugt, sagt Oskar Wawschinek, Berater im Food-Business. Automatenbetreiber müssen sich um Öffnungszeiten und Arbeitszeitgesetze nicht kümmern. Die Konsumenten schätzen die Verfügbarkeit. Zum Zeitgeist, „alles gleich und sofort zu wollen“, passe das, so Wawschinek.

Schmidt ortet einen weiteren Grund für die steigende Nutzung,

Konsumenten würden versierter im Umgang. Shoppen oder Geldgeschäfte erledigen: „Smartphones haben viel dazu beigetragen, dass wir geschickter in Sachen Selbstbedienung geworden sind“, sagt Schmidt. Routineaufgaben würden immer mehr automatisiert.

Ein heiß diskutiertes Thema, seit der Ökonom Carl Benedikt Frey 2013 die Fachwelt aufscheuchte, als er in seiner berühmten Studie zum Schluss kam, dass in den USA in den kommenden Jahrzehnten fast die

150.000

So viele Automaten stehen in Österreich. Die meisten spucken Kaffee aus.

Hälfte aller Jobs von Robotern übernommen würde.

Wifo-Forscherin Julia Bock-Schappelwein beschäftigt sich seit Jahren mit der Frage, inwieweit Digitalisierung und Automatisierung die Arbeitswelt verändern. Eine große Bedrohung für die Jobwelt sind die genannten Automaten wohl nicht. Digitalisierung und Automatisierung hinterlassen aber schon lange Spuren. Bei der Produktion in der Sachgütererzeugung seien durch Automatisierung schon in der Vergangenheit viele Jobs weggebrochen. Der Anteil der Arbeitsplätze mit überwiegend Routinetätigkei-

ten veränderte sich in den letzten Jahren kaum. Allerdings verlagerte sich die Struktur weg von Berufen mit überwiegend manuellen Tätigkeiten zu nichtmanuellen. Letztere machten 2018 mit knapp 2,3 Millionen Arbeitskräften rund 60 Prozent der Beschäftigung aus, um gut zehn Prozentpunkte mehr als Mitte der 1990er-Jahre. Damals war das Verhältnis fast ausgeglichen.

Pandemie als Treiber

Digitalisierung kommt jetzt oben drauf. Corona wird wohl ein weiterer Treiber sein. Bock-Schappelwein erwartet vor allem im Dienstleistungsbereich Veränderungen: Im Tourismus muss das Onlinebuchungssystem serviert werden, Reinigungskräfte werden mit Tablets ausgerüstet. Und wie lange wird es nun die Kassierin im Supermarkt noch geben? „Kommt auf neue Technologien und das Konsumentenverhalten an“, sagt Bock-Schappelwein und schiebt nach: „Die in den vergangenen Monaten erzwungene Selbstermächtigung in Sachen Technologienutzung wird wohl dank Corona einen mächtigen Boost erzeugen.“ Und während Selbstscannen an der Kassa oft auf wenig Begeisterung bei Konsumenten stößt, könnte ein Supermarkt ganz ohne Kassa den Komfort steigern. Nachahmer von Amazons vollautomatisiertem Supermarkt gibt es etwa schon in Deutschland.

se. Außerhalb der Öffnungszeiten gibt es momentan unter anderem feines Grillfleisch in den Automaten vor der Filiale in der Zinzendorfsgasse sowie in Graz-Andritz und Liebenau. [mosshammer.at](#)

Metzgerei Auernig (S) Auch die Metzgerei Auernig hat ihren Automaten auf der Wiener Bundesstraße 16 in Salzburg mit köstlichem Grillfleisch gefüllt. [auernig.at](#)
Hansag Food (Bgld, NO) Hei-misches Obst und Gemüse gibt es in den 24-Stunden-Bauernselbstbedienungsläden von Hansag Food in Eisenstadt, Neusiedl, Hornstein, Fischamend, Schwechat, Bruck und Göttesdorf. [hansagfood.at](#)
Blumamahof (V) Der Automat war nach dem ersten Lock-down k. o. Jetzt steht an seiner Stelle in Dornbirn ein Kühlschrank mit Kartenzahlungsfunktion, gefüllt mit Eiern, Gulasch, Saft und Co. [blumamahof.at](#). (niw)

Link zum Artikel:

<https://www.derstandard.at/story/2000125841699/steak-krokodil-und-ballerinas-was-alles-aus-dem-automaten-kommt>

Appetithappen

Auf dem Weg in die Selbstständigkeit ist Franchising eine mögliche Richtung. Wer sich für ein System interessiert, sollte aber wichtige Kriterien beachten.

„Nicht zuletzt wegen der Krise wollen sich viel neu orientieren“, sagt Klaus Haberl. Das führe zu einem steigenden Interesse an Franchising – und er muss es wissen, schließlich zählt der Geschäftsführer von Bistrobox selbst zu einem Anbieter eines Franchisesystems. Seine Idee: Warmes Essen wie Pizzaschnitten, Kaffee, Schokoriegel und Getränke kommen im Selbstbedienungsverfahren aus der namensgebenden Bistrobox. Die Selbstversorgung aus dem Container ist derzeit an 32 Standorten – unter anderem in Wien und Graz – möglich, mittels Franchising soll es aber in absehbarer Zeit 300 davon in ganz Österreich geben. Zu den derzeit 18 Franchisenehmern will Haberl also viele weitere für sein System begeistern. „Die Herausforderung besteht darin, die besten Standorte mit den besten Franchisepartnern zu matchen“, sagt er.

Nicht nur mit Snacks besteht die Möglichkeit, den Appetit auf die Selbstständigkeit und das eigene Unternehmen zu befriedigen: Franchising ist in vielen Branchen üblich, von der Systemgastronomie über Immobilien bis zu Fitness-Studios. Und diese Systeme hätten vor allem in Krisenzeiten einen Vorteil gegenüber anderen Geschäftsmodellen, argumentiert Barbara Steiner, Generalsekretärin des Österreichischen Franchise-Verbands. „Der Zusammenhalt, das Netzwerk und der regelmäßige Erfahrungsaustausch haben die Franchise-Szene in den vergangenen Monaten profitieren lassen.“ 83 Prozent der Mitglieder ihres Verbands sind laut einer aktuellen Umfrage auf der Suche nach neuen Partnern. Die Auswahl an Angeboten sei aufgrund der Marktgröße zwar überschaubar, konstatiert Haberl. „Aber es kommen auch immer wieder neue, interessante Systeme auf den Markt, die auch Potential für Internationalisierung haben.“

Wer sich für Franchising interessiert, sollte dennoch beachten, dass mit der Partnerschaft bestehende Strukturen und Prozesse übernommen werden – man beginnt nicht bei Null, sondern baut auf etwas auf. Das kann nicht nur positiv sein, sondern unter Umständen als Einschränkung verstanden werden, warnt Barbara Steiner. „Franchising bedeutet, sich einer etablierten und erprobten Marke zu bedienen.“ Gerade zu Beginn einer Partnerschaft brauche es zudem Durchhaltevermögen und ein gewisses finanzielles Polster, um das Geschäft anzukurbeln.

Auswahlverfahren

In Österreich gibt es rund 480 Franchisesysteme mit insgesamt rund 9400 Franchisenehmern. Worauf kommt es beim Finden eines passenden Franchisesystems an?

Abgesehen von einer fachlichen Qualifikation, die oftmals unerlässlich ist, sollten potenzielle Franchisenehmer vor allem überlegen, was sie gerne tun würden. „Und wie wir ja alle wissen: Was man gerne tut, macht man auch gut“, sagt Andreas Haider, Präsident des Franchiseverbands. Hat man sich für eine bestimmte Branche entschieden und passen die Muss-Qualifikationen, rät Haider zur aktiven Suche nach dem richtigen System. 10,3 Milliarden Euro werden in Österreich mit Franchising umgesetzt. Es gibt rund 480 Systeme mit insgesamt rund 9400 Franchisenehmern, die 11.700 Standorte betreiben.

„Wichtigstes Auswahlkriterium ist die gegenseitige Chemie und die Identifikation mit den Unternehmenswerten und dem Geschäftsinhalt.“ Es sei nicht nur die Begeisterung für das Thema, die Franchisenehmer mitbringen sollten, ergänzt Bistrobox-Gründer Klaus Haberl. „Es zählen zudem die Motivation, selber etwas zu bewegen, sowie ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Marke und den Kunden.“

Link zum Artikel:

<https://www.profil.at/cm/appetithappen/401344757>

wko.at, 09.04.2021

Starkes Wachstum und mehr Fokus auf saisonale Produkte

Das Start-up-Unternehmen BistroBox mit Sitz in Holzhausen verzeichnet eine sehr gute Geschäftsentwicklung. Allein in den Monaten Jänner und Februar haben sich die Verkäufe an den derzeit 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt.

07.04.2021, 9:54      

Klaus Haberl, Geschäftsführer Marketing & Vertrieb, freut sich über das positive Feedback der BistroBox-Kunden.

Die stark expandierende 24h-Pizzeria Bistrobox kommt ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Auch bei BistroBox ist der Trend zu vegetarischen und saisonalen Produkten spürbar, zum Frühlingsstart wurde eine neue „Spinatpizza“ in das Sortiment aufgenommen.

„Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen. Immerhin haben wir an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet“, sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. „Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur und die Zusammenarbeit mit unserem neuen Pizzaproduzenten im Dezember einen wichtigen Schub geben. Die Zahl der positiven Feedbacks unserer Kunden ist seitdem stark gestiegen. Deshalb wollen wir zukünftig noch mehr Abwechslung und Saisonalität bieten.“

2020: Mehr als eine Mio. Pizzen, Snacks und Getränke verkauft

Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen zahlreiche weitere Eröffnungen folgen. Vor kurzem hat das Unternehmen den „System-Check“ des Österreichischen Franchise-Verbands erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Sämtliche BistroBoxen werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. „Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft“, freut sich Haberl.

Attraktive Startmöglichkeiten für neue Franchise-Partner

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz in Holzhausen plant auch im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Fürstenfeld, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar.

www.bistrobox.com/franchise

Vom Studienprojekt zur erfolgreichen Start-up-Gründung

Das Unternehmen BistroBox wurde praktisch an der Fachhochschule Wels geboren. Die Gründer Klaus Haberl, Jürgen Traxler und David Kieslinger entwickelten das Konzept eines innovativen Heißluft-Pizzaofens zur Selbstbedienung für ihre Studienkollegen in der Mensa. Die Nachfrage war riesig und so führte das Projekt im Jahr 2009 schließlich zur Unternehmensgründung. Aus der ursprünglichen Idee des Pizzaofens ist mittlerweile das innovative Franchise-System BistroBox geworden. BistroBox als „24h-Pizzeria“, in welcher der entwickelte Pizzaofen alle Vorzüge perfekt ausspielen und den Kunden zu jeder Tages- und Nachtzeit eine ofenfrische Pizza servieren kann. Die Kunden bedienen den sehr einfachen Pizzaofen selbst und backen damit ihre eigene Pizza in zwei Minuten auf Knopfdruck. Getränke, Snacks und frisch gemahlener Kaffee runden das Angebot der Selbstbedienungspizzeria ab.

www.bistrobox.com

Link zum Artikel:

<https://news.wko.at/news/oberoesterreich/BistroBox.html>

Links

[> Zu BistroBox](#)

Die Nominierten stehen fest

Die Verleihung der Franchise Awards soll heuer wieder regulär abgehalten werden.

BRUNN/GEBIRGE. Im vergangenen Jahr wurde die Verleihung der Franchise Awards wegen Corona im kleinen Kreis abgehalten. In diesem Jahr soll der wichtigste Branchenevent der Franchise-Szene in gewohnter Weise durchgeführt werden. Die Nominierten für den Award 2021 stehen bereits fest.

Fünf Kategorien

Der Titel „Beste(r) Franchise Partner*in 2021“ geht entweder an Christoph Kaiser, Clemens Kaiser und Florian Pany von BistroBox, Richard Mendlik

von Das Futterhaus Österreich oder Paul Langeder und Rafael Reifeltshammer von Storebox. Die Wahl zum Newcomer des Jahres fällt zwischen Angelika Meusbürger/Karl-Heinz Strele (Storebox) und Harald Fasching (Anker Snack & Coffee).

Chancen auf den Award für das „Beste Franchise-System 2021“ können sich Soluto, UniMarkt und Zaunteam ausrechnen; das Newcomer-Pendant geht an Biogena, Kobl oder Piyoma.

Eine Sonderkategorie stellt der „Social Award 2021“ dar,



Vorjahressieger

2020 wurde Viterma zum besten Franchise-System gekürt. Am Bild: Viterma-Geschäftsführer Marco Fitz (m.) mit ÖFV-Generalsekretärin Barbara Steiner und ÖFV-Präsident Andreas Haider.

für den Capito, Viterma und vomFass nominiert sind.

Bekannte Gesichter in der Jury

Ausgewählt wurden die Nominierten von einer Jury, die sich wie das Who-is-Who der Branche liest – darunter finden sich u.a. ÖFV-Präsident und UniMarkt-Geschäftsführer Andreas Haider, Waltraud Martius (Syncon), Karin Probst (McDonald's Österreich), Carina Felzmann

(Cox Orange) und Marco Fitz (Viterma).

„Die unternehmerische Leistung, die Geschäftsentwicklung, die Innovationskraft, die Mitarbeiter- & Partnerführung, der Zusammenhalt im System sowie die Nachhaltigkeit des Unternehmens hat bei der Auswahl der Nominierten eine wesentliche Rolle gespielt“, erklärt Barbara Steiner, Generalsekretärin des ÖFV. (red)

Franchise-Award 2021 – wer wurde nominiert?

Im vergangenen Jahr wurde die Verleihung der Franchise Awards trotz Corona im kleinen Kreis abgehalten, die Nominierten für den Award 2021 stehen bereits fest.



BRUNN / GEB. Mit der Verleihung der österreichischen Franchise-Awards wird die hohe Qualität der österreichischen Franchise-Szene deutlich. Zudem wird den Mitgliedern des Österreichischen Franchise-Verbandes die Möglichkeit geboten, das eigene Unternehmen oder eine(n) Franchise-Partner für diese heiß begehrte Auszeichnung vorzuschlagen. Eine hochkarätige Jury, die sich aus Stefan Buchinger / BMDW, Carina Felzmann / Cox Orange, Marco Fitz / Viterma, Michael Graf, MBA / Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien AG, Andreas Haider / Österreichischer Franchise-Verband, Sylvia Foissy / Senat der Wirtschaft, Waltraud Martius / Syncon, Karin Probst / McDonald's Österreich, Stefan Tesch / Gewinn und Elisabeth Zehetner-Piewald / Junge Wirtschaft und Gründerservice der WKO zusammensetzt, hat folgende Systeme bzw. Partner für den Franchise-Award 2021 nominiert:

Beste(r) Franchise-Partner 2021: Christoph Kaiser, Clemens Kaiser, Florian Pany | BistroBox, Richard Mendlik | Das Futterhaus Österreich, Paul Langeder, Raphael Reifeltshammer | Storebox.

Beste(r) Franchise-Partner Newcomer 2021: Harald Fasching | Anker Snack & Coffee, Angelika Meusbürger, Karl-Heinz Strele | Storebox.

Bestes Franchise-System 2021: Soluto, Unimarkt, Zaunteam.

Bestes Franchise-System Newcomer 2021: Biogena, Kobl, Piyoma.

Social Award 2021: Capito, Viterma, vomFass.

„Die unternehmerische Leistung, die Geschäftsentwicklung, die Innovationskraft, die Mitarbeiter- & Partnerführung, der Zusammenhalt im System sowie die Nachhaltigkeit des Unternehmens hat bei der Auswahl der Nominierten eine wesentliche Rolle gespielt“, so die Generalsekretärin des ÖFV, Barbara Steiner.

Das Sponsoring der Awards wurde in diesem Jahr von Unser Lagerhaus, der Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien AG und der Österreichischen Post AG übernommen.

Netzwerk & Zusammenhalt bringt Vorteile gegenüber anderen Geschäftsmodellen

Die ÖFV Convention & Gala, die am 2. September 2021 in der Burg Perchtoldsdorf veranstaltet wird, soll auch zum Netzwerken genutzt werden. ÖFV-Umfragen im vergangenen Jahr haben deutlich gezeigt, dass Franchise-Systeme aufgrund ihres Netzwerkes und Zusammenhaltes Vorteile gegenüber anderen Geschäftsmodellen aufweisen. Dies ist mit ein Grund, warum die Nachfrage nach Franchise-Systemen in den vergangenen Monaten gestiegen ist und sich Optimismus in der Szene breitgemacht hat.

Informationen zum Österreichischen Franchise-Verband

Der Österreichische Franchise-Verband (ÖFV) ist Repräsentant der österreichischen Franchise-Wirtschaft. Als integrativer Motor der Franchise-Szene vertritt der Verband die Interessen seiner Mitglieder in der Öffentlichkeit und forciert den Austausch mit Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Öffentlichkeit, um die nachhaltige Qualitätssicherung im Franchising zu fördern. Diese wird durch den ÖFV-System-Check unterstützt, zu welchem sich alle ordentlichen Mitglieder mindestens einmalig verpflichten. Nach Absolvierung des Checks darf das ÖFV Siegel „Geprüftes Mitglied“ getragen werden, welches nicht nur die hohe Qualität des Systems repräsentiert, sondern darüber hinaus für eine hohe Franchise-Partner-Zufriedenheit steht und dadurch Vorteile bei der Suche nach neuen Franchise-Partnern mit sich bringt. Der ÖFV gilt als Kommunikationsplattform und fokussiert den Ausbau von Image und Bekanntheitswert des Franchising. Zudem vernetzt der Verband Franchise-Geber mit Franchise-Interessenten und stellt seinen Mitgliedern ein umfassendes Experten-Netzwerk zur Verfügung. Ebenso zählen themenspezifische Veranstaltungen zum vielfältigen Angebot des Österreichischen Franchise-Verbandes, der in Brunn am Gebirge angesiedelt ist und rund 135 Mitglieder zählt. Alle weiteren Informationen über den Verband können auf der Website des ÖFV abgerufen werden. (red)

www.franchise.at

Link zum Artikel:

<https://medianet.at/news/retail/franchise-award-2021-wer-wurde-nominiert-38920.html>

Redaktion

07.04.2021

BistroBox: Starkes Wachstum und mehr Fokus auf saisonale Produkte

Im Jänner und Februar haben sich die Verkäufe im Vergleich zum Vorjahr verdoppelt; Trend zu vegetarischen Produkten; neue Spinatpizza ins Sortiment aufgenommen.

HOLZHAUSEN. Das österreichische Start-up-Unternehmen BistroBox verzeichnet trotz der seit einem Jahr allgemein schwierigen wirtschaftlichen Lage eine sehr gute Geschäftsentwicklung. Allein in den Monaten Jänner und Februar 2021 haben sich die Verkäufe an den derzeit 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt. Die stark expandierende 24h-Pizzeria kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Auch bei BistroBox ist der Trend zu vegetarischen und saisonalen Produkten spürbar, zum Frühlingsstart wird ab heute eine neue "Spinatpizza" in das Sortiment aufgenommen.

"Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen. Immerhin haben wir an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur und die Zusammenarbeit mit unserem neuen Pizzaproduzenten im Dezember einen wichtigen Schub gaben. Die Zahl der positiven Feedbacks unserer Kunden ist seitdem stark gestiegen. Deshalb wollen wir zukünftig auch noch mehr Abwechslung und Saisonalität bieten."

2020: Mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft

Link zum Artikel:

<https://medianet.at/news/retail/bistrobox-starkes-wachstum-und-mehr-fokus-auf-saisonale-produkte-38904.html#>



Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen zahlreiche weitere Eröffnungen folgen. Vor Kurzem hat das Unternehmen den "System-Check" des Österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. "Das System überzeugt Franchisepartner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft", freut sich Haberl.

Attraktive Startmöglichkeiten für neue Franchisepartner

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant daher, auch im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchisepartnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Fürstenfeld, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar. (red)

Alle Infos zum BistroBox-Franchisesystem gibt es online auf www.bistrobox.com/franchise.

FRANCHISEVERBAND

Konzept „BistroBox“ ausgezeichnet

Das Start-up-Unternehmen BistroBox ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV). Die in den letzten Jahren stark expandierende 24h-Pizzeria hat vor Kurzem den „ÖFV System-Check“ erfolgreich absolviert und das Qualitäts-Gütesiegel des Verbands erhalten. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen.

„Mit der ÖFV System-Check-Zertifizierung dokumentiert BistroBox die Zukunftsfähigkeit des Systems sowie eine hohe Zufriedenheit der Franchise-Partner“, betonte Barbara Steiner, Generalsekretärin des ÖFV im Rahmen der Überreichung des Gütesiegels. „Die aus der Überprüfung des Franchise-Vertrags, der Einsichtnahme in das Handbuch sowie des externen Audits gewonnenen Erkenntnisse liefern wertvolle Ansatzpunkte zur beständigen Weiterentwicklung des Systems. Die Absolvierung des System-Checks ist ein wichtiger Baustein für den nachhaltigen Erfolg als Franchise-Unternehmen.“

BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl freut sich über die Auszeichnung und erklärt die große Bedeutung von Franchising für sein Unternehmen: „Das Thema boomt derzeit – sicher auch durch die coronabedingte Krise seit dem letzten Jahr. Viele Menschen

wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren. Wir verzeichnen in den letzten Wochen so viele Anfragen wie nie zuvor, alleine seit Jahresbeginn waren es mehr als 100 Interessenten. Und unser System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie unsere Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.“

Generalsekretärin Barbara Steiner und Präsident Andreas Haider vom Österreichischen Franchise-Verband übergaben das Qualitäts-Gütesiegel an die BistroBox-Geschäftsführer David Kieslinger und Klaus Haberl (v. l.).





Die Coronakrise hat der BistroBox und ihrem Mitbegründer Klaus Haberl zusätzlichen Umsatz beschert.

Foto: Tesarek

BistroBox profitiert von Zuwächsen durch den Trend zur Selbstversorgung

Start-up mit Sitz in Holzhausen hat Verkäufe im Jänner und Februar verdoppelt

HOLZHAUSEN. Die BistroBox plant in diesem Jahr weitere Expansionschritte. Das in Holzhausen beheimatete Start-up sucht in ganz Österreich neue Standorte. Derzeit werden mit 18-Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen zahlreiche weitere Eröffnungen folgen.

Trotz der schwierigen wirtschaftlichen Lage verzeichnet das Unternehmen eine überdurchschnittlich gute Geschäftsentwicklung. Allein im Jänner und Februar dieses Jahres haben sich die Verkäufe im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt. „Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen“, sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. Doch der wachsende Erfolg beruht

auch auf innovativen Schritten durch das Unternehmen. In der Produktion wurden neue Rezepturen kreiert. Saisonale und vegetarische Trends ergänzen das Angebot. Seit 1. April bekommt man in den BistroBoxen eine Spinatpizza. Mit der Einführung der Steinofenpizza setzte das Start-up seinen Fokus auf noch mehr Qualität. Mit dem seit Dezember neuen Pizza-Produzenten sind weitere Entwicklungsschritte geplant.

„Die Zahl der positiven Feedbacks unserer Kunden ist seitdem stark gestiegen. Deshalb wollen wir zukünftig auch noch mehr Abwechslung und Saisonalität bieten“, betont Haberl.

Vor kurzem hat das Unternehmen den System-Check des österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitätsgütesiegel erhalten. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre vorwiegend jungen Kunden sie-

„Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen.“

Klaus Haberl, Geschäftsführer von BistroBox

ben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. „Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft“, freut sich Haberl.

Die geplanten Expansionschritte von BistroBox sollen in und außerhalb von Oberösterreich stattfinden. Derzeit besteht Interesse an Lagen in Linz und Umgebung, Kirchdorf, Ried im Innkreis und Braunau. Weitere BistroBoxen sollen im steirischen Fürstentum sowie in Wien und Umgebung entstehen.

FH-Studenten erfanden Ofen

Das Unternehmen BistroBox entstand, wie schon des Öfteren berichtet, an der Welser FH. Die Gründer Klaus Haberl, Jürgen Traxler und David Kieslinger entwickelten das Konzept eines innovativen Heißluft-Pizzaofens zur Selbstbedienung für ihre Studienkollegen in der Mensa. 2009 wurde die Erfindung in ein Geschäftsmodell umgewandelt. Die Kunden bedienen den sehr einfachen Pizzaofen selbst und backen damit ihre eigene Pizza in zwei Minuten.

Link zum Artikel:

<https://www.nachrichten.at/oberoesterreich/wels/bistrobox-profitiert-von-zuwachsen-durch-den-trend-zur-selbstversorgung;art67,3379300>

Oberösterreichisches Start-up BistroBox

Starkes Wachstum und mehr Fokus auf saisonale Produkte

- Im Jänner und Februar haben sich die Verkäufe im Vergleich zum Vorjahr verdoppelt
- 32 Standorte, ohne Personal: Täglich 24h Stunden ofenfrische Pizza auf Knopfdruck
- Trend zu vegetarischen Produkten: Neue Spinatpizza ins Sortiment aufgenommen

Das österreichische Start-up-Unternehmen BistroBox verzeichnet trotz der seit einem Jahr allgemein schwierigen wirtschaftlichen Lage eine sehr gute Geschäftsentwicklung. Allein in den Monaten Jänner und Februar haben sich die Verkäufe an den derzeit 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt. Die stark expandierende 24h-Pizzeria kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Auch bei BistroBox ist der Trend zu vegetarischen und saisonalen Produkten spürbar, zum Frühlingsstart wird ab heute eine neue "Spinatpizza" in das Sortiment aufgenommen.



"Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen. Immerhin haben wir an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur und die Zusammenarbeit mit unserem neuen Pizzaproduzenten im Dezember einen wichtigen Schub gaben. Die Zahl der positiven Feedbacks unserer Kunden ist seitdem stark gestiegen. Deshalb wollen wir zukünftig auch noch mehr Abwechslung und Saisonalität bieten."

2020: Mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft

Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen zahlreiche weitere Eröffnungen folgen. Vor kurzem hat das Unternehmen den "System-Check" des Österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. "Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft", freut sich Haberl.

Attraktive Startmöglichkeiten für neue Franchise-Partner

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant daher auch im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchise-Partnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Fürstenfeld, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar.

Link zum Artikel:

www.regionalinfo24.at/index.php?id=31&tx_ttnews%5Btt_news%5D=49440&cHash=5c61928de5aafe827d26d77ed7e8626d



Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen. © BistroBox

BistroBox: Verkäufe verdoppelt

Die Geschäftsentwicklung der 24-Stunden SB-Pizzeria zeigte im letzten Jahr einen positiven Verlauf. Allen in den Monaten Jänner und Februar haben sich die Verkäufe, so das Franchise, im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt.

Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen. „Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft“, freut sich Klaus Haberl, Geschäftsführer Marketing & Vertrieb. Zum Frühlingsstart folgt BistroBox dem Veggie-Trend: Ab heute gibt es auch eine Spinatpizza im Sortiment.

Facts:

Gründungsjahr: 2009

Gründer und Geschäftsführer: Klaus Haberl, Jürgen Traxler, David Kieslinger

Firmenzentrale: Holzhausen (OÖ)

Mitarbeiter in der Zentrale: 16

Standorte in Österreich: 32

Franchise-Partner: 18

Link zum Artikel:

<https://regal.at/news/2021/04/starkes-wachstum-bei-bistrobox>

Verkäufe wurden verdoppelt

Von Karl Stiefel

Freitag, 02. April 2021

Anzeige



32 Standorte gibt es in Österreich, bald sollen es mehr werden.

Rasanten Wachstum bei BistroBox: An den 32 Standorten schießen die Verkäufe in die Höhe, die 24-Stunden-Pizzeria kommt gut an.

Mehr als eine Million Produkte hat BistroBox im vergangenen Jahr verkauft. In den ersten beiden Monaten des heurigen Jahres waren es doppelt so viele wie im Vergleichszeitraum 2020. "Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen. Immerhin haben wir an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur und die Zusammenarbeit mit unserem neuen Pizzaproduzenten im Dezember einen wichtigen Schub gaben. Die Zahl der positiven Feedbacks unserer Kunden ist seitdem stark gestiegen. Deshalb wollen wir zukünftig auch noch mehr Abwechslung und Saisonalität bieten."

Zusammen mit 18 Franchise-Partnern betreibt BistroBox österreichweit 32 Standorte. In ganz Österreich werden neue Standorte sowie künftige Franchise-Partner gesucht. Vor Kurzem hat das Unternehmen den "System-Check" des Österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten.

MEIST GELESEN

Rewe International

Gratis PCR-Tests in Wiener Bipa-Filialen

IHaM

Lockdown: Mehr Schaden als Nutzen?

E-Commerce

Deutschsprachiger Markt Europaspitze im E-Commerce

Link zum Artikel:

<https://www.cash.at/handel/news/bistrobox-verkaeufe-wurden-verdoppelt-24603>

Österreichisches Start-up BistroBox auf Erfolgskurs



Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben

© BistroBox

Im Jänner und Februar haben sich die Verkäufe im Vergleich zum Vorjahr verdoppelt.

Das österreichische Start-up-Unternehmen **BistroBox** verzeichnet trotz der seit einem Jahr allgemein schwierigen wirtschaftlichen Lage eine sehr gute Geschäftsentwicklung. Allein in den Monaten Jänner und Februar haben sich die Verkäufe an den derzeit 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt. Die stark expandierende 24h-Pizzeria kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Auch bei BistroBox ist der Trend zu vegetarischen und saisonalen Produkten spürbar, zum Frühlingsstart wird ab heute eine neue "Spinatpizza" in das Sortiment aufgenommen.

"Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen. Immerhin haben wir an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur und die Zusammenarbeit mit unserem neuen Pizzaproduzenten im Dezember einen wichtigen Schub gaben. Die Zahl der positiven Feedbacks unserer Kunden ist seitdem stark gestiegen. Deshalb wollen wir zukünftig auch noch mehr Abwechslung und Saisonalität bieten."

2020 wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft

Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen zahlreiche weitere Eröffnungen folgen. Vor kurzem hat das Unternehmen den "System-Check" des Österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre – vorwiegend jungen – Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. "Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft", freut sich Haberl.

Attraktive Startmöglichkeiten für neue Franchise-Partner

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant daher auch im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchise-Partnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Fürstenfeld, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar.

Link zum Artikel:

<https://www.fm-online.at/news/oesterreichisches-start-up-bistrobox-auf-erfolgskurs/>

WEB

Web, 02.04.2021

tech2b.at



BistroBox: OÖ-Pizza-Startup verdoppelte während Krise Verkäufe

02. April 2021

(Quelle: [derBrutkasten](#))

Wachstum in der Coronakrise mit einem Gastro-Startup? BistroBox ist das mit seinen mittlerweile 32 Pizza-Automaten gelungen.

Kaum eine Branche litt bislang so unter der Coronapandemie, wie die Gastronomie, die von monatelangen Sperren – auch abseits der harten Lockdowns – betroffen war und ist. Das oberösterreichische Gastro-Startup BistroBox konnte in der Zeit jedoch deutlich wachsen. Möglich wird das durch das Konzept, das ohne menschliche Arbeitskräfte auskommt: 24h-Pizza-Automaten.

BistroBox: Wachstum wegen Corona und neuem Zulieferer

Allein in den Monaten Jänner und Februar hätten sich die Verkäufe an den derzeit 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt, heißt es vom Startup. Insgesamt habe man im Vorjahr rund eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. „Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen. Immerhin haben wir an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet“, meint BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl.

Gleichzeitig führt er das Wachstum aber auch auf eine veränderte Steinofenpizza-Rezeptur dank Zusammenarbeit mit einem neuen Pizzaproduzenten seit Dezember zurück. „Die Zahl der positiven Feedbacks unserer Kunden ist seitdem stark gestiegen“, so Haberl.

Derzeit 18 Franchise-Partner weitere gesucht

Einige der Standorte befinden sich an Autobahnrastplätzen, andere an stark frequentierten Plätzen, etwa im Wiener Prater. Dazu arbeitet das Startup, das durch einen Auftritt in der Show 2 Minuten 2 Millionen im Jahr 2017 erstmals einer breiteren Öffentlichkeit bekannt wurde, derzeit in sechs Bundesländern mit 18 Franchise-Partnern zusammen. Diese sind für die Wartung und tägliche Bestückung der Automaten verantwortlich. Seit kurzem verfüge man auch über das Gütesiegel des österreichischen Franchise-Verbands, heißt es vom Startup. Man suche weiterhin nach neuen Partnern und plane dieses Jahr zahlreiche weitere Standorte.



Link zum Artikel:

<https://www.tech2b.at/news-detail/bistrobox-ooe-pizza-startup-verdoppelte-waehrend-krise-verkaeufe>

457.817 sind auf Jobsuche ► Viele über ein Jahr ohne Stelle

Erstmals seit einem Jahr geht die Arbeitslosigkeit zurück

Lichtblick auf dem Jobmarkt: Erstmals seit Beginn der Pandemie ist die Arbeitslosigkeit per Monatsende zurückgegangen. Im März waren – im

Vergleich zum Vorjahr – 457.817 Personen auf Jobsuche, ein Minus von 104.705 Betroffenen. Doch es gibt auch Grund zur Sorge.

„Noch immer sind rund 89.000 mehr Menschen auf Jobsuche als vor Corona“, bleibt AMS-Chef Johannes Kopf realistisch. Denn wirklich gut eignet sich der März 2020 nicht als Vergleichsmonat – damals explodierte ja die Arbeitslosigkeit pande-

miebedingt um 52,5% auf 562.522 Betroffene.

Dramatisch ist die Situation weiterhin für jene, die seit mehr als einem Jahr keine Stelle finden: Die Zahl der Langzeitbeschäftigungslosen erhöhte sich um fast 40% auf 146.761 Personen! Außerdem sind nach

wie vor über 486.000 Menschen zur Kurzarbeit angemeldet.

Neue Lockdowns bremsen die positive Dynamik zwar. Wegen saisonaler Effekte sinkt die Arbeitslosigkeit aber weiter. VS



AMS-Chef Johannes Kopf geht davon aus, dass die Zahlen jetzt noch weiter sinken.

Foto: AMS / Spöck

Eine Million Pizzen aus der BistroBox

Das Startup BistroBox hat 2020 trotz Krise an ihren bereits 32 Selbstbedienungsstandorten (s. Foto) über eine Million openfrische Pizzen sowie Getränke und Snacks verkauft. Heuer will Chef Klaus Haberl weiter wachsen, man sucht dazu österreichweit Standorte.



Foto: BistroBox

Mr. Spex startet mit Filiale in der SCS

Neue Konkurrenz für den ohnehin heiß umkämpften heimischen Brillenmarkt: Die deutsche Optik-Kette Mister Spex, seit 2008 für heimische Konsumenten im Internet verfügbar, eröffnet hierzulande in der SCS Vösendorf nach dem Oster-Lockdown ihre erste „echte“ Filiale. Präsen-

tiert werden dort über 900 Brillen und Sonnenbrillen auf einer Verkaufsfläche von 100 Quadratmetern.

In Ballungszentren arbeiten die Deutschen bereits jetzt mit österreichischen Partnerbetrieben zusammen, die online gekaufte Ware u. a. anpassen. Online haben Kunden Zugriff auf mehr als 10.000 Brillen von über 100 Marken.

die Redaktion am 01.04.2021

BistroBox: OÖ-Pizza-Startup verdoppelte während Krise Verkäufe

Wachstum in der Coronakrise mit einem Gastro-Startup? BistroBox ist das mit seinen mittlerweile 32 Pizza-Automaten gelungen.

Artikel Link kopieren



(c) BistroBox/Tesarel: Gründer und Geschäftsführer Klaus Haberl

Kaum eine Branche litt bislang so unter der Corona-Pandemie, wie die Gastronomie, die von monatelangen Sperren – auch abseits der harten Lockdowns – betroffen war und ist. Das oberösterreichische Gastro-Startup BistroBox konnte in der Zeit jedoch deutlich wachsen. Möglich wird das durch das Konzept, das ohne menschliche Arbeitskräfte auskommt: 24h-Pizza-Automaten.

BistroBox: Wachstum wegen Corona und neuem Zulieferer

Allein in den Monaten Jänner und Februar hätten sich die Verkäufe an den derzeit 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt, heißt es vom Startup. Insgesamt habe man im Vorjahr rund eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. „Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen. Immerhin haben wir an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet“, meint BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl.

Link zum Artikel:

<https://www.derbrutkasten.com/bistrobox-wachstum-krise/>

APA / OTS, 01.04.2021

Start-up BistroBox: Starkes Wachstum und mehr Fokus auf saisonale Produkte

24h-Pizzeria: Im Jänner und Februar haben sich die Verkäufe im Vergleich zum Vorjahr verdoppelt

Holzhausen bei Wels (OTS) - Das österreichische Start-up-Unternehmen BistroBox verzeichnet trotz der seit einem Jahr allgemein schwierigen wirtschaftlichen Lage eine sehr gute Geschäftsentwicklung. Allein in den Monaten Jänner und Februar haben sich die Verkäufe an den derzeit 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt. Die stark expandierende 24h-Pizzeria kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Auch bei BistroBox ist der Trend zu vegetarischen und saisonalen Produkten spürbar, zum Frühlingsstart wird ab heute eine neue "Spinatpizza" in das Sortiment aufgenommen. >> Presstext & FOTOS: www.pressefach.info/bistrobox

Link zum Artikel:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20210401_OTS0045/start-up-bistrobox-starkes-wachstum-und-mehr-fokus-auf-saisonale-produkte

Presseaussendung, 01.04.2021

Österreichisches Start-up BistroBox: Starkes Wachstum und mehr Fokus auf saisonale Produkte

- Im Jänner und Februar haben sich die Verkäufe im Vergleich zum Vorjahr verdoppelt**
- 32 Standorte, ohne Personal: Täglich 24h Stunden ofenfrische Pizza auf Knopfdruck**
- Trend zu vegetarischen Produkten: Neue Spinatpizza ins Sortiment aufgenommen**

(01.04.2021, Holzhausen bei Wels) - Das österreichische Start-up-Unternehmen BistroBox verzeichnet trotz der seit einem Jahr allgemein schwierigen wirtschaftlichen Lage eine sehr gute Geschäftsentwicklung. Allein in den Monaten Jänner und Februar haben sich die Verkäufe an den derzeit 32 Standorten im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt. Die stark expandierende 24h-Pizzeria kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Auch bei BistroBox ist der Trend zu vegetarischen und saisonalen Produkten spürbar, zum Frühlingsstart wird ab heute eine neue "Spinatpizza" in das Sortiment aufgenommen.

"Natürlich hat sich Corona auch bei uns stark ausgewirkt. Die zunehmende Selbstversorgung der Menschen hat sicher dazu beigetragen, das Wachstum zu beschleunigen. Immerhin haben wir an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr geöffnet", sagt BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl. "Andererseits spüren wir aber auch, dass uns der Fokus auf die Qualität und die Einführung der Steinofenpizza nach neuer Rezeptur und die Zusammenarbeit mit unserem neuen Pizzaproduzenten im Dezember einen wichtigen Schub gaben. Die Zahl der positiven Feedbacks unserer Kunden ist seitdem stark gestiegen. Deshalb wollen wir zukünftig auch noch mehr Abwechslung und Saisonalität bieten."

2020: Mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft

Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 BistroBox-Standorte betrieben, heuer sollen zahlreiche weitere Eröffnungen folgen. Vor kurzem hat das Unternehmen den "System-Check" des Österreichischen Franchise-Verbandes erfolgreich absolviert und dessen Qualitäts-Gütesiegel erhalten. Sämtliche BistroBoxen, die für ihre - vorwiegend jungen - Kunden sieben Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet haben, werden von den jeweiligen Standortbetreibern täglich frisch bestückt. "Das System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft", freut sich Haberl.

Attraktive Startmöglichkeiten für neue Franchise-Partner

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant daher auch im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchise-Partnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Fürstenfeld, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar.

Alle Infos zum BistroBox Franchisesystem gibt es online auf www.bistrobox.com/franchise.



Pizza zum Runterdrücken

Bistrobox ist eine SB-Snackstation für „infrastrukturschwache“ Gegenden. Trumpf in Corona-Zeiten: Dies fällt unter Handel, nicht Gastro.

VON STEFAN TESCH

Wenn die Wirt*innen geschlossen haben (müssen) oder die Gehsteige hochgeklappt werden, dann schlägt die Stunde der Bistrobox. In solch einem Container kann sich der Reisende, die Dorfjugend oder der Hackler Pizzaschnitten, Schokoriegel, Kaffee und Limo runterdrücken. Am kleinen Tischchen daneben kommt Restaurant-Feeling auf.

32 solcher Boxen gibt es im Großraum Wien, rund um Graz sowie in Oberösterreich. 2009 gegründet, zählt das Franchise-System heute 18 Partner. Einer davon ist Christoph Kaiser, der gemeinsam mit seinem Bruder Clemens und Freund Florian Pany zwei Standorte in Niederösterreich betreibt. Ein „Container“ liegt in Stockerau, gleich an der A22-Raststation „Kaiserrast“, die sein Vater betreibt. Ein Indoor-Standort befindet sich in Korneuburg, im Gebäude einer SB-Tankstelle.

„Wir wollten ein bisschen Geld dazuverdienen“, erzählt Kaiser, der hauptberuflich das neben der Raststation liegende „Soccer Golf“ betreibt. Pany arbeitet in einer Bank.

GEWINN-Bewertung

Preis/Leistung:	●●●●●
Ausgereiftheit:	●●●●●
Markchancen:	●●●●●

Zwei Stunden täglich pro Box

Als Nebenjob eignet sich Bistrobox gut, denn Kaiser betitelt den täglichen Aufwand mit rund zwei Stunden pro „Box“. Täglich fährt man hin, wischt Tische und Boden ab und reinigt Pizzaofen und Kaffeemaschine. Und man bestückt die Verkaufsautomaten mit Ware – alles am besten in der Früh.

Die Überwachung der Lagerstände und des Betriebs erfolgt digital. „So mancher Fehler lässt sich auch gleich per Fernwartung beheben“, berichtet Kaiser, der einmal wöchentlich bei Transgourmet Ware nachbestellt. Die Pizzen (eine Spezialanfertigung des Berliner Pizzaherstellers Freiburger für Bistrobox) kommen tiefgefroren. Dazu hat Kaiser einen 40-Quadratmeter-Lagerraum mit Tiefkühltruhe angemietet.

Werbung mit Gutscheinen

In der Box tauen die Pizza-Rohlinge auf und warten dann bei Kühlschranktemperatur auf ihren „Einsatz“ im Pizzaofen. Zwei Minuten dauert es von der Bestellung weg, bis Margherita, Diavolo & Co. bei 300 Grad Heißluft essfertig sind.

Und wie kommt so eine Pizza aus dem Automaten beim Kunden an? „Mit der Eröffnung eines Standortes entsteht ein Hype“, erzählt Kaiser. Denn die Neugier nach Funktionsweise und Geschmack treibt einen Schwall Kunden in die Box. „Man muss schauen, dass der Andrang nicht zu stark abflacht“, so Kaiser weiter. Sein „Geheimrezept“: Gutscheine mit QR-Code an Private und Firmen in der Umgebung verteilen. Werbung auf überregionaler Ebene macht der Franchise-Geber.

Ab 5.000 Einwohnern rundherum

Ebenso hilft der Franchise-Geber bei der Wahl der Standorte und hat dazu einige im Repertoire. „Bis zu 300 wären in Österreich möglich“, rechnet Klaus Haberl, einer der drei Gründer und Geschäftsführer von Bistrobox,

vor. Ab nächstem Jahr plant er die Expansion nach Deutschland.

Ideal sind Hochfrequenzlagen mit guter Sichtbarkeit in Bezirkshauptstädten, etwa an Kreisverkehren sowie in Nachbarschaft von SB-Tankstellen. Gute Zufahrts- sowie Parkmöglichkeiten sind wichtig, damit die typischen Kunden wie Außendienstmitarbeiter, aber auch Nachtschwärmer und Jugendliche das Angebot nutzen.

Indoor oder Container

Franchise-Partner haben zwischen ein und fünf Standorte. „Typischerweise fängt man mit einem als Nebenjob an“, so Haberl. Alles darüber hinaus lässt sich mit einem Vollzeitjob meist nicht mehr vereinbaren.


Zur Wahl stehen dabei eine Indoor-Variante, wo die „Bistrobox“ etwa in ein Erdgeschoßlokal zwischen 30 und 60 Quadratmeter gebaut wird, sowie eine 15- und eine 27-Quadratmeter-Container-Variante. Indoor ist man ab 70.000 Euro Investitions- und Umbaukosten dabei, bei den Containern ab 100.000 bzw. 120.000 Euro. Die Container kauft man vom Franchise-Geber, die Preise inkludieren Aufstellung, Anschlüsse sowie Interieur. Der Pizzaofen wird um 325 Euro (netto) pro Monat gemietet.

Speisen- und Getränkesortimente sind größtenteils vorgegeben, variieren lässt sich aber beim Bier sowie bei den Snacks.

GEWINN-Fazit

SB-Tankstellen, Wirtshaussterben in ländlichen Gegenden spielen Bistrobox in die Hände. Witzigerweise nistet sich so manche Box ausgerechnet in den aufgelassenen Shops einer Tankstelle ein. Der Franchise-Geber pflegt dazu gute Kontakte zu Tankstellennetzbetreibern.

Da es kein Gastronomiegewerbe, sondern Handel ist, können alle Standorte auch während Lockdowns voll in Betrieb sein.

Mindestens 100.000 Euro für einen Container sind eine große Anschaffung. Doch da dieser mobil ist, lässt er sich an einen anderen Standort transportieren und bietet somit Flexibilität. 

So rechnet sich Bistrobox

Die Berechnung des Mindestumsatzes erfolgte unter folgenden Annahmen*: Der Franchise-Nehmer gründet ein Einzelunternehmen. Er betreibt den Standort nebenberuflich und erledigt alle anfallenden Aufgaben selbst. Als Mindesteinkommen wurden 500 Euro pro Monat angenommen.

In der Musterrechnung wurde angenommen, dass der Standort auf einer freien Fläche in Frequenzlage in Form eines Containers aufgestellt wird. Die Einstiegsgebühr beläuft sich auf 9.000 Euro, zusätzlich muss der Container um 120.000 Euro angekauft werden. In Summe werden Investitionskosten in Höhe von 130.000 Euro anfallen. Es wird unterstellt, dass davon 40.000 Euro mit Eigenmitteln finanziert werden, der Kredit in Höhe von 90.000 Euro wurde mit einer Laufzeit von sieben Jahren angesetzt.

Erfolgsrechnung als Nebeneinkommen	Break-even	in Prozent
Umsatzerlöse netto	92.000,-	
Wareneinsatz	36.800,-	40,0%
Franchise-Gebühr inkl. Werbebeitrag	6.440,-	7,0%
Werbebetrag	920,-	1,0%
= Umsatzabhängige Kosten	44.160,-	-48,0%
Deckungsbeitrag	47.840,-	52,0%
Abschreibung	18.571,-	20,2%
Miete / Pacht Standplatz	2.400,-	2,6%
Stromkosten	3.000,-	3,3%
Miete Pizzaofen	5.500,-	6,0%
Müllentsorgung & Reinigung	1.000,-	1,1%
Werbung	1.200,-	1,3%
Buchhaltung & Beratung	1.220,-	1,3%
Zinsen für Kredit	4.500,-	4,9%
Telefon, Versicherung, Auto etc.	4.520,-	4,9%
= Summe Aufwand	41.911,-	45,6%
Ergebnis vor SVS und Steuer	5.929,-	6,4%
SVA	1.720,-	
Kreditrate	16.300,-	
Abschreibung	18.571,-	
= Nettoeinkommen	6.480,-	7,0%

Die Gewinnschwelle wird durch den täglichen Absatz von rund 90 Produkten

(à 2,8 Euro netto) erreicht. Der Verkaufspreis bei Pizzen liegt zwischen 2,9 und vier Euro, Kaffees bewegen sich zwischen ein und zwei Euro.

*) Die Berechnung wurde von Unternehmensberater Peter Lindenhöfer (www.lindenhoefer.co.at) erstellt und dient lediglich zur Orientierung. Sie ersetzt keinesfalls eine eigene Kalkulation.

Fakten Bistrobox

Franchise-Geber: BistroBox GmbH, Kirchenstraße 16, 4615 Holzhausen. Ansprechpartner: Klaus Haberl, Tel.: +43 660 653 38 58, k.haberl@bistrobox.com, www.bistrobox.com

Gesucht: Franchise-Nehmer in ganz Österreich an Orten mit mindestens 5.000 Einwohnern. Aktuell sind

Standorte in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar

Einstiegsgebühr: 9.000 Euro

Monatliche Franchise-Gebühr: sieben Prozent vom Netto-Umsatz

Monatliche Marketing-Gebühr: ein Prozent vom Netto-Umsatz

Vertragsdauer: fünf Jahre



C. Kaiser, F. Pany, Ch. Kaiser, mit J. Traxler und K. Haberl.

Foto: BistroBox

24-Stunden-Pizza auch in Korneuburg

KORNEUBURG. Das Start-up-Unternehmen BistroBox verstärkt seine Präsenz in NÖ: Franchise-Partner haben zwei neue Standorte der 24-Stunden-Pizzeria eröffnet. Die BistroBox selbst kommt ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen.

In Niederösterreich gibt es BistroBox bereits in Amstetten, Stockerau, Groß Enzersdorf und neu in Gänserndorf. In Korneuburg eröffneten Christoph und Clemens Kaiser sowie Florian Pany bereits ihre zweite NÖ-BistroBox – bei der Avanti-Tankstelle in der Wiener Straße.

meinbezirk.at, 01.03.2021

Pizza rund um die Uhr

BistroBox jetzt auch in Korneuburg

28. Februar 2021, 11:14 Uhr



Eröffneten die neue BistroBox in Korneuburg: Die Franchise-Partner Clemens Kaiser, Florian Pany und Christoph Kaiser, mit den Gründern und Geschäftsführern Jürgen Traxler und Klaus Haberl. Foto: BistroBox hochgeladen von Sandra Schütz

Das Start-up-Unternehmen BistroBox verstärkt seine Präsenz in Niederösterreich: Franchise-Partner haben zwei neue Standorte der 24-Stunden-Pizzeria eröffnet – einer davon ist in Korneuburg.

BEZIRK | STADT KORNEUBURG (pa). Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine Steinofenpizza backen. Österreichweit hat sich die Zahl der Standorte nun auf 32 erhöht, allein im Jahr 2020 wurden dort bereits mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.

In Niederösterreich gibt es BistroBox bereits in Amstetten, Stockerau, Groß Enzersdorf und neu in Gänserndorf. In Korneuburg eröffneten nun die erfahrenen Franchise-Partner Christoph und Clemens Kaiser sowie Florian Pany bereits ihre zweite NÖ-BistroBox – bei der Avanti-Tankstelle in der Wiener Straße.

Link zum Artikel:

https://www.meinbezirk.at/korneuburg/c-wirtschaft/bistrobox-jetzt-auch-in-korneuburg_a4504355

„Ein technisches Studium ist ein Magnet für künftige Jobangebote“

Aktion „Traumberuf Technik“ weckte bei Gymnasiasten das Interesse für technische Studien

VON RENÉ LAGLSTORFER

LINZ. Killerviren oder doch nur Schnupfen? Wo wird in Zukunft unser Strom herkommen? Und was hat italienischer Espresso mit Verfahrenstechnik zu tun? Aus diesen und 39 weiteren Workshops konnten gestern rund 2600 Gymnasiasten aus ganz Oberösterreich bei der von den ÖÖNachrichten unterstützten Aktion „Traumberuf Technik“ wählen.

Mit dem Angebot haben sich die Fachhochschule Oberösterreich (FH OÖ) und die Johannes Kepler Universität (JKU) Linz ins Zeug gelegt, um künftige AHS-Absolventen für ein technisches Studium zu begeistern, beispielsweise für Medizin- und Bioinformatik oder Electrical Engineering.

„Sehnsüchtig erwartet“

Pandemie-bedingt hat die 15. Aktion „Traumberuf Technik“ erstmals virtuell stattgefunden. Ein sprechender Roboter führte die Schüler an ihren Bildschirmen wie in einem Computerspiel durch drei Levels mit Videos, Workshops und virtueller Studienberatung. „Wir brauchen Techniker und Naturwissenschaftler. Mit so einer Berufswahl haben Sie exzellente Karrierechancen“, sagte Gerald Reisinger, Präsident der FH OÖ, zu



„Traumberuf Technik“ musste heuer erstmals rein virtuell stattfinden. Fotos: ÖÖN

den AHS-Schülern und verwies auf die Anstellungsquote „bei unseren Absolventen von 99 bis 100 Prozent“.

Stefan Koch, Vizerektor der JKU, erzählte, dass er einst selbst ein Gymnasium „mit sechs Jahren Latein“ absolviert hat und sich dann entschied, Wirtschaftsinformatik zu studieren. „Wir werden euch vieles lehren und ihr werdet gefordert sein, aber alles ist absolut schaffbar“, sagte Koch und hob die 34 technischen Studiengänge an der

JKU von Künstlicher Intelligenz bis Medical Engineering hervor.

Auch Wirtschaftslandesrat Markus Achleitner (VP) appellierte an die Schüler, in die Technik zu gehen, „dann werden Sie von den Firmen geradezu sehnsüchtig erwartet“. Ein technisches Studium sei ein Magnet für die künftigen Jobchancen, sagte Achleitner.

Die Idee zu „Traumberuf Technik“ hatte die Wirtschaftskammer OÖ, weitere Unterstützer sind die Sparkasse OÖ und die ÖÖN.

„Die Wurzeln von Runtastic liegen an der FH OÖ in Hagenberg. Im Studiengang Mobile Computing haben wir unser Rüstzeug bekommen.“



■ **Christian Kaar**, Mitbegründer von Runtastic

„Absolventen der Technischen Mathematik sind sehr gefragt.“



■ **Lena Hager** (20) studiert Technische Mathematik an der JKU

„Die Idee zu Bistrobox entstand an der FH OÖ in Wels, um nicht an die Mensa gebunden zu sein.“



■ **Klaus Haberl**, Mitbegründer von Bistrobox

meinbezirk.at, 05.02.2021



Start-up aus Holzhausen auf Erfolgskurs

Österreichischer Franchise-Verband zeichnet BistroBox aus

14. Februar 2021, 15:21 Uhr



Die Start-up-Gründer Jürgen Traxler, Klaus Haberl und David Kieslinger (v.l.) expandieren mit BistroBox in ganz Österreich. Foto: BistroBox hochgeladen von Mario Born

Das Start-up-Unternehmen BistroBox ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV).

HOLZHAUSEN, WIEN. Die stark expandierende 24-Stunden-Pizzeria hat vor kurzem den "ÖFV System-Check" erfolgreich absolviert und das Qualitäts-Gütesiegel des Verbands erhalten. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen. "Mit der Zertifizierung dokumentiert BistroBox die Zukunftsfähigkeit des Systems sowie eine hohe Zufriedenheit der Franchise-Partner", so ÖFV-Generalsekretärin Barbara Steiner.

"Franchising boomt"

BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl zeigt sich erfreut über die Auszeichnung und erklärt die Bedeutung von Franchising für sein Unternehmen: "Das Thema boomt derzeit – sicher auch durch die coronabedingte Krise. Viele Menschen wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren. Wir verzeichnen in den letzten Wochen so viele Anfragen wie nie zuvor, alleine seit Jahresbeginn waren es mehr als 100 Interessenten."

Vom Studienprojekt zum Start-up

Das Unternehmen BistroBox wurde praktisch an der Fachhochschule Wels (OÖ) "geboren". Die Gründer Klaus Haberl, Jürgen Traxler und David Kieslinger entwickelten das Konzept eines innovativen Heißluft-Pizzaofens zur Selbstbedienung für ihre Studienkollegen in der Mensa. Die Nachfrage war riesig und so führte das Projekt im Jahr 2009 schließlich zur Unternehmensgründung. Aus der ursprünglichen Idee des Pizzaofens ist mittlerweile das Franchise-System BistroBox geworden.

Link zum Artikel:

https://www.meinbezirk.at/wels-wels-land/c-wirtschaft/oesterreichischer-franchise-verband-zeichnet-bistrobox-aus_a4468749

stammgast

stammgast.online, 04.02.2021

03.02.2021

Franchise-Verband zeichnet BistroBox aus

Nach eingehender Prüfung ist das Pizza-Franchise-Konzept nun zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband.



© Bild: BistroBox

Generalsekretärin Barbara Steiner und Präsident Andreas Haider vom Österreichischen Franchise-Verband übergaben das Qualitäts-Gütesiegel an die BistroBox-Geschäftsführer David Kieslinger und Klaus Haberl (v. l.).



© Bild: BistroBox

Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen.

Das Start-up-Unternehmen BistroBox ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV). Die in den letzten Jahren stark expandierende 24h-Pizzeria hat vor kurzem den „ÖFV System-Check“ erfolgreich absolviert und das Qualitäts-Gütesiegel des Verbands erhalten. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen.

Zertifikat unterstreicht Zukunftsfähigkeit

„Mit der ÖFV System-Check-Zertifizierung dokumentiert BistroBox die Zukunftsfähigkeit des Systems sowie eine hohe Zufriedenheit der Franchise-Partner“, betonte Barbara Steiner, Generalsekretärin des ÖFV im Rahmen der Überreichung des Gütesiegels. „Die aus der Überprüfung des Franchise-Vertrags, der Einsichtnahme in das Handbuch sowie des externen Audits gewonnenen Erkenntnisse liefern wertvolle Ansatzpunkte zur beständigen Weiterentwicklung des Systems. Die Absolvierung des System-Checks ist ein wichtiger Baustein für den nachhaltigen Erfolg als Franchise-Unternehmen.“

So viele Anfragen wie noch nie

BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl freut sich über die Auszeichnung und erklärt die große Bedeutung von Franchising für sein Unternehmen: „Das Thema boomt derzeit – sicher auch durch die coronabedingte Krise seit dem letzten Jahr. Viele Menschen wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren. Wir verzeichnen in den letzten Wochen so viele Anfragen wie nie zuvor, alleine seit Jahresbeginn waren es mehr als 100 Interessenten. Und unser System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie unsere Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.“

Link zum Artikel:

<https://stammgast.online/news/detail/franchise-verband-zeichnet-bistrobox-aus.html>

Boom für „Bistrobox“

NUSSDORF. Das Start-up-Unternehmen „Bistrobox“ ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband. Laut dem aus Nußdorf stammenden Firmenmitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl boomt Franchising. „Wir verzeichnen so viele Anfragen wie nie zuvor, allein seit Jahresbeginn waren es mehr als 100 Interessenten.“ „Bistrobox“ verfügt über 18 Franchise-Partner an 32 Standorten. Im Vorjahr wurden mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft.

Franchise-Verband zeichnet BistroBox aus

Das Start-up-Unternehmen BistroBox mit Sitz in Holzhausen ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV). Die in den vergangenen Jahren stark expandierende 24-Stunden-Pizzeria hat vor kurzem den „ÖFV System-Check“ erfolgreich absolviert und das Qualitäts-Gütesiegel des Verbands erhalten. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen. Dazu werden derzeit noch Standorte in ganz Österreich gesucht. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen.

Österreichischer Franchise-Verband zeichnet BistroBox aus



- Das Start-up-Unternehmen hat den "ÖFV System-Check" erfolgreich absolviert
- BistroBox ist nach externer Überprüfung zertifiziertes Mitglied im Verband
- Die 24h-Pizzeria plant weitere Expansion, derzeit sind 18 Franchise-Partner aktiv

(02.02.2021, Holzhausen/Wien) - Das Start-up-Unternehmen BistroBox ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV). Die in den letzten Jahren stark expandierende 24h-Pizzeria hat vor kurzem den "ÖFV System-Check" erfolgreich absolviert und das Qualitäts-Gütesiegel des Verbands erhalten. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen.

"Mit der ÖFV System-Check-Zertifizierung dokumentiert BistroBox die Zukunftsfähigkeit des Systems sowie eine hohe Zufriedenheit der Franchise-Partner", betonte Barbara Steiner, Generalsekretärin des ÖFV im Rahmen der Überreichung des Gütesiegels. "Die aus der Überprüfung des Franchise-Vertrags, der Einsichtnahme in das Handbuch sowie des externen Audits gewonnenen Erkenntnisse liefern wertvolle Ansatzpunkte zur beständigen Weiterentwicklung des Systems. Die Absolvierung des System-Checks ist ein wichtiger Baustein für den nachhaltigen Erfolg als Franchise-Unternehmen."

"Franchising boomt - viele Menschen wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren"

BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl freut sich über die Auszeichnung und erklärt die große Bedeutung von Franchising für sein Unternehmen: "Das Thema boomt derzeit - sicher auch durch die coronabedingte Krise seit dem letzten Jahr. Viele Menschen wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren. Wir verzeichnen in den letzten Wochen so viele Anfragen wie nie zuvor, alleine seit Jahresbeginn waren es mehr als 100 Interessenten. Und unser System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie unsere Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft."

Attraktive Startmöglichkeiten für neue Franchise-Partner

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant daher auch im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchise-Partnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar.

Alle Infos zum BistroBox Franchisesystem gibt es online auf www.bistrobox.com/franchise.

Fotos ©: BistroBox

[Druckversion](#) [Franchise-Verband BistroBox](#)

Link zum Artikel:

<https://www.lookcook.net/news/oesterreichischer-franchise-verband-zeichnet-bistrobox-aus>

Österreichischer Franchise-Verband zeichnet BistroBox aus

Details Kategorie: Betriebe Veröffentlicht am Dienstag, 02. Februar 2021 12:59



Generalsekretärin Barbara Steiner und Präsident Andreas Haider vom Österreichischen Franchise-Verband übergaben das Qualitäts-Gütesiegel an die BistroBox-Geschäftsführer David Kieslinger und Klaus Haberl (v.l.). © BistroBox

Das Start-up-Unternehmen hat den "ÖFV System-Check" erfolgreich absolviert. BistroBox ist nach externer Überprüfung zertifiziertes Mitglied im Verband. Die 24h-Pizzeria plant weitere Expansion, derzeit sind 18 Franchise-Partner aktiv.

Das Start-up-Unternehmen BistroBox ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV). Die in den letzten Jahren stark expandierende 24h-Pizzeria hat vor kurzem den "ÖFV System-Check" erfolgreich absolviert und das Qualitäts-Gütesiegel des Verbands erhalten. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen.

PREV

1 of 4

NEXT

"Mit der ÖFV System-Check-Zertifizierung dokumentiert BistroBox die Zukunftsfähigkeit des Systems sowie eine hohe

Zufriedenheit der Franchise-Partner", betonte Barbara Steiner, Generalsekretärin des ÖFV im Rahmen der Überreichung des Gütesiegels. "Die aus der Überprüfung des Franchise-Vertrags, der Einsichtnahme in das Handbuch sowie des externen Audits gewonnenen Erkenntnisse liefern wertvolle Ansatzpunkte zur beständigen Weiterentwicklung des Systems. Die Absolvierung des System-Checks ist ein wichtiger Baustein für den nachhaltigen Erfolg als Franchise-Unternehmen."

"Franchising boomt - viele Menschen wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren"

BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl freut sich über die Auszeichnung und erklärt die große Bedeutung von Franchising für sein Unternehmen: "Das Thema boomt derzeit - sicher auch durch die coronabedingte Krise seit dem letzten Jahr. Viele Menschen wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren. Wir verzeichnen in den letzten Wochen so viele Anfragen wie nie zuvor, alleine seit Jahresbeginn waren es mehr als 100 Interessenten. Und unser System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie unsere Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft."

Attraktive Startmöglichkeiten für neue Franchise-Partner

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant daher auch im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchise-Partnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar.

Alle Infos zum BistroBox Franchisesystem gibt es online auf www.bistrobox.com/franchise

Link zum Artikel:

https://www.prost-magazin.at/index.php?option=com_content&view=article&id=9327:oesterreichischer-franchise-verband-zeichnet-bistrobox-aus&catid=76:betriebe&Itemid=185

Österreichischer Franchise-Verband zeichnet BistroBox aus

Das Start-up-Unternehmen hat den “ÖFV System-Check” erfolgreich absolviert / BistroBox ist nach externer Überprüfung zertifiziertes Mitglied im Verband

Holzhausen/Wien (OTS) - Das Start-up-Unternehmen BistroBox ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV). Die in den letzten Jahren stark expandierende 24h-Pizzeria hat vor kurzem den “ÖFV System-Check” erfolgreich absolviert und das Qualitäts-Gütesiegel des Verbands erhalten. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen
>>

>> Presstext & FOTOS: www.pressefach.info/bistrobox

Link zum Artikel:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20210202_OTS0065/oesterreichischer-franchise-verband-zeichnet-bistrobox-aus

Presseaussendung, 02.02.2021

Österreichischer Franchise-Verband zeichnet BistroBox aus

- Das Start-up-Unternehmen hat den "ÖFV System-Check" erfolgreich absolviert**
- BistroBox ist nach externer Überprüfung zertifiziertes Mitglied im Verband**
- Die 24h-Pizzeria plant weitere Expansion, derzeit sind 18 Franchise-Partner aktiv**

(02.02.2021, Holzhausen/Wien) - Das Start-up-Unternehmen BistroBox ist jetzt auch zertifiziertes Mitglied im Österreichischen Franchise-Verband (ÖFV). Die in den letzten Jahren stark expandierende 24h-Pizzeria hat vor kurzem den "ÖFV System-Check" erfolgreich absolviert und das Qualitäts-Gütesiegel des Verbands erhalten. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Derzeit werden mit 18 Franchise-Partnern österreichweit 32 Standorte betrieben, heuer sollen weitere Eröffnungen folgen.

"Mit der ÖFV System-Check-Zertifizierung dokumentiert BistroBox die Zukunftsfähigkeit des Systems sowie eine hohe Zufriedenheit der Franchise-Partner", betonte Barbara Steiner, Generalsekretärin des ÖFV im Rahmen der Überreichung des Gütesiegels. "Die aus der Überprüfung des Franchise-Vertrags, der Einsichtnahme in das Handbuch sowie des externen Audits gewonnenen Erkenntnisse liefern wertvolle Ansatzpunkte zur beständigen Weiterentwicklung des Systems. Die Absolvierung des System-Checks ist ein wichtiger Baustein für den nachhaltigen Erfolg als Franchise-Unternehmen."

"Franchising boomt - viele Menschen wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren"

BistroBox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl freut sich über die Auszeichnung und erklärt die große Bedeutung von Franchising für sein Unternehmen: "Das Thema boomt derzeit - sicher auch durch die coronabedingte Krise seit dem letzten Jahr. Viele Menschen wollen oder müssen sich beruflich neu orientieren. Wir verzeichnen in den letzten Wochen so viele Anfragen wie nie zuvor, alleine seit Jahresbeginn waren es mehr als 100 Interessenten. Und unser System überzeugt Franchise-Partner ebenso wie unsere Kunden. Im Vorjahr wurden an unseren Standorten mehr als eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft."

Attraktive Startmöglichkeiten für neue Franchise-Partner

Das Unternehmen BistroBox mit Firmensitz im oberösterreichischen Holzhausen plant daher auch im heurigen Jahr weiter zu expandieren. In ganz Österreich werden neue Standorte gesucht, künftigen Franchise-Partnern bieten sich attraktive Startmöglichkeiten. Derzeit sind beispielsweise ausgezeichnete Lagen in Wien und Umgebung, Linz und Umgebung, Kirchdorf an der Krems, Ried im Innkreis sowie in Braunau verfügbar.

Alle Infos zum BistroBox Franchisesystem gibt es online auf www.bistrobox.com/franchise.

Bistro Box expandiert ins Weinviertel

Korneuburg/Gänserndorf.

Seit Ende Dezember gibt es das Start-up-Unternehmen Bistro Box auch in Korneuburg und Gänserndorf. Das Prinzip des Franchise-Unternehmens ist einfach. Die BistroBox kommt gänzlich ohne Personal aus, Kunden können sich auf Knopfdruck in nur zwei Minuten selbst eine hochwertige Steinofenpizza backen. Österreichweit hat sich die Zahl der Standorte nun auf 32 erhöht, allein 2020 wurden dort bereits mehr als

eine Million Pizzen, Snacks und Getränke verkauft. In Niederösterreich gab es die Bistro Box bisher in Amstetten, Stockerau und Groß Enzersdorf. „Die nunmehrige Expansion, noch dazu in dieser schwierigen Zeit, ist für uns natürlich ein wichtiger und erfreulicher Schritt. Wir freuen uns sehr, unser Standortnetz im größten österreichischen Bundesland weiter auszubauen“, sagt Bistrobox-Mitbegründer und Geschäftsführer Klaus Haberl.

BistroBox-Gründer mit neuem Partner:

Holzhausener backen nun Pizzen aus Berlin

Mehr als 100.000 Pizzen, Snacks und Getränke werden mittlerweile an 30 BistroBox-Standorten pro Monat verkauft! Damit der Wachstumskurs der von Holzhausen aus agierenden 24-Stunden-Pizzeria fortgesetzt werden kann, stellte das Team um Klaus Haberl,

Jürgen Traxler und David Kieslinger zuletzt die Weichen neu. Eine Zusammenarbeit mit Freiburger, einem Berliner Hersteller von Tiefkühl-Speisen, der nun die Steinofenpizza liefert, wurde fixiert. So sollen Auswahl und Größen der Pizzen ausgebaut werden.