



JACK THE RIPPERL® aus Linz erstmals bei der Franchise-Messe

Das Ripperl-Restaurant Konzept JACK THE RIPPERL® aus Linz wird erstmalig als „Newcomer“ bei der Franchise-Messe in Wien am 24.-25.6.2022 aktiv als Aussteller teilnehmen.

Das JACK THE RIPPERL® feierte vor kurzem 5 Jahre erfolgreiches bestehen am Gründungsstandort des Flagship-Restaurants in Linz und durfte sich bei der Start up Show „2 Minuten 2 Millionen“ über den Zuschlag von Investor Leo Hillinger freuen.

Die Kabel 1 TV-Show "Mein Lokal, Dein Lokal" mit Starkoch Mike Süßer, wird Mitte Juli ein großes Oberösterreich Special mit Jack the Ripperl in Deutschland, Österreich und der Schweiz ausstrahlen.

Linz. Krisensichere Konzepte haben auch die vergangenen zwei Jahre sehr gut überstanden. So wie auch das JACK THE RIPPERL®. Und nicht nur das. Das Restaurant & Takeaway an der Linzer Landstraße feierte nun bereits seinen 5. Geburtstag.

Einzigartig im deutschsprachigen Raum.

Der internationale Trend zu Hybrid-Betrieben (Takeaway/Zustellung, Restaurant, Shop) wurde durch die letzten 2 Jahre noch verstärkt. Dieser Umstand bevorzugt gastronomische Konzepte wie das von JACK THE RIPPERL®. Der ungebrochene Mega-Trend zur systematisierten Gastronomie und das langjährige Know-how der Gründer tun ihr übriges, um das ganzheitliche Konzept mit seinem unverwechselbaren USP auch franchisetauglich zu machen.

Der Erfolg spricht für sich.

*Der geschäftsführende Gesellschafter **Wolfgang Gittmaier** schaut optimistisch in die Zukunft: „Eine mindestens 80%ige Abendauslastung und eine bis zu 6-fache Sitzplatzdrehung sprechen eine deutliche Sprache punkto Kundenzufriedenheit und Akzeptanz bei unseren Gästen. Tausende zufriedene Kunden im Lokal und das starke Takeaway-Geschäft in den vergangenen Jahren, lassen uns sehr optimistisch in die Zukunft blicken. Sowohl was das Restaurant in Linz betrifft also auch in Bezug auf unser Franchise-Konzept und hoffentlich viele weitere Standorte in Österreich und nach Möglichkeit auch im Ausland.“*



Starker Fokus auf Regionalität und ethische Tierhaltung.

Trotz der Orientierung an modernen „Fast Casual“-Konzepten, geht JACK THE RIPPERL® in Bezug auf die Herkunft und Zubereitung der Speisen den Weg von „Slow Food“. Dazu gehört insbesondere bestes Fleisch von regionalen Bauern. Dieser ausgeprägte Fokus auf Regionalität und ethische Tierhaltung zieht sich bei JACK THE RIPPERL® insgesamt durch und ist auch ein unverzichtbarer Bestandteil des nun ausgerollten Franchisekonzepts. Frei nach dem Motto: „Wir kennen nicht jede Sau beim Namen, jeden unserer Bauern aber schon!“

Nationales und internationales Wachstum mit Franchise

JACK THE RIPPERL® ist nicht nur mit seinem Linzer Flagship-Restaurant sehr erfolgreich, sondern seit Oktober 2020 auch mit dem ersten internationalen Franchise-Standort im sächsischen Meerane (D).

Zuletzt konnte bei der bekannten Start-up-Show „2 Minuten 2 Millionen“ auf PULS 4 mit dem bekannten Winzer **Leo Hillinger** ein prominenter Investor für den weiteren Rollout des Franchisesystems gewonnen werden.

*„Ich gratuliere den Erfindern von „Jack the Ripperl“ zu fünf erfolgreichen Jahren und freue mich in dieses großartige Produkt und vor allem auch in die Menschen dahinter investiert zu haben. Das gesamte Team ist extrem professionell, wahnsinnig ambitioniert, top organisiert und versteht etwas von Gastronomie und Betriebswirtschaft. Ich liebe Ripperl und diese Ripperl sowie alle anderen Jack the Ripperl-Produkte sind außergewöhnlich gut. Das Konzept ist durch und durch stimmig und ich freue mich, wenn wir bei der Expansion die entsprechenden Schritte setzen und dann auch unsere Weine in den „Jack the Ripperl“- Restaurants platzieren können“, so Investor und Star-Winzer **Leo Hillinger***

*„Wir freuen uns über den Erfolg der letzten 5 Jahre und darauf, das Konzept nach der durch die Krise bedingten Verzögerung endlich ausrollen zu können. Es war immer unser Ziel, dieses multiplizierbare Konzept national und international zu etablieren. Etwas mit JACK THE RIPPERL® vergleichbares gibt es weder in Österreich noch in Europa und auch nicht weltweit. Kreative Ripperl-Gerichte wie wir sie entwickeln, werden aktuell in der Gastronomie überhaupt nicht angeboten, seitens unserer Gäste aber extrem geschätzt. Wir sind daher felsenfest davon überzeugt, dass das nicht nur in Linz, sondern auch in jeder anderen größeren Stadt sehr erfolgreich funktionieren wird“, erklärt JACK THE RIPPERL®-Mastermind **Johannes Roither**.*

Vielleicht gibt es also bereits in den nächsten Monaten wieder Grund zu feiern, wenn weitere JACK THE RIPPERL®-Standorte entstehen.

Für Rückfragen: Wolfgang Gittmaier, wolfgang@jack-the-ripperl.at , +43 680 3133515