

Franchise

Jack  
THE  
Ripperl

RESTAURANT & TAKEAWAY

Konzept



Willkommen





...in der  
Welt von  
Jack the  
Ripperl®

# Inhalt

## Wir

*Wer wir sind*

- 5** Jack stellt sich vor
- 8** Konzept
- 12** Team & Entwicklungsprogramm
- 14** Hard Facts am Beispiel Linz
- 17** Erfahrungsbericht

## Du

*Was dich erwartet*

- 19** Unterstützung & Zusammenarbeit
- 20** Erscheinungsbild
- 22** Digitalisierung
- 24** Regionalshop & Merchandise
- 26** Voraussetzungen

*Das sind*

**wir**

*Jack the Ripperl®*



# Jack stellt sich vor

Es gab vor Jack the Ripperl® keine Systemgastronomie, die sich mit dem Produkt Ripperl beschäftigt. Weder in Österreich, noch in Europa und auch nicht weltweit. **Kreative Ripperl-Gerichte** wie Pulled-Ripperl-Burger, Tortillas, Salate mit gebackenen Ripperl usw. wurden in der Gastronomie nicht angeboten, werden seitens der Gäste aber extrem geschätzt. Abseits unseres Konzepts dominiert der vereinheitlichte BBQ-Stil amerikanischer Prägung. Klassische bzw. traditionelle österreichische Zubereitungsarten sind kaum oder sehr wenig zu finden. Wir füllen mit Jack the Ripperl® diese Bedarfslücke und entwickeln laufend noch nie dagewesene **Ripperl-Spezialitäten**. Und das

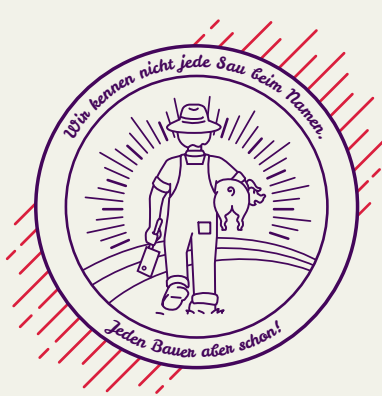
**Einzigartig  
im deutsch-  
sprachigen  
Raum.**

ist es auch, was Jack the Ripperl® zu dem macht, was es ist. Ein weiterer Garant für die sensationell zarten und geschmackigen Ripperl in perfekter Zubereitung, ist **bestes Fleisch** von regionalen Bauern. Dieser starke **Fokus auf Regionalität** zieht sich beim gesamten Angebot an Speisen und Getränken durch. Und ist daher auch ein zentraler Bestandteil des Lizenz- bzw. Franchisekonzepts. Die exquisite Zubereitung, auf Basis von mehr als **40 Jahren Erfahrung** der Familie Roither mit dem Produkt Ripperl, tut ihr Übriges. Das bereits seit 2017 überaus erfolgreiche Flagship-Restaurant an der Linzer Landstraße besticht zudem durch ein **gemütliches, modernes Designkonzept** und **perfektes Service**.

## Philosophie



QUALITÄT & SERVICE



REGIONALITÄT



TRADITION





*Mastermind  
„Jack the Ripperl®“*

## Johannes Roither

- 3-jährige Gastgewerbe Fachschule  
Bad Leonfelden
- Verschiedene Saisons als Koch
- Markterfolgsprogramm (UU), F&B Management Lehrgang, Dipl. Sommelier, MBA  
Masterlehrgang Tourismusmanagement
- **1999** Übernahme des elterlichen Betriebes  
„Gasthof Mitten in der Welt“
- **2008** Eigentümer Restaurant „CUBUS“ im  
Ars Electronica Center Linz
- **2013** Eigentümer „Gramophon“ in  
Gramastetten
- **2016** Mehrheitseigentümer  
„Jack the Ripperl®“ in Linz



*„Jack the System“*



# Wolfgang Gittmaier

- Koch- & Kellnerlehre, Alpenhotel Altmünster
- Verschiedene Saisonsen als Chef de Rang, Restaurantleiter, Chef de Bar
- Marketing Lehrgang, Ausbildungen in Öffentlichkeitsarbeit (PR), Rhetorik & Verhalten, Verkauf, Coaching
- Verschiedene Firmen im Vertrieb als Sales Manager, Verkaufsleiter, Key Account
- Konzept- & Markenentwicklung sowie operative Umsetzung „Jack the Ripperl®“
- **2016** Geschäftsführender Gesellschafter „Jack the Ripperl®“
- **2018** Vorstand „hotspots – Die Linzer Gastronomie & Hotellerie“
- **2020** Gründung „Jack the System“



# Ein erfolgreiches Gastrokonzzept

„Fast Casual“ oder „Casual Dining“ nennt sich die Kategorie in der Gastronomie, die sich aktuell am besten entwickelt. Angeboten wird **schnelles, lockeres und hochwertiges Essen**. Teils mit Service, teils auch ohne. Mit klassischem Fast Food hat das aber nichts mehr zu tun. Mit Jack the Ripperl® grenzen wir uns in allen Bereichen nochmals deutlich ab und gehen in Bezug auf die Herkunft und Zubereitung der Speisen den Weg zu „Slow Food“. Der **Regionalbezug** und die notwendige, deutliche **Abgrenzung von anderen Konzepten** im Bereich der Systemgastronomie ist uns sehr wichtig. Für zukünftige FranchisenehmerInnen ist daher der Aufbau eines qualitativen und sehr eng geknüpften **Netzwerks an PartnerInnen vor Ort** von zentraler Bedeutung. Die **verbindliche Einbindung regionaler LieferantInnen** – insbesondere beim Einkauf des Basisprodukts „Schweineripperl“ – ist ein zentraler Teil des Franchisekonzepts und in letzter Konsequenz eine **unverzichtbare Grundvoraussetzung** für das Zustandekommen eines Lizenz- bzw. Franchisevertrags.











GASTHOF „Mitten in der We...

Wir haben Rippenl nicht erfunden.  
seit  
**1974**

Nun 40 Jahre perfektioniert.





*Rippenl  
seit  
1974.*

## Die Story dahinter

1974 haben Hedwig und Ferdinand Roither mit der Idee des Ripperl-Essens im Gasthof „Mitten in der Welt“ begonnen. Am Mittwoch wurde der „Ripperl-Tag“ eingeführt, um die Kundenfrequenz auch unter der Woche zu erhöhen. In den Anfängen kamen Selch- und Bauch-Ripperl auf den Tisch, daraus entstanden die heutigen „Roither's-Ripperl“ in zwei Varianten: würzig gegrillt und saftig gebraten. Seither ist das Ripperl-Essen ein boomender Geschäftszweig im Gasthof „Mitten in der Welt“ der Familie Roither im Mühlviertel.

# Die MitarbeiterInnen sind unsere wichtigsten BotschafterInnen

**Begeisterung, Know-how** und **gelebter Teamgeist** machen den Besuch in einem Jack the Ripperl®-Restaurant zu etwas Besonderem. Damit das in allen unseren Restaurants gewährleistet ist, kommst du und dein Team in den Genuss der „**Jack the Ripperl®-Akademie**“. Die geballte Erfahrung der Jack the Ripperl®-Gründer Johannes Roither & Wolfgang Gittmaier sowie den Profis von „Aigmüller – Marketing & Training“ wurde im Akademie-Konzept vereint.

Noch bevor du und dein Team im neuen Restaurant starten, erhaltet ihr tiefe Einblicke in die **Markenphilosophie**. Deine MitarbeiterInnen erleben Jack the Ripperl® im Flagshipstore Linz, in der Jack the Ripperl®-Zentrale sowie bei unseren PartnerInnen hautnah. Du arbeitest gemeinsam mit deinem Team an der perfekten „Startaufstellung“ für dein Jack the Ripperl®-Restaurant.

Die Jack the Ripperl®-Akademie unterstützt dich und dein Team auch nach der Startphase. **MitarbeiterInnen-zentriertes Führen, Team-Spirit, konfliktfreie Kommunikation** und der restaurantübergreifende **Wissenstransfer** sind wichtige Bausteine für deinen nachhaltigen Erfolg in der Jack the Ripperl®-Familie.





Schaut auch  
rauf in den  
IPPERHIMMEL

IPPERHIMMEL



Jackie





- <sup>1</sup> **80%ige Abendauslastung**
- <sup>2</sup> **6-fache Sitzplatzdrehung**
- <sup>3</sup> **hohe KundInnenzufriedenheit**
- <sup>4</sup> **große Chance für potenzielle FranchisenehmerInnen**

## 3 Säulen des Erfolgs





Standort  
Linz als  
Vorbild

## Linzer Flagshipstore

Auf Basis unseres umfassenden Know-hows entstand die Idee und das Konzept zu Jack the Ripperl®. Der internationale **Trend zu Hybrid-Betrieben** (Restaurant, Takeaway & Shop) und der ungebrochene **Mega-Trend zur systematisierten Gastronomie**, sind in Kombination mit dem **traditionellen**

**Küchenhandwerk** die **Eckpfeiler der Idee**. Nach dem erfolgreichen Start des Linzer Flagshipstores im April 2017, wurde das Konzept Schritt für Schritt zu einem ganzheitlichen Franchiskonzept mit einem **unverwechselbaren USP** weiterentwickelt.



# Das sagt das Netz

Google Bewertungen im Raum Linz, Dezember 2020

3,9



2600 Bewertungen

**MC DONALDS**  
(Taubenmarkt)

4,0



2555 Bewertungen

**L'OSTERIA**  
(Promenade)

4,6



1649 Bewertungen

**JACK THE  
RIPPERL®**

4,5



2032 Bewertungen

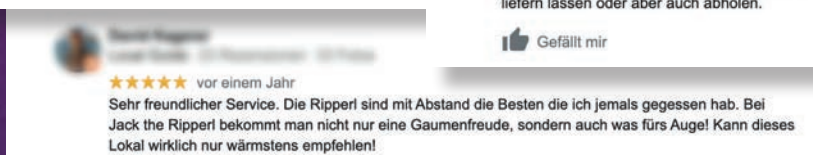
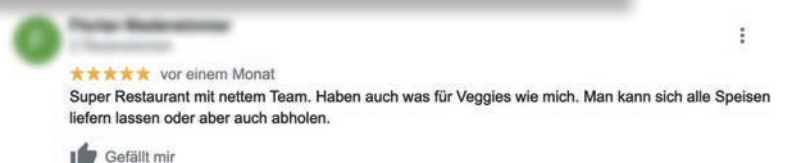
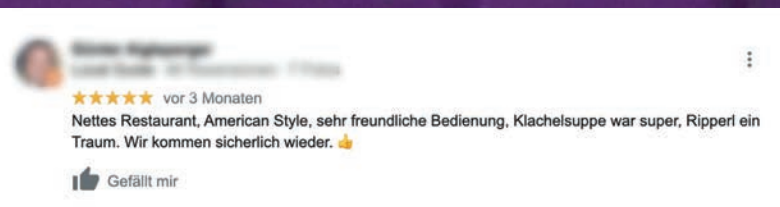
**BURGERISTA**  
(Landstraße)

4,3



2398 Bewertungen

**VAPIANO**  
(Hauptplatz)







MEERANE

„Saugeile Genüsse“ aus Österreich gibt es **seit Oktober 2020 nun auch in Deutschland**. Im westsächsischen Meerane hat sich der Gastronom Roy Neupert bei der Wiedereröffnung seiner Eventlocation EKM für das Gastronomiekonzept Jack the Ripper!® aus Österreich entschieden.

Bereits 2018 entstanden erste Ideen. Nach einer intensiven Planungs- und Vorbereitungsphase wurde das Konzept von uns an die regionalen Gegebenheiten angepasst und umgesetzt. Mithilfe eines sorgfältig geplanten Marketing- & Kommunikationskonzepts wurde in der Region eine gespannte Erwartungshaltung bis zur Eröffnung aufgebaut, welche in einem erfolgreichen Start im Oktober 2020 mündete. Die Gästezahl war vom Start weg sehr zufriedenstellend und wuchs in den ersten Wochen stetig an. Das frische, dynamische und erprobte Gastronomiekonzept aus Österreich findet also auch in Sachsen großen Anklang.



*„Jack the Ripper!® hat mich seit meinem ersten Besuch als Gast in Linz fasziniert. Ich bin seit 30 Jahren selbstständiger Gastronom und war zu diesem Zeitpunkt auf der Suche nach etwas völlig Neuem und Einzigartigem für unser Veranstaltungszentrum in Meerane. Mit Jack the Ripper!® habe ich genau das Richtige gefunden. Alle Beteiligten sind begeistert, wie schnell sich das Konzept, der ungewöhnliche Name und die hervorragende Qualität des Essens bei uns in der Gegend herumgesprochen haben!“*

Roy Neupert  
Franchisenehmer Jack the Ripper!® Meerane



*Das list*

**Du**

*als Franchisenehmer*



# Dein Erfolg spricht für sich

Die **Key Franchise Benefits** reichen vom umfassenden **Know-how-Vorsprung** in der Produktkategorie und einem ausgereiften **Markendesign** über das erprobte und **durchdachte Restaurantkonzept**, die Planung der gesamten Ausstattung im Jack the Ripperl®-**Corporate Design**, die Unterstützung bei der **Online-Präsenz** und **Social Media-Aktivitäten** bis hin zur Bereitstellung von **Aktionsplänen** und **Werbematerialien**. Das Jack the Ripperl®-Headquarter in Oberösterreich rund um Johannes Roither und Wolfgang Gittmaier unterstützt dich zudem im gesamten Planungszeitraum bis zur erfolgreichen Eröffnung.

**In folgenden Punkten stehen wir dir tatkräftig zur Seite:**

- Jährliche Strategiegelgespräche
- Erfahrungsaustausch mit den anderen FranchisenehmerInnen
- Beratung in der Küchenplanung & Innenausstattung
- Betriebswirtschaftliche Check ups
- Jack the Ripperl®-Akademie
- Qualitätssicherung

*Jack lässt dich  
nicht im  
Regen stehen!*



## Wer ist „Jack the System“?

Wolfgang Gittmaier, Jack the Ripperl®-Miteigentümer, unterstützt mit seiner Firma „Jack the System“ die FranchisenehmerInnen mit seinem gesamten Know-how und seinen Erfahrungen im Aufbau vom ersten Tag an und begleitet die UnternehmerInnen auch danach am gesamten Weg.

**„Mit meiner umfassenden Erfahrung, die ich seit dem Start des Linzer Flag-ship-Restaurants gesammelt habe, unterstütze ich dich von der Planungsphase bis zur Eröffnung.“**

Wolfgang Gittmaier  
Inhaber Jack the System

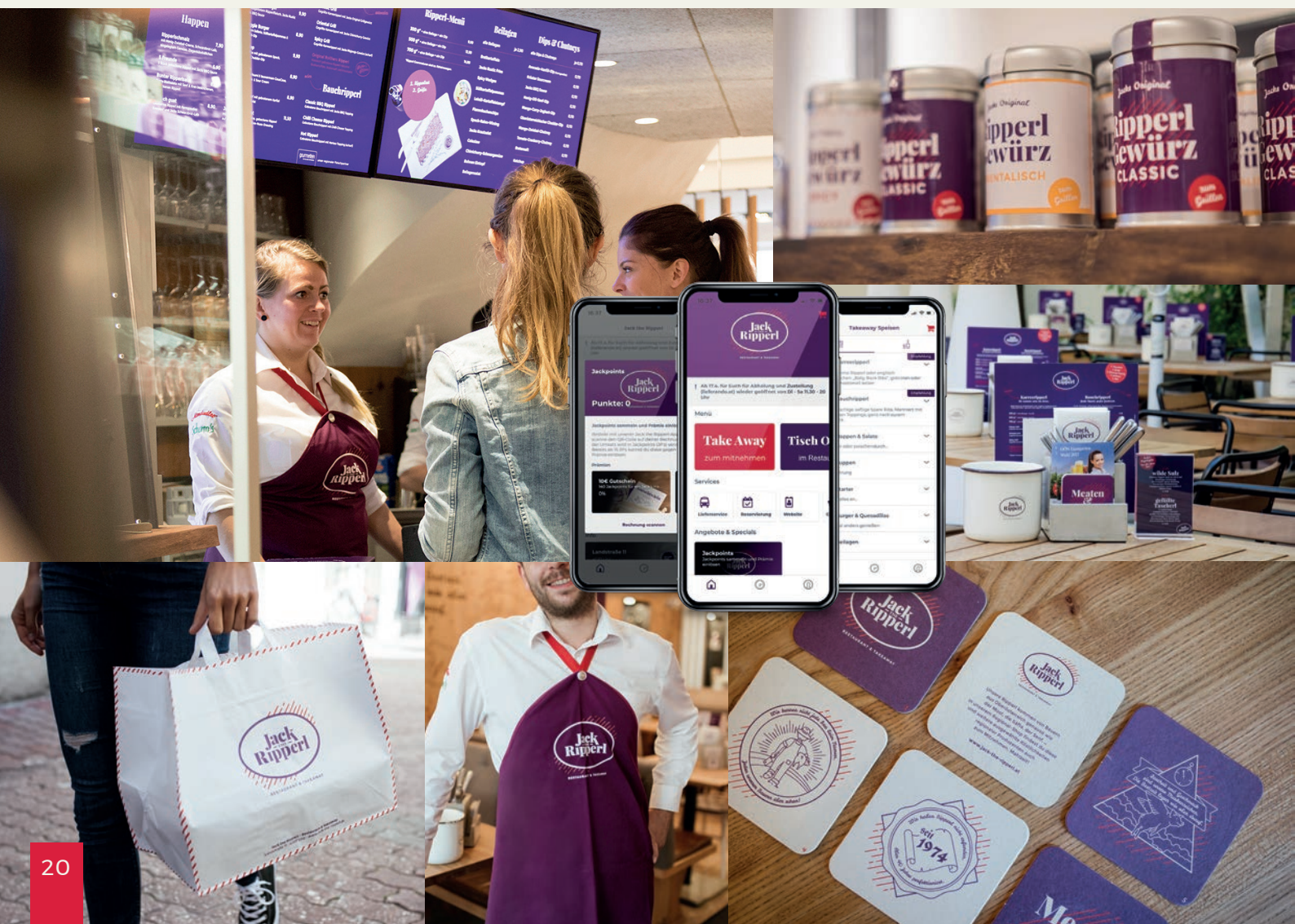
*Du musst dich  
um nichts mehr  
kümmern.*

# Design & Marketing

Du profitierst von unserer bestehenden **Markenwelt**, unseren **Designressourcen** und **Marketingkampagnen**. Das einheitliche Erscheinungsbild reicht von A wie Audio Logo bis Z wie Zahnstocher.

Unsere Marketingmaßnahmen umfassen **PR**, **Social-Media-Marketing**, **E-Mail-Marketing**, **klassische Werbung** in TV und Radio sowie Print-Marketing. Redaktionelle Pläne lassen uns unsere geplanten Inhalte zielgerichtet umsetzen. **Mystery Guesting** nutzen wir als Qualitätsüberprüfung, um Aufschlüsse

für strategische und operative Entscheidungen zu erhalten. Durch Marketingstrategien wird ein **einheitliches, kommunikatives Auftreten** geschaffen. Über Jack, den Ripperlfreak, wird in der Werbung in der dritten Person in frischer, humorvoller Sprache gesprochen. So wird dauerhaft eine einheitliche Aussage vermittelt, die uns glaubhaft erscheinen lässt. **Innerhalb des Unternehmens sind wir per Du** und reden mit unseren Gästen im Wir. Es wird für das Team gesprochen.







## Key Franchise Benefits

- 1 **Umfangreiches Markendesign**
- 2 **Restaurantkonzept & Ausstattung**
- 3 **Online-Präsenz & Aktivitäten**
- 4 **Aktionen & Bewerbungen**
- 5 **Laufende Beratung**



## Digitaler Service

Das Internet beeinflusst die Gesellschaft und hat somit die Bedürfnisse unserer Gäste verändert. **Elektronische Devices** sind nicht mehr wegzudenken und auch in der Gastronomie gewünscht. Um unseren KundInnen bestmöglichen, **digitalen Service** zu bieten, handeln wir stets **zukunftsorientiert und innovativ**.

Unsere Jack the Ripperl®-App stellt ein **digitales Bestellsystem** dar und bietet eine **Vielfalt an Möglichkeiten**: Online-Reservierung, Tischbestellung, Takeaway-Bestellung, Online-Gutscheine, Kundenbindungsprogramm, Aktionen, interne Checklisten, Dienstpläne und aufschlussreiche Erklärvideos für unsere MitarbeiterInnen.

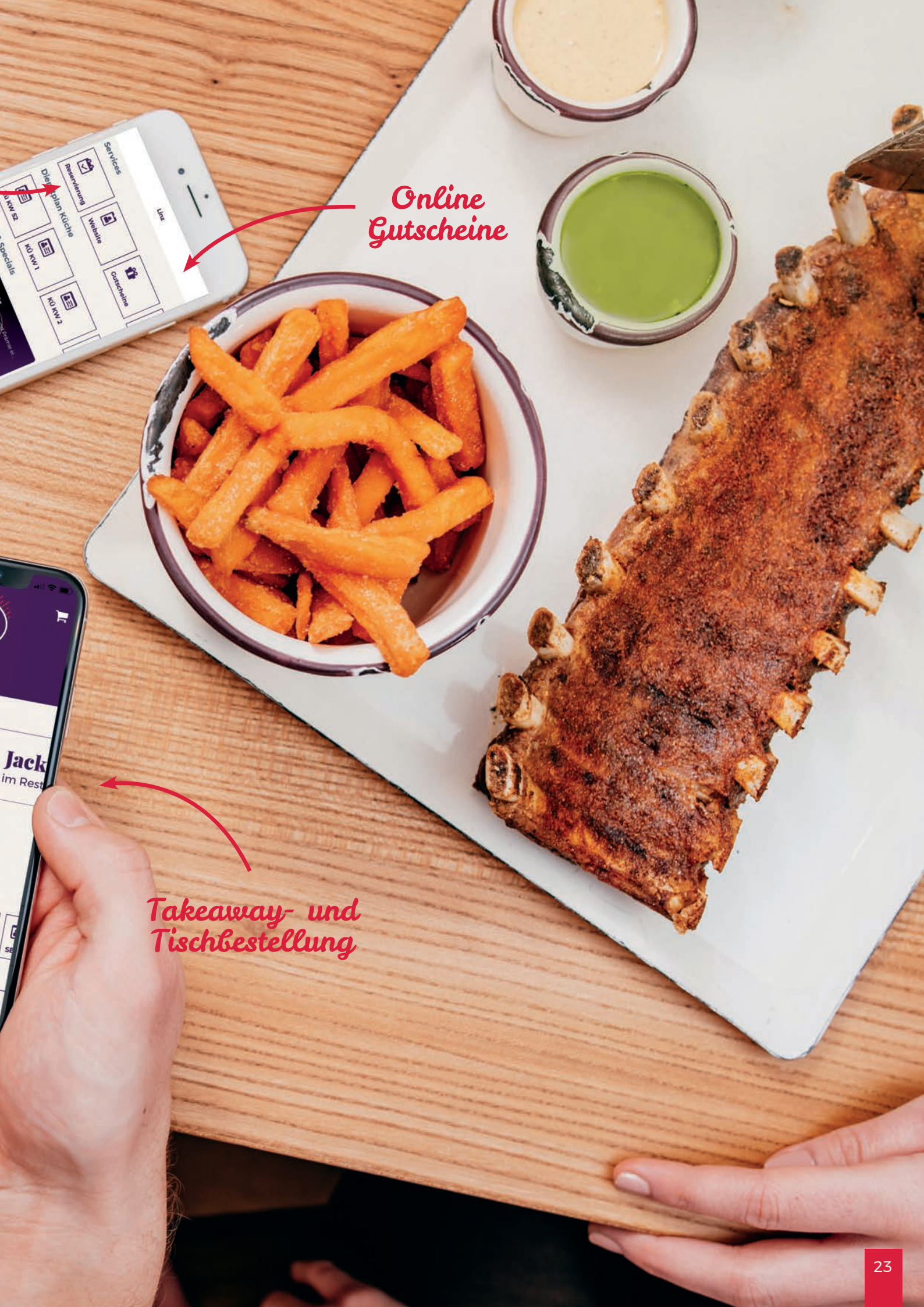
*Online  
Reservierung*

*Jackpoints  
Aktionen*

*Internes für  
MitarbeiterInnen*







Online  
Gutscheine

Takeaway- und  
Tischbestellung



# Echte Regionalität

Bei Jack the Ripperl® ist **echte Regionalität** Trumpf. Der Nutzen für die Gäste und die BetreiberIn bzw. FranchisenehmerIn liegt auf der Hand: Die nachgewiesene, heimische Herkunft sowie die **Offenlegung der Qualitätskriterien** in Bezug auf die Tierhaltung, gibt den Gästen **Sicherheit** und schafft **Vertrauen** in die gleichbleibende Qualität des Angebots. Ein Regionalshop mit Produkten aus der jeweiligen Region rundet dieses **nachhaltige Konzept** ab. Das heißt, dieser Bereich und die Waren für die Küche werden pro Standort vor Ort eingekauft.

In einer zusätzlichen Kühlvitrine gibt es die Jack the Ripperl®-Bauch und Karree-Ripperl der jeweiligen Bauern mit der Herkunftsbezeichnung auch als Rohware zum Mitnehmen.

Angeboten werden Produkte der eigenen **Jack the Ripperl®-Merchandise** Linie wie Jacks Rotwein Cuvee, Jackies Frizzante, Jackies Grüner Veltliner, Jackies Weichsellikör, Craft Biere, eigene Gewürzmischungen, Geschenk-Sackerl, T-Shirts, Schürzen, Clipper Feuerzeuge, etc.

Die betreffenden Verkaufspreise orientieren sich an denen des LEH.



*Unsere Produkte sind nicht schweine-teuer, aber sau-geil!*







# Hier gibt's Regionales auf die Ripperl

# Zum Jack-In

Dein Weg in die Jack the Ripperl®-Franchise-Familie. Du willst FranchisenehmerIn werden und dich mit unserem erfolgreichen Konzept selbstständig machen? Dann wartet in groben Zügen folgender Weg auf dich:



**Lizenzgebühr**  
€ 25.000  
**Investition**  
ab € 150.000  
**Franchise Fee**  
6 % vom Umsatz

**DU HAST BEREITS AUF ALLE ANFORDERUNGEN  
EINE SCHLAGFERTIGE ANTWORT PARAT?**

Worauf wartest du noch?

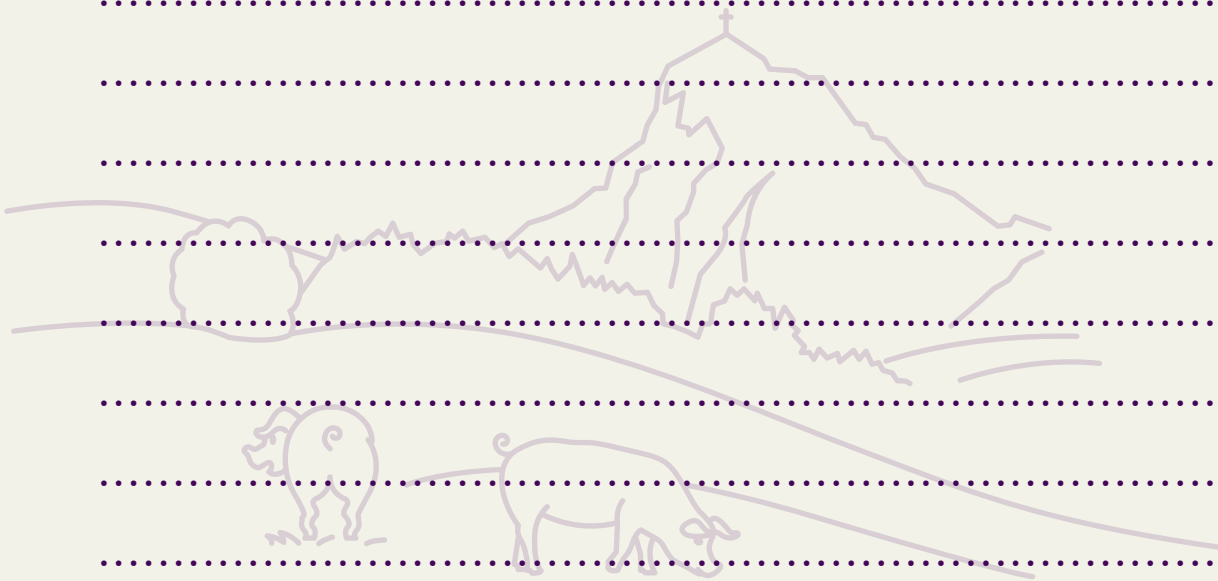
*Wende jetzt ein „Jack the Ripperl“!*

**Johannes Roither:** +43 664 1209232 · hannes@mitteninderwelt.at  
**Wolfgang Gittmaier:** +43 680 3133515 · wolfgang@jack-the-ripperl.at



# Platz für Notizen

*...nochmal Schwein gehabt!*





Jack the Ripperl – Restaurant & Takeaway  
[www.jack-the-ripperl.com](http://www.jack-the-ripperl.com)