



Aposto

DAS KONZEPT

PIZZA | PASTA | GRILL | DRINKS

PIZZA UND PASTA NEU ENTDECKEN!



I. Das Konzept

Aposto ist mit der Neuinterpretation der mediterranen Küche der Innbegriff für außergewöhnliche Pizza & Pasta. Neben den Klassikern werden auch ausgefallenen, mutige und leckere Kreationen angeboten, welche mit einer Top Qualität die Gäste jeden Tag begeistern. Mit der modernen, offenen Showküche inklusive Steinbackofen und der freundlichen Atmosphäre lädt das Aposto zum Genießen ein. Durch das breite Repertoire an Gerichten und Drinks und einer kleinen Prise Verrücktheit ist das Konzept einzigartig.



II. Das Ambiente

Das Aposto ist ein Ort, der für unangepasste Speisen und Getränke steht und durch seine urbane, gemütliche Atmosphäre zum lebendigen Beisammensein einlädt, fernab von jeglicher Norm. Dies spiegeln auch die Architektur und die Inneneinrichtung wider. Der Besuch soll ein Genuss für alle Sinne sein. Mit auffälligen knalligen Farben, Neon-Schriftzügen, alten Zweirädern und bunten Wellblechwänden taucht der Gast in die außergewöhnliche Location Aposto ein. Das coole Design und die vielen Akzente bestimmen den Gastraum. Die kleinen und großen Tische, welche durch unsere Pastapunk Pizzapunk Designerlampen beleuchtet werden, laden unterschiedlichste Gruppengrößen ins Aposto ein.





III. Kernöffnungszeiten

Je nach Lage und Tag ab 11:00 bis 01:00 Uhr.

Kerngeschäftszeiten

- 11:30 - 14:30 Uhr Mittagstisch
- 17:00 - 19:00 Uhr Happy Hour
- 19:00 - 21:00 Uhr Restaurantbetrieb
(warme Küche bis 0:00 Uhr)
- ab 21:00 Uhr Barbetrieb
- ab 22:30 Uhr Aposto Hour
Dem Gast werden sämtliche Cocktails zu einer bestimmten Uhrzeit zu einem günstigeren Preis als in der Getränkekarte angeboten.

IV. Angebot & Ausrichtung

- Mittleres Preisniveau
- Günstiger Mittagstisch
- Cocktail Happy Hour und Aposto Hour
- Kinderkarte
- Verwendung von frischen und regionalen Produkten
- Wechselnde Wochenkarten



V. Die Speise- und Getränkekarte

Unsere Speisekarte enthält Vorspeisen, Salate, Pizza, frische Pasta, ausgewählte Fleisch- und Fischgerichte und verführerische Desserts. Ob Pizza GOA mit Tandoori Chicken, frischem Koriander und Mango Chutney, Calzone MÄNNERSACHE mit Pulled Pork, Bacon, Cole Slaw und BBQ Soße oder Pasta DER PATE mit Fleischbällchen, Salsiccia und Oliven. Zudem bieten wir Plant-based Hähnchenalternativen, vegane Bolognese und alternativen Käse an – bei uns wird garantiert jeder fündig.

Bei unseren Getränken bieten wir neben hausgemachten Limonaden und Eistees,

Biere und einem ausgewogenen Weinangebot mit unserem eigenen Hauswein, eine große Auswahl an Cocktails und italienische Kaffeespezialitäten.





VI. Delivery & ToGo

Unser breites Sortiment können unsere Gäste auch daheim auf der Couch, mit Freunden im Grünen unterwegs oder im Büro genießen. Egal ob Pizza, Pasta, Grill oder Getränke, mit Hilfe von regionalen und überregionalen Partnern sowie mit unseren eigenen Mitarbeitern liefern wir die Speisen zu den Gästen. Außerdem bieten wir unseren Gästen auch die Möglichkeit, das Essen im Restaurant abzuholen.





VII. Unsere Mitarbeiter

Unser Anspruch ist es, jeden Tag verlässlich die beste Qualität im Service, bei der Auswahl der Zutaten und der Zubereitung der Speisen zu liefern. Dafür setzen wir auf die besten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, auf deren intensive Schulung und auf unsere Werte, welche unser Handeln und die Art und Weise für den Umgang miteinander definieren.

Bei Aposto wird die Geschäftsführung durch die Bereichsleitung zur Steuerung der Arbeitsabläufe im Service, an der Bar und in der Küche unterstützt.

Der Personalstamm in einem Aposto-Restaurant besteht aus ca. 6 Vollzeitkräften und 22 Teilzeitkräften/Aushilfen.





VIII. Unsere Zielgruppe

Unsere Gäste legen großen Wert auf die Qualität und den Geschmack unserer Speisen und die Freundlichkeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Unsere Kernzielgruppe sind trendbewusste Frauen zwischen 18 und 34 Jahren, die weniger Wert auf Tradition und Sparsamkeit legen, sondern ihr Leben genießen. Ihre Freizeit verbringen sie gerne mit Freunden und ihrer Familie und sie haben eine Vorliebe für italienisches Essen.

#pizzapunk





IX. Marketing & Aktionen

Die Marke Aposto wird in all ihren Marketingaktivitäten – sowohl national als auch lokal – von einer In-house-Marketingagentur unterstützt und beraten. Dazu zählt eine breit aufgestellte Grafik, ein spezialisiertes Online- und Digitalteam sowie das Projektmanagement für die übergeordnete Organisation.

Neben der Positionierung und Stärkung der Marke konzipiert und organisiert das Marketing regelmäßig und ausgewogen über das ganze Jahr verteilt verschiedene Aktionen. Diese werden zum einem online auf verschiedenen Plattformen beworben und zum anderem – je nach Aktionsinhalt und Ziel – lokal an den Standorten von Aposto durchgeführt.

Zu den Onlinekanälen zählen beispielsweise soziale Netzwerke wie Facebook und Instagram, sowie eine standortbezogene Homepage. Zudem wird Online ein eigener Merch-Store betrieben, in dem die Gäste Produkte kaufen können, welche mit den Aposto-ty-pischen Grafiken bedruckt sind.

Offline werden Marketingaktivitäten mit Printmedien, wie zum Beispiel einem klassischen Speisekarteneinleger oder ansprechenden Postkarten, beworben. Die einheitliche Markenkommunikation ist jung und frech und bezieht auch immer das Motto Pizzapunk und Pastapunk mit ein.





Aposto



X. Objektanforderungen

Für das Aposto Konzept stehen Größe und Architektur der Objekte sowie die Flächen zur Außenbewirtung im Vordergrund.

#pizzapunk

Technische Anforderungen

- Be- und Entlüftung Gastraum & Küche
- Stromanschluss mindestens 160 KW
- Fettabscheider
- WC-Anlage für Gäste
- Sozialräume für Mitarbeiter
- Büro für die Geschäftsleitung

Lage

- Städte ab 60.000 Einwohner
- In 1 a, b oder 2 a, b, Innenstadtlagen

Größe

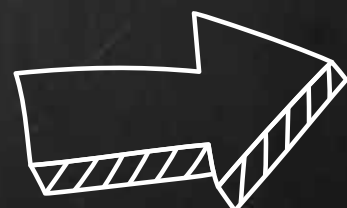
- Mietfläche Gastraum ab 150 m², Nebenflächen ab 100 m² mit ansprechender Architektur.
- Optimale Größe: 300 - 400 m² EG für Gastraum, Küche, etc. 200 - 250 m² für Wirtschaftsräume etc.
- Außenfläche mind. 80 Sitzplätze

Konzession & Nutzung

- Gastronomische Nutzungsmöglichkeit, d.h. „bauliche Konzessionsreife“ sollte durch Vermieter hergestellt werden.

Abwicklung & Kommunikation

- Mietangebote sollten folgende Infos enthalten:
 - Grundrisspläne 1:100 (ohne Einrichtung)
 - Fotos (außen & innen)
 - Konditionen (Netto-/ Gesamtmiete, Laufzeit)
 - Infos über Außenfläche



F

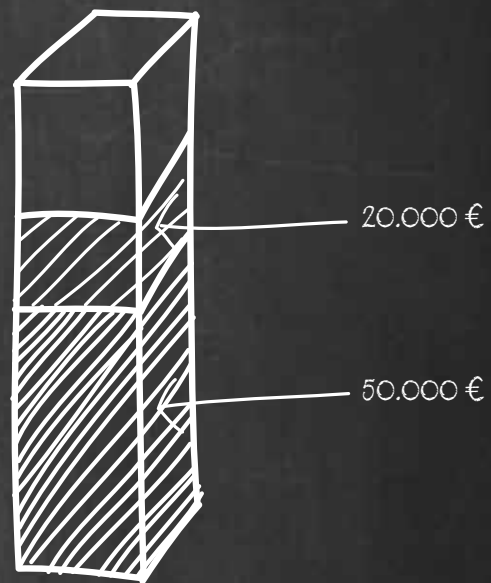


- Infos zu baulichem Ist-Zustand (z.B. Lüftungen, Anschlusswerte, etc.) und geplante Investitionen des Vermieters.



XI. Kosten & Gebühren

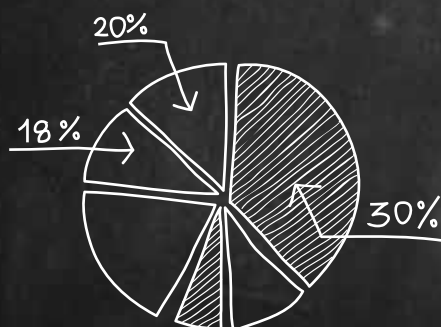
- Franchisegebühr: vom Nettoumsatz (monatlich) 6 %
- Marketinggebühr: bis zu 2 % vom monatlichen Nettoumsatz für überregionales/ zentral gesteuertes Marketing
- Einmalige Einstiegsgebühr (leistungsabhängig) ca. 10.000 € - 20.000 €
- Eigenkapital: mindestens ca. 50.000 €



XII. Investitionssumme

BEISPIEL

Je nach Objekt und dessen Zustand kann die Investitionssumme variieren.



Beispielhaft können Sie sich an folgenden Hauptkomponenten orientieren:

1. Umbau (je nach Objekt)
ca. 50.000 € – 400.000 €
2. Einrichtung
ca. 150.000 € – 400.000 €
3. Ingangsetzungskosten
ca. 30.000 € – 50.000 €

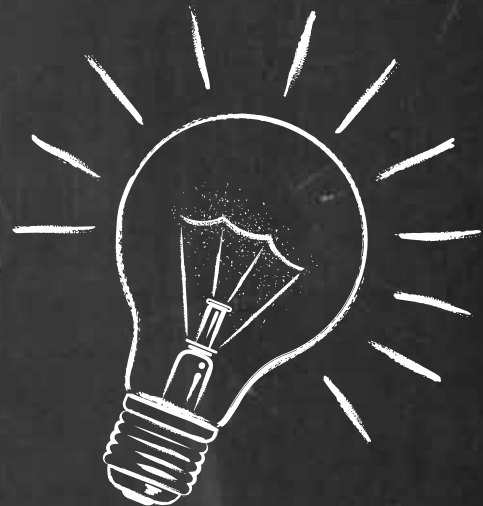


XIII. Aposto's Franchising

Als Franchisenehmer*in von Aposto kannst du auf eine starke Gruppe im Hintergrund vertrauen: durch die Enchilada Gruppe profitierst du von jahrelangen Erfahrungen und kannst dich auf eine große Bandbreite an Unterstützung freuen. So hast du die Möglichkeit, dich voll und ganz auf deinen Betrieb, deine Gäste und deine Mitarbeiter zu konzentrieren.

Deine Vita bleibt bei uns nicht stillstehen:

- 360 Grad-Entwicklung als Franchisenehmer*in oder Betriebsleiter*in in den Bereichen:
 - Unternehmens- und Personalführung
 - Betriebswirtschaft
 - Marketing
 - Lebensmittelfachwissen
 - sowie Praxiserfahrungen



Des Weiteren hast du die Chance, dich kontinuierlich fortzubilden, durch:

- Traineeprogramm
- E-Learning-Plattform
- sowie diverse Spezialfachseminare





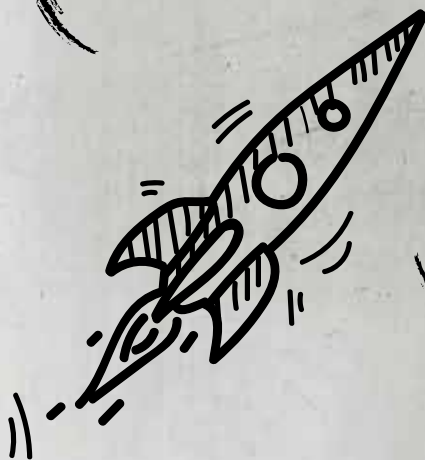
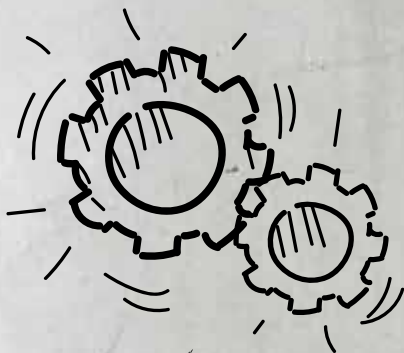
XIV. Unsere Betreibermodelle

- **Modell I - 100% Franchising**

Wir suchen Franchise-Partner für unser Aposto-Konzept in einer Stadt oder Region. Wir stehen Dir bei Vertragsverhandlungen, Umbaumaßnahmen und Einarbeitung mit Rat und Tat zur Seite.

- **Modell II - Partnerschaft auf Augenhöhe**

Wir beteiligen uns an der Betreibergesellschaft, dadurch haben wir eine Partnerschaft auf Augenhöhe.





Ansprechpartner

Bei Interesse helfen unsere Ansprechpartner gerne weiter.

Zentrale in Gräfelfing

Tel.: +49 (0) 89 2080481 30
info@enchilada-gruppe.de
www.enchilada-gruppe.de



Tobias Wolf
 Konzeptentwicklung
tobias.wolf@enchilada-gruppe.de



Rainer Kugler
 Leiter Expansion
rainer.kugler@enchilada-gruppe.de





Aposto

Enchilada Franchise AG · Lochhamer Schlag 21 · 82166 Gräfelfing
Tel.: +49 (0) 89 2080481 30 · aposto.eu