

Ganz Österreich wird zum Ripperlhimmel

Die Erfinder des erfolgreichen Fast-Casual-Konzepts „JACK THE RIPPERL“ machen einen Klassiker der österreichischen Küche zum Hero eines attraktiven, einzigartigen Franchisesystems

Linz. Der Entwickler und Erfinder von „JACK THE RIPPERL“, **Johannes Roither**, ist ein Vollblutgastronom und entwickelte in den letzten Jahren mehrere sehr erfolgreiche Gastronomiebetriebe. Mit „JACK THE RIPPERL“ (folgend auch kurz JTR) ist er nun mit einem Konzept am Start, das das Potenzial hat sowohl in Österreich als auch in Europa erfolgreich zu sein. Gemeinsam mit dem Gastronomieentwickler, Markenexperten und geschäftsführenden Gesellschafter **Wolfgang Gittmaier**, wird aktuell intensiv am Rollout des Franchisesystems gearbeitet.

Mit 40 Jahren Erfahrung zum Mekka für Ripperl-Fans.

Das seit über 3 Jahren mehr als erfolgreiche JTR-Flagship-Restaurant an der Linzer Landstraße besticht u.a. durch ein modernes, gemütliches Designkonzept und perfektes Service. Was „JACK THE RIPPERL“ aber zu dem macht was es ist, sind sensationell zarte und g'schmackige Ripperl in perfekter Zubereitung. Der Garant dafür ist nicht zuletzt bestes Fleisch von regionalen, oberösterreichischen Bauern. Dieser starke Fokus auf Regionalität zieht sich beim gesamten Angebot an Speisen und Getränken durch. Und ist daher auch ein zentraler Bestandteil des nun ausgerollten Lizenz- bzw. Franchisekonzepts. Die perfekte Zubereitung auf Basis von mehr als 40 Jahren Erfahrung der Familie Roither mit dem Produkt Ripperl tut sein übriges. Und das in unzähligen, unwiderstehlich leckeren Varianten.

Einzigartig im deutschsprachigen Raum.

Auf Basis dieses Know how-Vorsprungs, entstand die Idee und das Konzept zu „JACK THE RIPPERL“. Der internationale Trend zu Hybrid-Betrieben (Takeaway, Essen vor Ort, 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 Flagship-Stores im April 2017, wurde das Konzept Schritt für Schritt zu einem ganzheitlichen Franchisekonzept mit einem unverwechselbaren USP weiterentwickelt.

Der USP: Ripperl in allen Varianten.

„Unser USP ist einfach erklärt: Es gibt de facto 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. werden aktuell in der Gastronomie überhaupt nicht angeboten, seitens der Gäste aber extrem geschätzt. Klassische bzw. traditionelle österreichische Zubereitungsarten sind kaum oder sehr wenig zu finden. Es dominiert der vereinheitlichte BBQ-Stil amerikanischer Prägung. „JACK THE RIPPERL“ füllt diese Bedarfslücke und entwickelt laufend noch nie dagewesene Ripperl-Spezialitäten“, erklärt JTR-Erfinder Hannes Roither.

Regionalität ist Trumpf.

Bei JTR ist echte Regionalität Trumpf. Der Nutzen für den Gast und den Betreiber bzw. Franchisenehmer liegt auf der Hand: Die nachgewiesene, heimische Herkunft sowie die Offenlegung der Qualitätskriterien in Bezug auf die Tierhaltung, gibt dem Gast Sicherheit und schafft Vertrauen in die gleichbleibende Qualität des Angebots. Ein Regionalshop mit Produkten aus der jeweiligen Region rundet dieses nachhaltige Konzept ab. Sprich dieser Bereich und die Waren für die Küche werden pro Standort vor Ort eingekauft. In einer zusätzlichen Kühlvitrine gibt es die JTR-Bauch- & Karree-Ripperl der jeweiligen Bauern mit der Herkunftsbezeichnung auch als Rohware zum Mitnehmen. Die betreffenden Verkaufspreise orientieren sich an denen des LEH.

Jack THE Ripperl als Slow Food & Fast Service-Konzept.

„Fast Casual“ oder „Casual Dining“ nennt sich aktuell die aufstrebende Kategorie in der Gastronomie. Schnelles, lockeres und hochwertiges Essen – teils mit Service, teils auch ohne – wird hier angeboten. Mit klassischem Fast Food hat das nichts mehr zu tun. „JACK THE RIPPERL“ grenzt sich hier in allen Bereichen aber nochmals deutlich ab und geht in Bezug auf die Herkunft und Zubereitung der Speisen eher den Weg von „Slow Food“.

Der Regionalbezug und die notwendige, deutliche Abgrenzung von anderen Konzepten im Bereich der Systemgastronomie ist den JTR-Erfindern sehr wichtig. Für zukünftige Franchisenehmer ist daher der Aufbau eines qualitativen und sehr eng geknüpften Netzwerks an Partnern vor Ort von zentraler Bedeutung. Die verbindliche Einbindung regionaler Lieferanten – 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.

Im Detail liegt die Wahrheit.

Eine Aufzählung aller Besonderheiten des JTR-Konzepts würde den Rahmen sprengen. Erwähnt sei beispielhaft der ausgeklügelte Takeaway- bzw. Zustellbereich, der mit einem eigenen Takeaway-Counter und einer eigenen Speise und Getränkekarte quasi unabhängig vom Essen am Tisch vor Ort funktioniert. Eine besondere Erwähnung verdienen auch die digitalen Services. Diese reichen von einer ausgereiften Online-Reservierung bis hin zu einer eigenen „JACK THE RIPPERL“-App.

Der Erfolg spricht für sich.

„Eine 80%ige Abendauslastung und 6-fache Sitzplatzdrehung sprechen eine deutliche Sprache punkto Kundenzufriedenheit und Chancen für potenzielle Betreiber. Der Bedarf von rund 40-50 Tonnen Ripperl pro Jahr und Standort – am Beispiel von „JACK THE RIPPERL“ in Linz – machen das Konzept auch für die Region und regionale Partnerbetriebe mehr als interessant“, betont Geschäftsführer und JTR-Gesellschafter Wolfgang Gittmaier.

Die Key Franchise Benefits.

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 JTR-Corporate Design, die Unterstützung bei der Online-Präsenz & Social Media-Aktivitäten bis hin zur Bereitstellung von Aktionsplänen und Werbematerialien. Franchisenehmer in Österreich können bei Bedarf auch auf diverse JACK THE RIPPERL-Produkte aus der zentralen Produktion zurückgreifen. Das JTR-Headquarter in Oberösterreich rund um Johannes Roither und Wolfgang Gittmaier unterstützt die Franchisenehmer zudem im gesamten Planungszeitraum bis zur erfolgreichen Eröffnung.

Der erste Franchise-Standort entsteht gerade in Deutschland und zwar in Meerane / Sachsen. Eröffnung ist im Oktober 2020.