

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, amerikanische BBQ-Stil. 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 ist es auch, was

Einzigartig im deutschsprachigen Raum.

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.

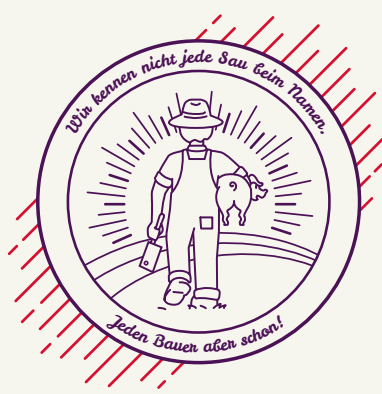
Dieser starke **Fokus auf Regionalität** zieht sich beim gesamten Angebot an Speisen und Getränken durch. Und ist daher auch ein zentraler Bestandteil des Lizenz-

bzw. Franchisekonzepts. Die exquisite Zubereitung, auf Basis von **Erfahrung seit 1974** 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 Saisonen als Koch
- Markterfolgsprogramm (UU), F&B Management Lehrgang, Dipl. Sommelier, MBA
Masterlehrgang Tourismusmanagement
- **1999** Übernahme des elterlichen Betriebes
„Gasthof Mitten in der Welt“
- **2008 - 2022** 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®“
- **2020** Gründung „Jack the System“

Ein erfolgreiches Gastrokonzzept

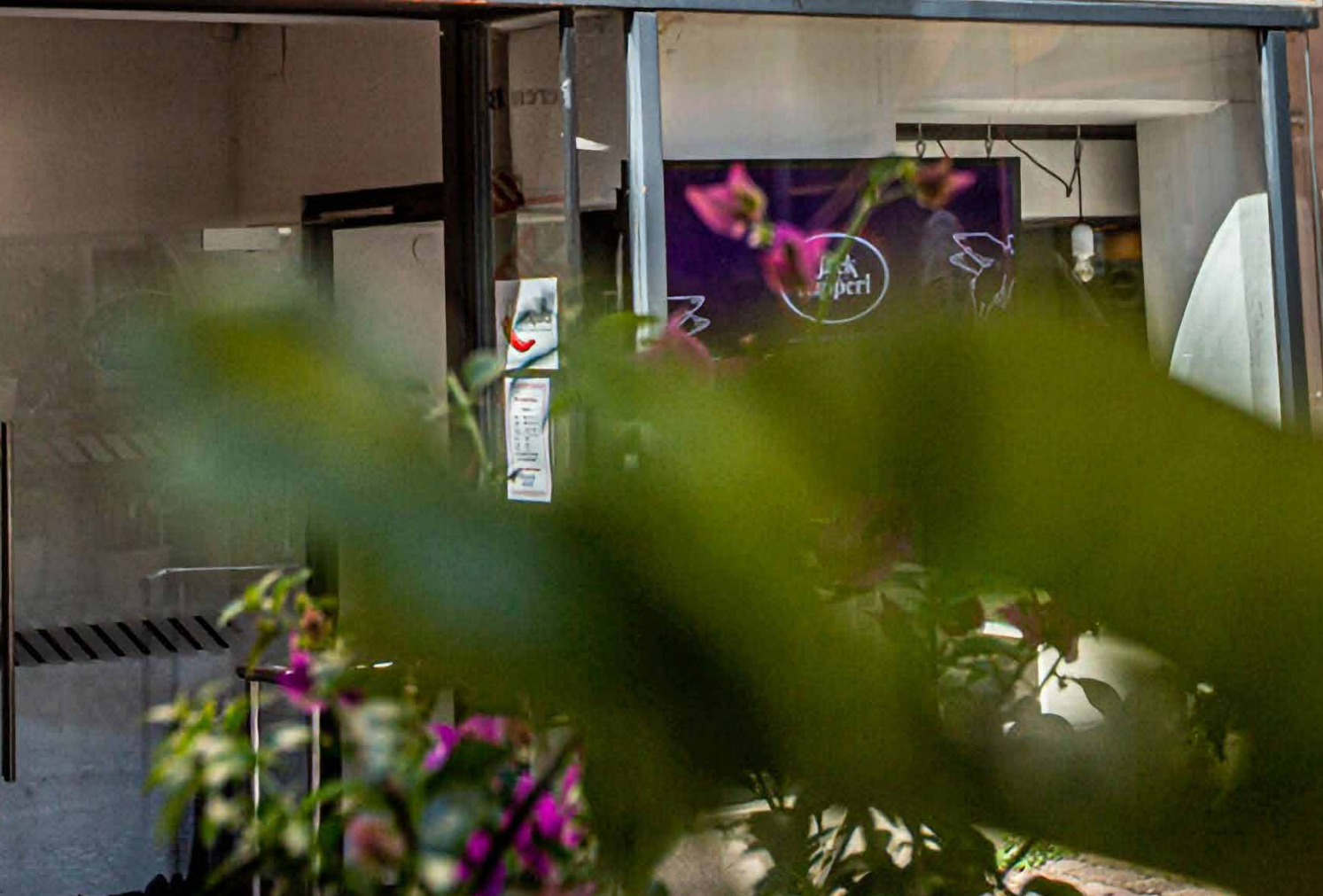
„Fast Casual“ oder „Casual Dining“ nennt sich die Kategorie in der Gastronomie, die sich aktuell am besten entwickelt. Angeboten wird **schnelles, lockeres und hochwertiges Essen**. Teils mit Service, teils auch ohne. Mit klassischem Fast Food hat das aber nichts mehr zu tun. Mit Jack the Ripper!® grenzen 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 „Schweineripper!“ – ist ein zentraler Teil des Franchisekonzepts und in letzter Konsequenz eine **unverzichtbare Grundvoraussetzung** für das Zustandekommen eines Lizenz- bzw. Franchisevertrags.





Ripperl seit 1974





GASTHOF „Mitten in der We...

Wir haben Rippenl nicht erfunden.
seit
1974
Allen 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 startet, erhält 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
IPPERLHIMMEL

IPPERLHIMMEL



- 1 **80%ige Abendauslastung**
- 2 **6-fache Sitzplatzdrehung**
- 3 **hohe KundInnenzufriedenheit**
- 4 **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 Franchisekonzept mit einem **unverwechselbaren USP** weiterentwickelt.

Das sagt das Netz

Google Bewertungen im Raum Linz, Oktober 2022

4,6

★ ★ ★ ★ ★

2068 Bewertungen

JACK THE RIPPERL®

★★★★★ vor einem Jahr

Aber sowas von lecker 😊. Das ist ein Muss wenn man auf der Landstraße einen Spaziergang macht. Die Bedienung ist sehr freundlich und auch schnell beim servieren. Die Portionen sind in 3 Größen wählbar und es ist da immernoch reichlich viel am Teller. Freu mich schon auf das nächste mal 😊.



★★★★★ vor 3 Wochen NEU

Mittagessen | 10–20 €

Sehr freundlich und zuvorkommendes Personal das Lokal ist gemütlich und sehr stimmig und passt super zum Thema das Essen ist wirklich sehr gut.



★★★★★ vor 3 Wochen NEU

Haben heute das erstmal Jack the Ripperl versucht Personen lässt keine Wünsche übrig. Mit Wrap und sehr zufrieden und planen schon das nächste Essen



★★★★★ vor 2 Monaten

Super Essen, super Service, war echt spitze. Preis Leistung passt super. Kommen gerne wieder 🙌

Gefällt mir

★★★★★ vor 5 Monaten


Verzehr im Restaurant | Abendessen | 40–50 €

Best Ripperl ever! Traumhaft, stylisches Ambiente, sehr freundliches Personal. Super schnelle Küche! Ruhiger, gemütlicher Gastgarten im Hinterhof



★★★★★ vor 6 Monaten

Haben gepoltert und hier eine super Zeit gehapt. Es hat alles ausgezeichnet geschmeckt, die Getränke und das Essen waren super schnell da und der Schmah der Kellner und des Chefs hat den Abend perfekt gemacht. Kann ich jedem empfehlen, ob zum poltern oder zum Hunger stillen!



★★★★★ vor 3 Monaten

Nettes Restaurant, American Style, sehr freundliche Bedienung, Klachelsuppe war super, Ripperl ein Traum. Wir kommen sicherlich wieder. 🙌

Gefällt mir

★★★★★ vor einem Jahr

Die besten Ripperl die ich bisher gegessen habe! Preis/Leistung einfach TOP. Das Personal ist trotz Stress nett und lustig. Kommen sich wieder!



★★★★★ vor einem Monat

Super Restaurant mit nettem Team. Haben auch was für Veggies wie mich. Man kann sich alle Speisen liefern lassen oder aber auch abholen.

Gefällt mir

★★★★★ vor einem Jahr

Sehr freundlicher Service. Die Ripperl sind mit Abstand die Besten die ich jemals gegessen hab. Bei Jack the Ripperl bekommt man nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch was fürs Auge! Kann dieses Lokal wirklich nur wärmstens empfehlen!

Worauf
wartest du
noch?



Hier könntest du deine
Erfahrung als Jack the Ripper®
FranchisenehmerIn teilen!

Das list

Du

als Franchisenehmer

Der 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 Strategiegespräche
- 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.“

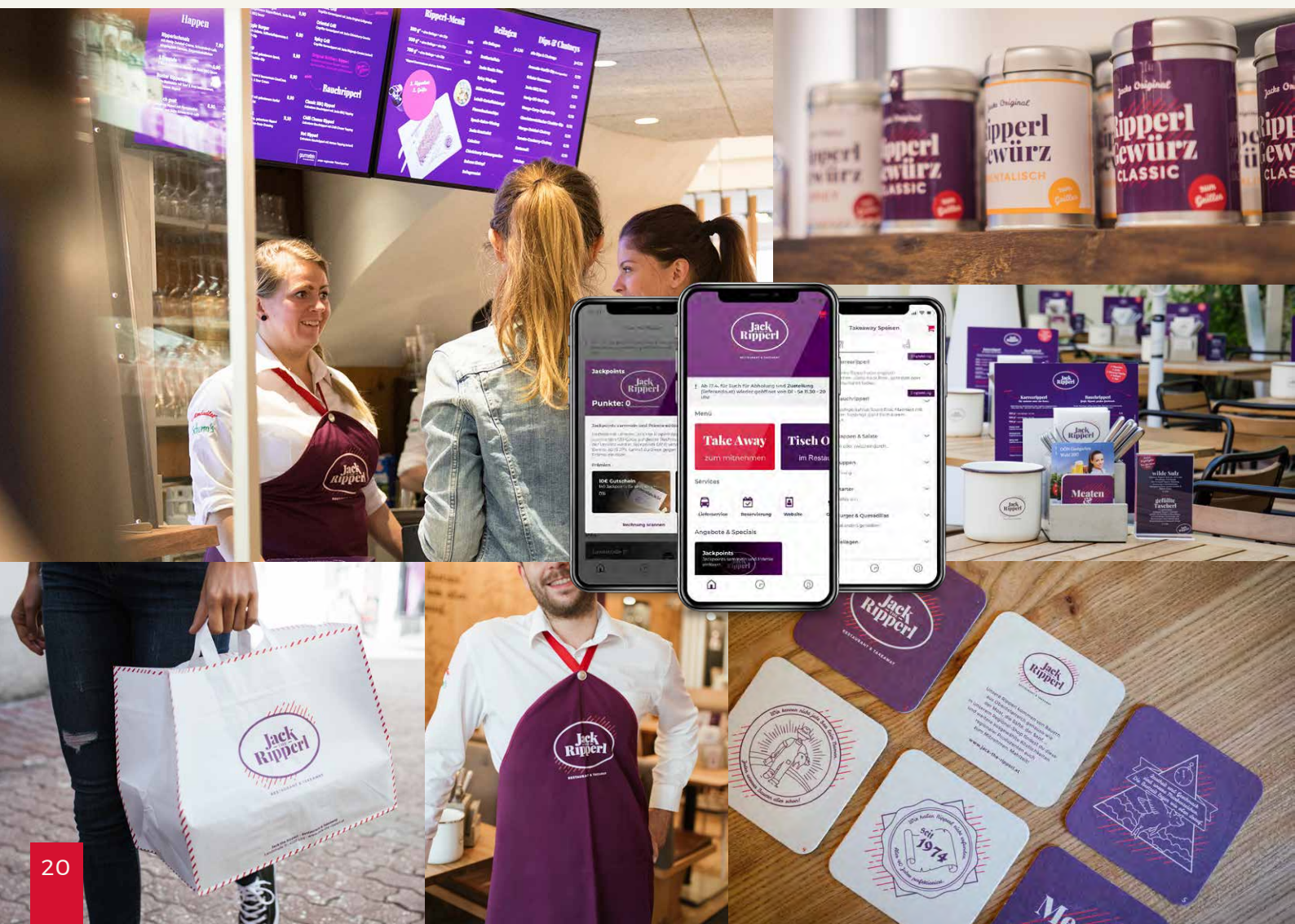
Wolfgang Gittmaier
Inhaber Jack the System

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 BetreiberInnen bzw. FranchisenehmerInnen 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, die Waren für den Regionalshop sowie für Küche und Service werden je 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 Lebensmitteleinzelhandels.



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

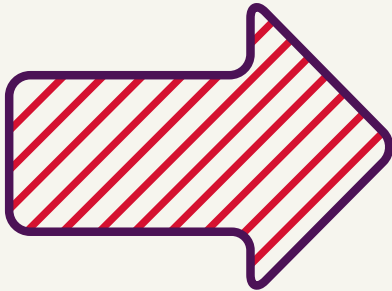




Hier gibt's Regionales auf die Ripperl



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
€ 50.000
(inkl. Vertragserstellung)

Investition
ab € 150.000

Franchise Fee
6 % vom Umsatz

Marketing Fee
1 % vom Umsatz

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

Worauf wartest du noch?

Wende jetzt ein „Jack the Ripperl®“!

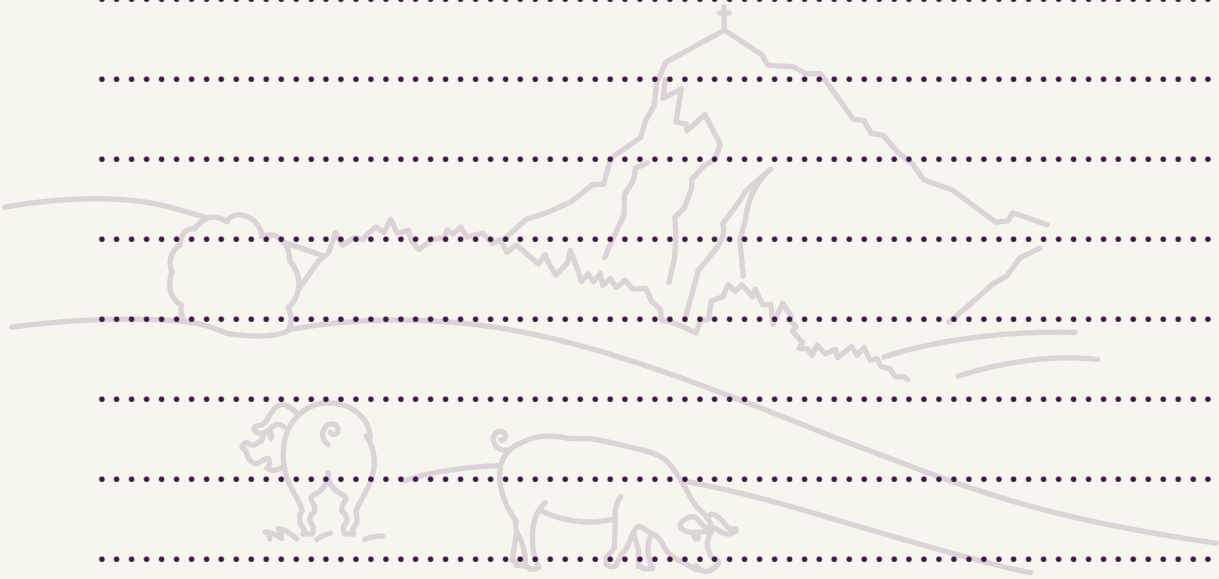
Johannes Roither: +43 664 1209232 · info@johannes-roither.at

Wolfgang Gittmaier: +43 680 3133515 · wolfgang@jack-the-ripperl.com

Platz für Notizen

...nochmal Schwein gehabt!

Dotted lines for writing notes.





Jack the Ripperl - Restaurant & Takeaway
www.jack-the-ripperl.com