



Aposto
PIZZA PASTA | GRILL | DRINKS



DAS KONZEPT

Italienisch inspiriert, kreativ interpretiert.

SNACK TIME
HAST DU
SCHON UNSERE
NEUE
PIZZABRÖTCHEN
PROBIERT?



I. Das Konzept

Aposto steht für The New Dolce Vita: italienische Klassiker, kreativ interpretiert. Von Pizza & Pasta über Grillgerichte bis hin zu Drinks mit Aperitivo-Vibes – das Konzept verbindet traditionelle Wurzeln mit überraschenden Ideen und hoher Qualität. Die moderne, offene Showküche mit Steinbackofen macht Zubereitung erlebbar und bringt echte Frische auf den Teller. Aposto ist ein Ort, an dem Gäste italienisches Lebensgefühl in neuer Form genießen – lebendig, kreativ und voller Geschmack.

II. Das Ambiente

Aposto ist ein Ort voller Lebensfreude – modern, urban und ein bisschen überraschend. Auffällige Farben, leuchtende Neon-Schriftzüge, alte Zweiräder und bunte Wellblechwände sorgen für eine Atmosphäre, die inspiriert und verbindet. Dieses Spiel aus italienischer Leichtigkeit und urbanem Twist macht den Gastraum einzigartig. Kleine und große Tische, stimmungsvolle Lichter und ein offenes Raumgefühl laden ein, The New Dolce Vita gemeinsam zu genießen – lebendig, entspannt und voller Energie.



III. Kernöffnungszeiten

Je nach Lage und Tag ab 11.00 bis 01.00 Uhr.

Kerngeschäftszeiten

- 11.30 - 14.30 Uhr Mittagstisch
- 15.00 - 18.00 Uhr Aperitivo Hour Spritz-Getränke zum Special Preis
- 19.00 - 21.00 Uhr Restaurantbetrieb
- ab 21.00 Uhr Barbetrieb
- ab 21.30 Uhr Happy Hour Cocktails zu Special Preisen

IV. Angebot & Ausrichtung

- Mittleres Preisniveau
- Günstiger Mittagstisch
- Spritz und Cocktail Happy Hour
- Kinderkarte
- Verwendung von frischen und regionalen Produkten
- Wechselnde Aktionskarten
- Große Auswahl an kreativen & klassischen Cocktails



V. Die Speise- und Getränkekarte

Unsere Küche verbindet italienische Klassiker mit kreativen Ideen und modernen Einflüssen. Auf der Karte finden sich Antipasti, frische Salate, Pizza aus dem Steinofen, frisch zubereitete Pasta, ausgewählte Grillgerichte und verführerische Desserts. Tradition trifft Innovation – immer mit Fokus auf Geschmack, Qualität und Lebensfreude.

Auch für unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse ist gesorgt: Neben klassischen Gerichten bietet Aposto vegane, vegetarische und glutenfreie Alternativen sowie ausgewählte Speisen mit hohem Proteingehalt – für zeitgemäßen Genuss ohne Kompromisse.



Bei den Drinks trifft Aperitivo-Feeling auf Vielfalt: hausgemachte Limonaden und Eistees, Biere, Weine und vor allem ein außergewöhnliches Cocktail-Angebot. Von Klassikern über kreative Signature-Drinks bis hin zu einer großen Auswahl an Spritz-Variationen ist für jede Stimmung das Richtige dabei. Italienische Kaffeespezialitäten runden das Erlebnis ab.

VI. Delivery & ToGo

Aposto-Genuss gibt's nicht nur vor Ort: Unsere Gäste können Pizza, Pasta, Grill & Drinks auch zuhause, im Büro oder unterwegs genießen. Ob bequem geliefert über unsere Partner oder frisch verpackt zum Abholen im Restaurant – The New Dolce Vita geht überall.





VII. Unsere Mitarbeiter

Aposto lebt von Menschen, die mit Leidenschaft Gastgeber sind. Unser Anspruch: jeden Tag höchste Qualität – im Service, in der Küche und an der Bar. Dafür setzen wir auf motivierte Teams, intensive Schulungen und klare Werte, die unser Miteinander prägen.

Die Geschäftsführung wird durch eine erfahrene Bereichsleitung unterstützt, die Service, Küche und Bar professionell steuert.

VIII. Unsere Zielgruppe

Unsere Gäste suchen nicht nur gutes Essen, sondern ein Erlebnis: Lebensfreude, Atmosphäre und den besonderen Twist. Sie legen Wert auf Qualität, Geschmack und freundlichen Service.

Die Kernzielgruppe sind junge Erwachsene, die Genuss, Geselligkeit und einen modernen Lifestyle schätzen. Sie sind trendbewusst, aufgeschlossen und genießen das Leben in vollen Zügen. Ob mit Freunden, Familie oder Kollegen – sie lieben es, Zeit gemeinsam zu verbringen, am liebsten bei Pizza, Pasta und Drinks mit Aperitivo-Vibes.





IX. Marketing & Aktionen

Die Marke Aposto wird in allen Marketingaktivitäten – national wie lokal – von einer Inhouse-Marketingagentur unterstützt. Dazu gehören ein kreatives Grafikteam, ein spezialisiertes Digital-Team sowie Projektmanagement für die ganzheitliche Organisation.

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

Ein besonderes Augenmerk liegt auf der kontinuierlichen Bewerbung unserer Aktionen – online über Social-Media-Kanäle wie Instagram, Facebook und LinkedIn sowie über die zentrale Aposto-Website mit standortspezifischen Unterseiten. Offline setzen wir auf klassische Printformate, z.B. Einleger, Flyer oder Postkarten, ergänzt durch digitale Tools wie QR-Codes und Screens direkt in den Restaurants.

Das Marketing konzipiert regelmäßig Aktionen, von saisonalen Highlights über Sonderaktionen bis hin zu Gewinnspielen, und unterstützt zudem Merchandising-Aktivitäten mit Aposto-typischen Designs. Die Kommunikation bleibt dabei jung, frisch und lebendig – immer inspiriert von The New Dolce Vita.



Aposto



X. Objektanforderungen

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

Technische Anforderungen

- Be- und Entlüftung Gastraum & Küche
- Stromanschluss mindestens 160 kWh
- 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

- Optimale Größe: 250 - 300 m² Gastraumfläche
- Zzgl. 150 - 250 m² Nebenfläche
- 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



Sonstiges

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





XI. Kosten & Gebühren

- Franchisegebühr: vom Nettoumsatz (monatlich) 6 %
- Marketinggebühr: bis zu 2 % vom monatlichen Nettoumsatz für überregionales/ zentral gesteuertes Marketing
- Einmalige Einstiegsgebühr: 18.500 € + 2 Jahre 0,5 % vom Umsatz oder Einmalzahlung 26.000 €
- Eigenkapital: mindestens ca. 50.000 €

XII. Investitionssumme

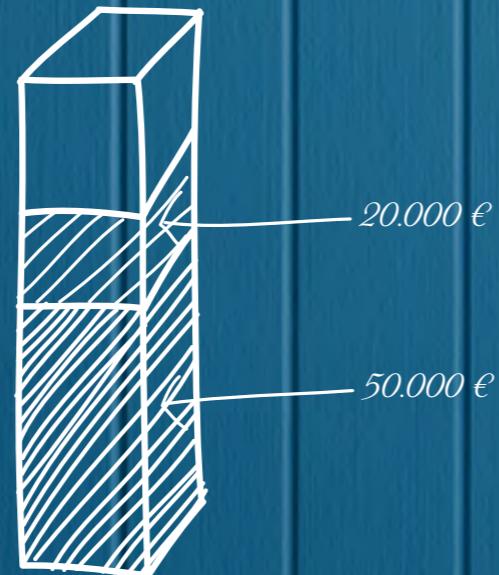
BEISPIEL

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 Franchisepartner*in von Aposto kannst du auf eine starke Gruppe im Hintergrund vertrauen: durch die CONCEPT FAMILY 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 Franchisepartner*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

- **Du möchtest in der Gastronomiebranche investieren und eigene Restaurants eröffnen?**
Wir stehen dir als strategischer Partner mit einem breiten Portfolio an Konzepten und mehr als 35 Jahren Erfahrung zur Seite. Nutze unseren Talentpool aus motivierten Nachwuchskräften und gib deine Betriebe in kompetente und vertrauensvolle Hände - mit flexilem Expansionstempo in deiner Stadt/ Region.
- **Du bist Vollblutgastronom und bringst das nötige Eigenkapital mit?**
Wir unterstützen dich dabei, deinen Traum vom eigenen Laden wahr werden zu lassen. Gemeinsam machen wir dein Projekt zu etwas Besonderem!
- **Du brennst für die Gastronomie, verfügst aber noch nicht über die notwendige Erfahrung oder die finanziellen Mittel für deine Selbstständigkeit?**
Dann nutze die Chance im Angestelltenverhältnis gemeinsam mit uns durchzustarten! Engagiere dich gezielt in einem unserer Betriebe, nutze strukturierte Entwicklungsprogramme und erarbeite dir deine Beteiligungsmöglichkeit oder sogar deinen eigenen Laden.

Ansprechpartner

Bei Interesse helfen unsere Ansprechpartner gerne weiter.

Zentrale in Gräfelfing
franchise@aposto.eu
www.concept-family.de



Tobias Wolf
Konzeptmanager Aposto



Dennis Müller
Vorstand
CONCEPT FAMILY Franchise AG,
Bereich Bau & Expansion





Aposto

CONCEPT FAMILY Franchise AG · Lohenstraße 8 · 82166 Gräfelfing
Tel.: +49 (0) 89 2080481 30 · aposto.eu