IDEEN & KONZEPTE

Partnersuche

Das Pizza-Franchise-System Impero Pizza & Natura kommt jetzt auch nach Deutschland / Foto: Impero Pizza & Natura

Michael Cortelletti, geboren in Deutschland, aufgewachsen in Italien, liebt und lebt Pizza, ihre handwerkliche Tradition, die frischen, saisonalen Zutaten und vor allem den Teig als verbindendes Element. Aus diesem Respekt heraus führt er nicht nur seine fünf Restaurants und eine Gelateria in Verona, sondern hat nun auch das Franchise-System Impero Pizza & Natura entwickelt, in dem die einzigartige Qualität des Produkts ebenso höchsten Stellenwert genießt wie das Gemeinschaftsgefühl unter den Partnern.
Seit er denken kann, begleitet Pizza das Leben von Cortelletti: ?Dank der Pizza habe ich einen Beruf erlernt, dank ihr habe ich große Freude an handwerklicher Arbeit entwickelt. Mit der Pizza bin ich gereist, habe dabei ferne Länder und Kulturen entdeckt. Rund um die Pizza habe ich zahlreiche Unternehmer, Intellektuelle, Politiker und Persönlichkeiten der Film- und Theaterwelt kennengelernt, vor allem aber wertvolle Freundschaften fürs Leben geschlossen?, zählt der Unternehmer auf. Nach Stationen bei Nordsee und Dunkin? Donuts übernahm er 2009 die Restaurants seines Vaters in Verona, die er seither erfolgreich führt, darunter das ?Alla Costa?, in dem 1962 die erste Pizza der Stadt gebacken wurde. ?Pizza ? das ist Handwerkstradition?, bringt der gelernte Pizza-Bäcker und -Ausbilder die Faszination der belegten Teigfladen auf den Punkt: ?Sie erreicht ganz demokratisch alle Menschen, indem sie für jeden Geschmack etwas bietet und so niemanden ausschließt."
Das Beste aus sechs Konzepten
Jetzt will der Gastronom seine Pizza-Philosophie auch nach Deutschland bringen. Dazu hat er das Beste aus seinen sechs Betrieben in einem Franchise-Konzept zusammengefasst, für

das er ab sofort Partner sucht. Impero Pizza & Natura vereint die langjährige Erfahrung und die Qualitätsansprüche echter italienischer Pizza-Tradition mit den Anforderungen an zeitgemäße Gastronomie, wie zum Beispiel Bio-Qualität, glutenfreie Angebote und die Verwendung von Urgetreide. Jeder Zubereitungsschritt ? vom Ansetzen des Mutterteigs bis zum Servieren am Tisch ? geschieht mit Leidenschaft von Hand, nur beim Kneten kommen Maschinen zum Einsatz. Dies und traditionelle Ofentechnik garantieren die Ursprünglichkeit des Produkts und die kompromisslose Einhaltung des Qualitätsversprechens.

Herzstück und Aushängeschild jeder Pizza ist jedoch der selbstentwickelte Mutterteig, der Lievito Madre: ?Der Hefe-Sauerteig ist ein lebender Organismus?, erklärt Cortelletti. ?Grundzutaten sind mineralstoffreiches Mehl, Wasser und eine Einfachzuckerquelle wie Honig, Obst oder Milch. Ein Mutterteig braucht viel Sorgfalt und Zeit, denn er muss täglich mit Mehl und Wasser ?gefüttert? werden, um den Säuregehalt auszubalancieren.? Der erste Mutterteig von Impero wurde am 10. März 2015 in Verona hergestellt. Er wird in Cortellettis Pizzeria ?Altro Impero? vor Licht geschützt in speziellen Keramiktöpfen aufbewahrt und stetig weiter genährt.

Mutterteig geht auf die Reise

?Dieser Mutterteig bildet noch heute die Grundlage für unseren klassischen Pizza- und Bio-Dinkelpizza-Teig. Dank der Zugabe von kaltgepresstem Püree aus Äpfeln aus Zevio in der Provinz Verona ist er eng mit seiner Ursprungsregion verbunden?, erklärt Cortelletti. ?Bei unserem einzigartigen glutenfreien Mutterteig, der am 31. Januar 2016 ebenfalls in Verona das Licht der Welt erblickte, kam Honig zum Einsatz.? Zur Eröffnung jedes Restaurants wird aus dem Mutterteig neuer Teig angesetzt, auf die Reise geschickt und in seinem neuen Zuhause weiter gepflegt. So enthält jede Pizza die Identität und das Genom ihrer norditalienischen Heimat und eine buchstäblich lebendige Verbindung zu ihrer Geburtsstadt.

Bei Impero hat der Gast die Freiheit, aus drei verschiedenen Teigarten zu wählen:

Klassischer Teig aus Weizenmehl, zubereitet mit eigenem Mutterteig. Eine Ruhe- und Reifezeit von 24 Stunden sorgt für einen knusprigen und bekömmlichen Pizzateig.

Teig aus steingemahlenem Bio-Dinkelmehl aus der Po-Ebene und Mutterteig, nährstoffreich, zart und schmackhaft dank 16 Stunden Ruhe und Reife. Dinkel hat ein weniger starkes Glutengeflecht als Weizen und benötigt daher kürzere Ruhezeiten.

Glutenfreier Teig aus Mais- und Reismehl, verarbeitet mit einzigartigem glutenfreien Mutterteig, der jeden Tag mit viel Liebe aufgefrischt wird. Um jegliche Kontamination zu vermeiden, verwendet Impero sogar einen eigenen Ofen für die Zubereitung der glutenfreien Pizzen.

Zahl der Franchise-Nehmer begrenzt

Mit diesem anspruchsvollen und außergewöhnlichen Konzept will Cortelletti nicht nur ein Franchise-System, sondern ein Netzwerk mit Win-Win-Charakter schaffen. ?Franchising heißt bei Impero, eine einzigartige Community aufzubauen, die durch den Lievito Madre eng verbunden ist. Eine Community, in der jeder Einzelne Engagement und Partnerschaft lebt?, erklärt er seine Vision. Deshalb wird jeder der maximal 32 Franchisenehmer gleichzeitig zum Gesellschafter des Franchisegebers. ?Mit der Begrenzung der Zahl unserer Partner schließen wir die gegenseitige Kannibalisierung aus, so dass sich alle frei entfalten und im Rahmen ihrer Möglichkeiten wachsen können?, betont Cortelletti. ?Grundlage für das

gesamte Franchise-Modell ist der Zusammenhalt einer starken Gemeinschaft, die gemeinsam für den Erfolg der Marke arbeitet."
Darüber hinaus machen ein flexibel an die Objektgröße anpassbares Konzept aus den sich ergänzenden Modulen Pizzeria, Gelateria und Caffè, faire Investitionen und Kosten sowie partnerschaftliche Begleitung des Markenaufbaus Impero zu einer attraktiven Wahl für Franchise-Interessenten. ?Von Anfang an lautet unser Versprechen als Franchisegeber, unsere Partner professionell und persönlich zu betreuen?, unterstreicht Cortelletti. ?Dazu bieten wir neben Online-Kursen und Trainings direkt vor Ort auch Schulungen im Mutterrestaurant in Verona an!?
Erweitertes Wohnzimmer und Treffpunkt für Freunde und Familie
Für Cortelletti ist jetzt genau der richtige Zeitpunkt, mit seinem Premium-Pizza-Konzept durchzustarten. ?Die Covid-19-Pandemie hat die Ansprüche der Menschen an Lebensmittel und Restaurantbesuche deutlich verändert. Viele haben während des Lockdowns mit dem Kochen und Backen begonnen und sich so das allererste Mal mit der Qualität von Lebensmitteln und einzelnen Zutaten auseinandergesetzt. Sie haben festgestellt, dass gutes Brot nicht in 30 Minuten herzustellen ist und dass der Einsatz von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln geschmacklich durchaus einen Unterschied macht. Zudem haben die Verbraucher die Langsamkeit wiederentdeckt und verstanden, dass gutes Handwerk Zeit braucht.?
Reduzierte Mobilität und der geringe Bewegungsradius während des Lockdowns haben außerdem zu einer deutlichen Aufwertung und Wiederbelebung der Nachbarschaft und der Kleinstädte geführt, ist Cortelletti überzeugt. Bei der Standortsuche hat er deshalb lebendige, familiengeprägte Stadtteillagen in mittleren und kleineren Städten und Flächen zwischen 260 und 460 Quadratmeter im Visier.