

IDEEN & KONZEPTE

We are pinsa in Deutschland



Das neue Gastro-Konzept We are pinsa der Hildesheimer Gastro & Soul Gruppe fokussiert sich auf die Pinsa aus Italien und ist als Franchisesystem konzipiert / Foto: Gastro & Soul GmbH

Die Sehnsucht nach Italien ist in Deutschland ungebrochen. Die Gastro & Soul Gruppe aus Hildesheim hat nun das neue Gastro-Konzept We are pinsa entwickelt, das urbanen italienischen Lifestyle nach Deutschland bringt und damit die Sehnsucht zumindest kulinarisch stillt. Angesprochen werden Gäste, die die italienische Küche lieben und sich Abwechslung zu Pizza wünschen.

Fokus auf Pinsa

Im Mittelpunkt von We are pinsa steht die Pinsa, deren Ursprung bereits im antiken Rom liegt. We are pinsa hat die traditionsreichen Teig-Rezepte nach modernen Ernährungsvorlieben und Geschmack überarbeitet und interpretiert sie mit abwechslungsreichen Toppings komplett neu ? sogar komplett ohne Soja. Um den hohen Qualitätsanspruch bei der Teigzubereitung kontinuierlich aufrechtzuerhalten, werden die Teiglinge in der unternehmenseigenen Manufaktur in Hildesheim hergestellt. Für den Teig werden nur natürliche Zutaten wie Weizen, Reismehl, Sauerteig, natives Olivenöl, Salz, Wasser und frische Hefe verwendet. Die Reifungszeit von bis zu 72 Stunden sorgt für einen knusprigen und fluffigen Teig, der zudem bekömmlicher ist als herkömmliche Pizza-Teige. Von und mit Profis entwickelt

We are pinsa wurde von Gastro & Soul als schlankes Franchisesystem konzipiert, das durch seine geringe Komplexität sowie klare und einfache Prozesse für den schnellen Start in die Selbständigkeit prädestiniert ist. Auch hinsichtlich des benötigten Kapitals ist das Konzept attraktiv für Quereinsteiger und für Gastronomen, die etwas Neues wagen wollen.

Je nach Standort und Größe wird eine Investition von rund 100.000 Euro benötigt. An den We are pinsa-Standorten werden ausschließlich die variantenreichen Pinsen sowie Salate angeboten und erfordern so nur eine kleine Zubereitungsstation sowie Warenlager. Der Ausbau wird innerhalb weniger Tage von Ladenbauprofis auf der ausgewählten Fläche realisiert.

Das neue Gastro-Konzept ist außerdem hinsichtlich des Mitarbeiterereinsatzes im Store auf Effizienz und Wirtschaftlichkeit ausgerichtet. So benötigt es pro Store nur ein bis zwei Mitarbeiter. In Zeiten von Personalmangel in der Gastrobranche ein Mehrwert. Zudem kommt das moderne Gastro-System ohne Tischservice aus. Alle Prozesse zielen auf ein ausgereiftes Selbstbedienungskonzept und Take Away ab. Nur wenige Tische stehen für Gäste bereit, die vor Ort ihre Pinsa schnell verzehren möchten.

Ein weiterer Vorteil ist die benötigte Größe der Stores. Bereits ab 75 Quadratmeter lässt sich das modulare Konzept von We are pinsa mittels 'plug & play' in allen geeigneten freien Einzelhandels- und Gastroflächen innerhalb von nur zwölf Wochen ohne langer Behördengänge und Genehmigungsverfahren realisieren. Ebenso lässt sich der Aus- oder Umzug durch die mehrheitlich modulare Einrichtung ohne Probleme gestalten, so dass auch befristete Mietverhältnisse keine Herausforderung sind.

We are pinsa eröffnete 2020 seinen ersten Store in Hildesheim. Mitten im ersten Pandemiejahr eingeführt, konnte sich das noch junge Gastro-Konzept gut etablieren. Besonders die Produkte, die für Take Away geeignet sind, überzeugten die Gäste durch Qualität und Geschmack. Bis zum Ende des Jahres 2021 sind 40 weitere Standorte in ganz Deutschland geplant. Um die Expansionspläne zügig zu realisieren, will Gastro & Soul mit Franchisepartnern zusammenarbeiten.

'Wir sind überzeugt, dass jetzt die richtige Zeit für unser neues Konzept We are pinsa ist, mit der wir die Pinsa in Deutschland einführen und flächendeckend bekanntmachen wollen', erklärt Delf Neumann, geschäftsführender Gesellschafter von Gastro & Soul, überzeugt.