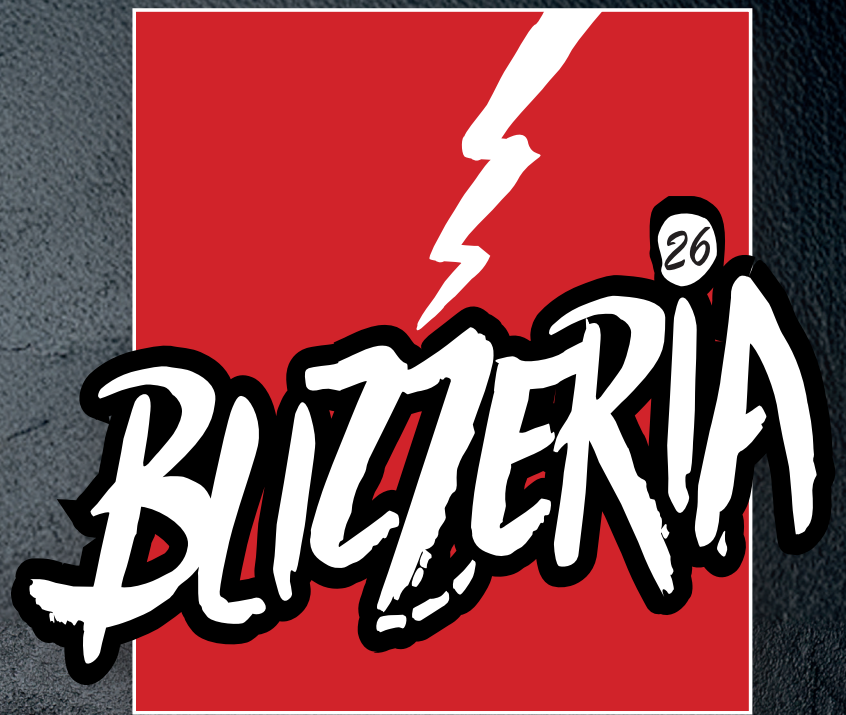




**RÖMISCHE
PIZZA.
BURGER.
PUNKT.**

BLIZZERIA²⁶ – DAS FRANCHISE-SYSTEM FÜR DEN LIEFERSERVICE VON MORGEN.

Wer 40 Jahre in der Lieferszene arbeitet, weiß genau, woran Franchise-Systeme scheitern: zu komplexe Konzepte, zu hohe Einstiegskosten, zu viel Personal – und ein System, das nahezu die gesamte Branche bis heute praktiziert: es nützt vor allem dem Franchisegeber – auf Kosten des Partners.

Nach Corona hat sich der Liefer-Wettbewerb verdoppelt bis verdreifacht. Heute liefert jeder – Apotheken, Kioske, Rewe, Tankstellen etc.

Die Sichtbarkeit auf Plattformen wie Lieferando wird teuer erkaufte, die Margen sinken. Wer mit einem komplexen Konzept und hohen Fixkosten in diesen Markt geht, hat von Anfang an das falsche Werkzeug.

Blizzaria²⁶ ist die Antwort darauf: radikal vereinfacht, schlank kalkuliert, partnerorientiert. Entwickelt aus 40 Jahren Erfahrung – und aus dem ehrlichen Blick auf das, was nicht funktioniert hat.

DER MARKT HAT SICH VERÄNDERT – DIE MEISTEN SYSTEME NICHT.

Online-Plattformen waren einmal ein Türöffner. Heute sind sie ein Abhängigkeitsverhältnis. Wer nicht kontinuierlich ins Ranking investiert, wird schlicht nicht gefunden. Die Provision frisst die Marge, das Ranking frisst den Rest.

Gleichzeitig ist der Konsument anspruchloser geworden – nicht was Qualität betrifft, aber was Loyalität angeht. Heute hier bestellen, morgen woanders. Markenbindung im Lieferservice ist eine Illusion.

Hinzukommt das „Paradox of Choice“: Wer zu viel anbietet, verliert den Kunden nicht an die Konkurrenz – sondern an die Entscheidungslähmung.

Die Lösung: Eine schlanke Karte, die funktioniert, ohne ein Produkt zu viel. Das ist kein Kompromiss. Das ist DAS Verkaufsargument.



BLIZZERIA²⁶ – RADIKAL ANDERS GEDACHT.

1987 haben wir mit der runden Pizza angefangen. Der Klassiker. Neapolitanisch, wie es sich gehörte. Fast 40 Jahre später wissen wir: Das Beste kommt vor Neapel. Die Römer backten oval. Flache, längliche Fladenbrote – mit Olivenöl, langer Teigreife, wenigen guten Zutaten. Kein Zufall, dass dieser Teig bis heute überlebt hat. Er ist schlicht besser.

Blizzera²⁶ ist unsere Antwort darauf. Das Herzstück ist ein standardisierter Premium-Tiefkühlteigling von einem spezialisierten Hersteller in Rom. Oval – 72 Stunden gereift, mit Olivenöl, Sauerteig und einem Mix aus Weizen-, Reis- und Sojamehl.

Das sorgt für mehr Feuchtigkeit, mehr Aroma und eine unvergleichlich luftige Textur. Innen fluffig, außen markant und extrem lecker. Geschaffen für den großen Auftritt.

Was das bedeutet: kein aufwändiger Teigprozess mehr. Keine Spezialgeräte, kein Fachpersonal für die Teigherstellung, keine komplexen Rezepturen, keine Fehlerquellen. Kalku-

lierbarer Wareneinsatz und reproduzierbare Qualität. Tag für Tag. Der schwierigste Teil der Pizzaproduktion ist bereits erledigt – bevor du morgens den Laden aufschließt.

Dazu ein schlankes, erprobtes Sortiment: die zehn Pizzen, fünf Burger und zwei Salate, die sich über Jahrzehnte als unsere umsatzstärksten Produkte bewiesen haben – ergänzt durch Ben & Jerry's Eis und ein klares Getränkeangebot. Wir haben alles weggelassen, was du nicht brauchst.

Die alte Blizzera bleibt, wie sie ist. Bewährt, geliebt, erfolgreich. Aber wer heute neu startet, startet mit dem Original.

WIR VERDIENEN ERST, WENN DU VERDIENST.

Wir investieren nicht in Hochglanzbroschüren oder kostenintensive Werbung. Wir investieren in funktionierende Wirtschaftlichkeit für unsere Partner. Das System ist so weit vereinfacht, dass wir uns keine hohe Eintrittsgebühr leisten müssen – und das ist kein Zufall, sondern Überzeugung.

DEIN EINSTIEG:

Der Einstieg ins System kostet 4.900 € – einmalig. Danach 4 % auf den monatlichen Nettoumsatz. **Keine Werbegebühr, keine versteckten Kosten, keine Überraschungen.** Das Mindesteigenkapital liegt bei 8.000 € – 10.000 €. Der Rest lässt sich über KfW Startgeld finanzieren.

Wer weniger braucht, muss weniger investieren. Die radikale Vereinfachung des Systems schlägt sich direkt in den

Startkosten nieder: Die Investition liegt bei etwa einem Drittel dessen, was vergleichbare Franchise-Systeme verlangen.

Und weil das Konzept so konsequent schlank ist, stellt es auch an die Fläche kaum Ansprüche. Kein großes Restaurant, keine aufwändige Küche, kein Lager voller Zutaten, kein Geräte-Dschungel. **Du brauchst nicht viel Platz, um aus EINFACH – ERFOLG zu machen.**

WAS DU VON UNS BEKOMMST:



Wir begleiten dich vom ersten Tag an. **Standortanalyse, bankfertiger Finanzplan** – alles, was du brauchst, um mit der richtigen Grundlage zu starten.



Du bekommst ein vollständiges **Partnerhandbuch**, das alle Abläufe, Standards und Prozesse verbindlich dokumentiert. Kein Rätselraten, keine Graubereiche – sondern ein System, das funktioniert, auch weil es aufgeschrieben ist.



Du bekommst **echten Austausch** mit echten Betreibern. Keine Hotline, kein Callcenter. Menschen, die selbst seit Jahrzehnten in der Lieferszene stehen und wissen, wie der Alltag wirklich aussieht.



Du bist **nie allein**, wenn sich etwas ändert. Gesetzesänderungen, neue Hygienebestimmungen, Behördenanforderungen – wir behalten den Überblick und halten dich auf dem Laufenden.



Du erhältst das **Nutzungsrecht** an der Marke Blizzeria – eine der ältesten Marken in der deutschen Lieferszene. Die Marke ist dein Kapital vom ersten Tag an.



Du bekommst **Gebietsschutz**. Dein Einzugsgebiet gehört allein dir – kein weiterer Blizzeria Partner wird in deinem Gebiet eröffnen.



Und du bekommst eine **Website mit integriertem Onlineshop sowie eine Bestell-App** – fertig eingerichtet, sofort einsatzbereit.

WARUM WIR BEWUSST AUF EIGENE FAHRER VERZICHTEN UND WARUM DAS EIN VORTEIL IST

Die Auslieferung ist der teuerste Bereich im Liefergeschäft.
Und die größte Lüge dabei lautet: „Eigene Fahrer sind günstiger.“

DIE ZAHLEN:

Plattformgebühr mit eigenen Fahrern: 10-15 %
Plattformgebühr mit Plattform-Fahrern: ca. 30 %

>> Reale Mehrbelastung: nur 15-20 %

EIN EIGENER LIEFERDIENST KOSTET AN ALLEN ECKEN:

- ⊗ **Personal:** Löhne, Sozialabgaben, Urlaub, Krankheitsausfälle, Verwaltungsaufwand
- ⊗ **Zuverlässigkeit:** Verspätungen, No-Shows, hohe Fluktuation, schwankende Qualität
- ⊗ **Fahrzeuge:** Anschaffung, Wartung, Versicherung, Wertverlust - Geldverbrennungsmaschinen auf Rädern
- ⊗ **Risiko:** Haftung bei Unfällen, Schichtplanung, ineffiziente Auslastung außerhalb der Peak-Zeiten
- ⊗ **Wetter:** Schnee, Eis, Regen - Fahrer fallen aus, Lieferzeiten explodieren, Bewertungen leiden
- ⊗ **Standort & Baurecht:** Eigene Fahrer brauchen einen Stellplatznachweis fürs Ladenlokal - das treibt die Miete hoch und macht Nutzungsänderung und Baugenehmigung komplizierter
- ⊗ **Fahrermarkt:** Fahrer sind gefragt und suchen sich ihren Arbeitgeber aus - sie diktieren die Bezahlung, nicht du

WAS DIE PLATTFORM-LÖSUNG BRINGT:

- ✓ **Keine Fixkosten** - du zahlst nur, wenn Umsatz entsteht
- ✓ **Sofortige Skalierbarkeit** - die Kapazität passt sich automatisch an, ob Dienstagmittag oder Samstagabend
- ✓ **Kein Personalmanagement** - kein Recruiting, keine Dienstpläne, keine Ausfälle
- ✓ **Professionelle Logistik** - optimierte Routen, eingespielte Abläufe
- ✓ **Zusätzliche Reichweite** - Plattformen bringen aktiv neue Kunden, ohne eigene Werbekosten
- ✓ **Fokus auf das Wesentliche** - Produktqualität, Prozesse, Kundenzufriedenheit



DIE STRATEGISCHE ENTSCHEIDUNG:

Wir verstehen Lieferung nicht als eigenen Geschäftsbereich, sondern als Logistikdienstleistung, die effizient ausgelagert wird. Das Ergebnis: planbare Kosten statt unkalkulierbarer Risiken, mehr Fokus auf Küche und Kundenerlebnis. Und genau dort wird Geld verdient - nicht auf der Straße.

Plattformen sind keine Kosten - sie sind Infrastruktur

Über Eats, Wolt und Lieferando sind keine „teuren Vermittler“. Sie sind Fahrerpool, Marketingkanal, Logistiksystem und Skalierungsmaschine in einem.

Eigene Fahrer fühlen sich günstiger an. Plattformen sind es.

Wir bauen kein System, das von Personalproblemen abhängig ist. Wir bauen ein System, das jeden Tag funktioniert.

WER ZU UNS PASST.

Du musst keine Gastronomie-Erfahrung mitbringen. Kein Fachwissen, keinen Meisterbrief, keine Jahre hinter dem Herd. Kaufmännisches Denken und Einsatzbereitschaft zählen mehr. Quereinsteiger sind bei uns ausdrücklich willkommen – und oft die besseren Unternehmer, weil sie unvorbelastet an die Sache herangehen.

EINFACH GUT STARTEN

Alles, was du für den Betrieb brauchst, lernst du in einer dreitägigen Schulung. Nicht mehr, nicht weniger – weil das System so aufgebaut ist, dass es nicht mehr braucht.

Wer sich ein bisschen auskennt – und Banken tun das – weiß, dass ein Lieferservice mit klassischer Gastronomie nichts gemein hat. Außer einem: dem Kunden etwas zubereiten und es ihm liefern. Keine Kochkenntnisse, kein Restaurantbetrieb, kein Servicepersonal. Stattdessen: planbare Prozesse, überschaubare Strukturen, kalkulierbare Kosten.

Und weil wir ausschließlich getestete, betriebs-sichere Produkte verwenden – nichts wird selbst hergestellt, nichts selbst entwickelt außer unseren genialen Kreationen und unserem seit Jahrzehnten beliebten Pizza-Gewürz, das wir dir liefern – brauchen wir keine Spezialisten.

Wir brauchen Menschen, die ein Geschäft aufbauen wollen. Mit Einsatzbereitschaft, kaufmännischem Denken und dem Willen, ein System konsequent umzusetzen.



DEIN NÄCHSTER SCHRITT.

Wenn du bis hierher gelesen hast, weißt du, worum es geht.

Kein aufgeblähtes System, keine leeren Versprechen – sondern ein Konzept, das funktioniert, weil es aus der Praxis kommt.

Schreib uns für einen Terminvorschlag für ein erstes Telefonat.

Kein Verkaufsgespräch, kein Druck. Lass uns reden.

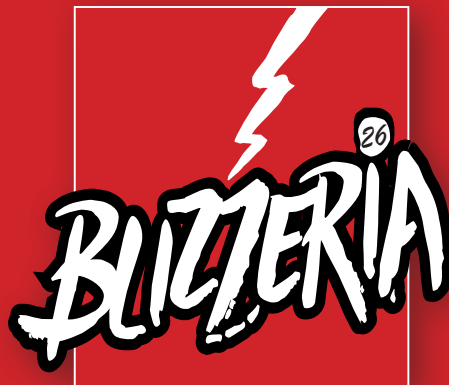
Wir melden uns innerhalb von 24 Stunden.

STEPHAN JACOBI
FRANCHISE@BLIZZERIA26.DE
BLIZZERIA26.DE

***HINWEIS:** Aus Gründen der besseren Lesbarkeit, wird in dieser Broschüre auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Sprachformen verzichtet und das generische Maskulinum verwendet.
Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für beide Geschlechter.*



BFW
BUNDESVEREINIGUNG DER
FRANCHISEWIRTSCHAFT



Blizzera E. K. • Seit 1987

Inh. Stephan Jacobi

Kirschtalweg 26, 56299 Ochtendung

franchise@blizzera26.de

www.blizzera26.de

