



NONNA NAPOLI

72h Ruhe. 485°C. 100% Neapolitanisch.

FRANCHISE-BROSCHÜRE

Für angehende Franchisees



NONNA NAPOLI

MARKE & VISION

Vision, Konzept & Story

Unsere Vision

Nonna Napoli bringt die echte neapolitanische Pizza zurück ins moderne Stadtleben – authentisch, handwerklich und nach Originalmethoden mit 72 Stunden Teigruhe und 485 Grad Ofenhitze. Unsere Marke steht für italienische Lebensfreude, klare Qualität und ein urbanes Erlebnis, das weit über klassische Pizzerien hinausgeht.

Unsere Vision ist es, die führende Adresse für moderne neapolitanische Pizza in Europa zu werden. Wir schaffen Orte, an denen Menschen zusammenkommen, genießen und ein Stück Neapel mitten in ihrer Stadt erleben können.



Das Konzept

EIGENSCHAFTEN

- Original neapolitanische Pizza mit 72h Teigruhe & 485°C Ofenhitze
- Hochwertige italienische Zutaten & klares Qualitätsversprechen
- Urbanes, modernes Interior & Social-Dining-Atmosphäre
- Schnelle Abläufe durch klar definierte Prozesse

KONZEPTIDEE

- Traditionelles neapolitanisches Handwerk in ein modernes Fast-Casual-Erlebnis übersetzen
- Pizza, Pasta & Drinks als ganzheitliches Gastroangebot kombinieren
- Orte schaffen, an denen Gäste verweilen und Neapel-Gefühl erleben

ZIELGRUPPE

- Junge urbane Konsumenten & Studierende
- Professionals & moderne Familien
- Food-Liebhaber, Touristen & Social-Media-affine Gäste



Das Konzept

STRATEGIE

- Fokus auf originale neapolitanische Pizza als Kernprodukt
- Ergänzt durch moderne Pasta, Antipasti, Dolci & saisonale Spezialitäten
- Visuell starke, social-media-taugliche Präsentation

POSITIONIERUNG

- Modern Italian Fast Casual statt klassischer Pizzeria
- Hochwertig, urban, emotional & trendbewusst
- Klar differenziert durch Handwerk, Design & Bar-Kompetenz





NONNA NAPOLI

Die Story

Nonna Napoli ist aus dem Wunsch entstanden, die echte neapolitanische Pizza zurück ins moderne Stadtleben zu bringen – so wie wir sie aus Neapel kennen: handwerklich, pur, emotional. Wir sind ein Team aus Gastronomen, Food-Liebhabern und Markenmachern, die eine einfache Frage vereint: *Warum gibt es in vielen Städten keine Pizza, die wirklich wie in Neapel schmeckt?*

Aus dieser Frage wurde eine Mission. Wir wollten ein Konzept schaffen, das Tradition respektiert und gleichzeitig zeitgemäß funktioniert – mit klaren Prozessen, einem starken Design und einer Atmosphäre, die Menschen zusammenbringt. Unsere Werte sind Qualität, Authentizität und echtes Handwerk. Wir glauben an Produkte, die ehrlich sind, an Emotionen, die sich nicht inszenieren lassen, und an Gastronomie, die sich wie ein Stück Italien anfühlt.

Nonna Napoli ist die Verbindung aus Handwerk, Herz und Unternehmergeist – und die Überzeugung, dass gute Pizza immer Menschen verbindet.



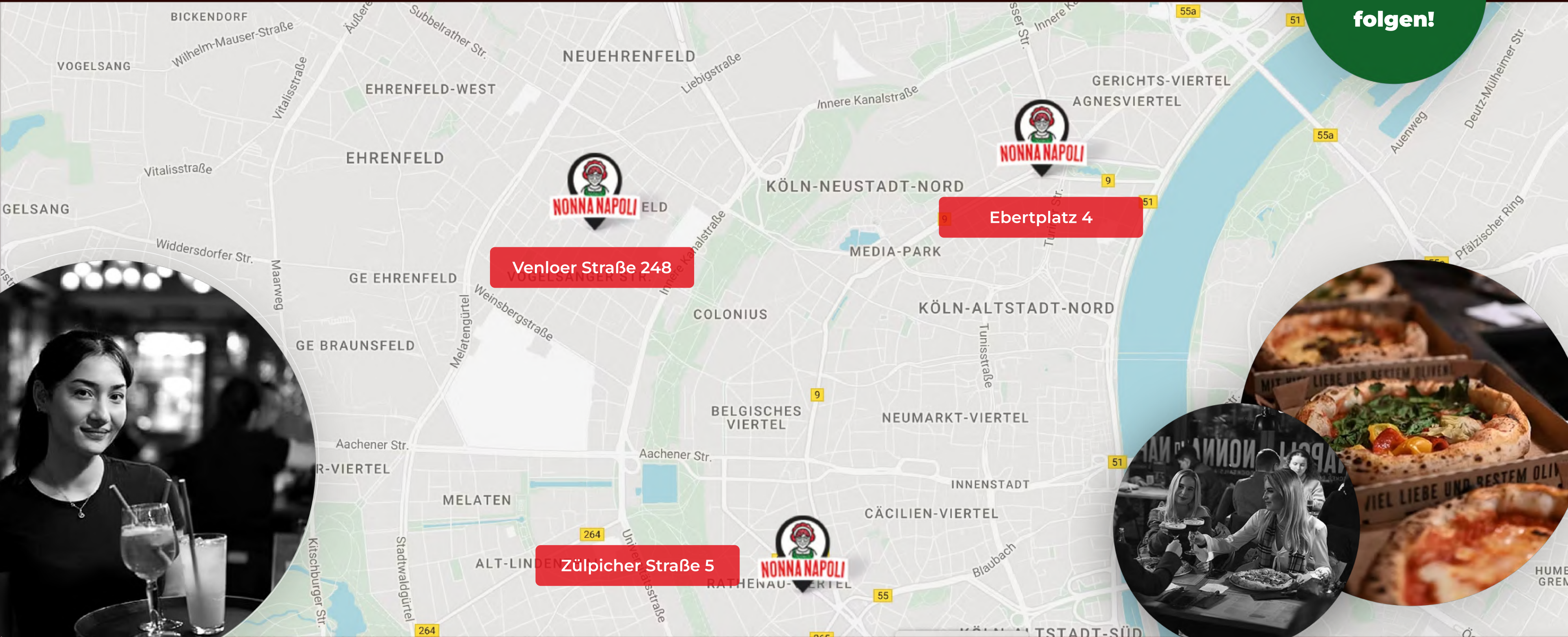
NONNA NAPOLI

PROOF OF CONCEPT

Standorte und USPs

Wo Nonna Napoli schon funktioniert

**weitere
Locations
folgen!**



Warum Nonna Napoli so erfolgreich ist



PRODUKTE:

Original neapolitanische Pizza, Pasta, Antipasti, Dolci & Drinks – hochwertig, konsistent und social-media-tauglich.

PROZESSE:

Standardisierte Abläufe und modulare Küchenlayouts für schnelle Schulung, effiziente Produktion und gleichbleibende Qualität.

MARGEN & EFFIZIENZ:

Hoher Deckungsbeitrag durch Premiumprodukte, Bar-Umsätze und gezielte Add-ons.

KOSTENSTRUKTUR:

Skalierbare Küchenlayouts, optimierte Stationslogik und reduzierte Betriebskosten durch smarte Prozesse.

PROOF OF CONCEPT



Elena Vogt



Danke für den wunderschönen Abend.
Ich bin tatsächlich Wiederholungstäter
👉🕶️ Es ist einfach nur schön. Das
Essen ist kräftig gewürzt und
seeeeeeehr Lecker.



Sophie Kramer



Wir waren zum ersten Mal hier und
hatten die Spaghetti Carbonara und
mehrere Pizzen. Die Portionen war sehr
großzügig und absolut sättigend, es hat
allen geschmeckt.



Marco Rheinhard



Wir sind durch eine Empfehlung auf
Nonna Napoli gekommen und waren
mehr als begeistert. Das Essen war
wirklich gut, sehr viel Auswahl und die
Karte war sehr umfangreich!



Luca Berger



Spontan auf der Suche nach was
leckerem auf Empfehlung bei Nonna
Napoli „gestrandet“. Lecker Pizza! Mein
Highlight : vegane Pizza! Sehr zu
empfehlen! Wir kommen bestimmt
wieder 🤖



Stephan Albrecht



Wenn man leckere neapolitanische
Pizza essen möchte, ist man hier genau
richtig. Große Auswahl an Pizza und
Pasta. Es gibt auch Vegane Varianten!



Mara Lenz



Ich war mit meiner Cousine im Nonna
Napoli: Ich liebe den Einrichtungsstil,
super zuvorkommender Service, flott
und sehr aufmerksam. Das Essen war
sehr lecker, frisch und reichhaltig.



NONNA NAPOLI

DAS PRODUKT

Produkte & Marketing

Original Neapolitanische Pizza, frische Pasta & Signature Drinks.



UNSERE
SPEISEKARTE



- ANTIPASTI
- PASTA
- PIZZA
- SALATE
- DOLCI
- GETRÄNKE
- WEINE
- COCKTAILS

Marinara speciale 12,50

Tomaten, Amalfi Alici (Sardellen), frittierte Kapern Knoblauch, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl – kein Käse

Margherita (vegetarisch) 11,90

Die Mutter aller Pizzen: Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmesankäse und ein kräftiger Schluck Olivenöl

Tonno 14,50

Tomaten, rote Zwiebeln, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und ein kräftiger Schluck Olivenöl

Pizza Parma 15,50

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmesankäse und ein kräftiger Schluck Olivenöl, nach dem Backen und hauchdünn geschnittener Parma Schinken 18 DOP oben drauf

..... 14,90

..... te Meatballs aus feinstem Rindfleisch, Knoblauch, Fior di Latte Mozzarella, Parmesankäse und einem kräftigen Schluck Olivenöl

GESAMTE SPEISEKARTE EINSEHEN

Marke & Marketing



NONNA NAPOLI
Neapolitanische Pizza, köstliche Pasta und leckere Drinks



TISCH RESERVIEREN

BESTELLSERVICE

ÜBER UNS

SPEISEKARTE

JOBBS

FRANCHISE

KONTAKT

EN

NEAPOLITANISCHE PIZZA, FRISCH & HAUSGEMACHT

JETZT 3x IN KÖLN

ZÜLPICHER STR.

EBERTPLATZ

VENLOER STR.





NAPOLI TRIFFT KÖLN: PIZZA UND MEHR BEI NONNA NAPOLI

Bei uns kommt jeder auf seine Kosten. Mit unseren köstlichen Gerichten aus der Region rund um den Vesuv versüßen wir euch die Tage und die Abende. Egal ob nur für ein Glas Wein, einen kräftigen Espresso, zum Lunch oder ein ausgedehntes Abendessen mit Freunden oder der Familie.

Die wichtigste Zutat unserer Pizzen ist ... Zeit! Wir geben



FRANCHISE-SYSTEME UNTERNEHMENSNACHFOLGER FRANCHISE ÜBER UNS EVENTS

KONTAKT

TERMIN VEREINBAREN

NONNA NAPOLI

72h Ruhe. 485°C. 100% Neapolitanisch.

Kostenlose Infos sichern!

Jetzt unverbindlichen Termin vereinbaren



NONNA NAPOLI

Über Nonna Napoli

Nonna Napoli ist ein **modernes Fast-Casual-Italienkonzept**, das die Essenz der neapolitanischen Küche mit urbanem Lifestyle verbindet. Im Mittelpunkt stehen echte **Handwerkskunst, hochwertige italienische Zutaten und ein gastronomisches Erlebnis**, das weit über das klassische Pizzeria-Verständnis hinausgeht. Mehrere erfolgreiche Standorte in Köln zeigen, wie gut das Konzept in urbanen Zielgruppen verankert ist. Das Markenbild ist **warm, lebendig und kulturell tief in Neapel verwurzelt** – sichtbar in der Kombination aus Industrial-Elementen, Holz, mediterranen Farbwelten und ikonischen „Nonna“-Illustrationen. Die Räume funktionieren ganztägig: vom schnellen Lunch über den entspannten Nachmittag bis hin zum geselligen Abendservice mit Drinks. Nonna Napoli ist damit nicht nur ein Restaurant, sondern ein **sozialer Treffpunkt im modernen Stadtleben**.

Warum Nonna Napoli?

Die Franchise-Partnerschaft mit Nonna Napoli

Welche Voraussetzungen sollten Sie als Franchisenehmer mitbringen?

Wie hoch ist die Investitionssumme?



13:02



nonna.napoli



Nonna Napoli

141 Beiträge 3.066 Follower 325 Gefolgt

Restaurant

Zülpicher Str. 5, 50674 Köln  0221/98043256

Ebertplatz 4, 50668 Köln  0221/98047816

Venloer Str. 248, 50823 Köln  0221/98049499

www.nonna-napoli.de

David Puentez ist Follower

Folgen

Nachricht

E-Mail-Adresse



Zülpicher Str.

Venloer Str.

Ebertplatz

Shoutouts

Shoutouts

Shoutouts







NONNA NAPOLI

www.franchise-focus.de info@franchise-focus.de

72h Teigruhe, 485°C Backtemperatur, 100% original Neapolitanisch!

Mit **Nonna Napoli** präsentieren wir Ihnen ein modernes, urbanes **Pizza- und Gastrokonzept**, das traditionelle neapolitanische Küche mit zeitgemäßem Restaurant- und Bar-Erlebnis verbindet. Nonna Napoli steht für **hochwertige Zutaten, echtes Handwerk** und ein Ambiente, das Gäste vom schnellen Lunch bis zum geselligen Abendservice begeistert: Ein Konzept, das sich klar vom klassischen Pizza-Franchise abhebt und Perspektiven für ein **langfristig erfolgreiches Franchise-Engagement** bietet.

Zu Nonna Napoli

Darum lohnt sich eine eigene **Nonna Napoli-Filiale**:

 **Echtes neapolitanisches Handwerk:** 72 Stunden Teigruhe, Caputo-Mehl, ausgewählte DOP-Zutaten und eine Backtemperatur von über 485°C.

 **Breites Angebot:** Pizza, Pasta, Antipasti sowie saisonale Gerichte und beliebte Dolci.

 **Mehr als nur Restaurant:** Kombination aus Mittagstisch, Abendservice und Bar-Ambiente steigert Umsatz & Gästetiefe.

 **Urbanes Konzept:** Funktioniert in Kernlagen für Tages- und Abendgeschäft gleichermaßen.

 **Etabliertes System:** Standardisierte Prozesse, starke Markenidentität und Social-Media taugliches Food-Styling.

mehr erfahren





NONNA NAPOLI

DER BUSINESS CASE

Partnerschaft & Ablauf

Was erwarten wir von dir?

HARD FACTS

- Investment: ab 250.000 EUR
- Eigenkapital: ab 80.000 EUR
- Franchise-Einstiegsgebühr: 35.000 EUR
- Mon. Franchisegebühr: 6% vom Nettoumsatz (inkl. Marketingkosten)

NOTWENDIGE INVESTITIONEN

- Für eine kleine Filiale (80-150m²):
150.000 bis 200.000 Euro (inkl. Einstiegsgebühr)
- Für größere Filialen (ab 150m²):
Ab 200.000 Euro

SOFT SKILLS

- Leidenschaft und Engagement
- Die Bereitschaft, gemeinsam an deinem Erfolg zu arbeiten
- Motivation, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Unternehmergeist und Organisationstalent

WEITERE INFOS ZU DEN VORAUSSETZUNGEN

Und was erhältst du von uns?



Ein erfolgreiches Konzept & Nutzung des charmanten Marken Designs



Unterstützung bei der Standortwahl, Planung, Bau sowie exklusiven Gebietsschutz



Zugang zum Franchise-Handbuch, Rezept-, Hygiene- & Checklisten



Zentral geplante Marketingaktivitäten & zeitgemäße Marketingkonzepte



Zentralisierte Warenbeschaffung und gute Konditionen bei Lieferanten & Partnern



Eine umfassende Ersts Schulung und Unterstützung bei deiner Filial-Eröffnung



Attraktive Konditionen bei Lieferdiensten, die deine Profitabilität steigern

KONTAKT AUFNEHMEN

Der Ablauf

BERATUNGSTERMIN VEREINBAREN

01

ERSTES KENNENLERNEN

In einem persönlichen Gespräch erfährst du, was Nonna Napoli einzigartig macht und erlebst die Atmosphäre unserer Standorte hautnah.

02

INDIVIDUELLE BERATUNG

Wir besprechen alle wichtigen Details, von Standortanforderungen und Investitionen bis hin zu finanziellen Rahmenbedingungen.

03

STANDORTWAHL & FILIALAUFBAU

Bei der Suche unterstützen wir dich mit Erfahrung, Marktanalysen und wertvollen Empfehlungen. Beim Aufbau helfen wir dir, ein Restaurant zu schaffen, das Tradition und modernes Ambiente verbindet.

04

SCHULUNG & EINARBEITUNG

Mit unserer Schulungsplattform, dem Handbuch, Checklisten und der praktischen Einarbeitung machen wir dich fit für den erfolgreichen Betrieb deiner Filiale.

05

ERÖFFNUNG & UNTERSTÜTZUNG

Deine Filiale öffnet die Türen, wir stehen weiterhin an deiner Seite. Vom Marketing bis hin zu strategischer Beratung sorgen wir für deinen langfristigen Erfolg.



NONNA NAPOLI

DER NÄCHSTE SCHRITT

Dein Weg zur eigenen Filiale

Und wie geht es jetzt weiter?

Wenn du Interesse an einer Franchise-Partnerschaft hast, dann nimm Kontakt zu uns auf, damit wir einen ersten Beratungstermin vereinbaren können.

Sobald alle Fragen geklärt sind und beide Seiten zustimmen, kann es schon losgehen: Vom ersten Gespräch bis nach dem Opening bleiben wir an deiner Seite und unterstützen dich umfassend.

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann such dir einen freien Termin aus und wir sehen uns bald:

**KENNENLERNTERMIN
VEREINBAREN**