



Münchens erster Pizza Food Truck geht an den Markt

Münchens erster Pizza Food Truck geht an den Markt
München. Das Jungunternehmen Pizza Innovazione liefert ab sofort die ofenfrischste Pizza Münchens. Das Erfolgsrezept: Die Pizza wird erst während der Fahrt zum Kunden gebacken. Grundlage der innovativen Geschäftsidee bildet ein zum Pizza-Truck umgerüstetes ehemaliges Postauto. Die Besonderheit: Das Fahrzeug arbeitet zu 100% ohne externe Energieversorgung, der Ofen wird sogar während der Fahrt beheizt. Der Fahrzeugumbau ist eine Spezialanfertigung und umfasst eine vollwertige Pizzabackstube mit Steinofen, Kühlvorrichtungen und Arbeitsflächen. Mit dem ausgeklügelten Fahrzeugkonzept definiert das Jungunternehmen in München den Qualitäts-Standard von Lieferpizza komplett neu.
Eine kalte Lieferpizza brachte den Tourismusstudenten Gerd Hartmann auf die Idee der Pizzabackstube auf Rädern. In seiner Abschlussarbeit an der Hochschule München entwickelte er das Konzept des mobilen Pizzarestaurants. Prof. Dr. Klaus Sailer, Geschäftsführer des Strascheg Center for Entrepreneurship (SCE) der Hochschule München, empfahl ihm, die Idee in die Tat umzusetzen. Mit Unterstützung des SCE und seiner beiden Mitgründer Bence Csöres und Leon Foris entstand daraus das Unternehmen Pizza Innovazione.
Den Umbau des Fahrzeugs führten die drei Gründer über Monate hinweg in Eigenarbeit durch. Nicht selten galt es, auftretende Probleme auf unkonventionelle Art und Weise zu lösen. Bence Csöres hat an der Hochschule München Maschinenbau studiert und kann auf sieben Jahre Erfahrung aus der Mitarbeit in verschiedenen Münchner Gastronomiebetrieben zurückblicken. Als Diplomingenieur konzeptioniert er für Pizza Innovazione verschiedenste technische Lösungsansätze und ist außerdem für den Vertrieb zuständig.
Leon Foris ist der Mann für die praktische Umsetzung der Technik. Als angehende Diplomingenieur für Fahrzeugtechnik lagen Planung und Umbau des Pizza-Trucks maßgeblich in seinen Händen. Sein zukünftiges Aufgabengebiet umfasst die Reparatur und Wartung des Fuhrparks und den Umbau weiterer Fahrzeuge.
Für das leibliche Wohl sorgt Gerd Hartmann im ersten Pizza-Truck. Während mehrerer Aufenthalte in Italien lernte er die Kunst des Pizzabackens. Zudem trägt Hartmann die Verantwortung für die Finanzen des Unternehmens.
Pizza Innovazione bietet nicht nur einen Lieferservice an, sondern auch einen Mittagstisch für Firmen und Catering für Events. Angeboten werden ein Dutzend Pizzaklassiker, Vorspeisen, frische Salate der Saison, hausgemachte Desserts sowie Softgetränke, bayrisches Bier und italienische Weine. Die Pizzen werden ausschließlich mit hochwertigen Zutaten hergestellt und belegt.
Mit dem Pizza-Truck auf den Straßen Münchens gehört kalte Pizza in der "nördlichsten Stadt Italiens" nun der Vergangenheit an! In wenigen Wochen wird zudem ein "intelligentes" Internet Bestelltool folgen.
Weitere Informationen unter www.pizza-innovazione.de
Kontakt:
Gerd Hartmann
0176-84079595
gerd.hartmann@pizza-innovazione.de

Pressekontakt

SCE

80797 München

Firmenkontakt

SCE

80797 München

Das Strascheg Center for Entrepreneurship (SCE) bietet Aus- und Weiterbildungsprogramme im Bereich Entrepreneurship, erforscht und fördert Innovationsprozesse und die Entwicklung von unternehmerischen Persönlichkeiten. Als Entrepreneurship-Center der Hochschule München unterstützt das SCE Gründungen aus der Wissenschaft und begleitet junge Unternehmen von der Ideenentwicklung bis zur marktfähigen Innovation. Damit trägt es zu einer aktiven Zukunftsgestaltung unserer Gesellschaft und zur Etablierung einer umfassenden Gründungskultur bei. Das Center ist 2002 von der Falk F. Strascheg Stiftung als An-Institut der Hochschule München gegründet worden. Im Juli 2011 wurden das SCE und die Hochschule München eine der drei ersten EXIST-Gründerhochschulen Deutschlands. Geschäftsführer ist Prof. Dr. Klaus Sailer. Weitere Informationen unter www.sce.de