



Pasta Perbene



Pasta Perbene

**Ein neues Gastrokonzept  
für Filialisten**

„Nenne es niemals Imbiss!“

[www.pasta-perbene.de](http://www.pasta-perbene.de)

## Ein erschreckendes Bild

*In der Außengastronomie nutzen wir in den meisten Fällen nicht die Möglichkeiten, die ein moderner gastronomischer Ansatz ermöglicht.*

- Wir stehen am Anfang einer grundlegenden Veränderung der Außengastronomie
- Die klassische Imbissbude bekommt Konkurrenz
- Moderne Angebote werden das Bild der Märkte verändern
- Stellen Sie jetzt die Weichen für Ihren Markt

## Weg vom Imbissbudenimage

Ein gastronomisches Angebot gehört bei den meisten Handelsketten längst zum gewohnten Anblick. Doch wir stecken noch in den Kinderschuhen und am Anfang einer bahnbrechenden Veränderung.

Oft finden Sie ein Bild vor, dass wenig ansprechend ist. Abgesehen vom immer gleichen Angebot von Currywurst mit Pommes über Hähnchenmobile bis hin zu asiatisch geprägten Ständen und der Gleichen, trifft man häufig auf ein Bild von heruntergekommen, teils vermüllten Imbissbuden, welche die Vorplätze und somit das Gesamtbild der Märkte verunstalten.

Es fehlt an Konzepten mit einem ansehnlichen Äußeren und einem einzigartigen Angebot, über das man spricht und zu dem man gerne kommt, um sich verwöhnen zu lassen.

Für Sie als Filialist ist es ganz einfach, hier neue Wege zu gehen. Durch eine strategische Partnerschaft mit PP-GastroInvest stellen Sie sicher, dass Sie ein modernes Konzept schaffen, über das man sprechen wird.

## Gehobene Außengastronomie ist auf dem Vormarsch

Zur Zeit gibt es in Deutschland rund 21'000 Imbissbuden. Doch wir stehen hier erst am Anfang einer neuen Welle.

Die Außengastronomie boomt und die Kunden von Heute erwarten mehr. Neues und Einzigartiges, verbunden mit einer hohen Qualität. Das Essen soll zum Erlebnis werden.

Was hier fehlt sind wirklich neue Ideen, hinter denen multiplizierbare Konzepte mit klaren Strukturen stehen. Es geht nicht darum, die Currywurst neu zu verpacken, sondern das bestehende Angebot zu ergänzen.

Hier kommt PP-GastroInvest ins Spiel. Mit unserem für Deutschland neuen Pasta Perbene Gastrokonzept bieten wir Ihnen den Einstieg in ein völlig neues Genusserlebnis für Ihre Kunden.

## Der Trend

*Werten Sie Ihren Marktauftritt und Ihr Image durch ein einzigartiges gastronomisches Erlebniskonzept auf.*

*Ihre Kunden werden es lieben!*

- Modernes und einzigartiges Gastrokonzept
- Hoher Erlebnis- und Wiedererkennungswert
- Aufwertung der Außengastronomie
- Aufwertung des gesamten Erscheinungsbildes des Marktes

## Wir kümmern uns um Ihre Gastronomie

*Gemeinsam mit Ihnen bauen wir für Ihre Märkte ein neues Verpflegungskonzept auf, das Ihre Kunden begeistert und über das man spricht.*

- Rundum-Service für Ihre Außengastronomie
- Einheitliches Erscheinungsbild
- Strenge Qualitätskontrollen
- Ausbildung der Standortbetreiber
- Weiterentwicklung des Angebotes und des Systems

### Erfolgreiche Partnerschaft

Die PP-GastroInvest ist spezialisiert auf die Entwicklung, Einführung und den Betrieb von systemgastronomischen Konzepten.

Wir wollen die Außengastronomie auf die Erwartungen und Bedürfnisse der Kunden neu ausrichten.

Mit unserem neuen Konzept übernehmen wir die Standplätze vor Ihren Filialen und sorgen so für eine einheitliche, ansprechende und zeitgerechte Erlebnisgastronomie, die Ihre Kunden anspricht und einlädt.

Wir kümmern uns um die Logistik, die Ausbildung der Betreiber, überwachen die Qualität und entwickeln das Angebot ständig weiter. Dadurch entlasten wir Sie und Ihre Mitarbeitenden und schaffen Ihnen Freiräume für Ihre Kernaufgaben.

Sie stellen uns lediglich den Platz zur Verfügung, wir übernehmen den Rest. Durch die Mobilität unserer Fahrzeuge benötigen wir keine baulichen Maßnahmen, sondern lediglich einen Stromanschluss.

### Neu, trendig, einzigartig

Im Zentrum steht natürlich unsere frische Pasta die mit verschiedenen Soßen kombiniert werden kann. Wir führen stets verschiedene ungefüllte sowie unterschiedlich gefüllte Pasta – von der einfachen Rigatoni bis zum raffinierten Pasta Bonbon.

Darüber hinaus werden zahlreiche weitere frische Speisen, wie Salate, Antipasti, Paninis, Dolce angeboten.

Selbstverständlich darf nach einem guten italienischen Essen ein guter Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato nicht fehlen.

Verschiedene Softgetränke runden das Angebot ab.

Die Kunden können sich ein mehrgängiges Menü zusammenstellen und direkt vor Ort verzehren. Oder sie nehmen die Gerichte mit und genießen ihr Essen an einem Ort Ihrer Wahl.

## Italienische Lebensfreude

*Die italienische Küche begeistert uns seit jeher und ist beliebter als je zuvor.*

- Große Auswahl an verschiedenen ungefüllten und gefüllten Pasta
- Spezialitäten wie Pasta Bonbon, Riesen Tortellini und mehr
- Saisonale Angebote
- Bis zu 8 verschiedene Soßen
- Von Antipasti über Salat bis zu Dolce
- Genießen vor Ort oder 2Go



## Frisch, gesund, natürlich und gut

*Wir bieten eine gesunde und ausgewogene Küche. Jedes Gericht wird frisch vor den Augen der Kunden zubereitet.*

- Täglich frisch zubereitete Pasta
- Ausschließlich beste Zutaten
- Ausgewählte kleine Produzenten und Manufakturen als Lieferanten für unsere Produkte
- Ökologisch orientiert

### Vor den Augen der Kunden frisch zubereitet

Pasta Perbene steht für frische, gesunde und natürliche italienische Leckereien, die in unserer fahrenden Küche frisch vor den Augen der Kunden zubereitet werden (Front Cooking).

Unsere Pasta wird täglich frisch zubereitet und gehört zur besten Qualität, die man in diesem Bereich bekommen kann. Alle Produkte sind selbst gemacht oder kommen von Produzenten und Manufakturen, die ihre Spezialitäten nach den selben Richtlinien produzieren wie wir selbst.

Darüber hinaus legen wir ein großes Augenmerk auf unsere Umwelt. Unsere Essschalen bestehen aus biologisch abbaubarem (kompostierbar) Zuckerrohr.



### Gemeinsam mit uns

Durch eine Zusammenarbeit mit uns entscheiden Sie sich für Professionalität und echte Partnerschaft.

### Die wichtigsten Vorteile nochmal zusammengefasst:

- Geregelt Pachteinnahmen
- Neuartigkeit und Einzigartigkeit als Kundenmagnet
- Optimiertes, hochwertiges und vor allem einheitliches Erscheinungsbild
- Ein Ansprechpartner
- Mehr Zeit für Ihr Kerngeschäft
- Pasta Perbene als Aushängeschild für Qualität und guten Geschmack

### Sie haben schon einen Imbiss?

Macht nichts. Denn erstens ist es nie zu spät, neue Wege zu gehen, und zweitens haben Beobachtungen gezeigt, dass die Attraktivität durch ein vielfältiges Angebot wächst und mehr Kunden anzieht.

## Worauf warten Sie noch?

*Stellen Sie jetzt die Weichen für ein zukunftsweisendes Konzept für Ihre Außengastronomie.*



PP **GastroInvest**

---

PP GastroInvest  
Basler Straße 29  
79639 Grenzach-Wyhlen  
+49 172 34 12 708  
info@pp-gastroinvest.de