

*l'autentico*  
DAL 2013

**NAPOLINO**  
*by l'autentico*

## FRANCHISE

NAPOLINO BY *l'autentico* 1010 • *l'autentico* 1070 • *l'autentico* 1090 • *l'autentico* 1190 • *l'autentico* MC • *l'autentico* SUMMERSTAGE • *l'autentico* SCS

STAND MAI 2026

# WERDE TEIL DER L'AUTENTICO ERFOLGSGESCHICHTE



## Die Geschichte hinter l'autentico

Zwei Brüder. Eine Herkunft. Ein kompromissloser Anspruch. l'autentico ist weit mehr als ein Gastronomiekonzept. Es ist die konsequente Umsetzung einer klaren Überzeugung: Pizza ist nicht einfach ein Produkt – sie ist Handwerk, Kultur und Identität.

Die Brüder Gargiulo sind mit genau diesem Verständnis aufgewachsen. Ihre Wurzeln liegen in Neapel – der Heimat der originalen Pizza Napoletana.

Was dort seit Generationen selbstverständlich ist, fehlte lange in Wien: authentische Qualität ohne Kompromisse. Aus dieser Vision entstand eine Marke, die heute für echte neapolitanische Pizza, höchste Standards und nachhaltiges Wachstum steht.

### **SANDRO & ANDRÉ GARGIULO**

Gründer & Geschäftsführende Gesellschafter von l'autentico

*l'autentico*  
DAL 2013

**NAPO  
LINO**  
*l'autentico*

# VOM ANSPRUCH ZUR STARKEN MARKE

Mit l'autentico wurde nicht einfach ein Restaurant eröffnet.  
Es wurde von Beginn an ein Konzept geschaffen, das bewusst anders gedacht ist:

- Originalität statt Beliebigkeit
- klare Prozesse statt Improvisation
- höchste Qualität ohne Kompromisse
- ein unverwechselbares Markenerlebnis



*l'autentico*  
DAL 2013

**NAPO  
LINO**  
by *l'autentico*

*l'autentico*  
DAL 2013

**NAPO  
LINO**  
*l'autentico*

**JEDER STANDORT, JEDES DETAIL UND  
JEDE PIZZA FOLGT EXAKT DIESEM ANSPRUCH.**

# **DAS ERGEBNIS:**

Ein Konzept, das nicht nur funktioniert – sondern Menschen begeistert.  
Ein System, das Wachstum möglich macht. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor  
von l'autentico ist die zentrale Produktions- und Qualitätsstruktur.

Sie bildet die Basis für eine erfolgreiche Expansion und ermöglicht:

- **gleichbleibend hohe Produktqualität an allen Standorten**
- **effiziente Abläufe in Küche und Service**
- **skalierbare Prozesse für neue Standorte**
- **klare operative Standards für Franchise- und Kooperationspartner**
- **nachhaltiges Wachstum ohne Qualitätsverlust**

So schaffen wir ein System, das mit der Marke wächst –  
verlässlich, profitabel und reproduzierbar.



*l'autentico*  
DAL 2013

NAPO  
LINO  
*l'autentico*

# ERFAHRUNG, DIE DIR ZEIT, GELD UND FEHLER SPART

Der vielleicht größte Vorteil für dich als Partner: Du profitierst von jahrelanger operativer Erfahrung und einem bereits bewährten System.

Die Brüder Gargiulo haben diesen Weg bereits erfolgreich aufgebaut:

- **Standorte entwickelt und etabliert**
- **Prozesse optimiert**
- **Herausforderungen gemeistert**
- **operative Fehler analysiert und gelöst**
- **ein skalierbares System geschaffen**

Du musst diesen Weg nicht selbst gehen. Du steigst in ein Konzept ein, das bereits bewiesen hat, dass es funktioniert.

## DAS SPART DIR:

- **Zeit**
- **Investitionsfehler**
- **unnötige Kosten**
- **operative Risiken**



# TIMELINE L'AUTENTICO.

- 2013 Eröffnung l'autentico 1190
- 2016 Auszeichnung Falstaff Beliebteste Pizzeria Österreich (Wien) 1.Platz
- 2017 Eröffnung 2. Standort in 1030 l'autentico „giardino“ 1030
- 2017 Auszeichnung Falstaff Beliebteste Pizzeria Österreich (Wien) 2.Platz
- 2018 Auszeichnung Falstaff Beliebteste Pizzeria Österreich (Wien) 2.Platz mit l'autentico 1190 & l'autentico „giardino“ 1030
- 2019 Auszeichnung Falstaff Beliebteste Pizzeria Österreich (Wien) 1.Platz mit l'autentico 1190 & l'autentico „giardino“ 1030
- 2020 Auszeichnung Falstaff Beliebteste Pizzeria Österreich (Wien) 1.Platz mit l'autentico 1190
- 2021 Auszeichnung Falstaff Beliebteste Pizzeria Österreich (Wien) 2.Platz
- 2021 Auszeichnung 1000things Awards Beste Pizzeria in Wien 1. Platz
- 2022 Zusätzliche Sommer Location l'autentico im Kleinod Stadtgarten
- 2022 Eröffnung & Umstellung auf eine zentrale Produktion in Mödling NÖ (Qualitätssicherung & Kostenersparnis)
- 2022 Eröffnung l'autentico SCS
- 2023 Auszeichnung Gault Millau Best Pizza in Wien 1. Platz, Auszeichnung Gault Millau Best Pizza in Niederösterreich 1. Platz
- 2023 Eröffnung l'autentico Millennium City
- 2023 Auszeichnung 1000things Awards Beste Pizzeria in Wien 3. Platz
- 2024 Eröffnung l'autentico 1070
- 2025 Auszeichnung Falstaff Beliebteste Pizzeria Österreich (Wien) 2.Platz
- 2025 Auszeichnung Falstaff Die besten Streetfood-Adressen 2025 in Wien (Pizza) 1.Platz
- 2025 Eröffnung Napolino by l'autentico
- 2026 Eröffnung l'autentico Türkenstraße und l'autentico Summerstage



*l'autentico*  
DAL 2013

**NAPO  
LINO**  
*l'autentico*

# ZAHLEN & FAKTEN

- 7 STANDORTE
- > 10.000 PIZZEN PRO WOCHE
- > 1.000 GÄSTE PRO TAG

MEHRFACH AUSGEZEICHNET VON:

falstaff Gault&Millau

1000  
THINGS

insiderei

l'autentico  
DAL 2013

NAPO  
LINO  
l'autentico



# ZWEI KONZEPTE FÜR DEN ERFOLG

*l'autentico*  
DAL 2013

**NAPOLINO**  
*l'autentico*

*l'autentico*  
DAL 2013

**l'autentico** steht für das klassische, vollwertige Erlebnis rund um echte neapolitanische Pizza und italienische Gastfreundschaft.

**Klassischer Service**  
Restaurantbesuch als Erlebnis  
Höhere Aufenthaltsdauer  
Fokus auf Atmosphäre & Hospitality

**ermöglicht:**

- Höheren Durchschnittsbönb pro Gast
- Emotionaleres Restaurantlebnis
- Stärkere Markenbindung über Hospitality
- Höhere Abendumsätze

**ideal für:**

- klassische Highstreet-Lagen
- Wohnbezirke
- größere Restaurantflächen
- destination-orientierte Standorte

**NAPOLINO**  
*by l'autentico*

**NAPOLINO** by l'autentico ist die moderne, urbane Weiterentwicklung davon: schneller, flexibler, alltagstauglicher und stärker auf Frequenz, To-Go und unterschiedliche Tageszeiten ausgelegt.

**Hybrid aus:**  
Dine-In und Grab & Go  
Quick Lunch und Take Away  
Social Aperitivo

*Höhere Geschwindigkeit | Niedrigere Eintrittsbarriere | Spontankäufe & Frequenzgeschäft*

**ermöglicht:**

- Höhere Frequenz
- Mehr Tagesumsätze
- Höheren To-Go Anteil
- Schnellere Tischrotation
- Kleinere Flächen möglich
- Niedrigere Eintrittshürde pro Kauf

**ideal für:**

- Innenstadtlagen
- Frequenzonen
- Büroviertel
- Travel-/Transitlagen
- kleinere bis mittlere Flächen
- touristische Hotspots

# ALLGEMEINE STANDORTANFORDERUNGEN

*l'autentico*  
DAL 2013

NAPO  
LINO  
*l'autentico*

- Hochfrequenzlagen, insbesondere Innenstädte, Einkaufszentren, Bahnhöfen und Tourismuslagen
- Gute Sichtbarkeit und einfache Erreichbarkeit
- Anpassung der Fläche und Infrastruktur an das jeweilige Konzept
- Investitionskosten abhängig von örtlichen Gegebenheiten, insbesondere Lüftung und baulicher Adaptierung

*l'autentico*  
DAL 2013

Empfohlene Standortgröße: ca. 150 m<sup>2</sup> bis 250 m<sup>2</sup>  
Investitionsvolumen: ca. € 150.000,- bis € 700.000,-

NAPO  
LINO  
*by l'autentico*

Empfohlene Standortgröße: ca. 40 m<sup>2</sup> bis 150 m<sup>2</sup>  
Investitionsvolumen: ca. € 150.000,- bis € 350.000,-

## ALLGEMEINER KOSTENRAHMEN

Gesamtinvestitionen je nach Standort und Ausbau: ab ca. € 150.000 bis € 700.000

### Kostenfaktoren:

- Lüftungsanlagen
- Umbau- und Adaptierungsmaßnahmen
- Technische Infrastruktur
- Standortabhängige Bauauflagen
- Adaptierung des Lokale bis zum kompletten Umbau
- Strom 22KW
- Luftaustausch ca. 1000m<sup>3</sup> / h

*l'autentico*  
DAL 2013

**NAPO  
LINO**  
*l'autentico*

# PERSÖNLICH. NAHBAR. ANSPRUCHSVOLL.

Trotz des Wachstums ist eines unverändert geblieben: l'autentico ist und bleibt familiengeführt.

## DAS BEDEUTET FÜR DICH:

- direkter Austausch statt anonymer Konzernstruktur
- schnelle Entscheidungen
- persönliche Betreuung
- klare Erwartungen
- ehrliches, konstruktives Feedback

Wir suchen keine Investoren auf Distanz. Wir suchen echte Partner, die die Marke leben und gemeinsam mit uns wachsen möchten.

## BIST DU DER RICHTIGE PARTNER?

Wenn du mehr willst als nur ein Restaurant und Gastgeber aus Leidenschaft bist, dann bist du bei uns richtig.



*L'autentico*  
DAL 2013

**NAPO  
LINO**  
*L'autentico*

# 7 GRÜNDE WARUM DU ZU L'AUTENTICO PASST:

- Du bist Gastgeber aus Leidenschaft
- Du willst ein bewährtes System nutzen
- Du willst unternehmerisch wachsen
- Du willst unternehmerisch denken und handeln
- Du willst Verantwortung übernehmen
- Du denkst langfristig
- Du willst Teil einer echten Erfolgsgeschichte werden



*l'autentico*  
DAL 2013

**NAPO  
LINO**  
*l'autentico*

# UNSERE FRANCHISEPARTNER SIND AB DER ERSTEN MINUTE TEIL DER L'AUTENTICO FAMILIE.

Wir suchen nicht die Masse – wir suchen die richtigen Partner.  
Deshalb nehmen wir uns für jede Anfrage persönlich genug Zeit.

Ein l'autentico Standort ist kein Nebenprojekt.  
Es ist eine unternehmerische Entscheidung mit echtem Potenzial.

Wenn du dich hier wiederfindest, bist du bereits einen  
entscheidenden Schritt weiter als die meisten.

Wir freuen uns über deine Kontaktaufnahme und die  
nächsten gemeinsamen Schritte zu deinem eigenen l'autentico.

## WERDE TEIL DER L'AUTENTICO ERFOLGSGESCHICHTE!

Jetzt unverbindlich Kontakt aufnehmen:

**Bernhard Kloucek**

Franchise Development Manager

☎ +43 664 13 22 432    ✉ [franchise@lauthentico.at](mailto:franchise@lauthentico.at)



*L'autentico*  
DAL 2013

**NAPOLINO**  
*by L'autentico*

NAPOLINO BY *L'autentico* 1010 • *L'autentico* 1070 • *L'autentico* 1090 • *L'autentico* 1190 • *L'autentico* MC • *L'autentico* SUMMERSTAGE • *L'autentico* SCS