



# VISION

*>> Mit Leidenschaft für herzliche  
und ehrliche Gastronomie machen  
wir unsere Gäste glücklich. <<*



(v.l.n.r.) Michael Maier, Christoph Strenger, Roland Koch

# KEY FACTS

Firmensitz:	Hamburg
Geschäftsführung:	Christoph Strenger, Roland Koch, Michael Maier
Gründungsjahr:	1989
Einzelunternehmen:	Paulaner's an der Schlachte, Paulaner's im Wehrschloss, Herzblut St. Pauli, east Hotel & Restaurant, CHILLI CLUB Hamburg, CHILLI CLUB Bremen, LUV, coast by east – Seafood, Grill & Bar HafenCity, coast by east – Seafood, Grill & Bar Mallorca, Sansibar Wine, coast enoteca, clouds & heaven's nest, VAIVAI, Störtebeker Elbphilharmonie, El Mundo
Standorte:	15 Betriebe in Deutschland & Mallorca
Umsatz:	63,8 Mio. EUR (Geschäftsjahr 2019)
Mitarbeiter:	ca. 879 (davon 57 Auszubildende)



# KURZPROFIL GASTRO CONSULTING



Seit 1989 entwickelt und betreut Gastro Consulting Gastronomie- und Foodservice-Konzepte. Die Kreativschmiede weist heute eine der größten Diversifikationen in der deutschen Gastronomiebranche auf.

Mit zahlreichen Konzepten deckt die Unternehmensgruppe die wichtigsten Marktsegmente ab: von Fullservice- über Freizeitgastronomie bis hin zu Hotel und Events.

Gastro Consulting übernimmt die einheitliche Verwaltung, Beratung sowie Leitung der einzelnen Unternehmen und verfügt über eine umfassende Expertise im Foodservice Segment.

Unter dem Dach der Gastro Consulting SKM GmbH vereinen sich ausgeprägte Umsetzungskraft und hohe Anpassungsfähigkeit mit der Kontinuität eines inhabergeführten Unternehmens.



Prinzip der Bodenständigkeit

**Prinzip des Erfolgs** Prinzip der Nachhaltigkeit

Prinzip der Führung **Prinzip der Qualität**

**Prinzip der glücklichen Gäste**

Prinzip der Leidenschaft Prinzip des Vertrauens

**Prinzip der Priorität der Mitarbeiter**

**Prinzip der Toleranz** Prinzip der Transparenz

Prinzip der Ehrlichkeit **Prinzip des Mitdenkens**

**Prinzip der Partnerschaft** Prinzip bester Arbeitgeber

Prinzip der Verantwortung

**Prinzip der Arbeit**

# YOW – NEUES PROJEKT DER KREATIVSCHMIEDE GASTRO CONSULTING



## YOW – PIZZA, BOWLS & SALADS

YOW ist neu, YOW ist anders. Wer kennt das nicht: Man bestellt eine Pizza Tonno und hofft, dass man die richtige Mischung an Zutaten bekommt. Man bestellt einen Salat und hofft, dass kein Mais oder Gurken dabei sind.

Was, wenn nun jeder genau die Pizza, die Bowl und den Salat bekommt, den er möchte?

Mit genau den Zutaten und der Menge, die ich mag. Genau wie zu Hause selbst gemacht.

Aus mehr als 40 frischen Zutaten nach Herzenslust individuell zusammengestellt und das zu einem fairen Preis-/Leistungsverhältnis?

**YOW – DAS IST YOUR OWN WAY... PIZZA, BOWLS AND SALADS, THE WAY YOU LOVE IT!  
IM YOW BIST DU DEIN EIGENER CHEF! WEIL YOW IST, WIE DU ES MAGST!**

Durch das in unzähligen Restaurants und Projekten umgesetzten Know-how der Gastro Consulting wird ein völlig neues Gastro-Erlebnis geschaffen, das deutschlandweit in dieser Art noch nicht existiert, sich jedoch in Amerika bereits größter Beliebtheit erfreut.

Das YOW Konzept ermöglicht eine Standortsuche ohne Einschränkungen.

# DIE GRÜNDERSTORY

Tino Daniel, der erfolgreich vier Subway Betriebe führt, fragte sich schon lange, warum man dieses Prinzip eigentlich nicht auf Pizza, Bowls and Salads anwendet. Die Owner der Kreativschmiede Gastro Consulting machten sich mit American Trend Scout Thomas Klein auf den Weg in die Vereinigten Staaten und fanden zahlreiche Inspirationen, die auf Tino's Frage Antwort gaben. Es gibt eigentlich keinen Grund, dass Subway Prinzip nicht auf Pizza, Bowls and Salads anzuwenden. Nur gemacht hat es in Deutschland noch keiner! Eine überzeugende Motivation für Tino Daniel, Thomas Klein und Gastro Consulting, um YOW zu konzeptionieren und realisieren!



# DAS KONZEPT

Die Grundidee von YOW ist die Individualisierung von Pizzen, Bowls and Salads. Das Fast Casual Konzept setzt auf eine völlig neue Erfahrung und Schnelligkeit. Jeder Gast bekommt genau die Pizza, die Bowl oder den Salat, wie er gern möchte - und das innerhalb weniger Minuten! Das Ergebnis: eine Pizza, wie sie sein sollte! Krosser Boden mit neapolitanischem Softbiss – belegt nach den individuellen Wünschen des Gastes. Und eine Bowl oder ein Salat, den sich der Gast nach dem Motto „my taste, my creation“ selbst zusammengestellt hat!



Nachdem an der Kasse bezahlt wird, sind Pizza, Bowl oder Salat schon fertig. Da alle Pizzen geschnitten werden, kann die Pizza supereasy auch mit der Hand und To Go gegessen werden. Selbstverständlich gibt's auch alles andere zum Mitnehmen. Zielgruppe sind alle die, die eine schnelle Küche, erschwingliche Preise und dennoch eine tolle Restaurantatmosphäre suchen. Also ziemlich viele! Zu fast jeder Uhrzeit!

# DIE KULINARIK

Mit einer klaren Ausrichtung bietet YOW eine Alternative zum klassischen Italiener. Basis für die Pizza ist der streng geheime, einzigartige, vegane, fast hefefreie Teig, der im Ofen superknusprig wird.

Weiter geht es mit zahlreichen Zutaten zum Belegen und Toppings für das Finish. Jeder Gast trifft seine individuelle Auswahl und kreiert so seine ganz eigene Pizza. Das gleiche gilt für die Bowls und Salate. Der Gast ist sein eigener Chef und sucht seine Lieblings-Zutaten und Toppings aus. Alle Pizzen, Bowls und Salate werden frisch zubereitet und sind in wenigen Minuten fertig.



Und egal, mit welchen Zutaten und Toppings der Gast seine Pizza belegt oder seine Bowl und den Salat zusammenstellt, der Preis ist immer gleich. Dazu bietet YOW dem Gast Softdrinks an der Refill Station - inkludiert im Menüpreis. Für das ultimative Upgrade gibt es Premium-Toppings, die noch mehr Genuss garantieren.

# INTERIOR DESIGN



Auf einer Fläche von 100 bis 200 Quadratmetern ist der YOW Look urban und stylish. Grobe, unbearbeitete Materialien wie Beton und Massivholz treffen auf modernes Design gepaart mit familiärer Gemütlichkeit. Die globale inspirierte Inneneinrichtung setzt auf Hochtische und community tables. Ziel des Designgedanken ist es, den family touch zu unterstreichen. Beim Front Cooking stehen Form und Funktionalität im Vordergrund. Mit den Showelementen des italienischen Ofens und der erfahrenen Pizzaiolos wird dem Gast das besondere Erlebnis geboten, bei der Herstellung seiner individuellen Pizza zusehen zu können.

# DIE YOW APP

**ONLINE BESTELLEN – SELBSTVERSTÄNDLICH  
ABER AUCH INDIVIDUALISIEREN... DAS IST NEU.  
SMARTPHONE BESTELLUNG? NATÜRLICH!  
BEZAHLUNG PER SMARTPHONE? NATÜRLICH!  
BONUSSYSTEME & REWARDSPROGRAMME? NATÜRLICH!**

Aber durch ihre „amazonlike“ Struktur kann sie noch so viel mehr:

- Sie verfügt über einen digitalen Kellner, der side orders abfragt.
- Sie speichert die letzten Bestellungen.
- Sie kommuniziert individuell und gästebezogen mit den Usern.  
So kündigt sie Mozzarella-Liebhabern z.B. das Eintreffen  
des Trüffel-Mozzarellas an.
- UND mehrere Schnittstellen zu den gängigen sozialen Medien  
ermöglichen ein völlig neues Kommunikations- und Gastronomie-  
erlebnis. So können Pizzalovers ihre kulinarischen Vorlieben teilen  
und vielleicht noch viel mehr... Wir sind sicher, hier erleben wir  
den Beginn wunderbarer Freundschaften ;-)!





**YOW – SO WIE DU ES MAGST!**





YOW – SO WIE DU ES MAGST!





**YOW – SO WIE DU ES MAGST!**





- Pizza, Bowls & Salads: Your taste, your creation!
- Sei Dein eigener Chef mit mehr als 40 Zutaten und Toppings
- Individuell - made on demand – no limits
- Modern mit family touch
- Standortsuche ohne Einschränkungen
- **YOW** – SO WIE DU ES MAGST!

