



„Die Pizza trifft Franchise-Kompetenz: l'autentico™ startet nÄchste Expansionsphase â€“ BILD

ID: LCG26128 | 02.06.2026 | Kunde: l'autentico | Ressort: Wirtschaft Ã–sterreich | Medieninformation

Gemeinsam mit Franchise-Experte Bernhard Kloucek treibt „l'autentico“ die Expansion in Ã–sterreich und ausgewählten internationalen MÃ¤rkten voran. Unterschiedliche Gastronomieformate, zentrale Produktionsstrukturen und ein klar definiertes Franchise-System bilden die Grundlage fÃ¼r das weitere Wachstum der Wiener Erfolgsmarke.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Aus einer Wiener Familiengeschichte ist eine der bekanntesten Marken fÃ¼r neapolitanische Pizza in Ã–sterreich geworden. Nun startet „l'autentico“ die nÃ¤chste Expansionsphase und setzt dabei kÃ¼nftig auf die UnterstÃ¼tzung von Franchise-Experte **Bernhard Kloucek**. Gemeinsam wollen die Betreiber-BrÃ¼der **AndrÃ©** und **Sandro Gargiulo** die vielfach ausgezeichnete Gastronomiemarke weiter etablieren.

„Wir haben nach einem Franchise-Experten gesucht, der nicht nur Prozesse und wirtschaftliche Strukturen versteht, sondern auch unsere Leidenschaft fÃ¼r die Gastronomie teilt“, erklÃ¤ren **AndrÃ©** und **Sandro Gargiulo**. „Mit **Bernhard Kloucek** haben wir genau diese PersÃ¶nlichkeit gefunden: jemanden, der unser Konzept versteht, strategisch denkt und gleichzeitig Menschen fÃ¼r unsere Marke begeistern kann“.

Bernhard Kloucek sieht großes Potenzial in der Marke:
„l' autentico` verbindet authentische neapolitanische Küche mit einem modernen und wirtschaftlich starken Konzept. Genau diese Kombination macht die Marke für zukünftige Franchise-Partner so spannend – sowohl in Österreich als auch international.“

Unterschiedliche Formate schaffen flexible Expansionsmöglichkeiten

Besonders attraktiv ist dabei die Vielseitigkeit des Konzepts. Vom kompakten Innenstadt-Format „Napolino by l' autentico“ mit starkem Take-away- und Delivery-Fokus bis hin zur vollwertigen Premium-Pizzeria mit großem Restaurantbetrieb sind unterschiedliche Modelle möglich. Ergänzt wird das Konzept durch saisonale Pop-up-Lösungen – wie aktuell auf der „Summerstage“ in Wien.

Alle Formate werden bereits erfolgreich betrieben. Franchise-Partner profitieren dadurch von erprobten Prozessen, praxisorientiertem Know-how und umfassenden Erfahrungswerten aus dem laufenden operativen Betrieb.

Zentrale Produktion als Basis für nachhaltiges Wachstum

Ein wesentlicher Bestandteil des Konzepts ist zudem die zentrale Produktion des Unternehmens. Durch standardisierte Prozesse, zentrale Teigproduktion und abgestimmte Qualitätskontrollen schafft „l' autentico“ die Grundlage für nachhaltige Skalierung bei gleichzeitig konstant hoher Produktqualität über alle Standorte hinweg. Franchise-Partner profitieren dadurch von hoher Prozesssicherheit, effizienter Warenversorgung und der Möglichkeit, Gästen an jedem Standort dieselbe Qualität und dasselbe Geschmackserlebnis bieten zu können.

Auch die Rollenverteilung innerhalb des Franchise-Systems ist klar definiert: Während sich „l' autentico“ um Einkauf, Logistik, Prozesse, Schulungen und Speisekarten kümmert, können sich Franchise-Partner auf operative Qualität, Mitarbeiterführung und

Gastfreundschaft konzentrieren. Ziel ist es, aus Gästen langfristige Stammgäste und echte Fans der Marke zu machen.

Der Fokus liegt nun auf der Suche nach engagierten Partnern in ganz Österreich sowie in ausgewählten internationalen Märkten. Gesucht werden Unternehmerpersönlichkeiten und Gastgeber mit Leidenschaft für Gastronomie, Qualität und mediterranen Lifestyle – unabhängig davon, ob bereits Erfahrung in der Gastronomie vorhanden ist oder nicht.

Mit **Bernhard Kloucek** an ihrer Seite wollen **André** und **Sandro Gargiulo** den nächsten Wachstumsschritt setzen und die Marke weit über Wien hinaus etablieren.

Über „l'autentico“

Seit 2013 sind die Gründer **André** und **Sandro Gargiulo** mit süditalienischen Wurzeln in ihrem Stammhaus im 19. Wiener Bezirk für die Renaissance der neapolitanischen Pizza in Wien mitverantwortlich. Das expandierende Gastronomieunternehmen betreibt neben dem Stammhaus weitere Standorte in der Schottenfeldgasse im siebten, der Türkenstraße und der „Summerstage“ im neunten Wiener Gemeindebezirk und der Millennium City in der Bundeshauptstadt sowie der Westfield Shopping City Süd in Niederösterreich. Ebenfalls zugehörig ist das „NAPOLINO“ in der Wiener Innenstadt. Gemeinsam mit ihrem Team haben sie zahlreiche Auszeichnungen sowohl von Fachzeitschriften als auch bei Publikumswahlen erhalten. Weitere Informationen auf lautentico.at und napolino.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Hiermit wird ausdrücklich bestätigt, dass an den von uns zur Verfügung gestellten Bildern keinerlei Manipulationen vorgenommen wurden und es sich nicht um Bildmaterial handelt, das mittels eines Bildgenerators oder anderer Systeme unter Einsatz von künstlicher

Intelligenz (KI) erzeugt oder modifiziert wurde. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](https://www.leisure.at)
(Schluss)