



NWM AG, Schönbühlstr. 23, 5442 Fislisbach

# Inhaltsverzeichnis

- Summary
- Über uns
- Das Team
- Unsere Mission
- Die Pinsa
- Produkt und Preise
- Die FlammBox
- Technische Daten
- Kundenrezessionen
- Ihre Vorteile
- Unsere Ziele
- Markt Analyse



# Summary

Unser Start-up verkauft frisch zubereitete Pinsa direkt aus der FlammBox. Ein Automat, der die Kunden selbstständig bedient. FlammBox kann an 7 Tagen die Woche, rund um die Uhr produzieren und bäckt die Pinsa in nur 4 Minuten auf. Unser Chef-Koch überarbeitet unsere Pinsa-Kreationen laufend, um sie dem aktuellen Markttrend anzupassen.

Wir sind auf der Suche nach geeigneten Standorten, an denen wir unsere FlammBox aufstellen können und sind davon überzeugt, dass Ihr Standort die ideale Ergänzung wäre, um voneinander zu profitieren.

Die FlammBox ist ideal für Standorte mit hoher Passantenfrequenz, insbesondere an Orten, an denen nachts nichts mehr geöffnet hat. Mit nur 3 Quadratmetern Platzbedarf ist sie auch für eng bemessene Flächen geeignet.

Wir freuen uns, Sie an unserer ersten Station an der Landstrasse 178 in Nussbaumen zu besuchen und sich von der Qualität unserer Pinsa und der Vorteile einer Zusammenarbeit zu überzeugen.

# Über uns

Die NWM AG wurde am 25. Juni 2022 von Nicola Erne und Wilson Mula gegründet.

**Die Geschäftsidee** basiert auf dem Konzept, dass eine gesunde Mahlzeit aus frischen und nährstoffreichen Zutaten 24 Stunden am Tag verfügbar sein sollte.

**Unsere Vision** ist, die Marke FlammBox in der Schweiz bekannt zu machen und der Bevölkerung eine qualitativ hochwertige und bequeme Alternative zu herkömmlichen Gastronomiekonzepten anzubieten.



# Das Team



**Nicola Erne**

Gründer & Vorstand



**Wilson Mula**

Gründer & Geschäftsführer



**Emanuele di Martino**

Koch & Produktionsleiter

## UNSERE MISSION

**Eine köstliche und schnell zubereitete Mahlzeit auf einfachste Weise zu servieren.**

## WARUM?

**Gutes, gesundes und authentisches Essen muss nicht kompliziert sein.**





# Die Pinsa

Die Pinsa wurde bereits im antiken Rom zubereitet. Für das mediterrane Aroma sorgt eine erlesene Mischung aus Kräutern und Salz. Heute, ein Jahrtausend später, hat sich wenig an der Zubereitung getan. Das historische Prozedere ist genauso wie zu Julius Caesars Zeiten geblieben. Das Erfolgsrezept: eine Mischung aus vier Mehlsorten, einem hohen Wassergehalt und einer geringen Fettmenge. Das Ergebnis ist ein äusserst wohlschmeckendes, gut verdauliches Produkt. Aussen knusprig und innen al dente. Die Herstellung der Pinsa erfordert viel Geschick und die Ausrollung erfolgt manuell. Da nach dem Konsum keine Gärungsprozesse mehr stattfinden, ist die Pinsa sehr bekömmlich. Nicht umsonst gilt sie als die leichte und verträgliche Alternative zur Pizza.

# Produkt und Preis

Wir können unsere Pinsa-Kreationen in verschiedenen Variationen servieren, sowohl süss als auch salzig. Eine süsse Pinsa könnte beispielsweise aus Nutella oder fein geschnittenen Apfelscheiben mit Zimt bestehen.

Ausserdem bieten wir saisonale Kreationen an.

Für den Herbst plant unser Chef-Koch eine Pinsa mit Kürbissen, für die kalten Wintermonaten Kreationen mit Bergkäse. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt.

Die Preise liegen zwischen 14.90 und 17.90 CHF.





# Die FlammBox

Die Flammbox ist innovativ, benutzerfreundlich und einfach zu bedienen: Über den Touchscreen bestellt man die gewünschte Pinsa, die von der Kühlzelle zum integrierten Ofen transportiert wird. Nach dem Backvorgang wird die Pinsa in einem natürlichen abbaubaren Karton mit Holzbesteck serviert.

Die FlammBox verfügt über zwei Backöfen, dadurch ist es möglich zwei Pinsa gleichzeitig zu backen. Zudem kann man die Pinsa innerhalb von 30 Sekunden kalt beziehen und diese danach zu Hause aufbacken. Die FlammBox können innerhalb von Gebäuden platziert werden, oder auf geeigneten Plätzen im Freien.



# Technische Daten Flammbox



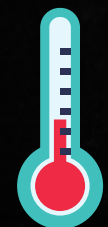
VERSCHIEDENE  
PINSÄ KREATIONEN



RUND UM DIE UHR  
365 TAGE FÜR SIE GEÖFFNET



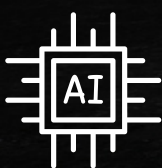
DIMENSIONEN:  
170\*170\*230 CM



VERKAUF VON HEISSEN  
UND KALTEN PINSÄ



EINFACHE, SICHERE BEZAHLUNG  
PER KARTE, TWINT ODER CASH



VOLLAUTOMATISIERTES  
BESCHAFFUNGSSYSTEM

Masse: 170\* 170\* 230CM

Lagerkapazität: 96 Pinsa

Gewicht: 1000 KG


Backzeit: 3-4 Minuten

Stromverbrauch: 13kW für 2 Öfen

Stromversorgung: 230V & 380V

Kühlfach: 5°C

# Kundenrezessionen

 **Sandro Simmen**  
Local Guide · 34 Rezensionen



★★★★★ vor 2 Monaten

Sah ich so zum ersten mal in der Schweiz. Die Pizza/ Flammkuchen kommt direkt aus dem Automat. Super Qualität! Innerhalb von 4 Minuten bekommt man sein Mittagessen. Park und Sitzmöglichkeiten gibt es direkt vor Ort.

Vorbei schauen lohnt sich aufjedenfall. Komme sicherlich wieder!

[Mehr](#)



 3  [Teilen](#)

 **Luis Rizzuto**  
2 Rezensionen

★★★★★ vor einem Monat


Nach meiner Nachtschicht gibt es weit und breit nichts zu bestellen oder kaufen. Das einzige essen, dass man jederzeit frisch bekommt.

Super schnell sehr feine Pinsa in wenigen minuten frisch erhalten. Noch nie zuvor gesehen bin echt beeindruckt! 🙌

**Servicetyp**  
Essen zum Mitnehmen



**Art der Mahlzeit**  
Abendessen

 2  [Teilen](#)

 **René V.**  
Local Guide · 127 Rezensionen

★★★★★ vor einem Monat

sehr fein für einen Automaten - gerne wieder!

 1  [Teilen](#)

 **E. Mendoza**  
12 Rezensionen


★★★★★ vor einem Monat

Hätte niemals gedacht, dass eine Pinsa aus einem Automaten so gut schmecken könnte !!

**Servicetyp**  
Essen zum Mitnehmen

**Art der Mahlzeit**  
Abendessen

 2  [Teilen](#)

 **labinot berisha**  
2 Rezensionen

★★★★★ vor einem Monat

Top für auf die schnelle! Absolut zum empfehlen für heisshunger.

**Art der Mahlzeit...**

# Ihre Vorteile

## Mieteinnahmen

Die Dimension der Flammbox ist 170\*170\*230cm. Für diesen Stellplatz erhalten Sie monatliche fixe Einnahmen

## Kooperations Möglichkeiten

Wir können das Unternehmen namentlich in unseren Werbekampagnen erwähnen oder Coupons Code für die Kundschaft aufstellen etc.

## Kostenlose Werbung

Durch unsere Intensive Marketing und Social Media Kampagnen können Sie kostenlos mit profitieren

## Bekanntheit und Image Steigerung

Durch die Innovative Essmöglichkeit Gewinne Sie an Konkurrenz Vorteil gegenüber anderen Unternehmen

# Unsere Ziele

- Eine Top-Qualität und attraktive Vielfalt sicherzustellen.
- Eine lineare Expansion durch Steigerung des Bekanntheitsgrades und Erhöhung der Standorte zu erreichen.
- Eine Mittel und langfristige hohe Wirtschaftlichkeit zu generieren.

## 2023 Ziel:

- Finanzierung weiteren Verkaufsautomaten
- Fokus Standortakquise Nord- und Zentralschweiz

## 2024 Ziel:

- Produktkostenoptimierung
- Bekanntheitsteigerung Marke FlammBox

## 2025 Ziel:

- Expansionsstrategie Westschweiz
- Beschäftigung weiterer Mitarbeiter

## 2026 Ziel:

- Personalentwicklung
- Marktanteil- und Umsatzsteigerung

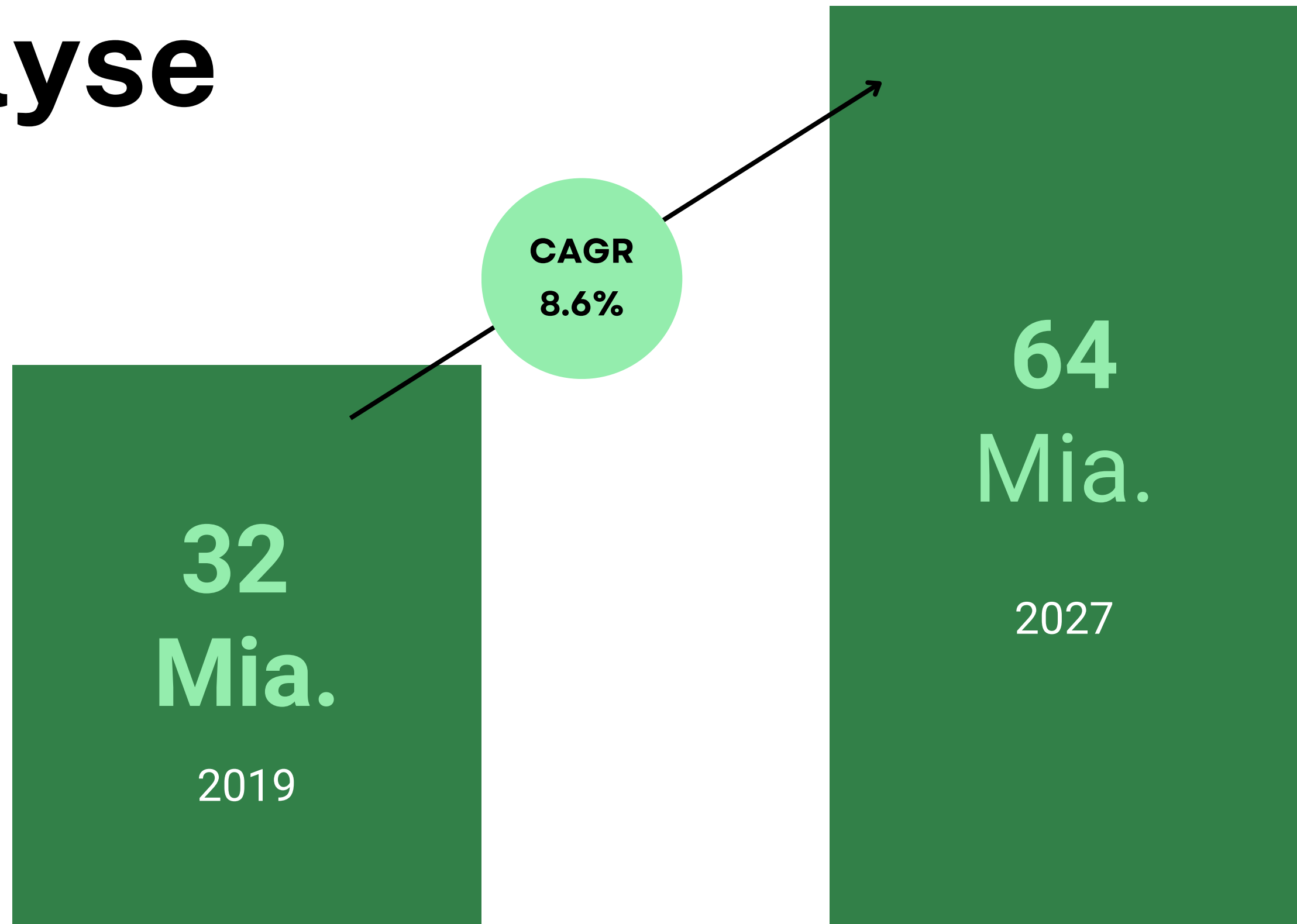
## 2027 und aufwärts:

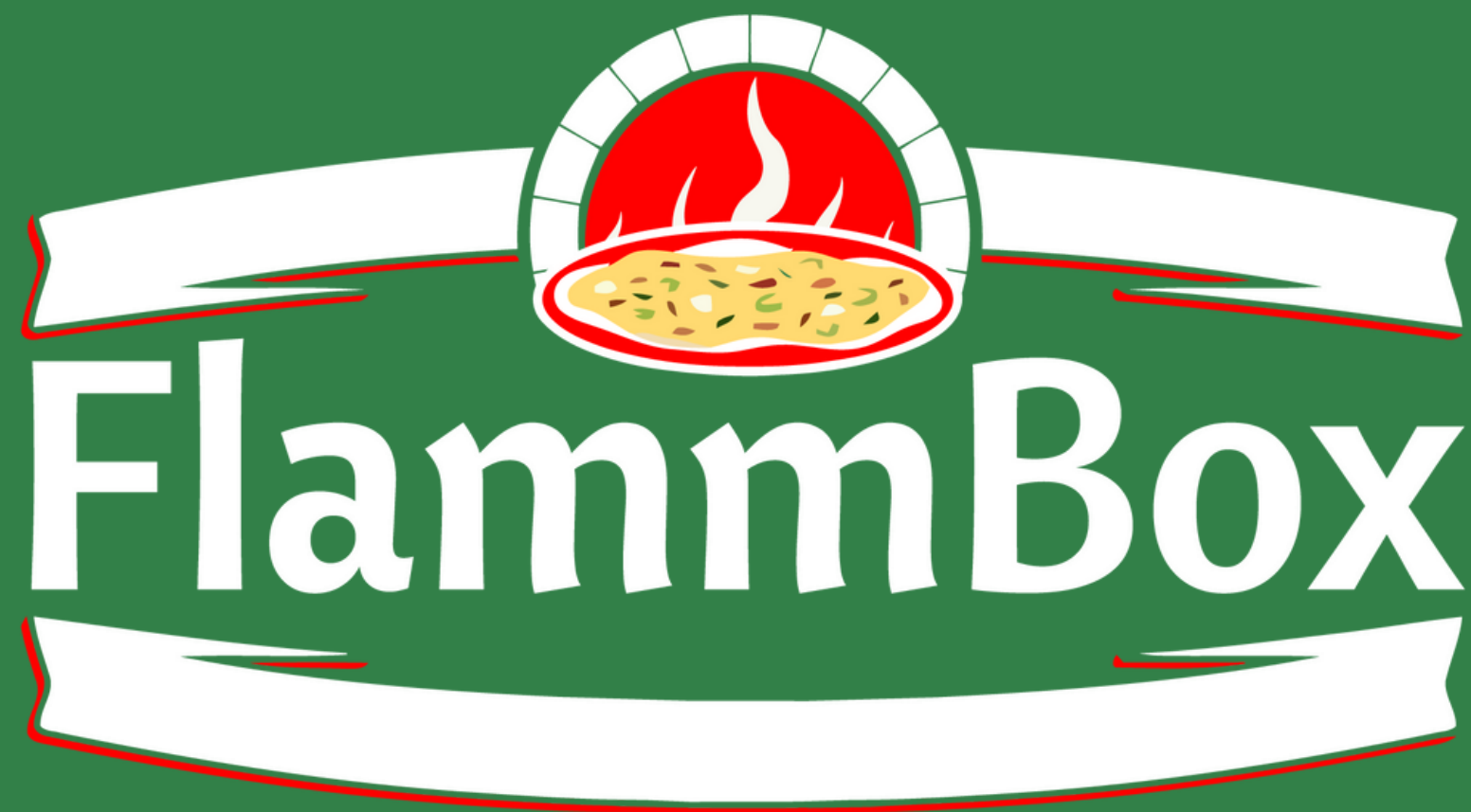
- Expansionsstrategie Franchising

# Markt Analyse

Der weltweite Verkaufsmaschinen Markt soll bis 2027 auf 64 Milliarden ansteigen und weist einen durchschnittliche jährliche Wachstumsrate von 8,6 %

2019-2027





**Standort FlammBox: Landstrasse 178, 5415 Nussbaumen**



**info@flamm-box.com**



**0041 79 936 32 52**