



## Presentazione format Konopizza per nuove aperture Punti Vendita ITALIA.

### In che cosa consiste il nostro format?

Il cono è l'attore protagonista di tutte le formule Konopizza diventando un ottimo contenitore per ogni tipo di farcitura. Frutto di un'elevata tecnologia di produzione abbinata alla preparazione tradizionale della pasta di pane a lievito naturale, il nostro cono viene fornito a tutti i nostri punti vendita, vuoto e surgelato in comode confezioni.

### LA PREPARAZIONE DEL KONOPIZZA E' SEMPLICE E VELOCE

- viene preparato al momento di fronte al cliente
- viene preparato con gli ingredienti della tradizionale pizza italiana
- è caldo fino all'ultimo boccone
- non sporca ed è comodo da mangiare
- è un prodotto sano e facilmente digeribile
- può essere consumato ovunque ed in qualsiasi momento

I koni vengono farciti direttamente nei punti vendita, secondo le nostre ricette e cotti nel nostro forno brevettato Konopizza.



### LA COTTURA: IL FORNO KONOPIZZA

L'eccezionale forno Konopizza è stato appositamente studiato e realizzato per consentire la cottura espressa (3 minuti circa) dei koni nei punti vendita.



Per saperne di più, qui di seguito troverai tutte le informazioni necessarie per aprire un negozio Konopizza o per inserire il nostro format in una tua attività già avviata.

## I nostri suggerimenti:



### Location:

le location migliori sono i corsi principali nel centro storico, zone di ritrovo giovani, vicino a scuole ed università. Non sempre sono considerate buone soluzioni i locali situati in zone periferiche o industriali.



### Tipologia di attività :

Konopizza è considerato un prodotto veloce "fast food" che si associa benissimo a locali che già offrono questo tipo di consumo come gastronomie, focaccerie, creperie, paninoteche, mentre è sconsigliato all'interno di ristoranti e luoghi dove non è possibile effettuare una preparazione espressa.

### L'importanza dell'immagine:

Konopizza non è un prodotto adatto all'esposizione come la pizza al taglio tradizionale, che si può presentare in abbondanza profumata e colorata sul banco. Per questo motivo un locale poco comunicativo, potrebbe essere penalizzato con risultati inferiori a quelli ottenibili con l'utilizzo di una grafica diretta ed efficace. Il ns. ufficio vi fornirà tutto il materiale grafico e pubblicitario su supporto CD, che potrete far realizzare ed esporre per dare così al Konopizza la giusta presentazione.





## A) Vuoi aprire un negozio Konopizza nella tua città?



Konopizza ti offre un'assistenza qualificata in tutte le fasi del progetto, dall'ideazione alla realizzazione, al supporto operativo rendendoti partecipe e protagonista.

Con il supporto di esperti del settore, Konopizza studia attentamente la tua location ed il piano di sviluppo della stessa in modo da garantirti il successo, trasformando il tuo locale secondo le tue migliori aspettative.

Il negozio potrà essere dotato di posti a sedere e offrire diversi prodotti per soddisfare ogni tipo di esigenza in ogni momento della giornata: insalate, pasta, prodotti fritti, caffetteria, dolci (non forniti da Konopizza).

Superficie minima richiesta: 40 - 60 mq

Obbligatoria la licenza di somministrazione

### A) Investimenti richiesti a carico del cliente:

- fee di affiliazione: 8.000 € + IVA
- deposito cauzionale per forno NUOVO in comodato d'uso : 3.500 € + affitto e manutenzione: 100 €/mese
- deposito cauzionale per forno USATO in comodato d'uso : 2.000 € + affitto e manutenzione: 150 €/mese
- acquisto dosapomodoro con termostato(fornito da Konopizza, vedi listino allegato)
- acquisto attrezzature complementari c/o negozi specializzati (saladette, frigoriferi e/o banchi frigo, freezer...) – NON FORNITI DA KONOPIZZA
- arredamento ed eventuali lavori di ristrutturazione, costo stimato circa 1.500 €/mq – NON FORNITI DA KONOPIZZA

### A) Servizi forniti da Konopizza:

- manuali procedure e ricette
- progettazione menù board
- nr. 1 forno Konopizza in comodato d'uso (vedi punto A. Investimenti richiesti a carico del cliente)
- progetto del negozio, design e lay-out e lista attrezzature necessarie
- disegni e files grafici per arredamento e promozione
- formazione di nr. 2 giorni presso la Boscolo Etoile Academy di Tuscania (VT) o presso nostri uffici Konopizza di Ronchi dei Legionari (GO).
- assistenza tecnica per forno e parti di ricambio.



## B) Vuoi aprire un Kiosko Corner ?

Ideale all'interno di grandi strutture come centri commerciali, cinema, parchi a tema, stazioni, aeroporti o per particolari locations, sia all'interno che all'esterno con grandi flussi di persone a orario continuato.

Necessario un magazzino o una dipendenza con ampi spazi per lo stoccaggio del prodotto.



Superficie minima richiesta: 6 mq

Non necessita di alcuna licenza di somministrazione se sprovvisto di posti a sedere.

### B) Investimenti richiesti a carico del cliente:

- fee di affiliazione: 4.000 € + IVA
- deposito cauzionale per forno NUOVO in comodato d'uso : 3.500 € + affitto e manutenzione: 100 €/mese
- deposito cauzionale per forno USATO in comodato d'uso : 2.000 € + affitto e manutenzione: 150 €/mese
- acquisto dosapomodoro con termostato(fornito da Konopizza, vedi listino allegato)
- acquisto chiosco/corner completo di attrezzature c/o fornitore di fiducia (progetto Konopizza), costo stimato da un minimo di 10.000 € fino a 30.000 € - NON FORNITO DA KONOPIZZA

### B) Servizi forniti da Konopizza:

- manuali procedure e ricette
- progettazione menù board
- nr. 1 forno Konopizza in comodato d'uso (vedi punto A. Investimenti richiesti a carico del cliente)
- disegni e files grafici per arredamento e promozione
- progetto completo del chiosco/corner e lista attrezzature necessarie
- formazione di nr. 2 giorni presso la Boscolo Etoile Academy di Tuscania (VT) o presso nostri uffici Konopizza di Ronchi dei Legionari (GO).
- assistenza tecnica per forno e parti di ricambio.
- nr. 1 forno Konopizza in comodato d'uso





### LISTINO PREZZI PRODOTTO - EXW

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	PESO PER PORZIONE	CONFEZIONE	PREZZO
KONO BIG	Prodotto congelato precotto a lievito naturale	Freezer -18°C/-20°C	18 MESI	75 gr.	scatola da 108 pz.	0,85
KONO DOLCE	Prodotto congelato precotto a lievito naturale	Freezer -18°C/-20°C	18 MESI	60 gr.	scatola da 108 pz.	0,80
KONO MEDIO	Prodotto congelato precotto a lievito naturale	Freezer -18°C/-20°C	18 MESI	62 gr.	scatola da 198 pz.	0,75
KONO BABY	Prodotto congelato precotto a lievito naturale	Freezer -18°C/-20°C	18 MESI	40 gr.	scatola da 198 pz.	0,70
MOZZARELLA	Mozzarella congelata in sacchetti da 2,5 Kg.	Freezer -18°C/-20°C	6 MESI	48/50 gr.	4 conf. da 2,5 Kg. ( 10 Kg. ) per cartone	5,95 al Kg.
POMODORO	Passata di pomodoro	Temperatura ambiente	3 anni	30/35 gr.	6 latte da 3 Kg. (2,6 Kg. netti) per cartone	1,15 al Kg.

### LISTINO PREZZI ATTREZZATURE - EXW

DESCRIZIONE	PREZZO DI VENDITA
DOSPOMODORO	€ 600
PORTAKONO SINGOLO INOX	€ 6
GRIGLIA SMEG GASTRONORM 53X32	€ 15

## LISTINO PREZZI PACKAGING

DESCRIZIONE	PREZZO DI VENDITA
SCATOLA DA ASPORTO 4 CONI (CONF. DA 100)	€ 105.00
PIRAMIDI PORTACONO IN CARTA (CONF. DA 750 PZ.)	€ 75.00
SACCHETTI CON INTERNO IN ALLUMINIO (15 KG.)	€ 90.00
CARTA OLEATA LOGO KONOPIZZA (10 KG.)	€ 55.00

A disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento, ci auguriamo di annoverarvi presto tra i nostri clienti.

### Benvenuti a bordo!

Pikono Srl  
Via Aquileia, 1  
34074 Monfalcone (GO)  
tel. +39 0481 712213  
fax +39 0481 712817  
e-mail: info@konopizza.it  
www.konopizza.it

