



Aperture Italia

Aperture
Konopizza
Italia



Sei interessato ad aprire un punto vendita konopizza in italia?

Ecco come!

Quello che devi sapere su di noi... konosciamoci!

Konopizza è un format assolutamente innovativo, giovane e di tendenza. Una formula adatta anche ad imprenditori alla loro prima esperienza nel settore della ristorazione. Una realtà ristorativa di facile conduzione per sfruttare al meglio le potenzialità di un consumo già ampiamente consolidato, quello della pizza, autentico simbolo del made in Italy, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

Konopizza, forte dell'esperienza e della competenza di professionisti, offre un'assistenza qualificata in tutte le fasi del progetto, dall'ideazione alla realizzazione, al supporto operativo rendendoti partecipe e protagonista del tuo progetto. E' questa la chiave del successo.

Con il supporto di autentici esperti del settore, Konopizza studia attentamente la tua location e il piano di sviluppo della stessa, in modo da garantirti il migliore successo.

Entrare a far parte del mondo Konopizza consente di proporsi come realtà ristorativa di tendenza.



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 surgelato in comode confezioni.



COME SI PREPARA IL KONOPIZZA?

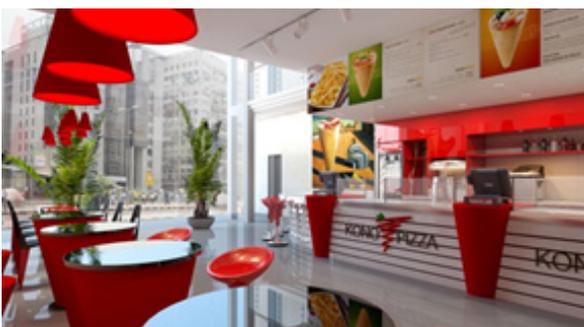


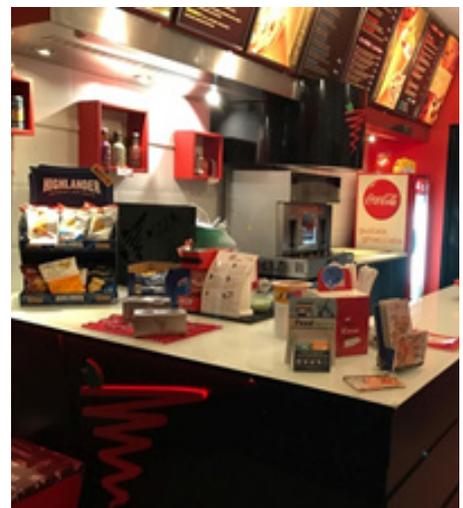
- La preparazione del Konopizza è semplice e veloce
- Non sporca ed è comodo da mangiare
- E' un prodotto sano e facilmente digeribile
- Può essere consumato ovunque ed in qualsiasi momento, anche passeggiando
- E' caldo fino all'ultimo boccone
- Vengono utilizzati tutti gli ingredienti della tradizionale pizza italiana
- Viene preparato al momento di fronte al cliente

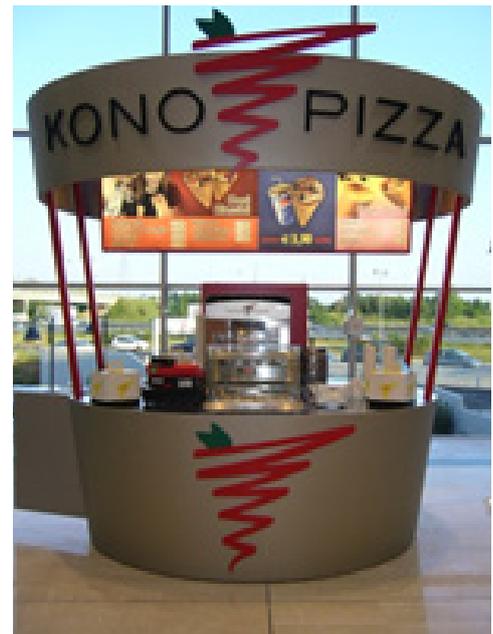
L'eccezionale **forno Konopizza** è stato appositamente studiato e realizzato per consentire la cottura espressa (3 minuti circa) dei coni nei nostri punti vendita.



I nostri format:









I nostri menù:



<p>100% ingredienti naturali</p>	<p>KONI CLASSICI 3,50 €</p> <p>MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, basilico 3,00 €</p> <p>PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</p> <p>WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel</p> <p>SALAME PICCANTE Pomodoro, mozzarella, salame piccante</p> <p>PATATE E SALSICCIA Pomodoro, mozz., patate, salsiccia</p> <p>CAPRICCIO Pomodoro, mozzarella, olive, funghi, prosciutto cotto e carciofi</p> <p>VEGETARIANO Pomodoro, mozzarella, cipolla, funghi, peperoni</p> <p>TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</p> <p>PARMIGIANO Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana</p> <p>9 FORMAGGI Mozzarella, formaggi, prosciutto cotto</p>	<p>KONI FRESKISSIMI 4,00 €</p> <p><i>il KONO CALDO con farcitura fresca</i></p> <p>PROSCIUTTO COTTO Prosciutto cotto, mozzarella e pomodori 3,50 €</p> <p>BRESOLA Bresaola, grana e rucola</p> <p>GAMBERETTI Gamberetti scaldi e pomodori</p> <p>BUFALINO Mozzarella di Bufala, pomodori e basilico</p> <p>KONOMENU</p> <p>Kono classico + Bibita in lattina 4,50 €</p> <p>Kono freskissimo + Bibita in lattina 5,00 €</p>	<p>KONI DOLCI 3,00 €</p> <p>NUTELLA E CEREALI Crema alle nocciole, cereali</p> <p>KINDER Crema alle nocciole, cioccolato bianco e cereali</p> <p>CREMA E FRUTTA FRESCA Crema pasticcera, frutta fresca di stagione</p> <p>TIRAMISU Crema al caffè e mascarpone, savoiardi</p> <p><i>PER I PIU' PICCOLI...</i></p> <p>KONO BABY 2,00 €</p>	<p>crema cioccolato nocciole caffè</p>
--	---	---	---	--

<p>KONO PIZZA</p> <p>KONI CLASSICI</p> <p>MARGHERITA Pom., mozzarella</p> <p>FUNGHI Pom., mozzarella, funghi</p> <p>PROSCIUTTO Pom., mozzarella, prosc. cotto</p> <p>PROSCIUTTO E FUNGHI Pom., mozzarella, prosc. cotto, funghi</p> <p>CAPRICCIO Pom., mozzarella, prosciutto, funghi, uovo (sodo)</p> <p>DIAVOLA Pom., mozzarella, salame piccante</p> <p>WURSTEL E PATATINE Pom., mozzarella, wurstel, patatine</p> <p>TONNO E CIPOLLA Pom., mozzarella, tonno, cipolla</p> <p>VEGETARIANO Pom., mozzarella, melanzane, peperoni</p> <p>SALSICCIA Pom., mozzarella, salsiccia</p>	<p>KONO FRESKISSIMI</p> <p>PRIMAVERA Crudo, scaglie di Parmigiano, pomodori, rucola</p> <p>TONNE' Tonno, pomodori, capperi, olive nere</p> <p>CAMPAGNOLA Mozzarella, peperoni, olive, rucola</p>	<p>KONI DOLCI</p> <p>NUTELLA Nutella e frutta di stagione</p> <p>CREMA E NUTELLA Crema pasticcera, Nutella, Noccioline</p> <p>KONO KIDS Crema pasticcera o Nutella, smarties o M&M's, topping a scelta</p> <p>KONODOLCE</p>	<p>crema cioccolato nocciole caffè</p>
---	---	--	--

NOTA: I prezzi indicati sono da considerarsi solo a mero titolo esemplificativo.

KONI KLASSICI € 4,00

- ✓ **MARGHERITA** Pom., mozzarella (Tomato sauce, mozzarella) € 3,50
- PROSCIUTTO E FUNGHI** Pom., mozzarella, prosc. cotto, funghi (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)
- WURSTEL** Pom., mozzarella, wurstel (Tomato sauce, mozzarella, wurstel)
- CAPRICCIO** Pom., mozzarella, prosc. cotto, funghi, carciofini, olive nere (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)
- DIAVOLA** Pom., mozzarella, salamino piccante (Tomato sauce, mozzarella, salami)
- SALSICCIA** Pom., mozzarella, salsiccia (Tomato sauce, mozzarella, sausage)
- ✓ **VEGETARIANO** Pom., mozzarella, cipolla, carciofini, funghi, peperoni (Tomato sauce, mozzarella, onion, artichokes, mushrooms, peppers)
- TONNO E CIPOLLA** Pom., mozzarella, tonno, cipolla (Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)
- ✓ **PARMIGIANO** Pom., mozzarella, melanzane, Parmigiano Reggiano (Tomato sauce, mozzarella, aubergine, Parmigiano Reggiano cheese)
- ✓ **4 FORMAGGI** Formaggi (Cheese)
- NAPOLETANO** Pom., mozzarella, capperi, acciughe (Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies)



100%
INGREDIENTI
NATURALI

MENU	MENU CLASSIC KONO CLASSICO + BIBITA IN LATTINA	€ 4,50
	MENU FRESKISSIMO KONO FRESKISSIMO + BIBITA IN LATTINA	€ 5,00
	MENU GOURMET KONO GOURMET + BIBITA IN LATTINA	€ 6,00

KONI FRESKISSIMI € 4,50

- BRESAOLA** Bresaola, Parmigiano Reggiano, rucola (Bresaola, Parmigiano Reggiano cheese, rocket salad)
- PROSCIUTTO COTTO** Prosc. cotto, mozzarella, pomodorini (Cooked ham, mozzarella, Pachino tomatoes)
- GAMBERETTI** Gamberetti, rucola, pomodorini Pachino (Shrimps, rocket salad, Pachino tomatoes)
- ✓ **BUFALINO** Mozzarella di bufala, pomodorini Pachino, basilico (Buffalo mozzarella, Pachino tomatoes, basil)
- ✓ **GRECO** Olive, feta, cetrioli, pomodorini Pachino (Olives, feta cheese, cucumbers, Pachino tomatoes)



€ 5,00

- Pestonno** Tonno, pesto, pom. Pachino, scaglie di Parmigiano Reggiano (Tuna, pesto, Pachino tomatoes, Parmigiano Reggiano cheese)
- Zio Fra** Scamorza, salsiccia, patate, pepe nero (Scamorza, sausage, potatoes, black pepper)
- Amatriciana** Pom., mozzarella, pecorino, guanciale (Tomato sauce, mozzarella, pecorino cheese, bacon)
- Mamma che Kono** Salsa ai 4 formaggi, tartufo, salsiccia, funghi (Cheese sauce, truffle, sausage, mushrooms)
- ✓ **Caponatina di nonna Tina** Peperoni, cipolla, capperi di Pantelleria, sedano, carote, olive nere (Peppers, onion, Pantelleria capers, celery, carrots, black olives)
- Koraps** Pollo, insalata Iceberg, salsa Caesar, pom. Pachino (Chicken, Iceberg salad, Caesar sauce, Pachino tomatoes)
- Campagnolo** Cime di rapa, peperoncino, salsiccia, mozzarella (Turnip greens, chili pepper, sausage, mozzarella)
- Gambetta** Straccetti di manzo, glassa di aceto balsamico, pere e taleggio (Beef, balsamic vinegar, pears, taleggio cheese)
- Salphi** Salmone, Philadelphia, rucola, pom. Pachino (Salmon, Philadelphia, rocket salad, Pachino tomatoes)



KONI DOLCI € 3,50

- NUTELLA E CEREALI** Nutella, Cereali (Nutella and cereals)
- CREMA E FRUTTA FRESCA** Crema pasticcera e frutta di stagione (Custard and seasonal fresh fruit)
- KINDER** Nutella, cioccolato bianco e cereali (Nutella, white chocolate, cereals)
- COCCO** Crema a scelta, cocco (Custard and coconut)



€ 5,00

- Pestonno** Tonno, pesto, pom. Pachino, scaglie di Parmigiano (Tuna, pesto, Pachino tomato, Parnesan cheese)
- Zio Fra** Scamorza, salsiccia, patate, pepe nero (Scamorza, sausage, potatoes, black pepper)
- Amatriciana** Pom., mozzarella, pecorino, guanciale (Tomato, mozzarella, pecorino cheese, bacon)
- Mamma che Kono** Salsa ai 4 formaggi, tartufo, salsiccia, funghi (Cheese sauce, truffle, sausage, mushrooms)
- ✓ **Caponatina di nonna Tina** Peperoni, cipolla, capperi di Pantelleria, sedano, carote, olive nere (Peppers, onion, capers Pantelleria, celery, carrot, black olives)
- Koraps** Pollo, insalata Iceberg, salsa Caesar, pom. Pachino (Chicken, salad Iceberg, sauce Caesar, Pachino tomato)
- Campagnolo** Cime di rapa, peperoncino, salsiccia, mozzarella (Turnip greens, chili pepper, sausage, mozzarella)
- Gambetta** Straccetti di manzo, glassa di aceto balsamico, pere e taleggio (Beef, balsamic vinegar, pears, taleggio cheese)
- Salphi** Salmone, Philadelphia, rucola, pom. Pachino (Salmon, Philadelphia, rocket salad, Pachino tomato)



✓ Vegetariano

... Buon Appetito!

NOTA: I prezzi indicati sono da considerarsi solo a mero titolo esemplificativo.



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.



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 o nella vetrina. 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 nostro ufficio vi fornirà tutto il materiale grafico e pubblicitario, che potrete far realizzare ed esporre nel vostro punto vendita, per dare così al Konopizza la giusta presentazione.

NATURA DEL RAPPORTO: Fornitura di coni, mozzarella e pomodoro abbinati all'uso esclusivo e gratuito del marchio

CONDIZIONI RICHIESTE PER L'APERTURA DI UN PUNTO VENDITA IN ITALIA:

KONOPIZZA STORE – Superficie minima richiesta 25 mq

Il negozio, a seconda delle dimensioni, potrà essere dotato anche di posti a sedere e offrire differenti prodotti per soddisfare ogni tipo di esigenza in ogni momento della giornata: Konopizza, insalate, pasta, prodotti fritti, caffetteria, dolci.

Nel caso di somministrazione di alimenti e bevande è necessaria l'autorizzazione del Comune, oltre ai requisiti soggettivi in capo al titolare o al preposto dell'impresa.

Fee per servizi di Start up: 10.000 € + IVA
Forno KONOPIZZA consegnato in comodato: 3.500 € forno nuovo / 3.000 € forno usato
Acquisto dosapomodoro con termostato

Servizi forniti da Konopizza inclusi nell'offerta:

Servizi di Start-up forniti da Konopizza
Corso di formazione su preparazione prodotto
Progetto del negozio, design, lay-out e lista attrezzature
Progettazione menù e menù board
Assistenza tecnica e parti di ricambio per forno
Esclusiva nell'area o città
Creazione pagina FB e start up campagna promozionale del valore di circa 1.000 €

INVESTIMENTO A CARICO DEL CLIENTE, NON COMPRESO NELL'OFFERTA KONOPIZZA

- **Affitto del locale**
- **Arredamento del negozio**
- **Eventuali lavori di ristrutturazione o ammodernamento**
- **Acquisto attrezzature necessarie per l'allestimento del negozio c/o fornitori specializzati locali (saladette, frigoriferi, e/o banchi frigoriferi, freezer).**
- **Acquisto dosapomodoro con termostato (fornito da Konopizza, vedi listino allegato)**
- **Stampa del materiale grafico per la decorazione del negozio**
- **Stampa Menù Board e insegna**

FAQ – Domande frequenti:

• Che cos'è il banco saladette?

Il banco saladette è un banco refrigerato a temperatura positiva (+4°C) dotato di vaschette per contenere gli ingredienti che andranno a comporre i vari gusti del Konopizza.

Ecco alcune foto:



• Posso vendere nel negozio Konopizza altri prodotti come insalate, patatine fritte, succhi e/o centrifughe, smoothies e dessert?

Sì, se le dimensioni del punto vendita lo consentono, è possibile inserire nel menù questo tipo di prodotti complementari per proporre ai clienti un'offerta più completa.

• Oltre ai conì, è obbligatorio acquistare anche la mozzarella e la salsa di pomodoro?

Sì, per mantenere l'alto livello di qualità del prodotto e l'uniformità di gusto e caratteristiche, l'acquisto della mozzarella e della salsa di pomodoro è obbligatorio.

• I prodotti sono congelati?

I prodotti sono stoccati e consegnati a -20°C direttamente nei punti vendita.

• Posso utilizzare i prodotti congelati o devo prima scongelarli?

Tutti i prodotti Konopizza devono essere scongelati prima del loro utilizzo.

• Il costo del trasporto è a carico del punto vendita?

Il costo del trasporto è a carico del punto vendita. In base alle varie destinazioni, verranno definiti i giorni per effettuare l'ordine e quelli della consegna. Il costo del trasporto verrà incluso nell'importo totale della spedizione.

• Qual è il tipo di pagamento richiesto per le forniture Konopizza?

Il pagamento richiesto è il contrassegno (pagamento alla consegna con assegno da consegnare all'autista).

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	PESO PER PORZIONE	CONFEZIONE	PREZZO	IVA
KONO BIG	PRODOTTO PRECOTTO A LIEVITO NATURALE	congelato -18°C/-20°C	18 MESI	75 gr.	Scatola da 144 pz.	€ 0,85	4%
KONO SWEET	PRODOTTO PRECOTTO A LIEVITO NATURALE	congelato -18°C/-20°C	18 MESI	60 gr.	Scatola da 198 pz.	€ 0,75	4%
KONO MEDIUM	PRODOTTO PRECOTTO A LIEVITO	congelato -18°C/-20°C	18 MESI	62 gr.	Scatola da 198 pz.	€ 0,80	4%
KONO BABY	PRODOTTO PRECOTTO A LIEVITO NATURALE	congelato -18°C/-20°C	18 MESI	40 gr.	Scatola da 198 pz.	€ 0,70	4%
MOZZARELLA	MOZZARELLA JULIENNE	congelato -18°C/-20°C	24 MESI	48/50 gr.	Scatola da 12 kg. 6 sacchetti da 2 kg. Cad.	€ 6,00 Kg.	4%
SALSA DI POMODORO	PASSATA DI POMODORO	TEMPERATURA AMBIENTE	36 MESI	30/35 gr.	Scatola da 6 latte da 2,6 kg. cad.	€ 1,15 Kg.	4%

ATTREZZATURE

DESCRIZIONE	PREZZO
DISPENSER (dosa pomodoro)	€ 600,00 + iva 22%
PORTACONO IN ACCIAIO	€ 6,00 + iva 22%
GRIGLIA GASTRONORM	€ 15,00 + iva 22%

PACKAGING

DESCRIZIONE	PREZZO
KONOBX 4 (SCATOLA DA 100 PZ.)	€ 105,00 + iva 22%
SACCHETTI IN ALLUMINIO (SCATOLA 15 KG.)	€ 90,00 + iva 22%
CARTA OLEATA KONOPIZZA (SCATOLA DA 15 KG.)	€ 50,00 + iva 22%
SUPPORTI A PIRAMIDE IN CARTA (SCATOLA DA 750 PZ)	€ 75,00 + iva 22%

Cosa aspetti?
**Siamo a tua completa disposizione per qualsiasi
ulteriore informazione ti necessiti.**
**Contattaci, saremo lieti di rispondere
alle tue richieste.**
Benvenuti nel Konopizza Team!



Konopizza.com Srl

Largo Petrarca, 13 - 34077 Ronchi dei Legionari (GO)

tel. +39 0481 712213 fax +39 0481 712817

e-mail: info@konopizza.it - www.konopizza.it