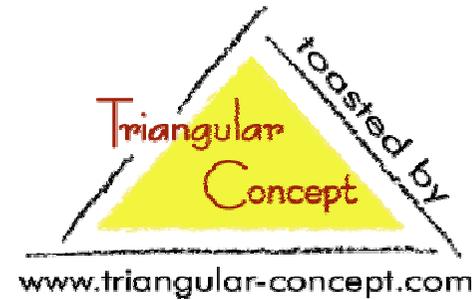


calzonissimo
PIZZA



La pizza nomade par





L'offre clés en main de Triangular Concept pour faire une véritable pizza nomade : La pizza toastée en Calzone.



La pizza qui se déguste chaude d'une seule main !

1. Une véritable Pizza Calzone respectant l'héritage traditionnel du produit.
2. Cuisson uniforme avec effet de sole par-dessus et par-dessous à 300 °. Une cuisson saine qui respecte la pizza.
3. La Pizza est scellée naturellement en 2 minutes 30.
4. Qualités gustatives de la vraie pizza, respectées voire rehaussées.
5. Forme ludique, pratique et propre à manger d'une seule main.
6. Choix de consommer un triangle (la moitié d'une pizza) ou deux triangles (pizza complète) avec des garnitures différentes.
7. Une facilité de mise en œuvre à la portée de tous, prise en main rapide sans formation de pizzaiolo.
8. Un maintien de la température après cuisson jusqu'à 20 minutes, imbattable.
9. Un prix de revient compétitif pour un investissement très raisonnable.
10. Une infrastructure légère qui s'installe sur quelques m² sans extraction.



Le Concept :

Exploitation autonome ou intégrée à une offre existante.

- Préparation des pizzas devant le client ou à l'avance avec présentation en vitrine.
- Une offre facilement identifiable d'une vingtaine de recettes de pizzas, avec desserts et boissons.
- Basé sur des produits de qualités distribués via une logistique sérieuse, en partenariat avec  SCAL ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
- Simple à gérer et sans pertes avec le stockage en froid négatif (à partir de 500 litres de volume à -18 °C).



Dimensions en cm	L:31 P:34 H:31
Espace d'installation	L:45 P:50 H:75
Puissance	2200 W
Voltage	220 V monophasé
Ampérage	10 A
Poids	10 Kg

Installation aisée sur une surface de 50 x 50 cm.

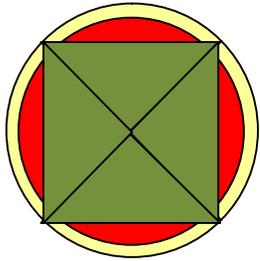
Branchement sur une prise 2P+T 16A.

Ne nécessite pas d'extraction.

Matériel garanti 1 an retour atelier.

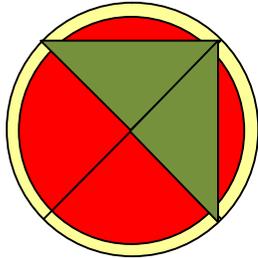
Les toasteurs + la PLV + les menus flyers
+
la fourniture alimentaire et des emballages
+
l'agencement et l'équipement (en option)





Pizza Traditionnelle
Garnissage sur 4 parts
1 portion de 1 pizza

Exemple (la pizza) :
prix de revient = 1,60 €
prix de vente = 8,00€
coefficient = 5



Pizza Calzonissimo
Garnissage sur 2 parts
2 portions de ½ pizza

Exemple (la pizza) :
prix de revient = 1,20 €
prix de vente = 7,50€
coefficient = 6

Exemple (le triangle) :
prix de revient = 0,60 €
prix de vente = 4,00€
coefficient = 6,5

Un modèle économique efficace et éprouvé : La pizza est un produit à forte marge !

- Calzonissimo renforce les coefficients de marge avec des prix de vente agressifs.
- Les portions sont adaptées aux appétits et aux goûts :
 - 1 triangle (½ pizza) pour un prix moyen de 4,00 € (coefficient 6,5)
 - Formules avec 2 triangles (1 pizza) pour un prix moyen de 7,50 € (coefficient 6) et 2 recettes au choix.
- Approvisionnement et stockage :
 - Avec 500 litres de stockage à -18 °C, vous pouvez faire 500 triangles Calzonissimo garnis.
 - Franco de port :
 - § Approvisionnement et réapprovisionnement pour 500 triangles en région parisienne et dans la région de Rennes.
 - § Approvisionnement et réapprovisionnement pour 1000 triangles hors région parisienne et région de Rennes.
- Modèle de chiffre d'affaire :

- Vente de 100 triangles (50 pizzas)
- Vente de desserts : 50 Triang'o'Nut
- Vente de boissons : 60 boissons à 1,60 €

Total

CA	Marge	PR	Coef
400	336	64	6,25
125	110	15	8,50
96	75	25	4,57
621	522	100	6,24

calzonissimo PIZZA

Menus personnalisés



calzonissimo PIZZA

La Pizza Toastée en Calzone

△ Pizza Margarita	3.50 €	△	△	6.70 €
Tomate, mozzarella, olives noires				
△ Pizza Royale	3.90 €	△	△	7.40 €
Tomate, fromage, jambon, champignons, olives noires				
△ Pizza 4 saisons	4.20 €	△	△	7.90 €
Tomate, fromage, poivrons, jambon, champignons, olives noires				
△ Pizza 3 fromages	4.80 €	△	△	9.20 €
Tomate, mozzarella, chèvre, roquefort				
△ Pizza végétarienne	4.50 €	△	△	8.50 €
Tomate, fromage, oignons, poivrons, artichauts				
△ Pizza fromage de chèvre	4.80 €	△	△	9.00 €
Tomate, mozzarella, chèvre, dés de tomates, persil				
△ Pizza fermière	4.20 €	△	△	7.90 €
Tomate, fromage, poulet roti, poivrons, champignons				
△ Pizza pissaladière	3.90 €	△	△	7.40 €
Tomate, fromage, filets d'anchois, oignons, olives noires				
△ Pizza orientale	3.90 €	△	△	7.40 €
Tomate, fromage, merguez, poivrons, olives noires				
△ Pizza mexicaine	3.70 €	△	△	6.90 €
Tomate, fromage, boeuf haché épicé, oignons, olives noires				
△ Pizza catalane	4.40 €	△	△	8.40 €
Tomate, fromage, anchois, dés de tomates, olives noires				
△ Pizza indian style	4.00 €	△	△	7.50 €
Tomate, fromage, poulet tikka, oignons, poivrons, olives noires				
△ Pizza provençale	4.10 €	△	△	7.70 €
Tomate, fromage, poêlée kebab, oignons, dés de tomates, olives				
△ Pizza spania	4.10 €	△	△	7.80 €
Tomate, fromage, chorizo, poivrons, olives noires				
△ Pizza fajitas	4.50 €	△	△	8.40 €
Tomate, fromage, poulet fajitas, olives noires				
△ Pizza canadienne	4.00 €	△	△	7.50 €
Tomate, fromage, pepperoni, champignons				
△ Pizza mare	4.10 €	△	△	7.80 €
Tomate, fromage, thon, oignons, crème fraîche				
△ Pizza picante	3.80 €	△	△	7.20 €
Tomate, fromage, boeuf haché épicé, pepperoni, olives noires				

Desserts & boissons

△ Triang'o'nut	2.50 €	□ Brownie	3.00 €
Nutella		Cookie	
△ Triang'o'ban	2.70 €	2.00 €	
Nutella banane		Cookie	
△ Triang'o'conf	2.30 €	2.00 €	
Confiture de fraise		○ Coca. sodas. ...	1.60 €
		Eau	
		1.00 €	

Rue ...
97570 L
07 82 89 65 14

PLV

Chevalets, kakemonos, ...



Un concept facile à mettre en œuvre avec un faible investissement !

- Des engagements clairs et simples
 - Vous achetez l'équipement et l'agencement aux couleurs de Calzonissimo.
 - Vous vous chargez de la recherche de l'emplacement et des démarches administratives.
 - Vous vous engagez à vous fournir auprès de Calzonissimo pour les ingrédients et les emballages (hors boissons, produits frais et produits de marques)
 - Nous personnalisons votre communication (flyers, tampons, ...)
 - Nous vous fournissons un kit complet pour lancer votre business : business model (modèle économique), préconisations techniques pour les installations, processus de vente et de gestion, ...
- Les contrats
 - Un contrat de licence de marque
 - Un contrat d'approvisionnement
 - Pas de droits d'entrée ni de redevance
- Les tarifs
 - Le kit de base : 2500 € HT
 - § 1 toasteur
 - § 1 chevalet, 1 kakemono 40x80cm
 - § 2500 flyers 105x210mm 300gr
 - § 1^{er} approvisionnement ingrédients + emballages
 - Le kiosque : à partir de 5500 € HT (hors matériel frigorifique)
 - § Nous consulter





Le concept facile à rentabiliser !

Avec le kit de base, vous amortissez votre investissement !

2500 € d'investissement = 2500 € de chiffre d'affaires !

Exemple d'amortissement

	Investissement	Réapprovisionnements						
	Kit de base	1er	2ième	3ième	4ième	HT	TTC	
Achats	2 500	340	400	340	550	2 180		
Chiffre d'affaires	2 500	2 500	2 500	2 500	2 500	12 500	13 125	
Marge	0	2 160	2 100	2 160	1 950	8 370		
Marge cumulée	0	2 160	4 260	6 420	8 370	Coefficients		
calendrier	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5	5,73	6,02	



Le concept en quelques images ! Réalisation d'une pizza pour 2 triangles



Sur le toateur



Poser une pizza pré-cuite et pré-tomatée



Garnir ...



... la moitié de la pizza



Replier la pizza sur elle même



Toaster pendant 2 minutes



Les 2 triangles sont chauds et soudés !



Séparer les triangles en les coupant.



Le concept en quelques images ! Réalisation d'une pizza pour 4 triangles



Sur le toateur



Poser une pizza précuite et pré-tomatée



Garnir ...



... et recouvrir ...



Avec un second fond de pizza.



Toaster pendant 2 minutes



Les 4 triangles sont chauds et soudés !



Séparer les triangles en les coupant.

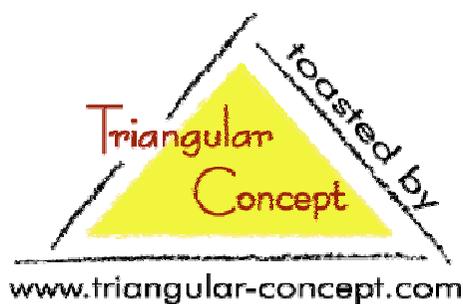


Vous avez des projets, contactez-nous !

Nous pouvons étudier avec vous votre implantation ...

www.calzonissimo.com

contact@calzonissimo.com



Beaudour COULOMBEL

+33 6 73 38 02 50

ba@calzonissimo.com

+33 (0)8 74 76 33 22

Yann COULOMBEL

+33 6 79 68 65 18

yc@calzonissimo.com



est une marque déposée par **SYNAL Sarl** au capital de 7 622 €

26, rue des Thillards 94170 Le Perreux sur Marne

R.C.S. PARIS B 434 004 388