

# Il nuovo business nel mondo della pizza...



**Dal 2001 artigiani della pizza.**

Vi starete chiedendo che cos'è Stekkopizza?

Per noi è l'evoluzione della pizza al taglio.

Abbiamo pensata come un'idea giovane, comoda da mangiare,

senza sporcarsi le mani grazie al bastoncino in legno che la contraddistingue.

Rispettando qualità e tradizione.

"solo farine di grano 100% italiano"

"lunghe lievitazioni"

"prodotti selezionati"

## IL PRODOTTO.



- Un'idea giovane e innovativa; l'unica novità del momento.

- I prodotti a marchio Stekkopizza vengono preparati davanti al cliente.

- Il bastoncino in legno lo rende comodo da mangiare ovunque,

e in qualsiasi momento, senza sporcarsi le mani.

- Margherita, capricciosa, quattro stagioni, cotto e funghi,

e tanti altri gusti; da quelli stagionali ai celebrativi

Stekko di san Valentino, Halloween, festa della mamma, del papà.

Non potranno mancare quelli dolci a base di nutella,

crema pasticcera, frutta fresca, panettone.

L'imprenditore sarà comunque libero di preparare gusti a suo piacimento

usando ingredienti della sua terra o ricette tipiche.

Ci sarà spazio anche per i vegani con stekki dedicati e a breve anche per celiaci.

Verranno proposte alternative con base ai cereali, kamut,

integrale, mais e altro ancora per stupire il cliente finale.

## IL FORMAT

- Grazie al nostro format innovativo, e il supporto dei nostri collaboratori,

Stekkopizza è adatto anche per imprenditori alla loro prima esperienza.

- Un'idea imprenditoriale che ti permetterà di essere

capo di te stesso, con un basso investimento.

- Il locale è stato pensato da renderlo lontano dall'idea di fast food

e caratterizzato per essere modulato a piacere, seguendo l'esigenza dell'imprenditore.

- Nel banco si trovano solo ingredienti freschi, appena preparati,

con i quali verrà farcito, davanti al cliente, lo stekko scelto fra i tanti gusti del menù.

- Alla vendita dei nostri prodotti a marchio Stekkopizza

l'imprenditore può aggiungere altri format

come le patatine fritte, bibite alla spina e caffè

aggiungendo semplicemente altri moduli.

- Il modulo base, Stekkopizza - Store prevede il banco refrigerato da mt 1

più banco cassa da 50 cm retro banco in acciaio da 1,50

e pedana in legno per un totale di soli 3m quadri.

## COSA OFFRIAMO.

- Stekkopizza ti offre tutti gli strumenti necessari

per allestire e gestire il tuo punto vendita.

- L'immagine per noi è tutto, vi forniremo il necessario

per rendere il vostro prodotto accattivante,

grazie ad una grafica diretta e comunicativa.

- Progettazione interni. - Arredamento completo.

- Stekko-machine. - Fornitura materie prime selezionate.

- Marchio Stekkopizza - know how completo.

- Assistenza apertura. - Promozione continua.



## COSA CHIEDIAMO.

- Entusiasmo, passione per i nostri prodotti e per il nostro marchio.

- Volontà di successo personale ed imprenditoriale.

- Passione nel stare a contatto con il pubblico.

- Predisposizione al lavoro di gruppo. - Capacità organizzative.

- Locale dai 35 mq fino a 100 mq, in posizioni primarie:

aeroporti, parchi giochi, vie, piazze e corsi ad alta affluenza.

## LA STEKCO-MACHINE.

- E' un forno innovativo indispensabile per la

preparazione dei prodotti a marchio Stekkopizza.

- In soli due minuti è pronto per essere servito al cliente

- Niente cappe, forni o impastatrici.

## Per informazioni.

Stekkopizza s.r.l. Via Chiusura n. 9 Villafranca in Lunigiana

54028 (Massa-Carrara)

info@stekkopizza.it www.stekkopizza.it

Cel. 331 7714827 3775032014

**Cosa aspetti; sei pronto ad entrare nel mondo Stekkopizza.**



## Classici

Margherita € 1,50

(pomodoro, mozzarella)

Cotto € 1,80

(pomodoro, cotto, mozzarella)

Prosciutto e funghi € 2,00

(pomodoro, cotto, funghi, mozzarella)

Wurstel € 2,00

(pomodoro, wurstel, mozzarella)

Salame € 2,00

(pomodoro, salame, mozzarella)

## Burger

Classico € 2,30

(burger, pomodoro, maionese)

Cheese burger € 2,50

(burger, pomodoro, formaggio)

Super € 2,80

(burger, pomodoro, verdure, formaggio)

## Focaccia

Bologna € 2,00

(mortadella, mozzarella)

Semplice € 2,00

(cotto, carciofi, mozzarella)

## Dolci

Ciokobiscotto € 2,20

(cioccolato, biscotto)

Fondente € 2,20

(cioccolato fondente 60%)

Bianconiglio € 2,20

(cioccolato bianco, nocciole)

## Speciali

Vegan € 2,30

(ratatouille, salsa di pomodoro)

Tricolore € 2,30

(pomodorini, basilico, mozzarella)

Boscaiolo € 2,50

(porcini, brie, mozzarella)

