

P



NOS ENCONTRARÁ EN

facebook

VISITA NUESTRA PÁGINA WEB OFICIAL

www.pizzemporio.it

LA NUEVA
GENERACIÓN
DE PIZZERIA

PIZZEMPORIO ALTA QUALITÀ

Nuestros proveedores tienen las marcas oficiales de calidad, regulación y distribución de alta calidad.

PIZZEMPORIO FRANCHISING s.r.l.

Via Martiri della Libertà, 33

18016 - San Bartolomeo al Mare (IM)

Tel./Fax 0183.418.720 - 0183.274704

info@pizzemporio.it

orange project

PIZZEMPORIO®

Encuentra tu FRANQUICIA fórmula ganadora

LA MEJOR FRANQUICIA
DE IDEA EN EL NEGOCIO
DE LOS RESTAURANTES

www.pizzemporio.it



Únete a la Nueva Generación de Pizzeria

Objetos:

Pizzemporio es la mejor nueva generación de pizzerías. La singularidad de Pizzemporio es la innovadora MENU DE PIZZAS, con un compromiso de utilizar los ingredientes de la mejor calidad para producir una pizza de calidad superior. Pizzemporio da más de 1000 variedades diferentes de pizza, más de 400 revestimientos y un surtido inimitable, de 30 pizzas diferentes de tamaños y formas. PIZZEMPORIO elige la forma inimitable de infundir un nuevo carácter y el sabor delicioso a las pizzas artesanales. La tradición y la innovación siempre han estado mezcladas en el arte de Pizzemporio, es por eso que representa la mejor nueva generación de pizzerías

Misión:

PIZZEMPORIO representa la parte superior de restaurantes de pizza italiana. Es el mejor lugar para los amantes de la pizza de verdad, además de buena calidad y deliciosos ingredientes. La innovación, que nos dio la exclusividad en la producción de la pizza de calidad superior, es la variedad numerosos diferentes de pizza que ofrecemos con muchos ingredientes, formas y tamaños. El surtido inimitable, de 30 pizzas diferentes juega un papel clave en la razón de por qué los clientes prefieren las pizzas Pizzemporio y la decoración única, ambiente cálido y deliciosos platos que atraen a aquellos que cuidan de un buen gusto.

Nuestros puntos fuertes:

Durante más de 10 años hemos trabajado para mejorar nuestra capacidad de entregar proyectos exitosos, a raíz de nuestro compromiso de hacer lo mejor posible Menú Pizza, que emplea métodos tradicionales italianos de hornear pizzas entre los deliciosos surtidos diferentes. La tradición y la innovación siempre han mezclado en el arte de Pizzemporio, es por eso que representa la mejor nueva generación de pizzerías.

Además el equipo es totalmente Pizzemporio prevé aplicar la fórmula exclusiva de Pizzemporio sistema de franquicia y su desarrollo de marca de éxito.

Diseño y Producción:

Pizzemporio concederá una ayuda completa durante cada fase del proceso de apertura de la ayuda para terminar con éxito cada tarea, junto con una amplia capacitación en gestión que cubre todos los aspectos de la propiedad y de gestión. El diseño de la tienda Pizzemporio crea un ambiente acogedor y permite a los clientes se sientan cómodos y disfrutar de sus comidas. El diseño interior presenta un mobiliario moderno y la mezcla de naranja, los colores azul y plata dan la apariencia moderna suministro, para todas las generaciones más jóvenes, ofreciendo un ambiente tranquilo y relajante para todos los clientes. Cada detalle ha sido diseñado específicamente para crear un lugar cómodo, único y para proporcionar un ambiente seguro tanto para los clientes y operadores.

Marketing

Hemos desarrollado la mejor estrategia de comunicación interna con los monitores LCD que se administra desde un servidor central para garantizar la calidad de comunicación de alta para ganar la supervisión de la marca. Además, colaboramos con una agencia con experiencia de comercialización de alimentos que proporciona noticias de prensa de tiempo real, en línea y portal de información de la evolución de su negocio.



DIFERENZA

Elija su Pizzemporio Formato

Sprint Formato: Formato de tabla:

Desde 20m² a 50 metros cuadrados para la pizza y los menús "para llevar". Más de 50 metros cuadrados: bar de autoservicio con accesorios para muebles como mesas, estanterías, taburetes y sillas, lo que permite a los clientes a comer en un ambiente confortable.

La Oferta:

Vender comida para llevar porciones de pizza con una rotación semanal de una variedad de menús. No se ofrecerán tres Especialidad pizzas, pizzas 3 Classic, Baguette Mini, Mini Focacciotte, Focaccia con Nutella y hora Pizza. El menú de pensión incluye toda la promoción del menú desplegable: Los monitores se muestran y poner de relieve las nuevas promociones semanales que incluyen el tiempo de pizzerías. En lo que respecta a la venta de Comida para llevar Pizza, que seguirá el sistema "por el metro" ("pizza al metro"), que también simplifica la vida de los clientes, que suelen aparecer en grupos de 3 o más personas y luego se les hace difícil elegir. Lo más fácil que hacer es preguntar al camarero para que uno o más metros de pizza, con la mejor selección de la casa puede ofrecer. Además de la pizza se sirve con papas fritas y ensaladas, bebidas y cerveza, helados y café.

Más de 150 metros cuadrados incluye el servicio de restaurante. El formato de las tablas es una "por la pizza metros" de servicios que implica a profesionales cualificados, como los chefs, cocineros, camareros y lavaplatos. Pizzemporio proporciona una formación integral del personal, incluido el profesional exclusiva cursos de pizza diseñados ad hoc para la marca por su academia privada.

La Oferta:

El formato de tabla ofrece el menú completo con más de 1.000 diferentes variedades de pizzas, incluido el servicio de mesa clásicos. Cada tipo de pizza se sirve en platos especiales o tablas de cortar con un enfoque particular en el embalaje y la presentación visual del plato. Para llevar el servicio ofrece también la Pizzemporio menú completo, así como las promociones de Giropizza "por el metro" y el juego para jugar con "FANTAPIZZA". Por otra parte, de acuerdo con la temporada que ofrecemos "hacer una pizza de especialidad de deseos" por tema.

DESIGN

moderno - tecnologico

Cosa offriamo

Formación: Suporte:

Oficina Pizzemporio cabeza también entra en funcionamiento como la formación de la Academia CEE y de la sede centro de formación de la Academia. Pizzemporio le proporcionará la formación y la experiencia que usted necesita para aprender los métodos de cocción para todos los tipos de pizza y de utilizar todo tipo de equipos así como para desarrollar menús Pizzemporio. Nosotros le ayudaremos en el logro de competencia técnicas estándar también si usted es un principiante sin experiencia en este campo. Los instructores para el formato de Sprint están diseñadas para ser máximo dos, mientras que para el formato de Sprint serán cuatro máx. Ellos le ayudarán también a mejorar sus habilidades en el entorno del mundo real.

Educación y formación en nuestra sede de la Academia. Se impartirá formación sobre todo en la sede del franquiciador y en la tienda propiedad de la empresa incluidos los manuales y cursos en vivo, diseño de la tienda y la asistencia. Pizzemporio ofrece la planificación y la asistencia para el desarrollo durante la pre-apertura y apertura de las fases posteriores, incluido un acuerdo con los proveedores y actividades de promoción y comercialización.

Tecnología:

Para la gestión de las órdenes de menú, Pizzemporio ha desarrollado un software específico industriales indican todos los ingredientes de la pizza en relación a la elección de cada cliente. Los monitores LCD están siempre conectados con nuestro servidor (señalización digital) y de Franquiciadores se informa en tiempo real de los logros de negocios por un monitor de Internet especiales visera con el fin de lograr un éxito el proceso del Plan de Marketing. Por otra parte, la aplicación de la tecnología del diente azul mejora la fidelidad clientes Pizzemporio y confirmar nuestra fórmula de la franquicia de moda y ganar.



BENVENUTI NELL'EMPORIO DELLA PIZZA

... oltre 1000 tipi di pizze ... oltre 30 diverse categorie... oltre 400 ingredienti...

ECCO ALCUNE DELLE CATEGORIE PIÙ ORIGINALI PROPOSTE NEL MENU



LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI PIZZE D'ITALIA



Cosa chiediamo

Habilidades requisitos del candidato:

Dinámico, de auto-motivados, con buen marketing y habilidades de la gente y la actitud profesional. La experiencia no es necesario sin embargo, es esencial una fuerte gestión y habilidades de motivación.

Sprint Formato:

Superficie de hasta 50 metros cuadrados. Personal, en relación al volumen de negocios (fijo 2 / 4 personas) Marginalidad: un régimen de 25 / 30% del volumen de negocios.

Formato de la tabla:

Superficie de más de 150 metros cuadrados. Personal: cubierto por un régimen de 5.8 personas Marginalidad: un régimen de 15 / 20% del volumen de negocios de compra exclusiva de los principales productos comercializados por Pizzemporio o afiliados.

Inversión:

Antes de aprobar la compra de equipo y mobiliario, Pizzemporio evaluará las estrictas normas sanitarias y requisitos de construcción (que vaya a efectuar el franquiciado). La duración de la fase de obras de rehabilitación se estima en alrededor de 45/60 días. Después de este período, el afiliado tendrá locales para proporcionar la tienda con el fin de iniciar su gestión empresarial. El afiliado, mientras tanto recibirán apoyo logístico por Pizzemporio, con el fin de contactar con la oficina responsable de procesar todo el papeleo. La inversión incluye: muebles - horno - levadura - Campana - mezclador - freidora y congelador contra - pizza refrigerada patentado - bancos - armarios - estantes - Tablas de menú - Tablas - marcas - Iluminación - hardware - software de gestión - monitor - tecnología aplicada - Curso de formación. El otro equipo se instalará en préstamo gratuito. Se excluyen todas las otras herramientas y equipos de trabajo, material de impresión, uniformes y envasado.