

Back.
to the Roots

Pizza Casa



Sortimentsmarke Back to the Roots „Pizza Casa“

Slogan Pizza vom Feinsten

Anzahl Standard-Produkte 20 (ohne Beilagen und Extras)

Schulungsdauer / Anlerngrad / Fehlerpotenzial

1 Tag / mittelschwer / mittel bis hoch

Anzahl Food-Lieferanten 2 + Gewürze von Zentrale
und Gemüse vor Ort

Technik **Lagern (20 m²):** Kühlung, Tiefkühlung, Trocken
Vorbereiten (4 m²): Spülbecken, Arbeitstisch
Zubereiten (6m²): Pizza- (Back-)ofen, Kochplatte,
Teigmaschine, Teigteiler, Saladette
Ablufthaube: ab 500 m³ (3 lfdm)
Fettabscheider: nicht erforderlich

Lagerwert Erstausrüstung Food 250 €

Wareneinsatz Pizza Chicken BBQ:

Verkaufspreis 10,50 € brutto / 9,81 € netto

Wareneinsatz (1,33 € netto) 13,5 %, Rohertrag 8,48 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Ketchup mit Süßungsmittel

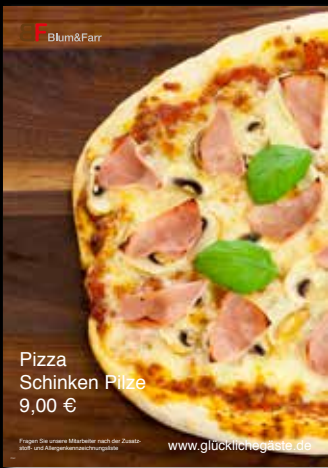
Salami und Kochschinken: konserviert und mit Antioxidationsmittel

Allergene Ei, Dinkel, Roggen, Weizen, Milch, Senf

Besonders geeignet für Spezialitäten-Gastronomie,
Verkaufswagen, Lieferservice, Freizeit-Gastronomie,
Hochfrequenzlagen, Food-Courts, Bistros

Besonderheit Premium Sauerteig-Pizza aus hochwertigstem Mehl
schwäbischer Mühlen.

Alle Angaben sind unverbindliche Zirka-, Schätz- und Erfahrungswerte
(Take-Away-Verkauf), die objektspezifisch zum Beispiel aufgrund der Räumlichkeiten,
der vorhandenen Einrichtungen oder des Umsatzpotenzials und dessen Verkaufs-
zeitfenster abweichen können. Alle Preise zzgl. gesetzlicher USt (Stand Januar 2016).



Plakate



Speisekarten



Pizza Salami

Produkt - Beispiele

Ofen

Teigmaschine
Teigteiler

Kochplatte

Saladette

Beispiel
Küchenzeile

1 Meter



Rezeptbücher



Pizza Chicken BBQ

Leistungen der Blum & Farr Unternehmens-Gruppe

Markenkonzepte zum Mieten:

- Marke / Logo
- Werbemittel
Flyer, Speisekarten
Plakate
- Online-Shop /
Bestellshop
- Verpackungen
und Etiketten
- Rezepte
- Allergenlisten
- Einkaufsvorteile
- Schulung

Dienstleistung (Betriebswirtschaft):

- Standort-Analysen
- Business-Pläne
- Hygiene-Konzepte
- Handbücher
- Rezeptentwicklung
und Kalkulationen
- Trainings
Workshops,
Vorträge
- Beratung
Behörden,
Vermietung,
Banken,
Betriebsorganisation

Marketing / Werbung):

- Flyer
- Speisekarten
- Logos
- Homepages
- Foto-Shootings
- Koch-Videos

Verkauf:

- Food-Fotos
- Gewürze
- Technik
Kochen,
Lager,
Kasse
- Ladenbau
Planung,
Einrichtung
- Kleininventar



Blum & Farr GbR
Hölzlinstraße 7
D-72379 Hechingen

Telefon: (0 74 71) 9 29 90 47

Telefax: (0 74 71) 91 09 – 78

Mail: kontakt@blumfarr.de

www.gluecklichestaete.de

www.blumfarr.de

BF Blum&Farr