

DAS CLEVERE SNACK KONZEPT



Sie möchten Ihren Gästen so schnell wie möglich, am besten auch zum Mitnehmen, einen leckeren Pizzasnack anbieten?

Dann haben wir genau die richtige Lösung für Sie. Mit unserem Snackkonzept machen wir Sie in kürzester Zeit zum Pizzaprofi. Niedrige Anforderungen an das Equipment und eine Vielzahl von Leistungen unsererseits helfen Ihnen.

Ideal für:

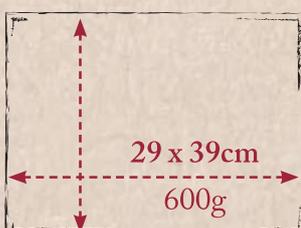
Schnellrestaurant, Bäckerei, Tankstelle, Erlebnisastronomie, Freizeitpark & Hallen-/Freizeitbäder.

VORAUSSETZUNGEN

- ★ Ofen
- ★ Kleininventar
- ★ TK-Möglichkeit
- ★ Bock auf Pizza



EMPFOHLENE PIZZAGRÖSSEN



AUCH ALS
DIZZA
ERHÄLTlich.

DAS GEHÖRT DAZU

KALKULATIONSBEISPIEL

Kalkulation 1/6 38er System-Pizza (Bsp.: Pizza Salami)

Einkauf*

Pizzaboden (1/6 Ø38cm)	€ 0,31
Sauce	€ 0,04
Käse	€ 0,19
Salami	€ 0,14
ØWareinsatz netto	€ 0,62
Empfohlener VK-Preis brutto	€ 2,50
Rohertrag	ca. € 1,50

* EK-Preise beziehen sich auf Listenpreise.

HANDBUCH / REZEPTUREN



SCHULUNG



MARKETING



BERATUNG



BERATUNG & BETREUUNG



FLORIAN BRUCKMANN

Tel.: +49 (0)8282 - 99545 - 02
e-Mail bruckmann@teigfabrik.de



DANIEL WOLF

Tel.: +49 (0)171 - 88 11 017
e-Mail wolf@teigfabrik.de