



Your pizza, your rules

360.pizza



O konceptu

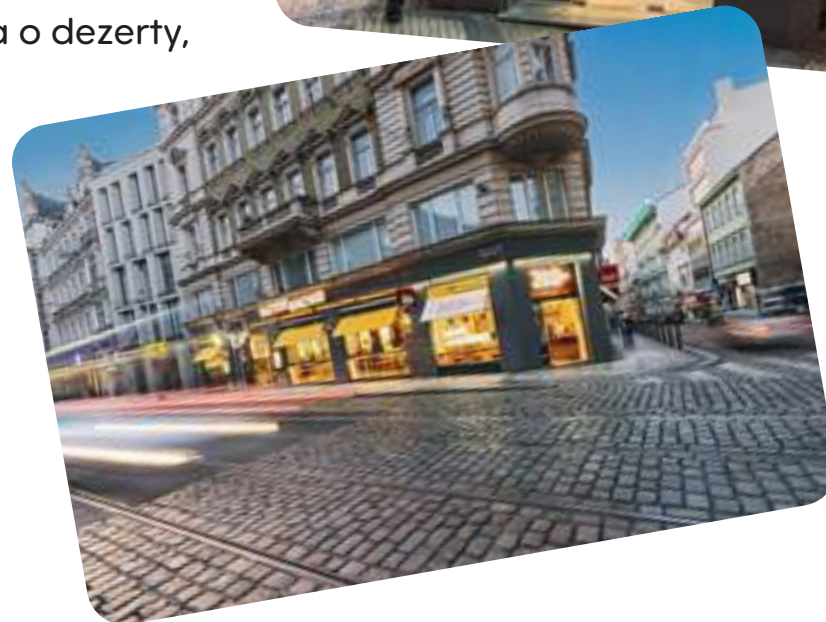


360pizza je nově vznikající koncept samoobslužných pizzerií. Kombinuje prostředí restaurace s rychlostí fast foodu. Přináší zákazníkům možnost vlastního sestavení pizzy a velmi rychlou dostupnost - do 6 minut od objednání.

Způsob objednání si může zákazník zvolit - buď prostřednictvím samoobslužných kiosků, nebo u hotovostních pokladen, případně v aplikaci nebo na naší webové stránce.

Vedle vlastní sestavené pizzy může zákazník vybírat z rozsáhlé nabídky tradičních receptur. Nabídka pizz je rozšířena o dezerty, saláty, polévky, panino (sendviče z pizza těsta), a to bez čekání.

Koncept 360pizza tak pokrývá potřeby zákazníka přes čas oběda až po večerní posezení s přáteli.



Naše nabídka



Classic



Sestav si



Pizza Box



Panino



Ostatní

PIZZA SNACK
GRILL A PASTA
POLÉVKY A SALÁTY
TĚSTO
NÁPOJE
DEZERTY

Základní nabídka pizz



Greca Vegan



Gaming



Diavola



Gorgo Pere



Don Giovanni



Carbonara



Caesar



Quattro Formaggi



Základní nabídka pizz



Napoli



Cotto



Tonno



Vegetariana



Angeli Demoni



Capricciosa



Margherita



Salami



Sestav si



V této kategorii nabízíme zákazníkům možnost vychutnat si pizzu tak, jak ji mají rádi právě oni. Sestavit ji mohou z více jak 40 druhů surovin v 6 kategoriích – suga a omáčky, sýry, masa a italské šunky, zelenina a něco navíc v podobě bylinek, ochucených olejů, koření...



**Sestav si
pizzu podle
chuti**

Pro sestavení pizzy
si zákazníci mohou
vybrat ze dvou variant:

- 1 **Unlimited** – zákazník není limitován množstvím surovin
- 2 **Do 5 ingrediencí** – kdy si zákazník vybírá jednu omáčku a maximálně 4 další suroviny

Saláty, polévky a dezerty



Saláty - tradiční italské suroviny zkombinované do tří variant salátu - veganské, vegetariánské i masové.



Polévky - tradiční krémové, nebo klasická minestrone, vždy jde o bezpečnou recepturu.



Dezerty - podávány ve formě vhodné i na odnos s sebou - na později do kanceláře, nebo domů.

Panino, křídla a ditini

360



Panino - čerstvé plněné bulky vyrobeny z našeho jedinečného pizza těsta, si může zákazník objednat v různých variacích



Křídla - grilovaná kuřecí křídla v extra pálivé Louisiana omáče s chlebem z pizza těsta



Ditini - výběr ze 4 dipů, dáš si na slano nebo sladko?

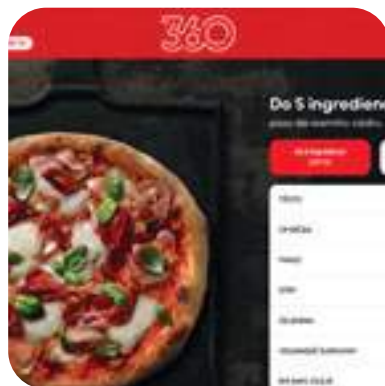
Způsob objednávky



1. Objednávka probíhá prostřednictvím samoobslužných kiosků.



2. Zákazník si může pizzu sám sestavit nebo vybrat z klasických receptur.



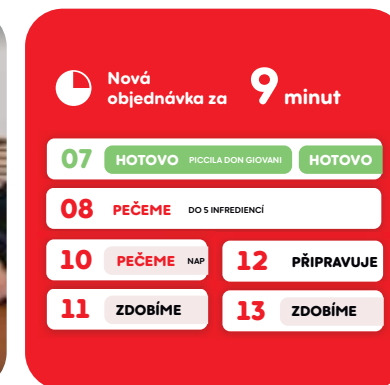
3. Objednávku zaplatí platební kartou či elektronickou stravenkou.



4. Po zaplacení obdrží zákazník pořadový lístek s číslem objednávky.



5. Stav objednávky sleduje zákazník na výdejním monitoru.



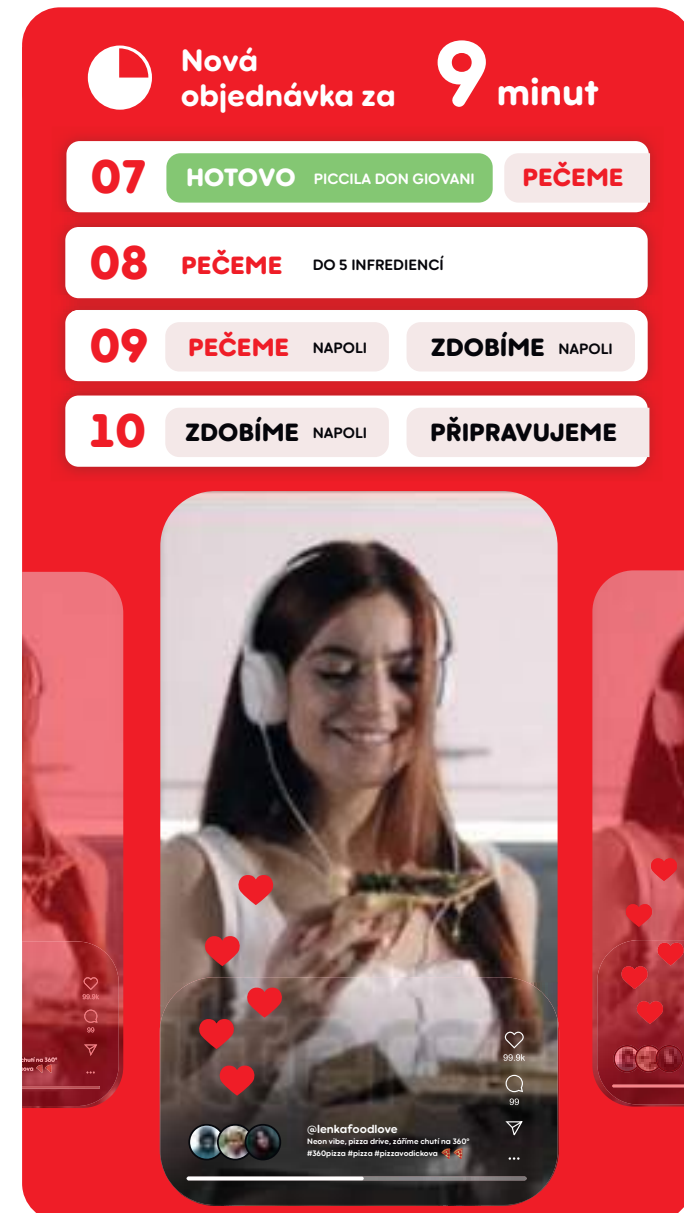
V kuchyni je obsah objednávky zobrazen jednotlivým pozicím – příprava těsta, zdobení, dochucení, balení, výdej.

Video wall



Na obrazovkách o velikosti minimálně 55" jsou zobrazeny tři klíčové informace:

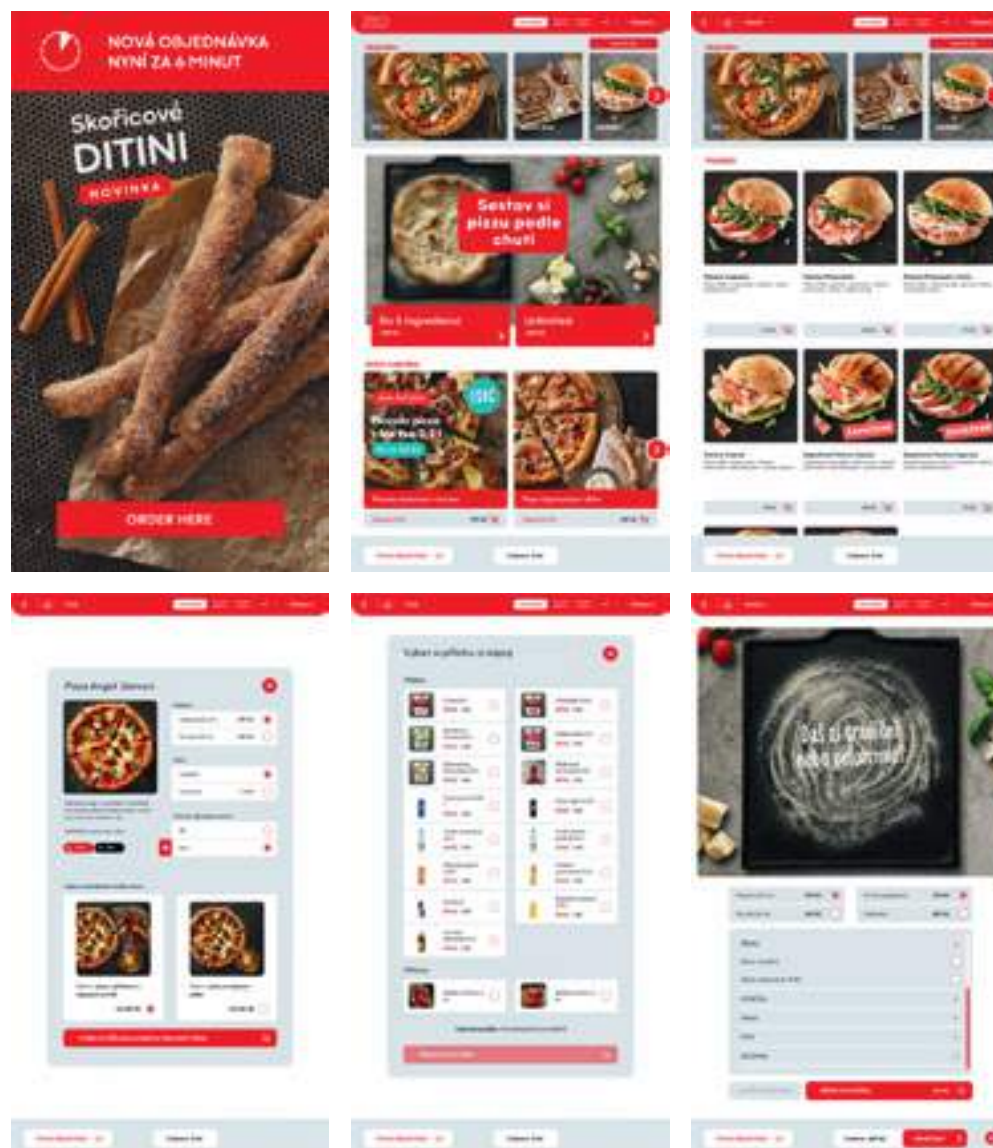
1. Čas v minutách, který sděluje, za jak dlouho bude připravena nová objednávka.
2. Číslo objednávek a jejich aktuální fáze přípravy: připravujeme, pečeme, zdobíme, hotovo.
3. Sekvence TikTakových videí vytvořených známými influencery, které slouží jako marketingový nástroj pro přitahování pozornosti zákazníků. Ti mají možnost nejen videa sledovat, ale také tvořit svá vlastní a dále je sdílet a sledovat na obrazovkách v provozovnách.



Kiosek



Objednávky probíhají prostřednictvím samoobslužných kiosků vybavených platebním terminálem pro bezhotovostní a hotovostní platby, vybaveny jsou také čtečkou QR kódů.



Aplikace & web



Pro online objednání zákazníkovi poskytujeme plně responzivní uživatelsky přívětivé a jednoduché webové řešení, nebo aplikaci, kterou již využívají tisíce zákazníků a je naplněna výhodnými kupony, které každý měsíc obměňujeme. Mimo standardní nabídku nabízí web uživateli i možnost sestavit si vlastní pizzu, pojmenovat si ji a uložit ve svém uživatelském rozhraní nebo ji přímo sdílet s přáteli na sociálních sítích.

Abychom zákazníkovi nákupní proces co nejvíce ulehčili, jeho uživatelský účet obsahuje historii realizovaných objednávek s možností jejich okamžitého zopakování. Všechna data jsou přihlášenému zákazníkovi k dispozici rovněž po přihlášení v kiosku na restauraci.



Věrnostní program



Stálým zákazníkům nabízíme zajímavý věrnostní program, každou 3. pizzu získají jen za 60 % její ceny.

Do věrnostního programu se mohou zapojit dvěma způsoby – zaregistrováním na webu 360.pizza nebo v naší aplikaci. Další výhodou je rychlé přihlášení na samoobslužných kioscích.

Zdroje obrátu



1. Přímý prodej v restauraci
2. Náš vlastní rozvoz – objednávky plynou z našeho webu nebo aplikace
3. Prodej přes delivery partnery
4. Prodej pizz z automatů
5. Chlazená pizza



foodora
Bolt
Wolt



Tržby plynou z pěti různých kanálů, zpravidla nejsilnějším je přímý prodej v restauraci s konzumací na místě, popřípadě s sebou. Následují kanály našich delivery partnerů, kterými jsou společnosti Wolt, Foodora a Bolt. Další transakce jsou uskutečňovány v naší aplikaci nebo na našich stránkách ve webovém prohlížeči.

Předposledním možným kanálem je výroba pizz do automatu, který disponuje kapacitou až 80 pizz a je schopný péct hotovou pizzu za 3 minuty. Poslední variantou je výroba chlazených, balených pizz, které mohou být následně poskytovány domluveným partnerům do okolních prodejen, krámků, popřípadě hospod a klubů.

Rozvážíme do 40 minut



Koncept disponuje rozvozem objednávek přímo k zákazníkovi prostřednictvím spolupracujících kurýrních služeb.

Webové rozhraní informací o zóně rozvozu čerpá z předem vykreslených zón na uzavřené Google mapě.

Komunikace mezi webem a kurýrní službou probíhá pomocí API - objednávky přepravy jsou realizovány automaticky.



Technologie – pece Rinaldi



Na rozdíl od jiných pásových pecí na pizzu pracuje technologie Rinaldi se sázením rovnou na lamelový pás, což zajišťuje správnou propečenost těsta.

Teplo je vyvíjeno keramickými tělesy, které udržují stálou pečicí křivku a dosahují teploty až 500 °C.

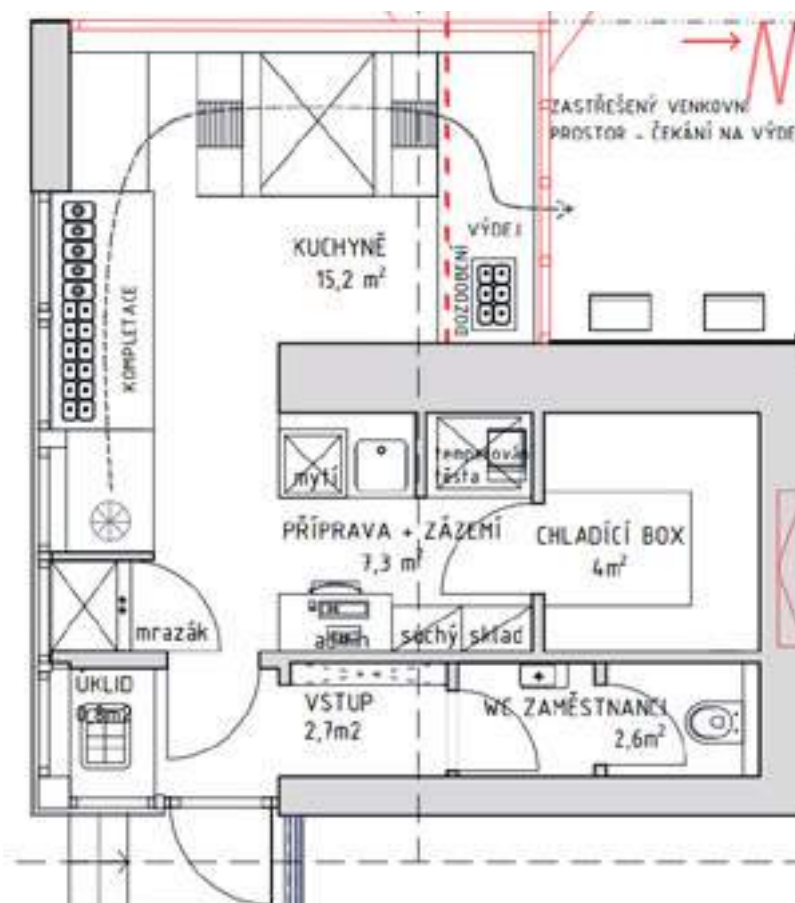
Pro vybrané a vhodné provozovny lze použít také etážovou pec.



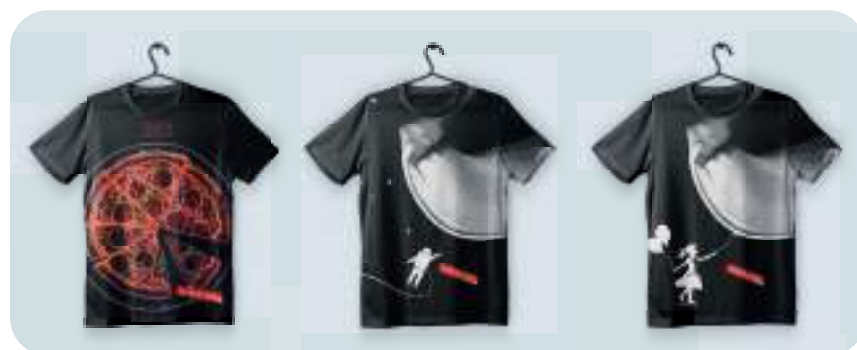
Uspořádání restaurace



Uspořádání výroby a výdeje pizzy je koncipováno od 32 m²



Grafické prvky



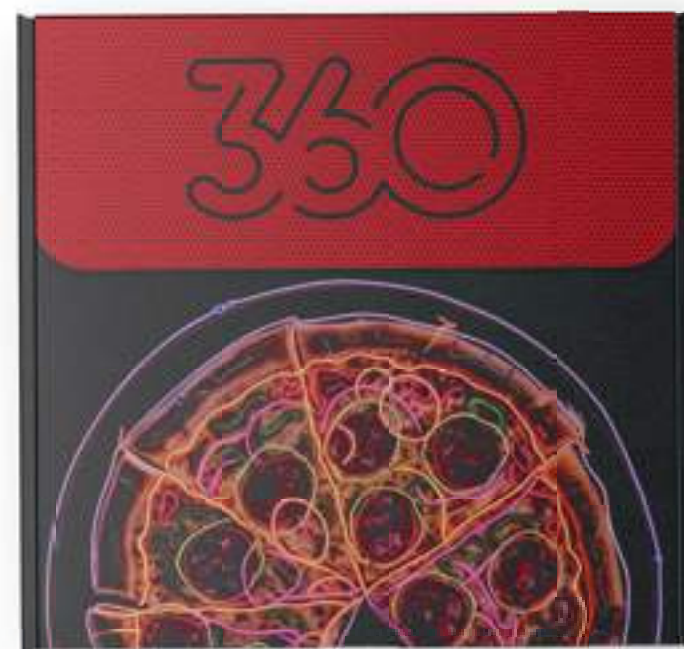
Automat



Balená



Restaurace



Restaurace interiér



Restaurace exteriér



PizzaBot



Pizza automaty jsou relativní novinkou na českém trhu. V současné době jsou v provozu pouze 4 konkurenční automaty od 2 provozovatelů. Naším cílem je provozovat jich v blízké budoucnosti desítky, s ohledem na logistiku zásobování především v blízkosti našich restaurací. Ideálními stanovišti jsou místa s vysokou průchodností lidí, jako například vysokoškolské koleje, sídliště, nádraží, v budoucí době elektro-nabíječky apod.



PizzaBot



Automat je ve své podstatě chladicí box, ve kterém jsou v krabicích připraveny pizzy, které byly předpečeny na restauracích, pizzy jsou vyráběny z identických surovin jako pizzy v našich kamenných provozovnách. Takto připravené předpečené pizzy mají datum spotřeby od výroby až 7 dní. Při objednání pizzy na automatu stroj přesune pizzu z chladicí části do pece, kde pizzu během 3 minut dopeče a následně probíhá výdej v krabici k přímé konzumaci. Pizzy lze zakoupit také neupečené pro následné dopečení doma.



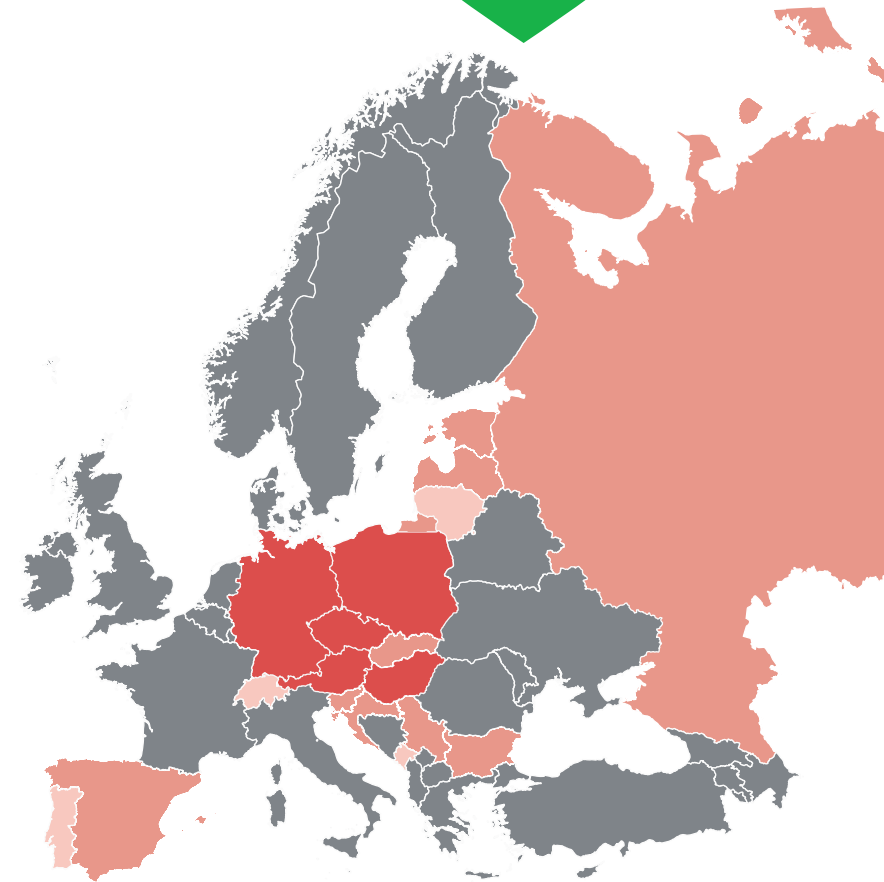
Naše zázemí



360PIZZA je koncept Crocodile ČR.

- Crocodile ČR je přední evropský výrobce balených baget a sendvičů
- 27 let zkušeností
- Jeden majitel
- Působení ve více než 20ti zemích světa
- Přes 35 milionů kusů výrobků ročně
- Rozsáhlá logistická síť, centrální sklady a továrny
- Přes 1 400 zaměstnanců

FRESH
crocodile[®]
COMPANY



Petr Cichoň
majitel společnosti

Centrální zásobování



Všechny naše provozovny jsou zásobovány z centrálního skladu.

Jsme vybaveni vozovým parkem schopným doručení jak mražených, tak chlazených surovin.

Všechny suroviny jsou vakuově baleny a uzavřeny ve speciálních boxech určených pro přepravu potravin. Centrální sklad využívá všechny silné stránky nákupního oddělení Crocodile, s prověřenými zkušenostmi v získávání nejlepších cen za nejlepší kvalitu, a to jak pro balené sendviče, tak i koncept 360pizza.

FRESH
crocodile[®]
COMPANY



Vlastní software Marvin



Správa POS
Správa 3. stran
Správa skladu

Objednávky surovin
Reklamáce zboží



Software zobrazující objednávky
v kuchyni na monitorech příslušným
pozicím, ze všech spuštěných kanálů



Prostředí
samoobslužných
kiosků



Vlastní
aplikace
a web

Trénink neboli adaptaci absolvuje každý franšizant nebo zaměstnanec podílející se na provozování konceptu. Doba a rozsah adaptace je závislá na pozici, kterou bude vykonávat.

K veškerým činnostem jsou vypracovány kurzy a testy dostupné na jakémkoli zařízení ve webovém rozhraní rozdělené do následujících pozic:

Za pecí
Před pecí
Trenér
Vedoucí směny
Vedoucí restaurace

Zakončení části a celé adaptace potvrzujete certifikací, a to pro každou jednotlivou vedoucí pozici.

WEBOVÉ PROSTŘEDÍ



ADAPTACE FRANŠÍZANTA

ODDĚLENÍ	ZÁKLADNÍ OBLASTI
PROVOZ, PERSONALISTIKA	Provozní agenda, Systém organizace restaurace a personalistika, Hodnocení výkonnosti, Produktová část a standardy
MARKETING	Strategie, Lokální marketing, Marketingové systémy a nástroje, Věrnostní program
SUROVINY A OBALY	Logistika, Skladování, Zásobování
FRANŠÍZING	Popis a pravidla franšízového systému, Smluvní dokumentace, Hodnocení výkonnosti franšízanta
SYSTÉMY	Interní systémy, Helpdesk, Pokladní systém Marvin, Monitoring, Nastavení bezpečnostních procesů
FINANČNÍ	Otevřený reportingu, Vyhodnocování

DOBA ADAPTACE

POZICE	DOBA ŠKOLENÍ
VR = Vedoucí restaurace / Franšizant	2 měsíce
VS = Vedoucí směny	1 měsíc
Trenér	1 měsíc
Pizzař před pecí a za pecí	1 měsíc
Celková délka adaptace je 5 měsíců	

Naší prioritou je prosperita franšizanta, a proto se snažíme nastavit franšízovou spolupráci tak, abychom značku 360pizza společně posilovali.

Tři zásadní pilíře, na kterých stavíme:

- 1 PARTNERSTVÍ**, protože se k Vaším financím chováme jako k našim vlastním investicím.
- 2 TRANSPARENTNOST**, protože jsou nákupní ceny transparentní. Nadto motivujeme franšízanty k jejich neustálému vylepšování.
- 3 FÉROVOST**, poplatek pouze 2 % z čistého obrátu + 25.000,- Kč měsíčně za kompletní software.



Franšízor poskytuje franšizantovi know-how značky a průběžně ho aktualizuje.

SPOLUPRÁCE

VHODNÁ
LOKACE

STUDIE A PROJEKT
PROVOZOVNY

VÝSTAVBA
PROVOZOVNY NA KLÍČ

POMOC PŘI
FINANCOVÁNÍ

ŠKOLENÍ
PERSONÁLU

SOFTWAREVÉ
VYBAVENÍ

VÝVOJ NOVÝCH
PRODUKTŮ

MARKETING

VĚRNOSTNÍ
PROGRAM

PODPORA AREA
MANAŽERA

KONTROLNÍ
SYSTÉMY

NÁKUP A LOGISTIKA ZBOŽÍ

Zbavíme Vás starostí



- 1 Se surovinami** – tendr a nákup surovin probíhá centrálně, nákupní síla celé společnosti nám dovoluje pracovat s nižší vstupní cenou surovin, tím získat výrazně vyšší marži.
- 2 S nábořem a fluktuací** – samoobslužné kiosky a platební terminály snižují mzdové a personální náklady na zaměstnance (mzdu, náklady na odvody za zaměstnance, náklady na nábor, trénink, na administrativu spojenou s touto agendou).
- 3 S hotovostí** – platby probíhají výhradně prostřednictvím platebních terminálů – snižují se tedy náklady na odvod hotovosti a minimalizuje se možnost krádeží.
- 4 S inovací nabídky** – převezmeme za Vás starost s vývojem nových produktů a pravidelnou obměnou sortimentu.
- 5 S tréninkem a zaškolením nových zaměstnanců** – školící materiály udržujeme aktuální ve formě e-lerningu , školení probíhá pod vedením zkušených lektorů.
- 6 S vyjednáváním podmínek u agregátorů (Bolt, Foodora, Wolt)** – díky síle značky získáváme nižší provize z každé objednávky, lepší umístění v aplikacích, účast v jejich exkluzivních promo akcích a další výhody.
- 7 S marketingem** – v rámci marketingové podpory investujeme do globálních kampaní na Google a sociálních sítích, čímž zvyšujeme povědomí o naší nabídce. Kromě online reklamy využíváme i offline propagaci, například formou outdoor kampaní nebo letáky s akční nabídkou.

Kontakt

