

Prostě
z jiného
těsta.



360
PiZZa

360pizza.com

Od základu dokonalá

Pizza je ryzí jednoduchost. A v tom je její složitost.

Pizzu totiž nedělá jen to navrchu, ale především to uvnitř.

Pizza má duši a tou je mistrně zvládnuté těsto.

Pizza má svatozář a tou je lehce připálená kůrka.

Pizza má tvář, kterou ji dáváte vy sami.

Věříme, že nic víc není potřeba.

Prostě z jiného těsta.



0 konceptu

360pizza je koncept pizzerií 21. století fungující na bázi bezobslužného servisu zákazníka.

Koncept nabízí tři druhy konzumace ze strany zákazníka: dine in, take away a home delivery.



Zákazník učiní svojí objednávku na svém telefonu, případně na kiosku uvnitř provozovny.

Kvalita naší pizzy je postavena na výjimečné receptuře centrálně dodávaného těsta i ostatních polotovarů.

Prostě z jiného těsta



Naše těsto je složeno z unikátní směsi 3 druhů mouky (rýžová, sójová a pšeničná) a tímto vytváříme dokonalou symbiózu křupavosti a lehkosti.

Veškeré těsto je na provozovny dodáváno ve formě pizza koulí ve variantě chlazené. Na místě probíhá pouze rozválení placky a obložení produktu. Tím je dosažena 100% konstantnost kvality produktu.

Do 6 minut hotovo



0,5 min



Tvarujeme

1 min



Zdobíme

3 min



Pečeme

1 min



Krájíme



Předáváme

Naše nabídka

PIZZA

- SESTAV SI
- PIZZA PŮL NAPŮL
- BESTSELLERS
- PIZZA SNACK

OSTATNÍ NABÍDKA

- GRILL & PASTA
- POLÉVKY
- SALÁTY
- NÁPOJE

Menu



Pizza podle tebe

SESTAV SI

DO 5 INGREDIENCÍ

UNLIMITED
sněž, co dokážeš

PRESTIGIO
prémiové suroviny



Stálá nabídka pizzy

KLASICKÉ



MAESTRO



PRESTIGIO



PIZZA PŮL NAPŮL



Nápoje

- Zákazník si během čekání na pizzu připraví nápoj v samoobslužném nápojovém baru.
- Široký výběr balených nápojů
- Domácí balené limonády (Malinovka, Zázvorová)



Obslužte se u našeho
NÁPOJOVÉHO BARU

KELÍMKY PRO NÁPOJ
SI PO ZAPLACENÍ VYZVEDNĚTE
U OBSLUHY

Pizza snack

DITINI



s rajčatovým dipem, se sýrovým dipem - take away, family pack

ČESNEKOVÝ CHLÉB



křupavý pizza chléb s česnekovým olejem - čtvrtka nebo celý

PIZZA POCKET



Caprese, Prosciutto, Pollo

Ostatní nabídka

POLÉVKY



krémové polévky - tomatová,
z pečených paprik

SALÁTY



Caprese, Caesar

GRILL & PASTA



Lasagne, Louisiana hot wings

Věrnostní program

- Každá třetí zakoupená pizza za 60 % ceny
- Snadno dosažitelná výhoda pro registrované zákazníky



Domů do ledničky

- K dopečení „na doma“, trvanlivost 12 dní
- Identické receptury i kvalita těsta jako v restauraci

 <https://360.pizza/>



Způsob objednávky

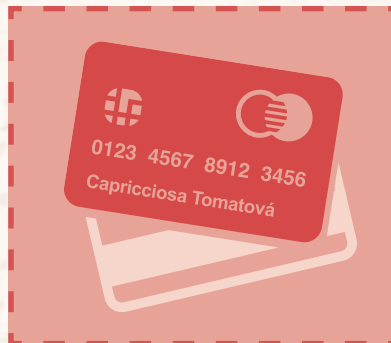
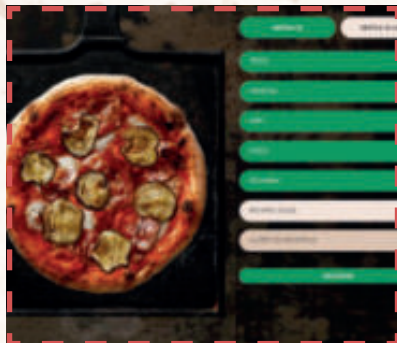
1 Objednávka probíhá prostřednictvím mobilního telefonu nebo samoobslužných kiosků.

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

3 Objednávku zaplatí platební kartou, elektronickou stravenkou nebo hotově na mincovním automatu.

4 Na účtence je po zaplacení uvedeno číslo objednávky.

5 Stav objednávky sleduje zákazník na solariboardu, případně na svém telefonu.



- V době přípravy pizzy si zákazník připraví vybrané nápoje v samoobslužném baru.
- V kuchyni je obsah objednávky zobrazen jednotlivým pozicím – příprava těsta, zdobení, dochucení, balení, výdej.

https://360pizza.com/cs_CZ/page/faq



Progresivní webová (PWA) aplikace

- Plně responzivní mobilní řešení
- Rychlá odezva, dostupnost offline
- Zasílání personalizovaných notifikací zákazníkům
- Přístup do aplikace mimo jiné i pomocí face ID a otisku prstu
- Opakovaná objednávka jen na 3 kliknutí
- Intuitivní konfigurátor pro vytvoření vlastních receptur
- Snadná platba skrze Apple pay, platební karty i další metody
- Propojení telefonu s kioskem v restauraci – real time info o stavu objednávky



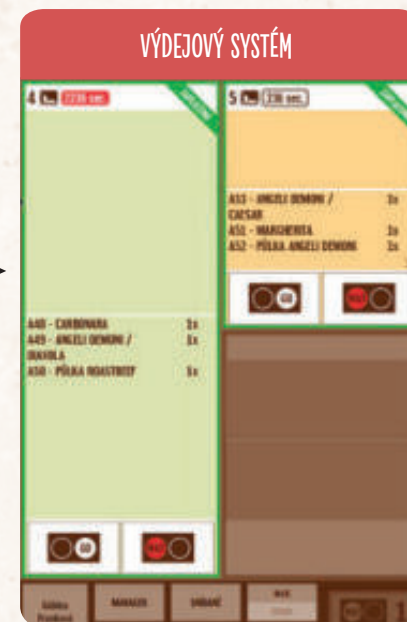
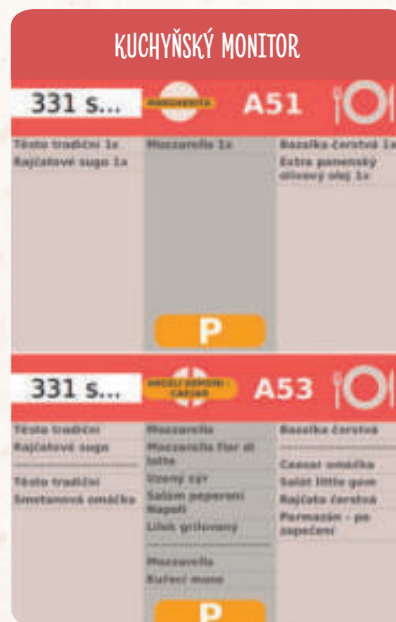
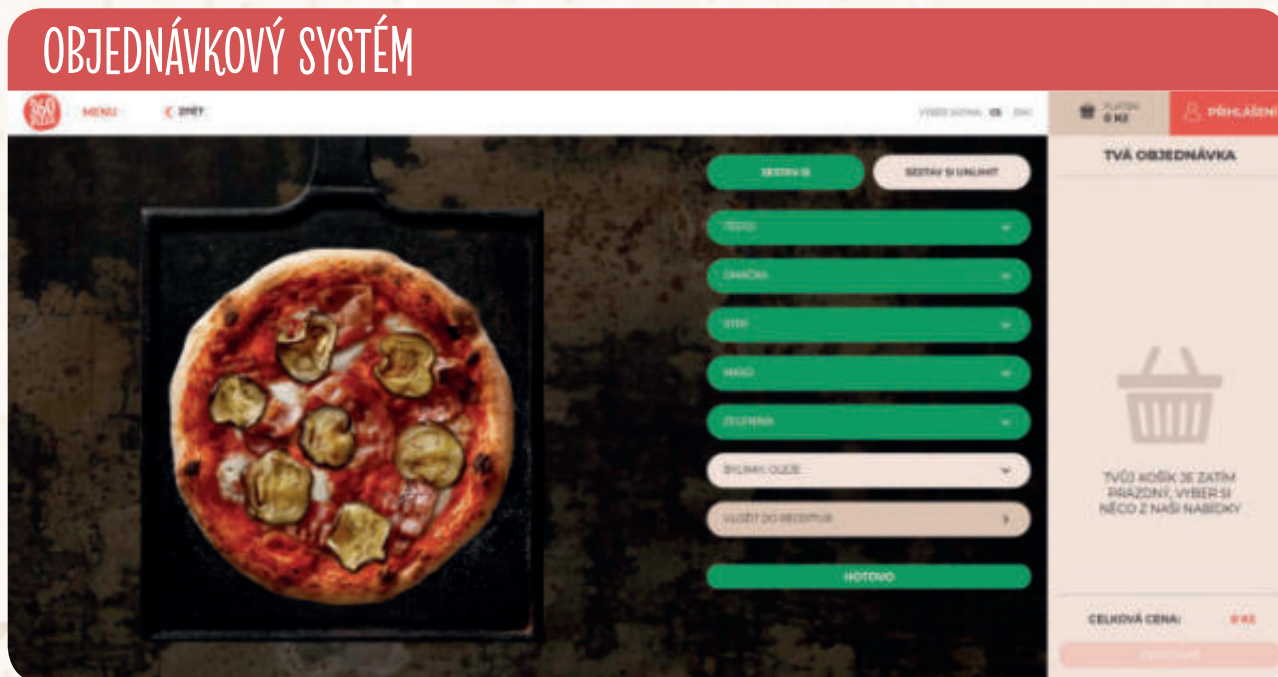
https://360pizza.com/cs_CZ/



Software

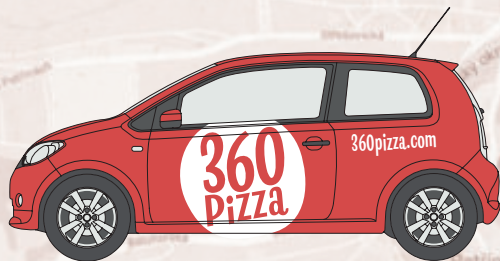
VLASTNÍ INTEGROVANÝ SYSTÉM,
KTERÝ ZAHRNUJE:

- pokladní systém
- kuchyňský systém
- kiosky
- webové objednávky



Delivery

- Celostátní pokrytí externími operátory (taxi/kurýr) kombinované s vlastní tzv. „minijob“ delivery
- Rozvoz do 40 minut
- Propojení 360pizza PWA aplikace a taxi / kurýrní služby přes API - sledování on-line taxi/kurýra
- Napojení na externí delivery platformy (Dáme jídlo, Wolt, Bolt)



Povinná technologie

PEC RINALDI



- Pásová pec
- Sazení produktu přímo na lamelový rošt
- Vysoká výhřevnost přes keramická tělesa, max. teplota cca 500 °C

STOP KYNÁRNA



- Řízené kynutí
- Rozsah teplot 10–40 °C
- Časovač
- Vlhčení

Grafické prvky



Interiér a exteriér

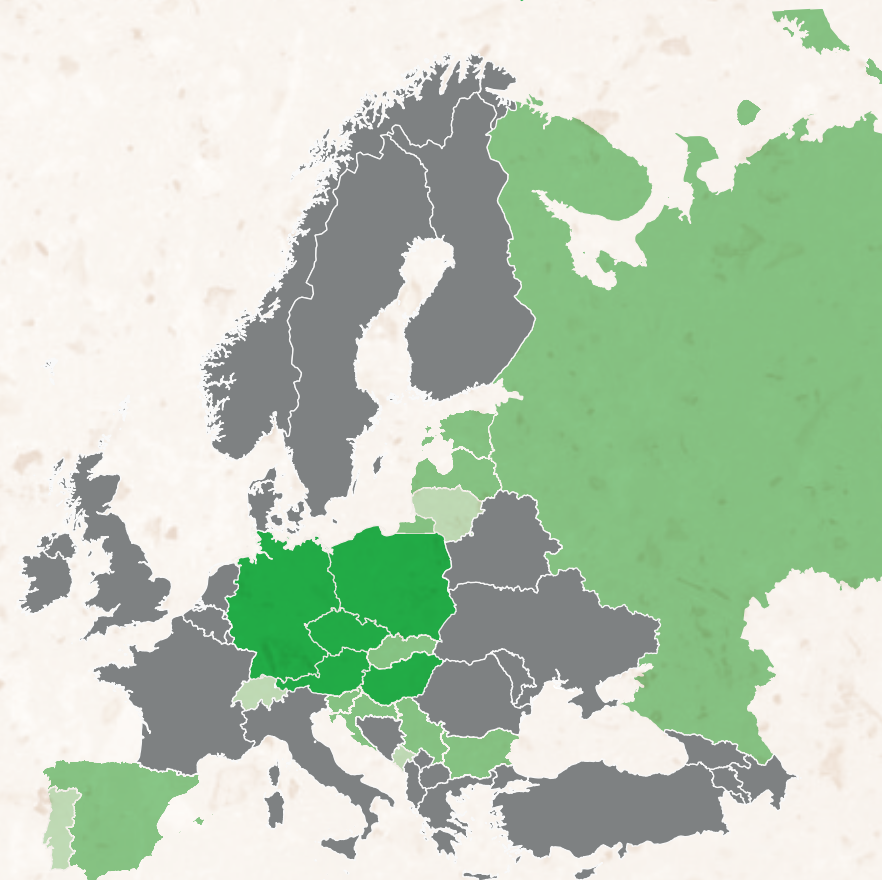


Naše zázemí

FRESH
crocodile®
COMPANY

360PIZZA JE KONCEPT SKUPINY CROCODILLE

- Crocodile je přední evropský výrobce balených baget a sendvičů
- 30 let zkušeností
- Rodinný business
- Působení ve více než 20 zemích světa
- Rozsáhlá logistická síť, centrální sklady
- Přes 1400 zaměstnanců



SOUČASNÉ EXPORTNÍ TRHY CROCODILLE DEPO



Petr Cichoň
majitel společnosti



Centrální výroba polotovarů a zásobování

FRESH
crocodile®
COMPANY

- Centrální nákup a skladování zásob
- Vlastní primární distribuce, široký vozový park, mražené i chlazené suroviny
- Centrální výroba polotovarů



360
Pizza

Naše další franšízy

**BAGETERIE
BOULEVARD**

- 56 restaurací na 2 trzích (ČR, Slovensko)
- Centrální výroba polotovarů a pečiva
- 19 let na trhu

- Centrální logistika
- Systém BB delivery
- Stabilní franšízový koncept
- Roční obrat cca 1,5 mld. Kč



BB.CZ

Franšízing

Prosperita franšízanta je u nás na prvním místě.

TŘI ZÁSADNÍ PILÍŘE, NA KTERÝCH STAVÍME:

VAŠE INVESTICE = NAŠE INVESTICE

K penězům franšízantů přistupujeme jako ke svým vlastním.

TRANSPARENTNOST NÁKUPU

Otevřené nákupní ceny a vysoká motivace franšízantů na jejich snižování.

FÉROVOST

Franšízový poplatek 6 % účtujeme pouze pokud vyděláváte.



360
Pizza

Co za Vás vyřešíme?

- Nákup a dodávky surovin
- Vývoj systému a jeho průběžný upgrade
- Vývoj marketingu a PR komunikace
- Průběžnou inovaci sortimentu
- Trénink základního i manažerského personálu

Na Vás zbývá:

- Vedení vlastního personálu a lokální podpora značky

Trénink

Trénink neboli adaptaci absolvuje každý franšizant a každý zaměstnanec podílející se na provozování konceptu. Doba a rozsah adaptace je závislá na pozici, kterou bude vykonávat, jakož i jeho dosavadní praxi. Vaším úkolem bude zajistit si požadované množství personálu, který bude následně proškolen na jedné z našich tréninkových restaurací. Školení a aktualizace standardů jsou prováděny formou interaktivních e-learningových kurzů v programu Competent. Každá restaurace komunikuje a konzultuje školící procesy se specialistou tréninku. Zakončení části a celé adaptace potvrzujete zkouškou, tzv. certifikací (písemnou i ústní), a to pro každou fázi adaptace.

ADAPTACE FRANŠÍZANTA

ODDĚLENÍ		ZÁKLADNÍ OBLASTI	
PROVOZ, PERSONALISTIKA	Provozní agenda, systém organizace restaurace a personalistika, hodnocení výkonnosti, produktová část a standardy	FRANŠÍZING	Popis a pravidla franšizového systému, smluvní dokumentace, hodnocení výkonnosti franšizanta
MARKETING	Strategie, lokální marketing, marketingové systémy a nástroje, věrnostní program	SYSTÉMY	Interní systémy, helpdesk, pokladní systém Marvin, monitoring, nastavení bezpečnostních procesů
SUROVINY A OBALY	Logistika, skladování, zásobování	FINANČNÍ	Otevřený reporting, vyhodnocování

HR support

(pro začínajícího franšizanta)

- Možnost zajištění inzerce na centrálně spravovaných portálech.
- Konzultace v oblasti personalistiky a mzdové legislativy (vzorové pracovní smlouvy).
- Možnost zapůjčení proškolených zaměstnanců v případě výpadku vlastního personálu.



Finance

PRVOTNÍ INVESTICE

- Vstupní poplatek: 10.000 EUR
- Kauce: 500 000 Kč
- Pořízení nové provozovny: od 2,5 mil. Kč
- Adaptace stávající provozovny: do 1 mil. Kč
- Školení zaměstnanců do 300 000 Kč

MĚSÍČNÍ POPLATKY

- Franšízový poplatek: 6 % z čisté tržby (je účtován, pokud dosahujete provozního zisku)
- Správa konceptu: 2 % z čisté tržby
- Národní marketing: 1 % z čisté tržby
- Lokální marketing: 1 % z čisté tržby (tvoříte a utrácíte sami)
- Fond modernizace: 2 % z čisté tržby (tvoříte a utrácíte sami)



Ráda Vás vším detailně provedu...



Markéta Krejčíková
Expansion & franchise

Mobil: +420 736 611 481
E-mail: mkrejcikova@bb.cz

360pizza.com

