

KONO PIZZA®



La
pizza
si fa **cono!**

Italian creativity and
design reinvent
that most famous
of products:
the Italian pizza.

K O N O D E S I G N

K O N O
D E S I G N



Creatività
e design italiani
rinnovano
il più famoso
dei prodotti:
la pizza.



ORGANIZZAZIONE
ORGANIZATION



K O N O P R O F I L E

K O N O P R O F I L E

Konopizza si concretizza nel 2004 e si pone quale obiettivo principale lo sviluppo del progetto Kono, con formule di partnership e/o con integrazione ad attività preesistenti (pizzerie, bar, chioschi, ecc...).

L'holding Pikono Srl, in quanto società proprietaria dei marchi, dei brevetti e del know-how del progetto, svolge l'attività di gestione di tutti i rapporti con i Master esteri, di controllo della società Konopizza.com produttrice del Konopizza, dello sviluppo in Italia di tutti i format. Inoltre gestisce la progettazione e la realizzazione delle attrezzature specifiche per i negozi (fiore all'occhiello di Konopizza per l'alta qualità e la grande affidabilità).



We came up with the Konopizza concept in 2004. Our objective then became to develop the Kono project through partnerships and/or in combination with pre-existing food-service businesses (pizzerias, bars, kiosks, etc).

Pikono Srl, the holding company that owns the brands/technology and holds the patent, manages all use of the Konopizza brand by foreign operators. It also controls Konopizza.com, the company that produces Konopizza and is responsible for business development. Moreover, Konopizza designs and manufactures the equipment for the product preparation and ensures that optimal quality and reliability are always maintained.



Nello stabilimento di produzione si producono vari formati di konopizza, vuoti in diverse misure surgelati.

According to market demand, we produce various Konopizza formats, empty frozen Konos in various sizes.



LA PRODUZIONE

KONO PRODUCTION

► All'interno dell'azienda opera uno staff che cura la ricerca e lo sviluppo, un controllo qualità costante, un controllo microbiologico a garanzia dei massimi standard in fatto di sicurezza alimentare.

► The company's highly-qualified personnel carry out research and development and exercise constant quality-control. Regular microbiological testing ensures conformity with maximum food-safety standards.





LA PREPARAZIONE DEL KONOPIZZA SEMPLICE E VELOCE

- viene preparato al momento di fronte al cliente;
- viene preparato con gli ingredienti della tradizionale pizza italiana;
- è caldo fino all'ultimo boccone;
- non sporca ed è comodo da mangiare;
- è un prodotto sano e facilmente digeribile;
- può essere consumato ovunque e in qualsiasi momento.



PREPARING KONOPIZZA IS FAST AND EASY

- cooked on-the-spot, to order;
- made of traditional pizza ingredients;
- remains hot to the very last bite;
- not messy - convenient to eat;
- healthy and easy to digest;
- can be eaten anywhere, anytime.



SEMPLICE E GENIALE

LA COTTURA: IL FORNO KONOPIZZA

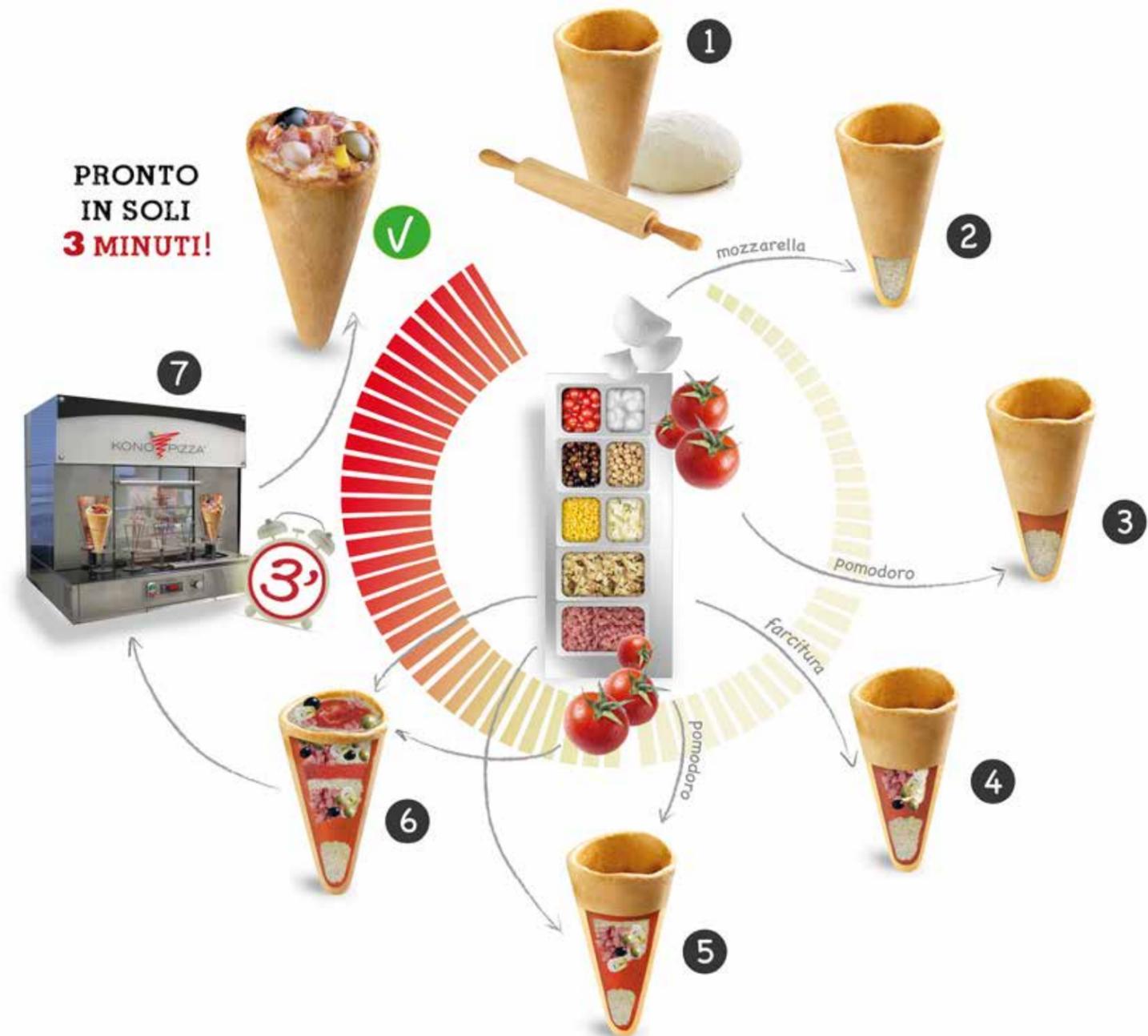
L'eccezionale forno Konopizza è stato appositamente studiato e realizzato per consentire la cottura espressa (3 minuti) dei koni nei punti vendita.

COOKING: THE KONOPIZZA OVEN

The exceptional Konopizza oven was specifically designed for the rapid cooking (3 minutes) of cones at the points-of-sale.



COME SI PREPARA IL KONOPIZZA?



Innovativo e Naturale al 100%



100% Innovative and Natural



"Konopizza nasce come ogni vera pizza da un impasto di acqua e farina che viene lavorato e lasciato lievitare per trasformarsi in un magico cono pronto per essere cotto."



"Konopizza is created like every authentic pizza, from a dough of water and flour that is kneaded and then allowed to rise, after which it is made into a magical cone, ready to be baked. The preparation is simple and the recipe is not a secret. An abundant filling of wholesome ingredients makes Konopizza an extraordinary product, ready in only 3 minutes!"

La preparazione è semplicissima e la ricetta non è un segreto: una ricca farcitura di ingredienti genuini fa di Konopizza un prodotto straordinario pronto in soli 3 minuti!"



KONOMIX

Cos'è konomix?

È un cono caldo che i clienti possono farcire con una varietà di ingredienti freschi: olive, pomodoro, mozzarella, prosciutto, salsiccia, cipolla, carciofini, mais, tonno, ecc... È un perfetto mix di gusto e freschezza dal sapore tutto mediterraneo.

What is konomix?

A hot cone that customers can fill with a variety of fresh ingredients: olives, tomatoes, mozzarella, ham, sausage, onions, baby artichokes, corn, tuna, etc... A perfect blend of flavour and freshness, it has a truly Mediterranean taste.



KONODOLCE



*E per finire... Konodolce!
Un Kono ripieno di bontà per veri golosi.
Con crema al cioccolato, nocciole, cereali oppure con frutta fresca affogata in un mare di crema pasticcera.
Impossibile resistere...*

*And for that final tasty touch...KonoDolce!
A treat-filled Kono for those with a sweet tooth.
Chocolate cream, hazelnuts and crunchy cereal or fresh fruit floating in a cloud of pastry cream.
Simply irresistible!*





*Cos'è kono Gourmet?
È un cono farcito con ingredienti
selezionati di alta qualità.
Le ricette sono state studiate
per riproporre i veri sapori
della tradizione italiana.*

*What is Kono Gourmet?
It is a Kone made with high
quality fresh ingredients.
The recipes have been studied
to taste the true flavors
of Italian tradition.*



Gourmet



K O N O P I Z Z A

F O R M U L E D I B U S I N E S S

Konopizza è un format assolutamente innovativo giovane ed elastico. Una formula adatta anche per imprenditori alla loro prima esperienza nel settore della ristorazione. Una realtà ristorativa di facile conduzione per sfruttare al meglio le potenzialità di un consumo già ampiamente consolidato, quello della pizza, autentico simbolo del made in Italy, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

Konopizza, forte dell'esperienza e della competenza dell'Istituto di Arti Culinarie Etoile, offre un'assistenza qualificata in tutte le fasi del progetto, dall'ideazione alla realizzazione, al supporto operativo rendendoti partecipe e protagonista sulla base di alcuni standard di questo progetto. E' questa la chiave del successo.

Con il supporto di autentici esperti del settore, Konopizza studia attentamente la tua location e il piano di sviluppo della stessa in modo da garantirti il migliore successo.

Entrare a far parte del mondo Konopizza consente di proporsi come realtà ristorativa di tendenza trasformando il tuo locale con un semplice ed economico gesto.

Konopizza is a totally new food-service model.

Thanks to its flexible formula, it is equally suitable to both first-time entrepreneurs and established operators. It is an innovative and easy-to-implement catering concept with which to exploit to the maximum the potential of an all-time consumer favourite: pizza. A natural addition to the "made in Italy" family of products known and appreciated the world over.

Konopizza, the result of skill acquired by the Etoile Culinary Institute during years of research and professional practice, offers qualified support in every phase of planning and design: set-up, marketing, operation. As a Konopizza franchisee, you participate in, and contribute to, the setting up of your Konobusiness. And this is the key to its success.

Konopizza's sector experts study all relevant aspects of your specific location in order to guarantee you optimum success. When you join the Konopizza world, you have the opportunity to transform your food business, simply and economically.

Konopizza: trendy restaurants and excellent business opportunities.





- **FORMULA EASY:** per integrazione ad attività di ristoro preesistenti (es. bar, pizzerie, chioschi) o locale a marchio konopizza di piccole dimensioni, ma assolutamente completo e funzionale. Generalmente ad uso take away. Non necessita di alcuna licenza di somministrazione se sprovvisto di posti a sedere.

- **KONOPIZZA CAFÈ:** un locale con posti a sedere e con differenti prodotti per soddisfare ogni tipo di esigenza in ogni momento della giornata: Konopizza, insalate, pasta, prodotti fritti, caffetteria e dolci. Superficie minima richiesta: 60 mq. Obbligatoria la licenza di somministrazione.

- **KIOSKO:** ideale all'interno di grandi strutture come centri commerciali, cinema, parchi a tema, stazioni, aeroporti o per locations particolari, sia all'interno che all'esterno con grandi flussi di persone a orario continuato. Superficie minima richiesta: 6 mq. Necessario un magazzino o una dipendenza con ampi spazi per lo stoccaggio del prodotto.

- **CONCETTO MOBILE:** carri trainabili di diverse dimensioni, a seconda delle esigenze. Necessaria la licenza di ambulante ed eventuale integrazione alla patente di guida.



K O N O F O R M A T

K O N O F O R M A T

- **EASY FORMULA:** to upgrade your restaurant or catering business (bar, pizzeria, kiosk, etc.) with a small yet complete and functional Konopizza point-of-sale. Most suitable for take-out service. No license required if there is no customer seating.

- **KONOPIZZA CAFE:** offering customer seating and a range of products for all tastes, at any time of day. Konopizza, coffee, salads, pasta, fried foods, desserts, etc. Minimum surface area: 60 m². License required.

- **KIOSK:** set up in shopping malls, movie theatres, amusement parks, train stations, airports, etc., indoors or outdoors, for a constant flow of customers. Minimum surface area: 6 m². Product-storage area also necessary.

- **MOBILE CONCEPT:** mobile carts of various sizes, as necessary. A street-vendor's license and appropriate driver's license are required.





Enjoy it!



Pikono Srl
Largo Petrarca, 13 - 34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Tel.: +39 0481.712213
info@konopizza.it - www.konopizza.it