



  
*pinzeria*  
*by Bonfempi*

*первая в России*  
**ФРАНШИЗА**  
**АВТОРСКОЙ**  
*итальянской*  
**КУХНИ**

# ДУША ПРОЕКТА



Pinzeria by Bontempi – это новый проект от именитого итальянского шеф-повара Валентино Бонтемпи (Valentino Bontempi). Имея опыт в ресторанном бизнесе более 25 лет, сегодня Валентино Бонтемпи является шеф-поваром именного ресторана Bontempi, концепт-шефом ресторана Goose Goose, автором нескольких кулинарных книг-бестселлеров и идеологом франчайзинговой сети Pinzeria by Bontempi.

 pinzeria  
by Bontempi

# УНИКАЛЬНОСТЬ КОНЦЕПЦИИ

Концепция ресторана – уникальна в своем роде, и объединяет вкусную еду, итальянскую атмосферу и умеренные цены.

В меню помимо основного блюда - пинцы - также представлены потрясающие салаты, супы, эксклюзивные горячие блюда от шефа и широкий ассортимент авторских десертов, а также блюда дня – написанные на доске.

Главное блюдо нашего заведения - ПИНЦА, аналогов которой нет на российском рынке. Это инновационный продукт для рынка пиццы, главной особенностью которого являются высокое качество и усвояемость. Следуя традиционным рецептам Древнего Рима, где смешивали несколько видов муки, мы в Пинцерии используем 3 вида муки: пшеничную, соевую и рисовую. Так же в состав входит натуральная закваска, возраст которой более пяти лет. И много-много воды. Тесто замешивают, оставляют отдыхать от 28 до 72 часа, затем разминают-«ласкают» кончиками пальцев, придавая овальную форму, отправляют в раскаленную печь буквально на пару минут. А уже затем на готовую основу укладывают начинку и допекают. В результате получается пинца с хрустящей корочкой, мягким тестом и необыкновенным вкусом, это надо просто попробовать!

# НЕПОВТОРИМОСТЬ



Pinzeria by Bontempi – это, в первую очередь, семейные рестораны, в которых люди встречаются, проводят переговоры, решают деловые вопросы, отмечают праздники, проводят досуг с семьей или выпивают чашечку кофе по пути домой, проводя время в умиротворении, в окружении прекрасной еды и изысканного интерьера.

# ФИЛОСОФИЯ



«Я бережно отношусь к здоровью и считаю, что блюдо должно быть в первую очередь полезным. Благодаря своей технологии приготовления пинца содержит очень низкое количество глютена, что делает используемое тесто практически безвредным для организма. Здоровая пицца с качественными ингредиентами – это то, чем мы руководствуемся при приготовлении блюд»

*Валентино Бонтемпи,  
шеф-повар и основатель ресторана*

The image shows the interior of a pizzeria. The walls are made of red brick, and there are several large windows with white frames. The ceiling is black with exposed pipes and modern pendant lights. The tables are white and rectangular, with black chairs. There are long wooden tables in the center of the room. The overall atmosphere is bright and modern.

**СТИЛЬ**

Простота и лаконичность наших пиццерий – это умелое сочетание последних веяний моды и многовековых традиций. Просторные залы с обилием света, в которых так здорово посидеть шумной компанией, соседствуют с маленькими, уютными уголками, где так хорошо побыть наедине с самим собой.

The logo for Pinzeria by Bonetempi. It features a stylized orange infinity symbol above the word "pinzeria" in a red, lowercase, sans-serif font. Below "pinzeria" is the text "by Bonetempi" in a smaller, orange, lowercase font.

**pinzeria**  
by Bonetempi

# ПРЕИМУЩЕСТВА

Pinzeria by Bontempi сегодня – это не только успешные рестораны. Это еще и высочайший уровень технологии, быстро растущая франчайзинговая сеть (открыты рестораны в Твери, готовятся к открытию в Томске), а так же единый распределительный центр, куда поставляются ингредиенты напрямую из Италии, и где готовятся полуфабрикаты высочайшего качества под торговой маркой PinzaLab.

Приобретая франшизу Pinzeria by Bontempi Вы получаете известный товарный знак, мировое имя, опыт, технологию, и эксклюзивного поставщика самых лучших продуктов.

Если Вы хотите использовать у себя в ресторане нашу технологию, если готовы обучаться у мастера мирового класса, если хотите зарабатывать на самой успешной кухне мира – становитесь частью огромной команды во главе с гуру ресторанного бизнеса Валентино Бонтемпи.

# ЭКОНОМИКА



ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС – 2 000 000 рублей

РОЯЛТИ – 0 рублей

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ МАРКЕТИНГ – 0 рублей

**ИНВЕСТИЦИИ ОТ 1 000 000 рублей!**

 pinzeria  
by Bonetempi



# ПЛЮСЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

Приобретая франшизу Pinzeria by Bontempi сегодня, Вы получаете:

- Зарегистрированный Товарный Знак,
- Брендбук с инструкциями по использованию фирменного стиля,
- Помощь шеф-повара мирового класса в организации и постановке кухни,
- Помощь целой команды профессионалов в подборе и оценке локации,
- ВСЮ! технологию по приготовлению, подаче блюд, хранению и списанию продуктов,
- Бесплатное стартовое обучение персонала у маэстро Валентино Бонтемпи,
- Единого поставщика эксклюзивных итальянских продуктов и заготовок,
- Персональную поддержку команды мирового уровня!

# УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА



**ВАЖНО!** Мы не диктуем жестких требований к интерьеру. Вы можете использовать наш бренд в дополнение или в сочетании с собственным. Вы можете экономить на инвестициях в отделку точки.

**НАША ФРАНШИЗА ПОМОЖЕТ ВАМ СОХРАНИТЬ ВАШУ УНИКАЛЬНОСТЬ И ПРИОБРЕСТИ НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ!**

*pinzeria*  
by Bonetempi

# О ГЛАВНОМ



**BONTEMPI** — это настоящие, итальянские традиции, воссозданные маэстро Валентино Бонтемпи.

**BONTEMPI** — это успешный бренд.

**BONTEMPI** — это кухня от автора четырех кулинарных книг-бестселлеров.

«Я считаю, что рестораны должны быть живыми, еда должна быть вкусной и, безусловно, гость не должен тратить неоправданно много, чтобы позволить себе вкусный ужин для себя любимого или в хорошей компании»

*Валентино Бонтемпи,  
шеф-повар и основатель ресторана*

The logo for Pinzeria by Bontempì, featuring a stylized infinity symbol above the word "pinzeria" in a red, lowercase, sans-serif font, with "by Bontempì" in a smaller, lighter font below it.

# КОНТАКТЫ

**BONTEMPI** отдел франчайзинга: Гатман Татьяна

Тел.: +7 (977) 599 72 60

E-mail: [sale@konsaltika.com](mailto:sale@konsaltika.com)

