

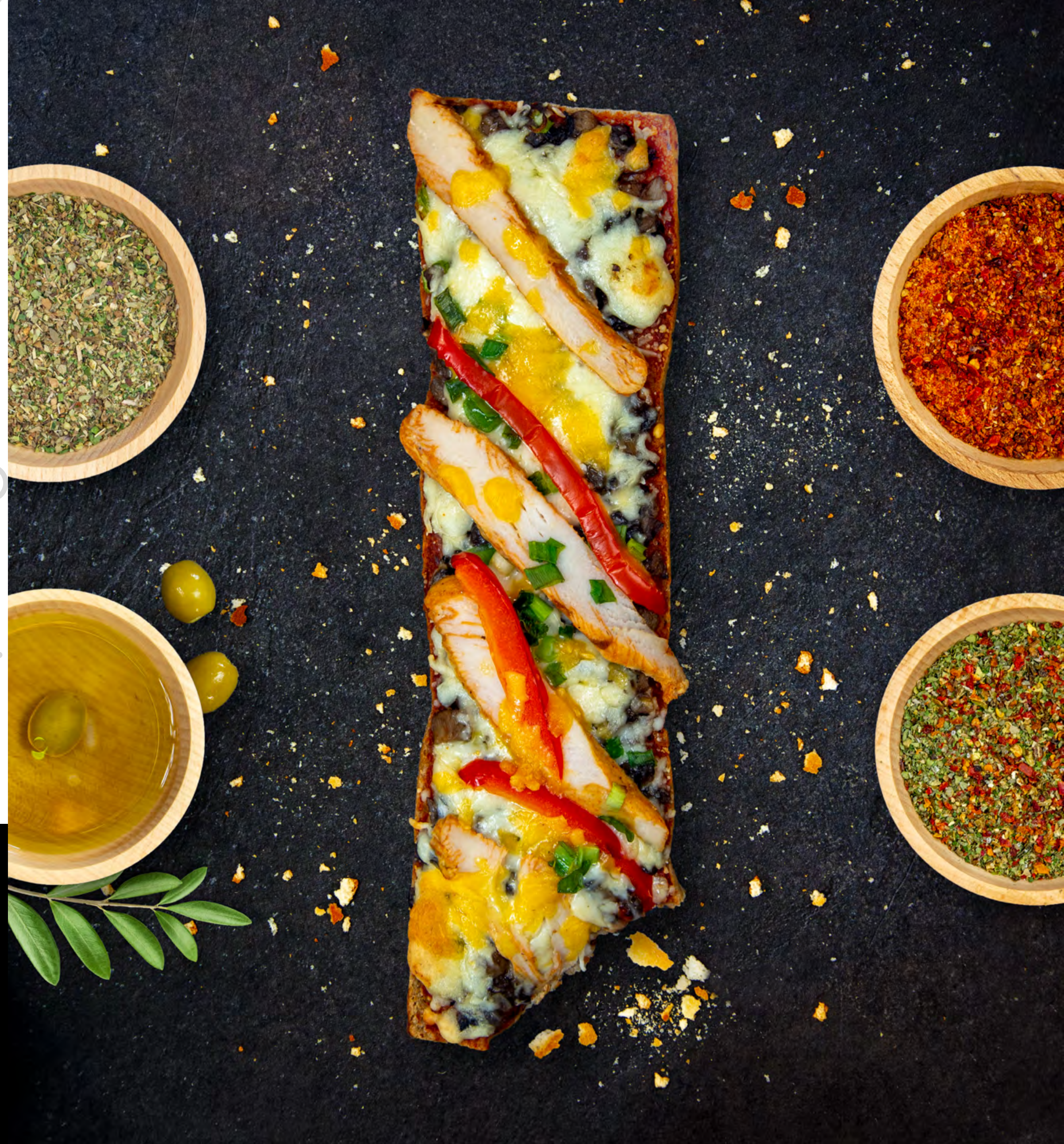
ZAPIEKARNIA

Budujemy nową kategorię
FAST GOOD FOOD.

Tradycyjne zapiekanki
W NOWEJ ODSŁONIE CHRUPKOŚCI
i jakości smaku.



www.greenfox.com.pl



Znana, lubiana, unikalna POLSKA PIZZA MOBILNA ZAPIEKANKA.

Wszyscy znają, każdy próbował, ale kto wie, że polska zapiekanka nazywana jest przez odwiedzających nasz kraj turystów POLISH PIZZA, brzmi jak nasze kulinarne dobro narodowe.

Trend „food trucks” przywrócił zapiekankom ich dawną świetność. Idealnie wypieczone pieczywo, mięsistość i bogactwo dodatków, oraz unikalny pomysł na serwis na kółkach.

To początek nowej kategorii **FAST GOOD FOOD**.

Odkrywamy znane smaki na nowo, w nowej jakości dla nowych pokoleń smakoszy polskich specjałów.



Od pytań do marzeń, OD MARZEŃ DO CELÓW OD CELÓW DO BIZNESU.

ZAPIEKARNIA wprowadza nowy trend wysoko jakościowych przekąsek, z pomysłem na recepturę oraz ciekawy sposób na podanie.

Celujemy w gusta wymagających, ale i młodych otwartych na trendy konsumentów.

Mamy ZAPIEKANKĘ, polską pizzę mobilną, która w dobrej jakości doceniana za smak urzeka turystów ale i polskich konsumentów, tych tęskniących za dawną zapiekanką, jak i tych otwartych na FAST GOOD FOOD.

ZAPIEKARNIA otwiera nowy potencjał biznesowy, stworzenia równie silnej kategorii co już bestsellerowa kategoria hot dogs.



ZAPIEKARNIA.

~

Biznes to unikalna idea,
SPÓJNOŚĆ, JAKOŚĆ I W PRZYPADKU
ZAPIEKARNI „TA CHRUPKOŚĆ”.

~

⌋

Mając na stole dobro narodowe, tradycję, wchodzące trendy kulinarne, możliwość zainteresowania wymagającego konsumenta i rekrutacji nowej, grupy docelowej, otworzyliśmy się na potencjał stworzenia nowej, silnej kategorii FAST GOOD FOOD w opraciu właśnie o zapiekanki, ruszyliśmy do dzieła.

○



ZAPIEKARNIA.

}\

Biznes to unikalna idea, SPÓJNOŚĆ, JAKOŚĆ I W PRZYPADKU ZAPIEKARNI „TA CHRUPKOŚĆ”.

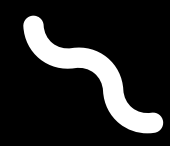
○

Postawiliśmy **sobie za cel:**

1. Idealną chrupkość
 2. Mięistość pieczywa
 3. Ser, który trzyma dodatki i rozpływa się w ustach
 4. Jakościowe składniki
 5. Sos, który idealnie podkreśla smak i nie wymaga dodatkowego użycia ketchupu
 6. Ciekawy pomysł na podanie, który podbije jakość smaku
 7. Oprawę marketingową, która przekaże wiadomość od ZAPIEKARNI do konsumenta
-



ZAPIEKARNIA



Jakość smaku naszych zapiekanek ZACZYNA SIĘ OD PIECZYWA.

Zapiekanka idealnie chrupiąca na zewnątrz i mięsista wewnątrz

- W Zapiekarni stosujemy pieczywo z polskiej, atestowanej mąki
- Naszą recepturę opieramy o prosty skład, który eliminuje sztuczne dodatki
- Naturalny proces wzrostu pieczywa to tajemnica idealnej harmonii chrupkości i mięsistości



ZAPIEKARNIA.

Dobrze dobrany ser to idealny nośnik
**SMAKÓW WYSOKIEJ
JAKOŚCI SKŁADNIKÓW.**

Nasz ser Cagliata po prostu rozpływa się w ustach

- To ser podpuszczkowy z pasteryzowanego mleka krowiego
- Ser o idealnej topliwości zapewnia ten efekt, którego szukamy na zapiekance
- Lekki mleczny smak, zawiera duży poziom protein
- Wytwarzany bez dodatków czy konserwantów



Każdy kolor na naszej zapiekance to
ODŻYWCZY DODATEK.

Odpowiednio przygotowane pieczywo i wysokiej jakości
ser zobowiązuje do odpowiedniej selekcji dodatków

- Soczyste pomidory
- Mięsa papryka
- Wyrazista czerwona cebula
- Pieczarki
- Mięsa własnego wyrobu nawiązujące
do tradycji polskiej kuchni biesiadnej



Dobrze Doprawione SELEKCJĄ PRZYPRAW.

W poszukiwaniu smaku idealnego poszliśmy krok dalej.

- Stworzyliśmy selekcję trzech kompozycji przypraw, które podbijają smak naszych zapiekanek:

PIKANTNE PAPRYCZKI, SŁODKIE POMIDORKI,
LUB AROMATYCZNE ZIOŁA

- Kropla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia dopełni magii smaku
- To efekt, po który się wraca do tradycji polskiej kuchni biesiadnej



Dobrze Skomponowane
MENU.

CHRUP...INACZEJ!

ZAPIEKARNIA.
CHRUP...INACZEJ!



DOBIERZ PRZYPRAWY
SKROP OLIWĄ



PIKANTNE
PAPRYCZKI



SŁODKIE
POMIDORKI



AROMATYCZNE
ZIOŁA



OLIWA
Z OLIVEK



1. KLASYK

Ser
Pieczarki



2. NA BOGATO

Ser
Pieczarki
Papryka
Szcypiorek
Ser cheddar
Grillowany kurczak



3. KIEŁBOCZEK

Ser
Pieczarki
Papryka
Boczek
Ogórek
Kiełbasa



4. PEPPERONI

Ser
Papryka
Ser cheddar
Sos pomidorowy
Salami Pepperoni



5. SZYNECZKA

Ser
Pieczarki
Papryka
Pieczona szynka
Czerwona cebula

Czynniki sukcesu Współtworzenia KATEGORII FAST GOOD FOOD Z GREEN FOX.

1. Unikalny koncept na budowę nowej kategorii
2. Rozpoznawalność produktu, jakim są zapiekanki.
3. Zaspokojenie poszukiwanej w trendzie „food trucks” jakości i pomysłowości smaku
4. Wyjątkowy serwis podania, podkreślający najwyższą jakość produktu
5. Przyciągająca wymagającego konsumenta oprawa marketingowa
6. I...zapiekanki o idealnej chrupkości, mięsistości, smaku.



Alternatywny sposób
NA PODANIE.

również w miejscach gdzie
konsument siedzi podczas konsumpcji.



ZAPIEKARNIA.



zapiekarnia@greenfox.com.pl
(+48) 575 744 705

Green Fox Łukasz Lisowski ul. Nagietkowa 16, 65-012 Zielona Góra, NIP: 929-158-67-12