

DAS VEREINSHEIM- KONZEPT



Ob nach dem Training, am Spieltag oder bei Vereinsveranstaltungen - mit Gustavo Gusto Vereinspizza schafft ihr ein attraktives Angebot für eure Mitglieder und Gäste. Einfach umzusetzen, wirtschaftlich sinnvoll und perfekt abgestimmt auf den Vereinsalltag. Unser Konzept verbindet drei zentrale Bausteine - einfach, flexibel und wirtschaftlich attraktiv für jedes Vereinsheim.

Step-by-step-Anleitung



1

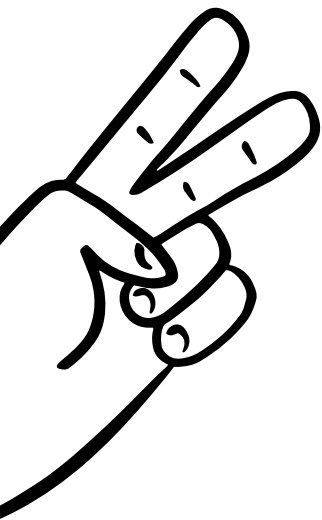
PIZZA-OFEN AUSWÄHLEN

Such dir über unseren Partner „Konzept Lounge“ den passenden Pizza-Ofen aus. Zusätzlich kannst du auch Zubehör für deinen Ofen mitbestellen. Keine klassische Küche wird benötigt. **Die Bedienung ist einfach** und ermöglicht eine **schnelle Zubereitung**, auch **ohne Vorkenntnisse**. Die Pizen können problemlos von Vereinsmitgliedern oder Gästen eigenständig zubereitet werden.



Unsere Auswahl an Öfen
findest du auf der
nächsten Seite





PIZZA-ÖFEN

*Zeit für eine extra heiße Offensive!
Auf Wunsch vermitteln wir zu jedem Konzept den passenden
(Highspeed-)Ofen, perfekt abgestimmt auf die individuellen
Anforderungen bei dir vor Ort.*



PRODUKT	BEZEICHNUNG	INFOS	PREIS zzgl. MwSt.
	UNOX SpeedCompact	42,4 x 71,9 x 61,6 cm 50 kg 230 V, 3.6 kW	3.985,00 €
	Prática FIT Lite 1_FITLite_230V	38,6 x 68,0 x 61,9 cm 56 kg 230 V, 3.4 kW	3.900,00 €
	Prática Miniconv, programmierbar 1_MiniConv	58,6 x 69,4 x 44,6 cm 32 kg 230 V, 2.6 kW	1.295,00 €
	Bartscher Pizzaofen (1 Backkammer) 380-5541	51 x 50 x 27 cm 21,5 kg 230 V, 1.5 kW	241,50 €
	Bartscher Pizzaofen (2 Backkammer) 380-984	54,5 x 50 x 38 cm 27,7 kg 230 V, 2.7 kW	918,75 €
	GGF Pizzaofen (2 Backkammer) 572-7640	55,5 x 46 x 53,5 cm 47 kg 400 V, 4.4 kW	1.316,70 €

Bestellung per E-Mail an:

→ info@konzeptlounge.de

*Bei Bestellungen
vereinsheime@gustarogusto.com
in GG setzen.*



OFENZUBEHÖR



Zusätzlich könnt ihr euch passendes Zubehör für euren (neuen) Pizza-Ofen bestellen: von der professionellen Pizzaschaufel über den Pizzaschneider bis hin zum praktischen Pizza Rack.

PRODUKT	BEZEICHNUNG	INFOS	PREIS zzgl. MwSt.
	SARO Pizzaschaufel, perforiert 371-6486	184 x 33 cm, Aluminium	225,75 €
	SARO Pizzaschaufel 371-6472	184 x 33 cm, Aluminium	170,68 €
	SARO Pizzawender 403-2512	23 x 23 x 120 cm, Edelstahl	115,50 €
	Pizzaschaufel 400-1602	35 x 30,5 x 79 cm, Edelstahl, Holzgriff	34,44 €
	Pizzascreen 400-3490	ø 33 cm, Edelstahl	7,09 €
	Pizzablech 383-1664	ø 36 x 2,5 cm, Blaustahl	10,19 €
	Vogue Ständer 427-3357	30 x 30 x 70 cm, Stahldraht für 11 Bleche	68,25 €
	Hygiplas Pizzarad 428-1889	10 x 10,2 cm, Edelstahl	11,55 €
	SARO Pizzaschneider 371-7140	10 x 23 cm, Edelstahl	13,97 €
	SCHNEIDER Pizzateiler 593-1721	40 x 9,7 cm Edelstahl	19,43 €

Bestellung per E-Mail an.

→ info@konzeptlounge.de

Bei Bestellungen
vereinsheime@gustarogusto.com
in GG setzen.

Werbung





2

TIEFKÜHLTRUHE AUSWÄHLEN

Falls du noch keine Tiefkühltruhe hast, haben wir dir hier **vier gute Truhen für die Lagerung der Pizzen** rausgesucht. Eine handelsübliche Tiefkühltruhe tut es aber auch, solange sie groß genug für deine Planung ist.

TIEFKÜHLTRUHEN

PRODUKT	BEZEICHNUNG	INFOS	PREIS zzgl. MwSt.
	EFL 4655	Außen: 146,5 x 71 x 82,5 cm Innen: 134,0 x 53,5 x 57,5 cm Volumen: 404 l	684,00 €
* 	EFL 4656	Außen: 146,5 x 71 x 82,5 cm Innen: 134,0 x 53,5 x 57,5 cm Volumen: 404 l	721,00 €
	EFL 6055	Außen: 188,5 x 71 x 82,5 cm Innen: 176 x 53,5 x 57,5 cm Volumen: 542 l	755,00 €
* 	EFL 6056	Außen: 188,5 x 71 x 82,5 cm Innen: 176 x 53,5 x 57,5 cm Volumen: 542 l	826,00 €



Bestellung per E-Mail an:

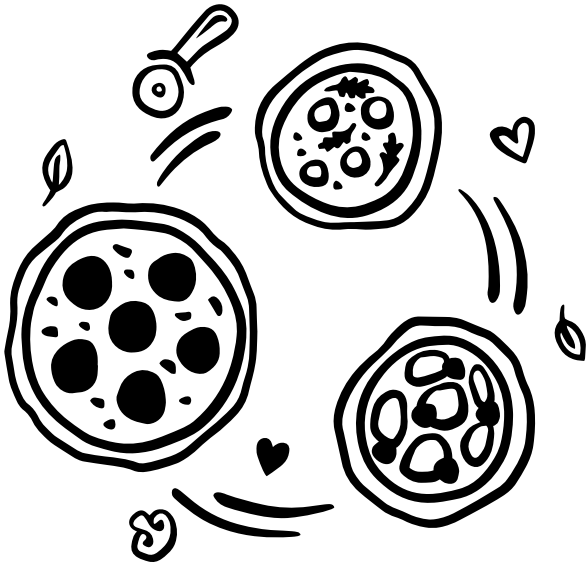
→ info@kuechen-michl.de

Bei Bestellungen
vereinsheime@gustarogusto.com
in CC setzen.

Werbung

*

Diese Modelle haben einen hochwertigeren Deckel sowie eine effizientere Isolierung.



PIZZEN BESTELLEN

Die Pizzen orderst du bequem über unseren

Partner „**Fresh Food Services**“:

- per Mail: customer.service@ffs-team.de

Bei Bestellungen per Mail

vereinsheime@gustavogusto.com in CC setzen.

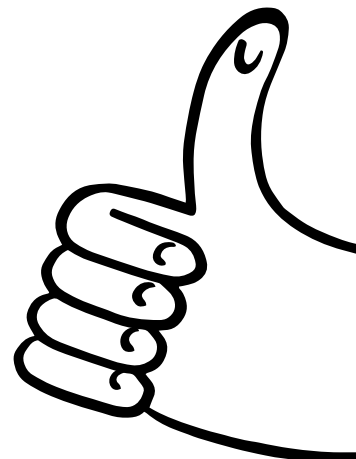
- telefonisch: [0800 3378326](tel:08003378326)
- Mindestbestellwert: 250€
- Lieferzeit: ca. 3 bis 5 Werktagen
- Preise nach Registrierung bei Fresh Food Service erhältlich



FRESH FOOD SERVICES



Unser Produkt-Portfolio
findest du auf der
nächsten Seite





Preise erhalten Sie
direkt nach der
Registrierung bei
Fresh Food Services.

PRODUKT-PORTFOLIO

UNSERE KLASSIKER

Rund 30 Zentimeter messen unsere beliebten Originale.
Und groß sind sie natürlich auch im Geschmack: Der Teig ist
handgeformt, der Boden wird bei 400°C im Steinofen gebacken und
auf künstliche Aromen, Backmittel und Geschmacksverstärker
wird konsequent verzichtet.



MARGHERITA

Die Mutter aller Pizzen. Knusprig dünner
Teig, sonnengereifte Tomaten und
feinster, Laktosefreier Mozzarella.

🕒 30 cm 📦 410 g

📦 7 Pizzen je Karton

📦 85 Kartons (5 Lagen à 17 Kartons)



SALAME

Hier geht's um die Wurst.
Denn was diese Pizza so köstlich macht,
ist unsere 100% reine Rindersalami.

🕒 30 cm 📦 460 g

📦 7 Pizzen je Karton

📦 85 Kartons (5 Lagen à 17 Kartons)



PROSCIUTTO E FUNGHI

Pilze aus frischer Ernte statt aus der
Dose. Und dazu ein Hinterschinken, der
geschmacklich gut nach vorne geht!

🕒 30 cm 📦 460 g

📦 7 Pizzen je Karton

📦 85 Kartons (5 Lagen à 17 Kartons)



TONNO E CIPOLLA

Die schmeckt auch dem Gewissen. Denn
unser Thunfisch wird einzeln von Hand
geangelt. Ohne Beifang und Überfischung.

🕒 30 cm 📦 475 g

📦 6 Pizzen je Karton

📦 85 Kartons (5 Lagen à 17 Kartons)



SPINACI E RICOTTA

Vegetarisch und vegetastisch!
Diese Pizza kommt mit frischem Ricotta
und Babyspinat in ganzen Blättern.

🕒 30 cm 📦 480 g

📦 6 Pizzen je Karton

📦 85 Kartons (5 Lagen à 17 Kartons)

Bestellung per E-Mail an:

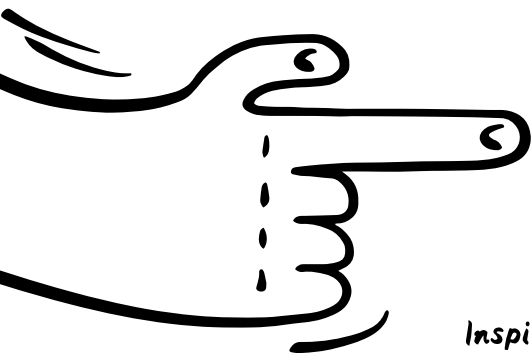
➔ customer.service@ffs-team.de



☎ 0800 33 78 32 6

Bei Bestellungen
vereinsheime@gustavogusto.com
in CC setzen.

Werbung



Inspiziert von authentisch italienischer Pizza.
Mit 48 Stunden gereiftem Sauerteig,
Fior di Latte Mozzarella, hochwertigen Zutaten
und doppelt gemahlenem Hartweizengrieß.



MOZZARELLA

Mit doppelt Fior di Latte Mozzarella
in Scheiben und Raspeln und
aromatischem Pesto alla Genovese.

🕒 24,5 cm 📦 320 g

📦 7 Pizzen je Karton

📦 108 Kartons (6 Lagen à 18 Kartons)



SALAME

Mit fein gewürzter Spianata Salami und
intensivem Oregano für den typisch
mediterranen Charakter.

🕒 24,5 cm 📦 315 g

📦 7 Pizzen je Karton

📦 108 Kartons (6 Lagen à 18 Kartons)



DIAVOLA

Mit pikanter Calabrese Salami,
feurigen Chili-Ringen und einem
Hauch Honig.

🕒 24,5 cm 📦 325 g

📦 6 Pizzen je Karton

📦 108 Kartons (6 Lagen à 18 Kartons)



RUCOLA

Mit nussigem Rucola, sonnengereiften
Cherrytomaten und 8 Monate gereiftem,
würzigem italienischem Hartkäse.

🕒 24,5 cm 📦 335 g

📦 6 Pizzen je Karton

📦 108 Kartons (6 Lagen à 18 Kartons)



MARGHERITA

Mit Fior di Latte Mozzarella,
sonnengereiften Tomaten und
herzhaft-rustikalem Teig.

🕒 24,5 cm 📦 315 g

📦 7 Pizzen je Karton

📦 108 Kartons (6 Lagen à 18 Kartons)



Bestellung per E-Mail an:

➔ customer.service@ffs-team.de



☎ 0800 33 78 32 6

Bei Bestellungen
vereinsheime@gustavogusto.com
in GG setzen.

Werbung

ALLES BESTELLT?

DANN HABEN WIR NOCH WAS LECKERES FÜR DICH!

Frisch aus dem Marketingofen kannst du dir hier ein Kommunikationsset für deinen Verein runterladen - bestehend aus Speisekarte und Werbemotiv - damit auch deine Vereinskolleg*Innen auf den Geschmack kommen! Einfach Speisekarte ausfüllen, ausdrucken und los geht's!

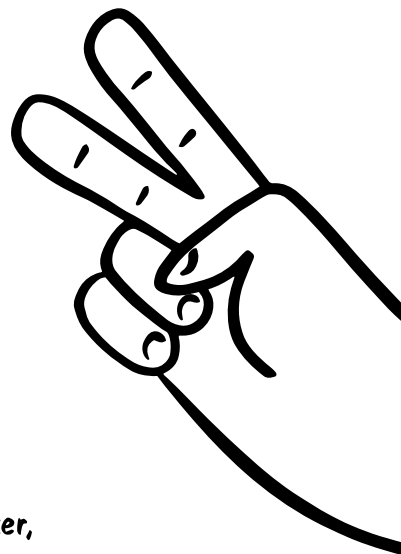


→ MARKETINGSET »ALLGEMEIN«

→ MARKETINGSET »TENNIS«

EIN EXTRA HEIßER TIPP FÜR DICH!

ZAHLUNGSABWICKLUNG



Viele unserer Vereine benutzen bereits Zahlungsdienstleister, worüber die Pizzen direkt abgebucht werden: z.B. PayPal Fonds oder Sum-up, aber auch Barzahlung auf Vertrauensbasis ist eine Möglichkeit.



APPETIT BEKOMMEN?

Backen wir es an!

KONTAKT

vereinsheime@gustavogusto.com

