



PER GASTRONOMI CHE
SOGNANO IN GRANDE

Pantastic si presenta...

Quando l'arte culinaria
sogna in grande.

Da svariati anni, il team di Pantastic opera con successo nel settore gastronomico. Forte di una pluriennale esperienza, l'azienda si è specializzata nel management culinario dei grandi eventi in tutta Europa e in Svizzera. Le gigantesche padelle Event consentono di proporre i piatti più amati della tradizione a svariate centinaia di

persone, rapidamente e in tutta semplicità. Dotata di un equipaggiamento sovradimensionato, dalle padelle sino ai contenitori per la pasta, la suggestiva „Mobile Kitchen“ di Pantastic lascia tutti a bocca aperta, garantendo un'esperienza di gusto in formato gigante!



Padelle Event
in formato gigante
per un'esperienza di
gusto smisurata!

Kevin Mair
management

Peter Mair
gastronomo



POSSIAMO GARANTIRVELO SIN DA ORA:
**CON NOI, OGNI APPETITO
VERRÀ APPAGATO!**



**Entrate a far parte
della famiglia Pantastic...**

e servite gustose pietanze ai più
disparati grandi eventi della
vostra regione.

A proposito di Pantastic

Grande cucina,
gusto gigantesco!

La „Mobile Kitchen“ di Pantastic consente di servire i piatti più amati della tradizione a 1.200 persone, in modo rapido e semplice, in occasione dei grandi eventi. Grazie all'ampia dotazione, è possibile preparare pietanze prelibate in un batter d'occhio.

L'offerta delle specialità culinarie spazia dalla paella al Kaiserschmarrn sino ai maccheroni alla pastora e al gulasch di manzo, per citarne solo alcune.

Nel nostro equipaggiamento, non mancano mai le padelle Event con un diametro che raggiunge i 2,40 m: oltre ad essere uno strumento estremamente versatile, che consente di preparare le pietanze più disparate, sono davvero suggestive: l'effetto WOW è garantito!



- concerti
-
- attività associative
-
- feste con tendone
-
- manifestazioni sportive
-
- eventi di beneficenza
-
- eventi open air
-
- grandi eventi
-
- matrimoni

Esempi di
manifestazioni
in cui vengono
utilizzate le nostre
padelle Event:

Ambiti di impiego

Un'attrazione irresistibile
ad ogni evento.

Che si tratti di un festival, di un concerto open air, della festa di un'associazione sotto un tendone o di una manifestazione sportiva come un torneo di golf o tennis: le nostre padelle Event trovano impiego negli eventi più disparati e consentono di servire prelibate pietanze ad oltre mille persone.

Gli appetiti da soddisfare sono ancora di più? Nessun problema! In qualità di membri della famiglia Pantastic, potete coinvolgere svariati partner. Grazie al coordinamento delle „Mobile Kitchen” di Pantastic, non ci sono limiti.

IL VOSTRO IMPEGNO
VERRÀ **RIPAGATO.**

ULTERIORI OPPORTUNITÀ DI GUADAGNO

01 NOLEGGIO DELLA DOTAZIONE

Noleggio padelle

02 INTROITI PUBBLICITARI

Per gli spazi pubblicitari, potete disporre degli espositori all'interno della „Mobile Kitchen“.

03 ACQUISIZIONE DI ALTRI PARTNER PANTASTIC

Partecipazione del 5% al fatturato di ciascun partner (modello provvigioni).

Con Pantastic,
l'impegno paga.

Adoperandovi per il noleggio delle padelle o per l'acquisizione di partner pubblicitari e membri Pantastic, potrete beneficiare di opportunità di guadagno illimitate.



Come funziona il sistema Pantastic?

10 imperdibili vantaggi per i membri della famiglia Pantastic



Il nostro motto:
insieme, siamo più grandi
e più forti!!



01

FLESSIBILITÀ

Potete scegliere voi stessi quando e quali promotori di eventi acquisire.

02

PROVVIGIONI E GUADAGNI EXTRA

Nell'ambito della regione di competenza, potete acquisire i partner che desiderate. Alla fine di ogni anno, ogni membro del team vi corrisponde una somma pari al 5% del proprio guadagno netto. Maggiore è il numero dei partner acquisiti, più elevata sarà la rendita. Inoltre, grazie all'attività pubblicitaria e al noleggio delle padelle, potrete incrementare ulteriormente i vostri profitti.

03

LAVORO DI SQUADRA

Per i grandi eventi, potete coinvolgere la famiglia Pantastic. Tutti i membri, inoltre, ricevono un supporto a tutto tondo dai partner della loro zona. Ciò vale anche per le regolari attività di controlling e per la definizione degli obiettivi di budget.

Il nostro motto:

insieme, siamo più grandi e più forti.

04

ESCLUSIVITÀ TERRITORIALE

Potete assicurarvi in esclusiva i diritti per tutti gli eventi che si svolgono nella vostra zona e rinnovarli per il periodo di tempo desiderato.

LA VOSTRA OFFERTA COME PARTNER PANTASTIC:

Volete essere contattati?
info@pantastic.cooking

Potete mettere a disposizione del promotore dell'evento la vostra „Mobile Kitchen“, proponendo diverse formule, ad es:

ALL-IN-ONE

cucina completamente equipaggiata, comprensiva del vostro team al completo

CUCINA COMPLETAMENTE EQUIPAGGIATA COMPENSIVA DI CHEF

gli aiutanti vengono messi a disposizione in loco dal promotore dell'evento

CUCINA COMPLETAMENTE EQUIPAGGIATA SENZA PERSONALE

05 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Nell'ambito di corsi di formazione regolari, voi e i vostri partner verrete istruiti nel dettaglio in merito al montaggio e all'utilizzo della Mobile Kitchen. Inoltre, sarete informati circa le strategie di marketing e le cifre aggiornate e potrete scambiarsi le vostre esperienze.

06 COLLABORAZIONE A LUNGO TERMINE

Potete prorogare la collaborazione triennale a vostra discrezione. Per l'intero periodo, vi viene garantito il supporto a tutto tondo della famiglia Pantastic.

07 TRASPARENZA SUI COSTI

Per un periodo di tre anni, vi cediamo in leasing la nostra Mobile Kitchen, comprensiva dell'intera dotazione di padelle, per 35.000 € chiavi in mano. Con un contributo d'ammissione pari a 2.500 €, entrate a far parte della famiglia Pantastic, beneficiando di un supporto a tutto tondo sotto forma di corsi di formazione, provvigioni, reti di partner e opportunità di guadagno extra.

08 PIANIFICAZIONE DEL BUDGET

Sulla base di una dettagliata analisi di mercato, come partner di Pantastic, potete conseguire un fatturato lordo sino a 230.000 € l'anno. Una cifra che potrete incrementare unendovi alla famiglia. Pantastic in occasione dei grandi eventi. Saremo lieti di assistervi nella pianificazione del vostro budget, in base alle dimensioni e al numero delle manifestazioni.

09 SEMPLICITÀ DI ADESIONE

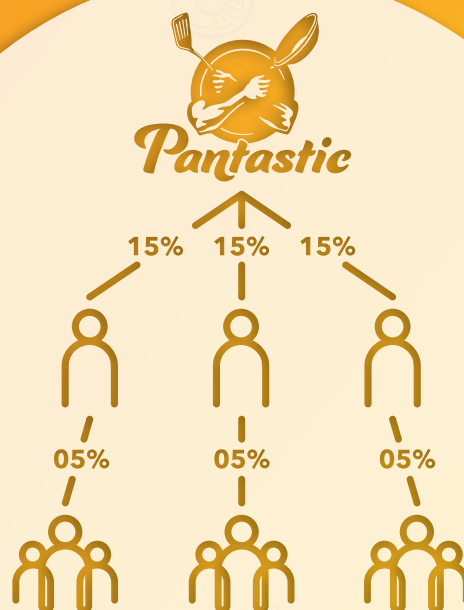
Per entrare a far parte della famiglia Pantastic, vi occorrono solo una patente B/E per la guida della „Mobile Kitchen“ e conoscenze in ambito gastronomico.

10 POSSIBILITÀ ILLIMITATE

Eventi, partner, provvigioni, introiti pubblicitari aggiuntivi e le pietanze più disparate: siete voi a decidere e con Pantastic non ci sono limiti!

IL NOSTRO CONSIGLIO

Quali responsabili di zona, potete acquisire i partner che desiderate nella regione di vostra competenza. Al termine dell'anno, ciascun membro del team vi corrisponderà un importo pari al 5% del proprio guadagno netto. Maggiore è il numero dei partner acquisiti, più elevata sarà la rendita.



Modello provvigioni

Sviluppo innovativo.
Collaborazione basata sul supporto.

Pantastic si occupa costantemente dello sviluppo tecnico della „Mobile Kitchen“, dell'aggiornamento delle analisi di mercato, dell'ampliamento del team, della creazione di nuove prelibatezze e della formazione dei membri. Per questo, ogni anno, i responsabili di zona versano a Pantastic il 15% dei propri guadagni netti e, a loro volta, supportano i gastronomi del team con un solido know-how in materia di pianificazione del budget e controlling, nonché con regolari corsi di

formazione e ulteriori incarichi nell'ambito dei grandi eventi.

Allo scopo, tutti i gastronomi del vostro team vi riconosceranno una provvigione pari al 5% dei loro guadagni netti. Pantastic percepisce un ulteriore 10% per il costante sviluppo dell'intero sistema: dalle innovazioni tecnologiche alle nuove soluzioni di mercato, il concept viene costantemente ampliato.



Grande sviluppo.
Opportunità ancora maggiori.

Formazione e aggiornamento

Non lasciamo solo il nostro team. Ecco perché organizziamo regolarmente corsi di formazione interni, durante i quali rispondiamo alle vostre domande, vi forniamo materiale promozionale e vi dotiamo delle più recenti funzioni. Inoltre, entriamo nel dettaglio del concept di Pantastic, illustrandovi gli aspetti di cui tenere conto nella gestione delle zone e nell'esclusività territoriale, oltre alle opportunità di guadagno esistenti. Inoltre, vi forniamo utili consigli sul montaggio e sullo smontaggio della „Mobile Kitchen“.

Nell'ambito di ogni evento, anche lo scambio di esperienze dei nostri partner in franchising svolge un ruolo essenziale.

Un punto fisso del programma riguarda il pranzo comune, durante il quale vengono presentate le nostre padelle giganti: anche il vostro gusto personale non viene trascurato!

UTILIZZO **RAPIDO,**
SEMPLICE, INTUITIVO

- | | | | |
|-----------|---------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 01 | Rimorchio | 09 | 1 armadio |
| 02 | Paravento con tettoia | 10 | Biancheria originale Pantastic |
| 03 | 2 padelle + pale per pizza | 11 | Utensili biodegradabili |
| 04 | Forme per „Kaiserschmarrn e Strauben“ | 12 | Manichetta antincendio B di 20 m |
| 05 | 8 contenitori per pasta | 13 | 1 Lancia erogatrice combinata |
| 06 | Svariati utensili da cucina | 14 | 1 chiave di attacco |
| 07 | 2 tavoli da catering | 15 | 1 estintore a schiuma |
| 08 | 2 frigoriferi | 16 | Verricello |

Equipaggiamento Pantastic

All-in-one: la nostra „Mobile Kitchen“ chiavi in mano è perfettamente equipaggiata.

Il nostro equipaggiamento è davvero suggestivo! Mestoli sovradimensionati, contenitori per la pasta, pale per pizza o frigoriferi: con questa dotazione esaudiamo ogni desiderio.

E a lasciare tutti a bocca aperta ci pensano le nostre padelle Event con un diametro sino a 2,40 m. In occasione dei grandi eventi, sono un'attrazione irresistibile ed entusiasmano gli ospiti anche sotto il profilo culinario con un'esperienza di gusto smisurata. L'effetto WOW è garantito!



gulasch con canederli | paella | rosticciata | salsicce bianche
maccheroni alla pastora | strauben | ecc.



Pietanze

Croccante, classico
o esotico?

Per le vostre padelle Event, potete scegliere
tra una variopinta gamma di pietanze.

Dai classici Weißwürste proposti in occasione
della festa di un'associazione, al tradizionale
e sostanzioso gulasch di manzo con canederli
servito a un evento di beneficenza, sino all'
esotica paella che delizia i partecipanti di un
festival estivo e ai dolci Kaiserschmarrn come
accompagnamento culinario di un evento
après-ski. Ce n'è per tutti i gusti!





Contatto

T: +39 346 238 0901
info@pantastic.cooking

**Abbiamo stuzzicato
il vostro appetito?**

Non esitate a contattarci per
maggiori informazioni.



pantastic.cooking