

ZINILUNCH: L'ECCELLENZA NEL PASTA CORNER

**Convenienza, affidabilità, praticità d'uso e una infinita gamma di prodotti:
tutti i requisiti di un successo annunciato.**

A due anni dal lancio sul mercato, **ZiniLunch** ha raggiunto e superato la soglia dei 1.000 corner presenti in tutto il mondo, nei bar, nelle più importanti catene in franchising della ristorazione, oltre che in snack point, caffetterie, centri commerciali, stazioni di servizio e cinema multisala.

Un successo a base di tradizione, tecnologia e qualità, che si traducono ogni giorno in comodità e convenienza per migliaia di ristoratori e baristi, e naturalmente in gusto e genuinità per i loro clienti.

ZiniLunch è il primo vero e proprio pasta corner sviluppato attraverso un nuovo macchinario scaldapasta in grado di esaltare la qualità della pasta fresca surgelata a marchio **Zini**. Con due cestelli indipendenti che permettono di rinvenire contemporaneamente due differenti formati di pasta e con 3 diverse vaschette che mantengono alla temperatura desiderata i sughi, **ZiniLunch** offre un servizio completo. Il kit comprende la pasta, confezionata in comodissime monoporzioni da 200g, e 7 differenti ricette di sughi freschi, preparati nel pieno rispetto della tradizione culinaria italiana, con ingredienti di prima scelta.

Proprio i sughi si presentano da quest'anno con un'importante novità rappresentata dalle nuove confezioni in buste alluminare da 800 grammi "stand up": un concentrato di praticità e tecnologia. Lo speciale rivestimento della confezione, infatti, comporta tempi di sterilizzazione notevolmente inferiori rispetto ai contenitori tradizionali in vetro o latta, consentendo di utilizzare materie prime più delicate e conformi ad un sugo fresco, senza l'aggiunta di glutammato. Questo si traduce in una maggior fragranza dei sapori e dei profumi, per accompagnare al meglio la qualità e il gusto della pasta fresca **Zini**, pronta in soli 2 minuti di rinvenimento.



Una grande soluzione per un grande marchio, **Zini**, che propone una gamma molto ampia di prodotti, tutti disponibili anche per **ZiniLunch**: non solo pasta fresca all'uovo e pasta di semola di grano duro, ma anche pasta ripiena, compresi i nuovi fagottini zola e pere, e i celebri Patato, gli gnocchi **Zini** apprezzati in tutto il mondo per la struttura morbida, il gusto e l'elevata digeribilità.

E se la qualità dei prodotti **Zini** e la praticità del corner **ZiniLunch** non fossero sufficienti, un ulteriore vantaggio competitivo è rappresentato anche dalla redditività del corner, che, con una marginalità netta di **oltre 9.500 €** annui, risulta decisamente superiore a quella dei piatti pronti da microonde.

Zini Prodotti Alimentari, da sempre molto sensibile alla qualità e alla ricerca di soluzioni tecnologiche al servizio del gusto e della genuinità, ha recentemente conseguito, unica nel settore, l'"Higher Level" delle certificazioni BRC e IFS - International Food Standard, superando controlli severi su tutta la filiera, con particolare attenzione al rispetto dell'HACCP.



REDDITIVITA'

PREZZO DI VENDITA MEDIO	€ 3,75
COSTI *	
pasta + sugo	€ 1,05
piatto/posata/tovagliolo	€ 0,08
preparazione/servizio	€ 0,17
pulizia	€ 0,17
energia	€ 0,003
IVA	€ 0,34
COSTI TOTALI	€ 1,81
RISULTATO NETTO	€ 1,94

REDDITIVITA' NETTA	
1 PORZIONE	€ 1,94
1 GIORNO (18 primi)	€ 35
1 MESE (25 giorni)	€ 873
1 ANNO (11 mesi)	€ 9.603

* fonti disponibili su www.zinilunch.com

