GUSTAVO GUSTO

UMSATZPLUS AUF ITALIENISCH.

Die Revolution aus der Tiefkühltruhe –
jetzt auch für Kantinen, Catering und Co.

JETZT AUCH IM GROSSHANDEL HEISS GELIEBT:

UNSERE KLASSIKER

Rund 30 Zentimeter messen unsere beliebten Originale.
Und groß sind sie natürlich auch im Geschmack.
Wer diese Pizzen einmal serviert bekommt, der kommt immer wieder.
Riesengroßes Ehrenwort!

VON HAND GEFORMT

PURA

Ob vegan, mit Fisch oder mit Fleisch –
bei unserer Pizza zum Selbstbelegen kommt
jeder auf seinen Geschmack.

Ø 30 cm

4 260414 152740

MARGHERITA

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

Ø 30 cm

4 260414 152726

SALAME

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

Ø 30 cm

4 260414 152863

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

Ø 30 cm

4 260414 152887

Abbildung ähnlich

Einheit: 7 Stück je Karton

DER NEUE HOCHGENUSS

EXTRA LUFTIG

Luft und Liebe. Mehr braucht es nicht für Schmetterlinge im Bauch. Deshalb verwenden wir für unsere neue Pizza auch Lievito Madre – einen **traditionellen Sauerteig nach italienischer Art**, der den Rand so himmlisch luftig und ihre Gäste so herrlich glücklich macht.

MARGHERITA

Eine traditionelle Steinofenpizza in seiner reinsten Form – da fliegt wirklich jeder drauf.

Einheit: 7 Stück je Karton
Ø 24,5 cm

4 260414 152764

FUNGHI

Feinster Mozzarella trifft frische Champignons – und ganz sicher auch den Geschmack ihrer Gäste.

Einheit: 7 Stück je Karton
Ø 24,5 cm

4 260414 152801

SALAMI

Mit einer Salami wie dieser kann man eigentlich nichts falsch machen. Außer sie nicht auf die Karte zu setzen.

Einheit: 7 Stück je Karton
Ø 24,5 cm

4 260414 152771

SPECIALE

Das beste aus drei Genuss-Welten: Herzhafter Hinterschinken, leckere Salami und frische Champignons.

Einheit: 7 Stück je Karton
Ø 24,5 cm

4 260414 152788

Abbildung ähnlich

Einheit: 7 Stück je Karton

VON DER STUDENTENPIZZERIA ZU EUROPAS WACHSTUMSSTÄRKSTER FOODMARKE.

Unsere Passion für Pizza begann in Passau. Hier eröffnete unser Gründer Christoph vor knapp 20 Jahren die erste **Holzofenpizzeria** der Stadt. Mit großen Pizzen und riesigem Erfolg. Denn schon damals stand **Qualität und Authentizität** an erster Stelle. Für die perfekte Pizza machte das Team eine ausgedehnte Reise durch Italien und sammelte unzählige Rezeptideen, die immer weiter verfeinert wurden.

Tja, irgendwann stand dann die Frage im Raum: Ist es nicht möglich, dieses uritalienische Geschmackserlebnis einzufrieren und zu den Menschen nach Hause zu bringen? Eine Frage, die uns nicht mehr losließ. Und auf die wir mit unserer **Premium-Tiefkühlpizzamarke „Gustavo Gusto“** seit 2016 eine perfekte Antwort geben.

Mit absoluter Pizzengeschwindigkeit ist unser ehemals kleines Start-up seitdem gewachsen. Laut Financial Times sind wir 2020/2021 zweimal in Folge die schnellst wachsende Foodmarke in ganz Europa. Und das Beste daran:
Das Originalrezept damaliger Tage ist immer noch eins zu eins dasselbe.

Nachfrage 2018

Nachfrage 2019

Nachfrage 2020

Nachfrage 2021

Nachfrage 2022

Ein Plakat wird zum **Viralhit**. Während der Pandemie starteten wir eine Kampagne, die keiner von uns erwartet hatte: Wir raten vom eigenen Produkt ab, um die vom Lockdown betroffenen Gastronomien zu unterstützen. Wie das? Lest am besten selbst!

GIRO DI GRAZIE
Eine Runde für die Helden.

Wir sind mit unserem Pizzamobil auf die **Dankestour** „Giro di Grazie“ gegangen und haben systemrelevante Einrichtungen, wie z. B. Krankenhäuser, besucht, um die HeldInnen des Alltags mit Pizza zu verpflegen.

WIRKLICH GUTE PIZZA.

UNSERE PRODUKTE SCHMECKEN NICHT NUR GUT, SIE TUN AUCH GUTES. DENN EINEN TEIL UNSERER EINNAHMEN NUTZEN WIR FÜR THEMEN, DIE UNS SEHR AM HERZEN LIEGEN.

Mit der Kampagne „Lokalrunde“, **einer von uns initiierten Spenden-Aktion** zusammen mit 21 Marken, zeigen wir zu Corona-Zeiten Solidarität und haben bis heute über **200.000 €** für in Schieflage geratene Gastronomien eingesammelt.

LOKAL RUNDE

Wir kompensieren nicht nur all unsere CO^2- Emissionen, sondern pflanzen außerdem noch **alle 6 Minuten einen Baum** in Brasilien – also rund 90.000 Bäume im Jahr. Darüber hinaus bauen wir gerade eine eigene Baumschule und ziehen dort bis zu **500.000 Setzlinge** jährlich hoch.

Auch jenseits von Corona sind wir aktiv. So **unterstützen wir** zum Beispiel von Anfang an **die Tafeln mit regelmäßigen Pizza-Spenden**.

TAFEL

IST DAS NOCH EINE TIEFKÜHLPIZZA?

...WENN nur hochwertige Zutaten zum Einsatz kommen.

...WENN der Boden noch schonend von Hand ausgebreitet wird.

...WENN sie bei rund 400°C direkt auf Stein gebacken wird.

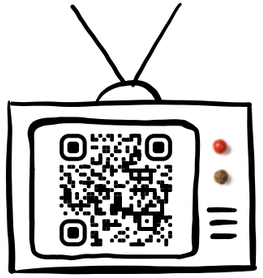
...WENN sie aufgebacken wie eine echte Restaurant-Pizza schmeckt.

...WENN der Teig 24 Stunden lang natürlich reifen darf

...WENN sie ausschließlich mit laktosefreiem, schnittfestem Mozzarella belegt ist.

NA JA, SCHEINBAR SCHON. SCHLIESSLICH FINDET MAN SIE IN DER TIEFKÜHLTRUHE. UND GENAU DAFÜR WURDE SIE JA AUCH GEMACHT. ABER EBEN GANZ ANDERS, ALS MAN ES KENNT. DENN UNSER ZIEL IST ES, EINE TIEFKÜHLPIZZA ANZUBIETEN, DIE GENAUSO LECKER, SO KNUSPRIG UND SO AUTHENTISCH SCHMECKT WIE FRISCH BEIM ITALIENER.

WIE WIR DAS GEBACKEN KRIEGEN? MIT EINER GROSSEN PORTION AMORE UND MEHR ALS 10 JAHREN ERFAHRUNG AUS DER EIGENEN HOLZOFENPIZZERIA. JA, AUCH WIR KOMMEN AUS DER GASTRO. UND DA WOLLEN WIR WIEDER HIN. MIT HOCHWERTIGEN PRODUKTEN, BEI DENEN MAN SICH ZURECHT FRAGT, OB MAN ÜBERHAUPT NOCH VON EINER TIEFKÜHLPIZZA SPRECHEN KANN, ...



(QR-Code einfach scannen oder gustavo-gusto.de/markenfilm aufrufen!)

...WENN es noch viel, viel mehr zu erzählen gibt.

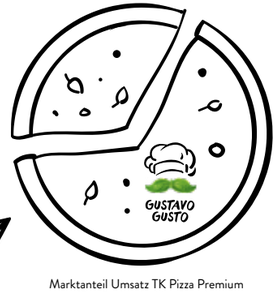
...WENN auf all das hier bewusst verzichtet wird.

...WENN sie nach original italienischem Rezept zubereitet wird.

GUSTAVO GUSTO GOES GROSSMARKT.

Vielleicht kennen Sie uns ja schon aus dem Supermarkt. Wir sind die mit dem hohen Anspruch an die Qualität und den humorvollen Sprüchen auf der Verpackung. Den Lebensmitteleinzelhandel haben wir mit unserer Premium-Tiefkühlpizza bereits aufgemischt. Jetzt wollen wir auch die Gastronomie von unserer revolutionären Pizza überzeugen.

60%
MARKTANTEILE IM PREMIUMSEGMENT



Marktanteil Umsatz TK Pizza Premium
(Dr. Oetker La Mia Grande,
Gustavo Gusto, Wagner Bella Napoli, eow)

Quelle: NielsenIQ Retail Measurement, LEH+DM, TK PIZZA/TK BAGUETTE DE, Umsatzanteil, 1. HJ 2023

WACHSTUMSTREIBER FÜR DEN GANZEN MARKT.

Während der Gesamtmarkt TK-Pizzen seit Jahren stagniert, ist der **Appetit auf Premium-Pizzen** riesig. Es ist das einzige Segment, das drastisch wächst. Und **wir haben es** nicht nur **erfunden**, **wir führen es mit 60% Marktanteil** auch ganz klar an. So haben wir es als Newcomer geschafft, dass gleich **drei unserer Pizzen** in der **Top 10** der umsatzstärksten TK-Pizzen Deutschlands sind. Und unsere **Margherita** ist sogar auf **Platz 1**!

IN WENIGEN MINUTEN ZUM PIZZENKOCH.

Um eine richtig gute Pizza anbieten zu können, braucht man eigentlich nicht viel: eine Gefriertruhe, einen Ofen, unsere Produkte – und hungrige Gäste natürlich. So einfach wird jede Kantine zur Pizzeria, jeder Caterer zum Pizzenkoch und jede Kneipe zum kulinarischen Erlebnis.

VORTEILE SATT.

- **Pizza geht immer:** Der italienische Klassiker gehört zu beliebtesten Gerichten der Welt.
- **Qualität lohnt sich:** Zusätzliche Einnahmen mit hoher Gewinnmarge sind garantiert.
- **Essen ist fertig:** Einfache und schnelle Zubereitung in wenigen Minuten.
- **Mehr auf Lager:** Lange Haltbarkeit von TK-Produkten sorgt für bessere Planbarkeit.
- **Immer ein Unikat:** Jede Pizza ist handgeformt und keine gleicht der anderen.
- **Nach Art des Hauses:** Alle Pizzen können mit frischen Zutaten weiter individualisiert werden.
- **Einen Versuch wert:** Kleine Verpackungseinheiten sind ideal zum Ausprobieren.

BEST SELLER
(Lebensmittel Rundschau)

EUROPAS WACHSTUMSSTÄRKSTE FOODMARKE
2020/2021
(Financial Times)

200 BEST PACKAGING DESIGN
(Lürzer's Archive)

SCHMECKT AUSGEZEICHNET!

GRAND EFFIE 2021
für effektive Marketing-Kommunikation

WACHSTUMS-CHAMPION
2020/2021
(Focus Business)

GROSSER PREIS DES MITTELSTANDES
2022

TOPMARKE
2020/2021/2022
(Lebensmittelzeitung)

DARAUF EINE PIZZA!

Ob offene Fragen, Bestellungen oder einfach auf eine leckere Pizza:
Wir sind gerne für alles zu haben!

Gustavo Gusto GmbH & Co. KG, Böhmerwaldstraße 55, D 82538 Geretsried
Telefon: +49 8171 90 830
Telefax: +49 8171 90 83 333
E-Mail: großhandel@gustavogusto.com

GUSTAVOGUSTO.COM