HT FOOD&RETAIL S.R.L. SOCIETÀ BENEFIT

Company profile



Pizza e vending Made in Napoli in tre modelli di business

Pizza stesa a mano da esperti pizzaioli, senza conservanti e con materie prime selezionate. Pizza e vending machine Made in Napoli.



01 Pizza surgelata

Linea GDO e linea HORECA



02 Negozi pizza

Pizzeria senza pizzaiolo



03 Vending machine

Vendita automatizzata

20.000 PIZZE AL GIORNO

30 VENDING AL MESE

ITALIA • OTTOBRE 2026

PRIMA LINEA DI BUSINESS

Pizza surgelata per GDO e HORECA



LINEA GDO

Il prodotto per il consumo domestico

Pizze surgelate Made in Napoli, stese a mano da esperti pizzaioli, senza conservanti e con materie prime selezionate. La gamma per GDO e retail comprende anche pinsa romana e pizze gluten free.

Gamma, confezionamento ed etichettatura vengono definiti per le referenze selezionate e per il paese di destinazione.

LINEA HORECA

La soluzione per gli operatori professionali

Pizze farcite e basi pizza per ristoranti, hotel, bar, catering e punti ristoro. La preparazione sul posto si concentra sulla rigenerazione del prodotto o sul completamento delle basi.

Pizze tonde e a portafoglio, pinsa romana e pizze gluten free ampliano l’offerta per servizio al tavolo, asporto e consumo in movimento.

CLIENTI Importatori, distributori, catene retail e operatori della ristorazione

SECONDA LINEA DI BUSINESS

La pizzeria senza pizzaiolo

IL FORMAT PIZZAAMMOR

Un punto vendita pensato per semplificare il servizio

La pizza viene prodotta da HT e fornita surgelata al negozio. Il personale gestisce conservazione, rigenerazione e servizio, senza svolgere sul posto la lavorazione quotidiana dell’impasto.

Il format riduce la dipendenza dalla figura del pizzaiolo, mantenendo necessaria la formazione degli addetti e una corretta gestione del punto vendita.

PROGETTO DEL NEGOZIO

Identità visiva, assortimento, attrezzature e flusso di lavoro vengono coordinati con il partner. Il modello può essere valutato per punti vendita singoli e programmi di sviluppo su più sedi.







TERZA LINEA DI BUSINESS

La pizza nel retail automatizzato

30 VENDING AL MESE

Pizza e vending machine sviluppati insieme

I sistemi vending HT Made in Napoli sono concepiti per coordinare conservazione, preparazione e distribuzione della pizza. Ricetta, formato e ciclo di servizio sono parti dello stesso progetto.

GESTIONE CONNESSA

Il progetto software Pizza Ammor Hyperview comprende funzioni per la gestione a distanza, le scorte, i prezzi e i report. Il perimetro operativo è definito per modello e versione proposti.

SVILUPPO CON IL PARTNER

Configurazione, installazione, formazione, rifornimento e assistenza vengono organizzati rispetto alla location e al mercato. La disponibilità H24 dipende dall’accessibilità del sito.



UNA BASE INDUSTRIALE COMUNE

Produzione e continuità della fornitura



20.000 PIZZE AL GIORNO

Capacità al servizio dei tre canali

La sede operativa di Nola, in provincia di Napoli, sostiene le forniture per GDO, HORECA, negozi e vending. Quantità, assortimento e calendario vengono pianificati con il cliente in relazione al mix produttivo.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ

Le pizze sono stese a mano da esperti pizzaioli e realizzate senza conservanti, con materie prime selezionate. Composizione, allergeni, valori nutrizionali, lotto e durata commerciale sono riferiti a ciascun codice prodotto.

LOGISTICA FROZEN

La catena del freddo accompagna il prodotto lungo il percorso distributivo. Confezioni, cartoni, palletizzazione e condizioni di trasporto sono definiti per la fornitura concordata.

PERSONE E RISORSE

Come Società Benefit, HT promuove un uso responsabile delle risorse: l’impianto fotovoltaico contribuisce al fabbisogno energetico aziendale. Per farine, pomodori e verdure privilegiamo fornitori locali, valorizzando il territorio e le relazioni di prossimità.

SVILUPPO INTERNAZIONALE

Un partner per tre opportunità di mercato

01

Distribuzione alimentare

Fornitura di pizza surgelata per GDO e HORECA, con selezione dell’assortimento e pianificazione logistica.

02

Negozi PizzaAmmor

Sviluppo di punti vendita con prodotto HT e modello operativo della pizzeria senza pizzaiolo.

03

Reti vending

Progetti con operatori vending e partner di location, con configurazione del sistema e organizzazione del servizio.

PROGETTI NEGLI STATI UNITI

L’offerta viene definita con il partner locale: referenze, informazioni di prodotto, modalità di importazione e distribuzione, configurazione delle attrezzature e assistenza. Tempi, quantità, condizioni commerciali e responsabilità sono formalizzati negli accordi.

IDENTITÀ SOCIETARIA

HT FOOD&RETAIL S.R.L. SOCIETÀ BENEFIT

Codice fiscale e Partita IVA 10259671211
FDA NUMBER 10578623464
Registro Imprese di Napoli · REA NA 1092787
Sede legale Via Massa 41, 80044 Ottaviano NA, Italia
Sede operativa Via Torino 144, 80035 Nola, provincia di Napoli, Italia

CONTATTI COMMERCIALI

+39 081 18183782
info.pizzaammorex@gmail.com
pizzaammorexperience.com

Pizza Ammor Hyperview
SIAE del 5 febbraio 2024
Programma D000022665
Registrazione D000021459