

Het einde voor Pepe & Tony???

Het is definitief Pepe & Tony moet per 1 april 2024 het pand verlaten en de laatste pizza's worden zondag 24 maart gebakken.

Het is tot nu toe een geweldige reis in de wereld van Pizza. Er is nog zoveel te ontdekken, daarom gaan we door in een andere vorm. Nieuwsgierig? Lees verder. We zijn er nog lang niet klaar mee!

Arne-Peter van Pepe & Tony wilde echte Italiaanse pizza's gaan maken en is na zijn loopbaan/ondernemerschap in de gezondheidszorg Pepe & Tony begonnen als een pop-up store. Een korte huurtermijn met een flexibele opzegtermijn was van te voren bekend. We hebben de huurtermijn al een keer kunnen verlengen, maar de verbouwing van het winkelcentrum aan de Plesmanlaan gaat volgens de vastgoed eigenaar nu toch echt gebeuren.

Pepe & Tony gaat samenwerken met [ZeroZero](#)* een pizza restaurant in Florence – Italië en de Italiaanse pizzaschool [Bivero](#)** die gelieerd is aan [Scuola Italiana Pizzaioli](#).

Massimiliano Crocetti (master pizzaioli) een bekendheid in de Italiaanse pizza wereld en de oprichter van ZeroZero en Bivero, tegenwoordig woonachtig in Nederland en Arne-Peter Kinds van Pepe & Tony zijn al jaren voornemens om te gaan samenwerken.

Arne-Peter en Massimiliano zijn elkaar 3-4 jaar geleden tegengekomen en hebben toen enige tijd samen achter de pizzaoven doorgebracht. Als zij samen begonnen te dromen om Nederland veroveren met de mooiste en lekkerste pizza's, zag je de passie eraf spatten.

We gaan samen een pizza restaurant openen.

Met je gezin, vrienden, partner een pizza, een antipasta en een toetje van de kaart bestellen kan altijd. Maar je kan je ook laten verrassen door de chef, je wordt dan lekker ontzorgd en verschillende smaaksensatie zullen de revue passeren. Voor de mensen thuis hebben wij ook onze eigen afhaal & bezorg dienst waar we pizza's en de ingrediënten voor een verse pasta kunnen leveren. Daarnaast starten we een pizzaschool waar echte pizzaioli worden opgeleid maar waar we ook workshops gaan geven voor de hobby pizzabakkers of groepen pizzalovers.

We willen dit gaan doen in Maarssen, want vele klanten geven aan dat er behoefte is aan een goed en leuk restaurant/pizzeria en dat ze onze pizza's niet willen missen.

We zijn op het moment bezig met een geschikte locatie en de financiering.

Er wordt binnenkort een crowdfunding*** traject ([CrowdAboutNow](#)) opgestart, want wij kunnen de financiële steun (lening met rente) goed gebruiken. Dus wil je in Maarssen kunnen genieten van de heerlijke Italiaanse keuken en mocht je interesse hebben om te financieren, houd de mail/socials in de gaten (je ontvangt een link van de crowdfunding campagne met de investeringsmogelijkheden). Maar loop ook gerust binnen bij Pepe & Tony, bel mij op 06-28764641 of via info@pepetony.nl voor meer informatie en laat je telefoonnummer of emailadres achter als je interesse hebt.

Met vriendelijke groet,

Arne-Peter Kinds van Pepe & Tony

* ZeroZero – www.00pizzeria.com – [Zerozero00pizzeria \(Instagram\)](https://www.instagram.com/Zerozero00pizzeria)

** Bivero – <https://www.facebook.com/biveropizzaacademy>

***crowdfunding – is een online platform waar je met meerdere mensen een kleine/grote bijdrage investeert in de vorm van bijvoorbeeld een lening met rente aan de onderneming, die in een aantal jaren wordt terugbetaald.

