

Twój pomysł na BIZNES

 **stalgast** by

ICETEAM
1 9 2 7



LODY WŁOSKIE I MROŻONE JOGURTY

 *Szybki deser premium – lody włoskie & mrożone jogurty*

KOMU POLECAMY TEN BIZNES?

-  Kawiarnie, cukiernie i restauracje
-  Wyspy w galeriach handlowych
-  Cukiernie i kawiarnie
-  Eventy i catering
-  Koncepty franczyzowe

DŁACZEGO WARTO?

-  Desery zwiększają średni rachunek klienta
-  Lody soft i jogurty sprzedają się impulsowo
-  Szybka obsługa nawet przy dużym ruchu
-  Produkt znany i lubiany przez klientów
-  Wysoka marża na porcji przy niskim koszcie jednostkowym
-  Powtarzalność – łatwo utrzymać jakość mimo rotacji pracowników
-  Możliwość sprzedaży całorocznej

CO MOŻESZ SPRZEDAWAĆ?

-  Lody włoskie
-  Mrożone jogurty naturalne i smakowe
-  Porcje S / M / L
-  Dodatki: polewy, posypki, owoce, bita śmietana

Gdy sprzedajesz lody, każdy jest Twoim potencjalnym klientem!

JAK TO DZIAŁA?



Przygotuj bazę
(soft lub yogurt mix)



Napełnij maszynę
i ustaw program



Sprzedawaj!

Maszyna do lodów włoskich
nr kat. 875301



Przygotuj
aż 12 L jednego
smaku na raz!

Gdy liczy się
wydajność!

JAK SZYBKO ZWRÓCI SIĘ TA INWESTYCJA?

Inwestycja
(netto):
77 600 zł

Średnia
marżowość:
85%

Średni
rachunek:
15 zł

Średnia marża
na rachunku:
12,75 zł

Zwrot przy
40 rachunkach
dziennie:
152 dni

Zwrot przy
80 rachunkach
dziennie:
76 dni

LODY WŁOSKIE I MROŻONE JOGURTY

 *Szybki deser premium – lody włoskie & mrożone jogurty*

JAKIEGO SPRZĘTU POTRZEBUJESZ?

Ice Team 301 Inox to wydajna, kompaktowa maszyna do lodów miękkich i mrożonych jogurtów, która pozwala szybko wprowadzić do menu wysokomarżowe desery bez komplikowania pracy personelu.

Zapewnia kremową, powtarzalną konsystencję produktu nawet przy dużym ruchu, jest intuicyjna w obsłudze i łatwa w utrzymaniu czystości.

To idealne rozwiązanie dla lokali, które chcą zwiększyć sprzedaż impulsową i podnieść średni rachunek dzięki atrakcyjnej ofercie softów i frozen yogurt.

DLACZEGO WARTO POSTAWIĆ NA TE URZĄDZENIA?



Wysoka wydajność produkcji

Umożliwia szybkie serwowanie dużej liczby porcji w godzinach szczytu.



Pompa perystaltyczna

Gwarantuje stabilną, kremową konsystencję lodów oraz elastyczność pracy z różnymi mieszankami – także gęstymi lub z dodatkami. Prosta konstrukcja oznacza mniej części eksploatacyjnych, a więc niższe koszty i łatwiejszą obsługę.



Opatentowane mieszadło 3X

Zapewnia efektywne napowietrzenie i płynne wydawanie produktu, co przekłada się na wysoką jakość każdej porcji. Trwała konstrukcja ogranicza zużycie elementów i zwiększa żywotność urządzenia.



Jednosmakowa specjalizacja

Ułatwia utrzymanie pełnej powtarzalności produktu i skupienie się na sprzedaży najlepiej rotującego smaku.



Elektroniczne sterowanie i kontrola konsystencji

Automatycznie dba o idealną strukturę lodów, dzięki czemu każda porcja wygląda i smakuje tak samo dobrze – niezależnie od operatora.

GDY LICZY SIĘ EXTRA SPRZEDAŻ

1



Maszyna do bitej śmietany Lucky Panna, nr kat. 875201

Sprzedawaj rurki lub pucharki z bitą śmietaną i posypką. Kompaktowe wymiary, ustawienie napowietrzenia nawet do 200%, co przekłada się na koszt 16 groszy za porcję 50 ml.

2



Blender ręczny, nr kat. 711242

- szybkie połączenie składników, możliwość użycia również do innych celów.

3



Podgrzewacz do gorącej czekolady, nr kat. 469105

- możliwość serwowania kaw z gorącą czekoladą, gorącej czekolady z bitą śmietaną, gorącej czekolady z lodami.



infolinia:
801 40 50 63*
/22 517 15 75



stalgastr.com
e-mail:
stalgastr@stalgastr.com



Stalgastr sp. z o.o., Promenada Business
Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa



facebook.com/stalgastr



instagram.com/stalgastr_com



linkedin.com/company/stalgastr