

Twój pomysł na BIZNES

 stalcast by

ICETEAM
1927



KĄCIK LODOWY Z LODAMI GAŁKOWYMI

 Szybki koncept dodatkowej sprzedaży - lody gałkowe robione na miejscu, serwowane z ciastem, kawą lub jako samodzielny deser.

KOMU POLECAMY TEN BIZNES?

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

DLACZEGO WARTO?

-  Desery zwiększają średni rachunek klienta
-  Lody świetnie łączą się z ciastem, kawą i deserami
-  Świeże gelato robione na miejscu wyróżnia lokal na tle konkurencji
-  Produkcja przy kliencie buduje efekt „wow” i podnosi wartość produktu
-  Możliwość sprzedaży sezonowej lub okazjonalnej, np. na weselach, festynach i eventach
-  Wysoka marża na porcji przy niskim koszcie jednostkowym
-  Rozwiązanie nie wymaga budowania pełnej lodziarni

CO MOŻESZ SPRZEDAWAĆ?

-  Lody gałkowe mleczne i sorbety
-  Gałkę lodów do ciasta lub gofra
-  Affogato - kawa z gałką lodów
-  Frappe i napoje kawowe na bazie lodów
-  Desery lodowe w pucharkach
-  Sezonowe smaki lodów przygotowywane na miejscu
-  Mini ofertę lodową na wesela, festyny i eventy

Gdy masz już lokal masz też potencjał na sprzedaż lodów!

JAK TO DZIAŁA?



1
Przygotuj bazę
płynną mieszankę wg receptury - mleczną lub sorbetową.



2
Zrób lody w CUBo 2i
Wlej mieszankę do freezera, wybierz program i przygotuj świeże lody na miejscu.



3
Przełóż do Fresco 4 i sprzedawaj!
Gotowe lody przechowuj w konserwatorze pozzetti i serwuj jako gałki, dodatek do deserów lub składnik napojów.

Gdy chcesz dodać lody do swojego biznesu, a nie budować lodziarnię od zera!

Konserwator do lodów
nr kat. 850040

Freezer do lodów
nr kat. 875002



JAK SZYBKO ZWRÓCI SIĘ TA INWESTYCJA?

	Inwestycja (netto):	Średnia marżowość:	Średni rachunek:	Średnia marża na rachunku:
CUBo 2i + Fresco 4	58 600 zł	80%	24 zł	19,20 zł
CUBo 2i*	26 700 zł	80%	24 zł	19,20 zł

Zwrot przy 40 rachunkach dziennie:
76 dni
35 dni

Zwrot przy 80 rachunkach dziennie:
38 dni
17 dni

*Jeśli chcesz zacząć od mniejszej inwestycji, możesz rozpocząć od samego freezera CUBo 2i i serwować lody bezpośrednio po przygotowaniu!

KĄCIK LODOWY Z LODAMI GAŁKOWYMI

 Szybki koncept dodatkowej sprzedaży - lody gałkowe robione na miejscu, serwowane z ciastem, kawą lub jako samodzielny deser.

JAKIEGO SPRZĘTU POTRZEBUJESZ?

Produkcja i sprzedaż świeżych lodów gałkowych w jednym miejscu.

CUBo 2i to kompaktowy, nablatowy freezer do produkcji świeżych lodów i sorbetów bezpośrednio w lokalu. Pozwala przygotować lody na miejscu, w krótkim cyklu, bez konieczności budowania pełnego zaplecza lodzarskiego.

Fresco 4 to konserwator typu pozzetti, który utrzymuje gotowe lody w odpowiednich warunkach i pozwala stworzyć estetyczny, kompaktowy kącik lodowy w kawiarni, restauracji, hotelu lub sezonowym punkcie sprzedaży.

Razem tworzą gotowy koncept: produkujesz świeże lody w CUBo 2i, przechowujesz je w Fresco 4 i sprzedajesz jako dodatkowy deser wysokomarżowy.

DLACZEGO WARTO POSTAWIĆ NA TE URZĄDZENIA?



Świeże lody robione na miejscu

Wyróżnij lokal i podnieś wartość deserów. Przygotuj własne lody i sorbety bez kupowania gotowego produktu.



Produkcja przy kliencie

Pokaż gościom, że produkt powstaje u Ciebie - świeżość i proces przygotowania uzasadniają wyższą cenę porcji.



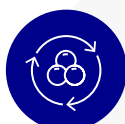
Kompaktowy format

CUBo 2i i Fresco 4 pozwalają stworzyć kącik lodowy nawet tam, gdzie nie ma miejsca na pełną lodziarnię.



Sprzedaż dodatkowa, nie nowy biznes od zera

Koncept sprawdzi się jako dodatek do już działającego lokalu. Lody mogą uzupełniać obecne menu i zwiększać średni rachunek.



Elastyczność smaków

Możesz przygotować klasyczne smaki, sorbety lub sezonowe kompozycje i dopasować ofertę do menu lokalu, pory roku albo wydarzenia.



Mniej strat dzięki produkcji w mniejszych partiach

Produkuj tyle, ile potrzebujesz - ogranicz straty i lepiej dopasuj ilość do bieżącej sprzedaży.

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



Witryna chłodnicza, ekspozycyjna nr kat. 852104

Do przechowywania dodatków: owoców, posypek, polew, dekoracji i półproduktów deserowych.

3



Podgrzewacz do gorącej czekolady, nr kat. 469105

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

4



Pucharki lodowe i szkło

Do estetycznej sprzedaży lodów, affogato, frappe i deserów w lokalu.



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