

Twój pomysł na BIZNES

 **stalgastr** by

ICETEAM
1927



LODY WŁOSKIE NA SEZON, LODY GAŁKOWE CAŁY ROK!

 *Lody, które przyciągają z ulicy i podnoszą rachunek w lokalu.*

KOMU POLECAMY TEN BIZNES?

-  Kawiarnie, cukiernie
-  Restauracje z ogródkiem lub ruchem sezonowym
-  Lokale przy deptakach, plażach, parkach i atrakcjach turystycznych
-  Hotele i pensjonaty
-  Punkty gastronomiczne sezonowe
-  Lokale, które mają już klientów na miejscu i chcą zwiększyć sprzedaż na wynos

DŁACZEGO WARTO?

-  Jeden koncept łączy sprzedaż sezonową i całoroczną
-  Soft i jogurt mrożony przyciągają klientów z zewnątrz i zwiększają sprzedaż na wynos
-  Gelato do ciast, affogato i frappe podnosi wartość rachunku w lokalu
-  Pozwala wykorzystać istniejący ruch bez budowania pełnej lodziarni
-  Daje możliwość tworzenia prostego menu deserowego przez cały rok
-  Zwiększa liczbę okazji zakupowych: kawa, ciasto, deser, spacer, event, sezon
-  Łączy szybki produkt impulsowy z ofertą deserową premium

CO MOŻESZ SPRZEDAWAĆ?

-  Lody włoskie / soft w kubku lub rożku
-  Mrożone jogurty naturalne i smakowe
-  Gelato jako dodatek do ciast i deserów
-  Affogato - espresso z gałką lodów
-  Frappe i napoje kawowe na bazie lodów
-  Pucharki deserowe
-  Sezonowe smaki soft i gelato

Gdy sprzedajesz lody, każdy jest Twoim potencjalnym klientem!

JAK TO DZIAŁA?



Przygotuj bazę

Soft i jogurt kieruj do klientów „na wynos”, a gelato wykorzystaj do deserów, kaw i napojów.



Zrób lody w CUBo 2i

Przygotuj świeże lody w małych partiach.



Sprzedawaj soft z G1Y

W sezonie uruchom sprzedaż lodów włoskich lub jogurtu mrożonego w kubkach i rożkach.

Gdy chcesz zarabiać sezonowo na softach i całorocznie na deserach!

Freezer do lodów
nr kat. 875002

Maszyna do lodów włoskich
nr kat. 875101



JAK SZYBKO ZWRÓCI SIĘ TA INWESTYCJA?

	Inwestycja (netto):	Średnia marżowość:	Średni rachunek:	Średnia marża na rachunku:	Zwrot przy 40 rachunkach dziennie:	Zwrot przy 80 rachunkach dziennie:
CUBo 2i + G1Y	67 600 zł	82%	19,50 zł	15,99 zł	106 dni	53 dni
CUBo 2i	26 700 zł	80%	24 zł	19,20 zł	35 dni	17 dni
G1Y	40 900 zł	85%	15 zł	12,75 zł	80 dni	40 dni

LODY WŁOSKIE NA SEZON, LODY GAŁKOWE CAŁY ROK!



✨ *Lody, które przyciągają z ulicy i podnoszą rachunek w lokalu.*

JAKIEGO SPRZĘTU POTRZEBUJESZ?

CUBo 2i + G1Y - jedno stanowisko, dwa kierunki sprzedaży.

CUBo 2i pozwala przygotowywać świeże gelato i sorbety w małych partiach - idealne jako dodatek do ciast, kaw, affogato, frappe i pucharków deserowych.

G1Y to kompaktowy, nablutowy automat do lodów włoskich i mrożonego jogurtu. Umożliwia szybką sprzedaż softów w kubku lub rożku, szczególnie w sezonie i przy dużym ruchu klientów na wynos.

Razem tworzą elastyczny koncept dla lokali, które chcą sprzedawać lody na wynos w sezonie oraz desery lodowe przez cały rok.

DLACZEGO WARTO POSTAWIĆ NA TE URZĄDZENIA?



Dwa formaty sprzedaży w jednym lokalu

Soft przyciąga klientów na wynos, a gelato podnosi wartość deserów i kaw sprzedawanych na miejscu.



Większe wykorzystanie istniejącego ruchu

Jeśli klient już przychodzi po kawę, ciasto lub deser, możesz zaproponować mu dodatkowy produkt lodowy bez zmiany charakteru lokalu.



Sprzedaż sezonowa i całoroczna

G1Y pracuje jako produkt sezonowy na wynos, a CUBo 2i pozwala tworzyć desery lodowe niezależnie od pogody i pory roku.



Kompaktowe rozwiązanie dla małych przestrzeni

Oba urządzenia są nablutowe, dlatego łatwiej je wdrożyć w istniejącym lokalu bez dużej przebudowy zaplecza.



Prosta obsługa i powtarzalna jakość

Koncept opiera się na produktach, które można szybko standaryzować: soft w kubku lub rożku oraz gotowe desery z gelato.

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.



4

Witryna chłodnicza, eksponacyjna nr kat. 852104

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



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



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



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



facebook.com/stalgast



instagram.com/stalgast_com



linkedin.com/company/stalgast

* Koszt połączenia zgodny z taryfą operatora oraz cennikiem dla numerów 801