

Twój pomysł na BIZNES

 stalcast by

ICETEAM
1 9 2 7



LODZIARNIA RZEMIEŚLNICZA

Profesjonalna strefa lodów dla lokalu z dużym potencjałem sprzedaży.

KOMU POLECAMY TEN BIZNES?

-  Lodziarnie stacjonarne
-  Lodziarnie sezonowe o dużym ruchu
-  Cukiernie rozwijające sprzedaż lodów
-  Kawiarnie deserowe
-  Koncepty nastawione na lody, słodkości i desery premium

DŁACZEGO WARTO?

-  Możliwość produkcji lodów gałkowych w większej skali
-  Stworzenie pełnej oferty lodziarni: gałki, pucharki, desery, napoje, rurki z bitą śmietaną
-  Zwiększenie wartości jednego rachunku
-  Budowanie oferty sezonowej i całorocznej
-  Możliwość rotacji smaków i pracy na recepturach rzemieślniczych

CO MOŻESZ SPRZEDAWAĆ?

-  Lody gałkowe mleczne i sorbety
-  Pucharki lodowe, desery z lodami i bitą śmietaną
-  Rurki z bitą śmietaną
-  Ciasta, gofry z gałką lodów
-  Kawy mrożone, affogato, frappe i napoje deserowe
-  Sezonowe smaki i limitowane kompozycje lodów

Gdy lody są ważną częścią Twojego biznesu, potrzebujesz sprzętu do większej skali!

JAK TO DZIAŁA?



1. Produkuj lody w Stargel 4

Przygotuj większe partie gelato, lub sorbetów w cyklu wsadowym.



2. Przechowuj i serwuj z Fresco 6

Gotowe lody przełóż do kuwet w konserwatorze, który umożliwi estetyczną i bezpieczną sprzedaż kilku smaków.



3. Zwiększ rachunek dodatkami

Wykorzystaj Lucky Panna do sprzedaży rurek, pucharków, deserów i kaw z bitą śmietaną.

Gdy lody są ważną częścią Twojej sprzedaży!

Freezer do produkcji lodów
nr kat. 875140

Konserwator do lodów
nr kat. 850060



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:
Stargel 4 + Fresco 6 + Lucky Panna	152 800 zł	80%	23 zł	18,40 zł	208 dni	104 dni
Stargel 4	83 900 zł	80%	24 zł	19,20 zł	109 dni	55 dni
Lucky Panna	29 900 zł	90%	4 zł	3,60 zł	208 dni	104 dni

 Profesjonalna strefa lodów dla lokalu z dużym potencjałem sprzedaży.

JAKIEGO SPRZĘTU POTRZEBUJESZ?

Stargel 4 to profesjonalny freezer do produkcji lodów rzemieślniczych w większej skali. Pozwala przygotowywać gelato lub sorbety w cyklu wsadowym, a następnie wygodnie opróżniać cylinder bezpośrednio do kuwet.

Fresco 6 to konserwator typu pozzetti do przechowywania i serwowania kilku smaków lodów. Umożliwia stworzenie profesjonalnej, kompaktowej strefy sprzedaży lodów gałkowych.

Lucky Panna pozwala przygotować stabilną, puszystą bitą śmietanę do rurek, deserów, gofrów, kaw i pucharków. To prosty sposób na dodatkową marżę i atrakcyjniejsze menu.

Razem tworzą pełny koncept lodziarniano-deserowy: produkcja, przechowywanie, sprzedaż i upsell w jednym zestawie.

DLACZEGO WARTO POSTAWIĆ NA TE URZĄDZENIA?



Produkcja lodów w większej skali

Stargel 4 pozwala przygotowywać większe partie lodów, dzięki czemu sprawdza się w punktach o regularnej sprzedaży i większym ruchu.



Pełna oferta lodziarni

Konfiguracja umożliwia sprzedaż nie tylko gałek, ale także pucharków, deserów, rurek z bitą śmietaną, ciast z lodami, kaw mrożonych i napojów deserowych.



Większy rachunek dzięki dodatkom

Bitą śmietanę, polewy, posypki, owoce i dodatki pozwalają łatwo zwiększyć wartość pojedynczego zamówienia.



Profesjonalna ekspozycja i przechowywanie

Fresco 6 pozwala przechowywać kilka smaków w systemie pozzetti, który zapewnia stabilne warunki i estetyczną sprzedaż lodów.



Możliwość rotacji smaków

Lokale mogą tworzyć klasyczne smaki, sorbety, smaki sezonowe oraz limitowane kompozycje, które zachęcają klientów do powrotu.

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, ekspozycyjna 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



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