



—
BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

—
1952

• ΑΝΟΙΓΟΝΤΑΣ ΜΙΑ GELATERIA •

BABBI αποκαλύπτει όλα τα μυστικά της επιτυχίας

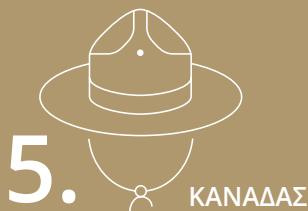
Το βιοτεχνικό παγωτό **ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ**

Όντας το σήμα κατατεθέν των “Made in Italy” προϊόντων παγκοσμίως, το βιοτεχνικό (όχι βιομηχανικό) παγωτό είναι ένα από τα πιο αγαπημένα εδέσματα στον κόσμο και αποτελεί μία από τις πιο επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες έξω από τα σύνορα της Ιταλίας.

Μόνο στην Ιταλία, απασχολούνται 150.000 άτομα στην αγορά της τζελατέριας, ενώ στον υπόλοιπο κόσμο, ο αριθμός αυτός φθάνει τις 200.000. Συνεπώς οι προοπτικές για επιτυχία είναι μεγάλες και μπορεί κανείς να τις αδράξει άμεσα.

GELATO LOVERS

Ακολουθεί μια επισκόπηση των “Gelato Lovers” σε όλο τον κόσμο:



· ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ·



Τα πρώτα βήματα: **Η ΕΠΕΝΔΥΣΗ**

Πριν ανοίξετε μια gelateria, θα πρέπει να αναλογιστείτε τις διάφορες πηγές κόστους που μπορεί να επηρεάσουν σημαντικά την κερδοφορία της επένδυσής σας:

αγορά / μίσθωση εγκαταστάσεων

υγειονομικές άδειες

μηχανήματα

πρώτες ύλες

εκπαίδευση

Είναι απαραίτητο να καταρτίσετε ένα επιχειρηματικό σχέδιο για τη καλύτερη δυνατή διαχείριση όλων των δαπανών και την αποτροπή εκπλήξεων της τελευταίας στιγμής.

Αριθμοί που σχετίζονται με το ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ



Τα πρώτα βήματα: Η ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ



Είναι καλύτερα να ανοίξετε μια τζελατέρια
στην πόλη ή στην επαρχία;

Στη θάλασσα ή στο βουνό;

Στο ιστορικό κέντρο μιας περιοχής
ή σε ένα εμπορικό κέντρο;

Δεν υπάρχουν σωστές απαντήσεις.

Τα πάντα εξαρτώνται από την επιχειρηματική σας
ιδέα. Ποια είναι τα ερωτήματα που πρέπει να θέσετε
για να εντοπίσετε τη στρατηγική θέση για την
επιχείρησή σας;

Τα πρώτα βήματα: Η ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ



Σε ποιο κοινό θέλετε να απευθυνθείτε:
παιδιά και γονείς; τουρίστες; νέους το Σαββάτοβραδο;

Τι θέλετε να προσφέρετε στους πελάτες σας:
παγωτό πακέτο; παγωτό σεβριριστό σε τραπέζια του καταστήματος; Θέλετε να προσφέρετε και καφέ ή γλυκό;

Υπάρχουν άλλες τζελατέριες στην περιοχή που θέλετε να στήσετε την επιχείρησή σας;
Εάν ναι, είστε σε θέση να προσφέρετε μια διαφοροποιημένη πρόταση προϊόντων και υπηρεσιών για να προσελκύσετε τη σωστή πελατεία;

Τα πρώτα βήματα: Η ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ



Ποιο θα είναι το ωράριο λειτουργίας:
όλη την ημέρα ή από το απόγευμα και μετά;

Πότε θέλετε να κλείνετε την επιχείρησή σας:
το φθινόπωρο/χειμώνα ή θέλετε να μένει ανοιχτή καθ'
όλη τη διάρκεια του χρόνου;

Μόλις έχετε τις απαντήσεις για τα προαναφερθέντα
ερωτήματα μπορείτε να εντοπίσετε την
καταλληλότερη τοποθεσία για την καινούργια σας
τζελατέρια!

Τα πρώτα βήματα: **Η ΜΟΡΦΗ**

Ο κόσμος του βιοτεχνικού παγωτού αναπτύσσεται
διαρκώς και στην αγορά εμφανίζονται νέες
επιχειρηματικές λύσεις/ μορφές.

Κάθε είδος δραστηριότητας είναι διαφορετικό και
πρέπει να γνωρίζετε τις ιδιαιτερότητες της κάθε
επιλογής:

Παγωτό πακέτο:

δραστηριότητα με κίνηση κυρίως τις απογευματινές
ώρες και μετά και τα Σαββατοκύριακα

Τζελατέρια σε εμπορικό κέντρο:

ανοιχτά όλη την ημέρα, κάθε ημέρα

Καντίνα σε παραλία:

εποχική δραστηριότητα

Καφετέρια -Bar – Gelateria:

προσφορά παγωτού και σε σερβιριστό στα τραπέζια
του καταστήματος. Επίσης προσφέρεται καφές.

Αλυσίδες τζελατεριών:

το κατάστημα πουλά παγωτό, αλλά δεν το παράγει
(όχι χειροποίητο!)

· ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ·



Εκπαίδευση: ΠΩΣ ΘΑ ΓΙΝΕΤΕ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



Πίσω από ένα δοχείο παγωτού ή μια τούρτα semifreddo κρύβεται μια λεπτή ισορροπία μεταξύ των πρώτων υλών και των υλικών που χρησιμοποιούνται καθώς και η χρήση προηγμένων τεχνικών της βιομηχανίας τροφίμων.

Οι βάσεις για να μπορείτε να παρασκευάζετε ένα καλό παγωτό μπορούν να αποκτηθούν μέσω εμπειρίας ή/και μέσω ειδικών σεμιναρίων κατάρτισης.

Η **BABBI Gelato Academy** οργανώνει κάθε χρόνο περίπου **15 σεμινάρια παγωτού** και **Ζαχαροπλαστικής** τόσο για αρχάριους όσο και για όσους θέλουν να διευρύνουν τις γνώσεις τους, να εμπλουτίσουν τη γκάμα τους και να βελτιώσουν τις προσφερόμενες υπηρεσίες στην τζελατέρια τους.

Εκπαίδευση: ΠΩΣ ΘΑ ΓΙΝΕΤΕ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



Κατά τη διάρκεια των μαθημάτων – τα οποία περιλαμβάνουν πάντα ένα κομμάτι θεωρητικό και ένα πρακτικό– η Babbi αφιερώνει χρόνο και στη **διαχείριση του σημείου πώλησης**, προκειμένου να βοηθήσει τους νεοεισερχόμενους επιχειρηματίες να οργανώσουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τη δραστηριότητά τους και το προσωπικό τους καθώς και για να τους βοηθήσει στη σύνταξη του **επιχειρηματικού τους σχεδίου**.

Η Babbi επίσης υποστηρίζει τους νέους τζελατιέρηδες παρέχοντας **επί τόπου υποστήριξη** στο στάδιο ανοίγματος του καταστήματος ή σε περίπτωση ανάγκης μέσω ενός δικτύου εξειδικευμένων και έμπειρων τεχνικών παγωτού.

Εκπαίδευση: Η ΜΑΘΗΣΗ ΔΕΝ ΣΤΑΜΑΤΑΕΙ ΠΟΤΕ!



Ακόμη και μετά από χρόνια εμπειρίας, ο τζελατιέρης πρέπει να ανανεώνει τη γκάμα του καταστήματός του και να ευθυγραμμίζεται με τις τάσεις της αγοράς που μεταβάλλονται διαρκώς.

Η Babbi προσφέρει εξειδικευμένα σεμινάρια παγωτού, αλλά και **εξατομικευμένες λύσεις** σε περιπτώσεις ανάγκης βελτίωσης συνταγών ή επίλυσης προβλημάτων παραγωγής.

www.babbigelatoacademy.it

· ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ ΒΑΒΒΙ ·



ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΗ ΒΑΒΒΙ ΩΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΣΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ;

Κατέχει ηγετική θέση στην αγορά των ά υλών & υλικών βιοτεχνικού παγωτού από το 1952.

Παρέχει υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα: στην εταιρεία, στο κατάστημα του πελάτη, σε εξατομικευμένη βάση

Είναι παρούσα σε πάνω από 70 χώρες παγκοσμίως και προσφέρει υποστήριξη μέσω εξειδικευμένων τοπικών manager

Παράγει ά υλες για παγωτό, χωνάκια και γκοφρέτες μέσα στο εργοστάσιο της, επιλέγοντας και επεξεργάζοντας όλα τα υλικά εσωτερικά ώστε να διασφαλίσει την υψηλή ποιότητα των προϊόντων της.



Βορδώνης

VORDONIS S.A.

info@vordonis.com

+30 21 0613 5941



BABBI SRL

Via Caduti di Via Fani, 80
47032 - Bertinoro (FC) - Italy
Tel. +39 0543 448598 - Fax +39 0543 449010
info@babbi.it

www.babbi.it

#ilovebabbi

