

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

• ERÖFFNUNG EINER EISDIELE •
MIT EIS AUS EIGENER HERSTELLUNG

BABBI enthüllt die Erfolgsgeheimnisse

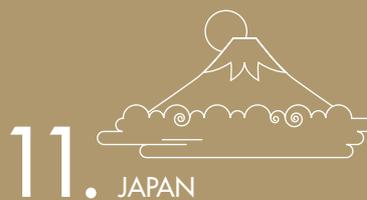
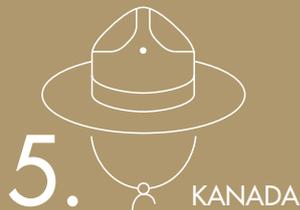
Handwerklich hergestelltes Eis **WELTWEIT**

Handwerklich hergestelltes Eis ist das Aushängeschild des Made in Italy auf der ganzen Welt und ist eines der weltweit beliebtesten Lebensmittel. Es stellt eine der erfolgreichsten Businessideen außerhalb der Grenzen Italiens dar.

Im Vergleich zu den circa 150.000 Angestellten in der Eisdielewelt in Italien gibt es auf der ganzen Welt circa 200.00: Die Erfolgsperspektiven sind zahlreich und sollten nicht verpasst werden.

GELATO LOVERS

Im Folgenden ein Überblick
der „Eisliebhaber“ auf der ganzen Welt:



• DIE ERSTEN SCHRITTE •



Die ersten Schritte: **DIE INVESTITION**

Zur Eröffnung einer Eisdiele muss man verschiedene Kostenquellen in Betracht ziehen, die wichtige Auswirkungen auf den Endbetrag Ihrer Investition haben können:

- Kauf/Miete des Lokals
- Gesundheitsbescheinigungen
- Maschinen
- Rohstoffe
- Ausbildung

Die Erstellung eines **Businessplans** ist grundlegend, um alle Kosten so gut wie möglich zu verwalten und um böse Überraschungen zu vermeiden.

Handwerklich hergestelltes Eis IN ZAHLEN



Die ersten Schritte: **DIE LOCATION**



Ist es besser, eine Eisdiele in der Stadt
oder auf dem Land zu eröffnen?

Am Meer oder in den Bergen?

In der Altstadt oder in einem
Einkaufszentrum?

Es gibt darauf keine Antwort: Es hängt von Ihrer
Geschäftsidee ab. Welche Fragen sollten Sie sich
stellen, um zu verstehen, welche Position für Ihre
Aktivität am strategischsten ist?

Die ersten Schritte: DIE LOCATION



An welches Publikum wollen Sie sich richten:

Kinder und Eltern? Touristen? Junge Leute,
die am Samstagabend ausgehen?

Welches Angebot will ich meiner Kundschaft bieten:

Eis zum Mitnehmen? Eisbecher,
die im Sitzen an einem Tisch konsumiert werden?
Will ich auch einen Café-Service bieten?

**Gibt es bereits andere Eisdiele in der Gegend,
in der ich meinen Laden eröffnen will?**

Wenn ja, bin ich im Stande, einen anderen Service
und ein anderes Format zu bieten,
um die richtige Kundschaft anzuziehen?

Die ersten Schritte: **DIE LOCATION**



Welche Öffnungszeiten sind vorgesehen?

Den ganzen Tag geöffnet? Nur am Abend geöffnet?

Wann will ich schließen:

Während der Herbst/Winter-Saison
oder ist er ganzjährig geöffnet?

Wenn all diese Erwägungen in Betracht gezogen wurden, kann **die geeignetste Lösung** für Ihre Eisdiele herausgefunden werden!

Die ersten Schritte: **DAS FORMAT**

Die Welt des handwerklich hergestellten Speiseeises befindet sich in kontinuierlichem Wachstum; auf dem Markt gibt es verschiedene Businesslösungen, von denen nicht alle „handwerklich hergestelltes Eis“ bieten.

Jede Geschäftsform hat ihre Besonderheiten und man muss sich bewusst sein, was die jeweilige Entscheidung mit sich bringt:

Eisdiele mit Eis zum Mitnehmen

In den Abendstunden und auf das Wochenende
konzentrierter Zulauf

Eisdiele in Einkaufszentren

Den ganzen Tag und jeden Tag geöffnet

Kiosk am Strand

Saisonale Aktivität

Bar – Eisdiele

Neben dem Eisdielenservice muss auch die Organisation der Bedienung am Tisch und des Cafés in Betracht gezogen werden

Speiseeis-Verkaufsketten

Der Betreiber stellt das Eis aus, aber produziert es nicht (es fehlt die handwerkliche Herstellung!)

• DIE AUSBILDUNG •



Die Ausbildung: **EISHERSTELLER KANN MAN WERDEN!**



Hinter einer Schale Eis oder einer Eistorte versteckt sich ein perfektes Gleichgewicht von Rohstoffen und Zutaten sowie von fortschrittlichen Rezepttechniken.

Die Grundlagen, um ein gutes Eis herzustellen, können durch praktische Erfahrung und/oder durch gezielte Ausbildungskurse erworben werden.

Die **BABBI Gelato Academy** organisiert jedes Jahr circa 15 **Eisdielen-** und **Konditoreikurse**, die an alle gerichtet sind, die sich zum ersten Mal der Eisswelt annähern oder an alle, die ihre Kenntnisse vertiefen und ihr Angebot in der Eisdielen bereichern wollen.

Die Ausbildung: **EISHERSTELLER KANN MAN WERDEN!**



Während der Kurse – in denen es immer einen theoretischen und einen praktischen Teil gibt- widmet sich BABBI auch dem **Management der Verkaufsstelle**, um neuen Eisherstellern zu helfen, am besten das Geschäft und ihr Personal zu organisieren und um bei der Erstellung des **Businessplans** behilflich zu sein.

Babbi unterstützt die neuen Eishersteller mit **Assistenz vor Ort** in der Eröffnungsphase oder wann immer es sich als notwendig erweist und stellt seine Eishersteller-Meister und technischen Experten zur Verfügung.

Die Ausbildung: **WEITERBILDUNG FÜR EISHERSTELLER!**



Auch nach vielen Jahren Erfahrung muss ein Eishersteller das Angebot in seiner Eisdiele erneuern und sich an die ständig ändernden Markttrends anpassen.

Babbi bietet Gruppenkurse zur **Weiterbildung in der Eisherstellung**, aber auch **One-to-one-Lösungen**, wenn Bedarf besteht, an der Verbesserung von Rezepten oder an der Lösung von Produktionsproblemen zu arbeiten.

www.babbigelatoacademy.it

• PARTNERSHIP BABBI •



Warum Sie BABBI ALS PARTNER WÄHLEN SOLLTEN

Babbi ist Leader auf dem Markt der Zutaten für die handwerkliche Eisherstellung seit 1952.

Babbi bietet Unterstützung auf jeder Ebene: Im Betrieb, vor Ort, one-to-one.

Babbi ist in mehr als 70 Ländern der Welt präsent und ist im Stande, Sie durch kompetente Area Manger zu unterstützen.

Babbi produziert seine Zutaten für die Eisherstellung, Eistüten und Waffeln firmenintern und kümmert sich komplett um die Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe, um die hohe Qualität zu garantieren.



EDOARDO BANAOUES

e.banoues@babbi.it

+49 17624485271



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

