



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

• KÉZMŰVES FAGYLALTOZÓT NYITNI •

BABBI a siker minden titkát feltárja

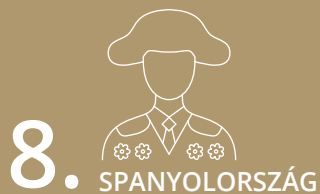
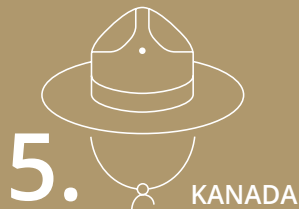
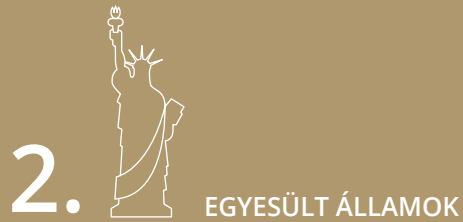
A kézműves fagylalt **A VILÁGBAN**

A kézműves fagylalt az egész világon a Made in Italy zászlaja; nemzetközi skálán a legkedveltebb ételek, Olaszország határain kívül pedig a legnagyobb sikernek örvendő üzleti elképzelések egyike.

Míg csupán Olaszországban kb. 150.000 munkatársat számolnak a fagylaltozók világában, az egész világon ez a szám kb. 200.000-re tehető: számos tehát a sikerlehetőség, amit meg lehet ragadni.

GELATO LOVERS

Íme egy kitekintés a világ
"fagylaltimádóiról":



• AZ ELSŐ LÉPÉSEK •



Az első lépések: **A BERUHÁZÁS**

fagylaltozó nyitásakor különböző költségforrásokkal kell számolni, amelyek jelentős mértékben befolyásolhatják beruházása végső összegét:

Üzlethelyiség vásárlása / bérlete

Egészségügyi bizonyítványok

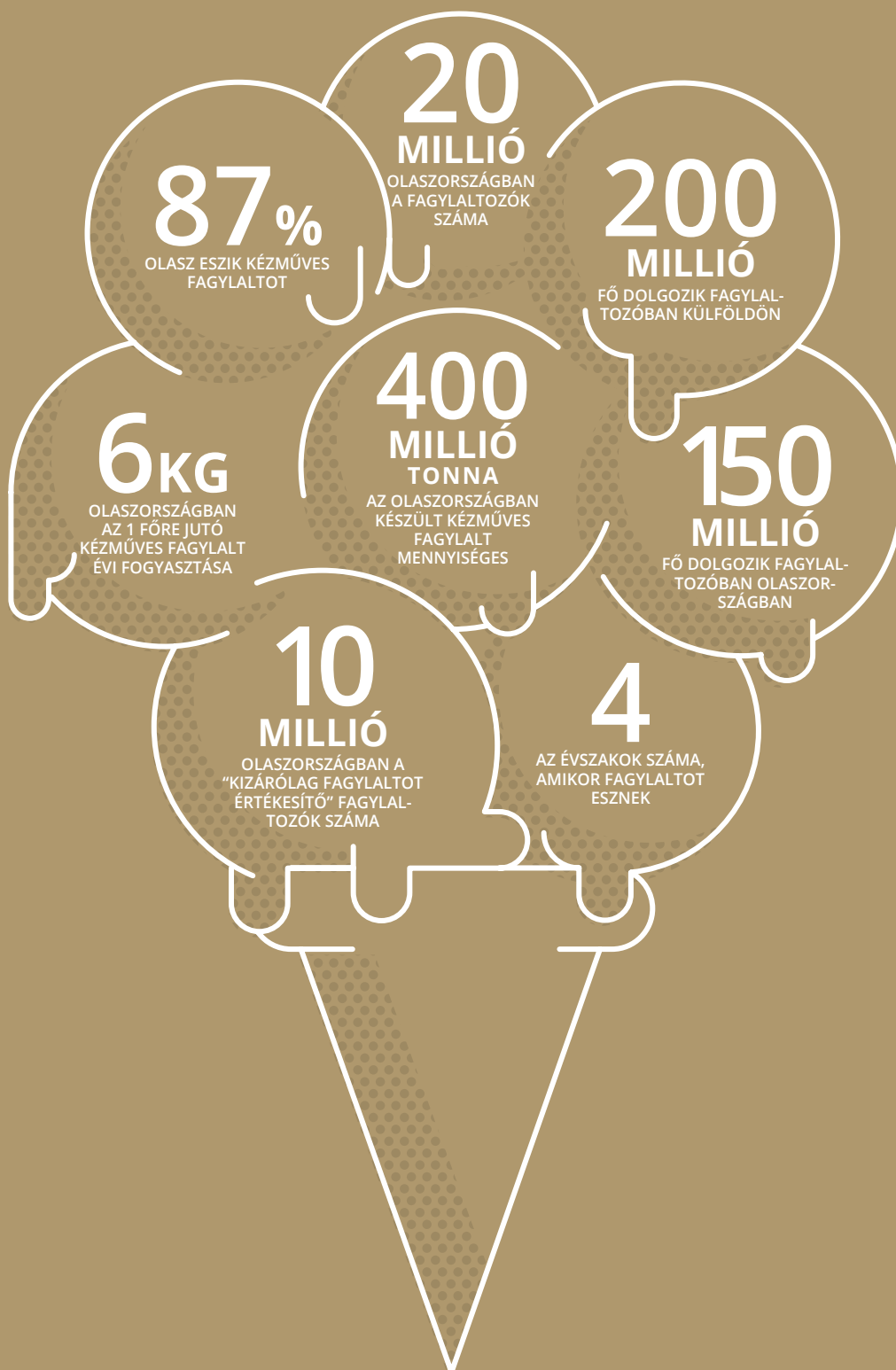
Gépek

Alapanyagok

Képzés

Üzleti terv kidolgozása elengedhetetlen annak érdekében, hogy az összes költséget a lehető legelőnyösebben ütemezze, valamint azért, hogy az utolsó pillanatban ne érje meglepetés.

A KÉZMŰVES FAGYLALT SZÁMOKBAN



Az első lépések: **A HELY**



Városban vagy vidéken jobb
fagylaltozót nyitni?

A tengernél vagy a hegyekben?

A belvárosban vagy egy
bevásárlóközpontban?

Nem létezik erre válasz: minden az Ön üzleti elképzelésétől függ. Mely kérdésekre válaszolva lehet megérteni, hogy az Ön vállalkozása számára melyik hely a legmegfelelőbb?

Az első lépések: A HELY



Milyen ügyfélkört szeretnék megcélolni: gyerekeket és szüleiket? Turistákat? Fiatalokat?

Milyen típusú szolgáltatást szeretnék adni az ügyfeleimnek: fagyaltot elvitelre? Fagyaltkelyheket, amelyeket asztalnál ülve fogyasztanak? Szeretnék kávézót is üzemeltetni?

Vannak már más fagyalatozók abban a térségben, ahol a vállalkozásomat be szeretném indítani? Ha igen, tudok olyan egyéb szolgáltatást, olyan formátumban nyújtani, hogy azzal felhívjam a megfelelő vendégkör figyelmét?

Az első lépések: **A HELY**



Mikor szeretnék nyitva tartani:
egész nap? Csak este?

Mikor szeretném zárva tartani a vállalkozásomat:
ősszel / télen vagy pedig egész évben
nyitva fogok tartani?

E kérdések átgondolása után lehet eldönteni, hogy melyik a legmegfelelőbb megoldás az új fagyfaltozója számára.

Az első lépések: **A FORMÁTUM**

A kézműves fagyalt világa állandóan növekszik és a piacon egymástól eltérő üzleti megoldások jelennek meg, amelyek közül nem mindegyik “kézműves”.

Mindegyik típusú vállalkozásnak megvan a maga sajátossága és tisztában kell lenni azzal, hogy az egyes választások mivel járnak:

Fagyalatozó elvitelre:

a forgalom az esti órákra és a hétvégekre összpontosul

Fagyizó a bevásárlóközpontokban:

minden nap és egész nap nyitva tart

Fagyaltos bódé a strandon:

szezonális tevékenység

Bár – Fagyalatozó:

a fagyalatozó tevékenységi körén kívül számolni kell az asztali kiszolgálás és a kávézó üzemeltetésével is

Fagyalt viszonteladói láncoknak:

a vállalkozó árusítja a fagyaltot, de nem ő készíti (hiányzik a kivitelezés!)

· A KÉPZÉS ·



A képzés: **VÁLJON FAGYLALTKÉSZÍTŐVÉ!**



Egy tégely fagylalt vagy egy parfétorta mögött az alapanyagok és a hozzávalók tökéletes egyensúlya, valamint fejlett recepttechnika rejlik.

Jó minőségű fagylalt készítésének az alapjait tapasztalattal és/vagy szakirányú tanfolyamok segítségével lehet elsajátítani.

A **BABBI Gelato Academy** minden évben kb. 15 **fagylalt- és cukrásztanfolyamot** szervez mindazoknak, akik először kerülnek kapcsolatba a fagylalt viláágával illetve azoknak, akik el kívánják mélyíteni az ismereteiket és fagylaltozójukban bővíteni szeretnék a kínálatot.

A képzés: **VÁLJON FAGYLALTKÉSZÍTŐVÉ!**



A tanfolyamok alatt – amelyek mindig elméleti és gyakorlati részből is állnak – BABBI kitér az **eladóhely üzemeltetésére** is annak érdekében, hogy segítséget nyújtson az újdonsült fagylaltosnak vállalkozása, illetve a személyzet munkájának minél jobb megszervezésében és, hogy nyomon kövesse **üzleti tervének** elkészítését.

Babbi ezenkívül a nyitás fázisában vagy szükség esetén fagylaltmesterei és technikai szakértői hálózatán keresztül **helyszíni asszisztenciával** is támogatja az új vállalkozókat.

A képzés: TÖKÉLETESÍTSE FAGYLALTKÉSZÍTŐ SZAKTUDÁSÁT!



Egy fagylaltosnak évek tapasztalata után is szüksége van arra, hogy frissítse fagylaltozója kínálatát és, hogy igazodjon a folyamatosan változó piaci trendekhez.

Babbi csoportos szakmai továbbképző tanfolyamokat kínál **haladóknak**, de egyéni megoldásokat is biztosít abban az esetben, ha a receptek tökéletesítésére vagy a termelési problémák megoldására van szükség.

www.babbigelatoacademy.it

· PARTNERSHIP BABBI ·



MIÉRT VÁLASSZA BABBIT ÚJ VÁLLALKOZÁSA PARTNERÉÜL?

Mert 1952 óta vezető cég a kézműves fagylaltozók
hozzávalóinak a piacán

Mert bármely szinten asszisztenciát biztosít: a saját üzemében, a
helyszínen, egyéni igények szerint

Mert a világon több, mint 70 országban jelen van és szakirányú
területi menedzserek segítségével nyújt támogatást

Mert saját maga állítja elő a fagylalt hozzávalóit, a tölcséreket,
ostyákat, belsőleg felügyelve az alapanyagok kiválasztását és
feldolgozását; s ez a magas minőség további garanciája.



 **BÉKÁS**
cukrászat • sütőipar • gasztronómia

BUDAPEST

budapest@bekaskft.hu 06-1/240-1129

GYŐR

gyor@bekaskft.hu 06-96/410-080

SZOLNOK

szolnok@bekaskft.hu 06-56/200-093

NYÍREGYHÁZA

nyiregyhaza@bekaskft.hu 06-42/506-134

KESZTHELY

keszthely@bekaskft.hu 06-83/200-141



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

