



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



ABRIR UMA
• GELADARIA ARTESANAL •

A BABBI revela-lhe todos os segredos para ter sucesso

Porque escolher a BABBI COMO PARCEIRO?

É líder no mercado dos Ingredientes para Gelados Artesanais desde 1952

Presta assistência a todos os níveis: na empresa, no local, personalizada

Está presente em mais de 70 países no mundo e pode apoiá-lo através da área de gestores especializados

Produz os seus ingredientes para Gelados, Cones Wafer e Bolachas diretamente na empresa, gerindo internamente a seleção e transformação das matérias-primas para uma maior garantia de qualidade.



GELITALIA

00351 219244455
comercial@gelitalia.pt

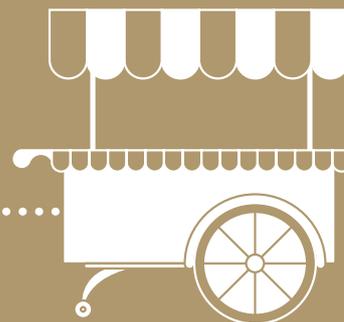
O gelado artesanal **NO MUNDO**

Bandeira do Made in Italy em todo o mundo, o **Gelado Artesanal** é um dos produtos alimentares mais apreciados a nível internacional e constitui uma das ideias de negócio mais bem-sucedidas fora da Itália.

Em relação aos 150.000 empregados de geladaria em Itália, no mundo são cerca de 200.000: as perspetivas de sucesso são, por isso, muitas e a não perder.

AMANTES DE GELADO

Consumo “per capita” por ano de gelado artesanal:



· OS PRIMEIROS PASSOS ·



Os primeiros passos: **O INVESTIMENTO**

Para abrir uma geladaria, é necessário ter em conta diversas fontes de custo que podem afetar significativamente o montante final do seu investimento:

Aquisição / aluguer do local

Certificados sanitários

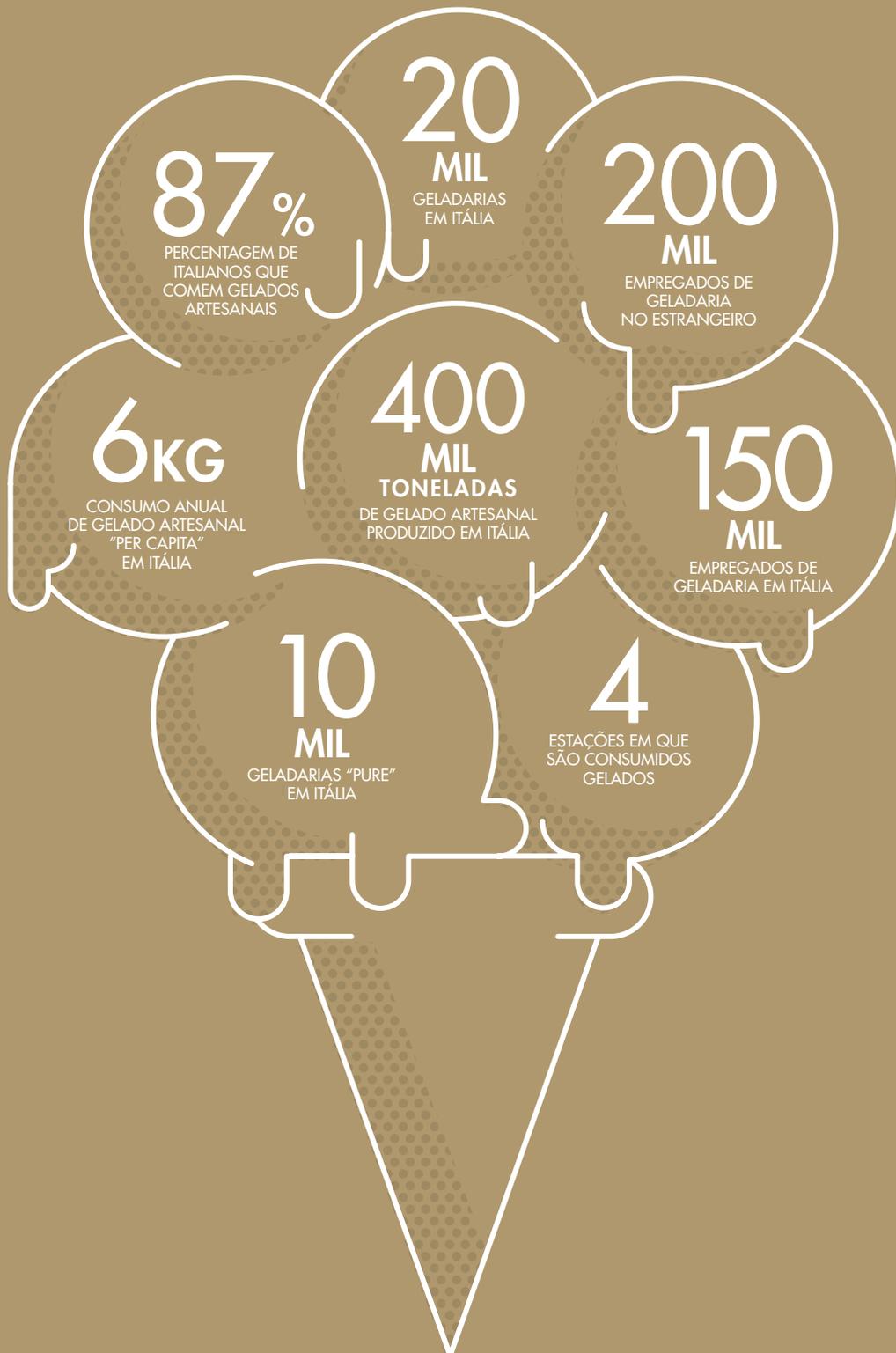
Máquinas

Matérias-primas

Formação

É fundamental elaborar um **Business Plan** para poder gerir da melhor forma todas as despesas e não ter surpresas de última hora

O gelado artesanal EM ITÁLIA



Os primeiros passos: **A LOCALIZAÇÃO**



É melhor abrir uma geladaria
na cidade ou no campo?

Junto ao mar ou na montanha?

Num centro histórico ou num centro comercial?

Não existe uma resposta: tudo depende da sua ideia de negócio. Que perguntas deve colocar a si próprio para descobrir a posição mais estratégica para a sua atividade?

Os primeiros passos: A LOCALIZAÇÃO



Qual o meu público-alvo:

Crianças e pais? Turistas? Jovens de sábado à noite?

Que tipo de oferta quero dar aos meus clientes:

Gelado para levar? Copos de gelado a consumir à mesa? Também quero prestar serviços de cafetaria?

Existem já outras Geladarias na zona onde pretendo iniciar a minha atividade?

Se sim, tenho capacidade para prestar um serviço e um formato diferente que me permita atrair os clientes certos?

Os primeiros passos: **A LOCALIZAÇÃO**



Em que horários quero estar aberto:

Todo o dia? Só à noite?

Quando quero encerrar a minha atividade:

Durante a estação outono/inverno ou fico aberto
o ano todo?

Tendo presentes estas considerações,
é possível identificar a **solução**
mais adequada para a sua nova Geladaria!

Os primeiros passos: **O FORMATO**

O mundo do Gelado Artesanal continua a crescer e surgem no mercado diferentes soluções de negócio, nem todas “artesanais”.

Cada tipo de atividade tem as suas particularidades e é preciso ter consciência das implicações de uma escolha em vez de outra:

Geladaria take away

Afluxo concentrado à noite e aos fins de semana

Loja de gelados nos centros comerciais

Aberta todo o dia e todos os dias

Quiosque na praia

Atividade sazonal

Bar – Geladaria

Além da atividade de geladaria, é necessário considerar também a gestão do serviço à mesa e da cafetaria.

Cadeias de lojas de Gelados

O operador expõe o gelado, mas não o produz (falta o elemento artesanal!)

• A FORMAÇÃO •



A Formação: **A ARTE DE FAZER GELADOS É UMA EXPERIÊNCIA ADQUIRIDA!**



Por trás de uma caixa de Gelado ou de um bolo semifrio esconde-se um equilíbrio perfeito de matérias-primas e ingredientes, e técnicas avançadas de recetação.

As bases para aprender a produzir um bom gelado podem ser adquiridas através da experiência e/ou cursos de formação específicos.

A **BABBI Gelato Academy** organiza anualmente cerca de **15 cursos de Geladaria e de Pastelaria**, tanto para os que se aproximam pela primeira vez ao mundo do gelado como para os que desejam aprofundar os seus conhecimentos e enriquecer a oferta na sua geladaria.

A Formação: A ARTE DE FAZER GELADOS É UMA EXPERIÊNCIA ADQUIRIDA!



Durante os cursos – constituídos sempre por uma parte teórica e uma parte prática – a BABBI aborda também a Gestão do Ponto de Venda para ajudar o novo gelateiro a organizar melhor a sua atividade, o pessoal com que irá trabalhar e para o acompanhar na elaboração do seu business plan.

Além disso, a BABBI apoia os novos gelateiros prestando assistência no local na fase de abertura ou em caso de necessidade através da sua rede de mestres gelateiros e peritos técnicos.

A Formação: **A ARTE DE FAZER GELADOS PODE SER MELHORADA!**



Mesmo após anos de experiência, um produtor de gelados precisa de atualizar a oferta da sua geladaria e realinhar-se com as tendências de mercado em constante mudança.

A BABBI propõe cursos de grupo de Aperfeiçoamento Geladaria e ainda soluções personalizadas caso seja necessário trabalhar sobre a melhoria de receitas ou sobre a resolução de problemas de produção.

www.babbigelatoacademy.it



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

