



MY  GELATO

ИТАЛЬЯНСКОЕ МОРОЖЕНОЕ-ДЖЕЛАТО

| ФРАНЧАЙЗИНГ



Содержание

- 1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ГК «MY GELATO»
- 2 СТРУКТУРА MY GELATO
- 3 ИСТОРИЯ И ДОСТИЖЕНИЯ
- 4 ФОРМАТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА
- 5 В ЧЕМ ОТЛИЧИЯ ОТ ПРОМЫШЛЕННОГО МОРОЖЕНОГО
- 6 НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО
- 7 УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА
- 8 СОСТАВ ПАКЕТА ФРАНШИЗЫ
- 9 ЭТАПЫ ЗАПУСКА ПРОЕКТА
- 10 КОНТАКТЫ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Группа компаний
«My Gelato» (ранее
Джелатерия «Пломбир»)).
Единственный
сертифицированный
производитель джелато
артиджинале
в России.



ПРОДУКТ:

Итальянское мороженое -
джелато, приготовленное
вручную по особой технологии
по авторским рецептам, из
натуральных продуктов без
красителей и ароматизаторов.



ГДЕ ГОТОВИТСЯ?

Мороженое готовится в
Москве на собственном,
сертифицированном
по стандартам
ХАССП производстве
с использованием
профессионального
итальянского
оборудования.

Структура MY GELATO:

Производство: Мы проводим четыре раза в год переаккредитацию от (WWG), сертифицированы по стандарту (ХАССП).

Ресторанное дело: Собственные шоу-румы-кафе с ассортиментом джелато, кофе и блюдами.

B2B (HoReCa): Оптовые поставки в рестораны, кафе и другие предприятия общественного питания Москвы и других городов России.

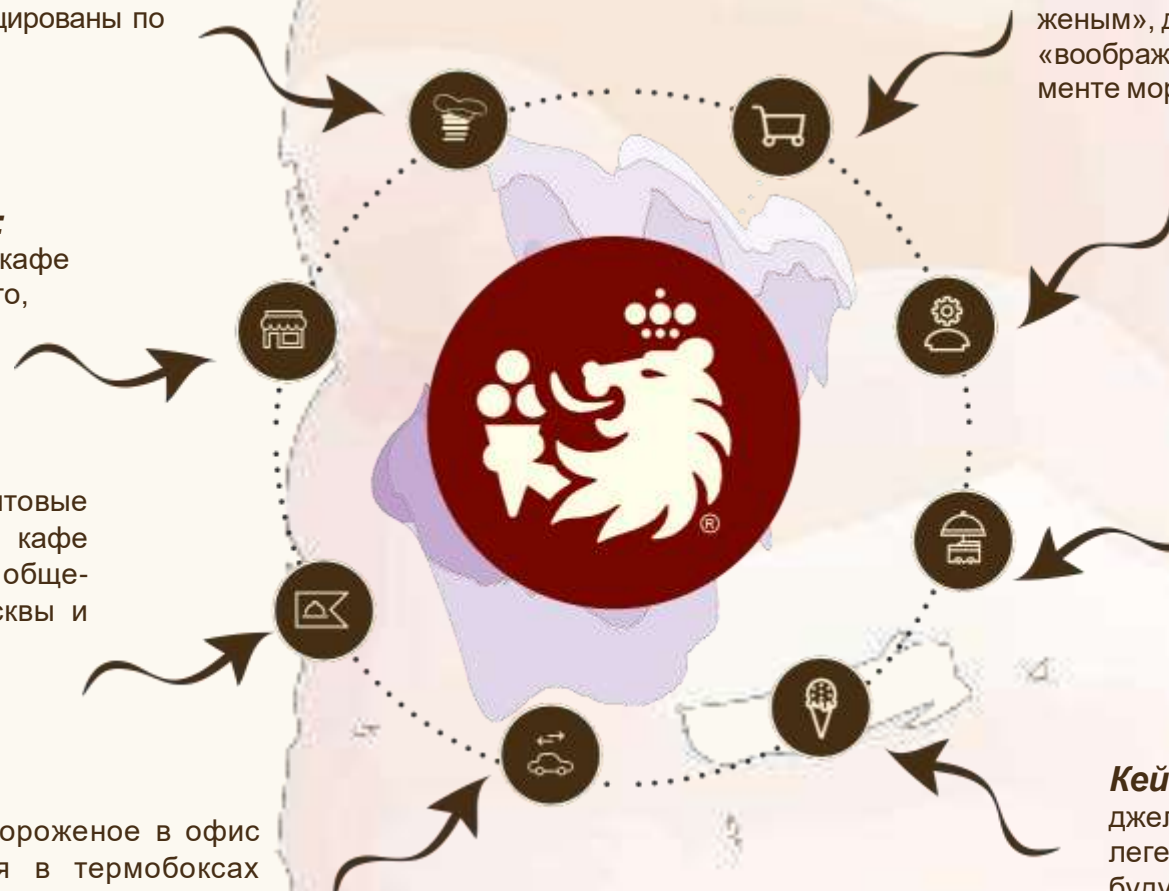
Доставка: Лучшее мороженое в офис и домой доставляется в термобоксах сохраняющих холод до 2-х часов.

B2B(RETAIL): Розничные продажи в ритейле - потребитель знает «Льва с мороженым», доверяет бренду, бренд входит в «воображаемый набор» потребителя в сегменте мороженое, десерты.

Франчайзинг: Хочешь быть независимым? Развивай легендарный бренд по франшизе вместе с командой профессионалов!

Летние точки: Мы – поставщик мороженого московских парков.

Кейтеринг: Профессиональные джелатьере на вашем празднике от легендарного бренда – ваши гости будут в восторге!



ИСТОРИЯ и достижения

2015г



Открытие еще 3-х джелатерий: в «Центральном детском магазине», на ул. Льва Толстого в БЦ «Красная роза» и в ТЦ «Тройка»



Запуск летних точек в парках: «Музеон», «Фили», «Северное Тушино», Победы. Участие в фестивалях еды, музыкальных мероприятиях (концерт Muse, фестиваль «Пикник «Афиши» и др.)



Участие в выставке PIR EXPO совместно с Серджио Дондоли и Всемирным фондом развития джелато (WWG)

2014г



Открытие 2-х джелатерий и производства в кафе на Лубянском проезде

2016г



Производство джелато вынесено в отдельную джелато лабораторию площадью 450 кв.м.;



Открытие джелатерии на Пятницкой



Активная работа в парках - МУЗЕОН, Парк Горького, Фили, Северное Тушино, Сокольники;



Джелатерия «Пломбир» становится эксклюзивным поставщиком развесного мороженого для Московского зоопарка



Активная работа на ярмарках, организованных правительством Москвы (фестиваль мороженого, фестиваль варенья, фестиваль «Московское лето», фестиваль «Московская осень» и пр.);



Участие в выставке PIR EXPO



Начало активной работы по поставкам джелато в московские рестораны («Валенок», «Страна, которой нет», «Воронеж», «Эрвин» и др.)

2017г



Открытие производства джелато и сети джелатерий в Сочи



Открытие 3-х знаковых джелатерий в Москве: Даниловский рынок, Александровский сад (ТЦ Охотный ряд), ТЦ Метрополис)



Активная работа в парках эксклюзив на мороженое в парке «Музеон»



Открытие джелатерии в Парке Горького на Пушкинской набережной



Джелато-кейтеринг



HoReCa: поставки джелато более чем в 150 ресторанов



Развитие франшизы. Открытие первой франчайзинговой точки в ТЦ Авиапарк

2018г



Ребрендинг компании



Развитие Retail поставок (Азбука вкуса, Глобус Гурме, Органикмаркет, Фрешмаркет)



Стандартизация производства по ХАССП



Партнерство с компанией Угличе Поле, переход на 100% органическое молоко



HoReCa: поставки джелато в ДаблБи, Чайхона №1, Француа, Вьеткафе и др.)



Открытие 5 джелатерий в Москве: Ленинградска, Пироговка, Невского, Петровский рынок, Вокруг света

ФОРМАТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА



Остров в ТЦ:

Размещение: рекомендуемо 1-2 этаж ТЦ (не фудкорт)
Площадь: от 10 м2 + Склад (от 10 м2)
Электроэнергия: от 8 кВт
Вода и канализация: рекомендуемо
Инвестиции: от 3,5 млн.руб (включая паушальный взнос)
Среднемесячный оборот: от 850 т.р
Срок окупаемости инвестиций: от 8 месяцев до 1,5 лет



Джелато кафе:

Размещение : стрит ритейл или inline в ТЦ
Площадь от 30 м2 + Склад (от 10 м2)
Электроэнергия от 10 кВт
Вода и канализация : обязательно
Вытяжка и кондиционирование : обязательно
Инвестиции от 4 млн.руб (включая паушальный взнос)
Среднемесячный оборот от 1 млн.руб
Срок окупаемости инвестиций 1-1,5 года

gelato

Содержание жира:

В джелато – 7-8%
чистого – молочного.

Содержание воздуха:

В джелато воздух попадает естественным путем при перемешивании и замораживании (**примерно 15-16%**). Вкус получается насыщенный, текстура продукта плотная и нежная.

Ингредиенты:

Джелато готовится из **свежего молока и сливок** – ничего лишнего...

В ЧЕМ ОТЛИЧИЯ ОТ ПРОМЫШЛЕННОГО МОРОЖЕНОГО

Содержание жира:

В фабричном мороженом – **до 25% жира** (как правило, не самого лучшего происхождения).

Содержание воздуха:

В фабричное мороженое при производстве принудительно закачивают воздух, чтобы увеличить объем (**до 51% воздуха**). Как следствие, концентрация молекул вкуса падает, и либо мороженое остается объемным и безвкусным, либо добавляются усилители вкуса.

Ингредиенты:

Прочитайте из чего приготовлено фабричное мороженое... и положите пачку обратно в морозильник.



100%
organic
milk

МЫ —
ЕДИНСТВЕННЫЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
МОРОЖЕНОГО,
КОТОРЫЙ
ИСПОЛЬЗУЕТ
100%
ОРГАНИЧЕСКОЕ
ЦЕЛЬНОЕ
МОЛОКО

Помимо органического
молока и сливок мы
добавляем в джелато только
натуральные ингредиенты
высочайшего качества —
паста из сицилийских
фисташек, шоколад, ваниль,
фрукты и ягоды...

В СОСТАВЕ СОРБЕТОВ — ТОЛЬКО
ФРУКТЫ ИЛИ ЯГОДЫ, ЛИМОННЫЙ СОК,
ВОДА, САХАР, СПЕЦИИ.



НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО

1

Наше производство **в центре Москвы** на территории **исторического здания** завода «Кристалл», там **находится цех по производству** и упаковке джелато, холодильное оборудование, а также склад, парк автомашин и служба логистики;

2

Лучшее сырье и ингредиенты кропотливо подобраны нами и нашими итальянскими маэстро;

3

Самое лучшее и **дорогое профессиональное оборудование** – CARPIGANI и IRINOX,

4

Технологии, которые учитывают специфику нашего нежного продукта во всех деталях: от приемки сырья и хранения до транспортировки и особенностей работы на торговых точках.

УСЛОВИЯ сотрудничества



ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС 750 000 Р

ИНВЕСТИЦИИ ОТ 2,7 МЛН Р (без учета паушального взноса):

СОПРОВОЖДЕНИЕ



Право использования
зарегистрированного товарного
знака My Gelato;



Подготовка технической
документации
и дизайн-проекта;



Обучение персонала;



Команда запуска на открытие
(с выездом в ваш город или страну);



Доступ к базе знаний



Строительно-отделочные работы;



Изготовление конструкций;



Закупка технологического
оборудования;



Кассовое оборудование и ПО;



Форма сотрудников



Стартовая закупка и мелкий инвентарь



Роялти 2% ежемесячно:
персональный менеджер
для решения текущих задач,
аналитика продаж;



Помощь с
продвижением и рекламой;



Помощь в формировании
финансовой отчетности;



Контроль качества.



СОСТАВ ПАКЕТА ФРАНШИЗЫ

- ! Доступ к интернет-ресурсу
- 🧠 Макеты и POS-материалы
- 📍 Помощь в подборе локации
- 📊 Маркетинговая стратегия
- 📋 Меню и технологические карты
- 👷 Рекомендации по подбору подрядчиков и поставщиков
- 🏠 «Дизайн-проект»
- 📋 Бизнес-план
- ⚙️ Перечень обязательного оборудования
- 💻 Единое программное обеспечение
- 🌐 Онлайн-поддержка
- 🎧 Аудиты и контроль качества
- 👤 Обучение и подготовка персонала

ЭТАПЫ запуска проекта



Поступление заявки от потенциального партнера



Заключение предварительного договора



Подбор локации и переговоры:

- Анализ существующих предложений
- Согласование площадок и их оценка с выездом к партнеру
- Помощь в проведении переговоров с арендодателем



Заключение договора:

- Договор Коммерческой Концессии
- Договор поставок



Разработка проектной документации

- Дизайн-проект
- Техническая документация
- Изготовление торгового оборудования
- Закупка технологического оборудования и ПО
- Подготовка POS-материалов



Формирование команды

- Обучение персонала
- Доступ к базам знаний
- Аттестация



Формирование первой закупки продукции



Открытие джелато-кафе

- Монтаж оборудования
- Технологический запуск
- Настройка ПО
- Официальное открытие



Сопровождение партнеров

- Аналитика продаж
- Помощь в решении ежедневных задач
- Согласование маркетинговых активностей
- Согласование закупок и отгрузок