VareseNews

Perché dotarsi di un corner gelato espresso

Pubblicato: Sabato 2 Luglio 2022

Il nuovo **mercato della ristorazione** esige un rinnovamento continuo e costante. Cambiare offerte e servizi è ormai un must per incrementare la produttività del proprio business così da essere sempre più attraenti per i vecchi ed nuovi possibili clienti. Non serve rivoluzionare totalmente la propria attività per raggiungere tali obiettivi, ma piccole accortezze e modificazioni che con una piccola spesa possano restituire un importante guadagno. E data la stagione, nonché la tradizione e cultura culinaria italiana, puntare sul **gelato** potrebbe essere davvero la chiave del successo.

Uno dei cibi-simboli del bel paese, il consumo del gelato, favorito anche dai tanti turisti in vacanza, sta generando un **boom di vendite** senza eguali. Avere quindi nella propria attività l'opportunità di servire e vendere ai propri clienti gustosi e cremosissimi gelati è imprescindibile e fondamentale. Le opportunità di implementazione sono diverse e adattabili ad ogni esigenza rispetto allo spazio, il tempo ed il personale a disposizione. A rispondere elasticamente ai bisogni sopracitati c'è **Italian Slow Food**, azienda leader Made in Italy per la fornitura di macchine per la ristorazione in comodato d'uso.

La soluzione di Italan Slow Food

QFrozen è il marchio Italian Slow Food dedicato al gelato e a tutti i suoi derivati. Partiamo da una distinzione tra la gelateria tradizionale e l'implementazione nella propria attività di un **angolo gelato**. Nel primo caso i lavori necessari non sono di poco conto. Innanzitutto il requisito essenziale è lo spazio per creare un laboratorio dove produrre il gelato, per posizionare i macchinari, per piazzare i frigoriferi e le altre attrezzature necessarie. Poi ci sono i costi di gestione, le bollette, la ricerca di nuovo personale

specializzato e il pagamento dello stesso, solo per citare alcuni dei punti da dover tenere in considerazione. Per dedicare un angolo del proprio locale al gelato, al contrario, non serve riprogettare la propria struttura per intero perché l'area destinata alla produzione di coppe e coni è davvero circoscritta.

QFrozen nasce con l'idea di permettere a chiunque voglia arricchire il proprio business di farlo velocemente e con praticità estrema. La linea rivolta al gelato presenta una serie di macchine di varia grandezza in grado di produrre **gelato espresso** in qualsiasi momento della giornata. Un gelato fresco, buono e fatto con materie prime di ottime qualità. Un alimento genuino e realizzato sul momento al quale nessuno potrà resistere. Piuttosto che optare per i gelati confezionati standard, la scelta migliore è sfruttare lo spazio a disposizione per una macchina per il gelato espresso, facile da usare e funzionale nel risultato. In aggiunta, per perfezionare il servizio e renderlo completo, si può optare anche per l'introduzione del **montapanna** oppure di **macchine per il frozen yogurt** e granite. Prodotti freschi e zero sprechi per accontentare le richieste e le voglie di qualsiasi cliente.

Gelateria self-service

Questa è la vera innovazione. I ritmi frenetici dei bar, delle caffetterie e degli stabilimenti balneari portano spesso ad accontentare meno clientela di quanto si potrebbe fare. L'attesa non piace a nessuno e le lunghe file fuori dai negozi sono spesso il deterrente numero uno per non entrare ed andare da qualche altra parte meno affollata. Questo che stiamo per illustrare è un modello di business che all'estero e nelle grandi città italiane sta spopolando da tempo. Si tratta della **gelateria self-service**, macchine specificatamente studiate per essere utilizzate direttamente dai clienti. Inserendo un semplice gettone gli amanti del gelato potranno autonomamente prodursi il loro peccato di gola e successivamente guarnirlo secondo i propri gusti con topping, granelle e coperture.

I benefici per i commercianti sono poter arricchire la propria offerta commerciale ed avere guadagni immediati non dovendosi preoccupare né di ristrutturare il proprio locale né di dover assumere nuovo personale qualificato. **In una sola ora** possono essere realizzati circa **70 gelati** schiacciando solo un tasto su un display. Un'idea originale che incuriosirà grandi e piccini, felici dell'esperienza di essersi potuti creare il proprio gelato.

Come funziona il comodato d'uso

Proprio per non incidere in maniera determinante sulle tasche dei commercianti, soprattutto dopo gli anni passati, Italian Slow Food ha pensato ad un servizio "chiavi in mano" a fronte di una piccola spesa. Tutte le macchine, costruite secondo eccellenti standard qualitativi, sono disponibili in comodato d'uso gratuito. Sostanzialmente, a fronte dell'acquisto dei prodotti necessari per la produzione del gelato si potrà disporre delle macchine. **Si paga solo ciò che si consuma,** ed è la scelta più conveniente e redditizia al momento sul mercato. Validi motivi per cominciare a pensare quale sia l'angolo più adatto per la vendita di gelato all'interno del proprio locale.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it