

GELATO SICILY, LA SOCIETA'

ED I SUOI SETTORI DI INTERESSE

Gelato Sicily s.r.l. è una società a responsabilità limitata costituita in Italia nel 2014, proprietaria del marchio "Gelato Sicily" che nasce dall'esperienza e dalla passione di due soci (Daniele Vitale e llaria Di Martino), imprenditori che da anni lavorano nel settore HO.RE.CA. (Hotel, Restaurant, Catering), alla ricerca costante del vero Made in Italy rappresentato da prodotti alimentari naturali di alta qualità.

Avvalendosi di professionisti di fama internazionale. (campioni mondiali di gelateria, pasticceria, pizzeria e latte art) è stato messo a punto un format estremamente semplice nella sua gestione ma altamente qualificato e complesso nel suo sviluppo, ispirandosi ai valori e alle antiche ricette della tradizione siciliana.

Il Made in Italy, vanto assoluto nel mondo e la Sicilia nello specifico hanno ispirato la visione di questo gruppo di persone che hanno investito sul progetto rendendolo unico nel proprio genere.

In origine l'iniziativa ha avviato la propria attività nel campo della produzione di prodotti di gelateria artigianale di altissima qualità e della commercializzazione degli stessi attraverso il marchio registrato "Gelato Sicily", destinato al mercato italiano.

Grazie a studi specifici affidati a società specializzate e riscontrato il positivo apprezzamento del mercato, la società ha proceduto ad estendere le proprie competenze anche nella realizzazione di locali completi e nella commercializzazione di articoli di pasticceria artigianale siciliana (cannoli, cassata, pasta di mandorle) prodotti in via esclusiva da aziende qualificate, quale elemento complementare a quella del gelato.





Successivamente Gelato Sicily ha esteso l'attività nel settore della caffetteria, avvalendosi di Caffè Barbera S.p.A. come Partner esclusivo. Caffè Barbera S.p.A. è la più antica famiglia di torrefattori italiana (151 anni di storia, giunta ad oggi alla sesta generazione) e questo marketing forte e prestigioso è stato veicolato all'interno dei locali.

E' stata inserita poi la gastronomia artigianale con le prelibatezze siciliane, in particolare risalto le arancine/arancini in diversi gusti ed enoteca-cocktail/winebar.

Il nuovo format che si è andato a prospettare non riguarda più solo il gelato artigianale, elemento principale nei locali, ma vede al suo interno le eccellenze italiane, dalla caffetteria, pasticceria artigianale alla gastronomia artigianale.







LA CATENA DI GELATERIE,

UN SOGNO POSSIBILE CON GELATO SICILY FRANCHISING.

Un business in crescita che offre ancora alti margini di guadagno e dove le prospettive future non mancano di essere incoraggianti soprattutto per chi è pronto a partire alla conquista dei mercati esteri sicuramente meno battuti di quello italiano. È questo lo stato di salute del comparto gelato che negli ultimi anni ha assistito alla crescita esponenziale del fenomeno delle catene di gelateria. Secondo l'Osservatorio SIGEP (sede della coppa del mondo di gelato artigianale) i punti vendita totali a gestione diretta e in franchising raggiungono in Italia quota 1585 con un +7,5% nel 2020 sull'anno precedente. Tutti insieme sviluppano un sell out di mezzo miliardo di euro. Quello delle catene nel comparto gelato diventa quindi un sogno possibile con evidenti vantaggi sia per il gelatiere/imprenditore che decide di replicare il proprio format e che riproducendo un modello vincente si aspetta un netto aumento dei ricavi sia per chi decide di affiliarsi a marchi vincenti avviando dunque una nuova impresa senza necessariamente partire da zero, ma godendo di tutti quei benefici (dalla ricettazione dei prodotti fino alla scelta e alla promozione della nuova location) offerti da un marchio già affermato nel settore. Un sogno possibile ma non senza un accurato studio preventivo dei tanti aspetti coinvolti e che partono dall'esame attento del contratto di affiliazione commerciale fino ad arrivare allo studio delle più appropriate strategie di marketing e di comunicazione. Il tutto senza dimenticare che alla base di questo business c'è il gelato, la gestione del processo produttivo di questo prodotto fresco, facilmente deperibile e di cui va assolutamente garantita la qualità.

Il dilagare delle catene di gelateria è dovuto in primis al fatto che il business del gelato artigianale è in forte espansione oltre ad essere oggetto di numerosi approfondimenti mediatici che contribuiscono ad accendere i riflettori su gelato e gelatieri. Inoltre per il futuro è previsto un ulteriore sviluppo del comparto soprattutto all'estero. Questa considerazione è avvalorata da dati ben precisi: nel mondo ci sono 100.000 gelaterie di cui 30/35.000 in Italia. Negli Stati Uniti ce ne sono solo 1.000, altrettante in Cina, mentre l'intero Giappone ne conta solo 500. È pertanto logico aspettarsi un incremento del numero delle catene che vadano ad occupare gli spazi di mercato lasciati liberi fuori dai confini nazionali.

Il mercato reclama "innovazioni" sotto tutti i punti di vista: questo e' uno dei focus attraverso cui si snoda la proposta dell'organizzazione di "Gelato Sicily" che punta alla selezione e commercializzazione di prodotti di altissima qualità a prezzi di mercato, offerti in punti di vendita allestiti con moduli la cui linea semplice, essenziale ma personalizzata, individua indiscutibilmente il brand aziendale.





I soggetti maggiormente interessati alle catene sono investitori o nuove società che individuano il settore del gelato artigianale come possibile fonte di sviluppo di business, in un'ottica di diversificazione degli investimenti. Le società di questo tipo hanno un vantaggio competitivo iniziale importante, oltre al fatto non trascurabile di potersi permettere i migliori professionisti del settore.

Il business del gelato artigianale ha delle complessità elevate, ottenere una qualità accettabile ed organizzare una efficiente gestione del processo produttivo di un prodotto come il gelato (fresco e di facile deperimento) in diversi punti vendita non è facile e la standardizzazione avviene in modo lento e con tante difficoltà.

MISSION

Gelato Sicily ha potuto sviluppare negli anni, grazie a professionisti di fama mondiale, un metodo che riesce a garantire l'assoluta qualità e costanza del prodotto e la facile replica negli altri punti vendita attraverso il format collaudato e la formazione costante dei propri affiliati. Il Know-how messo a disposizione non è un semplice libretto di istruzioni ma l'insieme delle conoscenze pratiche che l'affiliante mette a disposizione dell'affiliato e che consentono al franchisor di avere a disposizione un prodotto in grado di differenziarsi da quello della concorrenza.



«Il nostro gelato è fatto dal Campione del Mondo di Gelato Artigianale»

COME COMUNICARE E QUALE STRATEGIA DI MARKETING SCEGLIERE

PER PROMUOVERE UNA CATENA DI GELATERIE

Come prima cosa occorre distinguere se la proposta di catene di gelaterie è pensata per l'estero o per il mercato italiano. Nel primo caso sarebbe erroneo pensare che il consumatore estero sia meno esigente. Non si può puntare solo sull'attrattiva del Made in Italy. Il palato del consumatore estero è sempre più sofisticato e, anche grazie a piattaforme online come per esempio Trip Advisor, riesce a scoprire quasi in tempo reale le opinioni di altri consumatori sulla qualità della proposta.

Una strategia di marketing per una catena di gelaterie all'estero dovrebbe vertere indubbiamente su un gelato qualitativamente superiore e con connotazioni "gourmet". Fondamentale puntare anche sul design degli ambienti, sull'eccellenza del customer care e del saper coccolare il cliente, aspetto che in Italia può essere visto ancora come un plus mentre all'estero è ormai dato per scontato.

Il cliente non cerca più solo un prodotto ma un'esperienza. Relativamente alle catene di gelaterie vi è spesso il rischio di un percepito di qualità inferiore rispetto alla gelateria tradizionale individuale, come se il modello di catena richiamasse in qualche modo il mondo dell'industria, della standardizzazione, della serialità.

Gelato Sicily supera questo scoglio agendo sulla leva dello Storytelling che in pratica significa saper raccontare e mostrare il dietro le quinte, l'origine ed il trattamento delle materie prime, la visibilità del processo produttivo, la storia dei fondatori e la loro esperienza e dedizione al mondo del gelato artigianale. Una catena di gelaterie artigianali potrebbe inoltre sfruttare il punto di forza offerta dalla dimensionalità: possiamo offrire qualità superiore ad un giusto prezzo grazie alla possibilità di ottenere economie in scala sull'acquisto delle migliori materie prime ed ingredienti. Inoltre il fattore dimensionale può consentire lo sviluppo di campagne di marketing più estese e articolate. Ad oggi Gelato Sicily si avvale di professionisti del web per le campagne marketing Google e Social, certificando contatti di interesse al nostro brand di circa 50 potenziali clienti al mese, costanti su 12 mesi all'anno, nonostante i periodi di crisi sanitaria ed energetica.

TEAM

Le materie prime, attentamente selezionate, principalmente sono di origine Siciliane. Attualmente la produzione delle nostre miscele viene effettuata, in esclusiva, sotto la direzione ed il controllo diretto del Maestro gelatiere Sergio Colalucci, già campione mondiale di gelato artigianale nonché giudice della Coppa del Mondo di Gelato Artigianale da oltre 4 anni, nonchè consulente internazionale delle più prestigiose aziende del settore.



I NOSTRI PRODOTTI

QUALITA' DEGLI INGREDIENTI

Il gelato viene confezionato all'interno di bag in box monogusto da 3,7 Lt ciascuno, contenente una miscela liquida completa, già pastorizzata, maturata e surgelata, naturale al 100%, senza coloranti di sintesi, senza conservanti e grassi idrogenati, Gluten Free, già pronta all'uso senza dover aggiungere altro (senza minipolazione), di qualità costante, garantita in tutto il mondo (punto di forza del nostro franchising).

Dalla miscela, con un semplice mantecatore (trasformazione), in pochi minuti, si ottiene un gelato artigianale di altissimo livello. Lo chef life (scadenza) delle nostre miscele artigianali è di 24 mesi, garantendoci i tempi di trasporto e di utilizzo del nostro prodotto in tutti i paesi del mondo.

La nostra azienda produce e commercializza anche la Vera Granita Artigianale Siciliana, prodotta con attrezzature moderne, ma seguendo l'antico metodo artigianale della Granita Siciliana con soltanto tre componenti: acqua, zucchero e succo o purea di frutta, il risultato e' un prodotto bilanciato, corposo e con i sapori e i colori della frutta Siciliana, si distingue dalle altre preparazioni come granitina o grattachecca ecc, poichè la stessa non utilizza sciroppi o derivati chimici per l'ottenimento del sapore o colore della granita stessa, per esempio la Granita "Arancia Rossa di Sicilia" viene prodotta con Arance di provenienza DOP e IGP del Consorzio Arancia Rossa di Sicilia. Dicasi lo stesso per la Granita al Pistacchio, Limone, Mandarino, Mandorla e Gelsi Rossi.

Per la produzione della pasticceria artigianale sono utilizzate formule che, pur osservando le severe leggi internazionali per la produzione e conservazione di prodotti alimentari, proteggono il qusto e gli aromi dell'antica tradizione della Trinacria.







Antiche ricette della tradizione siciliana



I VANTAGGI DI APRIRE

UN PUNTO VENDITA CON NOI

Qualità costante del prodotto:

in qualsiasi parte del mondo si somministri il nostro prodotto, le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche rimangono inalterate (i nostri processi di produzione nei singoli punti vendita prevedono trasformazione senza manipolazione);

Alta qualità degli ingredienti:

ingredienti di prima scelta principalmente siciliani, senza coloranti, senza conservanti e senza grassi idrogenati, gluten free e con frutta fresca;

Igienico e sicuro:

non vi è alcuna manipolazione del prodotto con altri semilavorati, escludendo i rischi di contaminazione del prodotto con agenti esterni;

Facile nella preparazione e riduzione dei tempi di lavorazione:

la trasformazione della nostra miscela a prodotto finito impiega circa 5/6 minuti;

Riduzione di spazi:

si riducono spazi di magazzino per le materie prime e per le attrezzature. Un unico fornitore. E' sufficiente un locale con un adequato laboratorio/magazzino (circa 12 mg);

Risparmio economico del personale:

(nel numero e nella professionalità). Chiunque potrà produrre gelato anche se non in possesso di alcuna esperienza nel settore specifico del gelato artigianale. (3 gg. di formazione);

Risparmio economico delle attrezzature da laboratorio:

i laboratori dei nostri punti vendita necessitano di poche attrezzature per la produzione (mantecatore, armadio frigo di conservazione/cella frigo ed un piccolo abbattitore.);

Esclusività di zona:

Raggio di esclusiva variabile a seconda dalla densità di popolazione;

Nessuno spreco:

il 100% dei prodotti presenti nel magazzino del punto vendita viene venduto;

Facile monitoraggio da parte degli affiliati imprenditori e analisi dei costi vitali.



GLI SPAZI

E GLI ARREDI

Particolare attenzione viene riposta anche nell'arredo e nell'allestimento dei punti vendita, effettuato secondo un'architettura degli spazi essenziale e una grafica "calda" e raffinata nei colori e nelle forme, nel pieno rispetto della tradizione siciliana e delle leggi vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza, anche internazionali, al fine di coprire una domanda eterogenea e qualificata.

Elemento trainante e caratterizzante resta comunque la tecnologia Made in Italy, INDUSTRIA 4.0 riscontrabile negli impianti e nei macchinari adottati, necessari per una corretta produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.



Napoli / Gelato Sicily

Roma Centro Storico / Gelato Sicily



C.C: Porte di Roma / Gelato Sicily



San benedetto del Tronto / Gelato Sicily



Siracusa / Gelato Sicily



IL CARRETTO SICILIANO

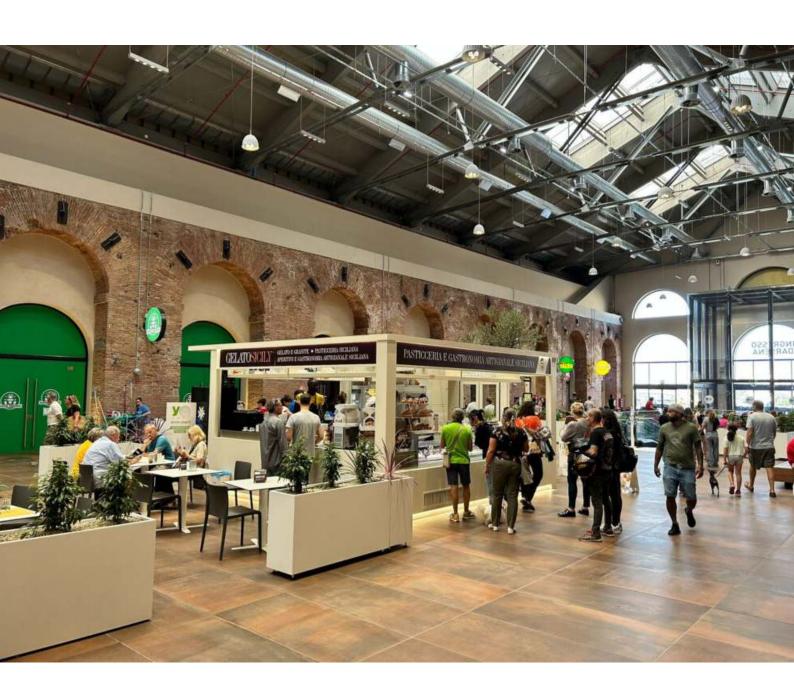
Il gelato artigianale è il simbolo del «made in Italy»

Gelato Sicily ha creato una linea di carretti dal design unico e inconfondibile per ampliare e diversificare ancora di più il business.



LIVORNO

Centro Commerciale Officine Storiche

















ROMA

Centro Commerciale Tiburtino











