



SPECIALE GELATO ► FRANCHISING

di Elisabetta Cugini

# Aprire una gelateria? Mai così **semplice**

Una formula **innovativa** di **franchising** quella di **crema & cioccolato**, nata dall'intuizione di un gruppo d'imprenditori friulani. Non servono grandi investimenti, né competenze e **tutti i profitti rimangono nel cassetto del gelatiere** che ha l'unico obbligo di acquistare il gelato dall'azienda friulana

**B**asta un minimo investimento e il gioco è fatto: per il resto pensa a tutto crema & cioccolato, dalla valutazione della location alla formazione sul punto vendita. Presto spiegato il successo dell'impresa di Cervignano del Friuli che ha aperto 300 punti vendita in Italia e nel 2013 muove un giro d'affari di 25 milioni di euro (+500% in due anni). Ma scopriamo i dettagli in questa intervista a **Lorenzo Mazzilli, amministratore delegato di BMV srl, proprietaria del marchio di gelaterie in franchising crema & cioccolato.**

*Qual è l'investimento necessario per aprire una gelateria affiliata alla vostra catena?*

Basta un piccolo investimento iniziale per tradurre in realtà il proprio sogno imprenditoriale: solo 13 mila euro, grazie alla promozione valida fino al 31 maggio 2014. A tutto il resto pensiamo noi: valutazione dei locali, progettazione, consulenza per tutte le pratiche burocratiche, fornitura in comodato d'uso gratuito di tutti gli arredi e le attrezzature,

corso di formazione e assistenza commerciale. Un pacchetto completo che consente, anche a chi non ha esperienza, di partire in pochissimo tempo con la propria gelateria "chiavi in mano".

*Quali le royalty che deve pagare l'affiliato?*

Crema & cioccolato non richiede all'affiliato né royalties, né percentuali sugli incassi. L'affiliato versa la fee d'ingresso di 13.000 euro e firma un contratto che dura 5 anni, e ha l'unico obbligo di acquistare da noi il gelato, a prezzi vantaggiosissimi, con consegna in 24 ore da ogni ordine, senza obbligo di quantitativi minimi.

*Che tipo di formazione offrite all'affiliato?*

All'affiliato viene offerta una formazione completa: un corso teorico sulla gestione della gelateria e sulle tecniche di vendita e un corso pratico per apprendere tutti i segreti della lavorazione e della decorazione del gelato.

*In che modo stabilite i prezzi del vostro gelato?*

Ci adattiamo al prezzo del mercato locale.

*Come fate a garantire la qualità costante della produzione? Avete un laboratorio centralizzato o ogni negozio produce in loco secondo vostri parametri?*

Abbiamo deciso di centralizzare la produzione del nostro gelato per controllare e mantenere sempre costante l'attenzione a tutti i nostri ingredienti. Per noi, infatti, uno degli aspetti fondamentali da curare è il prodotto. Il nostro gelato segue la tradizione della gelateria italiana: latte



fresco, zucchero di prima scelta e le migliori materie prime sono le nostre parole d'ordine. Inoltre, abbiamo scelto di bandire dalla nostra ricetta grassi idrogenati, aspartame e coloranti non naturali. Siamo orgogliosi di offrire un gelato realizzato in questo modo, un prodotto buono e sicuro anche per i nostri figli. La nostra missione quotidiana è quella di offrire un gelato di qualità.

*Fate conoscere il vostro gelato anche all'esterno dei vostri negozi?*  
Il nostro gelato è un'esclusiva assoluta del nostro marchio ed è possibile trovarlo soltanto all'interno delle gelaterie crema & cioccolato.

*Cosa cerca il consumatore in Italia? E all'estero?*

Sia in Italia, sia all'estero, il consumatore è alla ricerca di un prodotto di qualità. Inoltre, in generale, sta prendendo piede l'abitudine di consumare sempre più gelato: si pensa a questo prodotto sia come a un break, sia come a un alimento da consumare in sostituzione a un pasto completo, buono per tutte le stagioni e non soltanto per il solleone.

*Per quanto riguarda la selezione del personale dei vostri negozi, ve ne occupate voi? In base a quali criteri?*

I nostri affiliati gestiscono i propri punti vendita in autonomia sotto tutti i punti di vista, grazie alla grande professionalità che trasferiamo loro durante il periodo di formazione. La figura dell'affiliato, infatti, rappresenta per noi il vero punto focale e fin dal primo giorno è al centro



del nostro progetto. Investiamo su di lui a 360 gradi in modo che in breve possa diventare un gelatiere modello, capace di far funzionare l'attività in qualsiasi location lui abbia individuato.

*Chi è il vostro affiliato ideale? Che tipo di persone cercate?*

La mission di crema & cioccolato è semplice e chiara: dare un'opportunità di realizzazione professionale ed economica a tutti. Siamo fermamente convinti che ogni persona abbia dentro di sé un potenziale da esprimere, ma molte, troppe, volte la mancanza di formazione e le difficoltà economiche nell'investire cifre importanti per avviare un'attività commerciale costituiscono delle vere e proprie barriere e rendono impossibile dare una svolta significativa alla propria vita. Tramite la nostra formula, invece, è possibile abbattere questi ostacoli e offrire a tutti la possibilità di realizzare un progetto imprenditoriale di valore. Grazie a una solida esperienza decennale, infatti, accompagniamo l'affiliato lungo l'intero percorso: dalla scelta della location ottimale, fino alla progettazione e alla formazione necessaria per avviare una attività di successo. ■

## COMUNICAZIONE E MARKETING IN PRIMO PIANO

La comunicazione e il marketing rappresentano uno degli aspetti fondamentali del nostro marchio. Firmiamo campagne stampa sulle principali e più diffuse testate nazionali, per un totale di 200 pagine acquistate e oltre 35 milioni di copie diffuse; siamo presenti sulle più indicizzate testate on-line, seguiamo un'intensa attività di ufficio stampa, digital pr, blogging e social media marketing. Allo stesso tempo, non trascuriamo l'aspetto fondamentale dell'affiliate marketing.

La nostra comunicazione si rivolge sia ai potenziali nuovi affiliati, sia ai consumatori del nostro ottimo gelato. Un esempio per tutti: per promuovere il marchio crema & cioccolato e aumentare le vendite, incentivando la clientela a scegliere le nostre gelaterie, abbiamo lanciato Gelatando: il primo libro di ricette e cofanetto regalo di crema & cioccolato che sarà disponibile presso tutti i punti vendita della rete dal

15

15

