

Crema & cioccolato incubatore d'impresa

Con quasi 330 punti vendita all'attivo, nel 2015 l'azienda vuole raddoppiare le gelaterie in Italia e partirà con un progetto all'estero

TORVISCOSA

Oltre 20 milioni di euro per sostenere l'imprenditoria italiana. È questa la cifra investita da crema & cioccolato durante i suoi 13 anni di attività per aprire gli oltre 320 punti vendita insieme ai suoi affiliati su tutto il territorio italiano. "È ora di rimettere al centro dell'attenzione la necessità di incentivare la nuova imprenditorialità, in modo da garantire una rete sempre più efficiente ed adeguata alla crescente competitività nel settore - ha spiegato Lorenzo Mazzilli, Amministratore Delegato di Bmv srl, proprietaria del marchio crema & cioccolato -. Il nostro modo di operare non ha uguali in Italia e rappresenta un intervento di grande interesse anche in considerazione del delicato

momento congiunturale che attraversa l'economia. Una sfida con la quale ci confrontiamo ogni giorno, investendo direttamente per ogni punto vendita che inauguriamo. "Per aprire una gelateria in autonomia, infatti, l'investimento medio che si rende necessario è di almeno 80.000/100.000 euro - chiarisce Mazzilli -; con noi invece basta una ridotta fee d'ingresso (solo 4.900€, grazie all'incredibile promozione in corso in questo periodo e con scadenza il 30 novembre 2014), perché siamo noi a pagare tutta la differenza. Inoltre - sottolinea - non chiediamo percentuali sugli incassi, ne royalty: tutto il ricavo rimane all'affiliato che, per concludere, a fine quinquennio diventerà proprietario a costo zero di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature che gli sono

state fornite."

Crema & cioccolato ha maturato un'esperienza ultradecennale nella creazione e sviluppo d'impresa attraverso il business delle gelaterie: uno dei pochi che ancora regge l'urto della crisi e che nel nostro Paese vale 4 miliardi di euro. Dalla sua nascita, infatti, il brand ha avviato 328 micro-imprese, creando oltre 900 posti di lavoro; ma l'azienda non ha intenzione di arrestarsi e proprio a Trieste, in Viale XX Settembre, Bmv srl sta per lanciare un nuovo format di locali (che non saranno solo delle gelaterie, ma offriranno una vasta gamma di prodotti). La filosofia del nuovo progetto sarà quella di responsabilizzare il consumatore e promuovere uno stile di vita che tenga in considerazione tutte le fasi della

produzione agricola, nel rispetto delle materie prime, dell'ambiente e della natura. Spinta dall'esigenza di offrire ai clienti un prodotto innovativo e sostenibile per promuovere un nuovo modo di proporre il cibo, l'azienda avvierà diverse partnership con produttori della zona e associazioni volte a sostenere un'agricoltura etica e rispettosa dell'ambiente. "Mai come in questo momento - spiega Lorenzo Mazzilli - sentiamo l'esigenza di lanciare un nuovo marchio che possa racchiudere in una perfetta armonia sia i 13 anni di esperienza nel settore raccolti con crema & cioccolato, sia uno sviluppo innovativo "green oriented" incentrato su prodotti di massima qualità e accessibili a tutti: elementi che rappresenteranno la vera filosofia del nuovo marchio."

**Bmv srl,
proprietaria
del marchio di
franchising crema
& cioccolato,
parte con un nuovo
format di locali:
il primo punto
vendita a Trieste**

Franchising low cost



"Per aprire una gelateria in autonomia l'investimento medio che si rende necessario è di almeno 80.000/100.000 euro - chiarisce Mazzilli -; con noi invece basta una ridotta fee d'ingresso (solo 4.900€, grazie all'incredibile promozione in corso in questo periodo e con scadenza il 30 novembre 2014), perché siamo noi a pagare tutta la differenza. Inoltre - sottolinea - non chiediamo percentuali sugli incassi, ne royalty: tutto il ricavo rimane all'affiliato che, per concludere, a fine quinquennio diventerà proprietario a costo zero di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature che gli sono state fornite."

crema & cioccolato, obiettivo 2015: ESTERO

Nel 2015 crema & cioccolato non solo prevede di raddoppiare il numero dei suoi punti vendita in Italia, ma ha intenzione di introdurre il florido business del gelato di alta qualità anche all'estero. "Siamo assolutamente convinti che il nostro prodotto possa godere fuori dai confini italiani di ampi margini di sviluppo e di guadagno - spiega Mazzilli -; uno degli obiettivi principali per il 2015 - continua - sarà sicuramente quello di mettere in atto uno strutturato piano di ampliamento e internazionalizzazione del nostro innovativo modo di fare franchising". Per farlo, stiamo valutando l'opportunità di includere nel "progetto estero" nuovi soci o partners strutturati, capaci di garantire una crescita programmata e durevole nel tempo, per replicare i successi ottenuti in Italia.

"Per iniziare - continua Paolo Gallicchio, Responsabile sviluppo Franchising -, vorremmo partire dalla Germania, Paese in cui il gelato è amato più che in qualsiasi altra zona d'Europa, ma - sempre nel 2015 - arriveremo anche in Spagna, Francia, Svizzera, Slovenia e Croazia, solo per fare alcuni nomi. Le opportunità di sviluppare il nostro business non mancano - conclude Gallicchio - e, grazie alla fama di cui gode il gelato "made in Italy", contiamo di incrementare il numero dei punti vendita molto più rapidamente rispetto al percorso fatto in Italia: stimiamo uno sviluppo di circa 100 punti vendita ogni anno, per ogni area di pertinenza."



Lorenzo Mazzilli
(Amministratore Delegato di BMV srl, proprietaria del marchio crema & cioccolato)



La friulana crema & cioccolato è la più grande catena di gelaterie d'Italia

Le nostre Castagne



La castagna è ricca di sostanze nutritive: il 90% della sostanza secca è costituito da carboidrati, il 5% da proteine e il 4,5% da grassi. Inoltre questo frutto è molto ricco di minerali, vitamine e altri preziosi oligoelementi che lo rendono utile anche sul piano salutistico. In Friuli i castagni sono diffusi nelle fasce pedemontane di Udine (da Tarcento a Prepetto, in particolare nelle Valli del Natisone: castagna 'Canalutta') e Pordenone (Valli dell'Arzino e del Cosa). In Friuli sono da menzionare come tipici, oltre ai piatti di cucina, il pregiato miele di castagno, il dolce di castagne, la birra di castagne... Novembre è proprio il mese delle castagne, non perdetevole!

