Cremglasse', il gelato fatto davanti a te!

"Dall'esperienza nella creazione di brand e locali commerciali nasce il nostro format di gelateria originale e innovativo", affermano Michea Penna e Marilena Vigilante, Ceo e fondatori del marchio.

"Con l'inizio del nuovo anno valuteremo l'ingresso di un capital partner per lo sviluppo del marchio a livello internazionale, selezionando la miglior offerta economica e manageriale".

Vanno veloci Michea Penna e Marilena Vigilante, Ceo e fondatori di Cremglassè, network di gelaterie in franchising, con radici italiane ma con vocazione internazionale e forte propensione alla scalabilità.

Oggi il network, nato nel 2018, conta dieci store aperti e altrettanti in apertura tra l'Italia e l'estero.

"Cremglassè – prosegue il Dott. Penna – *è il primo, originale e innovativo brand di gelateria Italiana che, grazie all'innovazione dei suoi macchinari, manteca il gelato in tempo reale davanti al cliente, con un risparmio della manodopera del 50 per cento rispetto al metodo tradizionale senza la presenza di un mastro gelatiere, offrendo un gelato artigianale di alta qualità e sempre fresco"*. Tradizione, innovazione, emozione: **Il gelato fatto davanti a te !** … recita il claim.

Innovazione e scalabilità

L'esperienza di Cremglassè arriva da lontano e si fonda sull'esperienza ventennale di Arredi & Design Food srl, azienda leader nella realizzazione di arredi e format per attività commerciali e concessionari Frigomat macchine per il gelato. *"Per realizzare il nostro concept* – prosegue la Dott.ssa Vigilante – *abbiamo strutturato un modello di business senza Fee e senza Royalty, un format volutamente rivolto agli imprenditori"*.

L'esperienza di Cremglassè arriva da lontano e si fonda sull'esperienza ventennale di Arredi & Design Food srl, azienda leader nella realizzazione di arredi e format per attività commerciali e concessionari Frigomat macchine per il gelato.

Un'atmosfera internazionale

"Vivi l'emozione di un bistrot parigino mentre assapori i nostri croissant al burro o assaggi un waffle, o cogli il calore di una bakery di New York mentre mordi il tuo bagel, e ancora… ascolta l'atmosfera di un Loft a Londra quando senti una delle nostre selezioni di the e tisane in foglie con un sottofondo di musica jazz…", invitano i fondatori. "Vogliamo che quando entri da noi tu ti senta in viaggio per il mondo pur restando in un unico luogo, perché il mondo è strabiliante, ma casa è pur sempre casa", racconta Arianna Chinelli, Art Director e cofondatrice del brand. Partendo dal made in Italy, gli store del network propongono una food experience italiana con prodotti di qualità, ma anche prodotti e sentori dal mondo.

Come aprire un locale

L'azienda propone due format. Lo **Small** che evolve la gelateria tradizionale inserendo waffle a stecco, krapfen farciti al momento, e altre referenze invernali. Il **Large** che inserisce la caffetteria, iniziando dalle colazioni con croissant farciti al momento fino all'aperitivo con i cocktail gelato. L'investimento parte da 129 mila euro e comprende la zona vendita con 12 o 16 mantecatori a vista, banco cassa, vetrine, frigoriferi, il laboratorio, un allestimento completo di luci, grafica, altalene, insegna ecc. oltre alla formazione pre apertura e a un affiancamento successivo. "Il punto di forza del brand è il 50 per cento di risparmio sulla manodopera rispetto al metodo tradizionale, che unito al

"Il punto di forza del brand è il 50 per cento di risparmio sulla manodopera rispetto al metodo tradizionale, che unito al 600 per cento di ricarico sul prodotto e a uno studio accurato di geomarketing, porta al raggiungimento del break even in dodici mesi",

600 per cento di ricarico sul prodotto e a uno studio accurato di geomarketing, porta al raggiungimento del break even in dodici mesi", precisa il fondatore.

La location ideale è nei centri abitati che incrociano aree pedonali e veicolari.

"Chi può aprire un locale con noi? Tutti … per chi vuole fare impresa o per chi vuole investire in un settore innovativo, l'esperienza è gradita ma non necessaria".

"Vogliamo che quando entri da noi tu ti senta in viaggio per il mondo pur restando in un unico luogo, perché il mondo è strabiliante, ma casa è pur sempre casa."

Oggi il network, nato nel 2018, conta dieci store aperti e altrettanti in apertura tra l'Italia e l'estero

I plus di Cremglassè

Un modello di business di successo originale e accattivante

NO FEE

NO ROYALTY

I ns. mantecatori permettono di produrre, esporre, conservare e vendere un gelato sempre fresco

50% di risparmio sulla manodopera

600% di ricarico sul prodotto

Il gelato è artigianale come le gelaterie tradizionali ed è di alta qualità

Formazione e assistenza post aperura

Controllo e gestione a distanza da parte dell'imprenditore

Centralizzazione dei servizi

Per candidarsi scrivere a: info@cremglasse.com | Per saperne di più: www.cremglasse.com