



GOURMANDERIE

CREM  LASSÈ

ICECREAM • FOOD • DRINK



GOURMANDERIE

CREM GLASSÈ

ICECREAM • FOOD • DRINK

Con questo documento diamo finalmente forma ad un sogno, aprire una gourmanderie in un ambiente dal sapore europeo con un design chic e contemporaneo.

... e questo è il nostro piano aziendale di crescita e gestione.

Benvenuti in Crem Glasse

GOURMANDERIE

CREMGLASSÈ

ICECREAM • FOOD • DRINK

Cremglassè nasce da un progetto di *Arredi & Design Food s.r.l.* del 2016 e vede l'avvio nel 2018.

Grazie ad esperti progettisti, falegnami, designers, figure marketing addette a ricerca e sviluppo del format crea il primo punto direzionale.

L'azienda Arredi & Design Food s.r.l. è da oltre 30 anni specializzata nella produzione e nella commercializzazione di arredamenti commerciali e conta centinaia di realizzazioni in Italia e all'estero.



GOURMANDERIE

CREMGLASSÈ

ICECREAM • FOOD • DRINK

Dietro le quinte di *Cremglassè* c'è una vera e propria squadra di professionisti che quotidianamente mette a disposizione la propria esperienza e la propria passione.

L'obiettivo primario consiste quindi, nel trasmettere un progetto comune fatto di ricerca ed eccellenza da ritrovare negli arredi e nelle attrezzature.

Con *Cremglassè* l'obiettivo è quello di portare in tavola le specialità europee più amate per permettere a chiunque di vivere una food experience internazionale a due passi da casa e in un ambiente raffinato e moderno



Le caratteristiche che rendono unico il prodotto

Le scelte

Il gelato viene prodotto utilizzando solo latte di cascina e frutta scelta prestando sempre massimo rispetto ed attenzione alla stagionalità

La trasparenza

La mantecazione, che solitamente viene eseguita in laboratorio, viene fatta davanti al cliente con l'ausilio del maticatore a vista.



Il Risultato

Il risultato è un gelato sempre fresco, dalla texture perfetta, liscia al palato, morbida ed esaltante.

I Prodotti



Ice Cream

Punta di diamante di CremGlassè è senza dubbio il settore gelateria che si avvale delle più avanzate tecnologie per la produzione al momento di un gelato artigianale di alta qualità.



Food

I clienti possono usufruire di un servizio di tavola fredda attivo a pranzo. CremGlassè propone bagel, panini gourmet, torte salate, insalatone e prodotti di gastronomia fresca e preparati provenienti da laboratori esterni



Caffetteria e Drink

Per chi desidera cominciare bene la giornata oppure vuole godersi un drink in un ambiente raffinato, CremGlassè offre un menù di brioches farcite davanti al cliente con marmellate e composte bio, selezioni di biscotti, donuts, pasticceria secca, macaron, thè, tisane, bevande di caffetteria, cioccolate e spremute centrifughe di frutta fresca.

Ice Cream



Il punto di forza del progetto *CremGlassè* è senza dubbio la produzione del gelato dinanzi al cliente.

Questo è possibile grazie ad un innovativo mantecatore da banco (Frigomat GX) che va a semplificare e velocizzare il lavoro del gelatiere.

Il processo produttivo tradizionale (pastorizzazione, mantecazione, abbattimento, confezionamento, vendita) viene concentrato in un singolo passaggio che porta il processo lavorativo dalle classiche 6 ore a solo 30 minuti.

La risultante è quindi un processo produttivo velocizzato che garantisce un prodotto di qualità e freschissimo e che slega il punto vendita da laboratori esterni per la pastorizzazione.

A completamento del comparto Ice Cream, *CremGlassè* offre alla sua clientela una gamma completa di waffel, crêpes e yogurt preparati al momento e guarniti con i topping che più soddisfano il palato: mandorle, meringhe, cioccolato, praline di nocciole e pistacchi, frutta, smarties.

Food



Tutto il comparto Food di CremGlassè nasce e trae forza dal nostro amore per il viaggio e per la scoperta. Frequentare CremGlassè vuol dire vivere una food experience internazionale a pochi passi da casa propria.

Bagel preparati secondo la ricetta americana, gaufre belga farcite con frutta di stagione e salse topping preparate nel nostro laboratorio, american donuts, krapfen farciti al momento con le nostre creme, macarons, èclair e piccola pasticceria francese sono una dolce scoperta per una pausa dal sapore parigino.

Non dimentichiamo però il nostro amato cuore italiano e le nostre radici, per questo vengono scelti solo salumi e formaggi regionali prodotti in cascine piemontesi da noi selezionate.

Caffetteria e Drink



La caffetteria in Italia è un culto che va oltre le tradizioni ed è radicato all'interno di ogni nostro cliente. È per questo che **CremGlassè** rende ogni inizio di giornata ed ogni momento in cui si varca la soglia dei nostri punti vendita indimenticabile.

Alla classica colazione si affiancano selezioni di pasticceria secca, biscotti, macaron e donuts accompagnati da marmellate e confetture bio con le quali farcire ogni tipologia di brioches.

Accanto alla caffetteria è di primo piano anche il settore cocktaileria e drink curato nei minimi dettagli e con servizi professionali high-profile.

Tutto ciò che accompagna il drink è scrupolosamente scelto tra le eccellenze territoriali ed è sempre sinonimo di freschezza e qualità con un occhio sempre attento al mondo bio ed all'artigianalità della lavorazione.



A Format

CREM  LASSÈ

GOURMANDERIE

CREMGLASSÈ

ICECREAM • FOOD • DRINK

Cosa occorre ?



Zona con Passaggio Pedonale e Veicolare



Metratura del locale minimo 60 mq
Non è indispensabile un laboratorio separato



Adesione al nostro Format Orario

large 8:00 - 22:00

Small 12:00 - 23:00



personale Richiesto:

CreamGlassè pacchetto Large 2+1

CreamGlassè pacchetto Small 1+1



Gestione autonoma del rapporto con i fornitori da noi indicati.

Cosa offre CreamGlassè?



Formule di affiliazione Adate alle esigenze del Cliente attraverso due offerte: *Large e Small*



Arredamenti Progettati e prodotti dalla nostra Azienda Produttrice *Arredi & Design Food SRL*



Ordini Forniture + Produzione Format
+Allestimento Attività

Il tutto su misura e in base alla metratura del punto

A chi ci rivolge il format ?



Cremglassè aperto a tutti:

- nessun limite di età e sesso,
- nessun titolo specifico,
- nessuna richiesta specifica di esperienza pregressa.

Punti di forza del Format

**NO FEE e
NO ROYALTY**

**PIANO DI FORMAZIONE
PER 12 MESI**

ESCLUSIVITÀ DI ZONA

**60% DI RISPARMIO SULLA
MANODOPERA RISPETTO
AL SISTEMA DI GELATERIA
TRADIZIONALE**



**NON È OBBLIGATORIA
ESPERIENZA PREGRESSA**

**CONTROLLO DEGLI
STANDARD QUALITATIVI**

**METODO DI MANTECAZIONE
UNICO SUL MERCATO**



Produzione di gelato e semifreddi

Zona vendita

Angolo frutteria, waffle, crepes,
centrifughe e yogurtiera
esclusivamente take away

La nostra scelta:



CREM  LASSÈ
Large



Bar caffetteria
Cocktaileria
con somministrazione
Saletta interna
Dehor esterno



Piano di Sviluppo

CREM  LASSÈ

CREM V LASSÈ



Digitale e Marketing



Creazione di un App supportata da tutti i sistemi operativi esistenti che possa, sulla falsa riga delle principali App del settore, promuovere al meglio i servizi veicolando nuovi clienti.



Attuazione di una precisa Digital strategy in grado di avviare una campagna di fidelizzazione che punti sulla qualità dei contenuti condivisi e veicolati attraverso i social network.



Progressiva estensione dei limiti territoriali di vendita con possibilità di aprirsi alla consegna direttamente al cliente per quanto riguarda il servizio d'asporto.

CREM V LASSÈ

IL GELATO È UN RICORDO,
IL TUO RICORDO FELICE.
QUANTO ERI FELICE QUANDO ALL'USCITA DI
SCUOLA IL NONNO TI PORTAVA
A PRENDERE IL TUO MERITATO GELATO?
PROFUMATO, COME LO ZABAIONE CHE PREPARAVA
LA MAMMA OGNI DOMENICA.
DOLCE, COME IL PRIMO APPUNTAMENTO CON LA
RAGAZZA PIÙ CARINA DELLA SCUOLA A SUON DI
GELATI AL CIOCCOLATO ED ABBRACCI.
FRESCO, COME IL PRIMO GELATO CHE MANGIAVI
ALL'INIZIO DELLA PRIMAVERA.
FAMIGLIARE, COME LE USCITE NEL WEEKEND IN
BICICLETTA, CHE TERMINAVANO NELLA TUA
GELATERIA PREFERITA.
TUTTI I GELATI DOVREBBERO AVERE QUESTO
SAPORE, FACENDOTI VIVERE L'ESPERIENZA PIÙ
BELLA DI TUTTE... LA FELICITÀ.
NOI VOGLIAMO RICREARE IL TUO RICORDO
FACENDOTI VIVERE LA FOOD EXPERIENCE
DOLCE CHE CI SIA

CREM V LASSÈ

Coming soon...

per info:

info@easyfranchising.eu

responsabile per lo sviluppo