

GELATI Dino



DOSSIER DE FRANQUICIA | 2024

www.gelatidino.com



Nuestra Historia: *Elaborando helados desde 1978*

Un Sueño, Una Pasión

- Dino Pavese, el fundador de Gelati Dino, llegó a Empuriabrava en 1978 donde creó su primera heladería.
- Era una novedad: la tradición heladera italiana era diferente de la española y el gusto intenso de los helados de Dino cautivaron a vecinos y turistas de la zona.

Artesanos desde siempre

- Este cariño lo trasladamos a nuestro trabajo. Escogemos ingredientes de territorios particulares, cultivados con amor, acorde con la sabiduría que proviene de la tradición.
- Los elaboramos con cuidado, manteniendo intacta su naturaleza y su valor nutricional, de manera que lo que la tierra ha creado, tú lo puedas disfrutar por entero.

“ En nuestra familia, desde siempre hemos valorado el contacto con la tierra ”

Dino Pavese:
Co-fundador de Gelati Dino Gruppo



A person wearing a white protective suit, mask, and gloves is shown in a factory setting, handling lemons. The person is standing over a large white bin filled with lemons. In the background, there are several wooden crates, one of which has the logo "gelatidino gruppo" on it. The scene is brightly lit, and the overall atmosphere is clean and professional.

Porqué Escogernos

In house

El término que nos define.

Desarrollo Equitativo

Helados "free from".

Amplia Gama de Productos

Una experiencia de placer única.

Un Obrador de Helados

Helado recién hecho cada día.

Porqué Escogernos: *In house*

adjective [inhɑʊs]: El término que nos define, la producción propia de todos los ingredientes organolépticos de nuestros productos.

Cocina de Salsas y Cremas

- Crema de chocolate y avellanas, salsa de caramelo, salsas de café son algunas de las referencias que producimos en nuestra cocina.
- Perfectas para rellenar nuestras crepes y gofres con cremas de chocolate únicas en el mercado elaboradas artesanalmente y con los mejores ingredientes.



Obrador de mermeladas

- Aquí es donde procesamos frutas para elaborar deliciosos variegatos utilizados para condimentar nuestros helados.
- Menos azúcar y más fruta es la filosofía que caracteriza el sabor de nuestras mermeladas.

Sala de Torrefacción

- Tostamos y procesamos frutos secos, café y chocolates. Nuestro departamento de calidad viaja a Sicilia, Piemonte y otras regiones del mundo en busca de la mejor calidad.
- Sólo de este modo garantizamos la procedencia y calidad de las materias primas.



Porqué Escogernos: *Desarrollo equitativo*



- Gelati Dino cuenta con una amplia gama de helados **“free from”**. Nuestra filosofía se basa en la creencia que todo el mundo debe poder disfrutar de un buen helado artesanal.
- Nuestro equipo de I+D+i se basa en el concepto de **“desarrollo equitativo”** con la intención de construir una gama que todos podamos disfrutar de un excelente gelato artesanal.



“Los helados son un placer, y como tales, todos deberíamos poder disfrutar de ellos”

Sara Rosso:
Directora de Comunicación de Gelati Dino Gruppo

.....

Porqué Escogernos: *Amplia gama de productos*



En Gelati Dino queremos ofrecer una experiencia de placer única para nuestros clientes:

Por ese motivo, nuestra gama de productos está minuciosamente cuidada, con el objetivo de:
Construir marca, diversificar las fuentes de ingreso y rentabilizar la actividad de un excelente gelato artesanal.



Porqué Escogernos: *Un obrador de helados*

Helado recién hecho cada día

- El Gelato, como el buen pan artesano, o un espresso, saben mejor cuando están recién hechos. Por eso, en Gelati Dino apostamos por descentralizar el último paso de la fabricación del helado, la mantecación.
- Un obrador a la vista, cubetas de gelato atractivas y la calidad como eje central de la oferta de producto, es la fórmula del éxito de las heladerías Gelati Dino.

“Nuestra visión para la heladería del futuro, es mirar al pasado”

Valter Rosso:
Consejero delegado y Co-fundador de Gelati Dino Gruppo



Que te Ofrecemos

Servicio “Llaves en mano”

- Ayuda en la búsqueda del **local más adecuado**.
- **Estudio de la rentabilidad** a través de software propio.
- **Apoyo en la negociación** con la propiedad.
- Realización y **seguimiento del proyecto** arquitectónico.



Formación y apoyo en gestión

- **Formación** previa en nuestra red de heladerías.
- **Apoyo** con personal propio durante la apertura del local.
- **Seguimiento y soporte** de nuestro equipo de Área Managers.

Marketing y Comunicación

- Equipo dedicado a la **gestión creativa** de los puntos de venta.
- Una creciente **inversión en marca** en diversos canales de comunicación (Prensa, RRSS,...).
- **Innovamos** y desarrollamos nuevas recetas de helado teniendo en cuenta las tendencias o la estacionalidad.
- **Nuevos productos** con valor añadido para locales y clientes.

Calidad

- En Gelati Dino compramos el producto directamente del agricultor.
- Primeras calidades compradas en origen.

Imagen



- Gelati Dino se presenta con una imagen cautivadora, memorable y que transmite los valores fundacionales de la empresa.
- Todo unido se transforma en una experiencia única para el consumidor.

In-house



- Elaboramos y procesamos toda la materia prima en nuestras instalaciones.
- Solo de este modo podemos garantizar la procedencia y calidad del producto final.

Experiencia



- Mas de 40 años en el sector del retail nos avala como gestores de puntos de venta.

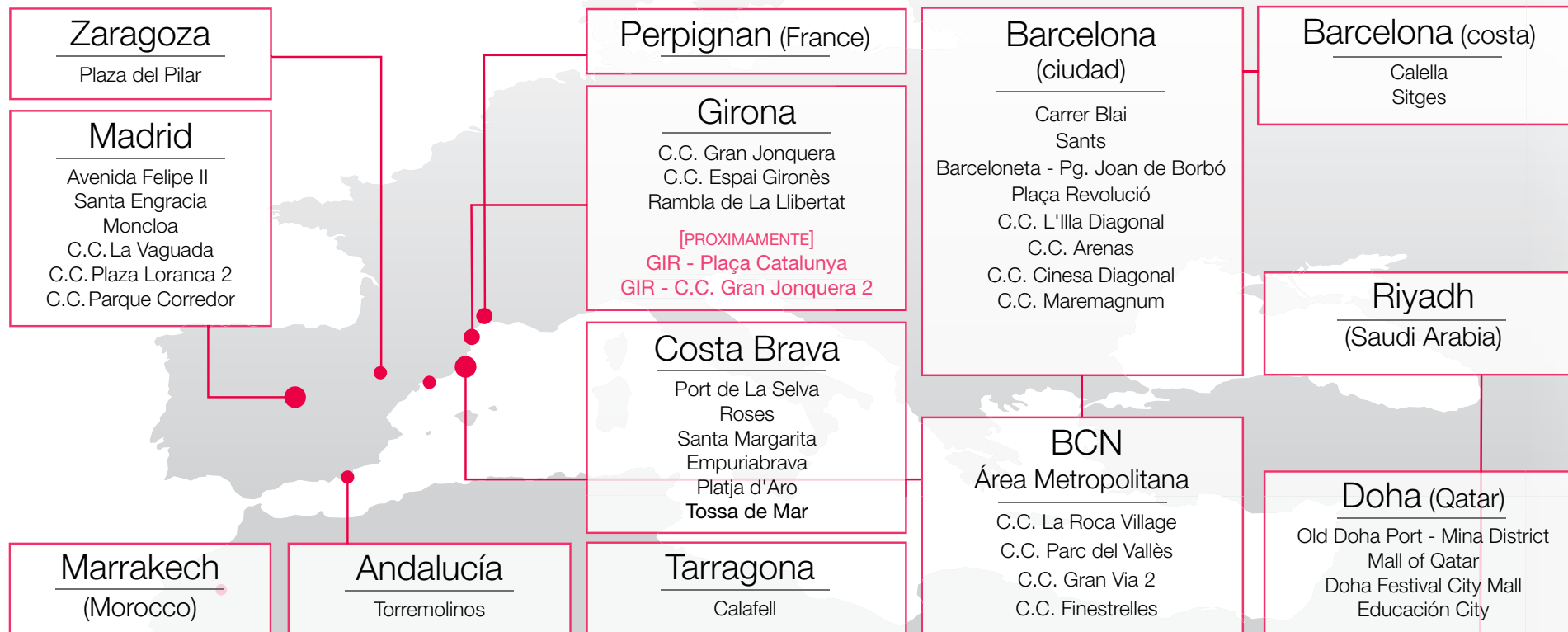


.....

Un concepto flexible



En crecimiento



2023

- Qatar - Doha Festival City Mall
- Qatar - Mall of Qatar
- Qatar - Education City

- Francia - Perpignan
- TGN - Calafell
- MAD - Moncloa

Próximamente:

- MAD - La Vaguada (MARZO 24)
- MAD - Plaza Loranca 2 Mall (MARZO 24)
- MAD - Parque Corredor (JUNIO 24)
- GIR - Pl. Catalunya
- GIR - C.C. La Jonquera

A faded background image of a gelateria. A young boy in a red cap and white t-shirt is being held by a man. In the foreground, a woman in a white uniform and brown apron is holding a tray with several ice cream cones in a wicker basket. The scene is bright and cheerful.

GELATI
Dino

Passione per il gelato



Sector Aeroclub, 9 | 17487 EMPURIABRAVA Girona, Spain

+34 972 45 00 74 | www.gelatidinogrupo.com | info@gelatidino.com