

GELATO & FRUTTA



gusto, salute e poche calorie



ELEMENTI DEL SERVIZIO

- fornitura delle macchine in comodato gratuito
- manutenzione gratuita
- fornitura dei preparati per il gelato
- collaborazione per la realizzazione del format
- possibili format: pasto light / dessert / gelato tradizionale
- fornitura di accessori per l'allestimento dei format
- fornitura strumenti di comunicazione



FORMAT GELATO + FRUTTA = PASTO SANO



VANTAGGI PER IL CLIENTE

- pasto alternativo
- pasto equilibrato
- alta qualità
- caratteristiche igienico-sanitarie elevate



VANTAGGI PER LA RISTORAZIONE

- novità commerciale
- miglioria tecnica
- riduzione costo pasto



CARATTERISTICHE GENERALI

- tipologie: gelato fior di latte e/o yogurt
- frutta: secondo la stagione
- distribuzione: da parte di un inserviente
- frutta: aggiunta self service o dal personale
- gelato + frutta fresca: potenziale alternativa al pasto completo o al secondo + contorno



QUANTITÀ: 200 g gelato + 200 g frutta

FORMAT: coerente, dettagliato, applicato con cura

COMUNICAZIONE: gusto, salute e poche calorie



Gelato & Frutta
dal gelato espresso al prodotto finito



COMUNICAZIONE AL CLIENTE

- format *Gelato & Frutta*
- schede nutrizionali dei singoli abbinamenti
- claim: *gusto, salute e... poche calorie*
- pasto leggero alternativo
- piatti adeguati a qualità e quantità
- fruttiere con frutta di stagione e frutti di bosco
- presentazione: abbinamenti e menù

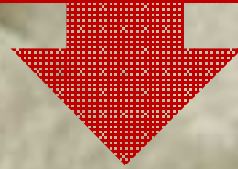


FORMAT DI DISTRIBUZIONE

- macchina inserita alle spalle dell'insergente
- erogazione espresso visibile al pubblico
- banchi distribuzione per appoggio fruttiere self service
- tabelle nutrizionali ben visibili
- espositori da terra e cartelli aerei con prodotto finito
- frutta intera esposta per rafforzare l'appeal del format

Gelato & Frutta

ipotesi di frutta abbinata al gelato nei diversi mesi dell'anno



IPOTESI CALENDARIO FRUTTA

GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
arance	arance	banane	banane	mele	albicocche	albicocche	meloni	uva	mele	arance	arance
banane	banane	mele	mele	banane	kiwi	meloni	pesche	mele	uva	banane	banane
mele	mele	kiwi	kiwi	kiwi	susine	kiwi	fichi	pesche	pere	mele	mele
pere	pere	ananas	ananas	ananas	ananas	pesche	kiwi	kiwi	ananas	pere	pere
ananas	fragole	pere	fragole	fragole	fragole	ciliegie	ananas	ananas	fragole	ananas	ananas

esempio valori nutrizionali comunicati agli utenti

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

		GELATO fior di latte	ANANAS <i>ananas sativus</i>	BANANE <i>musa sapientium</i>	KIWI <i>actinidia deliciosa</i>	MELE <i>pyrus malus</i>	ARANCE <i>citrus aurantium</i>
Proteine	g	4,1	0,5	1,2	1,2	0,3	0,7
Glucidi	g	22,2	10	15,5	9	13,7	7,8
Grassi	g	13	0	0,3	0,6	0,1	0,2
Acqua	g	59,8	86,4	76,8	84,6	82,5	87,2
Fibra	g	0,7	1	1,8	2,2	2,5	1,6
Calorie	kcal	222	40	66	44	54	34
Calorie	kJ	930	167	276	184	226	142
Sodio	mg	61	2	1	5	2	3
Potassio	mg	177	250	350	400	125	200
Ferro	mg	0,21	0,5	0,8	0,5	0,3	0,2
Calcio	mg	131	17	7	25	6	49
Fosforo	mg	116	8	28	70	12	22
Vitamina B1	mg	0,049	0,05	0,06	0,02	0,02	0,06
Vitamina B2	mg	0,182	0,01	0,06	0,05	0,02	0,05
Vitamina PP	mg	0,1	0,2	0,7	0,4	0,3	0,2
Vitamina A	mcg	159	7	45	/	8	71
Vitamina C	mg	0,08	17	16	85	5	50

UTILIZZI ULTERIORI

- gelati in coppetta monoporzione bio 100% come dessert o gelato tradizionale
- vendita in vaschette isoterme per consumo personale e familiare



· QUANTITÀ MONOPORZIONE:

80 g gelato + topping frutta

· QUANTITÀ VASCHETTE: 1300 g gelato + frutta

· COMUNICAZIONE: gelateria tradizionale



GENERAL BEVERAGE

- azienda leader nella distribuzione di bevande fredde e calde mediante sistemi postmix
- gestione diretta di oltre 9000 sistemi di distribuzione
- certificata ISO 9001 e ISO 14001
- elemento caratterizzante: sostenibilità sociale e ambientale
- licenziataria Fairtrade e membro del consorzio Fairtrade Italia
- collaborazioni con Università e Enti di ricerca