

VERDE PISTACCHIO®  
DOLCE CREATIVITÀ



# AFFILIATION PROGRAM



.....

**Scopri la nostra filosofia  
e apri la tua gelateria  
con noi**

.....





## Dolce

Una gelateria giovane che lavora nel solco della tradizione. Le nostre ricette sono state studiate e create insieme alla famiglia Fassi. Un'istituzione a livello mondiale nel settore delle gelaterie artigianali.

---

## Creatività

Il nostro obiettivo è rivoluzionare il mondo del gelato trasformando l'occasione di consumo in una vera esperienza sensoriale in cui design, creatività e divertimento rendono il gelato ancora più gustoso.



.....

**“Tutti parlano del  
gelato come una volta,  
noi parliamo di gelato  
come non l’avete  
mai visto.”**

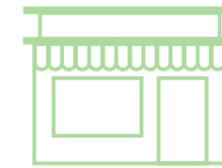
.....





## Alta qualità

Ricerca delle materie prime e cura dei dettagli per la creazione dei prodotti.



## Design

Layout del punto vendita unico e registrato alla camera di commercio europea.



## Versatilità

Creazione di attività esterne al punto vendita, come cooking class e gelateria itinerante.

**Perché scegliere  
Verde Pistacchio®?**



# TIPOLOGIE DI FRANCHISING

## Format con produzione diretta

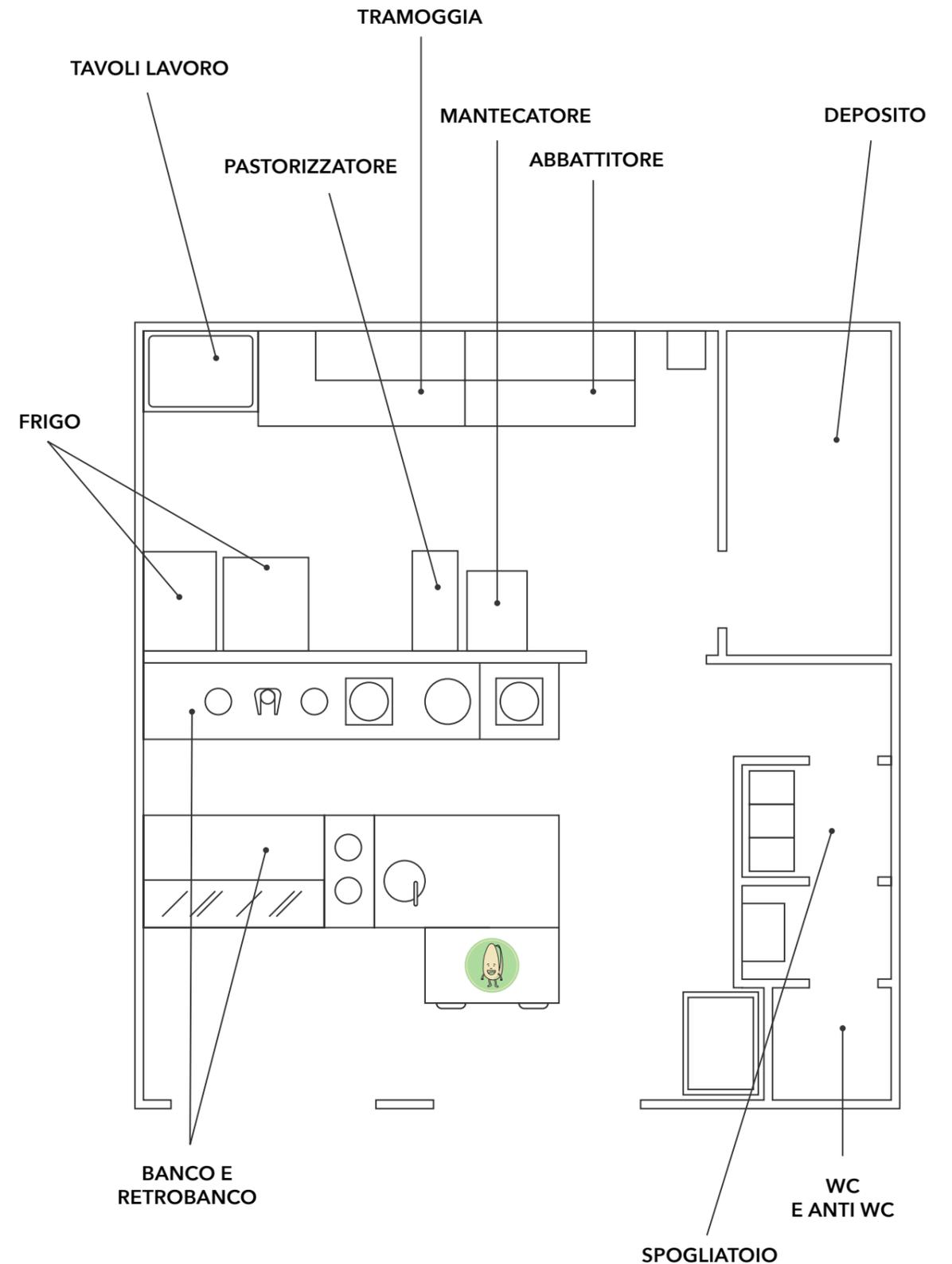
Modello completo di negozio Verde Pistacchio®  
per avere tutto il necessario.



**Metratura del locale:**  
da 70 mq<sup>2</sup> a 120 mq<sup>2</sup>



**Personale:**  
4 risorse di base



# TIPOLOGIE DI FRANCHISING

## Format solo punto vendita

Solo in città dove è già presente un negozio Verde Pistacchio® con produzione.



**Metratura del locale:**  
da 25 mq<sup>2</sup> a 40 mq<sup>2</sup>



**Personale:**  
2 risorse di base





## Produzione artigianale

Nel laboratorio nascono i nostri capolavori e sappiamo quanto sia importante avere uno standard unico per offrire un prodotto sempre di alta qualità. Per questo ai nostri affiliati offriamo tutta la strumentazione necessaria.





# Strumentazione laboratorio

Trittico (Mantecatore più pastorizzatore);  
Abbattitore;  
Frigoriferi negativi e positivi;  
Attrezzature relativa alla produzione del gelato.

N.B Lavoriamo solo con i migliori marchi a livello internazionale



# Zona vendita

Il nostro brand rappresenta la nostra identità e l'originalità è parte importante del suo valore.

Il minivan è disegno comunitario registrato in data 11/11/2013, con numero di riferimento: 002335992-001.





## Servizi

Chi ha detto che il gelato debba essere venduto solo in un punto vendita e non possa arrivare direttamente ad un party aziendale o privato, ad un matrimonio, un concerto o un evento all'aperto?

Ai nostri affiliati offriamo tutto il supporto necessario per sviluppare sia la vendita itinerante con i nostri mezzi Verde Pistacchio® on the road, sia per organizzare altri tipi di eventi legati al mondo del gelato artigianale come le cooking class.





## Comunicazione

Ogni aspetto della comunicazione e del marketing sia sul punto vendita che su altri mezzi è curato e gestito da Verde Pistacchio®. È a carico del Brand la promozione e la pubblicità degli eventi e delle novità che riguardano i singoli punti vendita.



**Perché conviene  
aprire una  
gelateria  
Verde Pistacchio®?**





# Agreement

Il nostro sistema di affiliazione prevede una fee prestabilita annuale o mensile da corrispondere a Verde Pistacchio®.

Le entrate del punto vendita saranno interamente incassate dall'affiliato.

Anche tutti gli incassi relativi ad attività extra saranno completamente dell'affiliato.

La fee varia in base alla città in cui verrà aperto il punto vendita, ai mq2 del locale e al numero di aperture garantite dall'affiliato (in genere si attesta tra i 5% e il 10% lordo dell'incasso potenziale in proiezione del locale).

Verde Pistacchio® si impegna a garantire un servizio di assistenza continua, nuove ricette, supporto costante in comunicazione e marketing, corsi di aggiornamento.





# Margini di guadagno

## Esempi

### Gusto Vaniglia

#### INGREDIENTI

Latte

Panna

Zuccheri (destrosio, saccarosio),

Tuorlo d'uovo pastorizzato

Vaniglia Tahiti

**COSTO DI PRODUZIONE DEL PRODOTTO PER KILO** 2,75€

**COSTO DI VENDITA PER KILO AL PUBBLICO** 20,00 € (Italia)

### Gusto Cioccolato fondente

#### INGREDIENTI

Acqua

Zucchero (saccarosio, destrosio, zucchero invertito)

Cacao

Cioccolato fondente Domori

**COSTO DI PRODUZIONE DEL PRODOTTO PER KILO** 2,10€

**COSTO DI VENDITA PER KILO AL PUBBLICO** 20,00 € (Italia)



## MERCATO DEL GELATO IN ITALIA 39.000

Gelaterie aperte in Italia

## MERCATO DEL GELATO NEL MONDO 37.000

Gelaterie aperte NEL MONDO

4,83 miliardi€ Volume d'affari della filiera  
del gelato artigianale made in Italy

2,7 miliardi € Valore dei gelati venduti  
in Italia nel 2018

30% Di tutto il mercato europeo



**“I margini di  
sviluppo nel mondo  
sono enormi”**

# VERDE PISTACCHIO

GELATO ARTIGIANALE



## GELATERIE VERDE PISTACCHIO® GIÀ APERTE



**Roma**

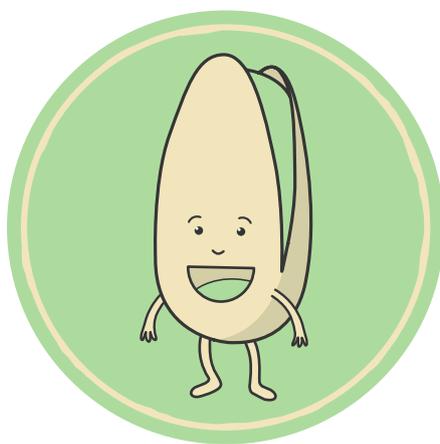


**Milano**



**Cádiz**





VERDE PISTACCHIO®  
DOLCE CREATIVITÀ

[www.verdepistacchiolab.it](http://www.verdepistacchiolab.it)  
[ask@verdepistacchiolab.it](mailto:ask@verdepistacchiolab.it)

