



JOUW EIGEN SUCCESSVOLLE IJSSALON?

Kies Menodiciotto!

Word manager van uw eigen ijssalon.

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

MEER DAN 35 JAAR ERVARING IN HET MAKEN VAN GELATO

*Kom bij het Menodiciotto team,
al vele ijssalons in heel Italië gingen u voor.
Serveer uw klanten voortreffelijke gelato,
terwijl uw kosten worden gereduceerd
en het managen van uw zaak leuker
en eenvoudiger wordt.*

**De producten van Menodiciotto zijn ANDERS omdat ONZE
GESCHIEDENIS ANDERS IS.**

We zijn begonnen met het leveren van onze producten aan hoogstaande restaurants, zonder de traditionele paden voor de productie van ijs te volgen. In plaats daarvan hebben we nieuwe ervaringen opgedaan om van een kleine productie een groot en geavanceerd laboratorium te creëren dat in staat is alle buitengewone kenmerken van de originele productie te behouden.



U heeft genoeg van:

- Hoge rekeningen
- Ijsmachines die het begeven en onderhoud vergen
- Rekening houden wanneer uw ijsmakers beschikbaar zijn
- Continu aanwezig zijn in uw ijssalon omdat anders het proces niet goed verloopt
- Niet tevreden zijn over de kwaliteit van bepaalde ijssmaken
- Onvoldoende tijd om aandacht aan uw klanten te besteden
- Hopen dat uw producten als ijsproducent aan de controles van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit voldoen
- Het afwegen van de ingrediënten

Door Menodiciotto als leverancier te kiezen kunt u rekenen op:



HET EENVOUDIGER MANAGEN VAN UW ZAAK



UITSTEKENDE KWALITEIT
GEGARANDEERD VOOR ALLE SMAKEN



VERMINDERING VAN UW KOSTEN



EEN TEAM VAN EXPERTS ALTIJD TOT
UW BESCHIKKING

**MENODICIOTTO BIEDT U DE JUISTE
OPLOSSING!**

Wie zijn wij?

Wij zijn een innovatief bedrijf dat al meer dan 35 jaar hoge kwaliteit gelato en sorbetijs produceert.

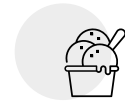
We zijn een unieke ijsmaker, onze filosofie is het aanbieden van een romige en “direct te severen” gelato, want alleen op deze manier kunnen we een hoogwaardig product aanbieden met basisingrediënten direct verkregen bij de bron.

Wij zijn een bedrijf van echte mensen, gespecialiseerd in het creëren van romig en heerlijk ijs met een goede prijs/kwaliteitsverhouding dankzij onze jarenlange ervaring en specialisatie waarmee wij ons onderscheiden. Onze naam betekent "min 18 graden", omdat het enige conserveringsmiddel dat we voor ons ijs gebruiken koude temperatuur is.

Voor wie is Menodicotto bedoeld?

- VOOR DEGENEN DIE AL EEN GEVESTIGDE IJSSALON HEBBEN
- VOOR IJSSALONS DIE DE KOSTEN WILLEN OPTIMALISEREN EN TEGELIJKERTIJD EEN TOPPRODUCT WILLEN AANBIEDEN
- VOOR DEGENEN DIE EEN TEAM VAN EXPERTS ALTIJD TOT HUN BESCHIKKING WILLEN HEBBEN
- VOOR WIE DE LIEFDE VOOR BIJZONDER IJS WIL DELEN, GEMAAKT MET KUNST, PASSIE EN VAKMANSCHAP.

Wat gaat er voor u veranderen?



PREMIUM IJS VAN TOPKWALITEIT ZONDER DAT U EEN LABORATORIUM NODIG HEEFT



EEN BETROUWBARE PARTNER DIE DE PRODUCTVEILIGHEID VOOR U REGELT



U KUNT UW LABORATORIUM OMBOUWEN TOT EEN EENVOUDIGE OPSLAG OF GEBRUIKEN VOOR HET PRODUCEREN VAN TAARTEN, PARFAITS, ENZ...

“Moet ik mijn eigen merk opgeven?”

Absoluut niet, wij zijn geen franchising! U kunt zelf kiezen of u een Menodicotto-ijssalon wilt worden of dat u ons ijs wilt verkopen met behoud van uw originele merk.

Menodiciotto zal uw laboratorium zijn dat u het best mogelijke ijs garandeert, terwijl u zich kunt wijden aan verkoop en marketing.

Door onze partner te worden, kunt u op het volgende rekenen:

WINSTGEVENDHEID

dankzij onze uitstekende PRIJS/KWALITEIT verhouding

VEILIGHEID EN EENVOUD

Minder zorgen en toestemmingen voor goedkeuring

EEN TEAM VAN EXPERTS

altijd tot uw beschikking, om u ondersteuning te bieden bij de keuze van apparatuur, winkelbeheer en marketing

GEEN EIGENDOMSRECHT EN TOESLAGEN OP UW OMZET

MEER TIJD VOOR SALES & MARKETING

meer tijd om aan uw klanten te besteden

• **MEER DAN 40 SMAKEN**

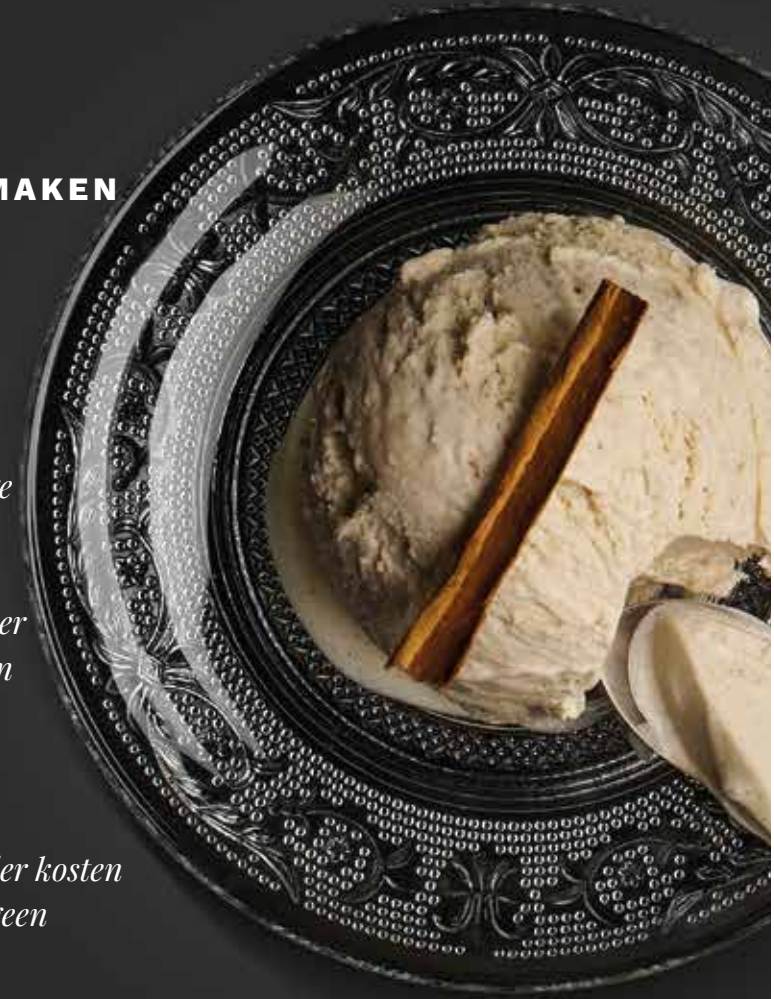
gelato en sorbetijs

• **PRIJS**

Specialisatie, schaalvergroting en perfectie door jarenlange expertise zorgen ervoor dat wij in staat zijn competitief te zijn, zonder dat wij afbreuk doen aan onze kwaliteit

• **LAGE KOSTEN**

Minder personeel, minder kosten voor voorzieningen en geen productieafval



WINSTGEVEND

Kwaliteit en prijs dankzij onze kennis

U krijgt een PREMIUM eindproduct met een uitzonderlijke en uitstekende prijs/kwaliteitsverhouding, wat anders moeilijk te behalen valt.

Ons geheim?

Voortdurend onderzoek en experimenten: het maken van goede gelato en sorbetijs is niet iets wat ontstaat door improvisatie, maar in de loop van de tijd wordt bestudeerd en verbeterd. De zekerheid van de beste ingrediënten direct bij de bron geselecteerd en in hun pure vorm toegepast.



DE MELK

ONZE GELATO IS GEMAAKT MET MELK VAN ONZE MELKVEEBOERDERIJ



DE EIENEN

VOOR ONZE GELATO GEBRUIKEN WE UITSLUITEND SCHARRELEIEREN



FRUIT

ALLEEN VERS SEIZOENFRUIT WORDT GEBRUIKT OM DE BESTE GELATO EN SORBETIJS TE GARANDEREN. HET HELE JAAR BEWAARD BIJ MIN 18 GRADEN.

Dit is alles wat u nodig heeft: niets meer en niets minder.

Geen conserveringsmiddelen, geen kunstmatige smaakstoffen, alleen de strikt noodzakelijke emulgatoren die zorgvuldig zijn geselecteerd en in al onze recepten worden geminimaliseerd, dankzij onze diepgaande kennis van hun eigenschappen.





- **ONVERSLAANBARE PRIJS/KWALITEITVERHOUDING**

dankzij onze unieke knowhow, ons toegewijde productieproces dat in staat is om afval te minimaliseren en de selectie van basisingrediënten bij de bron

- **GELATO EN SORBETIJS**

wanneer eenmaal op de serveertemperatuur gebracht, smaakt ons ijs romig en heerlijk, net als vers gemaakt ijs!

- **AMBACHTELIJK**

betekent niet ter plekke vervaardigd maar gemaakt met kunst!

- **EEN BREED ASSORTIMENT AAN SMAKEN**

meer dan 40: van de meest klassieke gelato, tot sorbets zonder melk en vet en limited editions uitvoeringen - de een nog lekkerder dan de ander...

- **CONSTANT EXPERIMENTEREN**

op het gebied van basisingrediënten, recepten en geavanceerde productietechnieken

VEILIGHEID EN BETROUWBAARHEID

Dankzij de zekerheid van een serieus bedrijf aan uw zijde, bestaande uit competente mensen die voor uw productveiligheid zorgen.

- Gegarandeerde naleving van alle toepasselijke veiligheids-, gezondheids- en voedselvoorschriften.
- Ingrediënten- en allergenenlijsten die altijd beschikbaar, compleet, duidelijk en actueel zijn, in overeenstemming met alle toepasselijke wet- en regelgeving. Voedselveiligheid verzekerd door onze kwaliteitscontrole en managementsystemen. Hierdoor kunnen wij glutenvrij, vegetarisch & veganistisch en Kosher- en Halal-gecertificeerde gelati en sorbets leveren met een zeer laag risico op kruisbesmetting.



- Consistente hoge kwaliteit en direct beschikbare ondersteuning – Stop met zorgen maken over onderhoud en reparatie van apparatuur, productietijd, ziekteverlof van personeel, etc. en verminder uw water- en elektriciteitsverbruik!

- **Levering op locatie en continue leveringsgarantie.**
- **Geen jaarlijkse minimale verkoopdoelstelling.**

MEER TIJD OM OP UW KLANTEN TE RICHTEN

Meer tijd om een sterk klantenbestand op te bouwen en waardevolle klantenrelaties te onderhouden door kwaliteit te leveren, klanten uit te nodigen om nieuwe smaken te proeven en suggesties te geven voor de beste smaakcombinaties.

Meer tijd en zorg voor uw ijssalon: vitrine-inrichting en uitstraling van uw winkel.



VOEG UW PERSOONLIJKE TOUCH TOE

Behoud bij het opzetten van uw ijsvitrine het unieke karakter van uw bedrijf

Enkele voorbeelden:

- Plaats alleen de hoeveelheid van een product in de vitrine dat dagelijks verkocht wordt (waardoor het restant wordt beschermd tegen onnodige temperatuurwisselingen).
- Meng enkele of alle smaken opnieuw ter plaatse (om ze sneller zacht te laten worden of om het uiterlijk van uw vitrine te verbeteren).
- Meng twee of meer smaken door elkaar, of voeg een saus toe om op deze manier een nieuwe smaakvariatie te creëren.
- Besteed meer tijd aan de bereiding van taarten, semifreddo's en ijs sushi!

Het gebruik van het handelsmerk Menodicotto is vrijwillig en niet verplicht.

**Tegenwoordig levert Menodicotto aan ongeveer 50 ijssalons: deze zijn merkgebonden of opereren onder eigen naam. Allemaal bieden ze onze producten aan en delen onze passie voor kwaliteitsgelato!
Wij franchisen niet!**

**DE EERSTE IJSSALON VAN MENODICIOTTO
OPENDE ZIJN DEUREN IN TURIJN IN 1986.**



WAT GEBRUIKT U HET LIEFST, EEN “POZZETTI” OF IJSBAK?

Voordelen van de ijsbak “pozzetti”:



- *Pozzetti” ijsbakken zorgen ervoor dat de gelato en sorbetijs op de juiste temperatuur blijven, met behoud van hun organoleptische kenmerken (waarnemingen met de smaak- en reukzintuigen) en de geweldige smaak*
- *Snel en eenvoudig bewaren van uw ijs, omdat er minder tijd en ervaring nodig is voor de presentatie van uw gelato en sorbetijs.*
- *Minder opslagruimte en ontdooien niet nodig: dit bespaart tijd en geld*
- *Hogere normen voor netheid en hygiëne*
- *Ook geschikt voor het scheppen van granitaijs - geen dure en onesthetische ijsbewaarbak nodig voor uw granita!*

voordelen van onze ijsbakken :



- *Deze maken het mogelijk om onze gelato prachtig te presenteren in uw vitrines, aantrekkelijk voor klanten en als extra aansporing om uw ijs te kopen*
- *Onze handige ijsbakken zijn voor eenmalig gebruik – ze zijn speciaal ontworpen met de look and feel van roestvrij staal – ze kunnen direct in de vitrine geplaatst worden en zijn verkrijgbaar in verschillende formaten die aansluiten bij al uw wensen*
- *Snellere service: kortere wachttijden bij lange rijen*

WEET U HOE KOSTBAAR HET IS OM UW IJS TER PLAATSE TE MAKEN?

U dient rekening te houden met verschillende factoren, waaronder:

HUUR

van de ruimte die voor productie nodig is

ONDERHOUD

afschrijving en reparatiekosten met betrekking tot systemen, faciliteiten en apparatuur

PERSONEELSKOSTEN

zelfs als de ijsproductie wordt uitgevoerd door de bedrijfseigenaar zelf, omdat dit tijd vergt naast verkoop- en klantrelatietake

VERBRUIK

van ELECTRICITEIT, WATER en GAS gerelateerd aan de productiekosten van de BASISINGREDIENTEN

KOSTEN WAT BETREFT VOEDSELVERWERKING EN AFVAL

TIJD EN TOEWIJDING

besteed aan de inkoop van grondstoffen en om te voldoen aan de HACCP-regelgeving (ingrediënten, allergenenbeheer, enzovoort), in plaats van uw winkel te promoten

ZORGEN

over RISICO'S/GEVAREN op de werkplek en VERANTWOORDELIJKHEDEN met betrekking tot voedselveiligheid

Op basis van onze ervaring is zijn geschatte GEMIDDELDE KOSTEN voor de productie van ijs - voor een bedrijf met een jaarlijkse productie van 10.000 kg - ongeveer 7,10 €/KG.

GEMIDDELDE KOSTEN

7,1€/kg

**WIJ ZIJN EEN
BEDRIJF VAN
ECHTE MENSEN,
MET EEN PASSIE**

CONTACT

MENODICIOTTO Nederland & België

John Blankensteinstraat 6 - 1095 MB - Amsterdam

P: (+31) 06 363 520 96 **E:** info@meno18.nl

MENO18.NL

