



EL PROYECTO **VIA MAZZINI**



EL NEGOCIO **VIA MAZZINI**

EL PROYECTO **VIA MAZZINI**

1.0 Introducción

1.1 La historia

1.3 Objetivos y Estrategias

EL NEGOCIO **VIA MAZZINI**

2.0 Los format del negocio

2.1 Corner Via Mazzini

2.2 Heladería + Cafetería

2.3 Heladería con laboratorio

2.4 Localización

2.5.0 Centro histórico

2.5.1 Calles concurridas



EL PROYECTO **VIA MAZZINI**

1.0

INTRODUCCIÓN



La conquista y la evolución de nuevos mercados, son siempre fruto de la investigación y estudios meticulosos, no son la consecuencia natural de la promoción de la imagen de una empresa, y su actuación deriva de la realidad de un sólido Emprendimiento y de buenas bases, no tiene orígenes por cierto en la improvisación que dicta el entusiasmo. Nuestro Proyecto "Via Mazzini 43" nace de la experiencia de un Team que está trabajando desde hace muchos años en la creación de una cadena de Heladerías/Cafeterías para desarrollar en toda España, con el intento de simplificar al máximo la creación y gestión de los futuros locales, poniendo la mayor atención en los aspectos comerciales, de imagen y comunicación.

Al mismo tiempo se trata de evitar típicos problemas que encuentra un emprendedor en una nueva actividad.

En síntesis, participar en nuestro proyecto "Via Mazzini 43" significa:

Participar en un sector de Bussiness en gran expansión, gran rentabilidad y de alto valor agregado. Aprovechar la experiencia, informaciones, Know how de Empresarios constituyente y maestros instructores Artesanos para la formación.

Limitar el riesgo de una apertura sin experiencia a través de una empresa organizada.

Reducir costes globales de realización y apertura.

Optimizar el uso de recursos humanos y financieros.

Simplificar al máximo la gestión de un local para las personas ajenas a esta profesión.

1.1

LA HISTORIA



El proyecto "Via Mazzini 43" se desarrolla en el Bussiness del Helado Artesanal Natural, producido día a día, siempre fresco puesto en contra posición al Helado Industrial de largo consumo.

El mercado del helado Artesanal, típico producto Italiano fue desarrollado hasta hoy sobre todo en centro Europa, gracias a la iniciativa de los Maestros Artesanos Italianos emigrados a estos Países después de la segunda guerra mundial.

Al inicio de los años 90 se concretaron en todo Occidente, iniciativas que privilegiaron el desarrollo de un RETAIL NETWORK pero solo asociado al BRAND del Helado Industrial. Si se considera el mercado gestionado a nivel Mundial entre los varios grupos de Multinacionales, no existe iniciativas de Bussiness que aprovechen el potencial del Helado Artesanal.

El proyecto "Via Mazzini 43" nace muchos años atrás de la Iniciativa de una Familia del Norte de Italia llamada Guzzon, maestros Heladeros que han trasformado el Mundo de Helado Artesanal en una verdadera Obra de Arte unida a la impresionante calidad de sus materias primas y la fruta Esculpida, Verdadero soporte visivo y ecenográfico del producto.

Nuestro proyecto " Via Mazzini 43" quiere ser el medio para difundir en toda España la verdadera cultura del helado Artesanal Italiano, en pleno respeto de la tradición y de recetas centenarias para que puedas gustar un Helado Fresco y genuino.

1.2

LA HISTORIA

La idea atada a la Marca" Via Mazzini 43" consiste en producir cotidianamente en un Laboratorio/Obrador, un Helado de alta calidad Artesana.

El Helado protagonista absoluto del Local es muy llamativo por su decoración, cremosidad, estructura, bondad y si le agregamos las decoraciones con Fruta Entallada no podemos no obtener un resultado asegurado.

Complementariamente a la oferta y según la posición de nuestro punto de venta, hemos propuesto a nuestros clientes la posibilidad de ingerir otros productos como Café, Tartas, pastelería fría, Crepes y Yogurtería de modo que podamos contar con la posibilidad de apertura todo el año.

Del punto de vista económico se obtiene un rendimiento mucho mayor y recuperación más rápida de los costes iniciales.



1.3

OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS



El Proyecto "Via Mazzini 43" se propone como Imagen consolidada a nivel Internacional, proponiendo un Concept muy diferente al resto del Mercado y que sea una referencia a nivel Nacional para los emprendedores que quieran dar vida a una nueva actividad en el Mundo del Helado Artesanal.

El Helado Artesanal está conociendo en estos últimos años un desarrollo excepcional positivo gracias a la alta rentabilidad/ Margen del Producto, y prevalentemente a la mayor cultura alimentaria.

Ya se sabe a nivel Mundial que el Helado Artesanal está considerado un alimento con alto valor nutritivo, y de poder sustituir una buena comida, es así que todo esto está haciendo que el consumo per cápita aumente notablemente año tras año en Países no tradicionales de la cultura del HELADO ARTESANAL.

Desarrollar una Actividad artesanal en el campo de la Heladería, es una idea particularmente muy atractiva, estimulante y con buenas oportunidades rentables.



EL NEGOCIO **VIA MAZZINI**

2.0

LOS FORMAT DEL NEGOCIO

Una de las prioridades, sino la más importante que tenemos que tener en cuenta al tener la intención de abrir un local es, definir la gama de productos que ofrecer a nuestros clientes, siempre de modo que nos diferenciamos de la competencia.

Via Mazzini 43 se adapta a esta realidad de mercado por su format versátil en cada localización, es por eso que hemos creado tres format distintos de ofrecer a nuestros franquiciados, cada una de ellas respondiendo a las exigencias de mercado:

- 1- Corner Via Mazzini 43 (heladería / Quiosco)
- 2- Heladería Via Mazzini 43 con cafetería y servicios de mesas.
- 3- Heladería Via Mazzini 43 con Laboratorio productivo y bar.



2.1

CORNER VIA MAZZINI



Este local prevé solo la venta de paseo / de impulso, helados, batidos, Crepes, Copas especiales de Paseo, Granizados ect. Con una inversión bastante moderada y una buena localización de entre 25 y 40 metros, podemos rentabilizar en muy poco tiempo nuestra inversión, teniendo en cuenta la gestión con muy poco personal y alquiler no tan caros. No comprende la elaboración sino la sola suministración del producto terminado. En este caso la casa madre te suministrara el producto fresco y decorado listo para la comercialización.



2.2

HELADERÍA + CAFETERÍA



Esta solución un poco más completa prevé acompañar al helado con toda la cafetería pura. Cafés 100 por 100 Árabica, Tea, bebidas, pastelería, tartas, Chocolates, Zumos naturales, Yogurt ect. Dispone de mesas internas y terraza externa para el periodo primavera verano. Los costes de inversión son un poco más caros que el Corner y la gestión prevé mayor personal, así como también las autorizaciones son más complejas por el suministro de bebidas. Por otro lado si se acierta con una buena localización, las posibilidades de entradas son más rentables.



2.3

HELADERÍA CON LABORATORIO



Esta fórmula la más compleja y la más cara de todas prevé la realización de un Laboratorio / Obrador Artesanal para la producción de helados, con Maquinarias específicas como ser un pasteurizador u/o Matecador, abatidor de temperatura, mezcladores, neveras ect. Un verdadero local productivo, ya sea para la venta en nuestra heladería o para suministrar a otros puntos de ventas, Restaurants ect.

Obviamente esta solución implica un estudio de mercado muy profesional y específico, un Training en nuestra escuela de Helados durante 15 días y un atento estudio de posicionamiento del local en cuestión.

También en este caso los costes y la parte burocrática de permisos son mayores como así los ingresos de caja.



2.4

LOCALIZACIÓN



La elección del FORMAT obliga también a un estudio meticuloso de la selección del local. Según la disponibilidad, se han individuado tres zonas principales donde se podría instalar el negocio, Siempre dentro a un centro urbano:

- . Zona peatonal
- . Calle de gran concurrencia turística
- . Casco viejo

Según la zona elegida deberán tenerse en cuenta, una serie de variables que dependen de normas y disposiciones locales, estrategias de Marketing de aplicar, ect.

2.5

CENTRO HISTÓRICO



El casco viejo o centro histórico, de cada Ciudad es seguramente una zona de grandes restricciones y limitaciones por normas de la administración local. En particular, todos los locales que pertenecen a este tienen limitaciones en las posibles modificaciones estructurales internas y externas, ya que la mayor parte de ellos están tuteladas como bienes culturales y de Bellas Artes.

El lado positivo es la mayor concurrencia de turistas, españoles y Extranjeros.

2.5.1

CALLES CONCURRIDAS

Este tipo de calle abarca, ya sea calles de tráfico Urbano más o menos intensas que peatonales en el interior de un centro urbano no pertenecientes al casco viejo.

En este caso nos encontramos con una mayor libertad de gestión en cuanto a los aspectos burocráticos y de proyectos, ya que no sufren las restricciones impuestas por Bellas Artes.





Calle Peña Herbosa 31
39004 Santander
Tel.: 942 94 17 15
Facebook via mazzini 43
info@viamazzini43.es