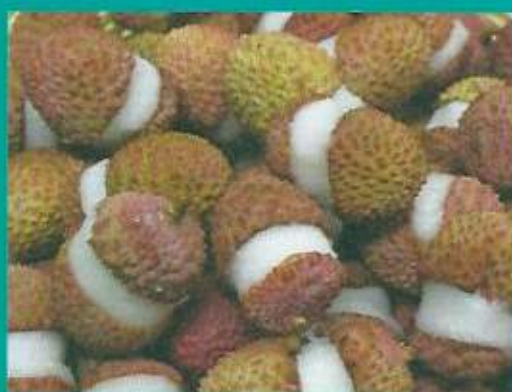




LA BOTTEGA DEL GELATO MILANO, VIA PERGOLESÌ 3

Un nome che a Milano è da decenni sinonimo di qualità, assortimento e servizio. La Bottega del Gelato, nata cinquant'anni fa dall'iniziativa di Giunetto e Rosina Cardelli e ora portata avanti dal figlio Marco affiancato dalla moglie Marina, non perde l'appeal sulla clientela fissa e sa come conquistarsene nuove fasce grazie a capacità e spirito d'iniziativa anche "social". Forti della loro immagine tradizionale e della fama di qualità e ampiezza d'offerta non soltanto in generale, grazie ai suoi 48 gusti, ma alla sua forte specializzazione nella frutta, Marco e Marina sanno di poter contare quest'anno, su un ulteriore argomento a loro favore, la profondità di gamma della frutta esotica. "Selezioniamo con estrema cura le materie prime e la frutta in special modo, chiedendo al nostro fornitore di fiducia non solo il massimo della qualità, ma anche le tipologie più particolari ed esotiche. La clientela va solleticata con nuove proposte". Avocado, denti di drago, litchi, mango, alchechengi oltre ai vari tipi di agrumi sono non soltanto ingredienti di gelati, ma anche oggetto di curiosità anche perché scavati ad arte e ripieni del loro o di altri gusti che li rendono un vero unicum. Bravura ed esperienza acquisita nel tempo sono stati messi a frutto non soltanto per queste creazioni, ma per anche eventi e ricorrenze come il Natale in cui, ci ha spiegato Marco Cardelli, ha proposto, previa ordinazione con grande successo i panettoni ripieni di gelato con gusto omonimo o con quello richiesto dal cliente pronto da mettere in forno, che ha sortito grande interesse e successo anche per la specificità della proposta che identifica la gelateria Cardelli. Risultati importanti sia a livello di immagine che di fatturato in un periodo che non si è certo distinto per l'ampliata intenzione e capacità di acquisto, ma che ha senz'altro contribuito a far chiudere positivamente l'anno.



www.labottegadelgelato.it

Punti vendita: 1

Superficie: 30 mq (spazio per la vendita)

Numero dipendenti: 1/3 in base alla stagionalità

Prodotti e servizi principali: gelati e sorbetti da asporto, torte e monoporzioni gelato, zuccotti, panettoni ripieni di gelato, specialità: frutta ripiena di gelato, take away

Prezzi: coppette: coppette da 3 euro a 13,50, coni da 3, prezzo al Kg 26 euro

Scontrino medio: 10-12 euro

Punti forza: amplissimo assortimento e forte specializzazione nella frutta e nei frutti esotici

Punti di debolezza: non c'è il dehors

