

IMMER FÜR SIE DA

Unser Team aus hochmotivierten und fachlich hochkompetenten Coaches besucht Sie vor Ort in Ihrem Betrieb. Wir sprechen mit Ihnen und hören Ihnen zu. Dann beraten wir Sie in allen Bereichen der optimalen Planung: **Lagerhaltung, Ausstattung, Vorbereitungslisten ...** Dabei greifen wir auf unsere langjährige Erfahrung, unsere profunde Expertise sowie auf bewährtes Material zurück.

Wir können Sie z.B. unterstützen mit 3 Stunden Videoschulung mit vielen tagtäglichen Themen wie Tipps zum Service am Gast, am Tresen, Coupezubereitung, Technik, Dekoration und vielem mehr. Jede Kreation hat ihre eigene Seite in unserem Schulungstablet, mit einem Foto, einer Schnittzeichnung der Produkte und einer ganz genauen, leicht verständlichen Anleitung.

DAS IST UNSERE STÄRKE

Unsere Coaches werden mit Ihnen die Glacekarte besprechen. Sie müssen sich nicht unpersönlich selbst durch ein Menü auf dem Rechner klicken. Wir helfen Ihnen, genau die richtigen Elemente für Ihren Betrieb auszusuchen, und dabei nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig anzubieten. Genau so, dass es für Küche, Service, Platzverhältnisse und Kunden genau passt.



IHRE GÄSTE
WERDEN
BEGEISTERT
SEIN!

GELATO DE LUXE

Giovanni L. arbeitet stets mit den frischesten und hochwertigsten Zutaten aus der Region, die den Qualitätsanforderungen des Unternehmens gerecht werden.

So kommen Marzipan und Nougat direkt und original aus Lübeck, Pistazien und Zitronensaft aus Sizilien, Fruchtpurees und andere Saucen werden in der Manufaktur selber hergestellt. Die frische Milch, die täglich verarbeitet wird, stammt direkt von Bauern aus der Region, die genossenschaftlich vereinigt sind. Innerhalb von 20 Stunden wird die Nachtmilch zu leckerem Glace verarbeitet. Die milchgebenden Kühe lassen es sich ganzjährig auf saftig grünen Weiden richtig gut gehen.

Höchstes Gebot des Unternehmens ist es unabhängig von jeder Sorte einen einheitlich hohen Qualitätsstandard zu gewährleisten. Aus diesem Grund arbeiten im Unternehmen zahlreiche Fachkräfte des Lebensmittelhandwerks, die mit ihrem Fachwissen, Erfahrungen und regelmässigen Prüfungen des Geschmacks und der Konsistenz den genannten Qualitätsstandard sicherstellen.



FRUCHTSORTEN ALS REINE
SORBETS – OHNE AROMEN



KEINE FERTIGMISCHUNGEN,
PASTEN ODER MILCHPULVER



VEGAN UND
LAKTOSEFREI



HALAL-
ZERTIFIZIERT

+ DAS IST GIOVANNI L.

- Differenzierung zum Wettbewerb durch aussergewöhnliche Qualität
- Hochwertige Glace – Sorten aus eigener Herstellung
- Eigene Produktentwicklung
- Ständige Neuentwicklungen
- Hoher Bekanntheitsgrad der Marke
- Langjährige Erfahrung
- Umfangreiches und qualitativ hochwertiges Zubehör (Trockenwaren, Glacetruhen, Geschirr)

Neben den eigenen Flagship-Stores zählen bis heute **über zweihundert Verkaufsstellen** von klein bis gross zur Giovanni L.-Familie.

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Für Fragen oder weitere Informationen rufen Sie uns unter der **FON: +41 44 558 78 81** an oder senden Sie uns eine E-Mail an vertrieb@giovannil.ch. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Giovanni L.[®] GELATO DE LUXE



UNSERE GIOVANNI L.-KONZEPTE AUF EINEN BLICK

WIR HABEN DIE QUALITÄT
UND SIE DEN ERFOLG

Zehntenhausstrasse 2
8046 Zürich
fon +41 44 558 78 81
info@giovannil.ch | www.giovannil.ch

„VOM BESTEN EIN BISSCHEN MEHR“

Das ist der Qualitätsanspruch bei Giovanni L. Ausgezeichnetes Glace aus erlesenen Zutaten, bester Qualität kreiert und in italienischem Luxusambiente serviert: Dafür steht Giovanni L.-GELATO DE LUXE.

In den vergangenen Jahren hat die Glacemanufaktur Giovanni L. einen regelrechten Aufschwung erlebt. Die rege Nachfrage nach dem GELATO DE LUXE bescherte dem Unternehmen ein diversifiziertes Standortportfolio national sowie international. Namhafte Unternehmen schwören auf die Zugkraft des Giovanni L.-Glaces und die **drei etablierten Konzeptvarianten**:

- SHOP-IN-SHOP-KONZEPT
- FRANCHISE KONZEPT
- CUCINA DE LUXE KONZEPT

FÜR JEDEN DAS PASSENDE DABEI!



SHOP-IN-SHOP

EINFACH UMSATZ STEIGERN DURCH CROSS-SELLING

Ob Bäckerei, Café, Konditorei oder Restaurant – das Giovanni L.-Shop-in-Shop-Konzept fügt sich überall problemlos ein und steigert Ihren Umsatz an umsatzschwachen Tagen und Stunden nachweislich!

Das Entscheidende sind die zusätzlichen Erträge bei gleichbleibenden Raumkosten, Betriebskosten usw. Im Vergleich zum kleinen Raumbedarf des Giovanni L. Konzeptes gibt es kein Bäckereiprodukt, das so hohe Erträge auf so kleiner Fläche erzielt.

Alle Konzepte können individuell an Ihre Gegebenheiten und die Verkaufsfläche angepasst werden. Gern erstellen wir mit Ihnen zusammen Ihr individuelles Shop-in-Shop-Konzept.

PICCOLO

Platzbedarf
ca. 5–8 m²

MEDIO

Platzbedarf
ca. 7–10 m²

GRANDE

Platzbedarf
ca. 10–15 m²

MIT GIOVANNI L. IST JEDES
SOMMERLOCH PASSÉ!



FRANCHISE

Mit jahrelanger Erfahrung in Sachen Gelato de Luxe und seinem diversifizierten Standortportfolio verfügt Giovanni L. - Gelato de Luxe über umfassendes Know-how in Aufbau und Betrieb von Eiscafé und Verkaufsstellen. Diese Erfahrungen erstrecken sich von Anfangsinvestition über Wareneinsatz bis hin zum Umsatzerlös.

Giovanni L. steht nicht nur für ein Premium-Glace, sondern für ein ganzheitliches Konzept. Neben dem Bergeglace bietet Giovanni L. seinen Partnern jegliche Systemprodukte wie der einheitlichen Premium Glacevitrine, der Tresentechnik und allen zum Konzept gehörenden Verbrauchs- und Dekorationsmaterialien an. So wird alles aus einer Hand geliefert. Alle Partner von Giovanni L. werden durch die Systemzentrale erfahren beraten.

MIT DEM GLACE VON GIOVANNI L.
GRENZEN SIE SICH VON ALTERNATIVEN
GLACEKONZEPTEN AB! PROBIEREN SIE
DEN UNTERSCHIED!



SEIEN SIE IHR EIGENER CHEF!



CUCINA DE LUXE

Mit dem CUCINA DE LUXE-Gastronomiekonzept können Sie Ihren Gästen schnell und unkompliziert etwas Aussergewöhnliches bieten.

Ob asiatisch, mediterran oder internationale Küche, die Giovanni L.-Produktentwicklung stellt Ihnen gerne Kombinationsmöglichkeiten im Einklang mit Ihren Produkten zusammen.

Greifen Sie auf den langjährigen Erfahrungsschatz und das Know-how von Giovanni L. zurück! Verbinden Sie eine leckere Crème brûlée doch einfach mit einer Kugel Tahiti Lemon oder runden Sie eine leckere Schokoladentorte mit einer Kugel Vanilleglace ab. Die Möglichkeiten des Food Pairings sind grenzenlos und bereichern die heimische Küche ebenso wie die Menükarte Ihres Restaurants.

Die unvergleichliche Sortenvielfalt wird in wiederverschließbaren 2,5- und 5-Liter-Schalen bequem direkt zu Ihnen in Ihr Restaurant geliefert. Die Glaceschalen sind besonders hygienisch, gut stapelbar und optimal geeignet für die Weiterverarbeitung diverser Dessertvariationen.

NUTZEN SIE UNSER GLACE UM IHRE
DESSERTVARIATIONEN STILVOLL
ABZURUNDEN