



LE COSE DA FARE PRIMA DI APRIRE UNA GELATERIA

SEZIONE 9

In questa sezione...

- 📁 Individuare il tipo di location
- 📁 Cosa fare una volta individuata la location
- 📁 Redigere un business plan
- 📁 La storia di Francesca

INTRODUZIONE

Se il pensiero di aprire una gelateria ti ha già tenuto sveglio qualche ora prima di addormentarti e ha accompagnato più volte il tuo risveglio... Se non è ancora al pensiero fisso, ma ormai sta diventando un po' troppo invadente per ignorarlo...

A questo punto tanto vale prenderlo di petto e cominciare a considerarlo seriamente. Gli aspetti da prendere in considerazione sono molti e le decisioni sono piuttosto rilevanti. Dal mio personalissimo punto di vista le prossime pagine sono molto più importanti di tutte le ricette delle sezioni precedenti.

Per come la vedo io, fare gelato e aprire una gelateria è piuttosto facile. Sul mercato sono a disposizione attrezzature affidabili, validi consulenti in grado di organizzare il lavoro, ottimi prodotti e bravissimi arredatori. Basta avere la disponibilità economica e in pochi mesi si realizza una stupenda gelateria.

Il problema nasce dopo averla realizzata.

Se la sua posizione, quella che in gergo viene denominata location, non è azzeccata o se la sua proposta commerciale mal si sposa con i gusti dei clienti, è logico aspettarsi che l'investimento non dia il ritorno economico preventivato.

Questo non è un libro di marketing; nelle pagine seguenti sono riportate alcune indicazioni in grado di aiutarvi a valutare la possibilità di investire in questo settore. Non si tratta di una guida all'investimento, ma piuttosto di valutazioni fatte con una certa dose buon senso, un po' di studio e un pizzico di esperienza personale.

Questa sezione prende in considerazione 3 aspetti fondamentali:

- la posizione della gelateria, che d'ora in poi chiameremo location;
- a cosa rivolgere la propria attenzione dopo avere deciso la location;
- cos'è il business plan.

Questi aspetti vanno assolutamente affrontati in quest'ordine. La sequenza con la quale sono esposti gli argomenti è didattica piuttosto che operativa. Di certo dopo avere letto questa sezione avrete le idee più chiare su questo ambiente, ma non illudetevi di poter avviare una gelateria con le sole indicazioni qui raccolte.