

Nikaia Ice Cream présente la Franchise LGM

Pas de stock, pas de pertes, pas de personnel spécialisé, un bon chiffre d'affaires et un métier agréable. Tel est le concept de la franchise LGM proposée par Nikaia Ice Cream.

Reprenez un produit déjà connu et transformez le en grand spectacle. Captez à la fois la confiance et la fidélité des clients contre la concurrence en place. Créez un nouveau marché en multipliant la consommation de la glace seulement par votre présence.

Confirmez le concept de la glace maison en n'utilisant que les meilleurs ingrédients et en bénéficiant de la fraîcheur de la production journalière.

Améliorez la connaissance de vos marges en les comparant avec ceux des autres LGM et en surveillant plus étroitement vos intérêts.

Devenez le point de mire de votre ville en adoptant notre concept de « glacier clé en mains ». Nous serons à vos côtés pour vous assister avant, pendant et bien après l'ouverture avec des conseils éclairés sur la fabrication (recettes exclusives, formation) et marketing. Néophyte dans la glace, vous deviendrez parmi les meilleurs de la ville.

L'investissement en machines (aux alentours de 100 000 €) peut être amorti très rapidement; la décoration n'est pas très onéreuse tout en étant très accrocheuse.

Le local bien situé dans un endroit passager de loisirs devrait avoir 4 à 5 mètres de façade et environ 50 m² pour toute la surface (laboratoire et surface de vente).

Il y a déjà 20 LGM dans le monde en Afrique et le Moyen Orient.

Qu'arrive-t-il après la signature du contrat ?

Avant l'ouverture

Des conseils avisés sur le choix de l'emplacement du local notre expérience nous permettant de connaître tous les critères de sélection. Une liste très détaillée de chaque machine ou appareil dont un glacier a besoin, chacun choisi en

fonction de la production et du chiffre d'affaires escompté.

Les explications techniques et les dessins dont les maçon, plombier et électricien ont besoin pour préparer le raccordement des machines bien mieux que ne pourrait le faire le meilleur architecte qui bien entendu ne peut pas être aussi spécialisé que nous en ce domaine.

Un autre liste très détaillée de tous les petits accessoires et produits indispensables dès le démarrage de l'activité.

Les enseignes intérieures et extérieures pour donner la personnalisation LGM.

Un formation gratuite au milieu de l'équipe du plus proche LGM pour apprendre dans les conditions réelles à gérer un glacier qui tourne très fort.

Contrairement à ce que beaucoup de professionnels pensent, la fabrication « maison » de la glace n'est pas seulement les recettes et le fonctionnement des machines c'est aussi ce que l'on doit faire à l'ouverture et à la fermeture. Grâce à nous, vous capterez rapidement les trucs pour gagner plus d'argent et de clients. Vous savez qu'il n'y a rien de plus néfaste que de montrer son inexpérience à ses nouveaux clients. Notre présence effective pendant la semaine d'ouverture pour vous permettre de ne faire aucune faute. Un manuel très détaillé des recettes et organisation vous remettant en mémoire ce que vous avez vécu pendant votre stage de formation.

Un glacier personnalisé par ses uniformes, pots et serviettes avec notre marque que nous vous donnons pour un contrat de 5 ans.

Après l'ouverture

Une mise à jour des améliorations et des nouvelles recettes.

Une assistance contre les problèmes que vous pourrez rencontrer au jour le jour.

Une remise spéciale sur toute la gamme des produits de Nikaia Ice Cream fournisseur de tous les LGM.

Tout ce que nous vous demandons :

Pas de droit d'entrée.

Les machines au même prix que vous pourriez avoir chez un autre de nos confrères.

4 % de redevance sur votre chiffre de vente hors taxe. ■



Information - Contact :
Tél. 04 93 07 10 40
Fax : 04 93 07 92 41
Email : nk@nikaia-icecream.com



Une large gamme de produits, accessoires et matériel pour glaciers artisans

Livraison en France sous 48 heures

Accessoires en inox et en plastique, Bases pour crèmes glacées, sorbets et granita, Cornets gaufrettes, Pâtes pour crèmes glacées et pour sorbets, Extraits naturels, Fruits secs, Marbrages et nappages Stabilisants, sucs & lait, Pots et gobelets en carton et en plastique, Machines, Vitrines.



Distributeur de vitrines

ORION
depuis 25 ans.
TARIF USINE

Catalogue disponible sur notre site www.nikaia-icecream.com ou sur appel téléphonique au 0493 07 10 40
E-mail : nk@nikaia-icecream.com ou karin@nikaia-icecream.com
Nikaia Ice Cream, Z.I., Secteur D, Allée 11
06700 ST LAURENT DU VAR, FRANCE