



Pas de stock, pas de pertes,
pas de personnel spécialisé,
un bon chiffre d'affaires et
un métier agréable !

Devenez le point de mire de votre ville en adoptant notre concept de «glacier clé en main».

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.

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.

L'investissement en machines (aux alentours de 150.000 euros) 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).



Pour plus d'information,
contactez-nous :
+33 (0)493 07 10 40
vte@nikaia-icecream.com



Il y a déjà
20 LGM
à la Réunion et
dans le monde !

