

*Company Profile*

[www.compagniadelfreddo.eu](http://www.compagniadelfreddo.eu)

## Indice *Index*

---

Pagina *Page*

3	Storia <i>History</i>
4	Chi siamo <i>Today</i>
5	Il mercato <i>Market</i>
6	Materia Prima <i>Materia Prima</i>
7	Soff-ice <i>Soff-ice</i>
8	Zazà Franchising <i>Zazà Franchising</i>
9	Informazioni <i>Disclaimer</i>



## Storia *History*



1898

La famiglia Borriello fonda un'azienda di stampa per confezionamento, leader nel packaging di gelato industriale.

*Borriello's family established in 1898 a food packaging company, specialized in industrial ice-cream.*

1992

Un erede del fondatore diversifica aprendo a Napoli una gelateria ed un laboratorio per la produzione di gelato artigianale.

*A descendant of the founder diversified by opening an ice-cream store in Napoli city centre and a small production laboratory nearby.*

2005

Dopo 15 anni di ricerche e sperimentazioni di produzione di gelato artigianale con un taglio più industriale, nasce Compagnia del Freddo.

*Compagnia del Freddo was established in 2005, after 15 years of research and tests in production of artisan ice-cream with an industrial approach.*

2008

Vengono introdotte innovazioni semi-industriali nella lavorazione tipicamente artigianale del gelato, mantenendo inalterata l'alta qualità del prodotto finito. Nel 2008 nasce Zazà, un progetto di franchising globale di gelaterie di alta qualità e di ricercato design.

*Expertise and industrial know-how resulted in increasingly more targeted ice-cream products and services. Zazà was launched in 2008, a worldwide franchising project for ice-cream stores of the highest quality and design.*

## Chi siamo *Today*

### **Mission:**

Vendite globali di semilavorati per gelato artigianale e franchising di gelaterie tematiche di alta qualità in tutto il mondo.

### **Mission:**

*Global B2B sales of ready mix for Gelato ice-cream and worldwide franchise of ice-cream stores.*



Compagnia del Freddo è una Srl fondata nel 2005, operativa nelle funzioni produttive, finanziarie e commerciali, con la titolarità mondiale dei marchi sotto indicati.

*Compagnia del Freddo is an Italian Limited Partnership, active in production, finance and sales areas, fully owning the worldwide registered trade marks shown below.*



## Il mercato *Market*

### Attività chiave:

- selezione di mercati target con alte potenzialità di consumi di gelato artigianale,
- selezione di *partner* commerciali per esclusive di area,
- vendite con rete propria o con distributori plurimandatari,
- locali tematici in franchising, in location e spazi differenziati,
- partecipazione a fiere ed eventi internazionali.

### Key actions:

- *selection of target market with upside growth potential,*
- *partnerships with area master licences (local operators),*
- *sales with own agents or via distribution channels,*
- *franchising stores in different spaces and locations,*
- *participation to international exhibitions and events.*

Il mercato globale del gelato rappresenta € 42 miliardi (2006)

*Ice-cream global market value for 2006 was 42 bn €* (source research&market)



● Contatti con potenziali clienti e partner commerciali *Contacts with potential clients and partners*

- **Materia Prima** è un semilavorato cremoso **a temperatura ambiente**, che ottimizza tempi, costi e qualità della produzione tradizionale di gelato artigianale.
- Le fasi produttive sono eseguite prima, tranne la mantecazione finale del gusto predefinito, direttamente presso il punto vendita...il gelataio è nel barattolo!
- Con la sola aggiunta di latte (per i gusti crema) o acqua + frutta (per i gusti frutta) al gusto predefinito, in 8 minuti il gelato è pronto per il consumo.
- Bassi costi di investimento e di gestione con il sistema di produzione **Materia Prima** consentono all'affiliato di avere subito margini elevati.

- *Materia Prima is a creamy mix for Gelato ice-cream, stored **at room temperature**, standing out from competition in terms of quickness, price and quality.*
- *All traditional production steps take place in our labs, leaving only the batch-freezing final step to be carried out at the shop...The ice-cream master is already in the jar!*
- *By just adding milk (for cream flavours) or water + fruit (for fruit flavours) to **Materia Prima** predefined flavour, in 8 minutes you'll get fresh ice-cream, ready to enjoy.*
- *Low investment, along with low cost of **Materia Prima** (thanks to economy of scale in our laboratories) makes it much quicker to break-even for a franchisee.*

### 1. **MIX MIX IT**



+



Latte *Milk*

### 2. **MANTECA BATCH-FREEZE IT**



### 3. **MANGIA! EAT IT!**



Gelato fresco  
*fresh icecream*

NB: **Materia Prima** ha oltre 60 gusti predefiniti in barattoli da 0,8 e 1,6 kg.  
*Materia Prima has 60 predefined flavours in 0.8/1.6 kg. jars*



- **Soff-ice** è un semilavorato cremoso a temperatura ambiente, studiato per la produzione di gelato soft artigianale, con i seguenti vantaggi:
- **UBICAZIONE:** la macchina soft si può collocare ovunque, basta un piccolo spazio e l'alimentazione di corrente.
- **FRESCHEZZA:** una volta riempito il caricatore con Soff-ice + latte, il mix è perfettamente conservato per circa una settimana.
- **FACILITA' D'USO:** senza aggiungere personale dedicato, chiunque può utilizzare la macchina, incluso il consumatore.

*Soff-ice is a ready mix at room temperature, conceived for soft ice-cream, with the following advantages:*

- **LOCATION:** the soft machine can be placed anywhere there's little spare space and power supply.
- **FRESHNESS:** once the machine is loaded with Soff-ice+milk, the mix can be stored for up to 1 week.
- **EASY TO USE:** without adding personnel, anyone can use the machine, including the customer.



NB: l'offerta prevede sconti su macchine di leader mondiali come i marchi sotto indicati:  
*Offer includes discounted machinery of world leader brands like:*



## Franchising

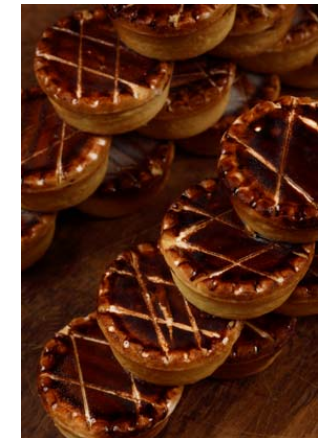
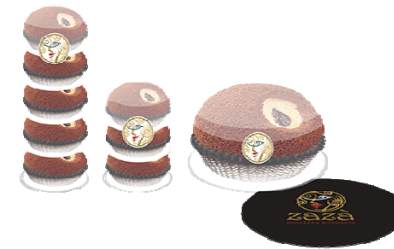


Zazà é un franchising vincente:

- Ricavi a partire da 150.000 € e margine operativo lordo del 25% circa.
- Costi di investimento bassi: con 25mq e 25.000 € si apre una gelateria (leasing sui macchinari).
- Costi fissi bassi: piccolo laboratorio, poche macchine e pochi addetti. al 2 anno si va in pareggio.
- Facilità di produzione e gestione: Prodotti buoni con 8 minuti di lavorazione, senza gelatieri professionisti.
- Facilità di arredo: consulenza progettuale, di design e per l'acquisto ed il layout dei macchinari.
- Training semplice ed efficace.
- Ampia gamma di prodotti estivi ed invernali.
- 3 formati: chiosco, take-away, con seduta.

*Zazà is a winning franchising:*

- *Turnover starting from 150,000€ with EBITDA 25%.*
- *Low investment: you can open an ice-cream store with 25 sqm and 25,000 € (equipment finance option).*
- *Low fixed costs: small lab, few machines, few people: break-even in 2 years.*
- *Easy ice-cream: consistently good products in 8 min. production, without professional ice-cream makers.*
- *Easy store set-up: turn-key consulting to adapt space, to buy and lay out the equipment efficiently.*
- *Training simple and effective.*
- *Wide range of summer and winter products.*
- *3 formats: Kiosk, Take-away, with seating area.*



## Informazioni *Disclaimer*

**Ivan Borriello**  
**+39 3485909628**

[ivan.borriello@compagniadelfreddo.eu](mailto:ivan.borriello@compagniadelfreddo.eu)

[www.compagniadelfreddo.eu](http://www.compagniadelfreddo.eu)

Tutti i diritti sono riservati. I marchi Compagnia del Freddo, Zazà, Materia Prima, Soff-ice, sono registrati. Tutte le informazioni contenute in questo documento sono strettamente riservate, di proprietà di Compagnia del Freddo Srl e protette dalla legge sulla privacy vigente in Italia (ex lg.675/96) e dalla tutela del copyright, anche ai sensi della normativa sul diritto d'autore.

E' vietata la registrazione, memorizzazione, moltiplicazione in copie, riproduzione, ulteriore pubblicazione, esposizione, esibizione, trasmissione, distribuzione, trasferimento, traduzione, trasposizione, modifica, anche parziale, di tali contenuti (consistano essi in informazioni, grafica, testi, video, suoni, immagini e qualsiasi altra espressione creativa) in qualsiasi forma e con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, telematico, a mezzo di fotocopie, stampe, microfilm, registrazioni sul qualsiasi supporto magnetico - incluso il CD-ROM - o altro), salvo preventiva e specifica autorizzazione scritta da concedersi caso per caso da parte di Compagnia del Freddo Srl. Qualora venga concessa da Compagnia del Freddo Srl la preventiva autorizzazione scritta alla riproduzione, è fatto comunque obbligo di citarne la fonte.

*All rights reserved. Zazà, Materia Prima, Soff-ice, are registered Trademarks worldwide by Compagnia del Freddo. Information included in this document is strictly confidential, owned by Compagnia del Freddo and protected by privacy acts in Italy (act 675/96) and worldwide and by copyright protection acts.*

*It is forbidden to tape, store, memorize, copy, reproduce, publish, show, transmit, modify, even partially, the proprietary information in this presentation in any shape (data, graphs, text, videos, sounds or any other creative expression) or any means (electronic, mechanic, telematic, fotocopy, print-outs, microfilm, magnetic supports, CDs, DVDs, hard disks) unless authorized in writing by the legal representative of Compagnia del Freddo, on a single case by case basis. Should Compagnia del Freddo authorize use of proprietary information, the source must be clearly shown in any case.*