

moYo[®]
gelato italiano d'eccellenza by Gelato Club





Un sistema dinamico.

Cosa è Movo®?

Conosciuto in tutto mondo, il gelato è uno dei prodotti italiani di più largo consumo e successo. Proprio nella sua patria, l'Italia, nasce **Movo®**, un nuovo concetto di fare il gelato che elimina tutte le barriere per entrare in questo settore in continua espansione.

Facile, semplice, immediato, Movo® porta il gelato dove non c'è la gelateria.

A chi si rivolge Movo®?

Ogni attività commerciale ha le proprie esigenze. **Movo®** si inserisce ottimizzando le necessità funzionali di ogni attività, sia essa GDO, Parchi tematici, operatori del Segmento HoReCa o Gelaterie.

GDO

Nella GDO, il principale fattore limitante è la mancanza di spazio. Con **Movo®**, sono sufficienti 6 mq per creare un'isola totalmente autosufficiente, in grado di mantecare in pochi minuti 4 gusti di gelato, riuscendo a soddisfare i desideri di tutti. Creare un'isola ad hoc nobilita e impreziosisce il prodotto aumentandone le vendite.

HoReCa

La macchina **MovoTech®** si integra facilmente all'interno di ogni Hotel, Ristorante, così come nei

I punti di forza di Movo®.

Movo® garantisce di ottimizzare gli investimenti e di **massimizzare il ROI** grazie a:

- **Altissimi standard qualitativi**
- **Spazi di esercizio minimi**
- **Costi di attivazione minimi**
- **Gestione facilitata per l'apertura di molti Punti Vendita**
- **Utilizzo di personale senza competenze specifiche**

Coffee Shop. La sua struttura modulare può essere dotata di due soli gusti, o facilmente implementata, in pochissimo spazio, con l'aggiunta di altri pozzetti.

Parchi tematici

La flessibilità del sistema **Movo®** consente la personalizzazione degli spazi, adottando l'isola o optando per il collocamento della sola macchina **MovoTech®**.

Gelaterie

Chi desidera aprire una catena di gelaterie, con **Movo®** ha a disposizione la soluzione ideale: spazi ridotti al minimo, nessuna preparazione o competenza, investimenti contenuti e un ottimo riscontro economico con la linea dedicata **MovoBoutique®**.

Qualunque sia la vostra anima, **Movo®** la rispetta.

Commercial

Un impatto forte e immediato, in grado di catturare subito l'attenzione di chi vi passa a fianco o vi getta solo uno sguardo veloce. Lo studiato equilibrio tra forme e colori sa trasmettere con il giusto brio la freschezza e l'eccellenza del prodotto.



Natural

Un approccio green, sobrio e naturale, dove una calibrata alchimia tra le diverse cromie e i materiali impiegati lascia intendere un chiaro orientamento alla ricerca di un prodotto sano, fresco e genuino, allo stesso tempo gustoso.

Luxury

*Una livrea che esprime raffinatezza e buon gusto, con personalità netta e decisa, senza compromessi. Su queste basi si definisce un'eleganza spontanea, in linea con l'ambiente e le architetture dei luoghi prescelti per l'inserimento di **Movo®**.*



Un sistema di qualità a 360°.



Movo® nasce dall'incontro di competenze ed esperienze professionali maturate in diversi ambiti, dal marketing all'agroalimentare, dall'ingegneria alla gestione di catene retail.

Dal prodotto alle macchine, dal punto vendita alle procedure operative, in **Movo®** tutto è studiato nei minimi dettagli.

Minimi costi di attivazione, altamente remunerativo, semplicissimo nella gestione e adattabile, in termini di spazio o di stile comunicativo, secondo

le diverse esigenze, **Movo®** può essere impiegato anche negli spazi più ridotti, senza la necessità di dover installare un laboratorio artigianale, seppur piccolo.

Non solo, grazie all'estrema facilità di utilizzo e al suo intuitivo sistema operativo, **MovoTech®** può essere utilizzato da chiunque, senza che sia necessaria alcun tipo di preparazione specifica, il tutto, offrendo i più alti standard qualitativi e ottenendo, in pochi minuti, un gelato fresco, cremoso e assolutamente irresistibile.

“ Solo le migliori materie prime,
per creare un gelato d'eccellenza,
cremoso, fresco e sano.

Questa è Qualità.

Sono Pastry Chef da più di 20 anni e provengo da una famiglia per cui il gelato è un'arte da diverse generazioni. Per l'ideazione delle ricette esclusive **MovoChef®** abbiamo utilizzato solo i migliori ingredienti e materie prime selezionate, tutte senza conservanti né coloranti, per ottenere un gelato sano e gustoso.

MovoChef®. Gelato pronto da mantecare contenuto in un brick da 1 litro conservabile a temperatura ambiente per 9/12 mesi. Con le ricette **MovoChef®** si creano gelati di qualità eccellente, cremosi, freschi, sani, ma soprattutto deliziosi.

Questa è qualità.



Giulio
Pastry Chef
20 anni di passione

“ Una macchina capace di offrire un gelato sempre mantecato fresco, pronto per essere gustato.

Questa è Innovazione.

Sono un ingegnere con oltre 25 anni di esperienza nel settore. Lo studio e la sperimentazione ci hanno permesso di trasformare una comune macchina mantecatrice in **MovoTech®**, uno strumento economico, compatto, efficiente e dall'estrema semplicità d'uso, capace di mantecare in pochi minuti un gelato eccellente, cremoso e sano senza sottoporlo a shock termico e di estrazione, e a dannosi passaggi che ne deteriorano la qualità.

Questa è innovazione.



Marco
Ingegnere
25 anni di esperienza

“ Per preparare un gelato buono
come quello artigianale, basta solo
un po' di passione e il gioco è fatto.
Questa è Semplicità.

Ho vent'anni, non avevo mai fatto il gelato prima d'ora,
però lo adoro e amo stare in mezzo alla gente, così è
iniziata la mia avventura con **Movo**®. Preparare il gelato
è semplicissimo, basta inserire la ricetta **MovoChef**® nel
mantecatore, scegliere il programma adatto ed è subito
pronto un gelato eccellente. **MovoTech**® fa tutto al mio
posto, continuando a lavorare il gelato in modo da
mantenerlo sempre cremoso e fresco, per la curiosità dei
visitatori e la gioia dei loro palati.

Anche pulirlo è semplicissimo. Così, all'occorrenza, in
pochi minuti posso preparare un nuovo gusto.

Questa è Semplicità.



Gaia
Neodiplomata
20 anni

www.movogelato.com



Gelato Club Srl

via Calatafimi, 6
37126 Verona Italy

P.IVA 04269850238
info@movogelato.com

www.movogelato.com

segui su:

