# Gelato for dummies: 10 passi facili per aprire un locale di successo

img2195-ef25900f

Ecco i 10 passi per aprire un locale di successo nel settore delle gelaterie.img2190

1. Ricordarsi che una gelateria è un’azienda, non un passatempo: preparare un business plan, verificare tutti gli aspetti finanziari e normativi, ed entrare nell’ottica di un imprenditore-manager
2. Non “sparare nel mucchio”: individuare i target preferenziali (famiglie, single, urbani, turisti, ecc) e specializzarsi di conseguenza: in tutto, dai gusti all’arredo
3. Costruire intorno al prodotto e ai target scelti un’esperienza coerente e a tutto campo: ambiente, servizio, strategie commerciali, ecc.
4. Scegliere un partner per gli ingredienti che garantisce altissima qualità e rinnova in modo tempestivo l’offerta, per rispondere alla rapida evoluzione dei gusti
5. Scegliere partner tecnologici che puntano sull’innovazione e su macchine multifunzionali e interattive: il tempo sottratto all’operatività va tutto a vantaggio della creatività
6. Identificare un contractor che sia in grado di implementare integralmente il progetto di realizzazione del locale: dall’idea ai complementi più piccoli
7. Formarsi adeguatamente e tenersi sempre aggiornati sulle ultime evoluzioni visitando le manifestazioni di settore, seguendo corsi, partecipando a eventi, leggendo testate specializzate
8. Informarsi sempre sulle esperienze internazionali: il web fa miracoli. Il trend di oggi in USA o Giappone può essere la novità di domani in Italia
9. Aderire a un’associazione di categoria. Confrontarsi con i propri pari è fondamentale per stimolare idee nuove
10. Ricordarsi sempre che “il cliente è re”!

**Gelato: il mercato c’è, bisogna scegliere i partner giusti**