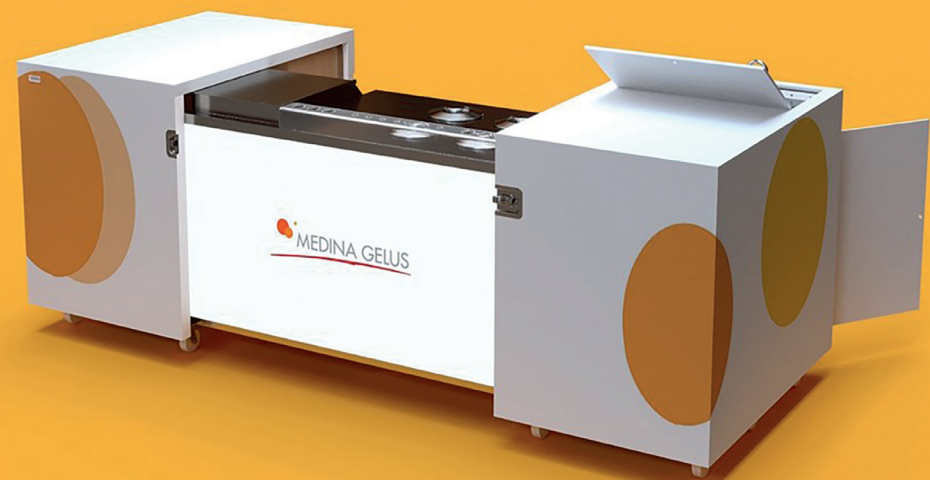


# gelato

CONCEPT SHOP



medinagelus@medinagelus.com  
www.gelatoconceptshop.com  
www.medinagelus.com

commercial headquarters and  
logistics Italia IT  
+39 351 625 0923

commercial headquarters Serbia RS  
+381 62 825 9923

commercial headquarters Croatia HR  
+385 91 723 6463

## Predstavljamo vam MOBILE CONCEPT SHOP i MOBILE GELATO CONCEPT SHOP kompanije MEDINA GELUS

Nastup na svetskom sajmu HOST 13-17.10.2023. hospitality u Milanu bio je prvi iskorak na svetskom tržištu za kompaniju Medina Gelus. Gelato Concept Shop privukao je pažnju i interesovanje globalnog tržišta. U tome nam je, osim inovativnog proizvoda, pomogla i pozicija našeg štanda locirana upravo prekoputa otvorenog prostora „Brokers in the World“, te su brokeri prvi prepoznali naš inovativni koncept koji daje mogućnost mobilne proizvodnje i prodaje gelata u do sada nedostupnim prostorima, unutrašnjim i spoljnim, i to u samo par kvadrata. Ovaj koncept primenili smo i na proizvodnju i prodaju soft gelato, pinsa, caffe, bar, mixology bar, cioccolate i poslastičarnica shop, te je nastala čitava paleta mobilnih shopova.

### ZAŠTO SMO STVORILI MOBILE CONCEPT SHOP I MOBILE GELATO CONCEPT SHOP?

Prva ideja za kreiranjem mobilnog Concept

Shopa nastala je za vreme pandemije COVID-19 kada je bilo zabranjeno okupljanje u zatvorenim prostorima i HoReCa kanal je beležio alarmantnu krizu. Mi smo sa mobilnim konceptom izašli van, u susret socijalizaciji na otvorenom prostoru, sa svim neophodnim za proizvodnju odličnog i balansirano gelata, za čiju pripremu ne treba biti master chef. Concept Shop je uporedo rešio i druge probleme koje pomno beležimo na terenu već od 2012. godine, a to su nedostatak master stručnjaka, naročito u sezonskim poslovima, i posledice fluktuacije zaposlenih koja je veliki i ozbiljan problem.

Dizajnirali smo gelateriju u nekoliko metara, koju možete smestiti u prostor svog restorana, hotela ili napolju, na terasi, ili je smestiti u tržni centar. Ako je vaša osnovna delatnost ugostiteljstvo ili organizacija događaja, uz Gelato Concept Shop možete napraviti sladoled pred očima gostiju. Vaši kupci će uživati u ukusu italijanskog

gelato kraft sladoleda, a da vi ne morate biti galato master chef. U samo nekoliko koraka možete stvoriti fantastičan i savršeno uravnotežen galato.

Posebnost Gelato Concept Shopa je da se svaka vrsta površine može prilagoditi materijalima i grafikama, logotipima i svetlećim zapisima vašeg brenda. Okretan, atraktivan, izuzetno jednostavan za korišćenje. Ovo je gelateria u pokretu. Potpuno prilagodljiv za promociju imidža vašeg brenda i podesiv sa beskonačnim opcijama, Gelato Concept Shop možete koristiti za proizvodnju i prodaju ili samo prodaju sladoleda. Na tom putu imate partnera koji prati vašu potrebu sa konkretnim i efikasnim planiranjem.

### KAKAV GELATO PRAVIMO U GELATO CONCEPT SHOPU?

Jednostavan, brz i uvek savršen sladoled. Birajte između klasičnog ili prirodnog sladoleda bez aditiva, sintetičkih boja i

konzervansa, sa smanjenim sadržajem šećera, sve pakovano u vaš brend.

1. Sastavite praktičnu dozu s vodom,
  2. Ulijte u mantekator mašinu i
  3. Personalizujte svojom kreativnošću granelama i prelivima. Ili još brže:
1. Ulijte tečnu bazu u mantekator mašinu i
  2. Personalizujte svojom kreativnošću granulama i prelivima

### ISKUSTVO JE TVORAC GELATO CONCEPT SHOP PROJEKTA

Mi smo tim sa preko 25 godina iskustva u sladoledarstvu, HoReCa kanalu i međunarodnom biznisu. Prateći italijansku nit i strast prema dobrom gelatu i italijanskoj hrani, potrebama klijenata i tržišta danas, primenjujući naše galato iskustvo, znanje,

istraživanja i proučavanja potrebe HORECA kanala za brži rast poslovanja, stvorili smo novu stvarnost Mobile Galato Concept Shop [www.gelatoconceptshop.com](http://www.gelatoconceptshop.com). U pripremi su katalog proizvoda i video materijali koji će detaljno prikazati karakteristike i primenu brojnih varijanti Mobile Concept Shop 2024.

Galato Concept Shop zajedno sa par drugih mobilnih koncepata uživo možete videti, probati i doživeti na Internacionalnom Sajmu Artisan Gelata **MIG 26-29.11.2023. Longarone** u Italiji, na Internacionalnom Sajmu Artisan Gelata, Poslastičarstva, Pekarstva i Kafe **SIGEP 20-24.01.2024. Rimini** u Italiji, na Internacionalnom sajmu **HORECA 22-25.02.2024. Beograd**,

na **EXPOSWEET 25-28.02.2024. Varšava** u Poljskoj, Medunarodnom sajmu pića i opreme za turizam **PROMOHOTEL 28.02.-02.03.2024. Poreč** u Hrvatskoj i na Internacionalnom sajmu **SIRHA BUDAPEST 05-07.3.2024.** u Mađarskoj. Imamo posebnu čast da smo prepoznati u našem, dve i po decenije dugom, prenosu italijanske food tradicije u zemlje našeg regiona te nam je poverena promocija Internacionalnog Sajma Artisan Gelata **MIG Longarone** u Italiji, koji je za galato business otvoren u periodu 26-29.11.2023. Ukupno petnaest distributera sa brokerima iz našeg regiona mogu nas kontaktirati za besplatne ulaznice i smeštaj za jednu noć tokom ove internacionalne manifestacije. Obezbedili smo prostor za sastanke i pauzu i posetiocima iz našeg regiona, te nam se i oni mogu javiti za ukupno 300 besplatnih ulaznica. Manifestaciju podržavaju region Veneto, Agencija za internacionalizaciju pri Privrednoj komori Veneto, Privredne Komore Venezia Rovigo, Padova, Treviso - Belluno i Dolomiti.



MILANKA STANIĆ MAG. OEC.  
Founder and CFO of the company  
[www.milankastanic.com](http://www.milankastanic.com)  
milanka.stanic@medinagelus.com



DANIELE MINGONI KAM  
Key account manager  
daniele.mingoni@medinagelus.com

