

Una catena di successo che sta cavalcando il trend del salutismo. E con materie prime di qualità assoluta.

# Yogurtlandia, lo yogurt in franchising

di **Graziano Girotti**

**Y**ogurtlandia nasce nel 1995. In quell'anno un gelato al gusto di yogurt già esisteva, ma si trattava di gelato al latte aromatizzato allo yogurt o con acido citrico. E' proprio nel 1995 che ad una piccola azienda artigianale veneta, la YO.GA srl, nasce l'idea di produrre non un comune gelato allo yogurt, ma un vero e proprio yogurt gelato; e con un valore aggiunto rispetto alle salutari caratteristiche nutrizionali e dietetiche dello yogurt: ingredienti di primissima qualità.

## Ed è subito business

L'idea non poteva non essere replicata e nasce la catena in franchising Yogurtlandia, che in pochi anni ha raggiunto risultati eccellenti.

L'Azienda è nata a San Donà di Piave, in provincia di Venezia, ma ha iniziato il suo cammino decennale a partire dal Sud con un crescendo di posizioni raggiunte. Il successo ha indotto parecchie altre aziende a tentare l'inserimento nel settore con scarsi risultati, tant'è vero che non esiste un vero concorrente, mentre le richieste di affiliazione piovono a valanga.

Il vero freno allo sviluppo di questa Azienda è il suo carattere artigianale, che vuole restare tale, insieme alla difficoltà di reperire nella esclusiva zona di raccolta del latte, i grandi quantitativi.

La politica aziendale è quindi necessariamente orientata ad una rigida selezione degli affiliati, anche allo scopo di avere margini di produzione per poter diffondere il marchio in altri Paesi.

Cosa che è avvenuta con l'apertura di punti vendita in Gran Bretagna, Francia, Germania, Benelux, Svizzera, che vanno ad aggiungersi ai 50 affiliati italiani.

## Salutare e digeribile come lo yogurt

Yogurtlandia non adopera un comune yogurt ma uti-

lizza lo yogurt migliore sul mercato: solo ricavato da latte d'alta montagna, per la precisione dall'Alto Adige, dalle mucche di Sterzing, nome tedesco di Vipiteno (948 m) dove la natura è ancora incontaminata. La forte presenza di lactobacilli e di streptococchi proprie dello yogurt lo rendono tollerato anche da chi è allergico al lattosio, poiché questa sostanza è sintetizzata naturalmente e più facilmente digeribile.

## «Buoni motivi per scegliere Yogurtlandia

Il prodotto fresco, cremoso, genuino, ricco di fermenti»

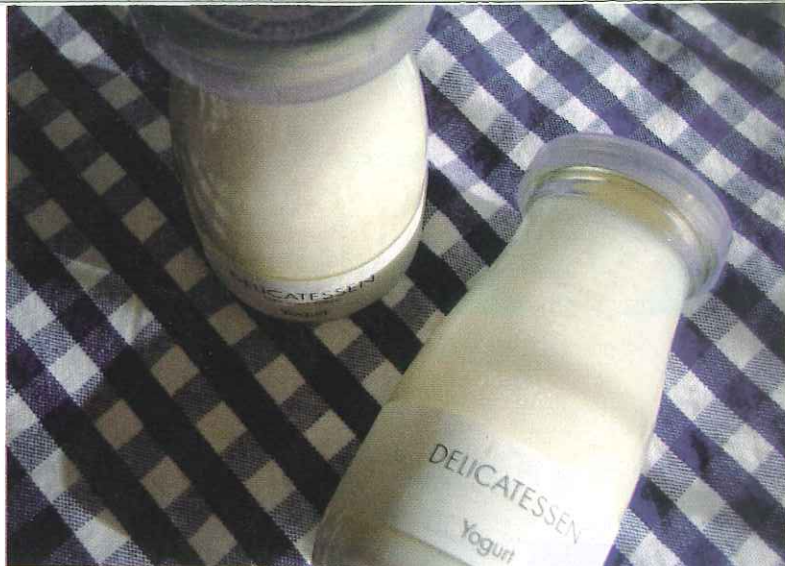




## »»»» Gelateria

ti lattici vivi, sembra fatto per incontrare le tendenze attuali del gusto per prodotti leggeri, digeribili, adatti tanto allo sportivo quanto al sedentario.

Oltre al negozio tradizionale, la formula è anche disponibile su scala ridotta per coloro che hanno già un'attività legata al mondo della ristorazione come gelaterie, pasticcerie, bar e mense aziendali (dove lo yogurt soft assume l'aspetto di un dessert unico ed economico). ■



## PERCHÉ AFFILIARSI A YOGURTLANDIA

- »» Yogurtlandia è Socio in Assofranchising, la prestigiosa Associazione Italiana del Franchising, riconosciuta e stimata a livello mondiale.
- »» All'interno dell'Associazione, Yogurtlandia è l'unica azienda, italiana ed europea, a rappresentare il settore della yogurteria artigianale.
- »» La qualità "Alto Adige" è un altro buon motivo per affiliarsi a Yogurtlandia.

**JUPITER**

**Big Chef**

Würstel di Puro Suino senza pelle

Würstel di Puro Suino senza pelle

Würstel di Puro Suino senza pelle

**Würstel**

**JUPITER**

JUPITER S.r.l. - Loc. "Le Campora" - 67063 Oricola (AQ) - Tel. 08.63.90.90.44 - Fax 08.63.90.90.39