CÓRNER ICEBERG · PARA RESTAURACIÓN

Tú pones el espacio. Nosotros, el helado.

Un córner de helado artesano dentro de tu restaurante, cafetería u hotel.

HELADOS ICEBERG – ES GELAT



LA OPORTUNIDAD

¿Por qué un córner en tu local?

- **Una línea de venta más**, en el mismo local y con el mismo equipo.
- **Producto terminado:** sin obrador, sin heladero y sin recetas que aprender.
- **Vende cuando la cocina para:** sobremesa, tarde y paseo.
- **Una marca con oficio detrás:** helado artesano de nuestro obrador de Palma, desde 2003.



FULL SERVICE

Lo que ponemos nosotros

Tú solo sirves. Del resto nos ocupamos nosotros.



Vitrina y material*

En depósito o la tuya. Carta, tarrinas y expositores incluidos.

**Tras un estudio previo del punto de venta.*

Reparto y pedidos

Fabricamos sobre pedido: pides por WhatsApp con 36 h de antelación y te llega fresco el día de reparto de tu ruta.

Formación y acompañamiento

Tu equipo aprende servicio y conservación. Planificamos el espacio contigo y seguimos a tu lado tras la apertura.

KM Zero

Almendra, cítricos y algarroba de Mallorca.

Hecho en Palma desde 2003 | Leche y nata fresca | Fruta natural | Poco aire | Cremosidad | Opciones veganas

EL PRODUCTO Y CÓMO INTEGRARLO

Montaña y creminos, decorados a mano y servidos en acero

8 L · 5,5 L | Acero inoxidable | 🌿 Carta vegana | Casi todo sin gluten





MÁS DE 80 SABORES EN CINCO FAMILIAS



Tradicionales
vainilla, pistacho, turrón, fresa, chocolate...



Comerciales
cookies & cream, Lotus, Oreo, Roxer...



KM0
almendra, ensaimada, queso con higo, frutas de temporada...



Mezclas propias
naranja con menta, chocolate chili, queso de cabra, chocolate estilo Dubái...



Gastronómicas
mango y curry, matcha, caramelo miso, crema catalana con romero...



CÓRNER
Una vitrina en tu restaurante, cafetería o terraza.



SHOP IN SHOP
Un rincón de heladería con identidad Iceberg.

POR QUÉ SALE A CUENTA

Lo que cuenta: el coste por bola

+40% **Un 40% más de bolas por litro:** un litro de Iceberg pesa 700 g; uno industrial, unos 500 g.

Precio del litro / **Bolas por litro** = **Coste por bola**

Haz tu cuenta	Tu helado actual	Iceberg
Precio por litro	_____ €	Pídenos tu precio
Bolas por litro	_____	10*
Coste por bola	_____ €	Tu precio ÷ 10

**Bolas de 70 g. Orientativo: depende del sabor y del servicio.*

×4 **Tu coste por bola, por cuatro:** el precio en carta, con un margen en línea con el resto de tu carta.

Tu coste por bola _____ € × 4 = **_____ € en carta**

Cucurucho y cucharilla, aparte.



CÓMO FUNCIONA

De la primera charla a vender, en cinco pasos



01

Hablamos

Vemos tu espacio, tu público y tu volumen.



02

Preestudio

Analizamos tu local y te enseñamos en 3D cómo quedará el córner.



03

Montamos

Buscamos la mejor ubicación para la vitrina, planificamos la distribución y la instalamos.



04

Formación

Servicio, conservación y presentación del helado.



05

Vendes

Pides por WhatsApp con 36 h de antelación.

LAS DUDAS DE SIEMPRE

¿Quién paga la vitrina?

Según el estudio del punto de venta: en depósito si hay volumen, o la tuya y el helado te sale más barato.

¿Cuánto espacio necesito?

Desde unos 12 m²: vitrina de 1,70 a 2,20 m y su zona de servicio.

¿Y fuera de temporada?

La vitrina se queda en tu local hasta la temporada siguiente o pasamos a recogerla.

¿Hay pedido mínimo?

10 litros en Palma y 15 litros fuera de Palma.

QUIÉN ESTÁ DETRÁS

Nuestro camino, paso a paso

2003
Fundamos Iceberg y abrimos la primera heladería

2005
Abrimos varias heladerías

2006
Empezamos con el canal HORECA

2012
Nos mudamos a nuestro obrador central en Palma

2013
Premio del jurado de prensa, Gelato World Tour

Hoy
Pertenecemos al Top 100 del World Ranking

+40
puntos de venta

3
heladerías propias

+200
clientes HORECA

+20
años de oficio

Best Gelato of the World: premio del jurado de prensa internacional, Gelato World Tour 2013/2014.

World Ranking: clasificación anual de maestros heladeros. Más de 13 años en el Top 100; hoy, puesto 95.



Carlos Enríquez Sánchez
Maestro heladero

SIGUIENTE PASO

Pruébalo antes de montar nada.

- **Kit de degustación:** cinco sabores en 48 horas, también fuera de Palma.
- **Cata en Iceberg Unió:** Carrer Unió, 2, Palma.
- **Visita al obrador:** Carrer Lledoner, 24, Palma.

bienvenido.iceberg-mallorca.com

Carlos Enríquez Sánchez
Director Comercial y Maestro Heladero
+34 666 888 228 (WhatsApp) · carlos@iceberg-mallorca.com

