



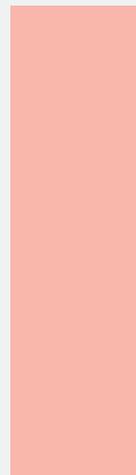
THE GELATIST

▶▷ ECCELLENZA ITALIANA



*“THERE’S NO BETTER ENTREPRENEUR THAN YOURSELF”.*  
*“NON C’È IMPRENDITORE MIGLIORE DI TE STESSO”.*





## THE SUCCESSFUL IDENTITY OF THE GELATIST

The Gelatist was born in 2013 in Rome from an intuition of Cesare Toffolon. Cesare's experience in gelato industry today contributes to spreading the excellence of Made in Italy throughout the world. However, speaking of excellence means first of all guaranteeing it and this is what we at The Gelatist do. The knowledge products, traditional recipes and ability of our ice cream masters merge to pay tribute to craftsmanship, choosing the best raw materials every day. Thanks to these daily certainties we managed to grow in a short time and today, in addition to our shops in Rome, we bring our tradition of Italian gelato around the world.

We let ourselves be conquered by the beauty of Dubai, thanks to the passion and collaboration of a young Emirati entrepreneur, Sara Almutawa, with whom we have created an artisan production workshop where fresh flavors are produced every day, without preservatives, able to join the taste of Italian gelato with local perfumes.

Our passion has led the group to create European collaborations in Poland and Ireland, reaching in 2021 the opening of the first overseas franchise in Texas.

Our goal is and will always be to enhance the real artisan ice cream, through quality and experience, embracing the flavors of the Italian tradition and always respecting every single product.



## THE GELATIST, IDENTITÀ DI UN SUCCESSO

The Gelatist nasce nel 2013 a Roma da un'intuizione di Cesare Toffolon. L'esperienza di Cesare nel mercato del gelato contribuisce oggi a diffondere l'eccellenza del made in Italy nel mondo. Parlare di eccellenza però significa innanzitutto garantirla e garantirla è ciò che facciamo noi di The Gelatist. La conoscenza dei prodotti, le ricette della tradizione e la manualità dei nostri maestri gelatieri si fondono per rendere omaggio all'artigianalità, scegliendo ogni giorno le migliori materie prime. Grazie a queste certezze quotidiane siamo riusciti a crescere in poco tempo e oggi, oltre ai nostri punti vendita diretti a Roma, portiamo la nostra tradizione di gelato italiano in giro nel mondo.

Ci siamo lasciati conquistare dalla bellezza di Dubai, grazie alla passione e alla collaborazione di una giovane imprenditrice emiratina, Sara Almutawa, con la quale abbiamo dato vita ad un laboratorio di produzione artigianale dove ogni giorno vengono prodotti gusti freschi, senza conservanti, in grado di far sposare il gusto del gelato italiano con i profumi locali.

la nostra passione ha portato il gruppo a creare delle collaborazioni europee in Polonia e Irlanda, fino ad arrivare nel 2021 all'apertura del primo franchising oltreoceano, esattamente nel Texas.

Il nostro obiettivo è e sarà sempre quello di valorizzare il vero gelato artigianale, attraverso la qualità e l'esperienza, abbracciando i sapori della tradizione italiana e rispettando sempre ogni singolo prodotto.

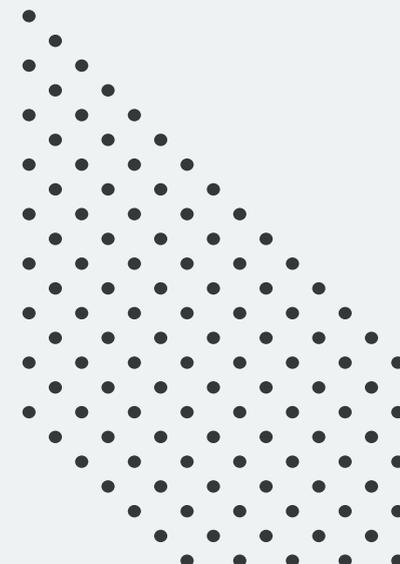


## THE EXCELLENCE OF MADE IN ITALY

Quality is our first ingredient. Everyday, we make fresh gelato from premium products only, and we use the same care when preparing our crepes, waffles and frozen yogurts - each with different toppings, such as nutella, gelato, fruits, cereals, etc - smoothies, fresh juices, milkshakes, low fat yogurts with fruits, semifreddos, tiramisù, Sicilian cannoli and cheesecakes.

We highly value the use of **seasonal** fruits, and in the meantime, for the youngest, we create different flavour combinations inspired by new trends. From the pasteurization to the whipping process, we follow the **traditional Made in Italy methods** to make sure we create the perfect handmade gelato, **personally supervising each production step**.

We leverage on the **latest, most innovative technologies and machines** to deliver premium quality products. In our labs we use different machines, such as the batch freezer, the pasteurizing machine, the blast chiller, the blender and the planetary mixer. Our shops are all equipped with refrigerated displays to store our products, the frozen yogurt maker and the chocolate fountain.





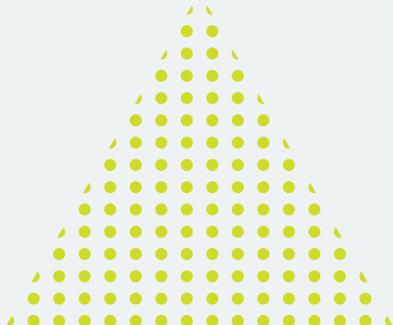
## ECCELLENZA MADE IN ITALY

La qualità è il nostro ingrediente principale. Il gelato viene prodotto fresco tutti i giorni con le migliori materie prime. Con la stessa attenzione produciamo anche crepes, waffles e frozen yogurt - tutti con diversi topping, come nutella, gelato, frutta, cereali, etc - centrifughe, spremute, frappè, yogurt magro con frutta, semifreddi, tiramisù, cannoli siciliani e cheesecake.

Rispettiamo la stagionalità, essenziale per la frutta, e per i più giovani ci lasciamo ispirare dalle mode, con una serie di gusti e variegati particolari. Dalla pastorizzazione alla mantecatura, seguiamo i processi produttivi della tradizione made in Italy per preparare un gelato artigianale d'alta qualità, con un controllo della produzione sempre in prima persona.

L'eccellenza dei nostri prodotti è garantita anche da tecnologie e macchinari all'avanguardia. In laboratorio utilizziamo, tra i tanti, mantecatore, pastorizzatore, abbattitore di temperatura, frullatore e planetaria. In sala invece sono presenti vetrine per conservare i prodotti, la macchina frozen yogurt e la colatrice di cioccolato.









## FOR DEMANDING PARTNERS

Entering in partnership with The Gelatist means entering a working group. We will share with you all the best tools to help you becoming a successful entrepreneur in the ever-growing gelato industry.

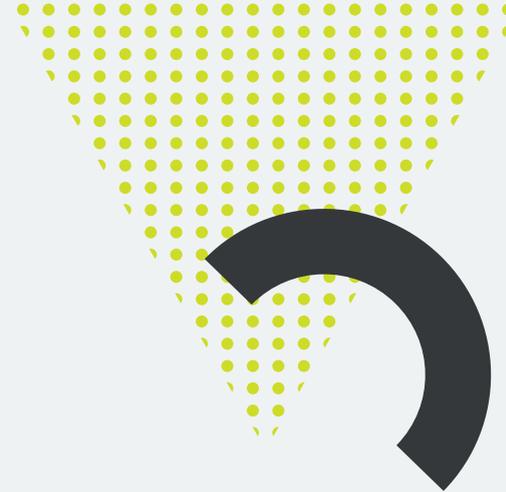
We provide you with:

- .....▶ **know-how** our experience and successful business model
- .....▶ **quality** secret recipes and customized bases to constantly create and sell excellence
- .....▶ **branding** marketing based on the branded coordinated image The Gelatist
- .....▶ **training courses** in our labs in Rome and, once you will be ready, in yours
- .....▶ **design** our architects will support you in designing and creating your shop
- .....▶ **machinery** the best equipment to deliver The Gelatist's quality
- .....▶ **24/7** legal, financial and administrative assistance.

Also, you can buy the best ingredients at the best conditions, directly from our suppliers; you'll be able to order only what you actually need; you'll be free to work and produce gelato in your lab (no royalties will be required).

Once you'll have completed our courses, you'll be ready to start your own business.

We will be at your side before, during and after the opening of your shop.





## PER PARTNER ESIGENTI

Diventare partner The Gelatist vuol dire entrare a far parte di un vero e proprio gruppo di lavoro. Con te condivideremo infatti tutti gli strumenti migliori per aiutarti a diventare un imprenditore di successo in un mercato - quello del gelato - in continua crescita.

A tua disposizione mettiamo:

- .....▶ **know-how** tutta la nostra esperienza, e un modello di business vincente
- .....▶ **qualità** ricette segrete e basi personalizzate per fare e vendere un'eccellenza costante
- .....▶ **branding** marketing con marchio e immagine coordinata The Gelatist
- .....▶ **formazione** con corsi nei nostri laboratori di Roma e, una volta pronto, nel tuo
- .....▶ **design** per progettare e realizzare il tuo locale con il supporto dei nostri architetti
- .....▶ **macchinari** per garantire la qualità The Gelatist con le migliori attrezzature
- .....▶ **assistenza** legale, fiscale e amministrativa in qualunque momento.

In più, avrai tutta la libertà di acquistare direttamente dai nostri fornitori, per reperire gli ingredienti migliori alle migliori condizioni; ordinare solo la quantità di merce di cui hai effettivamente bisogno; produrre in autonomia il gelato nel tuo laboratorio. Senza alcuna richiesta di royalty.

Una volta terminati i nostri corsi d'alta formazione, sarai pronto per avviare la tua attività.

Noi saremo al tuo fianco, prima durante e dopo l'apertura.





## UP TO 250 SQM OF FLAVOUR

Located in busy places, all our shops feature modern, lively interior design, as the lights exalt the colours and creamy softness of the different gelato flavours.

Join The Gelatist: open your own shop, we will choose the best location together in a busy shopping/residential area.

For our partners The Gelatist family offers wide range of business possibilities guaranteeing the product quality.

With our excellent reputation, we are able to support our partners with any bank-related necessity.





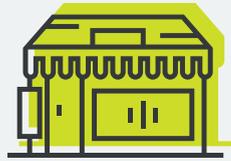
# KIOSK, SHOP OR WORKSHOP CHOOSE THE INVESTMENT CUSTOMIZED FOR YOU

KIOSK



from  
7.900€

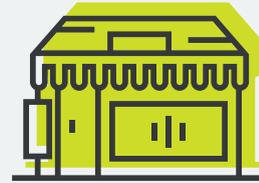
GELATO



60 -100 mq

from  
129.000€

GELATO &  
COFFEE



100 -200 mq

from  
159.000€

PRODUCTION  
WORKSHOP



from  
99.000€





## FINO A 250 MQ DI GUSTO

Situati in luoghi di passaggio, tutti i nostri punti vendita si presentano con un design molto fresco, l'arredamento contemporaneo e luci che valorizzano colori e cremosità dei diversi gusti di gelato.

Apri una gelateria The Gelatist: insieme, sceglieremo la location migliore in una zona di importanza commerciale e abitativa.

Ai partner della famiglia The Gelatist offriamo ampie **possibilità di business**, garantendo la qualità del prodotto.

Con la nostra **eccellente reputazione**, siamo in grado di supportare i nostri partner con qualsiasi necessità bancaria.



**CHIOSCO, NEGOZIO O LABORATORIO**  
**SCEGLI L'INVESTIMENTO SU MISURA PER TE**

CHIOSCO



da  
**7.900€**

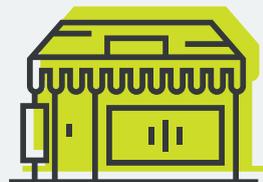
GELATO



60 -100 mq

da  
**129.000€**

GELATO &  
CAFFÈ



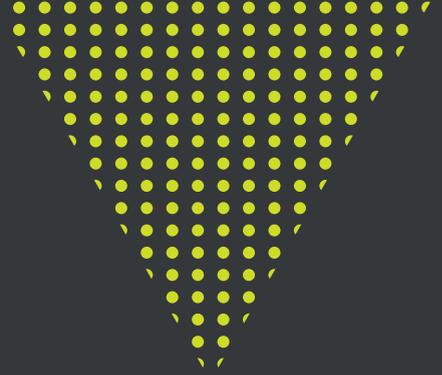
100 -200 mq

da  
**159.000€**

LABORATORIO  
DI PRODUZIONE



da  
**99.000€**



OUR SHOPS

I NOSTRI PUNTI VENDITA





ORDINA IL TUO PANETTONE CON GELATO  
► SCEGLI TRA OLTRE 40 GUSTI

PANETTONE 12KG 13€  
PANETTONE 4KG 23€











# WHERE WE ARE DOVE SIAMO

## ITALY - ROME

- ▼ ..... ▶ Via Nazionale, 19
- ▼ ..... ▶ Via del Corso, 74
- ▼ ..... ▶ Via Nazionale, 160
- ..... ▶ Via del Tritone, 90
- ..... ▶ Via Tuscolana, 989
- ..... ▶ Via Appia Nuova, 128
- ..... ▶ Piazza di Trevi, 95
- ..... ▶ Via del Corso, 293
- ..... ▶ Via Torino, 25
- ..... ▶ Centro Commerciale Tiburtino,  
Locale n°89

## NEXT OPENINGS

- ▼ ..... ▶ Viale Parioli, 97
- ▼ ..... ▶ Via delle Quattro Fontane, 40





# AROUND THE WORLD NEL MONDO



## UNITED ARAB EMIRATES

- .....▶ Dubai Investment Park, Central Plaza Retail RS-21
- .....▶ Quranic Park, Al Khawaneej I, Dubai
- .....▶ Mountain Khorfakkan - Al Suhub Rest Area - Khor Fakken, Sharjah
- .....▶ Mirdif Avenue Mall, Craft & play, Dubai
- .....▶ Caffè Barbera, Bay Square, Dubai
- .....▶ Caffè Barbera, Miracle Garden, Arjan
- .....▶ Pulcinella Restaurant, Sport City, Dubai
- .....▶ Gold Souk, Deira, Dubai
- .....▶ Damac Hills, Food Track Area, Dubai
- .....▶ Oooh Restaurant, Al Safa Park Complex, Dubai

## UNITED STATES OF AMERICA

- .....▶ 6300 FM 1463 #400 7744 | Fulshear - Texas

## EGYPT

- .....▶ Alexandria, Matrouh Costal Road
- .....▶ Concord Plaza, El-Teseen St New Cairo
- .....▶ Arkan Plaza Extension, Cairo
- .....▶ West at Zayed district, Cairo

## EGYPT NEXT OPENING

- .....▶ Degla Square Mall, Maadi, Cairo
- .....▶ Mall of Arabia, Cairo
- .....▶ Sodic, Westtown Hub, Cairo
- .....▶ Swell Lake, Waslet Dahshur, Cairo





IN COLLABORATION WITH  
DOVE COLLABORIAMO

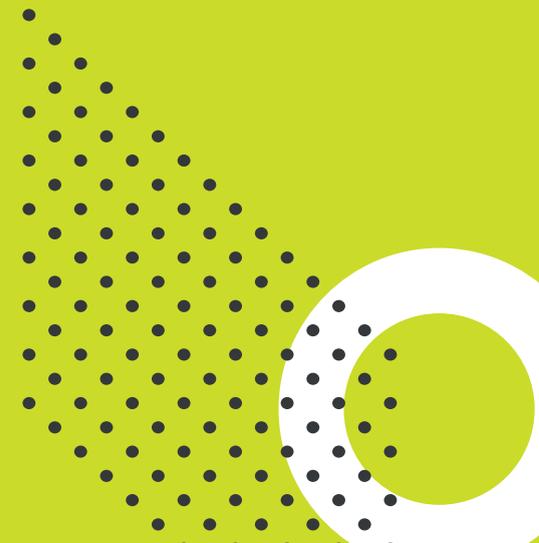


## POLAND - GELATERIA PARADISO

- .....▶ **Ul. Kościuszki 5, 37-100 Łańcut**
- .....▶ **Ul. Leska 4, 35-505 Rzeszów**
- .....▶ **Ul. Grunwaldzka 4, 35-068 Rzeszów**
- .....▶ **Ul. Spółdzielcza 1, 39-200 Dębica**
- .....▶ **Ul. Mickiewicza 6, 37-200 Przeworsk**

## IRELAND

- .....▶ **Corner in Joyses supermarket, Shangort Rd**





**CONTACTS**  
**CONTATTI**

**ARCHITECT EMANUELE PERICOLI**

*Italy / International franchise developing advisor*

**mobile +393458730874**

**HEADQUARTERS**

*Via nazionale 19a, Rome - Italy*

**tel. +39064871809**

**info@thegelatist.it**

**www.thegelatist.it**



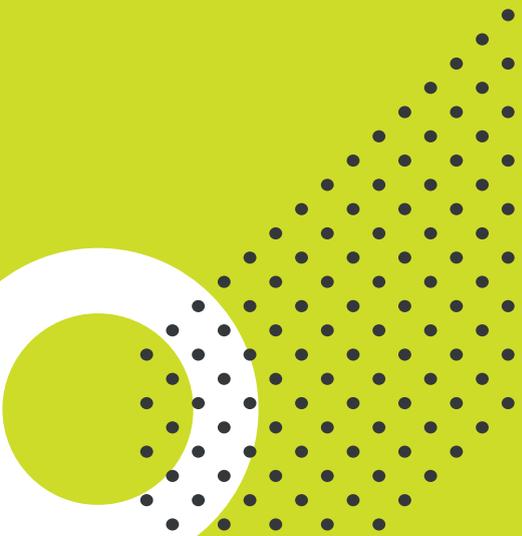


**CONTACTS**  
**CONTATTI**

**LAWYER CICCIOLA FRANCESCO**

*International franchise developing advisor*

phone +971523937118 mobile +393926986895



< < <

