

L'empresa empordanesa Gelati Dino preveu créixer un 15% en facturació durant el 2018



L'expansió en la restauració i als supermercats són un factor clau per aconseguir augmentar la xifra de negoci

ACN

Empuriabrava.-La marca gironina Gelati Dino preveu créixer un 15% en facturació aquest 2018. Sobretot, expandint-se en el món de la restauració a partir d'una nova submarca, 'Dino Gourmet'. Dins d'aquesta línia es poden trobar sabors tan curiosos com un gelat de foie gras mi-cuit de Collverd. Amb 'Dino Gourmet', l'empresa intenta "ajudar els restaurants a tenir una gamma de gelats potent a l'alçada dels altres plats", ha explicat el propietari de

la gelateria, Stefano Rosso. Conjuntament amb el món de la restauració, una part important de l'augment de les vendes arriba també per la nova línia de gelats que ja comença a vendre's en supermercats i grans superfícies. Al 2017, l'empresa ja va facturar 8 milions i mig d'euros, que representa un augment del 7% respecte l'any anterior. Segons Rosso un 60% de la pujada correspon a "les noves botigues" que van obrir el 2017 i el 40% restant prové de la nova gamma de gelats per a restauració.

De fet, Stefano Rosso ha assegurat que la facturació de l'empresa "en gran volum ve de les gelateries" que hi ha repartides pel litoral gironí, l'àrea metropolitana de Barcelona i altres punts de l'estat espanyol i d'Europa. La voluntat, però, és contrarestar aquesta importància que tenen les gelateries i que "la línia gourmet agafi importància" per equilibrar els ingressos en punts de venda i els gelats de restauració. Sobre l'arribada a grans superfícies, el propietari de Gelati Dino ha explicat que han elaborat un tipus de "gelat biològic" elaborat amb ingredients naturals i ecològics que compta també amb un envàs isotèrmic que manté el fred del producte. De fet, Rosso ha garantit que "quan el client compra el gelat, es manté dues hores" fora del congelador sense perdre les propietats originals en el gust i la textura. Aquest model d'envàs va guanyar el Premi InnoFòrum durant el Fòrum Gastronòmic de 2017. Durant el 2018, però, també preveuen obrir dues noves botigues. Una serà al Port Olímpic de Barcelona i l'altra a l'Avinguda de Felip II de Madrid. Aquests dos establiments se sumaran a la quarantena de locals que ja hi ha en actiu. A més, tot i tenir botigues a França, Bèlgica i el Marroc, Rosso ha afirmat que actualment la seva prioritat és el mercat català i espanyol en primera instància, tot i que no tanquen cap porta. Aquesta explicació es deu al fet que la gelateria gironina ha modificat el model de franquícia amb la voluntat de presentar "una experiència" per al consumidor en el punt de venda i aconseguir que els clients passin "un parell d'hores amb un cafè o un gelat" en el mateix local. Per això ara se centren en consolidar aquest nou model a partir de l'obertura d'entre dues i tres botigues a l'any. Actualment l'empresa compta amb 207 treballadors. La majoria d'ells (179) són dependents de les botigues que té Dino i la resta (un total de 28) són operaris de la fàbrica d'Empuriabrava (Alt Empordà) on Gelati Dino produeix 450.000 litres de gelat a l'any. Aquest nivell de producció comporta que la factoria elabori 10 racions de gelat per minut. De tota manera, l'actual factoria té la capacitat de triplicar la producció actual. Stefano Rosso ha explicat que quan al 2002 es va construir la nova fàbrica ja es va fer planificant "un creixement important" i això ara els ha permès tenir suficient espai com per crear les dues noves línies de negoci. Gelati Dino va néixer el 1978 quan Dino Pavese va obrir una gelateria a Empuriabrava, on encara manté la seva seu. Poc a poc el nombre de botigues va anar creixent fins a convertir-se en la indústria de gelat artesanal més important del país. A més, la família ha anat agafant el relleu del negoci, que ara regenten el gendre i el net de Dino Pavese, Valter Rosso i Stefano Rosso.