



UNSER GEHEIMNIS – DEIN ERFOLG

GIOVANNI L. EISCAFÉ | SHOP IN SHOP | GASTRO-GELATO | TO GO BECHER

UNSERE EINDRUCKSVOLLEN „GELATOBERGE“ ZIEHEN DIE KUNDEN IN DEN BANN. GESCHMACK UND DIE QUALITÄT SCHAFFEN STAMMKUNDEN.



GELATO ist wunderbar!

Seit über 20 Jahren machen wir unsere Partner und Gäste mit einem einzigartigen Produkt glücklich. Dies gelingt mit einer **Manufaktur auf industriellem Standard**.

Wir machen Gelato zu einem Erlebnis, das berührt, begeistert und verbindet. Giovanni L. steht für kompromisslosen Genuss, handwerkliche Leidenschaft und ein tiefes Verständnis für Qualität, Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft.

Wir wünschen Ihnen viele zufriedene Gäste, tolle Umsätze und zusätzliche Einkünfte für Ihren Betrieb.

Eure

Sabine + Jörg Fischer



SORTENVIELFALT	4
.....	
UNSERE VERPACKUNGEN	10
.....	
DAS UNTERNEHMEN GIOVANNI L.	12
.....	
SCHULUNGSMÖGLICHKEITEN	14
.....	
DIE EISKARTEN	16
.....	
KOOPERATION: GIOVANNI L. EISCAFÈ	18
.....	
KOOPERATION: SHOP IN SHOP	20
.....	
KOOPERATION: GASTRO - GELATO	24
.....	
QUALITÄTSMANAGEMENT	27
.....	
UNSER BEITRAG ZUR UMWELT	29
.....	
UNSERE PARTNER	30
.....	

GELATO MIT ANSPRUCH FÜR GASTGEBER MIT GESCHMACK.

Du willst Deinen Gästen mehr bieten als nur eine Kugel Eis? Dann bist Du bei Giovanni L. genau richtig.

Unser handwerklich hergestelltes Gelato verbindet italienische Tradition mit modernen Rezepturen – und steht für echten Genuss auf höchstem Niveau. Ob cremig-klassisch, fruchtig-erfrischend, rein pflanzlich oder überraschend raffiniert – unser Sortiment bietet die passende Auswahl für jede Zielgruppe und jede Saison.

Giovanni L. setzt ein kulinarisches Statement – und macht Gelato zum Highlight.

Bei der Qualitätssicherung unserer veganen Eissorten legen wir größten Wert auf Präzision und Sorgfalt: rein pflanzliche Zutaten, strenge Hygienestandards sowie die konsequente Trennung von veganen und nicht-veganen Produkten garantieren Geschmack und ethische Sicherheit. Zudem sind viele unserer Eissorten und Fruchtsaucen halal-zertifiziert. Unser Qualitätsmanagement überwacht den gesamten Produktionsprozess durch regelmäßige Audits.



Jedes Produkt wird fünffach beprobt und durch ein unabhängiges Labor freigegeben.

Giovanni L.
CLASSIC

Die Classic-Sorten sind ganzjährige Favoriten, die sowohl geschmacklich als auch von der Konsistenz, bis zur Perfektion ausgereift sind und nach traditionellen Rezepten hergestellt werden.



Erdbeer
mit 51 % Fruchtanteil

vegan ✂️ HALAL



Frozen Joghurt
mit über 40 % Naturjoghurt

HALAL



Haselnuss
aus gerösteten Haselnüssen

NUSS HALAL



Himbeer
mit 51 % Fruchtanteil

vegan ✂️ HALAL



Schoko VIC
Very Intense Chocolate – Ice

HALAL



Vanille
der Klassiker

HALAL



Zitrone
reife Früchte aus Sizilien

vegan ✂️ HALAL

Giovanni L.
PREMIUM

Die Premium-Sorten bieten unsere Sortenvielfalt mit dem gewissen Extra. Mit ausgewählten Zutaten, feine Rezepturen und intensivem Geschmack sind sie ein moderner Ausdruck handwerklicher Eiskunst – für anspruchsvolle Genießer.



Apple Crumble
mit Gebäckstückchen



Aprikose & Skyr
Aprikosen-Eis & Eis mit Skyr, mit hausgemachter Sanddornsauce



Belgische Milkschokolade
mit knackigen Schokostückchen



Black & White
Schokoduett



Cherry Choc
mit Oblacinska Sauerkirschen & Schokostückchen



Chunky Peanut
zweierlei Erdnuss-Eis mit salzigem Karamell



Coconut Kiss
mit hausgemachtem Kokos-Mandel-Marmor



Cookie Dough
mit Teig- & Schokoladenstückchen



Cookies & Cream
zweierlei Eis mit Keks kombiniert



Dulce de Leche
argentinische Milchkaramell-Spezialität



Eierpunsch Stracciatella
mit ecuadorianischer Zartbitterschokolade

enthält Alkohol



Erdbeer Joghurt
Joghurteis mit Erdbeersauce & ecuadorianischer Zartbitterschokolade





Erdbeer & weiße Schokolade
mit belgischer weißer Schokolade



Joghurt Kirsch
Joghurteis mit nussigem Schoko-keks-Crunch



Kinder
mit weißer Schokolade & Nuss-Kakao-Sauce



Malaga
mit hausgemachter Rum-Rosinen-Sauce

enthält Alkohol



Mamas Teigschüssel
mit Kuchenteig



Mango Maracuja
mit 36 % Fruchtanteil

vegan



Marzipan
mit Lübecker Marzipan



Miss Pinky
unsere kleine Gelato-Prinzessin



Mister Knister®
zitroniger Knisterspaß



Rhabarber Quark
mit hausgemachter Waldbeersauce



Rote Grütze & Vanille
verfeinert mit Joghurt & roter Beersauce



Sensationelle Banane³
mit ecuadorianischer Zartbitterschokolade & Bananengebäckstückchen



Skyr Heidelbeer
Eis mit Skyr & hausgemachter Holunder-Heidelbeersauce



Spanische Sahne
Eis mit 47 % Sahne

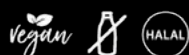


Stracciatella
mit ecuadorianischer Zartbitterschokolade

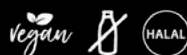




Tahiti Lemon Basilikum
südpazifische Limette mit
frischem Basilikum



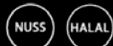
Waldbeer
mit 39% Fruchtanteil



Waldmeister & Limette
fruchtig & frisch



Walnuss Karamell
mit karamellisierten
Walnüssen



Zimtschnecke
mit Vollkorn-Gebäckstückchen,
Zimtmandeln & Zimtarmor



Giovanni L.
ROYAL

Erlesene Zutaten für exklusive Sorten:
sind Aushängeschilder des Hauses – inspiriert
von Trends und unverwechselbar im Geschmack.
Sie vereinen kreative Ideen mit meisterhafter
Umsetzung, die Deine Vitrine zum Gesprächs-
thema machen.



Bienenstich
mit karamellisierten Mandel-
plättchen, Kuchenstückchen &
Honig-Mandel-Creme



Blueberry Muffin
mit Heidelbeer-Sauce &
Gebäckstückchen



Cookie vegan
mit ecuadorianischer Zartbitter-
schokolade & Keksstückchen



Espresso Macchiato⁷
mit hausgemachter Kaffeesauce
& Coffee Crystals



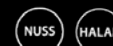
Kürbiskern
mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. &
karamellisierten Kürbiskernen



Lemon Cheesecake
mit Quark & Zitronen-Keks-
Marmor



Mozart Praline
mit Lübecker Nougat,
Marzipan- & Pistaziensauce





Nuss Nougat

mit Lübecker Nougat & gerösteten Haselnüssen



Pistazie Verde

unser World Cup Eis



Royal Mint

dreierlei Minz-Eis mit ecuadorianischer Zartbitterschokolade



Rumkugel

mit Kuchenstücken, Schokoladenstreuseln und Marzipan

enthält Alkohol



Salted Toffee Crunch

mit gesalzenem Karamell, Schoko-Crispies, Keksen & Mandeln



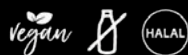
Schoko vegan

Schoko VIC – ganz ohne Milch



Vanille vegan

ohne Soja-, Mandel- & Reismilch



Walnuss vegan

mit karamellisierten Walnüssen



Yuzu Zitrone

mit Buttermilch & Joghurt



Giovanni L.
SIGNATURE

Unsere Signature-Sorten stehen für höchste Qualität, außergewöhnliche Kompositionen und einen Hauch von Luxus. Ein Gelatogenuss, der sich durch Eleganz und Raffinesse auszeichnet.



Roasted Pistachio

mit gerösteten Pistazienstücken & feiner Pistaziencreme



Triple Noir

mit Red Cameroon Kakao, Chewy Brownies & ecuadorianischer Zartbitterschokolade

UNSERE ERFOLGSVERSPRECHENDEN PRODUKTE GIOVANNI L. GELATO ...



IM 250 ML BECHER
Nicht nur To Go ein voller Erfolg



IM 500 ML BECHER
perfekt für zuhause



IM WECKGLAS
die moderne Variante

KUGEL
Für das echte Eisgefühl



WAFFELBECHER
die perfekte Kombination



TO GO
Für die Löffelliebhaber



KLASSISCH
Der Dauerbrenner



GOLD GESCHIRR
Unser extravaganter Hingucker





UNSER BERGEEIS FÜR UNSERE KOOPERATIONS-PARTNER

Dein Bergeeis kommt in praktisch stapelbaren Kartons – perfekt für eine effiziente Lagerhaltung. Die Schalen sind komplett luftdicht versiegelt, damit Qualität und Frische garantiert bleiben.

MHD: 30 Monate

Kartongröße: 359 x 233 x 255 mm
Palettenmaße: 1200 x 800 x 1810 mm
Bruttogewicht 63 St. x 9L : 432 kg
Bruttogewicht 126 St. x 3,5 L : 350 kg



**ROYALE
3,5 Liter**

**CLASSIC
9 Liter**



Jede Bergeeis-Schale kommt bereits vordekoriert – mit passender Sauce und / oder Streuseldekoration direkt ab Werk.

Dein Vorteil:

- Du sparst wertvolle Arbeitszeit
- präsentierst trotzdem eine Vitrine, die sofort ins Auge fällt
- Mit etwas frischem Obst, Schoko-Elementen oder Minze veredelst Du das Bergeeis vor Ort ganz einfach – und machst daraus eine echte Giovanni L. Vitrine, die begeistert und zum Probieren einlädt.

Der Rest? Den übernimmt unser Gelato: Geschmack und Qualität sorgen dafür, dass aus Kunden schnell Stammgäste werden.



UNSERE GASTRO SCHALEN GELATO DE LUXE – STAPELBAR UND WIEDERVERSCHLIESSBAR

Die 2,5- und 5-Liter-Schalen sind praktisch wiederverschließbar, stapelbar, hygienisch und **36 Monate** haltbar. Dank ihrer Standardgröße passen sie perfekt in jede Gastrovitrine und eignen sich ideal für die Weiterverarbeitung.

Einfach aufmachen, portionieren, wieder verschließen – fertig.

Palettenmaße: 1200 x 800 x 1280 mm
Bruttogewicht 153 St. x 5L : 566 kg
Bruttogewicht 306 St. x 2,5L : 581 kg



**CLASSIC
5 Liter**

**ROYALE
2,5 Liter**



GELATO IM BECHER

FÜR JEDEN DAS OPTIMALE ZUSATZPRODUKT

Kartongröße: 300 x 200 x 140 mm

250 ml
Cup

500 ml
Cup

Palettenmaße: 1200 x 800 x 1850 mm

GIOVANNI L. – EINFACH BESONDERS

Überrasche Deine Gäste mit echtem Giovanni L. Premium Gelato, das in Erinnerung bleibt. Unser Giovanni L. Sortiment ist wie gemacht für Einzelhandel, Quick-Service-Konzepte, wie Beachbars, Backshops und Biergärten, Lieferdienste, Tankstellen oder als smarter Ersatz für den klassischen Dessertteller.

Ob vegane Vielfalt, natürliche Zutaten oder perfekt abgestimmte Portionsgrößen – unser Gelato überzeugt geschmacklich wie praktisch und macht Dein Angebot noch attraktiver.



UND SO SCHNELL KANN ES GEHEN



WAS MACHT UNSER GELATO SO BESONDERS?

Es ist nicht nur der Geschmack, der begeistert – es ist das, was dahintersteht. Bei Giovanni L. trifft handwerkliche Leidenschaft auf erlesene Zutaten, Natürlichkeit und ein echtes Bekenntnis zur Qualität. **MAIS***: Wir setzen auf Transparenz, Regionalität, ökologische Verantwortung – echtes Handwerk statt Massenware. Jedes Detail zählt: **Das schmeckt man und das macht den Unterschied.**



ERLESENE ZUTATEN

Unser Gelato weckt schon die Probierlust beim Aussprechen der Zutaten:

Für unser Stracciatella-Gelato verwenden wir ausschließlich zart-schmelzende ecuadorianische Zartbitterschokolade. Das Marzipan-Gelato enthält nur das weltbekannte originale Lübecker Marzipan. Unsere Zitronensaft kommt direkt aus Sizilien. Auch unsere Früchte, wie die frischen Erdbeeren, sind reine Monozutaten – ganz ohne Zusatzstoffe und immer pur im Geschmack.

Nur erlesene Zutaten schaffen es in das Gelato de Luxe!



NATÜRLICHKEIT

Durch den überdurchschnittlich hohen Fruchtanteil in unseren Sorbets ist die unvergleichliche Süße der Früchte geschmacklich noch intensiver. Heimische und exotische Früchte machen unser Sorbet zu einem echten Geschmackserlebnis. Wir nutzen **keine Fertigmischungen, keine Konservierungsstoffe, keine Farbstoffe und keine zusätzlichen Aromen** in unseren Fruchtsorbets – so schmecken sie unverfälscht nach dem, was wirklich in ihnen steckt. Selbstverständlich ist all unser Gelato **frei von Farb- und Konservierungsstoffen.**



Alle unsere Rezepte sind Unikate.





REGIONALITÄT

Am liebsten frisch aus der Region. Das ist unsere Expertise bei der Wahl unserer Zutaten. So stammen beispielsweise Marzipan und Nougat original aus Lübeck und unsere Milch von Bauern aus der Nachbarschaft. Unsere Manufaktur, in der das komplette Gelatosortiment produziert wird, befindet sich hier im schönen Kiel in Schleswig-Holstein – so bleibt unser Gelato stets frisch und regional.



ÖKOLOGISCH

Giovanni L. verbindet Genuss mit Verantwortung: Regionale Milchprodukte erreichen die Manufaktur unverpackt, Verpackungsmüll wird reduziert und nachhaltige Alternativen wie abbaubare Becher, Bambuslöffel sowie essbare Waffelbecher sorgen für ein umweltfreundliches Genusserlebnis. Gleichzeitig liegt uns die Umwelt auch über die Produktion hinaus am Herzen. In der Servicezentrale beziehen wir ausschließlich Ökostrom und werden zusätzlich durch unsere eigene Solaranlage unterstützt. Auch in unserem Fuhrpark setzen wir auf Nachhaltigkeit: Wir fahren ausschließlich elektrisch.



VEGAN

Eine Vielzahl unserer Gelato de Luxe Kreationen kommen ganz ohne Milch aus und sprechen nicht nur unsere veganen Kunden an. Speziell unsere Klassiker Vanille und Schokolade haben die Giovanni L.-Gelatospezialisten auch für den veganen Genuss entwickelt.



Die Wärmeschaukel lässt uns eingesetzte Energie wiederverwenden.



WEIDEMILCH FÜR MEHR TIERWOHL

In unserer Milch steckt Meer! Gemeinsam mit der Nordsee Milch eG stehen wir für Frische, Regionalität und Tierwohl. Wir verwenden für unser Gelato ausschließlich Weidemilch aus Nordfriesland. Eine artgerechte Tierhaltung, gentechnisch freies Futter und genug Weideauslauf stehen für uns an erster Stelle. Daraus entsteht der einzigartige Geschmack unseres köstlichen Gelato de Luxe.

Mehr zur Nordseemilch





UNSERE SCHULUNGS- MÖGLICHKEITEN

Wir sind kein anonymer Industriebetrieb, sondern ein echter Partner auf Augenhöhe! Dank unserer Erfahrung aus eigenen Eis-Cafés und Restaurants, verstehen wir die Abläufe in Deinem Betrieb – und wissen, was Dein Team im Alltag wirklich braucht. Deshalb bieten wir drei praxisnahe Schulungsformate an:

ONLINE SCHULUNG

Flexibel, ortsunabhängig und effizient – wir vermitteln Dir und Deinem Team das nötige Wissen digital und praxisnah, genau dann, wenn es in Euren Arbeitsalltag passt.

GIOVANNI L. ACADEMY

Dein zentraler Zugang zu Wissen, das wirklich weiterbringt – jetzt übersichtlicher und mobil nutzbar: In unserer Giovanni L. Academy auf Moodle findest Du alle Schulungsangebote gebündelt an einem Ort.

COACHING VOR ORT

Direkt bei Dir im Betrieb – praxisnah, individuell und lösungsorientiert. Unser Trainer kommt zu Dir und geht gezielt auf die Abläufe, Herausforderungen und Fragen Deines Teams ein.

Einfach anmelden, Inhalte abrufen und gezielt weiterbilden – wann und wo Du willst, auch per Smartphone. Ein verfügbarer Online-Store-Audits unterstützt uns gemeinsam die Performance zu steigern.



ONLINE SCHULUNGEN GANZ BEQUEM IN IHREM CAFÉ

**WIR BIETEN IHNEN KOSTENLOSE ONLINE-SCHULUNGEN
MIT EINEM PROFESSIONELLEN COACH!**

- Termine individuell vereinbar
- Schaltung über Microsoft Teams
- Wir besprechen Deine Fragen und gehen gezielt auf Deine Themen ein
- Du bestimmst die Inhalte
- Mehrere Partner können zeitgleich teilnehmen

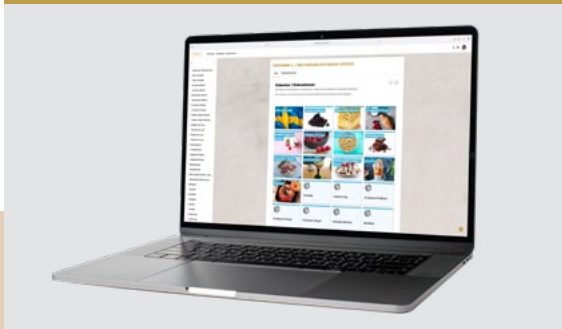
DEINE VORTEILE

- Keine Kosten für die Schulung
- Keine Fahrt- und Übernachtungskosten
- Keine Aufwandsentschädigung für Dich und Dein Team

„WILLKOMMEN IN UNSEREM DIGITALEM SCHULUNGSCAFÉ“



JEDERZEIT INFORMIEREN IN UNSERER GIOVANNI L. ACADEMY



- **Neuigkeiten**
Erhalte aktuelle Infos zu neuen Eissorten, Trends und Produktentwicklungen
- **Druckdaten**
Lade Werbematerialien für verschiedene Anlässe direkt herunter
- **Neue Mitarbeiter**
Vereinfache die Einarbeitung mit Schulungsvideos und anschließender Wissensabfrage
- **Hilfreiche Formulare**
Nutze Hygienehinweise, HACCP-Protokolle, und mehr
- **Becheranleitungen & Dekorationsanweisungen**
Greife auf Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Mengenangaben und Videos zu

DE KLASSIKER

5 Amarenabecher

Caraffi Frischglas

Schritt	Zutat	Menge / Einheit	vegan
1	Amaroneisauce	10g	Amaroneisauce
2	Sahne	1 Tupper	vegane Sahne
3	Vanille-Eis	1 Kugel	Vanille-vegan-Eis
4	Stracciatella-Eis	1 Kugel	Schoko-vegan-Eis
5	Schoko-VG-Eis	1 Kugel	Cookie-vegan-Eis
6	Amaroneischnitten	5 Stk.	Amaroneischnitten
7	Sahne	1 Portion	vegane Sahne
8	Amaroneisauce	10 ml	Amaroneisauce
9	Amaroneischnitten	1 Stk.	Amaroneischnitten
10	Schokospriggl, dunkel	1 P.	Schokospriggl, dunkel
11	Milch	1 Spritze	Milch
12	Schokoliggl	1 Stk.	Schokoliggl
13	Schokoliggl, hell	1 Stk.	Schokoliggl

Hinweis:
Amaroneischnitten mit kleinem Schaumöffel oder Zange leicht platzieren.

zurück zur Übersicht

interaktives PDF und/oder laminiert für die Küche zum hinhängen

COACHING VOR ORT



- **Coaching & Workshops**
auf Wunsch können verschiedene Angebote gebucht werden
- **Hilfestellung**
bei der Ausstattungs Auswahl
- **Beratung**
zum umfangreichen und qualitativ hochwertigen Zubehör (wie Trockenwaren, Eistruhen, Geschirr)
- **Durchstarten**
nutze den Onlineshop für eine gute Produktkenntnis



**Moderne Technologie
unterstützt traditionelles
Handwerk**



Videoanleitung

DIE EISKARTEN

Eine Eiskarte ist mehr als nur Information – sie ist Verkaufsinstrument und Genussverstärker zugleich. Mit hochwertigen Bildern, einem kreativen Design, klarer Struktur und angenehmer Haptik weckt sie Neugier, schafft Orientierung und macht Lust aufs Probieren.

Um Dir noch mehr Flexibilität im Angebot zu bieten, setzen wir auf zwei saisonale Karten:

Frühjahr/Sommer und Herbst/Winter – perfekt abgestimmt auf Gelatosorten, Produktvielfalt und deine Gäste.



UNSER MEISTERWERK

Die Gelatokarte, die keine Wünsche offen lässt. Innovation und Vielfalt werden zu unvergleichlichen Genusserelebnissen.



VEGANE VIELFALT

Macht jeden Gast glücklich und erfüllt viele vegane Wünsche.



INDIVIDUELL MASSGESCHNEIDERT FÜR DEINE GÄSTE

Unser Team erstellt Deine Eiskarte gemeinsam mit Dir – persönlich, effizient und passgenau. Du musst Dich also nicht durch Standard-Generatoren klicken. Wir beraten Dich gezielt, welche Inhalte, Sorten und Formate zu Deinem Betrieb passen – abgestimmt auf Küche, Service, Platzverhältnisse und Deine Gäste. So entsteht eine Karte, die überzeugt – funktional und verkaufstark.



KLEIN ABER FEIN

Unsere praktische Faltkarte, die auch mit einer kleinen Vitrinenauswahl ein Geschmackserlebnis erzeugt.

DIE WAFFELBECHER

Unsere Waffelbecher sind nicht nur lecker, sondern bieten die perfekte Kombination für Nachhaltigkeit und Genuss.



DIE WECKGLÄSSER

Moderne Produktpräsentation: unkompliziert und effizient – ein Gelatogenuss aus jedem Blickwinkel.



Beispiel Innenseiten der kleinen Eiskarten

GIOVANNI L. CAFÉ

UNSERE QUALITÄT – DEIN ERFOLG



DEINE SELBSTSTÄNDIGKEIT MIT GIOVANNI L.

DU LIEBST ECHTES GELATO-HANDWERK UND LEGST WERT AUF SPITZENQUALITÄT?

Dann bist Du bei Giovanni L. genau richtig: Wir verbinden kompromisslosen Genuss mit einem bewährten System – für alle, die selbstständig durchstarten wollen und dabei auf die Stärke einer etablierten Marke bauen wollen.

BEREIT FÜR GIOVANNI L.?

Dein Profil für eine starke Partnerschaft

- Unternehmergeist, Teamspirit und echte Hands-on-Mentalität
- Hohe Eigenmotivation und Lust, Erfolge aktiv mitzugestalten
- Freude am Umgang mit Menschen und Serviceorientierung
- Betriebswirtschaftliches Verständnis
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit

Mit unserer langjährigen Erfahrung rund um **GELATO DE LUXE** erfolgreicher Standorte unterstützen wir Dich beim Aufbau deines eigenen Eiscafés – von der ersten Idee bis zur konkreten Umsetzung. Ob Erstinvestition, Wareneinsatz oder Standortwahl:

Wir wissen, worauf es ankommt.

Giovanni L. steht für mehr als exzellentes Gelato:

- ein durchdachtes Gesamtkonzept,
- abgestimmte Systemprodukte,
- Verbrauchsmaterialien und
- Vorschläge zum dekorativen Ladenbau, alles aus einer Hand, perfekt aufeinander abgestimmt.

Unsere Servicezentrale vereint das Beste aus zwei Welten: die Expertise eines Produzenten mit der Erfahrung erfolgreicher Systemgastronomen. Dieses Wissen geben wir gerne an dich weiter – damit du optimal startest.

EIN ERLEBNIS, DAS BLEIBT.

Lass Dich in Deinem Eiscafé von unseren Robotern unterstützen.

WENN DIE ABLÄUFE STIMMEN, BLEIBT ZEIT FÜR DAS, WAS ZÄHLT: ECHTE NÄHE ZUM GAST.

Unsere Serviceroboter entlasten dort, wo es im Alltag eng wird, damit sich Dein Team auf das Wesentliche konzentrieren kann: **die Menschen**. So wird aus einem Einkauf ein Erlebnis, das man gerne teilt und gern wiederholt.

Giobotics®



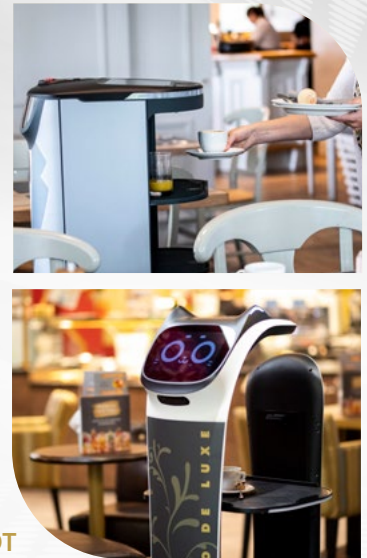
HOLABOT
#derabräumer

Ob als Abräumhilfe für den Service oder als mobiler Abraumwagen. Hola schafft schmutziges Geschirr aus dem Gastraum in die Küche. Schnell, diskret und unermüdet.



BELLABOT
#derbringer

Bringt die Speisen an den Tisch. Dabei kann der Gast mittels Bon-Nummer dem Bot den gewählten Tisch mitteilen und erweitert so den Selfservice bis zur Lieferung am Platz.



STANDORTANFORDERUNGEN

Bei der Standortwahl möchten wir Dich unterstützen. Die unten aufgeführten Angaben dienen als Richtwert.

	EISCAFÉ		EXPRESS (TO-GO GESCHÄFT)	
	Shoppingcenter	innerstädtische Lage	Shoppingcenter	innerstädtische Lage
Objektfläche	100 – 250 m ²	100 – 250 m ² , ebenerdig	10 – 30 m ²	20 – 30 m ²
Externe Lagerfläche	20 – 50 m ²	–	ca. 10 m ² (extern möglich)	ca. 10 m ²
Zusätzlicher Sitzbereich	Mall-Fläche (wünschenswert)	Außenterasse (erforderlich)	- Haupteingang - untere Rolltreppe - Inselstand in Mallmitte	- Fußgängerzone - Innenstadt - hochfrequentierte Standorte
Bevorzugte Lage	–	Südwest-Ausrichtung	–	–
Ladenfront (Breite)	min. 5 Meter	min. 5 Meter	min. 4 Meter	min. 5 Meter



SHOP IN SHOP

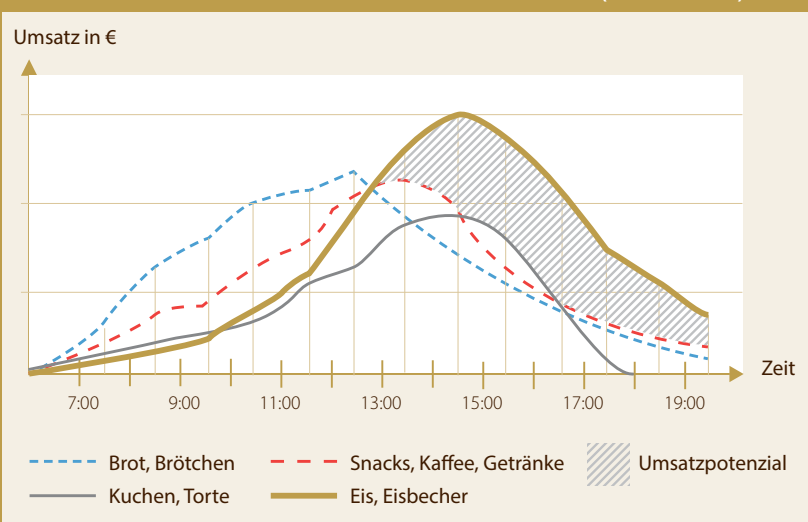
GIOVANNI L.: MEHR ... MARKE. STAMMGÄSTE. UMSATZ.



- zusätzlicher Umsatz
- optimierte Personalauslastung
- Imagesteigerung
- Mehrwert für die Gäste
- Wettbewerbsvorteile nutzen
- Gelato ergänzt das Kernsortiment
- partnerschaftliche Zusammenarbeit
- in der Kooperation schaffen wir Wachstum

Egal ob Bäckerei, Café, Konditorei oder Restaurant – das Giovanni L. Shop-in-Shop-Konzept lässt sich flexibel in Deinen Betrieb integrieren und kann dabei helfen, zusätzliche Umsätze zu erzielen – insbesondere in umsatzschwächeren Zeiten. Das Besondere: Du nutzt vorhandene Raum- und Betriebskapazitäten effizienter und kannst damit neue Ertragspotenziale ausschöpfen. Unser Konzept ermöglicht es, auf vergleichsweise kleiner Fläche attraktive Mehrerlöse zu generieren.

UMSATZVERLAUF NACH PRODUKTGRUPPEN (BÄCKEREI)



EIN KONZEPT DAS IMMER PASST

DREI GRÖSSEN – SO FLEXIBEL WIE DEIN BUSINESS

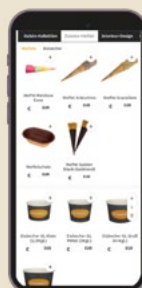
Alle Konzepte lassen sich flexibel an Deine Gegebenheiten und Verkaufsfläche anpassen. Lass Dich von den folgenden Beispielen inspirieren – und gemeinsam entwickeln wir Dein ganz persönliches Shop-in-Shop-Konzept.



	Piccolo G6	Medio G9	Grande G12
Temperaturbereich (C°)	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4
Stromversorgung	230V / 1/50 Hz	230V / 1/50 Hz	230V / 1/50 Hz
Kompressorleistung	320 W	320 W	490 W
Kühlleistung	400 W	400 W	700 W
Gesamtverbrauch	900 W	950 W	1360 W
Nettogewicht	275 Kg	350 Kg	460 Kg

GIOVANNI L. – PARTNER SHOP

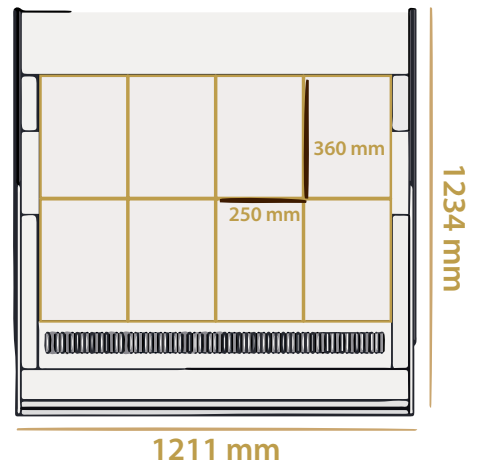
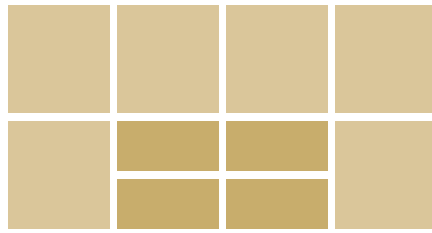
Der Giovanni L. Shop ist die zentrale Bestellplattform für unsere Partner-Cafés und Handelspartner. Hier findest Du alles, was Du für Dein Gelato-Geschäft benötigst – von unserer aktuellen Gelato-Kollektion über hochwertige Zutaten bis hin zu Interieur-Elementen und POS-Materialien. Schnelle Lieferung, klare Struktur und persönliche Betreuung machen den Einkauf besonders einfach und effizient.



Unsere Gelato-Kollektion im Überblick in der Desktop-Ansicht. Links zu erkennen die Filterstruktur, Mitte die Sorten und rechts der mitwachsende Warenkorb.

Mobil ist die Ansicht anders, jedoch wird auch hier alles auf wenig Platz übersichtlich abgebildet.

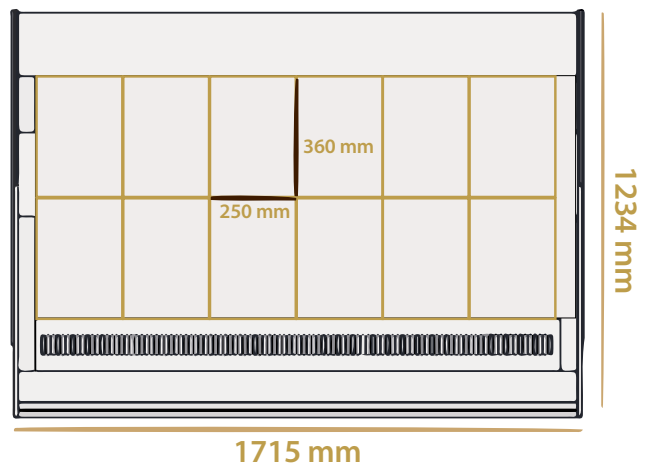
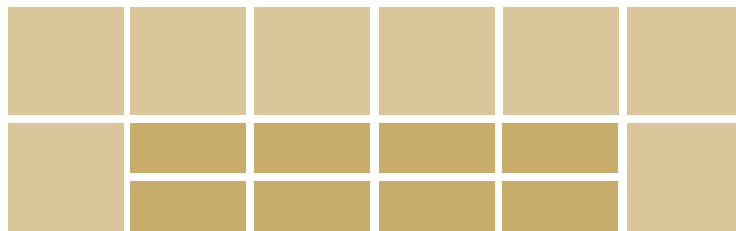
1 PICCOLO G6



BEISPIEL EINER VITRINENBELEGUNG 8-12 SORTEN

- 4-8 x Classic-Sorten (9 Liter)
- 4-8 x Royale-Sorten | Special-Sorten (3,5 Liter)

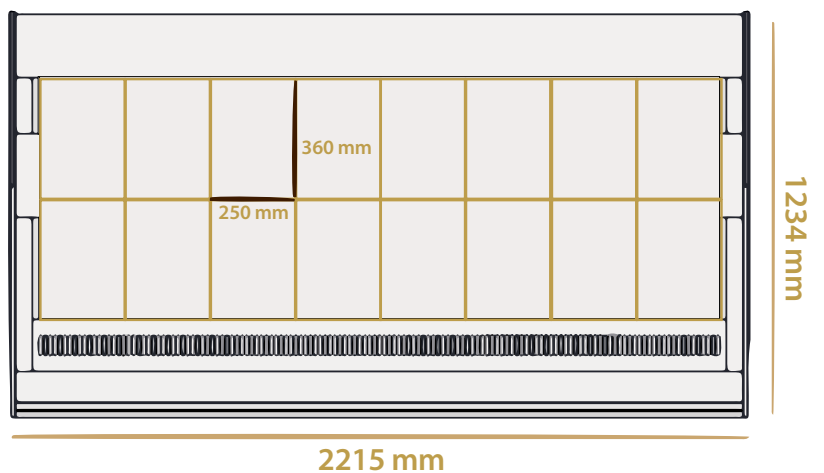
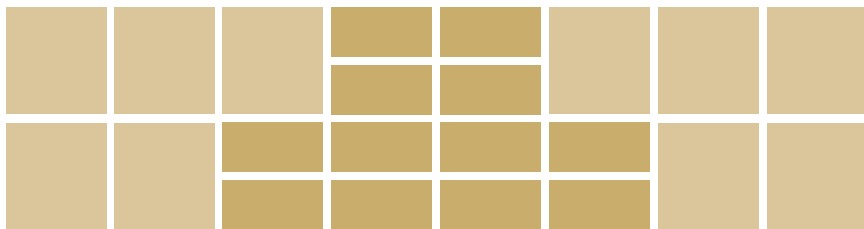
2 MEDIO G9



BEISPIEL EINER VITRINENBELEGUNG 12-16 SORTEN

- 8-12 x Classic-Sorten (9 Liter)
- 4-8 x Royale-Sorten | Special-Sorten (3,5 Liter)

3 GRANDE G12



BEISPIEL EINER VITRINENBELEGUNG 16-20 SORTEN

- 12-16 x Classic-Sorten (9 Liter)
- 4-8 x Royale-Sorten | Special-Sorten (3,5 Liter)



GASTRO-GELATO | VON DER GASTRONOMIE | FÜR DIE GASTRONOMIE

TOP QUALITÄT FÜR DEINE GASTRONOMIE

GELATO in der identischen Qualität, die unsere Eiscafés so erfolgreich gemacht haben. Mit besten Zutaten – und davon immer ein bisschen mehr. Denn DE LUXE heißt bei uns nicht nur Geschmack, sondern auch echter Mehrwert für Dein persönliches Gastronomiekonzept.

Du profitierst von unseren Konditionen:
Wir geben günstige Einkaufskonditionen an unsere Wiederverkäufer weiter. Eisvittrinen, hochwertiges Geschirr, Giovanni L. Dekomaterialien und weiteres Zubehör sind kostenbewusst kalkuliert und bieten somit einen Mehrwert für dich.
Unser Premium Gelato ist betriebswirtschaftlich immer ein Extra und bietet Dir die Chance auf eine

effiziente Wertschöpfung – ohne hohe Warenverluste, die bei Torten, Kuchen oder empfindlichen Desserts schnell entstehen können. Die Zubereitung ist unkompliziert und lässt sich auch von angelernten Mitarbeitern problemlos umsetzen. Dank der platzsparenden Tiefkühlagerung hast Du immer ausreichend Ware verfügbar – bereit für jeden sonnigen Tag und jeden Kundenansturm.

VON GASTRONOMEN FÜR GASTRONOMEN

Gastronomie ist unsere Leidenschaft.

Wir haben unsere Wurzeln in Hotellerie und zahlreichen Restaurantbetrieben. Daher kennen wir Deinen Alltag und wissen, worauf es ankommt.

Als leidenschaftliche Manufaktur und engagierter Partner für unsere Eiscafés wissen wir, was die Branche bewegt. Unser **GELATO** steht nicht nur für herausragende Qualität, sondern auch für gelebte Gastfreundschaft und echtes Miteinander.

Es schafft echte Genussmomente, bleibt in Erinnerung – und macht Gäste glücklich. Denn wer gutes Eis serviert, bleibt im Gedächtnis. Oft ist genau das der Unterschied, warum Gäste wiederkommen – oder sich beim nächsten Mal bewusst für Deinen Betrieb entscheiden.



DIE WACHSAMEN AUGEN FÜR UNSEREN HOHEN QUALITÄTSANSPRUCH

Unsere Mission ist es, Dir GELATO in bester Qualität zu bieten – Tag für Tag. Ständige Weiterentwicklung ist der Kern unserer Qualitätspolitik.

Das beginnt bei der Auswahl hochwertigster Zutaten und endet nicht mit der Produktion, sondern umfasst ein Qualitätsmanagement, das jeden Schritt begleitet und kontrolliert. Vom Einkauf der Rohstoffe über die Annahme und Verarbeitung bis hin zur finalen Freigabe unserer Produkte führen wir kontinuierlich interne Kontrollen und Audits durch.

Entscheidend sind Geschmack, Aussehen, Konsistenz und Produktsicherheit. Um diese zu gewährleisten, setzen wir auf ein umfassendes HACCP*-System.



Alle Zutaten sind einzeln bis zum Ursprung nachvollziehbar.



unangekündigter Handabklatsch



Hygiene-Abstrich aus dem Reifetank

Als EU-zugelassener Betrieb können wir auch größere Mengen überregional liefern – selbstverständlich mit höchsten Ansprüchen an Lebensmittelsicherheit. Für alle Produkte stehen Dir vollständige Spezifikationen mit Zutatenliste, Allergenkennzeichnung, Nährwerten und weiteren Angaben jederzeit in unserer Giovanni L. Academy zur Verfügung.

Mit Giovanni L. entscheidest Du Dich für echte Qualität – mit Sicherheit.



Probenentnahme aus der Produktionskette

PARTNERUNTERNEHMEN

HANDEL & LOGISTIK



HOTELLERIE



RESTAURANTS



SCHIFFFAHRT



LEBENSMITTELEINZELHANDEL



LASS UNS GEMEINSAM UNVERGESSLICHE GELATO MOMENTE SCHAFFEN!

Wir sind kein Industriebetrieb, sondern ein echter Partner auf Augenhöhe. Mit Innovationsfreude, Teamgeist und echter Nähe zum Gast gestalten wir die Zukunft des Gelato – gemeinsam mit unseren Partnern.

Tel.: +49 431 908959-35

E-Mail: vertrieb@giovannil.com

Wir freuen uns, von Dir zu hören.

Dein Giovanni L.-Team

UNSER GIOVANNI L. WERTE-KOMPASS







Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns über Ihre Anfrage unter:

Tel.: +49 431 908959-35

E-Mail: vertrieb@giovannil.com

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Ihr Giovanni L.-Team