



RIVARENO
Gelato

LABORATORIO ITALIANO

www.rivareno.fr

RIVARENO

- **MAGASIN**

- ✓ 2021: 22
- ✓ 2022: 26
- ✓ 2023: 29
- ✓ 2024: 33

✓ 2025: 38

Ville et pays d'ouverture prévu :

- Munich - Allemagne
- Dammam – Saudi Arabia
- New York _ Soho
- Miami - Coral Gables
- Jakarta – Second store
- Paris - France

- Ventes combinées 2024 : 33 Million Euro.

Présent sur 4 continents : Europe – Amérique du Nord – Australie – Asie



PAVIA- MILANO - MILANO MARITTIMA - PESCARA - MONTESILVANO - FIRENZE - ROMA - OSTIA - MILANO - COMO – CARTAGENA
SYDNEY – MALTA - MARBELLA - PALMA DE MALLORCA - MIAMI – JAKARTA - JEDDAH



www.rivareno.fr

RIVARENO : UN PEU D'HISTOIRE

- Deux fabricants de glaces italiens, un ancien journaliste de la BBC, un avocat italien et un ancien dirigeant automobile italien,
- cinq partenaires d'origines et de nationalités diverses, ont lancé Rivareno Gelato en 2005.
- Le nom Rivareno est tiré d'un quartier bolognais qui porte le même nom.
- L'idée de créer la marque Rivareno est née à Bologne. Dès sa création, Rivareno a tenté de mettre en vedette une chaîne de glaces italiennes de haute qualité, en fabriquant la meilleure glace possible.



www.rivareno.fr

RIVARENO MARKETING

- Produit : Rivareno fabrique la meilleure glace italienne, sans jamais faire de compromis sur la qualité du produit. La qualité la plus élevée possible est une condition essentielle du modèle commercial de Rivareno.

- Rivareno n'utilise pas de colorants ni de conservateurs artificiels, ni d'agents d'aération pour « gonfler » sa glace.
Présentoir du produit : La glace Rivareno est contenue dans les récipients cylindriques italiens traditionnels au fond du comptoir, afin de ne pas être exposée à l'air pour une meilleure conservation.

Notre glace est également servie à une température légèrement plus élevée que la norme : Cela rend notre produit moins glacé et lui donne une sensation agréable en bouche.

Production : l'aspect fondamental de la production de Rivareno Gelato :

- la production de bases de glace – est effectué par le franchiseur, assurant ainsi un contrôle de qualité strict là où il est le plus nécessaire.

La dernière étape du processus de production

la préparation de chaque saveur et son fouettage final en gelato - se fait dans le laboratoire de glaces de chaque magasin Rivareno.

www.rivareno.fr

+170 SAVEURS GELATO, RÉPARTIES EN TROIS GRANDES FAMILLES DE PRODUITS

Spécialités de Rivareno

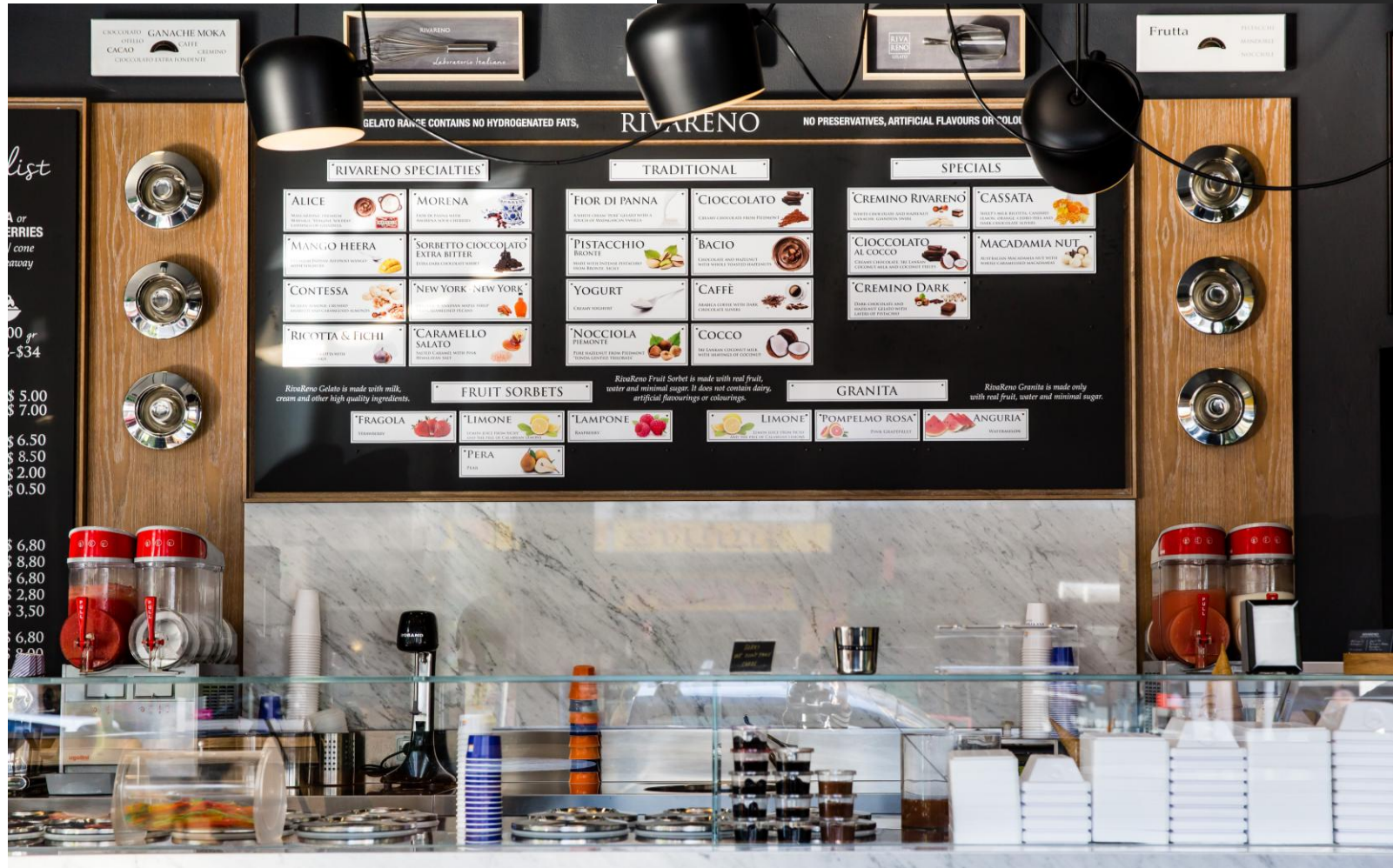
- Alice
- Leonardo
- San Luca
- Morena
- Contessa
- Mango Heera
- Zafferano al Sesamo

Sorbets (sans lait)

- Citron
- Fraise
- Mûres des bois
- Pêche
- Melon
- Framboise
- Mandarin

Saveur classique

- Crème
- Chocolat
- Lait
- Noisette
- Pistache
- Chocolat / Noisette
- Café
- Yaourt
- Stracciatella
- Marrons Glacés
- Zabajone
- Noix di Sorrento





Chaque Rivareno dispose de son propre laboratoire, où les différentes saveurs sont préparées fraîches chaque jour, et si besoin, plusieurs fois par jour.

Une fraîcheur absolue est ainsi garantie La préparation des bases de glace est la partie la plus importante du processus de fabrication de la glace.

Rivareno produit 3 bases de gelato exclusives :

- A) Crème de lait,
- B) Crème pâtissière
- C) Chocolat.

Les 3 bases sont sous forme liquide et sont livrées à chaque magasin, qui les transforme ensuite en arômes individuels

Les bases de glaces de Rivareno sont généralement produites en Italie selon des normes strictement contrôlées.

Nous avons cependant maintenant trouvé un partenaire aux États-Unis capable de fournir la même qualité : GS Gelato, une entreprise basée en Floride avec de nombreuses années d'expérience dans le domaine.

La méthode Rivareno La préparation des bases de glaces est contrôlée par Rivareno et sous-traitée à un partenaire de fabrication Préparation individuelle des arômes en magasin en pesant et en mélangeant les ingrédients Préparation finale de la glace en magasin dans des congélateurs

www.rivareno.fr

BASES DE GLACE RIVARENO - NOTRE INGRÉDIENT PRINCIPAL



DES BASES DE GLACES AU PRODUIT FINI

La qualité de la glace produite par chaque magasin est contrôlée par le franchiseur par logiciel Rivareno et Avery Weightronix ont mis au point un système de contrôle de la qualité dans le cadre duquel une balance dotée d'un logiciel propriétaire est installée dans chaque laboratoire du point de vente.

La balance est connectée via le haut débit aux bureaux de Rivareno.
La balance présente les caractéristiques suivantes : recettes et instructions pour préparer chaque saveur de glace Rivareno Informe via Internet de toute erreur commise lors de la pesée de l'ingrédient unique

La balance fournit également à Rivareno des informations importantes sur chaque magasin, telles que les quantités de glaces produites, le nombre de saveurs produites ou toute non-conformité aux normes.

Rivareno partage ces informations avec les franchisés afin de les aider à contrôler la qualité des produits et les performances des employés



Avery Weigh-Tronix





www.rivareno.fr

F.A.B RIVARENO

Caractéristiques de la glace Rivareno :

Intense Naturel Consistance veloutée

Le secret de Rivareno :

La qualité des ingrédients

Les recettes uniques et originales

De petits lots produits quotidiennement, plusieurs fois par jour pour assurer la fraîcheur.

Servi à une température plus élevée que d'habitude, de sorte que toutes les saveurs sont distinctes et reconnaissables.

Prix remportés :

- Meilleure Gelato d'Italie de l'association alimentaire « Golosaria » depuis 2 ans
- Prix Maestri del Gusto de « Slow Food » depuis plusieurs années
- Prix du meilleur service client décerné par le magazine « Panorama »

www.rivareno.com

RIVARENO N'EST PAS SEULEMENT LA MEILLEURE GLACE



Ces dernières années, nous avons élargi notre offre de produits pour inclure :

- Gâteaux à la glace
- Crêpes et gaufres
- Bâtonnets de glace et sucettes glacées aux fruits frais
- Confitures de fruits
- Yogourt nature

Toutes les offres de produits supplémentaires sont faites à l'intérieur de nos laboratoires en magasin dans la mesure du possible



RIVARENO

RIVARENO



www.rivareno.fr

RIVARENO LE MARCHÉ CIBLE

- Familles aisées et de la classe moyenne supérieure
- Des jeunes à la recherche d'une expérience alimentaire saine et différente
- « Foodies » : des gourmets qui ne feront aucun compromis sur ce qu'ils mangent

Prix Rivareno

Prix premium : 10 % au-dessus de la moyenne du marché dans la mesure du possible ou conforme à la meilleure concurrence



www.rivareno.fr

RIVARENO



www.rivareno.fr

Expérience de vente et environnement

Compte tenu de la sophistication de notre
marché cible, nous avons visé un
environnement de vente au détail qui était :

Impliquant, Chaleureux, Italien, Divertissant

Comptoir de vente sur mesure en marbre de Carrare et bois de chêne italien

www.rivareno.fr

DEVANT UN MAGASIN RIVARENO EN AUSTRALIE

Impliquant, Chaleureux, Italien, Divertissant



www.rivareno.fr

EXPÉRIENCE ET ENVIRONNEMENT DE VENTE AU DÉTAIL

RIVARENO

SYDNEY - AUSTRALIA



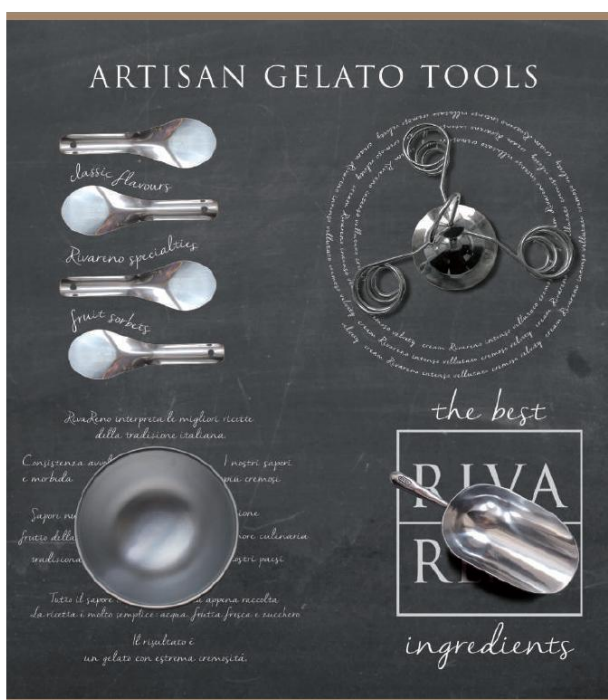


www.rivareno.fr

EXPÉRIENCE ET ENVIRONNEMENT DE VENTE AU DÉTAIL

Coin salon client Rivareno

M i l a n - I t a l y



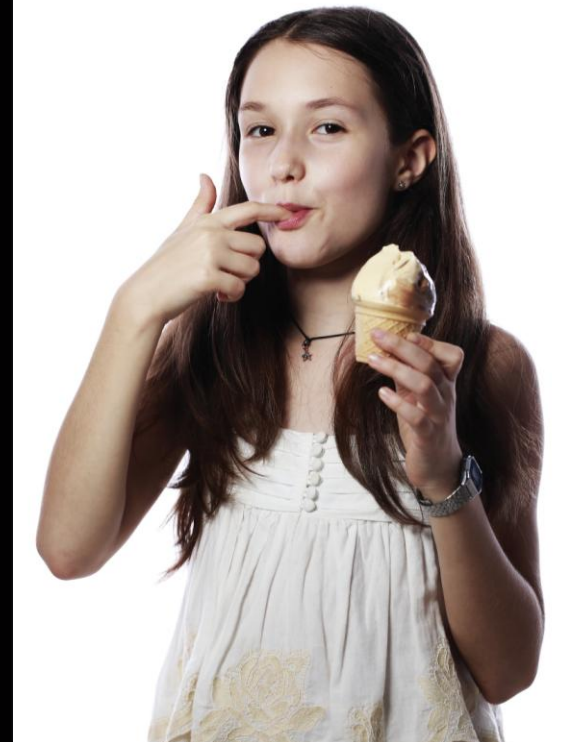


Si vos clients :

- Ont du pouvoir d'achat
- Qu'ils sont sensibles à la qualité des produits
- Curieux et ouvert sur le monde actuel

Alors Rivareno est une marque qui excellera dans votre ville

www.rivareno.fr
POURQUOI
RIVARENO?





RIVARENO FRANCE
Octave DE WULF
Responsable développement
<http://www.rivareno.fr>
23 rue de la république
45000 ORLEANS
+33 06 72 21 17 25

ORARIO
13:00 - 24:00
LUNEDÌ - DOMENICA
MONDAY - SUNDAY