



ПРЕЗЕНТАЦИЯ О КОМПАНИИ

ITALIAN GELANO Mr.Tutti

СОДЕРЖАНИЕ

1. О КОМПАНИИ.....	3
2. ITALIAN GELATO Mr. TUTTI.....	4
3. ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ.....	5
4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ.....	6
КОНТАКТЫ.....	9



 О компании

Первая джелатерия «Mr.Tutti» (Мистер Тутти) появилась в Амстердаме 2004 г. – это было небольшое, но очень уютное кафе в центре города. Мороженое готовилось только из натуральных продуктов, по классическим итальянским рецептам, со строгим соблюдением всей технологической цепочки производства. Мороженое готовилось прямо в кафе, и «Mr.Tutti» довольно быстро приобрел славу места «с лучшим итальянским мороженым».



Джелатерия «Mr.Tutti» (Мистер Тутти) приобрела огромную популярность и своих преданных поклонников. В 2006 г. бренд «Mr.Tutti» появился в России. Также, как и в Амстердаме, началось всё с организации производства. В Москве был открыт цех по производству натурального итальянского мороженого. Продавалось оно в фирменных джелатериях «Mr.Tutti». На сегодняшний день в Москве открыто более 30 джелатерий.

Преимущества компании заключаются в том, что мыслит она вкусами покупателя. Выбирая из всего разнообразия мороженого самое лучшее! А на чем бы Вы остановили свой выбор? На лучшем, верно?)



Джелатерии «Mr.Tutti» (Мистер Тутти) можно встретить в лучших торговых центрах столицы: ТРЦ Европейский, ТРЦ Метрополис, ТРЦ Золотой Вавилон, ТРК Вегас, ТРЦ Весна, ТЦ Город Рязанка, ТЦ Город Лефортово, ТЦ Крокус Сити Молл.



ITALIAN GELATO Mr. TUTTI



Italian gelato Mr.Tutti

Итальянское джелато - это совершенно особое, очень популярное и признанное во всем мире лакомство. От обычного мороженого джелато отличается сильно. Смотрите Сами:

- **Джелато - полезный, диетический продукт** (в джелато - 4-8% жирности, в обычном промышленном мороженом - 14%).
- **При производстве джелато используются натуральные и максимально свежие ингредиенты** (в промышленном мороженом ситуация другая).
- **В джелато мало сахара** (в джелато - 16-18%, в обычном мороженом - 21%).
- **В джелато мало воздуха, поэтому у него более плотная структура и более яркий интенсивный вкус** (в джелато - около 25% воздуха, в обычном мороженом - 50% и больше).
- **Джелато едят свежим, у него небольшой срок хранения** (в джелатерии Mr.Tutti джелато заводится ежедневно, вкус же обычного мороженого из-за высокого содержания в нём жира не меняется несколько лет).

Еще джелато имеет невероятно яркий цвет (и это без химических красителей), оно медленнее тает, лучше сохраняет форму. Весить шарик джелато будет больше, чем шарик . обычного мороженого. Наконец, джелато гораздо питательнее и, конечно, во много раз полезнее.

Джелато (итал. gelato – замороженный) – итальянский замороженный десерт . из свежего коровьего молока и сахара с добавлением натуральных ингредиентов: свежих фруктов, ягод, шоколада, орехов.

Джелато может готовиться и без молока, тогда это будет сорбет. Сорбеты – источники витаминов и полезных минералов, а также замечательное постное лакомство.



ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ

Фирменный стиль

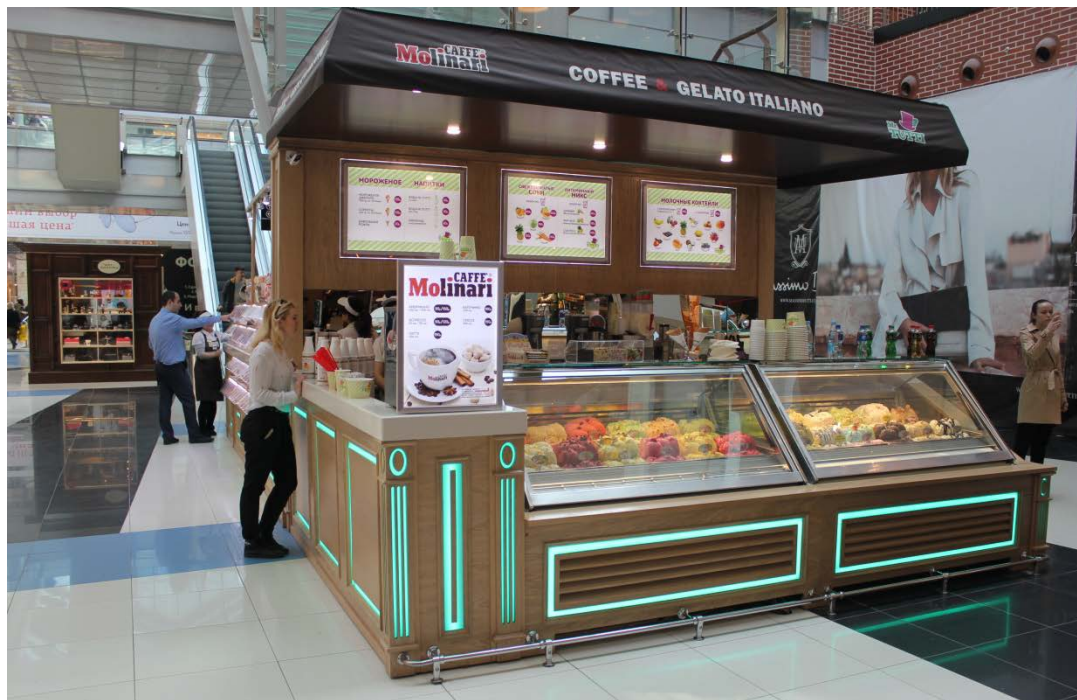
Все кафе Mr. Tutti имеют свой узнаваемый фирменный стиль. В оформлении джелатерий предпочтение отдается натуральным материалам, в дизайне преобладают нежные пастельные тона.

Фирменные киоски Mr. Tutti хорошо известны посетителям торговых центров.

Мороженое от Mr. Tutti пользуется повышенным спросом среди покупателей.

Логотип Mr. Tutti является гарантией высокого качества продукта. А

уникальная фирменная выкладка джелато Mr. Tutti – не имеет аналогов в России и станет предметом украшения любого Торгового Центра.



4

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ



Кафе

- Площадь10-100 м2
- Электроэнергия.....от 15 кВт
- Канализация
- Горячая / холодная вода



Кафе Mr.Tutti

Кафе островного типа

- Площадьот 2 до 20 м2
- Электроэнергия.....от 4 кВт
- Канализация (желательно)
- Горячая / холодная вода (желательно)



Кафе островного типа Mr.Tutti





ДЖЕЛАТО ОТ MR.TUTTI



5

КОНТАКТЫ

Контакты

Адрес: 123100, г. Москва Шмитовский проезд д. 3 стр. 3

- тел. + 7 (916) 309-05-05
- e-mail: franchise@mr-tutti.ru





Спасибо за внимание!

www.mr-tutti.ru