

La cadena de ice rolls IceCoBar lanza su foodtruck

La primer unidad comenzara a funcionar a partir de marzo en el centro comercial Luz Shopping de Jerez de la Frontera

IceCoBar, la joven cadena española de ice rolls que está renovando el sector de la heladería tradicional con su helado a la plancha, innova ahora también en su punto de venta.

La compañía ha presentado al mercado el Food Truck IceCoBar, un nuevo formato diseñado con un doble objetivo. De un lado el de poder trasladar el negocio al lugar geográfico más interesante en cada momento -económicamente hablando- y, por otro lado, ofrecer un modelo de negocio más económico para los emprendedores interesados en adherirse a la cadena.

La primera unidad franquiciada comenzará a funcionar a partir de Marzo en el Centro Comercial Luz Shopping, en Jerez de la Frontera, Cádiz.

Food Truck IceCoBar, un modelo con múltiples ventajas

El modelo Food Truck es un formato de negocio dirigido específicamente a personas interesadas en el autoempleo y diseñado para trasladar fácilmente a eventos de cualquier naturaleza vinculados con el ocio y la gastronomía.

Una de las principales ventajas de este modelo de negocio es su reducida inversión, que no supera los 44.500€. "Con este formato queremos dar entrada a nuestra cadena a todos aquellos perfiles interesantes para la auto gestión que no cuentan con financiación suficiente o que no desean financiación externa", afirma su CEO y director general Benjamín Gomes.

En este caso, el plazo de recuperación de la inversión se reduce hasta los 10 meses gracias también a contar con un elevado margen de producto, cercano al 80%.

Otra ventaja de este modelo de negocio es su facilidad de apertura y de movimiento. Los Food Trucks de IceCoBar están diseñados para instalar en los pasillos o plazas de un centro comercial, o en cualquier otro espacio como universidades, estaciones de tren o autobús, entradas a hospitales, etc. Pero pueden a su vez ser perfectamente trasladados a cualquier evento como por ejemplo una fiesta de empresa, un concierto o festival de música, bodas bautizos y comuniones, etc...

En su interior, nada es distinto a un local IceCoBar. En una de estas instalaciones es posible degustar la misma variedad de ice rolls y de gofres que si se estuviera en uno de sus heladerías y el mismo show cooking que ya ha hecho famosa a esta cadena.

Además, el Food Truck IceCoBar está diseñado para rentabilizar todas las franjas horarias de consumo

fuera del hogar, pues una vez que el centro comercial cierra sus puertas, esta heladería móvil puede desplazarse hasta la costa, un parque o una fiesta incrementando así su facturación.

Este modelo se suma a tres formatos más distintos, el modelo heladería, los kioscos en centros comerciales, y el modelo cafetería/heladería, donde la compañía se integra en una cafetería siempre que esta cuente con una superficie total cercana a los 80 m2. para completar la oferta y generar una perfecta sinergia.

Una cadena en plena expansión

IceCoBar ha cerrado 2019 con 10 locales y un crecimiento del 20% en ventas en términos comparables. De cara a 2020, su objetivo es alcanzar los 30 locales y lograr un incremento de ventas del 25% tanto en sus locales de a pie de calle como en los ubicados en centros comerciales.

La compañía ha anunciado también la próxima apertura de dos nuevos locales en España y el inicio de su expansión en Francia.

El auténtico Rollo Helado (Ice Roll) en España

El Ice Roll (o helado a la plancha) es una forma de tomar helado nacida en los puestos ambulantes de street food de Tailandia. En nuestro país, y en todos los del entorno, esta moda llegó hace poco más de dos años logrando convertirse en una clara tendencia gastro gracias a una fórmula de éxito: combinando el show de su elaboración con la posibilidad de tomar un delicioso helado, con productos totalmente naturales, realizado frente al cliente sobre una plancha a -20º.

Actualmente, esta empresa de restauración que inicio su actividad en 2018, está formada por más de 70 empleados y cuenta con un volumen de ice rolls vendidos superior a 500.000 unidades.

Datos de contacto:

Pura de Rojas
ALLEGRA COMUNICACION
91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Emprendedores](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>