

Bodevici, la primera franquicia de helados y yogures ecológicos

Bodevici, yogures y helados ecológicos, la primera heladería-yogurtería 100% ecológica certificada (CCPAE) de España, cumple dos años y lo hace con la apertura de una tercera tienda (ubicada en Mataró, Barcelona) y con el inicio de un plan de expansión con el lanzamiento de las franquicias.

El tercer punto de venta de Bodevici ha abierto sus puertas en Mataró y lo ha hecho con la energía de saber que la casa madre inicia un plan de expansión que traerá la marca y los productos Bodevici, yogures y helados ecológicos, a todo el país. De hecho, esta empresa volverá a ser pionera, porque con este paso se convierte en la primera heladería-yogurtería 100% ecológica y certificada por el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica que se franquicia.

La certificación oficial del CCPAE garantiza que todos los productos que se venden y que venderán en los establecimientos de Bodevici han sido producidos y elaborados siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que han sido controlados en todo su proceso de elaboración, envasado y comercialización. De hecho, todos los productos Bodevici son de elaboración propia, son “buenos de vicio” (“bo de vici”), saludables y se ofrecen a un precio de venta competitivo.

Productos y personal de alta calidad para las franquicias Bodevici

La empresa Bodevici, yogures y helados ecológicos busca franquiciados interesados en un negocio ecológico que cuida y mima la salud de sus clientes, a quienes ofrece productos de mucha calidad. Buscan emprendedores/se para “hacer equipo”, tal y cómo remarca Jordi Rivera, co-fundador de Bodevici, “gente que se identifique con nuestros valores ecológicos, que sean un poco sibarites y de trato agradable con el público; decididos a invertir y a gestionar su propio negocio”.

Los responsables de Bodevici, yogures y helados ecológicos se comprometen a ir de la mano del franquiciado en todo el proceso, desde la elección del local a la puesta en marcha y posterior seguimiento, para crear un negocio viable. Las condiciones especiales para este inicio de la franquicia hace que el canon de entrada sea sólo de 9.000 euros, más 2.400 euros/año para la publicidad, con un contrato de 10 años y 0% de royalty. Para un local de unos 35 m² la inversión va de los 52 a los 63.000 euros. Y es que se puede optar por tres fórmulas de establecimiento: heladería, yogurtería o heladería-yogurtería. En principio se buscarán ubicaciones en localidades de más de 35.000 habitantes o zonas turísticas.

En cuanto a los productos Bodevici, destacar que su portafolio es amplio y delicioso. Va desde helados (elaborados con leche fresca de vaca, cabra o sin leche), a horchata fresca (con o sin azúcar); yogur fresco helado (de vaca o de cabra y de frutas naturales) con toppings; y batidos y smoothies con o sin leche. Sus helados artesanos y ecológicos certificados son de elaboración propia, siguiendo las recetas más tradicionales, de gustos auténticos y naturales, colores honestos... sin aditivos químicos ni

saborizantes artificiales. También elaboran productos sin gluten, sin lactosa o sin azúcar.

Bodevici, yogures y helados ecológicos no sólo ofrece productos ecológicos certificados, sino que apuesta por un concepto ecológico global, puesto que todos sus envases y consumibles son 100% biodegradables y los locales han sido diseñados siguiendo los preceptos de la sostenibilidad.

Bodevici fue fundada por el joven ingeniero industrial Jordi Rivera con la ayuda del maestro heladero Francisco García, que inauguraron los dos primeros locales al 2011, en las calles Torrijos 21 y Asturias 2, de Barcelona.

Datos de contacto:

Isabel Acevedo

Comunicación y prensa

Nota de prensa publicada en: [08013](#)

Categorías: [Franquicias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>