



## IL TUO SHOP CHIAVI IN MANO

Scopri la **rivoluzione del surgelato**, apri la tua prima attività commerciale di vendita al dettaglio di prodotti surgelati: **pesce, carne, dolci, verdure, gluten free, bio, vegano.**

AFFILIATI A **REFREDDO**  
I SURGELATI DI QUALITÀ

The Redop logo consists of a gold crown icon above the word "Redop" in a bold, blue, sans-serif font.

[info@refreddo.it](mailto:info@refreddo.it)



REFREDDO  
**Refreddo**  
SURGELATI DI QUALITÀ

Refreddo

Refreddo



## Cosa sapere

LA TUA NUOVA ATTIVITÀ

Una recente indagine dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati ha evidenziato come il 70% dei consumatori italiani non abbia più remore nei confronti di questi prodotti.

Nel 2020 il settore ha registrato un aumento del 3%, un trend proseguito nella prima metà del 2021. Il segno più ha caratterizzato quasi tutte le tipologie di prodotti.

# Perché scegliere i cibi surgelati?

## CONSERVANO LE PROPRIETÀ NUTRITIVE

Le tecniche di conservazione del cibo fresco sono tante, ma quella della surgelazione si è sempre dimostrata la più efficace. Innanzitutto, gli alimenti surgelati mantengono tutta la freschezza e la fragranza del prodotto appena raccolto, facendolo risultare qualitativamente migliore addirittura del cibo fresco.

Infatti, proprio grazie alla surgelazione, le proprietà nutritive degli alimenti rimangono inalterate nel tempo: consumarli nel momento in cui vengono scongelati equivale a nutrirsi di un prodotto fresco.

Ma c'è di più: durante il congelamento alcune pro-vitamine si trasformano in vitamine, migliorando addirittura l'apporto alimentare del prodotto che è stato surgelato. Nel prodotto fresco, infatti, il deterioramento delle vitamine è molto rapido.



## SONO VELOCI DA CUCINARE E FACILMENTE REPERIBILI TUTTO L'ANNO

Un altro motivo per scegliere i prodotti surgelati, sta nella possibilità di mettere in tavola qualsiasi tipo di cibo, anche fuori stagione. Un ortaggio colto d'estate, ad esempio, potrà essere consumato in qualsiasi altra stagione previo congelamento. Per non parlare poi della facilità e velocità con cui è possibile cucinare i cibi surgelati, essendo già puliti e tagliati. E poi i surgelati hanno anche un prezzo molto competitivo, perché non sono soggetti alle oscillazioni stagionali dei prezzi e sono reperibili tutto l'anno. Inoltre, si possono trovare facilmente ovunque e, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, sono ordinabili anche online grazie ai servizi di consegna di surgelati a domicilio messi a disposizione da catene come Coop.



## SONO SICURI E SALUTARI

L'ultima buona ragione per scegliere i cibi surgelati sta proprio nella sicurezza che offre il processo di surgelamento, a patto che venga eseguito correttamente. Gli alimenti da surgelare, infatti, devono essere portati ad una temperatura al di sotto dei -18° e devono essere di buona qualità e, preferibilmente, appena raccolti o freschi. Inoltre, occorre prestare attenzione ad alcuni prodotti particolari che si alterano quando vengono portati a temperature sotto lo zero. I cibi che possono essere congelati in sicurezza sono: tutti i legumi, le carni appena macellate, il pesce acquistato fresco, la pizza non cotta, la pasta fresca fatta in casa, il pane. Mentre non sono da surgelare le lattughe, i pomodori e la frutta in genere, perché troppo carichi di acqua.

Per concludere possiamo affermare che, alla luce di quanto visto finora, usare i surgelati in cucina è sicuro e conveniente da molti punti di vista e, spesso, la loro qualità supera persino quella dei prodotti freschi. Ciò non significa che non si debbano consumare più cibi freschi e di stagione ma che i surgelati non comportano alcun pericolo per la nostra salute.





**REDOP srls dà la possibilità, in forza di un piccolo investimento, di aprire una nuova attività di Commercio al dettaglio di prodotti surgelati, pesce, carne, dolci, verdure, alimenti gluten free, BIO, vegano, conserve artigianali, vini e olio di alta qualità.**

**Descriviamo la fornitura all inclusive per la realizzazione del tuo nuovo shop ReFreddo**

IL NOSTRO PACCHETTO TI PERMETTERÀ:

- Con la massima semplicità,
- Senza precedente esperienza,
- Un investimento contenuto

**Senza alcuna royalty, senza alcuna percentuale sulle vendite e con importanti guadagni**

PER INSTALLARE LE ATTREZZATURE E GLI ARREDI I NOSTRI TECNICI PENSERANNO A TUTTO.

- Un nostro incaricato ti formerà e ti istruirà a dovere al fine di offrire al cliente prodotti di eccellente qualità;
  - 4 Scaffali per 100 ripiani complessivi;
  - 4 surgelatori a vasca da 1000 litri con porte scorrevoli;
  - 1 vetrina surgelatore da 500 litri;
- Banco cassa, sgabello retro banco con pc, software e stampante fiscale in comodato d'uso gratuito;
- Vetrofanie, adesivi, tabelle, quanto basta a rendere il punto vendita completo, efficiente ed esteticamente invitante;
  - Orologio da parete;
  - Insegna fronte illuminata;
  - Sacchetti personalizzati: kg 10.

## **COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Costo "chiavi in mano" € 16.380,00 + iva 22%  
Alla firma del contratto € 4.880,00 + Iva 22%  
Alla comunicazione di inizio lavori € 7.000,00 + Iva 22%  
Alla consegna del locale completo € 4.500,00 + Iva 22%

# Per cominciare

L'attività viene classificata come "VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI", quindi necessita che il titolare abbia conseguito una certificazione per il commercio di prodotti del settore alimentare (ex corsi REC o SAB) oppure dovrà dimostrare di possedere una pregressa esperienza nel settore alimentare per almeno due anni anche non continuativi negli ultimi cinque anni. Il tuo commercialista ti indicherà il semplice iter per l'apertura in linea con le disposizioni locali e depositerà la SCIA (segnalazione certificata inizio attività) al Comune di appartenenza

## PARERE DI FATTIBILITÀ FONDAMENTALE PER INIZIARE

Per aprire **ReFreddo** basta un locale di 50/70 m<sup>2</sup>; inviandoci foto interne ed esterne, la planimetria, l'indirizzo completo e costo di locazione all' indirizzo [info@refreddo.it](mailto:info@refreddo.it) oltre ai vostri dati (es. recapito telefonico, nome e cognome) vi verrà dato entro 24/36 ore, un parere gratuito sull' idoneità del locale all' apertura, anche in considerazione dei numerosi parametri che verranno analizzati, quali l'ubicazione del negozio, la facilità di parcheggio, etc.

NON HAI IL CORSO EX REC O SAB  
O I REQUISITI? CI PENSAMO NOI!

## IL NOSTRO SUPPORTO SARÀ TOTALE, GRATUITO E CONTINUATIVO NEGLI ANNI.

Vi daremo anche una formazione specifica per la gestione ottimale ed un supporto tecnico/grafico per la gestione dell'attività per sempre. La formazione sarà effettuata dal nostro personale specializzato.





**FOOD BUSINESS INNOVATION**

[www.refreddo.it](http://www.refreddo.it) | [info@refreddo.it](mailto:info@refreddo.it)

---

REDOP srls - Via Vittorio Emanuele III, 62 - 91021  
Campobello di Mazara (TP) ITALIA  
tel. +39 329 5418405