



El boom del yogur helado, llega a España de la mano de Proyecto 51

El yogur helado es un producto que reúne todos los beneficios del yogur, con menos calorías que el helado tradicional. Se presenta en forma de helado convencional pero es más cremoso y menos calórico.

El yogur helado se elabora en una máquina de helado, como las conocidas para helado soft, de la marca Taylor. Los modelos de la serie Crown son perfectas para la elaboración del yogur helado (modelos tan utilizados por las grandes cadenas como la C706 o C707). El yogur helado se hiela y se funde mucho más lentamente que los helados tradicionales debido a que posee un calor de fusión mayor que la leche (*cantidad de energía necesaria para hacer que un mol de un elemento que se encuentre en su punto de fusión pase del estado sólido al líquido, a presión constante*).

Existen versiones de yogur helado sin contenido de azúcar, aunque por regla general se emplea fructosa para los diabéticos. El yogur helado también es una opción para las personas que tienen problemas de intolerancia a la lactosa.

VENTAJAS DEL YOGUR HELADO:

- Es un postre para todo el año por no ser tan frío como el helado tradicional.
- Es un producto realmente saludable: rico en calcio por lo que fortalece los huesos y dientes, previene la formación de bacterias en el intestino, fortalece el sistema inmunitario y promueve las buenas digestiones.
- Permite la combinación con frutas frescas que realza el concepto de saludable.
- Ofrece una gran capacidad de elección de sabores para todos los gustos





En España empieza a iniciarse el boom que ya se generó en EEUU hace años. Hasta la fecha, en nuestro país no había aun una cultura de consumo de helados fuera de la temporada estival. En EEUU hay muchas franquicias de yogur helado que cuentan con una gran expansión y destacan por un marketing muy agresivo. Son negocios que sobresalen por el cuidado diseño que tienen sus locales, muy minimalista pero llenos de luz. El concepto es muy básico pero con un beneficio asegurado: una tarrina de yogur helado y el cliente elige los "toppings" (chocolate, caramelo, cacahuètes...y todo lo imaginable) o frutas frescas (fresas, plátanos, kiwis, ...etc). En EEUU estas cadenas están en continuo crecimiento y cuentan con las máquinas Taylor como parte de su éxito.

El yogur helado está enfocado a una venta muy generalizada, teniendo en cuenta el concepto asociado al yogur, de postre sano:

- La gente joven. Tentada a probar los nuevos productos que se introducen en el mercado. Este mismo segmento es el que incita a probar el yogur helado a gente de mayor edad.
- La gente a la que le guste mucho el yogur. El yogur helado es un una nueva y diferente forma de consumir el yogur.
- La gente preocupada por su línea o por mantener una alimentación equilibrada y que le gusta los productos dulces. En este segmento, se incluyen gente de todas las edades, deportistas, etc.
- Los padres también el yogur helado como un alimento saludable para sus hijos de menor edad, que son grandes consumidores de helado.

El helado tradicional es un producto muy temporal del que incluso, se han hecho campañas publicitarias promocionando el helado para todo el año. En el caso del yogur helado no hace falta hacer hincapié ya que el yogur es un postre que siempre se ha tomado los 12 meses del año, siendo el yogur helado, menos frío que el helado tradicional.

A la hora de montar un negocio de helado de yogur, es importante contemplar la posibilidad del autoservicio, ya que es muy fácil servirse y a la gente le gusta poder configurarse su propia tarrina, eligiendo directamente entre los distintos toppings o frutas expuestas. Esta opción, es más rentable para el empresario ya que se necesita contratar menos personal aunque se recomiendan al menos 6 máquinas yogur helado. En la opción del negocio tradicional con el personal para servir, sería suficiente con 2 máquinas de yogur helado.

A la hora de escoger la máquina de yogur helado es importante, tener claro como se va a cobrar el producto, por peso o por tarrina. En ambos casos, la rentabilidad está asegurada ya que hay máquinas más recomendadas para cada modelo de negocio.

La compañía Taylor ha marcado el paso en la industria de los helados desde 1926. Taylor cuenta con la experiencia del boom del yogur helado en EEUU desde 1985. Las grandes cadenas de yogur helado cuentan con Taylor para su éxito. El yogur requiere de unas especificaciones de viscosidad muy especiales y Taylor, gracias a su experiencia, es capaz de hacerlo.

51 Proyecto 51

Proyecto 51 pone a su disposición todo lo necesario para que su negocio funcione:

Gran variedad de máquinas para el yogur helado (autopasteurizantes o no, con o sin bomba, de sobre mesa o de pie, de uno o dos sabores) de la marca Taylor.



Mesa con vitrinas refrigeradas para las frutas frescas, armarios refrigeradores y congeladores de la marca Everlasting.



Sistema FastServe de la marca Vizu, que permite incontables configuraciones, basado en dos módulos de 600 mm y 300 mm de ancho para montar los mostradores o isla central.



Si además, se quiere ampliar el negocio ofreciendo batidos y smoothies, la prestigiosa batidora multifunción de Blendtec junto a una máquina de hielos IoM.



Proyecto 51, experto en hostelería rápida, asesora con la maquinaria necesaria para rentabilizar el negocio al máximo.

Obtenga más información a través de la web: www.proyecto51.com
Parque Európolis, Calle Copenhague, nº 7. E- 28230 Las Rozas (Madrid)
Tel.: 902 33 51 51 Fax.: 91 710 56 93
e-mail: info@proyecto51.com