Servigelat

Asociación Nacional de Heladeros Artesanos

Nuestra receta para el éxito:

CALIDAD + TRADICIÓN + INNOVACIÓN EN LA

elaboración de Helados

Le damos la bienvenida a Servigelat

Desde nuestros inicios, nos hemos destacado por nuestra marcada identidad colectiva, siendo fieles a un modelo de negocio basado en la mezcla de tres ingredientes clave: calidad, tradición e innovación, consiguiendo elaborar, de esta forma, una receta para el éxito aderezada con un sólido respaldo a la actividad de nuestros asociados a través de beneficios en la compra de productos, nuevas oportunidades de crecimiento y continuas acciones formativas, que nos han permitido alcanzar un mayor grado de profesionalización.

Gracias a nuestra dilatada experiencia en el sector, hemos desarrollado un know-how propio consolidado, apostando, al mismo tiempo, por construir alianzas estratégicas con importantes proveedores de transporte, gestión, investigación científica y otros agentes presentes en una cadena de suministro optimizada de materias primas de la más alta calidad y básicas para el quehacer diario de las heladerías.

Somos conscientes de que el crecimiento de nuestros asociados es el crecimiento del sector nacional. Por ello, aportamos valor añadido con el mejor asesoramiento y defendemos la honestidad y la coherencia de costes para el beneficio de todos miembros de la asociación.

A través de este dosier, le invitamos a descubrir todo lo que podemos hacer para continuar fomentando la dinamización de nuestro colectivo y el orgullo de dignificar el sector.

Marcos Soler
Presidente de Servigelat

ANHCEA

Asociación Nacional de Heladeros Artesanos

MÁS DE 35 AÑOS
al servicio de nuestros asociados

Somos una asociación privada con fines no lucrativos, de ámbito nacional, formada por empresarios del sector heladero artesano, con el objetivo principal de promover el desarrollo profesional y el reconocimiento de nuestro sector de trabajo.

Nos apasiona lo que hacemos. Por ello, a lo largo de nuestra trayectoria nos hemos implicado de forma cercana, directa y proactiva con nuestros asociados, manteniendo, en todo momento, la motivación del primer día con un inquebrantable espíritu emprendedor.

Actualmente nos encontramos inmersos en un ambicioso proyecto que tiene como principal objetivo la puesta en marcha de Centro de Investigación del helado artesano, de manera que todos nuestros asociados puedan mantenerse al día con las últimas tendencias del sector y tengan acceso a la máxima cantidad de información actualizada.

Cabe resaltar, además, que nuestro modelo de gestión, dinámico y responsable, está orientado a potenciar la premisa que nos ha permitido avanzar cada día hacia la conquista de nuevos retos: la unión hace la fuerza.

Marco Miguel Sirvent
Presidente de ANHCEA

El mejor asesoramiento especializado

En ANHCEA hemos desarrollado un completo catálogo de servicios especializados para el heladero artesano, centrados en garantizar apoyo y asistencia tanto a nuestros asociados como a la realización de diversas actividades que, de forma directa o indirecta, contribuyan al progreso y a la defensa de los intereses del sector ante los distintos organismos que desarrollen materias y legislaciones que afecten a nuestra profesión. Entre los principales servicios que ofrecemos se encuentran:

JURÍDICOS

- Asesoramiento para las obligaciones legales y empresariales.
- Reclamaciones de toda índole.
- Asesoramiento en cuanto a defensa ante cualquier entidad de la Administración y tribunales.

FISCALES

- Actuaciones ante el Ministerio y Delegaciones de Hacienda respecto a las obligaciones tributarias.
- Asesoramiento en cuanto a obligaciones fiscales e IVA.

ADMINISTRATIVOS

- Gestiones ante los órganos de las Administraciones Central, Comunitaria y Local.
- Asesoramiento sobre la documentación necesaria para ampliaciones, cambios e inicios de actividades.
- Tramitación del Registro Sanitario de Alimentos.
- Gestiones para la realización de charlas y la obtención del certificado de formación en higiene alimentaria para el sector de helados y horchatas.

Nuestro crecimiento progresivo se debe a una eficiente gestión de la comunicación como recurso vital para el desempeño de nuestra labor. Fomentamos la puesta en común de inquietudes, necesidades y sugerencias a través de múltiples canales que facilitan el feedback de nuestros asociados. Somos una comunidad conectada, de ahí que nuestras redes sociales se hayan convertido en la herramienta por excelencia para reforzar la atención a los verdaderos protagonistas del sector: los heladeros artesanos.

FINANCIEROS

- Asesoramiento y tramitaciones de solicitud de ayudas.
- Asesoramiento para inicios de actividad.
- Convenios con entidades de crédito para establecer condiciones preferenciales para la asociación y sus asociados.

LABORALES

- Asesoramiento en contratos y convenios colectivos.
- Negociaciones.
- Bolsa de trabajo.

LOGÍSTICOS

- Acceso a fondos documentales (BOE, DOGV, DOGC...).

OTROS

- Central de Compras Servigelat: a través de esta se consiguen precios más ventajosos para los asociados.
- Organización de ferias, congresos, demostraciones, conferencias y concursos.

APOSTAMOS POR *la formación continua de nuestros asociados*

Maestría, creatividad y destreza deben conjugarse a la perfección para conseguir diferenciarnos en la elaboración del helado artesano.

El helado es una de las expresiones gastronómicas más importantes del mundo. Por ello, desde ANHCEA trabajamos bajo la premisa de que solo a través de la constante actualización podemos marcar la diferencia y garantizar la evolución que demanda el mercado actual.

El crecimiento de nuestros asociados es el nuestro, razón por la cual concebimos la formación continua como herramienta indispensable hacia el desarrollo y la profesionalización del sector a todos los niveles.

Nos esmeramos por adaptar la actividad de nuestros miembros a las tendencias de consumo y comercialización, así como a las diferentes normativas de calidad y seguridad alimentaria. Y, para ello, destinamos buena parte de los beneficios de la asociación a la organización de cursos impartidos por especialistas y eventos de la mano de nuestros proveedores.

Expansión
sin límites ni fronteras

Ponemos en alza el valor del sector heladero artesano de España y brindamos a nuestros asociados el punto de apoyo desde el que proyectar su negocio.

En la actualidad, contamos con representantes de casi todas las comunidades de España, lo que se traduce en una mejora del sector a nivel nacional y, a su vez, nos ha permitido consolidarnos como una asociación de referencia en todo el territorio. Gracias a la importante iniciativa de nuestro Centro de Investigación, podremos seguir trabajando en pro de la calidad y la innovación en torno a los mejores sistemas de elaboración de helado artesanal. Nuestro objetivo es descubrir un mundo de posibilidades en el que se abre paso una tradición extendida generación tras generación por todo el planeta.

Con la bandera de ANHCEA, participamos en numerosos eventos y competiciones nacionales e internacionales en los que se difunde la importancia del helado artesano. Unas citas que también sirven de networking a nuestros asociados de cara a recoger y aportar nuevas ideas con las que refrescar sus catálogos de propuestas.

Mejisa Mectufry
MÁQUINAS PARA CREAR TUS HELADOS
INNOVACIÓN • TECNOLOGIA • FIABILIDAD
MECÁNICA JIJONENCA, S.A.
Pol. Ind. Segorb, s/n • 03100 Jijona (Alicante)
Tel.: +034 965 610 585 • 618 802 740
info@mejisa.com • www.mejisa.com

El Abuelo
Jijona, S.A.
Fábrica de turrones y dulces
Calidad y tradición artesana desde 1931
JIJONA, S.A.
PDA Alecua, S/N · 03100 Jijona (Alicante) · Teléfono: +34 965 610 081
elabuelo@jijonasa.com · www.jijonasa.com

El presidente de AHNCEA, Marco Miquel Sirvent, elegido en 2020 como presidente de ARTGLACE, la Confederación Europea de Heladeros Artesanos, y destacado en 2018 como Embajador del Helado en la fiesta europea del helado celebrada en Nápoles.

EVENTOS DESTACADOS:

- Aprobación del proyecto del Nuevo Centro de Investigación del Helado Artesano - 2021.
- Campeonato de España - 2022.
- Selección del equipo que representará a España en la Copa del Mundo de Heladería - 2022.
- Copa del Mundo de Heladería - 2024.

ESTAMOS 100 % COMPROMETIDOS

con la innovación, la calidad y la seguridad

Con nuestro Centro de Investigación podremos ir un paso más allá al servicio de los heladeros artesanos... Y es que el mundo del helado se mantiene en constante evolución tras la búsqueda de nuevos sabores que nos permitan innovar en este arte culinario por excelencia, sin dejar de lado nuestro firme compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria.

Nos apoyamos en la ciencia para conseguir el helado perfecto, apto para todos los paladares.

SERGEL®
PRODUCTOS PARA HELADERIA Y PASTELERIA
PRODUCTS FOR GELATO AND PASTRY-MAKING
PRODUIT POUR LA GLACE ET LA PATISSERIE

Cuidamos al máximo cada una de las fases de nuestros procesos porque sabemos que no hay nada más importante que la calidad. Sometemos todos nuestros productos a un estricto control y seleccionamos las mejores materias primas. Nuestra experiencia y cualificación nos permiten elegir solo lo mejor para conseguir los máximos estándares de sabor, textura y conservación.

Integramos en nuestra cadena productiva una estrecha colaboración con varios laboratorios externos de microbiología para investigar y mejorar las cualidades de elementos base para nosotros como el agua o las chufas.

Evaluamos cada detalle, desde los diversos tipos de azúcares hasta el control de intolerancias al gluten, lactosa y fructosa, entre otros. Además, llevamos a cabo un completo asesoramiento sobre sistemas de APPCC, higiene y trazabilidad para nuestros asociados.

Servigelat

EL RESPALDO *del profesional*

Ponemos al servicio de nuestros más de 400 asociados un extenso catálogo con más de 3.000 referencias de las mejores marcas del mercado

En Servigelat contamos con un equipo multidisciplinar de profesionales cualificados, con una contrastada experiencia y comprometidos con nuestra filosofía centrada en la mejora continua. Nos avala una trayectoria de más 20 años de sólido compromiso apostando por la competitividad del sector heladero y aportando valor añadido mediante servicios especializados y productos innovadores.

Nuestra consolidada fórmula de éxito y evolución constante está basada en la calidad de los productos, en un proceso de distribución detallado y, esencialmente, en nuestra marcada vocación de servicio hacia el asociado, adaptándonos a las nuevas exigencias de un sector en continuo movimiento. Gracias a ello, hemos sido merecedores del mejor aval: la confianza de nuestros asociados, y estamos seguros de que juntos seguiremos representando con gran orgullo nuestra asociación y construyendo un porvenir lleno de éxitos.

Tanto en la asociación como en la cooperativa, nos apoyamos en una serie de valores diferenciales que generan confianza en nuestros socios y permiten a Servigelat beneficiarse de un crecimiento sostenido y de una posición referencial en el sector:

- EQUIPO HUMANO PROFESIONAL
- CONOCIMIENTO DEL SECTOR
- PRESENCIA NACIONAL
- MODELO DE GESTIÓN INTEGRAL
- FLEXIBILIDAD EN LOS PEDIDOS
- ESTUDIOS CONTINUOS DE TENDENCIAS DE CONSUMO Y NUEVAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS
- SERVICIO DE ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS
- ASESORÍA EN ASPECTOS SANITARIOS Y DE NORMATIVAS EN GENERAL

Facilitamos el acceso de productos básicos al pequeño heladero, potenciando su competitividad

Desde nuestras instalaciones, ubicadas estratégicamente en Xixona, con alrededor de 1.000 m^2, desarrollamos soluciones eficientes de distribución a nivel nacional.

Trabajamos con una organizada estructura interdepartamental para que los productos dispensados den respuesta a las necesidades de todos los profesionales del sector, sea cual sea su envergadura, gracias a alianzas clave con empresas transportistas que nos permiten reducir los plazos de entrega entre 24 y 48 horas con las máximas prestaciones de conservación.

ZEALIS SOLUTIONS

Zealis Solutions
C/ Santander 49, nave 9
08020 Barcelona
932.749.525
zealis@zealis-solutions.com
www.zealis-solutions.com

Asesoría técnica en heladería artesana:
- Optimización de recetas y procesos
- Resolución de problemas
- Nuevas recetas para nuevos conceptos
- Dimensionamiento de obradores

Distribución de materias primas para helados:
- Neutros marca CREMODAN®
- Productos hechos a medida
- Núcleos funcionales (veganos, diabéticos,...)
- Azúcares, leche en polvo, concentrados de sabor,...

cresco ITALIA

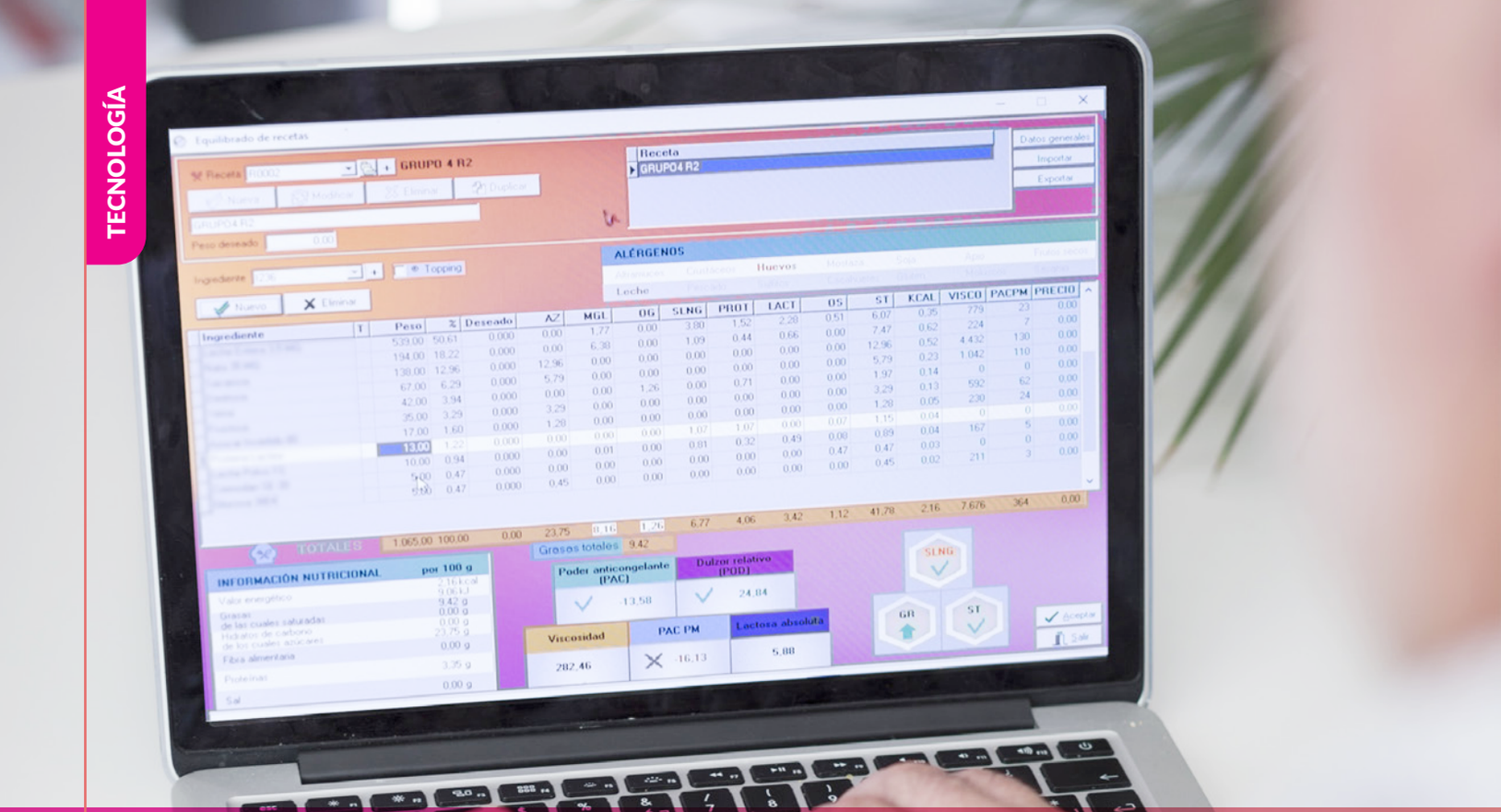
Placer. Variedad. Pasión

Productos profesionales para heladería, pastelería y food service

arconsa

Pol. Ind. La Serreta - C/Montevideo, s/n.
Apdo. de correos, 271
30500 · Molina de Segura · Murcia
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es - **www.martinbraun.es**

MARTIN BRAUN GRUPPE



Artesanía 3.0

Eficacia digital: Rentabiliza tiempo y también recursos. A más compra, mayor descuento.

En un mercado siempre cambiante, acumulamos más de 20 años a la vanguardia del sector para hacer posible una flexibilidad total en la dotación de soluciones rápidas y efectivas. Con ese fin, implementamos canales de comunicación con nuestros asociados a través de una tienda online con información pormenorizada de todos los productos, lo que facilita su identificación y elección.

Hemos puesto en marcha, además, una línea de atención al socio a través de Whatsapp y actualizamos constantemente nuestra página web para que nuestros asociados puedan tener acceso rápida y directamente a las últimas novedades y noticias del sector. Un claro ejemplo de ello ha sido nuestro despliegue relacionado con las medidas de prevención y seguridad ante el virus Covid-19.

Contamos con una plataforma actualizada diariamente y personalizada al milímetro. Los asociados tienen a su disposición su historial de pedidos para repetirlo con un solo click o utilizarlo de base para uno nuevo.

- **Rápido**
- **Cómodo**
- **Personalizado**

Asimismo, gracias a nuestra apuesta constante por la innovación al servicio del sector del helado artesano, ponemos a disposición de nuestros asociados un novedoso sistema de doble control de temperatura, permitiendo configurar y garantizar tanto la temperatura en el interior de la cámara frigorífica como la de los productos, de manera que se pueda asegurar un mayor control de todos los procesos y, por ende, de la calidad y trazabilidad de los helados.

Brindamos el mejor asesoramiento en este tipo de sistemas especializados y mantenemos nuestro firme compromiso de seguir investigando e incorporando nuevas tecnologías que nos permitan proporcionar cada vez más beneficios a nuestros asociados.

En ANHCEA operamos en toda España con idéntico espíritu de equipo y esfuerzo allá donde nos requieran nuestros asociados

Contáctenos

Estamos siempre dispuestos a brindarle el mejor asesoramiento personalizado, de la mano de una atención cercana y amable.

ANHCEA - SERVIGELAT
Polígono Industrial Segorb
C/ Montnegre, s/n
Apartado de Correos 30
03100 Xixona (Alicante)
España

965 613 042
anhcea@anhcea.com
direccion@servigelat.com

www.anhcea.com

JS/COMUNICACIÓN • Concept: JS/MEDIATOOLS A/S • 16246 • www.jscomunicacion.es