

# “Disponemos de 56 sabores de helado y seguimos innovando”

**FERNANDO RODRÍGUEZ** ADMINISTRADOR DE HELADOS LA ABUELA

**Con productos de calidad y mimo en todo lo que hacen, Helados La Abuela se ha convertido en un referente en el sector, con establecimientos propios, franquicias y fabricación para terceros**

**¿**Cuál elegir? Esta es una de las peores preguntas que nos podemos hacer a nosotros mismos pero lo mejor que le puede pasar a una marca. Y es lo que te viene a la mente cuando ves toda la gama de Helados La Abuela. “Queremos crear experiencias positivas en nuestros consumidores, por ello no solo vendemos helados, también creamos un ambiente agradable y acogedor donde poder disfrutar del producto y del lugar”, asegura Fernando Rodríguez, administrador de Helados La Abuela.

**Se acerca el verano y nada mejor que un helado para refrescarnos, ¿qué diferencia a Helados La Abuela?**

Sin duda, nuestros ingredientes de máxima calidad: leche fresca pasteurizada y productos buscados con exclusividad en diferentes partes del mundo para los que hemos invertido mucho tiempo en viajar y localizar. Eso nos permite ofrecer los 56 sabores con los que contamos y entre los que cuesta elegir. ¡Y seguimos innovando! Todos servidos en cubetas anchas y el helado en montaña.

Pero también es muy importante la experiencia del cliente, la atención, un personal amable, servicial, que cree una experiencia

positiva para los visitantes. Eso marca la diferencia, junto a nuestro formato de tienda, siempre ubicadas en lugares estratégicos.

**Estáis teniendo un fuerte crecimiento en los últimos tiempos y acabáis de ampliar la plata de Écija...**

Así es. Hemos realizado una fuerte inversión en nuestras instalaciones de Écija (sede central de Helados La Abuela). Ahora disponemos de 2.000 m<sup>2</sup> destinados a obrador, congelación y almacenamiento.

Pero el secreto del crecimiento está en la innovación. Por ejemplo, el pasado año nos desplazamos con un químico y un ingeniero a Italia y hemos desarrollado una línea de fabricación a medida para nuestros productos de helados artesanos, que ya tenemos en nuestras instalaciones y en perfecto funcionamiento tras muchísimas horas de trabajo.

**Además, estáis empezando a proveer helados para terceros. ¿Cómo os ha afectado a nivel productivo?**

Tenemos varias líneas de negocio. La principal son las tiendas propias, y ahora hemos desarrollado dos nuevas: la primera sería el formato de franquicias, que se encuentra en fase de expansión y con mucha aceptación, con interesados incluso en Portugal; y la segunda es convertirnos en proveedores de otras heladerías y cafeterías que quieran disponer de nuestros productos.

Esto nos va a permitir crecer en nuestra cartera de clientes, aunque también implica gestionar relaciones comerciales adicionales y capacidad productiva, pero con la reciente inversión realizada en maquinaria e infraestructura, conseguimos tener capacidad de producción para satisfacer la demanda de ter-



ceros sin afectar la calidad de los helados para los clientes habituales.

A largo plazo no buscamos que estas dos últimas líneas de negocio se conviertan en la base de nuestra actividad, nuestra intención es poder seguir con todas de manera que nuestra cartera de clientes se encuentre diversificada, y siempre manteniendo la calidad.

**¿Cómo veis la campaña de verano?**

Estamos entusiasmados. La demanda de helados suele aumentar significativamente durante estos meses, y estamos preparados para satisfacer a nuestros clientes con nuestras deliciosas opciones.

Tenemos mucha ilusión en seguir promoviendo con nuestros productos la calidad, la variedad y la experiencia positiva en nuestras Heladerías de La Abuela. La línea de franquicias y la provisión de helados para terceros también está en marcha, lo que podría ser una ventana adicional para expandir nuestro negocio. Y, sin lugar a dudas, seguiremos innovando y adaptándonos a las tendencias del mercado para ofrecer a nuestros clientes una experiencia única.



**la abuela**  
placeres gourmet

www.heladoslaabuela.com