

zerosottozero
TECNOLOGIA E INNOVAZIONE DAL MONDO DELLA SPERIMENTAZIONE

Il gelataio, come una volta! La nuova proposta di Eurocryor per i banchi gelato.

di redazione ZZ | 25 novembre 2015 in Prodotti - 0 Commenti

Condividi quest'articolo

Twitter

Digg

Delicious

Facebook

Stumble

Subscribe by RSS



Vi ricordate il carrettino dei gelati che una volta passava di paese in paese, spinto da una bicicletta? Ecco, oggi diventa spunto del nuovo modello

Eurocryor per la vendita

di gelati. E non è anacronistico: *“Abbiamo voluto concretizzare un'esigenza raccolta presso i Clienti, ovvero il ritorno alla semplicità e all'essenzialità”*- afferma William Pagani. Unire tradizione e innovazione è la sfida alla base di questo banco. Dalla tradizione il banco Eurocryor ha preso l'idea del gelato conservato in contenitori (carapine) ermetici, l'assenza di barriere fisiche tra cliente e venditore, la linea semplice ed essenziale, che permette di integrarlo in arredi già presenti in negozio. A questo, si associa una nuova tecnologia, per la quale è stata depositata domanda di brevetto italiano e design internazionale, grazie a cui il **gelato può essere conservato all'interno del banco, senza dover essere rimosso durante la notte, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche.**

In dettaglio, infatti, il gelato qui non si vede (il che ne assicura la totale sicurezza igienica e la migliore conservazione) ma l'esperienza sensoriale non manca. Davanti al piano (inclinato) delle carapine, una vetrina – bassa, che non ostacola il dialogo cliente/venditore – si presta per esporre la merce in vendita e fare molto di più: piccole opere d'arte in gelato mettono in risalto la varietà di colori e presentano i gusti in vendita, permettendo al cliente di pregustare cosa sta per comprare. Il protagonista è dunque il gelato, non il banco, che con la sua linea elegante ma minimalista cerca di stare in retroscena: *“Il nostro cliente deve vendere il suo prodotto e non il nostro banco. Ed è a partire da questa idea che abbiamo progettato il tutto. Il banco non è invadente e vive in funzione del prodotto esposto”*. Il target? Le gelaterie artigianali o le pasticcerie con gelateria integrata.



Il nostro cliente deve vendere il suo prodotto e non il nostro banco. Ed è a partire da questa idea che abbiamo progettato il tutto. Il banco non è invadente e vive in funzione del prodotto esposto”. Il target? Le gelaterie artigianali o le pasticcerie con gelateria integrata.

Si stanno raccogliendo gli ultimi riscontri dalle “prove sul campo” e a inizio 2016 Eurocryor ne pianificherà il lancio sul mercato.