

Febbraio 2021

Caffè e gelato, in Danimarca un mercato in crescita

L'approccio green a Km zero, dalle fonti rinnovabili al bean to cup ai grandi stellati, in vent'anni ha portato il Paese nordico, tra i maggiori consumatori di Caffè, dall'anonimato all'avanguardia gastronomica.

Pregel punta dritto su asporto e delivery lanciando la piattaforma Happygelato.com, realizzata per sostenere il gelato artigianale e supportare i clienti a digitalizzare la gelateria attraverso la vendita online. Tramite la piattaforma infatti il gelatiere potrà scegliere quale servizio offrire al consumatore, promuovendo i suoi prodotti nella vetrina virtuale, mentre il customer service Happy Gelato si occuperà di creare il profilo della gelateria e di aggiornarlo in tempo reale. Il cliente finale potrà trovare la gelateria più vicina a casa, scegliere gelato e gusti, il ritiro in negozio o la consegna a domicilio.

“Il progetto proposto da PreGel racchiude una innovativa opportunità di business per il gelatiere attraverso un servizio di digitalizzazione della gelateria in pochi e semplici passaggi – spiegano dall'azienda –. Il servizio elevato di customer service è l'elemento di forza del progetto, in quanto permette alla gelateria di fare un passo verso il futuro con un supporto completo”. ©

SOTTO
 La videata della piattaforma Happygelato.com



C' è del verde in Danimarca. Il Paese, con uno dei più alti Pil del mondo, ha da tempo imboccato la strada della sostenibilità, è un pioniere delle energie rinnovabili e dello sfruttamento delle risorse naturali. Un approccio che una ventina di anni fa è stato abbracciato anche dalla scena gastronomica, che in una manciata d'anni è assunta dall'anonimato alla ribalta internazionale grazie alla New Nordic Cuisine avviata dai fondatori del Noma, Claus Meyer e René Redzepi, improntata su uso e recupero di ingredienti locali, foraging, sostenibilità e ripresa del genius loci. Un approccio che attraverso