

Smöoy lanza la bolsa exclusiva Arte, reutilizable y destinada al take away y delivery

Es una iniciativa, impulsada por el área RSC de la empresa, con el objetivo de minimizar el uso de las bolsas de plástico en todos sus establecimientos

La franquicia murciana smöoy dedicada a la fabricación y venta de yogur helado, quiere acabar con el uso de las bolsas de plástico en todos sus establecimientos. Para ello, acaba de lanzar al mercado su bolsa Arte, una bolsa reutilizable y destinada principalmente a take away y delivery, dos formatos de consumo cada vez más implantados en la compañía.

La nueva bolsa de smöoy sigue la línea de identidad de la marca, y utiliza el rosa para propiciar la asociación automática a la cadena.

Esta bolsa, impulsada por el área RSC de la compañía, ofrece un diseño innovador, y está elaborada de rafia y tela, dos materiales que no atentan contra el medio ambiente.

La compañía ha desarrollado esta idea con tres objetivos. El primero de ellos, mejorar la experiencia de compra del cliente, el segundo incrementar la notoriedad de la marca, y finalmente potenciar los canales de venta por impulso fuera del establecimiento.

Con estas acciones la cadena pone en valor que el cliente no solo es fiel a los productos de la compañía, también lo es al modo en el que se hace visible en cada uno de sus escenarios, y a los valores y filosofía de smöoy. Con esta iniciativa, incrementan la capacidad de seducción del producto, contribuye a la reducción de residuos plásticos en sus tiendas físicas, en el servicio a domicilio y en el take away, y están disponibles en todas las tiendas smöoy.

Esta iniciativa se enmarca dentro del Plan Estratégico puesto en marcha por smöoy, coincidiendo con su décimo aniversario y que entre otras iniciativas, ha llevado a la franquicia a introducir una nueva línea de negocio smöoy Cream, que viene a complementar el smöoy yogurt & soft, dando lugar al smöoy "yogurt & ice cream". Este nuevo modelo de negocio, disponible para poder ser franquiciado y ya presente en Bilbao, Córdoba y Murcia, destaca principalmente por incorporar a la carta 30 variedades de helado artesanal tradicional con un 50% menos de materia grasa. Además, el cliente ve la elaboración del helado en el propio establecimiento. Y finalmente, los sweets recién hechos y sin gluten, podrán disfrutarse durante todo el año.

La franquicia smöoy cuenta ya con 10 años de experiencia en el mercado, logrando situarse entre las primeras cadenas de su sector con presencia en 15 países a través de una red cercana a las 150 tiendas. Una posición de liderazgo que mantiene desde hace tiempo con un sistema de franquicias totalmente consolidado, para el que busca emprendedores e inversores a nivel internacional interesados en ser dueños de su propio negocio, con el respaldo global y personalizado de la marca.

Para ello, cuenta con unas modernas instalaciones centrales de más de 7.500 metros cuadrados en Alcantarilla (Murcia), donde fabrica todos sus productos. Actualmente en las oficinas centrales trabajan más de medio millar de profesionales (cifra que casi duplica a lo largo de los meses de verano), y que dan soporte total a la cadena.

Un modelo de negocio con 10 años de experiencia

La franquicia smöoy es fruto del esfuerzo de la cuarta generación de una familia dedicada al helado artesanal desde hace 100 años. Fundada en 2010, la marca smöoy ha logrado posicionarse como una de las principales cadenas de yogur helado, gracias a un modelo de negocio que comercializa el único helado funcional del mercado: bajo en grasa, rico en fibra y sin gluten.

Destaca su expansión a lo largo de cuatro continentes, que le ha llevado a estar presente en 15 mercados internacionales, sin olvidar todas las Comunidades Autónomas de España.

La excelencia de un producto innovador

Tras una década, smöoy ha conseguido reunir la única propuesta que incluye cuatro bases: yogur natural, de frutas, chocolate y nata. A las tarrinas tradicionales (mini, classic y maxi) se unen frozen roll, frappés, freaksmöoy, twister, smöothies, freezer y smöoyroll. Además, para este verano ha incorporado los Fruitsmöoy, con fruta natural sin azúcar añadida, y sus deliciosas Kööd Muffin, madalenas rellenas de yogur helado y coronadas con un topping.

Datos de contacto:

Pura de Rojas
ALLEGRA COMUNICACION
91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [Murcia](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Marketing](#) [Murcia](#) [Ecología](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>