Informacja prasowa, 23.10.2019

**Ice Dream od grudnia w Galerii Katowickiej**

**Od początku grudnia w Galerii Katowickiej rozpocznie działalność gelateria Ice Dream. Będzie to kolejna, po Warszawie lokalizacja konceptu opierającego się na idei „self-service ice cream”. Zgodnie z założeniem, lodowe desery tworzone są tu przez samych klientów, którzy samodzielnie nakładają sobie wybrane smaki włoskich lodów i decydują o wielkości porcji. Otwarcie gelaterii Ice Dream w Katowicach jest kolejnym krokiem na drodze do budowy ogólnopolskiej sieci sprzedaży. Do końca roku planowane jest uruchomienie jeszcze jednego stoiska marki.**

- *Chcemy, by wszystkie nasze lodziarnie były utrzymane w podobnej stylistyce. W Galerii Katowickiej można więc spodziewać się sprawdzonych rozwiązań: różowych automatów do samodzielnego nakładania lodów, lady z ogromnym wyborem dodatków oraz bajkowego wystroju. Musi być funkcjonalnie, ale też „instafriendly”. Nowością na stoisku w Katowicach będzie elektroniczny wyświetlacz, na którym znajdzie się instrukcja tworzenia wymarzonego deseru. Można też spodziewać się kilku lokalnych akcentów* - mówi Jakub Szeliga, współzałożyciel gelaterii Ice Dream.

Koncepcja „self service ice cream” przybyła z Włoch, gdzie stoiska tego typu cieszą się dużą popularnością. Na rynek polski wprowadziła ją marka Ice Dream, pod którą w kwietniu br. otwarto lodziarnię w warszawskiej galerii Arkadia. Pomysł spotkał się z dobrym przyjęciem zarówno ze strony klientów, jak i centrum handlowego. Niebanalna propozycja na serwowanie i jedzenie lodów włoskich okazała się dobrym sposobem na urozmaicenie strefy foodcourt, a do właścicieli zaczęli się zgłaszać zarządzający innymi obiektami handlowymi z propozycją najmu powierzchni.

W ofercie Ice Dream znajdują się smaki tradycyjne, takie jak śmietanka czy czekolada, ale też bardziej zaskakujące, jak zielona herbata, czarna wanilia czy słony karmel. Z myślą o dzieciach powstają tu propozycje smakowe takie jak np. jednorożec, wata cukrowa czy niebieskie migdały, a pod kątem wegan owocowe sorbety. Koncept wyróżnia się ogromną ilością oryginalnych dodatków, wśród których można znaleźć m.in. kuleczki jadalnego brokatu, cząstki świeżych owoców, domowe marmolady oraz kolorowe i błyszczące posypki.

Lody w koncepcji „self-service ice cream” tworzy się w czterech krokach. Pierwszym jest wybór między wafelkiem a kubeczkiem, kolejnym - nałożenie lodów w wybranych przez siebie smakach, a potem ich udekorowanie dodatkami. Na końcu gotowy deser jest ważony. Uzależniona od wielkości porcji cena jest porównywalna z tym, ile trzeba zapłacić w innych lodziarniach.

**Kontakt dla mediów:**

Michał Zębik

E-mail: michal.zebik@goodonepr.pl

Tel.: +48 796 996 253