

 Białystok, 27 grudnia 2019

**INFORMACJA PRASOWA**
Redakcje: wszystkie/ lokalne/branżowe
*można publikować bez podawania źródła*

**Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” podsumowuje 2019 rok i przedstawia plany na kolejny sezon**

**W mijającym roku Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” znacząco rozbudowała swoją mobilną flotę – stylizowane riksze i ice-trucki można było spotkać aż w 24 miastach Polski. Obecnie sieć planuje wprowadzenie do oferty franczyzowej modelu współpracy całorocznej.**

Nowe, zaskakujące smaki lodów, blisko 100 działających lodziarni, deser dla dzieci oraz uruchomienie aplikacji na telefon – tak w skrócie można podsumować 2019 rok w Wytwórni Lodów Polskich „u Lodziarzy”. Sezon letni pokazał także, że formaty mobilne cieszą się wśród franczyzobiorców coraz większym powodzeniem. Nic dziwnego – zakup lub dzierżawa rikszy nie wiążą się z dużymi nakładami finansowymi, a dają partnerom sieci spore możliwości.

– *Riksze świetnie sprawdzają się przy sprzedaży w parkach, na deptakach czy w centrach miast. Umożliwiają także zmianę lokalizacji w dowolnym momencie. Ale to nie wszystko. Wielu naszych franczyzobiorców wykorzystuje je nie tylko wiosną czy latem, ale również jako atrakcje podczas eventów, imprez firmowych czy wesel* – mówi Paulina Daniłowicz, manager rozwoju sieci „u Lodziarzy”.

To właśnie dlatego w nadchodzącym roku sieć planuje nadal intensywnie poszerzać swoją mobilną flotę. Dla obecnych i przyszłych partnerów przygotowuje także sporą zmianę w modelach współpracy – sprzedaż całoroczną.

– *Sprzedaż całoroczna nie jest niczym nowym w naszej sieci. Lodziarnie z częścią kawiarnianą lub wyspy w galeriach handlowych z powodzeniem mogą funkcjonować także w okresie jesienno-zimowym. Większy lokal nie musi przecież dyskwalifikować lokalizacji* – tłumaczy Paulina Daniłowicz i dodaje: – *Z naszych obserwacji wynika, że aby lodziarnia sprawnie działała w chłodniejszych miesiącach, powinna oferować specjalne menu, w którym lody są jedynie dodatkiem do kaw, deserów czy ciast. Obecnie trwają prace nad przygotowaniem tych zimowych propozycji. Wśród nich pojawią się karmelitki, czyli minigofry w rożku, gofry piernikowe (idealne nie tylko na Święta) czy minipączki z dziurką. Deserów tych można już spróbować w niektórych punktach, np. w Białymstoku.*

Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” chce także kontynuować rozwijanie swojej aplikacji mobilnej, która zadebiutowała wiosną. W przeciągu kilku pierwszych miesięcy działalności skorzystało z niej 19 tysięcy użytkowników, którzy zrealizowali ponad 23 tysiące kuponów promocyjnych.

– *Naszym celem jest, aby aplikacja stała się głównym kanałem kontaktu z klientami. Za jej pośrednictwem mogą oni bowiem poznać aktualną ofertę ulubionej lodziarni, skorzystać z atrakcyjnych rabatów czy ocenić smak lodów. Mamy nadzieję, że aplikacja na trwałe zapisze się w świadomości naszych gości jako przydatne narzędzie, ułatwiające kupowanie ulubionych deserów* – mówi przedstawicielka WLP „u Lodziarzy”.

W 2019 roku Lodziarze jak zwykle zaskoczyli swoich klientów nieszablonowymi smakami lodów. Pojawiły się bowiem np. lody jarzębinowe z rokitnikiem, ser koryciński z czarnuszką, sezam czy rozmaryn. Co ciekawe, większość z tych składników znana jest ze swoich zdrowotnych właściwości. W przyszłym sezonie masterzy WLP będą podążać za tym trendem.

*– Kreowanie smaków to nasza specjalność, dlatego klienci mogą być pewni, że wiosną zadebiutują zupełnie nowe połączenia. Tym bardziej że bogactwo natury i kuchni Podlasia, z którego się wywodzimy, daje nam nieograniczone pole do popisu. Zima to dla nas najlepszy czas na szukanie inspiracji i próbowanie różnych rozwiązań, a także wyciąganie wniosków z mijającego roku* – podsumowuje Paulina Daniłowicz.