

smöoy inaugura en Murcia smöoy cream, una nueva línea de negocio, que llega con nueva imagen

El nuevo modelo de negocio introduce el helado tradicional artesanal, que se suma al actual smöoy yogur & soft

smöoy, franquicia dedicada a la fabricación y venta de yogur helado, inaugura en su Murcia natal su primera tienda smöoy cream, una nueva línea de negocio. El nuevo local, está ubicado en Gran Vía Alfonso X y que abrió sus puertas el jueves 9 de julio. Esta nueva línea de negocio, denominada smöoy cream, se suma a la actual smöoy yogurt & soft, para generar el denominado smöoy “yogurt & ice cream”.

Este nuevo modelo de negocio introduce tres importantes novedades. En primer lugar, incorporan la nueva variedad de producto denominado smöoy ice cream, con más de 30 sabores diferentes de helado artesanal tradicional. En segundo lugar, los clientes pueden ver en la propia tienda la fabricación del helado. Y finalmente, los sweets (gofre, tortitas, crepe y bubble gofre) pasan a formar parte de la oferta de productos disponibles todo el año.

Por otra parte, este nuevo modelo de negocio viene acompañado de nuevos cambios visuales. Con el nuevo diseño la marca ha conseguido un establecimiento agradable y cálido, donde los clientes de la marca se encuentren a gusto, y que además sea para los murcianos un punto de encuentro. La innovación viene de la mano con el nuevo modelo de negocio de smöoy, ya que permite al cliente ver in situ la fabricación del helado, lo que propicia e incrementa el atractivo de sus locales. Actualmente, todos los clientes de la compañía podrán degustar en el propio establecimiento los helados funcionales -smöoy yogur & soft- así como los mejores helados tradicionales artesanales -smöoy ice cream-.

“smöoy, apuesta por seguir mejorando la experiencia de compra del consumidor, pero sin perder de vista los valores nutricionales de la marca, motivo por el cual invertimos continuamente en los departamentos de Marketing e I+D+i. También somos conscientes de que la incorporación del helado tradicional 100% artesanal a nuestro modelo de negocio, reforzará sin duda la filosofía de marca dentro y fuera de nuestro país”.

El helado tradicional que ahora introduce smöoy en Murcia, y que también se ofrece en Córdoba y Bilbao, mantiene los parámetros de calidad propias de la marca, y que le han valido diferentes reconocimientos y premios a lo largo de su historia.

La compañía española, que actualmente celebra su décimo aniversario, se sitúa en una posición de liderazgo a nivel mundial en su sector, con una red cercana a las 150 heladerías operativas en 15 países distintos. Además, smöoy sigue impulsando su plan de expansión para lo que selecciona a emprendedores e inversores con marcada vocación empresarial que estén interesados en gestionar su propio negocio, bajo el paraguas de una marca plenamente consolidada, y dotada de una potente estructura que le permite dar un respaldo global a cada una de sus unidades operativas alrededor de

todo el mundo.

Para ello, cuenta con unas modernas instalaciones centrales de más de 7.500 metros cuadrados en Alcantarilla (Murcia), donde fabrica todos sus productos. La compañía cuenta con un amplio equipo de más de medio millar de personas directamente trabajando para red (cifra que casi duplica a lo largo de los meses de verano), y que dan soporte global a la red. Además, la compañía reinvierte permanentemente en el negocio y en su área de I+D+i, un departamento en constante innovación.

Un modelo de negocio con 10 años de experiencia

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 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.

Datos de contacto:

Pura de Rojas
ALLEGRA COMUNICACION
91 434 82 29

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

Categorías: [Franquicias Murcia](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>