**Sami miksujemy to co jemy**

**LodyBonano zmieniają filozofię sprzedaży. Dają klientowi wybór i uwalniają jego kreatywność. Teraz to on będzie twórcą swojego deseru, skomponuje jego smak, wygląd, dobierze dodatki. Będzie mógł dowolnie miksować lodowe składniki, dlatego nowa formuła nosi nazwę LodyBonano MIX.**

*- Nie chcemy nikomu niczego narzucać. Każdy ma swój gust i upodabnia - mówi Aneta Nazaruk, manager rozwoju sieci LodyBonano. - Poza tym, jednego dnia można mieć ochotę na posypkę snikersową, a drugiego na świeże truskawki albo... na jedno i na drugie. Kto powiedział, że tak nie można?! U nas decyduje klient.*

Nowa koncepcja menu jest prosta. Żeby stworzyć loda potrzebne są trzy elementy. Stojąc w kolejce do lodziarni Bonano konsument ma czas, aby zastanowić się czy chce rożka czy może papierowy kubeczek, jako opakowanie do swego deseru. Potem wybiera „wkład główny” czyli smak i wielkość lodowego świderka. A całość wykańcza ulubionymi dodatkami: posypkami, polewami, owocami sezonowymi, chrupkimi ciasteczkami, batonami.

Od tego sezonu w punktach sprzedających LodyBonano, które zdecydują się na opcję MIX, pojawi się proste, graficzne, kolorowe menu. Klient dowie się z niego, co może miksować, żeby uzyskać dokładnie taki smak o jaki mu chodzi. W czerwonym kole pojawią się propozycje klasyczne oraz zestawy: m.in. z napojami czy bąbel wafel. Natomiast koła żółte, zielone i niebieskie w menu oznaczać będą poszczególne składniki, z których można skorzystać przy komponowaniu własnego loda oraz dodatki, pogrupowane według ceny. Wszystko po to, aby ułatwić klientowi orientację i pokazać gamę możliwości.

*- Oczywiście pozostawimy też klasykę, czyli kultowe świderki amerykańskie. Natomiast stanowić one będą bazę, na której klient może budować swój deser, skomponowany według własnego uznania. W efekcie wprowadzenia nowego menu klienci zyskają więc w praktyce ograniczoną tylko własną wyobraźnią i preferencjami smakowymi ofertę. Bo każdy lodowy smakołyk może być indywidualny i niepowtarzalny- dodaje Aneta Nazaruk z sieci LodyBonano. - W ten sposób pozostawiamy też konsumentom wybór dotyczący tego, ile chcą zapłacić za lody.*

Klient może kalkulować jakie dobrać dodatki, by deser mu smakował i kosztował rozsądne pieniądze. LodyBonano MIX będą w ofercie lodziarni od sezonu 2018, który - jeśli pogoda dopisze - rozpocznie się już wczesną wiosną. Ale franczyzobiorcom sieć też pozostawiła wolność wyboru. Ci, którzy są przywiązani do obecnego menu, mogą przy nim pozostać. Inwestorzy, którzy dopiero wchodzą w lodowy biznes, mają szansę zostać pionierami LodyBonano MIX. Tak więc tego lata miksujemy to co jemy.

LodyBonano to lider w branży lodziarskiej w Polsce. Nie tylko ze względu na liczebność punktów należących do sieci, a jest ich ponad 200, ale też dlatego, że wyznacza nowe trendy konsumenckie i biznesowe standardy.