
[Visualizza questa email nel tuo browser](#)

LA RIVOLUZIONE DEL GELATO

LA NEWSLETTER DI PRINCIPESSA

* 2020/NUMERO TRE *



Nasce la nuova formula per avere Principessa: il noleggio operativo “Rent-In- Time”

In un mondo profondamente cambiato dall'emergenza sanitaria, anche il mercato deve farsi trovare pronto ad adattarsi al cambiamento.

Alle parole d'ordine da sempre fondamentali per Motor Power Company, Versatilità, Agilità e Sostenibilità, nonché ovviamente Eccellenza, si aggiungono, oggi, Reazione ed Adattamento.

Per questo motivo, Motor Power Company propone **Rent-In-Time di Principessa**, una nuova formula per il noleggio operativo della macchina mantecatrice Principessa, in linea con le attuali esigenze economiche del momento, in affiancamento alla tradizionale modalità di acquisto diretto.

Rent-In-Time di Principessa, permette di non dover compiere l'investimento iniziale, con il conseguente ammortamento spalmato negli anni, e di poter deviare le risorse disponibili verso altri finanziamenti o altre voci di spesa.

Il bene potrà essere riscattato a fine noleggio con un importo definito in sede di preventivo, o decidere di rinnovare il noleggio su una nuova macchina, investendo quindi in innovazione tecnologica

Tra i principali vantaggi della formula Rent-In-Time:

- I canoni di noleggio sono 100% deducibili;
- il noleggio è un servizio e non impegna le linee finanziarie bancarie;
- sicurezza nella pianificazione, grazie ai canoni costanti, nessun adeguamento ISTAT;
- aggiornamento tecnologico costante.





Risparmio di energia e zero consumo d'acqua

Principessa consente un notevole risparmio di energia e zero consumo di acqua e oggi è l'ideale per un imprenditore che deve fare i conti con la sostenibilità verso l'ambiente, ma soprattutto con quella economica della sua attività.

La possibilità di una produzione *Just In Time* che è uno dei cardini del concetto innovativo di Principessa è la prima risposta all'esigenza di sostenibilità economica in questa ripartenza: produrre ogni qual volta si vuole, magari anche in piccole quantità se si desidera, permette di eliminare gli sprechi e di poter indirizzare il business verso gli obiettivi con pochi margini di errore, ma soprattutto di garantire sempre la più alta qualità.

Nuovi modelli di business, senza rinunciare a cercare l'eccellenza

Il futuro resta incerto per molti business e in molti casi, a causa della crisi, si andrà verso una standardizzazione dei prodotti come possibile - per quanto effimera - via d'uscita.

Ma la verità è che solo chi riuscirà a promuovere ancora la qualità, a cercare comunque l'eccellenza, avendo la capacità di rimanere allo stesso tempo all'interno dei margini del profitto, avrà ancora un posto nel mercato.





The Gelato Corner - I nuovi appuntamenti con i Webinar per la community di Principessa

Continuano gli appuntamenti con "The Gelato Corner", il ciclo di talk esclusivi dedicati alla community *La rivoluzione del gelato* ([iscriviti qui alla community](#)) finalizzato all'apprendimento ed al confronto.

Ecco date e orari:

Ecco date e orari:

Martedì 12/5 - ore 15:00

STEFANO FERRARA, FLAVIO DI GREGORIO, DANIELE FRASCA

Il caso "Perfecto"

*Il nuovo gelato artigianale e confezionato, con **riduzione di zuccheri e grassi** e l'eliminazione di emulsionanti e conservanti.*

Giovedì 14/5 - ore 17:00

ALBERTO MARCHETTI

L'esperienza imprenditoriale e la gestione della crisi

Giovedì 21/5 - ore 19:00

GABRIELE SCARPONI

La produzione a vista con Gelostandard

Le scelte strategiche della gelateria Arca Macao di Albisola

Giovedì 28/5 - ore 15:00

Le box del gelato

Le esperienze di Caffè del Duomo, Latteria del Ringo e Qualcosa di Buono

Vedi qui chi sono i protagonisti

