

COMPANY BOX

STARTUP

Mash è una startup della Regione Marche con sede in Ancona, che si propone di tagliare la catena del freddo propria del prodotto gelato, con una preparazione espressa che non impiega il tradizionale laboratorio di gelateria.

Mashcream è un nuovo modo di vivere l' "esperienza gelato", al momento direttamente di fronte agli occhi del cliente, che sceglie gli ingredienti e personalizza un gelato del tutto esclusivo. Mashcream è innovazione di prodotto e di comunicazione, per parlare dell' Italia da scoprire nelle sue tradizioni e nei suoi percorsi turistici e culturali. Il gelato come primo prodotto food realizzato e presentato attraverso il social cooking: Mashcream vuole raccontare, attraverso un differente modo di preparazione, un prodotto che parte dal basso e una filiera corta fatta di materie prime di qualità e selezionate a km0.

TECNOLOGIA

La tecnologia alla base del gelato Mashcream è un gruppo frigorifero ad espansione diretta del freddo, che consente di raffreddare una piastra su cui viene preparato il gelato, sostituendo l'impiego del mantecatore in laboratorio di gelateria tradizionale. Il macchinario è brevettato come modello di utilità. Il sistema di produzione espressa può essere inserito come soluzione *shop in shop* per gli esercizi commerciali esistenti, che possono differenziare il loro core business, oppure può essere inserito all'interno di attrezzature di tipo street food.

Mash è tra le beneficiarie del bando "Startup Innovative" della Regione Marche, che ha permesso alla startup di sviluppare e implementare il prototipo dei macchinari e delle attrezzature per la preparazione espressa del gelato nella business unit del fuori casa.

IMPATTO

Mashcream utilizza una base gelato non in polvere bensì pastorizzata, povera di grassi, per offrire un prodotto di alta qualità, in linea con gli attuali trend provenienti dal mercato: dal *gluten free* al biologico, fino al cibo *healthy* e al vegano.

La produzione del gelato cambia in un format *green*, particolarmente attento alla riduzione degli sprechi alimentari ed energetici, puntando ad un concetto di sostenibilità dell'intera filiera produttiva.



Il gelato italiano in Roll

GLOBAL STARTUP PROGRAM

Iniziativa del Ministero dello Sviluppo Economico e ICE per selezionare un massimo di 120 startup innovative italiane per una crescita sui mercati internazionali. Dopo una prima fase di formazione specialistica svolta a Roma (altre sedi territoriali erano Milano, Napoli e Catania), la seconda fase prevede un periodo all'estero di 3 mesi presso Acceleratori di startup nei Paesi focus (Regno Unito, Slovenia, Cina, Giappone, Corea del Sud e Stati Uniti, che era la nostra preferenza).

Mash sarà ospitata dalla struttura Expert Dojo (www.expertdojo.com) a Los Angeles. Partenza 11 luglio.

L'obiettivo della startup è portare un modello di produzione sostenibile del gelato italiano in terra americana. Intendiamo sviluppare un nuovo progetto che su stiamo lavorando, che punta a rivoluzionare l'esperienza di acquisto del gelato, fuori dalla catena del freddo, limitando l'impatto ambientale attraverso la sostenibilità dell'intera filiera produttiva. E senza nasconderci troppo, puntiamo a replicare il nostro concept store Gelati Bizzarri da Senigallia a Los Angeles.

Link sito ICE: <https://www.ice.it/it/area-clienti/eventi/dettaglio-evento/2019/@/418>

PRINCIPALI TAPPE E RICONOSCIMENTI

- 09/2015 Costituzione startup
- 01/2016 Lancio sul mercato a Sigep Rimini
- 10/2016 Partecipazione Maker Faire Rome
- 10/2016 Partecipazioni TV a Tù Si Que Vales (Canale 5) e I Fatti Vostri (Rai 2)
- 06/2017 Premio Ecapital Business Plan Competition
- 07/2017 Menzione Speciale Innovative Made in Italy da UniCredit Start Lab
- 01/2018 3° posto Unilver Startup Program by Peekaboo
- 05/2019 Global Startup Program 2019

Inoltre, ad aprile 2018 abbiamo aperto il nostro store in sede fissa, sviluppando il format di gelateria "Gelati Bizzarri" nel pieno centro storico di Senigallia (An), in cui è possibile immergersi in un'esperienza sensoriale del gusto con tutte preparazioni esprese da banco, scegliendo tra diversi tipi di gelato (Mashcream, stecchi e gelato espresso), yogurt, frullati, frappè e smoothies, senza impiegare nessun semilavorato pronto liofilizzato.



Il gelato italiano in Roll



Sempre nel 2018 abbiamo inaugurato il nostro ufficio Spazio Modigliani (www.linkedin.com/company/spaziomodigliani), un coworking che ospita giovani realtà imprenditoriali del territorio rappresentando la nostra base operativa da cui gestire tutte le attività.

LINK WEB E SOCIAL

www.mashcream.it

www.facebook.com/mashcream.it

www.twitter.com/mashcreamIT

www.instagram.com/mashcream

www.linkedin.com/company/mashcream

www.youtube.com/mashcreamitalia



Il gelato italiano in Roll