

IN MASH

Soluzione innovativa

L'obiettivo del presente progetto è quello di sviluppare soluzioni per la preparazione espressa del gelato, senza l'impiego del tradizionale processo di lavorazione in laboratorio mediante il mantecatore. Mash è un innovativo concetto di produzione di gelato on demand basato su una piastra fredda. Stiamo lavorando per portare questa innovazione in ogni casa per diventare il "Nespresso del gelato". I consumatori acquisteranno una gelatiera IN Mash insieme ai kit per per gelato artigianale.

La soluzione tecnologica proposta e che si intende sviluppare rientra nell'ambito delle Traiettorie Tecnologiche Prioritarie della RIS3 Campania, nei seguenti domini:

- **DOMINIO TECNOLOGICO-PRODUTTIVO: ENERGIA&AMBIENTE**

- Efficienza energetica
- Sviluppo di materiali e sistemi di assorbimento e conduzione innovativi, per l'aumento della capacità e la riduzione delle dimensioni

- **DOMINIO TECNOLOGICO-PRODUTTIVO: MATERIALI AVANZATI E NANOTECNOLOGIE**

- Processi di manufacturing avanzati
- Tecniche innovative per un manufacturing avanzato, intelligente ed eco-compatibile di materiali con migliori ad elevate prestazioni e migliori performance produttive

Entrambe le traiettorie ivi individuate hanno l'obiettivo di realizzare un sistema capace di tagliare la catena del freddo del prodotto gelato al fine di ridurre l'impatto dello spreco energetico. Il prototipo di macchinario presentato prevedeva la riduzione dimensionale di un'unità refrigerante standard per la conduzione del freddo su di una superficie statica. Il sistema alla base dell'unità refrigerante del modello domestico permette così di aumentare la capacità refrigerante del gruppo condensatore, riducendone notevolmente le dimensioni fino al 75%. infatti nell'industria del gelato, il gelato viene prodotto all'inizio della sua catena del valore. Il prodotto deve essere quindi conservato lungo tutta la catena del freddo, dalla produzione al trasporto, fino allo stoccaggio nel punto vendita o in casa. Tutto questo impegna un'enorme quantità di energia. Inoltre, le gelaterie devono preparare il gelato con il rischio che non potrà essere venduto. Il concetto di IN Mash è pienamente in linea con la crescente preoccupazione per lo spreco alimentare ed energetico. Si è così pensato di poter tagliare la catena del freddo del gelato con una produzione on-demand, specialmente in casa. I

Il presente progetto nasce a seguito del finanziamento europeo ricevuto da Mash Srl, di cui il promotore Bizzarri Giacomo è Amministratore, ad ottobre 2019 dalla Commissione Europea nell'ambito dell'iniziativa SME Instrument Phase 1 di Horizon 2020 (Grant Agreement 887457).

La roadmap di implementazione prevede i seguenti step:

1. Roadmap tecnologica: abbiamo creato il prototipo IN Mash e la sua versione consumer partendo dalla precedente versione per il mercato della ristorazione. Stiamo valutando una serie di miglioramenti per quanto riguarda peso, altezza e design della scocca esterna, implementando uno studio di fattibilità tecnologica sistematico e dettagliato per convalidare le nostre ipotesi.
2. Valutazione e studio del mercato: abbiamo confermato le nostre ipotesi con un'analisi "Customer Market Fit" del sistema di produzione del gelato domestico svolgendo sondaggi su 100 consumatori in almeno 3 diversi paesi europei. Si prevede di studiare anche uno specifico piano di internazionalizzazione per stabilire le priorità in quali mercati entrare per primi. Questo ci aiuterà a garantire la loro disponibilità a comprare e pagare.
3. Valutazione de modello di business e modello di prezzo: attualmente pianifichiamo un modello di business di tipo Nespresso per la vendita della macchina Mashcream più ricariche della base gelato. Eseguiremo diverse simulazioni di modelli di business per garantire l'accettazione del mercato e quindi il nostro impatto commerciale e il nostro vantaggio competitivo, ottimizzando la nostra generazione di profitti.
4. Analisi e matrice dei rischi: abbiamo identificato tutti i potenziali rischi principali, il loro impatto, la probabilità e la progettazione di un piano di emergenza. L'obiettivo della valutazione dei fattori di rischio è garantire che i nostri piani di emergenza previsti non ritardino l'impatto commerciale di IN Mash.
5. Valutazione strategia di tutela proprietà intellettuale: abbiamo confermato la libertà di operare quando abbiamo depositato il nostro brevetto, ma vogliamo consultare un team legale per consigliare una strategia integrata che proteggerà le nostre barriere competitive e quindi impedirà ai nostri concorrenti di conquistare la nostra quota di mercato.
6. Piano aziendale: come risultato principale della prima fase, abbiamo redatto un business plan che includa i risultati delle attività che andranno successivamente svolte.