



Eigenenuss für Umsatzplus

EINFACH LECKER – EINFACH PROFITABEL!



Ihr Mehr-
umsatz in der
Gemeinschafts-
verpflegung!



frischli



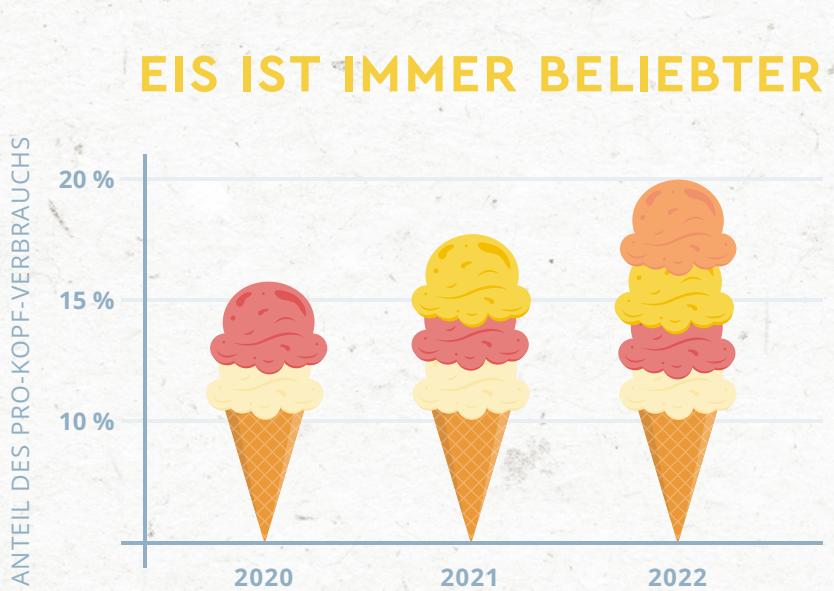
Zeitloses Eiggliick

DENN EIS IST ALLES ANDERE ALS SAISONAL



Eis ist bei Konsumenten immer ein Thema – und das nicht nur zur Sommerzeit! Die riesige Vielfalt und immer neue Sortenkreationen machen Eis zu einem der **beliebtesten Genuss-Highlights**, das immer schmeckt – **und auch in der Gemeinschaftsverpflegung die Chance auf Mehrumsatz verspricht!**

Der Anteil von offenem Eis (Eisdieleis, Softeis) beim Pro-Kopf-Verbrauch ist in den **letzten Jahren kontinuierlich gestiegen!**



**Durchschnittlich verspeist jeder Deutsche
8,1 l Eis jährlich = 162 Kugeln!***

Einfach
IM HANDLING

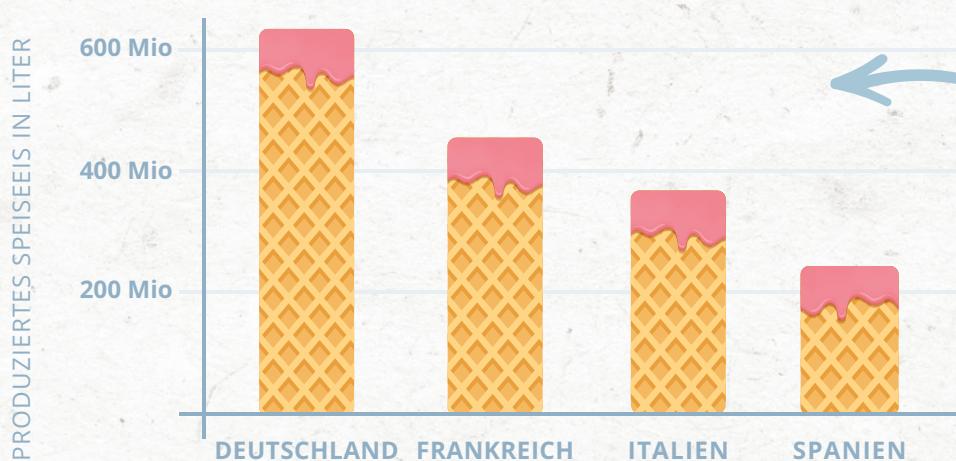
Schnell
IN DER
ZUBEREITUNG

Kreativ
IN DER
ANWENDUNG

Lecker
IM VERZEHR



DEUTSCHLAND IST DIE NR. 1



Deutschland
ist mit 614 Mio.
produzierten Litern
Speiseeis der
Spitzenreiter in der
EU, vor Frankreich
(459 Mio. l), Italien
(381 Mio. l) und
Spanien (320 Mio. l)*

*Quelle: Destatis

Profitieren auch Sie von diesem Trend – mit unseren neuen Eisbasen-
Produktlinien Carolina Premium und frischli rund um Streich- & Softeis!

Unser Eis – Ihre Benefits!

PROFITIEREN SIE DAVON
AUCH IN IHRER BETRIEBSSTÄTTE

Mehrumsatz durch Steigerung
des Impulsgeschäfts



1

Erhöhung der Frequenzen
in Ihren Betriebsstätten

Stärkung Ihrer Betriebsstätte durch
attraktives Zusatzangebot



2



4

Kundenbindung durch
Homemade-Eis als Mehrwert

Was ist eigentlich Speiseeis?

Speiseeis ist eine aus u. a. Milch, Zucker, Säften, Geschmacksstoffen bestehende, künstliche gefrorene, cremig schmelzende Masse.



mind. 10 %

Eiscreme

muss **mind. 10 % Fett** aus der verwendeten **Milch** enthalten.



mind. 70 %

Milcheis

muss **mind. 70 % Milch** enthalten. Namensgeber können bei fermentierten Milchsorten die jeweiligen Bezeichnungen sein, z. B. Sauermilcheis oder Joghurteis.



mind. 18 %

Rahm- & Sahne eis

muss **mind. 18 % Milchfett** enthalten, das aus der zur Herstellung verwendeten **Sahne** bzw. dem Rahm stammt.



mind. 270 g

Creme- & Eiercremeeis

muss **mind. 50 % Milch** und auf **1 l Milch** **mind. 270 g Vollei** oder **90 g Eigelb** enthalten. Zusätzliches Wasser darf nicht enthalten sein.



SOFTEIS

Bei Softeis handelt es sich um ein **besonderes Herstellverfahren**. Durch Lufteinschlag vergrößert sich die Produktoberfläche und erhält so seine **schöncremige, „softe“ Konsistenz**.

Super Softeis

DER BESONDERS „SOFTE“ EISGENUSS

IHRE VORTEILE:

✓ Ready-to-use

kein extra Anrühren mehr nötig

✓ Konstante Qualität

selbst bei Schwankungen von
Milchsorte oder Wasserqualität

✓ Bis zu 50 % mehr

Volumen

durch Lufteinschlag möglich

✓ Vielfältig Kombinieren

mit Toppings und Saucen für
ein attraktiveres Angebot

✓ Lagerung bei Raumtemperatur

bis max. 12 °C

✓ Pasteurisierung

möglich

Die frischli Softeis-Basen
im handlichen
5-l-Karton gibt es in
gleich **zwei Sorten**:



SOFTEIS VANILLE

auch als 10-Liter-
Gebinde erhältlich



SOFTEIS SCHOKOLADE

mit echter Schokolade



Auch
sehr beliebt:
frischli Frozen
Yoghurt



MASCHINENLÖSUNGEN

- auch für Betriebe mit **wenig Platz**
- wahlweise mit bereits integrierter **Topping-Option, Touchscreen** und **individuellem Branding**
- **technischer Support** je nach Anbieter bis zu **365 Tage im Jahr**
- auf Wunsch als **SB-Variante** geeignet mit diversen Bezahlmöglichkeiten:

Münzeinwurf



Bargeldzahlung



RFID-Zahlung (EC-Karte oder ApplePay)



„Ich weiß nicht,
wie ich das Thema
Reinigung schaffen
soll!“

Moderne Maschinen reduzieren den Aufwand für Reinigung deutlich mit **Reinigungsintervallen z. T. von 30 – 70 Tagen**. Wir empfehlen **automatische Pasteurisierungstechniken** für zusätzliche Hygiene und weniger Food Waste.

Die Reinigung wird damit kinderleicht, insbesondere in Zeiten des Fachkräftemangels.



Ihre Softeismaschine –
easy per Kauf,
Miete oder
Leasing!

Auch eine Lösung für
KLEINERE BETRIEBE



UNSERE TIPPS FÜR DIE UMSETZUNG IN IHREM BETRIEB

- Welche **Sortenvielfalt** möchten Sie anbieten?
- **Becher oder Waffel?**
Unsere Empfehlung bei Variante Selbstbedienung: Becher!
- Geschlossenes **Topping-System** oder offene **Handmade-Bar**?
- Unsere Empfehlung für die **optimale Portionsgröße: 100 g.**
- Achten Sie auf die **technischen Gegebenheiten** vor Ort!



Erstklassiges Streicheis

CAROLINA PREMIUM

IHRE VORTEILE:

- ✓ 100 % gelingsicher
- ✓ Einfach im Handling
- ✓ Langes MHD
- ✓ Immer konstante Qualität
- ✓ Lagerung bei Raumtemperatur

Keine Kühlung nötig

- ✓ Unbegrenzte Genussmöglichkeiten

durch Einsatz vielfältiger Pastensorten, z. B. saisonale Eis-Momente, mit Topping

Unsere Eis-Basen für grenzenlose Ideen, **nach italienischer Tradition** hergestellt. Alle **zwei Sorten im handlichen 10-Liter-Karton** erhältlich



LATTE NATURALE



LATTE CREMOSA



EISHERSTELLUNG LEICHT GEMACHT:



ERFOLGSPERSPEKTIVEN ZUM DAHINSCHMELZEN

„Wann rechnet sich das für mich?“

Alle Angaben auf Kosten/Tag umgerechnet

Verkaufspreis je Kugel inkl. MwSt.	2,00 €
– MwSt. 19 %	0,32 €
– Wareneinsatz je Kugel 70 g (Sorte: Premium Vanille)	0,49 €
Umsatz je Kugel	1,16 €
Umsatz bei 35 Kugeln/Tag	40,60 €
– Investment Maschine (Kauf 10.000 €, Abschiff über 5 Jahre)	8,33 €
– Kosten Betrieb, Material, Gemeinkosten	6,10 €
– Kosten Personal	25,38 €
Gewinn bei 35 verkauften Kugeln/Tag	0,79 €
	Break even erreicht!



Ice Cream - Dream Team

Nicht nur mit unseren frischli Softeis- und Carolina Premium Streicheis-Produkten unterstützen wir Sie. Auch bei Ihren Fragen und Herausforderungen sind wir gerne Ihre erste Anlaufstelle, um das Thema Eis erfolgreich in Ihrem Betrieb einzuführen.

IHRE HERAUSFORDERUNGEN:



Personalbedarf

durch Vorbereitung, Handling, Ausgabe und Reinigung



Auswahl der richtigen Maschine

gemäß Betriebsgröße und Kundenfrequenz

Wir
unterstützen
Sie dabei!



Hygiene / Reinigung

denn eine saubere Umsetzung ist grundlegend. Moderne Maschinenlösungen erleichtern diese Prozesse erheblich



Einführung zusätzlicher Rohwaren

und Materialien

Rezepturvorschläge
& Tipps von unseren
Eis-Experten



Handling des neuen Sortiments

inkl. Planung und Kalkulation

MIT UNSEREM FRISCHLI

Kalkulations-
tool



Kontinuierliche Umsetzung

des Angebots in gleichbleibender Qualität

**Wir sind IHR Partner und unterstützen Sie gerne bei
der Einführung in Ihrem Betrieb! Sprechen Sie uns
jederzeit gerne an!**

Der Weg zu Ihrem Eis-Glück

ZUGESCHNITTEN AUF IHRE INDIVIDUELLEN BEDÜRFNISSE

Eher **cremiges Softeis** oder doch lieber **klassisches Streicheis**? Auch bei der Qual der Wahl lassen wir Sie natürlich nicht alleine. **Machen Sie jetzt den Check** und ermitteln Sie die bestmögliche Option für Ihre Betriebsstätte!

OPTIONEN	A	B
zusätzliches Impulsangebot für Gäste gewünscht		
Produkt „ready-to-use“ (kein Anrühren, etc.) gewünscht		
Sortenvielfalt		
besondere Toppings / Saucen wichtig fürs Angebot		
Kombi mit Dessert- / Kuchenangebot gewünscht		
Maschinen-Investment bis max. 10k möglich		
Maschinen-Investment bis max. 25k möglich		
Schockfroster bzw. TK-Kapazitäten vorhanden		
Betrieb als SB-Variante gewünscht		
Verbindung mit Company Cashgeräten, NFC		
Personal mit freien Kapazitäten für Handling		
größerer Reinigungsaufwand zeitlich begrenzt möglich		
Schulungsbedarf bzgl. Reinigung, Hygiene, Handling		

Ergebnis:

ÜBERWIEGEND OPTION A: Softeis ist genau das Richtige für Ihr Angebot.

ÜBERWIEGEND OPTION B: Streicheis ist für Ihr Sortiment optimal.

Anwendungsmöglichkeiten

SO VIELFÄLTIG WIE IHR BETRIEB

Snack
auf die
Hand



Als
Dessert
zum Menü



Im Eis-
kaffee oder
als Frappé



Vor-
portioniert
in Eistruhe





Unsere Eisprodukte

FÜR IHREN ERFOLG



FRISCHLI SOFTEIS

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml

Artikelbezeichnung	Volumen	Artikel-Nr.	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Softeis Vanille	5 l	25865	589 kJ / 141 kcal	3,7 g	2,6 g	23 g	21 g	3,4 g	0,25 g
Softeis Schoko	5 l	25866	619 kJ / 148 kcal	4,4 g	3,0 g	22 g	20 g	4,0 g	0,20 g
Frozen Yoghurt	5 l	25875	459 kJ / 110 kcal	1,4 g	1,0 g	18 g	14 g	4,9 g	0,15 g



CAROLINA PREMIUM STREICHEIS

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml

Artikelbezeichnung	Volumen	Artikel-Nr.	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
Base Latte Naturale	10 l	45873	723 kJ / 173 kcal	5,9 g	4,2 g	25 g	25 g	4,0 g	0,12 g
Base Latte Cremosa	10 l	45875	703 kJ / 168 kcal	5,8 g	4,6 g	24 g	24 g	3,9 g	0,18 g

HIER GEHT'S ZU
UNSEREN PRODUKTEN:



frischli

FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum

Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120

www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com

info@frischli.de