

frischli
Foodservice

Eisgenuss fürs Umsatzplus

EINFACH LECKER – EINFACH PROFITABEL!



Ihr Mehr-
umsatz in der
Gemeinschafts-
verpflegung!



frischli



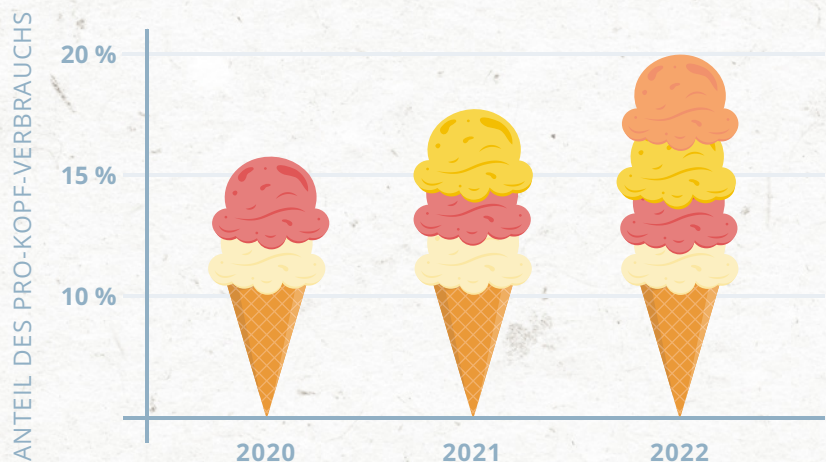
Zeitloses Eisglück

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 Sorten-**creationen** machen Eis zu einem der **beliebtesten Genuss-Highlights**, das immer schmeckt – **und auch in der Gemeinschaftsverpflegung die Chance auf Mehrumsatz verspricht!**



EIS IST IMMER BELIEBTER



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

*Quelle: Markeneis



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

Einfach
IM HANDLING

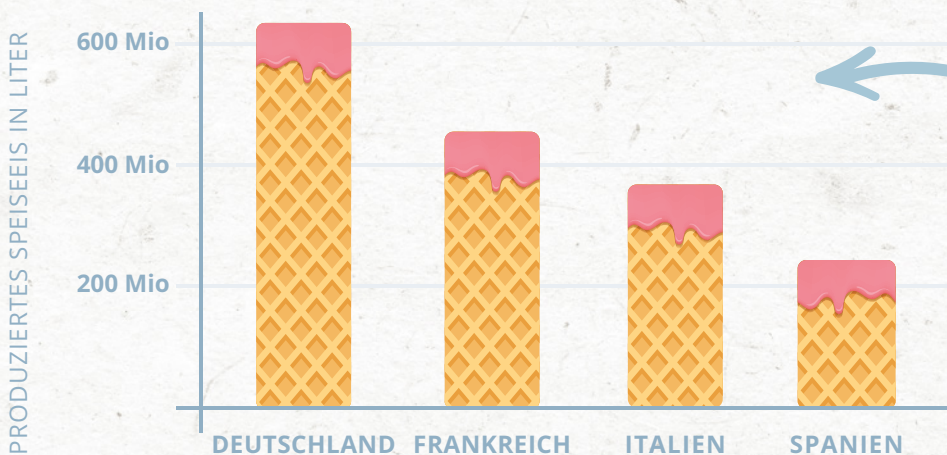
Schnell
IN DER
ZUBEREITUNG

Kreativ
IN DER
ANWENDUNG

Lecker
IM VERZEH



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



Stärkung Ihrer Betriebsstätte durch
attraktives Zusatzangebot

2



3



Erhöhung der Frequenzen
in Ihren Betriebsstätten

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- & Sahneeis

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 Voll-ei oder 90 g Eigelb** enthalten. Zusätzliches Wasser darf nicht enthalten sein.



SOFTEIS

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

frischli

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 Luftschlag 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 drei Sorten:



SOFTEIS VANILLE

auch als 10-Liter-
Gebinde erhältlich



SOFTEIS SCHOKOLADE

mit echter Schokolade



SOFTEIS SCHOKOLADE VEGAN

für vegane
Eiskreationen



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:

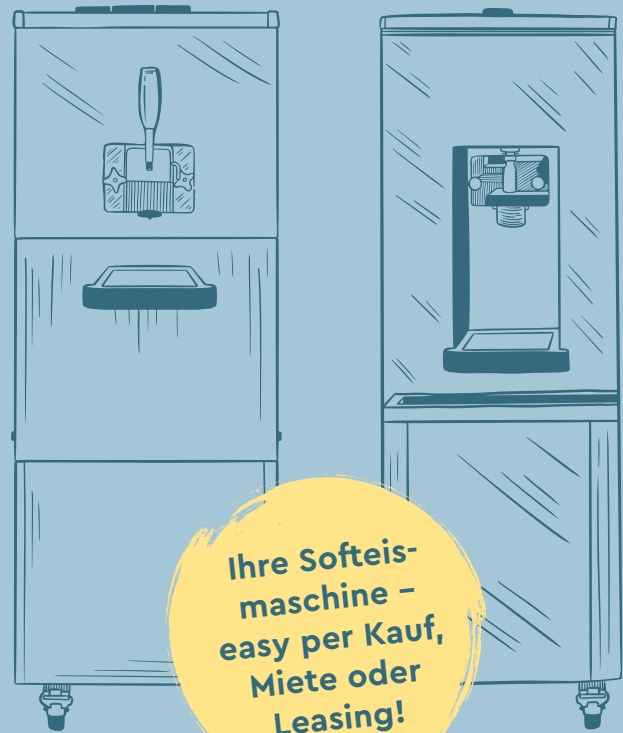
Münzeinwurf



Bargeldzahlung



RFID-Zahlung (EC-Karte oder ApplePay)



Ihre Softeis-
maschine –
easy per Kauf,
Miete oder
Leasing!

„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.

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 **vier Sorten im handlichen 10-Liter-Karton** erhältlich



LATTE NATURALE



LATTE CREMOSA



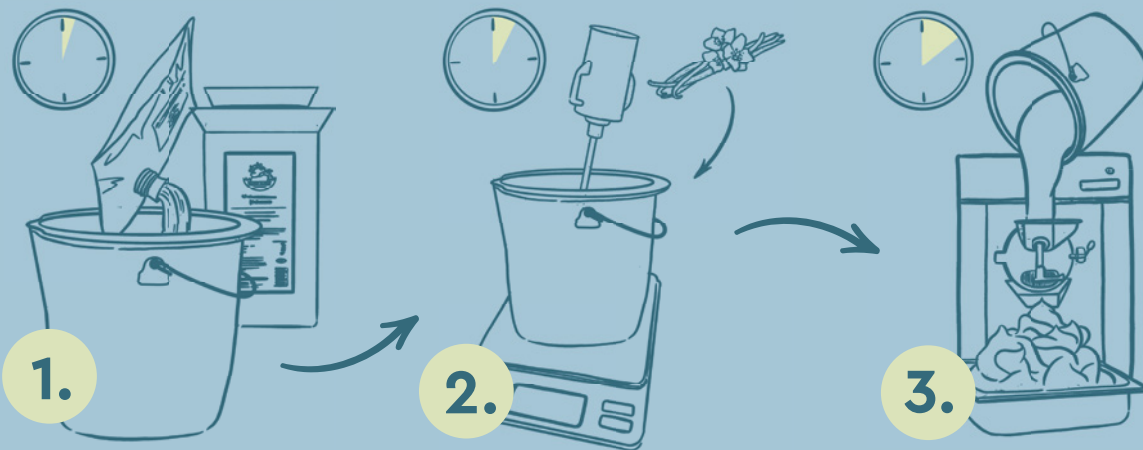
CIOCCOLATO



CIOCCOLATO VEGANO



EISHERSTELLUNG LEICHT GEMACHT:

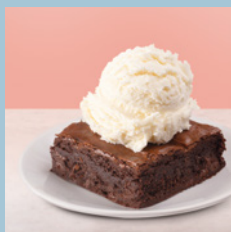


In nur 15 Minuten zubereitet!

1.
Eis-Base einfüllen

2.
Eis-Paste hinzugeben

3.
Fertiges Eis veredeln



als Dessertzutat



im Heißgetränk



als Klassiker „auf die Hand“

LECKERES EIS GENIESSEN

ERFOLGSPERSPEKTIVEN ZUM DAHINSCHMELZEN

„Wann rechnet sich das für mich?“

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

Alle Angaben auf Kosten/Tag umgerechnet

Break even erreicht!

Kalkulation beruht auf durchschnittlichen Annahmen, ersetzt keine individuelle Kalkulation im Betrieb vor Ort auf Basis Ihrer Konditionen.



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 **cremig**es 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

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 / 140 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
Softeis Schoko vegan	5 l	25886	647 kJ / 155 kcal	3,6 g	1,0 g	25 g	14 g	2,5 g	0,30 g
Frozen Yoghurt	5 l	25875	459 kJ / 109 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
Base Cioccolato	10 l	45874	853 kJ / 204 kcal	8,5 g	5,8 g	26 g	26 g	4,6 g	0,15 g
Base Cioccolato Vegano	10 l	45879	647 kJ / 155 kcal	3,6 g	1,0 g	25 g	14 g	2,5 g	0,30 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