



# DAS SYSTEM DER ZUKUNFT





# Das System

Das System „GELATO NONNO GIACOMO“ wurde entwickelt, um FRISCH-EIS effizient, schnell und anhaltend im europäischen Raum auf den Markt zu bringen. Das System wird in Verbindung mit dem FRISCH-EIS den Eismarkt in den nächsten Jahren revolutionieren.

Die wichtigsten Kriterien, die für das System sprechen, sind:

- Geringer Personalaufwand
- Sehr gute Erträge
- Nachhaltigkeit
- Beste Frisch-Eis Qualität
- Der Reinigungszyklus der Frisch-Eis Maschinen beträgt 21 Tage.
- Keine Lagerhaltung mit Kühl oder Tiefkühlschränke
- Keine Chemie, keine Farbstoffe
- Keine Installation oder Aufbau Kosten
- Zuverlässige Anlieferung der Frisch-Eis Basis binnen 4 Werktagen EU weit.

## **Einsatzmöglichkeiten:**

- 12 Monate Frisch-Eis oder als weitere Nutzungsmöglichkeit
- 7 Monate Frisch-Eis und 5 Monate warme Trinkschokolade, wodurch eine 100% Auslastung des Systems gewährleistet ist.

Auch bei geringer Auslastung wie zB. Regentage oder Ruhetage entsteht keinerlei Verlust durch nicht verbrauchte Ware. Es wird nur ein Kühlschrank benötigt. ( Zur Aufbewahrung der bereits angebrauchten Basis und für den Tag benötigte Frisch-Eis Basis.)

Der Produktionsablauf unserer Frisch-Eis Maschinen ist speziell auf die von uns entwickelte Frisch-Eis Basis abgestimmt. Der Produktwechsel und die Reinigung ist so ausgelegt, dass keine Eis Basen verschwendet werden. Es gibt keinen Schwund oder sonstige Verluste. Das System ist für hohe Tages/Stundenleistung aufgebaut. Eine Produktion bis zu 18 Kilogramm pro Stunde ist möglich.

## **Die FRISCH-EIS Maschine**

Die Frisch-Eis Maschinen wurden von der Firma GelMatic mit unserer Unterstützung entwickelt. Wir verwenden keine Pumpen oder sonstige Systeme, die dazu dienen, künstlich Luft in die Eismasse zu pressen. Unsere Frisch-Eis Maschine produzieren unser Frisch-Eis nach der traditionellen Methode der warmen Herführung mit natürlichem Luftaufschlag von ca. 20%.

## **Das Produkt**

Unser Frisch-Eis wird nach der traditionellen Methode der Warmen Herführung täglich

frisch aufbereitet. Bei uns wird das Frisch-Eis mit der Paste (Geschmackssorte) gemeinsam pasteurisiert, wodurch sich der Geschmack entfaltet und auch die Eismasse eine perfekte Konsistenz bekommt. Unser Frisch-Eis ist frei von Farb- und Aromastoffen.

Durch die frische Zubereitung und der warmen Herführung vor Ort, benötigen wir keinerlei Zugaben von Zutaten, welche künstliche E-Stoffe oder sonstige Chemie enthalten.

In unserem Frisch-Eis ist nur frische ALPENMILCH, frische SAHNE und 20% Zucker. (Zucker ist für die Cremige Konsistenz in jeder Eiscreme notwendig)

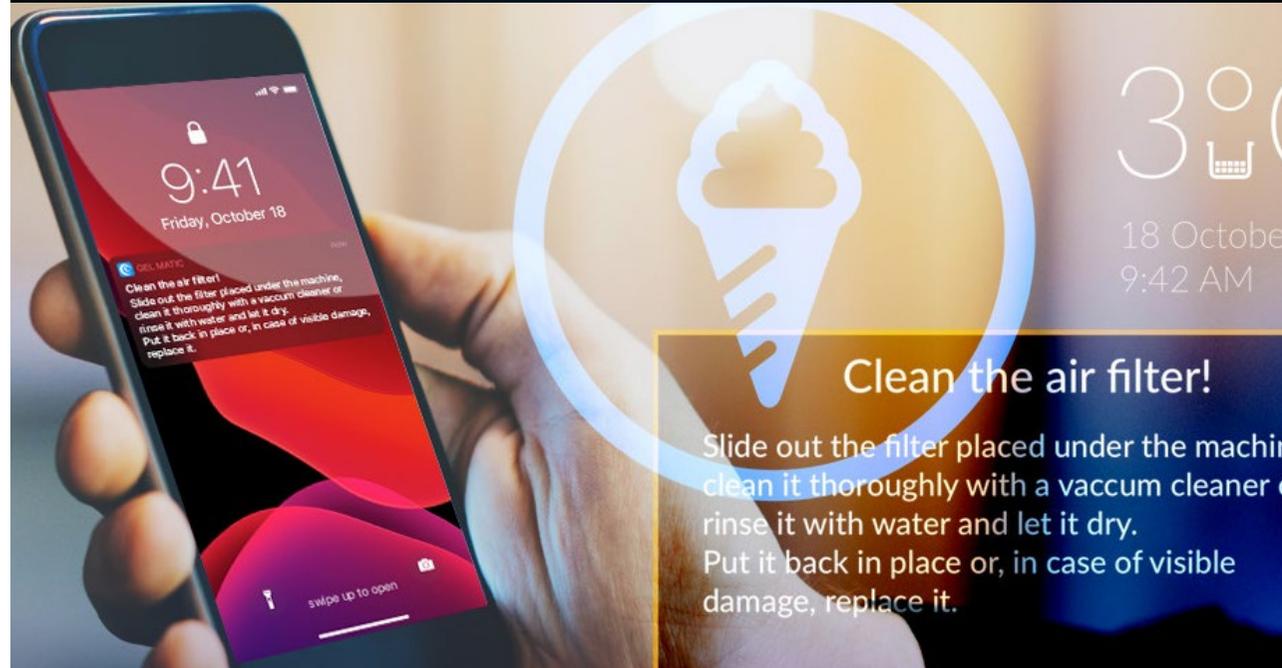
# Die Maschine

Die Frisch-Eis Maschine „GELATO NONNO GIACOMO“ ist der Beginn einer neuen Ära in der Welt der Eismaschinen. Mit ihrer einzigartigen Optik und großartigen Funktionalität ist die Frisch-Eis Maschine „GELATO NONNO GIACOMO“ das Ergebnis sorgfältiger Design und Entwicklungsarbeit.

Es wurden keine Details übersehen, um sicherzustellen, dass die Frisch-Eis Maschinen einfach zu bedienen sind und eine hervorragende Leistung erbringen.

Die Ausfallzeiten der Frisch-Eis Maschinen wurden auf ein Minimum reduziert, wodurch die Lebensdauer jeder Komponente verlängert wird.

Die Frisch-Eis Maschine „GELATO NONNO GIACOMO“ ist nicht nur eine Maschine, sondern ein System, das den Benutzer in jeder Phase des Produktionsprozesses begleitet und vorausschauende Analysen und Unterstützung garantiert.



### **Eindeutige Identität des Systems**

Die Frisch-Eis Maschine „GELATO NONNO GIACOMO“ sticht durch ihre Gesamterscheinung und die feinen Details aus der Masse heraus. Jede einzelne Linie wurde sorgfältig bedacht, um der Frisch-Eis Maschinen ihre unverwechselbare Identität zu verleihen. Es wurde nicht nur viel Zeit und Arbeit ins Design investiert, sondern auch viel Aufmerksamkeit der Funktionalität entgegengebracht. Die Frisch-Eis Maschinen sind praktisch wie auch funktionell gestaltet, sowohl was die Form als auch die Leistung betrifft.

### **Intelligente Platzierung**

Mit einer Breite von nur 30 cm ist die Frisch-Eis Maschine „GELATO NONNO GIACOMO“ die perfekte Kombination von Form und Funktion. Alle Standardaktivitäten werden von dem Frontdisplay aus gesteuert, um ein Maximum an Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten. Durch die Abluft nach oben kann die Frisch-Eis Maschine auch in engen Bereichen installiert werden. Das Fehlen von Kabeln erleichtert die Verwaltung und Wartung und stellt sicher, dass die Frisch-Eis Maschine in jede Umgebung passt, was das Angebot von Frisch-Eis zu einer echten Geschäftsgelegenheit für Jedermann macht.

### **Vorhersagbarkeit**

Die neueste Version des In.Co.Di.S.-Steuersystems wurde gemäß der „Industry 4.0“-Technologie entwickelt, um eine größere Interaktion zwischen Mensch und Frisch-Eis Maschinen zu ermöglichen, mit einer vorausschauenden Kapazität, die es ermöglicht, Probleme vorherzusehen, die richtigen Lösungen zu identifizieren und die Leistung zu verbessern, wodurch die Stillstandszeiten der Frisch-Eis Maschinen verringert werden. Der Benutzer wird durch jede Phase des Prozesses geführt, und die Fernsteuerung bietet die Möglichkeit, die Frisch-Eis Maschinen zu analysieren und bei Bedarf von jedem Ort der Welt und in Echtzeit einzugreifen. Die pasteurisier Funktion (HT) gehört zum Standard, wodurch die Notwendigkeit häufiger Reinigungszyklen reduziert und die Einhaltung der Hygienevorschrift durch Protokolle garantiert wird.

### **Wechselrichter**

Der Wechselrichter verbessert viele funktionelle Aspekte der Frisch-Eis Maschinen, insbesondere ihre Zuverlässigkeit, Effizienz und Qualität der Eiscreme. Eine bessere Kontrolle über den Bereich der Prozesse vermindert das Risiko von Anomalien und garantiert eine

längere Lebensdauer der Komponenten. Die Teilung der Leistungsaufnahme reduziert den Verbrauch deutlich. Durch die Steuerung der Schlägergeschwindigkeit und Einstellung der Produktionstemperaturen wurde die Frisch-Eis Maschine auf das Produkt Frisch-Eis „GELATO NONNO GIACOMO“ exakt eingestellt. Nur eine exakt auf das Produkt eingestellte Frisch-Eis Maschine garantiert eine optimale Qualität.

### **Umweltfreundlich**

Die Frisch-Eis Maschine „GELATO NONNO GIACOMO“ ist nicht nur schön anzusehen: Sie hat auch eine schöne Seele, denn sie ist umweltfreundlich. Sie ist so konzipiert, dass sie mit einem Minimum an Gas betrieben werden kann. Die Frisch-Eis Maschine „GELATO NONNO GIACOMO“ ist so konzipiert, dass sie neben Umweltfreundlichkeit auch akustischen Komfort bietet. Durch ihren speziellen Aufbau wurden die Produktions und Lüftungsgeräusche auf ein Minimum reduziert.

## Das Produkt

Unser Geheimnis ist die Einfachheit in Verbindung mit Frische, Natürlichkeit und Regionalität. Frisch-Eis, Frozen-Joghurt und Milchshake's werden zu 100% mit frischer Alpenmilch und frischer Sahne hergestellt.

Es wird kein Milchpulver verwendet und unterstreicht dadurch die Natürlichkeit unseres Produkts. Die Basen sind alle speziell auf unsere Frisch-Eis Maschinen abgestimmt.

Die Eis-Pasten (zB. Vanille, Nuss, Pistazie usw.) werden vor dem pasteurisieren beigemischt und bilden dadurch eine Einheit mit dem Frisch-Eis. Dadurch entwickelt sich der Geschmack im Verarbeitungsprozess optimal und auch die Eismasse bekommt eine Konsistenz, welche selten zu finden ist.

Alle Produkte werden nach traditioneller Methode der warmen Herführung täglich frisch aufbereitet.

Unser Frisch-Eis ist frei von Farb- und Aroma-

stoffen und besteht nur aus frischer ALPEN-MILCH, frischer SAHNE und etwas ZUCKER. Das Frisch-Eis ist laktosefrei und ermöglicht auch Menschen den Genuss eines Milcheises, welche ansonsten auf dieses verzichten müssten.

Unser Frisch-Eis wird unmittelbar nach der Produktion serviert. Dank der kurzen Zeit zwischen der Produktion und dem konsumieren ist 100% Frische garantiert. Davon profitieren auch die Aromen, da es bei der perfekten Temperatur zwischen  $-6^{\circ}\text{C}$  und  $-8^{\circ}\text{C}$  serviert wird.





**GELATO NONNO GIACOMO**

## Wissenswertes über Frisch-Eis

Eine qualitativ hochwertige Eiscrème überzeugt nicht nur durch den Geschmack, sondern auch durch die Cremigkeit und Frische.

Ähnlich wie bei Schokolade ist das Mundgefühl (der Schmelz) entscheidend, ob die Eiscrème als angenehm für den Gaumen empfunden wird oder nicht. Das ist auch der Grund warum die traditionelle Produktion der warmen Herführung die einzige Möglichkeit ist, eine wirklich perfekte Eiscrème mit angenehmen Mundgefühl herzustellen. Die traditionelle warme Herführung in Verbindung mit dem natürlichem Luftaufschlag (ca. 20%) hat auch den Vorteil, dass selbst bei der Konsumation von größeren Mengen, sich kein unangenehmes Völlegefühl einstellt.

Das Wichtigste für eine perfekte Eiscrème ist nach der warmen Herführung und die Verwendung natürlicher Zutaten die Frische des Produktes.

Natürlich ist auch der Geschmack für den Konsument entscheidend. Da wir nur natürliche Zutaten von höchster Qualität verwenden, ergibt sich dadurch automatisch ein hervorragender Geschmack.

Wobei bei Geschmack im allgemeinen wieder zu unterscheiden ist, ob der Geschmack durch natürliche Zutaten entsteht, oder ob er mit künstlichen Aromen und chemischen Farbstoffen (was zu einer optische Täuschung führt) hergestellt wird.

Natürliche Zutaten werden von den meisten Kunden immer als sehr angenehm und nicht zu dominant beschrieben.

Bei den künstlichen Zutaten und Aromen empfindet der Kunde zwar im ersten Moment den Geschmack als gut, wird aber bei jedem weiteren Löffel mit viel zu vielen und zu intensiven Aromen überschüttet. Das Resultat von künstlichen Zutaten ist: schnelles Völlegefühl, Sodbrennen, unangenehm am Gaumen usw.

Bei einer Eiscrème handelt es sich, wenn es mit natürlichen Zutaten zubereitet wird, um ein ausgewogenes Produkt: Es liefert Proteine, Lipide und Kohlenhydrate im richtigen Verhältnis. Unser Frisch-Eis benötigt keine Konservierungsstoffe und Chemie.

Die Cremigkeit und der angenehme Schmelz entstehen nur durch den mechanischen Belüftungsprozesse und der frischen Zubereitung.

Nach unserer Methode hergestelltes Frisch-Eis enthält daher wenig Zucker, keine Konservierungsstoffe und keine Chemie. Es hat eine geringere glykämische Wirkung, da es 30% weniger Zucker als herkömmliches Eis enthält.

### **Wir alle achten zunehmend auf dass was wir essen.**

Warum nicht auch bei Eiscrème?

90% der „Eisdielen“ verwenden fertige oder zumindest halbfertige Produkte, welche zu einem großen Anteil mit Chemie angereichert sind. Lange Haltbarkeit, Lagerfähigkeit, unnatürliche Farben und der von der Industrie so hoch gelobte „Luftaufschlag“ von bis zu 60% sind ohne viele E-Stoffe und chemische Aromen und Farbstoffe nicht möglich.



Ein Lob an die restlichen 10% die mit hohem Personal- sowie Arbeitsaufwand und eigenem Labor sich täglich die Mühe machen, frische Eiscreme mit natürlichen Zutaten zu produzieren. Selbst sie haben auch immer wieder das Problem wenn bei Schlechtwetter große Mengen an Eiscreme am Ende des Tages übrig bleiben.

Um nicht wertvolle Rohstoffe zu verschwenden wird das Eis in Lagerschränke bei minus 22 Grad bis zum nächsten Wochenende oder noch länger gelagert. Das darunter die Qualität leidet steht außer Frage.

#### **Unter frischer Zubereitung erwartet der Konsument:**

Frische Produktion und Verkauf am selben Tag.

Noch viel schlimmer ist die Situation bei Eisdieleen, Eisverkäufern und Systemen mit den „Softeismaschinen“. Ob bei Selbstbedienung oder mit Bedienung ist unwesentlich.

1. Pulver (aufgrund einem hohen Anteil an Chemie sind diese bis zu zwei Jahre haltbar) wird mit Wasser oder im besten Fall mit H-Milch abgemischt. Dieses Gemisch kommt



in die Softeismaschine und fertig ist die Eiscreme. Das nennt man die kalte Herführung. In diesem Fall verdient das Produkt nicht mehr die Bezeichnung „Eiscreme“. Ein Beispiel: Vanilleeis muss als Eis mit Vanillegeschmack deklariert werden.

2. Flüssige von der Industrie vorgefertigte Eisbasen (Die durch Zusatzstoffe und Chemie bis zu 24 Monate haltbar gemacht werden) werden in die Softeismaschine gegeben und auch bei dieser Variante handelt es sich um „Eiscreme“. Ob kalte oder warme Herführung ist bei diesen Produkten unwesentlich, da durch die lange Lagerfähigkeit sich der Sinn und Vorteil der warmen Herführung wieder aufhebt. Diese Eisbasen werden meist mit Milchpulver und pflanzlichen Fetten (Palmfett) hergestellt.

Zu guter Letzt kann man nur noch hoffen, dass der Chef und das Personal gut eingeschult sind. Die Softeismaschine muss alle 72 Stunden akribisch gereinigt und desinfiziert werden. Die in 72 Stunden nicht verkaufte Eisbasis muss entsorgt werden.

Pro Softeismaschine (2 Sorten) müssen bei jedem Reinigungsvorgang mindestens 6 Liter Eisbasis entsorgt werden, was nicht nur zu einem großen wirtschaftlichen Verlust führt, sondern auch eine Verschwendung im großen Stil ist.

Bei Nichteinhaltung des Reinigungsintervalls überschreitet das Produkt die Toleranzgrenze der gesetzlich erlaubten Keimanzahl und der Kunde erleidet Übelkeit und oder Durchfall. Das gefährliche an dieser Situation ist: Der Kunde merkt weder Geschmacksveränderungen noch sonstige Merkmale die auf eine Bakterielle Verseuchung hinweist.

## Unsere Philosophie

Wir verbinden alte Traditionen mit neuester moderner Technik. Ausgewählte Zutaten und Rohstoffe die nachhaltig hergestellt werden um so die Zukunft unserer nächsten Generation und deren Gesundheit zu sichern.

Keine Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln wie wir es von unseren Eltern und Großeltern gelernt haben. Die alten Rezepte und das Wissen unserer Vorfahren in unsere neuen Rezepturen und Grundprodukte einbringen.

Wir haben alte und neue Wege miteinander kombiniert. Nur so ist es uns gelungen ein Produkt zu schaffen, dass im Geschmack und Konsistenz einmalig ist. Wobei unsere oberste Prämisse nur die besten und natürlichsten Rohstoffe zu verwenden immer das Wichtigste für uns ist.

Wir haben gelernt uns nicht zu beeilen, wir verhalten uns als würden wir auf einem alten Bauernhof sein, um Urlaub zu machen und die Geschichten der Älteren zu hören. Unsere Eiscreme hat Geschichte und Tradition, die aus der Vergangenheit stammt. Probiert un-



sere klassischen Produkte und vergleicht sie mit den Neuen. Ihr werdet verstehen, was wir meinen.

Nur die frischeste Eiscreme, die nach der traditionellen Methode der warmen Herführung produziert wird, bringt den Geschmack und Cremigkeit die einzigartig ist mit sich.

Wir betreiben unser Geschäfte nicht nur, um wirtschaftliche Ziele zu erreichen, sondern auch, um sicherzustellen, dass sie den Geset-

zen entsprechen, dass wir verantwortungsbewusst handeln und einen vorausschauenden Ansatz verfolgen, um Nachhaltigkeit zu gewährleisten.

Wir verfolgen in allen Produktionsphasen einen umweltfreundlichen Ansatz. Vom Recycling bis zur Verwendung von ökologischen Gasen (Kühlmittel in den Eismaschinen) und Komponenten, die helfen, Wasser und Energie zu sparen. Denn wir kümmern uns auch um die nächste Generation.





**GELATO NONNO GIACOMO**



Gelato Fresco - Firscheis Manufaktur

Spyrou Kyprianou, 10 Flat/Office 22, Mesa Geitonia, Limassol 4001

Cyprus