



MEHR UMSATZ,

DER GLÜCKLICH MACHT

So erweitern Bäckereien & Konditoreien
ihr Angebot erfolgreich mit Eis!

3 DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

EIS STATT SOMMERLOCH

Wie Sie aus heißen Tagen neue Umsatzmomente schaffen

Wenn die Temperaturen steigen, sinkt oft der klassische Kuchenumsatz. Viele Gäste gönnen sich zwar einen Kaffee – verzichten jedoch auf das Dessert oder gehen Eisessen zur Eisdiele nebenan. Genau hier liegt Ihre Chance.

Eis bringt Frequenz zurück in Ihre Filiale

Ein Soft- oder Slush-Eis ist:

- ein Impulskauf für spontane Kunden
- ein Magnet für Familien & Kinder
- ein Dessert zum Kaffee
- ein erfrischender To-go-Artikel bei Sommerhitze

Ein Produktsegment, das Emotion verkauft – und Ihren Umsatz belebt.

Doch was hält viele Betriebe noch zurück?

- Angst vor zu hoher Investition
- Sorge wegen Platzbedarf
- Kein zusätzliches Personal verfügbar
- Unsicherheit bei Hygiene & Reinigung

Gute Nachrichten:

All diese Hürden lassen sich heute einfach und wirtschaftlich lösen – ohne große Umbaumaßnahmen und ohne zusätzliche Fachkräfte.

Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen, wie Sie mit einem kompakten Softeis-System sofort in Ihr eigenes Eisgeschäft starten.



SO EINFACH STARTEN SIE INS EISGESCHÄFT

Ihr Soft- oder Slusheis-Konzept für die Filiale

Mit dem richtigen System wird Eis zur einfachsten Sortimentserweiterung Ihrer Bäckerei:

In 3 Schritten zum Start:

- 1. Platzieren**
Kompaktes Tisch- oder Standgerät auf minimaler Fläche, kein großer Umbau erforderlich
- 2. Produzieren**
Plug & Play:
Anschließen, vorgekühlte Eis-Basis einfüllen – fertig
- 3. Verkaufen**
Eis in Sekunden ausgeben – keine Zusatzkräfte nötig, kein Vorlauf

Ergebnis:

- mehr Spontankäufe
- höhere Frequenz
- zusätzliche Marge

Ihr Verkaufsteam bleibt gleich – Ihr Umsatz pro Stunde steigt.

Nicht jede Filiale ist gleich – deshalb beraten wir Sie zu allen Eis-Lösungen:

- Softeis-Systeme
- Slush-Eis (Kinder- & Laufkundschaftsmagnet)
- Eis aus der Sahnemaschine & Desserts, Fertig-Speiseeis „to go“
- klassische Eistheken

Gemeinsam finden wir die Eis-Lösung, die optimal zu Ihrem Platzangebot und Ihrem Kundenprofil passt. Sprechen Sie uns an!

Tip - auch andere Eis-Konzepte sind möglich



FRISCHE GENUSSMOMENTE ZUM MITNEHMEN

So wird Eis zum Bestseller Ihrer Filiale

Softeis & Slush – zwei Anwendungen, ein Ziel: mehr Umsatz.

Mit wenigen Zutaten entstehen Desserts, die perfekt zu Ihrem bestehenden Sortiment passen und Ihre Kunden begeistert zugreifen lassen.

Genussmomente, die funktionieren

Softeis

- klassisch im Hörnchen oder Becher
- mit Toppings & Backwaren kombinierbar
- Dessert zum Kaffee

Grundrezept Softeis:

Zucker	220 g
Magermilchpulver	20 g
52708 Gelatop Trimix 50	40 g
Milch, 3,5 % Fett	1.000 g

Trockenbestandteile vermischen, Milch zugeben und gut durchmischen. Mindestens 15 Minuten reifen lassen und anschließend weiterverarbeiten.



Slush-Eis

- eiskalt & erfrischend
- ideal für Kinder & Laufkundschaft
- perfekt für To-go & heiße Tage

Rezept Saure Apfelringe Slush:

32519 Gelatop Pronto	
Saure Apfelringe	1.200 g
Wasser	4.000 g

Zutaten vermischen, mindestens 15 Minuten reifen lassen und anschließend in die Maschine füllen.



ZAHLEN, DIE SICH RECHNEN

So verdient Ihr Eis
ab dem ersten Sommer Geld

Eis überzeugt nicht nur
emotional – es rechnet sich
auch betriebswirtschaftlich
erstaunlich schnell

Beispielrechnung aus der Praxis

Investition Eismaschine	2.000,00 €
Verkaufspreis pro Portion	4,00 €
Wareneinsatz pro Portion	2,00 €
Deckungsbeitrag pro Portion	2,00 €



Sommerszenario

120 Verkaufstage
 Ø 50 Portionen pro Tag
 6.000 Portionen gesamt
 24.000 € Umsatz

12.000,00 € Deckungsbeitrag

Fazit:

Bereits nach einem Sommer ist die Investition vollständig amortisiert. Ab dem zweiten Jahr arbeitet Ihr Eisgeschäft konsequent im Gewinn.

Schon wenige Varianten genügen:

- Softeis pur oder mit 2-3 Toppings
- Slush in 2-3 Farben/Geschmacksrichtungen

Verkaufstipp!

Weniger Auswahl =
schnellere Entscheidung =
mehr Umsatz.

Zusätzlicher Effekt:

Jeder Eisverkauf steigert die Wahrscheinlichkeit von Zusatzkäufen bei Brot, Brötchen & Snacks. Soft- oder Slusheismaschinen verkaufen nicht nur Eis – sie steigern Ihren gesamten Filialumsatz.

Verkaufstipp!

MEHR ALS EIS – EIN DURCHDACHTES SYSTEM

Ihr zuverlässiger Partner für Ihr Eisgeschäft
Ein erfolgreiches Eisangebot besteht nicht nur aus Technik.

Der eigentliche Gewinn entsteht durch:

- das richtige Produktportfolio
- ein wirtschaftlich funktionierendes Rezeptsystem
- praxisnahe Verkaufs- & Aktionsideen
- verlässliche Belieferung

Genau hier liegt unsere Stärke.

Was wir für Sie leisten

- Entwicklung marktgerechter Softeis- & Slushprodukte
- Zutaten, Rezepturen & Toppings aus einer Hand
- Schulung Ihrer Mitarbeitenden im Verkauf & Handling
- Aktionsideen für Ihr Sommergeschäft
- Persönliche Konzeptberatung für jede Filiale
- Technik aus unserem Unternehmensverbund

Die passende Technik für Softeis und Slush liefern wir Ihnen über unsere Schwesterfirma und Technikpartner LUMEN

- perfekt abgestimmt auf unsere Produkte
- praxisbewährt in Filialbetrieben
- wartungsarm & zuverlässig

Für Sie heißt das:

- Ein Ansprechpartner –
- ein System –
- ein funktionierendes Eisgeschäft.

ZWEI ANWENDUNGEN – ZWEI BEWÄHRTE LUMEN LÖSUNGEN

Für den Einstieg ins Eisgeschäft setzen wir bewusst auf kompakte, wirtschaftliche Geräte aus dem Hause LUMEN.

LUMEN steht seit Jahrzehnten für zuverlässige Technik im Bereich Eis, Sahne und Dessertlösungen – speziell entwickelt für den professionellen Einsatz im Filialbetrieb.



LUMEN Quick Cream – Softeis einfach & wirtschaftlich

Die kompakte Softeismaschine für den Einstieg

Die LUMEN Quick Cream ist die ideale Lösung für alle Betriebe, die Softeis unkompliziert und mit geringem Invest anbieten möchten.

Ihre Vorteile mit LUMEN Quick Cream:

- Original LUMEN Softeistechnik
- Plug & Play – sofort einsatzbereit
- sehr kompakte Bauweise
- einfache Bedienung für Filialpersonal
- keine Pasteurisierung – schneller Reinigungsprozess

Technische Eckdaten:

- Füllbehälter: 3,5 Liter
- Leistungsaufnahme: 420 W
- Stromanschluss: 230 V Schuko
- Maße (B x T x H): 276 x 471 x 712 mm
- Gewicht: 30 kg

Überschaubare Investition

Invest: ca. 1.950 € netto

Ideal für den kalkulierbaren Einstieg in den Softeisverkauf!



LUMEN Slush-Maschine – Erfrischung mit hohem Impulsfaktor

Die kompakte Slush-Maschine für den Start

Slush-Eis ist ein echter Sommerklassiker – farbig, erfrischend und besonders attraktiv für Laufkundschaft.

Ihre Vorteile mit LUMEN Slush-Technik:

- Original LUMEN Slush-Maschine
- zwei Sorten gleichzeitig im Verkauf
- hohe Sichtbarkeit & starke Farben
- kontinuierlich servierbereit
- ideal für To-go- und Impulskäufe

Technische Eckdaten:

- Tankinhalt: 2 x 12 Liter
- Leistungsaufnahme: 930 W
- Stromanschluss: 230 V Schuko
- Maße (B x T x H): 43 x 56 x 78 cm
- Gewicht: 52 kg

Überschaubare Investition

Invest: ca. 1.998 € netto

Schnelle Amortisation bereits bei geringen Tagesmengen!





JETZT STARTEN – IHR WEG INS EISGESCHÄFT

Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Eis-Konzept entwickeln

Sie haben gesehen:

- Das Eisgeschäft rechnet sich
- Die Technik ist einfach & wirtschaftlich
- Die Produkte sind bewährt
- Das System ist perfekt auf Filialbetriebe abgestimmt

Der nächste Schritt ist ganz unkompliziert:

- Ihre persönliche Eis-Beratung starten
- Standort-Check für Ihre Filiale
- Ertragsabschätzung anhand Ihrer Frequenz
- Geräte-Empfehlung (LUMEN oder Alternativen)
- Produktauswahl & Aktionsideen

Unverbindlich. Kostenlos. Praxisnah.

Unser Versprechen

Wir verkaufen Ihnen nicht einfach eine Maschine.
Wir helfen Ihnen, ein funktionierendes Eisgeschäft aufzubauen.

Auch Mehrfilialisten
betreuen wir individuell:

- stufenweiser Roll-out
- Schulung mehrerer Verkaufsstellen