



**BECHEREIS AUS IHRER**

**SAHNEMASCHINE**

**Schneller Sommerumsatz –  
ohne neue Maschine!**

**3 DREIDOPPEL**  
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

# EIS STATT SOMMERLOCH

## Wenn die Temperaturen steigen, sinkt oft der klassische Kuchenumsatz

Doch viele Betriebe besitzen bereits die Lösung – ganz ohne zusätzliche Maschine:

### Ihre Sahnemaschine kann mehr als Sahne – sie kann auch Bechereis.

Mit wenigen Zutaten und einem einfachen Prozess entsteht eine cremig-parfaitähnliche Erfrischung, perfekt für den Sommerverkauf.

## Warum Bechereis für Bäcker & Konditoren funktioniert

- ein begehrtes To-go-Produkt an warmen Tagen
- ideal als Ergänzung zu Kaffee & Gebäck
- spontan gekauft – besonders von Familien
- perfekt vorproduzierbar und hygienisch bevorratet
- einfach in den bestehenden Arbeitsablauf integrierbar

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

## Was viele bisher zurückhält:

- Unterschätztes Potenzial der vorhandenen Sahnemaschine
- kein Platz für große Maschinen
- Sorge vor zusätzlichen Abläufen

## Gute Nachrichten:

Bechereis benötigt keine neue Technik – nur eine clevere Nutzung Ihrer vorhandenen Maschine und ein kompaktes Standgefriergerät für die Präsentation.

Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen, wie Sie mit Ihrer Sahnemaschine sofort in Ihr eigenes Eisgeschäft starten.



## IN 3 SCHRITTEN ZU IHREM BECHEREIS

Mit Ihrer vorhandenen Sahnemaschine gelingt Bechereis so einfach wie Sahne – nur mit einer anderen Basis.

### In 3 Schritten zum Start:

- 1. Basis-Eismix zubereiten**  
Unseren Eisgrundmix anrühren und vorgekühlt bereitstellen.

#### Grundrezept:

51512	Gelatop TriCrema 100	100 g
	Zucker	175 g
	Sahne, flüssig	750 g
26308	Gelatop Eispaste Vanille 263	35 g
	Milch, 3,5 % Fett	250 g
52418	Gelatop Crema Volumina	10 g

- 2. In die Sahnemaschine füllen**  
Der Mix wird wie Sahne verarbeitet – die Maschine schafft die cremige Struktur.

- 3. Portionieren, verschließen, einfrieren**  
Becher füllen, mit Marmorias oder Toppings verfeinern, Deckel drauf, Kennzeichnungspflicht berücksichtigen, ins Standgefriergerät stellen, mind. 120 Minuten frieren – fertig für den Verkauf.

### Ergebnis:

- planbare Produktion
- kein zusätzlicher Personalaufwand
- ideal für den Filialalltag
- konstante Qualität
- schnelle Umsetzung in allen Standorten

### Ihr Team bleibt gleich – Ihr Angebot wächst.

Ein kleines Standgefriergerät sorgt dafür, dass Ihr Bechereis gesehen, gewählt und spontan gekauft wird.

- starke Sichtbarkeit im Laden
- verkaufsfertig vorbereitet
- ideal für Kundenlauf, Theke oder Eingang
- zusätzliche Bevorratung plus Präsentation in einem Gerät

**Ein kleiner Zusatz – mit großer Wirkung auf Ihre Sommerumsätze.**

### Tip: Gefriervitrine als Umsatzverstärker





# IHRE SOMMERHITS – CREMIG, VIELSEITIG, VERKAUFSSTARK

Mit der passenden Basis und den richtigen Toppings entstehen abwechslungsreiche Bechereis-Varianten wie:

- Vanilla-Cream
- Erdbeer-Swirl
- Schoko-Crunch
- Joghurt-Frucht
- Stracciatella-Style
- Karamell-Nuss und viele mehr ...

So wird aus Ihrer Sahnemaschine ein echter Sommer-Star.

Wir beraten Sie bei Zutaten, Mischungen und Sortenplanung.

**Jetzt starten –  
wir unterstützen Sie dabei**

- Rezepturen & Variantenentwicklung
- Abstimmung der benötigten Zutaten
- Becher- & Toppingempfehlungen
- Planung Ihres Vitrienen-Setups
- Beratung für ein passendes Standgefriergerät

Einfach. Schnell. Sofort umsetzbar  
– mit Technik, die Sie bereits haben.

*Zahlen,  
die überzeugen*

Verkaufspreis je Becher:	3,90 €
Wareneinsatz:	1,20 €
Deckungsbeitrag:	2,70 €

Schon 40 Becher am Tag ergeben  
108 € Deckungsbeitrag täglich  
2.808 € pro Monat (bei 26 Verkaufstagen)  
über 8.400 € in drei Sommermonaten!

Und das Beste:  
Ihre Sahnemaschine ist bereits da, die  
Investition ist gleich null. Mit einer kleinen  
Gefrieritrine erhöhen Sie zusätzlich Ihre  
Sichtbarkeit und damit den Absatz.