

Gechoppt. Gerollt. Beg-EIS-tert.

Einen Chopp&Roll-Eisstand erkennt man an der Schlange der Staunenden. Denn hier avanciert die Eiszubereitung zur Show. Auf der INTERNORGA 2017 stellt das Würzburger Start-up-Unternehmen sein Konzept erstmals einem internationalen Messepublikum vor. Potenzielle Firmenkunden, Gastronomen, Event-Veranstalter, Franchise-Ideensucher und weitere Fachbesucher können sich auf zauberhaft zubereitete Eisrollen freuen.

Es geschieht auf einer Minus 30 Grad kalten Edelstahl-Platte: Sekundenschnell kristallisiert die Eisbasis aus Milch zu harschem Eisschnee.

Schon treten die Geschäftsführer und Eiszauberer Mo Shanneik und Timm Dold in Aktion: Sie greifen zu den Spachteln und choppen – das heißt zerkleinern – die Eismasse blitzschnell vor den Augen des Publikums. Dann vermengen sie die Eismasse unter anderem mit Früchten, Keksen und verschiedenen Soßen, wie die Kunden es wünschen.

Anschließend streichen die beiden Startup-Gründer die Masse glatt und schieben sie mit einer speziellen Dreh- und Wendetechnik zu Rollen zusammen. Als Topping dürfen sich die Kunden Erdnüsse, Sahne, Saucen, flambierte Marshmallow-Spieße und vieles Weitere mehr wünschen.

Die fertigen Eisrollen erhalten sie kunstvoll drapiert in einem Becher gereicht.



Eis von der kalten Platte: Gourmeterlebnis und Showeinlage

Jetzt erreicht den Gaumen das Prickeln, das die Zuschauer schon beim Zubereitungsspektakel quasi mit ihren Blicken verschlungen haben.

Und schon stehen die nächsten Kunden wie gebannt vor den Edelstahl-Platten und sehen den „Sushi-Meistern der Eiscrème“ bei ihren einfachen, aber spektakulären Kunstgriffen zu.

Bei der Vielfalt der Zutaten und Toppings sind der Kreativität der Macher und den Wünschen ihrer Kunden praktisch keine Grenzen gesetzt.

Auch beim Grundprodukt hat der Gast allein die Wahl: Bei Milcheis sowie laktosefreier oder veganer Eismasse als Basis ist sprichwörtlich für jeden Gaumen und Magen das Passende dabei.

In Deutschland ist dieses Konzept der Eiszubereitung neu. Seine Feuerprobe hat die Idee mit der eiskalten Edelstahlplatte in anderen Märkten allerdings bereits bestanden.

„In Thailand und Amerika arbeiten Franchise-Systeme längst erfolgreich mit dieser Art Eiszubereitung“, wie Mo Shanneik verrät.

Auf dem deutschen und europäischen Markt wird das Konzept von den Gründern exklusiv zur Miete und als Franchise angeboten.

Und das natürlich mit besonders eigener Note: „Unsere Eismaschine wird in Deutschland produziert, unser Partner ist die Deutsche Eisakademie.

Außerdem setzen wir vor allem auf regionale Zutaten“, so der Chopp&Roll-Gründer. „Denn kompromisslose Frische ist bei uns Trumpf“.

Neu auf Messen und Events, in der Gastro und als Franchise

Von der Hochzeit bis zur Firmenfeier, vom Straßen- oder Musikfest bis zur Publikumsmesse: Auf jeder Art von Veranstaltung ist der Chopp&Roll Stand der Eyecatcher und sorgt für ein kulinarisches Eisfeuerwerk.

Darüber hinaus bereichert der Eirollen-Zauber klassische und erlebnisorientierte Gastronomiebetriebe, die Hotellerie sowie das Angebot von Einzelhändlern oder Catering-Firmen.

Auch Coffee-Shops oder Tankstellen beschert Chopp&Roll zusätzliche Umsätze.

Um schnellstmöglich expandieren zu können, haben Mo Shanneik und Timm Dold ihre Geschäftsidee zu einem viel versprechenden Franchise-System weiterentwickelt. Hierfür nahmen sie die Hilfe der Unternehmensberatung Riedl Consult an,

in deren Erfahrungsschatz sich das Topmanagement aus markt-führenden Systemgastronomie-Konzepten bündelt.

Franchise-NehmerInnen stehen vier Module zur Verfügung: Ein Standmodul für Indoor- und Outdoor-Events, ein Shop-in-Shop-Konzept für Eisdielen, Coffeeshops und weitere Läden, ein eigener kleiner Eisladen für Malls oder Citylagen sowie – ab Herbst 2017 – ein Truck für große Events und Festivals.

