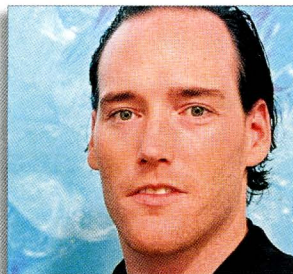


*Carsten Schweitzer, Geschäftsführer der CRIO ice GmbH & Co. KG, ist mit seinen gebrauchsfertigen Icefrocks im Handel und an Tankstellen gut im Geschäft. Nun soll das Convenience-Eis die Gastronomie erobern*



## COOLER SERVICE

**FIZZ:** *WELCHE VORTEILE HABEN ICEFROCKS GEGENÜBER EIS AUS DER EISMASCHINE?*

**Schweitzer:** Icefrocks bietet zwei Sorten Eiswürfel: Die massiven Volleiswürfel Solid Frocks und die Hohlkegel als Classic Frocks. Professionelles Crushed-Eis haben wir natürlich auch im Angebot. Der wichtigste Vorteil: Wir sind Spezialist für hochwertiges Convenience-Eis und haben das industriell perfektioniert. Icefrocks werden in einem geschlossenen System zentral hergestellt. Vom Aufbau der Eiswürfel bis zum automatischen Verschließen des Beutels kann das Eis nicht verunreinigt werden. Die Produkte sind absolut sauber und lebensmittelecht. Die gesamte Produktion ist nach dem International Food Standard auf dem höheren Niveau zertifiziert.

**FIZZ:** *WIE WIRD IHR SERVICE VON DER GASTRONOMIE BEREITS GENUTZT?*

**Schweitzer:** Ob Großevent oder Szene-Bar, die Icefrocks Produkte sind in allen Bereichen gefragt, weil sie zuverlässig das alte F&B-Kühlproblem lösen. Einige Beispiele für die Bandbreite unserer Referenzen sind die Stadionversorgung der WM 2006 mit allen Großcaterern oder die preisgekrönte Bar „Shepherd“ in Köln, die Eventlocation „Kosmos“ in Berlin, das Schlosshotel Bühlerhöhe oder die Rauschenberger Gastronomiegruppe bei Stuttgart. Diese Kunden bestellen Icefrocks bei Bedarfsspitzen bzw. als Reserve dazu oder sie werden von uns vollständig versorgt.

**FIZZ:** *WAS BIETEN SIE DER GASTRONOMIE AN?*

**Schweitzer:** Wir machen dem Gastrobetrieb das passende Rundum-Angebot bis hin zur Aufstellung einer kostenlosen Gefriertruhe in verschiedenen Varianten. Sie werden von unserer hauseigenen Logistik bei Bedarf an sieben Wochentagen beliefert. Dazu bieten wir in der Gastronomie attraktive Vorzugskonditionen.

**FIZZ:** *WELCHE FEHLER WERDEN BEIM THEMA EIS IN DER PRAXIS AM HÄUFIGSTEN GEMACHT?*

**Schweitzer:** Eiswürfel werden als Teil des gastronomischen Erfolgskonzepts viel zu wenig beachtet. Denken Sie daran, welche Sorgfalt auf die Zutaten bei Drinks und Cocktails gelegt wird. Schon aus purem Eigeninteresse sollte jeder anspruchsvolle Gastronom sich beim Eis auf professionelle Markenqualität verlassen. Beim Wasser hat sich das Markenverständnis inzwischen etabliert. Wir sind angetreten, das Konsumbewusstsein auch beim formvollendet gefrorenen Wasser zu steigern. Und glauben Sie mir: Eiswürfel sind als Qualitätsprodukt deutlich sensibler als Wasser.