



PRESSEMITTEILUNG

Woop Woop Icecream aus Berlin gewinnt Gastro-Gründerpreis 2015 Die frischeste Eiscreme aller Zeiten

Berlin, 29. September 2015. Am 28. September wurden die fünf Gewinner des Gastro-Gründerpreis 2015 im Rahmen der Berlin Food Night bekanntgegeben und ausgezeichnet. Die zwei Gründer von Woop Woop Icecream, Boris König und Philipp Niegisch, holen einen der begehrten Gastro-Gründerpreise nach Berlin. Die traditionelle Speiseeisherstellung revolutionieren und neu erfinden? Woop Woop Icecream hat es geschafft! Mit -196 °C kaltem Flüssigstickstoff zaubern der Physiker Boris König und der Betriebswirt Philipp Niegisch vor den Augen ihrer Gäste innerhalb weniger Sekunden die frischesten Eiskreationen aller Zeiten. Über das spektakuläre und einzigartige Live-Erlebnis mit Charme staunen nicht nur ihre Kunden, sondern auch die Jury des Gastro-Gründerpreis.



Gelato war gestern. Jetzt kommt das Stickstoffeis!

Mit ihrem make-to-order-Konzept stellen Boris und Philipp den Eismarkt auf den Kopf. Der Gast wählt einfach aus frischen Zutaten und erfährt ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Er ist live dabei, wenn die Eiscreme eindrucksvoll produziert wird. Das stetig wechselnde Eismenü besticht mit außergewöhnlichen Kombinationen wie Haselnuss-Himbeer oder Brombeer-Mohn, die in Sekundenstelle zu köstlichem Eis erstarren.

Physik trifft auf Betriebswirtschaftslehre, Neues entsteht

Doch wer steckt hinter dem frostigen Gaumenschmaus? Die Idee zu Woop Woop Icecream stammt aus den Köpfen des Physikers Boris König und des Betriebswirts Philipp Niegisch. Die beiden lernten sich bei einer Entrepreneurship-Vorlesung der Freien Universität Berlin kennen. Als das Gespräch auf ihre Leidenschaft Eis zusteuerte, wurde die gemeinsame Gründungsidee geboren. Konventionelle Herstellungswege sind nicht akzeptabel. Gemeinsam tüfteln sie im Physikkolabor an der Herstellungsmethode mit flüssigem Stickstoff und entwickeln die effiziente Maschinenteknik. Im Vordergrund ihres Konzepts steht die Frische und spektakuläre Eisproduktion. Der Clou: Durch die kurze Produktionszeit von wenigen Sekunden bilden sich kleinstmögliche Eiskristalle, die für ein besonders cremiges Geschmackserlebnis sorgen.



Vom Labor auf die Straße: der Woop Woop Icetruck

Mit ihrem bunten Food Truck bringen die Gründer ihre Eiskreationen an die belebtesten Plätze Berlins: Ob am Checkpoint Charlie oder am Bahnhof Zoo – die spektakulär dampfende Zubereitungsmethode der Woop Woop Icecream begeistert Gäste aus der ganzen Welt. “Am liebsten hören wir natürlich den Satz: Das ist das beste Eis, das ich je gegessen habe! Aber auch wenn Leute sich einen zweiten oder sogar dritten Eisbecher nacheinander holen, und unsere Portionen sind schon relativ groß, spricht das Bände. Das ermutigt uns, jeden Tag aufs Neue am Ball zu bleiben”, erzählt Philipp euphorisch über seine Erfahrungen mit den Kunden. Der hippe Food Truck ist erst der Anfang, in Kürze soll der erste Woop Woop Store folgen.

Woop Woop Icecream katapultiert die Speiseeisproduktion auf ein neues Level. Die Liaison aus Produktinnovation mit dem intensiven Geschmack der extravaganten Eiskreationen, gepaart mit einem einzigartigen Live-Erlebnis für die Gäste, begeistert die Jury vom Gastro-

Mehr über Woop Woop Icecream:

Woop Woop Icecream, Friedrichstraße 48, 10117 Berlin – www.woopwoopicecream.de
Film: <http://youtu.be/iwQb2jCIWvY>

Weiteres Bildmaterial vorhanden unter www.goo.gl/DNE7HN



Über den Gastro-Gründerpreis

Der Gastro-Gründerpreis prämiert seit 2014 die besten Gründungskonzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Gründungsinitiative wird initiiert und veranstaltet von orderbird, dem Anbieter des Nr. 1 iPad-Kassensystems für die Gastronomie. Ermöglicht wird der Gastro-Gründerpreis von den Partnern ConCardis, dem erfahrenen Spezialist für bargeldlose Zahlungen, MasterCard, dem führenden Anbieter für Zahlungsverkehrslösungen, Melitta Professional, dem Experten für professionelle Kaffeezubereitung und ETL ADHOGA, der Steuerberatung für Hoteliers und Gastronomen. Als Sponsoren fördern Vöslauer Mineralwasser, die Berlin School of Coffee, die Kaffeetrainer für Profis, die Berlin Food Week, sowie der Medienpartner fizz die Gründerinitiative für die Gastronomie.

Ansprechpartnerin für Medien

Nicole Scheplitz
Gastro-Gründerpreis / orderbird AG
Tel.: +49.176. 100 22 491
E-Mail: press@orderbird.com
www.orderbird.com