

Ansprechpartner: Philipp Niegisch // +49 176 72149575 // philipp.niegisch@woopwoopicecream.de

Gründer & Unternehmen:

Die beiden Gründer Boris König, 32 und Philipp Niegisch, 26 lernten sich in einer Entrepreneurship-Vorlesung an der FU-Berlin kennen. Noch während des Studiums (Boris König: Physik, Philipp Niegisch: BWL) trafen sie sich in der WG-Küche und diskutierten verschiedene Geschäftsideen. Aus seinem Physikstudium waren König die besonderen Eigenschaften von Flüssigstickstoff bekannt, insbesondere als Mittel zur Schockfrostung. Ihnen kam die Idee diese Eigenschaft zu nutzen, um Speiseeis schneller als in der üblichen Eismaschine herzustellen und somit eine frische Live-Produktion vor den Augen der Kunden zu realisieren.

Erste Versuche fanden im Jahr 2011 im Physik-Labor der TU Berlin statt. Ein erster Test am Markt erfolgte mit Hilfe eines gemieteten Verkaufsanhängers im Frühjahr 2012 auf einem Berliner Wochenmarkt. Nach Beendigung des Studiums im Herbst 2013 konzentrierten sich die beiden Gründer mit vollem Engagement auf ihr Projekt, indem sie ein Konzept, Maschinenteknik und Rezepte entwickelten. Sie entschieden sich ihr Konzept vorerst mobil in einem Foodtruck umzusetzen. Hierfür kauften sie einen alten DHL-Transporter, den sie selbst ausbauten und von Außen professionell designen und folieren ließen. So startete die Reise im Mai 2014 auf Berliner Wochenmärkten und führte über diverse Streetfoodveranstaltungen zu einem festen Standort des Eiswagens auf der Strandbar "Charlie's Beach" am Checkpoint Charlie (Friedrichstraße 48, 10117 Berlin). Desweiteren ist der Truck für Caterings buchbar.

Konzept:

Im Vordergrund des Konzeptes steht die frische und spektakuläre Eisproduktion. Unter Zugabe vom waberndem flüssigen Stickstoff werden frische Zutaten wie Milch, Sahne, Früchte, Nüsse, Kräuter und Schokolade innerhalb von 30 Sekunden direkt vor den Augen der Kunden zu Eis gefroren. Der Kunde wählt eine vier zweiwöchentlich wechselnden Sorten, die insbesondere abhängig von der Saison variieren (frische Erdbeeren im Sommer, Kardamom im Winter). Neben hochsommerlichen Geschmacksrichtungen wie Mango-Minz-Sorbet und Himbeer-Kokos-Eis, den Klassikern Chocolate-Brownie und Strawberry-Cheesecake, winterlichen Kreationen wie Milchreis-Birne-Zimt oder Schokolade-Cardamom finden sich auch ausgefallene Kreationen wie Haselnuss-Himbeere oder sogar Peanutbutter mit Bacon. In den Abendstunden werden alkoholische Sorten wie Mojito-Sorbet oder Mango-Kokos-Rum Sorbet angeboten. Das Eis wird in Bechern verkauft. Der Klassik-Becher (Masse entspricht 2,5 Kugeln) kostet 3,80€. Der Big Momma-Becher (Masse entspricht 4 Kugeln) kostet 5,50€.

Weitere Produkte sind Kaffeespezialitäten (auch in Kombination mit Eis, z.B. Affogato = Espresso mit Vanilleeis) und im Winter heiße Produkte wie frische Waffeln oder Apple Crumble. Diese lassen sich mit Eis und heißen Toppings, wie z.B. Zimtbirnen, Kirschen oder karamelisierten Nüssen kombinieren.

Technologie:

Flüssiger Stickstoff ist mit 80% Hauptbestandteil der Luft. In seiner flüssigen Phase hat Stickstoff eine Temperatur von -196°C. Ein großer Bestandteil der Schockfrosteigenschaft liegt allerdings im Phasenübergang von flüssig zu gasförmig, der eintritt, wenn der Stickstoff in die frischen Zutaten eingespritzt wird. Diese sog. Verdampfungsenthalpie führt neben den tiefen Temperaturen zum rapiden Wärmentzug (= Schockfrostung) der Masse. Durch das schnelle Gefrieren haben die Wassermoleküle weniger Zeit sich zu größeren Einheiten zu formen, es entstehen kleinstmögliche Eiskristalle, sodass die Konsistenz des Stickstoffeises cremiger ist als bei der herkömmlichen Produktionsmethode. Gleichzeitig lässt der geringe Lufteinschlag beim kurzen Produktionsprozess ein sehr dichtes und somit geschmacksintensives Eis entstehen. Die Verarbeitung frischer

Zutaten und der Verzicht auf die Lagerung der Eismasse garantiert den bestmöglichen und natürlich-intensiven Geschmack.

Zukunftspläne:

Das Unternehmen arbeitet stets an der Weiterentwicklung von Konzept und Maschinenteknik. Ziel ist es ein skalierbares Geschäftsmodell zu entwickeln, was auf Grund der selbst entwickelten Maschinenteknik einen Innovationsvorsprung gegenüber potentiellen Nachahmern aufweist. Der nächste Schritt ist die Eröffnung eines ersten Ladens 2016 in Berlin Mitte am Rosenthaler Platz (Rosenthaler Straße 3, 10119 Berlin). Mittelfristig sollen weitere stationäre Flächen erschlossen werden, auch mittels Hilfe von Franchise-Nehmern.

Anekdoten:

TvTotal

Im Frühjahr 2015 war das Gründerteam mitsamt Woop Woop Truck zu Gast bei Stefan Raab in der Fernsehsendung TvTotal. Wie so häufig mit dem ausgebildeten Metzger und Entertainer aus Köln gab es keinen Weg um die Einbindung eines Mettbrötchens herum. So wurde kurzer Hand ein Mettbrötcheneis hergestellt, vielleicht das allererste seiner Art?

Lena Gercke

"Woop Woop, it's Friday!" postete Lena Gercke zusammen mit einem Bild vor dem Woop Woop Truck, abgelichtet vom bekannten Fotografen Paul Ripke. Lena kam zufällig am Foodtruck vorbei und schien wohl vom Namen und Design begeistert zu sein.

Kaliningrad

Die längste Strecke für den Woop Woop Truck führte bis zur russischen Staatsgrenze. Im August 2014 war das Team zum Streetfood Festival in Kaliningrad eingeladen. Leider ließ der russische Zoll den Truck nicht passieren.

Die Höhle der Löwen

Woop Woop Ice Cream war Teilnehmer in der zweiten Staffel beim VOX-Format "Die Höhle der Löwen" und konnte die Löwen vom Geschmack und Konzept überzeugen. Sie erhielten ein Angebot von Lenke Steiner, welches das Gründerteam aufgrund der Höhe der geforderten Unternehmensanteile ablehnte.

Coolster Foodtruck der Welt

Das Online Reise-Magazin Twisper Travel hat den Woop Woop Truck in die Liste "Top 10 – coolest Foodtrucks in the World" aufgenommen.

Fakten

Gründungsdatum: 01.02.2014

Eröffnung stationäre Eisdiele: Oktober 2016

Anzahl Mitarbeiter: 2 Gründer, 2 Festangestellte, 5 Aushilfen

Rechtsform: Boris König & Philipp Niegisch GbR

Website: www.woopwoopicecream.de

Facebook: www.facebook.com/woopwoopicecream

Gewinner des "Gastrogründerpreises 2015"

