

# Projektdokumentation: Eisherstellung bei Frosty

Eisdiele Frosty GmbH

Stand: 30. April 2025

---

## 1. Projektübersicht

### 1.1 Projektziel

Dieses Dokument beschreibt den Produktionsprozess der handwerklichen Eisherstellung in der Eisdiele Frosty. Es dient als Leitfaden für Mitarbeiter sowie zur Qualitätssicherung und Standardisierung unserer Premium-Eisspezialitäten.

### 1.2 Unternehmensphilosophie

Bei Frosty setzen wir auf traditionelle Eisherstellung mit modernen Methoden. Unsere Philosophie basiert auf drei Säulen:

- Verwendung ausschließlich natürlicher, saisonaler und regionaler Zutaten
- Verzicht auf künstliche Zusätze und Konservierungsstoffe
- Handwerkliche Fertigung mit Liebe zum Detail

## 2. Grundlagen der Eisherstellung

### 2.1 Eistypen im Sortiment

Frosty produziert täglich folgende Eistypen:

#### Milchbasiertes Eis (Eiscreme/Gelato)

- Basis aus Milch, Sahne, Zucker und natürlichen Aromen
- Fettgehalt: 7-10%
- Cremige Konsistenz, intensive Geschmacksentfaltung

#### Sorbet

- Basis aus Fruchtsaft/-püree, Wasser und Zucker
- Fettfrei, vegan
- Erfrischender, intensiver Fruchtgeschmack

#### Vegane Eiscreme

- Basis aus pflanzlichen Milchalternativen (Kokos, Mandel, Hafer)
- Cremige Textur ähnlich der klassischen Eiscreme
- Vollmundiger Geschmack ohne tierische Produkte

## **2.2 Grundrezeptur (Milchbasiertes Eis)**

Basismischung für 5 Liter Eiscreme:

- 2,5 l Vollmilch (3,8% Fett)
- 500 g Sahne (32% Fett)
- 500 g Zucker
- 100 g Magermilchpulver (als Stabilisator)
- 5 g natürliche Stabilisatoren (Johannisbrotkernmehl/Guarkernmehl)
- Geschmackszutaten nach Sorte (200-500 g)

## **3. Produktionsprozess**

### **3.1 Vorbereitungsphase**

#### **1. Zutatenauswahl und -vorbereitung**

- Qualitätskontrolle aller eingehenden Zutaten
- Vorbereitung frischer Früchte (waschen, schälen, entkernen)
- Abwiegen und Bereitstellen aller Komponenten

#### **2. Pasteurisierung**

- Erhitzen der Milchbasis auf 85°C für 3 Minuten
- Abtöten potenzieller Keime
- Auflösen von Zucker und Stabilisatoren
- Dokumentation von Temperatur und Zeit im Produktionsprotokoll

#### **3. Reifung**

- Lagerung der Basismischung für 4-24 Stunden bei 4°C
- Verbessert Bindungseigenschaften und Geschmacksentfaltung
- Einarbeitung der Aromen während der Reifungszeit

### **3.2 Gefriervorgang**

## 1. Eismaschine vorbereiten

- Reinigung und Desinfektion der Carpigiani-Eismaschine
- Vorkühlung auf -10°C

## 2. Gefrierprozess

- Einfüllen der Basismischung in die Eismaschine
- Gleichzeitiges Rühren und Kühlen auf -7°C
- Prozessdauer: ca. 8-12 Minuten je nach Sorte
- Überprüfung der Konsistenz (weich, aber formstabil)

## 3. Einarbeitung von Zusätzen

- Bei Sorten mit Stückchen oder Swirls: Manuelle Zugabe in letzter Gefrierphase
- Vorsichtiges Unterheben ohne Strukturverlust

# 4. Qualitätssicherung

## 4.1 Sensorische Prüfung

Nach jeder Produktion werden folgende Parameter geprüft:

- **Textur:** Cremigkeit, Lufteinschluss, Stabilität
- **Geschmack:** Intensität, Balance, Nachgeschmack
- **Optik:** Farbe, Glanz, Homogenität
- **Schmelzverhalten:** Gleichmäßige Schmelzgeschwindigkeit

## 4.2 Lagerung

- Lagertemperatur: -18°C (Tiefkühltruhe), -14°C (Verkaufsvitrine)
- Maximale Lagerdauer: 3 Wochen im Tiefkühlraum
- Tägliche Überwachung der Lagertemperaturen
- FIFO-Prinzip (First In, First Out) für optimale Frische

## 4.3 Hygienekonzept

- Tägliche Grundreinigung aller Geräte und Arbeitsflächen
- Wöchentliche Tiefenreinigung der Produktionsräume
- Monatliche mikrobiologische Stichproben
- Persönliche Schutzausrüstung für alle Mitarbeiter

# 5. Saisonplanung und Innovation

## 5.1 Saisonale Produktentwicklung

- Vier Hauptspeisenplanwechsel pro Jahr (basierend auf saisonaler Verfügbarkeit)
- Monatlich zwei wechselnde Sondersorten
- Dokumentation aller neuen Rezepturen und Kundenfeedback

## 5.2 Innovationsprozess

- Vierteljährliche Trendrecherche
- Mitarbeiter-Ideenwettbewerb
- Testproduktionen mit anschließender Verkostung
- Kundenbefragungen zu neuen Geschmacksrichtungen

## 6. Zusammenfassung

Die Eisherstellung bei Frosty verbindet traditionelles Handwerk mit modernen Standards für Qualität und Hygiene. Durch kontinuierliche Schulung unserer Mitarbeiter und sorgfältige Auswahl der Zutaten garantieren wir ein Premiumprodukt, das unsere Kunden begeistert. Diese Projektdokumentation dient als lebendiges Dokument und wird regelmäßig aktualisiert, um neue Erkenntnisse und Verbesserungen im Herstellungsprozess zu integrieren.

---

*Erstellt von: Qualitätsmanagement Frosty*

*Genehmigt durch: Geschäftsleitung*

*Gültig ab: 01.05.2025*