

Juli 2017

# tankstelle

SONDERDRUCK

[www.tankstelle-magazin.de](http://www.tankstelle-magazin.de)



## Die pure Kühlung: Convenience Ice

### SHOP & CONVENIENCE

KMW: Eiskalte Technik aus Limburg **Seite 9**

### KASSENSYSTEME

ESSO TMS: neue Technik bald flächendeckend **Seite 16**

### REPORT

Shell-Studie: Zukunftsperspektive Wasserstoff **Seite 38**

# Evolution on the rocks



Fotos: A.Krist

Als sich die dick isolierte, schwere Schiebetür öffnet, schlägt mir Kälte entgegen. Unvermittelt stehe ich im Allerheiligsten von Crio Ice. Der Weg ins Allerheiligste ist aufwendig: ich musste mich in keimfreie Überkleidung hüllen und mit meinen Schuhen durch ein Desinfektionsbad gehen. Hier wird Eis hergestellt.

**S**echs bis acht Grad Celcius – das ist die ideale Temperatur in der Eisproduktion von Crio Ice. Und da bei dieser Saukälte niemand gerne längere Zeit arbeitet, tun dies die Maschinen ohne menschliche Hilfe. Ein bisschen gespenstisch ist es schon. Dutzende von Automaten spucken Eiswürfel unterschiedlichster Ausprägung auf blaue Fließbänder, die in Schlitzen verschwinden und die kalte Fracht zur weiteren Verarbeitung abtransportieren.

Crio Ice sitzt in Birkenfeld. Und Birkenfeld gilt als Haustüre zum Schwarzwald. Hier kommt das Wasser aus dem Eyachtal, mitten aus dem Schwarzwald. „Wir produzieren grundsätzlich nach

Trinkwasserverordnung und sind zertifiziert nach IFS Food Standard, higher Level. Wir haben den Standort Birkenfeld gewählt, weil wir hier Wasser direkt aus dem Schwarzwald bekommen. Wir waren schon mal an der Quelle, das ist recht urig, mit Tannen und Bergen links und rechts. Es ist eine Top-Wasserqualität – ein großer Vorteil für uns“ sagt Carsten Schweitzer, Gründer und Geschäftsführer bei Crio Ice. Mit ihm habe ich mich heute getroffen.

## Eine neue Eis-Erfindung

Eine Ankündigung hatte mich neugierig gemacht: „Cocktail Ice – The Evoluti-

on of Crushed Ice“. Eine neue Erfindung soll es sein, die die Nachteile von Crushed Ice umgeht, gleich gute Eigenschaften hat und nicht verkleben soll. Wie will Carsten Schweitzer das erreichen? „Energetisch ist es natürlich unsinnig erst etwas Großes zu gefrieren und es dann wieder kleinzumachen. Wir haben konsequent weitergedacht. Bei Cocktail Ice handelt es sich um gleichförmige feste Eisstückchen mit drei entscheidenden Vorteilen: Erstens verfügt es über alle gewünschten Eigenschaften von Crushed Ice. Die Vielzahl der kleinen Eisstücke bilden eine große Oberfläche, die Getränke rasch kühlt, so wie es zum Beispiel beim Caipirinha auch rasch Wasser

zuführt. Eis ist eine grundsätzliche Zutat. Die Eisstücke sind perfekt dosierbar.

Zweiter Vorteil: Die Eisstückchen sind gleichförmig, sie sind leicht rund, damit sie nicht zusammenfrieren. Und wenn, dann gehen sie auch leicht wieder auseinander, weil sie nicht Fläche an Fläche kleben. Beim Crushed Ice entsteht durch das Zerkleinern Schnee. Der schmilzt besonders schnell, klebt dann wieder zusammen und bildet eine Platte. Das ist unerwünscht. Beim Zerkleinern wird auch Wärme frei, es geht also Energie verloren. Das haben wir jetzt beim Cocktail Ice vermieden. Zusätzlich geht das ganze Produkt am Ende noch durch einen Kühl tunnel und so bekommen wir ein Rund-um-Sorglos-Produkt.

Und der dritte Vorteil: Cocktail Ice kann sogar Eiswürfel ersetzen, es ersetzt Crushed Ice und passt in jedes Glas. Es sind optische Highlights und wertet Getränke auf, bis hin zum Champagner“, erläutert Carsten Schweitzer das neue Produkt aus dem Hause Crio Ice. Wenn es um Eis geht, spricht Schweitzer grundsätzlich von „Convenience-Eis“. „Früher gab es den entsetzlichen Begriff ‚Nutz-eis‘“, erläutert Schweitzer, „im Amerikanischen nennt sich das Ganze Packaged Ice. Das finde ich auch nicht überzeu-

gend. ‚Convenience-Eis‘ bringt es aber auf den Punkt – nämlich immer und jederzeit hygienisch einwandfreies Eis für jeden erdenklichen Zweck zu haben, wann immer ich es brauche. Das ist Convenience in Reinform.“

### Der kalte Frosch

In Zwei-Kilogramm-Beuteln werden die Eisprodukte von Crio Ice angeboten. „Icefrocks“ heißt das Produkt. Dahinter verbirgt sich eine Namensschöpfung die zunächst als „Frost Frocks on the Rocks“ begann, dann zu „Frozen Rocks“ wurde und schließlich in der aktuellen Wortschöpfung „Frocks“ endete. Dass ein Frosch das Logo ziert ist kein Zufall, sondern eine naheliegende Assoziation. „On the Rocks war die Grundidee und jetzt haben wir den Frosch auf dem Rock“, lacht Carsten Schweitzer.

### Die Mini-Eiswürfeltruhe

Das Unternehmen stellt eigens Tiefkühltruhen zur Verfügung und gemeinsam mit Vertriebspartner Lekkerland bietet Crio Ice seit einigen Wochen eine neue, kleine, platzsparende Truhe an. Mit einer perfekten Passgröße für die beiden Ice-

frocks Premium Markenprodukte „Cocktail Ice“ (12 Packungen) und „Solid Frocks“ (6 Packungen). Auf diese Weise ist es nun auch für kleine Shops möglich, Convenience-Eis vorrätig zu haben.

Mit seinem Angebot richtet sich Crio Ice neben Caterern, Gastronomen und dem Lebensmittelhandel besonders an Tankstellen, denn hier sieht Carsten Schweitzer einen starken Absatzmarkt für seine Produkte: „Bei Mineralölgesellschaften und Tankstellenbetreibern war schon immer ein gewisses Verständnis da für unser Produkt. Deshalb haben wir uns mit unserem Produktsortiment nun auch auf die Tankstellenkundschaft konzentriert, denn wir haben festgestellt, dass die Verfügbarkeit von Convenience-Ice von den Kunden auch erkannt wird. Es war für mich schon ein besonderer Moment, als ich das erste Mal an einer Tankstelle miterleben konnte, wie ein Kunde nur wegen unseres Eises an eine Tankstelle gekommen ist. Da habe ich verstanden, dass dieses Produkt hier richtig angesiedelt ist“, erläutert Carsten Schweitzer das Vertriebskonzept und fährt fort: „Lekkerland hat sehr früh Interesse am Thema Eis gezeigt. Erste Gespräche hatten wir bereits 2006. Sie wollten aber Fünf-Kilogramm-Gebinde. Das >>

**Das sind die neuen Mini-Eisruhen. Sie warten auf ihre Auslieferung, gebrandet mit den beiden Kernprodukten: Solid Frocks und Cocktail Ice. Eine Ausstattung mit 12 Packungen Cocktail Ice und 6 Packungen Solid Frocks ist ideal.**



**Gründer und Geschäftsführer Carsten Schweitzer.**



**Wirkt unspektakulär und fast wäre ich daran vorbeigelaufen – es ist aber die Schlagader von Crio Ice. Über diese Leitungen kommt das Schwarzwald-Wasser ins Haus.**



**Kurz vor dem Betreten der Eisproduktion. Links im Bild ist die Desinfektionsstation zu sehen mit dem Desinfektionsbad für die Schuhe und einer Handdesinfektion. Selbst die Handschuhe müssen nochmals desinfiziert werden, bevor wir die Produktion betreten.**

» war uns zu groß. Wir hatten herausgefunden, dass Zwei-Kilogramm-Beutel die perfekte Größe darstellen. Inzwischen arbeiten wir mit Lekkerland sehr gut zusammen. Lekkerland hat eben auch die Tankstellen und Shops im Auge, wo unsere klassischen Truhen nicht hineinpassen. Und kam mit dem Wunsch nach einer kleinen Truhe, die ansprechend ist, die auf das Produkt aufmerksam macht. Und wir haben diesen kleinen, idealen Würfel gefunden, haben ihn optisch gestaltet und technisch ausgestattet. Diese kleine Truhe hat gute Energieeffizienzwerte und isoliert gut. Wir haben die Truhe vom Kältegrad so optimiert, dass sie nicht zu kalt kühlt, damit sich kein Schnee bilden kann. Der bildet sich nämlich, wenn zu hohe Kälte die Feuchtigkeit aus dem Produkt presst. Die Feuchtigkeit wird zu Schnee, der dann alles verklebt. Deshalb gehen diese Truhen nur bis minus zwölf Grad, was zum einen wieder Energie spart und zum anderen perfekt zu dem Eis passt.“

### Eis ist Energie

Wenn Carsten Schweitzer über Eis spricht, dann spricht er auch von Energie. Eis und Energie sind für ihn untrennbar miteinander verbunden. Das wird deutlich, wenn er über die Eisproduktion spricht. Denn das Herstellen von Eis im großen Stil, wie es bei Crio Ice geschieht, ist sehr energie-intensiv. „Eis ist ein Energiespeicher. Wir stecken sehr viel Energie hinein, die beim Auftauen dann wieder freigesetzt wird. Eis ist ein unberechenbares Medium. Eis ist nicht einfach zu beherrschen – gerade auch bei den Produktionsbändern. Eis ist

sehr abrasiv. (Anm. d. Red.: hat eine reibende, schleifende Wirkung). Das müssen wir in der Produktion berücksichtigen. Wenn Eis produziert wird, Würfel speziell, dann wird das Wasser in Formen gespritzt, ist ständig in Bewegung, dadurch wird es auch so klar. Um das Eis aus der Form zu bekommen, muss es wieder angetaut werden. Man hat dann einen Würfel, der ist innendrin eiskalt und außen an der Oberfläche ist er wieder warm, da ist er nass. Dann müssen wir ihn durch den Frostertunnel lassen, damit die Oberfläche wieder gefriert und man muss darauf achten, dass die Eiswürfel einzeln liegen und nicht zusammenkleben. Gefriert ein Block zusammen, isoliert er sich durch die große Kälte selbst. Anders wiederum an der Verpackungsmaschine: packt man das Eis ab, ist das Eis kalt, die Umgebungsluft aber etwas wärmer. Dadurch bildet sich Kondenswasser. Und wenn wieder Wasser auf den Beutel kommt, dann rutscht die Verpackungsfolie nicht. Es ist eben nicht so, dass man einfach sagt „Ich friere jetzt mal Wasser zusammen“, sagt Carsten Schweitzer und gibt damit einen kleinen Einblick in die Technik.

### Kälte ist ihr Ding

Er und sein Vater Reinhard wissen, wovon sie sprechen. Ursprünglich kommen sie aus der Medizintechnik und haben sich von 1984 bis 2004 wissenschaftlich mit dem Thema „Kälte“ beschäftigt. „Wir haben Kältekammern gebaut bis minus 110 Grad. Da wusste die NASA teilweise noch nicht mal, welche Werkstoffe man nehmen muss“, erinnert sich Carsten Schweitzer. Die hohen Anforderungen,

die an die Herstellung von Lebensmitteln – und dazu gehören die Icefrocks – gestellt werden, sind den Unternehmern aus der Medizintechnik vertraut. Auch Kältetherapie- und Sauerstofftherapiegeräte unterliegen strengsten Anforderungen.

Bei einem Spanienurlaub 2002 entstand die Idee zur Eisproduktion. Zwei Jahre und etliche Reisen nach USA, Kanada und England später stand dann der Entschluss: wir setzten alles auf die Karte „Convenience-Eis“. Die Medizintechnik wurde verkauft, Maschinen wurden angeschafft, schlechte Erfahrungen gemacht und daraus gelernt. Mit neuen Maschinen und eigenen Ideen kam man schließlich zum Ziel: dem Solid Frock. Einem massiven Würfel. Inzwischen ist die Produktpalette gewachsen und die Produktionstechniken sind perfektioniert. Neben dem massiven Würfel gab es das Crushed Ice, das nun – dank neuer Herstellungsmethoden – vom Cocktail Ice abgelöst wird.

Alfred Kirst

### Auf den Punkt

Einen Videoclip zu Crio Ice und den Icefrocks finden Sie unter [www.tankstelle-magazin.de/Galerie/Videos](http://www.tankstelle-magazin.de/Galerie/Videos)

#### Kontakt:

Crio ice GmbH & Co. KG  
Heimigstraße 1  
76217 Birkenfeld  
Tel.: 07231 28081-0  
E-Mail: [info@icefrocks.com](mailto:info@icefrocks.com)  
Internet: [www.icefrocks.com](http://www.icefrocks.com)



Zwei Mitarbeiter beim Verpacken der Eisbeutel. Crio Ice hat seine Logistik so optimiert, dass Auslieferungen zu Stoßzeiten kein Problem darstellen.



Einer der Lagerräume von Crio Ice. Bis zu 150 Tonnen Eis pro Tag können hergestellt werden. Gelagert wird Eis aber höchstens zwei, maximal vier Wochen. Produktion frisch und just-in-time ist das Ziel.