

Groot ijs in het klein

Beleving centraal met mobiele GelatoMachine

Ijsbereider Theo Clevers is de eerste Nederlandse koper van een GelatoMachine. Dit seizoen ging hij hiermee op pad om voor de ogen van de klant vers ijs te draaien. Op deze manier krijgen klanten de mogelijkheid om het proces van ijs maken te beleven en het eindresultaat rechtstreeks te proeven. “Verser kun je het niet krijgen.”

De GelatoMachine is een alles-in-één ijsmachine, geschikt voor het bereiden, bewaren en presenteren van ijs. De machine is verkrijgbaar als tafelmodel met één bereidingspot, of een mobiele versie met één, twee, vier of zes bereidingspotten. Meesterijsbereider Theo Clevers koos voor de mobiele versie met twee bereidingspotten en een IceTeppanyaki. Op deze plaat van -30 graden Celsius wordt het ijs met de ingrediënten gemengd.

AANLEIDING

“We hebben zes ijssalons en één centrale keuken waar we met heel veel plezier werken. We hebben de GelatoMachine aangeschaft om op locatie in het klein te laten zien hoe we in het groot ijs maken. Het principe is hetzelfde.” In de machine kunnen twee smaken tegelijk worden gemaakt. Binnen een kwartier is 2,5 kilo ijs klaar voor gebruik. Met twee potten is de

maximale capaciteit 20 liter per uur. “De basis is roomijs. Daar kunnen we naar wens allerlei smaken aan toevoegen. Tijdens het maken, vertellen we over het proces van ijsbereiden. Zo maken we er echt een soort show van. Dit levert enorme pr-waarde op. Bovendien biedt de machine ons de mogelijkheid om in het klein een testje te doen met bijvoorbeeld een nieuwe smaak.”

VERRAST

De machine is dit seizoen in gebruik genomen en het resultaat is boven verwachting, stelt de meesterijsbereider uit Grubbevorst. “Het is moeilijk om een kleine ijsmachine te vinden die goed en snel ijs maakt. Maar deze machine heeft mij erg verrast. Het maakt niet alleen heel goed ijs, maar ook snel. Met twee medewerkers kunnen we per uur 50 tot 75 mensen á la minuut van ijs voorzien. Verser kun je het niet krijgen.”



ENTHOUSIAST

Ook klanten zijn erg enthousiast. “We laten écht ambacht zien. Dat wordt enorm gewaardeerd”, vertelt Clevers. “We hebben hiermee in de huiskamer van een businessclub gestaan, op een boot en op diverse feesten en evenementen. Zonder dat we er reclame voor hebben gemaakt. Het gaat van mond-tot-mond en ook via Facebook worden foto’s flink gedeeld. Begin oktober gaan we naar de winnares van onze smaakwedstrijd. Uit circa 2.500 inzendingen is haar smaak, kruisbessenijs met schuim, geselecteerd. Als beloning gaan we in haar huiskamer ijs maken. Gaaf, hè!”

Wie van de mobiele ijsmakerij gebruik wil maken, moet hier overigens wel wat voor over hebben. De tarieven zijn maatwerk en afhankelijk van de wensen, laat de Meesterijsbereider desgevraagd weten.

GEBRUIKSVRIENDELIJK

De machine is zeer gebruiksvriendelijk, ervaart Clevers. Verplaatsen en transporteren is makkelijk door de wieltjes en het compacte design. Het apparaat wordt volledig digitaal gecontroleerd en voorgeprogrammeerd en werkt via een

‘Deze machine heeft me erg verrast’

stekker in het stopcontact. Wanneer het ijs is bereid, schakelt de machine automatisch over op de bewaarstand.

De Gelato Machine is verkrijgbaar bij Ezmatic BV en kan worden ingezet voor diverse doeleinden, van het inrichten van een ijssalon tot catering. Clevers: “Mensen zijn nog steeds verbaasd over hoe je ijs maakt. Dat is zo leuk om te zien!” ◀