



FACTBOX

Gelato naturale im Herzen von Innsbruck

- Produktion: Maria-Theresien-Straße 31
- 4 Standorte in Innsbruck
Maria-Theresien-Straße, Baggersee, Hofgasse, Hall (unterer Stadtplatz)
- Mitarbeiteranzahl: ca. 65 Voll- und Teilzeitkräfte



Website



TOMASELLI
Gelato naturale

Gelato naturale in der Tiroler Landeshauptstadt

Frische Früchte, beste Zutaten und sicherlich ebenso viel „amore“, italienisch: Liebe, stecken in den natürlichen Eiskreationen der Gelateria Tomaselli in Innsbruck. Seit über zwanzig Jahren bringt der Familienbetrieb italienisches Lebensgefühl in die Tiroler Landeshauptstadt. An mittlerweile vier Standorten können Kunden zwischen über 20 verschiedenen Eissorten wählen. Wer möchte, erhält auch eine Portion Schokolade als Topping - frisch geschmolzen mit dem POMATI Cube Schmelzer.

Kleine Anfänge, große Schritte

Alles begann mit einer einzigen Eismaschine und zehn verschiedenen Eissorten, die in den kleinen Räumlichkeiten in der Hofgasse in Innsbruck produziert und verkauft wurden. Mittlerweile platzt das Rezeptbuch der Unternehmerfamilie Weber, die den Betrieb vor gut 20 Jahren gründete, beinahe aus allen Nähten: Rund 50 verschiedene Eissorten kreiert das Team heute und passt sich dabei auch saisonalen Verfügbarkeiten an. Kontinuierlich wechselnde Eissorten versprechen neue Geschmacks-Erlebnisse. Aus einem Standort wurden vier - eine Schauproduktion mit täglich frischer Eisherstellung inklusive.

Klassiker meets Newcomer

Neben den altbekannten Sorten wie Schokolade, Vanille oder Fruchteis, finden Kunden der Gelateria Tomaselli auch besondere „Tomaselli-Eissorten“ wie etwa Walnuss-Feige, Mozart oder Cranberry in der Kühltheke. Als besonderes Topping auf die Eiskugeln, erhalten Kunden auf Wunsch frisch geschmolzene Schokolade aus dem POMATI Cube Schmelzer. „Der Schokoschmelzer steht direkt in unserer Verkaufsdiele. Bei bestimmten Sorten, wie etwa Stracciatella, überreichen wir den Kunden ihr Eis immer mit geschmolzener Schokolade. Bei allen anderen Sorten ist das auf Wunsch möglich.“

Schokoguss aus dem Schokoschmelzer

Zum Start der neuen Eissaison 2023 hat Familie Weber zwei weitere POMATI Cube bezogen. „Den ersten Schmelzer haben wir direkt in Italien gekauft“, erzählt Thomas Weber. „In der Zwischenzeit hat Kolb den Vertrieb von POMATI in Österreich übernommen. So haben wir die beiden neuen Schmelzer nun direkt bei Kolb bestellt. Mit dem POMATI Cube sind wir sehr zufrieden. Er hat sich für uns wirklich super bewährt! Für die neue Saison haben wir die beiden neuen POMATI Cube Schmelzer bestellt - sie wirken fast noch etwas

robuster, sind einfach handzuhaben und laufen wirklich die gesamte Saison nahezu störungsfrei durch. Nach wie vor funktionieren die POMATI Cube Schmelzer in unserem Alltag bestens. Indem wir den Eisbecher direkt im Verkaufsprozess unter den Schokobrunnen halten, können wir den Kunden eine kleine Extra-Attraktion bieten.“

Elegantes Schokoladenhighlight

Der POMATI Cube Schmelzer schafft Eindruck und hinterlässt eine große szenische Wirkung beim Kunden: Die flüssige Schokolade fließt direkt vor den Kundenaugen über das Eis. Mit seinen kompakten Außenmaßen kann der Schokobrunnen auf Theken von Eisdielen oder von Konditoreien platziert werden. Rund fünf Kilogramm Schokolade werden in seinem Inneren geschmolzen. Die Schokolade bleibt während der gesamten Zeit perfekt temperiert und homogen. Über ein Fußpedal ist die gewünschte Menge Schokolade leicht zu entnehmen und ist gezielt portionierbar.

Perfekte Ergänzung zu vielen Sorten.

Derzeit verwendet das Tomaselli-Team originale Callebaut 811 Schokolade mit dem POMATI Cube Schmelzer. „Dunkle Schokolade kommt bei unseren Kunden am Besten an“, verrät das Tomaselli-Team. „Früher hatten wir auch Vollmilch- und Weiße Schokolade in Verwendung, aber mit dunkler Schokolade haben wir bislang die besten Erfahrungen gemacht und eine einzige Sorte ist besser für uns zu handeln. Bei manchen Eissorten sind drei bis vier Schwenker durch den Schokoladenbrunnen inklusive. Das sind Schoko-Banane, Stracciatella und After-Eight. Bei allen anderen Sorten zahlen die Kunden einen kleinen Aufpreis. Interessant ist, dass auch bei fruchtigen Sorten, beispielsweise Himbeere, ein zusätzlicher Schokoladeguss gut ankommt. Die Kunden nehmen das Angebot, ihrem Eis ein Schokolade-Topping zu verleihen, gerne an. Für uns ist es ein einfacher und eindrucksvoller Zusatzverkauf.“