



Initiative fÃ¼r coole Gastronomen: Mit Missi-Eis und neuem Umsatz durch die COVID-19-Pandemie â€“ BILD

ID: LCG20161 | 28.04.2020 | Kunde: Missi AlpenEis | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Unternehmerin Ingrid Kriegl möchte Gastronomen mit einer innovativen Pop-up-Idee durch die herausfordernde Zeit helfen.

Bilder zur Meldung in der **Mediendatenbank** : ©Missi Eis

Wien (LCG) – Im Ausnahmezustand durch die Maßnahmen der österreichischen Bundesregierung zur Eindämmung der COVID-19-Verbreitung ist die Gastronomie besonders stark betroffen. Auch die Rückkehr in die „neue Normalität“ wird die Kassen nicht sofort klingeln lassen. „Jetzt kommt es auch im gastronomischen Team Österreich auf Zusammenhalt an“, sagt Unternehmerin **Ingrid Kriegl** und geht mit ihrem preisgekrönten Missi-Eis einen unkonventionellen Weg, um Gastronomen unter die Arme zu greifen. Während sie üblicherweise ausschließlich die gehobene Gastronomie beliefert, startet sie jetzt mit einem einfach umsetzbaren Pop-up-Konzept: Interessierte Partner bekommen einen mobilen Eisstand und werden mit Eiswannen beliefert. Damit kann es auch schon an gut frequentierten Plätzen mit neuem Umsatzpotenzial losgehen. Lediglich die behördlichen Genehmigungen müssen von den Gastronomen selbst eingeholt werden.

Auch kleinere Anhänger und Fahrräder stehen zur Verfügung, um schnell durchzustarten. Wer ein Lokal oder Geschäft sein Eigen nennt, kann auch eine attraktive Eis-Truhe mit Glasschiebedeckel bestellen, die mit Eis-am-Stiel, Portionsbechern oder Familienpackungen für den Take-Away-Verkauf gefüllt ist. Gastronomen, die gleich über eine längere Zusammenarbeit, über die COVID-19-Maßnahmen hinaus, denken möchten, können auch mit einem unkomplizierten Franchise-Konzept durchstarten. Somit werden

leere Ladenlokale schnell zur trendigen Eisdiele. Auch Shop-in-Shop-Konzepte sind binnen weniger Tage realisierbar.

„COVID-19 wird uns auch noch in den nächsten Monaten beschäftigen. Je besser und flexibler wir in der Gastronomie jetzt kooperieren und zusammenhalten, umso besser können wir gemeinsam durchhalten. Gemeinsam handwerklich erzeugtes Eis anzubieten, ist eine coole Idee, um Umsatrzückgänge durch die Maßnahmen zumindest ein Stück weit zu kompensieren“, so Kriegl.

Über Misssi-Eis

Misssi wurde 2018 von **Ingrid Kriegl** in Kitzbühel, Tirol, gegründet. Misssi-Eis ist 100 Prozent natürlich und 100 Prozent hausgemacht und verzichtet aus Überzeugung auf vorgefertigte Eismischungen, Farb- und Geschmackszusätze, Konservierungsmittel, Aromen sowie industrielle Bindemittel. Stattdessen werden frische Alpenmilch, Obers, Joghurt, Topfen und Butter aus Hof-Käsereien, vollreifes Obst und nur naturbelassene, hochwertigste Zutaten verarbeitet. Durch ein neuartiges Kooperationsmodell mit heimischen Bauern fördert Misssi-Eis die Wertschöpfung auf österreichischen Bauernhöfen. Weitere Informationen auf <https://www.misssi.at>.

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)

