



Ein Engel in leckerer Mission

Servicetechniker Karl-Werner Engel sorgt für einen reibungslosen Start in die Softeis-Saison

Ungefähr ab Mitte März – je nachdem wie schnell das schöne Frühlingswetter Einzug hält – geht sie los, die alljährliche Softeis-Saison. Hinter Karl-Werner Engel und den anderen Außendiensttechnikern der LUMEN GmbH, die als deutscher Marktführer für Markensofteis in der Systemgastronomie gilt, liegt dann bereits jede Menge Arbeit. Schließlich müssen die Softeismaschinen aller LUMEN-Systempartner pünktlich zur warmen Jahreszeit voll funktionsfähig in den Startlöchern stehen.

Manchmal ist er für seine Kunden im wahrsten Sinne des Wortes ein Geschenk des Himmels. Vor allem dann, wenn Außendiensttechniker Karl-Werner Engel zu einem seltenen Notfall gerufen wird und eine Softeismaschine möglichst schnell wieder in Gang bringen soll. Bei 80 % aller SOS-Fälle kann das Problem sofort und vor Ort behoben werden. Ansonsten wird die Maschine umgehend in die hauseigene Werkstatt der Servicestation im baden-württembergischen Horrenberg gebracht und schnellstens repariert. Dem Kunden wird währenddessen natürlich eine Ersatzmaschine zur Verfügung gestellt.

In der Regel kümmert sich der gelernte Elektromeister aber vor allem darum, zusammen mit drei Kollegen die LUNA Softeismaschinen in seinem Gebiet, dem Südwesten Deutschlands, gründlich zu warten und zu reinigen – um Störungen von vornherein keine Chance zu geben. Seine Hauptsaison beginnt daher schon zu Beginn des Jahres, wenn frostige Außentemperaturen die Nachfrage nach Softeis noch eher gering halten. Alle Maschinen von „Saisonkunden“ müssen dann in der Servicestation von Grund auf gründlich gecheckt und startklar gemacht werden. Bei diesen sogenannten Saisonstandorten, die den Verkauf während der kalten Jahreszeit komplett einstellen, wird die Softeismaschine, die im Herbst abgebaut wurde, dann wieder an ihrem temporären Stellplatz installiert. Anders bei den

PRESSE-INFO



„Ganzjahreskunden“, deren Maschine das ganze Jahr über im Einsatz ist. Hier wird das Gerät im Schnitt alle drei Jahre in der Servicestation komplett überholt und in dieser Zeit durch eine andere Softeismaschine ersetzt.

Optimale Hygiene ohne chemische Zusätze

Ist der Softeisverkauf dann erst einmal wieder gestartet, statten Karl-Werner Engel und seine Kollegen den LUMEN-Systempartnern in ihrem „Revier“ alle 6 bis 8 Wochen einen Wartungs-Besuch ab – ein Service, der für die Standbetreiber sozusagen all inclusive ist. Dabei wird die LUNA Softeismaschine, die nach einem patentierten Prinzip funktioniert, komplett geleert, alle Teile die mit dem Eismix in Kontakt kommen, ausgebaut und gründlich gereinigt.

Wieder zusammengebaut, folgt als erstes eine technische Prüfung, bevor reines Wasser in den Vorratsbehälter bzw. Kühlzylinder der Maschine gefüllt und auf rund 75 Grad erhitzt wird. Dadurch wird die Maschine zu hundert Prozent steril gemacht, jedoch ohne chemische Zusätze. Wird das abgekühlte Wasser dann abgelassen, kann sofort wieder flüssiger Eismix eingefüllt und wenige Minuten später frisches Softeis gezapft werden. Ein komplettes Hygiene-Programm also, das gerade einmal eineinhalb bis zwei Stunden dauert,

„Vor allem neue Systempartner sind immer wieder erstaunt, dass keinerlei Zusätze oder Reinigungsmittel nötig sind, um die Maschine komplett sauber und auch noch steril zu bekommen“, erklärt Karl-Werner Engel, zu dessen Aufgaben ebenfalls zählt, das Verkaufspersonal der Systempartner in die Bedienung der Maschinen einzuweisen und in Sachen Technik und Hygiene zu schulen.

Ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld also, das für Karl-Werner Engel auch seit nunmehr fünf Jahren den besonderen Reiz seines Berufs ausmacht. „Ich bin sehr froh, einen so aktiven Job zu haben, bei dem ich viel rumkomme und mit vielen Menschen zu tun habe“, erklärt der 41-jährige Familienvater, der für eine kleine Erfrischung zwischendurch übrigens ein klassisches Softeis mit Schokosoße bevorzugt.

PRESSE-INFO



Zur Info:

1958 importierte die Familie Ruckdeschel, Inhaber der IREKS GmbH aus Kulmbach, erstmals Softeismaschinen aus Amerika nach Deutschland. Nur wenige Jahre später, 1962, wurde die LUMEN GmbH als Tochtergesellschaft der Firma IREKS gegründet und die eigenständige Weiterentwicklung von Softeismaschinen vorangetrieben.

Nach einem patentierten System ermöglichen LUNA Softeismaschinen, frisches, qualitativ hochwertiges Softeis unter hygienisch einwandfreien Bedingungen herzustellen. Dies gelingt bis heute dank einer Pasteurisierung in der Eismaschine.

Seinen Systempartnern stellt LUMEN im Rahmen eines All-in-one-Pakets die LUNA Softeismaschine kostenlos zur Verfügung und kümmert sich auch um Wartung und Reparaturen. Alle entstehenden System-Kosten werden ausschließlich über den Rohstoffeinkauf gedeckt.