YoYo´s Frozen Yogurt Shop im Lingener Lookentor erhält EU-Förderung

Lingen, 25. Februar 2011 – Im Rahmen einer Presseveranstaltung überreichte heute der 1. Stadtrat von Lingen, Dr. Ralf Büring, den beiden Inhabern des YoYo Frozen Yogurt Shops, Dr. Karin und Michael Funke-Rapp die offizielle Plakette für die KMU Förderung (Förderung produktiver Investitionen kleiner und mittlerer Unternehmen der Europäischen Union).

„Es ist beachtlich, in welch kurzer Zeit sich dieser Shop zu einem gastronomischen Anziehungspunkt in der Region, vor allem für junge Menschen, entwickelt hat. Das YoYo Frozen Yogurt Geschäft ist ganz eindeutig eine Bereicherung für unsere Stadt und wir sind stolz darauf, den ersten Shop dieser Art in ganz Niedersachsen hier im Emsland zu haben. Die beiden Gründer haben mit der Gründung des Shops unternehmerischen Mut bewiesen und Arbeitsplätze geschaffen“, so Büring in seiner Ansprache vor geladenen Gästen.

Der Frozen Yogurt Shop wurde am 1. September 2010 gegründet und ist im Untergeschoss des Lingener Lookentor Einkaufszentrum, in dem sich das gastronomische Angebot befindet.

„Heute ist der Tag „Danke“ zu sagen. Wir können es kaum glauben, wie viel Hilfe und Unterstützung wir von der Stadt Lingen und dem Landkreis Emsland während der Planungs- und Umsetzungsphase erhalten haben. Ihre Mitarbeiter haben einen großen und wichtigen Teil dazu beigetragen, dass wir diesen Shop in Lingen eröffnen konnten“, so das Gründerehepaar Funke-Rapp.

Frozen Yogurt ist ein innovatives Eiskonzept mit probiotischen Joghurtkulturen, das deutlich weniger Fett als herkömmliches Speiseeis hat. Bei YoYo gibt es eine große Auswahl an Saucen und Früchten, die „on top“ kommen und daher „toppings“ genannt werden. Die Auswahl reicht von frischen Ananasstücken über selbst gemachtes Erdbeerpüree bis hin zu süßen Verführungen wie z.B. Gummibärchen, Schokostreusel oder Smarties.

Ursprünglich stammt die Idee des Frozen Yogurts aus Asien. In den USA gibt es mittlerweile fast an jeder Straßenecke einen Shop und hier in Deutschland steht diese Entwicklung erst am Anfang. Die Idee, einen solchen Shop im Heimatland aufzumachen, bekam das Ehepaar während eines knapp zwei jährigen Aufenthaltes in Kalifornien. „Wir fanden das Konzept, die Vielfalt und das

Geschmackserlebnis einfach faszinierend und waren uns von Anfang an sicher, dass die Menschen auch hierzulande den Frozen Yogurt lieben lernen werden," meint Michael Funke-Rapp.

„Auf unsere zehn Mitarbeiterinnen, von denen zwei in Festanstellung arbeiten, sind wir ganz besonders stolz. Wir legen großen Wert auf Freundlichkeit, Fachkompetenz und Teamarbeit und wir freuen uns darüber, dass sich bereits in den ersten Wochen ein echter Teamspirit entwickelt hat", meint die gebürtige Emsländerin Karin Funke-Rapp.

Die Geschäftsidee von YoYo basiert darauf, den Kunden täglich qualitativ hochwertige Produkte anzubieten, die - frisch zubereitet - zu einem gesunden und leckeren Genusserlebnis werden.

- YoYo´s Frozen Yogurt wird ohne künstliche Aromen, ohne Geschmacksverstärker und ohne zusätzliche Zuckerstoffe zubereitet. Er ist glutenfrei, kalorien- und fettarm und auch für die cholesterinbewusste Ernährung geeignet. 100 Gramm Frozen Yogurt Eis enthalten rund 100 Kalorien und lediglich um die 2 Prozent Fett. Er ist eine wertvolle Quelle für Calcium und Vitamin B2.
- YoYo´s Granola-Müsli-Parfaits werden mit Joghurt oder wahlweise Frozen Yogurt sowie Müsli mit gesunden Omega-3-Fettsäuren und frischem Obst geschichtet. Sie sind so reichhaltig, dass Sie ein Mittagessen ersetzen können.
- YoYo´s Power Smoothies werden frisch mit tief gefrorenen Erdbeeren, Himbeeren oder Mangos, auf Saft- oder Milchbasis mit Eiswürfeln gemixt und stellen damit eine gesunde Vitaminquelle dar.
- Jede Tasse Kaffee wird bei YoYo von Hand individuell in einer Siebträgermaschine gebrüht und erhält damit ein ganz besonders leckeres Aroma.

Wem der Frozen Yogurt bei den frostigen Temperaturen noch etwas zu kalt ist, der ist eingeladen, einen Kaffee Mokka mit weißer oder dunkler Schokolade zu trinken und sich dabei etwas aufzuwärmen – bis dann im Frühling die Temperaturen ansteigen und der Appetit auf das erfrischende Joghurterlebnis größer wird.

Kontakt:

Dr. Karin Funke-Rapp

Tel.: 0179-1315262

info@yoyo-yogurt.de