



DER GRÜNDER

Liebe/r Investor/in,

mein Name ist **Andreas Siebrecht**.

Ich bin Gründer von GelatoPack und Erfinder der gleichnamig patentierten Liefer- & Take-Away-Box.



GELATOPACK, WEIL'S EINFACH COOL IST.

Bei der Entwicklung der GelatoPack-Eislieferverpackung mit dem patentierten passiven Mehrzonen-Kühlverfahren konnte ich meine langjährige Expertise aus den Bereichen Unternehmensberatung, Vertrieb und Marketing mit Personalverantwortung einbringen.

Darüber hinaus konnte ich wertvolle Erfahrungen in der kontaktlosen Frostung von Lebensmitteln bei einem global agierenden Konzern sowie als Inhaber mehrerer Eisdielen mit einem Flagship Store am Hamburger Flughafen einfließen lassen.



Die Idee zu GelatoPack

Mit Corona und den damit einhergehenden Umsatzeinbrüchen, schlossen sich die Türen der Eisdielen und ich wollte dann in Dubai eine Eisdielen eröffnen.

Jedoch waren die Mieten dort exorbitant hoch.

Und als ich auf den Straßen dann die zahlreichen Lieferdienste sah, die Speisen aller Art zu den Kunden brachten, stellte sich mir die Frage:

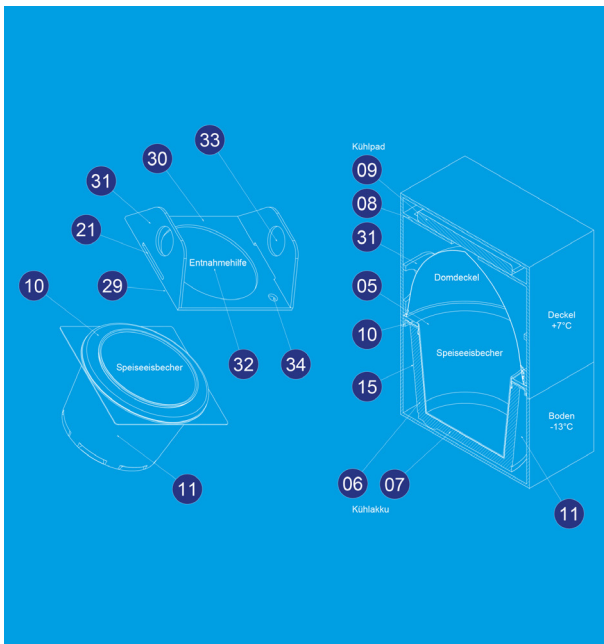
Wie kann man eine Eiskreation mit verschiedenen Zutaten wie Eis, Sahne und Früchten transportieren, die jeweils unterschiedliche Kühlungsanforderungen haben, ohne dass das Eis schmilzt oder die Toppings gefrieren?

Dies ist besonders wichtig, da Sahne sich bei Temperaturen über 10°C verflüssigt und das Volumen abnimmt, wie man es vielleicht schon erlebt hat, wenn man im Sommer Sahne auf Kuchen gesprüht hat.

GELATOPACK GEHEIMNIS

Das Geheimnis liegt **zum einen in dem** für die wichtigsten Märkte dieser Welt **patentierten Kühlverfahren**.

Dies bedeutet, nicht die Kühlverpackung als solche ist zum Schutz angemeldet, sondern das Kühlverfahren mit **mindestens 2 (oder mehr) Zonen** in einem umbauten Raum ohne Stromanschluss.



Eine Kühlzone ließ sich nicht patentieren, denn eine Kühltasche für den Strand gibt es bereits.

Das vom Gründer entwickelte und zur Patentreife gebrachte Kühlverfahren fokussiert sich primär nicht auf die Verpackungsform, -größe oder -material, sondern darauf, ein und dasselbe Produkt mit zwei (oder mehr) unterschiedlichen Temperaturen in einem Aufnahmeraum ohne Stromanschluss zu kühlen. Andernfalls könnte ein potenzieller Wettbewerber durch die Verwendung einer anderen Verpackungsform, eines anderen Materials, einer anderen Größe oder Kühlflüssigkeit den Patentanspruch untergraben oder umgehen.

Und das Beste daran:

Das Verfahrenspatent bezieht sich nicht etwa nur auf Speiseeis, sondern **gilt produktunabhängig, auch für** alle anderen Branchen (außerhalb der Lebensmittelindustrie), wie z.B. der **Pharma-Industrie**.



Ziel es ist die Gelatopack GmbH zum weltweiten Marktführer für alle thermosensiblen Produkte auszubauen.

Im Rahmen der Forschung um lebensmittelgeeignete Kühlflüssigkeiten (PCM) zur Kühlung des dekorierten Speiseeises konnten nicht nur PCM entwickelt werden die geeignet sind Speiseeis auf eine Temperatur von ca. -13°C und die Deko aus Sahne und Früchten auf Kühlschranktemperatur (rd. 7°C)

zu kühlen, sondern auch PCM, die den gesamten Temperaturbereich von -79°C bis $+103^{\circ}\text{C}$ abdecken.

Damit verfügt die GelatoPack GmbH **zum anderen** schon heute über das **PCM-Knowhow**, um neben Speiseeisprodukten auch zahlreiche weitere thermosensible Produkte bspw. im eCommerce-Handel mit Blumen, Pflanzen, Kosmetik und Frische-Produkten des Lebensmitteleinzelhandels optimal zu kühlen.

GelatoPack-Box - Home Delivery & Take-Away

Die Idee, klassische Eisbecher mit Obst und Sahne aus der Eisdiele mit einem Lieferdienst zum Kunden zu bringen, war der Grundstein für sein für die wichtigsten Speiseeisländer der Welt patentiertes Kühlverfahren.

Mitnahme oder Lieferung von schön dekorierten Eisbechern waren bisher undenkbar. Denn Eis schmilzt unterwegs schneller als einem lieb ist.

Doch mit GelatoPack brechen neue Zeiten an. Im unteren Bereich kühlt eine spezielle PCM-Flüssigkeit im Akku, die für Mensch, Tier und Umwelt völlig unbedenklich ist, das Eis im Becher auf -14°C , der idealen Temperatur für perfekte Eis-Konsistenz in Gelateria-Qualität.

Während die Kühltemperatur im Supermarkt oder der heimischen Kühltruhe mit mindestens -18°C jedes Speiseeis hart und geschmacklos werden lässt. Im oberen Bereich kühlt ein Kühlakku Toppings, Sahne und Früchte bei $+6^{\circ}\text{C}$ auf Kühlschranktemperatur und verhindert sowohl das Gefrieren als auch ein Verflüssigen der Sahne.

Denn bei über 10°C verflüssigt sich geschlagene Sahne. Kennt jeder von der Sahne im Sommer auf dem Kuchen.

So bleibt das Eis transportfähig, selbst bei 40°C Grad im Schatten für mindestens 60 Minuten und kommt genau in der Qualität an, wie gerade frisch in der Eisdiele zubereitet.



Für Eishersteller, Gelaterias, Eisdienketten, ital. Restaurants, Catering und der Systemgastronomie eröffnet sich so vor allem in Kombination mit Lieferdiensten ein komplett neuer und höchst lukrativer Vertriebskanal.

Die Verpackung ist umweltfreundlich – die Kunststoffkomponenten sind biologisch abbaubar, die Kartonage besteht aus Altpapier und ein Pfandsystem für die Kühlelemente verhindert unnötigen Abfall.

Dank dieser Innovation konnte GelatoPack bereits den „**Deutschen Verpackungspreis**“, Europas größte Leistungsschau im Verpackungsbereich, gewinnen und ermöglichte im Jahr 2024 einen Auftritt in der Fernsehshow „**Die Höhle der Löwen**“.

Für 2024 liegen bereits über **200.000 GelatoPack-Bestellungen** vor und werden derzeit produziert und ausgeliefert.



Im Zuge der weltweiten Patentvermarktung über Lizenzpartner, lassen sich via internationaler Skalierung, potentielle Ebit-Renditen von über 50 Prozent und Lizeinahmen in zweistelliger Millionenhöhe bergen.

Das zugrundeliegende Verfahrenspatent auf 2- oder mehr Kühlzonen in einem Aufnahmeraum in Kombination mit dem (PCM)-Know-how wird zeitnah auch in anderen Branchen wie beispielsweise im Online-Lebensmittelhandel, sowie der Pharma- und Biotechnologie Anwendung finden.

UNSERE ZIELE

GelatoPack ist nach dreijähriger Entwicklungszeit, das erste marktreife Produkt im lukrativen Liefer- und Take-Away-Markt für Speiseeis in Super-Premium-Qualität.

Es ist zu erwarten, dass EDEKA, REWE & Co. dem Kunden nun auch im Supermarkt zugekaufte Eisdienqualität als Take-Away offerieren wird.

Einfach additional beim Einkauf von Gemüse, Fleisch, Brot und anderen Produkten in den Einkaufswagen.

Und Lieferdienste verkaufen über die eigene Plattform die extrem margenstarken Eiskreationen aus den Warenlagern der Innenstädte selbst an die Eisfans.

Unter Umgehung der Eisdielen.

Das Speiseeis wird zugekauft und die Mitarbeiter durch von am Ort ansässige Konditoren in der Konfektionierung geschult.

Nur 8 Eissorten decken über 90 Prozent der meistverkauften Eisbecher Deutschlands ab.

Kleine transportable Eistheke (wie man sie in Messehallen sieht), nebst Sahnemaschine genügen. Geringer Invest/Raumbedarf, riesiger Profit.

GelatoPack wird insofern die Art und Weise wie und wo die Eisfans zukünftig ihren Lieblingseisbecher genießen, nachhaltig verändern.

- Weltneuheit für Home-Delivery & Take-Away Eiskreationen
- garantiert mehr Umsatz und Gewinn für alle Eiscafés
- 7% USt. auf ausgeliefertes Eis, statt 19% am Tisch gegessen.
- 12% USt.-Ersparnis, deckt somit den Löwenanteil (ca. 0,90€) der Lieferbox-Kosten 1,60€ je Kartonage für 1 Eisbecher bzw. 2,80€ je Kartonage für Eisbecher Mindestabnahmemenge 500 Einheiten. Ab 5000 Kartonagen mit eigenem Label.
- ohne Kleckern & Tropfen, für min. 60 Min., selbst bei 40°C im Schatten
- so einfach wie Pizza liefern/mitnehmen
- 100% nachhaltig
- Ideal auch für Gelato-Verkauf im Eingangsbereich REWE & Co.



MULTI-THERMO-BOX

Eisbecher mit Sahne und Früchten aus der Gelateria sind ein Hochgenuss. Bisher musste man dafür am Tisch eines Eiscafés oder Restaurants Platz nehmen.

Und mit der Multi-Thermo-Box (Transportbox für die letzte Meile) und dem patentiertem Mehrzonen Kühlverfahren adressiert die Produktpipeline weitere lukrative Märkte mit Blockbuster-Potenzial.

Natürlich immer mit der an Verzehr, Frische, Geschmack, Qualität optimal ausgerichteten Kühltemperatur beim Kunden an. Zum Beispiel:

- -20°C Tiefkühlware, 7°C Milchprodukte, 2°C frisches Fleisch/Fisch oder
- Impfstoffe > -18°C, Insulin 2-8°C, Raumtemperatur-Arzneien 15-25°C

in einer nachhaltigen, zusammenklapp- und bepfandbaren Transportkiste die eine individuelle Einteilung in bis zu drei Zonen mit Trennwänden ermöglicht.

Vorteile für Online-Lebensmittelhandel & Lieferdienste...

- patentierte eCommerce-Box mit Mehrzonenkühlung - ohne Strom
- perfektes Kühl-/Heiz-Ergebnis mit PCM-Akkus von -50°C bis 110°C
- für ein Mehr an Geschmack, Qualität und Haltbarkeit aller Frische-/TK-Produkte
- steigert ø-Warenkorbwertwert, Lieferzeitfenster, ROI, Marge, Kundenbindung
- 44L-Rauminhalt (nach Liefervolumen je Temperaturzone) in 1-3 Kühlbereiche aufteilbar
- bis zu 12h temperaturstabil Dank AirSeal-Technik & High-End-Isolation.
- Angabe eines Ablageorts lässt Warenannahme an Wohnungstür entfallen

- Leicht, stabil, zusammenklapp-/stapel- und platzsparend lagerbar.
- Aus 100% Recycling-Material & vollständig recycelbar
- Echtzeitortung, automatisierte Pfandrückgabe/Lagerverwaltung etc. via RFID/NFC
- Produktinfos, Sonderangebote, Rezepte etc. via SmartphoneScan.

... & Privathaushalte:

- Speisen/Getränke bleiben nach Supermarketeinkauf, Urlaubsreise etc. perfekt gekühlt.
- Kühlelemente lassen sich in der heimischen Kühltruhe vorkonditionieren
- Lästiges Tütenschleppen entfällt.
- UVP Multi-Thermo-Box inkl. Innenraumteiler & 4 Kühlakkus: 140€

... & Pharmahandel:

- erfüllt die gesetzlichen Vorgaben der Good Distribution Practice (GDP)
- Horizontale und vertikale Thermo-Trennwände für flexible Unterteilung in 1-3 Zonen
- Impfstoffe > -18°C, Insulin 2-8°C, Raumtemperatur-Arzneien 15-25°C in einer Box
- Zuverlässiger Arzneimittelschutz gegen Feuchtigkeit, hohen/tiefen Temperaturen, Licht
- Aktiver Schutz gegen toxische Abbauprodukte und gesundheitsschädliche Wirkung
- optimierte Transporttemperaturen bis zu 12 Stunden
- Validierte Pharma-Überwachung von Temperatur, Feuchte, Schock & Geoposition
- Auf Wunsch SealTech (digitales Siegel & Schloss). Die Zugangskontrolle in Echtzeit.

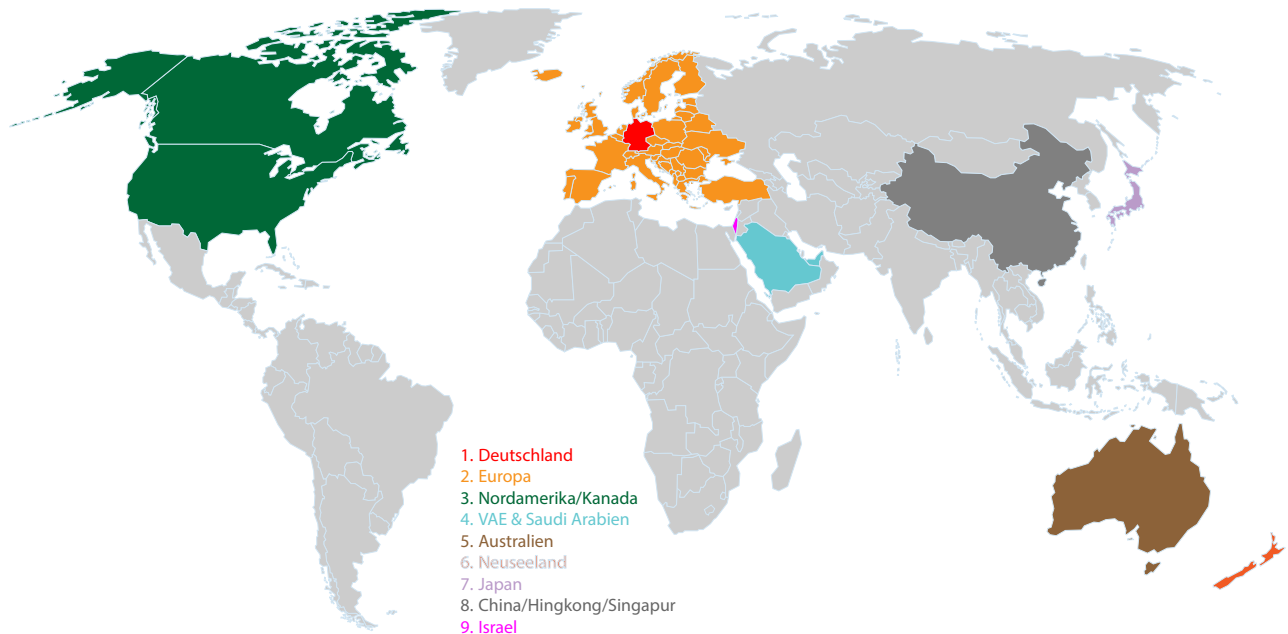
FINANZIERUNG

Die GelatoPack GmbH wird in den nächsten Jahren stark expandieren und auf der Grundlage der Patentrechte in die verschiedenen Delivery & Take-Away Märkte für Speiseeis, den Lebensmitteleinzelhandel und Pharmaprodukte investieren.

Der Break Even wird für 2025 erwartet.

Während für 2024 noch von einem zunächst negativen EBIT-Ergebnis von rund 0,2 Millionen Euro ausgegangen wird.

Die Prognose geht von einem EBIT-Ergebnis von 1,3 Millionen Euro im Jahr 2025 aus, dass bis 2027 auf über 8 Millionen Euro p.a. ansteigt.



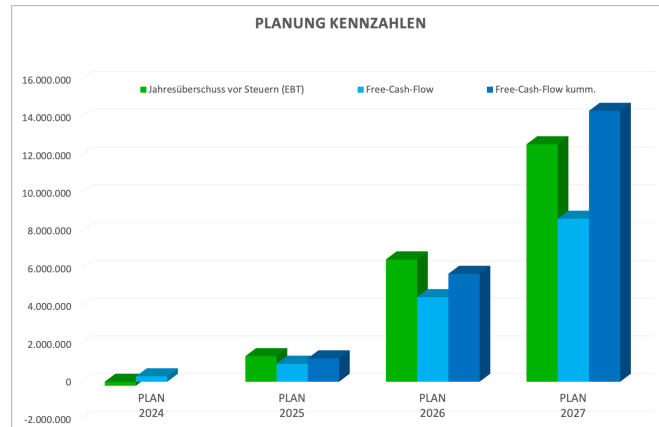
UNSER ANLAGENMODELL

Zur Finanzierung des Unternehmenswachstums haben wir uns für die Ausgabe von Genussrechten entschieden und möchten Sie als unsere Wegbegleiter herzlich einladen, sich an unserem Erfolg zu beteiligen.

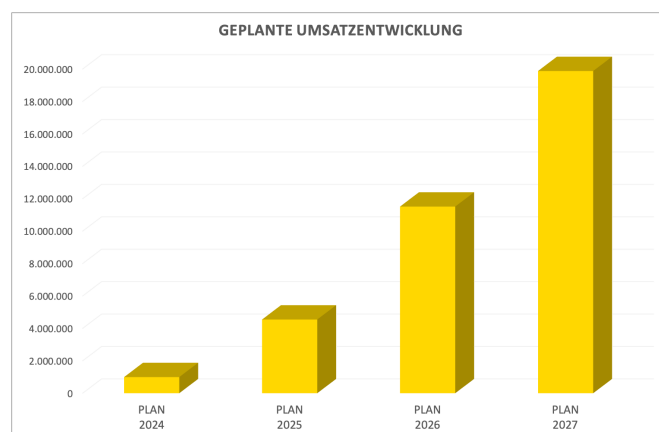
Diese Form der Finanzierung bietet unserem Unternehmen und auch Ihnen als Anleger viele Vorteile. Im Folgenden wird die Ist-Situation und unsere weitere Planung aufgezeigt und der Erwerb der Genussrechte genauer erklärt.

ENTWICKLUNG & WIRTSCHAFTLICHKEITSPLANUNG

Der Case basiert in, **DEUTSCHLAND (2024)**: Auf der Eigenproduktion der Kühlflüssigkeit (deren Rezeptur wie bei Coca-Cola-Rezept geheim ist) und dem Zukauf aller Verpackungskomponenten. Implementierung über strategische Vertriebspartner, wie Lieferdienste, Eishersteller, Eisdielen/-Großhandel, ital. Restaurants etc.



INTERNATIONAL (2025 ff.): Über die Skalierung via Vermarktung von Lizenzrechten. Ermöglicht Vertriebspartnern (wie bspw. Häagen Dazs mit Eiscafé in 52 Ländern, Lieferdiensten u.a.), die Boxen selbst produzieren zu lassen und eigenständig gegen Lizenzgebühr von 0.1-0.3€/Stück zu vermarkten. Die hohe Profitabilität basiert auf der Vermarktung von Lizenzrechten außerhalb Deutschlands zunächst nach Europa und weltweit.



Dank der Vermarktung des Patentanspruchs im Rahmen von weltweiten GelatoPack-Lizenzverträgen wird mit Erreichen des Break-Even-Points eine operative Marge von rund 60 Prozent erwartet, die in den Folgejahren aufgrund von Skaleneffekten sogar noch weiter ansteigen wird. Ein Wert, den sonst nur einige führende Software-Unternehmen über ihre Skalierung erreichen. Und das in einem globalen Markt mit einem Speiseeisumsatz von jährlich über 60 Milliarden US-Dollar.

WARUM GERADE GENUSSRECHTE?

- Die besondere Konstruktion der Genussrechte ermöglicht eine vergleichsweise hohe Rendite für den Anleger – ohne versteckte Kosten, Gebühren oder Provisionen.
- Der Anleger haftet maximal mit dem eingelegten Kapital; es besteht keine Nachschusspflicht.
- Kein Agio und keine jährlichen Depot- oder Verwaltungsgebühren für den Anleger.
- Die Genussrechte haben bei entsprechender Gestaltung für das ausgebende Unternehmen einen ähnlichen Charakter wie Eigenkapital und sind für partnerschaftliche Beteiligungsverhältnisse besonders geeignet.

WAS HABEN SIE ALS ANLEGER VON EINER GENUSSRECHTSBETEILIGUNG BEI DER GELATOPACK GMBH?

Sie erhalten eine Verzinsung, die bis zu 8,0 % p.a., je nach gewähltem Anlagemodell, betragen kann (Grundverzinsung + Bonusverzinsung).

Zudem genießen Sie als Beteiligter folgende Vorteile:

- Sie werden über die Entwicklung und die Trends des Unternehmens regelmäßig informiert.
- Erhalten zweimal jährlich ihr Lieblingseis im GelatoPack – kostenlos.

Neben all dem haben Sie Ihr Kapital auf eine nachhaltige Weise angelegt, bei der Risiko und Gewinn in einem ausgewogenen Verhältnis stehen.

Sie sind an einer Gesellschaft beteiligt, die mit seiner nachhaltigen Ausrichtung ganz im Trend einer immer größeren Kundschaft und der Nachfrage nach eCommerce-Angeboten liegt.

WAS HAT DIE GELATOPACK GMBH DAVON?

Zusätzlich zur bestehenden Finanzierung soll nun ein Teil der nächsten Investitionen durch Genussrechtsbeteiligungen finanziert werden.

Zudem erhält das Unternehmen durch das Genuss-

rechtskapital ein hohes Maß an Handlungsspielraum und Sicherheit und kann noch enger in Kontakt mit Ihnen, den Unterstützern von nachhaltigen Verpackungslösungen, treten.

RISIKOAUSWEIS

Der Erwerb dieser Vermögensanlage ist mit erheblichen Risiken verbunden und kann zum vollständigen Verlust des eingesetzten Vermögens führen. Der in Aussicht gestellte Ertrag ist nicht gewährleistet und kann auch niedriger ausfallen.

DIE FAKTEN

Angebot 2024 I	Angebot 2024 II
Genussrechte mit max. 100.000 €, 6 Jahre	Genussrechte mit max. 20 Anlegern, 7 Jahre
ab 500,00 €	ab 5.000,00 €
Erhöhungen in Stufen von je 500,00 € möglich	Erhöhungen in Stufen von je 1.000,00 € möglich
Laufzeit mind. 6 Jahre	Laufzeit mind. 7 Jahre
Grundverzinsung: 4,5 % pro Jahr	Grundverzinsung: 5,5 % pro Jahr
Bonusverzinsung: 2,5 % pro Jahr	Bonusverzinsung: 2,5 % pro Jahr
bei einem Jahresgewinn vor Steuern (EBT) von über 1.000.000 €	bei einem Jahresgewinn vor Steuern (EBT) von über 1.000.000 €

- Verzinsung je nach Jahresgewinn von bis zu 8,0% pro Jahr (Grundverzinsung + Bonuszins) des ursprünglich eingezahlten Betrages aus dem Jahresgewinn vor Ertragsteuern;
- Sollte der Gewinn in einem Jahr nicht ausreichen, werden die restlichen Zinsen im nächsten Gewinnjahr nachgezahlt;
- Von den Zinsen wird die Kapitalertragsteuer von 25% + Soli + ggf. Kirchensteuer abgezogen und ans Finanzamt abgeführt. Dies wird Ihnen in einer Steuerbescheinigung bestätigt. Dadurch können Sie sich diese Steuer ggf. wieder-erstatten lassen (bei weniger als 1.000 € Zinserträgen/Jahr bzw. 2.000 € bei zusammen veranlagten Paaren);
- Im Falle eines Bilanzverlustes besteht Verlustbeteiligung im Verhältnis von Genussrechten, weiteren Anlagen und dem Stammkapital. Anschließende Bilanzgewinne werden vorrangig zur Wiederauffüllung des Buchwertes auf den Genussrechts-Nennbetrag benutzt;
- Es besteht qualifizierter Rangrücktritt, demnach muss bei Insolvenzgefahr die Forderung nach Rückzahlung oder Zinszahlung nicht bedient werden;
- Maximale Haftung ist in Höhe der eingezahlten Genussrechtseinlage;
- Auch während der Laufzeit können die Genussrechte an einen Dritten verkauft werden. Die Geschäftsführung ist im Bedarfsfall bei der Vermittlung von Kaufinteressenten behilflich;
- Für dieses Angebot besteht keine Prospektpflicht.

ZUM SCHLUSS

Bitte lesen Sie sich die Unterlagen gründlich durch, besonders die Widerrufsbelehrung und den Risikohinweis und wenn Sie zeichnen möchten, tragen Sie im Zeichnungsschein all Ihre Daten ein, unterzeichnen ihn an allen vorgesehenen Stellen (wird vom Gesetzgeber verlangt).

Nach der digitalen Unterzeichnung werden Sie automatisch durch den Bezahlprozess geführt.

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen!

Weilerswist, im April 2024



GelatoPack GmbH
Geschäftsführer
Andreas Siebrecht