

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Der Eismacher

Das Kundenmagazin der EISUNION, einzigartig in der Eisbranche • Der Eismacher • 3/2016

Mit Liebe
neu verpackt ♥♥♥

Löffelino®



ENDLICH
SOMMER





Liebe Leserinnen und Leser,

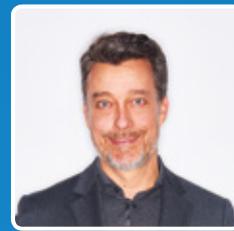
nachdem wir recht optimistisch die Saison mit der GELATISSIMO in Stuttgart „eröffnet“ haben, hat uns der diesjährige Frühling nicht unbedingt mit schönem Wetter verwöhnt und die Stimmung in der Branche ist entsprechend bedrückt.

Aber wie es sprichwörtlich heißt: die Hoffnung stirbt zuletzt und wir sehen einem etwas positiveren Saisonverlauf entgegen. Die weiteren Monate müssen jetzt gut geplant werden und vor allem, erklären Sie die Saison nicht bereits im August für beendet! Nutzen Sie auch das mögliche gute Wetter ab September – die passenden Produkte haben wir für Sie im Angebot.

In dieser aktuellen Ausgabe des Eismachers finden Sie wieder viele attraktive Angebote, die ein wenig Schwung in die laufende Saison bringen sollen, aber allen voran die notwendigen Erträge. Denn um die geht es letztendlich in allen Unternehmen.

Ob der Ertrag letztlich gut wird hängt vor allem vom gut überlegten Einkauf qualitativ hochwertiger Rohstoffe ab sowie vom richtig kalkulierten Verkaufspreis der Eiskugel. Die Wareneinsätze der unterschiedlichen Eissorten können teilweise sehr stark variieren. Ein sortendifferenzierter Preis wäre daher höchst sinnvoll, vor allem bei den Eissorten, die sehr teure Rohstoffe enthalten wie z.B. Pistazien oder Haselnüsse. Diese Eissorten können Sie als „Premium Eis“ anbieten, mit einem entsprechend höheren Verkaufspreis. Viele Eisdielen in Italien aber auch in Deutschland praktizieren dies bereits mit großem Erfolg. Denn der Kunde schätzt Qualität und bezahlt gerne mehr für ein Spitzenprodukt!

Jetzt wünsche ich Ihnen noch eine erfolgreiche Saison und viel Spass beim Schnäppchen jagen.



Ihr Thomas Brück
Geschäftsführer

Zentrale Feucht
Gsteinacher Straße 4
90537 Feucht
Tel.: 09128 / 91 18 19 - 0
Fax: 09128 / 91 18 19 - 40
info@eisunion.de
www.eisunion.de

Niederlassung München
Lindenring 1
82024 Taufkirchen
Tel.: 089 / 61 13 071
Fax: 089 / 60 83 44 0

Niederlassung Schifferstadt
Rudolf-Diesel-Straße 9
67105 Schifferstadt
Tel.: 06235 / 92 50 - 0
Fax: 06235 / 92 50 - 15

Impressum
Herausgeber: EISUNION GmbH
Kostenfreies Kundenexemplar
V.i.S.d.P.: Fa. EISUNION GmbH
Auflage: 3.000 Ex.
Alle Rechte vorbehalten.
Titelbild: © EISUNION

Niederlassung Chemnitz
Chemnitztalstraße 108
09114 Chemnitz
Tel.: 0371 / 41 49 95
Fax: 0371 / 42 77 12

Niederlassung Marburg-Cölbe
Rosenstraße 3
35091 Cölbe
Tel.: 06421 / 88 68 8-0
Fax: 06421 / 85 30 5



eisunion.eismacher

STELLENANZEIGE

WIR SUCHEN EINEN EISMACHER

Zur Verstärkung unseres EISUNION Teams suchen wir ab sofort einen erfahrenen, flexiblen Eismacher mit herstellerübergreifenden Rohstoffkenntnissen aus der Handwerklichen Speiseeisherstellungs-Branche.

Ihr Tätigkeitsbereich:

- Planung und Umsetzung kundenspezifischer Schulungen rund um den Bereich „Handwerkliche Speiseeisherstellung“ im ganzen Einzugsgebiet der EISUNION GmbH.
- Unterstützung und Beratung der Kunden bei Produkt- oder Rezeptwechsel etc.
- Vor Ort Unterstützung und Produktschulung für unsere Kunden.
- Enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, ggf. Produktentwicklung/ Weiterentwicklung.

Profil:

- Eismacher mit guten herstellerübergreifenden Rohstoffkenntnissen
- Italienisch- und Englischkenntnisse von Vorteil
- Uneingeschränkte Einsatzbereitschaft und überregionale Flexibilität
- Hohes Engagement
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Handeln

Wir bieten:

- Ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Einen sicheren und unbefristeten Arbeitsplatz
- Ein Firmenfahrzeug, auch zur privaten Nutzung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen bevorzugt

Per E-Mail an:

info@eisunion.de

Oder postalisch an:

EISUNION GmbH
Abteilung Personal
Gsteinacher Straße 4
90537 Feucht



EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss



SEMINARE IM OKTOBER 2016 BEI DER EISUNION

Sehr geehrte Leser,

schon heute machen wir uns darüber Gedanken, wie Sie in der Nebensaison Ihre Gäste mit Speis und Trank verwöhnen können. Allein die Produktauswahl macht jedoch nicht den Erfolg. Der heutige Gast, verwöhnt durch das Überangebot an Gastronomie, erwartet mehr. Speisen und Getränke sollen nicht nur gut schmecken, sondern auch gut aussehen, denn das Auge isst mit!

Ganz unter dem Motto „Produkte und Präsentation in der Nebensaison“ bietet Ihnen die EISUNION in Kooperation mit den renommierten Herstellern Goppion, Leagel und Forno D'Asolo ein fachspezifisches Seminar an, in dem Ihnen gezeigt wird, wie Sie Kaffeespezialitäten, Eiskreationen sowie warme Snacks produzieren bzw. ansprechend anrichten können.

Geplant sind vorerst 3 Seminare im Oktober (Taufkirchen, Chemnitz und Raum Cölbe / Schifferstadt) mit max. 40 Teilnehmern / Seminar.

Die Teilnahmegebühr beträgt 59,- €/Person. Die genauen Termine und Veranstaltungsorte werden in Kürze bekannt gegeben. Die Seminare werden hauptsächlich in italienischer Sprache gehalten, eine deutsche Übersetzung ist jedoch bei Bedarf gewährleistet. Die Seminare beginnen jeweils um 09.30 bis maximal 16.00 Uhr. Für Ihr leibliches Wohl wird gesorgt.

Übrigens – Jeder Seminarteilnehmer kann gewinnen!

Verlost werden nach jeder Veranstaltung drei attraktive Preise!

Wir freuen uns auf Sie.
Ihre EISUNION

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

ANZEIGE

La Golosa AKTION

Beim Kauf von 5 Flaschen La Golosa Topping (auch gemischt), oder Amarenasirup, erhalten Sie 1 Flasche **gratis** dazu!

5+1



Beim Kauf von 3 Einheiten gleicher Sorte, erhalten Sie 1 Einheit des jeweiligen Produktes **gratis** dazu!

200947	Amarenakirschen 20/22	(5,6 kg je Dose)
200948	Amarenakirschen 22/24	(5,6 kg je Dose)
202561	Amarena per Variegare	(3,0 kg je Dose)
202348	Amarenasirup im Kanister	(6,5 kg je Kanister)

Aktion gültig bis 15.07.2016 - wir verweisen auf unsere gültigen AGB - www.eisunion.de



3+1

La Golosa

Kakaopulver 20/22 %

Ab einer Abnahme von 2 Beutel à 5 kg, kostet Sie das Kilo nur



4,99€

Wir haben nur den besten Kakao für unsere Hausmarke gewählt. Eine preisgünstige Alternative mit raffiniertem Geschmack, herrlichem Duft und einer schönen Farbe. Beste Qualität zum günstigen Preis!

Verpackung: 4 x 5 kg/KT.

Aktion gültig ab 01.06.2016 - 15.07.2016. Solange Vorrat reicht.

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss



Ihre Eisdiele steht im Winter leer? Sie suchen einen attraktiven Zusatzumsatz?
In Kooperation mit der Firma GERSTACKER haben wir genau das richtige Konzept für Sie!

Ihre Eisdiele wird zum Glühweinstand!



Die EISUNION führt für Sie u.a. den GERSTACKER Heidelbergglühwein, Kinderpunsch, Eierpunsch, Feuerzangenbowle und nicht zu vergessen den weltbekannten Original Nürnberger Christkindles Markt-Glühwein, jeweils in der 10 L Bag in Box.
Die für den Tankbetrieb notwendigen Zapfgeräte können Sie zu verlockenden Konditionen bei uns kaufen oder mieten. Die Dekoration für Ihren „Glühweinstand“ erhalten Sie gratis dazu!

Interessiert? Fragen Sie unsere Mitarbeiter, gerne erläutern wir Ihnen unser Glühweinkonzept.

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Übrigens, Glühwein kann man
auch kalt genießen!

Wie wäre es mit einem leckeren
Glühweineis?

Hier geht's zum Rezept:

**Variante 1 mit Milch:**

- 150 g Base für Eis mit Alkohol
- 140 g Zucker
- 500 g Original Christkindles M. Glühwein
- 250g Wasser
- 250 g Milch

Variante 2 ohne Milch:

- 150 g Base für Eis mit Alkohol
- 150 g Zucker
- 500 g Original Christkindles M. Glühwein
- 500g Wasser

Alle Zutaten gut vermischen und ab in die
Eismaschine 15 min ruhen lassen.
Fertig ist ein leckeres Eis für die kalten
Wintertage.

IHR EISUNION Team



Jetzt 5% Frühbucherrabatt sichern
für Bestellungen und Lieferungen
bis zum 15.10.2016!



DER STEUERFUCHS – TEIL 14

Ergänzend zu unserem bisherigen Artikel zum Thema „gesetzlicher Mindestlohn“ informieren wir Sie heute über die neuen Entwicklungen in diesem Bereich.

Wie bereits bekannt, enthält das MiLoG weitgehende Regelungen zu den Dokumentations-, Aufzeichnungs- und Meldepflichten. Demnach ist u. a. die tägliche Arbeitszeit, d. h. Beginn, Dauer und Ende der täglichen Arbeitszeit, aufzuzeichnen. Seit August 2015 gilt zudem die sog. Mindestlohndokumentationspflichten-Verordnung (MiLoDokV). Mit dieser Verordnung werden die Aufzeichnungs- und Dokumentationspflichten für einige Branchen bzw. für bestimmte Sachverhalte modifiziert. Nach der MiLoDokV sind somit folgende Arbeitnehmer von den Aufzeichnungspflichten ausgenommen:

- Mitarbeiter deren verstetigte, regelmäßige Monatsvergütung 2.958 € (brutto) überschreitet
- Mitarbeiter deren verstetigte, regelmäßige Monatsvergütung 2.000 € (brutto) überschreitet, wenn dieses Gehalt nachweislich die letzten 12 Monate gezahlt wurde.
- Geschäftsführer einer GmbH
- Ehegatten, eingetragene Lebenspartner, Kinder und Eltern des Arbeitgebers Bezüglich der Frage, ob Sachbezüge (freie Verpflegung / freie Unterkunft) angerechnet werden können, gibt es zur Zeit noch keine eindeutige gesetzliche Regelung.

Allerdings vertritt die für die Kontrolle zuständige Behörde (FKS) die aus unserer Sicht äußerst strittige Ansicht, dass der Mindestlohn grundsätzlich in einer Geldleistung besteht und somit die Bezüge nicht anzurechnen sind. Wenn Sachbezüge aufgrund der vorstehenden Regelung nicht angerechnet werden können / dürfen, dürfte zunächst nur die Möglichkeit bleiben, den Sachbezug auf Miet- / Bewirtschaftungsverträge umzustellen, die neben den Arbeitsverträgen geschlossen werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:



interfides
Steuerberatungsgesellschaft mbH
 Elsenheimerstr. 59, 80687 München
 Tel.: +49 89 7256038
 Fax: +49 89 7212304
 service@interfides.de
 www.interfides.de

Die interfides Steuerberatungsgesellschaft mbH betreut seit über 10 Jahren eine Vielzahl von Eisdieleen in ganz Deutschland und ist auf Betriebsprüfungen in der Eisbranche spezialisiert.

La Golosa AKTION

ANZEIGE

Mit Liebe
 neu verpackt ...



300 Stück im Kt

Aktion: 5 Kt. Löffelino kaufen + 1 Kt Löffelino und 1 Eisspaten gratis dazu!

Aktionszeitraum: Ab 01.06.16 – 15.07.16. Solange Vorrat reicht.

www.eisunion.de



FABBRI
1905

TEMPO DI FRAGOLA,
TEMPO DI
FRAGOLOSA FABBRI




MADE IN ITALY

G. FABBRI DEUTSCHLAND GMBH
Witneystrasse 1
D-82008 Unterhaching
Tel. +49 89 665956-0 - Fax +49 89 665956-10
fabbri.deutschland@fabbri1905.com

fabbri1905.com



ORIGINALE
SPRIZZERÒ[®]
DE MARTIN

DIE NEUE SPRIZZIGKEIT.
Fruchtig-aromatisch mit italienischem Ursprung



ab 01.04.2016
im neuen Design



12er Tray



250 ml verpackt im
stylishen Italo-Design
mit mattem Trendlook:

- Bruchsicher
- Qualitätsbewahrend
- Pfandfrei



Hugo Alc. 5,5% vol. **Classico** Alc. 5,5% vol. **Pink Grapefruit** Alc. 6,0% vol.

Jetzt 5 Trays ordern und GRATIS erhalten ...

GRATIS



250 x Sprizzero-
Trinkhalme



2 x Acryl-
Aufsteller (A6)



1x Poster A2

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

EISUNION GmbH -Gsteinacher Straße 4 - 90537 Feucht
Tel.: +49 9128 9118190 - Fax: +49 9128 911819-40 – info@eisunion.de



Creating
happiness™

Dawn Basisprodukte

sind geeignet für die Warm- und Kaltanwendung
von Milch- und Fruchteis.

20% Rabatt auf folgende Sorten

Aktionszeitraum: 15. Juni - 31. August 2016

Sorte	Gebinde
BASE MILCH	2x2,5 kg im Beutel
BASE FRUCHT	2x2,5 kg im Beutel
BASE COMPLETA	20 kg im Sack

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, D-64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522 90
Fax +49 6151 3522 9339
info.DACH@dawnfoods.com
www.dawnfoods.de

Dawn®
Creating happiness™