



EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Der **Eis**macher



Das Kundenmagazin der EISUNION, einzigartig in der Eisbranche • Der Eismacher • 3/2017

NOI CI SIAMO!
VI ASPETTIAMO!

MIG 2017

03. - 06. 12. 2017
Stand EISUNION
A2 A/C 31-34/1-4



Liebe Leserinnen und Leser,

Ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende zu: Donald Trump hat sein erstes Jahr als US-Präsident überstanden, Deutschland hat gewählt und wird mit einer neuen Regierung in das nächste Jahr starten und auch auf unserem „kleinen“ Eismarkt tut sich einiges. Es entwickeln sich neue Trends im Angebot und der Präsentation. Der gemeinsame Nenner ist zweifelsfrei das Streben nach hoher Qualität und individuellen Geschmacksrichtungen, um sich vom Wettbewerb abzuheben.

Die längere Saison oder besser gesagt die längeren Öffnungszeiten und die steigenden Betriebskosten führen dazu, dass der Trend zu kleineren „to go“ Eisdielen geht. Diese bestechen durch hervorragende Qualität und Kreativität im Angebot.

Ein weiterer Trend der sich durchsetzt ist Natürlichkeit. Das Eis soll mit möglichst vielen natürlichen Zutaten hergestellt werden und dies soll auch dem Endverbraucher „erzählt“ werden, denn hinter jedem guten Produkt gibt es eine schöne Geschichte. Diese und viele weitere Trends können Sie demnächst auf der Gelatissimo in Stuttgart vom 03. bis zum 07. Februar 2018 entdecken. Wir freuen uns Sie auf unserem Stand 10D24 begrüßen zu dürfen, denn da sind sie genau richtig.

Entdecken Sie die vielen interessanten Angebote in unserem aktuellen Eismacher, die wir für Sie zusammengestellt haben.

Viel Spaß beim lesen und bis demnächst auf der Gelatissimo in Stuttgart,

Ihr **Thomas Brück**
Geschäftsführer
EISUNION GmbH



Thomas Brück
Geschäftsführer

Zentrale Feucht

Gsteinacher Straße 4
90537 Feucht

Tel.: 09128 / 9118 19 - 0

Fax: 09128 / 9118 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 Am Hockenheimring

1. Industriestraße 1-3
68804 Altlußheim

Tel.: 06205 / 28 88 6-0

Fax: 06205 / 28 88 6-15

Niederlassung Marburg-Cölbe

Rosenstraße 3
35091 Cölbe

Tel.: 06421 / 88 68 8-0

Fax: 06421 / 85 30 5

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 Hannover

Mogelkenstraße 24
30155 Hannover

Tel.: 0511 / 300 258-30

Fax: 0511 / 300 258-59

kontakt@eis-graebner.de



eisunion.eismacher

UNSERE NEUEN EISUNION MITARBEITER

Gleich fünf neue Mitarbeiter verstärken das Team der EISUNION, die wir Ihnen hier kurz vorstellen möchten:



Andrea Marini

In diesem Jahr konnten wir Herrn Andrea Marini als Anwendungstechniker / Demonstrator für uns gewinnen. Neben der Eisherstellung und den Präsentationen, berät Herr Marini in allen Bereichen unsere Kunden und unterstützt unseren Außendienst.

Mobilfunknummer: 0151-46 68 15 45

Email: andrea.marini@eisunion.de



Sven Börner

Herr Sven Börner unterstützt seit Anfang Juli die Filiale Chemnitz als neuer Niederlassungsleiter.

Telefonnummer: 0371-41 49 95

Email: sven.boerner@eisunion.de



Vanessa Thier

Zur Verstärkung der Buchhaltungsabteilung in der Zentrale Feucht begrüßen wir Frau Vanessa Thier, die seit Mitte Juli als neue Sachbearbeiterin der Buchhaltung das Team unterstützt.

Telefonnummer: 09128 9118 19 30

Email: vanessa.thier@eisunion.de



Heike Sejkora

Ebenfalls neu in der Zentrale Feucht ist Frau Heike Sejkora, die ab August eine Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement beginnt.

Telefonnummer: 09128 911 819 30

Email: heike.sejkora@eisunion.de



Roland Bernreuther

Zur Verstärkung unseres Verkaufsgebiets im Süden haben wir seit 16. Oktober 2017 Herrn Roland Bernreuther als Regionalleiter Süd gewinnen können.

Mobilfunknummer: 0151-67 53 66 43

Email: roland.bernreuther@eisunion.de

Aktion - Neumärker®

WAFFELEISEN BRÜSSELER I mit Digitaltimer

DIE TRADITIONELLE WAFFEL DER
BENELUX-REGION. DER KLASSIKER!

- Gehäuse Edelstahl
- Backplatten unbeschichteter Grauguss - fest montiert
- Ein-/Ausschalter
- Digitaltimer
- Kontrollleuchte
- Thermostat
- höhenverstellbare Kunststofffüße
- für 2 Waffeln à 165 x 105 x 28 mm
- **Art.-Nr. 800292**

Netto
585,- €*



CRÊPES AKTIV I

Netto
389,- €*

- Gehäuse Edelstahl
- fest montierte Graugussbackplatte
Ø 400 mm
- Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion
- Kontrollleuchte
- höhenverstellbare Füße
- **Art.-Nr. 800296**



Kaffeeaktion



100259 Espresso Italiano C.S.C

Mischung aus ausgesuchten Arabica Bohnen

12 x 1 kg/Kt.



100261 Spezial Bar Espresso

Mischung aus Arabica und ausgesuchten Robusta Bohnen

12 x 1 kg/Kt.



101549 Jamaican Blue Mountain

Bohnenkaffeemischung aus 100% ausgewählten Arabicakaffees aus Mittelund Südamerika

12 x 1 kg/Kt.



100260 Dolce Gran Miscela

90% Arabica
10% Robusta

12 x 1 kg/Kt.



101016 Caffè Nativo

100% Arabica- Kaffeemischung aus Mittelamerika aus biologischem Anbau

12 x 1 kg/Kt.

AKTION
11 KG + 1 KG GRATIS + EIN GESCHIRRSET*

Cappuccino Tassen Set,
Espressotassen Set,
Latte Machiatto Set,
Espressogläser Set



* Gültig ab November 2017 bis Februar 2018.

Besuchen sie uns am Messestand der Eisunion

SPRIZZIGE CONVENIENCE FÜR IHREN UMSATZ.

SPRIZZERÖ – sprizzige Drinks aus italienischem Weißwein und raffinierten Kräuternaromen.



Pfandfrei

sprizzero.com

Sichern sie sich jetzt das Messe-Special ab 5 Trays*:



2x Plakat



5x Aufsteller



250x Trinkhalm



10x Menü-Kartenhalter



1x Theken-Display

*Gilt nur zur Eismesse Langarone und solange der Vorrat reicht.

La Golosa AKTION

Bei Abnahme von 10 Kartons
kostet jede Flasche nur 4,90 €*

Im Karton sortenrein.
Die 10 Kartons können
aus verschiedenen
Geschmacksrichtungen
zusammengestellt
werden / variieren.



Gültig ab November 2017 bis Februar 2018.

EISUNION

NOI CI SIAMO! VI ASPETTIAMO!

MIG 2017

03. - 06. 12. 2017
Stand EISUNION
A2 A/C 31-34/1-4



Wenn Sie uns auf der MIG 2017 besuchen möchten,
dann fragen Sie unsere Mitarbeiter nach gratis
Eintrittskarten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Mitten im Markt

Messe Stuttgart



GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur
3.-7.2.2018 | Messe Stuttgart

Halle / Standnr. 10D24



Cool:
15.000 m²
rund ums
Speiseeis

Direkt an der Autobahn und nur
 5 Min. Fußweg zu Flughäfen und S-Bahn.

Besuchen Sie die größte Gelato-Fachmesse nördlich der Alpen.

- Entdecken Sie die ganze Branchen-
vielfalt auf höchstem Niveau, neue
Impulse und passende Lösungen für
Ihren Erfolg.
- Nutzen Sie die Chance zum
Austausch und Netzwerken
auf einer der modernsten
Messen Europas.
- Genießen Sie einzigartige
Event-Highlights rund
um die Leidenschaft fürs
Speiseeishandwerk.

Im Messe-Duo mit:

INTERGASTRA
 Die ganze Welt des Gäste-Business

gelatissimo.de/de
 #gelatissimo18

BARISTA WORKSHOP



WERDEN SIE ZUM CAPPUCCINO KÜNSTLER!

Matthias Lincke, Deutscher Baristameister zeigt Ihnen in einem Workshop alles was Sie über Kaffee wissen müssen.

Der Kostenbeitrag für die Teilnahme am Workshop beträgt 75€/Person. Der Workshop wird organisiert von



Eis L. Gräbner GmbH, Mogelkenstraße 24, 30165 Hannover

Zum Anmelden oder für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte folgende **Telefonnummer**
0511 300 25 830.

