

# Der Eismacher

Das Kundenmagazin der EISUNION, einzigartig in der Eisbranche • Der Eismacher • 1/2015

Nahrungsmittelunverträglichkeit

Eiscafé Milch

Schalenfrüchte

Hauptallergene

Getreide

Allergene



Haselnüsse

Ei

Lebensmittelinformationsverordnung

Gluten

EU

Lupine

Soja

Schwefeldioxid

Hersteller

Speisekarten

Pistazien

Lieferant

Speiseeis

Sesam

Sulfite

MIG 2014

Der Steuerfuchs  
Mindestlohn

Neue  
Mitarbeiter

Allergene  
deklarieren

Fabbri  
Kaimaki Eis

# Liebe Leserinnen und Leser,

Auf ein Neues!

Pünktlich zum Anfang der neuen Saison wollen wir Sie wie gewohnt mit unserem Eismacher informieren und unterhalten. Vorerst möchte ich mich bei den zahlreichen Besuchern unseres Messestandes auf der MIG in Longarone herzlich bedanken.

In der letzten Ausgabe unseres Eismachers haben wir wie gewöhnlich auf die Vorteile des Vorverkaufs hingewiesen; wer sich also für einen Vorverkauf entschieden hat und sich insbesondere Haselnuss-Produkte/-Rohstoffe vertraglich gesichert hat, ist in dieser Saison klar im Vorteil. Die Preise für haselnusshaltige Produkte haben sich dramatisch erhöht und nach den Informationen, die wir aktuell erhalten, wird es sogar schwierig sein, sich kurz- bzw. mittelfristig einzudecken, da auf dem Markt nur noch sehr geringe Mengen zur Verfügung stehen.

Ein weiteres aktuelles Thema in dieser Ausgabe ist die neue Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV), die Ende letzten Jahres offiziell in Kraft getreten ist. Eine Kurzfassung informiert Sie über deren Inhalt. Falls Sie darüber hinaus noch Informationen benötigen, können Sie sich diese selbstverständlich bei Ihrem EISUNION Vertriebsmitarbeiter einholen.

Jetzt ist es natürlich wichtig, auf die anstehende Saison gut vorbereitet zu sein und eine kurze Checkliste zu machen:

Sind alle Maschinen und Geräte funktionstüchtig? Habe ich alle notwendigen Produkte, die ich für meine Produktion benötige bereits auf Lager? Möchte ich neue Eissorten anbieten, wenn ja welche? Muss ich meine Preise anpassen? Habe ich meine Allergienliste auf dem aktuellen Stand und für meine Kunden verfügbar?

Dann kann es auch schon losgehen mit einer erfolgreichen Saison 2015, für die ich Ihnen alles Gute wünsche!

Jetzt erstmal viel Spaß bei der Lektüre der aktuellen Eismacher Ausgabe!



Ihr Thomas Brück  
Geschäftsführer

**Zentrale Feucht**  
Gsteiner 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 07 1  
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:  
Herr Alexander Rosner, EISUNION GmbH

**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



Der EISUNION Katalog  
2014/2015.

Fordern Sie Ihr persönliches  
Exemplar an!

Auch als Download verfügbar  
unter [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

Rückblick auf die 55ste MIG 2014  
Longarone 30.11. – 03.12.2014

## MIG 2014 – eine der höchsten Besucher- frequenzen seit 10 Jahren – internationales Publikum.

Die 55ste MIG war, gemessen an den Besucherzahlen, eine der erfolgreichsten der letzten 10 Jahre und konnte somit ihre im Speiseeismarkt führende Position im Sektor Maschinen und Geräte, Rohstoffe, Halbfertigprodukte, Einrichtungen und Zubehörartikel bestätigen.

Im Rahmen des Projektes „Road to Expo“, gefördert von der Gesellschaft „Associazione Esposizioni e Fiere Italiane AEFI“ und dem „Ministerium für wirtschaftliche Entwicklung“, kamen auch Delegationen aus China, Russland, Brasilien, Türkei, Marokko und Katar, die sich zu den traditionellen Besuchern der MIG z.B. aus Deutschland, Österreich, Holland, Spanien, Belgien und Slowenien gesellten.

Außerordentlich zufrieden zeigten sich vor allem die Aussteller. Dies bestätigte der Präsident der Longarone Messe, Herr Oscar De Bona. Zitat: „Seit Langem konnte man nicht so einen frischen Wind auf der MIG spüren wie in diesem Jahr. Es war eine Messe, an die man sich erinnern wird und die letztlich die internationale Bedeutung dieser Veranstaltung gestärkt hat.“

Diesen Eindruck kann die EISUNION nur bestätigen!

Ihre EISUNION



# Der Steuerfuchs – Teil 11

## Mindestlohn

Zum 1. Januar dieses Jahres hat der Gesetzgeber einen für ganz Deutschland flächendeckenden Mindestlohn eingeführt. Dieser, für die Arbeitnehmer wohlgemeinte Akt, führt für Sie als Gelataio und Arbeitgeber zu einem bürokratischen Mehraufwand. Um hier den Überblick zu behalten, wollen wir Sie im Folgenden über die wichtigsten Regelungen informieren:

### Wie hoch ist der gesetzliche Mindestlohn und ab wann ist er zu zahlen?

Die Höhe des Mindestlohns beträgt ab dem 1. Januar 2015 brutto 8,50 Euro je Zeitstunde und gilt zunächst bis Ende 2016. Ab Mitte 2016 wird über eine Anpassung für die folgenden zwei Jahre neu entschieden.

### Für welche Mitarbeiter gilt der Mindestlohn?

Der Mindestlohn gilt grundsätzlich für alle Arbeitnehmer/-innen. Arbeiten Ehepartner oder Kinder im Betrieb mit, kommt es darauf an, ob diese Arbeitnehmer sind. Wenn ja, dann gilt auch für Familienangehörige der Mindestlohn.

### Und Minijobber?

Der Mindestlohn gilt auch für Saisonkräfte und Aushilfen. Für Minijobber ist zwar keine Höchststundenzahl gesetzlich festgeschrieben. Unter Beachtung der Verdienstgrenze von 450 Euro pro Monat und dem gesetzlichen Mindestbruttostundenlohn von 8,50 Euro kommt man aber de facto auf eine Höchstarbeitszeit von 52,9 Stunden pro Monat.

### Welche Aufzeichnungen sind zu führen?

Da Eisdielen Teil der Gastronomiebranche sind, sind besondere Aufzeichnungspflichten zu erfüllen. **Beginn, Pause, Dauer und Ende** der täglichen Arbeitszeit müssen zeitnah aufgezeichnet werden. Die Aufzeichnungen müssen **mindestens zwei Jahre** lang am Ort der Beschäftigung aufbewahrt werden. **Insider-Info: Im Falle einer Kontrolle dürfen die Aufzeichnungen max. 7 Tage zurückliegen!**

### Können Sachbezüge (z.B. Essen) angerechnet werden?

Zurzeit gibt es noch **keine eindeutige Regelung**, ob vom Arbeitgeber gewährte Sachbezüge angerechnet werden können. Hier müssen wir die ersten Gerichtsurteile abwarten!

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 Eisdielen in ganz Deutschland und ist auf Betriebsprüfungen in der Eisbranche spezialisiert.

## Wir suchen für unsere NL in Schifferstadt (67105)

ab sofort einen Vertriebsmitarbeiter (m/w) im Außendienst für den Raum SW-Baden-Württemberg (PLZ 77/78/79).

Erfahrungen in der Speiseeisbranche sowie Italienischkenntnisse sind von Vorteil, aber nicht zwingend notwendig.

Ihre Aufgaben sind die Betreuung der Bestandskunden, Neukundenakquise, Beratung und Verkauf.

Es erwartet Sie ein festes und sicheres Arbeitsverhältnis und eine umfangreiche Einarbeitung.

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre aussagefähige Bewerbung an die E-Mail-Adresse: [r.boehrer@eisunion.de](mailto:r.boehrer@eisunion.de).

Wir freuen uns auf Sie! Ihre EISUNION

## Unsere neuen EISUNION Mitarbeiter



**Giacomo Impellizzeri**



**Christin Lehmann**



**Dennis Krause**



**Christian Avallone**

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

Wir begrüßen Herrn **Giacomo Impellizzeri**, der ab Januar 2015 als Nachfolger des in Pension gegangenen Außendienstmitarbeiters

Herrn Haas (NL Taufkirchen) eingestellt wurde. Wir bedanken uns an dieser Stelle herzlich für die lange Zusammenarbeit und wünschen Herrn Haas noch viele glückliche Jahre im verdienten Ruhestand.

Frau **Christin Lehmann** unterstützt seit Februar 2015 tatkräftig das kfm. Team der NL Chemnitz.

Herr **Dennis Krause** trat ebenso im Februar als Nachfolger von Frau Savas in die NL Schifferstadt ein.

Herr **Christian Avallone** ist niederlassungsübergreifend als Produktberater zuständig. Er verfügt über fundierte Produktkenntnisse und seine langjährigen Erfahrungen in der Eisbranche machen ihn zum idealen Ansprechpartner für unsere Kunden und auch für unsere Mitarbeiter.



## Informationen zur neuen Lebensmittel-Informationen-Verordnung (LMIV)

# Allergene deklarieren - Informieren Sie Ihre Kunden

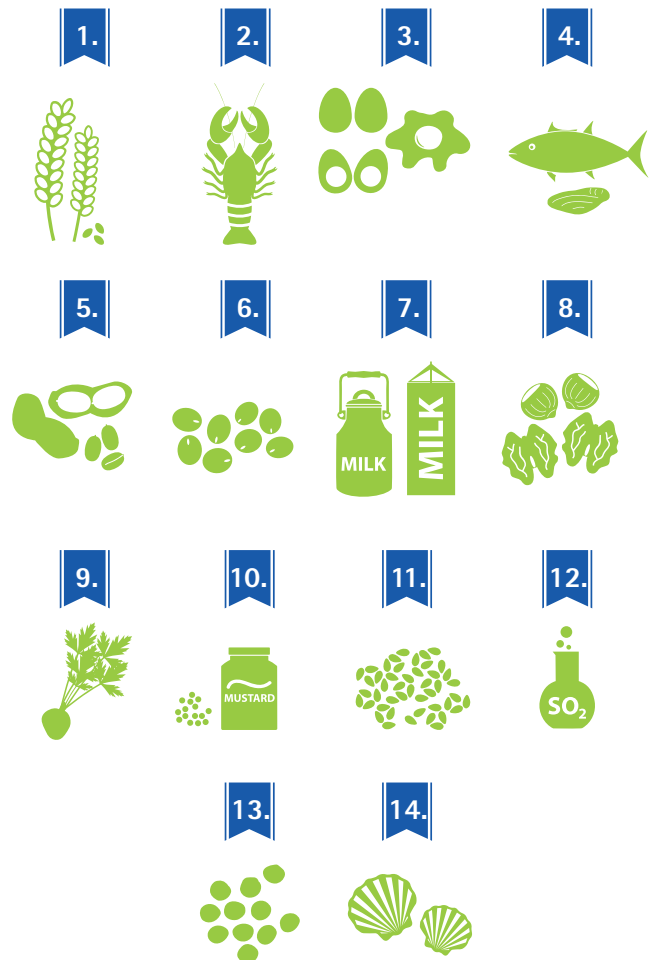
Sehr geehrter Gelatiere,

Lebensmittelallergien spielen in der Bevölkerung eine zunehmend größere Rolle. Vor dem Hintergrund der steigenden Häufigkeit hat der Gesetzgeber reagiert und für zahlreiche Zutaten in Lebensmitteln, die als Auslöser für Allergien bekannt sind, erweiterte Kennzeichnungsvorschriften eingeführt, die seit dem 13.12.2014 europaweit gelten.

So müssen u.a. ab diesem Stichtag allergene Zutaten auch bei **loser/unverpackter** Ware deklariert werden. Daraus ergeben sich auch für Bäckereien/Konditoreien und Eiscafé's wichtige Änderungen, denn es müssen jetzt auch die allergenen Zutaten der eigenen Rezepturen gekennzeichnet werden und dem Kunden zur Einsicht zur Verfügung stehen. In welcher Form die Allergene kennzeichnung erfolgen muss, z.B. Kladdenlösung oder ein Hinweis direkt neben der Ware, hat das Bundesministerium noch nicht festgelegt. Jedoch muss es einen deutlichen Hinweis an gut sichtbarer Stelle geben, wo Ihre Kunden die Allergeneinformation erhalten.

Die nachfolgenden 14 Zutaten oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen gekennzeichnet werden:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon;
2. Krebstiere;
3. Eier;
4. Fische;
5. Erdnüsse;
6. Sojabohnen;
7. Milch (einschl. Laktose);
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse;
9. Sellerie;
10. Senf;
11. Sesamsamen;
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg/kg oder l);
13. Lupinen;
14. Weichtiere.



Was ist für Sie jetzt aktuell zu tun? Informieren Sie sich über Ihre Zutaten!

Stellen Sie zuerst fest, welche Zutaten Sie für jede Eissorte bzw. jede sonstige Rezeptur verwenden, z.B. welche Base oder welche Paste wird verwendet? Werden Milch, Nüsse oder Eier benötigt? Wenn Sie diese Vorarbeit geleistet haben, können Sie bei uns die Ihnen fehlenden Produktspezifikationen anfordern bzw. Sie finden die Angaben zu den Allergenen auch auf jedem Produktetikett in der Zutatenliste. Allergene sollten dort hervorgehoben dargestellt sein, z.B. in Fettschrift.

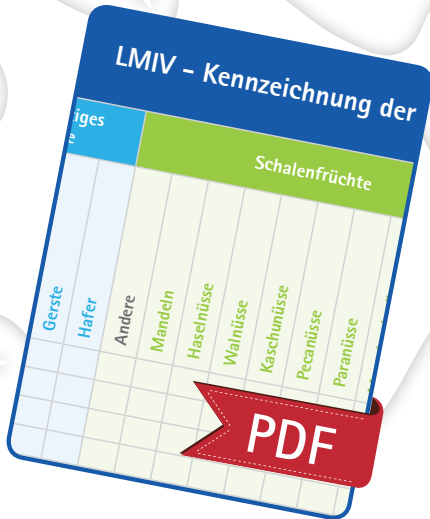
Auf unbeabsichtigt eingebrachte Spuren von Allergenen (sogenannte Kreuzkontaminationen) muss nicht hingewiesen werden, dies kann jedoch aus haftungsrechtlichen Gründen erfolgen. Hierzu für Sie ein Textbeispiel: „Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der handwerklichen Herstellung unserer Produkte können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Produkten nicht ausgeschlossen werden.“

Die Firma EISUNION steht Ihnen für Fragen rund ums Thema „Allergene kennzeichnung“ jederzeit zur Verfügung. Gerne stellen wir Ihnen ein Musterformblatt zum Aushang für Ihre Eisdiele zur Verfügung. Auf diesem Musterformblatt können Sie die Allergene Ihrer Eissorten eintragen oder auch die Ihrer Fertigprodukte, wie z.B. Torten und Kuchen, Kaffeekekse etc.

Sie können sich dieses Musterformblatt auch auf unserer Homepage downloaden unter: [www.eisunion/aktuelles/](http://www.eisunion/aktuelles/)



[www.eisunion/aktuelles/](http://www.eisunion/aktuelles/)



Wir weisen Sie darauf hin, dass dieser Text nur eine Zusammenfassung des Themas „Allergenkennzeichnung“ darstellt und nicht den gesamten Inhalt der Lebensmittel-Informations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Bitte wenden Sie sich für detailliertere Auskünfte an die dafür zuständigen offiziellen Stellen.

Siehe dazu beispielsweise Informationen auf der Homepage des Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit unter [www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/allergene/index.htm](http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/allergene/index.htm)

Übrigens: Sie finden auf unserer Homepage auch die komplette Allergeneübersicht unserer La Golosa Hausmarkenprodukte unter: [www.eisunion.de/sortiment/hausmarke/](http://www.eisunion.de/sortiment/hausmarke/)

Ihre EISUNION

EISCAFÉ

KAIMAKI

Ein Eis mit orientalischen Aromen und erfrischendem Geschmack – verfeinert mit Variegato Amarena Fabbri und Pistazienstückchen

**Kaimaki** entsteht durch die Kombination der Delipaste Mastika und der Salep-Basismischung. Das ergibt ein Eis mit einer orientalischen Geschmacksrichtung und einer festen und leicht elastischen Konsistenz. Jetzt **NEU** bei Fabbri im Angebot – verfeinert noch mit den unnachahmlichen Fabbri Amarena-Kirschen und Pistazienstückchen. Für alle die auf der Suche nach exotischeren Geschmacksrichtungen sind, ein wahrer Gaumengenuss!

**Salep Basismischung.** Ab heute wird die große Auswahl der Fabbri Basismischungen um eine sehr alte Spezialität erweitert, die auf das Osmanischen Reich zurückgeht. Salep ist ein Pulver, das heute wie damals, aus den getrockneten Wurzelknollen verschiedener Orchideen gewonnen wird. In der Vergangenheit wurde es als Stärkungs- oder Arzneimittel angesehen. Noch heute wird es für die Herstellung von Getränken, Desserts und Speiseeis verwendet.

**Delipaste Mastika.** Chios ist eine kleine Insel im Ägäischen Meer und schon seit der Antike für die Produktion von Mastix (Mastika) berühmt. Diese Delipaste mit dem einzigartig milden und erfrischenden Geschmack, ist die neueste Spezialität von Fabbri.



**KAIMAKI REZEPT**

GRUNDMASSE SALEP	
Milch	g 1000
Zucker	g 180
Basis Salep	g 60
TOT.	g 1240

KAIMAKI	
Grundmasse Salep	g 1000
Mastika	g 40
Variegato Amarena	n.B.
Pistazienstückchen	n.B.
TOT.	g 1040



# EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss



## Frühlingswochen 10+2 Aktion

Sie erhalten beim Kauf von 10 Kartons  
einer Sorte 2 Kartons gratis dazu!!!



**La Golosa**

Tüte „Jonny“  
Art.-Nr.: 300039  
Länge 195mm Ø 55mm  
176 St. Im Karton



**otto**  
www.waffel-otto.de

Süßes Hörnchen „Ot03“  
Art.-Nr.: 300095  
Länge 134mm Ø 52mm  
500 St. Im Karton



**otto**  
www.waffel-otto.de

Halbsüßes Hörnchen „Ot08“  
Art.-Nr.: 300100  
Länge 115mm Ø 47mm  
800 St. Im Karton



**La Golosa**

Süße Tüte „Sole“  
Art.-Nr.: 300038  
Länge 125mm Ø 50mm  
500 St. Im Karton



**La Golosa**

Süße Tüte „Maxi“  
Art.-Nr.: 300047  
Länge 160mm Ø 50mm  
400 St. Im Karton



**La Golosa**

Hörnchen „Roma“  
Art.-Nr.: 300040  
Länge 160mm Ø 45mm  
420 St. Im Karton



**La Golosa**

Waffelböden „Krossis“  
Art.-Nr.: 300123  
1000 St. Im Karton





## Dawn® Topping

sind hochwertige, heiß und kalt einsetzbare Eis- und Dessertsaucen für Eisbecher und Milchmixgetränke



### 5+1 Aktion für folgende Sorten

Aktionszeitraum: 1. April - 30 Juni 2015

Sorte	Gebinde	
TOPPING ERDBEERE	1 kg Flasche	8,5 kg Kanister
TOPPING KARAMELL	1 kg Flasche	8,5 kg Kanister
TOPPING SCHOKOLADE	1 kg Flasche	8,5 kg Kanister

# Der Eismacher

La rivista dedicata ai clienti della EISUNION, unica nel settore del gelato • Il Gelatiere • 1/2015



Nahrungsmittelunverträglichkeit

Eiscafé Milch

Schalenfrüchte

Hauptallergene

Getreide

Allergene



Haselnüsse

Ei

Lebensmittelinformationsverordnung

Gluten

EU

Schwefeldioxid

Hersteller

Speisekarten

Lieferant

Speiseeis

Sesam

Sulfite

Lupine

Soja

Pistazien

● MIG 2014

● Der Steuerfuchs  
Salario minimo

● I nostri nuovi  
collaboratori

● Dichiarare  
gli allergeni

● Fabbri  
Kaimaki Gelato



## Stimate lettrici, stimati lettori,

A una nuova stagione!

Puntualmente all'inizio della nuova stagione ci riproponiamo di informarvi e intrattenervi con la nostra rivista „Der EISMACHER“. Per prima cosa desidero ringraziare di cuore i numerosissimi operatori che hanno fatto visita al nostro stand alla MIG di Longarone.

Come consueto nell'ultimo numero dell'EISMACHER abbiamo ricordato i benefici offerti dalla prevendita; chi ha quindi deciso di sfruttare questo strumento e, in particolare, si è assicurato per contratto prodotti contenenti nocciole o la materia prima in sé, sarà in netto vantaggio per questa stagione. Infatti, il prezzo dei prodotti contenenti nocciole è aumentato in modo drammatico e, stando alle informazioni che riceviamo attualmente, a breve o medio termine sarà addirittura difficile rifornirsi di questo prodotto dal momento che i quantitativi ancora disponibili sul mercato sono estremamente ridotti.

Un altro tema d'attualità in questo numero è il nuovo regolamento inerente le informazioni alimentari ai consumatori, entrato ufficialmente in vigore alla fine dello scorso anno. Un piccolo riassunto Vi informa qui sul suo contenuto, nel caso necessitate di ulteriori informazioni potete ovviamente rivolgervi al Vostro rappresentante della EISUNION.

Naturalmente adesso è importante essere ben preparati alla stagione che sta per partire e fare una breve checklist:

I macchinari sono tutti funzionanti? Ho in magazzino tutti i prodotti necessari che mi servono per produrre? Ho intenzione di proporre nuovi gusti di gelato e, in caso affermativo, quali? Devo rivedere i miei prezzi di vendita? La mia lista degli allergeni è aggiornata e pronta per essere messa a disposizione dei miei clienti?

Se tutto è a puntino ci si può tuffare in una stagione 2015 di pieno successo, per la quale Vi auguro il meglio!

Ora, innanzitutto, buon divertimento nella lettura del numero attuale dell'EISMACHER...



**Thomas Brück**  
Amministratore delegato

Sede centrale Feucht  
Gsteinacher Straße 4  
90537 Feucht

fon: +49 9128 91 18 19-0  
fax: +49 9128 91 18 19-40  
info@eisunion.de  
www.eisunion.de

Filiale di München  
Lindenring 1  
82024 Taufkirchen

fon: +49 89 61 13 07 1  
fax: +49 89 60 83 44 0

Filiale di Schifferstadt  
Rudolf-Diesel-Straße 9  
67105 Schifferstadt

fon: +49 6235 92 50-0  
fax: +49 6235 92 50-15

Impressum  
Editore: EISUNION GmbH  
Copia gratuita per i clienti

Direttore responsabile:  
EISUNION GmbH  
Tiratura: 3.000 copie  
Tutti i diritti riservati.

Foto di copertina:  
Alexander Rosner, EISUNION GmbH

Filiale di Chemnitz  
Chemnitztalstraße 108  
09114 Chemnitz

fon: +49 371 41 49 95  
fax: +49 371 42 77 12

Filiale di Cölbe  
Rosenstraße 3  
35091 Cölbe

fon: +49 6421 88 68 8-0  
fax: +49 6421 85 30 5



### Il catalogo della EISUNION 2014/2015.

Richiedetene una copia oppure  
scaricatelo direttamente dal  
nostro sito [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

Retrospektiva sulla 55a MIG 2014

Longarone 30.11 – 03.12.2014

## MIG 2014: uno dei maggiori afflussi di visitatori da 10 anni – pubblico internazionale.

Rapportata al numero di visitatori la 55a MIG è stata una delle edizioni di maggior successo degli ultimi 10 anni, confermando così la posizione leader del salone sul mercato del gelato per i comparti delle macchine e attrezzature, delle materie prime, dei semilavorati, degli arredamenti e degli accessori.

Nell'ambito del progetto „Road to Expo“, promosso dall'Associazione Esposizioni e Fiere Italiane AEFI in collaborazione con il Ministero dello Sviluppo Economico, sono giunte in fiera anche delegazioni da Cina, Russia, Brasile, Turchia, Marocco e Qatar, che si sono aggiunte agli operatori appartenenti ai paesi tradizionalmente presenti alla MIG, ad esempio Germania, Austria, Olanda, Spagna, Belgio e Slovenia.

Estremamente soddisfatti si sono mostrati soprattutto gli espositori. Lo conferma il presidente di Longarone Fiere, Oscar De Bona: „Da tempo non si respirava alla MIG un'aria così frizzante. È stata un'edizione da ricordare che ha rafforzato ulteriormente il suo ruolo di evento internazionale.“

La EISUNION non può che confermare quest'impressione!

La Vostra EISUNION



# Rubrica fiscale „Der Steuerfuchs“ – 11ª parte

## Salario minimo

Il 1° gennaio di quest'anno il legislatore ha introdotto un salario minimo in tutta la Germania e per tutti settori. Questa legge animata da buona intenzione per i prestatori di lavoro si traduce per voi, titolari di gelaterie, in maggiori oneri burocratici. Per offrirvi una visione globale della situazione, desideriamo informarvi qui di seguito sulle principali norme:

**A quanto ammonta il salario minimo e da quando sarà necessario corrisponderlo?**

L'ammontare del salario minimo è di 8,50 Euro lordi all'ora a partire dal 1° gennaio 2015 e per il momento trova applicazione fino alla fine del 2016. Verso la metà del 2016 si deciderà nuovamente un adeguamento per i successivi due anni.

**A quali dipendenti è applicabile il salario minimo?**

In linea di massima il salario minimo si applica a **tutti i dipendenti**. Nel caso in cui i coniugi o i figli lavorino in azienda, l'applicazione della retribuzione minima dipende dal fatto se questi sono **lavoratori dipendenti** o meno. In caso affermativo, il salario minimo si applica anche ai familiari.

**E i «mini-jobber»?**

Il salario minimo si applica **anche ai lavoratori stagionali e al personale ausiliare**. Per questi ultimi la legge non prescrive un numero massimo di ore. Di fatto però, rispettando il tetto massimo di retribuzione pari a 450, Euro al mese e il salario minimo lordo di legge pari a 8,50 Euro, si arriva a un **orario lavorativo massimo di 52,9 ore al mese**.

**Quali registrazioni devono essere effettuate?**

Poiché le gelaterie rientrano nel settore gastronomico, sono tenute a rispettare obblighi di registrazione speciali e registrare tempestivamente **l'inizio, pause, la durata e la fine** dell'orario di lavoro giornaliero. Le registrazioni devono essere conservate per **almeno due anni** sul luogo di lavoro. **Informazione da insider: in caso di un controllo le ultime registrazioni non devono essere state effettuate oltre 7 giorni prima!**

**Possono essere computate le remunerazioni in natura (per es. il vitto)?**

Al momento **non esiste ancora una norma univoca** che stabilisca se le remunerazioni concesse dal datore di lavoro vadano conteggiate. A tal proposito occorrerà attendere le prime decisioni giudiziarie.

Per eventuali domande, si prega di contattare:



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

La interfides Steuerberatungsgesellschaft mbH offre consulenza da oltre 10 anni a numerose gelaterie in tutta la Germania ed è specializzata in assistenza in caso di verifiche fiscali in questo settore.

### Per la nostra filiale di Schifferstadt (67105) cerchiamo

da subito un/una rappresentante di zona per l'area sud-ovest del Baden-Württemberg (CAP 77/78/79).

Sono gradite, ma non strettamente necessarie: esperienza nel settore del gelato e conoscenza della lingua italiana.

I compiti consistono nell'assistenza ai clienti acquisiti, il procacciamento di nuovi clienti, la consulenza e la vendita.

Si garantiscono: assunzione, un posto di lavoro sicuro, nonché ampio e adeguato supporto in fase di avviamento.

In caso di interesse si prega di inviare una lettera di presentazione, corredata di curriculum e attestati, all'indirizzo e-mail: r.boehrer@eisunion.de.

Attendiamo con piacere un Vostro riscontro! La Vostra EISUNION

## I nostri nuovi collaboratori alla EISUNION



**Giacomo Impellizzeri**



**Christin Lehmann**



**Dennis Krause**



**Christian Avallone**

Sono ben quattro i nuovi collaboratori che rafforzano lo staff della EISUNION. Desideriamo presentarvi in breve.

Diamo il benvenuto al signor **Giacomo Impellizzeri** che è stato assunto dal 15 gennaio come successore del signor Haas, il nostro

rappresentante andato in pensione (filiale di Taufkirchen). Con l'occasione ringraziamo il signor Haas della lunga collaborazione e gli auguriamo molti anni felici di meritata pensione.

La signora **Christin Lehmann** supporta attivamente il reparto commerciale della filiale di Chemnitz dal 15 febbraio e, sempre a febbraio, il signor **Dennis Krause** è subentrato alla signora Savas nella filiale di Schifferstadt come suo successore.

Il signor **Christian Avallone** è responsabile per tutte le filiali come tecnico commerciale per i semilavorati. Egli dispone di profonde conoscenze sugli stessi e la sua lunga esperienza nel settore del gelato lo rende un interlocutore ideale tanto per i nostri clienti quanto per i nostri collaboratori.

## Informazioni sul nuovo regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori „Lebensmittel-Informationen-Verordnung (LMIV)“

### Dichiarare gli allergeni: informate i Vostri clienti!

#### Stimato Gelatiere,

le allergie alimentari stanno assumendo un ruolo sempre maggiore nella popolazione. Alla luce della crescente frequenza gli organi legislativi hanno reagito introducendo norme di etichettatura più ampie, valide in tutta Europa a partire dal 13.12.2014, per numerosi ingredienti presenti negli alimenti noti per essere causa di allergie.

A partire da tale data, tra l'altro, gli ingredienti allergenici dovranno essere dichiarati altresì nelle merci **sciolte/non confezionate**. Ne conseguono cambiamenti di rilievo per panifici, pasticcerie e gelaterie: ora, infatti, sarà obbligatorio contrassegnare anche gli ingredienti allergenici delle proprie ricette, che devono esser messi a disposizione della clientela affinché ne possa prendere visione. Il ministero non ha ancora definito in quale forma debba avvenire detta indicazione degli allergeni, ad esempio una soluzione a libro/quaderno oppure un'avvertenza apposta direttamente presso la merce. Tuttavia dovrà esserci una segnalazione chiara, in posizione ben visibile, dove i Vostri clienti abbiano la possibilità di informarsi sugli allergeni.

**Devono essere contrassegnati i seguenti 14 ingredienti/prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:**

1. Cereali contenenti glutine, in particolare grano (come farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati; crostacei; 2. crostacei; 3. uova; 4. pesce; 5. arachidi; 6. semi di soia; 7. latte (compreso lattosio); 8. frutta a guscio, in particolare mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e noci del Queensland; 9. sedano; 10. senape; 11. semi di sesamo; 12. anidride solforosa e solfiti (a partire da 10 mg/kg o l); 13. lupini; 14. molluschi.



#### Cosa dovete fare al momento? Informatevi sui Vostri ingredienti!

Per prima cosa individuate gli ingredienti che utilizzate per ciascun gusto di gelato, ovvero per qualsiasi altra ricetta. Ad esempio: che base o che pasta usate? Sono necessari latte, noci, uova? Dopo aver effettuato questa operazione preliminare potete richiederci le specifiche di prodotto mancanti, ovvero potete reperire le indicazioni sugli allergeni anche nell'elenco degli ingredienti riportato sull'etichetta di ogni prodotto. Qui gli allergeni dovrebbero risultare evidenziati, ad esempio in grassetto.

Non è obbligatorio dichiarare la presenza accidentale di tracce di allergeni (le cosiddette contaminazioni crociate), tuttavia lo si può fare per ragioni di responsabilità civile. Eccovi un esempio di testo al tale scopo: „Nonostante la massima cura usata nella realizzazione artigianale dei nostri prodotti non possiamo escludere la presenza di ingredienti allergenici in tutti i nostri prodotti“.

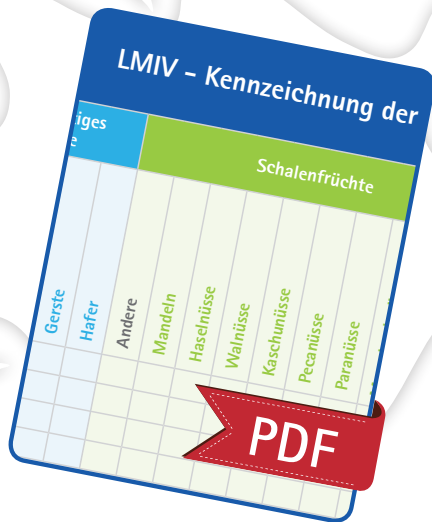
La EISUNION è a Vostra completa disposizione per qualsiasi domanda sul tema della „dichiarazione degli allergeni“. Se lo desiderate possiamo fornirvi un modulo tipo da esporre nella Vostra gelateria e nel quale potrete riportare tutti gli allergeni contenuti nei Vostri gusti gelato e negli altri prodotti finiti (ad es. torte, dolci, biscottini da caffè, ecc.).



Potete scaricare il modulo tipo anche dalla nostra homepage all'indirizzo: [www.eisunion/aktuelles/](http://www.eisunion/aktuelles/)



[www.eisunion/aktuelles/](http://www.eisunion/aktuelles/)



Desideriamo avvertire che il presente testo rappresenta soltanto un estratto sul tema della „dichiarazione degli allergeni“ e non riproduce per intero quanto contenuto nel regolamento (UE) n° 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Per informazioni più dettagliate si prega di rivolgersi agli organi ufficiali preposti in materia. Si vedano in merito, ad esempio, le informazioni disponibili sulla homepage del Ufficio Bavarese della Salute e della Sicurezza Alimentare „Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit“ all'indirizzo [www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/allergene/index.htm](http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/allergene/index.htm)

**A proposito:** sulla nostra homepage troverete altresì l'elenco completo degli allergeni contenuti nei prodotti del nostro marchio La Golosa all'indirizzo: [www.eisunion.de/sortiment/hausmarke/](http://www.eisunion.de/sortiment/hausmarke/)

La Vostra EISUNION

GELATERIA

**KAIMAKI**

Gelato dagli aromi orientali ed il gusto fresco arricchito di variegato amarena e granella di pistacchio.

**Kaimaki.** Nasce dall'unione del Base Salep e Delipaste Mastika, un gelato dai sapori orientali, dalla consistenza ricca e leggermente gommosa. Oggi Fabbri lo propone arricchendolo con l'inimitabile Variiegato Amarena e con granelle di pistacchio, riuscendo così a deliziare anche i palati che ricercano gusti più esotici.

**Base Salep.** Da oggi la vasta gamma di basi Fabbri si arricchisce di un'antichissima specialità risalente all'Impero Ottomano, il Salep. Il Salep si ricava, oggi come allora, da tuberi essiccati di diverse orchidee. Anticamente era considerata un ricostituente o un medicinale, è utilizzata ancora oggi per la produzione di bevande, dessert e gelati.

**Delipaste Mastika.** Chios, piccola isola del mare Egeo Settentrionale, è famosa fin dall'antichità per la produzione di Mastika, una particolarissima resina che è il prodotto della secrezione del tronco e dei rami del lentischio di Chios. Questa pasta unica dal gusto delicato e rinfrescante è oggi un'ulteriore specialità di Fabbri.



**RICETTA KAIMAKI**

BASE SALEP	
Latte	g 1000
Zucchero	g 180
Base Salep	g 60
TOT.	g 1240

KAIMAKI	
Base Salep	g 1000
Mastika	g 40
Variiegato Amarena	q.b.
Granella di pistacchio	q.b.
TOT.	g 1040



[www.amarenafabbri.com](http://www.amarenafabbri.com)

**FABBRİ**  
www.fabbri1905.com

