

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Der Eismacher

Das Kundenmagazin der EISUNION, einzigartig in der Eisbranche • Der Eismacher • 3/2015



EISUNION
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

- Rohstoffe
- Snack und Bar
- Zubehör
- Maschinen
- Beratung und Konzeption
- Seminare und Messen

GET IN TOUCH!

GET IN TOUCH!

Ihren Eintrittskartencode für die GELATISSIMO finden Sie im beiliegenden Prospekt!

● Der Steuerfuchs
Teil 13
Kassenführung

● MIG 2015
GELATISSIMO 2016

● FABBRI Rezept
Panettone-Eis

● GERSTACKER
Glühwein

● VVK 2016



Liebe Leserinnen und Leser,

die Eissaison 2015 neigt sich ihrem Ende zu und wir können sicherlich jetzt schon von einem positiven Verlauf sprechen. Insbesondere ab Juni, Juli und August, mit teilweise bis zu 40 Grad, war es für deutsche Verhältnisse deutlich zu warm. Das für uns so wichtige Frühjahr war dafür nicht ganz so zufriedenstellend. Aber wie sagt man so schön: „Zusammengedählt wird zum Schluss“, also am Ende des Jahres; vor allem für diejenigen, die mit einem Winterkonzept noch richtig Kasse machen.

Dazu kann auch die EISUNION etwas beitragen. Wir bieten in diesem Jahr exklusiv u.a. den Original Nürnberger Christkindles Markt-Glühwein als Gesamtkonzept an. Für alle, die sich dazu entschließen, ist dies ein äußerst gewinnbringendes Zusatzgeschäft. Mehr hierzu in dieser Ausgabe unseres Eismachers oder fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren Informationen.

Wichtiges Thema sind auch die jetzt beginnenden Vorverkäufe für die Saison 2016. Sie sichern sich mit einem Vorverkauf nicht nur die günstigeren Konditionen, sondern sie stabilisieren Ihren Einkauf vor den mittlerweile stark schwankenden Rohstoffpreisen und können so Ihre Verkaufspreise korrekt kalkulieren.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und freue mich Sie an unserem Messestand, sowohl auf der MIG 2015 als auch auf der GELATISSIMO 2016, persönlich zu begrüßen!



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 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: Gelatissimo 2014

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

Wir suchen:

für unsere Niederlassung in
Taufkirchen ab 2016 eine(n)

kfm. Sachbearbeiter(in)

mit kfm. Ausbildung und
italienischen Sprachkenntnissen.

Bitte senden Sie Ihre aussage-
fähige Bewerbungen an:

info@eisunion.de

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Eisunion.

MIG 2015

29.11. – 02.12.2015

in Longarone



Die 56ste Ausgabe der MIG wartet auf Sie!

Seit ihrer ersten Ausgabe in 1959 ist die „MIG“ mehr als nur eine Produktmesse. Sie war auch immer Ort für interessante und marktrelevante Veranstaltungen sowie die ideale Gelegenheit für den Gelatiere ein Gespräch unter Gleichen zu führen, Erfahrungen und Informationen auszutauschen und um Neues zu lernen und auszuprobieren. Genießen Sie vor Ort das italienische Flair dieser einzigartigen Messe in der Provinz Belluno inmitten der schönen Region Venezien.

Wenn Sie uns auf der MIG 2015 besuchen möchten dann fragen Sie unsere Mitarbeiter nach gratis Eintrittskarten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre EISUNION



GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur

20.02. – 24.02.2016

im Rahmen der INTERGASTRA in Stuttgart

Bereits zum vierten Mal findet die GELATISSIMO als einzige, echte Fachmesse rund um handwerklich produziertes Speiseeis in Stuttgart statt. Dort können sich an fünf Veranstaltungstagen Gelatiere, Eisdielenbesitzer, Cafebesitzer und Gastronomen über Neuheiten und Trends informieren. Sie bietet viele Möglichkeiten zum fachlichen Austausch und ermöglicht weitreichende Informationsmöglichkeiten. Die GELATISSIMO zeigt unter einem Dach das ganze Spektrum des Eismarktes, von den Rohstoffen, Snacks und Zubehör bis zu den Kleingeräten und Maschinen, aber auch Ambiente, Präsentation und Verkaufsförderung. Hier findet sich alles was den Gelatiere glücklich macht!

Anbei finden Sie den GELATISSIMO Minibesucherprospekt inklusiv eines Eintrittskartencodes. Damit können Sie sich eine Eintrittskarte einfach downloaden. Weitere Karten auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern. Wir freuen uns auf viele Besucher an unserem Messestand und garantieren Ihnen viele interessante Angebote und Unterhaltung vor Ort!

Ihre EISUNION



eisunion.eismacher

Der Steuerfuchs – Teil 13

Thema Kassenführung

Seit dem Schreiben des Bundesfinanzministeriums zum Thema Kassenführung im Jahre 2010, beherrscht dieses Thema die Branche wie kein anderes. Interfides hat Ihnen daher ein typisches Gespräch mit ihrem Mandanten Ciabatta (fiktiver Name) abgedruckt, um ein paar Missverständnisse aufzuklären.

Herr Ciabatti: Aber Herr Jan, das Thema interessiert mich nicht, bis 2016 kann ich sowieso meine alte Kasse benutzen!

Herr Jan: Das ist so nicht ganz richtig. Ob Ihre Kasse in die Übergangsregelung fällt, kann Ihnen nur Ihr Lieferant bestätigen und zwar schriftlich! Für PC-Kassen, gelten die neuen Anforderungen nämlich schon heute.

Herr Ciabatti: Oh, das wusste ich nicht! Da werde ich mich gleich erkundigen. Was sind die Anforderungen an die Kasse?

Herr Jan: Da gibt es einige. Die wichtigste ist aber, dass sie jede einzelne Einnahme für zehn Jahre in elektronischer Form speichert. Wir empfehlen Ihnen hier auch, regelmäßig ein Back-Up zu machen, falls die Kasse mal zu Bruch gehen sollte.

Herr Ciabatti: Ich verstehe. Immer diese Bürokratie. Wissen Sie was mich am meisten ärgert? Ab 2017 muss ich teures Geld für eine neue Kasse ausgeben um meine Außer-Haus Umsätze zu erfassen. Bisher haben wir das per Hand gemacht, da es nur um Eis zum Mitnehmen ging. Aber ab 2017 ist das ja verboten...

Herr Jan: Das stimmt so nicht. Auch nach 2016 können Sie immer noch eine offene Ladenkasse verwenden. Niemand kann Sie zur elektronischen Kasse zwingen Herr Ciabatti! Wenn Sie sich für diese Variante entscheiden, ist allerdings eine der wichtigsten Vorschriften die es zu beachten gilt, täglich den gesamten Kassenbestand zu zählen. Zusätzlich empfehlen wir ein Zählprotokoll anzufertigen.

Herr Ciabatti: Ein Zählprotokoll? Was ist denn das?

Herr Jan: Ein Protokoll auf welchem Sie eintragen, aus welchen Banknoten und Münzen sich der Tagesendbestand zusammensetzt.

Herr Ciabatti: Danke Herr Jan. Jetzt ist mir einiges klarer!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:



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

ANZEIGE

PANETTONE-EIS

Endlich ist das ganze Jahr über Weihnachten

Delipaste Panettone und Variegato Panettone bringen den Weihnachtszauber in Ihre Eisdielen. Das ganze Jahr über.

EINE WEITERE IDEE

DIE AMARENA MACHT DEN UNTERSCHIED.

Geben Sie zu Ihrem Panettone-Eis Fabbri Amarena-Kirschen. Für einen unvergleichlichen roten Touch, Geschmack und Güte.

Delipaste Panettone und Variegato Panettone enthalten keine hydrierten Pflanzenfette.



PANETTONE EIS REZEPT

Grundmasse	g	1000
Delipaste Panettone	g	80/100
Variegato Panettone	beliebig viel	
Panettone Stücke	nach Geschmack	

FABBRI
www.fabbri1905.com

VVK 2016 bei Ihrer EISUNION GmbH

Viele haben sich gefragt, weshalb die Haselnusspreise in dieser Saison so extrem gestiegen sind.

Nein, Schuld war nicht Ihr Lieferant, der sich überproportional bereichern wollte! Schuld war ein plötzlicher Kälteeinbruch Anfang 2014 an der türkischen Schwarzmeerküste. Eine einzige frostige Nacht, die unzählige junge Blüten an den Haselnusssträuchern erfrieren ließ. Man schätzt, dass in jeder Nacht über 40% der gesamten Ernte vernichtet wurde, mit weitreichenden Folgen für die gesamte Süßwaren- und Eisbranche, denn die Türkei ist mit Abstand das wichtigste Erzeugerland mit etwa 75% aller verbrauchten Haselnüsse. Ein weiterer Grund für die massiven Preiserhöhungen war auch die Spekulation, so dass die Haselnussprodukte zum Schluss das Doppelte bis zum Dreifachen gekostet haben.

Gerade sensible Produkte wie Pistazien, Haselnüsse, Kakao und Zucker sind oft unterjährigen Schwankungen ausgesetzt die sich natürlich in z.T. hohen Preissteigerungen bemerkbar machen.



info@eisunion.de
www.eisunion.de



Wohl dem, der rechtzeitig einen Vorverkauf für z.B. Haselnussprodukte bei seinem Lieferanten abgeschlossen hat! Der Vorverkauf garantiert Ihnen einen stabilen, weil vertraglich vereinbarten Preis für Produkte von Markenherstellern wie z.B. Leagel, Fabbri, Mec3, Marcagel, Pernigotti oder LineaGel. Der Vorverkauf für Rohstoffe beginnt im September 2015, zeitgleich zum VVK personalisierter Druckwaren wie z.B. Eisbecher, Eiseinpackpapier, Tragetaschen, Servietten und Zuckerbeutel. Diese Artikel benötigen einen produktionstechnischen Vorlauf, daher zeitig bestellen, damit Sie Ihre personalisierten Artikel zum Saisonstart im März 2016 vorrätig haben.

Gerne stehen Ihnen unsere Mitarbeiter in den Filialen für Fragen zu Preisen und Angeboten zur Verfügung.

Ihre EISUNION

ANZEIGE

EISUNION
Ihr starker Partner für den besten Eigenuss

Vorverkauf LA GOLOSA 2016

Profitieren auch Sie von den Vorverkaufsaktionen LA GOLOSA 2016 mit vielen attraktiven Angeboten, die Ihnen stabile und vorteilhafte Preise für die nächste Eissaison garantieren.

La Golosa



Ab September 2015 können Sie bei dem für Sie zuständigen EISUNION Mitarbeiter Ihren EISUNION Vorverkauf abschließen. Viele interessante Angebotspakete warten auf Sie, wie z.B.:

La Golosa Topping Aktion.....9 Fl. Topping kaufen, 3 Flaschen gratis dazu!
La Golosa Amarena Aktion.....3 Karton Amarena Kirschen oder Variegato kaufen, 1 Karton gratis dazu!
La Golosa Walnuß-, Vanille-, Pistazien- und Haselnusspasten.....5 Dosen kaufen, 1 Dose gratis dazu!
La Golosa Yogolosa und Golosapan.....10 Beutel kaufen, 2 Beutel gratis dazu!
La Golosa Gran Base Top und Super.....8 Beutel kaufen, 2 Beutel gratis dazu!
Plastikbecher Penta.....4 Karton kaufen, 1 Karton gratis dazu (der günstigste aus den 4)
Plastikbecher Dritt.....4 Karton kaufen, 1 Karton gratis dazu (der günstigste aus den 4)

Weitere Aktionen folgen. Sie finden diese auch auf unserer Homepage www.eisunion.de.
Nutzen Sie die Gelegenheit zu einem vorteilhaften Einkauf – Wir garantieren Ihnen beste Qualität zum besten Preis für unsere LA GOLOSA Produkte.

Ihre EISUNION

Jetzt bei Ihrer EISUNION

Vorverkauf 2016



5+1

Aktionszeitraum:
31. August - 2. Dezember 2015

Kaufen Sie von jedem vorgeschlagenen Produkt 5 Einheiten (gleicher Art) und erhalten Sie das 6. gratis dazu.



BASI GELATO

Beim Kauf von 5 Beuteln (je 2 kg) + **1 Beutel gratis.****Base Cuor di Panna
50 a freddo**
Art-Nr.: 111001**Base Giò 50**
Art-Nr.: 114101**Base LeaPan 100 C/F**
Art-Nr.: 110401**Specialfrutta**
Art-Nr.: 120501**Base Cuor di Panna 50
Plus a freddo**
Art-Nr.: 112701**Base Superior 100 C/F**
Art-Nr.: 115701**Base LeaPan 250 C/F**
Art-Nr.: 114701

TOPPING

5 Flaschen Topping (je 1 kg) auswählen
(auch gemischt) + **1 Flasche gratis.****Sauerkirsche**
Art-Nr.: 350301**Karamel**
Art-Nr.: 350801**Schokolade**
Art-Nr.: 350701**Himbeer**
Art-Nr.: 351301**Mou**
Art-Nr.: 351701**Orange**
Art-Nr.: 350401**Kiwi**
Art-Nr.: 351201**Erdbeer**
Art-Nr.: 352801**Melone**
Art-Nr.: 351401**Walnuss**
Art-Nr.: 250201**Banane**
Art-Nr.: 350501**Waldbeeren**
Art-Nr.: 351101**Heidelbeer**
Art-Nr.: 351601**Minze**
Art-Nr.: 351501**Tropical**
Art-Nr.: 351901**Mango**
Art-Nr.: 352701**Vanille**
Art-Nr.: 352001**Kokosnuss**
Art-Nr.: 353301**Topping für Katalanische Creme**
Art-Nr.: 352201

PRODOTTI

Beim Kauf von 5 Dosen, **1 Dose gratis.****Variegato
Loveria Classica**
Art-Nr.: 231301
5,5 kg Eimer**Variegato
Cherry Red**
Art-Nr.: 333505
3,5 kg Eimer**Kakaoglasur
für Stracciatella
im Dosierflakon**
Art-Nr.: 210430
0,9 kg Flasche**Vanille Gold
Paste**
Art-Nr.: 312505
0,9 kg Dose**Variegato
Granatapfel**
Art-Nr.: 334005
2 kg Dose**Variegato
Pfirsich & Orange**
Art-Nr.: 331305
2 kg Dose**LEAGEL**
*Qualità Superiore per il Gelato Artigianale***EISUNION**
Ihr starker Partner für den besten EisgenussWir verweisen auf die AGB der EISUNION - www.eisunion.de - Tel.: +49 9128 911819 0



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

Heidelbeerglühwein, 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



...WENN'S GEMÜTLICH WERDEN SOLL!



EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Dispenser-Lösungen von



Wanddispenser

28-703

für 3 Sorten

- 3x3,8 L
- B: 39cm
- T: 20cm
- H: 38cm



Tischdispenser

28-709

für 3 Sorten

- 3x3,8 L
- B: 48cm
- T: 25cm
- H: 41cm



Wanddispenser

28-711

für eine Sorte

- 4,9 L
- B: 15cm
- T: 17cm
- H: 53cm



Gewerbliche Dispenser-Lösungen für Trockenlebensmittel jetzt auch bei Ihrer EISUNION erhältlich!

Die Vorteile für Sie:

- klares Design
- exaktes und effizientes Portionieren
- einfache Installation und Reinigung

Mit Rosseto-Dispensern eröffnen Sie sich unzählige Verkaufs- und Präsentationsmöglichkeiten.

Beispielsweise Eisdekorationen, wie bunte Süßigkeiten, Streusel, Nüsse oder Schokolinsen. Trockenfrüchte und Cornflakes für das Frühstück, Gewürze für die Salatbar oder aber auch verschiedene Teesorten.

Die patentierten, weichen SCOOP-IT Silikonschaufelräder portionieren jedes Lebensmittel sanft und ohne Beschädigungen. Die Auffangschale hält Ihren Verkaufsort sauber.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie uns für mehr Information bezüglich Preise, Lieferzeit sowie weiterer Modelle aus dem Rosseto Sortiment.

Ihre EISUNION

ANZEIGE



GOPPION CAFFÈ' AKTION 2015 *

Seit 1858 steht der Familienbetrieb Goppion für edelste Kaffeesorten. Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit einem Kaffee der Spitzenklasse!

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Beim Kauf von 1 x 12 kg Goppion Kaffee (= 1 Karton) der Sorten Special BAR, CSC oder Gran Miscela Dolce erhalten Sie 1 Karton Goppion Milchkaffee Gläser 350 cc (1 Karton = 6 Gläser) gratis dazu!



* Die Aktion ist gültig ab 01.09.2015 bis 31.12.2015. Nur solange Vorrat reicht. Wir verweisen auf unsere gültigen AGB.

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Der Eismacher

La rivista dedicata ai clienti della EISUNION, unica nel settore del gelato • Il Gelatiere • 3/2015



Nel depliant allegato trovate il Vostro codice biglietto per accedere gratuitamente alla GELATISSIMO!

● Der Steuerfuchs
Gestaltung cassa
13^a parte

● MIG 2015
GELATISSIMO 2016

● Ricetta FABBRI
Gelato di Panettone

● GERSTACKER
Vin brûlé

● Prevendita
2016



Stimate lettrici, stimati lettori,

la stagione 2015 sta lentamente volgendo al termine e, già oggi, possiamo dire con certezza che abbiamo avuto un andamento decisamente positivo. Specialmente a partire da luglio e agosto, con temperature che hanno raggiunto in parte i 40 gradi, si è mostrata insolitamente torrida per le abitudini tedesche. Non del tutto soddisfacente è stata invece la primavera, periodo per noi così importante... tuttavia, come si usa dire: „il conto si fa alla fine“. Vale a dire che le somme si tirano ad anno concluso, specialmente per chi farà ancora buona cassa con proposte oculate per l'inverno.

Anche la EISUNION darà il suo consueto contributo per aiutarvi in quest'intento. Tra le altre cose, infatti, quest'anno proponiamo in esclusiva il vin brûlé originale del mercatino di Natale di Norimberga, l'Original Nürnberger Christkindles Markt-Glühwein, come soluzione a 360 gradi. Tutti coloro che si decideranno in questo senso approprieranno di un volume d'affari supplementare estremamente proficuo. Ulteriori dettagli in merito in questo numero dell'Eismacher, oppure chiedete maggiori informazioni ai nostri collaboratori.

Un altro tema di pari importanza è la prevendita per la stagione 2016, che partirà a giorni. Con la prevendita non Vi assicurerete soltanto le condizioni più vantaggiose, bensì stabilizzerete altresì gli acquisti cautelandovi dalle ormai forti oscillazioni del costo delle materie prime, cosa che Vi permetterà di calcolare correttamente il Vostro prezzo di vendita.

Ora non mi resta che augurarvi una buona lettura confidando di potervi salutare di persona al nostro stand sia alla MIG 2015 che alla GELATISSIMO 2016!



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:
GELATISSIMO 2014

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

Cerchiamo:

per la nostra filiale di
Taufkirchen cerchiamo,
a partire dal 2016, un/una
impiegata/o commerciale

con la relativa formazione
professionale e conoscenza
della lingua italiana.

Si prega di inviare la
propria candidatura
dettagliata corredata
di documentazione a:

info@eisunion.de

Aspettiamo di conoscervi
presto! La Vostra Eisunion.

ANZEIGE

MIG 2015

29.11 – 02.12.2015

a Longarone



La 56ª edizione della MIG Vi attende!

Fin dalla sua première nel 1959 la „MIG“ è più di una semplice esposizione di prodotti... Infatti è sempre stata anche un polo di manifestazioni interessanti e di rilievo per il mercato, nonché l'occasione ideale per il gelatiere di dialogare tra pari, scambiare esperienze e informazioni e imparare e provare cose nuove. Godetevi sul posto l'atmosfera tutta italiana di questa fiera unica che si svolge in provincia di Belluno, nel cuore del bellissimo Veneto.

Se desiderate farci visita alla MIG 2015 chiedete i biglietti d'ingresso gratuiti ai nostri collaboratori. Sarà un piacere darvi il benvenuto!

La Vostra EISUNION



GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur

20.02 – 24.02.2016

nell'ambito dell'INTERGASTRA di Stoccarda

La GELATISSIMO si svolgerà per ben la quarta volta a Stoccarda come unico, vero salone specialistico dedicato al gelato artigianale. Durante le cinque giornate di manifestazione gelatieri, titolari di gelaterie, gestori di caffè e ristoratori potranno informarsi sulle novità e gli ultimi trend. La fiera offre inoltre molte opportunità di scambio professionale e permette ampie possibilità di informazione. La GELATISSIMO propone l'intero ventaglio del mercato del gelato sotto un unico tetto: dalle materie prime, gli snack e gli accessori fino ai piccole attrezzature e le macchine, senza poi trascurare l'ambiente, la presentazione e la promozione delle vendite. Qui è raccolto tutto ciò che rende felice un gelatiere!

In allegato troverete il mini depliant visitatori della GELATISSIMO, compreso un codice biglietto con il quale potrete scaricare in tutta semplicità un biglietto d'ingresso. Su richiesta ne riceverete altri presso i nostri collaboratori. Saremo lieti di salutare un gran numero di visitatori al nostro stand in fiera e Vi garantiamo molte offerte interessanti corredate di ricchi intrattenimenti sul posto!

La Vostra EISUNION



eisunion.eismacher

Rubrica fiscale „Der Steuerfuchs“ – 13ª parte

Tema di tenuta di cassa

Dalla lettera del Ministero Federale delle Finanze del 2010 in tema di tenuta di cassa questa tematica domina il settore come nessun'altra. Pertanto riportiamo un colloquio tipo un cliente Interfides, il sig. Ciabatti (nome fittizio), per chiarire un paio di possibili malintesi.

Sig. Ciabatti: Ma sig. Jan, questa tematica non mi interessa, fino al 2016 posso tranquillamente continuare ad utilizzare il mio vecchio registratore di cassa!

Sig. Jan: Non è esattamente così. Se la Sua cassa rientra o meno nella categoria per cui vige il regime transitorio, glielo potrà confermare soltanto il Suo rivenditore e per iscritto! Per tutti i registratori di cassa su PC i nuovi requisiti di legge sono in vigore già oggi.

Sig. Ciabatti: Oh, non lo sapevo! Mi informerò subito. Quali sono questi requisiti che i registratori di cassa devono soddisfare?

Sig. Jan: Sono diversi, ma il più importante prescrive che Lei è tenuto ad archiviare in forma elettronica ogni singola entrata per dieci anni. Noi raccomandiamo di eseguire periodicamente un back-up nell'eventualità che il registratore di cassa dovesse rompersi.

Sig. Ciabatti: Capisco. Sempre questa burocrazia. Sa cosa mi irrita più di tutto? Dal 2017 dovrò spendere una bella cifra per acquistare una nuova cassa per registrare i fatturati conseguiti fuori dal locale. Finora l'abbiamo fatto a mano, dal momento che si trattava soltanto di gelati da portar via. Ma dal 2017 sarà vietato...

Sig. Jan: Non è proprio così. Anche dopo il 2016 potrà continuare ad utilizzare un registratore di cassa aperto. Nessuno La potrà obbligare ad usare una cassa elettronica, sig. Ciabatti! Se però sceglierà un registratore di cassa aperto, una delle norme principali da osservare sarà quella di conteggiare ogni giorno l'intera disponibilità di cassa. Noi raccomandiamo inoltre di redigere un protocollo di conteggio.

Sig. Ciabatti: Un protocollo di conteggio? Di cosa si tratta?

Sig. Jan: Un protocollo su cui si riportano le banconote e le monete che formano la disponibilità di cassa di fine giornata.

Sig. Ciabatti: Grazie signor Jan. Ora mi è tutto più chiaro!

Per eventuali domande, si prega di contattare:



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

ANZEIGE

GELATO DI PANETTONE

Finalmente è Natale tutto l'anno

Delipaste Panettone e Variegato Panettone

portano la magia del Natale nella tua gelateria.
Tutto l'anno.

L'IDEA IN PIÙ

L'AMARENA CHE FA LA DIFFERENZA.

Aggiungi Amarena Fabbri
al tuo Gelato di Panettone.
Per un tocco inconfondibile
di rosso, gusto e bontà.

Delipaste Panettone
e Variegato Panettone
non contengono
grassi vegetali idrogenati.



RICETTA PANETTONE

Base Bianca	g	1000
Delipaste Panettone	g	80/100
Variegato Panettone	quanto basta	
Pezzi di Panettone	a piacere	

FABBRI
www.fabbri1905.com

Prevendita 2016 alla Vostra EISUNION GmbH

Molti si sono chiesti come mai questa stagione il prezzo delle nocciole sia aumentato in modo così esorbitante. No... non è stato il Vostro fornitore a volersi arricchire fuori misura! La ragione va ricercata in un'improvvisa ondata di freddo all'inizio del 2014 sulla costa del Mar Nero in Turchia: un'unica notte gelida che ha bruciato innumerevoli gemme sui cespugli di nocciolo. Si stima che in quella notte sia andato distrutto oltre il 40% dell'intero raccolto, con pesanti conseguenze per tutto il settore dolciario e del gelato: infatti, con una quota di pressoché il 75% del consumo complessivo di nocciole, la Turchia è di gran lunga il paese produttore più importante. Un'ulteriore ragione dei massicci aumenti di prezzo è data anche dalla spirale delle speculazioni che, alla fine, ha fatto sì che i prodotti contenenti nocciole siano arrivati a costare dal doppio al triplo del consueto.

Proprio prodotti delicati come, ad esempio, i pistacchi, le nocciole, il cacao e lo zucchero sono spesso soggetti a oscillazioni di prezzo nel corso dell'anno: un fatto che, naturalmente, si fa appunto notare in aumenti di prezzo in parte decisamente forti.

Può quindi reputarsi fortunato chi ha fatto per tempo un ordine di prevendita con il suo fornitore includendo, ad esempio, i prodotti contenenti nocciole! La prevendita Vi garantisce un prezzo stabile, in quanto fissato per contratto, sui prodotti di marchi rinomati come, tra gli altri: Leagel, Fabbri, Mec3, Marcagel,



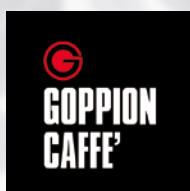
Pernigotti e LineaGel. La prevendita delle materie prime inizierà a settembre del 2015, contemporaneamente a quella degli articoli con stampa personalizzata come coppette, carta per avvolgere il gelato, asportine, tovagliolini e bustine di zucchero. Questi articoli necessitano infatti di tempi tecnici di produzione. Si consiglia quindi di ordinarli per tempo se volete avere a magazzino tutta la Vostra gamma personalizzata per l'inizio della stagione 2016.

I nostri collaboratori delle varie filiali sono a Vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento e informazione sui prezzi, l'assortimento e le promozioni.

**Il Vostro team
della EISUNION**



info@eisunion.de
www.eisunion.de



PROMOZIONE GOPPION CAFFÈ 2015 *

Dal 1858 l'azienda a conduzione familiare Goppion è simbolo di eccellenza nel caffè.

Viziate i Vostri clienti con un caffè di primissima qualità!

EISUNION
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Acquistando 1 x 12 kg di caffè Goppion (= 1 cartone) Special BAR, CSC o Gran Miscela Dolce riceverete in regalo 1 cartone di bicchieri Goppion Milchkafee Glas 350 cc (1 cartone = 6 bicchieri)!



* La promozione è valida dal 01.09.2015 al 31.12.2015. Fino a esaurimento scorte. Rimandiamo alle nostre attuali condizioni generali di contratto.

EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss



In inverno la Vostra gelateria rimane vuota? Cercate un'attraente fonte di guadagno aggiuntivo? In cooperazione con la ditta GERSTACKER abbiamo la soluzione che fa esattamente al caso Vostro!

Trasformate la Vostra gelateria in un chiosco di vin brûlé!



La EISUNION ha per Voi in assortimento, tra le altre cose: il vin brûlé di mirtilli, il punch per bambini, il punch all'uovo e il vin brûlé al rum „Feuerzangenbowle“ della GERSTACKER. Da non dimenticare, poi, il vin brûlé originale del mercatino di Natale di Norimberga: l'Original Nürnberger Christkindles Markt-Glühwein, noto in tutto il mondo. Troverete tutti i prodotti rispettivamente in sacca bag da 10 l in box. L'attrezzatura necessaria per la spillatura da fusto potrà essere acquistata o noleggiata direttamente qui da noi a condizioni attraenti. In omaggio riceverete in più la dotazione per decorare il Vostro „Glühweinstand“!

Siete interessati? Contattate i nostri collaboratori, Vi illustreremo con piacere il nostro „programma vin brûlé“.



EISUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

A proposito: il vin brûlé si può gustare anche freddo!

Che ne dite di un delizioso gelato al gusto omonimo?

Qui trovate la ricetta:

Variante 1 (con latte):

- 150 g base per gelato con alcol
- 140 g zucchero
- 500 g Original Christkindles M. Glühwein
- 250g acqua
- 250 g latte

Variante 2 (senza latte):

- 150 g base per gelato con alcol
- 150 g zucchero
- 500 g Original Christkindles M. Glühwein
- 500 gr. acqua

Mescolate bene tutti gli ingredienti e versateli nel mantecatore. Lasciate riposare per 15 min. Ecco pronto un gustoso gelato per le fredde giornate d'inverno.

Il Vostro team della EISUNION



...WENN'S GEMÜTLICH WERDEN SOLL!

