

eis macher

Das Kundenmagazin der eisUNION



Caffè



ESPRESSIMO
Gourmet Cafe

Hochwertige
Kaffeemischungen
aus unserer eigenen
Rösterei in Bremen
in der 5+1kg Aktion

STEUERTIPP

Das neue
Geldwäschegesetz
(GWG)



12%
Rabatt

12% Rabatt
auf PFALZGRAF®
Kuchen & Torten



1 Gratis
Aktion

1 Kt. »TRISCOTTO«
Kekse gratis beim
Kauf von 6 kg Kaffee

eisUNION
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss



Kuchen & Torten



**Himbeer-Käse-
Sahnetorte – 2,5 kg**

Art-Nr: 400 262

Maße: Ø 28 cm, 7 cm hoch (+/- 0,4cm)

Ein heller Boden ist mit Käsesahne gefüllt und mit einem Schokoladenboden abgedeckt. Reichlich mit Himbeeren belegt und überdeckt mit fruchtigem Gelee. Als Randgarnierung gehackte Mandeln. Tiefgefroren.



**Aprikosen-
Rahmkäsekuchen – 2,1 kg**

Art-Nr: 400 460

Maße: Ø 28 cm

Klassische Käsekuchenmasse mit frischem Quark und Sauerrahm, reichlich bedeckt mit Aprikosenhälften und verfeinert mit Eierschneckenmasse. Mit Gelee leicht abgeglänzt. Tiefgefroren.



Gourmet Apfeltorte – 2,25 kg

Art-Nr: 400 259

Maße: Ø 28 cm, 5 cm hoch (+/- 0,4cm)

Laktosefrei (Laktosegehalt <0,01g/100g)
Ein Mürbteig mit Äpfeln gefüllt, mit gerösteten Mandelblättchen, Zimt und dünnem Gelee bedeckt. Tiefgefroren.



Käse Sahnetorte – 1,8 kg

Art-Nr: 400 268

Maße: Ø 28 cm, 7 cm hoch (+/- 0,4cm)

Aus frischer Sahne, Quark und Joghurt, sowie feinen hellen Böden.
Abgedeckt mit einem abgestaubten Rührteigboden. Tiefgefroren.



Sachertorte – 1,4 kg

Art-Nr: 400 257

Maße: Ø 28 cm, 5,4 cm hoch (+/- 0,4cm)

Eine feine Sachermasse und saftige Aprikosenfüllung treffen auf einen hochwertige Überzug aus köstlicher Schokolade. Dekor mit Schokoladenaufleger. Tiefgefroren.

Die PFALZGRAF® Kuchen & Torten 12% Rabatt-Aktion ist vom 1. Okt. 2018 bis zum 31. Jan. 2019 gültig; nur solange der Vorrat reicht. Wir verweisen auf unsere gültigen AGB, siehe www.eisunion.de



**12% Rabatt auf
unsere PFALZGRAF®
Kuchen & Torten!**

Weitere Produktspezifikationen finden Sie in den entsprechenden Datenblättern auf unserer Internetseite im Downloadbereich:

www.eisunion.de/download



PFALZGRAF

eiSUNION Zentrale

Gsteinacher Straße 4, 90537 **Feucht**
Tel: +49 (0)9128 - 911819-0
E-Mail: info@eisunion.de

Herausgeber: EISUNION GmbH
Gestaltung: caleffa.de

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Webseite:

www.eisunion.de

Niederlassungen

1. Industriestraße 1-3, 68804 **Altlußheim**
Tel: +49 (0)6205 - 288 86-0

Große Riehen 6, 28239 **Bremen**
Tel: +49 (0)421 - 691078-80

Saydaer Straße 2, 09125 **Chemnitz**
Tel: +49 (0)371 - 267582-0

Rosenstraße 3, 35091 **Cölbe**
Tel: +49 (0)6421 - 886 88-0

Mogelkenstraße 24, 30165 **Hannover**
Tel: +49 (0)511 - 300258-30

Lindenring 1, 82024 **Taufkirchen**
Tel: +49 (0)89 - 458 6779-0



Aktuelle Informationen finden Sie auch auf facebook:

eisunion.gmbh

Liebe Leserinnen und Leser,

nach einem Saisonfehlstart im Frühjahr, hat uns das Jahr 2018, dann doch eine denkwürdig gute Eissaison beschert.

Laut den Meteorologen die immer fleißig ihre Statistiken erstellen, war dies nach 2003 in Deutschland der bisher sonnenreichste Sommer. Manchmal war es für den Eisverzehr mit über 35°C sogar zu heiß, aber sicherlich kein Grund zur Klage. Wir würden uns alle freuen, wenn wir das im nächsten Jahr wiederholen könnten.

Jetzt geht es erstmal in die Nachsaison, in der wir Ihnen so einiges bieten können. **Unser Top Thema in dieser Ausgabe ist Kaffee!** Denn seit diesem Jahr verfügen wir, wie bereits angekündigt, über eine eigene Kaffeerösterei und möchten Ihnen in diesem Eismacher alles rund um den Kaffee »schmackhaft« machen: Seminare, Zubehör, Maschinen und vieles mehr! Lassen Sie sich inspirieren und fragen Sie gerne bei uns nach.

Ein weiteres Highlight ist unsere große **Maschinenaktion**, die bereits seit einigen Wochen läuft und bis Ende des Jahres anhält. Dazu können Sie sich auch an unserem neuen **Maschinenstand, auf der MIG** »Mostra Internazionale del Gelato Artigianale 2018«, in Longarone noch informieren. Diesen haben wir speziell dafür organisiert. **Besuchen Sie uns** in Halle D – Gang V – Stand 35-38.

Denken Sie auch unbedingt an unsere Vorverkäufe, dazu steht Ihnen unser Vertriebsteam jederzeit gerne zur Verfügung, denn nach der Saison ist vor der Saison...

Ihr Thomas Brück

Wir gehen online

Unser EISUNION® Webshop ist in den Testbetrieb gestartet.

Seien Sie dabei und profitieren Sie von noch mehr Vorteilen!

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Anmeldung.

Testen Sie
unseren neuen
Webshop

Die ersten 10 registrierten Testkunden erhalten ein Präsent als Dankeschön!

Wir begrüßen unsere neuen Mitarbeiter

Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit Herrn Mirko Mascia. Er gehört seit August 2018 zu unserem Verkaufs-Team und wird nach einer intensiven Einarbeitung die Nachfolge von Herrn Fabrizio Tomasi antreten, um den Außendienst der Niederlassung Altlussheim zu unterstützen. Zu seinem Start bei uns wünschen wir ihm alles Gute!

Als neues Teammitglied im Kundenservice der Niederlassung Cölbe haben wir Frau Marcella Elettrico für uns gewinnen können.

Seit September verstärkt sie unser Team und ist gerne für Sie da!

Unser Mitarbeiter Herr Fabrizio Tomasi hat uns zum 30.09.2018 verlassen. Für seine Zukunft wünschen wir ihm alles Gute!



Thomas Brück
Geschäftsführer der Eisunion

*Wir freuen uns
auf eine gemeinsame und
erfolgreiche Zukunft!*



Mirko Mascia
Vertriebsmitarbeiter Ndl. Altlussheim
Mobil: +49 (0)151-14074810
E-Mail: mirko.mascia@eisunion.de



Marcella Elettrico
Kundenservice der Ndl. Cölbe
Tel: +49 (0)6421-88688-21
E-Mail: marcella.elettrico@eisunion.de

Gut geröstet



Immer mehr Eiscafé-Besitzer legen Wert auf besonderen Kaffee.

Unsere Rösterei ESPRESSIMO® in Bremen hat diesen Trend erkannt und bietet Ihnen Kaffee in Spitzenqualität.

Feinste hochwertige Arabica und Robustabohnen aus verschiedenen Kaffeeanbauländern, die wir bei regionalen Rohkaffeehändlern einkaufen, bilden die Basis unserer sechs hochwertigen Kaffeespezialitäten.

Wir nutzen das traditionelle, besonders schonende Trommelröstverfahren. Im Gegensatz zu den großen Kaffeeproduzenten wird unser Kaffee langsam und schonend, in kleinen Chargen von 25 kg, je nach Sorte bei Temperaturen von ca. 160 – 205 Grad immer frisch hergestellt. Wir geben den Bohnen Zeit ihr volles Aroma zu entfalten. Jeder Röstvorgang dauert min. 20 Minuten. Diese bewehrte Methode erzeugt phantastisches Aroma und ist schonend für den Magen.

Wir bieten Ihnen auch individuell zusammenstellte und handwerklich geröstete Kaffeemischungen. Mit unserer Erfahrung sind wir in der Lage für jeden Kaffeeliebhaber die richtige Mischung zu rösten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Bremen und auf unserer Internetseite unter:

www.espressimo.de



Unser Röstmeister Heiko Bitcher empfiehlt:

Lagern Sie den Kaffee immer kühl, trocken und abgedunkelt. Somit verliert er nichts von seinem Geschmack und bleibt sogar 2 – 2,5 Jahre frisch.

Wussten Sie? Je länger man den Kaffee röstet, desto stärker wird er und hat weniger Bitterstoffe. Deshalb ist ein starker Espresso gerade besonders bekömmlich!



Kaffee & Kekse



Beim Kauf von
5 kg Kaffee erhalten Sie
1 kg Kaffee gratis dazu!

Die ESPRESSIMO 5+1 Aktion ist vom 1. Okt. 2018 bis zum 31. Jan. 2019 gültig; nur solange der Vorrat reicht. Alle Preise netto. Wir verweisen auf unsere gültigen AGB, siehe www.eisunion.de

ESPRESSIMO®

Espressokaffee »Classico«

Art-Nr: 103 583

Mittelstarke Röstung, gute Crema.

Kaffee: 40 % Robusta, 60 % Arabica

VPE: 1kg, Umkarton 6kg

12,65 € / kg

ESPRESSIMO®

Espressokaffee »Momento«

Art-Nr: 103 578

Kräftig, starke Röstung, feste Crema.

Kaffee: 50 % Robusta, 50 % Arabica

VPE: 1kg, Umkarton 6kg

12,51 € / kg

ESPRESSIMO®

Espressokaffee »Miscela«

Art-Nr: 103 580

Kraftvoll, starke Röstung, gute Crema.

Kaffee: 30 % Robusta, 70 % Arabica

VPE: 1kg, Umkarton 6kg

12,76 € / kg



Beim Kauf von 6 kg Kaffee erhalten Sie
1 Karton Beilagen-Kekse »TRISCOTTO« gratis dazu!

Beilagen-Kekse »TRISCOTTO«

Art-Nr: 300 222

Gemischter Karton. Kekse mit Karamell-,
Vanille- und Kaffeegeschmack

VPE: 200 Stk.

7,49 € / Kt.



Die TRISCOTTO Gratis-Aktion ist vom 1. Okt. 2018 bis zum 31. Jan. 2019 gültig; nur solange der Vorrat reicht. Alle Preise netto. Wir verweisen auf unsere gültigen AGB, siehe www.eisunion.de

MASCHINEN- ANGEBOT

BFC® Kaffeemaschine »Galileo 2 GR«

Art-Nr: 800042



Sonderpreis

gültig bis zum
31.01.2019; nur solange
der Vorrat reicht.

3.200,- €
statt ~~5.650,- €~~

Alle Preise netto zzgl. MwSt.
Lieferzeit 2 – 3 Wochen

AUSSTATTUNG

Eine raffinierte Maschine, die die Arbeit des Barista ungemein erleichtert. Siebträger mit geneigtem, ergonomischem Softtouch-Griff.

- 2 Gruppen, 2 Dampfplanten, Pumpe intern
- Kesselkapazität: 14 l
- Leistung: 380 V / 4.000 Watt
- Maße: 77,3 x 58,7 x 57,7 cm (B x T x H)

FARBAUSWAHL



stahl



schwarz



weiß



orange

OPTIONAL

- **T.C.I. – Unabhängige Temperaturkontrolle**
Elektronische Vorrichtung für die Kontrolle der Kaffeeausgabetemperatur mit unabhängigem Kessel für jede Gruppe. Selbstständiger Dampfkessel, mit Warmwasserausgabe durch Wärmetauscher.
- **Turbo Steamer – Automatischer Prüfspitzedampf**
Milchschaumer mit interner Sonde, um die Milch aufzuschäumen.
- **Beleuchtung Gruppe**
- Wir empfehlen einen **Wasserfilter** zu installieren.



UNSER STEUERTIPP - TEIL 17



Das neue Geldwäschegesetz (GWG)

Bereits vor über einem Jahr, am 26.06.2017, ist das neue Geldwäschegesetz (GWG) in Kraft getreten. Da die Eisdiele als bargeldintensive Betriebe hier vom Gesetzgeber als Risikobranche angesehen werden, wollen wir uns dieses Gesetz in der heutigen Ausgabe des Steuerfuchs etwas genauer ansehen.

Das Gesetz sieht vor, dass die Steuerberater besondere Sorgfaltspflichten gegenüber ihren Mandanten walten lassen. Im Vordergrund steht hier zunächst, dass jeder Mandant identifiziert werden muss. Insbesondere bei langjährigen Mandantenbeziehungen wird es etwas befremdlich wirken, wenn der Steuerberater nach einer aktuellen Ausweiskopie fragt. Keine Sorge, das ist so vorgeschrieben, da er die Identität auch formal sicherzustellen hat. Zusätzlich hat der Steuerberater, hier be-

stimmte Meldepflichten zu erfüllen, beispielsweise wenn Vermögensgegenstände mit einer strafbaren Handlung, die eine Vortat der Geldwäsche darstellen könnte, in Zusammenhang stehen. Auch die Berufung auf die Schweigepflicht hilft hier nicht in allen Fällen.

Darüber hinaus muss der Steuerberater nun auch ein sogenanntes Risikomanagement in Bezug auf seine Mandanten einführen. Dieses enthält in erster Linie einmal eine Dokumentation von Art und Umfang der Mandantenbeziehung. Ein weiterer Teil des Risikomanagements, ist eine mandantenbezogene Risikoanalyse. Diese Risikoanalyse soll das Risiko identifizieren, welches aus der Mandantenbeziehung hervorgeht. Letztlich wird hier darauf abgezielt ob der Steuerberater seinen Mandanten kennt und sich sicher ist, dass



dieser im eigenen Namen arbeitet. Es ist aber auch zu bewerten, ob der Mandant in einer Risikobranche arbeitet, wie eben beispielsweise der Gastronomie als bargeldintensivem Betrieb.

Der Arbeitsaufwand der dem Steuerberater hieraus entsteht, ist durchaus beträchtlich.

Schlussendlich ist zu sagen, dass das Gesetz noch neu ist und die Auswirkungen auf die Praxis abzuwarten bleiben. Schade ist sicherlich, dass die Eisdiele als Teil der Gastronomie hier unter einen Generalverdacht gestellt werden, der nicht gerechtfertigt ist. Durch eine gute Zusammenarbeit zwischen Steuerberater und Mandanten können hier aber größere Umstände vermieden werden.



La nuova normativa antiriciclaggio (GWG)

È già trascorso un anno dalla data di entrata in vigore della nuova normativa antiriciclaggio (GWG), il 26.06.2017. Siccome le gelaterie, quali attività connotate da spiccato utilizzo dei contanti, sono viste dal Legislatore come settore a rischio, nella rubrica odierna dello Steuerfuchs ci occupiamo un po' più da vicino di alcuni aspetti di questa normativa.

La legge prevede che il consulente fiscale adotti particolari cautele nei confronti dei propri clienti. In primis risulta fondamentale che ogni cliente debba essere identificato. Specie in stabili relazioni pluriennali con i clienti, potrebbe risultare abbastanza straniante che il consulente fiscale richieda una copia attuale di un documento d'identità. Nessun problema: ciò è previsto siccome egli deve garantirne anche formalmente l'identità.

Tra l'altro, il consulente fiscale deve adempiere a particolari obblighi di comunicazione, ad esempio qualora le attività patrimoniali siano connesse a un'azione perseguibile penalmente, che potrebbe corrispondere a antifatto penalmente rilevante in base alla normativa antiriciclaggio. Anche richiamarsi al segreto professionale non aiuta in tutti i casi. Inoltre il consulente fiscale deve intro-

durare il c.d. Risikomanagement in riferimento ai propri clienti. Esso comprende, innanzitutto, una documentazione su tipologia e mole dei rapporti con i clienti. Altro aspetto del Risikomanagement, è una analisi dei rischi collegata al singolo cliente.

Questa analisi dei rischi deve poter individuare quale rischio possa provenire dalla relazione con il cliente. In fin dei conti, si punta a stabilire se il consulente fiscale conosca il proprio cliente e sia sicuro che questi lavori a nome proprio. Va tuttavia anche tenuto in considerazione se il cliente opera in un settore a rischio, come ad esempio proprio quello gastronomico, quale ambito connotato da fitto scambio di contanti.

La mole di lavoro derivante da ciò è, pertanto, considerevole.

Infine, va considerato che la legge è ancora relativamente nuova e che gli effetti sulla prassi restano ancora da verificare. È tuttavia certamente un peccato che le gelaterie, quale parte del settore gastronomico, risultino gravate da un generale sospetto, assolutamente non giustificato. Mediante una buona collaborazione tra consulenti fiscali e clienti, però, possono essere evitati i problemi più consistenti.



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

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.

interfides Steuerberatungsgesellschaft mbH

Elsenheimerstr. 59
80687 München

Tel: +49 89 7256038
Fax: +49 89 7212304

Mail: service@interfides.de
Web: www.interfides.de

Barista-Seminare



Für den
perfekten
Kaffee!

Werden Sie zum Cappuccino Künstler!

In regelmäßigen Abständen bieten wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern Schulungen an. In unseren Barista-Seminaren zeigt Ihnen der Deutsche Baristameister Matthias Lincke alles, was Sie über Kaffee wissen sollten.



Die Workshops finden in Hannover und Bremen statt.

Sie werden von unserer Niederlassung in Hannover organisiert. Der Kostenbeitrag für die Teilnahme beträgt 75,- € pro Person.

Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung, bei Fragen und weiteren Anliegen zu unseren Barista-Seminaren folgende **Tel: 0511 - 300 258-30**

Auf Anfrage können wir auch kurzfristig eine Schulung für Sie organisieren.



eisUNION Zentrale

Gsteinacher Straße 4, 90537 Feucht
Tel: +49 (0) 9128 - 911 819-0
E-Mail: info@eisunion.de

eisUNION Barista Seminare

Mogelkenstraße 24, 30165 Hannover
Tel: +49 (0) 511 - 300 258-30
Große Riehen 6, 28239 Bremen
Tel: +49 (0) 421 - 691 078-80

eisUNION
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

