

EUROPA PIU' DOLCE CON IL GELATO



**IN ORBITA L'ESTRO
DEI GELATIERI**

PERCHÈ LE CONVENZIONI SONO IMPORTANTI

Gestione dei
GUTSCHEIN
automatizzata

HAI SCELTO INSICA?

HAI FATTO ANCORA CENTRO!



INSICA

rhind
sistemi cassa computerizzati



INSICA è il nuovo software marchiato RHIND PER LA GESTIONE DI COMANDE E FISCALITA'

E' **MULTILINGUA** (ITA, TED, ING), include la nuova
GESTIONE FISCALITA' per **Germania e Austria**.
E' stato creato per interfacciarsi con i palmari **QuickMenu** Rhind.

Chiedeteci informazioni senza impegno,
e saremo ben lieti di illustrarvi le infinite funzionalità e la totale semplicità d'uso, grazie a
una elegante e intuitiva interfaccia e all'esperienza pluridecennale della Rhind nel settore.

RHIND srl - 33100 Udine - Viale S. Daniele, 88 - t. +39 0432 45177 - vendite@rhind.it - www.rhind.it

PASTRY Five Star Chef



Pannacrema

Pastry Compound

Mit mehr als dreißig Geschmäcker die man nach Belieben
mischen und kombinieren kann und mit einer Vielzahl von Rezepten
für die kalte und warme Konditorei experimentieren um ein einzigartiges
und innovatives Dessert zu kreieren.

from
our
family
to
yours

www.pregelfamily.com

www.pregel-deutschland.de
info@pregel-deutschland.de



SCHOOL OF GELATO & PASTRY
www.pregeltraining.com



calybra
La differenza si pesa



Creata per i professionisti della qualità, Calybra è la **bilancia "intelligente"** che dosa e gestisce perfettamente la produzione delle tue ricette, in modo facile, veloce e intuitivo.

Naonix

PORDENONE Italy / info@naonix.it / +39 0434 598252

Espandi le potenzialità di Calybra collegandola al **CalybraBox**. Registra, archivia e rende disponibili, da qualsiasi luogo e con qualsiasi dispositivo (PC, smartphone), tutti i dati per la gestione e il controllo di magazzino, scorte e tracciabilità.



Stampa le tue etichette personalizzate, con la **lista degli ingredienti**, gli **allergeni** e i **valori nutrizionali** calcolati da Calybra (Reg.UE 1169/2011)



www.naonix.it

Basta con gli incubi

Affidati ai sistemi di cassa Giacomuzzi e tornerai a fare sonni tranquilli!



PROMOZIONE: 20% DI SCONTO SUL SOFTWARE NARAMIS PER TUTTI GLI ASSOCIATI UNITEIS

Bolzano | Conegliano | T +39 0471 975 728
info@giacomuzzi.it | www.giacomuzzi.it

enri
giacomuzzi
IT: HOTEL · RESTAURANT

Sommario



Anno XXXVI n. 3 / 2018

Bimestrale d'informazione e cultura per i gelatieri italiani artigiani operanti nella R.F.T. aderenti all'UNITEIS. (Quota associativa € 330)

Direttore responsabile:
Stefano Dalla Villa

Registrazione:
Tribunale di Treviso n. 853 - 28/11/1991

UNITEIS E.V.
Kapellenstr. 15
63500 SELIGENSTADT
Tel. 06182/93300 - Fax 06182/933020
www.uniteis.com

Redazione:
Via Castello d'Amore, 7
31100 TREVISO
Tel. 0422/303542 - Fax 0422/425129
www.marcaoggi.com
E-mail: posta@marcaoggi.com

Pubblicità:
MARCAOGGI S.r.l.
Via Castello d'Amore, 7
31100 TREVISO
Tel. 0422/303542 - Fax 0422/425129
www.marcaoggi.com
E-mail: posta@marcaoggi.com

Stampa:
Grafiche Italprint S.r.l. - Treviso

Copertina:
Cover Studio © Ph. Roberto Maniezzo

Immagini fotografiche:
Archivio Marcaoggi

Gli annunci di offerte/ricieste sono pubblicati sotto la diretta responsabilità dell'inserzionista per i contenuti dei testi.

Tutti i diritti sono riservati.
È espressamente vietata la riproduzione totale o parziale di testi e foto

EDITORIALE

È SEMPRE GELATO DAY! / UND IMMER IST GELATO DAY! 8

UNITEIS

Europa più dolce con il gelato	10
Perché le convenzioni sono importanti e utili	14
Lattebusche-gelatieri, l'accordo continua bene	16
Monitoraggio fiscale, come mettersi in regola	18
Lasagna Schwarzwald la meraviglia in gelateria	20
Compensi fuori busta non imponibili	26
Gli assegni familiari tedeschi, il Cd. Kindergeld	28
Un articolo per lodare i soci	30

ATTUALITÀ

Neue Hygieneleitlinie beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken	34
Assicurati BGN	38
Le pensioni degli artigiani sono spesso troppo basse	40
No alla carta elettronica dei servizi	41
Il 6% di interesse all'anno va bene	42

EIS, CULTURA, SOCIETÀ

In orbita l'estro dei gelatieri	46
---------------------------------	----

PIANETA GELATO

Mig verso orizzonti più ampi	54
Marco Cavedagni consulente della Mig	56

FATTI E SCENARI

Foodservice revolution!	60
Leckere Eiskreationen und clevere Verkaufsaktion zur WM:	
Gelatop schafft Mehrwert im Fußball-Sommer	62
Smartgel, una macchina d'acciaio con un'anima sensibile	63
Gelato "On the road" con IFI e Gelato Festival	64

MERCATINO

Gli annunci di compravendita dei gelatieri	68
--	----

Gli inserzionisti

Azienda Agricola Valier	19	Eurodelta	41	Italian Exhibition Group	71	Rhind	2
Bravo Deutschland	35	Flor De Pacifico	15	Lattebusche	37	Select	55
BRX	49-51	Fontana GMBH	11	Longarone Fiere	7	Staff Ice System	39
Carpigiani	44-45	Fugar	13	MTS Project	59	Telme	23
Checchin Software	9	Giacomuzzi	5	Naonix	4	Uniteis Service	61
Cover Studio	66-67	Kälte Rudi	31	Newcol	32-33		
Dreidoppel	43	IFI	65	Pregel	3-72		

TRADITION 1959 2018 INNOVATION



59a Mostra Internazionale del Gelato Artigianale
Ausstellung von Produkten und Ausstattungen für Eisdielen

Longarone 2018
2. - 5. Dezember

ÖFFNUNGSZEITEN von 10.00 bis 18.30 Uhr



Laden Sie Ihre elektronische Eintrittskarte MIG 2018 herunter
www.mostradelgelato.com/ticket

facebook.com/mig.longarone

www.mostradelgelato.com

LONGARONE FIERE DOLOMITI
Info Tel. +39 0437 577577
fiera@longaronefiere.it

MIG unterstützt:
EUROPÄISCHER TAG DES
HANDWERKLICH HERGESTELLTEN
GELATO
24. MÄRZ



Editoriale

di Dario Olivier

È SEMPRE GELATO DAY!

 Gentili Colleghe, cari colleghi, come certamente sapete, il Parlamento europeo ha istituzionalizzato la GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE.

Significa che minimo la metà più' uno dei parlamentari europei ha posto la propria firma sul documento di richiesta e ha così deciso che il gelato artigianale abbia un riconoscimento europeo e una giornata dedicata a questo prodotto. Artefice di questo importantissimo traguardo è stata ARTGLACE, la confederazione delle associazioni europee dei gelatieri artigiani, della quale Uniteis è uno dei membri protagonisti.

Il Parlamento europeo ha deciso che il giorno da dedicare al gelato artigianale sia ufficialmente il 24 marzo di ogni anno. Pur apprezzando la disponibilità dei parlamentari europei, siamo convinti che il successo dell'evento sia delegato ai gelatieri europei che, con il loro impegno, divulgano il fatto che il nostro gelato è artigianale, mediante azioni comuni o individuali di informazione al consumatore.

Artglace ha preparato del materiale comunicativo di supporto: locandine, materiale audiovisivo, brochure informative e altro che avete ricevuto.

Dato che la data di marzo si è rivelata poco azzeccata, per colpe di nessuno, dato che a decidere è stato il Parlamento europeo, è stato promosso il "GELATO DAY", giornata senza una data precisa, che a scelta di ogni gelatiere, viene individuata secondo le esigenze personali.

Il GELATO DAY si può abbinare perfettamente con un giubileo della gelateria o con un evento cittadino, dove il gelatiere per l'occasione mette in mostra la propria arte con delle iniziative atte a promuovere la gelateria e il gelatiere. Se ci proponiamo in maniera professionale, sfruttando le opportunità che ci vengono offerte, possiamo dare un'immagine singola e collettiva in sintonia con il nostro lavoro. Se altri colleghi lo fanno, di riflesso anche il singolo gelatiere ne trae profitto.

Buon GELATO DAY a tutti!

Dario Olivier

UND IMMER IST GELATO DAY!

 Liebe Kolleginnen, Liebe Kollegen, wie Ihr sicher wisst, hat das Europäische Parlament den EUROPAISCHEN TAG DES HANDWERKLICH HERGESTELLTEN SPEISEEISES institutionalisiert.

Das bedeutet, dass mindestens die Hälfte plus einer der Europaparlamentarier seine Unterschrift unter das Antragsdokument gesetzt und somit entschieden hat, dass das handwerklich hergestellte Speiseeis eine europäische Anerkennung und einen eigenen, diesem Produkt gewidmeten Tag bekommt.

Verantwortlich gewesen für dieses wichtige Ziel ist ARTGLACE, der europäische Dachverband der handwerklich arbeitenden Speiseeishersteller, dem Uniteis als eines der wichtigsten Mitglieder angehört.

Das Europäische Parlament hat beschlossen, offiziell den 24. März eines jeden Jahres dem handwerklich hergestellten Speiseeis zu widmen.

Auch wenn wir uns über die Entscheidung der Europaparlamentarier freuen, sind wir doch überzeugt, dass der Erfolg der Veranstaltung in den Händen der europäischen Speiseeishersteller liegt, die mit ihrem Engagement sowie über Einzel- und Gemeinschaftsaktionen dafür sorgen, dass der Verbraucher über die handwerkliche Erzeugung unseres Speiseeises informiert wird.

Artglace hat zur Unterstützung Kommunikationsmaterial vorbereitet, das Ihr bekommen habt: Poster, audiovisuelles Material, Infobroschüren usw.

Da sich der Tag im März unverschuldet als wenig geeignet herausgestellt hat und da es das Europäische Parlament war, das die Entscheidung getroffen hatte, wurde der "GELATO DAY" einfach zum Tag ohne festgelegtes Datum gemacht, den jeder Speiseeishersteller frei und nach eigenem Wunsch wählen kann.

Der GELATO DAY kann perfekt mit einem Jubiläum des Eiscafé's oder einem Stadtfest kombiniert werden, bei dem der Speiseeishersteller seine Kunst über Aktionen, die für das Eiscafé und den Speiseeishersteller werben, zeigen kann.

Wenn wir professionell auftreten und die uns gebotenen Chancen nutzen, dann können wir ein Einzel- und Gesamtimage schaffen, das unser Handwerk aufwertet.

Der einzelne Speiseeishersteller profitiert auch dann, wenn es ein Kollege ist, der den Tag des Speiseeises feiert.

Euch allen viel Spaß beim GELATO DAY!

Dario Olivier

software
CHECCHIN
europe 

IL PUNTO CASSA PENSATO E COSTRUITO PER SODDISFARE LA FISCALITÀ TEDESCA E AUSTRIACA

DISPLAY DI CORTESIA DA 5"
CON ELENCO PRODOTTI
E PUBBLICITÀ

 GESTISCE PIÙ TERMINALI
RADIO WIFI SENZA L'AGGIUNTA
DI ACCESS POINT

TERMINALE
ALL IN ONE 10"

UTILIZZA IL SOFTWARE
FAST-INTELLINET,
IL PRIMO SISTEMA
DI CASSA RIDONDANTE

STAMPANTE TERMICA
INTEGRATA CON CARTA
80MM:
QUITTUNG, RECHNUNG,
BESTELLUNG.

DIMENSIONI (LXPXH)
29,9X31,6X14,89 CM:
PICCOLO, PRATICO
È DOTATO DI UN SOLO
CAVO DI ALIMENTAZIONE,
VI LASCIA PIÙ SPAZIO
SUL BANCO DI LAVORO





EUROPA PIÙ DOLCE CON IL GELATO



La loro arte prende spunto per esprimersi al meglio con un dolce tipico della Germania. Della favolosa Foresta Nera. Un esempio positivo di incontro e di compenetrazione di tradizioni e gusti. E' stata dunque felice la decisione di scegliere il "German Black Forest" quale gusto del 2018 per la campagna promozionale in Germania di Uniteis e.V. e in Europa di Artglace, il coordinamento delle Associazione di gelatieri artigiani europei. Per l'Europa la proposta è stata indicata da Uniteis e.V.

Nel contesto attuale ci piace vedere nel gelato un piacevole dolce che unisce e sviluppa relazioni e amicizie.

Il "German Black Forest" arriva a proposito. E' un gelato europeo di grande suggestione e piacevolezza che rende più amicale questa Europa che sta accendendo tante polemiche, rancori e contrapposizioni politiche nel nome di luoghi comuni e di antichi pregiudizi. Tutto questo ci appare bello e significativo soprattutto se lo contestualizziamo in questa calda estate politica.



Dario Olivier: "Con il gusto dell'anno abbiamo fatto centro". Il "German Black Forest" piace, soprattutto in Germania, ma l'accoglienza è stata generalmente calorosa. E' molto versatile e si presta ad essere personalizzato. Unisce la tradizione dolciaria italiana alla tedesca. Il buon gelato unisce e sviluppa relazioni e amicizie.

Gusto dell'anno 2018 "azzeccato". Il "German Black Forest" è stato accolto con tanta simpatia dai consumatori e sta dando soddisfazione ai gelatieri italiani che lo propongono.

Offizieller Händler!





Visitate il nostro sito online:
www.gelato24.de

Non la conosci? Prenditi un po' di tempo che te la presentiamo



“Siamo più che soddisfatti della scelta” commenta il presidente di Uniteis e.V. Dario Olivier perché abbiamo dimostrato che alle spalle c'è esperienza e che le decisioni vengono sempre prese con grande attenzione per l'impatto che hanno sui consumatori. Il “Gusto dell'anno” di Arglace è stato proposto da Uniteis e.V. ed è stato condiviso all'unanimità da tutte le Associazioni di gelatieri europei. Più che positivi i commenti fatti dal past presidente di Arglace Ferdinando Buonocore e dal nuovo presidente Filippo Bano.

- Dunque, presidente Olivier, un gusto veramente europeo?

Un gusto che ogni gelatiere prepara con ingredienti che ha già in laboratorio e lo interpreta a proprio piacimento, seguendo le tendenze di ogni zona d'Europa.

- E' un gusto che registra un generale consenso?

Dagli incontri avuti con gelatieri europei, abbiamo la conferma che il gusto è stato azzeccato e viene proposto da tanti. In Germania, nel mese di aprile, abbiamo avuto più di mille articoli al riguardo.

- Avete un'idea di quanti gelatieri lo stiano proponendo in Germania e nel resto dell'Europa?

Oserei quantificare in 1000 tedeschi e

5000 nel resto d'Europa. Ricordo che il gusto dell'anno accomuna le gelaterie artigianali europee e non è esclusiva di Artglace.

Siamo contenti di notare che quasi tutti i colleghi tedeschi lo propongono nelle loro vetrine e invito i nostri associati che ancora non lo dovessero proporre, a farlo!

- Il fatto che si tratta di un gusto che nasce da un classico dolce tedesco della Foresta Nera ne limita oppure ne allarga le potenzialità?

In Germania il connubio con la pasticceria sicuramente facilitata.

Nel resto d'Europa, lasciando molto margine all'interpretazione e fantasia del gelatiere, riesce addirittura ad andare oltre, riuscendo a proporre nel contesto anche prodotti locali, quali, ad esempio, i vari cioccolati e altri liquori di ciliegia che non dovesse essere il "Kirschwasser".

- Si parla di un "gelato invernale" più che per le torride giornate estive...

Sicuramente non è dissetante come un sorbetto alla frutta; lo scopo è però destare la curiosità del cliente e del giornalista per comunicare l'artigianalità.

- E' sempre efficace la campagna promozionale "Gusto dell'anno"?

Come dimostrato dagli articoli scritti

e trasmissioni fatte, la nostra addetta stampa approfitta del gusto dell'anno per fare comunicazione positiva.

Nel frattempo è il giornalista che telefona alla dott.ssa Carnio per sapere quale sarà il gusto dell'anno e in questo senso abbiamo raggiunto l'obiettivo di destare curiosità.

- Come è partita la stagione del gelato 2018 in Germania e come sta procedendo?

La stagione in corso è partita molto sottotono, per poi assestarsi nei mesi di aprile e maggio.

Penso essere leggermente sopra gli incassi del 2017, naturalmente detto in generale dato che, come sappiamo, ogni zona è diversa.

- L'impegno di Uniteis e.V. per difendere l'immagine del gelato veramente artigiano e di tradizione italiana?

Uniteis e.V. è molto impegnato in questo senso; dopo le uscite a Londra e Berlino in due delle Fiere più importanti a livello mondiale del settore turistico, stiamo organizzando assieme all'Ambasciata d'Italia di Berlino, una nostra presenza alla festa che il Presidente della Repubblica tedesca, nei giorni 7/8 settembre darà nella propria residenza di Bellevue a Berlino.

Saremo ambasciatori e protagonisti di un'eccellenza italiana: IL GELATO E I GELATIERI!

VARIEGATI AD ARTE

tre nuove proposte
attuali, golose e già richiestissime



Variegato FRAGOLINA

Si distingue per il gusto più intenso rispetto alla fragola classica. Con fragoline semicandite intere all'interno del prodotto.



Variegato WAFER

All'interno, oltre a cacao magro e nocchie, una ciarda sbriciolata che conferisce quel gusto "crunchy" e persistente.



Variegato FROLLINO

Il biscotto più amato, friabile e goloso! All'interno pezzi di frollino al cacao, dal gusto ricco e leggermente vanigliato.

FUGAR
PRODUZIONE

WWW.FUGAR.IT



PERCHÉ LE CONVENZIONI SONO IMPORTANTI E UTILI

Offrono sensibili vantaggi a quanti aderiscono. Sono accordi sottoscritti tra soggetti diversi, grazie ai quali sono previsti vantaggi reciproci di vario genere: individuazione delle soluzioni più efficaci presenti sul mercato, riduzione dei costi, opportunità esclusive, facilitazioni nel disbrigo delle pratiche, tutela da imprevisti negativi. In questa direzione si muovono gli accordi che l'Unione dei gelatieri italiani in Germania ha in atto o in programma. Sono riservati esclusivamente ai soci. Per ora ne sono stati firmati con la DAK-Gesundheit cassa malattia, con la HHL Hamburg Leasing e con lo studio Kanzlei Rodrigues. Sono esperienze positive che stanno incontrando il consenso di coloro che hanno aderito.

I gelatieri italiani in Germania stanno accogliendo con favore le convenzioni che la loro Associazione ha recentemente sottoscritto con la DAK-Gesundheit cassa malattia, la HHL Leasing e lo studio Kanzlei Rodrigues. Si caratterizzano per la riduzione dei costi del prodotto o dei servizi che vengono proposti, per la trasparenza, per la tutela da possibili imprevisti poco piacevoli, per le

soluzioni che risultano molto competitive rispetto a quanto si trova sul mercato. Le testimonianze, alcune delle quali abbiamo riportato nel precedente numero di "Uniteis notizie", concordano sulla validità delle proposte. Sono convenzioni che garantiscono ai soci interessanti condizioni, sensibili vantaggi e garanzie particolari. Sono strumenti "confezionati" a misura dei gelatieri italiani in Germania,

che garantiscono opportunità esclusive e vantaggi diretti ai soci Uniteis e.V.: riduzione di prezzo, facilitazioni nel servizio, rapporti diretti con l'impresa convenzionata, individuazione delle migliori soluzioni per le imprese. Sono importanti, in particolare, per gli investimenti in gelateria e quindi per il reperimento delle risorse necessarie a condizioni sostenibili. Le prime esperienze stanno dando soddisfazione. Lo confermano le testimonianze di quanti le hanno fatte. Sono convenzioni che rispettano precisi accordi sottoscritti da Uniteis e. V. e dalle parti interlocutorie, al termine di una seria ed attenta valutazione delle condizioni e costi.

LE TRE CONVENZIONI SOTTOSCRITTE RECENTEMENTE DA UNITEIS e.V. E' molto apprezzata l'intesa con la DAK-Gesundheit, che, con oltre 200 anni di esperienza nell'assicurazione sanitaria obbligatoria, rappresenta una delle Casse Malattia ritenute più valide della Germania. Ha oltre 300 uffici periferici, diffusi su tutto il territorio della Repubblica Federale. Altrettanto largo interesse stanno suscitando le convenzioni con la HHL Hamburg Leasing e con studio Kanzlei Rodrigues,



Due esempi di auto aziendali proposte dalla HLL Hamburg Leasing con rate da € 96,00 e da € 110,00 al mese



due realtà eccellenti operative in Germania, che propongono alle gelaterie soluzioni calibrate alle esigenze.



Convenzione: la parola si rifà al latino conventio e significa accordo tra diversi soggetti per regolare questioni di interesse comune o che si impegnano nel comune interesse. Incontro, riunione, accordo, contratto. Nel nostro caso Uniteis e.V. si incontra e si convenziona con società nella prospettiva di interessi condivisibili e reciprocamente vantaggiosi.

Convenio deriva dal verbo latino convenire che troviamo identico in italiano. Convenire, trovarsi, radunarsi, incontrarsi nel segno di un comune interesse e di valori condivisibili. Dalla stessa radice la parola convento, il luogo dove si incontrano i frati condividendo una comune esperienza religiosa, spirituale e umana. Per convento si intende anche l'insieme dei frati.

Trascorri l'inverno al caldo, scegli il COSTA RICA

I villaggi residence Flor de Pacifico sono una realtà Italiana presente in Costa Rica da 25 anni. Affacciati sull'Oceano Pacifico, nella bellissima località di Flamingo Potrero offrono soluzioni abitative ideali per ritrovare i comfort di casa in Costa Rica. Il clima estivo tutto l'anno, l'altissima qualità di vita, la cordialità della popolazione rendono il Costa Rica un vero Paradiso Naturale.

- ✓ Proprietà in vendita in gestione locativa in Costa Rica.
- ✓ Investimento immobiliare in Residence Italiano.
- ✓ Rendita a partire dal 5% netto da affitto.

Il COSTA RICA ti aspetta!



Per informazioni chiamaci al numero **0039.0376.253563**, scrivici via mail all'indirizzo **info@flordepacifico.com** oppure visita il nostro sito **www.flordepacifico.com**



LATTEBUSCHE-GELATIERI, L'ACCORDO CONTINUA BENE



Si stanno apprezzando la qualità dei prodotti, le condizioni vantaggiose, la rapidità del servizio. Firmato poco più di un anno fa, si sta consolidando. E' stato confermato all'inizio dell'anno in un incontro tra Dario Olivier e Matteo Bortoli, Responsabile Marketing di Lattebusche. L'intesa è riservata ai soci dell'Unione dei gelatieri italiani in Germania.

L'accordo tra Lattebusche e Uniteis e.V. sta procedendo con soddisfazione di quanti ne hanno compreso i vantaggi e quindi lo stanno seguendo. con molti dei nostri soci che ormai approfittano regolarmente della praticità e della convenienza di questo servizio. I be-

nefici sono evidenti. Sono offerti i prodotti Lattebusche, che primeggiano per qualità certificata, con sconti del 15 per cento facilmente fruibili tramite l'inserimento del codice sconto UNITEIS all'interno del negozio online all'indirizzo shop.lattebusche.com. Acquisti con pagamento facile

e sicuro, tramite carta di credito, PayPal o bonifico. Si apprezza in particolare la rapidità del servizio e la cura con cui i formaggi vengono imballati per la spedizione, con scatole termiche e pratici accumulatori di freddo che ne garantiscono la freschezza durante il trasporto. E' inoltre messo a disposizione di quanti fossero interessati un numero telefonico, con il quale si potrà parlare direttamente con un operatore Lattebusche per chiedere informazioni, essere consigliati e aiutati nelle procedure di ordinazione e di spedizione. Il numero di telefono è 0039 0439 3191. L'intesa è stata accolta con generale consenso. L'accordo, con tutti i vantaggi che ne derivano e che sono stati recentemente resi ancora più interessanti, vale esclusivamente per i soci di Uniteis e.V.

Per Matteo Bortoli, Responsabile Marketing di Lattebusche, azienda lattiero casearia leader a livello nazionale, è un dialogo attivo con i gelatieri italiani attivi in Germania, una buona parte di quali sono di origine bellunese, la stessa terra in cui è nata Lattebusche. Proprio dalle Dolomiti bellunesi proviene il formaggio Piave DOP, recentemente premiato a Bruxelles con il "Crystal Taste Award" come unico formaggio italiano a ricevere, dopo diverse sessioni di assaggio alla cieca, il voto massimo per tre anni consecutivi da una giuria di Chef internazionali. Ricordiamo che pochi anni fa il Piave DOP era stato anche inserito nella lista dei 50 migliori cibi al mondo dei "Great Taste Awards" e nominato dalla rivista "Saveur" come uno dei 100 migliori prodotti importati negli Stati Uniti. Oltre al Piave la Cooperativa veneta produce anche altri formaggi DOP molto amati come Grana Padano, Montasio e Asiago, tutti disponibili nel negozio online



La homepage del negozio online shop.lattebusche.com; sotto, il formaggio Piave DOP riceve a Bruxelles il prestigioso Crystal Taste Award 2018; nella pagina accanto, Matteo Bortoli, Responsabile Marketing Lattebusche, assieme a Dario Olivier, Presidente Uniteis e.V.

in vari e comodi formati, e sempre a prezzo scontato riservato ai soci di Uniteis e.V. La Cooperativa Lattebusche si è da sempre rivelata vicina al proprio territorio, utilizzando nelle proprie produzioni esclusivamente latte fresco locale proveniente dalle aziende agricole dei propri soci allevatori e applicando delle politiche di sostenibilità ambientale e impegnandosi nel rispetto dell'ambiente. Proprio per questo è stata premiata come una delle 10 migliori aziende europee nella categoria "Sostenibilità Ambientale e Aziendale" agli European Business Awards 2016/17. Ai gelatieri di Uniteis e.V., dunque, è data la possibilità di acquistare e di ricevere rapidamente i prodotti Lattebusche a prezzi scontati, decisamente competitivi, garantiti in quanto a qualità e salubrità da 500.000 controlli l'anno. Una possibilità che è un servizio di "alta qualità". Lattebusche è una storica azienda cooperativa lattiero casearia fondata nel 1954. Ha sede a Busche, frazione di Cesiomaggiore (BL), area del Parco Nazionale delle Dolomiti bellunesi, un territorio tutelato per gli eccezionali pregi ambientali e paesaggistici e ricco di verdi pascoli.



MONITORAGGIO FISCALE, COME METTERSI IN REGOLA

Dall'Agenzia delle Entrate le indicazioni su come regolarizzare le violazioni. E' pronto il modello da utilizzare. Riguarda attività finanziarie e somme detenute all'estero su conti correnti e libretto al risparmio. Interessa gli ex frontalieri oppure ex Aire.

Un comunicato stampa dell'Agenzia delle entrate puntualizza le procedure che ex frontalieri ed ex Aire (Anagrafe italiani residenti all'estero) devono seguire per regolarizzare le violazioni degli obblighi di monitoraggio.

Riguarda, molto in sintesi, i contribuenti residenti fiscalmente in Italia che sono obbligati ad effettuare il monitoraggio fiscale delle attività patrimoniali e finanziarie che si hanno all'estero. Lo si deve fare indipendentemente dalla modalità con le quali si detengono tali attività.

E' una misura finalizzata a porre un limite alle movimentazioni finanziarie tra Stati diversi, sulle quali non esiste ancora un adeguato scambio di informazioni tra paesi, e a far pagare le imposte, qualora ci siano le condizioni.

E' pronto il modulo da utilizzare. Il monitoraggio fiscale, in sostanza, è finalizzato al controllo del corretto assolvimento degli obblighi fiscali (dichiarazione dei redditi prodotti dagli investimenti all'estero e al pagamento delle relative imposte).

Al monitoraggio fiscale potrebbero essere interessati molti gelatieri attivi in Germania, ma fiscalmente residenti in Italia. Riportiamo integralmente il comunicato dell'Ufficio stampa dell'Agenzia delle Entrate.



**EX FRONTALIERI O EX AIRE: LA
PROCEDURA PER REGOLARIZZARE
LE VIOLAZIONI DEGLI OBBLIGHI DI
MONITORAGGIO**

Pronto il modello che consente ai lavora-

tori ex frontalieri o a quelli in precedenza residenti all'estero e iscritti all'Aire (Anagrafe degli italiani residenti all'estero) di regolarizzare le violazioni degli obblighi di monitoraggio fiscale (quadro RW) e dichiarativi connessi alle attività finanziarie e alle somme detenute all'estero su conti correnti e libretti di risparmio. Queste violazioni possono essere regolarizzate a condizione che le attività e le somme derivino dal reddito di lavoro dipendente o autonomo prestato dal contribuente nel Paese estero. Un Provvedimento, pubblicato oggi, approva le istruzioni e il modello per la procedura, che deve essere presentato entro il 31 luglio.

A chi si rivolge la regolarizzazione - Secondo quanto previsto dal decreto legge 148/2017 (articolo 5-septies), possono accedere alla procedura solo i contribuenti (e i loro eredi) rientrati in Italia dopo essere stati fiscalmente residenti all'estero ed iscritti all'Aire o che abbiano prestato la propria attività lavorativa in via continuativa come frontalieri. L'accesso alla procedura non è consentito a coloro che hanno ricevuto la notifica di avvisi di accertamento o atti di contestazione relativi alle attività e alle annualità oggetto di regolarizzazione né per le attività e le somme già oggetto della voluntary disclosure e della voluntary bis.

Che cosa si può regolarizzare - Rientrano nella procedura di regolarizzazione le attività finanziarie e le somme detenute sui conti correnti e sui libretti di risparmio all'estero alla data del 6 dicembre 2017, solo se derivanti da redditi di lavoro dipendente o autonomo svolto all'estero o se derivanti dalla vendita di immobili detenuti

nello Stato estero in cui era stata prestata l'attività lavorativa. Tramite la procedura, si possono regolarizzare sia le violazioni degli obblighi di monitoraggio fiscale sia degli obblighi dichiarativi ai fini delle imposte sui redditi (Irpef, addizionali regionali e comunali e imposte sostitutive) e/o dell'Ivafe (Imposta sul valore delle attività finanziarie detenute all'estero). Non possono, invece, essere regolarizzati gli investimenti patrimoniali, tra cui gli immobili.

Come si perfeziona la procedura - La regolarizzazione avviene con il versamento del 3% del valore delle attività e della giacenza al 31 dicembre 2016. Il pagamento deve essere effettuato entro il 30 settembre 2018 tramite F24 Elide, senza avvalersi della compensazione. Il versamento può essere ripartito in tre rate mensili di pari importo; in questo caso, la prima rata va pagata entro il 30 settembre 2018 e le successive, entro il 31 ottobre e il 30 novembre, dovranno essere maggiorate degli interessi legali. Il perfezionamento della procedura avviene con il pagamento integrale di quanto dovuto.

Come presentare la richiesta di regolarizzazione - Le domande possono essere inviate fino al 31 luglio 2018, esclusivamente per via telematica e direttamente dai contribuenti abilitati a Entratel o Fisconline, utilizzando il prodotto informatico denominato "Richiesta di accesso alla procedura di regolarizzazione delle attività depositate e delle somme detenute all'estero", che nei prossimi giorni sarà reso disponibile gratuitamente sul sito www.agenziaentrate.gov.it.

Roma, 1 giugno 2018

Noci sgusciate



**NOCI SGUSCIATE 100% italiane, buone tutto l'anno.
Dai noceti dell'Azienda Agricola Valier, protagonista
del settore nocicolo in Italia da oltre 25 anni. Raccolta,
sgusciatura e confezionamento in un'unica Azienda.
Scrivici per avere subito maggiori informazioni!**

Azienda Agricola Valier

Via Canalbianco Sx, 10 Rovigo ITALIA - +390425474575 - info@valier.it - valier.it



LASAGNA

SCHWARZWALD

LA MERAVIGLIA IN GELATERIA

E' l'interpretazione del "Gusto dell'anno 2018" di Pierluca Gavaz, originario di Val di Zoldo, che gestisce l'Eis Cafè Gelato ad Hellenthal, cittadina ai confini con il Belgio. Una monoporzione che richiama le lasagne, servita su un piatto quadrangolare in ceramica. E' composta di strati di "pasta sfoglia" di gelato separati da salsa alla ciliegia. Culmina con due ciuffi laterali di panna montata sulla quale si adagia rosseggiante un'amarena, i quali, quasi come torricelle, fanno da "guardie" a una ciotola in cioccolato che, riempita di Kirschwasser, domina al centro la scena. Uno straordinario effetto cromatico, soprattutto un gusto di grande carattere.

Con "Lasagna Schwarzwald" nell'Eis Cafè Gelato di Pierluca Gavaz ad Hellenthal, cittadina ai confini con il Belgio, la meraviglia è servita. Il gusto dell'anno "German Black Forest" trova una felicissima e gustosissima interpretazione. Un piatto artistico, godibile, tentatore.

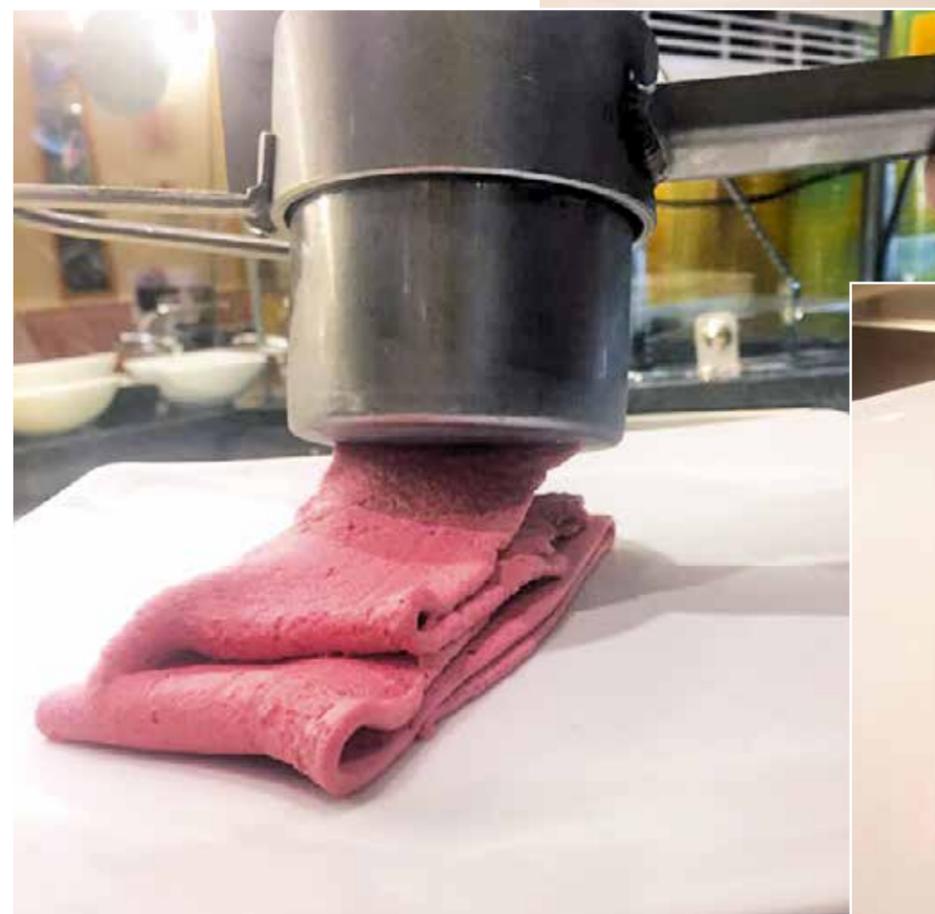
Il "Lasagna Schwarzwald" porta con il pensiero direttamente alle mitiche lasagne, un'icona della cucina italiana che ne ha suggerito l'idea. Al posto della pasta all'uovo e del ragù di carne macinata e di passata di pomodoro si usa gelato e salsa a base ciliegia.

La preparazione: si inizia prendendo un piatto quadrangolare in ceramica sul quale si stende una doppia sfoglia

di gelato alla ciliegia, ottenuta con una pressa manuale tipo quella che si usa per gli Spaghetti Eis, la quale al posto dei forellini ha una fessura dalla quale

esce il gelato in strisce. Sopra si adagia uno strato di salsa alla ciliegia che Pierluca prepara autonomamente in laboratorio e di nuovo una sfoglia di gelato.

Si procede sovrapponendo, in alternanza, sfoglia di gelato e salsa alla ciliegia. Al centro si pone una strisciata di gelato al cioccolato bianco, mentre si conclu-





de l'opera con uno strato di gelato al cioccolato fondente a base acqua, sul quale si ergono lateralmente due torricelle, due ciuffi di panna montata con un'amarena in sommità, che fanno da sentinella a una ciotola in cioccolato che viene riempita di Kirschwasser, il tipico liquore alla ciliegia della Selva Nera. Un piatto meraviglia per i colori, per l'eleganza compositiva e per l'originalità. Il gusto dell'anno 2018 "German Black Forest" ha trovato in Pierluca Gavaz uno straordinario interprete, che ne ha colto con abilità ed efficacia lo spirito creativo, lo stimolo professionale e l'obiettivo promozionale. La "Lasagna Schwarzwald"

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

VBF HBF HBF

MANTECATORI VERTICALI

MANTECATORI ORIZZONTALI



PROFESSIONALE ALTA GAMMA

PROFESSIONALE ALTA GAMMA

per gelati con struttura e consistenza tradizionale

per gelati con struttura e consistenza cremosa



IBA 2018
15-20 settembre 2018
Pad. A2 - Stand A2.100

TELME S.p.A.
Via S. Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO) Italia
Tel. +39 0377 466660
telme@telme.it - www.telme.it



Pierluca Gavaz in posa con la sua "Lasagna Schwarzwald" nel suo "Eis Cafè Gelato" ad Hellenthal

piace soprattutto ai grandi, che si inebriano del Kirschwasser che profuma dalla ciotola in cioccolato. Ma incuriosisce molto e la gustano voluttuosamente i ragazzi, ai quali viene servito in edizione senza liquore.



Pierluca Gavaz è un gelatiere di nuova generazione; ha 27 anni ed è originario di Val di Zoldo. Proviene da una famiglia storica di gelatieri, della quale rappresenta la terza generazione. Gestisce l'Eis Cafè Gelato ad Hellenthal, una cittadina del Land Renania Settentrionale Vestfalia ai confini con il Belgio, con meno di 9 mila abitanti.

La gelateria è di medie dimensioni con tavoli interni ed esterni. Nella gestione Pierluca è aiutato da mamma Giovanna e papà Rino. Il lavoro è stagionale e d'inverno con tutta la famiglia rientra in Val di Zoldo.

Pierluca è un giovane ottimista che crede nel mestiere. Lo chiamiamo al telefono perché ci racconti come sta andando la stagione del gelato. Si dice sostanzialmente soddisfatto. Le prime battute sono state problematiche a causa del cattivo tempo che è sempre "nemico" del gelato. Le condizioni stanno migliorando e ci sono tutte le premesse per un'estate fruttuosa.

L'Eis Cafè Gelato può contare su una clientela affezionata. Del posto e dei dintorni. Nei mesi più caldi molti turisti che si spostano verso Nord o che scendono si fermano nella gelateria di Pierluca Gavaz perché sanno di trovare un gelato meraviglioso che dà piacere e tono. Una sosta deliziosa dalla quale ripartire più carichi e ritemprati.

Stefano Dalla Villa

Lasagna Schwarzwald

- Strato di gelato alla ciliegia
- Salsa di ciliegia
- Strato di gelato al cioccolato bianco
- Salsa di ciliegia
- Strato di gelato al cioccolato fondente
- 2 ciuffi di panna montata
- 2 amarene
- Guarnitura di salsa alla ciliegia
- 1 bicchierino di cioccolato fondente riempito di Kirschwasser
- Decorazione del piatto con salsa e scaglie di cioccolato





COMPENSI FUORI BUSTA NON IMPONIBILI



Giorgio Cendron

Se volete dare qualcosa in più ai vostri dipendenti, con queste sette indennità esenti da contributi e imposte potete migliorare i loro stipendi. Sicuramente ne vale la pena: poco lavoro amministrativo e... grande effetto.

Le prestazioni devono avere in qualche modo la caratteristica di emolumenti in natura, in quanto le aziende non possono dispensare denaro contante. L'equazione: "più stipendio = più soldi" non sempre torna! Perché la "progressione reddituale" ha il suo peso, così che si devono pagare più tasse e contributi di previdenza sociale. A volte i dipendenti apprezzano maggiormente altre prestazioni più ingegnose. Qui entrano in gioco alcune indennità riconosciute dal fisco come ad esempio: buoni, contributi per internet, sussidi o la pensione aziendale che, a determinate condizioni, possono essere esenti da imposte e oneri sociali.

Supplementi salariali per piccole aziende

L'economista Birgit Ennemoser, che dirige il Servizio Risorse Umane presso la Società di consulenza Auren di Stoccarda, offre consulenza alle imprese che vogliono guadagnare fiducia presso i loro dipendenti con modelli salariali innovativi. Il suo opuscolo "Ratgeber Gehaltextras" è già stato pubblicato in terza edizione quest'anno. Lì si può vedere quante possibilità la Legge sull'imposta sul reddito (EStG) offre per migliorare il reddito netto dei dipendenti. Uniteis e.V. ha messo insieme alcuni esempi di compenso che una gelateria artigianale potrebbe inserire con poco sforzo e molto effetto. Ecco la lista dei supplementi salariali per piccole imprese.

Compenso fuori busta n. 1: prestazioni in natura fino a 44 euro/mese

Buoni carburante o un abbonamento ad un centro fitness - prestazioni in natura di questo genere sono esenti da imposte e contributi sociali fino all'importo di 44 euro al mese. Le prestazioni devono avere in qualche modo la caratteristica del tipo di emolumenti in natura, sotto forma di "Gutschein" o "Coupon". Erogatori di coupon come Sodexo e Bonago offrono in proposito una soluzione in forma di carte prepagate e sistemi di buoni. Con questi, i vostri dipendenti

possono fare acquisti presso una quantità di partner come catene commerciali, ristoranti, stazioni di servizio o negozi online.

Si deve tener presente che i 44 euro non sono una franchigia ma si tratta di un tetto di esenzione: non appena lo si supera, decadono completamente (per il mese relativo) le agevolazioni fiscali per tutte le prestazioni in natura.

Compenso fuori busta n. 2: Pubblicità sull'autovettura

Semplice e per di più di grande effetto pubblicitario è anche questo gioco di prestigio fiscale: il vostro dipendente applica sulla sua automobile privata un'etichetta adesiva pubblicitaria che dovrebbe avere come minimo le dimensioni di un adesivo "Deutschland-D". Per questa pubblicità sull'automobile stipulate con il vostro dipendente un contratto di affitto di spazio pubblicitario. Potete remunerare la pubblicità con una somma fino a 21 euro al mese senza che per questo siano dovuti tributi.

Compenso fuori busta n. 3: Contribuzione alle spese di viaggio

Come altro mattoncino si consiglia il contributo finanziario alle spese di viaggio per il tragitto casa-lavoro. Nel caso di occupazione a tempo pieno si applica la seguente formula: 21 giorni moltiplicato il numero dei chilometri da casa al posto di lavoro moltiplicato per 0,30 euro. Se, per esempio, un dipendente abita a 40 chilometri di distanza dall'azienda potete pagargli 180 euro al mese. I dipendenti che utilizzano i mezzi di trasporto pubblici possono, in alternativa, farsi rimborsare il prezzo del loro abbonamento mensile. Per il sussidio alle spese di viaggio è dovuta un'imposta forfettaria del 15%.

Compenso fuori busta n. 4: Aiuto economico per le spese della scuola materna

Potete rimborsare in toto o in parte i costi per la scuola materna senza che per

questo si debbano pagare imposte. I vostri dipendenti devono solamente presentarvi una volta all'anno la fattura originale. Con ciò lo Stato vuole evitare che i dipendenti possano ancora far valere l'importo una seconda volta nel quadro della loro dichiarazione dei redditi. Se finanziate solo una parte dei costi dovete lo stesso farvi presentare la fattura originale e annotare su questa quale quota avete compensato. Questo documento giustificativo, timbrato e firmato, rimane in copia nel fascicolo personale e l'originale resta al dipendente per la sua dichiarazione dei redditi.

Compenso fuori busta n. 5: Finanziamento per Internet

Se il dipendente dispone privatamente di un allaccio Internet, l'impresa può rifondergli il canone di utilizzo, da questi comprovato, fino ad un importo di 50 euro al mese. Su questo importo deve pagare un'imposta forfettaria del 25%. A tal fine è sufficiente che il dipendente presenti una conferma scritta dei costi del suo contratto per internet.

Compenso fuori busta n. 6: Telefonini

Secondo l'esperta fiscale, sono allettanti anche forme come cellulari o smartphone finanziati dall'azienda che i dipendenti possono utilizzare sia per lavoro che privatamente senza alcuna limitazione. Affinché la concessione dei dispositivi sia esentasse, l'impresa deve acquistarli o prenderli in leasing - questa è la premessa determinante. Anche tutte le spese relative sostenute dal datore di lavoro (tariffa di base, altri costi correnti) non sono, quindi, soggette a imposta.

Compenso fuori busta n. 7: Assicurazione aziendale per la vecchiaia

Il ciclo delle agevolazioni salariali viene completato se l'azienda fa qualcosa anche per l'assicurazione per la vecchiaia

dei dipendenti. Gli altri provvedimenti, infatti, non si ripercuotono sulla posizione pensionistica perché per i mattoncini netti non si devono versare i contributi di previdenza sociale.

Per i contratti con assicurazioni dirette (Direktversicherung), casse pensioni (Pensionskasse) e fondi pensione (Unterstützungskasse) conclusi dopo il 1° gennaio 2005, nel 2017 restano esenti da imposte e contributi sociali fino all'importo di 3.048 euro. Oltre a ciò, per l'assicurazione per la vecchiaia possono essere usati ulteriori 1.800 euro all'anno senza pagare imposte e, nel caso dei fondi pensione, anche contributi. Gli importi relativi possono essere versati solo da voi quale datore di lavoro come compenso extra oppure potete trattenere una parte dello stipendio lordo versandola quindi all'assicurazione (la cosiddetta conversione dello stipendio lordo). In questo modo il dipendente ha meno trattenute per l'imposta sul salario e per i contributi sociali.

Concordare i compensi fuori busta con l'Ufficio delle Imposte

Si consiglia, in linea di principio, di concordare direttamente o tramite il consulente fiscale con l'Ufficio delle Imposte competente tutti i compensi extra prima di introdurli, per andare sul sicuro. A tale scopo potete utilizzare lo strumento della cosiddetta richiesta di informazioni (Anrufungsauskunft). Inoltre, per ogni compenso fuori busta è necessaria una nota aggiuntiva al contratto di lavoro. La messa in pratica non va, pertanto, presa alla leggera bensì va pianificata chiaramente, allora tutte le parti godranno a lungo di queste opzioni di stipendio netto e non avranno brutte sorprese al momento della revisione fiscale dell'imposta sul salario.

Documento scaricabile nell'area soci del sito
www.uniteis.com



GLI ASSEGNI FAMILIARI TEDESCHI, IL CD. KINDERGELD



Simonetta Donà

Gli assegni familiari "Kindergeld" rappresentano un sostegno al reddito significativo per le famiglie in Germania.

Tutti i genitori con figli minori a carico, quando si occupano di assisterli nella crescita vivendo insieme a loro, hanno la possibilità di presentare domanda per riceverli. Condizione preliminare per la maturazione del diritto all'assegno familiare in questione è che il luogo di residenza del richiedente sia la Germania.

L'assegno familiare Kindergeld viene versato cadenzialmente a una sola persona, solitamente a uno dei genitori, ma può talvolta e a certe condizioni anche essere corrisposto direttamente al figlio.

Il sistema attraverso il quale si riconosce il diritto agli assegni familiari non è particolarmente macchinoso in Germania e un neogenitore può facilmente chiedere e ottenere il Kindergeld con il quale poter dare sostegno al proprio reddito in funzione dei bisogni del proprio figlio, in una fase importante come quella della crescita. Le difficoltà possono sorgere però successivamente, negli anni della formazione scolastica e lavorativa.

Il primo aspetto rilevante è collegato a quello della residenza del minore. Molti genitori che hanno figli che seguono o stanno completando cicli scolastici all'estero possono incappare, infatti, in trappole burocratiche tese a limitare l'assegnazione dei sussidi familiari stessi. È questa la situazione segnalatami da diversi iscritti Uniteis che, pur vivendo e lavorando in Germania, hanno scelto di far studiare i propri bambini/ragazzi in Italia.

Proprio in questo caso può mettersi in moto una procedura particolarmente insidiosa, in base alla quale il minore che non frequenta le scuole dell'obbligo in Germania, pur risultandovi obbligato per età e residenza, viene spesso radiato dall'elenco dell'Anagrafe dei residenti presso il Meldebehörde di riferimento. Allo stesso tempo ciò comporta spesso l'attivarsi di una verifica d'ufficio da parte delle Familienkassen della effettiva sussistenza di un diritto a ricevere i Kindergeld.

Frequentemente associati Uniteis mi riferiscono di essere stati confrontati da provvedimenti delle Familienkassen che revocano il diritto a continuare ad avere il Kindergeld, richiedendo allo stesso tempo il Kindergeld versato fino a quel momento per gli anni passati. Vi potete immaginare come si tratti di richieste di varie migliaia di euro, da rimborsare entro un mese!

Spesso detti provvedimenti della pubblica amministrazione sono però attaccabili, escludendo erroneamente soggetti legittimati dalla possibilità di ottenere o continuare a ricevere gli assegni familiari Kindergeld. Chi mi ha affidato l'incarico per tutelarli in queste procedure è stato finora sempre aiutato, poiché siamo riusciti a chiarire che il diritto al Kindergeld legittimamente sussisteva. L'amministrazione nei casi da me seguiti spesso disconosceva tale diritto, erroneamente, solo per il semplice fatto che i figli risultavano frequentare le scuole dell'obbligo in Italia. Ciò però non è sufficiente a escludere il diritto al Kindergeld, in particolare se i figli, come nei casi seguiti, rientrano a casa del genitore, titolare del provvedimento di assegnazione del Kindergeld, residente in Germania, per i periodi delle ferie scolastiche.

Spesso però i provvedimenti dei Kindergeld vengono revocati anche perché gli associati non hanno dato seguito alle richieste di chiarimenti e documentazione, che la Familienkasse legittimamente può richiedere. Faccio presente che l'Amministrazione pubblica ha il diritto di verificare, anche ogni anno, se continuano a sussistere i presupposti per ottenere il Kindergeld. È importante non ignorare tale richieste e, prima di compilare i formulari mandati, nel dubbio, avvalersi di un esperto in materia, onde evitare dichiarazioni non necessarie, contraddittorie e/o controproducenti. È più facile interagire

con la pubblica amministrazione durante i suoi accertamenti, durante una qualsivoglia procedura di verifica, che opporsi ad un provvedimento già emesso.

Per quanto riguarda l'altro aspetto, della radiazione dall'Anagrafe dei residenti in Germania, è importante chiarire che anche se uno scolaro/studente frequenta scuole fuori dalla Germania, questo potrebbe comunque avere il diritto e l'interesse legittimo a continuare ad essere registrato nell'anagrafe tedesca.

La frequenza di corsi di studio all'estero, tanto più se relativi al periodo della scuola dell'obbligo, non è sufficiente, a mio parere, per comportare la radiazione d'ufficio dall'anagrafe tedesca di un minore, se è in Germania che la sua famiglia è registrata e risiede normalmente. Vale dunque sempre la pena non accettare supinamente provvedimenti di radiazione dell'amministrazione tedesca, ma – proprio per non pregiudicare lo status di residente dei vostri figli – far verificare da un avvocato esperto in materia, se non ricorrano i presupposti per opporsi a tale radiazione. Un'accettazione supina di un siffatto provvedimento dell'autorità potrebbe comportare serie conseguenze per i figli, con una restrizione di fatto dei loro diritti, ad esempio in relazione al calcolo del periodo necessario per la richiesta di cittadinanza tedesca o per l'esercizio del proprio diritto di voto in Germania.

Com'è possibile evincere dalla breve analisi riportata fin qui, si tratta di una materia complessa e per la quale è sempre consigliabile farsi assistere da un professionista esperto. Si riscontrano sempre più controlli da parte delle autorità, al fine di impedire abusi e raggiri. Gli associati Uniteis hanno di regola però il diritto a richiedere e ottenere il Kindergeld per i propri figli. Vi invito pertanto a non accettare supinamente decisioni di diniego e di restituzione degli assegni familiari percepiti e di farvi assistere – nel dubbio – alle richieste di verifiche delle Familienkassen già fin dalla prima lettera.

Documento scaricabile nell'area soci del sito www.uniteis.com

AVV. SIMONETTA DONÀ
 Sybelstr. 39 D-10629 Berlin
 Tel. +49-30-816 160 090 - Fax +49-30-816 160 099
 Email: dona@ra-dona.com - www.ra-dona.com



PORTO ALEGRE e FLORIANÓPOLIS
 01.09.2018 – 08.12.2018
 Prezzo per un biglietto andata e ritorno. Partenza da Francoforte, Monaco e Dusseldorf via Madrid e San Paolo. 2 x 23 kg + 8 kg bagaglio a mano. Prezzo incl.tasse! Il treno è incluso!

899,- EUR



PORTO ALEGRE
 01.11.2018 – 08.12.2018
 Prezzo per un biglietto andata e ritorno. Partenza da Francoforte via San Paolo. 2 x 23 kg + 8 kg bagaglio a mano. Prezzo incl.tasse! Il treno è incluso!

999,- EUR

REISESERVICE SACCO IL VOSTRO PARTNER PER IL BRASILE. QUESTE SONO LE PERSONE GENTILI E COMPETENTI CHE DANNO INFORMAZIONI SPECIFICHE A RIGUARDO I VOSTRI DESIDERI:

Si parla italiano, portoghese, tedesco, spagnolo e inglese.



SANDRO SACCO
 JANE SACCO
 STEFAN HOLLEFUSS
 FELIPE SIMON



CI RAGGIUNGETE TRAMITE IL NOSTRO CALL CENTER NEI GIORNI FENALI DALLE ORE 9 FINO ALLE 18.

REISESERVICE SACCO Holder Sandro Sacco
 Münchener Strasse 27 (2.OG), D-83022 Rosenheim
 Info & Tickethotline: Phone +49(0) 8031.188 90, Fax 188 918
 E-Mail: info@reiseservice-sacco.de, reiseservice-sacco.de

Telefonateci! Siamo sempre a Vs. disposizione.
 Abbiamo **23 anni** di esperienza in Ethnic e Business Travel, voli vacanze ecc.



UN ARTICOLO PER LODARE I SOCI



Annalisa Carnio

Gelatieri che tengono alta l'immagine dell'associazione e della tradizione che rappresenta.

Sembrerà strano dedicare un articolo per fare i complimenti ai nostri soci, ma desidero in questa sede parlare proprio dei nostri soci, in particolare di tutti quelli che con il loro impegno in pubblico tengono alta l'immagine dell'associazione e di tutti quelli che in silenzio fanno un gelato eccellente e in questo modo tengono alto il nome dell'associazione e della tradizione che rappresenta.

Con questo articolo voglio puntare l'attenzione al meglio di noi, ai fiori all'occhiello di Uniteis, di cui non si parla mai. Recentemente ci sono state molte occasioni, in cui ho visto soci impegnarsi e darsi da fare per orgoglio, per ambizione e anche solo per crederci. E per questo racconto ora di loro. Cominciamo con il corso AdA. E' un miracolo avere soci, che tornano sui banchi di scuola e studiano in un libro in lingua tedesca. Complimenti a tutti quelli che negli ultimi cinque anni hanno fatto questo corso, studiando per due settimane e poi superando esami scritti e orali. Siete quella percentuale preziosa del 5% in associazione che crede nel futuro e nella necessità di adeguarsi alle normative nel paese in cui si vive e lavora. Grazie a voi forse riusciamo a salvare e proteggere questo mestiere in Germania, forse... ma non lo sappiamo ancora. Poi che grande soddisfazione avere tanti soci, che fanno il gusto dell'anno e lo espongono bene in vetrina, non importa se è un gusto semplice, strano o difficile da farlo. Lo fanno e in questo modo appoggiano la campagna promozionale del gusto, promuovendo lo spirito associativo, aiutando a far parlare di noi attraverso questa iniziativa. Bravi e avanti così a quel 50% dei soci, che diligentemente fanno l'HACCP per garantire nel loro gelato le caratteristiche igieniche richieste per legge. In questo modo contribuiscono a confermare il ruolo di Uniteis, come paladina del rispetto della legge a rispetto della salute del consumatore. Congratulazioni a quei soci coraggiosi e di-

sponibili, che si sono messi in un gruppo, in una rete che li unisce, in un'accademia in cui si identificano, per tenere alta la tradizione e coltivare l'innovazione. Ma soprattutto per essere pronti a interviste, a parlare del gelato senza segreti, ogni qual volta io ne abbia bisogno nel mio lavoro con la stampa. Un grazie di cuore ai soci generosi, che in occasione di feste (festa del Parlamento tedesco, festa della Repubblica italiana, feste del Consolato o altre occasioni pubbliche) vanno a spese proprie con carrettino e personale a distribuire gelato per rappresentare l'associazione con la testa alta in contesti istituzionali.

Dignitosi e meritevoli quei soci, che ritagliano pazientemente gli articoli di giornale nel quotidiano locale in cui si parla del loro gelato, della loro storia e della loro associazione, e che me li mandano affinché possa inserire questi titoli nella mia relazione annuale alla fiera MIG. Grazie a voi abbiamo un feedback, di come nei vostri paesi vi apprezzano. Un applauso forte a quei soci, che partecipano alle gare, si mettono in gioco e alla fine vincono perché sono dei professionisti e la loro formazione ed esperienza non si può nascondere. Non c'è giuria che non possa resistere al loro gelato. Una buona percentuale di soci ha fatto furori al Gelato World Tour e un'altra buona percentuale sta spazzando via la concorrenza impreparata ai German Challenge.

E qui mi fermo e se ho dimenticato qualcuno vi prego di perdonarmi o di scrivermi. E per tutti quelli che non si trovano nei gruppi elencati sopra, vi prego di ritagliarvi un attimo per riflettere su cosa siete voi all'interno di questo organismo. John Kennedy disse una volta in un discorso al pubblico - non chiedetemi cosa fa l'America per voi, chiedetevi cosa fate voi per l'America.-

Documento scaricabile nell'area soci del sito www.uniteis.com

**PRESSESTELLE
UNITEIS E.V.
BERLIN**

Dott.ssa ANNALISA CARNIO
Reinhardtstr. 6 - 10117 Berlin
Tel. 030/28045594
o 030/6182466
Fax 030/28045798



KÄLTERUDI®

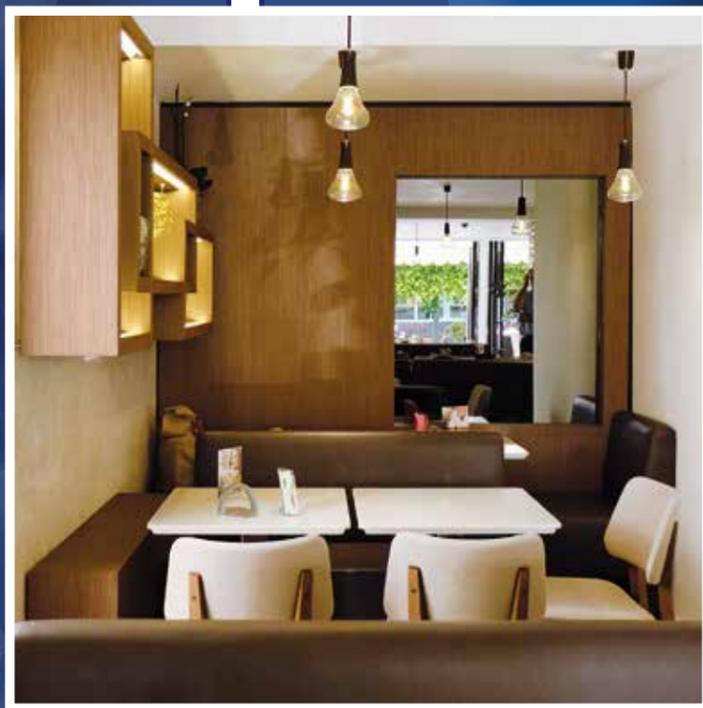
SCACCO MATTO



KÄLTE-RUDI GMBH & CO. KG
INFO@KAELTE-RUDI.DE
WWW.KAELTE-RUDI.DE

DIESELSTRASSE 5 - 7 & 16
75210 KELTERN-DIETLINGEN
DEUTSCHLAND

MADE IN GERMANY SINCE 1964



ARREDAMENTI DI PRESTIGIO DAL 1957

ARREDAMENTI
SU MISURA

IMPIANTI
FRIGORIFERI
INDUSTRIALI

VETRINE GELATO

Via Venezia, 27 - 31020 San Vendemiano (TV)
Tel. 0438 798097 - Cell. 335 7371406 - Fax 0438 403997
info@newcolsr.com - www.colettigelaterie.com



Neue Hygieneleitlinie beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken

Vor dem Hintergrund der Initiativen einiger Bundesländer zur Vermeidung von Müll, hat das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz im Januar 2017 den BLL gebeten, branchenübergreifend eine Leitlinie mit Hinweisen zur Hygienepaxis für die Abgabe von Heißgetränken als „Coffee-to-go“ in kundeneigenen Bechern zu beschreiben.



Da dieses Thema ebenfalls für Eiscafé relevant sein kann bzw. in Zukunft werden wird, möchten wir nachfolgend die wichtigsten Inhalte der Leitlinie zusammenfassen: - prinzipiell kann ein Lebensmittelunternehmen freiwillig entscheiden, ob er kundeneigene Becher mit Heißgetränken

Spitzenverband der Lebensmittelwirtschaft **BLL**

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Hygiene bei „Coffee to go“ in mitgebrachten Bechern

HIERAUF IST IM SERVICE ZU ACHTEN:

KUNDENBECHER

- Mitgebrachte Becher gehören dem Kunden und dieser hat die Verantwortung für die Sauberkeit, für das Material und die Eignung seines Bechers.
- Deckel müssen vom Kunden abgenommen und von ihm aufbewahrt werden.
- Bei Kundenbechern mit erkennbaren Verschmutzungen oder mit zweifelhafter Eignung können dem Kunden ggf. Einwegbecher angeboten werden.
- Wenn der Kontakt mit den Einrichtungen hinter der Theke/dem Tresen nicht vermeidbar ist, muss bei Kundenbechern mit erkennbaren Verschmutzungen jegliche Handhabung vermieden und die Befüllung abgelehnt werden.

SORGFALT BEIM BEFÜLLEN

- Nur so viel Kontakt mit den Kundenbechern wie für den Befüllvorgang nötig.
- Vorgesehene Umfüllbecher, Tablettts oder Becherhalter sind zu nutzen.
- Kundenbecher nur in den festgelegten Bereichen auf der Theke/dem Tresen abstellen lassen.
- Bei Befüllung direkt aus der Kaffeemaschine die Einstellung so wählen, dass der Kundenbecher den Abfüll-/Auslaufstutzen nicht berührt.
- In solchen Fällen dürfen sich in unmittelbarer Nähe der Kaffeemaschine keine unverpackten leicht verderblichen Lebensmittel befinden.

SAUBERKEIT DES UMFELDS

- Die Reinigungspläne sind einzuhalten.
- Regelmäßige zusätzliche Reinigung der Bereiche, die mit Kundenbechern in Berührung kommen, wie Abstellfläche für Kundenbecher auf der Theke oder an der Kaffeemaschine, die Tablettts oder Becherhalter für die Umfüllung, die Abstellflächen bei Milch- und Zuckerstationen.
- Bei Bedarf sind diese Bereiche und Abstellflächen auch zu desinfizieren.

Das MERKBLATT ist nach dem Verfahren der AVV Lebensmittelhygiene im Benehmen mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer und den Behörden abgestimmt.



Una struttura perfetta, qualsiasi sia la tua ricetta.



Ogni 2 secondi analizziamo la tua mantecata!

Merito del Sistema Ionico®, un software che tramite delle apposite sonde permette a Trittico® di analizzare costantemente il tuo gelato durante la mantecazione. Un sistema automatico e intelligente che ti avverte quando è il momento giusto per estrarre ogni ricetta, per un prodotto asciutto, cremoso e stabile in vetrina.

TRITTICO È DISPONIBILE IN 2 ALTEZZE: SCEGLI LA MISURA PIÙ ADATTA A TE!



trittico

BRAVO DEUTSCHLAND
Gewerbecenter Augsburg Ost, Tower 2
Steinerne Furt 78, 86167 Augsburg, Germany
info@bravodeutschland.de | +49 160 1007072

HEADQUARTERS BRAVO S.P.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
info@bravo.it | +39 0444 707700



- befüllt (diese Leitlinie gilt ausschließlich für Heißgetränke)
- die Verantwortung des Lebensmittelunternehmens beschränkt sich auf die einwandfreie Beschaffenheit des Getränkes bis zum Einfüllvorgang
- die Eignung des Bechers liegt in der Verantwortung des Kunden, allerdings sollte die Befüllung von offensichtlich verschmutzten Kundenbechern abgelehnt werden
- der Lebensmittelunternehmer muss verhindern, dass die Umgebung und andere Lebensmittel bzw. nachfolgend hergestellten Getränken nicht kontaminiert werden
- ein Kontakt zwischen Kundenbecher und Abfüllstutzen der Kaffeemaschine ist zu vermeiden
- Deckel von kundeneigenen Bechern sind vom Kunden abzunehmen und aufzubewahren
- Kontakt mit Kundenbechern ist zu minimieren (auch Händekontakt). Kundenbecher sind nicht über offene Lebensmittel zu reichen, sondern z.B. vom Kunden auf einem speziellen Tablett an der Seite der Theke abzustellen. Eine Befüllung kann dann z. B. auch durch Umfüllbecher erfolgen
- die wichtigsten Regeln sind auch im nachfolgenden Merkblatt des

BLL e.V. enthalten (auch Verweis Die vollständige Leitlinie finden Sie unter www.bll.de. Unserer Meinung nach wird dieses Thema zukünftig eine noch größere Rolle spielen, da inzwischen immer mehr Verbraucher eigene wiederbefüllbare Mehrwegbecher nutzen. Das verringert das Müllaufkommen und die kundeneigenen Becher leisten einen Beitrag zum nachhaltigen Konsum und Umweltschutz. Deshalb ist es sinnvoll, dass der BLL e. V. in Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachung diese notifizierte Leitlinie ausgearbeitet und veröffentlicht hat. Wie auch bei der „Hygieneleitlinie für die handwerkliche Herstellung für

Speiseeis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen“ hat eine notifizierte Leitlinie den Vorteil, dass eine bundeseinheitliche Basis für die Betriebe sowie für die Überwachung geschaffen wurde. Dies sorgt für Klarheit und Rechtsicherheit. In der kommenden Uniteis-Notizie erhalten Sie weitere Informationen bezüglich der wichtigen Krankheitserreger: Listeria monocytogenes und Salmonellen. Wir stehen Ihnen bei diesen Themen und Herausforderungen sehr gerne als Partner zur Seite. Wenden Sie sich bei Fragen bitte an Herr Franco Musu telefonisch unter 0781/96947-27 oder per Mail an franco.musu@bav-institut.de.

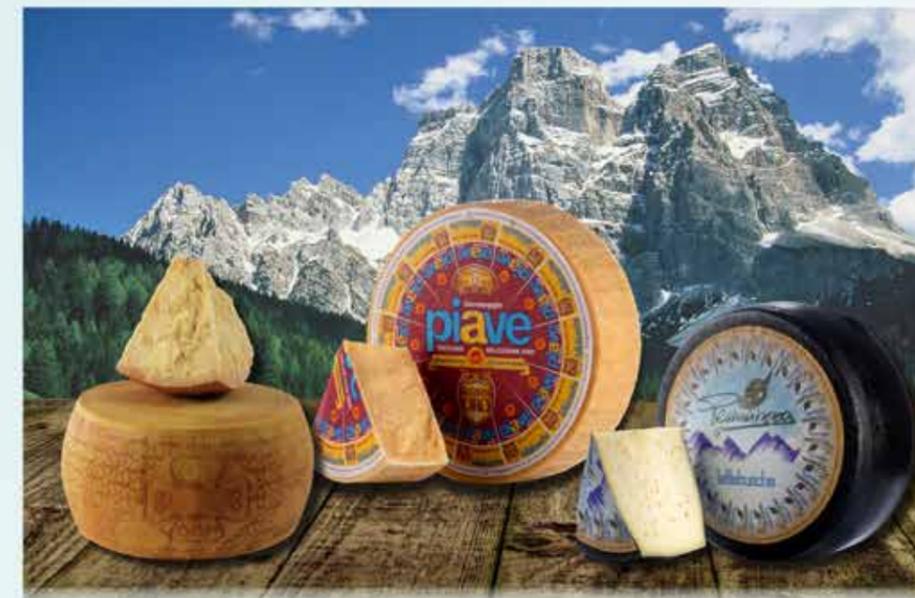
CORSO ADA

Il corso AdA è previsto dal 28 gennaio al 12 febbraio 2019 (10 gg obbligatori di lezione e 2 gg di esame HWK Düsseldorf) presso la sede Uniteis e.V. di Vittorio Veneto.
 Il costo a persona è di € 1.100 ca. (dipende dal numero di partecipanti) + € 155 Prüfungsgebühr HWK.
 Per iscrizioni e informazioni contattare la Segreteria di Uniteis e.V. - Tel. 06182 93300.
 Le iscrizioni al corso AdA 2018 dovranno pervenire in Segreteria entro e non oltre il 5 ottobre 2019.

Lattebusche

lattebusche
 100% latte italiano, LOCALE, di casa Tua

REGALA IL GUSTO DELLA NOSTRA TERRA



Da oggi i nostri migliori formaggi

li potrai trovare anche nel nostro negozio online

shop.lattebusche.com

Solo per i soci UNITEIS il

-15% DI SCONTO

UNITEIS

inserendo il buono sconto **UNITEIS** al momento del pagamento

Per istruzioni e assistenza su come utilizzare il tuo codice sconto UNITEIS scrivici a shop@lattebusche.it oppure chiamaci allo 0039 0439 3191!

* lo sconto non è cumulabile con altre offerte o promozioni



Matteo Bortoli
Resp. Marketing Lattebusche

Dario Olivier
Presidente UNITEIS





ASSICURATI BGN

84.000 euro. Questo l'ammontare del valore massimo assicurato relativo all'assicurazione aziendale/assicurazione volontaria presso la BGN (Associazione di categoria per il settore alimentare e della ristorazione) a partire dal 1° gennaio 2018 (fino a prima 72.000 euro).

L'aumento è stato approvato dall'Assemblea dei rappresentanti nell'ottobre del 2017. Gli imprenditori che intendono continuare ad avvalersi del massimo delle prestazioni in caso di necessità assicurativa, devono chiedere di passare al nuovo valore massimo assicurato. Anche il valore minimo assicurato sale, a partire dal 1° gennaio 2018, dai precedenti 28.800 euro a 30.000 euro. Tutte le assicurazioni già esistenti con valore minimo assicurato sono state debitamente adeguate.

Chiarezza negli obblighi di dichiarazione

Il tema previdenza sociale non è sempre intuitivo. Da quest'anno, un portale informativo online del Ministero federale del Lavoro e degli Affari sociali assiste il contribuente nell'adempimento dei requisiti imposti dal diritto previdenziale. La gestione avviene mediante cataloghi strutturati in forma di domanda-risposta. L'obiettivo è di assistere tutti i richiedenti nell'elaborazione di dichiarazioni previdenziali corrette e complete. Per informazioni più approfondite, il portale rimanda a consulenti esperti presso gli enti previdenziali stessi.

Prove generali per la dichiarazione digitale di remunerazione 2017: obbligo di dichiarazione in forma tradizionale e digitale

A gennaio 2018 tutte le imprese devono nuovamente fare i conti con la dichiarazione di remunerazione per l'anno appena trascorso. Come già nel gennaio del 2017 le imprese sono chiamate a consegnare la loro attestazione

di remunerazione alla BGN (Associazione di categoria per il settore alimentare e della ristorazione) nel formato tradizionale (carta o Extranet) e parallelamente mediante la nuova procedura digitale UV-Meldeverfahren. Entrambe le dichiarazioni – tradizionale e digitale – sono vincolanti. Il termine di inoltro è scaduto il 16 febbraio 2018.

Questa volta, però, c'è di particolare che la dichiarazione digitale rappresenterà la prova generale per il Lohnnachweis DIGITAL. Dopodiché, termina il periodo di prova di due anni. A decorrere dal 1° gennaio 2019 sarà possibile effettuare la dichiarazione unicamente in forma digitale.

La procedura è la seguente:

Le imprese con software di contabilizzazione degli stipendi sono tenute ad eseguire un allineamento dei dati master nel loro programma prima di inoltrare la dichiarazione digitale. Per l'anno contributivo 2017 è già possibile farlo dal 1° dicembre 2016.

Per le imprese senza software di contabilizzazione dei compensi l'inoltro della dichiarazione digitale avviene compilando il modulo sv-net/standard o sv.net/comfort. In questo caso il recupero dei dati master avviene automaticamente appena prima dell'inoltro della dichiarazione. Una richiesta indipendente non è necessaria.

Per maggiori informazioni: www.bgn.de, shortlink=1527 e nell'opuscolo che descrive la procedura dichiarativa "Beschreibung zum UV-Meldeverfahren" (in tedesco), download: www.dguv.de/uv-meldeverfahren



Pressemitteilung

6. Juni 2018

Wissenswert: Berufsgenossenschaft meldet an Finanzamt Lohnersatzleistungen müssen in die Steuererklärung

Mannheim (bgn) — Jedem scheint es nicht bewusst zu sein, aber die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) meldet alle an Versicherte ausgezahlten Lohnersatzleistungen wie Verletzten- oder Übergangsgeld an die jeweilige Finanzbehörde. Übermittelt werden die Steuer-Identifikationsnummer des Leistungsberechtigten sowie Höhe und Zeitraum der gewährten Leistung.

Zahlt eine Krankenkasse im Auftrag der BGN die Lohnersatzleistungen aus, dann meldet sie ebenfalls an die Finanzbehörden. Wichtiger Hinweis: Jeder Steuerpflichtige muss diese erhaltenen Leistungen dennoch in der Steuererklärung auführen.

GLI ALTRI PAGANO LA BUCCIA?



TU SCEGLI IL CONTENUTO!



QUALITÀ SENZA COMPROMESSI!



Via Anna Frank, 8 / RIMINI Italy
Ph. +39 0541 373250

office@staff1959.com
www.staff1959.com



LE PENSIONI DEGLI ARTIGIANI SONO SPESSO TROPPO BASSE

Molti titolari di aziende artigiane sono insoddisfatti delle loro future pensioni. Gli studiosi sostengono ora l'obbligo di assicurazione per tutti gli autonomi.

L'assicurazione pensionistica di molti titolari nel settore dell'artigianato poggia su basi traballanti come dimostra un recente studio dell'Istituto per l'artigianato e il ceto medio presso l'università di Göttingen (ifh). Secondo questo studio oltre il 60% degli intervistati si aspetta una pensione statale di 600 euro o inferiore. Solo uno su otto prevede più di 1000 euro al mese. Al sondaggio hanno partecipato ben 1500 artigiani autonomi di quattro zone camerali nella Germania ovest e quattro nella Germania est. In realtà, circa tra quarti degli intervistati sborsano anche privatamente soldi per poter avere una previdenza supplementare per la vecchiaia, con contributi che superano quelli dell'assicurazione pensionistica di legge. Tuttavia, in complesso, gli introiti da pensione degli artigiani si baserebbero soprattutto sull'assicurazione pensionistica obbligatoria. In sintesi l'ifh arriva

alla conclusione che soprattutto gli artigiani autonomi titolari unici e i proprietari di piccole aziende, per lo più nelle categorie senza obbligo di licenza, sono insoddisfatti dei redditi previsti per la loro vecchiaia.

L'assicurazione obbligatoria per gli artigiani è fallita

Gli studiosi sono convinti che una causa del fallimento sia dovuta all'organizzazione della cosiddetta assicurazione obbligatoria degli artigiani. Con l'obbligo di contribuzione per l'assicurazione pensionistica, oggi, non si riuscirebbe più a raggiungere i suoi obiettivi originali: il numero dei titolari "particolarmente bisognosi di tutela" è decisamente cresciuto negli ultimi anni, tuttavia sempre meno imprenditori sono soggetti all'obbligo di assicurazione. Questo interessa soprattutto il crescente numero dei lavoratori autonomi titolari unici che svolgono un'attività non soggetta a licenza. Questi dispongono spesso solo di un reddito basso e sono, pertanto, particolarmente bisognosi di tutela.

Questa situazione sarebbe la conseguenza della riforma del Codice dell'artigianato del 2004: da allora i titolari di attività non soggette a licenza non rientrano più nell'obbligo di assicurazione pensionistica. Infatti, se nel 2003

ancora due terzi dei titolari di aziende artigiane erano soggetti all'obbligo di assicurazione, nel 2016 questa quota era ancora solo del 44%. Di conseguenza, il numero di proprietari di azienda che versano contributi all'assicurazione obbligatoria è decisamente calato - dai più di 100.000 del 2000 ai circa 57.500 del 2015.

Oltre a ciò, con i 216 mesi di contributi obbligatori non è più possibile raggiungere l'obiettivo di una pensione sufficiente, come si era sperato nel 1960 quando fu approvata la legge. Un artigiano, ad esempio, che abbia pagato 18 anni di pieni contributi regolari riceverebbe una pensione dell'ammontare di circa 540 euro. Questo non basta per avere una pensione decente.

Assicurazione obbligatoria - non solo per i lavoratori autonomi titolari unici

Gli esperti concludono la loro ricerca con raccomandazioni d'intervento ai politici: caldeggiando l'obbligo di assicurazione per i lavoratori autonomi. Questo contribuirebbe ad evitare distorsioni della concorrenza e a smantellare le situazioni di autonomia fittizia. Allo stesso tempo, però, i ricercatori mettono in guardia da una organizzazione unilaterale: "Questo obbligo di assicurazione, non dovrebbe, tuttavia, includere soltanto i lavoratori autonomi titolari unici perché queste persone hanno spesso personale provvisorio (stagionale o saltuario). L'obbligatorietà di assicurazione per questo gruppo di persone sussisterebbe, quindi, in parte sì e in parte no, cosa che porterebbe sempre di nuovo ad adeguamenti."

Inoltre, gli studiosi suggeriscono di vincolare l'obbligo assicurativo ad un "numero di punti di retribuzione" invece di calcolare il periodo di assicurazione obbligatoria in mesi: "Con un relativo numero di punti verrebbe garantita una pensione statale superiore al livello minimo di reddito (Grundsicherung) che, per garantire uno standard di vita adeguato, deve essere integrata da una previdenza privata."

BLOCCATO IL SEMAFORO DELL'IGIENE

Il barometro dell'igiene, introdotto in prova lo scorso anno ad Hannover e Braunschweig, non verrà continuato. Lo ha comunicato l'Associazione regionale della Corporazione dei Pasticcieri della Bassa Sassonia (LIV). La categoria dei pasticceri aveva già fin dall'inizio fatto presente che con l'introduzione dei cosiddetti semafori dell'igiene si sarebbe rischiato un aumento di lavoro burocratico per le aziende nel settore artigiano dell'alimentazione.

Il Ministro per l'Agricoltura della Bassa Sassonia, Barbara Otte-Kienast, aveva annunciato il blocco della norma all'inizio di marzo. La ragione: solo il 4% delle aziende controllate aveva appeso in vetrina il foglio con i risultati in modo visibile per i clienti. Con l'ampliamento della linea guida dell'igiene, ha detto, non si aspettano ulteriori conclusioni e, pertanto, rinuncia al proseguimento del progetto. Uniteis e.V. comunicato di essere lieta di questa decisione.



NO ALLA CARTA ELETTRONICA DEI SERVIZI

La Commissione per il mercato interno del Parlamento Europeo ha respinto l'introduzione della carta elettronica dei servizi. Un segnale contro l'introduzione del principio del Paese d'origine, secondo il Segretario Generale del ZDH Holger Schwannecke.

Con la carta elettronica dei servizi la Commissione Europea voleva facilitare lo scambio di prestazioni di servizi transnazionali, ma di questi progetti pare che non se ne faccia nulla: la Commissione per il mercato interno del Parlamento Europeo ha votato contro l'introduzione della carta dei servizi.

Tra gli artigiani questa decisione incontra grande consenso. Il diniego è nel merito completamente giusto, affer-

ma Holger Schwannecke. Il Segretario Generale dell'Associazione centrale dell'Artigianato tedesco (ZDH), inoltre, valuta il voto come "un chiaro segnale contro l'introduzione del principio del Paese d'origine".

Simile è la valutazione dell'industria edile: con la bocciatura della carta dei servizi si impedisce che venga introdotto il principio del paese d'origine facendolo passare dalla porta posteriore, fa sapere l'Associazione centrale

dell'industria edile tedesca (ZDB). Nel mercato interno europeo finora vige il cosiddetto principio del Paese ospitante. Questo significa che i prestatori di servizi devono sempre attenersi alle condizioni stabilite dalla legge del paese ospitante. La cosa sarebbe ben diversa se nel mercato interno europeo vigesse il principio del paese d'origine. In tal caso i prestatori di servizi sarebbero soggetti solamente alla legge del loro paese d'origine, anche per un'attività svolta in un altro Paese Membro. Visto il risultato della votazione, il Segretario Generale del ZDH Schwannecke chiede che la Commissione Europea ora ritiri la sua proposta. Inoltre, si dichiara sostenitore di regole per il mercato interno europeo comprensibili e semplici da seguire.



EURODELTA



Ricondizionamento macchine per gelateria e pasticceria

Possiamo far rivivere le tue macchine

Potresti mandarcela

anche così...



...e te la riconsegneremo così...



Quante aziende conosci che sappiano fare altrettanto?!!

Ricondizioniamo dal 1991 mantecatori, pastorizzatori, cuocicrema, soft-ice, montapanna e tutto ciò che è collegato al gelato. Usiamo componenti di qualità, ricambi originali e ti assistiamo dopo la revisione delle macchine.

Eurodelta Srl-Via Nazionale n.31-33040 Pradamano (UD)-ITALY-Tel. +390432640055-Fax +3904321705179
info@eurodeltaweb.com - www.eurodeltaweb.com



IL 6% DI INTERESSE ALL'ANNO VA BENE

Sulle richieste di imposte aggiuntive il fisco incassa l'interesse dello 0,5% non è eccessivo, dice la Corte federale delle Finanze (BFH)

Il tasso d'interesse legale ammonta allo 0,5% mensile, quindi al 6% annuo e questo, anche dopo questa sentenza della Corte federale delle Finanze (BFH), non cambierà.

Un contribuente aveva fatto causa perché il fisco gli aveva addebitato 11.000 euro di interessi sul pagamento di imposte arretrate per il 2013. Già allora il tasso d'interesse legale del 6% era molto superiore al tasso medio di interesse del mercato. Voci critiche ipotizzano un'infrazione alla Costituzione.

La Corte federale delle Finanze (BFH) la vede diversamente e ritiene che il regolamento degli interessi sia conforme alla Costituzione. La controversia non sarebbe, quindi, un caso da Corte

Costituzionale. La Corte federale delle Finanze (BFH) ha deliberato che gli interessi sulle richieste di arretrati non rappresentano una violazione del principio della parità di trattamento (art. 3 comma 1 della Costituzione). E' ben vero che gli interessi sulle richieste di arretrati gravano sui contribuenti, d'altro canto, però, dal tasso elevato degli interessi dei rimborsi essi possono anche trarre profitto.

Il livello del tasso d'interesse, inoltre, non viola il principio di proporzionalità. Effettivamente, dal 2011 il tasso di sconto della Banca Centrale Europea è stato inferiore all'1%, ma il tribunale ha esaminato i tassi d'interesse applicati a depositi e crediti diversi a breve e lungo termine sulla

scorta di dati forniti dalla Deutsche Bundesbank.

Risultato: nell'anno in questione (2013) i tassi d'interesse oscillavano tra lo 0,15 e il 14,7%. I valori massimi furono toccati allora soprattutto dai crediti da carte di credito revolving concessi a nuclei familiari privati, dagli scoperti di conto corrente e dai crediti al consumo con scadenza a oltre 5 anni. Conclusione della Corte federale delle Finanze (BFH): "Non si può presumere che il tasso legale d'interesse sia uscito dalla banda di fluttuazione di valori di riferimento vicini alla realtà."

Corte federale delle Finanze (BFH): Sentenza del 9.11.2017, prot. n. III R 10/16

AUTO DI SERVIZIO INVECE DEL SALARIO

Niente stipendio, al suo posto un SUV come autovettura aziendale: alla compagna del principale, assunta con un minijob, questo andava bene – all'Ufficio delle imposte invece no.

Il caso.

Un ingegnere autonomo aveva assunto la sua amica come dipendente a basso salario con un orario di lavoro di 6 ore settimanali. Più tardi entrambi integrarono il contratto di lavoro con un'aggiunta: la compagna ebbe in uso privato un'automobile aziendale il cui controvalore veniva conguagliato con il salario mensile concordato di 400 euro. All'inizio la remunerazione ammontava, dopo questa trattenuta, ancora a 221 euro ma in ultimo era diventata 0 euro, dopo che la signora aveva ricevuto come auto di servizio una Tiguan ed era passata al regime dell'1%. L'Ufficio delle Imposte, però, alla fine respinse la deduzione per il salario e i costi della vettura come spese aziendali. Motivo: la concessione dell'uso dell'automobile non è in linea con il principio di piena concorrenza.

La sentenza.

Anche la Corte federale delle Finanze (BFH) la pensa così. "Un datore di lavoro non concederebbe di regola ad un dipendente a basso reddito non congiunto una vettura in quanto questo, con un abbondante uso privato dell'automobile, potrebbe far aumentare la remunerazione per la prestazione lavorativa a livelli considerevoli e, per il datore di lavoro, incalcolabili.

Corte federale delle Finanze (BFH): Delibera del 21.12.2017, prot. n. III B 27/17

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK



NEU: KIT SEEPFERDCHEN

TROPISCH-FRUCHTIG MIT KNISTER-EFFEKT

UND SPENDEN-AKTION



Das attraktive Kindereis, mit dem Sie Gutes tun!

Das knallgelbe Seepferdchen-Eis wird zum Theken-Hingucker der kommenden Saison. Es überzeugt mit tropisch-fruchtigem Geschmack und einem Streudekor, das im Mund knistert und prickelt. Eine Kooperation mit der DLRG begleitet die Einführung: Gelatop spendet für jedes verkaufte Kit an die DLRG, damit Kinder schwimmen lernen können.

KIT SEEPFERDCHEN:

- Pronto Seepferdchen, das Kombiprodukt für Bindung und Geschmack im 6 x 1,2-kg-Gebinde
- Dekor Knister Kristall im 1,5 kg im Eimer
- Werbemittelpaket DLRG Kooperation: Thekenaufsteller, 50 Info-Flyer, Eiseinstecker

Entdecken Sie unser umfangreiches Kindereis-Sortiment unter www.gelatop.de

SIE VERKAUFEN, WIR SPENDEN!

Die mitgelieferten Werbemittel präsentieren Ihre Eisdiele als Spender – ohne dass Sie dafür etwas tun müssen.

Die Spende an die DLRG leisten wir als Gelatop.



DLRG

ARRIVA SUPER VALUE!



bipiuci.it



Kommen Sie zu Carpigiani HE Technologie

Setzen Sie sich in Verbindung mit Ihrem
Carpigiani Vertragshändler

Lassen Sie sich

EINE BEWERTUNG ERSTELLEN

für Ihre alte Eismaschine

BIS ZU 13.000 EURO

**Besuchen Sie unseren Carpigiani
Händler in Ihrer Nähe und testen
Sie die HE Eismaschine**

Autorisierter Carpigiani Händler
**15366 NEUENHAGEN B. BERLIN
ALBRECHT & NEISS GmbH**
Am Wall 2-6
Telefon 03342/2496
Telefax 03342/249899
post@albrecht-neiss.de
www.albrecht-neiss.de

**18507 GRIMMEN
BREUER KÄLTE-KLIMA**
Kirschenallee 35
Telefon 038326/80156
Telefax 038326/69006
kaeltebreuer@t-online.de
www.eismaschinen.net

**22941 BARGTEHEIDE
BACKRING NORD
E. MAY GmbH & Co. KG**
Am Redder 9
Telefon 04532/9752-300
Telefax 04532/9752-440
info@backring.de
www.backring.de

**28307 BREMEN
CARPIGIANI DEUTSCHLAND
GmbH**
Werkvertretung - Italo Salerno
Mobil 0171/4347633
Telefax 0711/7089265
info@carpigiani.de
www.carpigiani.de

**30165 HANNOVER
EIS L. GRÄBNER GmbH**
Mogelkenstr. 24
Telefon 0511/30025830
Telefax 0511/30025859
info@eis-graebner.de
www.eis-graebner.de

**35091 CÖLBE
EISUNION CÖLBE**
Rosenstraße 3
Telefon 06421/88688-0
Telefax 06421/85305
info@eisunion.de
www.eisunion.de

**35440 LINDEN
KÄLTE KAMRATH
GmbH & Co. KG**
Rudolf-Diesel-Str. 10
Telefon 06403/40660
Telefax 06403/406621
info@kaelte-kamrath.de
www.kaelte-kamrath.de

**47918 TÖNISVORST
HEFE VAN HAAG**
Tempelsweg 44
Telefon 02151/794928
Telefax 02151/794940
info@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de

**53842 TROISDORF (KÖLN/BONN)
HEIDER & CARACCIOLA
GmbH & Co. KG**
Landgrafenstrasse 138B
Telefon 02241/943250
Telefax 02241/943252
info@heica.de
www.heica.de

**59557 LIPPSTADT
BRIEWIG KÄLTE GmbH**
Westernkötter Str. 194
Telefon 02941/274933
Telefax 02941/274934
info@briewig.de
www.briewig.de

**63477 MAINTAL B. FRANKFURT
MET MACK EISTECHNIK
GmbH**
Tanusstraße 64
Telefon 06109/6010-0
Telefax 06109/6010-10
info@mack-eistechnik.de
www.mack-eistechnik.de

**66115 SAARBRÜCKEN
KOBÄGRO GmbH**
St. Johanner Straße 84
Telefon 0681/48058
Telefax 0681/48066
info@kobaegro.de
www.kobaegro.de

**68804 ALTLUSSHEIM
EISUNION GmbH**
Industriestrasse 1-3
Telefon 06205/28886-0
Telefax 06205/28886-15
info@eisunion.de
www.eisunion.de

**70794 FILDERSTADT
CARPIGIANI DEUTSCHLAND
GmbH**
Echterdinger Str. 111
Telefon 0711/7089264
Telefax 0711/7089265
info@carpigiani.de
www.carpigiani.de

**79331 TENINGEN
SCHMIDT & SÖHNE
GmbH**
Hans-Theisen-Strasse 8
Telefon 07641/9623-0
Telefax 07641/9623-50
info@schmidtsoehne.de
www.schmidtsoehne.de

**89231 NEU-ULM
ALFRED PFERSICH
GmbH & Co. KG**
Messerschmittstr. 23
Telefon 0731/7079-10
Telefax 0731/7079-142
info@pfersich.de
www.pfersich.de

**94315 STRAUBING
ALOIS KRÄ GmbH**
Rückertstraße 39a
Telefon 09421/99610
Telefax 09421/33441
info@alouis-krae.de
www.alouis-krae.de

Autorisierter Carpigiani Händler
**97076 WÜRZBURG
BELZ GmbH**
Ohmstraße 15
Telefon 0931/22089
Telefax 0931/282934
hbelz@aol.com
www.h-belz.de

**99734 NORDHAUSEN
MÜLLER GASTRO GmbH**
Straße der
Genossenschaften 170
Telefon 03631/60570
Telefax 03631/605713
Mueller-Gastro@t-online.de
www.gastro-mueller.com

Dieses Angebot gilt bis zum 30/06/2018 für den
Einkauf einer HE Eismaschine bei den zuständigen
Carpigiani Vertragshändlern.
Bewertungen aller Maschinentypen sind bei den
zuständigen Carpigiani Vertragshändlern möglich.

CARPIGIANI
carpigiani.com

IN ORBITA L'ESTRO DEI GELATIERI



Con "Contaminazioni stellate". E' un gruppo di artisti del gelato, una quarantina ormai, che si propone di mettere in risalto, di far conoscere e di condividere professionalità, creatività, abilità, fantasia, il tutto nel segno della qualità, dell'originalità e della distintività. Inizialmente si è mosso in area veneta quindi si è allargato e sarà presente alla prossima Mig di Longarone. Incontri mensili, in cui si discute e si decide il gelato da proporre nel secondo weekend di ogni mese.

"Contaminazioni stellate" in gelateria. Vale a dire confronto, scambio, arricchimento, ideale condizione per dare libertà alla creatività, all'estro, al gusto, al piacere di

cose nuove o di tradizionali, ma riproposte con personalità moderna. Obiettivo: battere strade diverse, uscire dal "già visto", tentare percorsi innovativi. E condividere

tutto questo: contaminazione intesa quindi anche come condivisione e come partecipazione ad una fantastica avventura professionale. Ecco, molto in sintesi, che cosa

significa "Contaminazioni stellate", bandiera di un gruppo di gelatieri, tutti veneti all'inizio, che si propone di "far risaltare la professionalità, la fantasia e le capacità dei gelatieri nella preparazione di un gelato artigianale dai gusti speciali, al di fuori dei soliti schemi. In parole povere, distinguersi

dalle tante gelaterie che propongono solo gusti generici". E' un sorprendente "manifesto del gelato", che, messo a punto poco più di un anno fa, si è già imposto con autorevolezza ed è stato accolto con simpatia da quasi una quarantina di gelatieri. Il gruppo è uscito dai confini

veneti e si appresta a esordire ufficialmente alla prossima Mig di Longarone. "Vogliamo unire grandi gelatieri sotto un unico firmamento stellato": parole del manifesto, la cui chiave di "lettura" sta nell'espressione "Contaminazioni stellate". Contaminazione, parola astratta, eppure



TEMPO DI RISOTTINO:
zucca, gorgonzola e rosmarino saltato



CONTAMINAZIONI STELLATE, ECCO I GELATIERI ADERENTI

Stefano Dassie

Dassie, Treviso e Montebelluna

Zambonin Lorenzo e Guido Zandonà -

Ciokkolatte, Padova e Vicenza

Sergio Del Favero -

Pausa Gelato Arcade (TV)

Yuri dal Pos -

Dolce capriccio San Vendemiano (TV)

Renzo Ongaro -

casa del gelato di Caorle

Mauro Crivellaro -

L'arte di Mauro Mirano

Antonio Mezzalira -

Golosi di Natura Gazzo padovano

Paolo Macor -

dolci emozioni Cordovado

Gabriele Scarponi -

Ara Macao, Albisola superiore

Giuseppe Zerbato -

il gelataio di Vicenza

Roberto Galligani -

casa del gelato di Albenga

Stefano Ferrara -

il pinguino naturale roma

Matteo de simoni -

gelateria gianni Bologna

Roberto Leoni -

gelaterie Leoni Cesena

Francesco Dioletta -

Gelateria al Duomo Aquila

Vetulio bondi -

i gelati del Bondi Firenze

Denis Scomparin -

boutique del gelato favaro veneto

roberto luraghi e Antonio amati -

vanilla gelateria prelibata Legnano

Davide Frontera -

c'era una volta il gelato Varese

Bove Claudio -

elateria dolci voglie Putignano

Rosario Leone D'Angelo -

Sikè gelato Milazzo

Valerio Esposito -

Tonka Aprilia

Peppe Flamingo -

Tasta, Bologna, Milano, Miami, marina di Ragusa, modica

Joseph Guerrera - g

elateria joseph Marotta

Gentj Ashiku -

Mil Sabores Pontenure, Piacenza

Massimo e Alex -

gelateria antiche tentazioni, Selvazzano dentro PD

Ceccon juri -

gelateria HomeMade Peschiera del Garda

Simone Valotto -

gelateria da simone, Noale, Martellago, Mira

molto concreta nel suo significato ed esplicazione, indica un "qualecosa" di virale, di positivamente virale nel nostro caso, capace di comunicare e di condividere bontà, bellezza, originalità, creatività, gusto. Il dizionario "Treccani" dà di contaminazione il seguente significato letterario: "Fusione di



LAMPONE WHITE IN LOVE:
cioccolato bianco, lampone,
rosa damascena

VISTA

L'INNOVAZIONE AL PIU' ALTO LIVELLO DI VISIBILITÀ

VISTA rappresenta
l'evoluzione del tradizionale
banco pozzetti grazie alla sinergia
tra la tecnologia glicole, che garantisce
la migliore conservazione del gelato,
e il freddo ventilato



VISTA è un **banco pozzetti a glicole** con riserva e il gelato si vede.
Ha un design totalmente innovativo garantendo **un'eccezionale
visibilità del gelato** esposto allo stesso livello del piano espositivo
in carapine di dimensioni maggiori

telegoni.it



elementi di diversa provenienza nella composizione di un'opera letteraria". In "Contaminazioni stellate" si compenetrano esperienze diverse ed eccellenti di gelatieri primi della classe che compongono e servono un gelato-opera d'arte, che tale è quando esprime personalità, sensibilità

artigianale, creatività, originalità, fantasia, abilità. L'aggettivo "stellato" è felicemente consequenziale. Definisce i risultati delle "contaminazioni" che mirano sempre al top, "al di fuori dei soliti schemi". Contaminazioni stellate, esperienze professionali dunque "in orbita", come ci piace intitolare questa

presentazione del Gruppo, partito con Stefano Dassie, giovane gelatiere, attivo con tre locali in città e provincia di Treviso, e con Guido Zandonà e Lorenzo Zambonin, gelaterie Ciokkolatte a Padova e Vicenza. E' stato scelto come simbolo la costellazione dell'Orsa minore che "idealizza" un cono



INDIAN CHAI:
cioccolato con infuso di spezie indiane

BANCHI POZZETTI A GLICOLE PER GELATO

La qualità, la tecnologia e l'ampia gamma dei banchi pozzetti gelato BRX permettono di **creare ambienti gelateria unici** rispondendo alle più diverse esigenze espositive e di layout del cliente



telegoni.it

di gelato che si muove verso il cielo stellato seguendo il tracciato dell'Orsa stessa. Insomma, gelato con tante stelle, che da sempre sono indicate come simbolo di eccellenza di un cibo e di chi lo produce e lo serve. Il richiamo diretto è alla cucina stellata della quale le stelle stanno ad indicare il valore.

Il gruppo "Contaminazioni stellate" si ritrova una volta al mese per coordinare le idee, mettere a punto un gusto da proporre nel secondo fine settimana del mese successivo, dal venerdì alla domenica. La cosa sta funzionando e può essere seguita da tutti anche sulle pagine Facebook ed Instagram.

Chi l'ha sperimentata si dice soddisfatto. I clienti l'hanno accolta felicemente. Piace. Storicamente al gusto mensile era stato dato un nome fantasioso che faceva trasparire la matrice veneta del gruppo: bae de fien o partie de baeon (balle di fieno o partite di pallone), o Gin mellon.

CONTA
MINAZIONI
STELLATE



BAE DE FIEN:
ricotta con vaniglia e curcuma

Nei primi tre mesi di quest'anno nomi più concreti ed esplicativi del gusto, e più aperti geograficamente: non più Bae de Fien - ricotta con vaniglia e curcuma, ma Indian Chai - cioccolato con infuso di spezie indiane, Lampone white in Love - cioccolato bianco lampone e rosa damascena, Tempo di risottino - Zucca, gorgonzola e rosmarino saltato, cioccolato bianco, lampone e rosa damascena. Sono crescenti le richieste di adesione a "Contaminazioni stellate", le quali vengono accolte dopo un sopralluogo al negozio e al laboratorio da parte del Gruppo fondatore.



Stefano Dassie, 32 anni, di famiglia di gelatieri, ci racconta con entusiasmo questa "avventura professionale" che sta suscitando tanto entusiasmo.

La giocosa partenza con nomi che gli regalavano i ricordi di ragazzino: le scampagnate tra campi di fieno, i campi di calcio, il primo giorno di scuola. Il coinvolgimento quindi di tanti colleghi "stellati" e la creazione di un nome e di un simbolo che contraddistinguano il Gruppo: è importante il nome con cui si battezza un'idea che vuole essere vincente, ed ecco "Contaminazioni stellate".

Egli stesso è un primo della classe: vincitore del campionato di gelateria nel 2010, quarto agli europei di Berlino, primo pre-



Stefano Dassie cofondatore del gruppo Contaminazioni Stellate nella sua gelateria di S. Agostino a Treviso



mio "Gambero rosso" per il migliore gelato al cioccolato. Autore di un libro delizioso: "Il mio gelato nasce con il sorriso". E' vicepresidente degli Accademici italiani gelatieri artigiani.

Stefano Dalla Villa

MIG VERSO ORIZZONTI PIÙ AMPI

Strategie e obiettivi sono stati messi a punto nella riunione di maggio del Comitato tecnico. L'obiettivo è consolidare con programmi innovativi ed efficaci la Mostra Internazionale del Gelato di Longarone. Proposti ed esaminati diversi progetti. Si è messa in risalto l'importanza del gioco di squadra e delle sinergie che si possono sviluppare. L'intervento del presidente della Provincia di Belluno e sindaco di Longarone Roberto Padrin, di Longarone Fiere Giorgio Balzan e di Dario Olivier, dell'Unione dei gelatieri italiani in Germania. Momento problematico, ma anche aperto a tante opportunità.

Ci sono grandi attese per la Mig 2018, Mostra Internazionale del Gelato. Obiettivi, strategie, programmi, indicazioni operative sono stati messi a fuoco dal Comitato tecnico che si è riunito a Longarone il 14 maggio.

Il momento è problematico, ma è nello stesso tempo aperto a tante opportunità. E' una sfida sempre aperta nella direzione di orizzonti più ampi.

E' quanto ha messo bene in risalto il presidente della Provincia di Belluno e sindaco di Longarone Roberto Padrin, che ha insistito sull'importanza del gioco di squadra e delle sinergie che si possono mettere in atto.

I lavori si sono aperti con il saluto e l'intervento di Giorgio Balzan, che ha colto l'occasione per presentare l'ing. Marco Cavedagni come collaboratore di Longarone Fiere per la promozione e lo sviluppo della Mig.

Giorgio Balzan ha esposto, quindi, i criteri con i quali sono stati raccolti, attraverso dei questionari, le critiche e i suggerimenti delle aziende espositrici a MIG 2017 e come questi abbiano costituito un punto di partenza per alcune delle azioni previste per MIG 2018. Vanno mantenuti, comunque, ha detto Balzan, gli aspetti di italianità e di artigianalità che rappre-

sentano un valore aggiunto per le nostre aziende all'estero. Ha sottolineato inoltre l'importanza e il successo della presenza al WTM di Londra e all'ITB di Berlino del gelato artigianale supportato dalla MIG. Sullo spirito e sugli impegni del Comitato tecnico ha parlato il presidente della Mig Fausto Bortolot. Il Presidente di Artglace,

Filippo Bano, che ha portato il saluto del Presidente del GA Ciro Verde, si è soffermato su aspetti logistici della Mig.

Franz Zanne, responsabile servizio comunicazione di Longarone Fiere ha sintetizzato le tematiche emerse dalla Mig 2017. Ha illustrato l'analisi del flusso di visitatori sotto l'aspetto dei numeri e della



qualità-prezzo nel periodo 2015 – 2017. Per il Presidente di ACOMAG, Gianfranco Tonti, l'italianità è importante, ma attenzione a non eccedere nel sovranismo, per non indurre fenomeni di chiusura nel resto d'Europa. In ogni caso la MIG indubbiamente porta con sé sia l'italianità che la specificità del gelato artigianale.

Il neo Presidente di AIIPA - sezione gelato Roberto Leardini ha valutato positivamente le azioni messe in campo per rilanciare la fiera, pur in presenza di un calo di affari nell'ultima edizione.

Per il delegato per il gelato di Confartigianato nazionale settore dolciario, Giorgio Venudo occorre insistere sulla qualità che è un elemento fondamentale, sempre più richiesto dal consumatore finale di riferimento.

C'è per i gelatieri, ha sostenuto Filippo Bano, neo presidente di Artglace, l'esigenza di impulsi nuovi, come l'iniziativa del Gelato Tiramisù World Cup. Le stesse Associazioni di gelatieri, che vengono ospitate alla MIG, devono essere più propositive.

Dario Olivier, presidente di Uniteis, ha messo a fuoco i problemi che stanno avendo in Germania i gelatieri italiani, partendo dal fatto che il rapporto qualità prezzo del prodotto gelato è il più basso d'Europa e il consumatore è molto attento in tal senso.

Per l'ing. Marco Cavedagni, collaboratore per la promozione e lo sviluppo della MIG, l'italianità per le nostre aziende è un plus valore che in buona parte viene perso quando le aziende italiane si presentano in una fiera straniera. In merito alla qualità, Longarone può rappresentare una valida tribuna.

Enrico Ammesso, delegato ACOMAG per i rapporti con gli enti fieristici, ha espresso l'idea che servirebbe un'edizione di grande qualità, per la quale serve tempo, una risorsa oggi sempre più esigua. Ha quindi posto l'idea di edizione ogni due anni, non in concomitanza con le altre grandi manifestazioni del settore. Ci

sarebbe più tempo per preparare la rassegna, per qualificarla, per distinguerla dalle altre e per valorizzarla.

Sulla possibile biennialità della Mig si è soffermato anche Gianfranco Tonti per il quale si dovrebbe anche rinnovare e investire sulla struttura che si presenta piuttosto datata.

Interventi del giornalista ed editore di Uniteis Notizie Stefano Dalla Villa, di Franco Puglisi di Editrade, Patrizia Dal Mas, di Emanuele Balestrino (Pa-

sticceria internazionale) e di Marco Levati (Levati Editori).

Si è affrontato, tra l'altro, il tema di una possibile "contaminazione" della Mig. Gelato sì, ma non solo; apertura quindi ad altri settori come la pasticceria. Tanti pro e tante riserve. Da un lato la possibilità di ampliare presenze e contenuti, dall'altro il rischio che la contaminazione possa portare a un "inquainamento" della Mig, che potrebbe perdere in identità e distintività.

La ricerca di personale per la tua attività è diventata un incubo?

**SCEGLI IL PARTNER GIUSTO...
...SCEGLI SELÉCT!**



Seléct Srl è un'agenzia di ricerca e selezione, autorizzata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Possiede una divisione specializzata nella selezione di personale stagionale.

La nostra offerta è:

- TEMPESTIVA:** nel più breve tempo possibile selezioneremo il personale che stai ricercando.
- AFFIDABILE:** tutti i candidati vengono sottoposti ad un iter selettivo ai fini di verificarne la serietà e la motivazione.
- SEMPLICE e CHIARA:** poche clausole contrattuali per sancire un impegno serio e trasparente.
- CONVENIENTE:** nessun pagamento anticipato; paghi una sola volta e puoi scegliere di usufruire di un servizio con garanzia di sostituzione.

Contattaci per conoscere tutte le caratteristiche del servizio e per richiedere un preventivo gratuito!

SELÉCT SRL
Via Tonegutti 15 - 32100 BELLUNO - Tel. 0437 1846087
www.selectgroup.it



MARCO CAVEDAGNI CONSULENTE DELLA MIG



E' un manager di larghissima esperienza internazionale (è stato una delle bandiere della Carpigiani) che farà bene alla Mostra Internazionale del Gelato di Longarone nel momento in cui si stanno coltivando progetti lungimiranti e prestigiosi che vanno ben oltre i confini nazionali. La rassegna ha sempre un grande appeal e notevoli potenzialità. Le attese sono notevoli.

Marco Cavedagni, ingegnere e manager con una lunga esperienza internazionale, da quasi 30 anni nel nostro settore, è stato nominato consulente della Mig, Mostra Internazionale del Gelato

artigianale di Longarone. E' una novità alla quale si guarda con grande interesse in un momento delicato per la rassegna che sta coltivando prestigiosi progetti di internazionalizzazione oltre che di consolidamento a livello tedesco, regionale e nazionale. Marco Cavedagni, come "Export Manager" di Carpigiani ha fondato Carpigiani Deutschland per essere più vicino alle esigenze del mercato tedesco ed ha poi seguito lo sviluppo di marchi come Cattabriga e Coldelite guidando i primi anni di attività Icelteam1927, nell'ottica di incoraggiare lo sviluppo di una gelateria artigiana di qualità. In Cavedagni i responsabili di "Longarone Fiere Dolomiti" hanno individuato l'uomo capace ad orientare e guidare nel passaggio tanto delicato.

La Mig oggi è una "piccola-grande" mostra internazionale del gelato artigianale con forti potenzialità. Si tratta di valorizzarne la specificità e la distintività, puntando

sulla qualità delle presenze. Il gelato artigianale è attuale più che mai; incontra le esigenze dei consumatori che chiedono cibi sani, genuini, nutritivi, fatti con prodotti e con processi lavorativi che non ne tradiscano l'originalità, la storia, la tradizione, la tipicità. Il gelato artigianale calza con questa tendenza e con tante attese.

Così Marco Cavedagni, in un'intervista che "Uniteis notizie" ha pubblicato nell'ultimo numero del 2013, evidenziava tale trend sottolineando come le gelaterie italiane in Germania anche per questo fossero sempre vivaci e di forte richiamo. Nel contempo però sottolineava l'esistenza di "un'area di nuovi attori del settore che hanno un basso profilo professionale e che adottano soluzioni tecniche a basso costo spesso approvvigionandosi sul mercato dell'usato con macchine non aggiornate né dal punto di vista della qualità del prodotto né dal punto di vista del consumo energetico".



- L'osservazione ci dà lo spunto per chiedergli quanto la Mig di Longarone può contribuire a mantenere alta nel mondo la qualità del gelato artigianale rispetto a tanta deriva verso produzioni anonime e scadenti.

"Premetto una considerazione più generale sulle manifestazioni fieristiche: c'è chi sostiene che in un'epoca di accesso facile e diffuso a dati ed informazioni, le fiere non servono. Io sono invece convinto, ed il successo di manifestazioni quali "la fiera del mobile" o "il salone del ciclo e motociclo" conferma, che il pubblico ha ancora bisogno di un momento di confronto diretto con i produttori. Le informazioni sul web consentono di presentarsi più preparati, ma per chi voglia entrare nel nostro settore o cerchi un costante miglioramento dal punto di vista del prodotto è indispensabile l'approfondimento che una fiera specializzata ti consente.

Pensiamo ad esempio alla possibilità per i fabbricanti di ingredienti composti di presentare, in contrapposizione a campagne tendenziose caratterizzate da un grande livello di imprecisione e genericità, da una

tribuna qualificata e professionale le loro capacità ed il ruolo che hanno nello sviluppo di una gelateria di alto livello".

- Che spazio di prestigio può occupare la Mig di Longarone nel contesto di analoghe fiere che si organizzano nel mondo, come Rimini o Stoccarda

"Non definirei le importanti fiere citate analoghe. Si tratta infatti di fiere che godono di strutture importanti e moderne, ma dove il gelato è una delle tante componenti ed occupa una parte minoritaria della manifestazione fieristica. Per contro MIG è l'unica fiera esclusivamente dedicata al gelato ed, in questo contesto, il visitatore può beneficiare di un livello di attenzione e cura unico. Chi vuole entrare nel mondo del gelato riesce quindi a trovare le condizioni ideali per avere un quadro introduttivo completo, mentre chi è già nel settore può trovare nuovi spunti o gli approfondimenti che cerca".

- Che cosa l'ha persuasa ad accettare di essere consulente della Mig?

"Da quando sono entrato in questo settore, uno dei miei obiettivi principali è stato

quello di favorire le condizioni per dare internazionalmente più spazio al gelato artigianale. Mi sono anche persuaso che per tutta la filiera del gelato (attrezzature, ingredienti, arredi) l'italianità sia un fattore importante che pone un prodotto Italiano in posizione privilegiata rispetto a quelli di altri paesi. Una Fiera come MIG nasce nei luoghi dove il gelato è stato protagonista di un fenomeno migratorio forse senza precedenti. I migranti Zoldani e Cadorini hanno infatti avuto la capacità di esportare una cultura creando quella che oggi definiremmo una catena decenni prima di McDonald's. Il gelato attraverso il loro lavoro ha trovato la spinta per diventare una realtà importante in paesi come Germania, Austria, Olanda, Argentina e questo trovo sia un valore per tutto il nostro mondo che va promosso e sviluppato. Mi è quindi sembrato giusto dare il mio contributo in questa direzione".

- Si propone particolari obiettivi ed impegni?

"Il prodotto principale di una fiera sono gli espositori e quindi il mio primo obiettivo è



di migliorare il rapporto con gli espositori in modo da consentire loro di trovare nella fiera un momento comunicativo che consenta di esprimere le loro caratteristiche al fine di migliorare la loro presenza nei mercati che sono più specifici della nostra fiera. La fiera deve in questa ottica perfezionare le iniziative che possano aiutare a portare un pubblico sempre più vasto e qualificato”.

- La sua è comunque una bella sfida per il settore.

“Nel nostro settore si riflettono, forse amplificate, forze e debolezze del sistema Italia. A fronte di una grande qualità delle proposte

(Tecnologie di avanguardia nei macchinari, fantasia ed alta qualità negli ingredienti, design e creatività negli arredi) si riscontra una scarsa capacità di fare sistema per una presenza sempre più

forte nel mondo. La MIG di Longarone è uno degli attori di questa sfida”.

Ci piace, in conclusione, richiamare ancora un passaggio dell'intervista che ha dato

a “Uniteis notizie” nel 2013: “E’ rilevante il fatto che ci sia un crescente numero di persone, italiane e non, che guardano con interesse al mondo del gelato artigianale, persone mai appartenute a questo mondo,

che cercano e valutano le nuove possibilità professionali che può offrire. Questo è un dato che promette bene, anche se non si traduce automaticamente in attività e apertura di gelaterie”.

Questo interesse resiste e continua? Parerebbe di sì, visti i numeri crescenti delle gelaterie nel mondo.

“Certamente non abbastanza: ripeto spesso che la globalizzazione al momento non ci ha molto favorito in quanto, per fare un esempio, si sono aperti più ristoranti sushi in Emilia Romagna che vere gelaterie negli Usa. In questo ambito la MIG può dare un contributo importante”.



MTS project s.r.l.
Via Cavour 15
31020 S.Vendemiano Treviso
CF.-P.I. 04450340262
Tel./Fax +39 0438 451229
www.mtsproject.it
info@mtsproject.it



**...UN locale...
...diversi momenti**



MTS PROJECT SI AVVALE DI UN VALIDO STAFF DI COLLABORATORI CHE FONDONO LE LORO COMPETENZE PER RENDERE UNICO OGNI AMBIENTE



FOODSERVICE REVOLUTION!

Carpigiani presenta FREEZE&GO il mantecatore professionale compatto ideale per la ristorazione. Design completamente rinnovato dal sapore vintage che richiama il color "crema bolognese" che rese famose le prime macchine automatiche dello storico marchio bolognese leader mondiale nella produzione di macchine per la gelateria artigianale.

Il mondo della ristorazione è pronto ad essere rivoluzionato dalla nuova Freeze & Go, il mantecatore da banco che in 55 cm racchiude

la potenza e l'affidabilità della tecnologia Carpigiani. Colpo di fulmine assicurato grazie al design dalle forme sinuose e dal sapore vintage che riprende il color "crema bolognese" che caratterizzava le prime macchine automatiche dello storico marchio bolognese leader mondiale nella produzione di macchine per la gelateria artigianale. Pensata per l'utilizzo nella ristorazione può mantecare piccole quantità di gelato, fino a cinque porzioni, in pochi minuti. In questo modo si eviteranno sprechi e il gelato sarà sempre fresco e pronto a soddisfare le richieste dei clienti. La macchina è stata presentata al Commercial Kitchen Show di Birmingham, la fiera dedicata agli operatori del settore ristorazione del Regno Unito.

Freeze & Go è dotata di sistema plug & play che permette di collegarla direttamente ad una presa di corrente ed è ancora più facile e comoda da usare grazie alla tazza estraibile e intercambiabile con le dotazioni aggiuntive. Silenziosissima può essere utilizzata in sala al momento del servizio arricchendo l'esperienza del cliente.

Il gelato artigianale, mantecato come da tradizione italiana, potrà essere aggiunto al menù senza stravolgere l'assetto della cucina grazie ad una macchina dalle dimensioni contenute con attacco monofase e altissima velocità di esecuzione. Dall'amousse-bouche al dessert, la carta si arricchirà di nuove consistenze e temperature richiamando secoli di tradizione italiana che dal Rinascimento ha portato il gelato sulle tavole di re e imperatori.

Freeze & Go sarà la macchina di punta del nuovo programma educativo dedicato alla ristorazione e basato a Londra: Carpigiani Gelato University – Foodservice Professional. La scuola si rivolge a un pubblico di professionisti desiderosi di ampliare la propria formazione, con l'obiettivo di sviluppare nuove e creative linee di prodotto. Il team dei docenti è guidato da Michele Stanco, pastry chef che conta nel suo curriculum ben 7 anni al tristellato Fat Duck di Heston Blumenthal. Al suo fianco i docenti della Carpigiani Gelato University: Luciano Ferrari, Cristian Bonfiglioli, Andrea De Bellis e Francesco Giordano.



SCALDA I MOTORI...

è arrivato il momento di promuovere
la TUA GELATERIA in modo simpatico e accattivante



**FIAT 500 1.2 8v
POP STAR**
da € 96,00*
al mese

**Le rate le puoi detrarre
mensilmente dal bilancio
della tua azienda**



**FIAT 500 1.2 8v
POP STAR CABRIO**
da € 110,00*
al mese

* Fiat 500/ 500 C Pop Star 1,2 8V 51 KW/69 PS, jeweils auf Basis 48 Monate und 40.000 KM Gesamtleistung. Die Leasingraten verstehen sich inkl. der Sonderausstattungen Gelatoweiß oder Corallo Rot, 15" Leichtmetallsporträdern 18 Speichen, zzgl. MwSt. sowie den Überführungs-/ Auslieferungs- und Zulassungskosten sowie der Kosten für den Werbeaufdruck. Ausstattungs- und Preisänderungen des Herstellers bleiben vorbehalten.

HHL Hamburg Leasing GmbH
Zippelhaus 5 | 20457 Hamburg
Telefon: +49 40 524705-263
Kontakt: Norbert Kotroba
Mobil: +49 173 8899220



Leckere Eiskreationen und clevere Verkaufsaktion zur WM: Gelatop schafft Mehrwert im Fußball-Sommer

Sommer, Sonne, Eisgenuss! Pünktlich zum Beginn der heißen Jahreszeit liefert Gelatop frische Ideen für zusätzliche Umsatzchancen, wenn der Ball in Russland rollt.

Fantasievolle Rezepte mit hohem Trendfaktor und eine attraktive Rubbellos-Aktion bieten Abwechslung und sorgen bei den Gästen für volle Aufmerksamkeit.

Vanille, Erdbeer, Schoko – diese Dauerbrenner dürfen natürlich in keiner Eistheke fehlen. Doch mit den Gelatop Sommerkreationen gelangen echte Hingucker voller Geschmack. Kombiniert werden dazu bestes Frucht- oder Milcheis mit den intensiven Gelatop Eisaromen und Marmorias, frischen Zutaten und leckeren Toppings. Eine Vielfalt, die sich bezahlt macht!

Die erfahrenen Gelatop Gelatieri wissen, was Gäste lieben – und liefern die passenden Ideen für große und kleine Gäste. Cremig-fruchtig überzeugt die Himbeer Mascarpone Baiser Variation, erfrischend anders schmeckt Omas Quarktraum. Cocktail oder Eis? Der Gelatop Moscow Mule mit Ingwer, Limette und einem Schuss Wodka bringt den beliebten Drink in die Eiswaffel. Zusammen mit dem schwarz-rot-goldenen Germany-Eis sorgt das zugleich für WM-Stimmung in der Theke

Nicht nur leckere Rezepturen machen Lust auf einen heißen Fußball-Sommer. Mit der Gelatop WM-Rubbellos-Aktion profitieren Eisdielen von der Anziehungskraft des großen Fan-Events. Ab sofort gibt es vom Gelatop Fachberater zu jedem Kauf von drei Gelatop Fruchtpasten 500 Rubbellose im Fußball-Look sowie passende Fan-Gewinne gratis dazu. Jeder Los-Beutel enthält 100 Gewinner-Lose. Bei drei gleichen Symbolen erhält der

Losinhaber den abgebildeten Gewinn – vom Eis im Hörnchen, über ein leckeres Getränk bis zum Fußball-Fan-Artikel. Ob als Give-away für Kinder oder Zugabe zum großen Eisbecher: die kleinen Gewinnkärtchen mit Rubbelfeldern erfreuen Stammkundschaft und neue Gäste, Jung und Alt. Und bringen die glücklichen Gewinner schon bald zurück an die Theke.



Bildmaterial:
Eisrezepte: Himbeer Mascarpone Baiser, Omas Quarktraum, Moscow Mule, Germany
WM-Aktion: Plakat, Fanartikel



Smartgel, una macchina d'acciaio con un'anima sensibile



I mantecatori orizzontali firmati Staff Ice System costituiscono una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo del gelato artigianale.

LHBX è un gioiello di tecnologia, appartenente alla linea SmartGel Ad-Hoc Control, introdotta al fine di agevolare il lavoro in laboratorio.

Una novità messa a punto dagli ingegneri di casa Staff, è la possibilità di avere il mantecatore in due nuove versioni: HBX 800 e HBX 1000, con una produzione oraria di gelato rispettivamente di 80 e 100 litri.

SmartGel HBX è ecologico e personalizzabile, infatti il computer di bordo include 52 programmi ed ognuno di essi può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo manuale a discrezione del gelatiere.

Tra i numerosi plus di cui è dotato, sicuramente non mancherà di destare attenzione l'accoppiamento diretto che, eliminando le cinghie, riduce al minimo i rumori dovuti all'oscillazione e alle vibrazioni.

La bocca di uscita del gelato è di dimensioni più grandi della media con lo scopo di surriscaldare il meno possibile il gelato stesso e garantire nel contempo una qualità superiore. La vasca di produzione ha un diametro maggiore rispetto agli altri mantecatori presenti sul mercato, per facilitare al massimo la pulizia.

SmartGel può essere ordinata dell'altezza più indicata alle esigenze di ciascun operatore.

Bella e robusta, curata nei dettagli, innovativa nelle funzioni e rispettosa dell'ambiente grazie alla tecnologia Inverter: chi la prova non la lascia più!

www.staff1959.com





Gelato "On the road" con IFI e Gelato Festival



A pochi giorni dalla conclusione del tour italiano, il Gelato Festival si prepara a partire per l'Europa!

Menta Selvatica, Arachide al sale rosso delle Hawaii, La Regina delle Langhe, E-state al verde: ecco i gusti che hanno trionfato nelle tappe italiane di Gelato Festival. Dopo aver fatto il pieno di pubblico e dolcezza nelle più belle città della penisola come Firenze, Roma, Milano, Torino, i truck Ruggeri, Caterina e Buontalenti, attrezzati con le tecnologie più innovative firmate ifi, sono già pronti per partire per l'Europa. Berlino, Varsavia, Londra e Parndorf-Vienna le prossime città che per alcuni giorni diventeranno capitali del gelato di tradizione italiana.

ifi è Official Technical Sponsor di Gelato Festival per il se-



condo anno consecutivo ed è, come sempre, accanto ai gelatieri in gara per ascoltarli, sostenerli e valorizzare il loro talento. Anche per il tour europeo infatti 16 gelatieri si daranno battaglia e proporranno il loro miglior gusto alla giuria tecnica e popolare per aggiudicarsi il titolo di miglior gelatiere d'Europa.

Se il cuore pulsante dell'evento è la passione che ogni gelatiere mette nella creazione dei gusti e nella competizione, il vero e proprio motore che gira l'Italia e l'Europa è rappresentato dai tre food truck, equipaggiati con tutto

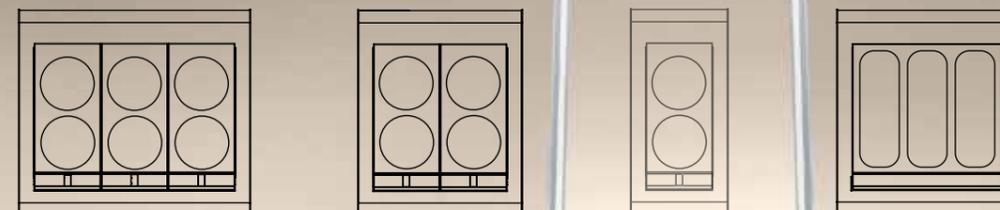
l'occorrente per produrre e servire il gelato: il "Buontalenti" diventa laboratorio del gelato, il "Ruggeri", dotato di ben 16 postazioni attrezzate con la tecnologia Panorama® di ifi, è lo spazio per la degustazione del gelato dal quale i Maestri Gelatieri raccontano e fanno assaggiare i loro gusti, il "Caterina De'Medici" è il set di eventi e dimostrazioni live con Tonda, Gelato CoolBox e Panorama®.

Il truck Caterina è animato quotidianamente dalle due rubriche proposte da ifi: l'immane Tonda Challenge e la novità: Gelato Quiz. Tonda Challenge, la sfida nella sfida lanciata a tutti i gelatieri in gara per cercare di realizzare la coppetta perfetta da 60 grammi e aggiudicarsi l'ambita Spatola d'Oro, simbolo di maestria nel somministrare il gelato.

Gelato Quiz, un momento divertente proposto dal team ifi al pubblico presente, che esplora curiosità e notizie sul dolce freddo più famoso del mondo. Un concentrato di momenti intensi, divertenti e appassionanti che vedono protagonisti i Maestri Gelatieri e le loro creazioni, un'occasione per ribadire e festeggiare il buon saper fare italiano che rende l'Italia celebre nel mondo.



Bit. Panorama®



A synthesis of potentials.

La più piccola unità free-standing dentro e oltre i confini della gelateria.



info@ifi.it

#ifi1962





SPAGHETTI EIS *Vanille-Milchreis mit Sahne, Erdbeersoße* und weißer Raspelschokolade*
 € 5,20
 RIESEN SPAGHETTI EIS
 € 7,80

Spaghetti Pesto *Pistazieneis mit Sahne, Eierlikör und weißer Raspelschokolade*
 € 5,20
 RIESEN SPAGHETTI PESTO
 € 7,80

ALKOHOLISCHEGETRÄNKE **Weine** **LONG DRINKS**



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

AVERNA	32%	2cl	€ 3,50
FERNET	19%	2cl	€ 3,50
SAMBUCA	12%	2cl	€ 3,50
AMARETTO	28%	2cl	€ 3,50
RAMAZOTTI	28%	2cl	€ 3,50
GRAPPA	40%	2cl	€ 3,50
BAILEYS	17%	2cl	€ 3,50
REMY MARTIN	40%	2cl	€ 4,00
CHIVAS REGAL	40%	2cl	€ 4,00
MARTINI BIANCO	19%	1cl	€ 3,50

WEINE

PROSECCO ^{SI}
*italienischer
 Qualitätsschaumwein weiß*
 0,1l € 3,30

LONG DRINKS

CAMPARI ^F Soda	0,2l	€ 3,50
CAMPARI ^F Orange	0,2l	€ 3,50

F Farbstoff
 SI enthält Sulfite

Le immagini
 nei menù CoverStudio
 prendono vita
 e si fanno
 notare!

COVERSTUDIO

food photography • eiskarte • corporate design www.coverstudio.it



eiskarte
 menüdesign



La rubrica "Il Mercatino" è dedicata agli annunci di compravendita di gelaterie, attrezzature, arredamenti, complementi d'arredo e varie del mondo del gelato artigianale. Le inserzioni sono gratuite per i soli associati Uniteis fruendo dell'apposito coupon.

- Vendo piccola gelateria, senza concorrenza, in zona turistica, adatta a 2 persone più aiuto, posto auto privato. Tel. (D) 0152-25605677

- Vendo laboratorio/parti di arredamento, centralina frigo, n. 2 Coldelite RTX; tutto in ottimo stato. Tel. (D) 0171-5292714 – E-Mail: info@gelatoecaffe.com

- Vendo gelateria in NRW, in paese di ca. 9.000 abitanti, senza concorrenza, con 12 tavoli interni, adatta a nucleo familiare, buon asporto, appartamenti sovrastanti, affitto modico. Tel. (D) 02238-15160 – (I) 0435-74089 o 320-0112098 (fino fine febbraio / telefonare ore pasti)

- Vendesi gelateria nel Sud Germania (Saar), esistente da oltre 50 anni, in zona pedonale, con laboratorio attrezzato, appartamento sovrastante, affitto interessante. Tel. (D) 0171-3126223

- Vendo vetrina Orion da 24 vaschette, usata solo un anno, come nuova. Tel. (D) 0171-3126223

- Rinomata gelateria in vendita nel cuore di cittadina di 25.000 abitanti in Niedersachsen, in posizione centralissima, con 19 tavoli interni e 10 esterni, arredamento Coletti pressoché nuovo con ripiani interni ed esterni al banco in marmo, pavimento in gres porcellanato, laboratorio attrezzato con celle frigorifere, appartamenti sovrastanti, magazzino sullo stesso piano della gelateria, affitto modico. Solo se seriamente interessati e con possibilità economiche! Tel. (I) 348-6686499

- Vendesi arredamento gelateria composto da: n. 19 tavoli in marmo, un'isola centrale con 20 posti a sedere, n. 30 sedie - tutto foderato in alcantara, banco Coletti con ripiani esterni ed interni in marmo, vetrina da 24 sorbettiere, macchine gelato Coldelite 3004, n. 2 celle frigorifere 1,80 m x 1,80 m x 3 m, n. 2 macchine Sanomat per la panna etc. Se interessati chiamare o scrivere un sms tel. (I) 348-6686499

PreGel, azienda leader nel settore degli ingredienti per gelato, ricerca giovani gelatieri dimostratori per il mercato tedesco e del Benelux. Sono richieste buona conoscenza della lingua tedesca e/o olandese, ottima conoscenza dei processi di produzione del gelato artigianale, predisposizione al contatto umano ed attitudine commerciale. Si richiede disponibilità a risiedere in Germania o in Olanda. Inviare curriculum dettagliato a: ricercapersonale@pregel.com

- Per raggiunti limiti di età, vendesi oppure cedesi in affitto d'azienda gelateria solo per asporto, adatta a 2-3 persone, obiettivo molto interessante, richiesta professionalità e disponibilità finanziaria. Scrivere solo se veramente interessati ad e-mail: panaria-ms@web.de

- Per motivi di età vendesi gelateria (eventualmente anche in gestione), esistente da 40 anni, vicino a Karlsruhe, adatta a 2-3 persone più Aushilfe nei fine settimana, con 60 posti interni e 60 in terrazza, appartamento sovrastante. Solo se vera-

mente interessati, astenersi perditempo! Tel. (D) 07272-8498 / 0172-7203783 – (I) 339-8268716 – E-Mail: antonio-pessotto@arcor.de

Cercasi macchine, Pastorizzatori per Gelato usate e Macchine e Mulini per caffè. Kaufe gebrauchte Eismaschinen und Kaffeemaschinen mit Mühle. 0049 157 77596154 Email: Mauro.Osmieri@gmx.de

- Vendesi, per motivi personali, in paese del Niedersachsen con 20.000 abitanti, avviata gelateria esistente da più di 30 anni, con 15 tavoli interni e 15 esterni, adatta a 3-4 persone più aiuto nel fine settimana, possibilità di appartamento sovrastante con buon affitto. Solo se veramente interessati e con possibilità economiche, prezzo dopo visione. Tel. (D) 0160-95420589 - E-Mail: andreae81@rocketmail.com

A Conegliano (TV) si affitta appartamento arredato min. 1 settimana max. 6 mesi zona tra lo stadio e il cinema. Inoltre si affittano appartamenti di prestigio in un resort in via Lourdes. Tel. (I) 0438 410344 – 347 3643545 – info@collinedeidogi.com

- Per motivi familiari vendesi caffetteria-gelateria storica in centro ad Oderzo, adatta a 3 persone più aiuto nel Weekend, affitto interessante, ottima trattativa. Tel. (I) 348-0604047 / 0438-430361 Solo se veramente interessati – Astenersi perditempo!

Vendo per fine stagione 2018 piccola gelateria/chiosco al nord Germania per motivi di età e salute in paese turistico circa 15000 abitanti. 5 tavoli interni e 6 esterni in centro cittadina. Buona per coppia e Haushilfe per fine settimana. Arredamento di due anni di vita, macchinari e vetrina seminuova, laboratorio completo con macchina gelato Bravo Trittico Startronic Plus. Affitto proporzionato, appartamento arredato sovrastante. Contratto affitto valido ancora 8 anni+ 5 opzionali. Nessuna unità intermedia. Prezzo complessivo modico. Astenersi perditempo. Tel Italia 0039-349-1478658 Tel Germania 0049-152-26467902

- Cedesi attività di gelateria in centro storico a Castel Franco Veneto, adatta a 2 persone + 1 extra nel Weekend, ottimo incasso, trattativa riservata. Tel. (I) 338-4275907

Gelatiere zoldano cerca chiosco o piccola gelateria in gestione per la stagione 2019. Sudtirolo, Germania, Austria. (Tel. 0039 0437 78698 dopo le 20)

- Vendo gelateria in NRW, situata in cittadina di 25.000 abitanti, adatta a 3-4 persone più aiuto fine settimana e festivi, 8 tavoli interni e 6 esterni. Tel. (I) 320-3016697 - (D) 0171-1742530

- Vendo, per seri motivi di salute, rinomata gelateria in centro città turistica nel BW, terrazza soleggiata tutto il giorno, prezzo impegnativo adeguato agli incassi. Solo se veramente intenzionati e con possibilità finanziarie. Tel. (D) 0151-62606571 (telefonare nei giorni feriale dopo le ore 20:00)

- Vendesi gelateria in Nord della Germania, con 160 posti a sedere (di cui 100 esterni), il locale si sviluppa su 250 mq. e offre tutte le comodità necessarie, dotato di un'ottima attrezzatura. Possibile acquistare anche lo stabile (progettato e costruito su misura per la nostra attività nel 2008). Tel. (D) 0421-37814310

- Vendo gelateria, eventualmente anche in gestione, esistente da 25 anni, in città di 22.000 abitanti, con 20 tavoli interni e 25 esterni, con buona possibilità di finanziamento. Tel. (D) 0175-2423112 – E-Mail: elio-eis@t-online.de

- Vendo, per motivi di salute, gelateria nel NRW, esistente da 45 anni, adatta a coppia più 2, sempre rinnovata, con 12 tavoli esterni e 16 interni, con laboratorio vicino, appartamento sovrastante. Solo se veramente interessati e con disponibilità finanziaria. Tel. (D) 0177-4146013 – (I) 348-8127959 (chiamare ore serali)

- Per motivi familiari vendesi caffetteria-gelateria storica in centro ad Oderzo, adatta a 3 persone più aiuto nel Weekend, affitto interessante, ottima trattativa. Tel. (I) 348-0604047 / 0438-430361 Solo se veramente interessati – Astenersi perditempo!

- Causa oltrepassati limiti di età, vendesi, fine stagione 2017, piccola gelateria esistente dal 1956, rinnovata di recente, con appartamento sovrastante. E-Mail: rosaliaazzaris@gmail.com

- Cedesi piccola gelateria in Aachen, senza concorrenza (eventualmente anche in gestione, affitto modico), adatta a 2-3 persone più Aushilfe nei fine settimana, con 11 tavoli interni, buon asporto. Si richiede la massima serietà. No perditempo! Tel. (D) 0241-524800 (febbraio-ottobre) – (I) 349-0057474 (novembre-gennaio)



- Vendesi dal 2019 rinomata gelateria, esistente da oltre 30 anni, rinnovata completamente nel 2013, i bilanci parlano da soli, aperta tutto l'anno, solo interessati con possibilità economiche, no gestione. Causa problemi di salute vorrei ritornare in Italia. E-Mail: eiscasfemi@web.de

- Vendesi 2 gelaterie: una esistente già da 30 anni, all'interno del paese, l'altra aperta a gennaio 2017 all'interno del Kurhaus nel Kurpark di Bad Zwesten, paese con 2 cliniche, entrambe le gelaterie lavorano bene. Il motivo di questa decisione: sono mamma di una bambina di 7 anni che vedo solo qualche ora al giorno! Tel. (D) 0160-90909070 – (D) 0178-1846275 – (D) 05626-1714

- Vendo: macchina gelato Carpigiani 40/60, Pastomaster 120L Carpigiani e Pasto 60XP – tutto revisionato e in ottimo stato. Tel. (D) 0175-1236772 - (I) 347-1763229

- Vendo: macchina da gelato Carpigiani verticale L40, compressore nuovo e macchina per panna da 5 l. Carpigiani – tutto funzionante! Tel. (D) 0177-4146013

- Vendesi gelateria, a fine stagione 2018, situata a Sinsheim - Nord BW, esistente da 26 anni, per motivi personali, cedo questa attività ad un prezzo molto interessante, con laboratorio attrezzato, adatta ad un nucleo familiare più Aushilfen al fine settimana. Offerta solo per persone interessate! Tel.(D) 07261-8820 - E-Mail: info@eiscasfanmarco.com

- Vendesi ottima gelateria in NRW, esistente da oltre 40 anni, con terrazza esterna, laboratorio super attrezzato e appena rinnovato, appartamento sovrastante. Astenersi perditempo! E-Mail: me.mariaeis@gmail.com



- Vendo gelateria trentennale in NRW, rinnovata, in ottime condizioni, con modico affitto, in zona pedonale, 12 tavoli interni e 25 esterni completamente al sole, con apparecchi sovrastanti. Solo se veramente interessati e con possibilità finanziarie. Tel. (D) 0175-7360405 (contattare ore serali)

- Vendo 2 gelaterie senza concorrenza in Niedersachsen. Una in paese di 6.000 abitanti impostata con "Selbstbedienung", 10 tavoli interni e 10 in terrazza, adatta a 1-2 persone, dotata di laboratorio attrezzato per la produzione di entrambe, magazzino comodo, appartamento sovrastante. La seconda in paese di 5.000 abitanti a 8 km di distanza, su strada di passaggio, pure con appartamento sovrastante, adatta a 3 persone più aiuti nel fine settimana, 10 tavoli interni e 10 esterni. Buon affitto per entrambi i locali. Tel. (D) 0162-8852597 solo se interessati!

- Vendesi ottima gelateria in NRW, esistente da oltre 40 anni, con terrazza esterna, laboratorio super attrezzato e appena rinnovato, appartamento sovrastante. Astenersi perditempo!
E-Mail: me.mariaeis@gmail.com

- Vendo gelateria in centro storico, piazza centrale, zona pedonale e turistica, esistente da 63 anni, rinnovata di recente, con tavoli esterni, laboratorio attrezzato, prezzo dopo visione, no gestione, no perditempo. Con possibilità di affittare anche un caffè pasticceria tedesca con laboratorio per torte. Solo per persone interessate! Tel. (D) 06781-900140 (dopo ore 21:30)

- Vendesi gelateria vicinanze Hannover, adatta a 4 persone più Aushilfen, ottimo incasso, prezzo ragionevole. Tel. (D) 0171-2100945

- Vendo gelateria senza concorrenza, a fine stagione, adatta a 4 persone più aiuti fine settimana/festività, in zona Baden Württemberg, circa 40 posti interni, provvista di ampia terrazza, finestra per asporto, appartamento ed alloggio personale sovrastanti.

Tel. (D) 0151-14344498 (preferibilmente mercoledì) solo se seriamente interessati e con reale disponibilità finanziaria, astenersi perditempo!

- Fine 2018 vendesi gelateria in zona Francoforte, esistente da oltre 30 anni, in zona turistica, con ter-

razzo, ben attrezzata: Trittico Bravo, Labotronic, 2 pastorizzatori Frigomat, abbattitore Irinox, 2 congelatori, cella frigo, impianto a circuito chiuso per raffreddamento acqua. Per info e-mail: gelatobar@mail.de

- Da subito vendesi piccola gelateria in piccolo paese vicino a Francoforte, arredata, ma senza macchinari, con spazio per terrazzo, prezzo interessante. Per info e-mail: gelatobar@mail.de

- Cercasi gelateria in Germania, adatta a 4 persone, in gestione con possibilità di acquisto; abbiamo esperienze da decenni. Solo proposte interessanti e serie, astenersi perditempo. Tel. (A) 0043-664-6339966 oppure 0043-660-1267371

- Cediamo in gestione o vendesi "super" rinomata gelateria nel cuore di una città turistica in Bassa Baviera, posizione top, terrazza panoramica. Richiesta massima serietà e professionalità, possibile affiancamento iniziale, introito impegnativo, trattative riservate, non curiosi e perditempo!
E-Mail: gelatilaria@t-online.de



Spett. UNITEIS e V. - Mercatino
Kapellenstr. 15 - 63500 SELIGENSTADT

Att.ne: UNITEIS NOTIZIE
Rubrica: Il Mercatino

Prego voler pubblicare:

Socio Nr. _____ Firma e timbro _____

Data _____

Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee



Sigep

The sweetest business experience

19|23. 01. 2019
Fiera di RIMINI

40° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè

www.sigep.it



IN COLLABORAZIONE CON



ORGANIZZATO DA





PreGel
Your passion. Our ingredients.



©PreGel

Arabeschi®

Cherry Chérie

Eine fruchtige, vollmundige Sauce,
welche die Freude an saisonalen Früchten wieder aufleben lässt.
Cherry Chérie ist mit Kirschstückchen angereichert und bietet die ideale
Lösung zur Vollendung köstlicher Gelato- und Konditoreikreationen.

*from
your
family
to
yours*

www.pregelfamily.com

www.pregel-deutschland.de
info@pregel-deutschland.de



SCHOOL OF GELATO & PASTRY
www.pregeltraining.com