

BÜRGERFEST PIU' DOLCE CON IL GELATO ITALIANO



LA FORMAZIONE E' STRATEGICA

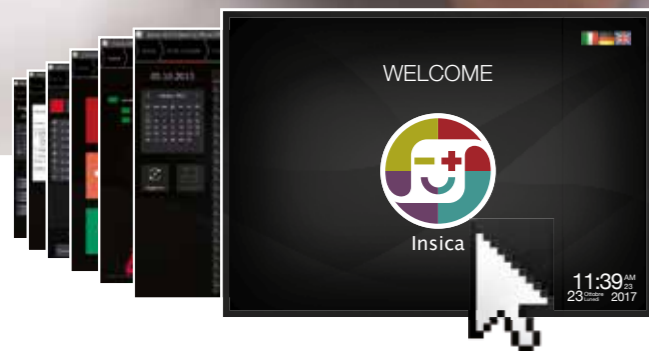
**GERMAN
BLACK FOREST
CON SAPORE
DI BRASILE**

Gestione dei
GUTSCHEIN
automatizzata



INSICA

rhind
sistemi cassa computerizzati



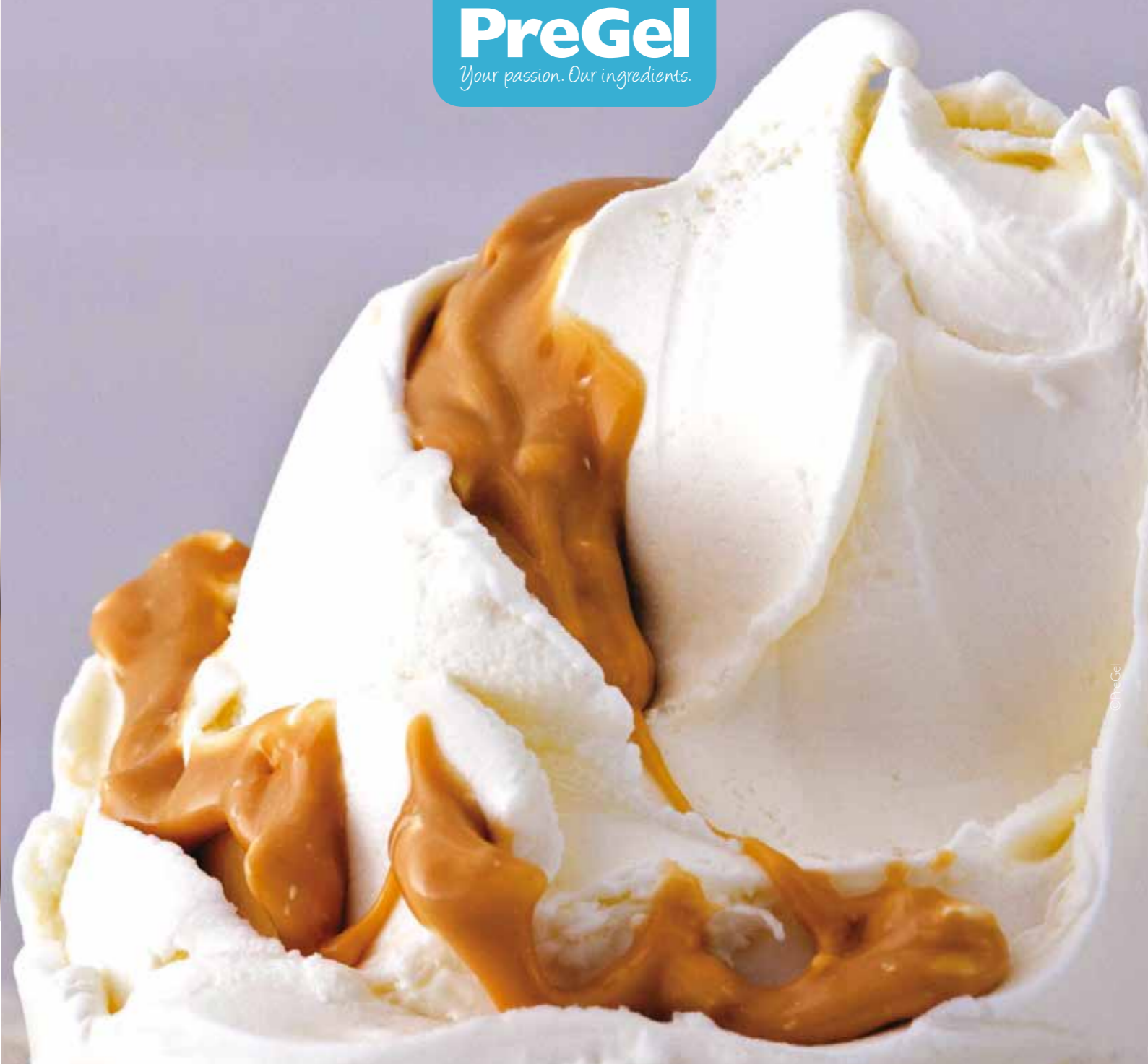
INSICA è il nuovo software marchiato RHIND PER LA GESTIONE DI COMANDE E FISCALITA'

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

PreGel
Your passion. Our ingredients.



Fabelhafte Geschmackscombination

Was passiert wenn die Frische von Griechischem Joghurt und der köstliche
Geschmack von Honig mit knusprigen Mandelstücken aufeinander treffen?
Eine wahrer Genuss für die Sinne der an längst vergangene Zeiten erinnert.
Entdecken Sie die verschiedenen Produkte von PreGel, der italienischen
Firma, welche seit über 50 Jahren Marktführer der Branche ist!

from
our
family
to
yours

www.pregelfamily.com

www.pregeldeutschland.de
info@pregeldeutschland.de



SCHOOL OF GELATO & PASTRY
www.pregeltraining.com

SCALDA I MOTORI...

è arrivato il momento di cambiare la tua **automobile**.
Uniteis Service e HLL Hamburg Leasing ti offrono le soluzioni più
adatte a te per il **finanziamento** di qualsiasi **modello e marca**.

**E se vuoi 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 Gesamtlauflistung. 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.

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

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. 5 / 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

GRANDE PRESENZA A BERLINO! / ZAHLREICHE TEILNAHME IN BERLIN! 8

UNITEIS

Bürgerfest più dolce con il gelato italiano	10
Il ruolo del personale nel successo di una gelateria	14
La formazione è strategica per la crescita professionale	18
German Black Forest con sapore di Brasile	22
Che festa a Nortorf per l'Eis Café Venezia	28
Si tratta di infortunio sul lavoro oppure no?	34
La nuova disciplina comunitaria sulla tutela dei dati personali: il GDPR	36
Kalt, Köstlich, Klasse!	38
Neues BMF-Schreiben zur Einzelaufzeichnungspflicht	40

ATTUALITÀ

Veröffentlichungen der Lebensmittelüberwachung zu Speiseeis und aufgeschlagener Sahne	44
Protezione dei dati regolamento generale	46
Essere previdenti - Disposizioni del paziente e procura preventiva	48
Confutare la notifica di stima	50

EIS, CULTURA, SOCIETÀ

Il gelato è arte	54
------------------	----

PIANETA GELATO

Il gelato artigianale svetta a Venezia e Cortina	58
--	----

FATTI E SCENARI

La bava di lumaca nel gelato? Buona e fa bene	62
La rivoluzione in gelateria passa dai mantecatori da banco!	64
Eis und süße Snacks	66
Nuovo sito e logo rinnovato in casa Telme	66
Prima il sapere poi il sapore	68
PopApp: lo show del gelato da Compasso d'Oro	70

MERCATINO

Gli annunci di compravendita dei gelatieri	74
--	----

Gli inserzionisti

Arkè	67	Dreidoppel	77	Italian Exhibition Group	79	Salecic	59
Bgroup Studio	51	Eurodelta	75	Longarone Fiere	7	Select	45
Bravo Deutschland	35	Flor De Pacifico	13	Mylc	49	Staff Ice System	25
BRX	61-63	Fontana GMBH	11	MTS Project	47	Telme	21
Carpigiani	52-53	Fugar	17-41	Newcol	42-43	Travaglini	33
Checchin Software	9	Giacomuzzi	5	Pregel	3-80	Uniteis Service	4
Cover Studio	72-73	Kälte Rudi	39	Reiseservice Sacco	19	Zampieron	65
Dieffe Studio	31	IFI	71	Rhind	2		



ARTISANAL GELATO

DIE BESTEN PRODUKTE UND AUSRÜSTUNGEN
FÜR IHR HANDWERKLICHES SPEISEEIS



59a Mostra Internazionale del Gelato Artigianale
Ausstellung von Produkten und Ausstattungen für Eisdien
Longarone 2018 2. - 5. Dezember

www.mostradelgelato.com

facebook.com/mig.longarone

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





Editoriale

di Dario Olivier

GRANDE PRESENZA A BERLINO!

🇮🇹 Gentile socia, caro socio, il 7 e 8 settembre presso il Castello di Bellevue, residenza del Presidente della Repubblica tedesca Frank-Walter Steinmeier, Uniteis e.V. è stata protagonista di un evento chiamato "Bürgerfest". Ogni anno, il Presidente e la moglie, aprono al pubblico le porte di casa e ogni cittadino, che ne abbia il desiderio, può recarsi a visitare la dimora e il parco adiacente. Nei due giorni 20.000 cittadini hanno approfittato dell'occasione.

Quest'anno l'Italia era Paese partner e, contattati dall'Ambasciata d'Italia, Uniteis e.V. ha avuto l'onore di partecipare all'evento come sponsor.

Nelle due giornate estive dei colleghi, arrivati da tutta la Germania, hanno presentato il gelatiere artigiano dalle origini del mestiere fino ad oggi.

I colleghi presenti sono stati notati per l'eccellenza del prodotto e per il lavoro di squadra altamente professionale.

In un unico stand vi era una postazione, dove venivano preparati e serviti "Spaghetti-Eis" e un'altra dove una macchina da gelato di una volta sempre in funzione e un carrettino facevano da attrazione per il pubblico di ogni età.

Anche il Presidente e la moglie si sono soffermati, apprezzando e compiacendosi con tutti per la presenza dei gelatieri.

In due giornate sono stati distribuiti 4.000 "Spaghetti-Eis" e quanto la macchina funzionante tramite "energia umana" potesse produrre.

I gelatieri, che Uniteis e.V. ringrazia di cuore, fanno parte della neocostituita "Accademia della gelateria italiana" in Germania; gruppo che sarà trainante su ogni aspetto che riguarda la professione di gelatiere in Germania e al quale facciamo un caloroso "in bocca al lupo" per il loro futuro!

Augurandovi un buon fine di stagione, vi invito a visitare il nostro stand alla MIG di Longarone, a partecipare numerosi al convegno di grande interesse che stiamo organizzando con relatori qualificati, all'Assemblea annuale e ai corsi di formazione che sono in programma.

Dario Olivier

ZAHLREICHE TEILNAHME IN BERLIN!

🇩🇪 Liebe Mitglieder, am 7. und 8. September hat Uniteis e.V. im Schloss Bellevue, Residenz des deutschen Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier, am "Bürgerfest" teilgenommen.

Jedes Jahr öffnen der Bundespräsident und seine Frau die Tore Ihres Heims für das Publikum, und alle Bürger sind eingeladen, Gebäude und Park zu besichtigen. 20.000 Bürger haben diese Gelegenheit während des zweitägigen Festes wahrgenommen.

Dieses Jahr war Italien Partnerland und Uniteis e.V. hat nach einer Kontaktaufnahme durch die italienische Botschaft die Ehre gehabt, als Sponsor an dieser Veranstaltung teilzunehmen.

An den beiden Sommertagen haben aus ganz Deutschland angereiste Kollegen die handwerklich arbeitenden Speiseeishersteller von den Anfängen bis heute präsentiert.

Die teilnehmenden Kollegen haben nicht nur aufgrund ihres hervorragenden Produkts, sondern auch durch ihr absolut professionelles Teamwork für Aufsehen gesorgt.

An einem gemeinsamen Stand wurde "Spaghetti-Eis" zubereitet und serviert und eine Eismaschine wie anno dazumal war kontinuierlich in Betrieb. Außerdem war ein Eiswägelchen die große Attraktion beim Publikum jeden Alters.

Auch der Bundespräsident und seine Frau haben einen Stopp eingelegt und dabei ihre Freude über die Teilnahme der Speiseeishersteller zum Ausdruck gebracht.

An den beiden Tagen wurde 4.000 Portionen "Spaghetti-Eis" und die gesamte Produktion der mit "menschlicher Energie" betriebenen Eismaschine verteilt.

Die Speiseeishersteller, denen Uniteis e.V. herzlich dankt, gehören der neugegründeten "Accademia della gelateria italiana" in Deutschland an. Diese Gruppe wird sich mit jedem Aspekt des Berufs des Speiseeisherstellers in Deutschland beschäftigen, und wir wünschen ihr von Herzen "viel Glück" für ihre Zukunft!

Euch allen wünsche ich ein gutes Saisonende und lade Euch ein, unseren Stand auf der MIG in Longarone zu besuchen und zahlreich an der hochinteressanten Tagung mit qualifizierten Rednern, an der Jahresversammlung und an den angebotenen Fortbildungskursen teilzunehmen.

Dario Olivier

software
CHECCHIN
europe



NOVITÀ

COMANDE VOCALI GESTIONE GUTSCHEIN DA CELLULARE COMANDE AL TAVOLO SENZA L'USO DELL'ANTENNA



DISPLAY DI CORTESIA DA 10"
CON ELENCO PRODOTTI
E PUBBLICITÀ



DISPLAY DI CORTESIA DA 5"



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





Uniteis

BÜRGERFEST PIÙ DOLCE CON IL GELATO ITALIANO



Affascinante il contesto: il Parco dello Schloss Bellevue di Berlino. Un appuntamento annuale del Presidente della Repubblica tedesca, Frank-Walter Steinmeier, che si è gustato un ottimo gelato. L'Italia presente con uno stand di alta qualità e di forte richiamo. In vetrina le bellezze, l'arte, il gusto, i prodotti del Belpaese. Spiccava l'Eis proposto dall'Unione dei gelatieri Italiani in Germania. Oltre 20 mila visitatori.

Bürgerfest più dolce con il gelato artigianale italiano che è stato gustato alla grande. Da semplici visitatori e da delegazioni ufficiali. E' stato la tentazione più forte della spettacolare manifestazione. Suggestivo l'ambiente: il Parco dello Schloss Bellevue di Berlino, per il quale sono passati oltre 20 mila visitatori, provenienti da tutti i lander, idealmente ospiti del



Presidente federale della Repubblica Frank-Walter Steinmeier, che ha trovato il tempo per gustarsi in serenità un gelato fatto sul momento dai maestri gelatieri con una storica macchina manuale. Si è complimentato ed ha ringraziato i gelatieri, orgogliosi di avere "servito" il Presidente della Repubblica. Lo stand dei gelatieri Uniteis e.V. è stato una delle meraviglie, se non la meraviglia, del Bürgerfest. Sicuramente un punto di delizioso incontro, dove si aveva la certezza di gustare un prodotto tutto italiano.

Sono stati distribuiti ben 4.000 Spaghetti Eis e una montagna di gelato al gusto uva fragola e mandarino. Spettacolo nello spettacolo: sempre in azione una

storica macchina manuale che prodigiosamente trasformava, frutta ed altri prodotti primi in buonissimo gelato. Ne è rimasto incantato lo stesso presidente Frank-Walter Steinmeier.



"TUTTO E' STATO BELLO E AVVINCENTE, è il commento del presidente di Uniteis e.V. Dario Olivier. Una meravigliosa vetrina per noi gelatieri artigiani: il gelato, scelto come immagine attraente del "made in Italy", è stato forse il richiamo più festoso. Grazie ai colleghi che hanno contribuito a tanto successo mettendosi a disposizione e preparando e servendo gusti di superba qualità



e di grande appeal. Siamo orgogliosi che Uniteis e.V. sia stata invitata come partner della festa, svoltasi in due giornate, assieme ad altre prestigiose realtà economiche e imprenditoriali dell'Italia".

Uniteis e.V. ha partecipato in forza all'evento: con il presidente Dario Olivier, la responsabile del servizio stampa Annalisa Carnio e l'avvocato Simonetta Donà. E' stata un'occasione per ufficializzare il Gruppo di accademici, presenti con il marchio dell'Accademia della Gelateria Italiana. C'erano Gianni Toldo, Ugo Simonetti, Dario Fontanella, Luca De Rocco, Guido De Rocco, Attilio Andreotta, Davide Arnoldo, Luca Rizzardini.

Partner quest'anno del Bürgerfest il Land Sachsen e l'Italia. Mobilitata l'Ambasciata italiana in stretta collaborazione con l'Istituto italiano di cultura e l'Agenzia nazionale del turismo (Enit).

Nello stand "Viale Italia", numero 33, spiccavano i valori più genuini del nostro Paese. In



Visitate il nostro sito online:
www.gelato24.de



Padiglione B
Corsia H - Stand 1-3

Offizieller Händler!



FONTANA
GELATO EQUIPMENT

FONTANA GMBH & Co. KG
Geräte und Einrichtungen für Eiscafés
Dieselstraße 15
D-48485 NEUENKIRCHEN

T: +49 59 73 / 90 22 62
F: +49 59 73 / 90 22 63
www.fontana-eis.de
fontana@fontana-eis.de



Uniteis



primo piano bellezze, cultura, arte, ambiente, paesaggio, i prodotti tipici, i valori sociali. Uno spaccato positivo del Belpaese colto nei suoi aspetti più vitali, positivi, intraprendenti e costruttivi.

Significativo il titolo: "L'Italia: Imagination, Inspiration, Innovation". Tre parole apparentemente astratte, in realtà indicative di realtà dinamiche dell'Italia che pensa, che crea, che costruisce, che produce, che immagina con fantasia e realismo il futuro.

La presentazione con la più moderna tecnologia e con gli strumenti informativi più aggiornati. Interessante il capitolo riguardante la presenza italiana in Germania: associazioni, attività culturali, sociali ed economiche, interscambi commerciali, rete consolare.

Concerti, incontri culturali, assaggi di prodotti. Spazi per i bambini: concerti e laboratori di giochi e prove di manualità.

Incantevoli le proposte turistiche illustrate dall'Enit, (agenzia nazionale del turismo). Itinerari virtuosi e non battuti per un'Italia bella e sorprendente per la varietà dei paesaggi umani, culturali, artistici, enogastronomici. In grande evidenza le potenzialità del turismo "attivo e verde", "consapevole e sostenibile". Un'Italia godibile sotto tutti i profili che prospetta un 2019 con tante novità. Sarà ufficialmente "l'anno dello Slow tourism". Natura, ambiente, benessere dello spirito e del corpo, vita all'aperto, al bando lo stress provocato da confusione, ammassamenti, mete consumate. Lontani da cucine anonime, scolorate e denaturate.



IL GELATO ARTIGIANALE risponde appieno alle attese di uno "slow tourism" e in generale di una vita slow. Un prodotto da godere accendendo sapientemente i sensi

*La lettera di ringraziamento
dell'Ambasciata Italiana a Berlino*



AMBASCIATA D'ITALIA
Berlino

Berlino, 11 settembre 2018

Gentile Presidente Olivier,

a pochi giorni dalla conclusione della Bürgerfest, desidero esprimerLe i miei più sentiti ringraziamenti per il contributo offerto da Uniteis al successo della manifestazione.

La Bürgerfest è stata a mio modo di vedere un'operazione di immagine riuscitissima, che ci ha permesso di presentare l'Italia ed alcune delle sue eccellenze a più di 20.000 persone provenienti da tutta la Germania, mostrando loro anche alcuni degli aspetti meno conosciuti del nostro Paese.

Il grande successo della partecipazione dell'Italia alla festa è stato frutto di un impegno corale da parte di tutti gli Enti, le Istituzioni, le associazioni ed i soggetti privati coinvolti ed è la dimostrazione del fatto che, quando si lavora tutti insieme, con entusiasmo e professionalità, per promuovere il nostro Paese, si raggiungono risultati eccellenti.

Ringrazio dunque Lei e tutto il Suo team per la grande attenzione che avete dedicato a questo importante evento e l'impegno con cui l'avete seguito in ogni dettaglio, contribuendo a fare della nostra presenza a Bellevue il bellissimo successo che è stato.

Nell'auspicio di aver presto l'occasione di lavorare nuovamente insieme per la promozione del nostro Paese, colgo l'occasione per inviarLe i miei

affettuosi saluti

Min. Plen. Alessandro Gaudiano
Incaricato d'Affari a.i.

Dario Olivier, Presidente
Uniteis e.V.

dei quali è gioia e gratificazione. Alla Bürgerfest, all'interno di Viale Italia, è stato una piacevolissima calamita. Veramente una dolce icona del nostro Paese.

Bella la lettera di ringraziamento che l'Ambasciata italiana a Berlino ha inviato a Dario Olivier, presidente di Uniteis e.V.

Grazie, si legge, per la grande attenzione che è stata dedicata all'importante evento che, con impegno, è stato seguito in ogni dettaglio, contribuendo a fare della nostra presenza a Bellevue il bellissimo successo che è stato.

Politische oder kommerzielle Werbung mit Amt und Person des Bundespräsidenten sowie mit dem Amtssitz Schloss Bellevue und dem Bundespräsidialamt ist nicht gestattet.

Trascorri l'inverno al caldo, scegli il COSTA RICA

Villaggi Flor de Pacifico
Residence Club

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**



IL RUOLO DEL PERSONALE NEL SUCCESSO DI UNA GELATERIA

Nostra intervista con Raffaella Ceol, vicepresidente dell'Unione dei gelatieri italiani in Germania sul ruolo del personale nell'affermazione di un locale. L'importanza della formazione. Come sono cambiati negli ultimi anni i rapporti. Più consapevolezza, più professionalità e maggiore convinzione. Sempre più si impone un lavoro di squadra. Un'attività che, al di là di quanto può sembrare, mantiene uno specifico appeal.

Il ruolo dei dipendenti è sempre più importante in una gelateria moderna ed innovativa. Contribuisce in maniera determinante alla sua immagine. Con il sorriso e le buone maniere cattura i clienti, che seduce nella scelta dei gusti e costringe a tornare. Sembra tutto questo scontato, eppure quante volte si è entrati in un locale, gelateria o bar o ristorante o pasticceria, e si è stati infelicitamente colpiti da comportamenti scostanti, distratti, indifferenti. Spesso si è dissuasi più che

persuasi a restare ed a godersi momenti di piacere con un buon gelato che cortesia e garbo rendono più gustoso. Un "plus valore" molto prezioso. Parliamo di tutto questo con Raffaella Ceol che è una protagonista del mondo del gelato in Germania e non solo. Conosciuta, stimata, intraprendente. Una grande sensibilità sociale che esprime attraverso l'impegno in Uniteis e.V., della quale è vicepresidente, dopo essere stata consigliere, le iniziative promozionali, la presenza in manife-

stazioni di prestigio a livello nazionale e internazionale. E' anche l'autorevole coordinatrice del Gruppo "Donne del gelato", con proposte di elevato livello professionale.

- Dunque Raffaella, che importanza ha il personale ai fini del successo di una gelateria? Può essere veramente importante?
"Un'importanza determinante per la qualità, per l'accoglienza, per le relazioni in generale. Il lavoro in gelateria è necessariamente di squadra, dove



ciascuno ha la sua funzione e come tale va valorizzato. Solo con un team di collaboratori validi, attivi, coesi, l'attività funziona, una gelateria va bene ed ha successo".

- Come è cambiata la situazione nelle gelaterie italiane rispetto al passato, sempre in relazione al personale?
"Fino a qualche tempo fa, in una gelateria italiana in Germania, c'erano quasi solo italiani, prevaleva un'impostazione familiare. L'Eis Cafè era una grande

famiglia con i titolari in testa, quindi i figli e i parenti, quindi i dipendenti. Di fatto si viveva insieme. Nella stessa casa o in abitazioni attigue. Insieme si trascorrevano i momenti di pausa e di relax. Oggi è un'altra storia. C'è una distinzione ben più marcata tra la famiglia dei titolari e i dipendenti, con i quali il rapporto è sempre cordiale, ma è soprattutto professionale".

- Gli aspetti più problematici?
"Ce ne sono tanti e con diverse sfu-

mature. Uno dei più critici si registra quando un dipendente improvvisamente se ne va, in piena stagione, mettendo in grosse difficoltà la gelateria. Bisogna sostituirlo e non è facile trovare sostituti su due piedi".

- Si parla da anni di difficoltà di trovare collaboratori italiani: il ricorso agli oriundi argentini, brasiliani è un percorso possibile ed attuale?
"E' una opportunità. Io mi posso ritenere fortunata: mi sono sempre trova-





ta bene con i collaboratori provenienti dal Sud America. Ne colgo l'entusiasmo e l'interesse per l'attività e la voglia di migliorare, di progredire e di mantenersi aggiornati. Li vedo molto attenti alle novità. Sono un dato positivo”.

-La loro presenza sembra particolarmente importante per dare l'immagine di un locale veramente di qualità, di eleganza e di valore che richiami effettivamente l'atmosfera italiana....

“E' sicuramente importante, ma oggi valgono soprattutto la qualità del lavoro, la bontà del prodotto, l'eccellenza nel servizio. La gelateria rispetto al passato è più inserita nel contesto locale, fa parte della comunità, e quindi è più significativa e gratificante la capacità di relazione, vale a dire il saper stare in sintonia con i clienti, capirne le esigenze, saper dare quello che si aspettano, saperli guidare nella scelta del gusto. Dobbiamo, in altri termini, calarci nella comunità che ci accoglie e adeguarci professionalmente”.

- Si legge spesso che il lavoro in gelateria sia massacrante per impegno, orario, intensità: è motivato tutto questo?

“Lo era forse un tempo, ma oggi tutto è cambiato. Quello che è stato va dimenticato, anche se è comprensibile qualche nostalgia, mentre va considerato il lavoro dentro il contesto attuale, con le sue regole, la sua disciplina, i suoi impegni, i suoi diritti e i suoi doveri. E' una professione riconosciuta con i suoi valori da rispettare. Impegnativa, ma non più di altre attività artigianali e commerciali con le quali si può rapportare”.

- Si pone sempre più il problema della formazione del personale: che si può fare di più e di qualificante?

“La formazione sia dei titolari di una gelateria che dei dipendenti è basilare perché mette nella condizione di operare positivamente, puntando sui fattori vincenti. Ecco perché sono sempre più convinta che per essere in grado di formare i dipendenti, devono essere “formati” e “aggiornati” i titolari. E questo non sempre accade. Vedo ancora non poca improvvisazione in giro. Dobbiamo tutti, titolari e dipendenti, camminare al passo con i tempi, avendo sensibilità e capacità di

intercettare le attese dei consumatori e del mercato”.

- Aspetti positivi del un lavoro in gelateria per i dipendenti?

“Il nostro è un bel mestiere. Dà soddisfazioni e permette di dare spazio a estro e creatività. Se i collaboratori capiscono questo e sono motivati possono intravedere e coltivare la possibilità di un futuro in proprio, mettendo a frutto conoscenze, esperienza, spirito imprenditoriale. E' quanto è accaduto per tanti gelatieri: in Germania come nel resto del mondo”.

- Gli aspetti critici?

“Non ne vedo di particolari: sono quelli che troviamo in tutte le attività. Le difficoltà ci sono e vanno affrontate: occorrono impegno, passione, disponibilità, voglia di imparare e di fare. Chi non ha tutto questo è meglio che pensi ad altre possibilità, ma senza tutto questo non vedo dove possa trovare gratificazione e successo”.

- Il mestiere attira ancora i giovani? Si sente dire che non abbia l'appeal di un tempo.

“Si dice anche questo, ma non mi pare che sia proprio così. Anzi. Vedo una riscoperta del lavoro in gelateria. L'appeal c'è sempre e si sta rafforzando. Vedo nelle gelaterie tanti giovani che fanno molto bene, bravi, disponibili e motivati, e danno speranza e prospettiva al mestiere”.

- Il passaggio del testimone da padre in figlio in gelateria è spesso critico con tutti i risvolti problematici che comporta: a che punto siamo?

“E' stato un problema nel passato, lo è ancora oggi, ma sta avanzando una sensibilità nuova. C'è più colloquio professionale tra padri e figli, con sostanziali scambi di esperienze. Quindi padri più pronti a passare le consegne ai figli, che vengono a trovarsi più preparati e motivati. E' importante quindi che i genitori gelatieri diano il giusto spazio ai figli, assecondandone e sostenendone l'entusiasmo, la fantasia, la voglia di fare, di cambiare, di volare professionalmente”. Il passaggio di mano va fatto al momento giusto, con equilibrio e serenità. Mai “troppo tardi”.

BIANCHERÒ

IL TUO MIGLIORE AMICO IN LABORATORIO



Esclusiva base in polvere per la realizzazione di torte e semifreddi dalla soffice texture anche a basse temperature.



L'élite della qualità

FUGAR[®]
PRODUZIONE

Fugar Produzione S.p.A. - Italy
T. +39 0541 679470 - www.fugar.it - fugar@fugar.it



LA FORMAZIONE È STRATEGICA PER LA CRESCITA PROFESSIONALE

Si stanno mettendo a fuoco le proposte formative che caratterizzeranno l'attività dell'Unione dei gelatieri italiani in Germania il prossimo inverno. Si qualificheranno ulteriormente i tradizionali corsi, valorizzando l'esperienza e tenendo conto delle richieste. Il programma, che si annuncia di largo interesse, partirà con la Mig di Longarone e con l'Assemblea dell'Associazione fissata per mercoledì 5 dicembre.

Sin dalla nascita Uniteis e.V. si è caratterizzata per il forte impegno sulla formazione, che ha sviluppato a tutto campo, intercettando puntualmente le esigenze dei gelatieri soci. Appartiene quindi a pieno titolo alla "Lifelong learnig

society", la società dell'apprendimento continuo, che con convinzione e continuità ha coltivato, incentivato e applicato. Corsi, proposte formative, attività di aggiornamento, comunicazione sono stati progettati e attuati per dare ai soci gelatieri l'oppor-

tunità di crescere professionalmente, di migliorare le gestioni aziendali, di relazionarsi positivamente con fisco, previdenza, sindacato e altre organizzazioni imprenditoriali e quindi di essere preparati "dentro" il proprio tempo. C'è poi l'ampio capitolo più strettamente tecnico professionale che tanto consenso e partecipazione ha sempre avuto. Sono i corsi in cui i gelatieri in attività vengono sostanzialmente aggiornati su tecniche e processi lavorativi, su prodotti, su promozione e su marketing. La "Lifelong learning", come universalmente è conosciuta la formazione permanente, è dunque strategica per l'identità e il successo di una gelateria, come esperienza dimostra. Generalmente i gelatieri più affermati e popolari hanno seguito e seguono con con-

Uniteis



tinuità proposte di aggiornamento che li mantengono "sul pezzo" e li rendono sensibili ai cambiamenti e quindi capaci di raccogliere e mettere a frutto stimoli interessanti ed efficaci per migliorare, crescere, affermarsi, sviluppare idee e iniziative.

La formazione è dunque uno dei temi forti di Uniteis e.V., uno dei motivi di coesione associativa che dà forza e motivazione e che la rende autorevole punto di riferimento per i gelatieri.

Del resto, la formazione e l'aggiornamento continuo sono definiti l'investimento che dà la resa maggiore e più qualificante. Una risorsa sulla quale dunque vale la pena scommettere.

Per convenzione consolidata il via dell'attività formativa coincide con la Mig, la Mostra internazionale del gelato artigianale, in programma quest'anno dal 2 al 5 dicembre, giorno in cui si terrà nel Centro congressi di Longarone Fiere - Dolomiti l'assemblea dei gelatieri Uniteis e.V., che discuterà e approverà i bilanci. Si farà il punto sull'attività e soprattutto si prospetteranno progetti e impegni.

L'assemblea si può leggere anche come un grande momento formativo per i gelatieri che potranno confrontarsi sulle tematiche professionali più attuali. Così come è, di fatto, una stimolante opportunità formativa la Mig, la Mostra internazionale del gelato artigianale che mette in vetrina quanto di nuovo, di bello, di utile e di funzionale offre il pianeta gelato: macchine, prodotti, oggettistica, tecniche lavorative, arredo, marketing. Hanno grande valenza professionale, in particolare, gli incontri, i convegni, i momenti relazionali che si organizzano a vari livelli e interessi.

Si partirà quindi con i corsi che si terranno a Vittorio Veneto, sede invernale di Uniteis e.V., che sono di seguito presentati nei dettagli. Sarà importante dare le adesioni per tempo, considerando che i posti per alcuni corsi di particolare attualità si esauriscono presto.

APPUNTAMENTI MIG

Martedì 4 dicembre 2018 ore 11:00

In occasione della 59. MIG, Uniteis e.V. ha organizzato un interessante Convegno sul tema "Attualità fiscali in Germania" presso il "Centro Congressi" di Longarone Fiere.

Martedì 4 dicembre 2018 ore 15:00

Sempre nell'ambito della MIG ci sarà la presentazione e la degustazione del Gusto dell'Anno 2019 in Germania.

Mercoledì 5 dicembre 2018 ore 10:30

Assemblea Generale dei Soci Uniteis e.V.

L'Assemblea Generale dei Soci Uniteis e.V. è stata fissata per l'ultimo giorno della MIG presso il "Centro Congressi" di Longarone Fiere. Considerando l'importanza dei temi trattati durante l'evento, si consiglia ai Soci di intervenire. Come ogni anno, alla fine dell'Assemblea, sarà offerto un gustoso buffet a tutti i Soci presenti.



REISESERVICE SACCO
Bringing people together.®



AirEuropa

LAN TAM

PORTO ALEGRE e FLORIANÓPOLIS

15.10.2018 - 08.12.2018

Prezzo per un biglietto andata e ritorno. Partenza da Francoforte, Monaco e Düsseldorf 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 HOLLFUS
FELIPE SIMON



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

REISESERVICE SACCO Holder Sandro Sacco
Münchener Strasse 27 (2.OG), D-83022 Rosenheim
Info & Ticket hotline: 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.

CORSI INVERNALI

Per il prossimo inverno sono stati programmati per i Soci, presso la sede di Uniteis e.V di Vittorio Veneto, i seguenti corsi (orario 9:30-13:00 e 14:30-17:30):

Martedì 11 e mercoledì 12 dicembre 2018

Tecnica professionale e bilanciamento del gelato. Creazione di una ricetta.

Due giorni per raggiungere l'eccellenza nella preparazione del gelato che parte da ieri e arriva a domani. Saperne di più in breve per poter ottimizzare ingredienti, gusto e portafoglio. Relatrice: Donata Panciera

Lunedì 17 e martedì 18 dicembre 2018

Controllo fiscale (Betriebsprüfung).

Come prepararsi al controllo e quali strategie difensive impiegare (Nachkalkulation). Mindestlohn e contratto di lavoro. Buste paga: le nuove tariffe salariali in vigore dal 01.08.2018. Regole e tariffe per Aushilfe.

Relatore: Giorgio Cendron. In caso di iscrizioni numerose il corso si ripeterà martedì 8 e mercoledì 9 gennaio 2019

Giovedì 20 dicembre 2018

Calcolazioni utilizzate dal Fisco in Germania

Relatore: Dario Olivier

Mercoledì 23 e giovedì 24 gennaio 2019

2-Tage-PC-Grundkurs

Relatrice: Ina Koys

Il corso sarà tenuto in lingua tedesca e sarà necessario portare il proprio computer portatile. Il corso si terrà solo se verrà raggiunto il numero minimo di 10 partecipanti. Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 6 dicembre 2018.

Nel mese di gennaio 2019 (data da destinarsi) è previsto un corso di una giornata con i commercialisti Helio Rodrigues e Sergio Marques della Kanzlei Rodrigues.

**Per iscrizioni, costi e informazioni relative ai corsi contattare la Segreteria di Uniteis e.V.
Tel. 06182-93300**

Corso AdA 2019 / Ausbilderschein

Il corso AdA sarà tenuto dalla docente Andrea Mills presso la ns. sede di Vittorio Veneto da lunedì 28 gennaio a venerdì 1° febbraio e da lunedì 4 a venerdì 8 febbraio 2019 (10 gg obbligatori di lezione - orario 9:00-13:00 / 14:30-17:30). Le prove d'esame (scritto e orale) della HWK Düsseldorf si terranno lunedì 11 e martedì 12 febbraio 2019 sempre a Vittorio Veneto. Il costo a persona è di circa 1.000/1.200 Euro (dipende dal numero di partecipanti) + 155 Euro per l'esame HWK (Prüfungsgebühr). Il corso si terrà solo se verrà raggiunto il numero minimo di 10 partecipanti. Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 6 ottobre 2018.

Per iscrizioni, costi e informazioni relative ai corsi contattare la Segreteria di Uniteis e.V. - Tel. 06182-93300

Martedì 11 e mercoledì 12 dicembre 2018

Corso di "Decorazioni in coppa con frutta scolpita e affettata - Presentazione di piatti"

Tenuto dal Maestro Beppo Tonon presso il suo locale "Cá Lozzio" a Piavon di Oderzo (orario: 1° giorno 13:00-20:00 / 2° giorno 13:00-19:00). Durante il corso saranno trattati anche temi sulla formazione del personale e comunicazione. Per motivi logistici sono disponibili 12 posti. Costo: Euro 300 + IVA (prezzo convenzionato per i Soci di Uniteis e.V.)

Per informazioni e iscrizioni: contattare "Cá Lozzio" - Tel. 0422-752111 o 335-5806036 (dalle ore 15:00 alle 24:00 escluso lunedì e martedì). Il corso si ripeterà nei giorni martedì 29 e mercoledì 30 gennaio 2019



Siamo lieti di comunicarVi che il nuovo sito web aziendale è on-line.

Anche il logo Telme è stato sottoposto a lifting per renderlo più moderno senza snaturarlo.

Per il sito web, le migliorie sono notevoli e comprendono:

- **Una nuova grafica essenziale pensata per essere compatibile con tutte le interfacce dal pc, al tablet, agli smartphone.**
- **Pagine prodotte con gallerie fotografiche e filmati che mostrano le macchine.**



<https://www.telme.it>

TELME S.p.A. - Via S. Pertini 10 - 26845 Codogno (LO) Italia - Tel. +39.0377.466660
telme@telme.it - www.telme.it



GERMAN BLACK FOREST CON SAPORE DI BRASILE

Due gelatieri sudamericani, presentano una personalissima proposta del gusto dell'anno ispirato alla Schwarzwaldtorte. Un'incantevole "esplosione" di dolcezza, di colore e di profumi. Il magico tocco con tre brigadeiros, "tartufini" a base di latte condensato e cioccolato. Sono serviti a Kirn nell'Eis Cafè Venezia.



C'è il sapore del Brasile nella personalissima interpretazione del "German Black Forest", gusto dell'anno ispirato alla Schwarzwaldtorte, la tipica torta della Foresta Nera a base di cioccolato, panna e amarene. Un piatto chiamato "Neue Trend", "Nuova tendenza", un nome che ne esprime l'originalità, la novità, la bellezza e il gusto. Meraviglia!

Ne sono autori due oriundi con passaporto italiano, Eliezer Bertan e Dirlei De Quadra. Collaboratori nell'Eis Cafè Venezia di Kirn, gestito da Raffaella Ceol, vice presidente di Uniteis e.V. e dal maestro Gianni Toldo, fanno i gelatieri da una decina di anni. Hanno due figlie delle quali una è in Brasile e l'altra lavora nella stessa gelateria dei genitori.

Eliezer è specializzata nel preparare coppe e piatti, Dirlei lavora prevalentemente in laboratorio. Fantastiche le creazioni che escono dalla loro fantasia e abilità. Sicuramente personalissime ed originali e il "New Trend", proposto nell'Eis Cafè Venezia, ne è godibile esempio. Stracciatella, amarena, cioccolato, ma ci sono soprattutto l'estro, l'allegria, i colori e il calore del fantastico

Brasile. Quel piacere di vivere che è proprio del Paese del più pazzo, festoso e formidabile carnevale del mondo.

La composizione è bella, ricca e con tanto appeal. Un bouquet di gelato, quindi di colori e di sapori.

La versione, che Eliezer Bertan e Dirlei De Quadra hanno preparato per "Uniteis notizie", si compone di tre gelati su stecco sui quali si sovrappongono strati di stracciatella, amarena e cioccolato al rum. Quindi un tocco di glassa di cioccolato e di glas-





Uniteis

sa di amarena. Arricchiscono il tutto tre brigadeiros, dolcetti tipici brasiliani, simili a tartufini a base di latte condensato bianco naturale e cioccolato. Adagiati su una



strisciata di velo di zucchero, delle tre palline una rimane al naturale, un'altra viene aromatizzata al cacao e la terza alla ciliegia. Tutte al loro interno contengono un'amarena. Infine, l'immane ciuffo di panna



montata sovrastata da una bella amarena, da dove si espande una esaltante guarnitura di salsa di ciliegia.

Il piatto si discosta dalle classiche coppe o piatti della tradizione gelatiera italiana. E' ideato ed eseguito con spirito innovativo e con il piacere di

meravigliare. Si coglie l'intelligenza professionale di chi ama sperimentare percorsi differenti ed originali attingendo a esperienze dolciarie diverse, nel nostro caso provenienti dal Brasile. E questo fa bene: è la bellezza del gelato, il dolce planetario, più amato e gratificante in assoluto. Dà tono, salute, benessere, gioia di vivere.

Il "Neue Trend", proposto nell'Eis Café Venezia in particolare



**GLI ALTRI
PAGANO LA BUCCIA?**



**TU SCEGLI
IL CONTENUTO!**



**QUALITÀ SENZA
COMPROMESSI!**

STAFF 1959
ICE SYSTEM
Inverter Technology powered by **TOSHIBA**



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

office@staff1959.com
www.staff1959.com



seguono con simpatia, compiacenti nel vedermi lavorare attorno a proposte che profumano del mio Paese. Ne apprezzano i risultati e danno soddisfazione”.



nel mese di aprile quale “Gusto dell'anno 2018 di Uniteis”, è stato apprezzatissimo. Coinvolgente.

Ci commenta al telefono Eliezer Bertan: “Sì, Neue Trend è proprio riuscito bene. Una dolce sorpresa. E' piaciuto per l'originalità e io e Dirlei ne siamo

orgogliosi. Ho sempre coltivato fin da ragazza la passione per la pasticceria e sono contenta quando posso valorizzare le specialità del mio Brasile. Qui a Kirn, nell'Eis Cafè Venezia, lo posso fare. Raffaella e Gianni mi

Neue Trend

- Tre gelati su stecco alla stracciatella, amarena, cioccolato al rum, glassa al cioccolato, glassa all'amarena
- Tre "brigadeiros" di latte condensato naturale bianco con all'interno un'amarena; delle tre palline una rimane naturale, una aromatizzata al cacao e la terza alla ciliegia
- Un velo di zucchero
- Un ciuffo di panna montata
- Un'amarena





CHE FESTA A NORTORF PER L'EIS CAFÈ VENEZIA

Straordinario l'evento con il quale si sono celebrati i 40 anni della gelateria di Dino Dall'Anese, già presidente dell'Unione dei gelatieri italiani in Germania, un protagonista del settore. Originali iniziative: spicca la proposta di offrire il gelato con il prezzo del 1978. Un'emozione per tutti. Gratis per i bambini. Le simpatiche parole del sindaco e l'abbraccio di tanti amici. L'amicizia dei clienti fedelissimi.

Ordino il 7 luglio 2018 una deliziosa pallina di gelato e la pago come il 7 luglio del 1978. Un'emozione. Di mezzo 40 anni. Si era ragazzi, si è diventati grandi. Ma il piacere del gelato è sempre lo stesso. Stessa tentazione, stesse meraviglie. Il gelato ha anche la deliziosa suggestione di riportarci ragazzi, quando la pallina di gelato era supremo desiderio, la cosa più desiderata che ci regalava felicità. Magica magia della pallina che trascorre tempo,

stagioni ed età. Fantastico Dino Dall'Anese, già presidente di Uniteis e.V., un protagonista del mondo del gelato, nell'organizzare la celebrazione dei 40 anni del suo Eis Café Venezia, accarezzato dall'aria del mare Baltico.

Si trova a Nortorf, godibile cittadina del Nord. Un paesaggio dell'anima. Dino Dall'Anese, trevigiano di San Fior, la trovò bella 40 anni fa, la sente oggi ancora più bella ed amica. Ha dedicato la festa del 7 luglio a Nortorf che con tanta simpatia gli ha dato il benvenuto e lo ospita. In realtà più che ospite adesso si sente cittadino di Nortorf. Lo ha sottolineato al sindaco Ackermann Torben, arrivato per portargli il saluto della città, il quale gli ha risposto con parole ca-





La famiglia Dall'Anese con il presidente Uniteis e.V. Dario Olivier

lorose, spontanee, bene auguranti. Di grande amicizia.

Dario Olivier, presidente di Uniteis e.V., si è complimentato con entusiasmo a nome, idealmente, di tutti i colleghi gelatieri italiani in Germania. Gli ha ricordato gli anni di lavoro fatti insieme, la sua attiva presidenza.

Molto festosa la presenza dell'Associazione folclori-



stica Schutzen. Ha fatto gli onori di casa Dino Dall'Anese. Accanto la moglie Patrizia e il figlio Antonio, bravissimo gelatiere che "rischia" di superare il papà per passione, abilità e originalità. L'Eis Cafè Venezia



La preparazione di gelato e cialde come un tempo

FOTOGRAFIA PUBBLICITARIA
GRAFICA & STAMPA
DAL 1983

di FLAVIO DASSIÈ
CONEGLIANO (TV) - Via Lourdes, 163
Tel. +39 0438 410344 - Fax +39 0438 428588
e.mail: info@diefffestudio.it

EISKARTEN • VIDEO
e pubblicità coordinata



*Dino e Patrizia Dall'Anese con il sindaco di Nortorf Ackermann Torben*

ha un futuro promettente!

Fantastica l'esibizione di Maurizio De Pellegrin che con "storici" colleghi è arrivato dall'Italia con vecchie macchine da gelato che ha messo in funzione per la gioia dei partecipanti all'evento. Tantissimi attorno alla "sacra" rappresentazione di un mestiere creato per il piacere di piccoli e di grandi, di umili e di nobili, e che, come pochi, regala magica felicità. Spettacolo nello spettacolo. Curiosità, cultura, storia, società, emozioni: c'è tutto nella vecchia macchina che magicamente crea gelato.

Lunghe code per gustare due palline, fatte e servite come si deve, con arte e con il sorriso. A 25 centesimi. Gratis per i bambini.

Dino, Patrizia e Antonio Dall'Anese non si sono dimenticati di essere italiani e quindi di offrire generosamente a tutti buone cose del Belpaese, soprattutto provenienti dalla terra veneta. Stuzzichini, formaggi, pro-

sciutti, dolci e soprattutto prosecco, re delle bollicine anche nelle terre tedesche che si affacciano sul Baltico.



Dino Dall'Anese comincia a 15 anni il lavoro di gelatiere. Garzone in una gelateria vicino a Francoforte gestita da parenti. Nel 1978 il grande passo: si mette in proprio e punta gli occhi su un delizioso locale a Nortorf, una tranquilla cittadina sui 6 mila abitanti. Si trova subito bene e l'attività va. Anni dopo lascia la vecchia sede per trasferirsi poco distante, in una ex latteria, nella piazza centrale della cittadina.

Locali spaziosi, arredati con gusto, comodi. Tanti tavoli interni ed esterni. Soprattutto un gelato buonissimo e un'accoglienza squi-

sita. Alla gelateria vengono affiancati presto pizzeria, enoteca e ristorante. 11 mesi all'anno di apertura, chiusura al lunedì. Nel frattempo vengono aperte nei dintorni anche altre gelaterie. Attualmente sono due. Gestione autonoma, ma stesso stile, stessa qualità e stesso servizio.

Dino è un eccellente gelatiere, molto attento alla professione e alla gestione dell'azienda, ma, trova anche il tempo da dedicare ai colleghi che operano in Germania. Si distingue subito tra i soci più attivi di Uniteis e.V., Unione dei gelatieri italiani in Germania, della quale diventa prima consigliere, poi vicepresidente, responsabile della formazione e per otto anni presidente. Sempre sulla breccia. Con passione, generosità, l'orgoglio di battersi per il buon gelato italiano in Germania.

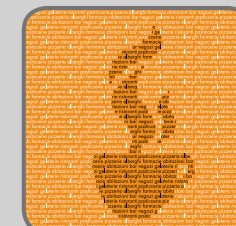
Stefano Dalla Villa

FUNZIONALITÀ



TRAVAGLINI
ARREDAMENTI SU MISURA
BAR - RISTORANTI - GELATERIE

TRAVAGLINI s.r.l. unipersonale
Str. Ciarciano, 12 - 61122 Pesaro (PU)
Tel. +39.0721.279092 - Cell. +39.335.7033782
travaglini.arreda@gmail.com - www.travagliniarredamenti.com



DESIGN



QUALITÀ



SI TRATTA DI INFORTUNIO SUL LAVORO OPPURE NO?



Giorgio Cendron

Questa è la domanda che molti imprenditori si pongono dopo un incidente. Un dipendente, in stato di ebbrezza, cade durante una festa aziendale e l'incidente viene considerato come un infortunio sul lavoro, mentre se un lavoratore si infortuna nel bagno dell'azienda questo viene considerato come un affare privato.

Vogliamo spiegare ai soci le sottigliezze della copertura assicurativa e cosa fa la differenza nella descrizione dell'incidente.

E allora come dobbiamo comportarci? Così mi chiedeva un nostro attento associato, che purtroppo aveva avuto questo problema! Quello che leggeva sulle sentenze dei tribunali a proposito degli incidenti sul lavoro gli suonava alquanto strano. I casi in questione:

- Durante una festa aziendale conviviale in un locale, una dipendente beve fino a raggiungere un tasso alcolemico nel sangue pari al due per mille. Mentre va al bagno, cade e si rompe un braccio. Il tribunale sociale di Dortmund decide: trattasi di incidente sul lavoro. L'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni deve pagare.
- Nella toilette del suo luogo di lavoro, un meccanico scivola sul pavimento bagnato e batte la testa contro il lavandino. Questa caduta gli provoca una commozione cerebrale e il meccanico deve essere ricoverato in ospedale. Il tribunale sociale di Heilbronn decide che non si tratta di un incidente sul lavoro.

Nessuna arbitrarietà: i tribunali fanno attenzione a certe differenze

Simili decisioni indubbiamente possono creare confusione e indignazione, se non si conosce bene la materia. Con un certo sarcasmo il nostro attento lettore chiedeva: "Devo dire ai miei collaboratori di bere un bel sorso di brandy prima di andare in bagno?"

Ma allora i tribunali sociali decidono in modo arbitrario? No, esiste un'importante differenza legale tra i due casi: una caduta nella toilette è questione privata, una caduta mentre vi ci si reca è un infortunio che avviene durante l'itinerario. Ecco svelato il mistero.

E gli infortuni che avvengono durante il tragitto sono considerati infortuni sul lavoro. Leggiamo il paragrafo 8, settimo libro del Codice sociale (Sozialgesetzbuch, SGB VII)

- Gli infortuni sul lavoro sono gli infortuni di persone assicurate contro gli stessi durante lo svolgimento di un'attività lavorativa.
- Nelle attività assicurate rientra anche il compimento del tragitto diretto da e verso il luogo di lavoro associato all'attività assicurata.

La visita alla toilette è considerata una questione privata, ma non il tragitto per raggiungerla
L'utilizzo del bagno durante il lavoro oppure

l'assunzione di cibo nella mensa non sono attività assicurate. Tenendo presente il fatto che si tratta di bisogni personali, il tragitto per arrivarci è assicurato, mentre il resto no.

- Nel caso dell'infortunio in stato di ubriachezza si dice: la frattura al braccio va considerata come infortunio in itinere. La festa aziendale, alla quale la dipendente partecipava, era considerata attività assicurata. Il tragitto per il bagno veniva compiuto direttamente in connessione con l'attività assicurata, quindi l'infortunio viene riconosciuto come incidente sul lavoro.
- Per quanto riguarda la caduta nel bagno aziendale, invece, si dice che il meccanico che è scivolato in bagno, stava svolgendo in quel momento un'attività prettamente privata. Questa non è contemplata dalla copertura assicurativa contro gli infortuni prevista dalla legge.

E quando termina la copertura assicurativa del lavoratore che va in bagno? Normalmente si considera che l'assicurazione ti copre fino alla porta esterna della toilette.

Infortunio sul lavoro oppure no? Fate attenzione ai dettagli !

Tenente presente che, nella maggior parte dei casi, le decisioni dei tribunali sociali non sono sempre così nette, come in questi due esempi. Le sentenze sono piuttosto bizzarre perché i tribunali sociali decidono sempre caso per caso. Vi faccio l'esempio dell'ufficio a casa. Se si interrompe il lavoro in ufficio per bere un bicchiere d'acqua nella propria cucina, un incidente lungo il tragitto non è un infortunio sul lavoro, bensì una questione privata. Mentre se a causa del bel tempo, nell'ufficio di casa faceva molto caldo e per continuare a lavorare era necessario bere qualcosa, l'infortunio sarebbe stato assicurato. Questo il consiglio per i soci: già nella descrizione dell'incidente, andrebbe documentata subito la presenza di una causa lavorativa che possa giustificare il compimento del tragitto. Pertanto, chiunque voglia evitare problemi assicurativi nel caso di un infortunio sul lavoro, già nella registrazione dell'incidente da parte della polizia, dei soccorritori o del personale ospedaliero, deve dichiarare in modo palese che l'incidente ha avuto luogo durante lo svolgimento un'attività assicurata. In ogni caso, la miglior cosa è informarsi presso un avvocato, per non rischiare di perdere completamente la copertura dell'assicurazione contro gli infortuni.



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





LA NUOVA DISCIPLINA COMUNITARIA SULLA TUTELA DEI DATI PERSONALI: IL GDPR



Simonetta Donà

Le informazioni personali di circa 503 milioni di cittadini europei, dal 25 maggio 2018, sono salvaguardate anche grazie al nuovo regolamento comunitario sulla protezione dei dati, noto come "GDPR".

Questa nuova normativa è stata considerata una pietra miliare, una svolta nella legislazione sulla protezione dei dati personali. A poco più di 100 giorni dal nuovo corso, che mira a tutelare le persone da abusi riguardanti elementi rilevanti per la loro identificazione e privacy, i consumatori sembrano soddisfatti mentre i titolari di piccole imprese e di attività artigianali, i membri di associazioni e i blogger hanno manifestato dubbi e fastidio per il nuovo "mostro" burocratico che li costringe a modificare completamente il modo in cui si approcciano al mondo digitale per lavoro. "GDPR" è l'acronimo inglese per "General Data Protection Regulation" e corrisponde al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali nonché alla libera circolazione di tali dati. In italiano questa nuova normativa è indicata come "RGPD" ovvero "Regolamento generale sulla protezione dei dati", in tedesco si utilizza invece l'acronimo DSGVO, per indicare il termine "Datenschutz-Grundverordnung".

Nell'approcciare l'argomento molti gelatieri sono rimasti intimoriti dal gergo legale del predetto regolamento sulla protezione dei dati personali, che risulta di difficile accessibilità e può talvolta essere soggetto a molteplici interpretazioni. A chi non ha esperienza con il settore legale e amministrativo è richiesta una quantità infinita di tempo per familiarizzare con questa nuova disciplina, con i cambiamenti e gli obblighi che comporta. Si è già nell'universo della tutela della privacy quando si accetta un curriculum, si invia una mail promozionale ai propri clienti o si elaborano le informazioni per una prenotazione o per un ordine

ricevuto telefonicamente. Come comportarsi in ciascuno di questi casi?

Si tratta di una normativa che riguarda organizzazioni di ogni settore e dimensione. La protezione dei dati personali coinvolge, infatti, tutti i consumatori, le aziende, le organizzazioni e le associazioni che si trovano in Europa. Le misure da essa previste devono essere applicate in tutte le realtà in cui si trattano dati relativi a singoli soggetti, in qualsiasi Paese si trovi l'organizzazione/impresa in questione.

Inoltre, in caso di violazione sono previste conseguenze sia sul piano amministrativo che penale. Chi non si dovesse adeguare deve sapere che l'inosservanza delle nuove regole può comportare sanzioni che possono arrivare fino a 20 milioni di euro o toccare cifre pari al 4% del fatturato globale annuo complessivo. Le aziende più grandi attive su scala nazionale e internazionale si sono già organizzate, rivedendo i loro processi interni per renderli conformi in ottica di trasparenza e gestione semplificata. Ma anche le piccole attività imprenditoriali sono interessate dal processo che obbliga all'osservanza della nuova disciplina.

I gelatieri, ad esempio, trattando quotidianamente dati personali relativi alla clientela, ai fornitori e ai loro dipendenti, devono attivarsi quanto prima – se non ancora fatto – per garantire la protezione delle informazioni personali e dei dati sensibili che raccolgono ed elaborano, nel rispetto del regolamento 2016/679. La raccolta e il trattamento dei dati personali devono ormai essere regolarmente sempre autorizzati dal soggetto che li rilascia e sono ormai poche le attività per cui è possibile non prevedere una procedura di tutela rigida come quella imposta dalla nuova legge europea entrata in vigore a maggio. Si richiede, infatti, ad

ogni impresa, di piccole o grandi dimensioni, di definire in via stabile un elenco di pratiche, comportamenti e attività obbligatori che - integrando l'organizzazione interna necessaria ad attribuire responsabilità, sicurezza e trasparenza nei processi di raccolta e trattamento dei dati - contribuisca a garantire consapevolezza dei rischi connessi alla mala gestione di informazioni importanti e delicate sia ottenute attraverso strumenti telematici sia fornite dal vivo. Si dovrà quindi poter spiegare in ogni momento quali dati vengono raccolti, come e perché vengono raccolti e come sono conservati. Qualora l'elaborazione dei dati avvenga al fine di trarne utilità di tipo diverso rispetto a quelle per cui sono stati forniti dai soggetti interessati, ciò può essere considerato illegale, soprattutto nei casi in cui il soggetto interessato non abbia accettato espressamente di volerli fornire per una certa finalità e/o vengano resi accessibili a terzi. In ogni caso si devono poter indicare in qualsiasi tempo le modalità in cui ciò avviene e per quale scopo.

Per capire come adeguare, in concreto, la propria attività professionale, deve essere svolta un'analisi specifica dei processi di raccolta e trattamento dei dati già esistenti. Andrà poi compiuta un'analisi dei rischi e delle misure di sicurezza adottate per proteggere i dati personali, comprendente la definizione di un modello di gestione sicura e altresì piani di formazione. Questo anche al fine di ridurre il pericolo di abusi sui dati dei soggetti con cui si viene in contatto per ragioni di lavoro.

Ad oggi non si è ancora formata una giurisprudenza consolidata in materia, che possa servire da guida e orientamento, essendo pochi i casi costituenti un precedente che interessa la nuova legge. Allo stesso modo

scarseggiano le indicazioni da parte dei giuristi europei, i quali stanno ancora cercando di definire l'impatto concreto della disciplina nei vari Paesi dell'Unione.

La soluzione più sicura ad oggi è quella di affidarsi a realtà specializzate nella normativa sulla privacy e sicurezza, in grado di supportare l'identificazione e l'adozione di strumenti, tecnologie e servizi validi e doverosi. Un esperto legale può certamente essere una guida utile per evitare di avere problemi in futuro.

Una cosa è però già da ora certa: la nuova disciplina cambierà il modo in cui i dati personali e sensibili delle persone devono trovare protezione e sta già facendo maturare una nuova consapevolezza circa il valore che tali dati hanno. Se fino a poco tempo fa si rilasciavano – soprattutto online - dati personali con leggerezza, senza leggere termini e condizioni, oggi consumatori e partner commerciali stanno molto attenti prima di autorizzare qualcosa. L'attenzione verso la loro protezione continuerà a crescere e con essa cresceranno certamente i contenziosi.

Viste le sanzioni elevate previste per chi non si attiene alla nuova disciplina sulla protezione dei dati sensibili, invito tutti i gelatieri di Uniteis eV a verificare o far verificare con celerità, ove non già fatto, se la Vostra attività – per come è strutturata - presenti punti deboli da correggere nelle procedure aziendali di raccolta, elaborazione e utilizzo dei dati sensibili di clienti, fornitori e collaboratori/dipendenti.

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.dovislex.eu



KALT, KÖSTLICH, KLASSE !



Annalisa Carnio

**Bilancio
di un'estate
inaspettatamente
calda.**

Come ogni anno presento in questa sede un quadro dei temi principali che hanno caratterizzato la rassegna stampa di quest'anno e influito il lavoro di comunicazione. Sì, il tema principale di questa stagione è stata quest'estate unica, un'estate mediterranea, che si sarebbe dovuta passare al mare, e non, come noi in ufficio a cuocere al forno a fuoco lento e molti di voi a turni continui al lavoro.

Il dato positivo: da Pasqua abbiamo avuto ininterrottamente bel tempo e in generale è meglio che ci sia il sole anziché il contrario, cioè pioggia e mal tempo. Ma nella calura ci sono anche aspetti negativi da riportare: temperature oltre i 30 gradi non incentivano il consumo di gelato e rendono le belle terrazze all'aperto delle gelaterie luoghi di poca attrazione. D'altro canto chi ha venduto gelato d'asporto non si è lamentato e coloro che hanno i locali climatizzati o all'interno dei centri commerciali, hanno quest'anno recuperato rispetto agli anni passati. Insomma è un bilancio positivo con alcuni alti e bassi. L'estate è stato in conclusione il tema costante sulla stampa. Innumerevoli sono state le interviste date per spiegare che i gelatieri sono sì, contenti di questa estate, ma non è detto che siano il gruppo che ha fatto il fatturato del secolo, per i motivi brevemente presentati sopra.

A parte l'estate, andiamo per temi classici:

- **Il gusto dell'anno** all'apertura di stagione e nella ricorrenza della giornata europea del gelato. "German Black Forest" ha battuto il record con il massimo numero di articoli - oltre 1000 - tra articoli, citazioni e notizie. La ragione di tanto successo è dovuta al fatto di aver scelto come base del gusto una specialità dolciaria tedesca. I giornali ne hanno parlato alla grande ed è stato proprio il tema - connubio dell'arte del gelato italiano con l'arte pasticciaria tedesca - a rendere questo gusto l'attrazione prima per i media. Spero che di rimando questo gusto nuovo in vetrina abbia contribuito a far attirare l'attenzione e a farsi vendere bene.

- **I top 10** (i 10 gusti più amati dai tedeschi). Verso fine giugno pubblichiamo abitualmente il comunicato sui gusti più amati dai tedeschi. Grazie a questa notizia si cerca di polarizzare a metà stagione l'attenzione dei giornalisti sui filoni di consumo, suggerendo

preferenze sul mercato, ma soprattutto promuovendo il nostro gelato e i nostri gusti. Quest'anno l'uscita del comunicato cadeva praticamente in piena estate, questa estate dalle caratteristiche mediterranee di cui sopra si parlava e le notizie si sono sviluppate sul filone dei gusti più richiesti quando fa molto caldo. E qui abbiamo iniziato a parlare dei gusti alla frutta che a gran richiesta - visto il gran caldo e visto il desiderio di nutrirsi con prodotti più leggeri e freschi - hanno conquistato una buona parte della vetrina. Il loro successo è dettato sia dal trend salutistico, ma anche dal fatto che il cliente ben volentieri acquista un gelato con frutta locale, es. la pesca del Reno, la prugna, l'albicocca, la mela, la pera, i frutti di bosco, i mirtilli.

- **Il prezzo pallina.** Anche quest'anno abbiamo gestito il rituale costante e insistente della classica domanda: è aumentato il prezzo pallina? Oppure la seconda variante - perché il prezzo della pallina aumenta sempre? Non esiste in Germania prodotto, quale esso sia, che risvegli tanto interesse nel suo prezzo alla vendita quanto la pallina di gelato artigianale. Con grande pazienza abbiamo continuato il lavoro di informazione, spiegazione ininterrotta, ripetizione continua a voce, per iscritto, per Mail e per comunicato, comunicando per l'ennesima volta agli interlocutori della stampa, che il prezzo pallina è il risultato di un calcolo aziendale, che le uscite più determinanti sono i costi di affitto, di personale, di elettricità, che le palline pesano quasi quattro volte tanto quanto 40 anni fa, etc. etc. e che comunque il gelato è un prodotto come tutti gli altri e si adegua agli sviluppi e costi della società. Dall'analisi degli articoli sul prezzo di quest'anno, si nota che si inizia a parlare di qualità e del suo prezzo e per la prima volta si evidenzia che dietro al gelato artigianale, c'è il lavoro di un artigiano e il servizio, che pure ha un prezzo (la cosiddetta Dienstleistung). E con questo abbiamo fatto un passo in avanti nel dibattito - prezzo pallina -.

- Un altro tema ricorrente e sempre più di rilievo per il consumatore tedesco: **alimentazione e salute**. Come già nel corso della stagione 2017 molto spazio è stato dedicato al gelato nella sua composizione e nelle sue caratteristiche. L'ossessione su zuccheri e



grassi contenuti negli alimenti sta prendendo molto spazio nella vita del consumatore e nelle notizie sui media. Quindi anche il gelato viene osservato e descritto con i suoi ingredienti e le possibili percentuali di grassi

controlli avesse valori fuori posto.

Chiudo riportando qui a lato un piccolo articolo, molto divertente, che ci rincuora e ci ricorda che alcuni giornalisti ci vogliono bene.



Bodos Fett'näpfchen



Bodos Kollege ist, was Eis angeht, ein bekenndendes Leckermaul. Weil die Eismacher sich von der Industrieware deutlich unterscheiden, gönnt er ihnen im Laufe der Saison auch gerne viele Euronen. Und die besten Glacieri kommen nun mal aus Italien. So war es für ihn eine „Ehrensache“, dass er mit seiner Frau im Urlaub am Comer See in ein Eiscafé ging. Die Enttäuschung war nicht klein: Was da serviert wurde, entsprach in keinsten Weise den Erwartungen. Der Kollege und seine Frau schauten sich an, aßen aber artig auf, und kamen zu dem Schluss: „Das kann hier ja nicht so sein wie zu Hause. Die guten italienischen Eismacher sind ja alle in Deutschland!“

100 % der Originalgröße

KÄLTERUDI®



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

DIESELSTRASSE 5 - 7 & 16
75210 KELTSERN-DIETLINGEN
DEUTSCHLAND

MADE IN GERMANY SINCE 1964

**PRESSESTELLE
UNITEIS E.V.
BERLIN**

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

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



NEUES BMF-SCHREIBEN ZUR EINZELAUFZEICHNUNGSPFLICHT



Helio Rodrigues

Im Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen wurde der § 146 AO geändert.

Das am 19.06.2018 veröffentlichte Schreiben des Bundesministeriums der Finanzen präzisiert die Sicht der Finanzverwaltung insbesondere zur Einzelaufzeichnungspflicht.

Hierbei geht das Bundesministerium der Finanzen u.a. auf folgende Punkte ein:

- Grundsätze der Einzelaufzeichnung
- Ausnahme von der Einzelaufzeichnungspflicht aus Zumutbarkeitsgründen
- Aufzeichnungspflichten bei Verwendung einer offenen Ladenkasse

Grundsätze der Einzelaufzeichnung

Durch die Änderung des § 146 Abs. 1 AO wurde festgelegt, dass grundsätzlich jeder Geschäftsvorfall einzeln aufzuzeichnen ist. Ob diese Einzelaufzeichnungen manuell oder digital erstellt werden, ist dem Unternehmer selbst überlassen. Der Gesetzgeber hat hier kein starres System vorgegeben, regelt aber, wie detailliert Geschäftsvorfälle aufzuzeichnen sind. So ist die Gegenleistung des Geschäftsvorfalles (Geldbetrag), der Inhalt des Geschäftes (eindeutig bezeichneter Artikel, Menge oder Gewicht, Datum und Zeitpunkt des Umsatzes inkl. Umsatzsteuerbetrag und ggf. Preisminderung) und der Name des Vertragspartners aufzuzeichnen, wobei branchenspezifische Mindestaufzeichnungspflichten und Zumutbarkeitsgesichtspunkte zu berücksichtigen sind. So wird z.B. nicht beanstandet, wenn die Kundendaten nicht aufgezeichnet werden, solange die restlichen Mindestangaben zur Nachvollziehbarkeit des Geschäftsvorfalles einzeln aufgezeichnet werden. Allerdings gilt dies nur wenn die Kundendaten nicht zur Nachvollziehbarkeit und Nachprüfbarkeit des Geschäftsvorfalles benötigt werden. Gleiches gilt auch für Bareinnahmen und Barausgaben. Weiterhin wurde geregelt, dass z.B. bei einem technischen Defekt des elektronischen Aufzeichnungssystems (z.B. einem Stromausfall), Aufzeichnungen auf Papier zulässig sind, solange die Ausfallzeit des elektronischen Aufzeichnungssystems protokolliert wird und soweit vorhanden durch entsprechende Nachweise wie z.B. eine Reparaturrechnung belegt werden.

Ausnahme von der Einzelaufzeichnungspflicht aus Zumutbarkeitsgründen

Das Bundesministerium der Finanzen ist der

Ansicht, dass eine Einzelaufzeichnungspflicht nicht besteht, wenn dies technisch, betriebswirtschaftlich und praktisch unmöglich ist. Die Steuerpflichtigen müssen jedoch nachweisen, dass die beschriebenen Voraussetzungen auf sie zutreffen.

Werden Waren oder Dienstleistungen an viele namentlich unbekannte Personen gegen eine Barzahlung verkauft und eine offene Ladenkasse verwendet, gilt die Verpflichtung zur Einzelaufzeichnung nicht. Wird hingegen ein elektronisches Aufzeichnungssystem verwendet gilt die Einzelaufzeichnungspflicht. Für abgrenzbare Teilbereiche (sowohl räumlich, als auch organisatorisch) eines Betriebes können offene Ladenkassen benutzt werden, auch wenn für den restlichen Betrieb elektronische Aufzeichnungssysteme existieren.

Aufzeichnungspflichten bei Verwendung einer offenen Ladenkasse

Besteht keine Verpflichtung zur Einzelaufzeichnung aus Zumutbarkeitsgründen müssen die Bareinnahmen anhand eines retrograden Kassenberichtes nachgewiesen werden. Insofern ist vom Kassenendbestand des jeweiligen Geschäftstages auszugehen, wovon der Kassenendbestand des Vortages sowie Bareinlagen, welche durch Eigenbelege nachzuweisen sind, abgezogen und Ausgaben sowie Barentnahmen, die ebenfalls durch Eigenbelege nachzuweisen sind hinzugerechnet. Dabei sind Kasseneinnahmen und Kassenausgaben täglich festzuhalten. Werden Kassenein- und -ausgaben ausnahmsweise am nächsten Geschäftstag aufgezeichnet ist dies ordnungsgemäß, sofern es dafür einen zwingenden geschäftlichen Grund gibt warum es nicht am selben Geschäftstag aufgezeichnet wurde. Ein sogenanntes „Zählprotokoll“ ist hierbei nicht erforderlich, erleichtert jedoch im Bedarfsfall den Nachweis des tatsächlichen Kassenauszahlens.

Lassen Sie sich von uns beraten, welche Auswirkungen das Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen für Ihren Betrieb hat und ob Sie den Anforderungen an Einzelaufzeichnungen gerecht werden!

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



quenelle
un prodotto, mille possibilità.

Dalla ricerca Fugar, nasce Quenelle: il prodotto che semplifica la vita e offre mille possibilità. Puoi avere una vetrina sempre al passo coi tempi, seguendo la stagionalità, il trend del momento ed i gusti della tua clientela.

Quenelle è il prodotto che si sposa perfettamente a frutta, creme e decorazioni per creare un gelato soffice e goloso.

QUENELLE, PIACEVOLI SENSAZIONI DI GUSTO PER IL TUO PALATO.

FUGAR®
PRODUZIONE

WWW.FUGAR.IT

**KANZLEI
H. RODRIGUES**
WIRTSCHAFTSPRÜFUNG
& STEUERBERATUNG

Hagener Str. 295 - 44229 Dortmund
Tel. +49 (0) 231 58 692 690
office@kanzlei-rodriguers.de
www.kanzlei-rodriguers.de



UMBERTO COLETTI

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



Veröffentlichungen der Lebensmittelüberwachung zu Speiseeis und aufgeschlagener Sahne

Jährlich veröffentlichen staatliche Untersuchungsanstalten Übersichten zu Untersuchungsergebnissen von Speiseeis und Sahne aus Aufschlagautomaten. Diese Publikationen werden dann pünktlich zur Sommersaison von der Presse aufgegriffen und medienwirksam veröffentlicht.

Dabei werden regelmäßig hohe Beanstandungsquoten genannt, die bei genauer Betrachtung nicht in allen Fällen zutreffend sind. Dies gilt z. B. für Richtwertüberschreitungen bei mikrobiologischen Untersuchungen. Es handelt sich dabei NICHT um lebensmittelrechtliche

Beanstandungen auch wenn sie in vielen Presseberichten so dargestellt werden. Bei mikrobiologischen Richtwertüberschreitungen handelt es sich in der Regel aus rechtlicher Sicht um Hinweise, die ausschließlich auf ein Verbesserungspotential bei der Hygiene- und Herstellungspraxis hindeuten. Auch wird in den Medien

regelmäßig nicht unterschieden zwischen Hygieneproblemen und Kennzeichnungsfehlern. Das Problem dieser oberflächlichen Medienberichte ist, dass in der Öffentlichkeit der Eindruck entsteht, die Eiscafébranche hätte ein überdurchschnittliches Hygieneproblem. Dies schadet natürlich dem Ansehen der Branche und ist fachlich NICHT gerechtfertigt. Im Gegenteil, die Zahlen der Lebensmittelüberwachung sowie unsere Erfahrungen als branchenübergreifendes Untersuchungslabor zeigen, dass Speiseeis ein sicheres Lebensmittel ist und die mikrobiell bedingten

Beanstandungsraten von Speiseeis in den letzten zwanzig Jahren deutlich zurückgegangen sind.

Der Nachweis von Krankheitserregern in Speiseeis ist im Vergleich zu vielen anderen verzehrfertigen Lebensmitteln in Speiseeis niedriger. Tendenziell werden z. B. in Backwaren mit nicht durchgebackenen Anteilen, Feinkostprodukten, Obstsalaten, Mischsalaten und küchenfertigen Speisen häufiger Krankheitserreger nachgewiesen als in Speiseeis. Dies kann man auch den Jahresberichten der Lebensmittelüberwachung entnehmen (www.bvl.bund.de und www.bfr.bund.de). Auch bezüglich anderer Mikroorganismen, die als Hygiene- und/oder Verderbsindikatoren in Lebensmitteln gelten, sind die Keimzahlen in Speiseeisproben im Durchschnitt niedriger als in vielen anderen Lebensmittelgruppen.

Da in den meisten der o. g. Veröffentlichungen Ergebnisse von Speiseeis und Sahneprouben gemeinsam behandelt werden, wird dem Leser automatisch suggeriert, dass insbesondere Aufgeschlagene Sahne aus Eisdieleen bzw. Eisverkaufsstellen ein hygienisches Problem darstellt. Dies ist jedoch nicht der Fall. Es ist richtig und bekannt, dass Proben Aufgeschlagener Sahne relativ häufig mit überhöhten Keimzahlen belastet sind. Bei Sahne aus Aufschlagmaschinen existieren diese hygienischen Schwierigkeiten und sie müssen verbessert werden. Dies betrifft allerdings alle Branchen in denen Sahnautomaten genutzt werden, da die Konzeption dieser Maschinen in vielen Fällen eine hygienisch einwandfreie Handhabung nicht unterstützt. Es handelt sich dabei dementsprechend um ein branchenübergreifendes

Problem und so sollte es auch publiziert bzw. vermittelt werden. Krankheitserreger sind jedoch auch in diesen Proben extrem selten.

Aus diesen Gründen würde es Uniteis e.V. begrüßen, wenn die Ergebnisse von Speiseeis- und Sahneprouben in der Presse sachlich und fachlich richtig dargestellt werden, denn Speiseeis ist ein sicheres Lebensmittel, das wie bereits erwähnt durchschnittlich niedrigere Keimzahlen als viele andere verzehrfertige Lebensmittel enthält.

Für Fragen zu diesem Artikel stehe ich Ihnen sehr gerne telefonisch unter 0781/96947-15 oder per E-Mail paul.andrei@bav-institut.de zur Verfügung.

Dipl. Ing. Paul Andrei
Geschäftsführer BAV Institut GmbH

Dario Olivier
Präsident Uniteis e.V.

Giorgio Cendron
Geschäftsführer Uniteis e.V.

IHRE NEUE KUNDENBERATERIN FRAU CHRISTINE KÄFER



Wir sind ein lebendiges Unternehmen, deshalb gilt auch für BAV der Spruch von Charles Darwin „Nichts in der Geschichte des Lebens ist beständiger als der Wandel“.

Da Franco Musu aus unserem Unternehmen ausscheidet, gibt es für Sie ab sofort einen neuen Ansprechpartner bei BAV. Bei Franco Musu möchten wir uns für seine langjährigen Leistungen herzlich bedanken und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute und viel Erfolg.

Die persönliche und kompetente Betreuung unserer Kunden hat bei uns höchste Priorität. Deshalb wird zukünftig unsere ebenfalls langjährige Kundenberaterin Christine Käfer für Sie verantwortlich sein. Frau Käfer freut sich bereits auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

Sie erreichen Frau Käfer unter:

Telefon: 0781/96947-286

E-Mail: christine.kaefer@bav-institut.de

Ich danke Ihnen für die gute Zusammenarbeit sowie das entgegengebrachte Vertrauen.

Für Fragen stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Dipl.-Ing. Paul Andrei

Geschäftsführer

*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





PROTEZIONE DEI DATI REGOLAMENTO GENERALE

DSGVO E CONSEGUENZE

Ci sarà un'ondata di diffide a causa del regolamento generale sulla protezione dei dati tedesco (DSGVO)? Molti artigiani e commercianti temono questo, ma si tratta di una paura fondata? E dove si nascondono i potenziali pericoli?

Diffide per violazioni del regolamento generale sulla protezione dei dati (DSGVO) ci saranno sicuramente, perché le persone specializzate in questa attività amano approfittare dell'entrata in vigore di nuove leggi e regolamenti proprio per fare cassa, ma non è comunque prevista un'ondata enorme di diffide.

CHE PROBABILITÀ C'È DI ESSERE AMMONITI?

Il DSGVO non è certamente l'argomento preferito delle Kanzlei dedite alle diffide. Troppe domande relative al regolamento generale sulla protezione dei dati rimangono ancora senza risposta. Pertanto gli avvocati si possono servire meglio di altri argomenti per fare cassa, ovvero quelle aree del diritto per le quali esiste già una giurisprudenza consolidata. Ad esempio, le informazioni relative al tipo e ai nomi dei produttori o le informazioni di identità negli an-

nunci pubblicitari. In questo momento l'argomento è molto sentito.

RISCHIO DI DIFFIDA N. 1: INFORMAZIONI SUPERFLUE SUL SITO

Nonostante ciò, adesso gli avvocati giocheranno anche sulle violazioni del regolamento generale sulla protezione dei dati per le diffide. Il maggior rischio potenziale si vede nelle informazioni superflue sul sito web. Per esempio riguardo all'incaricato della protezione dei dati.

Le aziende sono obbligate per legge a nominare un incaricato della protezione dei dati laddove esistano dieci persone regolarmente coinvolte nel trattamento automatizzato dei dati personali. I loro dati di contatto devono essere pubblicati sul sito web, ma non il nome. Se però le aziende pubblicano il nome, potrebbero incorrere in complicazioni inutili. Dov'è che risiede esattamente il problema? Non tutti sono autorizzati ad assumere il ruolo di incaricato della protezione dei dati. Per principio ne sono esclusi i proprietari dell'impresa, i loro fornitori di servizi IT e gli azionisti. Risulta critica anche la nomina dei coniugi o dei familiari dell'imprenditore. Non che esista un divieto esplicito, ma sull'ammissibilità si potrebbe discutere mirabilmente. Pertanto la pubblicazio-

ne del nome dell'incaricato della protezione dei dati non comporta nessun vantaggio per l'azienda, ma genera un ulteriore rischio di diffida.

RISCHIO DI DIFFIDA N. 2: L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Ulteriori punti deboli potrebbero anche essere rappresentati dall'informativa sulla privacy sui siti web: spesso viene creata con l'aiuto di sistemi gratuiti presenti in Internet. I rischi di diffida evitabili sorgono se l'informativa sulla privacy sul sito web include servizi che l'azienda non utilizza affatto. Se non si utilizza lo strumento di tracciamento di Google Analytics, è inutile pubblicare un'informativa sulla privacy in proposito, altrimenti si genera un ulteriore rischio. Nonostante questa problematica, non bisogna demonizzare gli autori di protezione dei dati. Le aziende devono applicarle però in modo saggio. L'informativa sulla privacy va esaminata criticamente prima della pubblicazione, indipendentemente dal fatto che le informazioni contenute siano realmente applicabili.

REAGIRE NEL MODO GIUSTO AD UNA EVENTUALE DIFFIDA

E se, nonostante tutte le cautele, arriva un avviso di infrazione? In tal caso gli artigiani dovrebbero assolutamente evitare qualsiasi reazione spontanea e forse emotiva. Ciò significa: non chiamare immediatamente il mittente, modificare rapidamente le informazioni sul sito o persino togliere immediatamente il sito dalla rete. La scadenza per gli ammonimenti è quasi sempre una settimana o due. Pertanto, le persone colpite non devono decidere immediatamente su come reagire, ma cosa fare dopo il primo impatto emotivo? Sicuramente è meglio rivolgersi subito ad un esperto in diffide. Di norma si tratta di avvocati - ad esempio, con le specializzazioni Gewerblicher Rechtsschutz (diritto a tutela della proprietà commerciale), Urheber- und Medienrecht "diritto d'autore e dei media" o "diritto della tecnologia informatica".

RIPARAZIONE DI APPARECCHI ELETTRICI COME PRESTAZIONE ARTIGIANALE DOMESTICA

A determinate condizioni, la riparazione di apparecchi elettrici fissi (forno, lavastoviglie, lavatrice) e di dispositivi mobili (televisione, radio, telefono cellulare) può essere fatta valere nella dichiarazione dei redditi come prestazione artigianale domestica.

Le spese per la riparazione di apparecchiature elettriche sono quindi tassabili privatamente, se le stesse possono essere incluse nell'assicurazione sulla casa e la riparazione avviene in casa del contribuente.

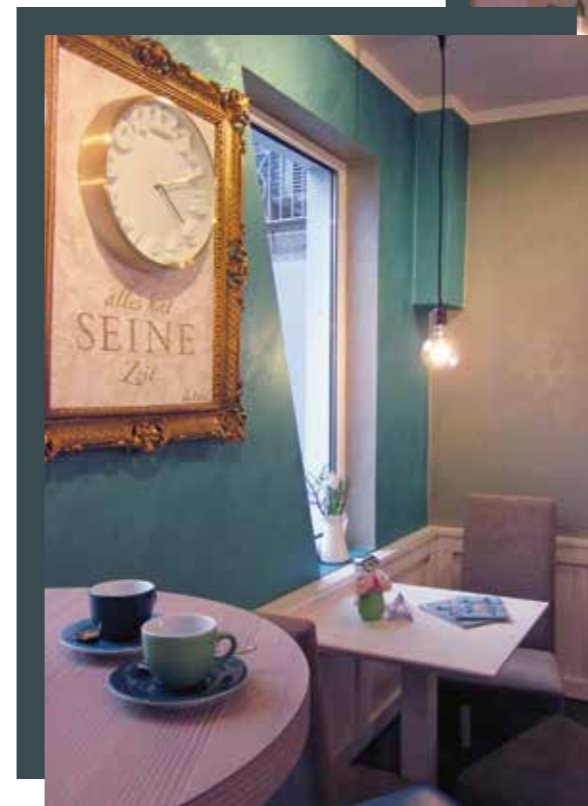
Sono contemplate prestazioni artigianali domestiche fino a 6.000 euro all'anno. Il debito d'imposta si riduce del 20% dei costi dichiarati (niente costi materiali). Il pagamento va effettuato tramite bonifico bancario o addebito diretto e la fattura deve indicare l'entità dei costi di manodopera e dell'impiego dei materiali.

Comunicato Stampa del Bundestag 18/13202



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

mts
Project s.r.l.



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



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



ESSERE PREVIDENTI – DISPOSIZIONI DEL PAZIENTE E PROCURA PREVENTIVA

Essere previdenti, perché... non si sa mai! Se noi stessi non dovessimo più essere in grado di decidere su un trattamento o un intervento medico, oppure non potessimo più regolare i nostri affari personalmente e volessimo essere sicuri che i nostri desideri vengano comunque ascoltati, ha senso predisporre le cosiddette "disposizioni del paziente con una procura preventiva".

Quali condizioni sostanziali dovrà soddisfare una disposizione del paziente? Questa la questione sviluppata dalla Corte federale di Giustizia (Bundesgerichtshof, BGH) con le sue decisioni del 6 luglio 2016 (XII ZB 61 // 16) e 8 febbraio 2017 (XII ZB 604/15). Ancora una volta, si è sottolineato che nella disposizione del paziente bisognerebbe rinunciare alle formulazioni generiche. Piuttosto, vanno descritte nel modo più concreto possibile, le situazioni in cui si vuole vengano applicate le disposizioni descritte e i desideri di trattamento ad esse collegati. Spetta poi a chi scrive formulare il trattamento desiderato nel modo più concreto possibile

per la situazione più reale possibile. Così l'autore potrà fissare i suoi desideri di trattamento individuali per ogni situazione di trattamento. Espressioni generiche come "non desidero che vengano prese misure a supporto della vita" non sono sufficienti. Le disposizioni del paziente diventano vincolanti soltanto se da esse è possibile ricavare volontà concrete dell'interessato per quanto riguarda il consenso, o dissenso, relativi a procedure mediche specifiche.

POSSIBILMENTE ESSERE MOLTO CONCRETI

I vantaggi di una disposizione del paziente sono evidenti. Dopotutto grazie ad essa

viene assecondata la volontà del paziente. L'unico ostacolo da superare è la sua meticolosa formulazione. Cosa che richiede un po' di tempo, poiché vanno pensate molte situazioni possibili. È inoltre consigliabile rileggere eventuali vecchie disposizioni per verificare se i requisiti di trattamento specificati sono stati formulati in una situazione specifica e in termini davvero concreti. Ovviamente le disposizioni del paziente sono una questione strettamente personale. Tuttavia, è consigliabile consultare un medico o un'altra persona qualificata, in modo da evitare possibili contraddizioni. Grazie alla conversazione si fa anche ulteriore chiarezza sulle esigenze personali di trattamento.

Allora, per chi si mette ad integrare le proprie disposizioni o a scriverne delle nuove, il nostro servizio legale può aiutare ad addentrarsi nella tematica. Anche il Ministero federale della Giustizia e della protezione dei consumatori mette a disposizione una brochure completa sull'argomento, scaricabile gratuitamente dal sito dello stesso Ministero www.bmjbv.de (in lingua tedesca).

PROCURA PREVENTIVA

Oltre alle disposizioni del paziente, ha senso anche preparare una procura preventiva, nella quale si stabilisce a quale altra persona si dà il diritto di agire per conto proprio. La procura può riferirsi a tutte le questioni in generale o essere limitata a situazioni specifiche. Inoltre è possibile concordare che la procura preventiva possa essere usata solo se non si è più in grado di decidere autonomamente sulle proprie questioni. Il servizio informazioni n. 9 del Bund der Steuerzahler offre un'introduzione sull'argomento a chi intenda redigere una procura preventiva. Anche il Ministero federale della Giustizia e della protezione dei consumatori mette a disposizione relative brochure.

2017: ATTIVO DA RECORD PER LO STATO TEDESCO

Profitto utilizzato intelligentemente: il debito pubblico cala. Le casse pubbliche hanno registrato un ulteriore aumento record nel 2017, per la quarta volta consecutiva.

Il consolidamento dei bilanci pubblici in Germania sta progredendo. Nel 2017, è stato addirittura pubblicato un nuovo utile da record pari a 54 miliardi di euro sui libri del Governo, dei Länder e dei comuni, come recentemente accertato dall'Ufficio federale di statistica. Tutti i livelli di Governo sono stati in grado di registrare ricche plusvalenze - i comuni con 11 miliardi di euro, i Länder con 12 miliardi di euro e il governo federale addirittura con poco meno di 31 miliardi di euro. Il record è però ingannevole: la Confederazione ha infatti incassato un pagamento una tantum di 24 miliardi di euro che aumenta drasticamente il surplus federale. La ragione di questo fenomeno è il nuovo insieme di "Fondi per il finanziamento della gestione dei rifiuti nucleari". Gli operatori delle centrali nucleari sottraggono appunto i miliardi di euro menzionati a questo fondo nucleare di proprietà statale per sbarazzarsi in un colpo solo dei loro obblighi per lo stoccaggio temporaneo e lo smaltimento dei rifiuti radioattivi. Pertanto, con i dovuti aggiustamenti, il governo federale ha generato soltanto un avanzo economico di circa 7 miliardi di euro. Ma anche così, la linea di fondo continua ad essere un profitto da record per lo Stato tedesco di oltre 29 miliardi di euro - un aumento significativo rispetto al 2016 con 19 miliardi di euro. Allo stesso tempo, nel 2017, è stata affrontata l'alta montagna di debito. Lo stato ha utilizzato intelligentemente le casse così piene per ridurre i vecchi debiti. Se i Governi federali, statale e locale, erano ancora indebitati all'inizio del 2017 per 2006 miliardi di euro, alla fine dell'anno erano solo 1965. Anche per il 2018 il BdSt si aspetta che la montagna del debito pubblico continui a diminuire.

#NEWBEGINNING

ORA PUOI RINNOVARE LA TUA GELATERIA CON MENO DI 15.000€

La gamma **3M Architectural Markets** rappresenta una valida e prestigiosa risposta, tecnologicamente all'avanguardia e garantita oltre **10 anni**.

- risparmio superiore al **50%** rispetto alla ristrutturazione tradizionale.
- ridotto tempo necessario per la messa in opera.
- oltre **1000 finiture** disponibili.

Chiamaci subito per una proposta personalizzata che rispetti il tuo **budget**.

Per saperne di più consulta il nostro sito web www.mylc.it

In foto:

Eiscafe Valentini Ingolstadt

Anno di realizzazione: **2016**

Costo del restyling: **11.000€**

Tempo di intervento: **4 giorni**

Numero di applicatori: **2**

Partners:



MYLC

Zona artigianale Ciambèr, 4
Val di Zoldo (BL) – Italy
+39.0437.794268
mylc@mylc.it



CONFUTARE LA NOTIFICA DI STIMA

Se l'Ufficio delle Imposte perde la pazienza e di punto in bianco decide di fare una stima del reddito imponibile. Che fare? Caso chiuso? Niente affatto: chi non reagisce in questa circostanza, paga troppo!

Tutti gli anni la solita storia: si deve fare la dichiarazione dei redditi, giusto quando il lavoro nelle gelaterie aumenta, ma l'Ufficio delle Imposte non indugia tanto a lungo. Se le imprese non reagiscono ai solleciti, l'imponibile viene semplicemente stimato dall'Ufficio delle Imposte. Questa cosa è meglio concluderla semplicemente così o è preferibile reagire? "No, gli interessati non devono lasciar perdere, bensì fare ricorso", afferma Horst Schade, Vicepresidente della Camera dei Consulenti fiscali della Bassa Sassonia. Infatti, nella maggior parte dei casi, il debito fiscale risultante dalla stima può essere decisamente più elevato di quanto risulterebbe da una regolare dichiarazione dei redditi. Ma anche negli altri casi si corre qualche rischio e cioè quando l'Ufficio delle Imposte, in via eccezionale, ha stimato l'imponibile più basso. "Chi allora presenta la dichiarazione, compie un'avventata riduzione delle imposte e, in qualche caso, commette addirittura evasione fiscale", dice il commercialista.

Ricorso: Contro una stima del reddito imponibile gli interessati possono fare ricorso.

- Termine: il termine per la presentazione del ricorso è di un mese dalla presa

di conoscenza della notifica.

- Forma: il ricorso può essere esposto per iscritto o per via elettronica. "La raccomandata non è necessaria", dice Schade.
- Contenuto: potete formulare il ricorso per esempio così: "Con la presente inoltro ricorso contro la notifica dell'imposta sul reddito del _____ stimata per l'anno _____".

La motivazione seguirà nell'ambito della dichiarazione dei redditi per l'anno relativo."

Anche se il ricorso evita che la stima diventi legalmente valida, questo tuttavia non comporta una dilazione del pagamento: l'arretrato determinato deve essere pagato. Questo si può evitare se, assieme al ricorso, viene presentata subito anche la dichiarazione dei redditi dell'anno in esame, dalla quale risulta che il vostro reddito imponibile non determina alcun pagamento di arretrati.

Dichiarazione dei redditi alternativa:

Entro il termine di un mese potete presentare anche subito la dichiarazione dei redditi. Questo vi consentirà di evitare addirittura il ricorso perché la dichiarazione vale automaticamente quale ricorso. "Tuttavia, per precauzione, è sempre

bene indicare nella lettera d'accompagnamento che contemporaneamente si inoltrerà il ricorso", consiglia il commercialista. I contribuenti, che vogliono presentare la dichiarazione dei redditi tramite Elster ed eventualmente usarla per presentare il ricorso, devono fare attenzione a questo: chi non ha ancora l'autenticazione per l'Elster, deve prima farne richiesta e, prima che questa arrivi, possono passare settimane. Potrebbe quindi mancare il tempo per rispettare la scadenza. Chi vuole far uso della procedura senza autenticazione, deve, in aggiunta, stampare la dichiarazione dei redditi compressa, firmarla e inviarla all'Ufficio delle Imposte affinché abbia validità come ricorso. Fondamentale è qui che il fisco riceva la versione stampata entro il termine utile per il ricorso.

Ultima possibilità: A volte, anche se si lascia scadere il termine per il ricorso, si ha ancora la possibilità di far revocare la stima. "Bisogna controllare se la notifica della stima è emessa con riserva di verifica", dice Horst Schade. Con una riserva del genere vige una "prescrizione dell'accertamento" di quattro anni. Per la durata di questo periodo i contribuenti possono fare ancora richiesta di rettifica e presentare la relativa dichiarazione dei redditi. Ma, naturalmente, non ha senso aspettare così tanto visto e considerato che per tutto questo tempo l'arretrato pagato in base alla stima resta sul conto dell'Ufficio delle Imposte e non nel conto dell'azienda.

IVA RIDOTTA PER L'ALLACCIAMENTO DI UNA RETE IDRICA DOMESTICA

Le imprese edili che realizzano o fanno la manutenzione degli allacciamenti dell'acqua potabile per conto di un fornitore di acqua possono beneficiare di un'aliquota IVA ridotta del 7% per pagare tali servizi. Secondo la Corte tributaria federale, la posa di un allacciamento idrico domestico va considerata come "fornitura di acqua" ai sensi della legge sull'IVA, anche se questo servizio non è fornito direttamente dal servizio idrico fornitore dell'acqua. Non importa se il destinatario della realizzazione dell'allacciamento domestico è identico al destinatario della fornitura d'acqua. Rientrano nell'aliquota IVA ridotta, non solo la prima posa di un allacciamento domestico, ma anche il lavoro per rinnovare o modificare i collegamenti idrici. È anche irrilevante che il servizio sia fornito dalla stessa impresa che fornisce l'acqua.

Sentenza della Corte tributaria federale del 71.2.2018, Prot. n. XI R 17/17

I colori del successo

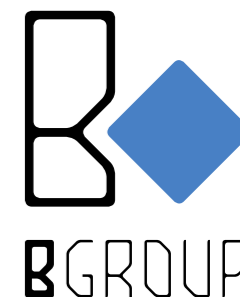
Un design unico e personalizzato per farti scegliere.

20 anni di esperienza

BGROUP STUDIO s.r.l.s.

Via G. Matteotti 30d | 32016 Alpago (BL) | Italy
+39 3401834726 | info@bgroup.studio | www.bgroup.studio

ANALISI → PROGETTAZIONE → REALIZZAZIONE → SERVIZI →



your GELATO inspiration



POWERED by:

**La tecnologia
HIGH EFFICIENCY
di Carpigiani**

**Pastomaster HE + Maestro HE
per un laboratorio senza limiti**



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
Werksvertretung - 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

53842 TROISDORF
(KÖLN/BONN)
HEIDER & CARACCIOLA
GmbH & Co. KG
Landgrafenstrasse 138B
Telefon 02241/943250
Telefax 02241/9432522
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

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@alois-krae.de
www.alois-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

CARPIGIANI
carpigiani.com



La interpreta con passione, grande sapienza, fantasia ed abilità Renzo Ongaro, maestro gelatiere, “bottega” artistica a Caorle, una piccola Venezia che si affaccia sulla laguna veneta. Sempre presente con autorevolezza e generosità in grandi eventi nazionali e internazionali per raccontare e far gustare la produzione veramente artigianale e di scuola italiana. Meraviglia la grande capacità di trarre spunti per le sue creazioni dalla cultura, dalla storia, dalla natura, dall'attualità, da particolari ricorrenze, da personaggi illustri. Premiato da riconoscimenti nazionali e internazionali. Una grande attenzione per i prodotti del territorio.

IL GELATO È ARTE

Se il cibo è cultura ed è arte, lo è in particolare il gelato. Attorno a questa concezione si discute molto. Si chiamano a testimoniarla artisti del calibro di Marcel Proust (1871 - 1922) autore del capolavoro “Alla ricerca del tempo perduto”: “Toutes les fois que j'en prends, temples, églises, obélisques, rochers, c'est comme une géographie pittoresque que je regarde d'abord et dont je convertis ensuite les monuments de framboise ou de vanille en fraîcheur dans mon gosier” (Tutte le volte che ne prendo, sono templi, chiese, obelisch, rupi; è come una pittoresca geografia che prima ammiro, per poi convertire quei monumenti di lampone e vaniglia nella mia gola). “I cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello: in materia di pensieri e sentimenti. L'alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento”: parole del grande filosofo tedesco dell'Ottocento Ludwig Andreas Feuerbach,





Renzo Ongaro con la moglie Danila e la figlia Laura

passato alla storia per la sempre citatissima espressione “L'uomo è ciò che mangia”. E' quindi anche “il gelato che mangia”. Sono pensieri in libertà culturale che riaffiorano visitando la “Casa del Gelato” di Renzo Ongaro, nel cuore di Caorle, cittadina che si affaccia sulla laguna veneta, una Venezia in miniatura. Egli è un artista che interpreta con estro e creatività l'arte del gelato, nella varietà delle forme, del servizio e dei gusti. Gelato, dunque, come cibo, come piacere, ma anche come prodotto culturale, in cui si riconoscono lo spirito, i saperi e i sapori italiani. Lo si è visto in azione nel novembre dello scorso anno al WTM di Londra (World Travel Market), grande evento mondiale dedicato al turismo, dove il gelato è stato proposto come uno dei prodotti più significativi per rappresentare l'immagine dell'Italia. Una bandiera del “Made in Italy” alimentare. Con Renzo Ongaro il presidente dell'Uniteis Dario Olivier e Fausto Bortolot, presidente della Mig, Mostra internazionale del gelato artigianale di Longarone. Un'idea sta crescendo, a proposito, che non è proprio campata in aria: perché non tentare di far riconoscere dall'Unesco (Organizzazione delle Nazioni unite per l'educazione, la scienza e la cultura) l'arte del gelato italiano “patrimonio immateriale dell'umani-

tà”, come è avvenuto per l'arte della pizza napoletana? La cosa piace a Renzo Ongaro, sempre attento alle novità, alle curiosità, agli eventi culturali e sociali e ai prodotti emergenti che via via si affacciano nella quotidianità fornendo spunti al suo estro e abilità di gelatiere artista. Ha fatto centro con “Rosso Tiziano”, in occasione di una magnifica mostra del grande artista di Pieve di Cadore, terra di gelatieri, organizzata a Belluno. Un omaggio al maggiore pittore italiano del Cinquecento e alla sua terra, un'occasione per esibirsi con un gelato inedito, bene intonato all'importante evento culturale. Un gelato ha dedicato inoltre ad Andrea Brustolon, bellunese, raffinato scultore del legno, interprete eccellente del barocco veneziano. C'è un grande tormentone attorno allo spread finanziario, un'ossessione per il suo cinico salire e scendere, e Renzo Ongaro sdrammatizza il fenomeno con un gelato amaro – piccante al cioccolato fondente e al peperoncino. Che salga pure e che scenda lo spread, noi ci gustiamo un gelato! Una grande sensibilità per i temi culturali e di attualità, per quanto raccontano i giorni. Luca Zaia, presidente della Regione Veneto, è piacevolmente “impazzito” per il “Gusto del Governatore” che gli ha dedicato (ricotta del territorio, marmellata di Figomoro di Caneva e rum. Una curiosità: è stato lo stesso Zaia a suggerire ad Ongaro la ricetta della marmellata, che egli aveva



avuto da una anziana di Caneva di ben 104 anni. Sono ancora espressioni artistiche i gelati di Renzo Ongaro che si ispirano alla natura, ai fiori, ai prodotti della terra, quindi all'ambiente e al bisogno di aria pulita, di vita sana, di cibi genuini. Ed ecco allora “Fichissimo”, gelato dedicato al Figomoro di Caneva, una delizia della Pedemontana veneta e friulana che ha creato con l'amico e collega Giorgio De Pellegrin. Ha fatto colpo, in una recente Mig di Longarone, con il “Giardino in fiore”. Gelati ai fiori di rosa, di viola, di calendole e di ibisco, preparati con passione con amici e colleghi. Sta spopolando il Prosecco: nel mondo “tutti lo vogliono, tutti lo cercano” e Renzo Ongaro ne capisce il valore che può avere in gelateria. Inventa ricette che risultano imbattibili in diversi concorsi di gelato al prosecco. Con successo sperimenta, inoltre, gelati che si ispirano ad altri vini tipici, soprattutto del Veneto. Un uomo estroso, Renzo Ongaro, che fa onore al gelato artigianale, che prepara magistralmente e comunica con efficacia intervenendo a manifestazioni culturali, fieristiche e folcloristiche, in programmi televisivi e sulla stampa. Lo fa con sapienza e discrezione, sapendo di “possedere” un patrimonio culturale e professionale che merita di essere raccontato e fatto gustare e che ama condividere con chi ha a cuore le cose buone, belle, gustose che rendono godibile la vita. Anche per questo, oltre che per grandezza di estroso

gelatiere, ha ricevuto tantissimi premi. Quanti? “Ne ho perso il conto, ma tanti. ...” risponde. Premi tutti meritati! Il segreto di tanto successo? “Passione, fantasia, utilizzo di prodotti di prima qualità e del territorio. Capire, interpretare e raccontare, attraverso il lavoro, il proprio tempo”.



Renzo Ongaro, classe 1954, di Negrizia di Ponte di Piave, in provincia di Treviso, cominciò a lavorare giovanissimo. Incontra il mondo del gelato nel 1972 come dipendente in una nota gelateria di Francoforte dove apprende i segreti del mestiere. Nel 1977, sempre a Francoforte, si mette in proprio aprendo una bottega. Dal 1982 è titolare della “Casa del Gelato” di Caorle. Gli sono a fianco la moglie Danila e figli Denis e Laura, “colonne portanti” del locale. Renzo Ongaro, sempre in prima fila, con tanta disponibilità ed entusiasmo nelle attività associative e promozionali di categoria, è stato tra i fondatori dell'associazione “Le Gelaterie del Territorio” ed è stato il primo ad aderire alla mappa delle “Gelaterie Amiche della Bicicletta”, che si propone di diffondere il buon gelato artigianale quale alimento adatto a chi pratica l'attività sportiva. Fa parte inoltre del gruppo “Contaminazioni stellate”.

Stefano Dalla Villa



IL GELATO ARTIGIANALE SVETTA A VENEZIA E CORTINA



Grazie alla Mig di Longarone, impegnata nel valorizzarne storia, tradizione, qualità, valore nutrizionale e immagine nel mondo. Si conferma sempre più uno straordinario simbolo della montagna bellunese che produce. L'abbinamento con i magnifici vini italiani in "Calici di stelle".

Il gelato artigianale occupa da protagonista la scena in due prestigiose manifestazioni: "Calici di Stelle" a Palazzo Ca' Vendramin Calergi, sede del Casinò di Venezia, e all'Hotel de la Poste di Cortina. E' presente, inoltre, in tante proposte promozionali organizzate durante l'estate. Una storia e una realtà sempre spendibili per raccontare il Veneto e la montagna bellunese. Sempre lusinghieri i riscontri. Nel promuovere e sostenere tante proposte c'è sempre "Longarone Fiere Dolomiti", della quale la Mig, Mostra internazionale del gelato artigianale, è il fiore all'occhiello. Il gelato artigianale viene esibito come prodotto straordinario ed efficace per rappresentare il gusto italiano nel mondo e soprattutto del territorio bellunese. E' un aspetto che bene mette in risalto il presidente di "Longarone Fiere Dolomiti"



SPEISEEISMASCHINEN



PASTEURISIERER & REIFEWANNEN



KOMBINIERTE EISMASCHINEN



SAHNEMASCHINEN



CREMEKOCHER



Salečič



Eistechnik

Verkauf & Service von

- ❄ VALMAR-Eismaschinen
- ❄ Cremekochen
- ❄ Pasteurisierung
- ❄ MUSSANA-Sahnesmaschinen
- ❄ und vielem mehr

Salečič Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

Tel.: +49 (0) 7221 - 375 461
Fax: +49 (0) 7221 - 375 462
E-Mail: info@salecic.de
Internet: www.salecic.de



Giorgio Balzan illustrando e commentando le manifestazioni.

Spicca il "Cortina – Dolomiti Gelato Day", evento frutto della collaborazione tra la MIG, Mostra Internazionale del Gelato Artigianale di Longarone, e dell'Associazione Albergatori di Cortina d'Ampezzo con la 6^a edizione. Con il gelato artigianale si gustano il territorio con i suoi prodotti tipici e la sua formidabile cucina.

L'evento è occasione per parlare di Arredamont, mostra dell'arredamento di montagna, e di altre manifestazioni di Longarone Fiere.

L'obiettivo di "Cortina – Dolomiti Gelato Day" è ambizioso: lo spiegano bene in occasione della presentazione il presidente Giorgio Balzan, Fausto Bortolot, presidente della Mig, Gherardo Manaigo, titolare dell'Hotel de la Posta e la presidente degli albergatori di Cortina Roberta Alverà. Sottolineato un auspicio: "Sarebbe opportuno che tutti i ristoranti e gli alberghi del territorio avessero sempre del buon gelato artigianale da offrire ai propri ospiti".

E a proposito di collaborazione tra sogget-



ti diversi, che condividono obiettivi, strategie e impegni, Dario Olivier sottolinea come sia importante lavorare in sinergia ai fini di risultati ottimali. Egli ricorda alcuni appuntamenti che si collocano in tale prospettiva ed ha citato, in particolare, il Bürgerfest di Berlino, nella Schloss Bellevue, evento nel quale il gelato artigianale di scuola italiana, preparato e servito da gelatieri zoldani e cadorini, ha avuto un successo stellare.

Un accenno, infine, ad altre belle proposte finalizzate a valorizzare il gelato artigianale e il mondo al quale si trova accostato. Sempre suggestivo il gelato sulla Tofana di Mezzo e in piazza Di Bona a Cortina. Hanno contribuito l'Associazione Albergatori Cortina e Tofana – Freccia nel cielo, Lattebusche, Vanzin Selezioni. IFI, Toschi Vignola.

Semplicemente spettacolare l'anteprima nazionale di "Calici di stelle" nel piano nobile di Ca' Vendramin Calergi, sede del Casinò di Venezia, organizzata dal Movimento Turismo del Vino, Città del Vino e Venezia eventi.com. Vi hanno partecipato i Maestri gelatieri della MIG, Mostra Internazionale del Gelato artigianale, con quattro gusti straordinari Prosecco, Raboso, Fiori d'Arancio (moscato) e Durello, ai quali si sono aggiunti un gelato cocktail Prosecco&Pesca e il gusto del Governatore (variegato al fico maturo).

Focus sul tema donna con "Woman, Cortina, Venezia, Treviso Art". L'universo femminile interpretato da 43 artisti. Forme, bellezza, emozioni, sentimenti, drammi, provocazioni, dinamiche sociali e familiari, risvolti civili e politici. Libero campo a fantasie, suggestioni e creatività per narrare artisticamente la donna di tutti i tempi.

Nella manifestazione, articolata in tre appuntamenti, è stata coinvolta "Arte Fiera Dolomiti", rassegna d'Arte moderna e contemporanea organizzata da Longarone Fiere.



Giorgio Balzan, presidente di Longarone Fiere con Dario Olivier presidente di Uniteis e.V.; in alto, "Calici di Stelle" presso Ca' Vendramin Calergi sede del Casinò di Venezia

VISTA

L'INNOVAZIONE AL PIÙ 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





La bava di lumaca nel gelato? Buona e fa bene

Il primo esperimento di un sorbetto di fragola con l'insolito ingrediente realizzato da Alessandro Racca, docente della Carpigiani Gelato University, con la Regina del Bosco, azienda elicicola in Franciacorta



Un incontro insolito tra il mondo delle lumache e quello del gelato dai risultati sorprendenti quello avvenuto all'Albereta Relais & Chateaux per l'evento organizzato da CHIC – Charming Italian Chefs. Alessandro Racca, maestro gelatiere della Carpigiani Gelato University, ha realizzato un primo esperimento di sorbetto di fragola in cui l'acqua è stata quasi del tutto sostituita da bava di lumaca. Il risultato alla prova d'assaggio di chef e giornalisti presenti è stato al di sopra delle aspettative. L'idea è venuta a Tania Bosio dell'azienda elicicola La Regina del Bosco di Monterotondo (BS) che cercava un modo di invogliare i piccoli pazienti oncologici ad assumere il prodotto delle chioccioline da allevamento dalle sorprendenti proprietà nutritive, molto utili per i disturbi dell'apparato digerente. "C'è ancora molto da studiare perché la ricetta è stata bilanciata sul momento e ho bisogno di fare alcune prove sulle caratteristiche chimico-fisiche del prodotto, ma partiamo da una buona base." Commenta Alessandro Racca "Sono rimasto stupito dalle proprietà emulsionanti e stabilizzanti di questo prodotto totalmente naturale e da agricoltura biologica."

La bava di lumaca ha suscitato interesse in campo medico e cosmetico osservando le mani degli allevatori che lavorando a stretto contatto con le lumache risultavano bellissime prive di ferite, macchie e cicatrici, infatti, studi hanno dimostrato che ha proprietà calmanti, emollienti e lenitive per le irritazioni; disinfettanti, antisettiche e cicatrizzanti per le ferite e elasticizzati, idratanti e ricostituenti per la pelle.

Il Ministero della Salute con la circolare DGISAN del 23.06.2016, ha definito i requisiti sanitari per l'immissione sul mercato del "muco di lumaca" destinato all'industria cosmetica e farmaceutica. La bava è stata inquadrata come sottoprodotto di origine animale e, per questo, deve provenire da allevamenti di molluschi gasteropodi registrati presso il Servizio Veterinario della ASL di competenza ed inseriti in una Banca Dati Nazionale.

La bava di lumaca sviluppa le sue proprietà in maniera efficace quando il processo estrattivo risulta coerente alle prassi di tutela dalle contaminazioni. Un processo "chiuso", infatti, permette un drastico abbattimento delle cariche batteriche e il mantenimento del valore Ph sotto la soglia del 3% per un'efficace conservabilità.

La nostra bava ha una composizione complessa di sostanze attive che la rende un ingrediente cosmetico unico e non replicabile in laboratorio con un prodotto di sintesi una miscela di essi.

L'analisi chimica quali-quantitativa ha evidenziato la presenza in particolare di:

- . ALLANTOINA
- . MUCOPOLISACCARIDI
- . ACIDO GLICOLICO
- . COLLAGENE
- . ELASTINA
- . VITAMINE A, C, E
- . PEPTIDI



BANCHI POZZETTI A GLICOLE PER GELATO

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

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



felligoni.it



La rivoluzione in gelateria passa dai mantecatori da banco!

Uno dei punti di forza della Staff Ice System, azienda riminese da 60 anni sul mercato specializzata nelle apparecchiature per il freddo, sono gli innovativi mantecatori orizzontali da banco della linea SmartGel e SmartMix.

Un mantecatore elettromeccanico HTE 150 (SmartGEL Time Control), un mantecatore elettronico HTX 150 (SmartGEL Ad-Hoc) ed una macchina combinata RHT 2/15 (SmartMIX). Tre modelli capaci di produrre sino ad una vaschetta di gelato per ciclo, curati nei minimi dettagli, belli nel design, innovativi e rispettosi dell'ambiente grazie alla tecnologia inverter sviluppata in collaborazione con Toshiba.

Queste macchine sono semplici, intuitive e permettono di produrre gelati, sorbetti e granite anche ai meno esperti, risolvendo i problemi di spazio e andando incontro alle esigenze di chi desidera preparare ridotte quantità di prodotto.

SmartMIX RHT2/15 è una macchina combinata composta da 2 vasche. La vasca superiore ha la sola funzione di riscaldamento (bollitore) e la vasca inferiore è un mantecatore con regolazione "AD HOC" della corretta consistenza del gelato.

L'utente può riscaldare le miscele nella vasca superiore e trasferirle direttamente nella vasca inferiore per mantecarle. I due cilindri possono lavorare insieme. Mentre nel cilindro superiore si riscalda una miscela, in quello inferiore si può produrre gelato o sorbetto. Il trasferimento della miscela dal cilindro superiore a quello inferiore avviene attraverso una valvola a farfalla in acciaio interna. In questo modo è possibile caricare nella vasca superiore la quantità di miscela che si intende mantecare in quella inferiore bilanciando singolarmente ogni ricetta (per produrre gelati in sequenza attraverso lo shock termico).



Zampieron

DALL'IDEA ALLA STAMPA

*Le nostre idee
per realizzare i tuoi desideri!*



VENITECI A TROVARE!
Saremo presenti al



MOSTRA INTERNAZIONALE
DEL GELATO ARTIGIANALE
DI LONGARONE

Via G. Franco, 2/G - 35010 Cadoneghe (PD) - Cell. 0039.338.6709176 - Tel. e Fax 0039.049.706020
info@flizampieron.it - www.flavioseiskarten.com



Eis und süße Snacks

Gelatop verlängert mit einem neuen Snack-Konzept die Eis-Saison auf 12 Monate

Wer sagt denn, dass Eis nur in üppigen Eisbechern oder in der Waffel der Star bei den Gästen ist oder nur in den Sommermonaten Saison hat? Gelatop, der Eis-Spezialist aus Langenfeld, stellt mit dem neuen Konzept „Heiß & Eis“ eindrucksvoll unter Beweis, dass Eis als zart schmelzender Begleiter zu warmen, süßen Snacks das ganze Jahr über Gäste begeistert. Und ganz nebenbei bekommen Apfelstrudel, Kaiserschmarrn und Co einen modernen Touch.

Kaltes, zart schmelzendes Eis, kombiniert mit einem warmen Apfelstrudel oder Kaiserschmarrn – Gelatop bringt die perfekte Genuss-Liaison im neuen Eis-Konzept „Heiß & Eis“ auf den Teller und beweist eindrucksvoll, dass Eis nicht nur in den Sommermonaten beim Gast beliebt ist. Ob trendige Pancakes, süßer Flammkuchen oder Auflauf, Churros oder Waffeln, kombiniert mit einer Kugel zart schmelzendem Eis, es entstehen immer wieder neue, individuelle Geschmackserlebnisse. Denn die knapp 50 verschiedenen Eispasten geben jedem Gelatiere Raum für Kreativität und gleichzeitig Gelingsicherheit für eigene Kreationen. Ob für Milch- oder Fruchteis – Gelatop hat die passende Base für das perfekte Eis.

Eine frisch duftende Waffel ist ein wahrer Gästemagnet. Mit dem fein abgestimmten Waffel Mix von Gelatop gelingen perfekte Waffeln im Handumdrehen und können mit geringem Zeitaufwand oder auch von ungelerntem Personal zubereitet werden. Der Waffel Mix eignet sich aber auch besonders gut für die Zubereitung von knusprigen Churros oder klassischem Kaiserschmarrn. Mit den über 100 verschiedenen Eispasten und Eisflips lässt sich der Waffelteig vor dem Abbacken individuell aromatisieren oder einfärben.

Gelatop gibt seinen Kunden immer wieder neue Ideen, wie mit speziell auf den Arbeitsalltag seiner Kunden konzipierten Produkten und innovativen Rezepten immer wieder neue Ideen entstehen, die den Gast begeistern und so zu Mehrumsatz in der Eisdiele oder dem Café führen.



Nuovo sito e logo rinnovato in casa

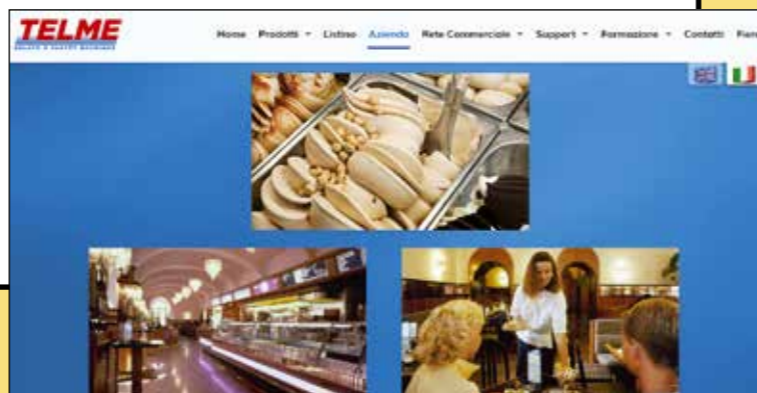


TELME Spa lancia il nuovo sito e rinnova il logo. Disponibile in italiano e in inglese il portale offre un layout moderno, completezza di informazioni, intuitività e facilità di navigazione.

Il sito vuole essere punto d'approdo e di incontro tra l'azienda e i professionisti del mondo del gelato, sparsi ovunque in Italia e nel mondo. Le nuove pagine web racchiudono un'ampia e completa panoramica dell'intero catalogo di macchine per gelato. In ogni sezione l'utente troverà una dettagliata descrizione delle macchine, corredata da una galleria di immagini e video.

Fruibile da PC, tablet e smartphone www.telme.it vuole essere lo specchio dell'azienda, dove tradizione ed esperienza si fondono in un contesto dinamico e moderno. L'innovazione, il design e l'affidabilità dei prodotti – da sempre al centro della filosofia produttiva di TELME Spa – vengono esaltati in tutte le sezioni del nuovo portale.

Anche il logo è stato sottoposto a un restyling, quale espressione della continua evoluzione dell'azienda e della immutata volontà di crescere mantenendo inalterato ciò che da sempre contraddistingue la filosofia operativa di TELME Spa: costruire macchine per gelato moderne, efficienti e affidabili.



Arkè progetta, produce ed installa arredamenti, utilizzando le migliori tecnologie ed i materiali più innovativi, sapientemente lavorati da tecnici ed artigiani qualificati, per realizzare un

PRODOTTO SU MISURA

Per Arkè arredare significa dare forma ai tuoi desideri.
Soddisfare le tue priorità, la funzionalità, i dettagli.

GELATERIE | RISTORANTI | BAR | PIZZERIE | NEGOZI

arkè
ARREDAMENTI





Prima il sapere poi il sapore

C'è un nuovo punto di riferimento per professionisti e amatori di gelateria, di pasticceria e di cucina specializzata. Si chiama MAG – Master Academy Galvagno, un'accademia dedicata ad un grande imprenditore palermitano che ha contribuito alla diffusione della tradizione gelatiera e pasticceria siciliana nel mondo, con prodotti innovativi e di alta qualità.



La MAG collabora con alcuni tra i più grandi chef pasticceri italiani e internazionali e punta su livelli di eccellenza della formazione. Come spiega il direttore Giovanni Pace, membro AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani): “La nostra proposta formativa si basa sull'approccio scientifico e sulla conoscenza profonda delle materie prime. Il confronto con i migliori chef e l'aggiornamento costante sulle tecniche più innovative ci permettono di preparare gli allievi e di perfezionare i professionisti. Alla fine di ogni corso questi potranno contare su basi solide e avere idee più chiare su un percorso professionale che oggi offre grandi opportunità di lavoro”.



MAG

MASTER ACADEMY
ANTONINO GALVAGNO

450 mq di ambienti nuovi, luminosi e spaziosi, aule e laboratori attrezzati con le ultime tecnologie e postazioni ad hoc, garantiscono il massimo della funzionalità ai corsisti durante le ore di lezione.

L'attività didattica comprende corsi teorico/pratici suddivisi in alta formazione e specialistica, con il primo percorso ci rivolgiamo a chi si pone l'obiettivo di acquisire le basi e di giungere, ad una conoscenza approfondita sia delle materie prime che degli aspetti fondamentali come: il bilanciamento, le tecniche di preparazione.

La specialistica, invece, si rivolge al professionista che intende approfondire particolari tecniche di preparazione.

Infine, gli star master, un calendario di appuntamenti esclusivi con grandi chef internazionali, un'occasione di crescita unica per la propria professione.

MAG, infatti, occasionalmente apre le porte anche a un calendario di lezioni con maestri di caratura internazionale. Attualmente la MAG ha ospitato diversi professionisti come: Emmanuele Forcone, Francesco Boccia, Giambattista Montanari, Biagio Settepani e tanti altri.

Quello della MAG è un viaggio affascinante che offre un'esperienza unica in Sicilia per formarsi, perfezionarsi e coltivare la propria passione in un settore dinamico e in espansione come pochi.



Prossimi Appuntamenti:

La pasticceria mignon
di Francesco Boccia

16/18 ottobre

Praline e soggetti
natalizi in cioccolato

5/7 novembre

I lievitati da ricorrenza
di Fabrizio Donatone

12/14 novembre

MAG

MASTER ACADEMY
ANTONINO GALVAGNO





PopApp: lo show del gelato da Compasso d'Oro

L'arte del gelato parla alle persone. E' un linguaggio universale che apre all'incontro con l'inventiva e le capacità di un maestro.

Con il progetto PopApp, Ifi ha voluto far cadere le barriere che esistono tra gelatiere e persone. Chiunque può assistere al processo della preparazione del gelato artigianale, conoscerlo e viverlo da vicino: tutto avviene nel segno della trasparenza. PopApp infatti è la pagina su cui si svolge il racconto del gelato, il palcoscenico di uno spettacolo, sempre sotto gli occhi delle persone e in relazione con esse.

PopApp raccogliere in un unico spazio i tre momenti fondamentali del gelato artigianale: la produzione, la conservazione e il servizio al pubblico. 5.14m2 mobili capaci di raccontare il making of del gelato artigianale e di



portare questa specialità tutta italiana oltre i confini della gelateria tradizionalmente intesa.

Come il pop-up che compie la magia in un libro per bambini, PopApp è nato per integrarsi in un luogo pubblico, un temporary store, negli hotel, nei ristoranti, nelle grandi aree commerciali.



Il suo alto valore innovativo è stato riconosciuto anche dall'ADI, la più importante Associazione per il Disegno Industriale a livello internazionale.

PopApp, Ifi e il gelato hanno vinto infatti il loro secondo Compasso d'Oro ADI, il premio più prestigioso per il settore del design in tutto il mondo. La giuria ha motivato infatti la sua scelta sottolineando il carattere altamente innovativo del progetto e le sue doti di "compattezza e trasportabilità" che "permettono di portare ovunque nel mondo non solo il gelato, ma anche il sapore del design italiano".

Dopo il Compasso d'Oro ottenuto nel 2014 con la vetrina Bellevue, la tecnologia Panorama®, inserita all'interno di PopApp, torna di nuovo così ad ottenere il massimo riconoscimento di design mai assegnato a una vetrina per il gelato artigianale.



XXV Compasso d'Oro ADI 2018

Product
PopApp

Designer
ifi R&D dept.



PopApp. Talent on stage

Per la seconda volta, grazie a ifi il gelato riceve il premio di design più prestigioso al mondo: il **Compasso d'Oro ADI** (Associazione per il Disegno Industriale) con la gelateria compatta PopApp, progettata dal dipartimento ifi Ricerca e Sviluppo, entrando così nuovamente a far parte per sempre della Collezione Storica Compasso d'Oro.

Al progetto è stato riconosciuto il carattere altamente innovativo e le sue doti di "compattezza e trasportabilità" che "permettono di portare ovunque nel mondo non solo il gelato, ma anche il sapore del design italiano". Con questo secondo Compasso d'Oro, la tecnologia Panorama® torna di nuovo ad ottenere il massimo riconoscimento di design mai consegnato a una vetrina per il gelato artigianale.



info@ifi.it

#ifi1962





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

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE **Weine** LONG DRINKS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

AVERNA	32%	2 cl	€ 3,50
FERNET	15%	2 cl	€ 3,50
SAMBUCA	12%	2 cl	€ 3,50
AMARETTO	28%	2 cl	€ 3,50
RAMAZOTTI	28%	2 cl	€ 3,50
GRAPPA	40%	2 cl	€ 3,50
BAILEYS	17%	2 cl	€ 3,50
REMY MARTIN	40%	2 cl	€ 4,00
CHIVAS REGAL	40%	2 cl	€ 4,00
MARTINI BIANCO	15%	2 cl	€ 3,50

WEINE

PROSECCO ^{SV}	0,1 l	€ 3,30
<i>italienischer Qualitätsschaumwein trocken</i>		

LONG DRINKS

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

^F Farbstoff
^{SV} enthält Sulfite

COVERSTUDIO

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





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 Colde-lite 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

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

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

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

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

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

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

• 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

• 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: andreac81@rocketmail.com

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

• Per raggiunti limiti di età, vendo gelateria ben avviata esistente da 34 anni, situata in una cittadina di

25.000 abitanti nel NRW, adatta a 3-4 persone più aiuto fine settimana e festivi, 8 tavoli interni e 6 esterni. Ottimo asporto. Tel. (I) 320-3016697

• 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 feriali 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)



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



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

• 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: eiscafemi@web.de

• Cedesi in gestione, con possibilità di acquisto futuro o immediato, 2 gelaterie avviate e conosciute in tutta la regione. Causa: amore di una mamma per la propria figlia! Chiamare solo se veramente interessati! Tel. (D) 0160-90909070 - 0178-1846275 - 05626-1714 o 05626-9227562

• 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

• 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@eiscafesanmarco.com

• Vendesi rinomata attività di caffetteria-gelateria di medie dimensioni, in posizione centrale di cittadina turistica nel Baden-Württemberg. L'attività è avviata con successo da oltre vent'anni, non necessità di nessun tipo di investimento immediato, laboratorio molto ben attrezzato ed aggiornato. Eventuale possibilità di gestione finalizzata alla vendita. Solo se veramente interessati e con possibilità economiche. Per informazioni breve e-mail di presentazione con recapito telefonico: info.gelateria.de@gmail.com

• Vendo gelateria a Idar Oberstein, in centro storico, zona pedonale e turistica, esistente da 63 anni, rinnovata di recente, banco nuovo, con tavoli esterni, laboratorio attrezzato, prezzo dopo visione, no gestione, no perditempo. Con possibilità di affittare anche un caffè pasticceria tedesca. Tel. (D) 06781-900140 (dopo ore 21:30) - 06781-1041 - (I) 0437-770963

• Vendesi gelateria, a fine stagione 2018, a 50 Km da Hannover, adatta a 4 persone più Aushilfen, ottimi incassi, prezzo dopo visione, 15 tavoli interni e 7-8 esterni. Telefonare

solo se veramente interessati e con possibilità economiche (acconto). Tel. (D) 0171-2100945

• Vendo gelateria esistente dal 1957, zona Darmstadt, con ampia terrazza, appartamento sovrastante, spese di affitto invitanti, bilancio dimostrabile, no perditempo, no gestione e con possibilità economiche. Tel. (D) 0171-4760155

• Vendesi chiosco da asporto in paese di ca. 9.000 abitanti (Rione Pordenone), sito su strada strategica, con parcheggi, adatto per una famiglia. Astenersi curiosi e perditempo, solo gente e interessata. Tel. (I) 339-6368236

• Vendesi, per motivi personali, in paese del Niedersachsen con 29.000 abitanti, avviata gelateria in zona pedonale, esistente da più di 50 anni, rinnovata nel 2008, con 18 tavoli interni e 24 esterni, adatta a 5-6 persone più aiuto nei fine settimana, appartamento retrostante. Solo se veramente interessati e con possibilità economiche, prezzo dopo visione. E-Mail: igormi@t-online.de

• Per raggiunta età, vendesi rinomata e molto ben avviata gelateria, compreso terreno e immobile privato in NRW vicino a Bonn, esistente da 25 anni, in paese di 12.000 abitanti, senza concorrenza, adatta a famiglia di 3-4 persone più 2 persone fisse e qualche aiuto nei fine settimana, buona vendita da asporto ca. 60%. Chiediamo il 55% del fatturato più il valore dell'immobile; sulla proprietà di 800 mq sono situati il laboratorio, la gelateria, magazzini e la casa provata. Solo se veramente interessati e con possibilità finanziarie. Come alternativa pensabile anche l'affitto del terreno più immobile con vendita della gestione. Tel. (D) 0151-68117594

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Gelatop



NEU: KIT SEEPFERDCHEN

TROPISCH-FRUCHTIG MIT KNISTER-EFFEKT

UND SPENDEN-AKTION

Das attraktive Kindereis, mit dem Sie Gutes tun!

Das knallgelbe Seepferdchen-Eis ist der Theken-Hingucker dieser Eis-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



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

• Vendo gelateria a 40 Km da Stoccarda, in paese di ca. 43.000 abitanti, con 10 tavoli interni e 6 esterni, asporto diretto sulla via pedonale, dotata di laboratorio, appartamento sovrastante, adatta a 2.3 persone più aiuto nel fine settimana. Per seri

motivi di salute cedo l'attività ad una prezzo molto interessante. Tel. (D) 07472-1286 (fino ottobre) – (I) 0433-748039 (ore serali)

• Cedesi gelateria in affitto/gestione, in zona pedonale di paese turistico nel Baden-Württemberg. Solo se veramente interessati. Astenersi perditempo! Tel. (D) 0173-6629656

• Cedo in gestione, per stagione 2019, rinomata gelateria in bella cittadina termale del Sud Germania, adatta a 4 persone, possibile

eventuale acquisto nel proseguo, preferibilmente a coppia o nucleo familiare. Tel. (I) 348-3227489 - (D) 0175-5600569

• Vendesi gelateria in Germania sul confine con la Svizzera. Tel. (I) 333-8749997 (chiamare dalle ore 8:00 alle 9:00)

• Per raggiunti limiti di età, vendesi gelateria stagionale, adatta a 3 persone più Aushilfen nel fine settimana. Tel. (D) 0173-6829863 (chiamare ore serali)

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.

International Training Centers

Melden Sie sich jetzt an!

Trainingskurse mit über 20 Standorten weltweit, tausende Studenten und hoch qualifizierte Dozenten für die Bereiche Gelato und Konditorei. Melden Sie sich jetzt an und beginnen Sie mit dem Aufbau Ihres Erfolges!

*from
your
family
to
yours*

www.pregelfamily.com

www.pregeldeutschland.de
info@pregeldeutschland.de



SCHOOL OF GELATO & PASTRY
www.pregeltraining.com