



UNSER GEHEIMNIS – IHR ERFOLG

GIOVANNI L. EISCAFÉ | SHOP IN SHOP | GASTRO-GELATO | TOGO BECHER

UNSERER OPULENTEN „GELATOBERGE“ ZIEHEN DIE KUNDEN IN DEN BANN.
GESCHMACK UND DIE QUALITÄT SCHAFFEN STAMMKUNDEN.



SORTENVIELFALT	4
.....	
UNSERE VERPACKUNGEN	10
.....	
DAS UNTERNEHMEN GIOVANNI L.	14
.....	
SCHULUNGSMÖGLICHKEITEN	16
.....	
WIR SIND FÜR SIE DA	17
.....	
DIE EISKARTEN	18
.....	
KOOPERATION: GIOVANNI L. EISCAFÈ	24
.....	
KOOPERATION: SHOP IN SHOP	27
.....	
KOOPERATION: GASTRO - GELATO	32
.....	
250 ml BECHER	34
.....	
CATERING	35
.....	
QUALITÄTSMANAGEMENT	36
.....	
UNSER BEITRAG ZUR UMWELT	38
.....	
UNSERE PARTNER	42
.....	

UNSERE VEGANEN



FRUCHTSORBETS

ohne Aromen & frei von Farb- und Konservierungsstoffen



Cherry Choc
mit Oblacinska Sauerkirschen
und Schokostückchen



Erdbeere
fruchtiger Klassiker



Tahiti Lemon mit Basilikum – süd pazifische
Limette mit frischem Basilikum



Zitrone
reife Früchte aus Sizilien



Mango Maracuja
Sonne und Exotik pur



Waldbeere
eine beerige
Fruchtkomposition



Himbeere
sonnengereifte Himbeeren



UNSERE VEGANEN



„MILCH“-EISSORTEN

Neben unseren veganen Fruchtsorbets produzieren wir zusätzlich veganes „Milchspeiseeis“. Sie können jedes Dessert oder Eisbecher vegan kreieren, ohne Mehraufwand oder Geschmacksverlust.



Vanille vegan
ohne Soja-, Mandel- und
Reismilch



Schoko vegan
Schoko VIC, ganz ohne Milch



Walnuss vegan
nussiger Hochgenuss



Cookie vegan
Keksgenuss nun auch in vegan



UNSERE CLASSIC

SORTEN

Die Classic-Sorten sind ganzjährige Favoriten, die sowohl geschmacklich als auch von der Konsistenz, bis zur Perfektion ausgereift sind und nach traditionellen Rezepten hergestellt werden.



Waldmeister-Limette
fruchtig, frisch



Kinder
weiße Schokolade und
Nuss-Kakao-Sauce



Haselnuss
aus gerösteten Haselnüssen



Joghurt Kirsch
Joghurt-Eis mit Schokokeks-
Crunch



Stracciatella
mit ecuadorianischer
Ursprungsschokolade



Schoko VIC
Very Intensive Chocolate-Ice



Belgische Milkschokolade
mit knackigen Schokostückchen



Cookie Dough
mit Schokoladenstückchen



Dulce de Leche
argentinische Spezialität aus
Milchkaramell



Eierpunsch Stracciatella
mit Zartbitterschokolade aus
Ecuador



Spanische Sahne
Eis mit 47% Sahne



Walnuss Caramel
Eis mit karamellisierten
Walnüssen



Apple Crumble
mit Gebäckstückchen



Cookies & Cream
Keksgenuss trifft zarte
Milchcreme



Skyr Heidelbeer

Eis mit Skyr und hausgemachter Heidelbeer-Holundersauce



Black & White

Schokoduett



Skyr mit Aprikose

Aprikosen-Eis & Eis mit Skyr mit hausgemachter Sanddornsauce



Erdbeere und weiße Schokolade

Frucht küsst weiße Schokolade



Malaga

mit hausgemachter Rum-Rosinen-Sauce



Zimtschnecke

Eis mit Vollkorn-Gebäckstückchen und Zimtmandeln, durchstrudelt mit Zimtmarmor



Mamas Teigschüssel

mit leckerem Kuchenteig



Mister Knister®

zitroniger Knisterspaß



Miss Pinky

für unsere kleinen Gelato-Prinzessinnen



Marzipan

mit echtem Lübecker Marzipan



Coconut Kiss

mit hausgemachter Kokos-Mandel-Sauce



Sensationelle Banane³

mit Bananengebäckstückchen und Schokolade



Chunky Peanut

Erdnuss-Eis mit salzigem Karamell



Gebrannte Mandeln

geröstete Mandeln und Zimt



Frozen Joghurt

mit über 40 % Naturjoghurt



UNSERE ROYALEN

SORTEN

Royale-Sorten werden aus exklusiven Zutaten und mit besonders aufwendigen Rezepturen hergestellt. Mit diesen Sorten können Sie Ihren Kunden immer wieder ausgefallene Geschmackserlebnisse bieten.



Roasted Pistacchio

Mit gerösteten Pistazienstücken und feiner Pistaziencreme



Blueberry Muffin

amerikanischer Klassiker als Gelato



Mozart Praline

die berühmte Praline



Espresso Macchiato⁷

Espresso & Milchschaum gefroren



Sizilianische Pistazie Verde – unser World Cup Eis mit original sizilianischen Pistazien



Lemon Cheesecake

amerikanischer Kuchenklassiker neu aufgelegt



Triple Noir

Mit Red Cameroon Kakao, Chewy Brownies und Ecuador Schokolade



Salted Toffee Crunch

karamelliger Hochgenuss mit feinen Keksstückchen



Royal Mint

Dreierlei aus der Minze mit einem Hauch von Schokolade



Yuzu-Zitrone

mit Buttermilch und Joghurt



Nuss-Nougat

mit Nougat aus Lübeck und gerösteten Haselnüssen



Bienenstich

der bekannte Kuchenklassiker als Gelato-Kreation



Kürbiskern

mit steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und karamellisierten Kürbiskernen



UNSERE ERFOLGSVERSPRECHENDEN PRODUKTE GIOVANNI L. GELATO ...



Im 250 ml Becher
Nicht nur To Go ein
voller Erfolg



Im 500 ml Becher
perfekt für zuhause



Im Weckglas
die moderne Variante

Kugel
Für das echte Eisgefühl



Waffelbecher
die perfekte Kombination



Klassisch
Der Dauerbrenner

To Go
Für die Löffelliebhaber



Opulent
Unser extravaganter
Hingucker



GIOVANNI L.

IN ZAHLEN

Wir wünschen Ihnen viele zufriedene Gäste, tolle Umsätze und zusätzliche Einkünfte für Ihren Betrieb.

Ihre

Sabine + Jörg Fischer



2.000.000

LITER GELATO PRODUZIERT
GIOVANNI L. JÄHRLICH



500

VERKAUFSTELLEN
VON KLEIN BIS
GROß, WELTWEIT



TRADITION SEIT

1961



4.000 m²

BETRIEBSFLÄCHE



100

GESCHMACKS-
ERLEBNIS



50

LIEFERBEREITE
EISSORTEN
IN DIVERSEN
GRÖSSEN





UNSER BERGEEIS

FÜR UNSERE KOOPERATIONS-PARTNER



ROYALE
3,5 Liter

Unser Bergeeis erhalten Sie für die optimale Lagerhaltung in gut stapelbaren Kartons. Die Schalen sind vollständig luftdicht versiegelt. MHD 24 Monate

Palettenmaße: 1200 x 800 x 1810mm
Bruttogewicht 63 St. x 9L : 432 kg
Bruttogewicht 126 St. x 3,5L : 350 kg



CLASSIC
9 Liter

Jedes Bergeeis ist vom Werk aus **vordekoriert** mit seiner passenden Sauce und/oder Streuseldekoration.

Ihr Vorteil:

- Arbeitszeit wird gespart
- Eine opulente Vitrine ist garantiert
- Das Veredeln mit Früchten, Schokoladenornamenten und frischer Minze vor Ort macht Sie dann zu einer Giovanni L. Vitrine, die die potenziellen Kunden in Ihren Bann zieht und zum Kauf animiert. Der Geschmack und die Qualität des GELATOS macht die Gäste dann zu Stammkunden.



BACKRING NORD

Wir liefern die guten Zutaten

Unser nationaler Lieferant für Bergeeis und Zubehör



Einloggen und einfach bestellen!

www.mein.backringnord.de/shop/



UNSERE GASTRO SCHALEN

GELATO DE LUXE – STAPELBAR UND WIEDERVERSCHLIESSBAR

Die wiederverschließbaren 2,5- und 5-Liter-Schalen sind besonders hygienisch, gut stapelbar, 36 Monate haltbar und optimal geeignet für die Weiterverarbeitung von Eis. Durch ihre Standardgröße passen sie in jede Gastrovitrine.

Palettenmaße: 1200 x 800 x 1280 mm
 Bruttogewicht 153 St. x 5L : 566 kg
 Bruttogewicht 306 St. x 2,5L : 581 kg



CLASSIC
5 Liter

ROYALE
2,5 Liter



GELATO IM BECHER

FÜR JEDEN DAS OPTIMALE ZUSATZPRODUKT



250 ml
Cup

500 ml
Cup

Palettenmaße: 1200 x 800 x 1850 mm



Unser nationaler Lieferant für Gastronomie und
 GV-Partner für Gastro- und Becher-GELATO



Telefon-Hotline:
0 54 23 / 31 90 500



Onlineshop:
www.frischdienst-union.de



Fax:
0 54 23 / 31 90 990

Von 22 regionalen Standorten aus beliefert die Frischdienst Union ihre Kunden flächendeckend in ganz Deutschland. Kurze Lieferwege garantieren Pünktlichkeit. Als IFS-zertifizierter Lebensmittelgroßhandel sind alle Mitarbeiter Profis bei der Einhaltung einer lückenlosen Kühlkette – für verlässliche Qualität.

SO ERSTRAHLT IHR GESCHÄFT

IM OPULENTEM GLANZ



WAS UNS WICHTIG IST

ZUR LUFT:

Für unser GELATO verwenden wir wenig Luft, um einen nachhaltigen Geschmack zu erzeugen.

Gerade soviel Luft, dass der Schmelzpunkt und die Cremigkeit perfekt sind.

Ansonsten schmeckt Luft eben nach nichts und kann somit kein nachhaltiges Geschmackserlebnis erzeugen. Lassen Sie sich also nicht erzählen, dass ein Aufschlag von 100 % (damit wiegt eine 5-Liter-Schale wirklich nur 2,5 kg) optimal sei, um Kugeln zu portionieren.

Durchschnittlicher Luftaufschlag am Beispiel: Erdbeer, Vanille und Schokolade

	Eishersteller 1	Eishersteller 2	Eishersteller 3	Eishersteller 4	Giovanni L
Luftaufschlag	102,10 %	103,43 %	98,51 %	74,13%	38,5 %

ZUR NACHHALTIGKEIT:

Es gibt wahrscheinlich unzählige Möglichkeiten sich von den Mitbewerbern abzuheben, aber bekanntlich setzt sich Qualität immer am wirkungsvollsten durch. Ein nachhaltiges Geschmackserlebnis erzielt man nur, indem man überdurchschnittlich viel von der jeweiligen Zutat in ihrer reinsten Form verarbeitet.

Die Darstellung im Folgenden zeigt eben ganz richtig, dass unser GELATO von den besten Rohstoffen immer ein bisschen mehr enthält:

HIER EIN KLEINER VERGLEICH ZU ANDEREN MARKENEISSORTEN:

	Eishersteller 1	Eishersteller 2	Eishersteller 3	Giovanni L
Haselnuss-Eis	4,0 % Haselnuss	3,5 % Haselnuss	–	9,2 % Haselnuss
Pistazien-Eis	5,0 % Pistazien	–	6,3 % Pistazien	10,0 % sizilianische Pistazien
Erdbeer-Eis	41,0 % Erdbeeren	–	35,6 % Erdbeeren	51,8 % pure Frucht

Stellen Sie Ihre jetzige Eismarke auf eine Waage und vergleichen Sie



WAS KAUFEN SIE ALSO BEI GIOVANNI L.?

Ein GELATO mit durchschnittlich nur 38,5 % Luftaufschlag. Somit erhalten Sie je nach Sorte, den 2-4 fachen Inhalt an hochwertigen, geschmacksbildenden Zutaten im Vergleich zu anderen Eissorten von anderen Herstellern.

Kieler Manufaktur



WAS MACHT
UNSER EIS SO
BESONDERS?



REGIONALITÄT

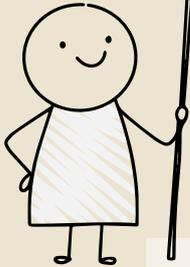


Wir nutzen
ausschließlich
Weidemilch aus Nord-
friesland für mehr
Tierwohl



Schon immer Frischmilch
aus Schleswig-Holstein

Wir
sind Kiel



Regionalität & erlesene Zutaten

Am liebsten frisch aus der Region. Das ist unsere Expertise bei der Wahl unserer Zutaten. So stammen beispielsweise Marzipan und Nougat original aus Lübeck, unsere Milch von Bauern aus der Nachbarschaft und unser Zucker direkt aus Deutschland. Da aber Mangos oder Zitronen bekanntlich hier nicht wachsen und Pistazien ihren Ursprung deutlich südlicher haben, sind wir stetig in den Ursprungsländern auf der Suche nach den besten Zutaten. So wird für unser Stracciatella GELATO ausschließlich zartschmelzende ecuadorianische Ursprungsschokolade verwendet, unsere Pistazien und unser Zitronensaft stammen direkt aus Sizilien. Wir wollen wissen, wo unsere Zutaten herkommen und können jeden verstehen, dem es genauso geht.



- ✓ Weideauslauf
- ✓ artgerechte Tierhaltung
- ✓ gentechnisch
- ✓ freies Futter



Keine wie üblicherweise:

- ✗ eingedickte Milch
- ✗ Milchpulver
- ✗ Industriemilch
- ✗ H-Milch



ausschließlich frischer
Foghurt
Quark
Skyr

Keine Fertigmischungen und Pasten

Anders als bei den meisten Eisherstellern wird ein Giovanni L. GELATO ausschließlich aus Rohstoffen in der Kieler Manufaktur hergestellt. Wir bedienen uns nicht dem Überangebot von Industriemischungen, sondern erstellen jede Sorte individuell aus Rohstoffen, die unseren hohen Qualitätsprüfungen standhalten. So wissen wir immer, was im Detail in unserem GELATO steckt. Probieren Sie die Sorten mit geschlossenen Augen. Sie werden überrascht sein, wie viele Sorten Sie erkennen werden.



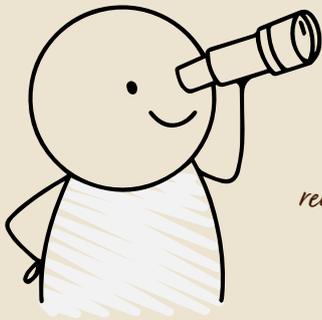
Marzipan
Nougat &
aus
Lübeck

Hausgemachte Saucen

Was riechen Sie wenn Sie an einer Erdbeere oder Himbeere riechen? Genau, die pure Frucht, das intensive Aroma und die unvergleichliche Süße. Nichts anderes steckt in unseren **hausgemachten Fruchtpürees und Saucen.**

FrISCHE

In unserer Milch steckt Meer!
Gemeinsam mit der Nordsee Milch eG stehen wir für Frische, Regionalität und Tierwohl. Wir verwenden für unser GELATO ausschließlich Weidemilch. Eine artgerechte Tierhaltung, gentechnisch freies Futter und genug Weideauslauf, stehen für uns an erster Stelle. Daraus entsteht der einzigartige Geschmack unseres köstlichen GELATO DE LUXE.



reines Nussmark
reines Fruchtpuree



ERLESENE ZUTATEN



NATÜRLICHKEIT

eigene Rezepte

- Keine wie üblicherweise:
- ✗ Fertigmischungen
- ✗ Konservierungsstoffe
- ✗ Farbstoffe
- ✗ zusätzliche Aromen in unseren Fruchtsorbets

HALAL-Zertifizierung

Aktuell sind 45 Sorten und 4 Fruchtsaucen in einem aufwendigen Prozess vom Halal Quality Control (kurz: HQC) Halal zertifiziert worden.



Natürlichkeit

Alle Rohstoffe, die in unser GELATO fließen und es zu dem machen, was es ist, sind frei von jeglichen **Farb- und Konservierungsstoffen**. Die Natürlichkeit des GELATOS soll für die Endverbraucher geschmacklich erlebbar gemacht werden.



✓ Eigenentwicklung
✓ einzigartiger Geschmack
✓ Stellen Sie uns auf die Probe!

Vegan

Unsere veganen GELATO-Kreationen kommen ganz **ohne Milchprodukte** und selbstverständlich auch wie alle weiteren Sorten **ohne Farb- und Konservierungsstoffe** aus. Alle veganen Fruchtsorbets schmecken auch ohne Aromen nach der Frucht – so wie es sein soll.

Innovation und Unvergleichbarkeit

Die hauseigene Giovanni L. Entwicklungsabteilung entwickelt **stetig neue unvergleichliche Kreationen**.

Ein Giovanni L. GELATO schmeckt nie wie ein GELATO nebenan. Rezepte und Zutaten sind komplette Eigenkreationen und entspringen nicht dem Katalog des Industrieanbieters.



ÖKOLOGISCH

ausschliesslich Ökostrom!



eigener Solarstrom

elektrischer Fuhrpark





PROFITIEREN SIE VON UNSEREN SCHULUNGSMÖGLICHKEITEN

Wir sind kein Industriepartner, sondern ein Partner auf Augenhöhe. Mit Erfahrungen aus eigenen Eis-Cafés und Restaurants, verstehen wir die Sprache und täglichen Sorgen Ihres Teams sowie die Abläufe der unterschiedlichen Betriebstypen. Wir bieten Ihnen drei Arten von Schulungen an:

ONLINE SCHULUNG

Gratis aus unserem digitalem Schulungsstudio

BUSINESSPORTAL

Kostenloser Zugang zu unserem Businessportal

COACHING VOR ORT

kostenpflichtiger Besuch in Ihrem Betrieb durch unsere professionellen Coaches

ONLINE SCHULUNGEN GANZ BEQUEM IN IHREM CAFÈ

Wir bieten Ihnen kostenlose Online-Schulungen mit einem professionellen Coach!

- Termine individuell vereinbar
- Schaltung über Microsoft Teams
- Fragen werden beantwortet und gemeinsam Themen erörtert
- Sie bestimmen den Schulungsinhalt
- Mehrere Partner können sich gleichzeitig zuschalten

IHRE VORTEILE

- Keine Kosten für die Schulung
- Keine Fahrt- und Übernachtungskosten
- Keine Aufwandsentschädigung für Ihre Mitarbeiter

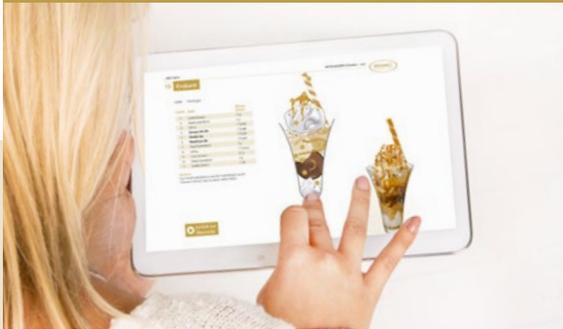
„WILLKOMMEN IN UNSEREM DIGITALEM SCHULUNGSCAFÈ“



WIR SIND FÜR SIE DA

UNSERE KOOPERATIONSPARTNER SCHÖPFEN AUS DEM VOLLEN

WIR SIND FÜR SIE DA



- **Videogestütztes Schulungsmaterial**
siebenstündig in deutscher und englischer Sprache
- **Online Schulungen**
aus unserem digitalem Schulungsstudio über Microsoft Teams
- **Coaching & Workshops**
auf Wunsch können verschiedene Angebote dazugebucht werden
- **Hilfestellung**
bei der Erstbestellung und Ausstattung
- **Beratung**
zur Auswahl des umfangreichen und qualitativ hochwertigen Zubehörs (wie Trockenwaren, Eistruhen, Geschirr)
- **Becheranleitungen & Dekorationsanweisungen**
ausführliche Anleitungen inkl. Mengenangaben, unterstützt durch zusätzliche Videoanleitungen

JEDERZEIT INFORMIEREN IN UNSEREM BUSINESSPORTAL



- **Neuigkeiten**
informieren Sie sich über neue Eissorten, Trends und Produktentwicklungen
- **Druckdaten**
zum herunterladen für die verschiedensten Werbematerialien
- **Neue Mitarbeiter**
unsere Schulungsvideos und anschließender Wissensabfrage vereinfachen die Einarbeitung
- **Hilfreiche Formulare**
Ihr Unternehmen profitiert von unseren Hygienehinweisen, HACCP Protokollen, Becheranleitungen und vielem mehr
- **Becheranleitungen**
jeder Eisbecher wird mittels einer Querschnittszeichnung, eines finalen Bildes, einem genauen Rezept inkl. Mengenangaben und einem Anleitungsvideo erklärt

LISTE AUF FRIEDRICH FRIEDRICH FRIEDRICH SCHMIEGER GIOVANNI L. 2023

3 Amarenabecher

Getränk: Frischgegart

Schritt	Zutat	Menge / Einheit	vegan
1	Amarensauce	10 g	Amarensauce
2	Sahne	1 Kugler	vegane Sahne
3	Vanille-Eis	1 Kugler	Vanille-vegan-Eis
4	Stracciatella-Eis	1 Kugler	Schoko-vegan-Eis
5	Schoko VIC-Eis	1 Kugler	Vanille-vegan-Eis
6	Amarenakirschen	5 Stk.	Amarenakirschen
7	Sahne	1 Portion	vegane Sahne
8	Amarensauce	10 ml	Amarensauce
9	Amarenakirschen	1 Stk.	Amarenakirschen
10	Schokolipopsel, dunkel	1 g	Schokolipopsel, dunkel
11	Mirze	1 Spitzel	Mirze
12	Waffelrolle, dunkel	1 Stk.	-

Hinweis:
Amarenakirschen mit kleinem Schaumbüffel oder Zange sichtbar platzieren.

zurück zur Übersicht



Videoanleitung

interaktives PDF und/oder laminiert für die Küche zum hinhängen

DIE EISKARTEN



Wir beraten Sie individuell und finden eine Karte, die perfekt zu Ihnen passt.

Eine Eiskarte muss mehr erfüllen als einfach nur Informationen zu übermitteln. Sie muss in jeder Hinsicht appetitanregend sein. Hochwertige Bilder, eine kreative grafische Umsetzung, schnelle Übersichtlichkeit, ein praktisches Format und ein haptisches Erlebnis – all das hat eine Anziehungskraft, die jeden Gast begeistert. Mit unserer Erfahrung und Ihren Wünschen und Bedürfnissen erstellen wir in einem gemeinsamen Schaffensprozess eine maßgeschneiderte Eiskarte, die sich mit einem edlen Design makellos in Ihr Angebot einfügt.

UNSERE OPULENTE KARTE

Präsentieren Sie Ihre Eisbecher auf unserem goldenem Geschirr und den prunkvollen Eisgläsern.



Auf 36 Seiten haben wir verschiedenste Eisbecherkreationen, Kaffee- und Teespezialitäten sowie eine ausführliche Übersicht unserer GELATO-Sorten.



Ansicht der Sortenauswahl: Hier wird aufgeführt, welche Sortenauswahl der Kunde hat

Unser Ziel ist es, ein noch flexibleres Angebot zu schaffen.

Insgesamt gibt es zwei Saisonkarten (Frühjahr/Sommer | Herbst/Winter)

UNSERE VEGANE KARTE



Ansicht der Sortenauswahl: Hier wird aufgeführt, welche Sortenauswahl der Kunde hat

Auf 24 Seiten haben wir unsere verschiedenen Eisbecherkreationen, Kuchenangebote und Getränke in veganer Variante abgebildet.



Durch unsere neue, vegane Eiskarte werden wir unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass Giovanni L. wirklich jeden Gast glücklich machen kann und das ganz ohne Geschmacksverlust.

UNSERE WAFFELBECHER KARTE

Unsere Waffelbecher sind nicht nur lecker, sondern Sie finden auch auf jeden Tresen Platz. Zudem ist kein Abspülen/Spülstation mehr nötig!



Qualitätsanspruch

ERLESENE ZUTATEN

Unser Gelato weckt schon die Probiertlust beim Ausprechen der Zutaten. Für unser Stracciatella-Gelato verwenden wir ausschließlich zart-schmelzende ecuadorianische Herkunftsschokolade. Das Marzipan-Gelato erhält nur das weltbekannte original Lübecker Marzipan. Unsere Pistazien sowie unser Zitronensaft kommen direkt aus Sizilien. **Nur erlesene Zutaten schaffen es in das Gelato de Luxe!**

NATÜRLICHKEIT

Durch den überdurchschnittlich hohen Fruchtanteil in unseren Sorbets ist die unvergleichliche Süße der Früchte geschmacklich noch intensiver. Heimische und exotische Früchte machen unser Sorbet zu einem echten Geschmackserlebnis. Durch den **Verzicht auf Aromen** schmecken unsere Frucht-sorbets unverfälscht nach dem was in ihnen steckt. Selbstverständlich ist all unser Gelato **frei von Farb- und Konservierungsstoffen**

VEGAN

Eine Vielzahl unserer Gelato de Luxe Kreationen kommen ganz **ohne Milch** aus und sprechen nicht nur unsere veganen Kunden an. Speziell unsere Klassiker Vanille und Schokolade haben die Giovanni L.-Gelato-spezialisten auch für den veganen Genuss entwickelt.

FRISCHE

Milch die nach Heimat schmeckt: Die für das Gelato verwendete Milch stammt von Kühen direkt aus der Region und wird **innerhalb von 20 Stunden** zu unserem köstlichen Gelato de Luxe verarbeitet. So garantieren wir eine ausnahmslose Frische unserer Gelatos.

ALLERGENE UND NÄHRWERTE: Weitere Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte unserem Kundeninformations-Ordner. Fragen Sie danach.

Präsentieren Sie Ihre Eisbecher schön angerichtet in Waffelbechern

Genuss Deluxe

SCHOKOBECHER | 5,50 €
Belgische Milchsokolade, Schoko VIC-Eis, Sahne, Nuss-Kakao-Sauce, Waffelrolle, weiße Schokoraspel

KROKANTBECHER | 5,50 €
Vanille-, Dulce de Leche-Eis, Sahne, Caramelsauce, Waffelrolle, Nusskrustkrokant

FRÜCHTEBECHER | 6,50 €
Mango-Maracuja-, Erdbeere-Eis, frischer Fruchtbatav, Sahne, hausgemachte Erdbeersauce, Waffelrolle

ERDBEERBECHER | 6,00 €
Vanille-, Erdbeere-Eis, frische Erdbeeren, hausgemachte Erdbeersauce, Sahne, Waffelrolle, weiße Schokoraspel

Saisonal genießen

Gelatogetranke

EIERLÖKÖRBECHER | 5,90 €
Schoko VIC-, Dulce de Leche-Eis, Sahne, Salted Caramel Sauce, Eierlake, Waffelrolle

SPAGHETTI CLASSIC ODER NERI | 7,40 €
Vanille-Eis, Sahne, hausgemachte Erdbeersauce oder Nuss-Kakao-Sauce, weiße Schokoraspel

EISSCHOKOLADE | 5,40 €
Zwei Kugeln Vanille-Eis, Sahne, Vollmilchschokolade, dunkle Schokoraspel, Nuss-Kakao-Sauce

EISKAFFEE mit Kakao | 5,40 €
Zwei Kugeln Vanille-Eis, Sahne, Nuss-Kakao-Sauce

ZUSATZSTOFFE: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe

Innenansicht: Hier werden unsere Waffelbecher in verschiedenen Variationen dargestellt



Außenansicht unserer kleinen Eiskarte (8-seitig)

UNSERE WECKGLAS KARTE

Richten Sie Ihre Eisbecher in unseren praktischen, kostengünstigen und platzsparenden Weckgläsern an.

Wir nehmen Ihnen die Arbeit ab!
 Von der Ideenfindung, über die Produktentwicklung, bis hin zum Druck.

Unser Team wird mit Ihnen die Eiskarte besprechen und diese für Sie zusammenstellen. Sie müssen sich also nicht selbst durch einen Menükartengenerator klicken. Wir helfen Ihnen genau die richtigen Elemente für Ihren Betrieb auszusuchen, und dabei nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig anzubieten – genau so, dass es für Küche, Service, Platzverhältnisse und Kunden optimal passt.



Für alle, die etwas mehr wollen, gibt es unsere Karte auch in einem größeren Maß 21x21 cm. Hier findet wirklich jeder Wunschbecher seinen Platz.

KROKANTBECHER | 7,40 €
Vanille-, Schoko VIC, Haselnuss-Eis, Sahne, Caramelsauce¹, Vanillierolle, Haselnusskrokant

AMARENEBECHER | 7,90 €
Belgische Milkschokolade-, Stracciatella-, Vanille-Eis, Amarenakirschen, Sahne, dunkle Schokoraspel, Schokorolle

EISSCHOKOLADE | 5,40 €
Zwei Kugeln Vanille-Eis, Sahne, Vollmilkschokolade, dunkle Schokoraspel, Nuss-Kakao-Sauce

EISKAFFEE mit Koffein | 5,40 €
Zwei Kugeln Vanille-Eis, Sahne, Nuss-Kakao-Sauce

EIERLIKÖRBECHER | 7,90 €
Vanille-, Schoko VIC-, Dulce de Leche-Eis, Sahne, Caramelsauce¹, Eierlikör, Schokorolle

FRÜCHTEBECHER | 8,40 €
Vanille-Eis, frischer Fruchtsalat, Sahne, hausgemachte Maracuja- und Erdbeersauce, Waffeltaler

SPAGHETTI CLASSIC ODER NERI | 7,40 €
Vanille-Eis, Sahne, hausgemachte Erdbeersauce oder Nuss-Kakao-Sauce, weiße Schokoraspel

KINDER | 4,40 €
Vanille-, Erdbeer-Eis, hausgemachte Erdbeersauce, Sahne, Schokolinsen, Waffeltaler

MILCHSHAKE | 5,40 €
Mit zwei Eiskugeln nach Wahl

ZUSATZSTOFFE: 1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe

Innenansicht der Eisbecherauswahl: Hier wird aufgeführt welche Eiskreationen und Getränke angeboten werden

Genuss Deluxe

SCHOKOBECHER | 7,40 €
Belgische Milkschokolade-, Schoko VIC-Eis, Sahne, Nuss-Kakao-Sauce, weiße Schokoraspel

NUSSBECHER | 7,90 €
Dulce de Leche-, Haselnuss-, Walnuss-Eis, Haselnusskrokant, karamellisierte Walnüsse, Nussmischung, Sahne, Schokorolle, Nuss-Kakao-Sauce

KROKANTBECHER | 7,40 €
Vanille-, Schoko VIC-, Haselnuss-Eis, Sahne, Caramelsauce¹, Vanillierolle, Haselnusskrokant

EIERLIKÖRBECHER | 7,90 €
Vanille-, Schoko VIC-, Dulce de Leche-Eis, Sahne, Caramelsauce¹, Eierlikör, Schokorolle

BAILEYSBECHER | 7,90 €
Haselnuss-, Vanille-, Dulce de Leche-Eis, Amarettini, Haselnusskrokant, Sahne, Schokorolle, Baileys^{1,2}

ERDbeerBECHER | 5,40 €
Vanille-, Erdbeer-, Stracciatella-Eis frische Erdbeeren, hausgemachte Erdbeersauce, Sahne, Vanillierolle, weiße Schokoraspel

Saisonal genießen

UNSER SORTENANGEBOT
Für weitere Informationen bezüglich Allergene fragen Sie gerne unser Personal!

Kugeln Eis
Sahne

Gelato-Sorten

Erdbeere Kuchiger Krokant	Vanille mit weißer Schokoraspel	Schoko VIC Milk Chocolate Cacao-VIC
Dulce de Leche karamellisierte Spekulatius aus Milchsauremilch	Belgische Milkschokolade mit essbaren Schokolinsen	Mango Maracuja Sahne und Saftig

FÜR WEITERE SORTENANGEBOTE SIE UNSER PERSONAL

Wir freuen uns auf Ihr Feedback
www.giovannil.com/Feedback

Giovanni L. GELATO DE LUXE

GUTES EIS AUS TRADITION
www.giovannil.com

Qualitätsanspruch

ERLEBENE ZUTATEN
Unser Gelato wird schon bei der Produktion beim Auspressen der Zutaten für unser Stracciatella-Gelato verwendet um absolut frisch, geschmackvoll und natürlich zu sein. Unsere Pizzen sowie unser Zitronensaft kommen direkt aus Sizilien. Nur erlesene Zutaten schaffen es in das Gelato de Luxe!

FRISCHE
In unserer Milch steckt Meist Gemolken mit der **Nordsee Milch eG** liefert uns für Pizzen, Baguettai und Tiramisu. Wir verwenden für unser Gelato ausschließlich Weidemilch aus Nordfriesland. Eine ergiebige Tierhaltung, zentraler Preis/Futter und genug Weidenausbau, stehen für uns an erster Stelle. Darüber hinaus ist der einjährige Geschmack unseres köstlichen Gelato da Lee!

NATÜRLICHKEIT
Durch den überdurchschnittlich hohen Fruchtanteil in unseren Gelatos ist die unvergleichliche Süße der Früchte geschmacklich noch intensiver. Hellenblau und exotische Früchte machen unser Gelato zu einem echten Geschmackserlebnis. Durch den Verzicht auf Aromen schmecken unsere Fruchtgelatos unverfälscht nach dem was in ihnen steckt. Selbstverständlich ist all unser Gelato frei von Farb- und Konservierungsstoffen.

ALLE ERGEBNISSE UNSERER QUALITÄTSANFORDERUNGEN SIND UNSEREM KUNDENVERHALTEN UNTERGEORDET. FRAGEN SIE DARAN.

Außenansicht der Eiskarte inkl. Eissortenauswahl



GIOVANNI L. CAFÉ

WIR HABEN DIE QUALITÄT
UND SIE DEN ERFOLG

Mit jahrelanger Erfahrung in Sachen GELATO DE LUXE und seinem diversifizierten Standortportfolio verfügt Giovanni L. – GELATO DE LUXE über umfassendes Know-how in Aufbau und Betrieb von Eiscafés und Verkaufsstellen. Dieses Wissen erstreckt sich von Anfangsinvestition über Wareneinsatz bis hin zum Umsatzerlös.

Giovanni L. steht nicht nur für ein Premium-GELATO, sondern für ein ganzheitliches Konzept. Neben dem

Bergeeis steht Giovanni L. seinen Partnern auch bei der Wahl jeglicher Systemprodukte, wie der einheitlichen Premium Eisvitrine oder Verbrauchs- und Dekorationsmaterialien beratend zur Seite. So wird alles aus einer Hand geliefert. Alle Partner von Giovanni L. werden durch die Systemzentrale erfahren beraten. Dort kommt die Kompetenz des Produzenten mit der Erfahrung der Systemgastronomen zusammen. An diesem Wissen lässt Giovanni L. seine Partner teilhaben.

IHRE SELBST- STÄNDIGKEIT MIT GIOVANNI L.

Lieben Sie GELATO? Sind Sie nur mit dem Allerbesten zufrieden – in Puncto Qualität, Frische und Genuss? Möchten Sie selbstständig sein und dabei auf die Sicherheit einer renommierten Marke vertrauen?

SELBSTVERSTÄNDLICH ERWARTEN WIR AUCH ETWAS VON IHNEN:

- Engagement, hohe Eigenmotivation und Erfolgsstreben
- Unternehmer- und Teamgeist
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- vorzugsweise Erfahrung in der Gastronomie
- Freude am Umgang mit Menschen
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Verantwortungsbewusstsein
- sichere Kenntnis der deutschen Sprache



SEIEN SIE IHR EIGENER CHEF!

STANDORTANFORDERUNGEN

Bei der Standortwahl möchten wir Sie unterstützen. Wir sind deshalb stets auf der Suche nach geeigneten Objekten in vorzugsweise hochfrequentierten Lagen.

EISCAFÉ

	Shoppingcenter	innerstädtische Lage
Objektfläche	100–250 m ²	100–250 m ² , ebenerdig
Externe Lagerfläche	20–50 m ²	–
Zusätzlicher Sitzbereich	Mall-Fläche (wünschenswert)	Außenterasse (erforderlich)
Bevorzugte Lage	–	Südwest-Ausrichtung
Ladenfront (Breite)	min. 5 Meter	min. 5 Meter

EXPRESS (TO-GO-GESCHÄFT)

	Shoppingcenter	innerstädtische Lage
Objektfläche	10–30 m ²	20–30 m ²
Lagerfläche	ca. 10 m ² (extern möglich)	ca. 10 m ²
Bevorzugte Lage	Haupteingang untere Rolltreppe Inselstand in Mallmitte	Fußgängerzone Innenstadt hochfrequentierte Standorte
Ladenfront (Breite)	min. 4 Meter	min. 5 Meter

Angaben dienen als Richtwerte



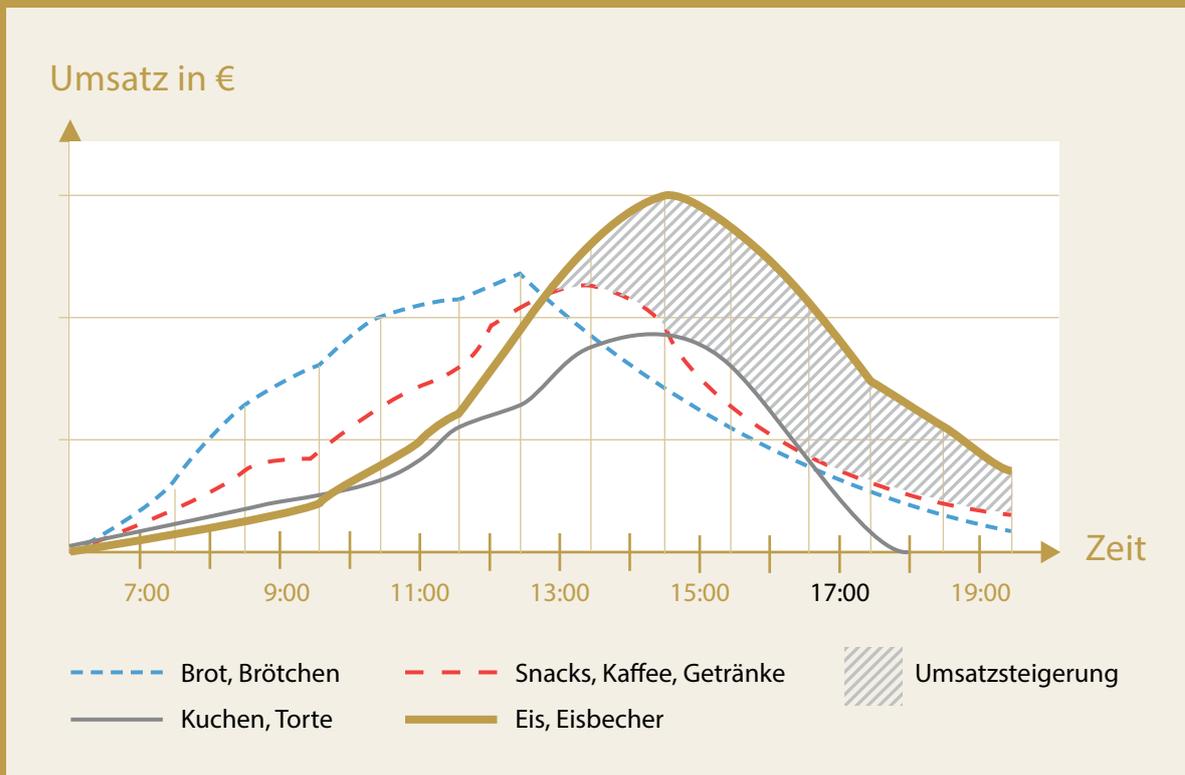
SHOP IN SHOP

MIT GIOVANNI L. IST JEDES
SOMMERLOCH PASSÉ

„SO EINFACH GEHT UMSATZSTEIGERUNG!“

Ob Bäckerei, Café, Konditorei oder Restaurant – das Giovanni L.-Shop-in-Shop-Konzept fügt sich überall problemlos ein und steigert Ihren Umsatz in umsatzschwachen Zeiten nachweislich. Das Entscheidende sind die zusätzlichen Erträge bei gleichbleibenden Raumkosten, Betriebskosten usw. Im Vergleich zum kleinen Raumbedarf des Giovanni L. Konzeptes gibt es kein Bäckereiprodukt, das so hohe Erträge auf so kleiner Fläche erzielt.

UMSATZVERLAUF NACH PRODUKTGRUPPEN (BÄCKEREI)



- Umsatzsteigerung
- personelle Kapazitätsoptimierung
- Imagegewinn
- Differenzierung gegenüber des Mitbewerbers
- Cross-Selling von Kernsortiment und Eis
- pünktliche Lieferung durch zuverlässigen Logistikpartner
- kompetente Unterstützung bei der Planung

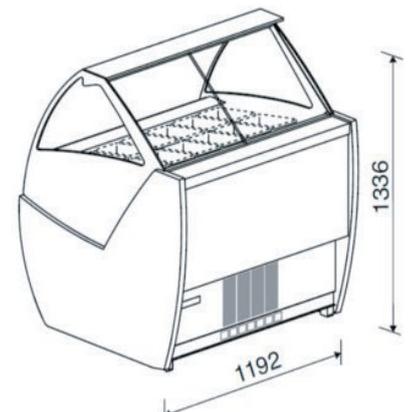
EIN KONZEPT DAS IMMER PASST

DREI SHOPGRÖSSEN – SO INDIVIDUELL WIE SIE

Alle Konzepte können individuell an Ihre Gegenbenheiten und die Verkaufsfläche angepasst werden. Lassen Sie sich von den folgenden Beispielen inspirieren. Gerne erstellen wir mit Ihnen zusammen Ihr individuelles Shop-in-Shop-Konzept.

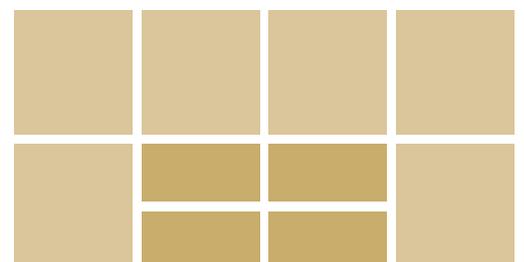


1
PICCOLO



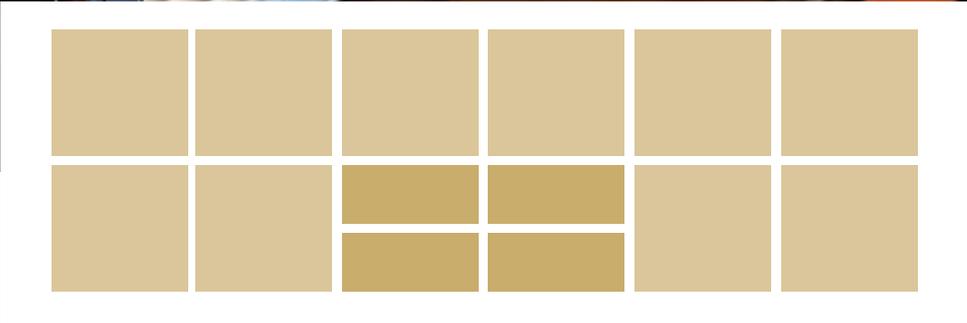
BEISPIEL EINER VITRINENBELEGUNG 8–12 SORTEN

- 4-8 x Classic-Sorten (9 Liter)
- 4-8 x Royale-Sorten | Special-Sorten (3,5 Liter)



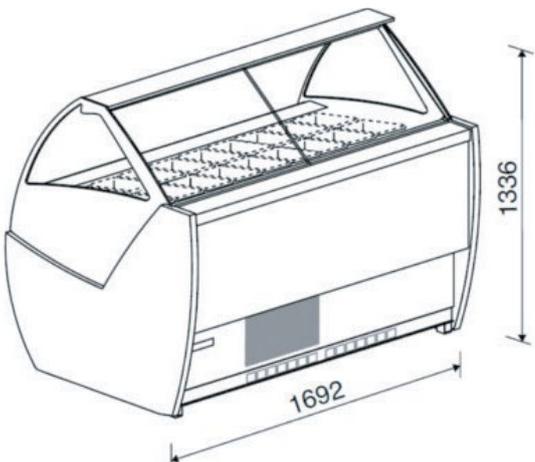


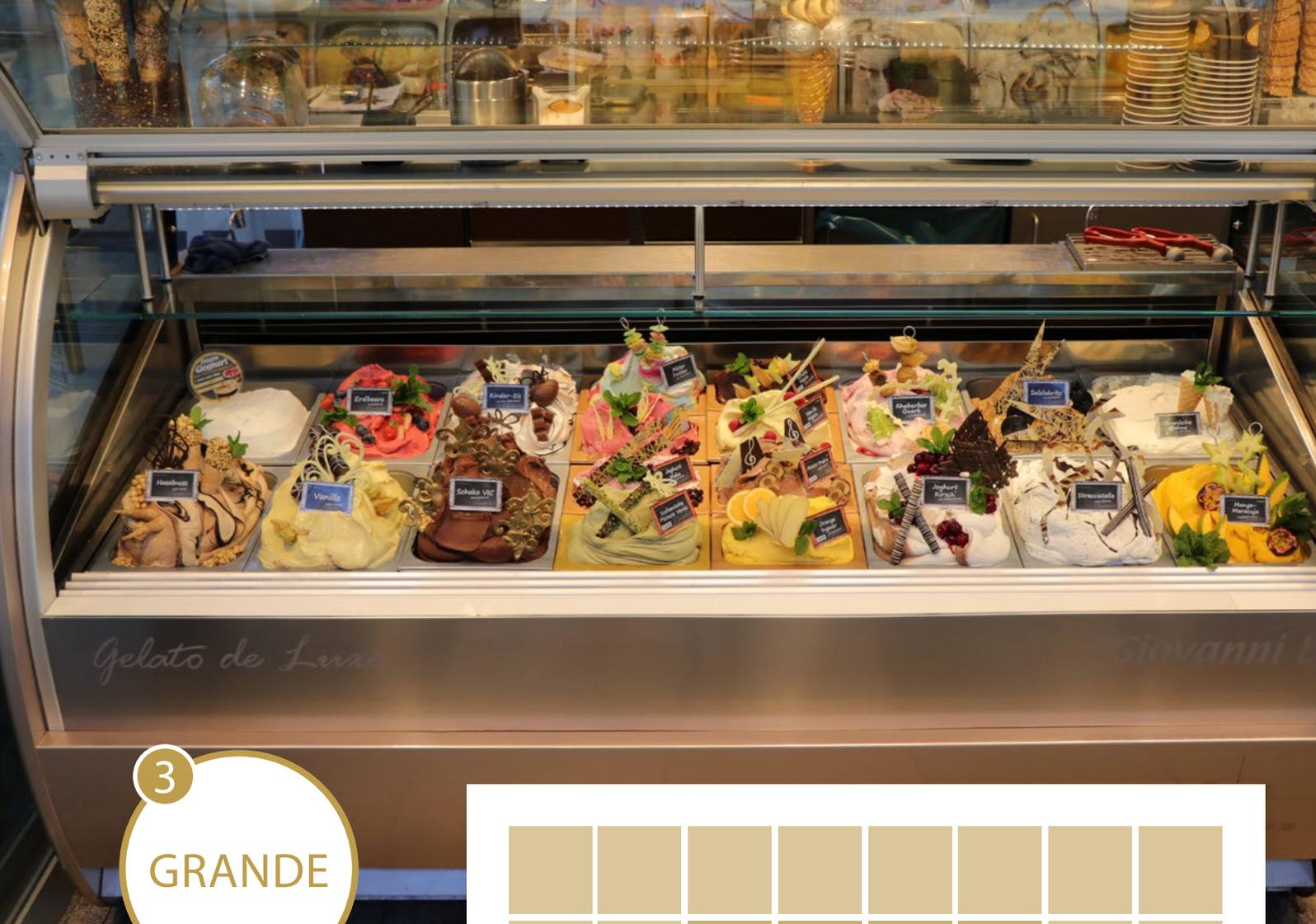
2
MEDIO



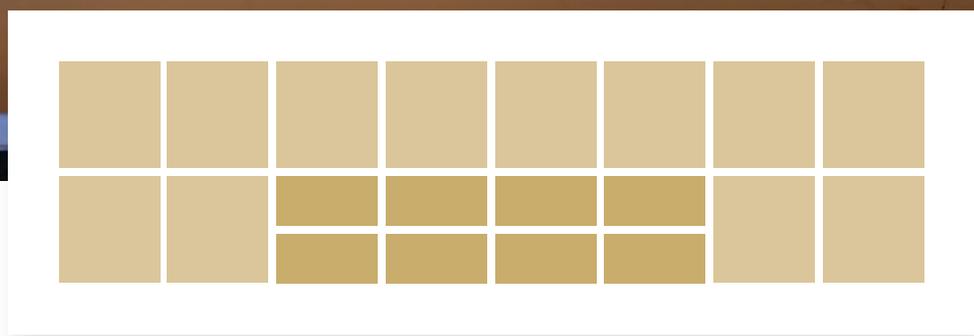
BEISPIEL EINER VITRINENBELEGUNG 12-16 SORTEN

- 8-12 x Classic-Sorten (9 Liter)
- 4-8 x Royale-Sorten | Special-Sorten (3,5 Liter)



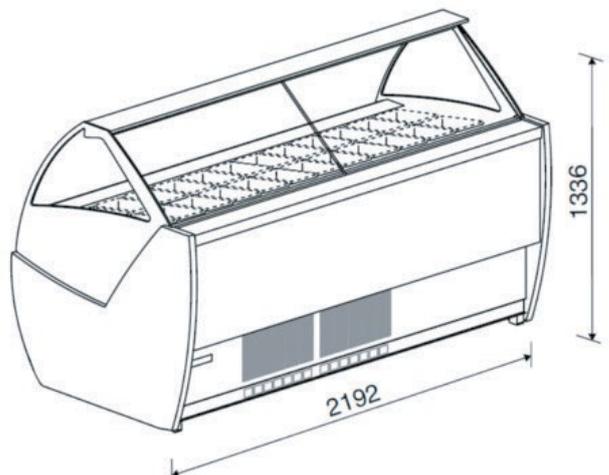


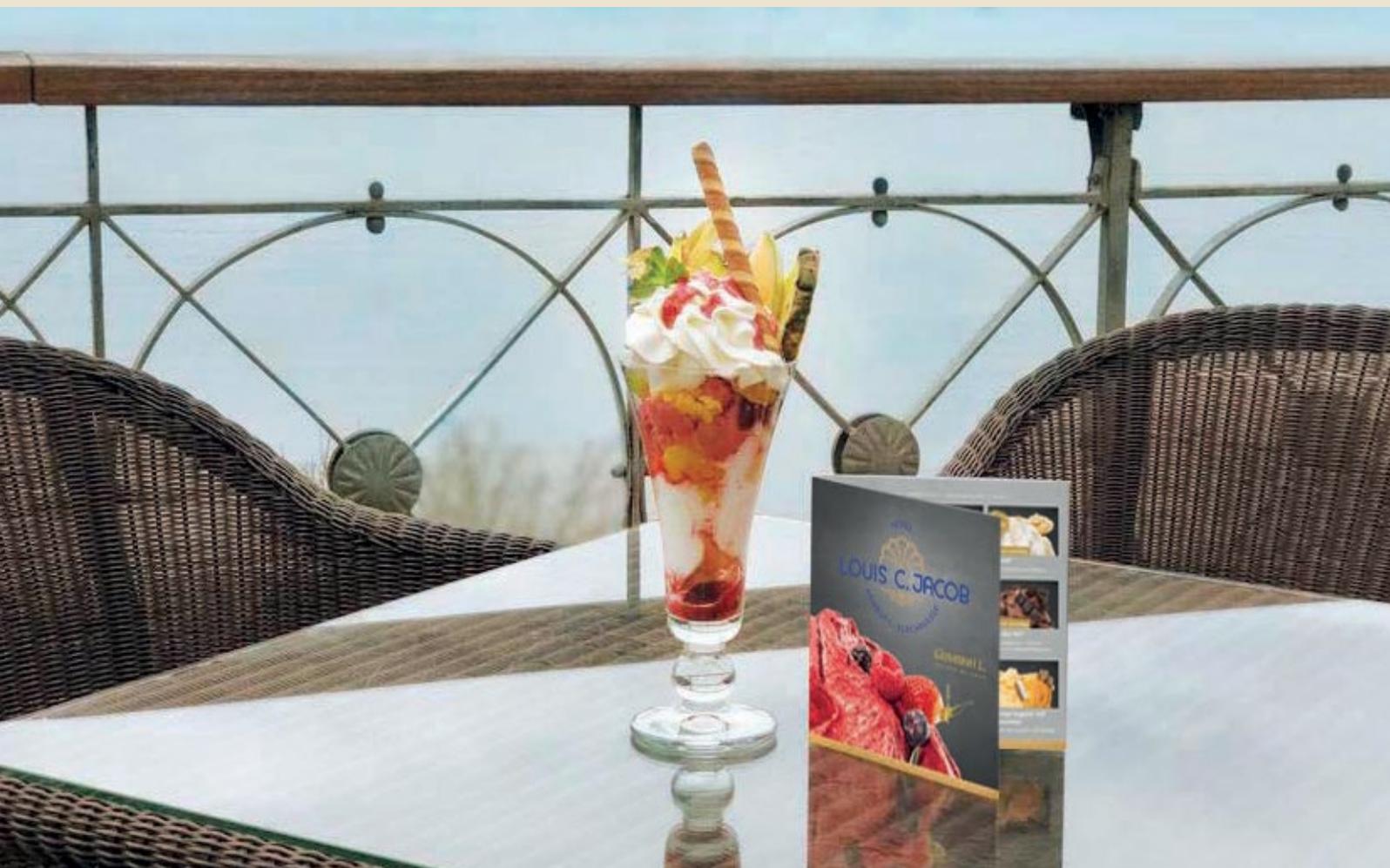
3
GRANDE



BEISPIEL EINER VITRINENBELEGUNG 16–20 SORTEN

- 12-16 x Classic-Sorten (9 Liter)
- 4-8 x Royale-Sorten | Special-Sorten (3,5 Liter)





GASTRO-GELATO

VON DER GASTRONOMIE
FÜR DIE GASTRONOMIE

WIR MACHEN FAIRE PREISE FÜR ALLE!

WAS BEKOMMT MAN DAFÜR?

Als erstes einmal unser GELATO mit der identischen Qualität, die unsere Eiscafés so erfolgreich gemacht hat. Ein GELATO, welches von den besten Zutaten immer ein bisschen mehr enthält.

Wir geben Rabatte und günstige Einkaufskonditionen an unsere Wiederverkäufer weiter. So sind Eistruhen, hochwertige Gläser und weitere Ausstattungen knapp kalkuliert, damit Sie es einfach haben, eine tolle Wertschöpfung mit unserem hochwertigen GELATO in Ihrem Betrieb zu erwirtschaften. Ein GELATO ist immer ein Extra, ein zusätzlicher Deckungsbeitrag. Haben Sie

einmal die Verluste bei Sahnetorten, Kuchen, Cremes und anderen Dessertartikeln hochgerechnet?

Einen Eisbecher kann auch jede angelernte Kraft anrichten. Im TK-Schrank wird für jeden Sonntag immer genug Ware lagern können, um auch dem stärksten Ansturm gerecht zu werden und Gäste noch ein wenig glücklicher zu machen.



VON GASTRONOMEN FÜR GASTRONOMEN

Da wir vom Ursprung her selber Gastronomen sind, in der Hotellerie unsere Ausbildung absolviert haben, jahrelang Restaurants und nun unsere eigenen Giovanni-L. Cafés und Eistresen betreiben, sitzen wir „im selben Boot“.

Wir sind eine Manufaktur, die täglich selbst noch Gastgeber ist und alle Themen rund um die Gastronomie versteht. Wir lieben unser GELATO, zaubert es doch täglich ein Lächeln auf abertausende glückliche Gesichter. – Eis liebt jeder! Eiskreationen nach den warmen Speisen runden den Besuch in Ihrem Betrieb ab. Daran erinnert man sich und wählt vielleicht das nächste Mal das Lokal auch nach diesem Kriterium aus.

Unser 250ml Becher

Mit Löffelchen im Deckel

Becher, Löffelchen und
Siegpapier
kompostierbar
gemäß EN 13432



norddeutscher
Familienbetrieb



vegan



HALAL zertifiziert



innovativ



frisch & regional



erlesene Zutaten

Giovanni L.

EINFACH BESONDERS

Bieten Sie Ihren Kunden einen unvergesslichen Eisgeschmack und erweitern Sie Ihr Sortiment mit unserem Giovanni L. Premium GELATO. Ideal für Retail, Tankstellenshops, Quick Service, Beachbars, Backshops, Biergärten, Betriebsrestaurants, Lieferdienste, Coffeeshops oder einfach anstelle eines aufwendigen Desserttellers. Erlesene Zutaten, natürlicher Geschmack, vegane Vielfalt und die perfekte Portionsgröße werden Ihre Kunden überzeugen.

DAS HIGHLIGHT AUF JEDEM BUFFET



Holen Sie sich den Giovanni L. Eiscafèflair ins Haus und begeistern Sie Ihre Gäste!

Egal ob Firmenveranstaltung, Sommerfest, Geburtstag oder Hochzeit, ein Eis macht jeden Gast glücklich!

Nutzen Sie unser Giovanni L. GELATO DE LUXE als Nachtisch oder einfach nur als besondere Erfrischung zwischendurch.

Es lässt sich perfekt in jedes Buffet integrieren. Dank der Thermoboxen kommt das Eis nicht nur unversehrt an, sondern wird auch perfekt in Szene gesetzt. Für eine längere Veranstaltung können Sie eine Tischvitrine problemlos verwenden.

Wir liefern nicht nur das Eis, auch die Waffeln und Becher inkl. Löffel sind bei uns erhältlich. Selbstverständlich kann das Eis zusätzlich mit unseren hauseigenen Saucen, Toppings oder Streuseln verziert werden – da ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

Bitte sprechen Sie uns direkt an. Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen dabei, die beste Auswahl zu treffen.

Ihre Vorteile:

- Perfekte Erfrischung im Sommer
- Kein aufwendiger Nachtisch
- Das Highlight für Kinder
- Vegane Sorten
- Kleiner Aufwand große Wirkung
- Eis macht glücklich

Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten, um das Eis zu präsentieren.

- Thermoboxen
- Tischvitrine



DIE WACHSAMEN AUGEN FÜR ... **UNSEREN HOHEN QUALITÄTSANSPRUCH**

Unsere Mission, das beste GELATO mit der höchsten Qualität anzubieten und der Antrieb, uns kontinuierlich zu verbessern, bilden das Fundament unserer Qualitätspolitik.

Dies erfordert nicht nur erstklassige Zutaten, sondern auch eine Qualitätskontrolle, die alle Bereiche unseres Unternehmens einschließt. Um gleichbleibend herausragende Qualität sicherstellen zu können, führt unser Qualitätsmanagement-Team von der Auswahl der Zutaten und Lieferanten, über die Rohwarenannahme, die Produktion bis hin zur Freigabe des Endproduktes ständige Prozesskontrollen und Audits durch.

Unsere wichtigsten Qualitätskriterien Geschmack, Aussehen, Konsistenz und Produktsicherheit sind für uns von überragender Bedeutung. Um dies zu gewährleisten, wird bei Giovanni L. ein HACCP-System* gelebt. Hygiene, Sauberkeit und Ordnung sind für alle Mitarbeiter verbindliche Vorgaben.



unangekündigte Handabstriche

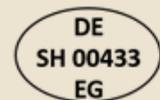


Hygiene-Abstrich an der Eismaschine

Unser Qualitätsmanagement überwacht den gesamten Herstellungsprozess. Neben den Eigenkontrollen zur Sicherstellung der Personal- und Betriebshygiene sowie sensorische Prüfungen auf Geschmacksabweichungen, werden in einem unabhängigen, externen Labor, tägliche mikrobiologische Untersuchungen unseres Speiseeises auf alle relevanten Keime durchgeführt.



Seit 2012 sind wir ein EU-zugelassener Betrieb, der auch in größeren Mengen und über die Grenzen Schleswig-Holsteins hinaus Speiseeis ausliefern darf.



Für unser gesamtes Sortiment stellen wir Ihnen Spezifikationen mit lebensmittelrechtlichen Angaben wie Bezeichnung des Lebensmittels, Zutatenverzeichnis, Allergenkennzeichnung, Nährwerttabelle etc. zur Verfügung. Diese können Sie auch jeder Zeit von unserem Businessportal herunterladen.

*Hazard Analysis Critical Control Point



Probenentnahme aus der Produktionskette

...SORTGFÄLTIGE UND WACHSAME KONTROLLEN SOWIE DIE STETIGE AUFMERKSAMKEIT ALLER MITARBEITER IM GESAMTEN HERSTELLUNGSPROZESS MACHEN HERAUSRAGENDE QUALITÄT ERST MÖGLICH.

WAS BEDEUTET

VEGAN

FÜR DIE QUALITÄTSKONTROLLE

Das Qualitätsmanagement bei der Herstellung veganer Eissorten erfordert Präzision und Sorgfalt. Es bedeutet die sichere Auswahl von pflanzlichen Zutaten, strenge Hygienestandards und klare Trennung von veganen und nicht-veganen Produkten. Die Überwachung und Einhaltung von Qualitätsstandards ist unerlässlich, um die Erwartungen unserer veganen Kunden zu erfüllen und gleichzeitig ein köstliches, ethisch verantwortungsvolles veganes Eis anzubieten.



WAS BEDEUTET

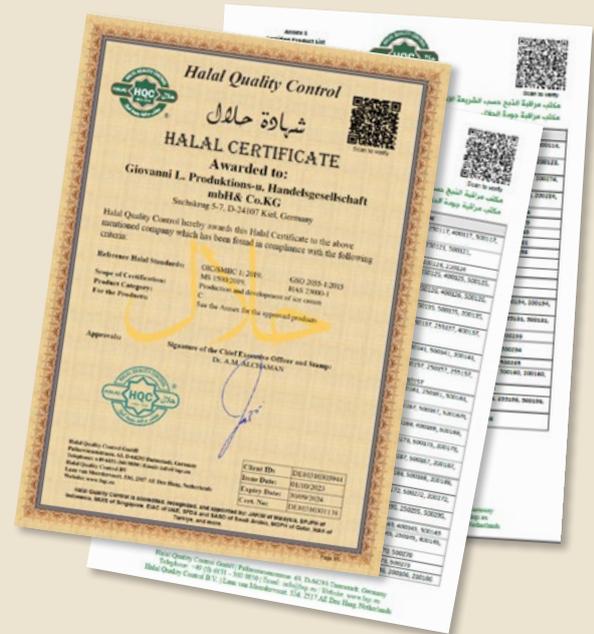
HALAL

FÜR DIE QUALITÄTSKONTROLLE

Ein Großteil unserer Eissorten und Fruchtsaucen ist Halal-zertifiziert. Sie werden nach den islamischen Ernährungsvorschriften als „halal“ („erlaubt“) eingestuft. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf die Rohstoffe und den Produktionsprozess gelegt. So verwenden wir in unseren Halal-zertifizierten Produkten keinen berauschenden Alkohol und keine Gelatine und setzen z.B. nur Emulgatoren aus pflanzlicher Herkunft ein. Zur Gewährleistung der Halal-Vorgaben kontrolliert unser Qualitätsmanagement im Rahmen von regelmäßigen Audits die gesamte Lieferkette und den Verarbeitungsprozess, vom Rohstoff bis zum Endprodukt.

Unsere Produkte sowie der Herstellungsprozess werden nach entsprechender Überprüfung durch eine international anerkannte Halal-Zertifizierungsorganisation, Halal Quality Control (HQC), zertifiziert und sichern den Kunden zu, dass diese zertifizierten Produkte „halal“ sind.

Unser Halal-Zertifikat verschafft Ihnen einen Überblick über unser halal-zertifiziertes Sortiment:



Da die europäische Lebensmittelkennzeichnung beim Einkauf für die Halal-Ernährung nur bedingt Auskunft gibt, kennzeichnen wir auf freiwilliger Basis unsere Halal-zertifizierten Eissorten und Fruchtsaucen.

UNSER BEITRAG ZUR UMWELT ... FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT



130 TONNEN
CO₂ EINSPARUNG
PRO JAHR

Mit einer 200 kWp Solaranlage auf dem Produktionsdach wird ein großer Teil der benötigten Energie gedeckt.

Unser PKW Fuhrpark besteht ausschließlich aus Elektrofahrzeugen, die von der Sonne betankt werden.



UNSERE ZERTIFIKATE



Zusammen mit der Remondis Gruppe haben wir durch unsere positive Abfallbilanz wertvolle Beiträge für Klimaschutz und Umweltschonung geleistet.



Der gesamte weitere Strom, der nicht aus Solarenergie gewonnen wird, wird zu 100 % durch Ökostrom bezogen.



PRODUKTE

UNVERPACKT - REGIONAL - ESSBAR – ABBAUBAR

Unsere klassische Frischmilch, Skyr, Quark und Joghurt wird unverpackt in Tankfahrzeugen oder Stahltanks angeliefert. Rohstoffe kommen bevorzugt von regionalen Partnern. In den Filialen werden zertifiziert abbaubare Pappbecher und

Löffel angeboten, dem Kunden aber auch die Wahl geboten sich für essbare, leckere Waffelbecher zu entscheiden. Die 250 ml Becher mit Holzlöffelchen sind kompostierbar, dies gilt auch für die Siegelfolie.



MODERNE

TECHNIK

Mit dem Glück ausgestattet, eine neue Produktion zu erstellen, konnte mit Hilfe deutschem Ingenieurwissen eine Wärmeschaukel installiert werden, die sowohl Wasser, als auch Wärmeenergie speichert und spart. Kühlanlagen sind invertergesteuert, Abwärme aus der Kühlanlage wird zur Wassererwärmung genutzt und Reinigungsprozesse werden computergesteuert optimal und ressourcenschonend eingesetzt.



UNSERE

HANDELSPARTNER



Nationale und internationale
Speziallogistik und regionale
Logistik SH und HH und
netter Nachbar

www.krug-transporte.de



Unser Regionallieferant für
Spezialgastronomie

www.tolle-gmbh.de



Unser Regionallieferant für
Spezialgastronomie

www.distra.online.de



Unser Logistikpartner

www.stockhausen-spezialitaeten.de



sump & stammer
INTERNATIONAL FOOD SUPPLY

Unser Speziallogistiker
für Seeschifffahrt

www.sump-stammer.com



Handelspartner für Dänemark
und Schweden für Berge-
und Gastro-GELATO

www.hoka.dk



BARTELS - LANGNESS

Unser Handelspartner
für 250ml und 500ml Becher
für Kioskkonzepte und
Impulseis

www.bartels-langness.de



Unser kompetenter Partner im
Lebensmittelfachgroßhandel

www.nfs.servicebund.de

PARTNER- UNTERNEHMEN

Giovanni L.
GELATO DE LUXE





Giovanni L.[®]

G E L A T O D E L U X E

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns
über Ihre Anfrage unter:

Tel.: +49 431 908959-35

E-Mail: vertrieb@giovannil.com

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.
Ihr Giovanni L.-Team