

WAS SIE ÜBER ICEZEIT EIS WISSEN SOLLTEN ...

ICEZEIT

- ✓ Eine Eiswanne (5Liter) ergeben etwa 55-65 Portionen (je nach Größe des Portionierers)
- ✓ Speiseeis soll bei etwa -12°C bis -14°C verkauft werden (da ist es schön cremig) und muss bei mindestens -18°C gelagert werden.
- ✓ Die Kühltette darf nicht unterbrochen werden und aufgetautes Eis nicht mehr verwendet werden!



ICEZEIT

- ✓ ICEZEIT ist eine lokale Salzburger Marke,
- ✓ verwendet nur natürliche und grundsätzlich hochqualitative Zutaten
- ✓ setzt keine chemischen Zusätze zu,
- ✓ verwendet frische Salzburger Milch
- ✓ und Grandewasser,
- ✓ bemüht sich nachhaltig mit der Umwelt umzugehen
- ✓ ICEZEIT beschäftigt rund ums Jahr bis zu 70 Personen (im Sommer vorwiegend Schüler und Studenten)
- ✓ ICEZEIT sucht Franchisenehmer



- ✓ Der Portionierer muss entweder mit Frischwasser gespült werden, oder in einem Gefäß mit saurem Wasser-Milieu ausgewaschen werden (dieses Wasser muss periodisch neu gefüllt bzw gewechselt werden; hierfür eignet sich ein Zusatz von kristalliner Zitronensäure zB von Dr. Oetker).



- ✓ Bei Verleih von Geräten wie Eiswagen, Vitrinen usw. haftet grundsätzlich der Kunde für die Geräte und ist ICEZEIT unbeschränkt schadenersatzpflichtig.
- ✓ Der Kunde betreibt allfällige Geräte rechtlich auf eigene Gefahr und Rechnung sowie auch gewerbe-rechtlich auf eigenes Betreiben.
- ✓ ICEZEIT kann angebrauchtes Eis nicht retournemen; verpacktes Eis nur gegen Absprache und Einhaltung der Kühltette
- ✓ ICEZEIT erwartet bei Verleih von Geräten bzw Abnahme von Eis auch eine Abnahme von gebrandeten ICEZEIT-Tüten und Bechern und erlaubt grundsätzlich keinerlei markenfremde Produkte.

