

## Der Kugelpreis

Mit Beginn der Eissaison startet auch wieder die immergleiche Diskussion um ungerechtfertigt gestiegene Eispreise. Die Hartnäckigkeit mit der die Gelatieri deswegen kritisiert werden, ist fast unerträglich.

Der **Preis für eine Kugel Eis ist keine willkürliche Entscheidung**, die jeder Inhaber einer Eisdiele urplötzlich trifft. Er errechnet sich aus den Betriebskosten, die zu Beginn der Saison kalkuliert werden. Eine Kugel in einer Eisdiele mit großer Terrasse und viel Personal im Zentrum von München kostet sicherlich mehr als eine Kugel in einer Eisdiele auf dem Land. Außerdem beeinflussen Grundkosten wie Miete, Personal, Versicherungen und Strom sehr stark den Preis.

Die aktuell **gestiegenen Energiekosten** wirken sich auf die Kalkulation der Eispreise aus! *Hinzu kommt der Fachkräftemangel, der zu reduzierten Öffnungszeiten zwingt und so die Einnahmen einschränkt.*

Ferner haben Sie sich je Gedanken gemacht, wie die Stromrechnung einer Eisdiele mit angegliedertem Eislabor, in dem die Maschinen rund um die Uhr arbeiten, sowie einer Kühllagerhalle für Obst und Milchprodukte mit Kühlschränken und einer Eisvitrine an der Theke aussieht?

Es ist daher unvermeidlich und verständlich, dass die aktuellen Energiepreiserhöhungen zusammen mit der Inflation und höheren Einkaufspreisen für Zutaten die Preiskalkulation für eine Kugel Eis beeinflussen. Nicht nachvollziehbar ist jedoch die Beharrlichkeit mit der die Medien dieses Thema in einem inquisitorischen Ton darstellen, mit dem Risiko eine Berufsgruppe in Misskredit zu bringen. Hausgemachtes Speiseeis wird frisch aus natürlichen Zutaten hergestellt und ist das Ergebnis der Arbeit von Menschen, die ihre Tätigkeit und ihre Existenz mit Aufopferung und Professionalität verteidigen.

Und was viele nicht wissen: Gelato errechnet sich nach **Gewicht und nicht nach Liter**, wie das beim luftigen Eis in der Kühltheke des Supermarktes (1 Lt. = 490 Gr.) der Fall ist. Hinzu kommen die Ausgaben für die Zutaten: je höher deren Qualität, desto besser schmeckt das Eis, es ist aber auch zwangsläufig teurer.

Da die Verwendung von unverfälschten und landestypischen Zutaten und die Frische der Herstellung ein wichtiges Anliegen des Verbandes der italienischen Eisherstellern in Deutschland ist, wird das italienische Gelato mit deutschen Zutaten wie z.B. Milch, Sahne, Joghurt und regionalen Früchten täglich frisch produziert. Die eiskalte, köstliche Erfrischung besteht bis zu 70 % aus Milch und 10 % aus Sahne!

Nicht zuletzt sind außerdem Kostenpunkte wie die Amortisierung der Investition für ein Eislabor, die Eintragung in die Handwerksammer, die Kooperation mit einem Hy-

gieneinstitut für die Einhaltung des HACCP-Konzepts, die Beauftragung eines Steuerbüros, Aufwendungen für Werbung und Ausstattungstilgungen zu berücksichtigen.

Preis hin Preis her, alle o.g. **Betriebskosten** um weiterhin Gelato anzubieten, müssen gedeckt werden und die Gelatieri müssten daher gezwungenermaßen nachziehen und können die bisherigen Preise nicht „einfrieren“ und beibehalten. Das bedeutet, dass die erfrischenden Kugeln teurer werden müssten. Wer es nicht macht und die Kugel nicht teuer verkaufen wird, wird bald, sehr bald sein Eiscafé zumachen. Viele kleine Betriebe haben in den letzten Jahren immer den Preis niedrig gehalten mit dem bitteren Ergebnis den Laden schließen zu müssen. Die Marge ist zu dünn und reicht am Ende der Saison noch nicht mal die Kosten zu decken. In Deutschland bezahlt man für eine Eiskugel am wenigsten in ganz Europa. In Deutschland gilt immer noch das beste Preis-Leistungsverhältnis, aber keiner scheint es zu wissen, geschweige denn zu schätzen. Der Kugelpreis in Spanien, Italien oder Frankreich liegt zwischen 3.00 Euro und 4,50 Euro und keiner dort im Urlaub beschwert sich. Inzwischen wird in Spanien zum Beispiel zum Thema der viel zu niedrigen Preise für handwerkliches Eis in Deutschland von „Verdrängungsmarkt“ gesprochen.

Wenn wir jetzt und in Zukunft ein handwerklich und täglich frisch hergestelltes Qualitätseis essen wollen, wenn wir die Leistung hinter diesem Produkt anerkennen wollen, müssen wir der Realität des Marktes ins Auge blicken und dafür einen angemessenen Preis bezahlen. Ansonsten bleibt nur „Addio Gelato“ und nicht mal „Arrivederci“.