

DER BERUFSKODEX DER PROFI-GELATIERI

## Ethik des Eishandwerks

### Rechte und Pflichten rund um das gute Eis

Wie in praktisch allen Bereichen des guten Geschmacks, so wird auch beim Speiseeis viel kopiert, mit billigeren und qualitativ minderwertigen Zutaten gepfuscht und natürlich mit Unkenntnis und falschem Umgang mit einem sensiblen Lebensmittel Schaden angerichtet - Schaden am Verbraucher, der betrogen wird, und folglich Schaden am Image des Eis-Profis. Kein neues Problem, welches den Verband der italienischen Eishandwerker in Deutschland Uniteis e.V. bereits 2006 zu einem einvernehmlichen Qualitäts-Abkommen drängte.

Die allgemeine Mitgliederversammlung der angeschlossenen Speiseeishersteller hielt es für geboten, sich standesrechtliche Regeln für die Ausübung des Berufs und das allgemeine Geschäftsgebaren zu geben. Dabei geht es beispielsweise um moralische und berufliche Integrität zum Wohle der Branche, um die Weiterentwicklung beruflicher Fertigkeiten oder auch um die durch den Abschluss spezieller Versicherungen abgesicherte Haftung für Risiken, die sich aus der



Die frisch gebackenen Ausbilder (v.l.n.r.): Alessandro Beltrami-Squalizza, Lino Ciprian, Giovanni Cogo, Gianmichele Dal Borgo, Davide De Marco, Donato Gamba, Franco Lus, Ivangiorgio Martin, Dario Olivier, Claudio Panciera, Christian Piva, Ugo Simonetti, Pietro Vannini.

Berufsausübung ergeben könnten. Auch die Einhaltung der Bestimmungen gegen die Schwarzarbeit sowie des Gleichstellungsgesetzes und die Respektierung des Manteltarifvertrags werden ebenso gefordert wie die EU-Normen und Hygienevorschriften. Darüber hinaus wird dem korrekten Verhalten gegenüber Kunden, Kollegen und der Loyalität gegenüber dem Verband und dessen Prinzipien eine große Bedeutung beigemessen. Zusammenarbeit und Solidarität der Verbandsmitglieder untereinander werden gefördert, und die Beziehungen zum Kunden sollen durch Transparenz und Ehrlichkeit gekennzeichnet sein.

Die Initiative des Verbands ist der Versuch, in einem zunehmend industrialisierten Eisangebot den handwerklichen Aspekt zu festigen.

Nach der erfolgreichen Einführung der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für den Beruf des Speiseeisherstellers ist sie ein weiterer Schritt, die Branche zu stabilisieren und die Verbraucherfreundlichkeit zu stärken.

Über 1.200 Gelatieri mit 2.200 Eisdieleen sind es inzwischen, die sich dem Verband Uniteis seit 1969 angeschlossen haben, verteilt über ganz Deutschland. Längst haben sie mit ihrer Qualitätsarbeit den Ruf und Beruf des italienischen Eiskonditors erfolg-

reich aufgewertet - wozu auch ein letzter, wesentlicher Schritt beigetragen hat: Seit 2008 wird in Deutschland die zweijährige Berufsausbildung zum Speiseeishersteller bundesweit angeboten - bereits seit 1999 war der Verband Mitglied des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH) geworden. Der Hinweis auf unverfälschte und landestypische Zutaten und die Frische der Herstellung ist ein wichtiges Anliegen von Uniteis, und dieses kann nur durch die Ausbildung weitergegeben werden.

Einziges Problem dabei: Die Eishandwerker aus Italien verstehen sich zwar bestens auf die Zubereitung der süßen Köstlichkeiten, haben aber selten die nötigen Qualifikationen, um ihr Wissen weiterzugeben. Also: Wer darf ausbilden? Dafür hat Uniteis in Zusammenarbeit mit den Handwerkskammern einen Ausbilder-Kurs entworfen und schickte jüngst 13 italienische Eisdieleenbesitzer aus ganz Deutschland zu einem Ausbildereignungskurs unter der Leitung von Dozentin Andrea Mills. Der älteste Teilnehmer war 60 und der jüngste 27 Jahre alt. Alle eint der Wille, unbedingt Nachwuchs ausbilden zu wollen. 13 Menschen, die nicht nur die gut gehüteten Geheimnisse der Eisproduktion, sondern auch den ethischen Kodex dieses Handwerks an viele Lehrlinge weitergeben werden.