

## ITALIENISCHES EIS IN DEUTSCHLAND

# Eislawinen - unterwegs nach Norden

## Die Entwicklung der Eiscafé's und der Exodus nach Deutschland

Von der Geschichte des Gelato war hier schon häufig die Rede - ebenfalls von der Verbreitung des Eishandwerks auf verschiedenen Kontinenten. Aber nirgendwo war die Entwicklung des Gelato so intensiv wie hierzulande - und so kam es dazu.

### Günstige Bedingungen

In Deutschland hat die progressive Erhöhung des Lebensstandards von den 1950er Jahren bis heute zu einem beachtlichen Anstieg des Verbrauchs vor allem bei Luxusgütern geführt. So ist das Gelato nicht mehr nur eine Belohnung für brave und privilegierte Kinder, sondern ein für jedermann und praktisch jederzeit erschwingliches Lebensmittel geworden.

Seit den 1960er Jahren hat Deutschland einen kontinuierlichen wirtschaftlichen Aufschwung und einen wahren Geschäftsboom erlebt. Folglich sind in den deutschen

Städten und vor allem in den Touristenorten zahlreiche Eiscafé's eröffnet worden, wo das auch aus den nordischen Ländern kommende Publikum gelernt hat, Eis als Ersatz für das Mittagessen zu betrachten.

### Bessere Technik

Diese Zeiten brachten auch Unternehmen für die Produktion von Maschinen hervor - und haben dem Speiseeishersteller ausgereifere Arbeitssysteme zur Verfügung gestellt. Etwa die Einführung der horizontalen Eismaschine hat es dem Speiseeishersteller erlaubt, die Arbeitszeiten, die körperliche Arbeit und den Reinigungsaufwand deutlich zu verringern, wobei der Umstand, dass ab diesem Moment auch Frauen bequem in der Eisherstellung arbeiten konnten, nicht zu vernachlässigen ist.

Zugleich erlebte der automatische Pasteurisierer eine starke Verbreitung, hygienisch einwandfreie Konservierungsbehäl-

ter und Tiefkühler wurden in Betrieb genommen. Beim Verkauf sorgte die Entwicklung der Umluft-Kühlvitrinen dafür, dass das Produkt für den Verbraucher sichtbar wurde, was den Verkauf nochmals gesteigert hat.

### Mehr Zutaten und Service

Auch in Sachen Zutaten gab es eine starke Entwicklung - eine breitgefächerte Palette an ausgewählten und garantierten Produkten steht zur Verfügung und ermöglicht dem Gelatiere, qualitativ hochwertiges Speiseeis in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen herzustellen.

Inzwischen sind wir in den 1970ern angekommen - das Angebot von auf Zucker, Milchpulver, Behälter, Hörnchen und Zubehör spezialisierten Firmen hat sich vervielfacht; es ist ein breitgefächertes und gegliedertes Netz von Vertriebsfirmen entstanden, die spezialisiert sind auf Artikel für Eiscafé's. Alles sofort vor Ort.





## Speiseeis & Kassenbuch

Im Austausch mit unseren Kunden haben wir die Notwendigkeit festgestellt, die Vorschriften für Registrierkassen bzw. die Aufbewahrung digitaler Belege für Bargeschäfte und die Möglichkeit, ein Kassenbuch zu führen, einmal genau zu erläutern.

Bei einer korrekten Auslegung der zurzeit geltenden Bestimmungen muss eine elektronische Registrierkasse laut dem aktuellen Gesetzesrahmen die folgenden Anforderungen erfüllen: Alle steuerlich relevanten Daten, die durch den Einsatz eines Datenverarbeitungssystems erzeugt werden, sowie elektronisch erstellte Rechnungen müssen in einem unveränderlichen Format archiviert und vollständig aufbewahrt werden (Einzelaufzeichnungspflicht).

Das Zusammenfassen der Einzelumsätze zu einem Tagesumsatz, die Archivierung nur der Rechnungssummen oder die alleinige Aufbewahrung der registrierungspflichtigen Dokumente lediglich im Papierformat sind nicht zulässig.

Beim Einsatz von Registrierkassen zählen zu den steuerlich relevanten Daten auch die Journaledaten, die Auswertungs- und Programmierungsdaten, die Änderungsdaten sowie die Bedienungsanleitungen, Handbücher und Wartungsprotokolle. Während der vorgeschriebenen Aufbewahrungsfrist (10 Jahre) müssen die Daten jederzeit verfügbar, lesbar und maschinell auswertbar sein.

Es besteht keine Verpflichtung zur Nutzung eines elektronischen Registrierkassensystems. Da jedoch die Kassenein- und auszahlungen täglich aufgezeichnet werden müssen, gilt bei der Nutzung einer Registrierkasse seit dem 1. Januar 2017, dass alle eingesetzten Datenverarbeitungssysteme die vom Bundesfinanzministerium aufgestellten Anforderungen erfüllen müssen (GoBD/GDPdU-Konformität). Davon unberührt bleibt die Möglichkeit, die Kasse ohne Verwendung eines elektronischen Registrierkassensystems manuell mithilfe eines Kassenbuchs zu verwalten.

Weitere Informationen dazu unter:

**ITG consulting**

von der Finanzbuchhaltung zum Controlling  
für das Hotel- und Gastgewerbe

Tel. +49 228 97643731 - Bonn

Tel. +49 211 8308258 - Düsseldorf

info@itgconsulting.de - www.itgconsulting.de

Der Anstieg der Zahl der Eiscafé hat zu mehr Unternehmen für Produkte beigetragen, die es ihrerseits dem Speiseeishersteller erlaubt haben, neue Angebote zu präsentieren, das ganze Jahr hindurch. Hinzu kommt die immer größere Sortenpalette: Gab es bisher höchstens ein Dutzend Sorten, so präsentiert sich in den 1980ern der Großteil der Eiscafé mit einem breitgefächerten Qualitätsangebot, das für jedes Bedürfnis und jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

### Gelato „to go“

Zwischen den 1970er und 1980er Jahren sind verschiedene Lokale mit neuer Konzeption entstanden, die vor allem den Mitnahmebereich verstärkten. Der Einsatz von Papierbechern für den Transport vom Eiscafé nach Hause und die Benutzung von Gefrierschränken in jeder Familie ermöglichen es, Eis auch zu Hause zu essen.

Hörnchen und Becher haben den klassischen „Impulskauf“ möglich gemacht. Aus diesem Grund gelten sie als Symbol des handwerklich hergestellten Speiseeises.

### Jenseits des Handwerks

Genau hier - beim Impulskauf - kommt nun auch der natürliche Feind des Eishandwerks zum Zuge: Die Industrie. Massenweise wird Eis am Stiel produziert und inzwischen an jedem Kiosk, im Laden oder an der Tankstelle verkauft - eine Entwicklung, die die Karriere des handwerklich hergestellten Gelato deutlich ausgebremst hat und mit billiger Massenware den Markt saturiert. In der Folge war ein Rückgang der Eiscafé zu verzeichnen.

### Quo vadis?

Derzeit gibt es rund 9.000 handwerklich arbeitende Eiscafé in Deutschland, von denen aber nur gut ein Drittel eine eigene Produktion haben. Der Eiscafémarkt garantiert ca. 26.000 Arbeitsplätze; es scheint, dass die Branche in Deutschland inzwischen gesättigt ist und nur noch ein leichtes Wachstum zu erwarten ist.

Die Anstrengungen der Gelatieri konzentrieren sich nun auf die Festigung der erreichten Positionen.