

## **MIGROS:** Rahmglacen werden 6,5 % teurer

# Rahmpreis für Eiswaren verteuert sich um 46 Prozent

*Glace geniessen wird teurer. Zumindest in der Migros. Höhere Rohstoffkosten sind die Treiber für den Aufschlag.*

**RETO BLUNIER**

Einer feinen Glace können nicht viele widerstehen, und während der Festtage dürften wieder unzählige Packungen Speiseeis in den Einkaufskörben der Konsumenten landen.

Die Migros kündigt in der aktuellen Ausgabe ihrer Konsumentenzeitschrift «Migros-Magazin» unter der Rubrik Preisbarometer einen Aufschlag der Ramglacepreise (+6.5%) an. So verteuern sich gemäss Angaben im «Migros-Magazin» beispielsweise die Crème-d'Or-1000-ml-Packung um 60 Rappen auf Fr. 9.80, die Ticino Panna Cotta (ebenfalls 1000 ml) verteuert sich um 70 Rappen auf Fr. 11.50. Die Aufschlag seien auf höhere Rohstoffkosten bei Rahm, Zucker, den Nüssen und die Umstellung auf natürliche Zutaten zurückzuführen, heisst es. Die Glacepreise haben sich seit März 2011 von Fr. 8.50 auf Fr. 9.80 im November 2011 erhöht (+ Fr. 1.30).

### **Rahm: Eine Million teurer**

Die Ankündigung des Detailhändlers überrascht, sind doch die Milchpreise nicht gestiegen, sondern gefallen. Monika Weibel, Pressesprecherin der Migros, teilt gegenüber dieser Zeitung mit, dass sich die langfristige Entwicklung des Rahmpreises seit drei Jahren gegen oben bewege. Temporäre Schwankungen hätten keinen bedeutenden Einfluss. Die Migros zeigt sich aber in Sachen Kos-

tenentwicklung transparent. «Seit dem 1. Januar 2009 hat sich ein Kilo Rahm für die Eiswarenproduktion um über 46 Prozent verteuert. Bei einer Rahmmenge von knapp 1 Mio. kg entspricht dies jährlichen Mehrkosten von 1 Mio. Franken», lässt Weibel verlauten. Der Rahmanteil ist je nach Sorte unterschiedlich. Beim Produkt mit den höchsten Verkaufszahlen, der Crème d'or



Vanille, liegt dieser bei 43%. Alle übrigen Sorten enthalten gemäss der Migros tiefere Anteile.

Zudem habe man die Crème-d'Or-Linie auf pflanzliche Farbstoffe und natürliche Aromen umgestellt. Das schlage mit weiteren 270 000 Franken pro Jahr zu Buche. Die höheren Rohstoffkosten beim Rahm und den Aromen respektive Farbstoffen von rund 1,27 Mio. Fr. hätten einen Preisaufschlag «absolut notwendig» gemacht, hält Weibel fest.

### **Zucker nicht entscheidend**

Sie sagt aber auch, dass die höheren Kosten für Zucker einen Aufschlag nicht gerechtfertigt hätten. Die Mehrkosten für den Zucker betragen seit Anfang 2009 rund 60 000 Franken pro Jahr. Weibel hält fest, dass die Migros ausschliesslich Schweizer Zucker einsetzt. Die Migros würde generell, was in der Schweiz in ausreichender Menge vorhanden ist, aus der Schweizer Landwirtschaft beziehen.