

## Wer macht eigentlich die Preise?

Produkt	Grapefruit rot	
Ursprung	ES	klasse
		Preis in €
		1,20 / 1,10
<input checked="" type="checkbox"/> Aus biologischem Anbau	<input type="checkbox"/> In Umstellung auf	<input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> Packung _____ g
<input type="checkbox"/> demeter	<input checked="" type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> Bund <input type="checkbox"/> 100 g <input checked="" type="checkbox"/> Stück
	<input type="checkbox"/> 	Grundpreis in €
<input type="checkbox"/> den biologischen Anbau		pro <input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> 100 g bei verpackter Ware

von Svenja Schlachter

Liebe Freunde der Marille!

Oft kriegen wir in der Marille zu hören, die Preise seien viel zu hoch. Dann kann wiederum ein Gast mit Hintergrundwissen die fairen Preise kaum glauben. Diese Diskrepanz möchte ich heute versuchen zu beleuchten.

Zunächst ist es sinnvoll, den Einkaufsladen und das Café getrennt zu betrachten.

Fangen wir mit dem Laden an. Die meisten Produkte bekommen wir von unserem Großlieferanten „Weiling“. Ein Lieferant, der sich auf hohe Qualität beruft und versucht, so fair wie möglich zu sein und dies auch zu bleiben. Die Einkaufspreise, für die wir die Ware erhalten, sind vorgegeben und für uns als „kleiner“ Abnehmer nicht verhandelbar.

Wir orientieren uns also an diesem Einkaufspreis, bzw. halten uns an die vorgegebene unverbindliche Preisempfehlung. Bei Obst und Gemüse versuchen wir so-

wohl regionale als auch Demeter-Produkte (Demeter ist das hochwertigste Bio-Siegel) zu bevorzugen. Verrückterweise sind deutsche Produkte häufig teurer als jene aus dem Ausland. Das liegt wohl an den hohen Standards, die in Deutschland vorgegeben werden und die wir für unterstützenswert halten. Dennoch bedeutet dies häufig einen höheren Preis. Ebenso sind die Demeter-Produkte meist teurer als Produkte mit Naturland- und Bioland-Siegel oder gar dem günstigsten EG Bio-Siegel. Gerade bei frischen Produkten, wie Obst und Gemüse, muss ein relativ hoher Verlust mit einkalkuliert werden, da wir uns vor Verderb nicht schützen können. Zum Glück können wir viel Obst und Gemüse retten, indem wir schwer verkaufbare Ware an unsere Backstube und Küche weitergeben können. Nur verdienen wir daran nichts. Obst- und Gemüsepreise variieren daher durchaus täglich, während die Preise für alle anderen Produkte monatlich angepasst werden. Diese Preise machen wir allerdings, wie schon

erwähnt, nicht selber, sondern wir halten uns an die Preisempfehlung der Hersteller. Uns sind also bei der Preisgestaltung im Laden die Hände gebunden, sofern wir nicht massive Verluste einfahren wollen, was sich der Laden natürlich nicht leisten kann.

Im Café sieht die Situation nochmal anders aus. Hier müssen bei der Preisgestaltung diverse Faktoren bedacht werden. Zum einen wird in der Gastronomie eine höhere Mehrwertsteuer von 19% erhoben. Zum anderen kostet natürlich jegliche Form von Service. Jeder Teller, jede Tasse muss finanziert werden, sowohl in der Anschaffung, als auch ihr Weg zum Gast und zurück. Die netten Damen und Herren, die den Kuchen und den Kaffee servieren, werden nach Tarif bezahlt, der im letzten Jahr angehoben wurde, ebenso wie der Mindestlohn. Aber auch jeder Spülgang der Teller und Tassen kostet. Die Energiepreise sind zwar zuletzt wieder etwas gesunken, jedoch immer noch deutlich höher als noch vor ein paar Jahren. Da wir unsere Gäste nicht im Kalten sitzen lassen wollen, schlagen auch die Ausgaben für Heizkosten vor allem im Winter zu Buche. Hinzu kommen die steigenden Preise für jegliche Rohware. Die Butter- und Milchpreise sind zuletzt enorm gestiegen, wovon wir sehr viel für die Kuchen- und Kaffeezubereitung benötigen. Mit Beginn des Frühlings sind zudem die Kaffeepreise in die Höhe geschossen, es gab eine Preiserhöhung von bis zu 30%. Da können die Preise für die Speisen und Getränke im Kaffeebetrieb leider nicht bleiben wie noch zuvor. Bitte vergessen Sie auch nicht, dass wirklich ALLE Produkte und Zutaten ausschließlich Bio sind. Auch das hat seinen Preis, den wir aber zahlen möchten! Dass ein Kaffeebesuch mittlerweile zu einem teuren Vergnügen

geworden ist, darüber müssen wir nicht diskutieren. Dennoch möchten wir in der Marille einen hohen Qualitätsstandard halten und nicht auf Billigprodukte zurückgreifen. Der Kuchen wird beispielsweise vornehmlich mit Butter und nicht mit Margarine gebacken, was schon lange nicht mehr selbstverständlich ist. Wir finden aber, der Geschmack ist es wert. Um die Preise einigermaßen fair zu halten, werden auch Mischkalkulationen gemacht. An einer Tasse Tee können wir beispielsweise etwas mehr verdienen, was sonst die Kuchenpreise explodieren lassen müsste. Das mag nicht für jeden immer sinnig und fair erscheinen, wir versuchen aber wirklich die Preise so gering wie möglich zu halten und trotzdem die Marille wirtschaftlich sinnvoll zu führen.

Ich hoffe, ich konnte etwas Licht in die Undurchsichtigkeit der Preisgestaltung bringen. Falls Sie dennoch dazu Fragen haben, können Sie mich gerne in der Marille ansprechen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis – ich freue mich auf ein Wiedersehen in der Marille!

Wer die Marille mit mehr als dem Besuch unterstützen möchte, kann gerne Mitglied werden. Mehr Infos hierzu finden Sie in der Broschüre, die im Laden ausliegt.

Marille  
Bioladen & Gastronomie  
Hügelstraße 69  
069 530 93 6900  
Instagram: marillebio  
Mo – Sa: 8 – 18 Uhr  
So nur Café: 13.30 – 18 Uhr