

Stellungnahme Froneri vom 10.04.2024

1. Warum haben verschiedene Mövenpick-Eissorten unterschiedliche Füllmengen?

Zu unseren Mövenpick Eissorten zählen viele verschiedene Produkte und Geschmacksrichtungen, von Sorbets über Klassiker bis hin zu unseren „Urban Moments“ – einer Produktreihe mit besonders reichhaltigen Zutaten, wie zum Beispiel *Mövenpick Cookie Dough* mit Cookie Dough Stückchen, eingestrudelter Schokoladensauce und Schokostückchen. Aufgrund der Stückchen und der Saucen sind die Rohstoffkosten für diese Produkte höher. Die „Urban Moments“ Produkte gibt es daher mit einer Füllmenge von 800 ml.

2. Warum ist insbesondere in Chocolate Chips vegan 50 ml weniger Inhalt als in Chocolate Chips?

Vegane Produkte sind etwas aufwendiger in der Herstellung. So müssen beispielsweise die Maschinen zusätzlich gereinigt und die Produkte extra geprüft werden. Durch diesen zusätzlichen Aufwand entstehen höhere Produktionskosten. Wir haben uns daher dazu entschieden, die Sorte *Mövenpick Chocolate Chips Vegan* mit 850 ml Füllmenge auf den Markt zu bringen.

3. Warum werden im Handel Mövenpick-Sorten mit gleicher Packungsgröße aber weniger Inhalt - wie beispielsweise Hafer Cookie mit 800 ml - zum gleichen Preis angeboten wie Sorten mit mehr Inhalt, wie zum Beispiel Bourbon Vanille mit 900 ml?

Wir decken mit den Mövenpick Produkten eine breite Vielfalt von Geschmacksrichtungen ab, denen ganz unterschiedliche Rezepturen zugrunde liegen. Deshalb gibt es unterschiedliche Füllmengen. So ist z.B. ein Sorbet ein Produkt mit weniger Luftaufschlag während die Rezepturen mit Stückchen und Soßen und unterschiedlichen Eismixen ein höheres Volumen haben. Für einen einheitlichen Markenauftritt nutzen wir die typische Mövenpick Verpackung mit der goldenen Welle für alle unsere Produkte.

Froneri // Seite 2 von 3

Zu den 800 ml Produkten zählt unsere „Urban Moments“ Produktreihe. Alle Urban Moments Sorten sind sehr reichhaltig und enthalten viel Sauce und viele Stückchen. Somit sind auch die Rohstoffkosten höher als bei unseren Klassikern wie z.B. *Mövenpick Bourbon Vanille*.

4. Warum gibt bei Mövenpick mit fast 50% vergleichsweise viel Luftschlag?

Damit Eis cremig wird, greift man auf eine altbekannte Zubereitungstechnik in der Küche zurück – das Aufschlagen. Ohne sie gäbe es zum Beispiel keine Schlagsahne und kein Schokoladenmousse. Der Aufschlag macht Desserts besonders cremig. Genau dieser Effekt ist auch bei der Speiseeisherstellung hilfreich, denn ohne ihn wäre Eiscreme sehr hart. Durch das Aufschlagen wird das Eis cremiger und lässt sich besser portionieren, besonders wenn man es direkt aus dem Tiefkühlschrank nimmt, das mögen viele Mövenpick-Fans an unserem Eis.

5. Warum wurde im vergangenen Jahr bei Milka-Eis und bei Oreo-Eis die Füllmenge von 4 auf 3 Eis pro Packung reduziert?

Anfang des Jahres 2023 haben wir unsere Multipackungen vom 4er-Format auf das beliebtere 3er-Format umgestellt. Damit sind wir dem Trend nach kleineren Stieleis Multipackungen auf dem Markt gefolgt. Es ist uns wichtig, den Verbraucher*innen gegenüber transparent zu sein. Deshalb kommunizieren wir das Format auf der Vorderseite der Verpackung sowie auch auf der Rückseite und der Seitenlasche. Zusätzliche Informationen zu Inhalt und Nährwerten finden die Verbraucher*innen wie gewohnt auf der Rückseite der Verpackung. Die Verpackung ist zudem sichtbar kleiner als ihre Vorgängerin.

6. Warum wurde bei beiden Sorten auch die Größe des jeweils einzelnen Eis reduziert? Der Preis ist im Handel gleich geblieben. Warum soll der Verbraucher künftig für weniger Eis das gleiche bezahlen?

Viele Zutaten sind innerhalb der letzten zwei Jahren teurer geworden. Auch wir sind von den zum Teil massiven Preissteigerungen bei Rohstoffen betroffen. Allein der Zuckerpreis ist im März 2023 im Vergleich zu 2022 um mehr als 70 Prozent gestiegen.¹ Wie viele andere Lebensmittelunternehmen sehen wir uns gezwungen, einen Teil der gestiegenen Mehrkosten weiterzugeben.

Im Sinne der Verbraucher*innen möchten wir Preissteigerungen allerdings so moderat wie möglich halten. Auch deshalb haben wir uns entschlossen, bei einigen Eissorten die Größe anzupassen. So müssen wir den Verkaufspreis nur so wenig wie nötig anheben.

¹ <https://www.faz.net/aktuell/finanzen/zuckerpreis-steigt-um-mehr-als-70-prozent-18818621.html>

Wir als Hersteller sprechen allerdings lediglich unverbindliche Preisempfehlungen aus. Die Hoheit über die Gestaltung der Endverbraucherpreise obliegt ausschließlich dem Handel.