Eis auf Rädern

Serie. Der Familienbetrieb Leones Gelato muss wie so viele Eissalons die soeben startende Saison anders regeln. Eis wird nun mit dem Lastenfahrrad geliefert.

VON KARIN SCHUH

Nicht nur, dass die Mischung aus Frost und Sonne in den vergangenen Tagen kaum darauf hingewiesen hat. Dass die Eissaison dieser Tage eigentlich starten sollte, scheint derzeit gerade sehr weit weg zu sein. Das Bild von Menschen, die den Frühling flanierend mit einem Stanitzel Eis in der Hand genießen, scheint aus einer anderen Welt zu sein. Auf das Eis zu verzichten mag für den Flaneur, der nun zu Hause bleibt, verkraftbar sein. Aber für die Eissalons ist die eben nicht startende Saison eine mittlere Katastrophe.

„Wir hätten Mitte März geöffnet, also in der Woche, als die Verordnung kam, dass die Gastronomie schließen muss", sagt Lisa Leone, die gemeinsam mit ihrem Mann, Giorgio, mittlerweile drei Eissalons in Wien unter dem Namen Leones betreiben. Das junge Ehepaar produziert das Eis selbst und nimmt die Auswahl der Zutaten recht genau – die Pistazien, Mandeln und Haselnüsse kommen aus Italien, teils von Betrieben mit Slow-Food-Auszeichnung, die Milch von heimischen Biobauern. Weil aber in den vergangenen Wochen und Monaten auf die neue Saison hingearbeitet wurde – und auch die Stammkunden deutlich machten, dass sie gerne wieder frisches Eis hätten –, haben die beiden einen Lieferservice per Lastenfahrrad ins Leben gerufen.

„Wir liefern selbst aus, wir sind aber keine Profis in der Logistik und haben kein technisches System dahinter", erklärt Lisa Leone. Geliefert wird in die meisten Wiener Bezirke (innerhalb des Gürtels sowie in die Bezirke 12, 15, 16, 18 und 20; in den 2., 14., 17. und 19. nur teilweise). Bestellungen werden bis 21 Uhr entgegengenommen, dann wird am nächsten Tag das Eis in Styroporboxen ausgeführt. „Oder man bestellt bis elf Uhr und holt die Eisboxen in unserer kontaktlosen Abholstation im achten Bezirk ab", erklärt sie. Von den insgesamt 90 Sorten im Sortiment sind derzeit 14 erhältlich, welche, ist auf der Website ersichtlich. Aktuell stehen dieser Tage unter anderem Maroni, Erdnuss, dunkle Schokolade, aber auch Blutorange, Ananas-Minze oder Mango zur Auswahl.

Lisa und Giorgio Leone liefern nun aus. Die staatliche Hilfe sei „nett", reiche aber nicht. [Leone]

AUF EINEN BLICK

Leones Gelato konnte ebenso wie viele andere Eissalons nicht wie geplant Mitte März eröffnen. Um den Betrieb aufrechtzuerhalten, wurde ein Lieferservice ins Leben gerufen. Das Eis wird nun in Styroporboxen (ein halber oder ein Liter) mit dem Lastenfahrrad in die meisten Wiener Bezirke geliefert, oder aber man holt es bei der kontaktlosen Abholstation im achten Bezirk ab. Geliefert wird in die Bezirke 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 16, 18 und 20 sowie auf Nachfrage in die Bezirke 2, 14, 17 und 19 (Liefergebühr: 4,50 Euro). Infos und Sorten unter: leones.at

Über die Runden kommen

„Wir hoffen, dass wir damit irgendwie die nächsten Wochen und Monate über die Runden kommen." Immerhin sind die Monate April, Mai und Juni die weitaus umsatzstärksten. Mehr als 60 Prozent des Umsatzes werden in dieser Zeit gemacht. Juli, August hingegen sind wegen der Sommerferien eher weniger gut besucht. Dennoch könne das Lieferservice nur einen Bruchteil des normalen Umsatzes ausmachen. „An guten Tagen verkaufen wir 500 bis 800 Portionen Eis, davon sind wir jetzt sehr weit entfernt."

Die Ware für die Eisproduktion, also die Grundzutaten sind längst eingetroffen. „Heute haben wir 650 Kilogramm Schokolade bekommen, die haben wir aber schon im Februar bestellt. Offenbar ist die irgendwo aufgrund der Krise hängen geblieben", berichtet Leone. Andere Zutaten, wie etwa Pistazien, seien hingegen schon länger da, immerhin werden diese nur alle zwei Jahre (im September) geerntet und dann auf Vorrat gelagert. Alle Zutaten für die Saison sind bereits vorbestellt, bis jetzt wisse sie noch nicht, ob eventuell der eine oder andere italienische Lieferant ausfallen wird.

Die Mitarbeiter – in der Hochsaison an die 20 – wurden teils noch nicht angestellt oder in Kurzarbeit geschickt. Für das Ehepaar selbst wird es allerdings knapp, immerhin haben sie noch einen Kredit laufen von der jüngsten Expansion. Dazu kommt, dass die beiden drei kleine Kinder haben, die betreut werden müssen. „Wir haben das Gefühl, dass wir uns selbst helfen müssen", meint Leone. Die staatliche Unterstützung sei zwar nett, reiche aber bei Weitem nicht aus. „Wir würden 500 Euro bekommen, damit kann ich aber nicht einmal die Betriebskosten bezahlen. Auch von anderen Kollegen höre ich, dass die Unterstützung bei Weitem nicht ausreicht." Das Lieferservice sei ein Versuch, sich irgendwie über Wasser zu halten.

Positiv stimmt sie hingegen das Feedback der Stammkunden. „Den Leuten ist es wichtig, dass die Lokale, die sie mögen, überleben", meint Leone. Schön langsam laufen die Bestellungen auch an. Es war ihr gar nicht so unrecht, dass es in den ersten Tagen noch ruhiger war. „Wir müssen sehr viel improvisieren, das ist alles neu für uns." Jetzt dürfte es aber auch dank der milden Temperaturen ein bisschen mehr werden.

Lokale LIEFERANTEN
diepresse.com/lokalelieferanten

Copyright ► 2020 Die Presse 06/04/2020
April 14, 2020 2:14 pm (GMT -2:00)