

Erste Raiffeisen-Filiale mit Bäckerei eröffnet im Oberland

Illnau-Effretikon Die Raiffeisenbank setzt ein neues Konzept um. An einem neuen Standort in Effretikon teilt sie sich ihre Räume bald mit einer Bäckerei. Wie die Unternehmen dadurch voneinander profitieren wollen.

Jan Gubser

Heute noch Bank, bald schon zur Hälfte Bäckerei. Die Raiffeisen-Filiale in Effretikon, die zur Raiffeisenbank Region Glatt gehört, probiert im Jahr 2025 etwas Neues aus. Die Bank will nicht nur umziehen, sie will sich die neuen Räumlichkeiten mit der Bäckerei Vuiaillat teilen. Das ist bisher einmalig in der Region. Die Idee dahinter: Kunden, die sich ein Brötchen holen, können sich auch gleich zu Hypotheken oder der dritten Säule beraten lassen.

Seit zehn Jahren befindet sich die Raiffeisen-Geschäftsstelle in Effretikon an der Rikonerstrasse – ein paar hundert Meter vom Bahnhof entfernt. Doch der Standort passte nicht mehr. «Wir wollten noch näher zu den Leuten kommen», erklärt Roger Felder, Vorsitzender der Bankleitung der Raiffeisenbank Region Glatt. Die Suche nach einem neuen Standort begann.

Partner gesucht

Direkt neben dem Bahnhof Effretikon starteten die Bauarbeiten des Projekts «Bellis». Dort entstehen zwei Gebäudekomplexe für Wohnungen und das Gewerbe. Als Felder davon erfuhr, wurde er hellhörig. «Wir kauften daraufhin Fläche und fragten uns, wie wir den Raum zum Leben bringen», führt Felder weiter aus. Die Bank machte sich auf die Suche nach möglichen Kooperationspartnern und wurde bei der Bäckerei Vuiaillat fündig.

In Illnau gibt es bereits eine Vuiaillat-Filiale, in Effretikon entsteht jetzt die sechste des Unternehmens. Vor zwei, drei Jahren hat der Bankleiter den Vuiaillat-Geschäftsführer Martin Mayer zum ersten Mal auf die Kooperationsidee angesprochen. «Ich fand es damals schon ein sehr spannendes Konzept», erklärt Mayer.



Die Kundschaft kann sich bald in der Bäckerei verpflegen und auch gleich von Mitarbeitern der Raiffeisenbank beraten lassen. Visualisierung: PD

«Das ist ein Mehrwert für beide Seiten.»

Martin Mayer
Geschäftsführer Bäckerei Vuiaillat

Die Bäckereibranche habe es aktuell ohnehin sehr schwer. Energie- und Rohstoffpreise seien gestiegen. Die Produktionskosten für die Backwaren sind hoch, die Gewinne klein. Für den Geschäftsführer der Bäckerei kam die Idee der Bank wie gerufen.

Der finanzielle Druck

Denn Vuiaillat werde eine faire Miete zahlen. Normalerweise sei diese an einem so zentralen

Standort höher, so Mayer. Dadurch, dass sich die Bäckerei die Räumlichkeiten mit der Bank teilt, halten sich die monatlichen Kosten in Grenzen.

Zugleich erhoffen sich die Partner, von der Laufkundschaft des anderen zu profitieren. «Das Bankgeschäft dreht sich eher um Zahlen und Verträge. Eine Bäckerei bietet eher ein emotionales Erlebnis. Das ist ein Mehrwert für beide Seiten», ist Mayer überzeugt.

Und trotzdem: Am Schluss muss sich das neue Konzept für die Bäckerei rechnen. «Ich bin

da aber sehr zuversichtlich», sagt Mayer. Für die Bank spielt das Finanzielle eine kleinere Rolle. «Wir möchten einfach sichtbarer und zugänglicher im Raum Effretikon sein», ergänzt Felder.

Der Bankleiter ist sich bewusst, dass sich die Menschen erst an das neue Konzept gewöhnen müssen. Auch der Geschäftsführer von Vuiaillat hofft auf eine Kooperation, die für eine Zeit besteht: «Wir haben eine langjährige Zusammenarbeit angedacht.»

Stetig weiterentwickeln

Beide Unternehmen haben bereits erste Erfahrungen mit Kooperationen gesammelt. Allerdings noch nie in dieser Kombination. So liess die Raiffeisenbank in der umgebauten Geschäftsstelle in Bassersdorf lokale Kunstschaffende ihre Werke ausstellen. Und seit März 2023 dürfen Vereine in der Filiale in Wallisellen die Sitzungszimmer kostenlos benutzen.

Auch Vuiaillat arbeitet nun seit gut einem Jahr mit einer Gärtnerei in Russikon zusammen. Dort sind die beiden Unternehmen Nachbarn und profitieren gegenseitig von der Laufkundschaft.

Der Bau an der Bahnhofstrasse in Effretikon soll planmässig in diesem Herbst fertiggestellt sein. Die Eröffnungsfeier von Raiffeisen und Vuiaillat ist im ersten Quartal des Jahres 2025 geplant. Dann wird die Bevölkerung dazu eingeladen, sich selbst ein Bild vom Konzept «Beck und Bank» zu machen.

Die einzige Filiale im Oberland

Im Zürcher Oberland betreibt die Raiffeisenbank sieben Filialen. Mit der neusten in Effretikon wird es die erste der Region, die ein solches Konzept umsetzt, wie die Geschäftsstellen Zürcher Oberland und am Bichelsee auf An-

frage bestätigen. Es sei nicht geplant, diese Idee zu übernehmen. Die Geschäftsstellen der Raiffeisenbank agieren selbstständig, weshalb an verschiedenen Orten unterschiedliche Strategien umgesetzt werden. (jgu)

Das «Schweizer Geflügel» im Spezialitätenrestaurant kam aus Brasilien

Region Wer Restaurantgästen Schweizer Fleisch verspricht, darf nicht Produkte aus dem Ausland servieren. So, wie es ein Koch im Oberland tat, der nun bestraft wurde.

«Herkunftsdeklaration: Wir verwenden nur Schweizer Fleisch aus kontrollierter Produktion.» Hinweise dieser Art sind immer wieder auf Menükarten in Restaurants zu finden – und manch ein Gast wird sich beim Lesen im Stillen fragen: «Stimmt das wohl wirklich zu 100 Prozent?» Eine Frage, die in einem Lokal für asiatische Spezialitäten im Oberland definitiv mit «Nein» beantwortet werden muss. Denn ein Verantwortlicher des Restaurants wurde erwischt, als er falsch deklariertes Fleisch anbot.

Der Fall hatte sich zu Jahresbeginn abgespielt, wie einem kürzlich erlassenen Strafbefehl der regionalen Staatsanwaltschaft zu entnehmen ist. Im Restaurant waren die Kunden schriftlich darüber informiert

worden, dass man hier «ausschliesslich Schweizer Geflügel und Lammfleisch aus Neuseeland» verwende.

Tatsächlich aber hatte ein asiatischer Koch und Mitbetreiber des Lokals für seine Speisen von ihm selbst eingekauftes, importiertes Geflügel aus Brasilien sowie Lammfleisch aus Uruguay verarbeitet. Dadurch seien die Kunden, «welche Poulet aus Schweizer Produktion und Lammfleisch aus Neuseeland erwarteten und konsumieren wollten», getäuscht worden, heisst es im Strafbefehl.

Busse und bedingte Geldstrafe

Wie die Sache aufflog, wird nicht erwähnt. Der Koch jedenfalls zeigte sich geständig und wurde

wegen des «Gebrauchs unzutreffender Herkunftsangaben» gemäss Markenschutzgesetz sowie einer vorsätzlichen Übertretung des Lebensmittelgesetzes verurteilt. Der 52-Jährige erhielt eine bedingte Geldstrafe von 20 Tagessätzen à 60 Franken.

Dazu kommen eine Busse von 600 Franken und 800 Franken Verfahrenskosten. Zudem wurde die Gemeinde, in der das Restaurant domiziliert ist, über das Urteil informiert.

Angaben zu Lebensmitteln müssen stimmen

In einem Restaurant Fleisch aus dem Ausland zu verwenden, ist selbstverständlich kein Problem, und entsprechende Erzeugnisse sind oft von sehr guter Qualität. Es gibt teilweise allerdings – ge-

rade bei Geflügel aus Brasilien – Kritik an den dortigen Produktionsbedingungen, zum Beispiel in Bezug auf die Hygiene.

Und weil das Schweizer Lebensmittelgesetz unter anderem bezweckt, die Gesundheit der Konsumenten zu schützen, und gemäss diesem Gesetz schlicht «sämtliche Angaben über Lebensmittel den Tatsachen entsprechen müssen», darf man nichts falsch deklarieren. Denn auch wenn eine falsche Herkunftsangabe, gerade wenn sie tatsächlich keine negativen Folgen für den Konsumenten hat, nach einer Bagatelle tönt: Ein solcher Gesetzesverstoss kann Bussen bis zu 80 000 Franken nach sich ziehen.

Ernst Hilfiger



Die Pouletbrustchen sind in der Küche bereit – woher sie kommen, das weiss nur derjenige, der sie eingekauft hat. Symbolfoto: Unsplash