

# FÜR REGIONALE KLEINBÄCKEREIEN SIND PREISERHÖHUNGEN ZWINGEND

**REGION** Ende März wird die Landi Zola ihre Hausbäckerei voraussichtlich für immer schliessen. Der Grund dafür sind zu hohe Rohstoffpreise und Energiekosten. Auch andere Kleinbäckereien haben zu kämpfen.

Erst kürzlich wurde publik: Die Landi Zola schliesst per Ende März voraussichtlich ihre hauseigene Bäckerei. Die Energie- und Rohstoffpreise haben dem Betrieb zu sehr zugesetzt. Was mit den 24 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geschieht, ist derzeit noch unklar. Bis zum 2. Februar ist ein Konsultationsverfahren im Gange, bei dem mögliche Ideen und Alternativen geprüft werden. Die Schliessung der Hausbäckerei ist nämlich noch keine beschlossene Sache.

Mit anderen Bäckereien habe man sich hinsichtlich der Entscheidung nicht ausgetauscht, wie der Vorsitzende der Geschäftsleitung, Christian Stahel, auf Anfrage äussert. «Den allgemeinen Erfahrungsaustausch mit anderen Bäckereien pflegen wir über die Mitgliedschaft im Zürcher Bäcker-Confiseur-Meisterverband.»

## IMMER WENIGER BÄCKEREIEN

Dass es im gesamten Kanton Zürich immer weniger Bäckereien gibt, zeichnet sich schon lange ab, wie Theo Meier von der Bäckerei Meier in Bäretswil erklärt: «Im Jahr 1990 gab es noch 320 Bäckereien und nun sind es gerade mal noch 105, die im Bäckermeisterverband organisiert sind.» Dies sei allerdings nicht nur auf den Preisdruck, sondern oft auch auf fehlende Innovation zurückzuführen.

Obwohl die Situation vielerorts angespannt ist und auch Meier den Druck spürt, seien für ihn Preiserhöhungen aufgrund des gestiegenen Mehlspreises nicht in Frage gekommen. «Der Mehlspreisaufschlag auf ein Kilogramm Brot ist marginal.» Ausserdem seien seine Auftragsbücher auch dank seiner treuen Stammkundschaft voll. «Als wir vor einem Jahr die Preise ein wenig erhöhen mussten, war das Verständnis bei der Kundschaft da.»

## VUAILLAT KÄMPFT

Etwas weniger positiv gestimmt zeigt sich Martin Mayer, Geschäftsführer und Inhaber der Bä-



Vuailat Geschäftsführer Martin Mayer stört sich ab den hohen Energiekosten in Uster. Archivfoto: Seraina Boner

ckerei Vuailat. Er betreibt in Uster, Illnau und Zürich insgesamt vier Filialen. Speziell in Uster hat er mit den hohen Energiekosten zu kämpfen, die auf dieses Jahr hin massiv angestiegen sind. «Ehrlich gesagt ist mir die ganze Geschichte etwas zu wenig transparent, da die Energie ja fast überall im Voraus eingekauft wird», sagt Mayer.

Er verweist auf den Stadtversorger Energie Uster. «Ich gehe davon aus, dass das Unternehmen trotz der angespannten Lage Gewinn machen wird, während das kleinere Gewerbe sowie die Privathaushalte unter der Krise leiden.» Mayer fände es sinnvoll, wenn die Stadt diesbezüglich Massnahmen ergreifen, die Kosten nicht erhöhen und dafür auf Gewinne verzichten würde. «Die Kosten werden auf das Gewerbe und Private abgewälzt, was ich nicht gerade als fair betrachte», so Mayer.

Erst im vergangenen November musste er seine Preise für gewisse Produkte im Sortiment um rund fünf Prozent erhöhen. Eine weitere Anpassung einzelner Produktpreise kann er zum jetzigen Zeitpunkt nicht ausschliessen. «Was viele nicht wissen ist, dass es sich bei unserem Gewerbe um ein Schmalmarginbusiness handelt.»

Das heisst: Der Gewinn liegt bei gut funktionierenden Betrieben zwischen drei und fünf Prozent. Wenn plötzlich ein Prozent mehr

des Gewinns für zusätzliche Energiekosten anfallen, sei dies fatal. «Ich kann nicht plötzlich ein Gipfeli für 1.90 Franken verkaufen, dann kommt niemand mehr.» Mayer befürchtet, dass viele in der Branche noch nicht mit Weitblick gerechnet haben und die Folgen erst in der zweiten Jahreshälfte spüren werden.

## «WENIG FLEISCH AM KNOCHEN»

Die Schwierigkeiten beim Kalkulieren ist auch beim Ehrliker Beck

mit seinen Filialen in Russikon und Turbenthal eine ziemliche Herausforderung. Sowohl die Energiekosten wie auch die Verpackungskosten für Rohstoffe schlagen den Betreibern aufs Gemüt. Aber auch die Mehl- und Milchpreise oder die deutlich höheren Kosten für Kürbiskernen schenken ein.

Hinzu kommt, dass die Kundschaft an gewissen Tagen zu zwei Dritteln mit Karte bezahlt, was ebenfalls Gebühren zur Folge hat. Es sei wenig Fleisch am Knochen und wenn Preise erhöht werden müssen, mache man das stets in kleinen Schritten (10 Rappen-Aufschläge).

## BEINAHE EIN MUSS

Was die in der Bäckerbranche von meisten Betreibern vorgenommenen Preiserhöhungen betrifft, so zeige die Kundschaft in der Regel grosses Verständnis. Dies erklärt Peter Lyner, Präsident vom Zürcher Bäcker-Confiseur-Meister Verband (ZHBC). «Generell mussten alle Preiserhöhungen vornehmen, da kommen wir gar nicht drum rum, ohne irgendwann geschluckt zu werden.»

Letztlich müsse aber jede Bäckerei selbst wissen, wie sie rechnen möchte. Allerdings habe der Verband allen Mitgliedern empfohlen, die Preise den gestiegenen Kosten anzupassen. «Ob Milch, Butter, Mehl oder das Verpackungsmaterial – alles ist teurer geworden.»

LUCA DA RUGNA



Foto aus etwas besseren Zeiten (2014): Laut Theo Meier (Mitte) von der Bäckerei Meier in Bäretswil gab es 1990 noch 230 Bäckereien im Kanton, heute noch 105. Archivfoto: Markus Zürcher