

«Es ist wahnsinnig»

Die Preise für Brot steigen landesweit im Durchschnitt um rund zehn Prozent. Wie die Zentralschweizer Bäckereien damit umgehen und wie die Kundinnen und Kunden darauf reagieren? Wir haben nachgefragt.

Stefanie Geske

Die Nahrungsmittel in der Schweiz kosten im Schnitt aktuell 5,6 Prozent mehr als vor einem Jahr. Damit sind sie gemäss Bundesamt für Statistik so teuer wie seit 30 Jahren nicht mehr. Auch die Zentralschweizer Bäckereibetriebe bekommen dies momentan sehr zu spüren – und müssen die Preise für ihre Backwaren erhöhen. Einen der höchsten Aufschläge gab es nämlich beim Brot: Wer frisches knuspriges Bäckerbrot möchte, zahlt im Schnitt 10,9 Prozent mehr als im Vorjahr.

Ein solcher Preissprung stellt einen Allzeitrekord dar. So etwas gab es für Brotpreise im Landesindex noch gar nicht. Bei Gebäcken und Kleinbrotten wie Gipfeli stiegen die Preise gar noch etwas höher, um 12 Prozent. Auch dieser Wert ist bisher unerreicht.

Sortiment musste verkleinert werden

Schuld daran sind unter anderem die gestiegenen Rohstoffpreise: «Das Mehl hat sich innerhalb des vergangenen Jahres zweimal verteuert. So etwas gab es noch nie», erklärt Josef Kreyenbühl, Präsident des kantonalen Bäckerei- und Confiseurmeister-Verbands in Luzern. Kreyenbühl führt eine Bäckerei an der Würzenbachstrasse in Luzern – und zwei weitere Filialen im Wesemlin Luzern und in Meggen LU. Dass die Preise 2022 derart oft angestiegen sind, habe mehrere Gründe. Zum einen das schlechte Wetter 2021, welches für eine weniger ertragreiche Ernte sorgte. Hinzu kamen der Krieg in der Ukraine und Verwerfungen an der Börse. «Dieser Krisenmix hat dafür gesorgt, dass die Preise erhöht werden mussten», so Kreyenbühl weiter, und betont: «Die Preiserhöhung an die Kundschaft weiterzugeben, ist immer das letzte Mittel.» Vorher würden lieber Investitionen aufgeschoben, bei Verpackungsmaterial gespart oder Abläufe in der Produktion rationalisiert.

Doch je länger diese Krisensituation andauert, desto schwieriger wird es für die Bäckereibetriebe, vor allem für die



Viermal innerhalb eines Jahres mussten die Preise angepasst werden, erzählt Iris Krummenacher vom Kreisel-Beck in Wolhusen.

Bild: Pius Amrein (Wolhusen, 15. 3. 2023)

kleineren Handwerksbäckereien in unserer Region: «Über zwanzig Jahre mussten wir fast nie Preisanpassungen machen. Seit einem Jahr bereits viermal und es hört leider nicht auf», klagt Iris Krummenacher vom Kreisel-Beck in Wolhusen LU und Entlebuch LU.

Die Strompreise seien explodiert und haben sich von 2000 Franken auf 4850 Franken im Monat mehr als verdoppelt. «Um weiterhin auf dem Markt zu bestehen, sind wir gezwungen, die Preise anzupassen.» Auch sei bereits das Sortiment zusammengestrichen worden: Viele «Herzensgebäcke» mussten den Laden für den Moment verlassen. Und: «Kurzfristige Bestellungen am Vorabend können wir heute nicht mehr berücksichtigen. Die Maschinen werden für diese Gebäcke nicht mehr extra nochmals gestartet und vorbereitet. Es muss früher bestellt werden.»

Auch Lieferungen, die nicht in die Liefertouren passen, könne Krummenacher heute nicht mehr gratis anbieten – auch da müssten ihre Kunden neuerdings für den Chauffeur extra

bezahlen. «Unsere Kunden haben für die steigenden Preise meistens Verständnis gezeigt. Wofür wir ihnen sehr dankbar sind», sagt Krummenacher. Vor einem Jahr habe ein Kilogramm Brot bei ihr 4.80 Franken gekostet, heute sind es 5.40 Franken. «Die Preise haben aber durchs Band aufgeschlagen. Es gibt kein Produkt, das wir verschonen konnten.»

Mit guter Planung Foodwaste verhindern

Das Sortiment verkleinern musste auch der «Eigenbrötler» in Wauwil LU: Als reiner Brotspezialist ohne Konditorei und Take-away habe er naturgemäss eine breitere Brotauswahl. Aber: «Im Herbst 2022 hatten wir noch 35 Brotsorten, jetzt backen wir nur noch 25 verschiedene Brote», so Daniel Amrein, der in seinem Betrieb sechs Bäcker beschäftigt. Die Brotpreise habe er seit Anfang 2022 bis jetzt um rund 12 Prozent erhöhen müssen. «Die Rohstoffpreise sind dabei nicht mal das grosse Problem, sondern die Energiepreise und der Fachkräftemangel», so Amrein weiter. Wir versuchen

möglichst, die Backöfen optimal auszulasten – das bedeutet, es gibt bei uns keine geheizten leeren Backöfen.» Mit einer guten Planung werde zudem versucht, Foodwaste zu verhindern – so liessen sich bereits viele Kosten einsparen. Wie nimmt die Kundschaft die Preiserhöhung auf? «Unsere Kunden schätzen unsere handwerklichen Produkte und bezahlen dafür auch gerne entsprechend mehr.»

«Wir haben die Preise mehr oder weniger im ganzen Umfang an unsere Kundschaft weitergegeben.»

Silvan Hotz
Bäckerei Hotz Rust in Baar

Das Sortiment bereinigt hat auch Regina Gut von «Guts Genuss» im Engelbergertal. Produktbezogen wurden letztes Jahr im Frühling und Herbst Aufschläge gemacht. Im Laufe der Zeit hat sie festgestellt: «Wenn sich der Preis mal erhöht, gibt es kaum noch Diskussionen. Die Leute haben sich schon daran gewöhnt.» Es sei demnach nichts Aussergewöhnliches mehr – und werde schweizweit in allen Branchen gemacht. Gut betreibt Filialen in Dallenwil NW, Wolfenschieschen NW und in Luzern.

Kostensteigerung um 25 Prozent

«Es ist wahnsinnig», sagt Marco Berwert auf Anfrage. Er ist Inhaber von Beck Berwert in Obwalden, welcher noch drei weitere Standorte innerhalb der Gemeinde Sarnen betreibt: «Die Kosten steigen bei uns um mehr als 25 Prozent.» Berwert bereiten vor allem die explodierenden Stromkosten Sorgen. «Bisher bezahlten wir 75 000 Franken im Jahr, das wird wohl jetzt bis auf 100 000 Franken steigen.» In

seiner kleinen handwerklichen Bäckerei wird Brot mit Sauerteig ohne zusätzliche Backmittel hergestellt. «Unsere Kundinnen und Kunden sind zwar gerne bereit, etwas mehr für unser naturbelassenes Brot zu zahlen, aber wir müssen bei der Preisanpassung schauen, dass es für beide Seiten noch stimmt», sagt Berwert nachdenklich. Wie viel sie von den 25 Prozent an ihre Kundinnen und Kunden weitergeben müssen, wisse Berwert noch nicht.

Anders sieht es im Kanton Zug aus: «Wir haben die Preise mehr oder weniger im ganzen Umfang an unsere Kundschaft weitergegeben», sagt Silvan Hotz von der Bäckerei Hotz Rust AG in Baar ZG. Als kleine lokale Bäckerei, welche neben Baar auch noch Standorte in Rotkreuz, Cham und Zug betreibt, beziehe er wenn immer möglich seine Rohstoffe aus der unmittelbaren Umgebung oder regional. Das koste zwar. Aber: «Damit können wir die Wertschöpfung in der Region behalten», erklärt Hotz weiter. Die Regionalität werde denn auch von der Kundschaft geschätzt.

Hilti hat weniger verdient

Baugeräte Trotz eines Anstiegs des Umsatzes um 6,2 Prozent (in Lokalwährungen um 10 Prozent) auf 6,3 Milliarden Franken hat der Liechtensteiner Baugerätehersteller Hilti 2022 weniger verdient als im Vorjahr. Das Betriebsergebnis lag mit 732 Millionen Franken um 13,7 Prozent unter dem Rekord von 2021. Als Gründe nennt der Konzern die Abwertung des Euro und anderer Währungen zum Franken, den «beispiellosen Anstieg» der Rohstoff-, Komponenten- und

Transportkosten, Folgen des Ukraine-Kriegs sowie höhere Investitionen. Für Forschung und Entwicklung gab Hilti 437 Millionen Franken aus, eine Zunahme um gut 17 Prozent. Diese Investitionen entsprechen relativ hohen 6,9 Prozent des Umsatzes.

Unter anderem hat das Unternehmen eine neue Akku-Plattform namens Nuron mit gut 70 Geräten lanciert. Nach der Übernahme der amerikanischen Firma Fieldwire macht sich Hilti zudem mit Software für das di-

gitale Management von Baustellen breit. Hilti beschäftigte per Ende Jahr weltweit 32 487 Arbeitskräfte. Das ist eine Zunahme um 1372 Mitarbeitende innert Jahresfrist. Für 2023 geht Hilti von einem schwächeren Wachstum der Bauindustrie aus. Dies wegen der Zinserhöhungen, anhaltender geopolitischer Spannungen und einer weiteren erwarteten Frankenaufwertung. Hilti geht davon aus, den Umsatz mit hoher einstelliger Rate steigern und die Marge in etwa konstant halten zu können. (T.G.)

Künstliche Intelligenz im Büro

Software Microsoft wird Funktionen künstlicher Intelligenz in seine wichtigsten Büroprogramme integrieren. Das kündigte Konzernchef Satya Nadella gestern an. Mit dem «Microsoft 365 Copilot» könnten Anwenderinnen und Anwender von Office-Programmen von den neuartigen KI-Funktionen profitieren. Zu den Office-Bausteinen, die eine «Copilot»-Erweiterung erhalten, gehören Word für Textverarbeitung, Outlook für E-Mails und Kalender, PowerPoint für Präsentationen und

Teams für Chats. So stellte Nadella einen neuartigen Business-Chat vor. Dieser arbeitet nicht nur mit den Daten eines öffentlichen KI-Sprachmodells, sondern greift auch auf persönliche Daten wie Kalendereinträge, E-Mails, Chats sowie andere Dokumente der Anwenderinnen und Anwender zurück.

Damit könne man dem Programm mündlich Anweisungen geben, wie etwa: «Sagen Sie meinem Team, wie wir die Produktstrategie aktualisiert haben.» Die Software würde dann auf Basis

von Meetings, Mails und Chats ein entsprechendes Status-Update erstellen. In Outlook können Anwender dann Fragen wie diese stellen: «Erstelle eine Zusammenfassung der Mails zum Alpha-Projekt, die ich während meines Urlaubs in den letzten zehn Tagen verpasst habe, und liste alle Fragen auf, die mein Teamleiter gestellt hat.» In Excel können Daten-Auswertungen in natürlicher Sprache angestossen werden, ohne Syntax der Formeln in der Tabellenkalkulation eingeben zu müssen. (dpa/mim)