

z+ Backstube 2.0: KI plant Brot und Personal

Veröffentlichung: 02.03.2026, 05:03 Uhr • Aktualisiert: 02.03.2026, 08:59 Uhr • ⌚ 4 Minuten • 💬 1



Richemont-Direktor Reto Fries spricht über das Potential von KI in der Bäckerbranche. (Bild: Adobe Stock / Richemont)

Steigende Energiepreise, Fachkräftemangel, wachsende Sortimente: Das Bäckerhandwerk steht unter Druck. Nun soll Künstliche Intelligenz helfen, die Branche effizienter zu machen. In Luzern laufen erste Tests.



REDAKTION
Christian Bucher

Künstliche Intelligenz (KI) ist gekommen, um zu bleiben. Ob im Arbeitsalltag, in der Freizeit oder – zum Leidwesen vieler Künstlerinnen und Künstler – auch im kreativen Bereich. Zunehmend wird KI auch im Handwerk eingesetzt. Wie etwa der Gastronomie.

Die Bedeutung von KI hat auch die Fachschule Richemont in Luzern erkannt, die Bäcker und Confiseurinnen ausbildet. Im April führt sie für Branchenkenner einen Workshop zum Thema durch. Aber was hat KI mit Zopf, Sauerteig und Handarbeit zu tun? zentralplus hat bei Reto Fries, Direktor der Richemont Fachschule, nachgefragt.

Mit Abo erfährst du:

- inwiefern KI in Bäckereien eingesetzt wird
- ob KI dereinst Zöpfe flechtet
- wo eine renommierte Bäckerei Grenzen sieht

Wirtschaftlicher Druck zwingt zum Umdenken

Die Bäckerei- und Confiseriebranche steht unter Druck (zentralplus berichtete). Energie- und Rohstoffpreise sind hoch, dazu kommen steigende Personalkosten, Fachkräftemangel und mehr Administration. «KI ersetzt das Handwerk nicht», stellt Fries klar. «Aber sie kann unterstützen.»

Die Anforderungen an die Betriebe würden immer komplexer. Vielfältigere Sortimente, mehrere Verkaufskanäle und individuelle Kundenwünsche machten die Planung anspruchsvoller. Gleichzeitig seien in vielen Unternehmen bereits zahlreiche Daten vorhanden – etwa zu Verkäufen, Retouren oder Kundenfrequenzen. «Oft werden diese Daten noch zu wenig systematisch genutzt», so Fries. Innovation gehöre zum Bäckerhandwerk dazu.

Planung statt Teigkneten

In der Backstube selbst werde KI keinen Zopf flechten, schreibt Reto Fries. Ihr Platz sei im Hintergrund – bei Planung und Organisation. Konkret nennt er etwa präzisere Absatzprognosen pro Filiale und Produkt. Diese stützen sich auf Verkaufszahlen, Wetterdaten, Wochentage oder saisonale Schwankungen.

So lasse sich die Produktion genauer planen, Überproduktion reduzieren und geballter Stress im Team vermeiden. Weniger Überproduktion bedeutet weniger Foodwaste – und damit bessere Margen. Für Fries ist klar: «Nachhaltigkeit entsteht nicht durch Ideologie, sondern durch präzise Planung.»

Zum Einsatz kommt die KI auch abseits der Backstube in der Administration. Etwa bei der Personal- und Tourenplanung, wo sie auf bestehende Frequenz- und Verkaufsdaten zurückgreifen könne. KI-Tools können ausserdem bei der Entwicklung von Rezepten oder neuen Produkten helfen. Sie liefern zum Beispiel Inspiration für sogenannte Food Pairings – also für kreative Geschmackskombinationen von Lebensmitteln, die besonders gut zusammenpassen. Im Marketing helfen Programme bei Textvorschlägen, der Planung von Social-Media-Beiträgen oder bei Aktionsideen.

Das Interesse an der Technologie ist da

Laut Fries zeigen vor allem junge Betriebsleiterinnen und Unternehmer grosses Interesse an der Technologie. Inhaberinnen und Inhaber kleinerer Betriebe seien oft neugierig, wüssten aber nicht, wo sie konkret ansetzen sollen. Die Skepsis entstehe meistens aus einer Unsicherheit heraus, nicht aus einer grundsätzlichen Ablehnung. «Entscheidend ist die klare Botschaft: KI ist ein Werkzeug, kein Ersatz für das Handwerk.»

WEITERLESEN



Luzerner Bäckerei am Ende – Vegane Bäckerei will in Konkurrentin übernehmen

Luzern durchstarten

Bäckerei mit pinken Papier öffnet in der Neustadt Luzern

In Luzerner Betrieben sind einzelne KI-Tools gemäss Fries bereits im Einsatz oder gerade dabei,

eingeführt zu werden. So etwa bei der Heini Conditorei. Wie Philip Heini auf Anfrage schreibt, testet das Unternehmen derzeit verschiedene Tools, die auch KI-Funktionen beinhalten, vor allem im Bereich der Personalplanung und im Bestellwesen für die Filialen.

Auch bei der Kontrolle von Rechnungen und Lieferscheinen könnte sich Heini den künftigen Einsatz vorstellen. Also grundsätzlich bei wiederkehrenden Prozessen, die nicht direkt mit dem Gast zu tun haben. Systematisch sei sie jedoch in der Luzerner Conditorei und Bäckerei noch nicht im Einsatz.



Die Conditorei Heini hat mehrere Standorte in der Stadt Luzern. (Bild: cbu)

KI als Inspiration

Herumgetüftelt habe man damit aber durchaus. «Bei Ideen für Rezepte haben wir uns schon von einer KI Inspiration geholt», schreibt Heini. Ausprobieren und Anpassen müsse man diese allerdings selbst. «Und auch die daraus resultierenden Tests muss man leider Gottes selbst essen», fügt er mit einem Augenzwinkern hinzu.

Kritisch sieht das Geschäftsleitungsmitglied die Technologie bei allem, was nach aussen sichtbar ist. Offensichtlich KI-generierte Bilder als Werbemittel, oder von einer KI beantwortete Kundenfeedbacks findet Philip Heini «unpersönlich» und würden im schlimmsten Fall ein Bild des Unternehmens zeigen, welches gar nicht zutrifft. «Und natürlich weiss man oft auch nicht genau, was mit den Daten passiert, welche man der KI offenlegt.»

Auch bei der Confiserie Bachmann kommt die KI zum Einsatz, wie Juliane Bachmann auf Anfrage erklärt. Und zwar im Bereich des Marketings, der Absatzplanung als auch bei der Personaleinsatzplanung. «Dies spart viel Zeit und stellt eine gerechte Verteilung der Dienste sicher.» Wie Bachmann schreibt, wird KI alle Unternehmensbereiche tangieren und komplett verändern. «Sie wird uns grosse Chancen bieten, aber auch Herausforderungen mit sich bringen.»

Die Produkte selber sollen jedoch weiterhin von Menschen hergestellt werden.

Trotz aller Möglichkeiten sieht auch Reto Fries von der Fachschule Richemont Grenzen bei der KI. Bei Geschmack, Textur und der handwerklichen Feinabstimmung bleibe der Mensch zentral. Fast alle Techniken im Herstellungsprozess, wie Formen, Laminieren, Flechten, Dekorieren oder Glasieren gehörten weiterhin in Menschenhand. Auch gute Kundenberatung und gelebte Gastfreundschaft könne keine KI übernehmen.

Hinweis: Der Artikel wurde um eine Stellungnahme von Bachmann ergänzt.

GASTRO-NEWSLETTER

**Für Feinschmecker: zentralplus
hat den Gastro-Newsletter kreiert!
Dieser wird dir jeden Mittwoch alle
News aus der Welt der Kulinarik
kostenlos in dein Postfach liefern.**



VERWENDETE QUELLEN

- Schriftlicher Austausch mit Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule
- [Website KI-Kurs Fachschule Richemont](#)
- Schriftlicher Austausch Philip Heini, Konditorei Heini
- Schriftlicher Austausch mit Juliane Bachmann, Geschäftsführungsmitglied Bachmann Confiserie

Themen

Essen & Trinken

Bäckerei

Confiserie Bachmann

Konditorei Heini

Luzern

Technologie

Autor REDAKTION

Christian Bucher

Arbeitet seit 2020 bei zentralplus und betreut den Bereich Gastronomie. In Luzern und Zug aufgewachsen und schon seit bald 20 Jahren als Texter und Autor unterwegs. Steht privat gerne am Herd und war während mehreren Jahren als Assistenz einer Luzerner Störköchin tätig.