

Stimmen aus der Branche

«panissimo» hat einige SBC-Mitglieder über die aktuelle Situation befragt. Hier ein kleiner Einblick:

Wie haben Sie die Corona-Krise bisher erlebt?

René Stocker, Bäckerei Konditorei Stocker AG, Sursee (LU): ...zuerst schleichend, vor allem beim Znüni -und Zmittag-Verkauf, da im Homeoffice gearbeitet wird. Nach dem Lockdown verzeichneten wir eine Ladenumsatzeinbusse von 40 %, bei den Lieferkunden 80 %.

Wir konnten kaum reagieren, schon wurden wieder neue Regeln herausgebracht. Wir waren aber trotzdem früh dran mit der Umsetzung der Ladeneintrittskontrolle (1.5 Woche vor den Grossverteilern) und nahmen auch per sofort alle Mitarbeitenden einer Risikogruppe aus dem Betrieb. Auch unseren Lieferservice lancierten wir sehr früh, leider ohne grossen Erfolg. Es ist eine sehr herausfordernde und frustrierende Zeit.

Peter Signer, Signer Bäckerei-Konditorei-Café, Zizers (GR): Wahrscheinlich wie bei allen anderen Berufskollegen auch: Das Café geschlossen, Bestellungen wurden annulliert, Anlässe wurden storniert oder auf unbestimmte Zeit ausgesetzt, Lieferkunden sind weggebrochen. Die Kunden schätzen das Angebot trotz Sortimentsstraffung und sie verhalten sich sehr diszipliniert.

Andrea Hotz, Bäckerei Hotz Rust AG, Baar (ZG): Es hat positive und negative Seiten. Negativ der Umsatzrückgang von mehr als 50% und die Unsicherheiten über die Zukunft. Im Betrieb spüren wir eine grosse Solidarität und Verständnis unserer Mitarbeitenden für kurzfristige Arbeitsplan-Änderungen und die angeordnete Kurzarbeit. Seitens unserer Kunden spüren wir viel Dankbarkeit für unsere Dienstleistungen wie z.B. den neu aufgezogenen Home-Lieferservice.

Privat erlebe ich die ganze Situation entschleunigend. Wir haben wieder mehr Zeit für unsere Familie. Jetzt sind am Abend wieder alle zu Hause und es finden gemeinsa-

me Nachtessen und Spieleabend statt. Dies geniesse ich sehr.

Sira Dudle, Pfnegger GmbH, Goldau (SZ): Die Corona-Krise haben wir bis jetzt als sehr intensive Zeit erlebt. Wir haben mehrmals unsere Einrichtung, das Sortiment und den Personaleinsatz angepasst. Wir sind als Firma ständig auf Achse und versuchen den Kunden beste Dienstleistung zu bieten. Da wir einen kostenlosen Lieferdienst anbieten, dürfen wir grosse Dankbarkeit von Seiten der Kunden geniessen. Diese Dankbarkeit und eine grosse Solidarität spüren wir aber auch im Geschäft.

Da wir ein gut funktionierendes Schliessensystem haben, fühlen sich unsere Kunden und das Verkaufspersonal sicher und wohl.

Peter Lyner, Beck Lyner, Wintertur (ZH): Es sind hektische Zeiten: Die behördlichen News, die täglich verarbeitet werden müssen; Anpassungen, die im Betrieb vorzunehmen sind; die Umstellung in der Produktion, die Anpassung im Sortiment und beim Verkaufsverhalten der Verkäuferinnen bis hin zu neuen Ideen für den Absatz – wir sind vor allem im Leadership extrem gefordert.

Fritz Forrer, Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Ebnet-Kappel: Die ersten, einschneidenden Bestimmungen des Bundesrates haben bei uns in diesem Moment einen Schock ausgelöst. Wir waren aber danach dankbar, zu den Branchen oder Betrieben zu gehören, die weiterhin uneingeschränkt offen halten durften. Die Tagesumsätze gingen rasant zurück, die Stimmung und die Kauflust unserer Kundschaft waren auf einen Schlag kaum mehr vorhanden. Trotzdem stiessen wir bei den Kunden auch auf viel Verständnis und Wohlwollen.

Inzwischen dürfen wir erleichtert feststellen, dass sich die Umsätze relativ rasch wieder spürbar erholt haben, die Kunden schätzen,

dass wir für sie da sind und leisten sie sich auch wieder mehr.

Regula und Burkard Kreyenbühl-Hirschi, Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café, Muri (AG): Wir waren Ende Februar für zwei Tage im Goms auf den Langlauf-Skis. In der Mittags-Siesta hatten wir Zeit, um ausgiebig die Zeitungen zu lesen. Da haben wir so richtig wahrgenommen, was in Italien abläuft und uns wurde klar, dass dies eine grosse Welle auslösen wird. Einen Tag später wurde der Engadin Skimarathon abgesagt. Da sahen wir, dass eine Epidemie mit grosser Tragweite auf uns zukommt. Die folgen der nationalen Entscheidung waren dann vorhersehbar und gut kommuniziert. Mit einem Brief haben wir unsere Mitarbeitenden auf wichtige Punkte in der Organisation und Arbeitssicherheit informiert. Ebenso über Personaleinsatzpläne, die Kurzarbeit und das Arbeitsrecht. Die Mitarbeitenden stehen loyal hinter der Firma, sind engagiert.

Für uns als Unternehmer-Paar sind die Herausforderungen vielschichtig: Unternehmen führen mit betriebswirtschaftlichen Herausforderungen (Café geschlossen), «Pfleger» der Mitarbeitenden (Streichleinheiten). Familie mit Teenagern, keine Schule. Eine Tochter an der Hochschule hat Fernstudium. Die zweite Tochter steht vor dem QV...

Andreas Kuster, Jakob's Basler Leckerly, Basel: Es ist noch einschneidender als im Interview an der Fasnacht («panissimo» vom 6. März) befürchtet. Als Event- und Gastronomiezulieferant ist ein grosser Teil unseres Geschäftes weggebrochen. Der Online-Handel ist zwar zum Glück gestiegen, kompensiert aber leider die erheblichen Ausfälle nicht.

Kevin Sollberger, Bäckerei-Konditorei Sollberger, Gontenschwil (AG): Als vor mehr als drei Wochen den Notstand in der Schweiz einberufen wurde, hatten auch wir

unsere Zweifel und Ängste, wie sich dies auf unseren Familienbetrieb auswirken wird. Wir merkten jedoch sehr schnell, dass unsere Kunden auch in einer Krisenzeit die Arbeit und die Produkte von uns sehr wertschätzen. Viele sind sehr dankbar dass wir jetzt den ganzen Tag geöffnet haben (von 5.30 bis 18.30 Uhr) damit sie trotz geschlossenen Restaurants etwas Zmittag kaufen können. Es bedingt aber auch von unserer Seite, die Krise als Chance zu sehen, da wir glauben dass diverse Kunden die Grossverteiler jetzt meiden und sich die Zeit nehmen, in mehreren kleinen Betrieben ihre Einkäufe zu tätigen. Auch das Ostergeschäft läuft sehr gut und die Schoggihäsen finden grossen Anklang.

Barbara Richner, Bäckerei-Confiserie Richner AG, Veltheim (AG): Ich stehe oft da und denke, ich bin im falschen Film. Die Welt hat sich innert so kurzer Zeit so massiv verändert. Die meisten Menschen arbeiten und die Kinder lernen von zu Hause. Die elektronische Entwicklung ist auf den Schnellzug gehüpft.

«Viele Betriebe sind geschlossen und mein Herz weint für alle, die krank sind oder einen geliebten Menschen verloren haben.»

Barbara Richner

Und im Gegenzug ist so viel Ruhe eingekehrt und fast überall steht einfach alles still.

Viele Betriebe sind geschlossen und mein Herz weint für alle, die krank sind oder einen geliebten Menschen verloren haben. Mein Herz weint aber auch für diejenigen, die sich durch die Corona-Krise in finanzielle Schwierigkeiten bewegen, als Arbeitgeber nicht mehr wei-

ter wissen, geliebte Mitarbeitende entlassen müssen und Familien, die in Not geraten. Etlichen Betrieben, auch in unserer Branche, geht es nicht gut. Es musste Kurzarbeit beantragt werden oder sogar geschlossen werden. Das tut mir sehr weh.

Ich denke, wir, als Betrieb, hatten dieses Mal viel Glück, dass wir unsere Bäckerei-Konditorei-Confiserie auf dem Land führen. Die Menschen kommen momentan eher in die ländlichen Regionen. Die Kunden sind in Bezug auf Corona auch viel entspannter als die «Städter». ernst nehmen es aber alle.

Was mich immer wieder erstaunt ist, wie sich die Menschen an den Abstand halten und auch schön Schlange stehen. Das hätte vor ein paar Monaten niemals einfach so funktioniert.

Unheimlich stolz bin ich auf die Unterstützung des SBC und die immer sehr schnelle Kommunikation und Hilfestellung. Ein riesiges Dankeschön.

Bei uns herrscht momentan der Ausnahmezustand im positiven Sinne. Wir bekommen mit dem Corona-Hasen so viel Aufmerksamkeit, wie noch nie. Wir produzieren Tag und Nacht und das ganze Wochenende. So ein schönes Geschenk, dass wir an Umsatz durch den Corona-Hasen bekommen haben. Alle Lieferungen an Restaurants, Apéros und Events wurden gestrichen. Mit dem Corona-Hasen können wir das Minus wieder aufholen. Man könnte fast sagen: Der Corona-Hasen rettet Arbeitsplätze. Jedenfalls bis Ostern. Was nachher kommt, wissen wir noch nicht.

Welche Massnahmen haben Sie ergriffen?

René Stocker, Bäckerei Konditorei Stocker AG, Sursee (LU): Wir haben neue Hygiene- und Verhaltensregel sowie den Lieferservice eingeführt, Kurzarbeit beantragt, die Risikogruppen aus dem Betrieb genommen, Eintrittsregel verhängt, die Arbeitspläne und Öffnungszeiten angepasst, erfolgreich eine zweite Znünitour eingeführt und einen Notkredit beantragt.

Peter Signer, Signer Bäckerei-Konditorei-Café, Zizers (GR): Kurzarbeitsantrag eingereicht (wurde be-

willigt); Produktion und Verkauf in je zwei Teams aufgeteilt; Sortimentsstraffung; Hauslieferdienst, unsere Teams so informiert, dass sie wohl Respekt, aber keine Angst ausstrahlen – wird auch von uns als Betriebsinhaber so vorgelebt; Kredit bekommen und auf separatem Konto deponiert – möglichst zum Nichtbrauchen.

Andrea Hotz, Bäckerei Hotz Rust AG, Baar (ZG): Im Verkauf haben wir Spuckschutz bei der Kasse aufgebaut und wir animieren die Kunden für Kartenzahlungen. Je nach Standort und Platzverhältnisse dürfen sich nur drei bis fünf Kunden im Laden aufhalten. Auf den Znüni-Touren, achten unsere Mitarbeitende, dass der nötige Abstand beim Anstehen eingehalten wird.

In der Produktion haben wir Lösungen gesucht, dass wir bei der Arbeit die zwei Meter Abstände

«Die Mitarbeitenden stehen loyal hinter der Firma, sind engagiert.»

Regula und Burkard Kreyenbühl

untereinander einhalten können. Zudem nutzen wir jegliche Hilfe, die vom Bund angeboten wird so wie hoffentlich alle anderen auch.

Sira Dudle, Pfenninger GmbH, Goldau (SZ): Die Corona-Krise hat uns gezwungen, das Café zu schließen und am Sonntag unsere Ladenöffnungszeiten zu verkürzen. Die Kunden betreten unseren Laden durch das verwaiste Café in einem Einbahnsystem. Damit die Produktion entlastet wird und nicht zu viele Personen arbeiten, haben wir das Sortiment verkleinert. Wir bieten unseren Kunden Dienstleistungen wie Lieferservice oder über die Ostertage den Hoppelservice – der Osterhase überbringt die Schoggihasen. Zudem arbeiten wir im Bereich Take-away mit dem Mahlzeitendienst des Frauennetzwerkes zusammen.

Dank dem Recircle Take-away Geschirr sind wir dafür bestens ausgerüstet. Und natürlich machen

auch wir die Torte des Jahres! Die WC-Papier-Schokoladentorte ist der Hit.

Peter Lyner, Beck Lyner, Winterthur (ZH): Im Verkauf und der Produktion arbeiten sie neu in Schichten. Im Verkauf ist nur noch eine Verkäuferin hinter der Theke. In der Produktion arbeitet das Tagesteam mit verkürzten Arbeitszeiten. Wöchentliche Info-Mails an die Mitarbeitenden zur Lage und der Situation des Betriebes.

Fritz Forrer, Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Ebnet-Kappel: Wir haben unverzüglich nach Bekanntgabe des Lockdowns durch den Bundesrat über Nacht einen Hauslieferdienst aufgebaut. Dieser wurde und wird nach wie vor sehr gerne beansprucht und unglaublich geschätzt.

Durch die Massnahmen des Bundes haben wir die Dienstleistungen sowie die Informationen unseres Berufsverbandes wieder erst richtig schätzen gelernt. Unsere Institutionen mit allen Verantwortlichen (vorab Direktor Urs Wellauer, dem ich ein grosses «Kränzchen» binden möchte), haben einen super Job gemacht!

Ich konnte die Fülle von Informationen nicht immer sofort be- und verarbeiten, aber ich und meine Mitarbeitenden waren stets auf dem Laufenden und wurden sofort über die aktuellen News orientiert.

Wir haben täglich versucht, unser Angebot und Sortiment wie bisher beizubehalten, einfach in kleineren Produktionsmengen. Darüber waren die Kunden sehr erstaunt und haben es äusserst geschätzt. Auch die Öffnungszeiten haben wir bewusst nicht reduziert, da wir für die Kunden stets präsent sein wollten. Wir glauben, dass dies im Nachhinein der richtige Entscheid war.

Regula und Burkard Kreyenbühl-Hirschi, Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café, Muri (AG):

- Café geschlossen > Coffee to Go
- Znüni-Tour Bus geschlossen
- Hygiene und Organisation im Verkauf
- Verstärkte Kommunikation über Facebook, Instagram, Homepage
- Aufbau Haus-Lieferung in Zusammenarbeit mit Metzger, Kä-

ser, Früchte-Gemüse – alles aus einer Hand

- Pendenzen in der Produktion abgebaut
- Neue Produkt-Entwicklung, für die Zeit nach Corona

Andreas Kuster, Jakob's Basler Leckerly, Basel: Wir haben die Weisungen des Bundes umgesetzt. So arbeiten zurzeit pro Raum nur ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin, damit wir die 2 Meter-Regel einhalten können. Zudem haben wir die Ladentüre durch einen Take-away-Schalter ersetzt, damit wir das Infektionsrisiko von unseren Kunden und Mitarbeitenden tief halten können.

Kevin Sollberger, Bäckerei-Konditorei Sollberger, Gontenschwil (AG): Als erstes haben wir unsere Mitarbeitenden sensibilisiert, den Abstand einzuhalten so gut es geht. Wir haben getestet, in zwei Schichten zu arbeiten, dies war aber für unseren Betrieb fast unmöglich zu organisieren. Das Desinfizieren der Hände findet nach jeder Kundenbedienung statt und auch die Kunden haben die Möglichkeit, sich beim Betreten unseres Geschäftes die Hände zu desinfizieren. Viele sind froh darum und nützen unseren Service gerne.

Auch dass sich nur zwei Kunden gleichzeitig in der Bäckerei befinden dürfen, hat sich sehr schnell eingependelt und wird von der Kundschaft respektiert. Neu haben wir auch über den Mittag geöffnet. Unseren neu eingeführten Lieferservice schätzen die Kunden sehr und dieser wird auch rege genutzt.

Barbara Richner, Bäckerei-Confiserie Richner AG, Veltheim (AG): Zuerst wurden die Mitarbeitenden mündlich und schriftlich über die Verhaltensregeln informiert. Danach wurde eine Tafel vor den Laden gestellt mit den Verhaltensregeln und wie viele Kunden sich gleichzeitig im Laden aufhalten dürfen. Bei der Theke stellten wir hohe Spuckschutze auf, um das Verkaufspersonal zu schützen.

Wie sieht Ihr Blick in die Zukunft aus?
René Stocker, Bäckerei Konditorei Stocker AG, Sursee (LU): Bis Ende

April halten wir ohne Kündigungen durch, danach müssen wir evtl. Stellen streichen, da die Kurzarbeit beispielsweise Pensionskassenbeiträge nicht abdeckt. Wir haben eine Epidemie-Versicherung und hoffen, dass wir die maximalen 100 000 CHF erhalten werden, aber die Versicherung wird sich wie immer herausboxen, deshalb rechnen wir mit zirka 30 000 Entschädigung.

Die Krise wird noch lange anhalten und es wird auch auf den Staat ankommen, wie lange wir durchhalten. Bis Ende September sollte aber der Notkredit reichen. Das Konsumverhalten wird sich leider zu unseren Ungunsten verändern (mehr Homeoffice, mehr Onlineshopping, weniger Arbeitsplätze, weniger Kaufkraft der Kunden, viele werden auch noch die Öffentlichkeit und Cafés meiden). Wir werden uns wenn nötig auch verkleinern, sprich Ladenschliessungen sind nicht ausgeschlossen. Unseren Znünilieferdienst versuchen wir aggressiv voranzutreiben und auszubauen, um uns von Mitbewerbern abzuheben und auf die neuen Gegebenheiten eingehen. Für was ich in den nächsten Jahren arbeiten werde ist auch klar: Für die Rückzahlung des Kredits, falls es uns dann noch gibt.

Peter Signer, Signer Bäckerei, Signer Bäckerei-Konditorei-Café, Zizers (GR): Betrieblich: Dadurch, dass unser Standort ländlich ist, konnten wir uns in den letzten 26 Jahren eine treue Stammkundschaft aufbauen. Diese Kunden lassen uns optimistisch in die Zukunft schauen. Natürlich wird es auch mit jedem Tag, der entfernt von «normal» ist, schwieriger. Betriebe, die vor Corona schon auf der «Intensivstation» waren, für die wird es ein effektiver Überlebenskampf – den wahrscheinlich nicht alle überleben.

Andrea Hotz, Bäckerei Hotz Rust AG, Baar (ZG): Stand Anfang April, glaube ich, dass die Verordnung des Bundes noch bis Ende April anhält. Ich glaube, dass sich nach der Krise einiges ändern wird in der Arbeitswelt. So gibt es sicher in Zukunft in einigen Branchen vermehrt das Homeoffice-Angebot. Ausserdem kann man in der Zukunft für

Sitzungen mehr Videokonferenzen durchführen, dadurch wird die Mobilität auf der Schiene und Strassen entlastet. Es gibt Chancen, vermehrt Unterricht über Teams zu gestalten, was auch wieder neue Ausbildungsmodelle schaffen wird.

Sira Dudle, Pfnegger GmbH, Goldau (SZ): Was die Zukunft bringt, vermag im Moment wohl niemand recht zu sagen. Wir erhoffen uns aber, dass wir unsere Positi-

«Wir erhoffen uns, dass wir unsere Position als Dorfbäckerei, die auch in der Krise für alle da ist, stärken konnten.»

Sira Dudle

on als Dorfbäckerei, die auch in der Krise für alle da ist, stärken konnten. Wir haben unsere Flexibilität unter Beweis gestellt und bleiben nah beim Kunden.

Peter Lyner, Beck Lyner, Wintertur (ZH): Wir müssen uns die Zeit, in der wir als Chefs agieren, auch für die Zukunft nehmen, um uns für die Zeit nach dem Virus richtig zu positionieren, um dann am Tag x bereit zu sein.

Fritz Forrer, Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Ebnat-Kappel: Verhalten optimistisch?! Es wird in naher Zukunft nicht einfach werden für unsere Betriebe.

Ich habe aber auch die Hoffnung, dass die Konsumenten umdenken werden. Einkaufen in der Region, im eigenen Dorf, beim Beck im Laden könnten wieder mehr Gewicht erhalten.

Die finanzielle Liquiditäts-Spritze des Bundes ist ja gut und recht, aber genügt das für eine Bäckerei-Konditorei, um in naher Zukunft zu bestehen? Wir brauchen jetzt erst recht viele Kunden, gute Umsätze und gewinnbringende Verkaufspreise. Wenn wir weiter daran hart arbeiten, unsere Produkte-Qualität sehr hoch zu halten, als Geschäftsinhaber präsent sind und immer wieder Verkaufserlebnisse

für unsere Kundschaft bewirken, dann schaffen wir das, davon bin ich fest überzeugt

Zum Schluss: Nochmals vielen Dank an ALLE Verantwortlichen unseres Verbandes für die wertvolle Unterstützung sowie die täglichen, lückenlosen Informationen und Berichten.

Regula und Burkard Kreyenbühl-Hirschi, Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café, Muri (AG): «jede Krise bringt auch eine Chance!» (hört sich zwar etwas abgedroschen an, ist aber unsere Sichtweise). Wir glauben, dass die Konsumenten das Vertrauen in das Regionale und die Nähe noch mehr suchen werden. Der Stellenwert für das lokale Gewerbe wird steigen. Die Konsumenten bemerken z.B. dass die Einbauküche aus Süddeutschland kommt. Sie stellen sich die Frage: Muss das Pouletbrüsti aus Brasilien sein?

Gleichzeitig wird der Investitions-Konsum zurückhaltend sein: die neue Küche bauen wir erst in drei Jahren. Unsere Positionierung wird in Zukunft noch wichtiger sein: Wer sind wir? Was machen wir?

Da die Schülerinnen und Schüler im Moment keine Schule haben, haben wir ihnen einen Brief geschrieben, dass wir uns auf sie freuen, und gleichzeitig dazu motiviert, in der Schule auch aus Distanz dran zu bleiben, so dass der Einstieg in die Berufsschule gut läuft. Dies scheint uns im Moment sehr wichtig, auch als Unterstützung für die Eltern.

Andreas Kuster, Jakob's Basler Leckerly, Basel: Wir gehen von einer starken Rezession aus und dass es leider etwa ein bis zwei Jahr dauern wird, bis wir wieder ans Vorjahresniveau anknüpfen können.

Kevin Sollberger, Bäckerei-Konditorei Sollberger, Gontenschwil (AG): Wir hoffen natürlich, dass die Kunden ihre Einkaufsphilosophie beibehalten und die kleinen Läden wieder mehr berücksichtigen. Wir haben das Gefühl, dass der Kunde im Moment unseren hochwertigen Service noch mehr schätzt und sich gezielt die Geschäfte aussucht, in der er dies bekommt. Für viele ist

der Besuch in der Bäckerei bereits ein Tages-Highlight geworden. Ein kurzes Gespräch ist auch in dieser Zeit sehr willkommen und tut der Seele gut. Es ist wie schon erwähnt

«Wir hoffen natürlich, dass die Kunden ihre Einkaufsphilosophie beibehalten und die kleinen Läden wieder mehr berücksichtigen.»

Kevin Sollberger

für uns und unsere Branche eine Chance, neue Kunden als Stammkunden zu gewinnen. Das ist im Moment unser grosses Ziel. Natürlich hoffen wir auf eine baldige Verbesserung der Lage und wünschen allen Gute Gesundheit und Durchhaltewillen, um diese Krise zu überstehen.

Wir werden sicherlich unsere Öffnungszeiten für die Zukunft so belassen, da es sich bewährt hat über den Mittag geöffnet zu haben. Auch den Lieferservice werden wir weiterhin gerne anbieten.

Barbara Richner, Bäckerei-Confiserie Richner AG, Veltheim (AG): Wie es weitergeht, ist schwierig zu sagen. Brot wird es immer brauchen. In näherer Zukunft wird sich vielleicht noch nicht so viel verändern, ausser, dass nach Ostern weniger Süsses gekauft wird. Doch in weiterer Zukunft, wenn die Leute weniger Geld haben, werden sie dann wieder weiterhin jeden Tag in der Bäckerei einkaufen? Und sich auch Dessert und Schokoladespezialitäten leisten?

Interview: Nathalie Güntert