## Personalien der Woche

*ausgewählt von der Redaktion, präsentiert von:*

WILHELM
COMPETENCE
IN HR SOLUTIONS.
SINCE 1979.



**Mathias Bitschnau** wurde mit 1. Januar als CEO der JT Service AG ernannt und soll die JT Service AG als administrativer Servicepartner für Liechtensteiner Treuhänder etablieren. Der bisherige CEO Michael A. Steiger wird ihn als Verwaltungsrat tatkräftig unterstützen. Die JT Service AG ist Teil der renommierten Jura Trust Gruppe mit einer fast 90-jährigen Geschichte in Liechtenstein.



Die Geschäftsleitung der Lippuner Energie- und Metallbautechnik AG hat sich im Zuge der Nachfolgeregelung per 1. Januar neu aufgestellt. **Marco Valentinuzzi** hat als CEO die Geschäftsführung des Betriebs übernommen. Die Leitung des Geschäftsbereichs Klimatechnik hat nun **Andri Gadient** inne. Aus dem operativen Tagesgeschäft hat sich **Martin Sulser** nach 15 Jahren als CEO zurückgezogen. Er bleibt Verwaltungsratspräsident.



**Daniel J. Sauter** wurde im Dezember in den Verwaltungsrat von Inacta gewählt und soll das strategische Wachstum der gesamten Gruppe unterstützen. Sauter ist Verwaltungsratsmitglied der Sika AG und war von 2007 bis 2019 Verwaltungsratsmitglied der Julius Bär Gruppe AG sowie in den vergangenen sieben Jahren dessen Vorsitzender. Davor war Sauter u. a. Senior Partner und Group CFO bei Glencore International AG.



**Nathalie Meyer** ist zum Country President Schweiz des Versicherungskonzerns Chubb ernannt worden. Sie soll in dieser Rolle für das Industrie- und Personenversicherungsgeschäft der Chubb in der Schweiz verantwortlich sein. Nathalie Meyer folgt auf Dawn Miller, Regional Executive Officer (REO) für die Central Region und Country President für die Schweiz, die das Unternehmen verlassen wird.




Impressum

Wirtschaftregional

**Herausgeber:** Vaduzer Medienhaus AG
**Geschäftsführer:** Daniel Bargetze
**Chefredaktorin:** Dorothea Alber (dal)
Redaktion: Dunja Goop (dg), Elias Quaderer (equ)
Druck: Somedia Partner AG, 9469 Haag
**Adressen:**
Vaduzer Medienhaus AG, Postfach 884, 9490 Vaduz
Tel. +423 236 16 16, Fax +423 236 16 17.
Redaktion: Tel. +423 236 16 89, E-Mail: redaktion@wirtschaftregional.li
**Inserate:** Tel. +423 236 16 72, Tristan Gabathuler, tgabathuler@medienhaus.li
Abonnentendienst: Tel. +423 236 16 61, E-Mail: abo@vaterland.li
Internet: www.wirtschaftregional.li




Der Durchschnittspreis für ein «Gipfele» liegt in Liechtenstein derzeit bei circa 1.80 Franken. Bild: Keystone

# Brotpreise ziehen jetzt an

Bäckereien-Branchensprecher Richard Wanger sieht Preissteigerung als gerechtfertigt an.

**Dunja Goop**

Der Preis für Brot steigt an – darauf zumindest deuten diverse Medienberichte in den vergangenen Tagen und Wochen hin, die Titel wie «Dein Gipfeli wird teurer», «Jetzt steigen die Brotpreise» oder «Darum kostet Brot bei Migros und Coop mehr» tragen. Zu den Gründen für die Teuerung bei Zopf, Semmel und Co. wird angeführt, dass die Preise für Mehl und weitere Rohstoffe stark angezogen hätten, Bäckereien aber auch bei den Verpackungen, Energie oder Gebühren vermehrt belastet seien.

### Preise steigen zwischen 10 und 15 Prozent

Die beschriebene Entwicklung macht offenbar auch vor Liechtenstein nicht halt, wie eine «Wirtschaft regional»-Anfrage bei Richard Wanger, Präsident der Sektion Bäcker- und Konditoreigewerbe in der Wirtschaftskammer Liechtenstein, aufzeigt. Wanger bestätigt, dass sich die Preise auch hierzulande im Aufwind befinden: «Die Brotpreise und Preise für Schokoladenartikel steigen zwischen 10 und 15 Prozent an», so Wanger. Dies treffe auf Liechtenstein, aber auch auf die Branchenkollegen in der Schweiz und Österreich zu – Grossverteiler wie kleinere Fachgeschäfte seien hierbei gleichermassen von den Teuerungen betroffen. Teurer werden gemäss Sektionspräsident Wanger dabei nicht einzelne Backwaren, sondern «mehr oder weniger alle Sorten» von Gebäck.

> «Wenn ich sehe, was alles an Handwerk nötig ist, um ein tolles und gesundes Brot oder feine Pralinen und Torten herzustellen, dann ist es nach wie vor kein hoher Preis.»



**Richard Wanger**
Präsident der Sektion Bäcker- und Konditorengewerbe

Ursachen für die Preissteigerungen gibt es laut Richard Wanger verschiedene. Er nennt unter anderem höhere Kosten bei den Zutaten, wie etwa Mehl oder Butter, aber auch Teuerungen bei Verpackungen, beim Strom oder den Kreditkartengebühren. Richard Wanger konkretisiert: «Die Verpackungsmaterialien haben einen Preisaufschlag von bis zu 30 Prozent erfahren. Weiters steuern die Lieferengpässe ihren Beitrag dazu bei.»

### Preissteigerungen sind «absolut gerechtfertigt»

Vor diesem Hintergrund sieht der Präsident der Sektion Bäcker- und Konditoreigewerbe die Preissteigerungen als «absolut gerechtfertigt». Denn gemäss Wanger könnte die Branche all diese Erhöhungen gar nicht selber tragen. «Und wenn ich sehe, was alles an Handwerk nötig ist, um ein tolles und gesundes Brot oder feine Pralinen, Torten und Ähnliches herzustellen, dann ist es nach wie vor kein hoher Preis im Vergleich zu anderen täglichen Gütern», zeigt der Branchensprecher auf.

### Kunden reagieren verständnisvoll auf Preiserhöhung – wenn Qualität stimmt

Auf Kundenseite haben die höheren Summen für Backwaren offenbar zu keiner grösseren Frustration geführt: Er habe die Erfahrung gemacht, dass die Kunden verständnisvoll auf die Teuerung reagieren, so Richard Wanger: «Wenn Kunden merken, dass man auf gute Qualität achtet, und die Erfahrung machen, dass es einen wesentlichen Qualitätsunterschied zu den Grossverteilern oder Tankstellen gibt, dann sind sie auch bereit, ein paar Rappen mehr zu bezahlen.»

Durchschnittlich müsse man derzeit für ein Gipfel circa 1.80 Franken und 1.50 Franken für eine Semmel in Liechtenstein bezahlen. Ein Zopf koste – je nach Grösse – 5.50 bis 9 Franken. «Ein Gipfel hat vor 10 Jahren ca. 1.30, eine Semmel 1.10 Franken gekostet. Also der Aufschlag in den vergangenen 10 Jahren hält sich mehr als nur in Grenzen», ist Richard Wanger überzeugt und rechnet damit, dass die Preise in den kommenden Wochen nicht noch weiter ansteigen werden: «Ich gehe davon aus, dass es keinen weiteren Aufschlag unter dem Jahr geben wird.»

### Branche wurde von Coronapandemie hart getroffen

Auf die Frage, wie es den heimischen Bäckereien derzeit angesichts von Corona und den steigenden Preisen ergehe, entgegnet der Branchensprecher: «Wenn wir auf Top-Qualität und freundliche Bedienung sowie gemütliche und attraktive Cafés und Läden achten, dann sehe ich weiterhin gute Chancen für unsere Branche. Es ist absolut wichtig, dass wir für eine gesunde Herstellung unserer Produkte stehen und auf die neuen Bedürfnisse unserer Kunden eingehen.» Hinsichtlich Corona gibt Wanger zu bedenken, dass die Branche von der Pandemie hart getroffen worden sei – hoffnungslos sei die Lage indes nicht: «Ich hoffe sehr, dass es nun in ruhigere Gewässer geht, damit sich die Betriebe erholen können, um dann auch die nötigen Investitionen angehen zu können.»