

Solothurner Zeitung

BÄCKEREI STUDER

Per Mausklick zum Znüni: Solothurner Bäcker macht bei Online- Brot-Shop mit

von Noëlle Karpf - Schweiz am Wochenende • Zuletzt aktualisiert am 12.7.2020 um 06:11 Uhr



Yves Studer in der Backstube. Was hier produziert wird, kann online bestellt werden.

© Solothurner Zeitung

Yves Studer ist der erste Bäcker im Kanton Solothurn, der mit dem neuen Online-Dienst «frischesbrot.ch» ein zweites Geschäftsmodell testet. Der Betrieb soll damit moderner, die Region mit dem Angebot unterstützt werden. Profitieren soll natürlich auch die Kundschaft.

Yves Studer sitzt am Küchentisch in der Wohnung über seiner Backstube. Es ist Mittag, bald ist seine Frühschicht zu Ende. Studer, 39, weisses Oberteil und

graue Arbeitshosen, ist Bäcker und führt die Feinbäckerei Studer in dritter Generation. Eine Filiale befindet sich in Solothurn, die andere in Langendorf. Solothurner Brot, Tomatenbrot, glutenfreies Brot und vieles mehr geht täglich über die Ladentheke. Neu kann Ware aus der Feinbäckerei auch online bestellt werden - nach Hause oder in den Laden zum Abholen. Seit rund einem Monat ist Studer bei einer Plattform dabei, die sich «frischesbrot.ch» nennt.

Die Idee: Kundschaft bestellt via Website Ware von der Bäckerei. Online wird eine Bäckerei in der Region ausgewählt, die Ware bestellt und bezahlt. Die Kundschaft hat zwei Optionen: Das Gekaufte in einem bestimmten Zeitraum des Folgetags ins Geschäft abholen gehen oder zu sich nach Hause liefern lassen.

«Eine gute Sache» habe er das gefunden, als ihm der Erfinder der Aktion - ein Softwareentwickler aus Grenchen - von der Idee erzählt habe, erzählt Studer. Mit diesem habe schon sein Vater zusammengearbeitet, als es um frühere Systeme für den Laden ging. «Nichts ersetzt unsere Laufkundschaft», sagt Studer. Doch: «Der Betrieb wird moderner, das Ganze ist regional, die Kundschaft kann am Vortag bestellen und hat am nächsten Tag frisches Brot.»

Weniger Foodwaste und mehr Flexibilität

Studer ist der erste Bäcker im Kanton, der sich bei der Online-Plattform registriert hat. Acht sind es schweizweit, mit sechs aus der Region sei man im konkreten Gespräch. Beitreten lohne sich, meint Studer. Konkrete Rückmeldungen zum neuen Angebot hat er noch nicht erhalten. Auch weiss er nicht, wie viele zusätzliche Ware er mit frischesbrot.ch verkauft hat. Schon jetzt sehe er aber nur Vorteile: Einerseits leiste eine Bäckerei mit dem Projekt ihren Beitrag im Kampf gegen Foodwaste. «Für eine Bäckerei ist es extrem schwierig, zu planen», erklärt der Chef der Feinbäckerei. «Wir wissen nie, wie viel Kundschaft kommt - und wie viel diese dann kauft.»

Das habe sich gerade in Zeiten von Corona gezeigt. Die oben erwähnte Stammkundschaft sei zwar weiterhin in den Laden gekommen; aber viel unregelmässiger. «Dafür kauften einige mehrere Brote auf einmal und haben sie dann tiefgefroren», berichtet der Bäcker. Gingen Bestellungen online ein, so könne man dafür genauso viel produzieren, wie dann auch verkauft werde. Zumindest von einem Teil der verkauften Ware muss also nichts weggeschmissen werden.

Gleichzeitig stärke man die Region, gibt sich Studer überzeugt. Einerseits verdiene die Bäckerei, die laut eigenen Angaben nur regionale Rohstoffe verwertet, mit dem Zusatzgeschäft. Zudem sind für die Auslieferung in die umliegenden Gemeinden von Solothurn - derzeit Zuchwil, Biberist, Derendingen, Luterbach, Feldbrunnen St. Niklaus, Langendorf und Bellach - die «Collectors» zuständig. Also das Programm, das Arbeitslose mit dem Velo-Lieferdienst integrieren will. «Arbeit und Ertrag bleiben also in der Region», fasst Studer zusammen.

Und am Schluss sei das Angebot für die Kundschaft praktisch. Es gibt zwar schon ähnliche Angebote, etwa die Brot-Post, welche ebenfalls Brot direkt zur Kundschaft liefert. Dazu meint der Solothurner Bäcker aber: Attraktiv an der neuen Plattform sei, dass man auch zum gewünschten Zeitraum das Znüni noch schnell in der Bäckerei abholen könne, etwa bevor man auf den Zug geht. Oder, dass man sich das Solothurner Brot, Tomatenbrot oder glutenfreies Brot auch nach Hause liefern lassen könne - dann, wenn man auch zu Hause ist.

ABONNIEREN



AUTOR

Noëlle Karpf

[zum Autor →](#)

© Copyright 2010 – 2020, Solothurner Zeitung