

Leo Jindrak über hohe Rohstoffpreise & Regionalität

Kommentar des Bundesinnungsmeisters & Innungsmeisters der österreichischen Konditoren.



Leo Jindrak ist der Bundesinnungsmeister des österreichischen Lebensmittelgewerbes. © Sabine Starmayr

Ein Sorgenkind in den heimischen backenden Betrieben bleiben die hohen **Rohstoffpreise**. Zwar gibt der eine oder andere Preis kurzfristig wieder etwas nach, langfristig ist keine Entspannung zu erwarten. Die Preise für Schokolade, Milchprodukte, Eier oder auch Kaffee liegen deutlich über den Werten der Vergangenheit, weitere Anstiege sind zu befürchten.

Vor Preiserhöhungen nicht zurückschrecken

Die gestiegenen Preise lassen sich nicht immer im vollen Ausmaß weitergeben. Der Akzeptanz und dem Geldbörsel der Kunden sind Grenzen gesetzt. Dennoch muss jeder Betrieb genau kalkulieren und darf vor Preiserhöhungen nicht zurückschrecken, um nicht in Schieflage zu geraten. Keinesfalls darf die Qualität der Produkte leiden. Hochwertige Rohstoffe durch solche von minderer Qualität zu ersetzen, ist ein Schuss, der nach hinten losgehen kann. Eine **Preiserhöhung** der Waren mag zwar den einen oder anderen Kunden abschrecken, eine Minderung der Qualität kann aber eine Lawine losretten; die vermeintliche Ersparnis sich damit schnell in Luft auflösen und den Ruf des Unternehmens nachhaltig beschädigen. Vielmehr gilt es, sich mit regionalen hochwertigen Zutaten und handwerklicher Perfektion klar von Industrie-Massenware abzugrenzen. Diese Abgrenzung muss auch den Kunden gegenüber kommuniziert, die Herkunft der Rohstoffe und die Qualität der Backwaren transparent gemacht werden – und das von allen Mitarbeitern. Denn: **Regionale** und handwerklich hergestellte Lebensmittel sind nicht erst seit der Corona-Pandemie im Trend. Bei Produkten der heimischen Bäcker und Konditoren dürfen Kundinnen und Kunden darauf vertrauen, erstklassige Qualität zu erhalten.

**Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
office@baeckerzeitung.at**

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at