

Rüedu expandiert aufs Land

Hofläden mit 24-Stunden-Zugang Das 2020 gegründete Unternehmen hat nicht mehr nur in Stadtberner Quartieren, sondern auch in ländlichen Gemeinden Verkaufsstellen. Kommt das bei bestehenden Hofläden gut an?

Pia Scheidegger

Mit dem Spruch «Dein Hofladen im Quartier» wirbt das Unternehmen Rüedu für seine Selbstbedienungsboxen. Dieser Slogan passte, als die Hofläden in der Berner Länggasse, im Monbijou oder im Wyler eröffneten. Doch zieht er auch in ländlichen Gemeinden wie Bowil oder Biglen, wo in diesem Jahr ebenfalls Verkaufsstellen eröffnet haben?

Seit der Gründung des Unternehmens 2020 hat Rüedu nicht nur in Quartieren in Bern, sondern auch in der Agglo und nun auf dem Land insgesamt 23 Läden in Betrieb genommen. Ursprünglich war die Idee, frische Lebensmittel aus der Region direkt zu den Leuten in die Stadt zu bringen. Und das funktioniert. «Wir haben mit unserem Konzept Erfolg», sagt Gründer und Geschäftsführer Jürg Burri.

«Konsequente Philosophie»

Laut Burri liegt dies vor allem an der «konsequenten Philosophie», die er und sein Team verfolgen. Konkret bedeutet das neben der Lokalität und der Frische der Produkte auch eine direkte Vermarktung, ein modernes Self-Check-out-System und einen Laden, der via spezielles Zutritts-system 24 Stunden zugänglich ist. Zudem stehen die Rüedu-Boxen an Standorten, die gut frequentiert sind, aber an denen es keine Einkaufsmöglichkeiten gibt. Das spielt vor allem auch auf dem Land eine zentrale Rolle. In den meisten ländlichen Gemeinden gibt es bereits zahlreiche Bauernhöfe, die ihre Produkte in einem angrenzenden Hofladen anbieten. Was hier aber oft fehlt, ist die Nähe zu den Leuten.

Während Rüedu in zahlreichen Dörfern mit der BLS oder auch mit anderen Unternehmen zusammenarbeitet und so gute Standorte in der Nähe der Bahnhöfe ergattern kann, liegen die



Geschäftsführer Jürg Burri vor der Rüedu-Box in Ostermundigen. Foto: Nicole Philipp

«Mit unserem Vollsortiment können wir eine Marktlücke füllen.»

Jürg Burri
Rüedu-Geschäftsführer

meisten gängigen Hofläden nicht direkt auf dem Nachhauseweg.

Eine zusätzliche Plattform

Jürg Burri sagt, die Eröffnung von Läden auf dem Land habe nichts mit Konkurrenzdenken zu tun – im Gegenteil: «Wir fragen überall die lokalen Produzenten an, ob sie ihre Produkte bei uns verkaufen möchten, so erhalten sie eine zusätzliche Plattform.»

In Münsingen beispielsweise verkauft Rüedu Brot von der lokalen Bäckerei, in Belp Eier der lokalen Eierproduzentin, in Bowil Fleischprodukte von der lokalen Metzgerei.

Monika und Beat Lehmann vom Imschmatthof in Bowil bieten seit diesem Frühling verschiedene Gemüse und andere Produkte nicht mehr nur im eigenen Hofladen, sondern auch in der Rüedu-Filiale an der Bernstrasse an. «Ich finde das eine gute Sache», sagt Monika Lehmann am Telefon. Ihre Ware zusätzlich an einem anderen Standort zeigen zu können, sei für sie ein Vorteil.

Aus der gleichen Gemeinde verkaufen auch der Hof- und Gschänkladen von Andrea und Christian Nussbaum sowie der Hofladen von Witschis und der Bauernbetrieb der Familie Zür-

cher ihre Ware nun zusätzlich in der Raiffeisen-Filiale, in der sich Rüedu einquartiert hat. Monika Lehmann sagt, den Preis der Produkte habe sie selber festlegen können, es komme dann aber noch eine Marge obendrauf.

Die fehlende Infrastruktur

Lehmans «Lädeli» befindet sich in einem Speicher und ist im Gegensatz zu den Rüedu-Boxen von Jürg Burri weder mit einem Self-Check-out-System noch mit einer Videoüberwachung ausgestattet. Auch das erwähnt der Geschäftsführer, wenn er über die Unterschiede zwischen einem her-

kömmlichen Hofladen und den Rüedu-Filialen spricht. Da der Direktverkauf der Produzenten auf ihrem Hof selten eines der wichtigsten Standbeine sei, fehle den landwirtschaftlichen Betrieben oftmals eine moderne Infrastruktur. Aus diesem Grund bietet Rüedu nun auch ganze Verkaufsläden inklusive Kassen- und Überwachungssysteme an, welche die Landwirtinnen und Landwirte selber konfigurieren und betreiben können.

Was für Burri ländliche Regionen auch attraktiv macht, ist das Lädelerben: «Viele Dörfer haben keine eigene Metzgerei, Käseerei oder Bäckerei mehr – mit unserem Vollsortiment können wir da eine entstandene Marktlücke füllen.»

Alle sollen profitieren

Dies ist jedoch nicht in jeder Gemeinde, in der Rüedu einen Hofladen eröffnet hat, der Fall. Eine Person, die anonym bleiben möchte, weil sie keinen Streit anzetteln will, führt an einem der ländlichen Rüedu-Standorte einen Laden. Sie sagt, sie sei nie angefragt worden bezüglich Kooperation. Und das, obwohl sie lokale Produkte verkauft.

Die Person wurde lediglich über den Zuzug des 24-Stunden-Hofladens informiert. Sie findet die Idee dahinter grundsätzlich gut und denkt auch, dass sie Anklang finden kann. Im Dorf, in dem sie ihren Laden betreibt, gibt es aber noch eine Metzgerei und eine Bäckerei – ein zusätzlicher Anbieter wäre ihrer Meinung nach nicht nötig gewesen. Jürg Burri ist bewusst, dass sein Unternehmen nicht überall gleich gut ankommt. «Wir gehen aber immer offen auf die lokalen Läden zu und sind bestrebt, sie Teil des Projekts zu machen. Damit profitieren alle», sagt er.

Momentan sucht sein Unternehmen im Kanton Bern weiter nach neuen Standorten.

Mehr Zeit für eine neue Lösung

Gleich viel Geld fürs «Mokka» Die anstehende Saison bei der Café-Bar Mokka ist gesichert. Die Stadt Thun verlängert den bestehenden Vertrag um ein Jahr.

«Wir wollten unbedingt einen vertragslosen Zustand verhindern», sagt Katharina Ali-Oesch. «Das wäre ein untragbarer Zustand für die Café-Bar Mokka.» Die Vorsteherin der Direktion Bildung, Sport, Kultur begründet damit den Entscheid des Thuner Gemeinderates, den Leistungsvertrag mit dem Verein Mokka vorerst um ein Jahr bis zum 31. Dezember 2024 zu verlängern. «Damit ist der Betrieb für ein Jahr gesichert, und es bleibt genügend Zeit für die Neuverhandlungen zwischen der Stadt und dem Verein für einen neuen Leistungsvertrag», schreibt die Stadt in einer Mitteilung von gestern Donnerstag.

Rückblende: Am 6. Juli unterbreitete der Thuner Gemeinderat dem Stadtrat einen Verpflichtungskredit in der bisherigen Höhe von jährlich 188'000 Franken an den Verein Mokka für die Jahre 2024 bis 2027. Eine knappe Mehrheit des Parlaments

folgte dem Antrag des Gemeinderates nicht, sondern stimmte einem Rückweisungsantrag aus dem Stadtrat zu. Streitpunkt war nicht der grundsätzliche Support des Kulturlokals, sondern vielmehr die Höhe des Betrags.

Gibt Planungssicherheit

«Es ist eine kurzfristige Massnahme, um den Betrieb zu sichern», sagt Ali-Oesch. Konkret kann der Verein damit auch fürs nächste Jahr mit 188'000 Franken aus der Kulturförderung rechnen. Das bringt Planungssicherheit, denn die neue Saison im Mokka beginnt bereits im September. Acts sind auf mehrere Monate hinaus gebucht.

In einem nächsten Schritt ist vorgesehen, dass die Stadt die Verhandlungen mit dem Verein aufnimmt, um einen neuen Leistungsvertrag aufzusetzen. Das soll noch im Herbst passieren. «Wir wollen gemeinsam eine Auslegeordnung machen», sagt

Ali-Oesch. Die Herausforderung sei, herauszufinden, wo es denn überhaupt Handlungsspielraum gebe. Ihr ist wichtig, zu betonen, dass im Gemeinderat die Bedeutung des Thuner Kulturlokals unbestritten ist. «Der Rückhalt ist auch in weiten Kreisen der Bevölkerung gross. Das ist spürbar», sagt Ali-Oesch. Das neue Kreditgeschäft wird dem Stadtrat im nächsten Jahr unterbreitet.

Silberstreif am Horizont

Für die Mokka-Betreiber ist der jüngste Entscheid ein Silberstreif am Horizont in der Debatte um die Höhe von Subventionen. «Es ist ein gutes Omen», sagt Michael Schweizer Anliker, Geschäftsleitungsmitglied der Café-Bar Mokka. Er sei dankbar, dass das Mokka das Programm wie geplant durchziehen könne, sagt aber auch: «Wir sind uns gewohnt, flexibel zu sein.»

Was die Verhandlungen bringen, kann Schweizer Anliker

nicht abschätzen. Aus seiner Sicht liege es nun an der Politik, zu definieren, welches Programm mehrheitsfähig sei. «Ich bin überzeugt, dass sehr viele Menschen sehen, was wir machen – gerade auch im Zusammenhang mit Jugendlichen.» Ein schönes

Zeichen, das viel Kraft gebe, sei der jüngst vergebene Preis der Burgergemeinde Bern an die Adresse des Mokka. «Das ist ein Beweis, dass unsere Arbeit weiterhin wahrgenommen wird.»

Und das wird sie in der Tat. «Wir haben uns bei der Vergabe

intensiv mit der Qualität der Institutionen auseinandergesetzt», sagt Patrizia Crivelli. Sie ist Leiterin Fachstelle Engagement in Kultur und Gesellschaft bei der Burgergemeinde Bern. Die Café-Bar Mokka leiste seit über drei Jahrzehnten «sehr gute Arbeit».

Kein politisches Statement

Das Mokka ist lokal verankert, hat aber eine grosse überregionale Ausstrahlung», sagt Crivelli. Das kommt nicht von ungefähr. Das Lokal sei «eine Plattform für künstlerische Vielseitigkeit» und ziehe Gäste aus allen Altersschichten an.

Dass die Bekanntgabe des Preises in die Gelddiskussion falle, ist laut Crivelli ein Zufall und nicht politisches Kalkül. Das Thema «Kulturelle Vielfalt im Kanton Bern» hat sich die Burgergemeinde Bern bereits letztes Jahr gegeben.



Die Café-Bar Mokka an der Allmendstrasse in Thun. Foto: Michael Gurtner

Roger Probst