

Haus gebrachten Brotes die *räumliche Verteilung* der Kunden eines Betriebes eine entscheidende Rolle. Auf jeden Fall läßt sich feststellen, daß die *Hausbedienung nicht unbedingt höhere Spesen verursachen muß* als der Ladenabsatz. Heute werden die Brotlieferungen ins Haus dadurch *verteuert*, daß oft ein und derselbe Häuserblock, ja ein und dasselbe Miethaus von mehreren Bäckern zugleich bedient werden. Dadurch werden die Austragsrayons der einzelnen Bäckerei verhältnismäßig zu weitläufig und die Austragszeiten verhältnismäßig zu lang. Hier könnte durch *Rationalisierung* in der Richtung einer Herabsetzung der Selbstkosten gewirkt werden. Ob diese Selbstkostenreduktion in der Richtung höherer Gewinne der an der Brotverteilung beteiligten Unternehmungen oder zu einer Herabsetzung des Konsumentenpreises führen würde, hängt von der Preispolitik der an der Festsetzung des Konsumentenpreises beteiligten Verbände ab.

Wir haben bei der Absatzkostenanalyse Laden- und Hausbedienung auseinandergelassen. In Wirklichkeit gehen beide Vertriebsarten meist nebeneinander her. Besonders in städtischen Verhältnissen, aber auch auf dem Lande wird der *Ladenverkauf immer mehr von der Hausbedienung verdrängt*.¹⁾ So soll z. B. in Zürich schon heute der grössere Teil des Feingebäcks und Weißbrotes und etwa die Hälfte der Produktion an Vollbrot nicht im Laden verkauft, sondern ausgetragen werden. Es gibt Kunden, welche noch nie den Laden des sie beliefernden Bäckers betreten haben. Sie wurden vom Austräger beim Einzug in die neue Wohnung erworben etwa mit dem Hinweis darauf, daß er auch die übrigen Bewohner des Hauses bediene. Der Austräger einer Bäckerei bietet zum Beispiel zeitig morgens Kleingebäck im Hause des Kunden an, einige Zeit später läutet er wieder und offeriert Großbrot und schließlich kommt er nachmittags mit Patisserie.

* * *

Als Beispiel für die räumliche Entfernung der einzelnen Bäckereiläden und Brotverkaufsstellen voneinander diene vorstehende Karte (S. 17). Es ist dazu zu bemerken, daß von diesen Bäckereien besonders Zürichberg aufwärts viel Backware ins Haus geliefert wird und bei Hausbedienung die Nähe des Ladens für die Kunden nicht die Rolle spielt wie beim Einkauf im Laden. Es hat den Anschein, daß unter solchen Verhältnissen durch *Rationalisierungsmaßnahmen* eine Verminderung der Selbstkosten erzielt werden könnte.

* * *

Die Unterscheidung der Herstellungskosten und der Absatzkosten ist deshalb sehr wichtig, weil sich aus der Differenz zwischen Konsumentenpreis und Herstellungskosten die „*Verschleißspanne*“ ergibt, also der Betrag, welcher zur Deckung der Absatzkosten und für den *Gewinn* zur Verfügung steht. Hat z. B. ein Bäcker in Zürich mit

¹⁾ Vergl. hiezu die Ausführungen auf S. 22.

44 Rp. objektiven Herstellungskosten für 1 kg Vollbrot zu rechnen, so ergibt sich bei einem Konsumentenpreis von 58 Rp. für ihn eine „objektive Verschleißspanne“ von 14 Rp. Wir bezeichnen als objektive „Verschleißspanne“ die Spanne zwischen den „objektiven Herstellungskosten“ (in denen laut Hinweis auf Seite 15 ein Lohnanspruch des mitarbeitenden Meisters für seine Tätigkeit im Backraum eingeschlossen ist) und dem Verkaufspreis. In der objektiven Verschleißspanne sind somit enthalten die Beträge für die objektiven Absatzkosten und für den objektiven Gewinn¹⁾.

Bei der Analyse der Herstellungs- und Absatzkosten des Großbrotes war es, der Natur der Kostenanalyse wegen, notwendig, das *Großbrot isoliert* zu betrachten. Diese Betrachtungsweise darf aber nicht dazu führen, aus der Differenz zwischen Selbstkosten und Verkaufspreis für Großbrot allein in einem *gemischten Betriebe* auf den Gewinn dieses Betriebes zu schließen. In einem gemischten Betriebe (Großbrot-, Kleinbrot- und allfällig Patisserieerzeugung für den Markt) wird der Betriebsgewinn auch von dem am Kleinbrot bzw. an der Patisserie erzielten Gewinn beeinflusst.

IV. Die Existenzbedingungen der genossenschaftlichen Großbäckereien in Basel und Zürich.

Die Brotfabrik des A. C. V. in Basel erzielt, bei Einrechnung der Gewinne aus Mehlerverkauf, bei einem Preise von 52 Rappen für 1 kg Brot einen Betriebsüberschuß von 5 %, wogegen die Bäckerei des L. V. Z. in Zürich bei einem Brotpreis von 58 Rappen²⁾ und bei annähernd gleichen Backergebnissen nur einen kleinen Überschuß zu erzielen vermochte³⁾.

Vergleich der Unkosten in den beiden Betrieben für 100 kg Backware (Brot- und Kleingebäck ohne Konditorei) im Jahre 1926.

	A. C. V. Basel Fr.	L. V. Z. Zürich Fr.
Mehl	36.43	36.95
Lohnaufwendungen	10.77	8.03
Kohlen und Holz	1.67	1.84
Zubehörden u. übrige Bäckereiunkosten	6.79	5. — ⁴⁾
Kosten für Transporte	3.17	5.49
Spesen für die Verkaufslokale	5.11	6.59
Spesen für allgemeine Verwaltung und Abschreibung auf Mobilien	1.78	1.77
Summa	65.72	65.67

Bei der Beurteilung der Lohnaufwendungen ist zu beachten, daß der A. C. V. mehr Kleinware herstellt, welche mehr Arbeit in Bäckerei und Magazin erfordert. In Zürich beträgt die Produktion an Kleinware nur 6 %, in Basel da-

¹⁾ Vergl. Anmerkung S. 15.

²⁾ Gewogenes Mittel aus den Preisen für 1 und 2 kg Laibe beträgt 57 Rappen.

³⁾ Der L. V. Z. gibt Großabnehmern Rabatte, die laut Jahresrechnung 1926 insgesamt rund 1 Rappen pro kg Backware ausmachen. Es entspricht das zusammen mit dem Saldovortrag einem Überschuß von etwa 2 %.

⁴⁾ Ohne Butter, die in der Hauptsache nicht für Backware, sondern für Konditoreiwaren, Birnenweggen u. a. verwendet wird.