

О хлебе насущном | Sur le pain quotidien

Автор: Надежда Сикорская, [Лозанна](#), 11.11.2024.



Photo © Frédéric Brassler

Да, в буквальном смысле слова: столкнувшись с ростом стоимости сырья, пекарни рассматривают возможность повышения цен.

|

Oui, dans le sens propre du terme : face à la hausse du coût des matières premières, les boulangeries envisagent d'augmenter leurs prix.

Sur le pain quotidien

Несколько месяцев назад мы рассказывали вам о сложившейся в Швейцарии парадоксальной ситуации: с одной стороны, швейцарцы стали зарабатывать больше – их номинальные зарплаты увеличились на 1,7%, но с другой, из-за инфляции, растущих счетов за электричество, газ и аренду жилья, реальная покупательная способность снизилась на 0,4%. Разумеется, это касается не только физических лиц,

но и предприятий, и прежде всего мелких и средних среди них, к которым относят пекарни и булочные-кондитерские.

Сколько не думай о диете, проходя мимо булочной, источающей аромат свежеевыпеченных круассанов и прочих вкусностей, мало кто удержится от соблазна. Однако соблазнительность сдобной выпечки и просто свежего хлеба может понизиться, если пекарни и кондитерские решат-таки повысить свои отпускные цены. А все идет к этому, поскольку, как признался в эфире RTS президент Ассоциации булочников-кондитеров кантона Во Лоран Бюэ, других вариантов не остается.

По мнению экономистов, инфляция – это проблема прошлого, в Швейцарии она находится под контролем. Такое мнение плохо увязывается с призывами правительства [экономить на всем](#), кроме армии, и вообще затягивать пояса. Очевидно, что люди, живущие в реальном мире, не могут к этим призывам не прислушиваться, ведь они по собственному кошельку видят, что цены на многие товары растут.

А почему? Да потому, что растут цены на сырье, из которого они производятся. Вернемся к пекарням и возьмем в качестве примера какао. Из-за неурожая мировые цены на него достигли рекордных отметок – почти 12 000 долларов за тонну в апреле прошлого года. Цены на фундук, широко используемый в выпечке и кондитерских изделиях, также выросли, как и на муку. Из-за погодных условий пшеница – как в Швейцарии, так и в соседних странах – не выросла в изобилии и не отличается высоким качеством.

Лоран Бюэ, не только представляющий интересы своих коллег, но и сам владеющий одноименной пекарней в Лозанне, Buet, сожалеет о сложившейся ситуации: «Мы наблюдаем повсеместный рост цен, и наша маржа тает, как снег на солнце». До сих пор он сам перекладывал на плечи потребителей лишь незначительную часть этих подорожаний. Но теперь, по его мнению, так больше продолжаться не может, а потому он решил поднять отпускные цены уже с ноября.

И призывает и других профессионалов отрасли поступить так же! «Мы советуем всем членам ассоциации кантона Во: чтобы выжить, надо поднять цены. Если мы хотим существовать и через десять лет, то это – вынужденная необходимость», - сказал он в интервью.

Есть и другое решение, еще более радикальное: некоторые продукты больше просто не будут продаваться. «Шоколад, который раньше стоил от 18 до 20 франков за килограмм, теперь будет стоить от 58 до 65 франков. Мы не сможем перенести эту цену на готовый продукт», - объясняет Лоран Бюэ.

В прошлом году главной заботой пекарей была растущая стоимость электроэнергии: счета за работу энергоемких печей и холодильных камер взлетели до небес, и в отрасли даже прогнозировали возможное закрытие предприятий.

«К счастью, у нас не было слишком много банкротств, просто потому что мы взяли дело в свои руки, - говорит Лоран Бюэ. - Мы проконсультировались с властями, и нам удалось найти решения, чтобы сгладить эти повышения и немного отсрочить их».

Тарифы на электроэнергию теперь снизились, но это не избавит пекарни от головной

боли. «Цена на электричество падает, но, когда вы подписываете контракт, то остаетесь при той цене, на которую подписались, независимо от того, падает она или растет, - подчеркивает пекарь. - А цена, на которую я и мои коллеги подписались год или два назад, чрезвычайно высока по сравнению с нынешней».

Ложечка меда напоследок: если круассан и подорожает со следующего месяца, то на 10-20 сантимов. По крайней мере, у Buet.



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Статьи по теме

[Горькая цена шоколада](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/economie/o-khlebe-nasuschnom>