

Für die nächsten zwölf Monate sieht es weniger gut aus

Die regionale Wirtschaft erwartet einen Rückgang des Wachstums – aber keine Krisenstimmung. Für die Arbeitnehmenden scheint die Lage nach wie vor komfortabel zu sein: Mehr als 60 Prozent der Firmen haben Schwierigkeiten, genügend Fachpersonal zu finden.

Tobias Graden

Fachkräftemangel, geopolitische Unsicherheiten, Inflation, eine lahmende Konjunktur in wichtigen Absatzmärkten und der anhaltende Trend zu Teilzeitarbeit: Es gibt viele Themen, welche die Wirtschaft beschäftigen – und die Unternehmen haben derzeit gute Gründe, mit weniger Zuversicht als auch schon in die Zukunft zu blicken.

Doch wie ist die Lage tatsächlich bei den Firmen in der Region? Wie ist die Stimmung bei den Entscheidungsträgern? Dies haben die drei Wirtschaftsverbände in der Region mit ihrer diesjährigen Mitgliederumfrage eruiert. Die Wirtschaftskammer Biel-Seeland (Wibs), die Sektion Biel-Seeland/Berner Jura des Handels- und Industrievereins des Kantons Bern (HIV) und der Verband Bieler KMU haben für die Umfrage seit 2022 ihre Kräfte gebündelt, um einen höheren Rücklauf und damit eine grössere Aussagekraft zu erzielen.

Indikator einer Rezession

«Im Grundsatz geht es den Unternehmen gut, die Wirtschaft ist stabil»: So fasst Wibs-Geschäftsführer Gilbert Hürsch die Ergebnisse zusammen. Ein Befund, dem sogleich ein «Aber» folgt: «Für die nächsten zwölf Monate sieht es weniger gut aus.» Hürsch nennt als Gründe vor allem die geopolitische Lage, die für Unsicherheiten sorgt – aber auch die Zinswende. Hürsch macht derzeit eine inverse Zinsstrukturkurve aus. In einer solchen Lage sind anders als normalerweise die langfristigen Zinsen tiefer als die kurzfristigen. «Das ist ein Indikator für eine kom-



Die wirtschaftliche Lage ist je nach Branche unterschiedlich – Blick in die Fertigung bei Rolex in Biel (Symbolbild).

Bild: Keystone/a

mende Rezession», so der Wibs-Geschäftsführer.

Der Arbeitsmarkt aber ist derzeit nach wie vor angespannt, der Fachkräftemangel weiterhin ein grosses Thema für die Unternehmen. Das zeige sich auch an der von der Wibs mitorganisierter Berufswahlwoche, so Hürsch: «Immer mehr Firmen wollen daran teilnehmen.» Mehr als 60 Prozent der Unternehmen, die an der Umfrage teilgenommen haben, hätten Schwierigkeiten, Personal zu finden, führt Joël Pauli aus. Er ist Vorstandsmit-

glied beim Verband Bieler KMU. Und nach wie vor sucht mehr als die Hälfte der Unternehmen zusätzliches Personal. Insgesamt seien derzeit über fünf Prozent aller Stellen in der regionalen Wirtschaft unbesetzt.

Die Unsicherheit steigt

Welche Massnahmen treffen die Unternehmen, um dieser Herausforderung zu begegnen? Auch danach wurde in der Studie gefragt. Demnach wollen die Unternehmen ihre Attraktivität als Arbeitgeber erhöhen, sie bieten fle-

xible Arbeitszeitmodelle an und setzen nicht zuletzt auf interne Weiterbildung.

Eine Abschwächung der Konjunktur hat sich dabei gemäss den teilnehmenden Firmen in den letzten Monaten abgezeichnet, wie Pauli zusammenfasst. Demnach sei das Geschäftsjahr 2022 noch gut gewesen, wobei insbesondere KMU Mühe hatten, die inflationsbedingt höheren Kosten auch in ihren Preisen durchzusetzen. Im laufenden Jahr hätten sich nun die höheren Kosten auf al-

len Ebenen bemerkbar gemacht, und für 2024 herrscht noch viel Unsicherheit. «Und das ist etwas, was die Wirtschaft verabscheut», sagt Pauli, «sie wartet darum mit Investitionen zu und befindet sich im Stand-by-Modus.»

Die Verantwortlichen betonen aber auch, dass die Lage je nach Branche sehr unterschiedlich sei. Während etwa die Luxusbranche – das sind in der Region vor allem die Uhrenhersteller und ihre Zulieferer – leichter auch höhere Preise durch-

setzen kann, ist der Druck in der Maschinenbranche deutlich grösser.

«Keine enorme Krise»

Die Ergebnisse der Umfrage in der Region Biel-Seeland-Berner Jura decken sich dabei mit jenen aus dem ganzen Kanton, wie Jasmin Waldvogel sagt. Sie ist Geschäftsführerin der regionalen HIV-Sektion. Insgesamt werde 2023 nicht das beste Geschäftsjahr sein, und der Fachkräftemangel, der finanzielle Druck und die Energiekrise seien die bestimmenden Themen für die Wirtschaft.

Die grosse Krisenstimmung bricht bei den Wirtschaftsverbänden aber nicht aus. «Wir erwarten zwar einen Rückgang des Wachstums, aber nicht eine enorme Krise», sagt Gilbert Hürsch. Die regionale Wirtschaft ist auch durchaus stabil aus den Coronajahren herausgekommen. Das zeigt sich unter anderem daran, dass sich die benötigte Bürofläche kaum verändert hat. Homeoffice wird zwar grösstenteils als Möglichkeit angeboten, geht aber nicht zulasten der fest eingerichteten Arbeitsplätze – auch dies ein Befund aus der Mitgliederumfrage.

Und schliesslich ist auch die Nachhaltigkeit ein zunehmend relevanter Punkt für die Firmen in der Region. 80 Prozent der Firmen betrachten sie als wichtiges oder eher wichtiges Thema. Die entsprechenden Massnahmen verhelfen ihnen dabei nicht nur zu Effizienz- und Kostensteigerungen, sondern sie entsprechen damit auch den wachsenden Anforderungen der Kunden. Kurz: Nachhaltigkeit sei nicht mehr ein «nice to have», sagt Gilbert Hürsch, sondern ein «must have».

Ein 17-Jähriger will, dass das «Pasquart» bald zu wenig Plätze hat

Das Restaurant an der Seedorstadt wird seit Anfang Dezember von Robin Singh geführt. Der junge Wirt hat das Handwerk von seinem Vater gelernt: Pritpal Singh betreibt das indische Spezialitätenlokal Casa Miracoli.

Maeva Pleines/pl

Mit 17 Jahren übernimmt Robin Singh früh Verantwortung. Nach einer zweijährigen Ausbildung als Kellner führt der Bieler seit Anfang Monat das Restaurant Pasquart an der Seedorstadt. Seine Vorgänger, Esther und Patrick Coderey, hatten das Lokal über drei Jahrzehnte lang geführt und gingen Anfang Juli in den Ruhestand.

Nach dem Kauf der Liegenschaft im September hat der neue Besitzer gemeinsam mit seinem Vater eine umfassende Renovation vorgenommen: Mobiliar, Küche und Fenster sind neu. «Ich habe ein modernes Interieur mit dunklen Möbeln geschaffen. In diesem Rahmen sollen unsere bunt angerichteten Speisen bes-

ser zur Geltung kommen», sagt Singh.

Fleischspezialitäten sollen ein Markenzeichen bleiben

Am traditionellen Fleischangebot, das den Ruf des Restaurants begründet hat, hält der neue Betreiber fest: Tomahawk-Steak vom Rind, Lammrücken, Entrecôte vom Grill soll es weiterhin geben. Robin Singh will diese Spezialitäten zu seinem Markenzeichen erheben. «Ich habe zwar kein Kochdiplom, aber als Spross einer Wirtefamilie war die Küche sozusagen Teil meiner Kinderstube.»

Die ehemaligen Besitzer des «Pasquart» waren für ihre hausgemachten Saucen bekannt. Sie gaben ihre Rezepte an den Nachfolger weiter. Singh sagt: «Ich

weiss die Geste zu schätzen, aber ich entwickle lieber meine eigenen Kreationen.»

Er liebt bereits mit einem weiteren Lokal

Der neue Chef des Restaurants Pasquart ist der Sohn des «Casa Miracoli»-Besitzers Pritpal Singh. Damit ist der junge Mann sozusagen hinter dem Kochherd aufgewachsen. Der Jungunternehmer hatte überlegt, die Familientradition im «Pasquart» mit indischen Gerichten fortzusetzen. Schliesslich sei man bei den Fleischspezialitäten geblieben, denn darauf fusst ja die Stammkundschaft des Lokals an der Seedorstadt.

An Ehrgeiz mangelt es dem 17-Jährigen nicht. Bereits liebäugelt er mit einem weiteren Lo-



Robin Singh. Bild: Dominik Rickli

kal in der Bieler Innenstadt: «Ich plane, im ersten Jahr die Küche an der Seedorstadt 22 zu führen, um das Geschäft anzukurbeln. In ein bis zwei Jahren werde ich dann ein weiteres Restaurant übernehmen, wahrscheinlich ein indisches.» Einen Standort habe er bereits gefunden und schon heute suche er nach einem zukünftigen Geschäftsführer für das «Pasquart», sagt er.

Am Selbstvertrauen mangelt es nicht

Trotz des jungen Alters ist der junge Bieler schon recht selbstbewusst: «Mir ist bewusst, dass der Beruf des Kochs aufreibend ist, aber ich bin bereit. Es war schon immer mein Traum, selbstständig zu arbeiten. Schliesslich konnte ich mei-

nem Vater, der sein Restaurant seit fast 18 Jahren führt, über die Schulter schauen.» Neben dem Fleisch will er den Fokus auch auf einen professionellen Service, erlesene Weine und eine Auswahl hochwertiger Spirituosen richten.

Es gilt im «Pasquart» 34 Plätze innen und etwa 60 auf der Terrasse zu besetzen. Singh sagt: «Wenn das Essen gut ist, werden die Gäste Schlange stehen. Ich mache mir eher Sorgen, ob ich genug Plätze habe.» Er lacht.

Am Samstag war das Lokal erstmals ausverkauft

Erst mal wird er sich einen guten Ruf erarbeiten müssen. Immerhin: Nach einer eher ruhigen Eröffnungswoche war das Lokal am Samstag ausverkauft.