

Lasten des Lebensmittelhandwerks

Verbraucher kaufen weniger bei handwerklichen Bäckern, Metzgern und Brauereien ein, als noch vor der Krise. Damit spitzt sich die Lage für viele Betriebe weiter zu, die parallel mehrere existenzielle Herausforderungen bewältigen müssen

VON STEFFEN GUTHARDT

Die Inflation in Deutschland ist sprunghaft gestiegen und erreichte 2022 den höchsten Stand seit der Ölkrise in den 1970er-Jahren. Die Verbraucher spüren das im Geldbeutel und sparen zuerst bei Lebensmitteln, wie eine Studie des Verbraucherzentrale Bundesverbandes zeigt. Demnach geben 61 Prozent der Bürger weniger für Brot, Fleisch oder Bier aus. In keinem anderen Ausgabenbereich wird mehr gespart.

Dieses Kaufverhalten trifft Bäcker, Metzger oder Brauer, die keine Preiskämpfe mit der Industrie führen wollen und können. Die Zurückhaltung des Kunden an der Fleischtheke ist jedoch längst nicht die einzige Herausforderung, vor der das Lebensmittelhandwerk steht. Die Branchenvertreter berichten von einem ganz Sack voller Probleme, die die Betriebe mit sich herumschleppen. Folgende Belastungen stehen im Mittelpunkt.

Hohe Energiekosten

Die Produktion von Lebensmitteln ist besonders stromintensiv. Deshalb treffen die Preissteigerungen bei Strom und Gas die kleinen und mittelständischen Unternehmen noch stärker als viele andere Branchen. So berichtet etwa Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbundes, dass nach dem Beginn des Angriffskriegs von Russland auf die Ukraine die Energiekosten mancher Betriebe um bis zu 600 Prozent gestiegen sind. Einzelne Rechnungen wären von 2.500 Euro auf bis zu 14.000 Euro in die Höhe geschossen. Die Kostenexplosionen und die damit verbundene Unsicherheit über die weitere Preisentwicklung führten dazu, dass Betriebe Kundenaufträge nicht mehr seriös kalkulieren konnten. „Konditoren mussten sich entscheiden, ob sie ins Risiko gehen ein Angebot abzugeben, bei dem sie am Ende vielleicht draufzahlen oder ob sie besser erst gar keine Aufträge annehmen“, so Schenk.

Stefan Stang, Hauptgeschäftsführer des Verbands Private Brauereien Bayern bestätigt, dass „die steigenden Energiekosten den Betrieben enorm zusetzen“.

Teure Rohstoffe

Zu kämpfen hat das Lebensmittelhandwerk weiterhin mit starken Preissteigerungen bei den Rohstoffen. „Die Kosten für Brauerochstoffe, Kohlenäure, Flaschen und Fässer, Kronkorken, Etiketten und weitere die Bierproduktion betreffende Güter sind heute deutlich teurer als noch im Jahr 2021. Dies setzt insbesondere kleine und mittelständische Braue-



Alle Hände voll zu tun: Neben steigen Kosten für Rohstoffe, Energie und Personal müssen sich Betriebe auch noch mit überbordender Bürokratie beschäftigen und Lösungen gegen den Fachkräftemangel suchen. Foto: Hajin Kosana/stock.adobe.com

rien massiv unter Druck“, betont Stang. Auch Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes Deutsches Bäckereihandwerk, sieht „wahnsinnige Preissprünge“ unter denen die Bäcker zu leiden haben. „Früher waren schon Preissteigerungen bei Lieferanten von zehn Prozent exorbitant. Jetzt haben wir eine Verdoppelung der Einkaufspreise für Mehl und Butter erlebt. Das ist eine riesige Herausforderung.“

Die Mühlen treffen die hochpreisigen Rohstoffe ebenfalls. „Getreide ist in der Ukraine-Krise doppelt so teuer geworden. Der Preis pro Tonne Weizen stieg von 200 Euro auf zeitweise über 400 Euro. Aktuell hat sich die Situation etwas entspannt mit einem Preis von rund 300 Euro. Das ist aber immer noch deutlich mehr als vor dem Krieg“, sagt Peter Haarbeck, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Mühlen.

Überbordende Bürokratie Nicht verbessert, sondern noch verschlimmert haben sich aus Sicht der

Verbände in den vergangenen Jahren die bürokratischen Hürden für Betriebe. „Die Belastung wird immer drastischer. Verfahren und Auflagen werden nicht einfacher und es kommen immer neue Vorgaben hinzu. Das sind nicht nur Gesetze, sondern auch Normen und Anforderungen von Geschäftskunden, die sich zu Umwelt-, Nachhaltigkeits- oder auch Menschenrechtsthemen absichern wollen“, berichtet der Mühlen-Geschäftsführer. Bäcker-Präsident Wippler sieht die Situation ähnlich: „Was mit den Bürokratielastungsgesetzen entlastet wurde, ist schon wieder um ein Vielfaches durch neue Vorschriften und Dokumentationspflichten überfrachtet“. Er ergänzt: „Mit der Bürokratie ist es wie mit dem Kopf der Hydra. Schlägt man einen Kopf ab, wachsen zwei neue nach.“

Steigende Lohnkosten Zum 1. Oktober 2022 ist der gesetzliche Mindestlohn in Deutschland auf zwölf Euro gestiegen. Das allein ist



„Die Kunden kaufen sehr preis-sensibel ein und kalkulieren genauer, wie viel Brot und Backwaren sie benötigen. Während die Geschäfte am Wochenende weiter gut laufen, ist unter der Woche eine deutliche Kaufzurückhaltung zu spüren. Deshalb spiegeln sich die Preissteigerungen nur in den seltenen Fällen eins zu eins im Umsatz der Bäcker wieder.“

Michael Wippler
Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckereihandwerks.
Foto: Bäckereihandwerk/Darius Ramazani



„Der Fachkräftebedarf ist die größte Herausforderung. Auszubildende zu finden, wird immer schwieriger. Dabei spielt das Thema Work-Life-Balance eine große Rolle. Wenn das Geschäft nicht mehr so geführt werden kann, wie es sollte, weil am Wochenende keiner mehr arbeiten will und niemand mehr früh aufstehen möchte, ist das ein Problem.“

Gerhard Schenk
Präsident des Deutschen Konditorenbundes.
Foto: Konditorhandwerk



„In der Fleischwirtschaft wird Fleisch gerade knapp. Aufgrund der niedrigen Fleischpreise gekoppelt mit steigenden Futtermittelpreisen der letzten Jahre mussten viele Erzeuger aufgeben. Hinzu kommen Probleme und Einschränkungen im Export durch die Afrikanische Schweinepest. Diese Auswirkungen spürt das Handwerk.“

Herbert Dohrmann
Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes.
Foto: DFV



„Für unsere Branche beginnt jetzt die Saison und die Energiekosten treffen die Betriebe hart. Die Eisdieleen benötigen Strom für die Produktion, Strom für die Lagerung und Strom für die Kühlung im Verkauf. Und je heißer es im Sommer wird, desto mehr Strom brauchen wir, um den Kunden noch hochwertiges Eis verkaufen zu können.“

Stefano Bortolot
Präsident der Union der italienischen Speiseeishersteller.
Foto: Unifeis



„Keiner in der Branche wehrt sich gegen eine nachhaltigere Stromerzeugung. Aber die Versorgungssicherheit muss gewährleistet sein. Deshalb ist es Gift, wenn in einer Zeit, in der Probleme mit Gas und anderen Energieträgern bestehen, aus ideologischen Gründen die Kernkraft einfach abschaltet werden soll. Das macht Betriebe nervös.“

Peter Haarbeck
Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Mühlen.
Foto: BMK/Steffen Höft



„Eine Anhebung des Bierpreises ist unabdingbar, um das Überleben von kleinen und mittelständischen Brauereien zu sichern. Preisverhandlungen mit dem Handel gestalten sich jedoch schwierig. Stellenweise werden Bierpreiserhöhungen vom Handel sogar vollkommen blockiert. Rabattaktionen konterkarieren dabei die notwendigen Preiserhöhungen.“

Stefan Stang
Hauptgeschäftsführer des Verbandes Private Brauereien Bayern.
Foto: Private Brauereien/Volker Martin

Bäcker-Präsident bei: „Die Schmerzgrenze ist erreicht“, so Wippler.

Mangel an Personal

Die extrem gestiegenen Lohnkosten sind allerdings für viele Betriebe nicht einmal das Hauptproblem im Personalbereich. Stärker wiegt, dass Handwerksunternehmen überhaupt keine Mitarbeiter mehr finden. „Es ist extrem schwierig geworden Personal zu bekommen und auch zu halten. Gerade in unserer Branche, mit dem saisonal stark schwankenden Bedarf an Personal. Aber man kann einen solchen Betrieb auf Dauer nicht allein führen. Das wird zu weiteren Schließungen von Eisdieleen führen“, sagt Stefano Bortolot, Präsident der Union italienischer Speiseeishersteller.

Auch Konditor-Präsident Gerhard Schenk sieht eine sehr angespannte Situation: „Qualifizierte Fachkräfte zu finden und Nachwuchs zu generieren, ist vor allem im Verkauf ein Problem. Im Kernberuf sieht es etwas besser aus, aber es gibt auch hier offene Stellen für Konditoren.“

Gründer und Nachfolger fehlen

Mit Blick auf die Zukunft bereitet den Lebensmittelgewerke nicht zuletzt das rückläufige Interesse an Existenzgründungen und Betriebsübernahmen Sorgen. „Heute eine Brauerei zu gründen, ist sicherlich kein leichtes Unterfangen, da der Markt als gesättigt bezeichnet werden kann“, sagt Brauer-Chef Stefan Stang. Aber er fügt hinzu: „Mit der richtigen Strategie und Unternehmensausrichtung sowie der nötigen Authentizität lässt sich auch in schwierigen Zeiten eine Existenz aufbauen.“

Dem pflichtet Fleischer-Präsident Dohrmann bei. „Fleischereien, die an der richtigen Stelle mit dem richtigen Konzept gegründet werden, können sehr gut funktionieren. Es braucht jedoch viel Engagement und Fleiß.“ Stefano Bortolot von Verband der Speiseeishersteller bemerkt: „Die junge Generation ist vorsichtiger geworden, was die Selbstständigkeit betrifft. Man ist bereit weniger Risiko einzugehen und auch die Arbeitshaltung und Philosophie haben sich geändert. Unseren Beruf lässt sich aber nur mit Lust und Leidenschaft erfolgreich ausüben.“

Die Stimmen aus dem Lebensmittelhandwerk zeugen von einer deutlich angespannten Situation. Die Belastungen wiegen stark, doch sie spiegeln nur eine Momentaufnahme wider. Auch in Zukunft können sich Handwerksbetriebe auf ihre Stärken verlassen (siehe Kommentar), mit denen die meisten erfolgreich durch diese Krise manövrieren dürften.

KOMMENTAR

Umdenken und Prioritäten setzen

Es ist nachvollziehbar, dass die deutlichen Preissteigerungen von Waren und Dienstleistungen vielen Verbrauchern keine andere Wahl lassen, als den Gürtel enger zu schnallen und Sparmaßnahmen zu ergreifen. Doch man darf sich fragen, ob die Prioritäten wirklich richtig gesetzt sind. Wenn mehr als 60 Prozent der Bürger zuerst bei den Lebensmitteln sparen, wie aktuelle Studien belegen, verstärkt sich ein Trend, der schon



Steffen Guthardt
Redakteur
Foto: Bour

vor den aktuellen Krisen besorgniserregend war. Die Wertschätzung von hochwertigen Lebensmitteln ist in Deutschland viel zu wenig ausgeprägt. Unsere Nachbarn in Frankreich, Italien oder der Schweiz verwenden einen höheren Anteil ihres Einkommens für gute Lebensmittel. Und das hat seine Gründe: Hochwertige Produkte schmecken nicht nur besser, sondern sie enthalten häufig auch bessere Inhaltsstoffe, sind verträglicher verarbeitet und leisten einen wichtigen Beitrag für unser Wohlbefinden und die Gesundheit.

Natürlich braucht es Verständnis für jene, die so knapp bei Kasse sind, dass der Weg nicht am Discounter vorbeiführt. Aber es gibt auch viele Verbraucher, so zeigen die Studien, die es sich noch leisten könnten beim Handwerksbäcker oder -metzger einzukaufen. Ihnen ist es jedoch nicht selten wichtiger, auch in der Krise weiter mit einem oder mehreren Autos unterwegs zu sein, regelmäßig in den Urlaub zu fliegen oder neue Kleidung zu kaufen. Diese Prioritäten scheinen falsch gesetzt und es wäre wünschenswert, dass mehr Verbraucher ihr eigenes Konsumverhalten kritisch hinterfragen und vielleicht zu dem Entschluss kommen, ihre Ausgaben anders zu gewichten.

Natürlich ist es dann auch die Aufgabe des Handwerks, mit ihren Kernkompetenzen zu überzeugen: Der Dreiklang aus Qualität, Regionalität und Individualität sind die großen Stärken, mit denen Bäcker, Metzger, Konditoren, Brauer, Speiseeishersteller und Müller punkten können.

steffen.guthardt@holzmann-medien.de

Preissteigerungen erreichen die Schmerzgrenze

Handwerker ächzen unter steigenden Kosten. Diese einfach komplett an die Kunden durchzureichen, ist in der Praxis kaum möglich

VON STEFFEN GUTHARDT

Sonntags ist die Eisdiele von Adriano Colle in Kempten geschlossen. Dabei könnte er eigentlich jede Menge Eis verkaufen und viel Umsatz machen, weil die meisten seiner Kunden an diesem Tag ihre Freizeit genießen. „Das ist etwa so, als wenn sie an einem schönen Sommertag das Freibad zusperrten“, sagt Colle. Aber ihm sind die Hände gebunden. Sein Personal will er unbedingt halten, neue und gute Leute zu finden sei extrem schwierig geworden. Bevor Mitarbeiter kündigen, geht er auf ihren Wunsch ein, am Wochenende lieber Zeit mit der Familie zu verbringen, statt hinter der Eistheke zu stehen.

Qualität darf nicht nachlassen

Neben den Einnahmeausfällen sieht sich Colle mit steigenden Rohstoffpreisen konfrontiert. So sei 2022 etwa der Preis einer Zuckersorte von drei Euro auf 15 Euro pro Kilo gestiegen. Auch Milch ist deutlich teurer geworden, die bei vielen Eissorten der Hauptbestandteil ist. Hinzu kämen die hohen Stromkosten, die circa 15 Prozent der Gesamtkosten



Adriano Colle macht für seine Mitarbeiter sonntags den Betrieb zu. Foto: privat

ausmachen. Mit günstigeren Rohstoffen Geld zu sparen, ist für den Eismacher aber keine Option. „Das merkt der Kunde sofort“, sagt Colle, der großen Wert auf hochwertige Rohstoffe von regionalen Betrieben legt. Allerdings sei es auch nicht möglich, den Preis für eine Kugel Eis immer weiter zu erhöhen. Schon jetzt merkt er, dass viele Kunden lieber nur noch eine statt zwei Kugeln kaufen. „Momentan bemühen wir uns einfach um Schadensbegrenzung und ziehen zuversichtlich, dass sich die Zeiten wieder ändern.“

Bäckermeister Kai Küfner, Inhaber der Nusseckenmanufaktur Nürnberg, hat seine Preise trotz Inflation nur um zehn Cent je Nussecke erhöht. Viel mehr Spielraum sieht er nicht, weil er bereits einen deutlichen Rückgang bei der Nachfrage erlebt. Abnehm-seiner Produkte sind vor allem Biomärkte und Unverpackt-Läden. Viele dieser Kunden haben inzwischen jedoch ihren Betrieb aufgegeben. „Erst kam die Pandemie, da waren sie schon angezählt und jetzt hat ihnen die Inflation den Rest gegeben“, sagt Küfner. Er muss deshalb

neue Wege einschlagen und bei Firmen, Büros, Wiederverkäufern und der Gastronomie „Klinken putzen“. In der Krise hat Küfner sogar zusätzliches Personal eingestellt. „Ich brauche sie, um Kundenakquise zu betreiben.“ Der Bäckermeister setzt bei der Personalsuche zunehmend auf Quereinsteiger. „Beschäftigte, die früher im Elektrobereich oder im Büro gearbeitet haben, stehen heute in meiner Backstube.“ Ein gutes Arbeitsklima ist Küfner dabei sehr wichtig. Deshalb bezahlt er seine Mitarbeiter deutlich über Mindestlohn. „Es gibt niemanden bei mir, der unter 15 Euro in der Stunde verdient“, so der Bäckermeister.

Handel blockiert Betriebe

Auch Bäckermeister Georg Rittmayer aus Hallerndorf setzen Preissteigerungen zu. „Die Malpreise haben sich verdoppelt und Kronkorken kosten 30 Prozent mehr“. Die Erhöhung weiterzugeben, ist jedoch alles andere als einfach. „Manche Händler akzeptieren unsere Preise nicht. Wenn wir nicht draufzahlen wollen, bleibt uns nicht anderes übrig, als uns

auslisten zu lassen“, sagt Rittmayer. Auch in der Gastronomie und dem eigenen Biergarten spürt der Brauereimeister eine Kundenzurückhaltung und glaubt nicht daran, dass künftig wieder mehr Bier getrunken wird. „Die Margen sind enorm klein geworden und es werden Brauereien schließen“, schätzt Rittmayer.

Metzgermeister Johannes Lotter beschäftigen neben den gestiegenen Stromkosten, die hohen Notierungen von Schlachtvieh. „Besonders der Einkauf von Schweinen ist derzeit deutlich teurer“. Dies sei auf den Krieg in der Ukraine zurückzuführen. Weniger Futtermittel wurde importiert und es sei lukrativer gewesen, Getreide zu verkaufen, als damit Tiere zu füttern. Die Bestände an Schlachtvieh seien entsprechend gesunken. Die höheren Einkaufskosten sind Lotter allerdings nicht als das wesentliche Problem, da „Fleisch viel zu lange ein Billigprodukt war“. Wichtiger sei, dass Lebensmittel in Deutschland endlich die Wertschätzung erfahren, die sie verdient haben und Metzger sowie Landwirte gleichermaßen davon profitieren.

„Insekten haben Potenzial“

Ernährungswissenschaftler Leif-Alexander Garbe erwartet, dass sich Insekten im Essen schneller durchsetzen als Laborfleisch

INTERVIEW: STEFFEN GUTHARDT

Herr Garbe, die Inflation ist so hoch wie seit Jahrzehnten nicht. Wie wirkt sich das auf unser Ernährungsverhalten aus?

Zwar haben viele Menschen ein Gesundheitsbewusstsein und denken mehr über ihre Ernährung nach als früher, aber das Geld ist letztlich immer noch ein entscheidender Faktor beim Kauf. Menschen mit geringem Einkommen neigen deshalb dazu, die Gesundheitsaspekte von Lebensmitteln auszublenden.

Wovon hängt die Kaufentscheidung ab?

Viele Verbraucher achten auf die Einfachheit der Zubereitung von Speisen oder greifen direkt zum Fast Food. Sie sind immer weniger dazu in der Lage, zu Hause selbst hochwertiges Essen zuzubereiten. Hier spielt auch der Faktor Zeit eine Rolle. In vielen Familien sind auch die Frauen heute berufstätig und haben keine Zeit, Stunden in der Küche zu verbringen.

Welche Gesundheitsrisiken sehen Sie bei dieser Art der Ernährung?

Fertigprodukte und Fast Food enthalten häufig viel Zucker und der ist in größeren Mengen bekanntlich ungesund. Wir sollten auch mit zu vielen Kohlenhydraten aufpassen. Weißmehl-Produkte und rotes Fleisch empfehle ich sehr maßvoll zu verzehren, aber ein kompletter Verzicht ist nicht notwendig.

Was sind gesunde Alternativen?

Proteinhaltige Produkte, Hülsenfrüchte und Nüsse sind eine gute Wahl. Alte Getreidesorten können verträglicher sein und Hafer ist für eine ausgewogene Ernährung ebenfalls empfehlenswert. Hafergetränke sind zudem ein guter Ersatz oder eine Ergänzung zur Kuhmilch.

Viele Lebensmittel tragen heute ein Bio-Siegel. Sind diese Produkte wirklich besser als konventionelle Erzeugnisse?

Bio ist nicht automatisch besser, aber die Kennzeichnung hat ihre Berechtigung. Dabei muss man zwischen dem Label der EU-Verordnung und höheren Standards wie etwa dem Demeter-Label differenzieren. Grundsätzlich geht es Tieren aus Bio-Haltung in der Regel besser. Bio-Lebensmittel sind zudem weniger Pflanzenschutz-



„Ich sehe keine Relevanz für Laborfleisch in den nächsten 20 Jahren. Zudem stellt sich die Frage, ob die Kunden ein solches Fleisch auch kaufen werden. Das Wort Labor hat für viele etwas Bedrohliches.“

Professor Leif-Alexander Garbe

Prorektor für Forschung, Wissenstransfer und internationale Beziehungen an der Hochschule Neubrandenburg sowie Geschäftsführer des Zentrums für Ernährung und Lebensmitteltechnologie
Foto: privat

mitteln ausgesetzt und enthalten weniger Rückstände. Andererseits können Schimmelpilze auf Bio-Produkten besser wachsen. Deshalb müssen die Hersteller solcher Lebensmittel ein Monitoring von Schimmelpilzgiften durchführen.

Sogenannte Superfoods wie Heidelbeeren oder Chiasamen finden ebenfalls einen zunehmenden Käuferkreis. Sind diese super gesund?

Diese Produkte können eine gesundheitsfördernde Wirkung haben, aber das ist nicht so einfach nachzuweisen. Nur wenn Hersteller die Wirkung mit umfassenden Studien wie bei einem Medikament wissenschaftlich belegen können, dürfen sie nach der Health-Claims-Verordnung der EU auch damit beim Kunden werben. Ich denke, beim Kauf solcher Produkte spielt auch der psychologische Faktor eine Rolle, sich etwas Gutes zu tun.

Forscher tüfteln derzeit an gezüchteten Fleisch aus dem Labor. Meinen Sie, das ist eine Lösung für die Zukunft, um die Produktion klimafreundlicher zu machen?

Es ist beeindruckend, welche Fortschritte hier in den vergangenen Jahren erzielt wurden. Allerdings ist die Herstellung von Laborfleisch zurzeit immer noch sehr aufwendig und kostenintensiv. Bis diese Produkte den Massenmarkt erreichen, wird es noch einige Zeit dauern. Ich sehe keine Relevanz in den nächsten 20 Jahren. Zudem stellt sich die Frage, ob die Kunden ein solches Fleisch auch kaufen werden. Das Wort Labor hat für viele etwas Bedrohliches. Aus gesundheitlicher Sicht bietet es keinen Vorteil, da die Züchtung aus einer Tierzelle erfolgt. Es ist weder vegan noch vegetarisch. Hinsichtlich des Klimas haben wir durch eine gezieltere Fütterung und modernere Stallboxen zudem andere Möglichkeiten, etwa den Methan-Ausstoß von Kühen in der Umwelt zu reduzieren.

Die EU hat kürzlich Hausgrillen und Larven für die Lebensmittelverarbeitung zugelassen. Sind Insekten ein künftiger Ernährungstrend?

Insekten in Lebensmitteln haben Potenzial. Sie sind Proteinlieferanten und können durchaus eine gesundheitsfördernde Wirkung haben. Insekten sind zudem bereits in großer Zahl verfügbar und können kostengünstig verarbeitet werden. Allerdings sind wir den Verzehr nicht gewohnt und viele werden Berührungsängste haben. Es könnte noch eine Generation dauern, bis es sich durchsetzen wird.

Wo besteht weiteres Potenzial für die Ernährung der Zukunft?

Auf technologischer Ebene können wir noch viel erreichen. Neue, schonende Methoden machen es möglich, Lebensmittel so einzufrieren, dass keine Zellen kaputtgehen und beim Auftauen nichts matschig wird. Zudem können wir Hochdruckbehandlungen mit mehr als 1.000 bar durchführen, um empfindliche Produkte zu konservieren. Das ist ein großer Zukunftsmarkt.

Wie schätzen Sie die Rolle des Handwerks in der Lebensmittelversorgung der Zukunft ein?

Einen Markt für hochwertige und höherpreisige Produkte aus dem Handwerk wird es weiter geben. Besonders in Sachen Regionalität können Handwerker punkten.

RÜCKENWIND FÜR SELBSTSTÄNDIGE

€uro AM SONNTAG

BESTER KMU-KREDIT

TARGOBANK BUSINESS-KREDIT

DKI

Ausgabe 30/2022

Mit unserem Business-Kredit

- Einfacher Antrag mit wenigen Unterlagen
- Schnelle Entscheidung, i. d. R. innerhalb von 24 Stunden
- Flexibel dank Sonderzahlungen

#chefsein
targobank.de/geschaeftskunden

TARGO BANK
GESCHÄFTSKUNDEN