

Kaum gesenkt, steigt der Gaspreis wieder

WWZ in Zug reagiert auf die sich zuspitzende politische Lage vor allem im Nahen Osten

FLORIAN HOFER

Das Zuger Versorgungsunternehmen WWZ, das auch Teile des Säuliamts mit Gas und Telekomdienstleistungen versorgt, macht eine Kehrtwende bei der im Januar 2024 auf den März 2024 angekündigten Gaspreissenkung. Das Versorgungsunternehmen passt die Gaspreise über alle Segmente per 1. Juli 2024 an. Die auf März 2024 umgesetzte Preissenkung von 2,50 Rappen pro Kilowattstunde wird auf 0,60 Rappen pro Kilowattstunde reduziert.

Der Hintergrund: Weil die Beschaffungskosten Ende des Jahres 2023 leicht gesunken sind, hatte WWZ entschieden, die Gaspreise auf den 1. März 2024 um 2,5 Rappen pro Kilowattstunde zu senken. Die letzten Wochen hätten jedoch gezeigt, so eine Medienmitteilung, dass

die Annahmen zu optimistisch waren. Die geopolitische Lage im Nahen Osten habe den Gasabsatz stärker beeinflusst als prognostiziert. «WWZ ist gezwungen, einen Teil der Preissenkung per

1. Juli 2024 rückgängig zu machen und diese um 1,9 Rappen pro Kilowattstunde zu reduzieren. Die Preissenkung beträgt nach der Anpassung noch 0,60 Rappen pro Kilowattstunde.»

Das Unternehmen teilt mit, bei Preisschwankungen wolle man zeitnah reagieren und diese an die Kundschaft weitergeben. Vor der Preisanpassung auf März 2024 habe das Unternehmen die Gaspreise bereits auf Juli 2023 um 1,1 Rappen pro Kilowattstunde und auf Oktober um 0,35 Rappen pro Kilowattstunde gesenkt. Weiter heisst es in der Medienmitteilung: «WWZ beobachtet den Energiemarkt eng und setzt beim Gas auf die strukturierte Beschaffung. Diese garantiert einerseits die Versorgungssicherheit und andererseits kann sie Preisschwankungen am Spotmarkt für die Kundinnen und Kunden abfedern.»

Was WWZ wohin liefert

Die WWZ AG in Zug versorgt Teile des Knonaer Amts mit Gas und Telekomdienstleistungen. Die Telekom-Gemeinden sind: Affoltern, Ebertswil, Hauptikon (Kappel), Hausen, Kappel-Uerzlikon, Knonau, Maschwanden, Obfelden, Rifferswil und Zwillikon. Die Gas-Gemeinden sind Affoltern, Mettmestetten, Knonau, Ottenbach und Obfelden. (red)



Das WWZ-Gebäude in Zug. (Bild Mathias Blattmann/CH Media)

MARKTPLATZ

Die Beiträge in der Rubrik «Marktplatz» wurden von Werbekunden eingereicht. Interessiert? Tel. 058 200 57 00

Tage der Sonne auch im Öki-Hof

Event mit den Themen Upcycling und Fotovoltaik-Recycling

Vom 24. Mai bis zum 2. Juni standen die Tage der Sonne im Säuliamt ganz im Zeichen der nachhaltigen Energiegewinnung und -nutzung. In diesem Rahmen dazu war am Mittwoch, 29. Mai, auch im Öki-Hof ein Event zuge.

Die Schmid AG und der Öki-Hof haben mit grossem Erfolg an den Tagen der Sonne teilgenommen. Der Event, der sich auf die Themen Upcycling und Fotovoltaik-Recycling konzentrierte, stiess auf reges Interesse und wurde von zahlreichen Besuchern besucht. Unter dem Motto «Säuliamt Re-

cyclet» präsentierte die Schmid AG innovative Ansätze und zukunftsweisende Lösungen im Bereich Recycling. Mit dem Slogan «Mit Muldenschmid auf dem Weg in die Zukunft» setzte das Unternehmen ein starkes Zeichen für nachhaltiges Handeln. Ein besonderes Highlight der Veranstaltung war das Spezialthema: Sind PV-Module später einmal recycelbar? Christian Bollinger, Leiter Operations bei SENS eRecycling, gab umfassende Auskunft über das wichtige Thema Fotovoltaik-Recycling.

Ein Hingucker an diesem Tag war die einfallsreiche Dekoration. Priska

Schmid hat eigens die Wand im Öki-Hof mit zahlreichen Sonnen und dem Spruch «Wende Dich stets der Sonne zu, dann fallen die Schatten hinter dich» verziert. Die Veranstaltung bot eine hervorragende Plattform, um das Bewusstsein für nachhaltige Praktiken und innovative Recyclinglösungen zu schärfen. Die Schmid AG und der Öki-Hof danken allen Beteiligten und Besuchern für das grosse Interesse und freuen sich auf zukünftige Veranstaltungen.

Schmid AG



Einfallsreiche Dekoration der Wand im Öki-Hof. (Bild zvg)

Betriebsübergabe nach fünf Jahren

Im Gasthaus Löwen in Bonstetten wirtet jetzt neu Katja Dähne aus Hedingen – Küchenchef bleibt Martin Petras



Jörg Waldthaler und Katja Dähne. (Bild zvg)

Anfang Juni beginnt im «Löwen» Bonstetten ein spannendes neues Kapitel. Die bisherigen Wirte des Löwen – Jörg Waldthaler und Tomas Kovacs – übergeben das Zepter weiter an die langjährige Mitarbeiterin und Gastgeberin Katja Dähne aus Hedingen.

Nach etwas mehr als fünf Jahren voller spannender Herausforderungen ziehen sich die bisherigen Pächter zurück und übergeben mit einem weinenden, und einem lachenden Auge den bestehenden Betrieb. Der «Löwen», welcher zwischen 2014 und 2019 ein Intermezzo mit italienischer Küche erfuhr, knüpfte seit 2019 an die langjährige Tradition von Familie Kündig an und bietet seinen Gästen wieder schweizerisch-europäische Küche. Der «Löwen» erfreut sich mittlerweile grosser Beliebtheit für einen preiswerten

Mittagstisch, abwechslungsreiches Abendessen als auch für Bankette und Veranstaltungen. Der Ruf dieses altherwürdigen Dorfgasthauses als gute Adresse in der Region ist wiederhergestellt. Auch der Kiwanis-Club Knonaeramt weilt seit längerer Zeit wieder hier und hat den Löwen 2020 als Club-Lokal ausserkoren.

Katja Dähne freut sich darauf, den erfolgreichen Betrieb weiterführen zu können und darf weiterhin auf die ausgezeichneten Kochleistungen von Küchenchef Martin Petras zählen. Das eingespielte Team wird ab 3. Juni bestehende und neue Gäste mit einer neuen Speisekarte und angepasstem Angebot begeistern. Die beliebten «Löwen»-Klassiker wie das Wiener Schnitzel oder Rindsfilet Stroganoff und ein wechselndes vegetarisches

Angebot werden ergänzt durch zum Beispiel Kalbsleberli, Steak vom Grill sowie verschiedene Fischspezialitäten.

Das bestehende Weinangebot wird durch eine gästefreundliche Kalkulation noch attraktiver und vor allem die im Offenausschank angebotenen Weine pro Deziliter werden günstiger als bisher. Weiterhin geplant sind diverse «Wine & Dine»-Veranstaltungen, Abende mit Livemusik sowie ein Grillplausch-Event, welche über das Jahr verteilt stattfinden werden. Die bisher ausgegebenen Gutscheine des «Löwen» sind noch bis Ende Juni 2024 im «Löwen» Bonstetten oder bis Ende August im Schwesterbetrieb Wirtschaft zur Au in Zürich einlösbar.

Restaurant Löwen

KMU und Innovation: Von Expertenwissen profitieren

Austausch zu den Themen Nachhaltigkeit, Cybersicherheit, Geschäftsmodell-Entwicklung und Innovationsmöglichkeiten

Der Kanton Zürich ist als Innovationsstandort weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Eine Vielzahl von Innovationen geht jedoch auf das Konto von Grossunternehmen und Startups. Damit auch KMU ihr volles Innovationspotenzial ausschöpfen können und wettbewerbsfähig bleiben, hat die Standortförderung des Kantons Zürich mit verschiedenen Partnerorganisationen das Angebot «KMU und Innovation» lanciert.

KMU mit bis zu 250 Mitarbeitenden und mit Sitz im Kanton Zürich können ihre Innovationsmöglichkeiten und -ideen, begleitet von Expertinnen und Experten, ausloten und umsetzen. Sie erhalten Orientierungshilfe und bera-

tende Begleitung in der Frühphase von Innovationsvorhaben sowie Unterstützung bei der Beantragung von nationalen Fördermitteln. Darüber hinaus eröffnet «KMU und Innovation» den Zugang zu einem breiten Partnernetzwerk und zu Informations- und Netzwerkveranstaltungen.

Veranstaltungstipp: Zürcher KMU Innovationstag

Der «Zürcher KMU Innovationstag» am Donnerstag, 4. Juli, findet im ZHdK Toni Campus in Zürich statt. Ein Tag, der unter dem Motto «Gemeinsam zukunftsfähig: Spielräume erkennen und handeln» speziell darauf ausgelegt ist,

KMU mit dem nötigen Wissen und den richtigen Kontakten zu versorgen, um Innovationen nicht nur zu planen, sondern auch erfolgreich umzusetzen. Dieser Tag bietet die Chance, sich mit Expertinnen und Experten sowie den anderen Teilnehmenden zu den Themen Nachhaltigkeit, Cybersicherheit, Geschäftsmodell-Entwicklung und Innovationsmöglichkeiten auszutauschen. Dort kann man neue Kontakte knüpfen und konkrete Wege entdecken, wie man seine Unternehmensziele erreichen kann.

Kanton Zürich, Volkswirtschaftsdirektion

Mehr erfahren unter kmu-innovation.zuerich



Der Kanton Zürich hat das Angebot «KMU und Innovation» entwickelt. (Bild Alessandro della Bella)