

panissimo

Wochenzeitung der Schweizer Bäcker-Confisereur | Hebdomadaire des Boulangers-Confiseurs suisses
Settimanale dei Panettieri-Confettieri svizzeri | www.swissbaker.ch – panissimo@swissbaker.ch



Christof Erne

■ Preisübergabe: ■ Remise du prix: ■ La consegna del Premio: Kaspar Sutter (SBC/BCS/PCS), Madeleine + Markus Kunz, Guy Emmenegger (SHV).



5 Bäckerkrone für Konfitürenkönig

Das von Madeleine und Markus Kunz geführte Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Fachgeschäft «kunz the art of sweets» in Frick (AG) wurde am SBC-Kongress in Bern mit der Bäckerkrone 2014 geehrt. Mit seinen 400 kreativen Kombinationen gilt der konsequent auf die Qualitäts- und Dienstleistungsschiene setzende Handwerksbetrieb heute als «Konfikönig» der Schweiz.

17 Le «roi des confitures» couronné

Gérée par Madeleine et Markus Kunz, la boulangerie-confiserie-café «kunz the art of sweets» à Frick (AG) a reçu la «couronne boulangère 2014», durant le congrès de la BCS à Berne. Le couple d'artisans mise sur une qualité et des prestations de services de haut niveau. Il est aujourd'hui considéré comme le «roi des confitures» suisse, grâce à ses 400 créations.

22 Re delle confetture premiato

Alla profilata panetteria-pasticceria-confetteria «kunz the art of sweets» gestita da Madeleine e Markus Kunz, Frick (AG), in occasione del Congresso PCS è stata conferita la Corona del Fornaio 2014. Grazie alle oltre 400 creazioni indirizzate su qualità e servizio aperto alle richieste, il loro commercio artigianale è noto come «Reame delle confetture» svizzero.

torino & torino NOIR
croissant croissant

Die einzigartigen Buttergipfel
mit zartschmelzender Pralinéfüllung

Profitieren Sie!
Sommeraktion 4 für 3
(20.6. – 18.7.2014)



Bestellen Sie bei Ihrem
Verkaufsberater oder dem
Margo-Telefonverkauf
Tel. 041 768 22 77

margo



BÄCKERKRONE

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) haben zum dritten Mal den mit CHF 25 000.– dotierten Preis «Bäckerkrone» national ausgeschrieben, um aussergewöhnlich erfolgreiche Betriebe der Branche auszuzeichnen, die sich in besonderer Weise verdient gemacht haben. Die Bäckerkrone kann für vorbildliches soziales, für nachhaltig wirtschaftliches, für hervorragend fachliches wie für verantwortungsbewusstes ökologisches Denken und Handeln stehen.



Thomas Gamper, SHV, schildert den Zweck der Bäckerkrone.

Neun hochwertige Eingaben – drei nominierte Betriebe

Die neun eingereichten Dossiers beinhalteten aussergewöhnliche Leistungen von hervorragenden Betrieben. Die Qualität der Eingaben hat die Jury überzeugt und stolz gemacht. In einem ersten Umgang sind folgende drei Betriebe herausgefiltert worden:

■ **kunz the art of sweets, Frick (AG):** Die süsse Handwerkskunst als Passion (vgl. ausführliche Präsentation auf der gegenüberliegenden Seite).

■ Bäckerei-Konditorei Signer, Zizers (GR):

Das Unternehmerehepaar Antonia und Peter Signer arbeitet nach dem Grundsatz: «echta Gnuss vom Morga bis am Obig». Im Jahr des 20-jährigen Bestehens haben die beiden mit viel Motivation den Umbau des Betriebs an die Hand genommen. Es braucht viel Mut, derartige Investitionen in ländlichen Regionen zu tätigen, und ist



gleichzeitig ein starkes Zeichen an die Kundschaft: der Glaube an die eigenen Stärken und die Qualität der Produkte. Ziel des Unternehmens ist es, jederzeit eine bestmögliche Produktqualität und Beratung anzubieten. Um diesem Aspekt gerecht zu werden, sind die Anforderungen an die Mitarbeitenden sehr hoch. Deswegen werden ausschliesslich Fachkräfte angestellt.

■ Schneiders Quer, Pfäffikon (ZH):

Der Name des Betriebs ist vielsagend: mit vielen queren Ideen hat Roland Schneider zusammen mit seiner Frau Monika Kläui den Betrieb aufgebaut und weiterentwickelt. Er umfasst heute Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Gastronomie und Hotel, notabene im Industrie- und Gewerbequartier einer kleineren Ortschaft. Der Betrieb



beeindruckt durch seine Authentizität. Mit viel Leidenschaft und Herzblut präsentiert sich das Angebot, mit viel Liebe auch zu kleinsten Details. Ein klares Konzept steht für den Erfolg im nun 6. Jahr des Bestehens. Der riesige, 24 Tonnen schwere Holzofen im Zentrum des Betriebs strahlt die Wärme ebenso aus wie die Unternehmer, die dahinter stecken.

«kunz the art of sweets», Frick (AG), gewinnt Bäckerkrone 2014

Die süsse Handwerkskunst als Passion

Das von Madeleine und Markus Kunz permanent weiterentwickelte Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café-Fachgeschäft «kunz the art of sweets» durfte am Kongress die 3. Bäckerkrone entgegennehmen.

Die 82 Mitarbeitende – wovon 10 Lernende – zählende «kunz the art of sweets» macht vor, dass man mit Premium-Produkten, Innovationen, Freundlichkeit und der Bereitschaft zum Dienen auch an suboptimaler ländlicher Lage erfolgreich sein kann. Das Angebot reicht von einer breiten Palette an lang geführten, aromatischen Broten über tolle Patisserie- und Tortenkreationen, kreative Confiserie-Artikel bis hin zu Grand-Cru-Schokoladen, Bio-Tees, selbstgemachter Glacé und Konfitüren.

Lebensqualität ist, wenn der Beruf Berufung ist!

«Grundvoraussetzung für die Herstellung von Top-Produkten sind kreative und kompetente gelernte Fachleute, welche das Know-how haben, Qualitätsrohstoffe wie Mehl, Butter, Honig, Couverture, Eier, Fleisch und Früchte so zu verarbeiten, dass der Kunde einen effektiven Mehrwert hat», ist Markus Kunz überzeugt. «Die Produkte des Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Fachgeschäfts sind immer mehr zu Genussprodukten geworden. In der Hektik der heutigen Zeit mit vielschichtigen Problemfeldern gönnt sich der

Konsument gerne etwas mehr. Noch vor 30 Jahren waren Patisserie, Torten und Pralinés ein Luxus, welchen man sich vorab am Wochenende gegönnt hat, heute gelten sie als alltäglicher Genuss.»

Ich bin kein Vegetarier, ich bin Dessertarier!

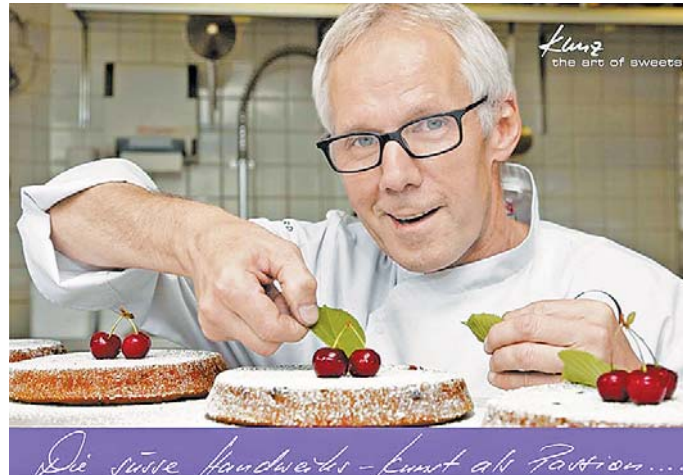
«Konfitüren-König»

Das Schwergewicht der «kunz the art of sweets» hat sich in Richtung Genussprodukte verlagert. So hat Markus Kunz vor rund 14 Jahren in Frankreich seine Passion zur Herstellung von handwerklichen, zuckerreduzierten Konfitüren aus aromatischsten Früchten entdeckt. Mit seinen 400 kreativen Konfitüren-Kombinationen gilt er heute als der «Konfikönig» der Schweiz. Mit TV-Auftritten bei «Aeschbacher» und bei «Myriam und die Meisterbäcker» sowie mit unzähligen Artikeln in der Presse wurde er schweizweit bekannt. Kunden wie das Dolder Grand Hotel in Zürich, das Les trois Rois in Basel oder das Alpine in Gstaad sind Top-Referenzen.

Konfitüre ist die Schule der Geduld!



Markus Kunz stellt über 400 Konfitüren-Kreationen selber her.



Markus Kunz zeigt ein hohes Mass an Leidenschaft für das süsse Handwerk.

Süsse Erlebniswelt

Die Kunden erwarten in der heutigen schnelllebigen und unpersönlichen Zeit mehr als nur qualitativ hochstehende Premium-Produkte, nämlich ein Einkaufserlebnis, wie Markus Kunz betont: «Sie wünschen Trendprodukte, wollen Front-Working sehen, suchen einen Treffpunkt für Gleichgesinnte, ein angenehmes Ambiente und eine Wohlfühloase. Es soll «in» sein, Kunz-Produkte zu kaufen.» Die «kunz the art of sweets» versucht diesen Ansprüchen mit kurzen Entscheidungswegen, permanentem Hinterfragen von Produkten und Dienstleistungen sowie verordneter Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden gerecht zu werden. So waren beispielsweise kürzlich zwei Konditoren eine Woche lang in einer Top-Konditorei in Manchester zum Erlernen von «english cakes & decors». Die Herstellung neuer trendiger Produkte machen den Mitarbeitenden, deren Entdeckung aber auch den Kunden Spass.

Schokolade stellt keine blöden Fragen, Schokolade versteht!

Produkte mit Seele

Erfolgsvoraussetzung ist zudem die nötige Leistungsbereitschaft und eine grosse Portion Berufspas-

sion. Mit seinen mit viel Medienpräsenz verbundenen Aktivitäten, über welche auch das «panissimo» regelmässig berichten durfte, ist es Markus Kunz gelungen, wirksame Werbung für den schönen Bäcker-Konditor-Confiseur-Beruf zu machen: «Wir versuchen darauf hin zu sensibilisieren, dass handwerklich hergestellte Produkte nicht einfach nur Produkte sind, sondern Kreationen, welche über Know-how, Kreativität, Ökologie und Passion eine Seele erhalten haben. Dies merken und suchen immer mehr Konsumenten und das ist auch der Weg, den wir KMU-Betriebe gehen müssen. Wir dürfen uns keinesfalls dem Preiskampf der Grossverteiler stellen, sondern müssen konsequent die Qualitäts- und Dienstleistungschiene fahren.»

Glück ist etwas Selbstgebackenes!

Markus Kunz will nicht zuletzt auch jungen Berufsleuten Mut machen und aufzeigen, dass sich Mut, Risikobereitschaft und ein sauberes berufliches Fundament lohnen. Die «kunz the art of sweets» steht für Genuss pur in all seinen Facetten nach der Devise: «Süssen Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiss ob sie wiederkommen...» Tg