

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



COURONNE BOULANGÈRE

Pour la troisième fois, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont mis au concours le prix de la « couronne boulangère » doté de 25000 francs. Il vise à reconnaître et à apprécier l'engagement notable, novateur et exemplaire d'individus ou d'entreprises. Ce concours était ouvert à toutes les entreprises qui ont indéniablement fait quelque chose d'extraordinaire, promu et développé considérablement la boulangerie suisse dans le cadre de leurs activités.



Thomas Gamper, SHV, décrit le but de la couronne boulangère.

Neuf dossiers de haute qualité, trois entreprises nominées

Les neuf dossiers soumis ont présenté les performances exceptionnelles d'entreprises remarquables. Leur qualité a convaincu le jury. Au terme d'un premier tri, les trois entreprises qui suivent ont été nominées.

■ **«kunz the art of sweets», Frick (AG)** : la passion de l'art des douceurs (lire la présentation détaillée à la page suivante).

■ Boulangerie-pâtisserie Signer, Zizers (GR) :

Le couple de patrons Antonia et Peter Signer fonctionne selon le principe : « un vrai plaisir du matin au soir ».

Installés depuis 20 ans, les patrons ont transformé leur entreprise avec beaucoup de motivation. Cela demande beaucoup de courage d'entreprendre un tel investissement dans une zone rurale. Cela envoie cependant un signal fort à la clientèle : la croyance en leurs propres forces



et la qualité des produits. L'objectif de l'entreprise est d'offrir à chaque instant des produits de qualité et des conseils. Pour y parvenir, les exigences envers les collaborateurs sont très élevées. C'est pourquoi, exclusivement des professionnels sont recrutés.

■ Schneiders Quer, Pfäffikon (ZH) :

Le nom de l'établissement est révélateur : à l'aide de nombreuses idées sortant des sentiers battus, Roland Schneider et sa compagne Monika Kläui ont monté leur entreprise qu'ils continuent à développer. Aujourd'hui, elle couvre les besoins d'un petit village en boulangerie, pâtisserie, confiserie, restauration et hôtellerie, dans un quartier industriel et commercial. L'enseigne impres-



sionne par son authenticité. Elle présente son offre avec beaucoup de passion, de cœur et d'âme. Une attention particulière est portée aux détails. Un concept clair explique en partie ce succès qui dure depuis maintenant six ans. A l'image des maîtres des lieux, l'énorme four à bois de 24 tonnes au centre du commerce, réchauffe l'atmosphère.

« couronne boulangère 2014 »

La passion des douceurs artisanales

En constante évolution, la boulangerie-confiserie-café « kunz the art of sweets » de Madeleine et Markus Kunz a reçu la troisième « couronne boulangère », lors du congrès.

Les 82 collaborateurs, dont dix apprentis, de « kunz art of sweets » ont montré que l'on peut aussi avoir du succès en zone rurale, grâce à des produits de qualité, à des innovations, à la convivialité et à la volonté de servir. L'offre s'étend d'une large palette de pains aromatisés, de créations de pâtisseries et de tourtes, d'articles de confiserie aux chocolats Grand cru en passant par des thés bio, des glaces et des confitures faites maison.

**La qualité de vie
c'est lorsque la profession
devient une vocation !**

« Les prérequis pour la fabrication de produit de qualité sont des professionnels qualifiés, compétents et créatifs. Ils doivent avoir du savoir-faire et travailler des matières premières de qualité comme la farine, le beurre, le miel, la couverture, les œufs, la viande et les fruits. De cette manière, la clientèle dispose d'une plus-value effective », est convaincu Markus Kunz. Les spécialités de boulangerie-confiserie deviennent de plus en plus des produits de plaisir. Dans l'effervescence d'aujourd'hui, le consommateur s'accorde un peu

plus de plaisir. Il y a encore 30 ans, les pâtisseries, les tourtes et les pralinés étaient un luxe. Ce que l'on s'accordait autrefois le week-end, est aujourd'hui considéré comme un plaisir quotidien. »

« Roi des confitures »

La principale activité de « kunz the art of sweets » s'est tournée vers des produits d'agrément. Markus Kunz a ainsi découvert en France sa passion pour la fabrication de confitures artisanales, à faible teneur en sucre et à base de fruits aromatiques. Avec ses 400 combinaisons de confitures, il est à ce jour considéré comme le roi de la confiote, en Suisse.

Il est notamment connu dans tout le pays, grâce à divers articles de presse et à ses apparitions dans les émissions « Aeschbacher » et « Myriam und die Meisterbäcker ». Des clients comme le Dolder Grand Hotel à Zurich, les trois Rois à Bâle ou l'Alpine à Gstaad figurent parmi ses références.

**La confiture :
une école de patience**

Un monde de douces expériences

En ces temps agités et impersonnels, les clients attendent plus



L'assortiment de l'artisan compte plus de 400 confitures faites maison.



Madeleine et Markus Kunz.

qu'un produit de très haute qualité. Ils recherchent une véritable expérience lors de leur achat, comme le souligne M. Kunz : « Ils souhaitent des produits tendances, observer la fabrication, trouver un lieu de rendez-vous pour des personnes partageant les mêmes intérêts, une ambiance agréable et une oasis bienfaisante. Ca doit être <in> d'acheter des produits Kunz. »

L'entreprise essaie de répondre à ces exigences au travers de chemins décisionnels courts, d'une remise en questions permanente des produits et des prestations de service ainsi que de la formation des collaborateurs. Deux pâtisseries se sont récemment rendus durant une semaine dans une pâtisserie renommée de Manchester pour apprendre davantage sur les « english cakes & decors », par exemple. La fabrication de nouveaux produits tendance apporte du plaisir aux collaborateurs. Leur découverte ravit la clientèle.

**Le chocolat
ne pose pas de questions
stupides, il comprend.**

Des produits qui ont une âme
De la motivation nécessaire et une part importante de passion font partie des conditions indispensables au succès.

Avec une présence accrue dans les médias de ses activités, dont « panissimo » a aussi régulièrement rendu compte, Markus Kunz a réussi à faire une véritable publicité pour la profession de boulanger-pâtissier-confiseur : « Nous essayons de faire prendre conscience que les spécialités artisanales ne sont pas que des produits mais des créations qui ont une âme, grâce à du savoir-faire, de la créativité, de l'écologie et de la passion. C'est ce que recherche de plus en plus la clientèle et c'est aussi le chemin que nous, PME, devons emprunter. Nous ne devons pas mener une guerre des prix contre les gros distributeurs. Nous devons toujours suivre la ligne des prestations de services et de la qualité, de façon conséquente. »

**La chance
est quelque chose
que l'on crée !**

Finalement, Markus Kunz souhaite encourager les jeunes professionnels et leur montrer, que le courage, la prise de risque font partie des fondements du succès. « kunz art of sweets » prône le plaisir pur sous toutes ses formes. Sa devise : « Cédons à ces douces tentations ; qui sait si elles seront là demain. »

Markus Tscherrig