

«Nicht ich habe gewonnen, sondern wir haben gewonnen»

Werner Kuhn von der Bäckerei Kuhn in Brunnadern erhält den Preis Zukunftsträger 2011. Der Preis zeichnet ihn als den besten Lehrmeister aller Schweizer Bäcker-Konditoren und Konditor-Confiseure aus.

MARCO MOSER

BRUNNADERN. «Herr Kuhn unterstützt uns Lernende in allen Belangen, in der Backstube wie auch in der Schule», sagt die Lernende Lea Stillhart. Und Corinne Raschle ergänzt: «Er motiviert uns, dass wir uns stetig verbessern und Neues dazu lernen.» Aus diesen Gründen sind die beiden Lernenden der Ansicht, dass Werner Kuhn der beste Lehrmeister aller Schweizer Bäcker-Konditoren und Konditor-Confiseure sei, und haben ihn für den Zukunftsträger 2011 angemeldet.

Mit Liebe zum Detail

Die Fachjury war gleicher Ansicht und lobt, welch grosses Vorbild Werner Kuhn für die Lernenden sei. «Nicht ich habe gewonnen, sondern wir haben gewonnen», präzisiert Werner Kuhn. Denn hinter der Auszeichnung stehe ein ganzes Team. Kuhn begleitet seine sechs Lernenden, bis alles 100 Prozent sitzt. Bereits das Schnuppern ist klar strukturiert: «Wir legen Wert auf eine professionelle Begleitung durch die Schnupperwoche.» Diese Liebe



Bild: Marco Moser

Lehrmeister Werner Kuhn begleitet die Lernende Lea Stillhart. Vom besten Lehrmeister der Schweiz lernt sie das Handwerk, auch die Liebe zum Detail.

zum Detail zieht sich durch alle Bereiche, der Kunde sieht sie dann in der Warenauslage.

Alles wird selbst hergestellt

Zahlreiche Auszeichnungen an der Swiss Bakery Trophy bestätigen die Innovationskraft und die Qualitätsansprüche. Trotz grossen Wachstums in den letzten vier Jahren ist die Bäckerei Kuhn ihren Grundsätzen treu geblieben. Weiterhin stellt sie ihre Produkte von A bis Z selber her. Werners Sohn Richard hat diese Herausforderung erfolgreich gemeistert.

Lernende voll integriert

«Die Qualität wird gelebt», hebt die Fachjury in ihrer Beurteilung hervor. Hierfür investiert die Bäckerei auch viel, beschreibt Werner Kuhn: «Wir haben in der Backstube zwei Teams gebildet: eines setzt sich mit der Produktivität auseinander und das andere mit der Qualität.» Die Inputs der Teams haben bereits kleinere und grössere Verbesserungen hervorgebracht. Und die Lernende Corinne Raschle freut sich: «Da sind wir als Lernende voll integriert und können unsere Gedanken zur Verbesserung einbringen.» Die Begeisterung und Leidenschaft für den Bäcker-Beruf ist bei Werner Kuhn förmlich zu spüren und äussert sich in Sätzen wie: «Wir haben phantastische Lernende. Es ist unglaublich, was sie leisten.» – Getreu dem Unternehmensmotto: «Kuhn, wo Gutes entsteht.»