

# Werner Kuhn

## Lehrmeister des Jahres

### Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur

«Nicht ich habe gewonnen, sondern wir haben gewonnen», präzisiert Werner Kuhn angesprochen darauf, dass er der beste Lehrmeister der Bäcker-Konditoren und Konditoren-Confisuren ist. «Wir fühlen uns geehrt, aber wir machen auch viel dafür.» Denn hinter der Auszeichnung «Zukunftsträger 2011» stehe ein ganzes Team, das viel Arbeit in die Lernenden investiere: «Das fängt bereits beim ersten Telefon-Kontakt mit einem Schnupper-Lernenden an. Wir haben klar geregelt, wer was zu tun hat.» Auch das Schnuppern ist klar definiert, «wir legen Wert auf eine professionelle Begleitung durch die Schnupperwoche». Das umfassende Programm für Schnupperlehr-Anwärter ist der Fachjury des Zukunftsträgers positiv aufgefallen.

Das selektive Auswahlverfahren ist sicher ein Erfolgsfaktor, warum sich die Lernenden der Bäckerei Kuhn bei Wettbewerben in den vorderen Rängen platzieren. Hinzu kommt, dass die meisten der sechs Lernenden ein paar Stockwerke über der Backstube übernachten. In ihrer Freizeit steht ihnen die Backstube offen um zu üben und zu experimentieren. «Wir haben fantastische Lernende, es ist unglaublich, was sie leisten», windet Kuhn seinen Lernenden ein Kränzchen. «Ich habe richtig Plausch, mit meinen Lernenden zu arbeiten!»

Werner Kuhns Leidenschaft für den Bäcker-Beruf ist zu spüren und der Auslage seiner Bäckerei anzusehen. Zahlreiche Auszeichnungen an der Swiss Bakery Trophy beweisen, welchen Stellenwert der Qualitätsgedanke in der Bäckerei Kuhn genießt und wie die Innovation gelebt wird.

In den letzten vier Jahren ist die Bäckerei von 24 Mitarbeitenden auf jetzt 80 angewachsen: Die Bäckerei stellt die Produkte für ihre vier Verkaufsstellen von A bis Z selber her und setzt dabei auf beste Rohstoffe. Vieles wird heute noch so hergestellt wie vorher mit 24 Mitarbeitenden. «Das ist eine riesige Herausforderung.» Organisiert und gemeistert hat diese Herkules-Aufgabe Werner Kuhns Sohn Richard. Heute wird in der Backstube rund 20 Stunden, aufgeteilt auf zwei Schichten.

Bei der Expansion durfte die Qualität nicht leiden. «Wir haben extra zwei Teams gebildet in der Backstube: eines setzt sich mit der Produktivität auseinander und das andere Team mit der Qualität», beschreibt Werner Kuhn den fortlaufenden Prozess. In den Teams sind die Lernenden voll integriert und helfen mit, monatlich ein Produkt oder einen Aspekt auseinander zu nehmen, zu analysieren und zu optimieren. «Manchmal ganz banales Zeug wie ein neuer Rechen», verdeutlicht Werner Kuhn den unternehmerischen Profit der beiden Teams.

Dass es den Lernenden in der Bäckerei Kuhn gefällt, beweisen die Rückkehrer. «Wir haben einige in unserem Betrieb, die nach ihren Wanderjahren wieder zu uns zurückgekommen sind», sagt Kuhn stolz. «Die Lernatmosphäre setzt sich wie ein Puzzle aus verschiedenen Teilen zusammen. Dazu gehören das Grüßen, das Verabschieden, die Herzlichkeit, die Begeisterung für die Arbeit und das Analysieren von Fehlern.» Es liegt aber sicher auch an der Motivation und an der Begeisterung, die Kuhn bei den Lernenden versucht zu wecken. «Ich habe keine Sekunde bereut, dass ich Bäcker gelernt habe.» Die Jury lobt in diesem

Zusammenhang, dass Werner Kuhn ein grosses Vorbild für die Lernenden sei – ganz nach dem Unternehmensmotto: «Kuhn, wo Gutes entsteht!»

### **Lebenslauf**

Werner Kuhn ist im Jahr 1949 geboren. Seine Lehre zum Bäcker-Konditor hat er im elterlichen Bäckerei Kuhn in Brunnadern absolviert. Danach folgte eine Zusatzlehre zum Konditor-Confiseur bei der Confiserie Roggwiler in St. Gallen. Während zwei Saisons arbeitete er im Flughafen-Restaurant in Zürich und in Engelberg, bevor er mit 24 Jahren die elterliche Bäckerei übernahm. Als Lehrmeister hat Werner Kuhn mittlerweile 62 Lernende ausgebildet und selbst verschiedene Fachkurse am Kompetenzzentrum Richemont in Luzern besucht. Zahlreiche Auszeichnungen an der Swiss Bakery Trophy beweisen die Innovationskraft, mit der Werner Kuhn die Lernenden und Mitarbeitenden für den Bäcker-Beruf begeistert. 2007 hat Werner Kuhn die Leitung der Bäckerei an seinen Sohn Richard abgetreten. Von ihm und den Mitarbeitenden erhielt Werner Kuhn die Auszeichnung «Der goldene Leuen» für sein Lebenswerk.

Kuhn Bäckerei-Café, 9125 Brunnadern  
[www.baekerei-kuhn.ch](http://www.baekerei-kuhn.ch)

### **Interview mit Lea Stillhart und Corinne Raschle**

Die beiden Lernenden Lea Stillhart und Corinne Raschle sind der Ansicht, dass ihr Lehrmeister Werner Kuhn der beste seines Fachs ist. Deshalb hat sich Lea Stillhart ein Herz gefasst, und Werner Kuhn für den «Zukunftsträger 2011» angemeldet.

*Ihr findet, Werner Kuhn sei der beste Lehrmeister aller Bäcker-Konditoren und Konditoren-Confisereuren. Wieso?*

Corinne Raschle: Er motiviert uns, arbeiten zu kommen. Ich gehe eigentlich immer gerne arbeiten. Und Herr Kuhn scheint immer gute Laune zu haben – manchmal pfeift er bei der Arbeit.

Lea Stillhart: Und wenn einmal ein Fehler passiert, dann schimpft er nicht. Das gefällt mir, weil wir wissen ja selber, dass wir einen Fehler gemacht haben. Herr Kuhn unterstützt uns Lernende in fast allen Belangen: in der Backstube wie auch in der Schule.

*Wie unterstützt er euch?*

Lea Stillhart: Zum Beispiel bei Schaustücken für Wettbewerbe hilft er uns. Wir präsentieren ihm unsere Ideen und er gibt uns sein Feedback – auch wie wir dies oder jenes anpacken könnten. Er gibt Tipps, wie wir unsere Arbeit verbessern könnten.

Corinne Raschle: Herr Kuhn motiviert uns, an Wettbewerben mitzumachen. Hierzu dürfen wir die Backstube, die Geräte und das Material benutzen. Das gilt auch für private Dekorationen, die wir in der Backstube fertigen dürfen.

*Wie würdet ihr das Arbeitsklima in der Backstube beschreiben?*

Corinne Raschle: Allgemein haben wir hier in der Bäckerei Kuhn ein entspanntes und gutes Arbeitsklima. Da höre ich von den Mitschülern auch anderes.

Lea Stillhart: Wir Lernende wohnen hier im Haus, uns steht ein Zimmer zur Verfügung. Das stärkt den Teamgeist und den Zusammenhalt untereinander.

*Ist die Arbeit vielfältig?*

Lea Stillhart: Ja, sehr vielfältig. Wir produzieren nicht nur für die vier Verkaufsläden, sondern auch viele Snacks für Caterings. Das ist eine sehr vielfältige Arbeit und ich habe den Eindruck, das nimmt eher zu.

Corinne Raschle: Und zur Osterzeit konnten wir dem hauseigenen Konditor-Confiseur helfen bei den Osterhasen. Das gefällt mir hier, dass wir in viele Arbeitsbereiche hineinschauen können.

Lea Stillhart: Während der Lehre verfolgen wir Jahresziele, die wir im Voraus mit Herrn Kuhn anschauen. Dort besprechen wir, welche Arbeiten wir im laufenden Lehrjahr kennen lernen und beherrschen müssen. Und für die abschliessenden Qualifikationsverfahren schaut Herr Kuhn, dass wir genügend üben können.

*Jetzt habt ihr viel Schönes und einige Vorteile der Lehre bei der Bäckerei Kuhn aufgezählt. Habt ihr das vor der Lehre schon gewusst?*

Corinne Raschle: Die Bäckerei hat allgemein einen guten Ruf und ich weiss, dass die Lernenden gute Noten haben. Deshalb habe ich mich hier beworben.

*Wie könnt ihr euch in den Betrieb einbringen?*

Corinne Raschle: Wir haben zwei Teams in der Backstube: das eine schaut, wie wir als Bäckerei die Produktivität steigern können und das andere Team kümmert sich um die Qualität. Da sind wir als Lernende voll integriert und können unsere Gedanken zur Verbesserung einbringen.

Lea Stillhart: Und unsere Vorschläge werden dann auch umgesetzt. Das ist motivierend.