

Bäckerei Kuhn

Genuss seit 130 Jahren



Geschäftsführer Richard Kuhn:

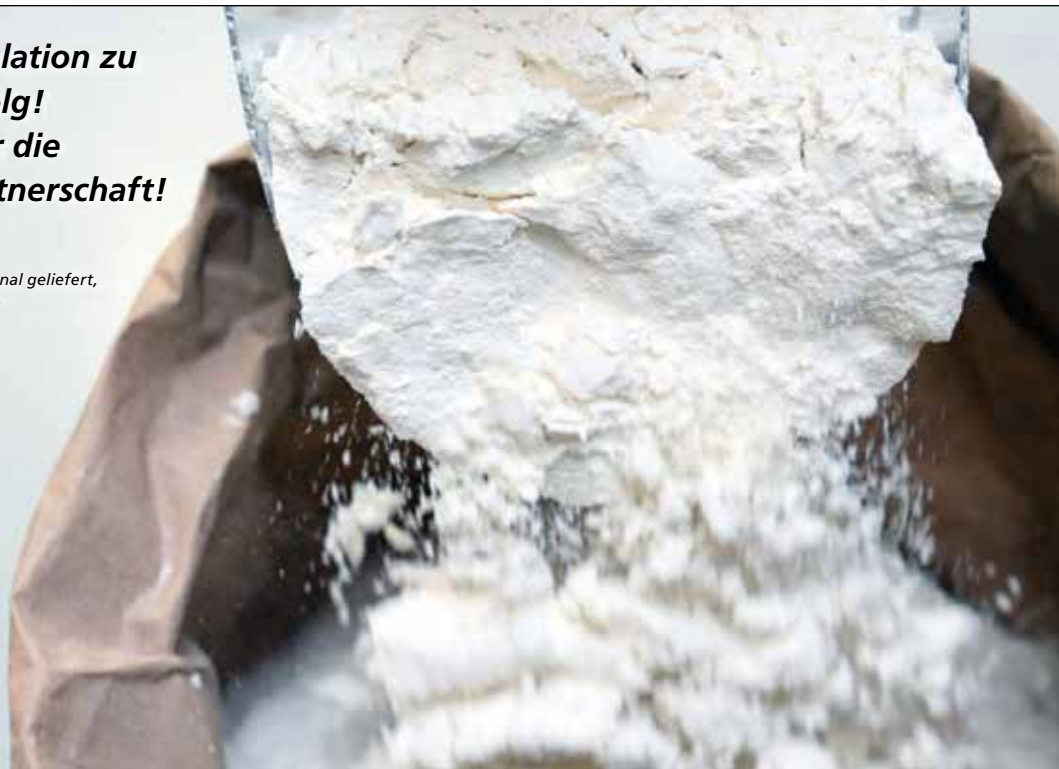
«**Wir machen gerne Freude**»

Seite 4

**Herzliche Gratulation zu
130 Jahren Erfolg!
Vielen Dank für die
langjährige Partnerschaft!**



IP-Suisse-Mehle: regional geliefert,
nachhaltig produziert.



**BRUGGMÜHLE
GOLDACH**

Ein Unternehmen der Groupe Minoteries SA
www.bruggmuehle.ch

Alleskönner.

Sorgt für bessere Geschäfte:
Der Allround-Etagenbackofen mit Steinplatte.
Ihr nächster MIWE condo

- ▶ Beherrscht perfekt Ihr ganzes Sortiment.
Auch Snacks & Co.
- ▶ Passt genau: Bis zu 8,64 m² Backfläche,
bis zu 5 Backkammern
- ▶ Einfach und sicher zu bedienen
- ▶ Hohe Energieeffizienz



Kontaktieren Sie uns: Telefon 071 388 30 88 · contact@miwe.ch · www.miwe.com/condo

MIWE

130 Jahre Bäckerei Kuhn



Geschätzte Leserinnen und Leser

Bekannt ist die Kuhn Back & Gastro AG nicht nur für ihre hervorragenden Produkte aus der Backstube am Stammsitz in Brunnadern: Mit zehn heimeligen Café-Restaurants im Toggenburger Stil versorgt das Familienunternehmen die Ostschweiz vom Boden- bis zum Zürichsee auch mit Speisen und Getränken zum Vor-Ort-Geniessen oder zum Mitnehmen.

Die Kuhn Back & Gastro AG ist ein typisches Familienunternehmen, wie sie das Rückgrat unserer hiesigen KMU-Landschaft bilden: Geführt von einem gut ausgebildeten, jungen Berufsmann aus der 5. Kuhn-Generation, hat sich die einst beschauliche Bäckerei im Toggenburg zu einem respektablen Unternehmen gemausert; mit einem Mitarbeiterstab von 180 Menschen gehört sie längst nicht mehr zu den Kleinunternehmen, sondern steht bereits auf der Schwelle zwischen Mittel- und Grossunternehmen. Chapeau!

Was macht den Erfolg aus? Warum stehen Kundinnen und Kunden in der ganzen Ostschweiz, ja sogar in Zürich auf Feines «Made

im Toggenburg»? Ich liege wohl nicht falsch, wenn ich die vier Grundpfeiler solides Handwerk, beste Ausgangs- und leckere Endprodukte und, ja, geschicktes Marketing als Erfolgsfaktoren benenne. Denn was nützt einem das beste Erzeugnis, wenn niemand davon weiss?

Die Kuhn Back & Gastro AG hat es geschafft, sich durch cleveres Ausspielen der «Swissness»-Karte ihren Platz unter den Anbietern von Ausser-Haus-Verpflegung zu schaffen – neben Vertretern internationaler Grosskonzerne ebenso wie neben Kleinunternehmen mit Spezialitäten aus aller Herren Länder. Bei Kuhn weiss man, was man bekommt: frische, qualitativ hochwertige Produkte, die schmecken. Und man weiss, wo man sie bekommt: in einem anheimelnden, freundlichen Ambiente, das den Charme unseres Toggenburgs versprüht.

Gerne wünsche ich dem Unternehmen und seiner Crew weiterhin viel Erfolg, gute Ideen und jede Menge Herzblut für köstliche Produkte «Made im Toggenburg».

Regierungsrat Bruno Damann

Vorsteher des St.Galler
Volkswirtschaftsdepartementes

Anzeige

Knusprige Brötchen
von Bäckerei Kuhn...

...durch kompetente
Informatiklösungen von
Huber + Monsch AG.

ELEKTROTECHNIK
Huber+Monsch
Starkstrom | Automation | Telematik | Informatik

www.hubermensch.ch

Kommunikations- und
IT-Lösungen für KMU

«Wir machen gerne Freude»

Als 1888 in einer kleinen Bäckerei in Brunnandern der Grundstein für das Familienunternehmen Kuhn gesetzt wurde, konnte niemand die Entwicklung in 130 Jahren erahnen. Als Vertreter der 5. Generation führt Richard Kuhn 250 Mitarbeitende und bedient zehn Filialen. Im Gespräch macht Kuhn einen Rück- und einen Ausblick.

Richard Kuhn, Sie sind erst 41, Ihr Familienunternehmen feiert 2018 das 130-jährige Bestehen. Was löst dieses Jubiläum bei Ihnen aus?

In erster Linie ist es mir eine grosse Ehre, das Familienunternehmen führen zu dürfen. Scheinbar liegt die Kunst des Backens seit Jahrzehnten in unserem Blut und ist Ausdruck einer tiefen Verbundenheit mit natürlichen Produkten, die seit jeher passend entwickelt, verarbeitet, gebacken und verkauft werden. Ohne eine treue Kundschaft würde es unser Familienunternehmen allerdings nicht mehr geben. Was wir sind, verdanken wir in erster Linie ihr und natürlich unseren Angestellten, die sich stets voll einsetzen und täglich köstlich-feine Produkte herstellen.

.....
 «Nur wenn Produkte geschmacklich und optisch Freude machen, kommt es zum Verkaufsakt.»

Jean Kuhn Senior war 1888 der Urvater des Unternehmens. Denken Sie manchmal an seine Pionierphase?

In der Tat war Jeans Wirken zu jener Zeit vorbildlich, hart und mutig zugleich. Er ist mir in schwierigen Momenten ein Vorbild. Besonders seine Willenskraft, allein mit seinen Händen und seinem Wissen einen Bäckerbetrieb aufzubauen, kann nicht hoch genug gewürdigt werden. Produktionsmaschinen, wie sie uns heute unterstützen, gab es damals nicht, Kraft und Kreativität waren gefragt – und möglichst gute Rohstoffe. Das hat sich nicht geändert. Für mich wäre es spannend, über diese Zeit mit Jean sprechen zu können. Er hätte mir sicher viel zu erzählen! Seine Bereitschaft, tüchtig anzupacken, hat sich auf jeden Fall auszahlt.

Sie selber sind an verschiedenen Fronten stark engagiert. Wie sieht Ihre Work-Life-Balance aus?

Der Beruf als Bäcker und Unternehmer macht mir grosse Freude, nur so kann man Leistungsdruck und Verantwortung aushalten und Neues wagen. Eine entscheidende Energiequelle sind Familie und Freundeskreis. Meine Frau Steffi, eine Italienerin, und meine drei Kinder Giuliano (*2004), Gioel (*2007) und Maila (*2011) sind mein wichtigster Ausgleich neben dem Sport. Ich jogge gerne und spiele Tennis. Auch beim Lesen finde ich Entspannung, manchmal sogar neue Ideen. Diese diskutiere ich in meinem Umfeld und kläre Machbarkeit und Sinn ab. Besonders wichtig ist mir zudem das lebenslange Lernen.

Wenn ich Ihren Lebenslauf betrachte, staune ich über Ihren enormen Lerneifer ...

Ja, mir macht Lernen Freude. Schon als Schüler war ich aufmerksam und lernfreudig. Gemäss meiner Mutter soll ich als Sechsjähriger vor ihr gestanden und erklärt haben, dass ich mich bald für eine berufliche Laufbahn zu entscheiden hätte – als Profifussballer oder Bäcker. Schliesslich hat sich das stärkere Talent durchgesetzt (lacht). Die Lehre absolvierte ich bei der Konditorei-Café Abderhalden AG in Wattwil, fünf Jahre später folgte die Meisterausbildung im Familienbetrieb und an der Fachschule Richemont in Luzern.

Und für die unternehmerische Weiterentwicklung des grösser werdenden Betriebes lockte Sie offenbar ein Diplom für Klein- und Mittelunternehmer an der Universität St.Gallen ...

Genau. Weiter motiviert und unterstützt durch den Betrieb und seine Mitarbeitern, schloss ich 2015 das Executive MBA an der HSG ab. Beruflich entwickelte ich mich vom Bäcker-Konditor – unter anderem mit einem



.....
Geschäftsführer Richard Kuhn:

«Nur wenn das Ausgangsprodukt stimmt, kann das Endprodukt überzeugen.»
.....

Aufenthalt in der Café-Konditorei Mozart in Johannesburg ZA – über den stv. Produktionsleiter bei der Feinbäckerei Schwyter AG in St.Gallen bis zum Produktionsleiter in unserer Firma in Brunnadern. Seit 2007 wirke ich als Geschäftsleiter und seit 2012 auch als Präsident des Verwaltungsrates der Kuhn Back & Gastro AG.

Gründervater Jean Kuhn Senior würde über Ihre Managementenerfahrung staunen, denn 2006 gründeten Sie die Riku GmbH, übernahmen den Volg in Brunnadern und liessen 2010 das Bäckerei-Café Kuhn als Einzel-firma eintragen. Dann verkauften Sie den Volg und wandelten die Riku GmbH 2012 in die heutige Kuhn Back & Gastro AG um.

Die Aufgaben im Entrepreneurship sind komplex, da hilft mir das HSG-Studium sehr. Im Endeffekt geht es im Unternehmen ja um die Wirtschaftlichkeit auf vielen Ebenen, beispielsweise bei Produktion und Personal, bei Verkauf und Frequenzen. Falsche Einschätzungen an einem Standort können dazu führen, dass man reagieren muss. Dies kann bis zu einer Schliessung einer Filiale – wie jüngst in Wil – führen, was schmerzhaft ist.

Möglicherweise gelingt es aber, einen neuen Standort zu finden, der rentabler ist. Eine stete Kosten-Nutzen-Analyse ist allerdings zwingend, wenn man nicht «in Schönheit sterben» will.

Sie legen grossen Wert auf regionale und natürliche Produkte, dementsprechend haben Sie ein gutes Netzwerk an Herstellern, speziell in den Kantonen St.Gallen und Thurgau.

Ja, uns sind Naturbelassenheit und Regionalität überaus wichtig. Hier müssen natürlich auch Qualität und Zuverlässigkeit stimmen, denn darauf stützt sich der Erfolg zwischen Herstellern und Produzenten ab. Nur wenn unsere Produkte geschmacklich und optisch Freude machen, kommt es zum Verkaufsakt. Wir machen unseren Kundinnen und Kunden gerne vielseitige Freude: von Broten über Süssigkeiten bis hin zur Zwischenverpflegung, etwa mit Salaten oder Birchermüesli. Diese beim Verkauf sichtbare Freude ist für uns der schönste Grund, früh morgens aufzustehen, Teige rechtzeitig zum Gären zu bringen und jedes Stück, das unsere Backstube verlässt, schön anzurichten.

Kuhn macht seinen Kundinnen und Kunden gerne vielseitige Freude: von Broten über Süssigkeiten bis hin zur Zwischenverpflegung.





Geschäftsführer Richard Kuhn mit Frau Steffi und ihren drei Kindern Giuliano, Gioel und Maila, sowie Grossvater Werner Kuhn.

Ebenso grossen Wert legen Sie auch auf Frische.

Exakt. Wir haben einen ausgeklügelten Produktions- und Lieferplan, der auch auf den Zubringerdienst unserer regionalen Hersteller von Rohprodukten wie Milch, Eier oder Fleisch abgestimmt ist. Denn bis 11 Uhr morgens müssen bei uns alle Filialen mit dem Standardsortiment und den individuellen Kundenbestellungen bedient sein – das ist und bleibt unser Anspruch, darum wird unser Filialnetz auch nicht über diesen «11-Uhr-Radius» hinaus wachsen.

Sie beziehen Rohstoffe wie Mehle, Milchprodukte, Eier und Fleisch also von regionalen Lieferanten?

Grösstenteils ja. Zu diesen Landwirtschaftsbetrieben pflegen wir eine gute Beziehung. Das stellt sicher, dass strenge Kriterien an Ursprung, Anbau, Tierhaltung, Mineralgehalt und Verarbeitungsqualität eingehalten werden. Auch bei den Rohstoffen gibt es für mich keine qualitativen Kompromisse – denn nur, wenn das Ausgangsprodukt stimmt, kann das Endprodukt überzeugen.

«Made im Toggenburg» ist ein Qualitätsmerkmal.»

Zum Schluss: Wie erklären Sie sich den Erfolg einer Bäckerei aus dem Toggenburg in der ganzen Ostschweiz, ja selbst in Zürich?

Dieses «Made im Toggenburg» ist schon ein Qualitätsmerkmal an sich. Die Menschen verbinden unsere Erzeugnisse mit ihrer Herkunft – bodenständig, ehrlich, ungekünstelt und natürlich. Diesem Anspruch werden wir offenbar gerecht. Selbstverständlich müssen die Produkte auch schmecken, das ist die Grundvoraussetzung. Aber wenn dann noch Swisness, Qualität, Frische und Handwerkskunst hinzukommen, kombiniert mit einem freundlichen, einladenden und prompten Verkaufserlebnis, sehen die Voraussetzungen für ein erfolgreiches Geschäft schon sehr gut aus.

Anzeige

Die persönliche Unternehmensberatung.

Partner werden

Wir bieten unternehmerischen Persönlichkeiten, die sich eine eigene Existenz aufbauen wollen einmalige Entwicklungschancen.

Kontaktadresse: reto.morellon@hsp-con.ch

HSP Consulting AG

Splügenstrasse 9, Postfach
 CH-9008 St.Gallen / T +41 71 243 04 60
info@hsp-con.ch / www.hsp-con.ch

Brot und Süsses seit 130 Jahren

Traditionsgemäss bilden verschiedenste Brote, diverse süsse Kreationen und vielseitige Zwischenverpflegungen das Kerngeschäft der Kuhn Back & Gastro AG. Einen Schwerpunkt in der Produktion bilden beim Süssen die Anis-, Mandel- und Apfelgipfel. Das Geheimnis ihres Erfolgs hat viele Väter.

Im Gespräch mit Geschäftsleiter Richard Kuhn wird deutlich, dass jedes dieser süssen Produkte eine Geschichte hat: Als Vater Werner Kuhn einst auf Kundenwunsch einen Anis-Biber herstellte, hatte er zu viel Teig angerichtet. Schnell kam die entlastende Idee, daraus Anis-Gipfel zu produzieren. Zur grossen Überraschung stiessen diese bei der Kundschaft im Laden auf riesige Resonanz.

Nur bei der Jury durchgefallen

Nicht alle aber mögen Anis, dies musste der Familienbetrieb bei der «Swiss Bakery Trophy 2014» in der Westschweiz erfahren, als nämlich eines der vier Jury-Mitglieder die Kuhn'schen Anis-Gipfel nicht mochte und deshalb eine schlechte Note abgab. So blieb diese Auszeichnung unerfüllt. Der Erfolg hingegen blieb nicht aus: «Heute werden 1250

«Unser Lead-Produkt im Süswarenortiment sind die Mandel-Gipfel.»





BLICKPUNKT THEKE

Innovation | Funktion | Produktion


SCHWEITZER
die ladenmanufaktur

+41 (0)71-775 8877 www.schweitzer-ladenbau.ch



schaerer
swiss coffee competence

**Ein Cappuccino oder Latte Macchiato
wie vom Barista handgemacht:**

Schaerer Kaffeemaschinen mit Best Foam™
stehen für höchsten Kaffeegenuss mit cremig-
fluffigem Milchschaum!

Schaerer AG
Allmendweg 8
4528 Zuchwil, Schweiz
T +41 32 681 62 00
info@schaerer.com
www.schaerer.com



**FELDGARAGE
BÜTSCHWIL AG**



CARWASH

www.feldgaragebuetschwil.ch

**17 Bäckereien
23 Ofenbauer
8 Müllereien**

Und über 12'288
weitere KMU sind
unser täglich Brot.



 **asga**
pensionskasse

Stück pro Monat für Anis-Liebhaber auf den Markt gebracht», so Kuhn.

«Unser Lead-Produkt im Süßwarensortiment sind allerdings die Mandel-Gipfel», verrät Richard Kuhn. Nun könnte man sagen, dass solche überall angeboten würden. «Unsere haben jedoch ein Geheimnis: Der Butter-Blätterteig wird nämlich mit einer speziellen hausgemachten Mandelmasse hergestellt, mit einer idealen Menge Vanillecreme verfeinert und dann in den Filialen frisch gebacken», klärt Kuhn auf. Nicht weniger als 3250 Stück gehen so in den Verkaufslökalen in Brunnadern, Zuzwil, Schönengrund, St.Gallen, Rapperswil, Herisau, Winterthur, Horgen und Zürich monatlich über den Ladentisch.

Eigene Rezepturen

Ein weiteres Beispiel: Vor über 20 Jahren wünschte sich das Bergrestaurant Blattendürren ob Urnäsch eine süsse Hausspezi-

alität. Seniorchef Werner Kuhn nahm diese Herausforderung an und experimentierte mit einer Makronenmasse und Staubzucker, um die Apfel-Gipfel zu erfinden. Richard Kuhn erinnert sich: «Nach mehreren Anläufen konnte das Auslaufen des Apfelsaftes im Ofen verhindert werden. 2010 bekamen wir dafür an der «Swiss Bakery Trophy» die Silbermedaille.» Wie immer nimmt Kuhn auch hier auf regionale Hersteller Rücksicht, so kommen beispielsweise die Äpfel aus dem Toggenburg und aus dem Thurgau.

So wurden alle Rezepturen in den letzten 50 Jahren im Hause Kuhn entwickelt oder verbessert. «Die Teige bereiten wir mit frischem Berg-Quellwasser zu. Zur vollen Aromaentwicklung ruhen diese vor dem Ausbacken mehrere Stunden», verrät Richard Kuhn ein weiteres Geheimnis des Erfolgs der Produkte «Made im Toggenburg». «Und auf chemische Zusätze und Konservierungsmittel verzichten wir natürlich konsequent.»

Wie immer nimmt Kuhn auch hier auf regionale Hersteller Rücksicht.

15 Mal Edelmetall

Die national ausgeschriebene «Swiss Bakery Trophy» findet alle zwei Jahre in Bulle FR statt. An diesem Wettbewerb werden rund 1400 Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Spezialitäten von Fachleuten und Konsumenten geprüft und bewertet. Die Kuhn Back & Gastro AG durfte an der Trophy schon insgesamt 15 Gold-, Silber- und Bronzemedailien entgegennehmen.



WASSERFLUH GARAGE AG

Ihr ŠKODA Partner im Toggenburg
Wasserfluh 909
9620 Lichtensteig

Tel 071 988 13 36
Fax 071 988 13 66

info@wasserfluhgarage.ch
www.wasserfluhgarage.ch



ŠKODA

BG Zurlinden

Die 2000-Watt-Genossenschaft



Baugenossenschaft Zurlinden · Albisriederstrasse 358 · 8047 Zürich
Telefon 044 497 10 60 · info@bgzurlinden.ch · www.bgzurlinden.ch



*Die Fachleute für den Holzbau
von heute!*

IEZENDANNER HOLZBAU AG

9127 ST. PETERZELL Dorf 33/10

Telefon 071 377 13 61

Fax 071 377 13 83

Holzsystembau
Dämmen mit Cellulose
Zimmerarbeiten
Schreinerarbeiten
Einbauküchen
Möbel

**Herzlichen Glückwunsch zum 130-Jahr-Jubiläum
und vielen Dank für die gute Zusammenarbeit.**

www.giezendanner.com

Kreis



Gastro- und Hotelbedarf

Kreis AG St. Gallen

Schachenstrasse 9, 9016 St. Gallen

Tel. 071 288 03 16, Fax 071 288 06 16

info@kreisgastro.ch, www.kreisgastro.ch



Geschenke haben das ganze Jahr Saison

Neu bietet Kuhn auch die Möglichkeit, Kunden, Freunde und Geschäftspartner mit einem individuell gestalteten Geschenk zu überraschen. Mittels eines Logins kann man den Deckel einer feinen Spezialität aus der Backstube oder der Confiserie selber gestalten und diesen mit einer persönlichen Botschaft, dem Firmenlogo oder einem Slogan versehen. Der Fantasie und Kreativität bei der Gestaltung des Schachteldeckels sind dabei keine Grenzen gesetzt, und die Produktvielfalt zum Befüllen der Schachtel durch Kuhn ist riesig. Lieferbar sind die individuellen und regionalen Geschenke innerhalb von drei bis vier Wochen nach Bestelleingang.



Toggenburger Charme

Der Charme des Toggenburgs ist auch in der Kuhn'schen Gastronomie unverkennbar und widerspiegelt Ursprünglichkeit sowie Authentizität. «Wir legen bei der Beratung und Bedienung unserer Kunden grossen Wert auf Fachkompetenz und Herzlichkeit. Die typische Toggenburger Gastfreundschaft wird bei uns aktiv gelebt und macht ein Besuch in unseren Gastronomien zu einem Erlebnis», fasst Richard Kuhn zusammen.

Auch in Zukunft haben die Kuhns und ihre Crew das Ausprobieren von Neuheiten im

Blut: «Aktuell laufen Experimente im Muffins-Bereich, dabei verbinden wir Testläufe

.....
 «Auf chemische Zusätze und Konservierungsmittel verzichten wir konsequent.»

mit Rückmeldungen seitens der Kundinnen und Kunden. So wollen wir den optimalen Muffin kreieren, der optisch und geschmacklich am besten ankommt.»

Anzeige

Wir gratulieren
 ZUM
 130-JÄHRIGEN JUBILÄUM

PAWI | | |
 DESIGN PACKAGING LOGISTICS

Ein Leben für Ernährung und Genuss

Die Geschichte des Familienunternehmens Kuhn geht auf das Jahr 1888 zurück: Jean Kuhn Senior erwarb das «Gasthaus zum Löwen» in Brunnadern im Neckertal und baut das anliegende Stickereilokal, das in den Jahrzehnten zuvor als Metzgerei genutzt wurde, in eine kleine Bäckerei um. Es waren schwierige Zeiten, Tag für Tag musste hart gearbeitet werden.

Im «Löwen» in Brunnadern fing 1888 alles an.

Weltweit betrachtet waren die Menschen erfinderisch: In den USA wurde das Patent auf eine Stahlbauweise für die ersten Wolkenkratzer erteilt, Theophilus Van Kannel erfand

die Drehtür, William Seward Burroughs lancierte die erste Rechenmaschine, und John Boyd Dunlop ging als Reifenpionier in die Geschichte ein.



Auch 130 Jahre nach der Gründung setzt sich das Kuhn-Team mit Herz und Seele für die feinen Spezialitäten aus dem Toggenburg ein.



Monika Knaus, Lehrlingsausbildnerin

Von Jean zu Jean

Erschwernisse kamen auch in der Schweiz auf, als der Erste Weltkrieg 1914 ausbrach und bis 1918 dauerte. In der Ausgabe vom «Der Toggenburger Bote» stand am 22. Juli 1916 geschrieben: «Mache einer geehrten Einwohnerschaft von Brunnadern bekannt, dass ich mein Geschäft «Gasthaus zum Löwen» mit Bäckerei und Konditorei käuflich an meinen Sohn Jean abgetreten habe».

In den Folgejahren führte Jean Kuhn Junior und seine Frau Hermine mit ihren vier Kindern erfolgreich den elterlichen Betrieb weiter, bis Jean 1933 im Alter von 43 Jahren einem Herzversagen erlag. Verantwortungsbewusst bewirtschaftete seine Witwe umgehend das Gasthaus, während für die Bäckerei ein Mitarbeiter eingestellt wurde. Die Zwischenkriegszeit und der Zweite Weltkrieg (1939 bis 1945) beeinflussten das Leben in mehrfachen Belastungen weiter.

Von Hermine zu Ernst

Das Ende des Zweiten Weltkrieges gab Mut zum Aufbruch in eine friedlichere Zeit. 1945 stand der nächste Wechsel im Familienbetrieb an: «Was lange währt, wird endlich

gut», meinte Hermine Kuhn und freute sich, als Sohn Ernst mit seiner Frau und ihren drei Kindern das Gasthaus mit Bäckerei bis 1973 übernahmen. In diesem Jahr starb Ernst mit 52 Jahren an einem Krebsleiden. Trotz der Schicksalsschläge zeigte sich die Familie Kuhn tapfer und zukunftsgläubig. Sie empfanden diese Zeiten als eine harte Prüfung, die durch mutige Beschlüsse und dem Willen zur Rettung ihrer Existenz gemeistert wurden.

Der Toggenburger Bote:

«Mache einer geehrten Einwohnerschaft von Brunnadern bekannt, dass ich mein Geschäft «Gasthaus zum Löwen» an meinen Sohn Jean abgetreten habe.»

Auch Ernsts Sohn Werner Kuhn war vom Bäckerberuf angetan, bildete sich aus und wurde zu jener Zeit als Bäcker-Konditor am Flughafen Zürich beschäftigt, ehe er die Notlage der Familie erkannte, ins elterliche Geschäft



Désirée Näf, 2. Lehrjahr



Cindy Clajus, Konditorin



Stefan Burri, Produktionsmitarbeiter



Jan Scheu, 2. Lehrjahr



Regula Hässig, Verantwortliche Konditorei



Margrith Grob, Verkäuferin

NÖD JUFLE MACHT DEN BRAUER ZUM MEISTER.



Ein gutes Bier braucht Zeit. Deshalb nehmen wir uns beim Brauen besonders viel davon. Und das seit bald 240 Jahren. Damit Sie jeden Schluck genießen können.

Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.



Schützengarten

media
komm

130 JAHRE
KUHNS BACK & GASTRO

HERZLICHE GRATULATION
ZUM JUBILÄUM



VIELEN DANK
FÜR DIE LANGJÄHRIGE
PARTNERSCHAFT

mediakomm

Manufaktur für Medien & Kommunikation

Wir gratulieren herzlich zum 130-Jahre-Jubiläum!

Wir sind stolz, ein so traditionsreiches Geschäft bei uns im Sonnenhof zu haben, und wünschen weiterhin alles Gute und viel Erfolg für die nächsten Jahre.



Montag bis Freitag, 9 bis 20 Uhr
Samstag, 8 bis 18 Uhr

38 Geschäfte | 400 Parkplätze
www.center-sonnenhof.ch

easy shopping

**SON
NEN
HOF**
RAPPERSWIL-JONA

Gemperli



Metzgerei Gemperli AG

Schmiedgasse 34, 9000 St. Gallen

Telefon 071 222 37 23

info@metzgereigemperli.ch

www.metzgereigemperli.ch



Keine Kuhn-Filiale liegt weiter weg, als dass sie nicht bis 11 Uhr mit Frischwaren aus Brunnadern bedient werden könnte.

wechselte und die Tradition weiterführte: 1976 kam es zur Betriebsübernahme durch Werner Kuhn in der 4. Generation. In den darauf folgenden Jahren entwickelte

«Zufriedene und glückliche Kunden sind des Tages Lohn.»

sich der Betrieb kontinuierlich weiter. Der Um- und Neubau der Liegenschaft wurde notwendig. Die Backstube wurde entsprechend dem gestiegenen Bedarf erweitert und modernisiert. In Schönegrund konnte dank dem erfolgreichen Wirken eine Filiale eröffnet werden. Im Jahre 2000 zählt der Betrieb bereits 20 Mitarbeitende.

Von Werner zu Richard

Zehn Jahre später, 2010, erfolgte die Betriebsübergabe an den heutigen Geschäftsführer Richard Kuhn in der 5. Generation, der

seit 2000 im elterlichen Betrieb tätig war und seit 2007 die Verantwortung für die operative Führung der Unternehmung trägt.

Heute beschäftigt die «Kuhn Back & Gastro AG» über 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und betreibt Geschäftsstellen an zehn Standorten. Qualität und Fachkompetenz sowie ein sympathischer Teamgeist prägen das Miteinander und sorgen für zufriedene Kundinnen und Kunden.

Die Café-Restaurants der Kuhn Back & Gastro AG sind dekorativ-heimelig im typischen Toggenburger Stil gehalten, sie strahlen denn auch Gemütlichkeit und Genuss aus. Der von Hand geröstete Kaffee wird den Gästen im urigen Chacheli, die auserlesenen Teesorten im traditionellen Chrüegli serviert. Und ein vielfältiges Angebot an köstlichen Speisen sorgt für individuelle Abwechslung. Fast stündlich zaubern die Angestellten frische Brote, Zöpfe und Kleingebäcke vor

den Augen der Kunden aus dem Ofen. Ein herrliches Gefühl und ein wunderbarer Geschmack! Zufriedene und glückliche Kunden seien des Tages Lohn, sagte schon 1888 Gründervater Jean Kuhn Senior.

Und die Zukunft?

Richard Kuhn wagt einen Blick in die Zukunft: «Wegen den zunehmenden Auslastungen an den bisherigen Produktionsstandorten in Brunnadern stossen wir längerfristig an unsere Grenzen. Deshalb stecken wir seit 2016 in einer umfassenden Verhandlungsphase, um eine neue Produktionsplanung in Bütschwil voranzutreiben. Ziel wäre dann – wenn alles rund abläuft – die Eröffnung der Produktionsstätte mit der 11. Filiale, inklusive Café-Bereich, im Jahr 2020.»

Anzeige



Waldburger
+ Partner

Unser Büroteam bedankt sich herzlich bei der Kuhn Back & Gastro AG für die partnerschaftliche Zusammenarbeit für den Innenausbau an der Kasernenstrasse in Herisau. Wir wünschen viel Erfolg für die Zukunft.

Projektentwicklung · Architektur

www.waldburger-partner.ch



Impressum

Magazin LEADER
MetroComm AG
Bahnhofstrasse 8
Postfach 1235
9001 St.Gallen
Telefon 071 272 80 50
Fax 071 272 80 51
leader@metrocomm.ch
www.leaderdigital.ch

Verleger: Natal Schnetzer

Redaktion: Dr. Stephan Ziegler
sziegler@metrocomm.ch

Autoren in dieser Ausgabe: Roland P. Poschung

Fotografie: Bäckerei Kuhn,
Roland P. Poschung, zVg

Herausgeberin, Redaktion und Verlag: MetroComm AG
Bahnhofstrasse 8
9001 St. Gallen
Tel. 071 272 80 50
Fax 071 272 80 51
www.leaderdigital.ch
www.metrocomm.ch
leader@metrocomm.ch

Geschäftsleitung: Natal Schnetzer
nschnetzer@metrocomm.ch

Verlags- und Anzeigenleitung: Sven Rohner

Marketingservice/ Aboverwaltung: Fabienne Schnetzer
info@metrocomm.ch

Abopreis: Fr. 60.– für 18 Ausgaben

Erscheinung: Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 20 Special-Ausgaben

Gestaltung/Satz: Béatrice Lang
blang@metrocomm.ch

Produktion: Ostschweiz Druck,
Wittenbach

LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

ISSN 1660-2757

STANDORTE

Brunnadern (Stammhaus)

Kuhn Back & Gastro AG
Dorfstrasse 28
9125 Brunnadern
Tel. 071 374 12 35
Fax 071 374 12 65
info@baeckerei-kuhn.ch

Herisau, «Alti Ffürwehr»

Kuhn Back & Gastro AG
Kasernenstrasse 7
9100 Herisau
Tel. 071 351 29 60
Fax 071 351 29 61
herisau@baeckerei-kuhn.ch

Horgen, Waldegg-Center

Kuhn Back & Gastro AG
Einsiedlerstrasse 301
8810 Horgen
Tel. 044 725 01 65
Fax 044 725 01 66
horgen@baeckerei-kuhn.ch

Rapperswil, Einkaufszentrum Sonnenhof

Kuhn Back & Gastro AG
Zürcherstrasse 4
8640 Rapperswil
Tel. 055 210 32 15
Fax 055 210 32 16
sonnenhof@baeckerei-kuhn.ch

Schönengrund

Kuhn Back & Gastro AG
Hauptstrasse 10
9105 Schönengrund
Tel. 071 361 15 66
Fax 071 361 20 67
schoenengrund@baeckerei-kuhn.ch

St.Gallen, Neumarkt 3

Kuhn Back & Gastro AG
Vadianstrasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 071 220 95 06
Fax 071 220 95 07
neumarkt@baeckerei-kuhn.ch

St.Gallen, Shopping Arena

Kuhn Back & Gastro AG
Zürcherstrasse 462
9015 St.Gallen
Tel. 071 310 22 30
Fax 071 310 22 31
arena@baeckerei-kuhn.ch

Winterthur, Einkaufszentrum Neuwiesen

Kuhn Back & Gastro AG
Gertrudstrasse 1
8400 Winterthur
Tel. 052 202 47 20
Fax 052 202 47 21
neuwiesen@baeckerei-kuhn.ch

Zürich, Albisriederplatz

Kuhn Back & Gastro AG
Hardaustasse 5
8003 Zürich
Tel. 043 818 66 88
Fax 043 818 66 89
albisriederplatz@baeckerei-kuhn.ch

Zürich-Leimbach, Sihlbogen

Kuhn Back & Gastro AG
Leimbachstrasse 23
8041 Zürich
Tel. 044 482 06 20
Fax 044 482 06 21
leimbach@baeckerei-kuhn.ch

Zuzwil, Herberg-Markt

Kuhn Back & Gastro AG
Herbergstrasse 12
9524 Zuzwil
Tel. 071 940 03 23
zuzwil@baeckerei-kuhn.ch

www.baeckerei-kuhn.ch



Mein erstes Jubiläum.



Meine erste Bank.

Geschäftsmodelle entwickeln. Herausforderungen meistern. Erfolge feiern. Jubiläen sind kein Zufallsprodukt. Sie sind das Resultat von Kontinuität, stetigem Wachstum und einer starken Partnerschaft. Die St.Galler Kantonalbank gratuliert **Kuhn Back & Gastro AG** zum **130-Jahr-Jubiläum**. sgkb.ch

150 1868 2018  **St.Galler Kantonalbank**
Gemeinsam weiter wachsen



Wir gratulieren der Bäckerei Kuhn zum 130-Jahre-Jubiläum und wünschen für die Zukunft weiterhin alles Gute und viel Erfolg.

Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet
info@pitec.ch, www.pitec.ch



Die Bäckerei Kuhn feiert 130 Jahre.

#ichso

*Herzliche Gratulation zum Jubiläum
und weiterhin viel Erfolg!*
shopping-arena.ch

**SHOPPING
ARENA**