

Mit Investitionen und neuen Ideen erfolgreich auf Kurs



KNEUSS-Güggeli in Mägenwil Hohe Produktequalität und laufende Innovationen machen das Familienunternehmen krisenresistent.

Von einer Krise spürt man bei KNEUSS-Güggeli nichts. Neue Ideen, Investitionen und hohe Qualitätsansprüche sorgen beim Mägenwiler Familienunternehmen für einen guten Geschäftsgang.

Die Geschäftsentwicklung bei KNEUSS-Güggeli aus Mägenwil zeigt, wieso sich ein Investment in Nahrungsmittel für die Anleger auch in der Krise lohnen kann. Der drittgrösste Geflügelproduzent in der Schweiz hat im laufenden Jahr mehr umgesetzt als im Vorjahr und auch mehr, als budgetiert. Der Grund dafür ist einfach, erklärt Unternehmensleiter Daniel Kneuss: «Gegessen und getrunken wird immer. Wir produzieren ein Grundnahrungsmittel, zudem ist Geflügelfleisch günstiger als anderes Fleisch, wie zum Beispiel Rind- und Kalbfleisch. Somit gibt es eine Verlagerung. Natürlich haben auch wir einen leichten Trend zum preisattraktiveren Produkt innerhalb unserer Produktgruppe bemerkt – sprich, ein bisschen weniger Kaufkraft wahrgenommen.» Damit die Kunden trotz

geringerer Kaufkraft auf die Produkte von KNEUSS zurückgreifen, spielen Qualität und Innovation beim Familienunternehmen eine um so grössere Rolle.

Handarbeit ist nach wie vor gefragt

In der Verarbeitung und der Veredelung des Geflügels ist darum nach wie vor viel Handarbeit dabei. Trotz maschineller

INNOVATIONEN VON



Delikateses Hüttenschnitzel Köstlich gewürzt und wunderbar saftig.

Unterstützung steht hinter jedem Produkt eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter. Auch auf die tiergerechte Haltung der Güggeli achtet das Unternehmen streng. Dazu Daniel Kneuss: «Alle unsere Stallungen entsprechen einer besonders tierfreundlichen Stallhaltung. Das bedeutet in der Schweiz ein Standard, der gegenüber dem Ausland klar führend ist. Wir haben Frischwasser und aktive Lüftungen. Dazu hat es in allen unseren Stallungen einen Wintergarten, einen so genannten Aussenklimabereich.»

Führend in Qualität und Dienstleistung

Den Geflügelverarbeitern stellen sich hohe Anforderungen, was Hygiene und Kühlkette anbelangt. Von den betriebseigenen Stallungen bis in die Verkaufslokale dauert es darum nur zwei Tage, bis die Produkte beim Kunden sind. Hohes Qualitätsdenken, akribische Qualitätskontrollen und stetige Produktinnovation begründen die Stärke von KNEUSS am Markt. Als ausgewählter Partner vom Profikoch über den Metzger bis zum Detailhändler ist sich das Unternehmen seiner Verantwortung bewusst. Das Fundament für den beständigen Erfolg des überdurchschnittlich gewachsenen Pionierunternehmens KNEUSS in Mägenwil ist seine Kompromisslosigkeit, wenn es um erstklassige Produkte und die hohe Dienstleistung geht. Qualität und Zuverlässigkeit zieht sich wie ein roter Faden durch alle Teile dieses Familienbetriebes.

Als beständiger Partner zeigt sich KNEUSS auch in der Küche zu Hause. Dazu bietet die Firma eigens einen Sammelordner mit feinen Güggeli-Rezepten an. Damit traditionelle Gerichte auf keinen Fall verloren gehen und Alltags- und Hobbyköche leichte und leckere Rezepte kennen lernen können, hat KNEUSS nicht nur einen eigenen Rezeptdienst eingerichtet, sondern unter der Adresse: www.kneuss.com/gueggelihotline eine spezielle und praktische Güggeli-Hotline erstellt. Dort beantworten Fachleute kulinarische und küchentechnische Fragen der Konsumenten.

Im Aargau und in der ganzen Schweiz

Allein im Kanton Aargau sind die KNEUSS-Güggeli-Produkte an über neunzig Standorten erhältlich. Mit ihren Produkten beliefert KNEUSS aber auch Metzger, Restaurants und Grosskantinen in der ganzen Schweiz. Das soll vorerst auch so bleiben. «Wir stellen ganz klar fest, das auch im Export gewisse Chancen beste-

hen und wollen diese in Zukunft auch intensiver prüfen. Aber wichtig für uns ist im Moment, dass wir die Aufgaben zu Hause in der Schweiz richtig machen. Hier wollen wir noch stärker werden und neue Kunden gewinnen», sagt Daniel Kneuss über die Unternehmensstrategie. (tp)

Weitere Informationen

www.kneuss.com

Güggeli-Hotline: 062 896 70 74



Innovativ

Daniel Kneuss führt KNEUSS-Güggeli

Es ist eine veritable Erfolgsgeschichte, die sich hinter dem Firmennamen «KNEUSS» verbirgt. Es ist die Geschichte des Geflügelzüchters Ernst Kneuss, der 1960, also vor fast 50 Jahren, die Idee hatte, Güggeli aufzuziehen und deren Fleisch mit der Fütterung einer natürlichen Spezialnahrung besonders schmackhaft werden zu lassen. Gedacht, getan. Und so präsentieren sich die KNEUSS-Güggeli heute als ein Unternehmen, das mit seinem Namen für die ausserordentliche Qualität seiner Produkte bürgt und in der dritten Generation erfolgreich von Daniel Kneuss (im Bild) geführt wird. Daniel Kneuss weiss: «Die exzellente Qualität von KNEUSS-Güggeli basiert auf der tierfreundlichen Aufzucht bei unseren Vertragspartnern auf Schweizer Bauernhöfen, der Einhaltung höchster Standards in der Stallhygiene und der regelmässigen Gesundheitskontrolle der Tiere.»



KNEUSS-Güggeli-Produkte findet man an über 90 Standorten im Kanton Aargau.

KNEUSS GÜGGLI – IMMER KNUSPRIG UND FRISCH



Feines Cordon Bleu Eine weitere Köstlichkeit aus dem Hause KNEUSS-Güggeli.



Geniale Verpackung In dieser Verpackung wird das Bachofe-Güggeli im Fachgeschäft angeboten – mit den Erkennungsfarben: Klassisch (neutral), Rosmarin (grün), Knoblauch (rot)

