

KNEUSS Güggele:

Daniel Kneuss, der Patron und Metzger, ist zurück an der Schlachtbank

Telefon-Interview mit Daniel Kneuss, Inhaber, Verwaltungsratspräsident und CEO von KNEUSS Güggele.

Daniel Kneuss, danke, dass Sie sich Zeit nehmen für ein spontanes Telefon-Interview. Uns ist nämlich zu Ohren gekommen, dass Sie «am Aufräumen» sind in Ihrem Unternehmen in Mägenwil. Was muss man sich da für Vorstellungen machen?

Daniel Kneuss: Danke für den Anruf, ich bin tatsächlich am «Ordnung machen» in unserem Güggele-Unternehmen!

Was ist denn so Gravierendes passiert in der jüngsten Vergangenheit?

Daniel Kneuss: KNEUSS Güggele, bekannt als Innovationsleader in der Güggele-Branche, muss sich fit für die «Olympiade» und für die Zukunft machen. Das kommt nicht einfach so von ungefähr. Dazu benötigt die Firma KNEUSS Güggele einige zusätzliche «Trainingseinheiten». Und wie es so ist beim Fitness – es purzeln die Kilos. Das aber nur, wenn wir ein Ausdauertraining absolvieren. Deshalb habe ich mich entschieden, auf junge, unverbrauchte, dynamisch-frische Entscheidungsträger und -wege zu setzen.

«KNEUSS Güggele verändert Essgewohnheiten!»

Was heisst das konkret? Was sollen sich Ihre bestehenden und potenziellen Kunden darunter vorstellen?

Daniel Kneuss: Ich setze künftig auf ein junges und motiviertes Team, bestehend aus Fachleuten, welche erst am Anfang ihrer beruflichen und unternehmerischen Karriere in der Wirtschaft stehen. So können wir unbelastet und unbefangen auf dem gemeinsamen Boot den neuen Kurs in die Zukunft bestimmen und die richtige Richtung anpeilen. Durch tägliche harte Arbeit, ja durch richtig verstandene Qualitätsarbeit, werden wir unserer Vision «KNEUSS Güggele verändert Essgewohnheiten» ein Stück näher kommen!

Sie setzen also auf neue und junge, unverbrauchte Mitarbeitende. Heisst denn auch, dass bisherige Mitarbeitende das KNEUSS Güggele-Boot verlassen mussten?

Daniel Kneuss: Das neue Boot hat eine gewisse Anzahl Tickets, welche zur Verfügung stehen – und ja, gewisse Leute haben im neuen Boot keinen Platz mehr gefunden oder es verlassen. Wir sind somit per 1. Juli 2018 schlanker, dynamischer und fitter unterwegs.



Daniel Kneuss – der ausgebildete Metzger – steht in der Güggele-Produktion

Verlieren Sie mit diesen personellen Mutationen und Abgängen nicht auch Knowhow und Qualität?

Daniel Kneuss: Die Grösse des Personalbestandes ist für den Erfolg eines Unternehmens nicht matchentscheidend, sondern die Qualität des Teams. Und genau bei diesem Qualitätsaspekt ist in den letzten Jahren eine gewisse und latente Erosion zu beobachten gewesen.

Ich bin Metzger und zugleich der Patron von KNEUSS Güggele. Somit gehe ich als Patron und Metzger zurück an die Schlachtbank. Mir sind die Mitarbeitenden und die landwirtschaftlichen Produzenten, von welchen wir unsere «Rohprodukte» beziehen, äusserst wichtig. Sie leisten täglich harte Handarbeit – und dies mit grosser

Interview

Leidenschaft und Passion. Allerdings – und das ist mir als ausgebildeter Metzger noch wichtiger – steht für mich das Tier bzw. das Tierwohl der KNEUSS Güggele im Vordergrund und im Mittelpunkt.

Das heisst mit andern Worten, dass Sie wieder voll und ganz in der Produktion stehen und mitarbeiten?

Daniel Kneuss: Ja, genau!

Aber mit Verlaub, so verlieren Sie ja die Kunden und ihre Bedürfnisse und Erwartungen aus den Augen, wenn Sie sich nur noch auf die internen Prozesse fokussieren?



Daniel Kneuss: Mein Grossvater (und Firmengründer) sagte mir einmal, und er wiederholte sich oft, gerade letzten Sonntag an seinem 93. Geburtstag in Begleitung seiner Ehefrau: «Daniel, Qualität, Qualität und nochmals Qualität – und das jeden Tag, das ist das, was die Kunden von uns erwarten. Einfach Qualität!» Das tönt jetzt vielleicht etwas altmodisch, doch für mich ist's absolut modern und zeitgemäss. Denn genau das ist eines der zentralen Elemente des Erfolgs, die in der heutigen schnelllebigen Zeit verloren gehen. Simpel einfach – die Qualität. So habe ich unsere Unternehmensphilosophie und -strategie neu definiert.

Neue Qualitätsstrategie

Was wollen Sie damit sagen? KNEUSS Güggele steht doch schon heute für eine einzigartige Qualität?

Daniel Kneuss: Das ist natürlich schon so, wir haben eine ausgezeichnete Position im Markt. Doch das genügt mir nicht. Qualität ist gleich harte Arbeit. Und diese harte Arbeit will ich wieder täglich spüren. Somit werde ich wieder gewisse Prozesse als Patron, nein als Metzger, selber an die Hand nehmen.

Aber nochmals, wenn Sie sich künftig vorwiegend um die internen Prozesse kümmern, dann verlieren Sie ja den Kontakt zu den Kunden?

Daniel Kneuss: Nein, ich werde täglich mit den Kunden im Kontakt sein, denn gerade ihr Feedback, ihre Stimme ist wichtig, damit wir uns kontinuierlich verbessern. Da ist es doch auch okay, wenn der Patron selbst wieder einmal am Telefon ist.

Qualität hat ihren Preis!

Was passiert denn sonst noch so? Es tönt nach Umbruch in Mägenwil?

Daniel Kneuss: Wir haben definiert, dass sämtliche Bestellungen, welche bis 12.00 Uhr bei uns eintreffen, am Folgetage zuverlässig ausgeliefert werden. Der Bestelltermin wird somit beibehalten, damit wir unserer neuen Qualitätsstrategie gerecht werden können. Zudem wird das Sortiment weiter gestrafft.

Also stimmt es, dass Sie die beliebten KNEUSS Güggele Rotondos nicht mehr herstellen?

Daniel Kneuss: Nein, sicherlich nicht, die beliebten KNEUSS Güggele Rotondos gibt es weiterhin, doch wird ihre Verfügbarkeit von den Saisons beeinflusst – wir produzieren sie im Herbst/Winter, genau gesagt vom September bis März.

Ganz generell haben wir für verschiedene Produkte neue Saisons definiert. So können wir eine hohe Lieferbereitschaft und gleichzeitig eine hohe Qualität gewährleisten. Zudem werden wir per 1. August 2018 eine Preiserhöhung von rund fünf Prozent auf dem ganzen Sortiment vornehmen.

Eine Preiserhöhung in der heutigen Zeit, wo alles nach billig schreit?

Daniel Kneuss: KNEUSS Güggele ist eine wertvolle Qualitätsmarke, das zelebriere ich jeden Tag. Meine Produzenten, also die Bauern, welche meine Güggele betreuen, haben es verdient, «einen Batzen mehr als bei der Milch zu verdienen». Zudem sind die Anforderungen rund um einen Schlachthof gestiegen. Hygiene und Sicherheit und andere behördlichen Rahmenbedingungen werden immer dynamischer und anspruchsvoller. Qualität hat eben ihren Preis, das wissen wir alle. KNEUSS Güggele will hier mit der neuen Qualitätsstrategie einen klaren neuen Weg gehen.

Daniel Kneuss, haben Sie herzlichen Dank für das spontane und informative Interview.

(Das Telefon-Interview führte GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech).

Mehr zum Thema

KNEUSS Güggele, Eichlistrasse 5, 5506 Mägenwil
Tel. 062 887 27 87, www.kneuss.com