



Daniel Kneuss – der Guggeli König!

GOURMET-Exklusiv-Interview mit Daniel Kneuss,
Alleininhaber, Verwaltungsratspräsident und CEO von KNEUSS Guggeli

In der über 58jährigen Geschichte von KNEUSS Guggeli hat eine neue Ära begonnen, indem Sie als Mitglied der dritten Familiengeneration per Februar 2018 sämtliche Aktien des Unternehmens übernommen haben. Welches sind Motivation und Hintergründe dafür, dass Sie nun Alleininhaber, Verwaltungsratspräsident und CEO von KNEUSS Guggeli sind?

Daniel Kneuss: Mit diesem strategisch ausgerichteten Entscheid stellt sich KNEUSS Guggeli für eine proaktive Zukunft neu auf. Denn KNEUSS Guggeli schreibt die Gegenwart von Morgen.

Die jüngste Entwicklung in Ihrem Unternehmen führt sicher zu klaren Verhältnissen in Bezug auf Eigen-

tümerschaft und Führung. Welche Vorteile ergeben sich aus der neusten Entwicklung für das Familienunternehmen gegenüber den bisherigen Verhältnissen?

Daniel Kneuss: Durch klare und deutliche Entscheidungen, welche effizient gefällt werden können, wird sich die Unternehmung rasch und dynamisch weiterentwickeln. Diese Geschwindigkeitsbeschleunigung wird sich auf alle Bereiche auswirken. Ich möchte den Vorgang mit einem 100-Meter-Sprint vergleichen: KNEUSS Guggeli wird in Zukunft der neue Olympiasieger sein!

Planen Sie als Alleininhaber, VRP und CEO eine konzeptionelle oder strategische Neuausrichtung Ihres Unternehmens?

Interview

Daniel Kneuss: Korrekt. Neue Wege, neue Ziele. Und diese werden minutiös verfolgt und umgesetzt. Dazu sind alle meine 200 Mitarbeitenden bereit. Den nur gemeinsam können wir die Bedürfnisse unserer Kundenschaft weiterentwickeln und befriedigen. Mehr noch: wir werden sogar neue Bedürfnisse wecken.

Sagen Sie doch einmal unserer Leserschaft, wie KNEUSS Guggeli entstanden ist und wie sich Ihr Unternehmen entwickelt hat?



«Mit diesem strategisch ausgerichteten Entscheid stellt sich KNEUSS Guggeli für eine proaktive Zukunft neu auf.»

Daniel Kneuss, Verwaltungsratspräsident und CEO von KNEUSS Guggeli

Daniel Kneuss: KNEUSS Guggeli ist das Ergebnis von Pionierarbeit. Mein Grossvater Ernst Kneuss und meine Grossmutter Marie Kneuss starteten 1960 in der Waschküche mit einer Idee: Wir schlachten, verarbeiten und verkaufen feine kleine KNEUSS Guggeli, sprich Mistkratzerli. Gesagt, getan, gingen sie fortan auf den «Märit» in Baden (AG). Schon kurz danach stellte sich heraus, dass die KNEUSS Guggeli immer beliebter wurden, sogar über die Kantonsgrenze hinaus. Mit dem Restaurant Emilio in Zürich wurde der Einstieg in die Gastronomie geschafft. Mit täglicher Passion, Leidenschaft und Innovationskraft sowie der entsprechenden

Dynamik entwickelte sich die Unternehmung kontinuierlich weiter.

Was muss man sich heute unter KNEUSS Guggeli für ein Unternehmen vorstellen?

Daniel Kneuss: Eine frische Unternehmung mit traditionellen Wurzeln, welche sich aktuell in einer Trainingsphase befindet, um die Olympiade als «Guggeli König» zu gewinnen.

Was sind die Besonderheiten und Stärken von KNEUSS Guggeli, und was ist dabei anders als bei den Mitbewerbern?

Daniel Kneuss: Am Besten zeigt sich dies bei einem Rundgang bei unseren Partnern, wir haben rund hundert Landwirte, welche sich täglich für Tierwohl und Nachhaltigkeit einsetzen. Weiter geht es in einen kleinen feinen Schlachthof mit abschliessender Degustation im Taky Bistro unseres Guggeli-Shops. Was ich sagen will: Jedes Mal, wenn ich beim Rundgang die Hand hochhalte, ist es ein spezieller Moment der Einzigartigkeit des KNEUSS Guggeli gegenüber der Welt. Meine Mitarbeitenden fragten mich einmal, Chef, wieso hebst du an einem Rundgang ständig die Hand hoch? (lacht)

Charakterisieren Sie doch bitte einmal den schweizerischen Guggeli-Markt. Wie und wo positioniert sich Ihr Unternehmen darin?

Daniel Kneuss: Durch die Idee meiner Grosseltern vor 58 Jahren, als sie sich entschieden haben, kleine KNEUSS Guggeli (Mistkratzerli) im Aargau aufzuziehen, begann eine einzigartige Geschichte. Diese Geschichte ist und bleibt weiterhin einzigartig, deshalb fokussiert sich KNEUSS Guggeli auf seine eigene Entwicklung im Markt. KNEUSS Guggeli positioniert sich auf Platz 4 im Markt, doch was ist die Zahl auf dem Rücken, wenn nur der Olympia-Sieg zählt...

Welches sind die generellen und die besonderen Qualitätsmerkmale der von KNEUSS Guggeli auf dem Markt angebotenen Guggeli-Produkte?

Daniel Kneuss: Eine spannende Frage: Immer dann, wenn ich mit einem Koch oder Metzger eine Degustation durchführe und wir den Tropfsaftverlust in der Schale bzw. den Auftauverlust des tiefgekühlten importierten Geflügels beobachten, erkennt der Fachprofi sofort, dass er schon nur bei diesem Argument mit dem KNEUSS Guggeli Geld verdienen kann. Und wenn wir dann die Küchenschürze oder die Metzgerbluse gemeinsam ablegen und in die Pfanne schauen, bemerken wir, dass wir gar keinen Garverlust entdecken. Denn der Saft bleibt im Fleisch, wo er auch hingehört. Und erst beim Auftranchieren mit Messer und Gabel am romantisch gedeckten Tisch kommt die ganze Pracht zum Vorschein, und es entsteht eine «Gaumenmassage». In diesem Moment sind alle Fragen vom Tisch, und es ist klar, dies ist ein KNEUSS Guggeli! Wie es dazu kommt, erzähle ich gerne ein anderes Mal.

Welche Vertriebskanäle nutzt KNEUSS Guggeli, um ihre Produkte an die Kunden und Konsumenten zu bringen? Welchen Stellenwert hat in diesem Zusammenhang die Gastronomie in Ihrem Marketing- und Vertriebskonzept?

Daniel Kneuss: Unsere KNEUSS Guggeli-Marke kann bei jedem qualitätsbewussten Markenpartner bestellt werden. Heute bestellen, morgen geliefert oder sogar heute bestellt, heute geliefert. Der Gastronom soll ein verpacktes Produkt beim Markenpartner verlangen, somit entdeckt er das KNEUSS Guggeli-Qualitätslabel und weiss, was er in der Hand hält. Die Gastronomie ist eine der wichtigen Eckpfeiler des KNEUSS Guggeli-Kundenportfolios. Die Weiterentwicklung in der Gastronomie und Metzgerbranche wird systematisch vorangetrieben.

KNEUSS Guggeli hat sich in der Gastronomie insbesondere mit qualitativ erstklassigen Convenience-Produkten einen Namen gemacht. Umschreiben Sie bitte Ihr diesbezügliches Sortiment möglichst ausführlich!

Daniel Kneuss (lacht): Ich bin Metzger und verstehe den Metzger, aber als Metzger verstehe ich auch den Koch. Deshalb verstehe ich die Bedürfnisse unserer Kunden. Doch als moderner Guggeli-König analysiere und verändere ich die Bedürfnisse der Konsumenten. Somit entwickeln wir laufend neue Produkte. Doch um den Markt nicht zu überfordern, haben wir uns entschieden, nur eine Neuheit pro Jahr zu lancieren. Dies bremst auf keinen Fall meine Kreativmannschaft, welche sich monatlich für die Weiterentwicklung des Produkte-Sortiments einsetzt. Unsere Schubladen sind zum Bersten voll und platzen in Kürze vor lauter Innovation – GÜGGELI-Leberwurst, okay, da bin ich wohl zu früh...

Bieten Sie sowohl Frisch- als auch Tiefkühlprodukte an?

Daniel Kneuss: KNEUSS Guggeli ist der Frischespezialist. Qualität ist für mich Frische. Doch verstehe ich, dass ein Gastronom auch ein tiefgekühltes Produkt im Reserve-Tiefkühler haben muss. Somit werden unsere tiefgekühlten Produkte mit frischem Rohstoff direkt nach der Schlachtung bzw. nach der Knochenreife produziert. Auch hier wieder klar zu erkennen: KNEUSS Guggeli, helvetisch gut.

Welche Produkt-Innovationen haben Sie in jüngster Zeit lanciert und welche sind in nächster Zukunft zu erwarten?

Daniel Kneuss: KNEUSS.com zeigt die innovative Vielfalt, somit ist ein KNEUSS Guggeli Saltimbocca mittlerweile eine Selbstverständlichkeit. Oder noch besser, der saisonal erhältliche Guggeli-Braten ist bereits in aller Munde.

Der nächste Sommer kommt bestimmt. Schon bald ist «Grill- und Guggeli-Zyt». Was empfehlen Sie den

cleveren Gastro-Unternehmern und Küchenchefs, damit sie den kulinarischen «Nerv der Zeit» treffen können?

Daniel Kneuss: Ganz klar, KNEUSS Guggeli Minutenschnitzel just-in-time auf dem Frontcooking vor dem Gast innert sechs Minuten zubereitet und mit einem saisonalen Blattsalat und leichten Dressing ergänzt.

KNEUSS Guggeli bietet den Gastro-Unternehmern ganze Guggeli-Beiz-Konzepte oder entsprechende Sub-Konzepte an. Welche Erfahrungen machen Sie damit?



«Ich bin Metzger und verstehe den Metzger, aber als Metzger verstehe ich auch den Koch. Deshalb verstehe ich die Bedürfnisse unserer Kunden.»

Daniel Kneuss, Verwaltungsratspräsident und CEO von KNEUSS Guggeli

Daniel Kneuss: Veränderungen prägen unser Leben, auf zu einer neuen Reise! Gemeinsam mit KNEUSS Guggeli sehr gerne. Denn nur ein Konzept in der Gastronomie zeigt die volle Kompetenz des Gastromomen mit seiner Mannschaft. Doch dazu gerne zu einem späteren Zeitpunkt mehr.

Daniel Kneuss, wir danken Ihnen für das Gespräch!

Mehr zum Thema

Kneuss Guggeli, 5506 Mägenwil
Tel. 062 887 27 87, www.kneuss.com