



Verkaufsleiterin Cornelia Weber und
Geschäftsleiter Michael Bracher



Die drei Lernenden Tobias, Sina und Andrea haben bei
der Kunz AG einen attraktiven Arbeitsplatz gefunden.

1:0 für kunz – die erste Runde ist gewonnen

Herausforderungen zu meistern, ist oft nicht einfach. – Wären sonst ja auch keine Herausforderungen, korrekt? Die kunz AG art of sweets hält sich souverän im Spiel und doppelt auch gleich mal nach mit einer Neuheit. Es bleibt spannend.

Geschäftsführer Michael Bracher ist guter Dinge. Wir treffen ihn in Frick, am Hauptstandort des alteingesessenen Fricktaler Unternehmens. Alteingesessen darf man sagen, denn es ist eine Tatsache, dass dieser Traditionsbetrieb schon sehr lange und sehr erfolgreich Menschen glücklich macht mit seinem Angebot, bestehend aus Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Café. Also schon lange vor der Ära Bracher.

Immer noch in der Stabilisierungsphase

Aber eigentlich geht es hier und heute um die Zukunft. «Wir haben Corona überlebt, mit Betonung auf überlebt», sagt Michael Bracher nachdenklich. Ihm ist bewusst, dass das nicht allen vergönnt war. Schon gar nicht Unternehmen, die einerseits mit so vielen Filialen aufwarten und die andererseits just zu dieser schwierigen Zeit mit einer Geschäftsübernahme den Spagat von damals bis zukünftig zu bewältigen hatten. Da braucht schon viel Geschick, unternehmerisches Können und vor allem eines: Gute Leute, die zusammenstehen und am gleichen Strick ziehen. Das Team der kunz AG art of sweets hat das bisher hinbekommen. Man befindet sich allerdings nach wie vor in der Stabilisierungs- und erfreulicherweise, dank toller Partner auch bereits wieder in einer Aufbauphase.

Auf zu neuen Ufern

Nach wie vor weht ein rauer Wind, und es gilt sehr schwierige Zeiten zu überstehen. Stichworte dazu sind die explodierenden Energiekosten, gestiegene Rohstoffpreise, die Zinswende und der Fachkräftemangel, der auch in dieser Branche sehr präsent ist. Trotz Kaufkraftverlust der Gesellschaft, ist Michael Bracher aber mehr als zuversichtlich, dass die kunz-Flotte in Zukunft auch wieder erfolgreich ihre Segel hissen wird. Auf zu neuen Ufern passt hier darum sehr gut. Denn im Dezember 2023 wird eine neue Filiale im Niederamt, im Bezirk Gösgen, eröffnet. «Lostorf ist der erste Schritt in diese geografische Richtung», berichtet Michael Bracher. Und er ist zuversichtlich, dass das Vorhaben gelingt.

«Stillstand ist nie eine Option», sinniert Bracher. «Unsere Zukunft schmieden wir in der Gegenwart, und darum müssen wir uns heute unserer Stärken bewusst sein und unsere Potentiale kompromisslos in Angriff nehmen. Wir sind überzeugt von unserer unternehmerischen Kraft und sehen darin den Grundstein unserer erfolgreichen Zukunft.»

Bauen auf die Zukunft...

... ist deshalb nur ein folgerichtiger Zwischentitel. Nebst dem Ausbau des Filialnetzes gibts auch News von der Front im Thema Berufsnachwuchs. Stolz verkündet Michael Bracher, dass er seit Herbst 2022 eine HR-Verantwortliche mit an Bord hat und dass jüngst zwei Auszubildende ihre beruflichen Wege als Bäckerin/Konditorin bzw. als Konditorin/Confiseuri bei kunz eingeschlagen haben. Des weiteren schliessen 2024



Interessierte
Jugendliche dürfen
sich immer
gerne melden.

drei Lernende ihre Ausbildungen innerhalb der kunz AG ab. An der Stelle darf man einflechten, dass sich interessierte Jugendliche immer gerne melden dürfen. Auch im Detailhandel bietet die kunz AG art of sweets immer wieder Ausbildungsoptionen an. Aber nicht nur, die Bandbreite ist tatsächlich gross, und es gibt verschiedene spannende Berufsfelder.

Regionalität und Qualität

Auf diese Stichworte nahmen wir schon im ersten Best Of-Bericht vor einem Jahr Bezug. Michael Bracher bekräftigt im Gespräch, dass die Strategie bisher sehr gut aufgeht. Die regionalen Partner, auf die sie seit Beginn setzten, haben sich als Gewinn entpuppt. Und die Partnerschaften, vertiefen sich nun aufgrund der neuen Filiale in Lostorf SO noch weiter. Ein Beispiel hierfür sind die Getreidefelder von Andreas Senn aus Lostorf, dessen Weizen von der Knecht Mühle in Leibstadt zu Mehl verarbeitet wird und so für das Nachmittagsbrot, Baslerbrot oder St. Gallerbrot in der neuen kunz Filiale zum Zug kommt.

«Ich bin fasziniert, was man alles mit den Händen erschaffen kann und liebe es, im Team zu arbeiten.»

Andrea, Lernende Konditorin-Confiseuri

Es sind solche Partnerschaften, die Michael Bracher ganz wichtig und zentral am Herzen liegen. Überhaupt spürt man bei ihm sehr viel Herzblut. Er, der einst aus einer anderen Lebensmittelbranche ins Spiel kam, um das anspruchsvolle



Erbe von Madeleine und Markus Kunz anzutreten, hat sich auch während der vergangenen Saison zu einem guten und erfahrenen Spieler gemausert. Aktuell steht es 1:0 für ihn und sein Team im Lila-Trikot. Die erste Runde ist klar gewonnen. Aber es steht noch viel Arbeit bevor.



Adresse: kunz AG art of sweets
Bäckerei Konditorei Confiserie Ca é
Hauptstrasse 58, 5070 Frick
Telefon: +41 62 871 51 21
Standort Stein:
+41 62 873 03 43
Brothorb-Center, 4332 Stein
Standort Eiken:
+41 62 871 68 84
Hauptstrasse 59, 5074 Eiken
Standort Gipf-Oberfrick:
+41 62 871 37 54
Landstrasse 13, 5073 Gipf-Oberfrick
Standort Lostorf:
+41 62 298 11 13
Mahrenstrasse 2, 4654 Lostorf
Standort Rheinfelden:
Genusswagen am Bahnhof,
4310 Rheinfelden
E-Mail: info@kunz-baekerei.ch
Web: www.kunz-baekerei.ch

In Kürze: Das Erbe der bekannten und beliebten kunz AG art of sweets anzutreten ist bzw. war sicher eine Herausforderung an sich. Nimmt man noch weitere Entwicklungen hinzu, die eine Konjunktur schwächen, und dann trotzdem weiteres Wachstum entsteht, wurden die Hausaufgaben gemacht.