

# «K» – (K)ualität und Kompetenz – das Credo von Kneuss Guggeli!

Mit dem Claim «helvetisch gut» bekennt sich Kneuss Guggeli aus Mägenwil zur Schweizer Landwirtschaft und zur Schweizer Qualität.

Daniel Kneuss, welcher das Guggeli-Unternehmen in dritter Familien-Generation führt, strebt kontinuierlich nach einer Verbesserung des Unternehmens sowie seiner Produkte und Spezialitäten. Das geht auch aus folgendem Exklusiv-Interview hervor, das GOURMET mit Daniel Kneuss, CEO und Vizepräsident des Verwaltungsrates, führen konnte.

**Eine Frage vorweg: Wie präsentiert sich der Schweizer Guggeli-Markt heute und welche Marktposition nimmt darin Kneuss Guggeli ein?**

*Daniel Kneuss: Das Schweizer Poulet im allgemeinen und vor allem das Kneuss Guggeli im besonderen sind beliebter denn je. Wir arbeiten intensiv daran, Berufsköche, Food & Beverage-Manager, Betriebsleiter und die Inhaber von gastronomischen Betrieben von der hohen Schweizer Qualität der Kneuss Guggeli zu überzeugen. Durch den kontinuierlichen Ausbau unserer Produktionsstätte in Mägenwil und durch die Gewinnung von neuen Guggeli-Produzenten sind wir in den letzten Jahren zu einem dynamischen und stolzen Betrieb mit 180 Mitarbeitenden herangewachsen. Leidenschaft, Herzblut und Ausdauer sind dabei unsere ausschlaggebenden Kernkompetenzen in einem sehr kompetitiven Marktumfeld.*

**Worin unterscheidet sich Kneuss Guggeli von andern Guggeli-Anbietern?**



Daniel Kneuss, Vize-Verwaltungsratspräsident, CEO.

*Daniel Kneuss: Durch unseren Standort in Mägenwil (AG), direkt neben der A1, sind wir schweizweit optimal erschlossen – sowohl für die Anlieferung der Lebewesen als auch für die Auslieferung unserer zahlreichen Spezialitäten. Diesen Standortvorteil werden wir denn auch in Zukunft weiter stärken und ausbauen.*

*Durch unser eigenes Futterrezept, bei welchem wir den Maisanteil sehr tief halten, gelingt es uns, ein weisses Fleisch zu produzieren. Durch die geringere Energie im Futter bleibt der Fleischsaft im Produkt und tritt erst beim Anschneiden mit Messer und Gabel aus. Somit bleibt unser Guggeli saftig und zart. Erst der Gaumen bemerkt die Qualität. Es gibt Leute, die sagen, der Genuss von Kneuss Guggeli sei so etwas wie eine Gaumenmassage (lacht).*

**Ihr Unternehmen gilt als besonders innovativ. Ist Kneuss Guggeli wirklich so innovationsfreudig?**

*Daniel Kneuss: Ja klar, wir haben hierzu ein Ideensystem entwickelt, welches uns genügend Produktideen hervorbringt und wir kontinuierlich mit diesen den Markt «beglücken». Wir wollen eben auf verschiedenen Ebenen überzeugen: Der Koch soll neben der Produkte-Qualität auch am hohen Convenience-Grad unserer Spezialitäten Freude haben. Davon sollen sowohl die effizienz-orientierte Systemgastronomie als auch die Restaurateure und Küchenchefs in der konventionellen Gastronomie profitieren, welche mit eigenen Kräutern und Gewürzen unseren Guggeli eine individuelle und überraschende Geschmacksnote verleihen wollen.*

**Mit welcher unternehmerischen Philosophie und Strategie will Kneuss Guggeli die Marktposition in Zukunft behaupten und stärken?**

*Daniel Kneuss: Qualität, jeden Tag Qualität produzieren. So ganz nach dem Motto meines Grossvaters und der Grossmutter, welche noch immer jeden Morgen in den Betrieb zum Kaffee vorbeikommen. Natürlich braucht es heute noch einiges mehr dazu, dass diese Qualität auch bis in die Pfanne oder den Ofen gelangt. Genau dort setzt unsere Qualitäts- und Innovationspolitik an. Im Rahmen der ganzen unternehmerischen Wert-*

*schöpfungskette befinden wir uns in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess. In dieser Hinsicht bin ich wahrlich ein Freak: Sobald etwas geordnet steht, hinterfrage ich es, weshalb es so reibungslos läuft. Wir dynamisieren uns gegenseitig und entwickeln neue Prozesse, welche wiederum der Qualität dienen. In diesem Zusammenhang möchte ich betonen, dass wir mit voller Ueberzeugung auf die Schweizer Landwirtschaft und auf die Schweizer Landwirte setzen. Somit werden wir weiterhin versuchen, das Importfleisch mit unserer Schweizer Guggeli-Qualität zu verdrängen. Kneuss Guggeli definiert damit die «K»ualität neu! Dafür steht unser «K» in unserem neuen Marktauftritt.*

**Seit drei Generationen ist Kneuss Guggeli in dieser Branche tätig und verfügt über grosse Erfahrung in der Haltung und Verarbeitung von Tieren. Welcher Zusammenhang besteht eigentlich zwischen dem Tierwohl und der Qualität des Endproduktes und wie berücksichtigt Kneuss Guggeli diese Zusammenhänge in der Praxis?**

*Daniel Kneuss: Jede neue Technologie soll dem Tierwohl dienen. Hierzu unterstützen wir unsere Landwirte. Denn sie betreuen unsere Guggeli nach dem 24/7-Prinzip, also Tag und Nacht und 7 Tage in der Woche. Geht es den Tieren im Stall gut, geht es auch uns gut — die hohe Qualität am Schluss der Wertschöpfungskette zeigt dies mit aller Deutlichkeit. Natürlich gehen wir auch in der Lebetierhaltung einen Schritt weiter als andere und wollen Trends setzen. So werden beispielsweise alle unsere neuen Stallungen mit Bodenheizungen und Wärmerückgewinnungsanlagen ausgestattet — dies mit einer doppelten Zielsetzung:*

- ▶ dass es unseren Tieren gut geht
  - ▶ und dass wir fast CO<sub>2</sub>-neutral produzieren und so auch einen Beitrag zur Umweltschonung leisten können.
- Ein Miteinander ist in den letzten Jahren entstanden, und wir starten die Reise auf einem gemeinsamen Weg.*

**Welche Innovationen von Kneuss Guggeli sind in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie besonders erfolgreich und mit welchen Produktneuheiten kann Kneuss Guggeli zurzeit/demnächst aufwarten?**

*Daniel Kneuss: In den letzten Jahren war der Hunger nach einem saftigen Kneuss Pouletschnitzel fast unstillbar. Wir produzierten also Schnitzel, aber die Schenkel und Flügel wollte der Konsument nicht.*

*Dies bewog uns in den letzten Jahren dazu, neue und innovative Produkte aus Schenkel und Flügel zu kreieren und auf den Markt zu bringen. So zum Beispiel die Kneuss Guggeli Gulaschsuppe oder das Kneuss Guggeli Knackerli. Doch heute — im Jahre 2017 — hat sich das Konsumverhalten wieder zugunsten von Schenkel und Flügel verändert. Jetzt steht die Aufgabe an, die Schnitzel entsprechend wieder ins Gleichgewicht der Tierbilanz zu stellen.*

*Hierzu werden wir das Kneuss Minutenschnitzel neu lancieren: Das dünne Minutenschnitzel eignet sich optimal fürs Front-cooking, denn es ist in nur vier bis sechs Minuten zart gebraten. So werden wir von Kneuss Guggeli den Markt auch weiterhin immer wieder mit zahlreichen neuen Produkt-Innovationen überraschen!*

**Daniel Kneuss, wir danken Ihnen für das Gespräch.**