

## Café und Laden im Hauptgeschäft von Kunz in Frick erfuhren ein Facelifting

Das Hauptgeschäft von kunz the art of sweets (www.konfituere.ch) wurde nach einem nur einwöchigen Umbau am 28. August wieder eröffnet. Das Café wurde in dezenten Farben mit viel Holz komplett neu eingerichtet und umfasst nun 96 Plätze. Der Laden wurde teilweise erneuert. Ersetzt wurden insbesondere das Brotgestell, die gesamte Beleuchtung mit LED und die Konfitürenwand, die nun Platz hat für 400 Konfitüren (Foto unten) – was bei der immensen Auswahl an Aromen nicht übertrieben ist. Das Hauptgeschäft mit Café war 13 Jahre alt und brauchte eine Auffrischung, auch wenn es nicht altmodisch wirkte. Ausgeführt hat das 250 000 CHF kostende Facelifting die Ladenbaufirma AHA Schweiz GmbH zusammen mit örtlichen Handwerkern.

### Neue Filiale in Eiken

Ende 2016/Anfang 2017 wird kunz übrigens seine vierte Verkaufsstelle neben den Standorten Frick, Stein und Gipf-Oberfrick eröffnen. ce



Das neu gestaltete Café und das Regal für das Leaderprodukt Konfitüre.



Details der Café-Inneneinrichtung.

Fotos: zyg

## swissbaker-blog

### Schon hundert Tage?!?

**Politiker oder Führungspersonen werden an den ersten 100 Tagen im neuen Amt gemessen und beurteilt. Dies geht neuen Präsidenten nicht anders.**

Meine 100 Tage sind schon fast um, inklusive den Sommerferien. Unglaublich, wie die Zeit verrinnt. Nun, in einem Verband läuft alles etwas träger, als in der Privatwirtschaft oder im eigenen Geschäft. Trotzdem haben wir auch während «meinen» 100 einiges angepackt: So haben wir zum Beispiel im KMU-Forum noch einmal auf unsere Probleme mit dem Projekt Largo (Revision des Verordnungsrechts zum Lebensmittelgesetz) aufmerksam gemacht und uns so gut wie möglich eingebracht, damit dieser Moloch nicht noch mehr ausfuhrt.

Neu habe ich im Initiativkomitee «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» Einsitz. Wenn mir jemand vor drei oder vier Jahren gesagt hätte, «du wirst mal bei einer schweizerischen Initiative vorne dabei sein», hätte ich ihn wohl für verrückt gehalten.

Eines der wichtigsten Geschäfte über die Sommerzeit war aber die Suche nach einem Nachfolger für unseren Direktor Beat Kläy. Mit Vizedirektor Urs Wellauer haben wir den geeigneten Mann gefunden, der sich gegen 35 Mitbewerber durchgesetzt hatte. Ich freue mich und bin überzeugt, dass ich zusammen mit Urs Wellauer unser «Verbandsschiff erfolgreich durch die raue See führen kann».

Es stehen, neben dem Tagesgeschäft viele Herausforderung an,

denn alle wissen es, die Bäume wachsen auch in unserem Verband nicht mehr in den Himmel. Die brennendsten Fragen zurzeit sind: Wohin gehen wir mit unserem Verband? Wie gehen wir mit den abnehmenden Mitgliederzahlen um? Wie finanzieren wir in Zukunft unsere Aus- und Weiterbildung? Wie machen wir unseren Beruf attraktiver für junge Schulabgängerinnen und Schulabgänger? Wie wehren wir uns gegen die steigende Bürokratie? ... Alles spannende Aufgaben, die wir zusammen mit Ihnen anpacken werden.

Silvan Hotz

Silvan Hotz (\*1973) ist seit 2012 Mitglied der Geschäftsleitung des SBC und seit dem 8. Juni Präsident des Berufsverbands. Er führt zu-



sammen mit seiner Ehefrau, seinem Schwager und seiner Schwägerin die Bäckerei Hotz Rust AG in Baar ZG (www.zugerbeck.ch). 2001–2014 war er Zuger Kantonsrat, 2004–2014 Präsident des Gewerbeverbands des Kantons Zug.