

Kern & Sammet – Backkunst à la Suisse:

Die Bäckerei- und Konditorei-Manufaktur vom Zürichsee

Seit rund fünf Jahrzehnten entstehen am linken Ufer des Zürichsee feinste Backwaren und Desserts für den Schweizer Grosshandel und die Gastronomie. Qualität wird bei der Wädenswiler Manufaktur Kern & Sammet seit jeher grossgeschrieben. Das gilt auch für die Zukunft. Mit einem klaren Auftritt und neuen, kreativen Angeboten will sich das Unternehmen stärker auf dem Markt positionieren. Dafür besorgt ist auch die neue Geschäftsführerin Sandra Buess.

Text: Irene Infanger | Bilder: Nicole Stadelmann und zVg.



FOOD & BEVERAGE

Sorgfältige Handarbeit garantiert den bestmöglichen Geschmack und eine ansprechende Optik: Die Mitarbeitenden von Kern & Sammet stellen an sechs Tagen die Woche eine breite Palette an tiefgefrorenen Backwaren her. Ein vielfältiges Team, bestehend aus jungen und auch teils langjährigen und erfahrenen Fachleuten, sorgt für eine stets hohe und konstante Qualität, die unter anderem von Produktionsleiterin Jolanda Kuster kontrolliert wird.



«Die sorgfältige Handarbeit gewährleistet den bestmöglichen Geschmack und eine ansprechende Optik. Gleichzeitig ermöglicht sie uns, flexibel auf individuelle Wünsche unserer Kundinnen und Kunden einzugehen, und dies auch in kleineren Mengen.»

Sandra Buess, Leiterin Verkauf, Marketing und Entwicklung sowie künftige Geschäftsführerin der Kern & Sammet AG.

Blau-weiße Streifen: Es ist das schweizweit bekannte Erkennungsmerkmal der Kern & Sammet AG aus Wädenswil. Seit 47 Jahren produziert die Traditionsbäckerei vom linken Ufer des Zürichsees Tiefkühl-Backwaren sowie Desserts und beliefert vorwiegend den Schweizer Foodservice-Markt wie auch die Lebensmittelindustrie mit einer breiten Palette von Backwaren. In einem altherwürdigen Industriegebäude mitten in Wädenswil – im Gebäude der ehemaligen Tuchfabrik Pfeningger – wird auf insgesamt drei Etagen an sechs Tagen in der Woche und in zwei Schichtbetrieben produziert. Rund 300 schmackhafte Produkte zählt das Sortiment aktuell: Feinste Zöpfe, Butter- und Laugengipfel, Brote in verschiedenen Kreationen (gross und klein) sind schweizweit auf dem Markt erhältlich. Die Bäckerei vom Zürichsee stellt aber auch Kuchen, Wähen, Strudel und Cakes sowie salzige Snacks wie etwa Schinken-Gipfel oder Wurstweggen her. Abgerundet wird das Angebot



i

Backwaren-Spezialitäten – in der ganzen Schweiz erhältlich

Die Kernkompetenz von Kern & Sammet liegt seit vielen Jahren in der Herstellung von Brot. Dieser Geschäftszweig macht rund die Hälfte des Gesamtumsatzes aus. Mit diesen und den weiteren Backwaren sowie mit den Konditorei-Artikeln bietet die Traditionsbäckerei von Wädenswil eine breite und vielseitige Produkte-Palette. «Unsere Kunden finden sich hauptsächlich im Food-Service-Bereich. Mit einem breiten Standardsortiment und Saisonangeboten beliefern wir den Abhol- und Zustellgrosshandel in der ganzen Schweiz – unübersehbar in unseren blau-weiss gestreiften Kartons», erklärt Sandra Buess. Ein weiterer Teil der Kundschaft im «Business-to-Business»-Bereich kommt aus der Lebensmittelindustrie, während der Detailhandel hauptsächlich über den Online-Handel bedient wird. Sämtliche von Kern & Sammet hergestellten Produkte werden durch verschiedene Vertriebspartner, von regionalen wie nationalen Grosshändlern, in die ganze Schweiz geliefert – tiefgekühlt. Dank dieses Konzepts werden die Backwaren ohne chemische Zusatzstoffe, Sterilisation oder Pasteurisierung lagerfähig. Die Backwaren von Kern & Sammet können als Fertigprodukte, teilweise vorgebacken oder als vorgegarte Teiglinge bezogen werden, je nach Bedürfnis und Infrastruktur des Kunden.

Brotbackwaren aller Art und Grössen gehören zum Hauptsortiment der Kern & Sammet AG in Wädenswil. Die Firma bietet aber auch ein vielfältiges Angebot an Snacks sowie eine breite Palette an Konditoreiprodukten.

von Konditoreiprodukten wie Torten, Crèmeschnitten und Kleindesserts.

Über 100 Mitarbeitende aus 17 Nationen fertigen mit viel Herzblut und in liebevoller Handarbeit genussvolle Backwaren. Trotz der heutigen technischen Möglichkeiten wird der traditionellen Herstellung von Hand grosse Bedeutung beigemessen. «Wir wollen Manufaktur leben. Deshalb legen wir sehr grossen Wert auf die Produktion von Hand», erklärt Sandra Buess und ergänzt: «Die sorgfältige Handarbeit gewährleistet den bestmöglichen Geschmack und eine ansprechende Optik. Gleichzeitig ermöglicht sie uns, flexibel auf individuelle Wünsche unserer

Kunden einzugehen, insbesondere auch in kleineren Mengen», ist Sandra Buess überzeugt. Die 47-Jährige ist seit März 2022 Leiterin der Bereiche Verkauf, Marketing und Entwicklung bei Kern & Sammet. Ab Januar 2023 wird sie die Geschäftsführung von Kern & Sammet übernehmen und damit Fredy Eckert ablösen, der als Verwaltungsrat das Unternehmen seit Anfang 2022 als Geschäftsführer interimistisch leitet. «Sandra Buess ist eine bestens ausgewiesene Kennerin der Schweizer Lebensmittelbranche. Mit ihrer 20-jährigen Führungserfahrung in der Lebensmittelproduktion wird sie unsere Wachstumsstrategie weiter ausbauen», betont Fredy Eckert.





Technik und Handarbeit vereint: Jedes einzelne Mini Ameretti wird von Hand in die richtige Form gebracht.

Unterstützt wird sie künftig von Dominik Salzer, der ab Januar 2023 als Verkaufsleiter tätig sein wird. Mit diesen personellen Änderungen wollen die Verantwortlichen das Traditionsunternehmen vom Zürichsee in die Zukunft führen. «Wir wollen einen Neuanfang und uns auf dem Markt neu positionieren», betont Fredy Eckert. In den vergangenen Jahren sei es ruhig geworden um die Kern & Sammet AG, das solle sich ändern. «Die Qualität unserer Produkte war immer hoch, doch das Unternehmen war auf dem Markt zu wenig präsent», sagt Sandra Buess zu GOURMET. Herausforderung sei es, mit einem qualitativ hochstehenden und zugleich überraschenden Angebot die Kunden für sich zu gewinnen.



Dank der jahrzehntelangen Erfahrung und der technisch bestens ausgestatteten Produktionshallen ist es Kern & Sammet möglich, grosse Mengen zu produzieren und dennoch individuell auf die Wünsche ihrer Kunden einzugehen. Qualität und Genuss stehen dabei immer im Vordergrund, deshalb wird trotz moderner Infrastruktur die Manufaktur auch in Zukunft zentral bleiben.

Mehrere Neuerungen für 2023 vorgesehen

In einem ersten Schritt bedeutet dies, das vorhandene und bewährte Grundsortiment auch weiterhin in hoher Qualität anzubieten und entsprechend zu vermarkten. Anfang 2023 wird die Tiefkühl-Backwaren-Spezialistin einen neu überarbeiteten Produktkatalog ihren Kundinnen und Kunden zur Verfügung stellen. «Wir wollen dabei nicht alles auf den Kopf stellen», betont Sandra Buess. «Wichtig ist es uns, dass unsere Kunden dank einer attraktiven, übersichtlichen und informativen Auflistung leichter zu Informationen kommen.» Hinweise auf die Herkunft von Zutaten, deren Herstellung und Eigenschaften (beispielsweise Bio und vegan) sollen klar ersichtlich sein. Wenn es um die Herkunft ihrer Rohstoffe geht, überlässt die Kern & Sammet AG nichts dem Zufall. 1000 Tonnen Mehl, rund 120 Tonnen Butter und je 50 Tonnen Eier, Zucker und Schinken





«Sandra Buess ist eine bestens ausgewiesene Kennerin der Schweizer Lebensmittelbranche. Mit ihrer 20-jährigen Führungserfahrung in der Lebensmittelproduktion wird sie unsere Wachstumsstrategie weiter ausbauen.»

Fredy Eckert, Verwaltungsrat und Geschäftsführer a.i. der Kern & Sammet AG.

verarbeitet die Tiefkühl-Spezialistin jährlich. Dabei bezieht Kern & Sammet die Rohstoffe und auch Verpackungsartikel von rund 80 Lieferanten grossmehrheitlich aus der Schweiz. Wenn immer möglich wird auf den Einsatz von Zusatzstoffen verzichtet. «Uns ist das Thema Nachhaltigkeit schon lange ein besonderes Anliegen. Wir beziehen unsere Rohstoffe wenn immer möglich aus der Schweiz und haben zahlreiche Produkte in unserem Sortiment, welche vollumfänglich vegan hergestellt werden. Etwa unseren Brioche Bun. Im aktuellen Katalog ist dies jedoch nicht klar erkennbar», erklärt die zukünftige Geschäftsführerin der Kern & Sammet AG.

In einem zweiten Schritt will die Kern & Sammet AG im kommenden Jahr neue und innovative Produkte lancieren, insbesondere für den Snack- und Apero-Bereich. Auch kleinere Leckereien in Mini-Format werden stärker gewichtet. «Für das nächste Jahr haben wir einige neue Produkte in der Pipeline und werden verschiedene zielgruppenspezifische Konzepte umsetzen», lässt sich Sandra Buess in die Karten blicken. Dabei



Zum Versand bereit: Die Mitarbeitenden sorgen dafür, dass die mit viel Sorgfalt hergestellten Produkte richtig verpackt und termingetreu ihre Kunden erreichen. Die tiefgefrorenen Produkte von Kern & Sammet können dank einem grossen Netz von nationalen und regionalen Vertriebspartner in der ganzen Schweiz bezogen werden. Blau-weissgestreift: ein Markenzeichen.



«Für das nächste Jahr haben wir einige neue Produkte in der Pipeline und werden verschiedene zielgruppenspezifische Konzepte umsetzen.»

Sandra Buess, Leiterin Verkauf, Marketing und Entwicklung sowie künftige Geschäftsführerin der Kern & Sammet AG.

wird jedoch nicht alles im Katalog seinen Platz finden, sondern je nach saisonaler Aktualität während des Jahres präsentiert. «So können wir unsere Produkte gezielt auf dem Markt positionieren, gleichzeitig bleiben wir als Unternehmung präsent.»



Sandra Buess übernimmt die Geschäftsleitung

Als Pioniere im Backwaren-Markt haben Walter Kern und Dietrich Sammet das Unternehmen 1975 gegründet und sich in den folgenden Jahren einen Namen gemacht als Spezialisten im Tiefkühl-Backwaren-Bereich. Im Rahmen der Nachfolgeregelung verkauften die Herren Kern & Sammet das Unternehmen anfangs 2020. Kern & Sammet will sich auf dem stark umworbenen Markt neu positionieren. Der Verwaltungsrat hat hierfür Sandra Buess ab 2023 die Geschäftsführung des Traditionsunternehmens anvertraut. Seit März 2022 führt die 47-Jährige die Bereiche Verkauf, Marketing und Entwicklung bei Kern & Sammet. Die Betriebsökonomin FH bringt über 20 Jahre Führungserfahrung in der Lebensmittelproduktion mit. So war sie bei der Orior-Gruppe als Geschäftsleitungsmitglied von Le Patron für Marketing und Verkauf verantwortlich. Unterstützt wird die neue Geschäftsführerin durch ihre erfahrene und motivierte Geschäftsleitung.

Nahe beim Kunden dank lösungsorientierter Beratung

Seit fast fünf Jahrzehnten beliefert Kern & Sammet erfolgreich den Schweizer Markt mit hochstehenden Backwaren-Spezialitäten. Diese Qualität ist einem gut zusammen arbeitenden Team zu verdanken, das viele erfahrene Mitarbeitende mit fundiertem Wissen zählt, ergänzt mit jungen Fachkräften, die neue Ideen und Ansätze einbringen. Mit dem Fokus auf eine klare Strukturierung des Angebots und einem breiten und abwechslungsreichen Sortiment – hergestellt aus hochwertigen und erstklassigen Zutaten – richtet das Traditionsunternehmen seinen Blick nach vorne. Dies bedingt eine enge Zusammenarbeit von Produktion und Entwicklung sowie Verkauf und Marketing. «Dank einer künftig noch engeren Zusammenarbeit in diesen Bereichen ist es uns möglich, künftig rasch auf Veränderungen im Markt zu reagieren, aktiv eigene Kreationen zu lancieren und diese mit einem gestärkten Verkaufsteam an die Kunden zu bringen.» So wird das vierköpfige Verkaufsteam unter der künftigen Leitung von Dominik Salzer mit viel Know-how seine Kunden persönlich und aktiv betreuen. «Wir wollen nicht als Produktverkäuferin, sondern als Provider von Lösungen wahrgenommen werden, als eine Dienstleisterin und Partnerin, welche auf Augenhöhe beraten kann», erklärt Sandra Buess gegenüber GOURMET. Die Backwaren-Spezialistin von Wädenswil legt damit den Grundstein für den weiteren geschäftlichen Erfolg. Tiefkühl-Backwaren von und für Profis, liebevoll handgefertigt im Herzen der Schweiz – Backkunst à la Suisse eben und dies schon seit fast 50 Jahren!

Mehr zum Thema

Kern & Sammet AG

Seestrasse 26
8820 Wädenswil
Tel. 044 789 82 82
info@kern-sammet.ch
www.kern-sammet.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema