VOM GETREIDEHÄNDLER ZUM FOOD INGREDIENTS SUPPLIER

FESTSCHRIFT ZUM JUBILÄUM VON W. KÜNDIG & CIE AG

KÜNDIG
FOOD INGREDIENTS SUPPLIER

Seit drei Generationen für höchste Qualität unterwegs: Familie Kündig. Im Bild von links: Marc-Remo Kündig, Beat W. Kündig und Sandro Kündig.

Liebe Mitarbeitende
Liebe Kundinnen und Kunden
Liebe Lieferanten

2020 wird die Kündig Gruppe 100-jährig. In der langen Zeit seit der Gründung hat das Unternehmen einen weiten Weg zurückgelegt, hat sich vom Agenten und Händler zum Hersteller von qualitativ hochstehenden Nahrungsmitteln und Rohstoffen entwickelt. In dieser Festschrift blicken wir zurück, erzählen, wo wir heute stehen und wohin wir steuern.

Für unternehmerischen Erfolg, das sagen wir mit 100 Jahren Erfahrung, braucht es starke Werte, viel Passion und noch mehr Fleiss. Und es braucht das Glück, im richtigen Moment mit den richtigen Menschen am richtigen Ort zu sein. Im Rückblick entpuppt sich oft als Chance, was im jeweiligen Moment wie eine Hürde aussah, und als visionär, was seiner Zeit voraus war. Kündig fokussiert seit bald 40 Jahren auf biologisch und biodynamisch zertifizierte Produkte. Damit erzielen wir heute die Hälfte unseres Umsatzes. Einen Grossteil der anderen Hälfte erwirtschaften wir mit unseren Dienstleistungen am Produktionsstandort in Ritschenhausen (D). Dort stehen wir dank Investitionen in Anlagen, Gebäude und Personal in Sachen Lebensmittelveredelung und -entkeimung stark da.

Diese Festschrift zeigt aber noch etwas anderes ganz klar auf: In der Kündig Gruppe von heute ist nichts mehr, wie es am 1. Mai 1920 war. Bis auf zwei Ausnahmen. Erstens agieren wir wie Willy Kündig im Wertekonstrukt des «Ehrbaren Kaufmanns», zweitens besitzen wir das Unternehmen nach wie vor zu 100 Prozent. Und das wird so bleiben: Die Übergabe an die 3. Kündig-Generation wird der krönende Abschluss dieses Jubiläumsjahrs sein.

Wir wünschen viel Lese-Vergnügen.

Beat W. Kündig, Marc-Remo Kündig, Sandro Kündig

TRADITION

Ein Blick zurück 09
Petitessen 40
Aus dem Leben von … 46
Beat W. Kündig im Gespräch 52
Walter Stürzinger im Gespräch 58

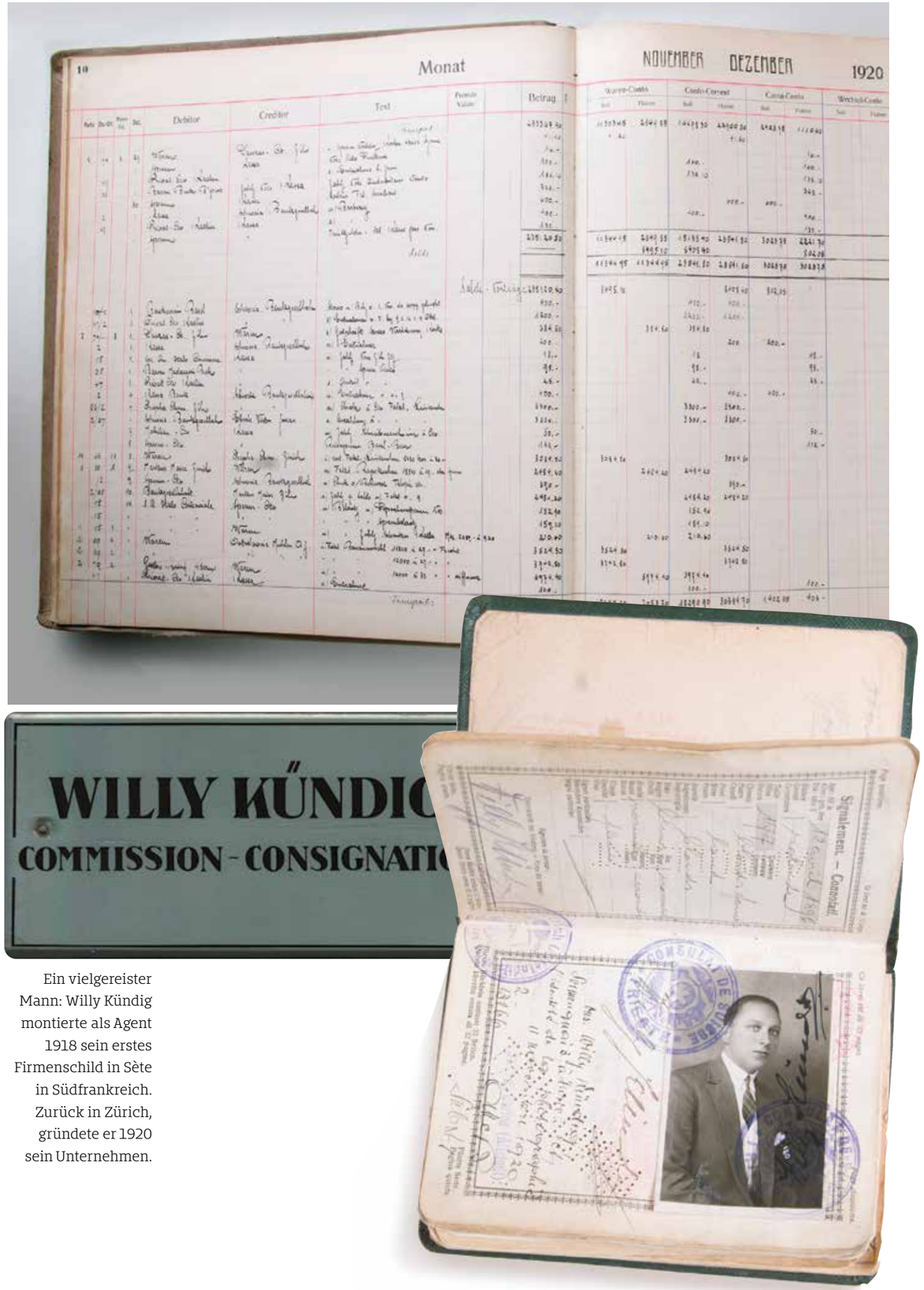
INNOVATION

Das Universum 60
Die Fakten 62
Kündig Nahrungsmittel Deutschland 64
Kündig Bio Agrarprodukte 70

NACHHALTIGKEIT

Auf in die Zukunft mit Marc-Remo & Sandro Kündig und Alain Wegmüller 74
Neue Arbeitswelt 79
Wachsendes Ernährungsbewusstsein 81
Fokus Lebensmittelsicherheit 83
Die Megatrends 84

Der erste Firmensitz: An bester Lage, direkt am Hauptbahnhof Zürich, gründete Willy Kündig zusammen mit Erwin Kaelin die Kündig & Kaelin Getreide- und Futtermittelhandel.



Ein vielgereister Mann: Willy Kündig montierte als Agent 1918 sein erstes Firmenschild in Sète in Südfrankreich. Zurück in Zürich, gründete er 1920 sein Unternehmen.

1896 – 1920: WIE ALLES BEGANN

Willy Kündig wurde am 12. April 1896 in Zürich geboren und wuchs erst einmal bei der Grossmutter auf. Als er fünf Jahre alt war, heiratete seine Mutter Fritz Dorfschmied und gründete mit ihm eine Familie. Willy wuchs mit drei Halbbrüdern und einer Halbschwester auf: Rose Dorfschmied. Sie hat ihn, den Unternehmer, lange als seine rechte Hand begleitet.

Willy Kündig reist als Dienstchef während des Ersten Weltkriegs für die Genossenschaft Sisba durch Europa.

Ursprünglich sollte Willy Kündig Banquier werden — so der elterliche Plan. In ihren Augen war es denn auch ein grosses Glück, als der Sohn bei der Eidgenössischen Bank (heute Teil der UBS) eine Lehrstelle in der Buchhaltung erhielt. Doch dieser wurde in der Finanzwelt nicht froh. Nach einem Jahr als «Bürodiener» wechselte er Branche und Metier. Bei Karr & Lederer (heute Karr AG) wurde aus ihm ein Getreidehändler, «er kriegte Freud am Händlerspiel». Mit 20 Jahren erhielt er auf dem Oberkriegskommissariat in Bern, Abteilung Getreide, seinen ersten Job und stieg auf zum Dienstchef der Sisba, einer während des Ersten Weltkriegs gegründeten Genossenschaft Schweizerischer Kolonialwarenimporteure. Noch während des Krieges wurde er nach Sète (damals Cette) in Südfrankreich abdelegiert und kontrollierte im «Port Suisse» genannten Hafen in der Nähe von Marseille Importe aus Übersee. Da fühlte er sich im Element. Als seine Stelle nach Kriegsende seitens der Eidgenossen obsolet wurde, blieb er im Midi, machte sich als Agent selbstständig und arbeitete fortan auf eigene Rechnung. Er gründete die WILLY KÜNDIG COMMISSION — CONSIGNATION.

Für Carl von Sury, Berner Grosshändler mit Produkten aus dem Süden, etwa begann Willy Kündig per 1. März 1919 die Geschäfte im Hafen von Sète zu überwachen und in dessen Sinn zu managen. Vorerst für sechs Monate. Die Gegenleistung: 500 Franken im Monat, Rückerstattung sämtlicher Kosten «pour la défense de mes intérets» plus 50 Franken extra für jeden vollen Waggon, der Sète in Richtung Schweiz verlassen hatte. Anfang der Zwanzigerjahre geschäftete Willy Kündig bereits in Osteuropa mit Repräsentanzen und einem Büro in Wien. 1921 wurde daraus die Niederlassung, von der aus er fortan die Geschäfte mit Osteuropa abwickelte.

Firmengründer Willy Kündig 1929 in Zürich.

1920 – 1960: VIERZIG JAHRE IM ZEICHEN DES AUFBAUS

Am 1. Mai 1920 gründete Willy Kündig mit Erwin Kaelin, mit dem er bei Karr & Lederer die Lehre absolviert hatte, in Zürich die Kündig & Kaelin Getreide- und Futtermittelhandel. Die beiden wandelten ihr Unternehmen 1922 um in eine Kommanditgesellschaft mit sich als unbeschränkt haftenden Gesellschaftern. Walter Widmer-Weber wurde mit einer Einlage von 50’000 Franken Kommanditär. Das ging nicht lange gut, Erwin Kaelin schied aus, die gemeinsame Firma wurde liquidiert und neu als W. Kündig & Cie. 1924 ins Handelsregister eingetragen. Willy Kündig blieb unbeschränkt haftender Gesellschafter und Walter Widmer-Weber Kommanditär. Als Walter Widmer-Weber 1929 starb, sicherte Emil Mauser, erfolgreicher Zürcher Unternehmer und Inhaber von Samen Mauser, das Weiterbestehen und wurde Kommanditär.

Willy Kündig galt als gewiefter, aber höchst ehrenwerter Kaufmann. Sein Beziehungsnetz basierte nicht nur auf Deals, sondern auch auf Persönlichem.

Es war eine schwierige Zeit für Unternehmer; auf die Weltwirtschaftskrise von 1929 folgte wenig später der Zweite Weltkrieg. Doch die W. Kündig & Cie. stand auf kaufmännisch solidem, unpolitischem Mensch-zu-Mensch-Fundament: Der Patron galt als höchst gewiefter, aber auch als höchst ehrenwerter Kaufmann, sein feinmaschiges Beziehungsnetz bestand nicht nur wegen guter Deals, sondern weil er zu seinen Geschäftspartnern insbesondere aus Osteuropa enge persönliche Beziehungen pflegte. Diese wusste er zu schützen: Mit seinem Kollegen Max Bombis gründete er in den 1940er-Jahren die Generaltransport AG in Basel, eine Speditionsgesellschaft. Max Bombis war für ihn der Garant, dass die Warenabwicklung professionell und verlässlich gemacht und zuweilen auch — im Sinne der Wahrung des Geschäftsgeheimnisses — neutralisiert wurde.

Das feinmaschige Kontaktnetz Willy Kündigs machte sich das Eidgenössische Amt für Kriegsvorsorge auch während der Kriegsjahre zunutze: Es zog den Kaufmann als Berater und Vermittler zu. Im Namen des Bundes kaufte Willy Kündig in Ungarn, Rumänien und in der Ukraine Getreide ein. Das brachte ihm den Übernamen «Weizen-Eisenhower» ein. Als er selbst am 19. März 1945 den Marschbefehl in die Festung Sargans erhielt, setzte

Willy Kündig heiratet 1950 seine Angebetete Rosy Stürzinger, Sohn Beat W. Kündig wird 1952 geboren. Rosy passt perfekt in Willys Welt: Schöne Autos, schöne Frauen und schöner Erfolg.

Werner Kräuchi, seit 1929 Angestellter von Willy Kündig, ist die andere Hälfte des Erfolgsduos. 1961 jedoch wird er vom Kompagnon zum Konkurrenten.

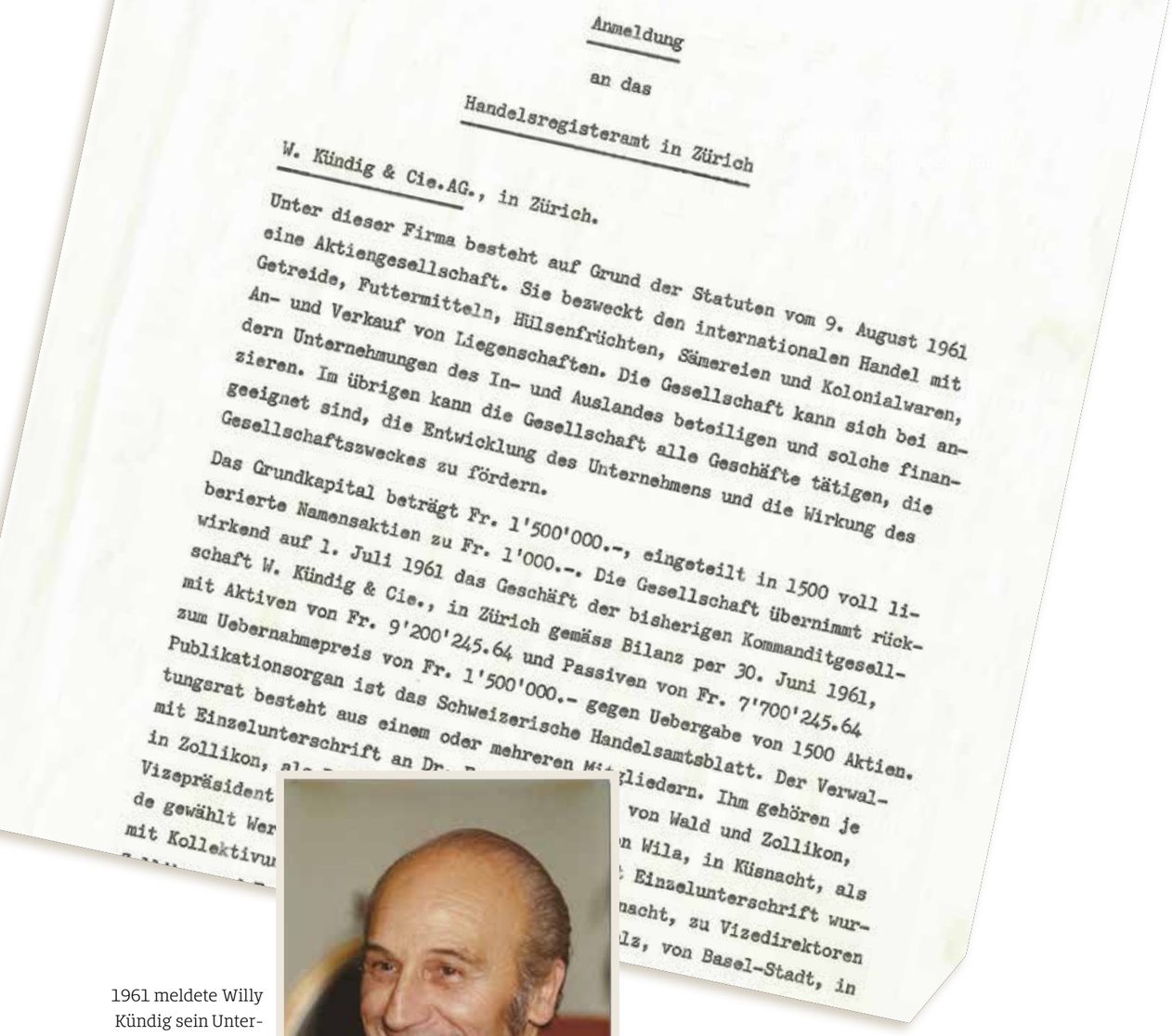
sich das Eidgenössische Kriegsernährungsamt für einen Dispens ein und entsandte ihn stattdessen nach Paris «für notwendige Beschaffung für Feldsämereien». Das Geschäft floriert.

1936 stellt er Wilhelm Scholz als Buchhalter an. Aber nicht einfach so. Willy Kündig hatte mit Scholz' Vorgänger eine schlechte Erfahrung gemacht und verlangte deshalb von Scholz eine Kaution von 10'000 Franken, schliesslich kannte er den Mann bis dato ja nicht. Die Sicherheit forderte er nicht in bar ein, sondern gab sich mit einer «Garantie der Privatbank und Verwaltungsgesellschaft in Zürich» zufrieden. Die schriftliche Zusage an Wilhelm Scholz schloss Willy Kündig mit «Wir hoffen, dass uns Ihre Mitarbeit von Nutzen sein wird». Scholz enttäuschte nicht, sondern erwies sich als gute Wahl. 1943 erhielt er die Prokura, und er blieb dem Unternehmen zeit seines Arbeitslebens treu. Der Familie Kündig stand er noch lange über sein Pensionsalter hinaus als Vertrauter in Finanzangelegenheiten zur Verfügung.

1962 firmierte Willy Kündig sein Unternehmen in eine Aktiengesellschaft um und beförderte den langjährigen Gefolgsmann Ferdinand Tobler zum Direktor.

Als Emil Mauser 1950 stirbt, wird Werner Kräuchi — seit 1929 Angestellter von Willy Kündig, seit 1936 mit Einzelprokura — Kommanditär und Mitglied der Geschäftsleitung. Er hält die Stellung in Zürich. Willy Kündig selbst ist und bleibt der Dealmaker, ist ständig auf Reisen — in einem seiner heiss geliebten Autos. Schöne Wagen und schöne Frauen sind zeitlebens Kündigs Leidenschaft. Kündig und Kräuchi sind ein Erfolgsduo, das Geschäft floriert. Doch dann kommt es zum Bruch: Werner Kräuchi, dessen Traum, dereinst die Nachfolge von Willy Kündig anzutreten, mit der Geburt von Beat W. Kündig platzte, fasste den Entschluss, sein Unternehmerglück selbst zu versuchen: Zusammen mit zwei weiteren Kündig-Kadermitarbeitern gründete er 1961 die W. Kräuchi & Co. AG und wird vom Kompagnon zum Konkurrenten.

Willy Kündig firmierte die Kommanditgesellschaft in eine Aktiengesellschaft um und beförderte Ferdinand Tobler, der 1937 als kaufmännischer Lehrling im Unternehmen angefangen hatte, zum Direktor.



Anmeldung

an das

Handelsregisteramt in Zürich

W. Kündig & Cie.AG., in Zürich.

Unter dieser Firma besteht auf Grund der Statuten vom 9. August 1961
eine Aktiengesellschaft. Sie bezweckt den internationalen Handel mit
Getreide, Futtermitteln, Hülsenfrüchten, Sämereien und Kolonialwaren,
An- und Verkauf von Liegenschaften. Die Gesellschaft kann sich bei an-
dern Unternehmungen des In- und Auslandes beteiligen und solche finan-
zieren. Im übrigen kann die Gesellschaft alle Geschäfte tätigen, die
geeignet sind, die Entwicklung des Unternehmens und die Wirkung des
Gesellschaftszweckes zu fördern.

Das Grundkapital beträgt Fr. 1'500'000.-, eingeteilt in 1500 voll li-
berierte Namensaktien zu Fr. 1'000.-. Die Gesellschaft übernimmt rück-
wirkend auf 1. Juli 1961 das Geschäft der bisherigen Kommanditgesell-
schaft W. Kündig & Cie., in Zürich gemäss Bilanz per 30. Juni 1961,
mit Aktiven von Fr. 9'200'245.64 und Passiven von Fr. 7'700'245.64
zum Uebernahmepreis von Fr. 1'500'000.- gegen Uebergabe von 1500 Aktien.
Publikationsorgan ist das Schweizerische Handelsamtsblatt. Der Verwal-
tungsrat besteht aus einem oder mehreren Mitgliedern. Ihm gehören je
mit Einzelunterschrift an Dr. [illegible] von Wald und Zollikon,
in Zollikon, als [illegible]n Wila, in Küsnacht, als
Vizepräsident [illegible] Einzelunterschrift wur-
de gewählt Wer[illegible]nacht, zu Vizedirektoren
mit Kollektivu[illegible]lz, von Basel-Stadt, in

1961 meldete Willy Kündig sein Unternehmen als Aktiengesellschaft in Zürich an. Direktor Ferdinand Tobler blieb bis 1992 Geschäftsführer.

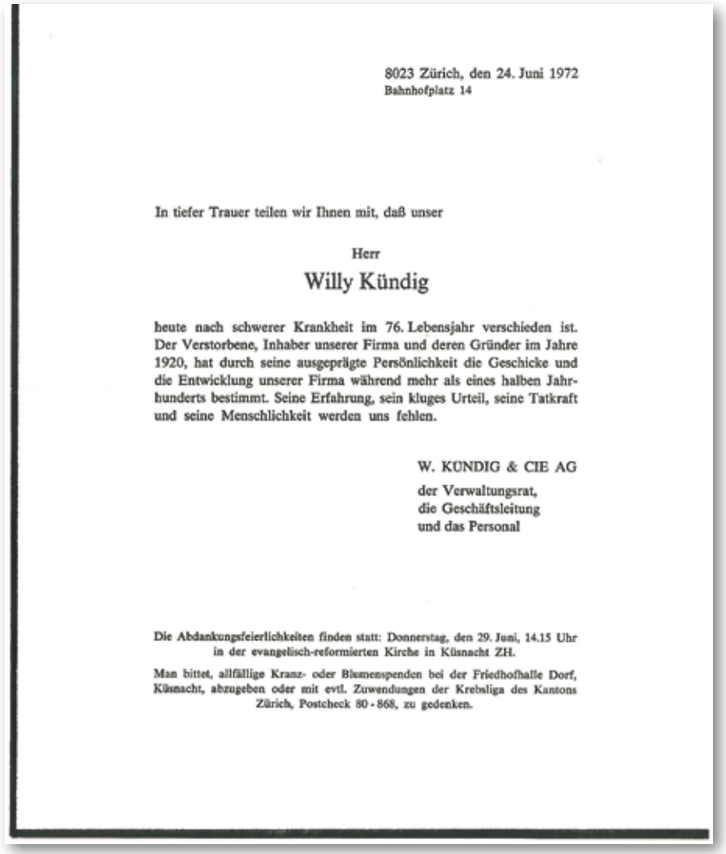
Wilhelm Scholz stieg 1936 ein als Buchhalter, stieg auf zum Prokuristen und wurde enger Vertrauter der Familie. Hier 1980 mit Rosy und Beat W. Kündig.

1960 – 1990: DREISSIG JAHRE IM ZEICHEN DES WANDELS

Anfang der Sechzigerjahre erhielt Kündig von diversen osteuropäischen Staatshandelsgesellschaften die Exklusiv-Vertretung für die Schweiz.

Die freundschaftlichen Beziehungen von Willy Kündig waren fürs Unternehmen in der Nachkriegszeit sprichwörtlich Gold wert. Zwar war die direkte Zusammenarbeit mit den Produzenten nicht mehr möglich, nachdem das kommunistische Regime auch die Nahrungsmittelindustrie verstaatlicht hatte. Zudem wurde das meiste, was die Landwirte ernteten, hinter dem Eisernen Vorhang abgesetzt. In den Westen exportiert wurde in erster Linie, um an Devisen zu kommen. Diese Deals wurden von monopolistischen Aussenhandelsgesellschaften abgewickelt, an deren Spitze Parteimitglieder sassen. Diese Kapitäne hatten in Sachen Aussenhandel und Produkten weder Know-how noch Connections. Für Erfolg waren sie auf die einstigen Unternehmer im Lande — viele von ihnen langjährige Freunde von Willy Kündig — angewiesen und beförderten diese zu Handelsdirektoren. Und so kam es, dass Kündig Anfang der Sechzigerjahre für diverse osteuropäische Staatshandelsgesellschaften aus dem Nahrungsmittelbereich die Exklusiv-Vertretung für den Schweizer Markt hielt.

Die Geschäftsbeziehungen mit Ungarn prägten das Unternehmen Kündig damals von Grund auf neu. Ab 1963 wurde Willy Kündig Exklusiv-Vertreter von verschiedenen ungarischen Staatshandelsgesellschaften, darunter Agrimpex (Getreide), Mirelite (Tiefkühlprodukte) und Hungarofruct (vormalige Terimpex) für Tomatenmark, Trockenprodukte und Konserven. Daraus wuchs das heute noch gültige Kündig-Firmenkonstrukt mit den drei Säulen Getreide/Futtermittel, Getrocknetes und Tiefgekühltes. Diese Geschäftsbeziehungen waren ein Gewinn für beide Seiten: Exklusivität und Provisionen für Kündig, Umsatz und Devisen für die Staatshandelsgesellschaften. Die dazugehörenden Verträge waren nur wenige A4-Seiten lang, die Ansprüche aber weitreichend. So verpflichtete beispielsweise Terimpex im Vertretungsvertrag von 1965 Kündig mitunter dazu, «eine intensive Acquisitions-, Propaganda- und Verkaufstätigkeit zu entfalten» und «über die Zahlungsfähigkeit der einzelnen Kunden, über die Marktlage, über die Tätigkeit der Konkurrenz […] über alle wichtigen Umstände, die uns von Interesse sind, regelmässig zu unterrichten».



8023 Zürich, den 24. Juni 1972
Bahnhofplatz 14

In tiefer Trauer teilen wir Ihnen mit, daß unser

Herr
Willy Kündig

heute nach schwerer Krankheit im 76. Lebensjahr verschieden ist. Der Verstorbene, Inhaber unserer Firma und deren Gründer im Jahre 1920, hat durch seine ausgeprägte Persönlichkeit die Geschicke und die Entwicklung unserer Firma während mehr als eines halben Jahrhunderts bestimmt. Seine Erfahrung, sein kluges Urteil, seine Tatkraft und seine Menschlichkeit werden uns fehlen.

W. KÜNDIG & CIE AG
der Verwaltungsrat,
die Geschäftsleitung
und das Personal

Die Abdankungsfeierlichkeiten finden statt: Donnerstag, den 29. Juni, 14.15 Uhr in der evangelisch-reformierten Kirche in Küsnacht ZH.

Man bittet, allfällige Kranz- oder Blumenspenden bei der Friedhofhalle Dorf, Küsnacht, abzugeben oder mit evtl. Zuwendungen der Krebsliga des Kantons Zürich, Postcheck 80 - 868, zu gedenken.

Am 24. Juni 1972 verliess ein grosser Kaufmann die Bühne.

Ferdinand Tobler lud 1975 ein ins Zürcher Kaufleuten zu einem Promo-Event für ungarische Konserven. Mit von der Partie: Junior Beat W. Kündig, oben.

Die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg bis 1990 war die Ära der Import-Kontingente. Diese wurden unter anderem dazu genutzt, um Aussenhandelsbilanzdefizite zwischen der Schweiz und Ungarn, Polen oder Jugoslawien auszugleichen. Dafür handelten Regierungen untereinander Gegengeschäfte aus im Stil von «Medikamente gegen Getreide». Auch hier spielte Willy Kündig eine wichtige Rolle: Er fädelte solche Deals ein und wickelte sie auch ab. Die Margen beim Getreide waren zu jener Zeit zwar klein und natürlich nicht verhandelbar. Dank sehr grossen Mengen blieb das Geschäft für Kündig dennoch interessant.

Die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg bis 1990 war die Ära der Import-Kontingente und der sogenannten Gegengeschäfte. Vorne stets mit dabei: Firma Kündig als «Dealmaker».

Am 24. Juni 1972 starb der Firmengründer und Patron Willy Kündig nach längerer Krankheit. Sein langjähriger Angestellter und Vertrauter Ferdinand Tobler übernahm die Führung des Unternehmens und vertiefte weiter, was Willy Kündig seit den Sechzigerjahren aufzubauen begonnen hatte. Dazu zählten insbesondere die engen Bande nach Ungarn. Im Mai 1975 zum Beispiel lud die W. Kündig, patronisiert von der ungarischen Botschaft, ins Zürcher Restaurant Kaufleuten ein, um ungarische Produkte unters – Schweizer – Volk zu bringen. An der «Ausstellung mit Degustation» gab es Spezialitäten wie Schweinsgulasch und gefüllte Peperoni zum Probieren. Ferdinand Tobler referierte über «Die ungarische Konservenindustrie» und lieferte eindrückliches Zahlenmaterial als Beleg für die Power der ungarischen Konservenindustrie. Die Anzahl Beschäftigter etwa war von 6000 im Jahr 1950 auf 30’000 im Jahr 1974 explodiert. Und die der Konservenproduktion von 46’000 Tonnen im Jahr 1950 auf 700’000 Tonnen im Jahr 1974. Tobler krönte die hohen technologischen und qualitativen Standards dieser Industrie mit der Bemerkung, die Fortschritte seien «nicht zuletzt auch den schweizerischen Wünschen zuzuschreiben».

Ab Mitte der Achtzigerjahren gab es in Osteuropa erste Anzeichen einer Liberalisierung im Aussenhandel. Auf einmal konnten auch branchenfremde Staatshandelsgesellschaften Exportlizenzen beantragen, was zu teilweise recht bizarren Konstellationen führte: Hungaroseed hatte auf einmal frische Himbeeren als Exportartikel im Angebot und die Chemolimpex tiefgekühlte Erbsen. In dieser Zeit führte Kündig erste Private Labels ein. An der Grundstruktur der Produktion und des Handels änderte sich hinter dem Eisernen Vorhang vorläufig aber nichts.

1978 heiratete Beat W. Kündig seine Nicole, die Tochter des Schweizer Schlagersängers Vico Torriani, weshalb auch der «Blick» darüber berichtete.

Mit dem Fall der Mauer am 9. November 1989 änderte sich das Geschäft für Kündig abermals von Grund auf.

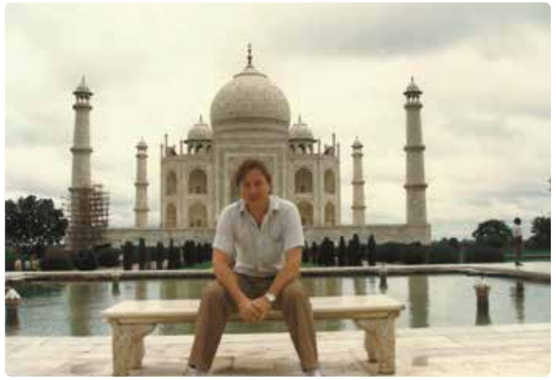
Maiskolben rein, tiefgekühte Maiskörner raus: Modernste Verarbeitungsanlage von Mirelite Anfang der 1990er-Jahre.

1983 trat Beat W. Kündig als Vertreter der 2. Kündig-Generation ins Unternehmen ein. Nach Militärdienst und Studium war er in den USA zum Getreidehändler ausgebildet worden. 1978 hat er Nicole Torriani, die Tochter von Vico Torriani und heutige Verwaltungsrätin der W. Kündig & Cie AG, geheiratet und war beim Aromen- und Duftstoffhersteller Givaudan unter Vertrag. Dort hätte er die Verkaufsverantwortung für Skandinavien übernehmen können, als er vor die Entscheidung gestellt wurde, entweder sofort ins Familienunternehmen einzusteigen oder es ganz zu lassen. Das Ultimative kam nicht von ungefähr: Der amtierende Geschäftsführer Ferdinand Tobler und sein Stellvertreter standen kurz vor der Pensionierung (siehe Interview Seite 52).

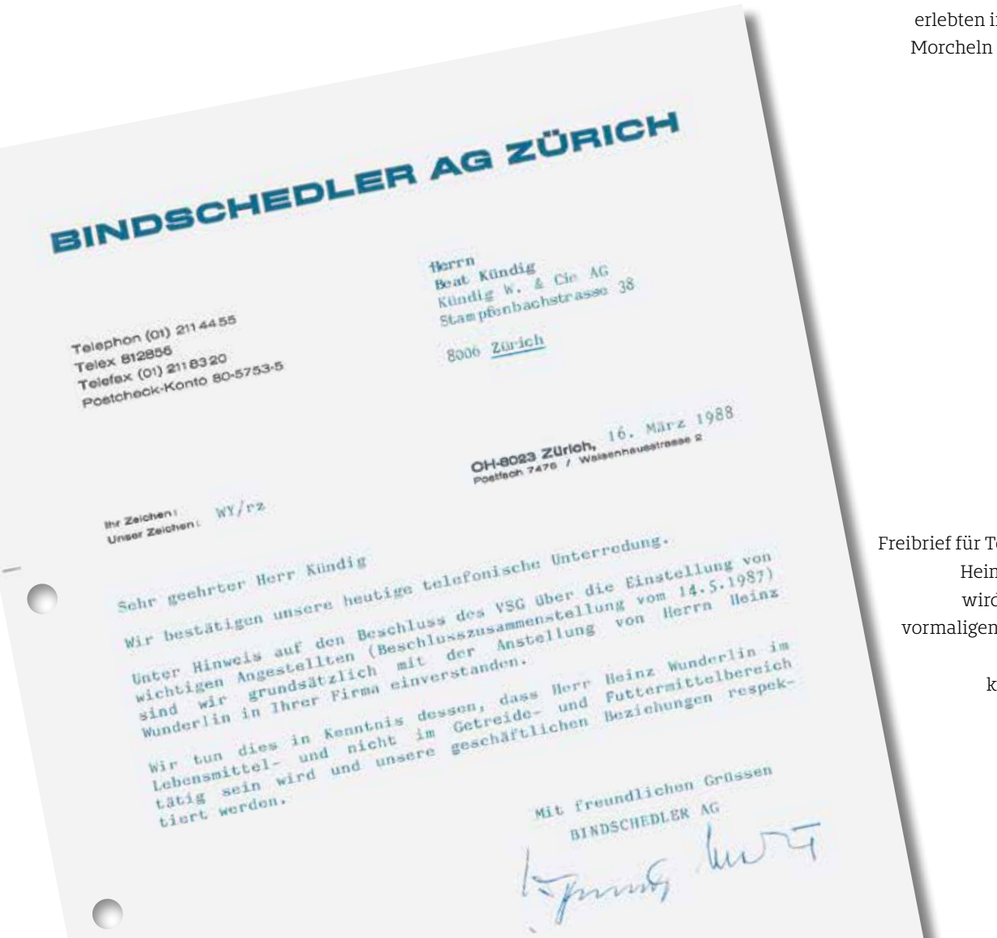
Neue Weltordnung, neues Geschäftsmodell: Ab Anfang der 1990er-Jahre handelte Kündig in Ungarn mit Bauern Anbauverträge aus und beteiligte sich an führenden Kühlhäusern.

Der Handel mit kontingentiertem Getreide war zu dem Zeitpunkt bereits auf dem Weg zur Marginalie, und Beat W. Kündig übernahm die Verantwortung für den Trocken- und Tiefkühlbereich mit Produkten wie Himbeeren, Aprikosen, aber auch getrockneten Tomaten und Pilzen. Letztere wurden zu einem Meilenstein: Im Auftrag von «Herrn Direktor Kuster», dannzumal Leiter des Einkaufs beim Suppenhersteller Knorr, bereiste Beat W. Kündig im Jahr 1986 Indien und Pakistan und erstellte zuhanden von Knorr eine Übersicht zu den dortigen Produzenten von Morcheln. Als Gegenleistung für diese Transparentmachung und in Form eines Gentleman-Agreements orderte Knorr fortan rund 50 Prozent des Morchelbedarfs bei Kündig. Es waren jeweils etliche Tonnen pro Jahr.

Mit dem Fall der Mauer am 9. November 1989 änderte sich das Geschäft für Kündig abermals von Grund auf. Staatshandelsgesellschaften wurden aufgelöst, Exklusiv-Verträge gekündigt, fortan konnte wieder direkt bei den Produzenten eingekauft werden. Für Kündig wichtige Produkte dieser Zeit waren unter anderem tiefgekühlte Himbeeren, Süssmais oder Erbsen, aber auch Tomatenpulver und -konzentrat. Diese wurden fortan direkt bei den Produzenten eingekauft. Im Getreidebereich handelte Kündig mit den Bauern Anbauverträge aus, beteiligte sich zudem an führenden Kühlhäusern mit ihren modernen Mais- oder Erbsenverarbeitungsanlagen, die frisch geerntete Rohware in einem Durchlauf zu tiefgekühlten Produkten verarbeiteten. Diese wurden mehrheitlich als Private Labels an Schweizer Grossverteiler verkauft.



Auf Pilzmission in Indien und Pakistan: Beat W. Kündig. Mitte der 1980er-Jahre erlebten insbesondere Morcheln einen Boom.



BINDSCHEDLER AG ZÜRICH

Herrn
Beat Kündig
Kündig W. & Cie AG
Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Telephon (01) 211 44 55
Telex 812856
Telefax (01) 211 83 20
Postcheck-Konto 80-5753-5

CH-8023 Zürich, 16. März 1988
Postfach 7476 / Waisenhausstrasse 2

Ihr Zeichen:
Unser Zeichen: WY/rz

Sehr geehrter Herr Kündig

Wir bestätigen unsere heutige telefonische Unterredung.

Unter Hinweis auf den Beschluss des VSG über die Einstellung von wichtigen Angestellten (Beschlusszusammenstellung vom 14.5.1987) sind wir grundsätzlich mit der Anstellung von Herrn Heinz Wunderlin in Ihrer Firma einverstanden.

Wir tun dies in Kenntnis dessen, dass Herr Heinz Wunderlin im Lebensmittel- und nicht im Getreide- und Futtermittelbereich tätig sein wird und unsere geschäftlichen Beziehungen respektiert werden.

Mit freundlichen Grüssen
BINDSCHEDLER AG

Freibrief für Top-Manager: Heinz Wunderlin wird von seinem vormaligen Arbeitgeber und Kündigkonkurrenten freigegeben.

1988 war an der Spitze der Kündig Gruppe Zeit für einen Generationenwechsel. Beat W. Kündig schaffte es, Heinz Wunderlin, einen zwar jungen, aber höchst erfahrenen Trader für Futtermittel und Spezialartikel anzulocken. Mit dessen vormaligem Arbeitgeber war vor der Rochade eine Art «Verwendungsverpflichtung» zu unterzeichnen. Darin war festgehalten, dass Heinz «im Lebensmittel- und nicht im Getreide- und Futtermittelbereich tätig sein wird und unsere geschäftlichen Beziehungen respektiert werden». Dieses Agreement war kein Knebel, die Kündig Gruppe hatte den Fokus inzwischen längst auf Lebensmittel gerichtet und pflegte enge vertragliche und persönliche Beziehungen zu entsprechenden Produzenten.

Die Kündig Gruppe hatte den Fokus inzwischen auf Lebensmittel gerichtet, der Getreidehandel wurde nebensächlich.

Zeitgleich mit Wunderlins Ankunft im Unternehmen wurde Beat W. Kündig Delegierter des Verwaltungsrats. Das Gespann Wunderlin-Kündig wusste die neuen Möglichkeiten nach dem Mauerfall zu verwerten.

81/2005.

2005 JÚL 12

Fővárosi Bíróság
1363 Budapest
Markó u. 27.
9. Pk. 61.768/1995/7.

VÉGZÉS

A Fővárosi Bíróság elrendeli a **6218.** sorszám alatt nyilvántartásba vett **Willy Kündig Alapítvány** elnevezésű alapítványra vonatkozó alábbi változás bejegyzését, valamint a nyilvántartás kiegészítését.

Az alapítvány képviselete megváltozott.

Heincz Wunderlin képviseleti joga **megszűnt.**

Az új képviselő neve és lakcíme:

Csongovai Tamás 6000 Kecskemét, Ilona u. 4.

Dr. András Palásthy képviseleti joga **változatlan.**

A képviseleti jog gyakorlásának módja: **együttes.**

A kezelő szerv összetétele megváltozott.

Heinz Wunderlin, Dr. Gulyás Béla kuratóriumi tagsága **megszűnt.**

A kezelő szerv új tagjának neve, lakcíme:

Gründungsurkunde der Willy Kündig Stiftung in Budapest.

Bindeglied beim Aufbau der Bio-Kompetenz in Ungarn: Andras Palashty (rechts).

15 Minuten anstatt drei Monate: Dr. Béla Gulyás, hier mit seiner Frau Piri, brachte die Firmengründung Kündigs in Budapest im Schnellzugstempo durch.

1990–2010: ZWANZIG JAHRE ZU «FROM FARM TO FORK»

Vom Händler mit Anbauverträgen zum umfassenden Dienstleister mit qualitativ hochstehenden biologischen und konventionell angebauten Produkten: «From Farm to Fork» wird Realität.

Das Geschäft lief wie am Schnürchen und so vielversprechend, dass 1991 der Entscheid fiel, in Budapest eine Niederlassung zu gründen. Die W. Kündig Kft war eines der ersten Schweizer Unternehmen, die in Ungarn ansässig wurden. Dank vorzüglicher Beziehungen zu den zuständigen Behörden gelang es Bela Gulyas, dem einstigen Generaldirektor der Mirelite und väterlichen Freund von Beat Kündig, die Registrierung der W. Kündig Kft in nur einer Viertelstunde durchzubringen. Im Normalfall dauerte das Prozedere dort ein Vierteljahr. Die Belegschaft der ungarischen Tochter bestand in dieser Zeit aus 15 Mitarbeitern der ehemaligen Staatshandelsgesellschaften Agrimpex, Mirelite und Hungarofruct. Alles Ungarn, alle mit den Formalitäten, Gebräuchen und Usanzen vertraut. Sie übernahmen im Namen der W. Kündig Kft Warenbeschaffung und Qualitätskontrolle vor Ort. Heute ist das Unternehmen in erster Linie für die Qualitätssicherung und die Abwicklung der in Ungarn hergestellten tiefgekühlten Private-Label-Produkte zuständig.

1992 übernahm Beat W. Kündig vom 72-jährigen Ferdinand Tobler die Gesamtverantwortung als Geschäftsführer der W. Kündig & Cie AG. Kündigs Vision: Eine integrale Kontrolle der von Kündig verkauften Produkte vom Anbau bis zur Auslieferung. Sein Fokus: Biologische Landwirtschaft in Ungarn. Es wurden Anbauverträge mit Landwirten ausgehandelt für Bio-Getreide und in Rotation biologisch angebauten Mais, Pastinaken oder Erbsen für die Tiefkühlproduktion. Diese Produkte lieferte Kündig mehrheitlich an Babyfood-Hersteller wie Plasmon, Hipp und Alete. Verantwortlich für die Qualitätskontrolle amtete in dieser Phase Dr. Andras Palashty. Der Exil-Ungar war vormals leitender Mitarbeiter bei der Migros-Sano und inzwischen Agronom im Ruhestand mit dem Wunsch, wieder vermehrt in Ungarn zu leben. Kurz nach der Gründung der Kündig-Tochter wurde in Budapest dann auch die Willy Kündig Stiftung errichtet, unter anderem mit dem Zweck, die biologische Landwirtschaft in Ungarn zu fördern und die Landwirte diesbezüglich zu unterstützen — «from Farm to Fork» wird Realität.

1995 übernahm Kündig den Tomatensprühturm der Konservenfabrik Kecskemét vom US-Giganten H.J. Heinz Company. Damit wurde Kündig zum Tomatenpulver-Monopolisten im CEFTA-Zollraum.

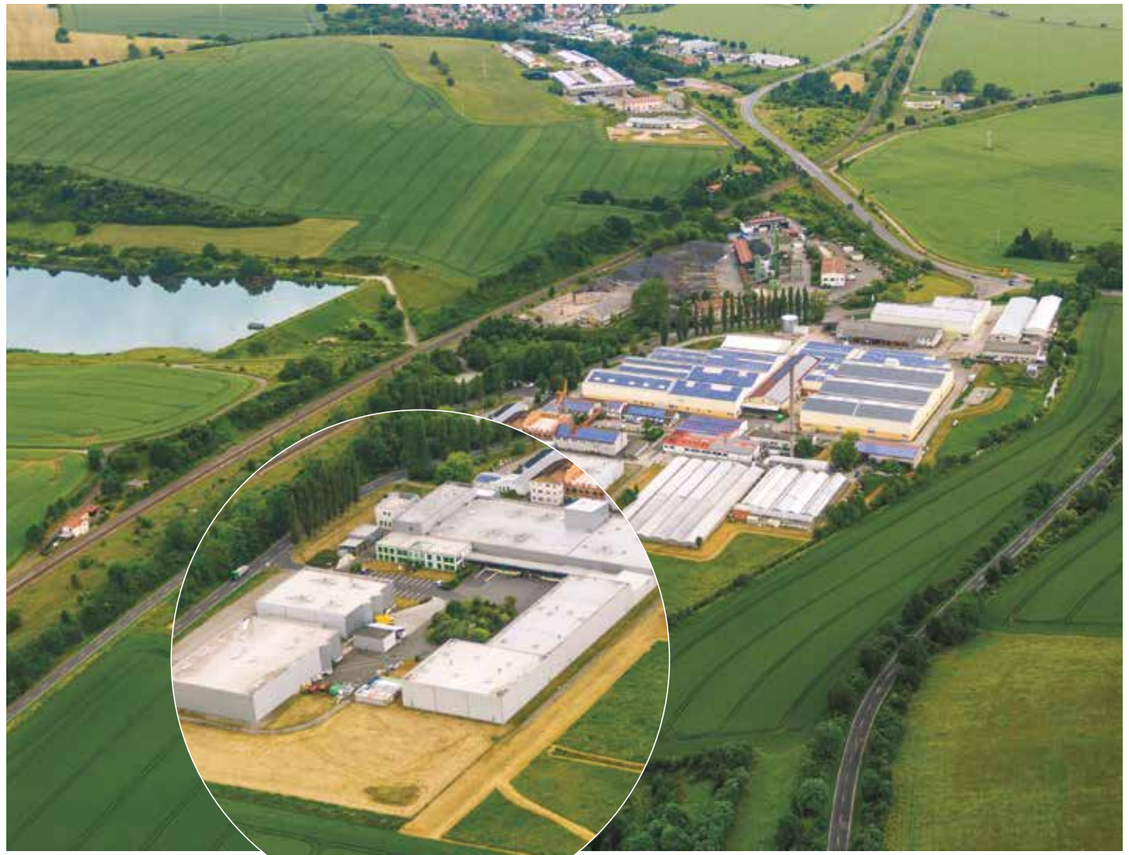
Neben getrockneten Tomaten gehörte fortan auch allerlei Tiefgekühltes – wie Beeren und Gemüse – ins Kündig-Sortiment.

Mit dem Erwerb des Tomatenpulver-Sprühturms in Ungarn handelte sich die Kündig Gruppe die Herausforderung ein, fortan 1000 Tonnen Tomatenpulver zu vermarkten.

Aus heutiger Sicht macht der Fokus auf Bio-Anbau die Kündig Gruppe zur Pionierin. Sie war der Zeit damit klar voraus, wie im Firmenarchiv schwarz auf weiss dokumentiert ist: Da befinden sich Antwortschreiben von selbstsicheren Einkäufern, die «Bio» Ende der Achtziger als Hype belächelten, auf den sie nicht reinzufallen gedächten, und von skeptischen Detailhändlern, die «erst einmal die Entwicklung abwarten» wollen, bevor sie Regale umräumen. Beirren liess man sich bei der W. Kündig Cie. AG nicht. Im Gegenteil: Das Engagement für biologische Landwirtschaftsprodukte wurde laufend und höchst konsequent auf- und ausgebaut. Heute macht der Bio-Anteil im Sortiment mehr als die Hälfte aus. «Bio» à la Kündig heisst übrigens auch, dass jede Bio-Charge, ganz gleich ob mit Getreide, Gemüse oder Ölsaaten, zum Erzeugerbetrieb rückverfolgbar ist. «Bio ist bei uns niemals anonym», sagt Beat W. Kündig.

Aus dem Schweizer Getreideimporteur Kündig war ein weltweit tätiger Handelsbetrieb mit grosser Aktivitätsspanne geworden. Dazu gehörte seit Mitte der Neunzigerjahre auch ein Tomatenpulver-Sprühturm der Konservenfabrik Kecskemét. Diese Anlage stand 1995 zum Verkauf. Davor war sie in Besitz des US-Giganten H.J. Heinz Company (heute The Kraft Heinz Company), der sie zuvor vom ungarischen Staat abgekauft und auch die Kündig Gruppe mit Tomatenpulver versorgt hatte. Als H.J. Heinz Company entschied, die Fabrikation stillzulegen, hatte Kündig keine Wahl: «Wir waren gezwungen, diese Anlage zu kaufen, denn wir hatten Lieferverträge», sagt Beat W. Kündig. Zum Beispiel mit dem Suppenhersteller Knorr respektive dessen «Herrn Direktor Kuster», dem Kaufmann nach altem Schrot und Korn. Ihm lieferte Kündig ausser Pilzen und getrockneten Zwiebeln jährlich auch 300 Tonnen Tomatenpulver aus Kecskemét.

Mit dem Erwerb der Fabrik handelte sich die Kündig Gruppe die Herausforderung ein, fortan über 1000 Tonnen Tomatenpulver zu vermarkten. Das Glück spielte für Kündig: Die Fabrik in Kecskemét war im ganzen CEFTA-Zollraum die einzige, die Tomatenpulver herstellen konnte. Alle Suppenhersteller, die nach dem Fall der Mauer nach Osteuropa expandierten, waren rein aus zolltechnischen Gründen auf diese Produktion angewiesen …



Vom Zulieferer zur Wachstumsperle im Kündig-Portfeuille: Kündig Nahrungsmittel Deutschland, kurz KND, in Ritschenhausen, eingebettet in die liebliche Landschaft Thüringens.

Der Ungar Tamas Csongovai war ein alter Bekannter Kündigs, er leitete zunächst die Tomatenpulverfabrik in Kecskemét, bis Ungarn der EU beitrat und damit der Monopolisten-Spass endete.

Apropos: Auch bei der Abwicklung dieser Übernahme hatte Kündig auf Support eines Freundes des Hauses zählen können, auf den Ungarn Tamas Csongovai, den ehemaligen Generaldirektor der Konservenfabrik Kecskemét. Beat W. Kündig erinnert sich: «Er sagte zu mir, wenn ihr die Brache kauft, übernehme ich die Verantwortung für die Produktion.» Tamas Csongovai verhandelte, Kündig kaufte, Tamas Csongovai führte und produzierte dort Tomatenpulver bis zu dem Zeitpunkt, als Ungarn erfolgreich mit der EU verhandelt hatte, «ab da waren wir nicht mehr konkurrenzfähig», sagt Beat W. Kündig. 2005 war das Monopolisten-Dasein zu Ende. Die ganze Anlage und die 100'000 Quadratmeter Land wurden an einen Immobilieninvestor verkauft.

Das Engagement für biologische Landwirtschaftsprodukte wurde laufend und höchst konsequent auf- und ausgebaut. Heute macht der Bio-Anteil im Sortiment mehr als die Hälfte aus.

Zufriedene Kunden sind das A und O — und eine der grössten unternehmerischen Herausforderungen. In den Neunzigerjahren gingen Nahrungsmittel- und Suppenfabrikanten wie Knorr, Maggi, Haco und Hügli, alles Kunden, die Kündig seit Jahrzehnten belieferte, dazu über, keine Rohstoffe mehr zu bestellen, sondern Halbfertigfabrikate wie gereinigte geschnittene Trockenpilze. Bei den Pilzen war es nicht nur um die damaligen Managementtrends wie «Konzentration auf Kernkompetenzen» und «Lean-production» gegangen. Vielmehr hatten sich die Suppenfabrikanten immer wieder geärgert über die Unsitte der Lieferanten, mit Schrotkörnern oder Kieselsteinen das Gewicht der Morcheln zu «optimieren». Was lag da näher, als dazu überzugehen, nur noch gereinigte und verarbeitete Pilze einzukaufen?

Die Zusatzleistungen, die nun kundenseitig gefragt waren, kaufte Kündig erst einmal beim Spezialisten BGM in Ritschenhausen (Thüringen) in Lohnarbeit ein. Als sich 2004 im Zug eines Gesellschafterwechsels die Chance bot, sich am damals modernsten Veredelungszentrum für getrocknete Nahrungsmittel, insbesondere für Kräuter, Gemüse und Pilze sowie viele weitere Spezialitäten, zu beteiligen, übernahm Kündig 20 Prozent an BGM und drei Jahre später nochmals 60 Prozent. Zusammen mit Siegfried Krauss, dem damaligen Geschäftsführer und 20-Prozent-Eigner, wurde BGM im Jahr 2007 in Kündig Nahrungsmittel GmbH und Co. KG Deutschland, kurz KND, umgetauft. Von diesem Namenswechsel wurde die BioSteril GmbH & Co. KG, spezialisiert auf (biologische) Satt-

Aus der einstigen BGM wurde 2007 die Kündig Nahrungsmittel GmbH und Co., kurz KND. 2017 wurden KND und BioSteril fusioniert und firmieren seither unter der gemeinsamen Dachmarke Kündig — Food Ingredients Supplier.

Kündig baute 2009 mit der Familie Lichtinger in Bayern eine Zwiebelverarbeitungsanlage auf: Vom Saatgut bis zur Veredelung — alles aus einer Hand.

Heute ist BIOSTERIL® eine eingetragene Marke und Marktführerin auf ihrem Gebiet der Satt-dampf-Entkeimung.

dampf-Entkeimung vorerst ausgenommen. Heute ist BIOSTERIL® eine eingetragene und geschützte Marke und Marktführerin auf ihrem Gebiet. Jedes Jahr werden mehrere Tausend Tonnen (Bio-)Tee, Saaten, Kräuter, Gewürze, Trockenpilze, Trockengemüse und pharmazeutische Rohstoffe keimreduziert. Um der wachsenden Nachfrage Herr zu werden, wurden die BIOSTERIL®-Kapazitäten mit einem umfassenden Umbau- und Investitionsprojekt jüngst mehr als verdoppelt. Treibende Kraft hinter dieser Expansion war Marc-Remo Kündig, ältester Sohn von Beat W. Kündig und als Vertreter der 3. Generation seit 2009 im Unternehmen. Marc-Remo Kündig war als Händler ins Unternehmen eingestiegen, wurde schliesslich Co-Geschäftsführer von KND und ist seit 2012, als die Kündig Gruppe auch noch die letzten 20 Prozent an der Produktion in Deutschland übernommen hat, zusätzlich verantwortlich für Marketing, Kommunikation und Technik der ganzen Kündig Gruppe.

Ungarn und weitere osteuropäische Länder waren Ende der Nullerjahre nur noch einige von vielen Ländern, mit denen von Zürich aus geschäftet wurde:

⟶ Mit der Familie Lichtinger in Alteglofsheim in der Nähe von Regensburg in Bayern etwa war inzwischen eine Zwiebelverarbeitungsanlage aufgebaut worden, um Zwiebeln von Global-GAP-zertifizierten Landwirten aus Bayern weiterzuverarbeiten und zu veredeln. Die Kooperation bedeutet einen Quantensprung in Sachen europäischer Trockenzwiebeln und brachte zwei grosse Vorteile mit sich: 1. Die Transportwege wurden kurz, ergo die Effizienz erhöht. 2. Die beiden Partner halten seither die Wertschöpfungskette vom Saatgut bis zum Endprodukt in ihrer Hand. Die Anlagen sind State of the Art und garantieren nicht nur höchste Qualität und Sicherheit, sondern schaffen das ganze Spektrum der Zwiebelverarbeitung, vom Kibbeln über das Granulieren bis zum Pulverisieren.

⟶ In den USA und Kanada pflegte die Kündig Gruppe engste Kontakte zu Produzenten von (Wild-)Reis, Getreide und Hülsenfrüchten. Diese Beziehungen sind bis heute eng.

2009 ist die Zeit reif für eine Niederlassung im Reich der Mitte: Die Chinesin Yaying Tang führt seither dort die Kündig-Geschäfte.

⟶ Der Austausch mit China, wo Kündig seit den Sechzigerjahren im Geschäft war, hatte sich bis dahin so vielfältig und vielversprechend entwickelt, dass 2009 die Zeit reif war für eine Kündig-Niederlassung in Beijing. Sie wird geführt von Yaying Tang. Sie trägt im Reich der Mitte die Verantwortung für die Warenbeschaffung und die Qualitätskontrolle. Bei der Ausweitung der Produktpalette von Pilzen auf weitere landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Bio-Sojaschrot und Trockengemüse spielte Yaying – Chinesin und mit Handel und Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse von ihrem vorherigen Arbeitgeber her erfahren – eine Schlüsselrolle im wahrsten Sinn des Wortes. Sie ist dem Unternehmen aufs Engste verbunden und sagt, das werde sie zeit ihres Berufslebens auch bleiben (siehe dazu Seite 49).

Am Ende des ersten Jahrzehnts im neuen Jahrhundert zeigt der Geschäftsabschluss unmissverständlich, wohin die Weiterreise der Kündig Gruppe gehen würde: Der Umsatz mit Produkten aus eigener Produktion war erstmals höher als der Umsatz mit reiner Handelsware.

Walter Stürzinger, links, übernahm 2018 die Geschäftsleitung der Kündig Gruppe. Mit seinem Background als Konzernleitungsmitglied der UBS war er für die ehrgeizigen Investitionsprojekte wie geschaffen.

Seit 2012 gehören die Betriebe in Ritschenhausen zu 100 Prozent zur Kündig Gruppe, wurden modernisiert und sind heute State of the Art.

2010 – 2020: ZEHN JAHRE IM ZEICHEN VON HIGHTECH

Die 100-prozentige Übernahme der Betriebe in Ritschenhausen ist ein Meilenstein in der Kündig-Firmenchronik. «Damit hat die Kündig Gruppe ein neues Kapitel in ihrer Geschichte aufgeschlagen», schrieb Beat W. Kündig Ende 2011 in der Erstausgabe der Mitarbeiterzeitschrift «Kündig Ingredients». Und das im goldrichtigen Moment: Lebensmittelsicherheit war neben wachsenden Qualitätsansprüchen zur Top-Priorität der Branche geworden — und die Königsdisziplin der Thüringer Unternehmen.

Die Betriebe KND und BIOSTERIL® in Ritschenhausen auf Vordermann zu bringen, brauchte gehörig Mut, Geld und Energie.

Allerdings: Die Anlagen waren nicht mehr auf dem neusten Stand, die Anforderungen seitens der Kunden veränderten sich im Galoppschritt, wie auch der ganze Nahrungsmittelsektor: Harter Wettbewerb, Konsolidierungen, Akquisitionen und Fusionen veränderten das Business, weg von vielen kleineren Anbietern hin zu Systemanbietern. Um weiterhin auf Augenhöhe geschäften zu können, musste Kündig-intern von der Rohwarenbeschaffung über die Produktion, Qualitätssicherung und Logistik bis hin zum Vertrieb alles durchleuchtet und analysiert werden. Die Mission: Qualität und Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln auf einen neuen Standard zu heben. Der Prozess war umfassend — Stärken evaluieren, Schwachstellen eruieren, Massnahmen ergreifen: Nach innen gaben Schlagworte wie Reorganisation, Verschlankung, Professionalisierung und Zertifizierungen Takt und Richtung vor. Davon betroffen waren vor allem KND und BIOSTERIL® in Ritschenhausen. Sie auf Vordermann zu bringen, brauchte gehörig Mut, Geld und Energie. Hat sich aber gelohnt (siehe dazu KND-Story Seite 64).

Die Erkenntnisse der Introspektion jener Zeit mündeten nicht nur in ehrgeizige Investitionsvorhaben, sondern auch in den Kündig-«Code of Conduct». In dieser Phase hat Walter Stürzinger die Geschäftsleitung der Kündig Gruppe von Heinz Wunderlin übernommen. Mit seiner langjährigen Erfahrung im Finanzsektor war er der ideale Mann, um die ehrgeizigen Investitionsprojekte umzusetzen (siehe Interview Seite 58). Darin festgeschrieben sind nicht nur die Werte für das Streben nach aussen, sondern auch die Spielregeln für das Verhalten nach innen.

Ein Quantensprung in Sachen Qualitätsführerschaft schaffte die Kündig Gruppe 2015 mit dem Bau des Kündig Food Safety Towers®, kurz KFST. Seit 2015 belegt das FSSC-22000-Zertifikat, dass die Kündig Gruppe über ein robustes Food-Safety-Management-System verfügt.

Innovationsgeist als treibende Kraft: LAATU, eine Anlage zur Sterilisation von Lebensmitteln mit Elektronenstrahlentechnologie.

Die Kündig-Leitplanken heissen Respekt, Glaubwürdigkeit und Leistung. Und der Leitgedanke: Wachstum soll nicht nur profitabel sein, sondern auch nachhaltig, und zwar rundum, 360°.

Die Kündig Gruppe hat in kürzester Zeit viel Fahrt aufgenommen — das beflügelte. Der 2014 stattfindende Strategieworkshop unter der Leitung des Verwaltungsrats-Vizepräsidenten Walter Stürzinger stand jedenfalls unter dem Motto «Wir starten voll durch!». Am Ende des Sitzungsmarathons von Geschäftsleitung und Verwaltungsrat standen folgende drei Punkte zuoberst auf der Agenda:

⟶ **1.** Ein Fünfjahresplan mit Investitionen in Produktions- und Rohstoffreinigungstechnologien.
⟶ **2.** Supply Chain Management für Kündig Deutschland (Beschaffung, Produktion, Absatz).
⟶ **3.** Ausbau der Vertriebs- und Handelskapazitäten in der Schweiz und in Deutschland.

Mit Firmen in der Schweiz, in Deutschland, in Ungarn sowie in China und über 170 Mitarbeitenden hat die Gruppe Dimensionen angenommen, von denen Willy Kündig nicht zu träumen gewagt hätte.

Die Dynamik, die Kündig-intern aus 1. bis 3. resultierte, erstaunte mitunter auch Beat W. Kündig selbst. An die inzwischen auf über 170 Menschen angewachsene Belegschaft schrieb er: «Wir haben Dimensionen erreicht, die mein Vater im Gründungsjahr nicht zu erträumen gewagt hat.» Mit Unternehmen in der Schweiz, in Deutschland und in Ungarn sowie einer Niederlassung in China zählte die Kündig Gruppe inzwischen zu den bedeutendsten internationalen Rohwarenspezialisten.

Eine Leaderposition zu verteidigen, ist bekanntlich mindestens so herausfordernd, wie sie zu erlangen. Ein Quantensprung in Sachen Qualitätsführerschaft schaffte die Kündig Gruppe 2015 mit dem Bau des Kündig Food Safety Towers®, kurz KFST genannt (siehe dazu Kündig Deutschland, Seite 64).

Der Pioniergeist und die Innovationskraft, mit denen Kündig Deutschland auf Vordermann gebracht worden war, mündeten 2016 in eine Partnerschaft mit dem Schweizer Technologiekonzern Bühler, Uzwil SG. Dieser hatte sich an Kündig gewandt mit dem Projekt, die sogenannte Elektro-

Für das Rebranding nahmen Marc-Remo und Sandro Kündig 2017 den renommierten German Brand Award entgegen.

nenstrahlentechnologie, bei Bühler LAATU genannt, für die Sterilisation von Lebensmitteln nutzbar zu machen.

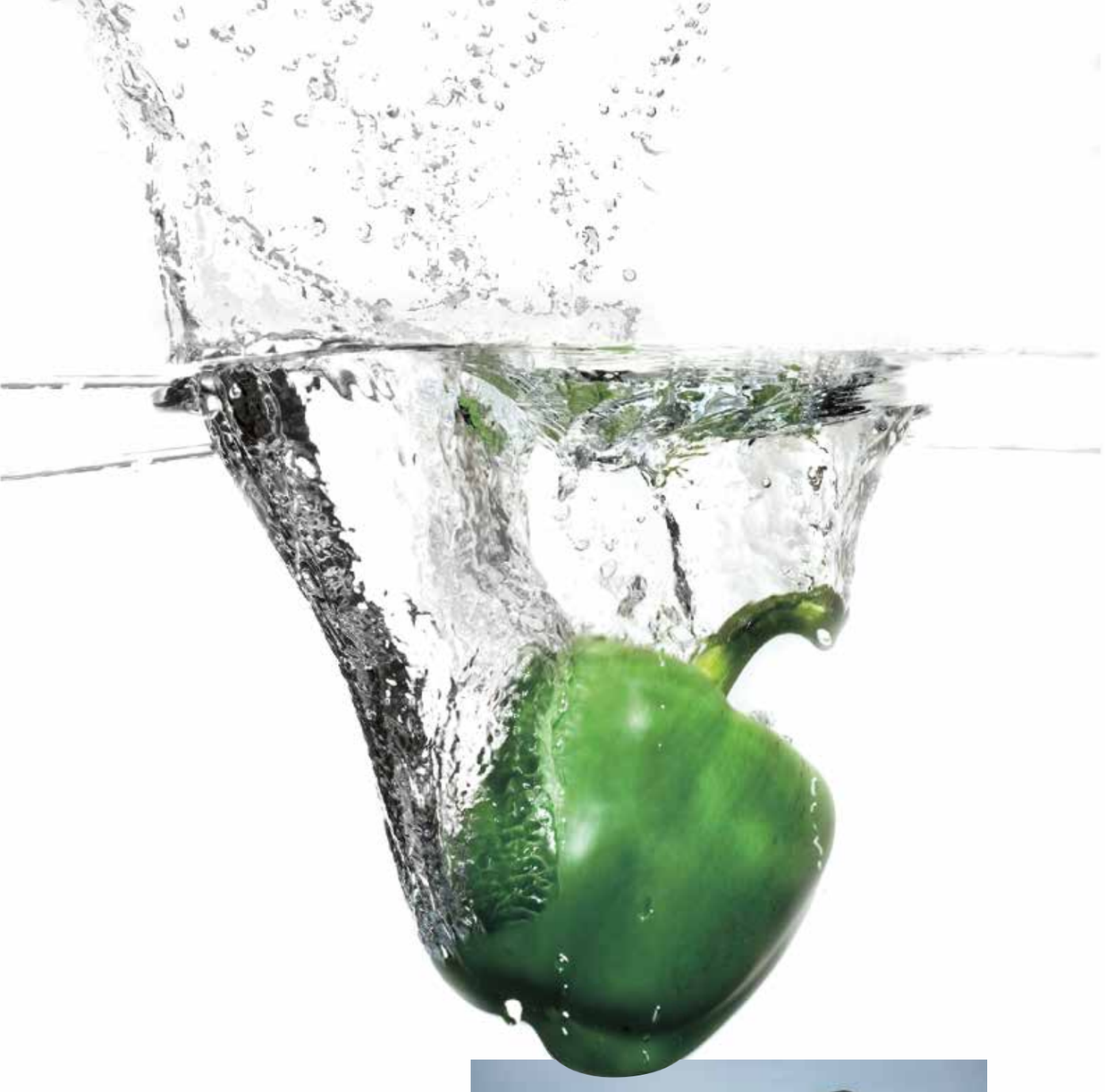
Kündig war mit BIOSTERIL® dafür prädestiniert. «Für uns kann die Einführung einer neuen Technologie nur mit dem richtigen Partner mit einer Kombination aus Branchen-Know-how und einem für Entdeckungen neuer Technologien motivierten Team erfolgen», antwortete Nicolas Meneses, Leiter des LAATU-Projekts bei Bühler auf die Frage, wie er auf Kündig gekommen war. Der Geschäftsführer der BIOSTERIL®, Marc-Remo Kündig, empfand diese Partnerschaft als «mehr als nur eine Ehre». Er sagte: «Es ist für uns die Chance, bei einer für unsere Branche bedeutsamen Innovation an vorderster Front dabei zu sein und zu den Ersten zu gehören, die das neue System dann auch praktisch auf Herz und Nieren testen können.»

2016 war für die Inhaberfamilie Kündig auch von daher bedeutsam, dass Sandro Kündig, Beat W. Kündigs Jüngster, ins Unternehmen eintrat. Er wird zusammen mit seinem Bruder Marc-Remo und CFO Alain Wegmüller Ende 2020 die Geschäftsleitung der Kündig Gruppe übernehmen. Was das neue Führungstrio sich auf die Fahne geschrieben hat, erfahren Sie ab Seite 74.

2017 erhält die Kündig Gruppe ihren Neuauftritt unter der Dachmarke Kündig. «Kündig» wird nur noch ergänzt durch «Food Ingredients Supplier».

Die drei übernehmen eine stark aufgestellte und solid finanzierte Gruppe mit schlanken Strukturen: Am 1. Januar 2017 sind die beiden deutschen Betriebe KND und BioSterlil unter dem Namen KND fusioniert worden. Aus BioSteril wurde BIOSTERIL® — eine eingetragene, geschützte Marke. Zudem erhielt die Gruppe einen Neuauftritt unter der Dachmarke Kündig. Alle juristischen Formeln wie «& Cie. AG» und «GmbH & Co. KG» sind seither aus dem Logo verschwunden. «Kündig» wird nur noch ergänzt durch «Food Ingredients Supplier» (siehe dazu Logo-Historie auf Seite 44). Die Grundpfeiler der Gruppe sind «Tradition», «Innovation» und «Nachhaltigkeit». Das Rebranding kam auf Anhieb gut an: Marc-Remo und Sandro Kündig nahmen noch im Jahr der Einführung den renommierten «German Brand Award» entgegen.

Seither ging es weiter Schlag auf Schlag: Anfang 2018 begann für BIOSTERIL® ein grosser Umbau. Die in die Jahre gekommene Entkeimungsanlage



100 Jahre Kündig: Vom Getreidehändler zum Lebensmittelveredler und Bio-Pionier. Bereit für die nächsten 100 Jahre.

wurde ersetzt und erweitert. 2019 wurde die Anlage als «Europas modernstes Keimreduzierungszentrum» neu eröffnet, und zwar GMP-rezertifiziert. Dieses Zertifikat attestiert KND die Erfüllung höchster Anforderungen an die Qualitätssicherung und ist zugleich auch die Herstellererlaubnis für pflanzliche Arzneimittel. Damit stehen die Türen zur Phytopharmaka-Industrie offen, zu einem neuen Geschäftsfeld mit grossem Potenzial.

Auch sonst entwickelte sich KND rasant: Ende 2018 wurde ein zweiter KFST in Betrieb genommen und ein dritter projektiert. Einige Monate davor hatte im Sinne des Ausbaus der Bio-Kompetenz zudem die Kündig Bio Agrarprodukte GmbH in Berlin ihre Arbeit aufgenommen: Die jüngste Niederlassung ist spezialisiert auf Anbau und Vermarktung von ausschliesslich biologisch zertifiziertem Getreide, Ölsaaten und Hülsenfrüchten. Sie basiert nach alter Kündig-Manier auf menschlichen Beziehungen, Anbauverträgen, Know-how-Transfer, Kontrollen — und Support mit Blick auf zukünftige Märkte und Bedürfnisse. Das Berliner Team hat unter anderem auch die Entwicklungen und Einsatzmöglichkeiten von sogenannten «Smart Farming Tools» auf dem Radar. Denn eins ist sicher: Über kurz oder lang wird die Digitalisierung auch die Kultivierung der Landwirtschaftsflächen von Grund auf neu gestalten.

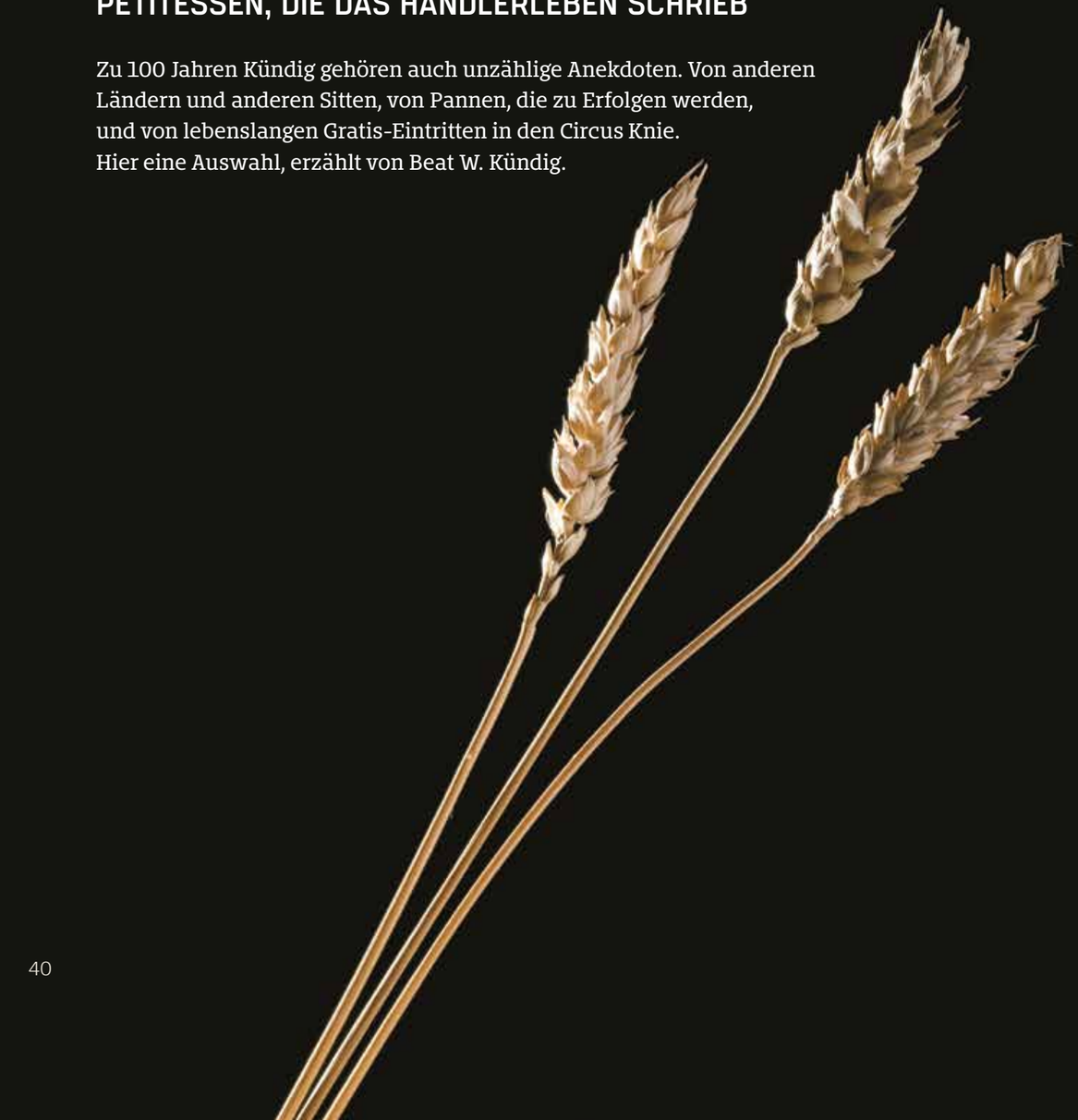
2018 nimmt die Bio Agrarprodukte GmbH in Berlin ihre Arbeit auf: Damit wird die Kündig-Bio-Kompetenz weiter verstärkt.

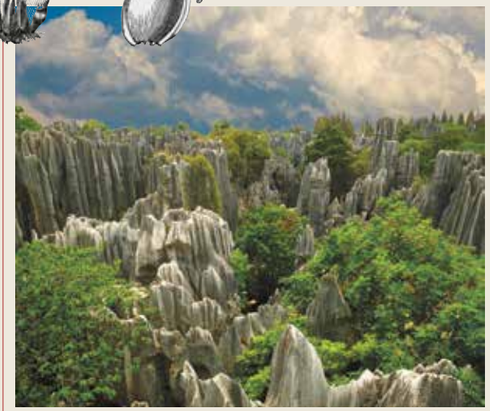
2019 feierte Heinz Wunderlin sein 30-Jahre-Firmenjubiläum. Mit Wunderlins Hilfe ist die kleine Getreidehandelsfirma von einst zu einer diversifizierten Gruppe mit über 170 Mitarbeitenden angewachsen. 2020 tritt Wunderlin in den Ruhestand. Der heutige Gruppen-CEO Walter Stürzinger wird die 3. Generation noch tatkräftig unterstützen und sich ab 2021 aufs Vizepräsidium konzentrieren. Beat W. Kündig und Walter Stürzinger überlassen das Operative dann der 3. Kündig-Generation. Die Vision bleibt: «Das Unternehmen verfolgt eine Expansionsstrategie und gehört zu den führenden Betrieben im deutschsprachigen Raum und darüber hinaus. Selbstständigkeit, überlegtes weltweites Einkaufen und eine hohe Profitabilität sind unbestrittene Schlüsselfaktoren einer erfolgreichen Zukunft» (Zitat aus der Firmencharta).

Das Unternehmen ist seit 100 Jahren zu 100 Prozent im Besitz der Familie Kündig.

PETITESSEN, DIE DAS HÄNDLERLEBEN SCHRIEB

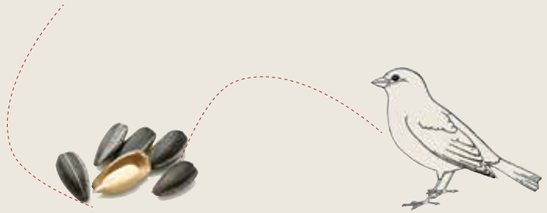
Zu 100 Jahren Kündig gehören auch unzählige Anekdoten. Von anderen Ländern und anderen Sitten, von Pannen, die zu Erfolgen werden, und von lebenslangen Gratis-Eintritten in den Circus Knie. Hier eine Auswahl, erzählt von Beat W. Kündig.





MORCHELN AUS KUNMING

Kunming ist eine waldige, warme, feuchte Gegend im Süden Chinas, ein Pilzparadies. Ab Mitte der Achtzigerjahre reiste Beat W. Kündig regelmässig dorthin, um getrocknete Steinpilze und Morcheln einzukaufen. Auf einer der ersten Reisen wurde er von lokalen Behörden zum Essen eingeladen. Die Tafel war typisch chinesisch gedeckt mit dem drehbaren Innenteil, auf dem viele verschiedene Speisen angerichtet waren. Und dann an einem Platz stand ein Teller mit Pommes frites. Dort wurde Beat W. Kündig hingesetzt. «Danke, dass Sie extra etwas für mich zubereitet haben», bedankte der sich höflich, «aber ich bin es gewohnt, das zu essen, was der Gastgeber mag.» Ein Fehler, denn sein Gastgeber bestellte daraufhin munter Chinesisches. Was Beat W. Kündig am Ende gegessen hat, weiss er nicht. Gegessen hat er alles. Geschmeckt hat es ihm auch. Auf die Pommes gekommen sind die Gastgeber übrigens, weil ein paar Monate zuvor eine Zürcher Delegation für die Schenkung einer Wasseraufbereitungsanlage (das Gegengeschenk ist der Chinagarten in Zürich) angereist war. Bei der Einweihung hatten die meisten der Gäste aus der Schweiz nur Kartoffeln gegessen.



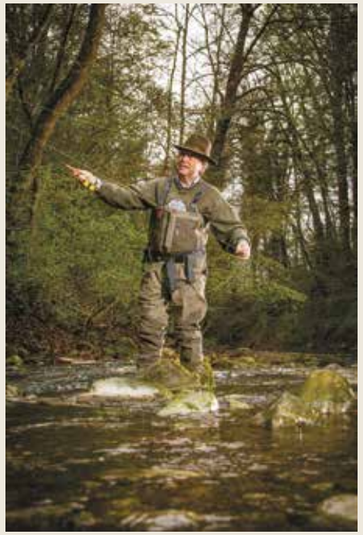
VOGELFUTTER

Kündig importierte Ende der 1980er-Jahre gestreifte Sonnenblumenkerne von Hungaroseed als Vogelfutter. Bei einer Lieferung über 1000 Tonnen machte Hungaroseed einen Fehler und beizte die Kerne – was für Saatgut üblich ist. Damit taugten sie aber als Vogelfutter nicht mehr. Was machen mit den 1000 Tonnen? **SÄEN!** VLG Bern und Volg (heute Fenaco) kauften die Kerne ab. Kündig ist damit einer der Urheber der ersten spätsommerlichen Sonnenblumenfelder in der Schweiz.

PASSION KÜNDIG-MÄNNER: AUTOS
Willy Kündig fuhr im offenen MG nach Ungarn. Beat W. Kündig lässt sich von jedem seiner Kinder nach bestandender Fahrprüfung erst nach Wien chauffieren und von dort weiter nach Budapest zu den Bio-Bauern und Kühlhausbetreibern. Der Familie gehören drei sehr tiefe ZH-Schilder.

FASS OHNE BODEN!
Tomatenmark (u.a. für Thomy & Franck in Basel): Das Problem war rostiges Kondenswasser in den Fässern. Beat W. Kündig verlangte vom Lieferanten Fässer mit Löchern im Boden, damit das Kondenswasser, das beim Abkühlen des heiss abgefüllten Tomatenmarks entsteht, abfliessen kann. Der Lieferant, Tamas Csongovai, der spätere Generaldirektor der Kündig Food Kft in Kecskemét, sagte, das gehe nicht, da teurer. Beat W. Kündig schenkte ihm daraufhin spasseshalber eine Akkubohrmaschine. Doch die nächste Lieferung Tomatenmark war wieder in Fässern mit Rostwasser verpackt. Grund: Diesmal hatte eine andere Konservenfabrik die Erlaubnis erhalten, in die Schweiz zu liefern. «Man hatte keinen Einfluss auf die Qualität, solange die Zentrale die Lieferanten auswählte, die in die Schweiz liefern durften», sagt Beat W. Kündig.

LEBENSMITTEL ODER MISCHFUTTER? DER SCHWEIZER ZOLL ENTSCHEIDET
In den 80er-Jahren konnten immer weniger kontingentierte Futtermittel importiert werden. Das führte dazu, dass Kündig Nahrungsmittelrohstoffe wie Gerstenflocken, Bruchreis und auch Puffreis als Futtermittel importierte. Diese Umgehung der Kontingentierung war legal, und dank der hohen EU-Verarbeitungsbeihilfen waren diese Produkte vielfach sogar noch billiger als der Rohstoff, aus dem sie hergestellt wurden. Zu den Abnehmern gehörten Verarbeiter wie Haco/Narida und Melior. «Was nicht sein darf, kann nicht sein», wehrte sich die Schweizer Zollbehörde und verklagte Kündig mit dem Argument, der importierte Puffreis sei kein Lebensmittel, sondern Mischfutter. Hätte die Zollverwaltung recht bekommen, hätten Kündig Preiszuschläge und Strafzölle in Millionenhöhe gedroht. In kluger Voraussicht lieferte Kündig damals den Puffreis aber sowohl an die Nahrungsmittel- als auch die Mischfutterindustrie. Die alles entscheidenden Fragen, die die Zollrekurskommission zu beantworten hatte, lauteten: Verarbeitet Haco/Narida Mischfutter zu Migros-Farmer-Riegeln? Oder Melior ein Nahrungsmittel zu Mischfutter? Mit Stichentscheid des Präsidenten wurde schliesslich entschieden, Puffreis sei Puffreis und nicht Mischfutter.



WIE KÜNDIG ZU PILZEN KAM
Marc Kündig hat seine Eltern als Kind ordentlich auf Trab gehalten: Geschlafen hat er nur, wenn etwas gelaufen ist. Nicole und Beat W. Kündig teilten sich die Woche auf: Nicole schaute Montag bis Freitag, Beat Samstag und Sonntag. Er geht mit dem Kleinen raus zum Fischen und zum Pilzsammeln. Beides wird für Beat zur Passion. Seine Passion für Pilze macht er zum Geschäft; Fliegenfischen bleibt seine persönliche Leidenschaft.

«PFÄNDE NIE EINEN ELEFANTEN»
Die von Willy Kündig und Max Bombis gegründete GENERAL-TRANSPORT AG transportierte unter anderem auch Tiere für den Circus Knie. Ein guter Freund gab Willy Kündig damals den Rat: «Pfände nie einen Elefanten, denn er frisst dich zu Tode.» Willy und Max mussten nie Elefanten pfänden, haben aber von der Familie Knie als Anerkennung für ihre Dienste einen Goldenen Elefanten erhalten: Jenen Pin, der den Träger auf ewig berechtigt, jede Knie-Vorstellung gratis zu besuchen.

VOM GETREIDEHÄNDLER ZUM FOOD INGREDIENTS SUPPLIER: DAS LOGO SPIEGELT DEN WANDEL

1920
Symbolisch für den Getreidehandel zierten zwei Weizenähren das Logo und die beiden im Art-Déco-Stil geformten Buchstaben W und K.
DOMIZIL: Sonnenquai 3, Zürich.

1924
Willy Kündig firmierte es in die Kommanditgesellschaft W. Kündig & Cie. um. Das neue Logo rückt Zürich ins Zentrum.
DOMIZIL: «Du Nord», Bahnhofplatz 2, Zürich.

1940ER-JAHRE
Kündigs Geschäft blüht, das Logo dagegen wird schlicht, auf den ganzen juristischen Ballast wie «& Cie. AG» wird fortan verzichtet.
DOMIZIL: «Habis Royal», Bahnhofplatz 14, Zürich.

1991
Einführung der EDV und der ersten Laserdrucker. Letztere lösen den Reliefdruck des alten Logos auf. Die Ähre wird kleiner, deren Halm kürzer, beides ist fortan zweidimensional. Der moderne Laserdruck ersetzt den eleganten Reliefdruck von einst. Die Buchstaben W und K bleiben, erscheinen aber neu in der eben eingeführten Hausschrift ITC Officina.
DOMIZIL SEIT 1984: Stampfenbachstrasse 38, Zürich.

2007
Mit dem Engagement in die Produktionsfirma in Deutschland und deren Integration in die Kündig Gruppe wird das WK-Logo kosmetisch verändert. Die Ähre wird vom Halm leicht abgesetzt.

2016
Mit dem neuen Logo wird das Dachmarkenkonzept der Kündig Gruppe umgesetzt. Es soll zum Ausdruck bringen, was war, ist und sein wird. Die Ähre, in der Vergangenheit stets das zentrale Gestaltungsmerkmal, steht nun allein für sich und ist eingerahmt. Zudem wird der Claim «Food Ingredients Supplier» Bestandteil des Logos: Gross geworden ist das Unternehmen Kündig mit Getreide. Dieses spielt bis heute neben Tiefkühl- und Trockenprodukten insbesondere im Bio-Bereich nach wie vor eine wichtige Rolle. Die Hauptrolle spielt das Unternehmen heute als – im Logo steht's – Food Ingredients Supplier.

2020
Anlässlich des 100-Jahre-Firmenjubiläums wird das Logo mit dem Hinweis auf das Jubiläum neu gestaltet. Es kommt nur im Jubiläumsjahr 2020 zur Anwendung.

NICHT NUR ARBEITEN
Willy Kündig besass auch eine Wohnung in Paris. Dort hielt er sich gern auf. Ein signiertes Foto mit Josephine Baker, einer der legendären Moulin-Rouge-Tänzerinnen, lässt auf Fokus Amüsement schliessen.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS ESSEN
1995, aus Anlass des 75-Jahre-Jubiläums Willi Kündigs, wurde eine Mitarbeiterreise nach Ungarn unternommen. Man machte unter anderem halt beim Himbeerliefe-ranten in Nagyrede. Lazlo Csè, CEO des dortigen Kühlhauses, war sehr stolz auf seine Fischsuppe und lud alle dazu ein. Eine urige und zugleich schaurige Sache: Die Fische werden nur grob verhackt und zusammen mit ein paar Gewürzen gekocht – mit allem Drum und Drin und Dran. Ein Lehrling sagte beim Essen: «Herr Kündig, wenn Sie mich entlassen wollen, sagen Sie es einfach.»

REZEPT

2	Fischköpfe Zander oder Karpfen
1 EL	Paprikapulver mild
3	Tomaten
2	Peperonischoten
80 g	Räucherspeck (fakultativ, kann auch Öl sein)
5 EL	Öl
100 g	Zwiebeln
500 g	Zander oder Karpfen
1,23 l	Wasser
1 Spr.	Essig nach Bedarf
1	Lorbeerblatt
1 TL	Salz
2	Tomaten
150 g	Zwiebeln
1	Knoblauch

ZUBEREITUNG: Zuerst den Fischfond zubereiten: Fischköpfe gut wässern, Zwiebeln in Scheiben, Tomaten vierteln. Mit Wasser zustellen, Gewürze und Essig beigeben, 30 Minuten kochen lassen. Abseihen, Tomaten und Zwiebeln durch ein Sieb streichen und zum Fond geben. Während der Fischfond kocht, Fischfilets in nussgrosse Stücke schneiden, Räucherspeck und Zwiebel in Würfel, entkernte Peperonischoten in Streifen schneiden. Tomaten entkernen, in kleine Stücke teilen. Öl erhitzen, zuerst Räucherspeck, dann Zwiebeln anrösten. Paprikapulver einstreuen, sofort mit etwas Essig ablöschen. Fischfond abgiessen, Paprikastreifen beimengen, 10 Minuten kochen. Fisch, gepresster Knoblauch und Tomatenstücke beigeben und fünf Minuten ziehen lassen.

AUS DEM LEBEN VON …

… Kündig-Mitarbeitenden. Fünf von ihnen berichten von witzigen, rührenden und zuweilen auch bizarren Erlebnissen auf Reisen, mit Kunden, Lieferanten und Kollegen.

SIMON WENDLAND

FUNKTION: Geschäftsführer
Einkauf & Vertrieb KND
BEI KÜNDIG SEIT: 2005

Ich bekomme seit drei Jahren immer zu meinem Geburtstag von Amazon einen Karton mit meinem Lieblingschampagner — ohne Absender. Dies erzählte ich kürzlich bei der Abendveranstaltung einer Fachverbandssitzung mit der Anmerkung: «Scheinbar bin ich ein VIP-Kunde von Amazon.» Mit am Tisch sass ein ehemaliger Mitarbeiter, der daraufhin grinste und sagte, er sei der edle Spender. Meinen verdutzten Blick quittierte er mit: «Du warst der beste Chef, den ich je hatte!» Dieses Kompliment verdanke ich letztlich meinem Weg, den ich in unserem Unternehmen in den letzten 15 Jahren zurückgelegt habe.

* * *

Ich habe 2005 bei der damaligen BGM in Ritschenhausen als Verkäufer angefangen. In dieser Zeit habe ich mehrere Geschäftsführer kommen und gehen gesehen, aber nur von einem das gelernt, was mich heute als Chef ausmacht. Mein Führungscredo: Wer Mitarbeitern Verantwortung übergibt, muss ihnen auch die Freiräume geben, die sie brauchen, um ihre Aufgaben zu erfüllen. Was ich sagen will: Wer vertraut, dem wird vertraut. Meine Rolle sehe ich in erster Linie als Sparringspartner meines Teams, was zum Beispiel heisst, dass ich — wenn nötig — Tipps gebe, aber keine Kommandos.

RITA HAYOZ

FUNKTION: Verkäuferin
BEI KÜNDIG SEIT: 2000

Immer mal was Neues, gilt ja auch bei uns. So entstand eines Tages die Idee, einem Süssmais aus der Produktion in Ungarn, der für Babyfood verwendet wird, den Namen «Gelb» zu geben, statt ihn einfach brav und langweilig mit der Sorte zu bezeichnen. Aber nicht einfach nur «Gelb» ging ja auch nicht, war viel zu banal. Wir wandten uns an unser Übersetzungstool, das uns auf «Gelb» das ungarische Wort «Sargasag» lieferte — und waren begeistert. Wir machten uns beherzt an die Umsetzung des neuen Brandings — bis jemand auf die Idee kam, «Sargasag» auf Deutsch rückübersetzen zu lassen. Dabei heraus kam nicht «Gelb», sondern «Gelbsucht». Wäre ganz schön daneben gewesen für eine Zutat für Babyfood! Die Umbenennung konnte zum Glück noch rechtzeitig gestoppt werden.

* * *

Einer unserer Mitarbeiter in Ungarn hatte Benzin im Blut und Blei im rechten Fuss; mit ihm mitzufahren, war jedenfalls für jeden und immer «atemberaubend» im eigentlichen Wortsinn. Das hat ihn natürlich amüsiert und zusätzlich angestachtelt. Einmal tauchten in einiger Entfernung Hühner auf der Strasse auf, und er wollte uns demonstrieren, wie schnell sie wegfliegen können, wenn's drauf ankommt. Er drückte noch mehr aufs Gas. Für die Hühner war er dann definitiv zu schnell, sie haben die Demonstration nicht überlebt.

* * *

Gute Kundenkontakte sind das A und O, sie zu pflegen, kann manchmal ganz schön herausfordernd sein. Wie damals, als ein Kunde uns nach München ans Oktoberfest eingeladen hat. Als Erstes hat er uns schelmisch lachend, aber in vollem Ernst — «das ist ein Must» — dazu aufgefordert, schwarz, also ohne Ticket, mit dem Bus zur Wiesn zu fahren. Ist gut gegangen. Dann zur fortgeschrittenen Stunde, nach einigen grossen Bier, überredete er uns zu einer Achterbahnfahrt, «auch das ist ein Must». Ist nicht so gut gegangen … Aber was macht man nicht alles!

STEFAN BIRZELE

FUNKTION: Leiter Produktion KBN Ritschenhausen
BEI KÜNDIG SEIT: 2013

Der inzwischen pensionierte Herr Achtzehn war hier während vieler Jahre Schichtleiter und galt als äusserst harter Hund. Einen Leiharbeiter, dem die Arbeit hier bei uns ganz und gar nicht gefallen hat, wollte er keinesfalls gehen lassen, bevor dieser seinen Job gemacht hatte. In der Nachtschicht sind die Ausgänge des Firmengeländes alle geschlossen. Der Leiharbeiter war offenbar ebenfalls ein harter Hund: Er gab nicht nach, machte seinen Job nicht fertig, sondern kletterte über den Zaun und machte sich aus dem Staub.

* * *

Eine der vielen Weihnachtsfeiern, die ich hier schon erlebt habe, bleibt mir unvergessen: Schnaps war bei diesem Anlass nicht vorgesehen, daher kamen viele Kollegen mit Rucksäcken zur Feier und brachten Hochprozentiges selber mit. Es kam, wie es kommen musste: Die Feier war sehr lustig, und es wurde viel Schnaps getrunken. Zu später Stunde kamen einige Kollegen auf die «Schnapsidee», dass zu einer Weihnachtsfeier zwingend auch Schnee gehört. Diesen erzeugten sie schliesslich mit den Feuerlöschern der Gaststätte. Der damalige Geschäftsführer musste sich persönlich beim Wirt entschuldigen, dessen Rechnung war ziemlich gesalzen. Die Folge? Seither gibt es keine Weihnachtsfeiern mehr.

MARCEL BERCHTOLD

FUNKTION: Head of Grain / Pulses
BEI KÜNDIG SEIT: 1995

Ich reise beruflich bedingt viel und treffe auf verschiedene Menschen, die mich teils nachhaltig beeindrucken und meine Einstellung zum Leben prägen. Zwei Beispiele: Im Frühling bin ich regelmässig für knapp zwei Wochen im hohen, eiskalten Teil der USA und von Kanada unterwegs. Ich besuche Farmer, Reinigungsbetriebe und Abpacker. Die Distanzen zwischen dem einen und dem nächsten sind teilweise sehr lang, tägliche Fahrten von 750 Kilometer Länge sind üblich. Einmal, als das Thermometer in Minnesota bei unserer Ankunft -28 Grad anzeigte — und es sich wie -37 Grad anfühlte —, fragte ich einen, ob und wie man bei solchen Temperaturen überhaupt ein glückliches Leben führen kann. Er antwortete: «Als Erstes muss man akzeptieren, dass es so ist, und dann kann man es auch lieben.» Diese Weisheit begleitet mich seither. Es stimmt doch für so manches im Leben: Nicht jammern, sondern das Beste aus einer Situation machen.

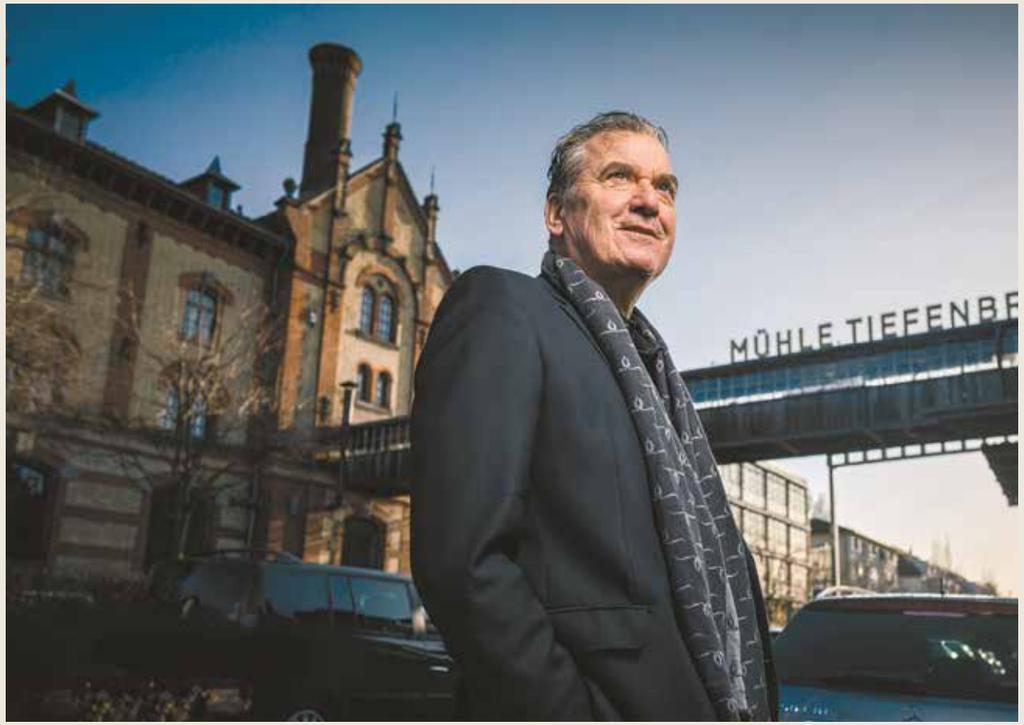
* * *

Eine andere unvergessene Konversation hatte ich in Ungarn: Ich fragte einen bereits ziemlich angejahrten Lieferanten, was das beste Alter in seinem Leben gewesen sei. Er antwortete: «Marcel, das beste Jahr ist jedes Jahr, in dem du nicht tot bist.»

YAYING TANG

FUNKTION: Geschäftsführerin Niederlassung Bejing
BEI KÜNDIG SEIT: 2010

Ich erinnere mich jeden Tag an eine Lebensphase vor 13 Jahren. Ich litt an einem Tumor, hatte grosse Schmerzen und keine Hoffnung, fühlte mich auf dem Weg in die Hölle. In diesem wohl härtesten Moment meines Lebens erhielt ich einen Anruf von Heinz Wunderlin aus der Schweiz. Er ermutigte mich, den Kopf nicht hängen zu lassen, und versprach mir: «Wir werden auf Sie warten, damit Sie hier weitermachen, was Sie mit so viel Erfolg aufgegleist haben.» Dieses Versprechen gab mir sehr viel Kraft bei dem, was ich im Krankenhaus und danach durchzustehen hatte. Zwei Monate später kehrte ich an meinen Arbeitsplatz zurück und war mir bewusst, dass es für Kündig einfach und auch durchaus legitim gewesen wäre, mich durch jemand anderen zu ersetzen. Aus Dankbarkeit für diese Loyalität mir gegenüber habe ich mir geschworen, der Familie und dem Unternehmen bis zu meiner Pensionierung zur Verfügung zu stehen.
Ich weiss nur zu gut, warum dieses Unternehmen 100 Jahre überlebt hat, immer grösser und stärker geworden ist: wegen seiner Mitarbeiter, die hart arbeiten und die hervorragende Reputation pflegen, und vorbildlicher Chefs, die gut zu diesen Mitarbeitern schauen. Dieses Unternehmen hat eine Seele, die unzerstörbar ist wie die Grosse Mauer.



HEINZ WUNDERLIN

FUNKTION: Verschiedene Führungspositionen/CEO
BEI KÜNDIG SEIT: 1988

Mit einer Migros-Einkaufsdelegation besuchten wir unseren Verarbeitungsbetrieb in Ungarn, der seit mehreren Jahren bereits Coop mit abgepackten Tiefkühlfrüchten belieferte. Ziel war es, auch die Migros als Kundin zu gewinnen. Im Vorfeld instruierten wir den Betrieb, dafür zu sorgen, dass keine Coop-Verpackungen zu sehen waren. Vor Ort führten wir dann die Migros-Delegation durch die Produktionshalle, wo entsteinte Kirschen über das Förderband liefen und abgepackt wurden. Der Marketing-Chef pickte eine Kirsche vom Band, um den Geschmack zu testen. Er biss herzhaft zu und hatte Pech: Genau bei dieser Kirsche war der Stein nicht entfernt worden, was selten, aber eben doch vorkommt. Mit säuerlicher Miene ging er zum Abfalleimer, um den Stein auszuspucken. Im Abfall entdeckte er eine Verpackung mit Coop-Logo und zog sie mit einem gedehnten «Ahaaaa» heraus. Jahre später haben wird das Migros Abpackgeschäft dann trotzdem bekommen.
* * *

China-Reisen sind anstrengend. Erstens wegen der langen Anreise und der tagelangen Autofahrten innerhalb des Landes. Zweitens wegen der abendlichen Gelage, an denen die Potenz der Männer am Alkoholkonsum gemessen wird. In der Innermongolei war ich mit einem Kunden zwei Tage unterwegs, um die verschiedenen Produktionsstätten zu begutachten. Am Mittag machten wir einen Stopp am Rande der Schotterpiste. Auf uns warteten rotbäckige Mongolen. Es wurde Schafsfleisch serviert, inklusive Kopf, der in der Mitte der Platte drapiert war, die Augen immer noch fest im Kopf. Mich zu ehren, wurden mir die Augen auf den Teller gelegt. Ich schloss meine und schluckte die beiden Augen tapfer. Ich hatte mir vorgenommen, das traditionelle Saufgelage nicht mitzumachen, da noch strapaziöse Reisetage vor uns lagen. Nachdem auf die chinesisch-schweizerische Freundschaft, den Weltfrieden, die Grosse Mauer und so weiter angestossen worden war, wechselte ich die Spielregeln. Wenn zehn Chinesen trinken, steht immer nur einer auf und schreit «Ganbei». Das heisst den Schnaps in einem Zug trinken. Rechnerisch trinke ich also immer das Zehnfache eines Chinesen. Also sagte ich, ab sofort trinke ich nur, wenn alle mitmachen. Nach fünf Runden war das Spiel dann beendet, weil bereits ein paar am Boden lagen. Man muss wissen, dass die Chinesen nicht viel Alkohol vertragen.
* * *

1977 – 1984: ANDRÉ

André war einer der fünf grössten Getreidehändler der Welt. In seiner Zeit bei André arbeitete Heinz Wunderlin ein Jahr in London, drei Jahre in den USA und am Hauptsitz in Lausanne, wo er Barter- und Dreiecksgeschäfte verantwortete. Bilaterale Verträge über den Warenaustausch zwischen Russland und Indien enthielten unter anderem Morcheln, die die Russen in Indien kaufen mussten – aber nicht haben wollten. Dieses Problem hat Heinz Wunderlin gelöst mit einem Disagio und darauffolgender Umleitung der Pilze nach Europa, wo diese Delikatesse trendig war und entsprechend begehrt. Wunderlin vermittelte Morcheln unter anderem auch an Kündig.

Kurz bevor Wunderlin André verlassen hat, feierte das Unternehmen sein 100-jähriges Bestehen – mit Musik, Speis und Trank auf einem grossen Schiff auf dem Genfersee. Während das Schiff bis heute auf dem Lac Léman auf Kurs ist, ist André nur ein Jahr nach der Party untergegangen wie einst die «Titanic». Dass die Kündig Gruppe ihr 100-Jähriges nicht auf dem Schiff abhält, kommt also nicht von ungefähr.

1984: KRÄUCHI

Auf seine sieben Jahre bei André folgte für Heinz Wunderlin ein kurzes Intermezzo bei der Firma Kräuchi. Der Patron, Werner Kräuchi, war Willy Kündigs Kompagnon und Geschäftsführer, bis er im Jahr 1962 sein eigenes Unternehmen gründete und zum Konkurrenten wurde. Heinz Wunderlin hat diesen Mann in Erinnerung als «imposante Persönlichkeit, 80 Jahre alt, halb blind, gelähmt, aber geistig absolut wach und voll dabei».

1985 – 1988: BINDSCHEDLER

Drei Jahre war Heinz Wunderlin Getreidehändler bei der Firma Bindschedler in Zürich. Bei seinem Wechsel zu Kündig liess es sich Bindschedler schriftlich geben, dass Wunderlin sich fortan aus dem Getreidehandel heraushalten werde.

30 JAHRE HEINZ WUNDERLIN – DIE MEILENSTEINE BEI KÜNDIG

1988 – 2020: KÜNDIG

- **1991:** Gründung der Kündig Budapest als Reaktion auf den Mauerfall. Wunderlin wurde Geschäftsführer.
- **1996:** Kauf der Tomatenpulverfabrik in Kecskemét, Ungarn. Wunderlin verantwortete dort fortan den Rohwareneinkauf und die Verkaufsleitung für das Pulver.
- **1997:** Gründung von Kündig Hamburg, Ausbau des Tiefkühlgeschäfts in Deutschland.
- **2007:** Kauf der Mehrheit an BGM und BioSteril in Ritschenhausen D: Wunderlin war Geschäftsführer, Troubleshooter und Krisenmanager und führte parallel auch die Kündig Gruppe als CEO.
- **2009:** Gründung des Joint Ventures mit der Familie Lichtinger in Bayern für eine Trockenzwiebel-Produktion. Wunderlin baute die Vermarktung auf.
- **2017:** Gründung der Kündig Bio Agrarrohstoffe, kurz KBA, in Berlin.
- **2020:** Stabübergabe an die nächste Generation.

* * *

WUNDERLINS FAZIT:

«Erfolg ist nur möglich, wenn die Menschen mitmachen. Unsere Akquisitionen wie Neugründungen entstanden aufgrund persönlicher Beziehungen und wurden schliesslich wichtige Säulen unserer Strategie. So haben wir funktioniert: flache Hierarchien, schnelle Informationen und gegenseitiges Vertrauen. Ich freue mich sehr über das, was wir in den vergangenen 30 Jahren erreicht haben.»
* * *

«ICH HATTE RESPEKT»

Beat W. Kündig, 100 Jahre sind seit der Gründung Ihres Unternehmens inzwischen vergangen. Welcher Begriff steht für Sie in der Klammer zwischen 1920 und 2020? Veränderung. Aus dem Getreidehändler von einst ist ein Produzent qualitativ hochwertiger Lebensmittel und Rohstoffe geworden. Hätten wir uns nicht laufend angepasst, gäbe es uns vermutlich nicht mehr.

Ihr Verdienst? So etwas ist nie das Verdienst von einem Einzelnen, da braucht es viele veränderungsbereite Mitstreiter, die am gleichen Strick ziehen.

Wie kam es, dass Sie ins Unternehmen, das Ihr Vater gegründet hat, eingestiegen sind? Als mein Vater starb, war ich 19 Jahre alt. Bereits damals war es angedacht, dass ich dereinst die Firma übernehmen würde.
Ich habe zuerst meine eigene Berufslaufbahn eingeschlagen, derweil wurde die W. Kündig & Cie AG von Ferdinand Tobler, einem externen CEO, geführt. Als sich dieser dem Pensionsalter näherte, stand ich vor der Frage, ob die Führung des Unternehmens wieder in Familienhand übergeht.

Haben Sie gern zugesagt? Es gab eine Ambivalenz. Einerseits war es natürlich sehr reizvoll, sein eigener Herr und Meister zu werden. Andererseits hatte ich grossen Respekt vor der Aufgabe, da ich mit den Inhalten

wenig Erfahrung hatte. Kam dazu, dass zu jenem Zeitpunkt die ganze Branche in einem grossen Umbruch war. Ich war eingeplant als der, der das angestammte Geschäft, den Getreidehandel, übernimmt. Doch der Getreide- und Futtermittelhandel war dannzumal vergleichsweise unbedeutend geworden, die Importmengen an kontingentiertem Getreide und Futtermitteln betrugen damals hierzulande grad noch einen Zehntel von einst. Anders gesagt, es hat mich in der angedachten Rolle nicht wirklich gebraucht.

Eine schwierige Ausgangslage … Es war auch eine Chance. Ich musste meinen Weg selber finden. Ich übernahm schliesslich den Tiefkühlbereich und die Trockenprodukte, dafür hatte ich aus meinem vorherigen Berufsleben einige Erfahrung.

> «Das Unternehmen steht finanziell solide da und auf drei starken Beinen. Aber die Herausforderungen werden gross bleiben.»

Worauf sind Sie am meisten stolz? Ich selber habe im Getreidesektor frühzeitig die Bio-Produktion vorangetrieben. Zusammen mit dem damaligen Agronomen der Migros-Sano, Dr. Andras Palashty, habe ich Ungarn als unseren Bio-Standort etabliert. Wir haben dort Getreide und Ölsaaten produziert in Rotation mit Erbsen und Mais. Letztere gingen in die Tiefkühlproduktion, Hauptabnehmer waren Babynahrungsspezialisten wie Alete und Hipp. Dank Heinz Wunderlin, den ich ab 1989 als Geschäftsführer Schweiz an meiner Seite hatte, ist es uns schliesslich auch gelungen, uns vom reinen Handelsbetrieb zu einem qualitativ sehr hochwertigen Produktionsbetrieb zu entwickeln.

Was hat die Mutation ausgelöst? Unsere Kunden verlangten je länger, je mehr nach veredelten, fertig verarbeiteten Ingredienzen für ihre eigene Produktion. Dergleichen haben wir dann erst einmal in Lohnarbeit machen lassen. Schliesslich konnten wir BGM, das Unternehmen, das diese Prozesse für uns erledigt hat, übernehmen. So sind wir zu unserer Produktionsstätte in Ritschenhausen gekommen.

Nun steht wieder ein Generationenwechsel an. Was übergeben Sie? Das Unternehmen steht finanziell solide da und auf drei starken Beinen. Aber die Herausforderungen werden gross bleiben. Ein Stichwort dazu ist «verkürzte Supply Chain». Ohne Alleinstellungsmerkmal wird es für Unternehmen wie unseres schwierig zu bestehen. Das ist einer der Gründe, warum wir in Berlin eine Niederlassung gegründet haben. Von dort aus arbeiten wir nun an Anbauverträgen mit Bauern im Baltikum.

Können Sie das konkretisieren? Diese Entwicklungen werden bestimmt von Ernährungstrends wie «Free from», Veganismus und Fleischersatz. Für ein weiteres grosses Thema sind wir dank Investitionen gut gerüstet: Lebensmittelsicherheit. Da sind wir mit unserem Food Safety Tower® und der BIOSTERIL® Marktführer in Europa. Zudem arbeiten wir eng zusammen mit Bühler Uzwil an einer völlig neuen Entkeimungstechnologie. Wir sind heute einer der grössten Dienstleister in diesen Bereichen in Europa. Das sind Dinge, die meine Söhne weitertreiben werden.

Wie kam es zur Übergabe an die 3. Generation? Marc-Remo und Sandro haben wie schon ich damals extern eine Berufslaufbahn eingeschlagen und waren erfolgreich. Unsere Tochter, Andrea, arbeitet als Kinderpsychologin. Wir haben vor einiger Zeit erst einmal die Frage geklärt, ob die drei das Unternehmen übernehmen oder weiterhin ihren eigenen Weg gehen wollen, mit Betonung auf Wollen. Wir haben in unserem Umfeld miterlebt, wie Nachkommen, die zur Nachfolge quasi gezwungen waren, das Erbe prompt an die Wand gefahren haben. Zu meiner Freude fanden alle drei, das Unternehmen müsse in der Familie bleiben. Wir haben daraufhin einen formellen Familienrat ins Leben gerufen und besprechen — moderiert von einem Profi — alles, was besprochen werden muss.

Zwei Brüder, ein Unternehmen — kann das gut gehen? Gewiss doch. Die beiden haben unterschiedliche Interessen und Begabungen und werden sich entsprechend aufteilen. Marc-Remo ist Co-Geschäftsführer der KND mit der Verantwortung für die BIOSTERIL®, wo er seine technische Affinität und seine Qualitätsvorstellungen erfolgreich einbringen kann. Er hat auch den neuen Firmenauftritt und das neue Marketingkonzept entwickelt. Sandro ist verkaufsaffin und mit dem MBA, den er in Hongkong absolviert hat, fürs General Management bestens gerüstet. Zudem haben wir im Verwaltungsrat in den Bereichen ja auch weiterhin noch viel Kompetenz. In der Übergangsphase werde ich als Verwaltungsratspräsident eine aktive Rolle spielen …

… und dreinreden? Ich bin am Üben, damit zu warten, bis die Fragen kommen. Meine Doppelrolle als Vorgesetzter und Vater ist zuweilen tatsächlich eine Herausforderung, für beide Seiten.

> «Zu meiner Freude fanden alle drei Kinder, dass das Unternehmen in der Familie bleiben müsse.»

Wie managen Sie diese Herausforderung? Das müssen wir uns erarbeiten, da gibt es kein Rezept. Im Hinblick auf den Generationenwechsel hat Walter Stürzinger die Funktion des Group-CEO übernommen. Ihn einzusetzen, war eine kluge Entscheidung; er ist mein Garant, dass meine Söhne richtig auf die Aufgaben vorbereitet werden. Zudem ist er neutraler als ich, ihr Vater, wenn es Diskussionen gibt. 2021 wird Walter Stürzinger die Gruppenleitung an Marc-Remo, Sandro und Alain Wegmüller, unseren CFO, übergeben, er bleibt aber weiterhin Vizepräsident des Verwaltungsrats.

Wie sehen Sie Ihre künftige Rolle? Als Präsident des Verwaltungsrates fungiere ich künftig als Aussenminister und Elder Statesman der W. Kündig & Cie AG.

«JUWEL UND WACHSTUMSPERLEN»

Walter Stürzinger, CEO Kündig Group, über starke Teams und hohe Ziele.

Sie haben Ihren Spitzenjob bei der Grossbank UBS im Jahr 2018 gegen den CEO-Posten bei der Kündig Gruppe getauscht. Was steckte hinter diesem Wechsel? Die Kündig Gruppe stand zu diesem Zeitpunkt in Deutschland vor grösseren Herausforderungen. Beat Kündig ist mein Cousin, wir verstehen uns sehr gut. Er fragte mich, ob ich gemeinsam mit ihm und Heinz Wunderlin die Gruppe für die Zukunft aufstellen wolle. Das hat mich interessiert und gereizt.

Worum ging es im Wesentlichen? In erster Linie ging es darum, den unternehmerisch weitsichtigen Entscheid, die Produktionsstätten in Ritschenhausen zu übernehmen, kommerziell erfolgreich umzusetzen.

Dass Sie sich das als Banker zugetraut haben? Ich habe ein gutes Gespür für Chancen und Risiken. Geschäftsmodelle zu überprüfen und Strategien zu entwickeln, ist salopp gesagt nur Handwerk. Am wichtigsten aber ist das Team, Leute, die ihr Geschäft verstehen und gemeinsam etwas bewegen wollen. Ich habe das Glück, mit einem ausgezeichneten Team zusammenzuarbeiten.

Was war die grösste Herausforderung? Die Transformation in Ritschenhausen erforderte einige teils weitreichende personelle wie auch finanzielle Entscheidungen — und Zeit: Zwei Jahre nachdem wir das Heft in die Hand genommen hatten, begannen die Massnahmen zu greifen.

Was vom Erreichten macht Sie am meisten stolz? Dass die Kündig Gruppe in Deutschland heute eine Wachstumsperle im Unternehmensportfolio ist

— und dass die Gruppe nach wie vor unabhängig ist, was uns erlaubt, langfristig und nachhaltig zu investieren.

Nun spielen Sie bei der anstehenden Stabübergabe an die 3. Kündig-Generation eine wichtige Rolle. Stimmt, und auch mit der diesbezüglichen Entwicklung bin ich more than happy: Es ist bekanntlich nicht selbstverständlich, dass Familienunternehmen über Generationen nicht nur in Privatbesitz sind, sondern auch von den Besitzerfamilien geführt werden. Ende 2020 übergebe ich das Kommando an Sandro und Marc-Remo Kündig und Alain Wegmüller.

Wie steht die Kündig Gruppe da? Wir sind sehr gut positioniert und für die Zukunft bestens gerüstet. Die nächste Führungsgeneration steht bereit, und die strategischen Weichen 2025 sind gestellt.

Können Sie das konkretisieren? Es sind sechs Punkte: 1. Erste Adresse unserer Kunden für Qualität und Lebensmittelsicherheit. 2. Führende Prozesslösungen und Technologie im Fremdkörpermanagement. 3. Innovative Qualitätsprodukte. 4. Digitale Lösungen für höheren Kundennutzen und weniger Foodwaste. 5. Führende Bio-Kompetenz mit garantierter Bio-Qualität. 6. Fokus auf unsere Heimmärkte Schweiz und Deutschland mit Blick nach Asien. Kurz: Wir haben noch einiges zu tun, aber sind auf bestem Wege!

Das klingt nach einem dicken Strategiepapier … Das Gegenteil ist wahr: Unsere Strategie 2025 füllt nur gerade eine A4-Seite, und die Massnahmen zur Umsetzung sind bestimmt — alles unmissverständlich klar und sehr konkret.

Das nächste grosse Ding? Das wird kommen, das ist aber noch nicht spruchreif.

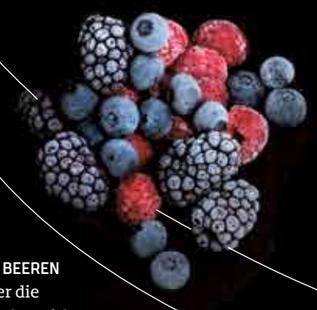
DAS UNIVERSUM

Bei uns heissen Jupiter, Saturn, Venus, Mars und Merkur Jalapeno, Sauerkirsche, Verveine, Mungbohnen und Morchel. Das ganze Kündig-Universum umspannt 10’000 Produkte, zu finden auf kuendig.com/angebot.

HÜLSENFRÜCHTE IM TREND
Die gesunden Eiweisslieferanten sind ein Must für Vegetarierinnen und Veganer. Und ihrer werden immer mehr …

GETREIDE WIE ÖLSAATEN
Kürbis, Lein, Raps, Senf, Sesam, Soja und Sonnenblumen — zu haben lose, im Big Bag oder in Säcken.

FUTTERMITTEL ÖLKUCHEN
Das Überbleibsel beim Kaltpressen von pflanzlichem Speiseöl ist der sogenannte «Ölkuchen». Er ist ein ausgezeichnetes Futtermittel für Nutztiere … Muh!



TIEFKÜHLPRODUKTE WIE BEEREN
Von der Heidelbeere über die Himbeere bis zur roten Johannisbeere — ganz oder als Püree.

SPEZIALITÄTEN WIE KONSERVENBÜCHSEN
Früher omipräsent, heute ein Auslaufmodell? Nein, Konservendosen sind unschlagbar in Sachen Haltbarkeit, müssen nicht einmal gekühlt gelagert werden, was ihrer Ökobilanz zuträglich ist.

GETROCKNETES WIE GEMÜSE
Trockengemüse, auch Dörrgemüse oder Quellgemüse genannt. Der Kündig Food Safety Tower® garantiert maximale Sicherheit in Sachen Fremdkörpermanagement.

SUPERFOOD FOR FUTURE
Von Amaranth bis Teff. Noch nie gehört? Damit sind Sie nicht alleine, aber diesen Nahrungsmitteln gehört die Zukunft!

FAKTEN

10’000 PRODUKTE

Die Produktpalette der Kündig Gruppe erstreckt sich von A wie Ahornsirup bis Z wie Zwiebelpulver — alles sowohl aus biologischem wie aus konventionellem Anbau.

25 ZERTIFIKATE

Kündig verfügt über Gütesiegel von staatlichen und unabhängigen Prüfstellen — darunter EU Bio, Bio Suisse, Demeter, Kosher, Halal, Fairtrade, GMP und ISO 22000.

45’000 TONNEN …

… Waren setzt die Kündig Gruppe jährlich um — als Handelsfirma, als Veredelungsspezialistin und auch als Produzentin zahlreicher, renommierter Private Labels.

55% BIO-PRODUKTE

Bio wird bei der Kündig Gruppe seit den 70er-Jahren gross-geschrieben. Durch nachhaltigen Anbau und chargengenaue Rückverfolgbarkeit ist inzwischen über die Hälfte der Produkte 100 Prozent Bio. Tendenz steigend.

170 MITARBEITENDE

Der Erfolg der Kündig Gruppe ist das Ergebnis von 170 engagierten, kompetenten Mitarbeitenden am Hauptsitz in Zürich, in den Niederlassungen in Deutschland, Ungarn und China.

STARKE TOCHTER

Aus einem Auftragsverhältnis vom Ende der 1990er-Jahre wurde erst eine Teilhabe und 2012 eine stolze Tochter der Kündig Gruppe: Am Produktionsstandort in Ritschenhausen, Thüringen, setzt Kündig heute die Standards für die Lebensmittelindustrie.

Stefan Birzele und Marc-Remo Kündig vor der Abpackstation des Kündig Food Safety Towers®.

ROHSTOFFVEREDELUNG

Wir verfügen über modernste Anlagen, mit denen wir auf individuelle Veredelungswünsche eingehen können. Ob Reinigen oder Windsichten, Sieben oder Feinvermahlen, Toasten, Schneiden oder Granulieren, wir bieten für jedes Trockenprodukt das richtige Verfahren. Im Kündig Food Safety Tower® werden die Produkte auf rohstoffeigene Fremdkörper sowie auf rohstofffremde Bestandteile überprüft. Der Tower erstreckt sich über 3 Stockwerke und kombiniert herkömmliche Technologien mit dem letzten Stand der Technik in einem sicheren, geschlossenen Kreislauf.

KEIMREDUKTION

Unser langjähriges Wissen über Lebensmittel und die Veredelung von Rohstoffen teilen wir mit der BIOSTERIL®. Das Unternehmen senkt schonend die Keimzahlen von Pulvern und anderen Schnittformen unter die vorgeschriebenen Grenzwerte, ohne dabei die Sensorik der Produkte zu zerstören. BIOSTERIL® betreibt seit 1994 die Keimreduzierungsanlagen in Ritschenhausen, Thüringen. Mittels Vakuum-Dampf-Vakuum-Verfahren können Keimzahlen in getrockneten Nahrungsmittelrohstoffen auf natürliche und schonende Art um mehrere Zehnerpotenzen gesenkt werden. Damit ist auch die Pasteurisation kontrolliert biologisch angebauter Produkte möglich.

Ende der Neunzigerjahre kaufte Kündig Schweiz bei BGM in Ritschenhausen (D) Verarbeitungs- und Veredelungsdienstleistungen ein. Aus dem simplen Auftragsverhältnis wurde 2004 eine Teilhabe und 2012 eine 100-Prozent-Übernahme. So zukunftsgerichtet diese Akquisition war, so gross waren die Herausforderungen, die sie mit sich brachte. Das wird bei einem Blick in den Fünfjahresplan, den Geschäftsleitung und Verwaltungsrat per Ende 2012 verabschiedet hatten, sofort klar. Darin enthalten sind Investitionen in Millionenhöhe für den deutschen Standort. «Wir beabsichtigen, Kündig Nahrungsmittel und BIOSTERIL® in einem immer kompetitiver werdenden Umfeld ganz vorn zu platzieren», erklärte Beat W. Kündig der Belegschaft. Die Must-do-Liste enthielt unter anderem neue Produktionshallen und die Modernisierung der Anlagen. Heute setzt Kündig Nahrungsmittel Deutschland, kurz KND, mit rund 140 Mitarbeitern in Sachen Lebensmittelqualität und Sicherheit die Standards für die ganze Industrie.

Der Startschuss zu dieser Leaderrolle war die Inbetriebnahme des ersten Kündig Food Safety Towers® (KFST) im Jahr 2016. Dies bedeutete eine neue Generation der Rohstoffreinigung und optischen Sortierung: Was oben reinkommt, kommt unten gereinigt raus — und zwar vollautomatisiert und in einer einzigen Anlage mit einem 14 Meter hohen Turm mit drei Stockwerken. Per Lift gelangt die zu reinigende Ware in das dritte Stockwerk, durchläuft Schwergutreinigung, Leichtgutreinigung, Magnet. Dann wird sie durch drei verschiedene Lasersysteme gecheckt, die bis zu 16 Millionen Farbnuancen und 256 Graustufen erkennen, optisch sortiert. Am Ende finden eine Röntgenanlage und ein Metalldetektor auch noch versteckte Mängel. Im Erdgeschoss des Turms angelangt, wird die reine Ware vollautomatisch verpackt und in sogenannten Big Bags zwischengelagert, bis sie zur endgültigen Form weiterverarbeitet wird. Revolutionär, erfolgreich.

Seit Dezember 2018 betreibt Kündig den KFST® 2. Dieser sieht aus wie das Original, auch die Stufen der Rohstoffreinigung erstrecken sich wie beim ersten KFST® über mehrere Stockwerke von oben nach unten. Indes: KFST® 2 arbeitet mit einer neuen Röntgentechnologie, die erstens weniger Produktverlust verursacht und zweitens die Reinigungszeit nach dem Produktdurchlauf massiv verkürzt, sprich verbilligt. Damit wird das KFST®-

FREMDLAGER FÜR GMP-PRODUKTE

Für die Trockenprodukte unserer Kundinnen und Kunden halten wir an unserem Standort in Deutschland Lagerkapazitäten bereit. So sparen sie nicht nur Transportkosten, sondern auch Zeit. Wenn Kunden unser Fremdlager in Anspruch nehmen, steht einer ressourcenschonenden Just-in-time-Produktion nichts mehr im Weg. Dank unserer vollumfänglichen Dienstleistungspalette können wir innerhalb kürzester Zeit auf Wünsche reagieren, Produkte veredeln und sie kurzfristig bereitstellen.

INDUSTRIE 4.0

Die hohen Standards der GMP-Verarbeitung müssen bis zum Schluss eingehalten werden können. Dank Horse-Shoe-Konzept, Automation und Digitalisierung entsprechen beim Enkeimungsprozess Material- und Personalwege den strengen GMP-Vorgaben. Gleiches gilt für das Hygienekonzept für die Bereiche, wo Roh- und Fertigwaren aufbewahrt werden, die von einem Abpackroboter abgepackt worden sind. Die Gefahr einer Rekontamination ist damit weitestgehend ausgemerzt.

Verfahren auch für Kunden interessant, die kleinere Mengen pflanzlicher Rohstoffe gereinigt haben möchten.

Ein Asset im KND-Portfolio ist auch die BIOSTERIL®-Entkeimungsanlage. Hier werden jährlich mehrere Tausend Tonnen Saaten, Kräuter, Gewürze, Trockenpilze und -gemüse und pharmazeutische Wirkstoffe mittels Vakuum-Dampf-Vakuum-Verfahren schonend entkeimt. Die Sensorik der Produkte bleibt erhalten. Das Verfahren eignet sich dank punktgenauer Temperatur- und Druck-Parameter auch für delikate und wertvolle Lebensmittel. Im Vorfeld des 25. Geburtstags der Anlage hat Kündig massiv in BIOSTERIL® investiert; seit 2019 sind zwei neue Autoklaven für Sattdampf-Entkeimung in Betrieb. Kündig-Kunden gewinnen durch die neuste Technologie weiter an Sicherheit. Wohlwissend, dass die diesbezüglichen Anforderungen seitens der Nahrungsmittelindustrie laufend steigen werden, wurde die BIOSTERIL®-Kapazität jüngst mehr als verdoppelt.

Nicht nur die Effizienz und die Kapazität konnten 2018 mit dem extensiven Umbau und dem neuen hufeisenförmig angeordneten Produktionskonzept verbessert werden, auch ins Qualitätsmanagement ist umfassend investiert worden. Die Produktionsabläufe erfüllen die höchsten Anforderungen der Qualitätssicherung nach GMP (Good Manufacturing Practice). Im BIOSTERIL®-Technikum, einem Labor für Vorversuchsgrössen und Programm-Entwicklungen, ist eine Pilotanlage installiert mit einem Autoklaven im Kleinformat. Nun sind Musterentkeimungen möglich, um auch bei wertvollen und delikaten Produkten die richtige Parameterwahl für eine massgeschneiderte Entkeimung zu finden.

Mit diesem Know-how und dieser Infrastruktur war KND Entwicklungs-Wunschpartner für ein aussichtsreiches neues Entkeimungsverfahren, das der Technologiekonzern Comet und das Uzwiler Traditionsunternehmen Bühler entwickelten (siehe dazu Historie 2010 –2020 ab Seite 33). Vereinfacht gesagt geht es dabei darum, Rohstoffe an der Oberfläche nicht-thermisch zu entkeimen und haltbar zu machen mit Niedrigenergie-Elektronenstrahlen. Diese Technologie verursacht keine Veränderungen der Produktqualität. Zudem: Das sogenannte LAATU™-Verfahren braucht 50 Prozent weniger Energie als Erhitzungsbehandlungen.

VOLL BIO AUS PASSION

Geschichte verpflichtet: Die Kündig Gruppe engagiert sich seit über 40 Jahren im Bio-Bereich, war in den 1990er-Jahren federführend beim Aufbau der ungarischen Zertifizierungsorganisation Biokultura und gilt heute als Bio-Pionier. Mit der Gründung von Kündig Bio Agrarprodukte in Berlin 2018 wird die Handelskompetenz im Bereich von biologischen Lebensmittelrohstoffen weiter vertieft.

ZERTIFIZIERUNG

«Bio» ist heute ein Allerweltsbegriff. Darunter werden Aspekte wie gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit, faire Tierhaltung und gentech- sowie pestizidfreie Lebensmittel subsumiert. Fakt ist: Menschen wollen je länger, je mehr wissen, woher kommt, was sie essen, und wie es hergestellt worden ist. Die Bedeutung von Zertifikaten, die die Einhaltung klarer und strikter Regeln beglaubigen, ist daher gross. Landwirtschaftliche Erzeugnisse von staatlichen und unabhängigen Prüfstellen zertifizieren zu lassen, ist daher Kündig'sche Ehrensache: Wir verfügen über 15 Zertifikate, darunter Gütesiegel wie «EU Bio», «Bio Suisse» und «Demeter».

KONSEQUENZ

Wir verfolgen unsere Strategie und unsere Bio-Kompetenz konsequent und arbeiten hierfür eng und partnerschaftlich mit den entsprechenden landwirtschaftlichen Betrieben zusammen. Diese werden von uns auch regelmässig auf die Einhaltung von Richtlinien und Standards kontrolliert. Heute stammt mehr als die Hälfte der von der Kündig Gruppe gehandelten Produkte aus biologischem Anbau. Höchste Qualität der Erzeugnisse sind klar ein Muss. Dazu zählen wir heute selbstverständlich auch die Aspekte Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit. Bei Kündig wird bei jeder Bio-Charge ausgewiesen, wer das Produkt kultiviert hat und wo. Bio ist bei uns niemals anonym.

Die Kündig Gruppe gilt als einer der Pioniere im Bereich der biologisch zertifizierten Rohstoffe. Die Bio-Kompetenz selbst ist mehrfach von staatlichen und unabhängigen Prüfstellen, darunter Bio Suisse, Demeter und EU Bio, verifiziert und beglaubigt. «Bio» ist bei Kündig zudem nicht anonym, sondern steht für volle Transparenz: Jede einzelne Charge Bio-Getreide, Leguminosen und Ölsaaten ist zum jeweiligen Erzeugerbetrieb rückverfolgbar.

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln wächst und wächst. Und Kündigs Bio-Kompetenz wächst mit: 2018 wurde dafür Kündig Bio Agrarprodukte GmbH, kurz KBA, in Berlin gegründet. Die jüngste Niederlassung ist spezialisiert auf den Anbau und die Vermarktung von ausschliesslich biologisch zertifiziertem Getreide, Ölsaaten und Hülsenfrüchten. Sie arbeitet nach alter Kündig-Manier auf der Basis partnerschaftlicher Beziehungen, die im persönlichen Kontakt mit den Landwirten kontinuierlich gehegt und gepflegt und so auch weiterentwickelt werden.

KBA-Mitarbeiter besuchen jeden Erzeugerbetrieb mehrmals jährlich. Dabei geht es freilich um Kontrolle und Analyse, aber längst nicht nur: Die Spezialisten aus Berlin beraten und betreuen die Landwirte auch in Bezug auf Anforderungen der EU-Bio-Richtlinien und von Verbänden wie Bio Suisse und Bio Austria. Zudem unterstützen die KBAler die landwirtschaftlichen Betriebe bei Themen wie Fruchtfolge und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und evaluieren mit den Bauern neue Möglichkeiten, etwa den Anbau von Rohstoffen für den diätischen Lebensmittelbereich, von Glutenfrei-Produkten oder auch von hochpreisigen Nischenprodukten.

Das Siegel dieser Partnerschaften sind langfristige Abnahme- oder Vertragsanbaukonzepte, die den Landwirten wie auch den Kündig-Kunden eine Planungssicherheit weit über eine Ernte hinaus ermöglichen. Und das soll so bleiben. Das Berliner Team fühlt den Puls der Zeit, hat sich ankündigende Trends wie Landwirtschaft 4.0, Smart Farming Tools, RFID und IoT auf dem Radar. Wohin diese Reise führt, ist derzeit noch ungewiss. Sicher aber ist: Über kurz oder lang wird die Digitalisierung auch die Kultivierung der Landwirtschaftsflächen von Grund auf neu gestalten.

AUF IN DIE ZUKUNFT

2021 übernimmt mit Sandro und Marc-Remo Kündig die 3. Kündig-Generation das Ruder, flankiert von Finanzchef Alain Wegmüller. Die drei haben sehr klare Vorstellungen davon, wohin sie die Kündig Gruppe steuern werden.

SANDRO KÜNDIG, JHG. 1986
Ausbildung: BWL-Studium ZHAW School of Management and Law, Zürich;
MBA: Chinese University of Hong Kong
Im Unternehmen seit: 2016
Funktion: Geschäftsführung des Handelsunternehmens in Zürich und Global Head of Sales der Kündig Gruppe

MARC-REMO KÜNDIG, JHG. 1980
Ausbildung: dipl. Marketingfachmann, Diplom in KMU-Management (HSG)
Im Unternehmen seit: 2009
Funktion: Geschäftsführer der Kündig Nahrungsmittel GmbH & Co. KG und Head of Marketing and Communication der Kündig Gruppe

ALAIN WEGMÜLLER, JHG. 1979
Ausbildung: BWL-Studium Universität Zürich, dipl. Wirtschaftsprüfer
Im Unternehmen seit: 2016
Funktion: CFO der Kündig Gruppe

Ein chinesisches Bonmot lautet: «Wenn der Wind des Wandels weht, bauen die einen Schutzmauern, die anderen Windmühlen.» Die Unternehmerfamilie Kündig gehört in diesem Kontext fraglos zu den Windmühlenbauern: Aus dem klassischen Getreidehandelsunternehmen von einst ist in den 100 Jahren seit der Firmengründung nicht nur ein Multi-Produkt-Spezialist geworden, der international agiert und über 10'000 verschiedene Produkte handelt, sondern dank beherzten Investitionen in neuste Verarbeitungs- und Veredelungstechnologien für eine ganze Branche Standards setzt: In Sachen Lebensmittelqualität und -sicherheit ist die Kündig Gruppe heute Marktführerin.

«Unser Fokus bleibt auf Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln gerichtet», sagt Marc-Remo Kündig, «den Herausforderungen der Zukunft stellen wir uns auf Basis unserer Werte Tradition, Nachhaltigkeit und Innovation.» Dazu Marc-Remo Kündig: «Wir wollen unter Berücksichtigung der Megatrends eine nachhaltige Geschäftsstrategie ableiten und den Erfolg des Unternehmens langfristig sicherstellen» (Karte Megatrends Seite 84).

Folgende Strömungen werden in den nächsten zehn bis zwanzig Jahren den Kurs mitbestimmen, den die Kündig Gruppe einschlägt:

WACHSENDES GESUNDHEITSBEWUSSTSEIN

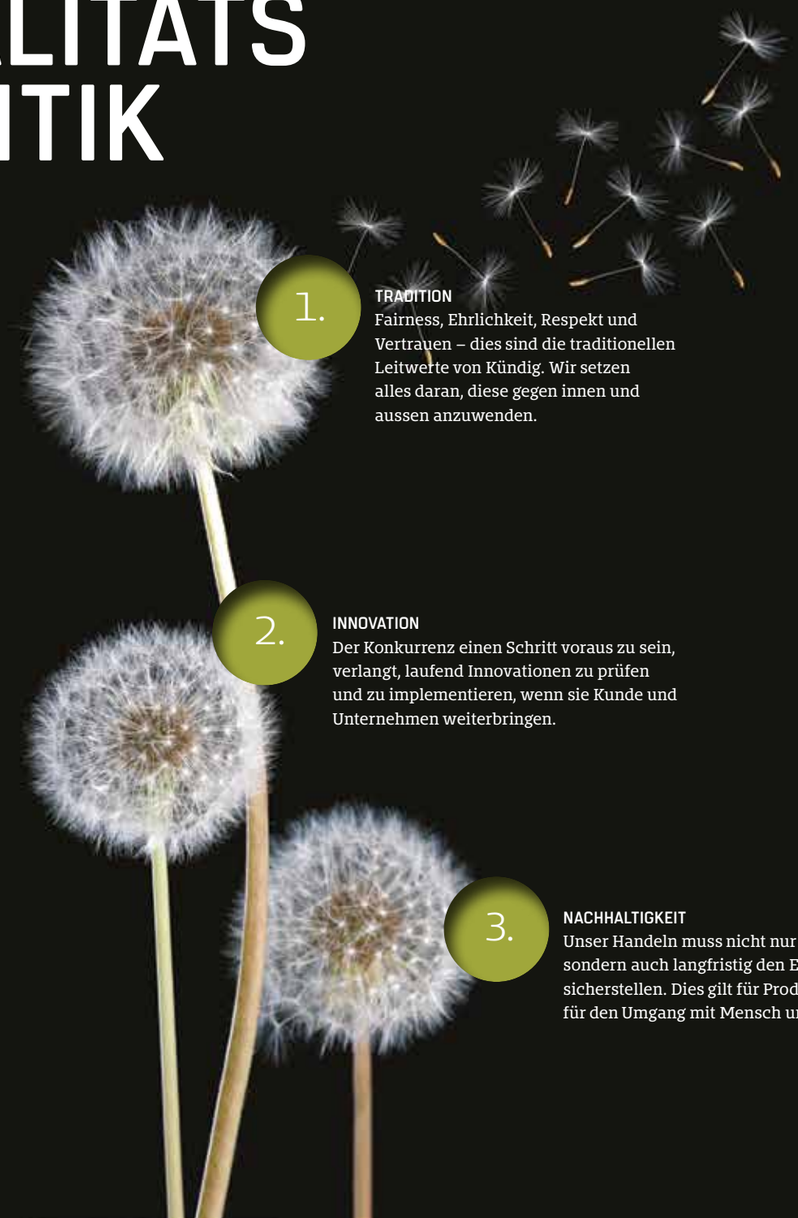
Die grösste Herausforderung für die Welt als Ganzes ist die wachsende Weltbevölkerung. Bis 2050 müssen rund zehn Milliarden Menschen auf diesem Planeten ernährt werden. Gemäss Wissenschaft ist das globale Lebensmittel-System dazu grundsätzlich in der Lage, falls sich die heutige Ernährungsweise ändert: Viel mehr Gemüse, Obst, Nüsse und Hülsenfrüchte, weniger Fleisch.

Dessen sind sich immer mehr Menschen bewusst. In einer jüngst deutschlandweit durchgeführten Studie des Sozialforschungsinstituts Kantar Emnid gaben 54 Prozent der Befragten an, deutlich weniger Fleisch essen zu wollen. Das US-Marktforschungsinstitut Planet Market Reports prognostiziert dem globalen Markt für pflanzliche Fleischalternativen einen Wachstumsschub von heute rund vier Milliarden auf sieben Milliarden Dollar bis 2025.

Für die Kündig Gruppe sind das Good News. Traditionsprodukte wie Hülsenfrüchte haben als alternative Proteinlieferanten eine grosse Zukunft vor sich. Kündig und ihre Lieferanten verfügen ebenfalls über jahrelange Erfahrung insbesondere mit nachhaltigen Anbaukonzepten wie zum Beispiel kontrolliert biologischem Anbau. Diese Kompetenzen werden freilich weiter vertieft.

Zudem investiert die Kündig Gruppe in Unternehmen, die im Bereich pflanzlicher Fleischersatz forschen. Eine solche Partnerschaft besteht mit Planted, einem Spin-Off der ETH Zürich. Ausgehend von den Fragen, warum eine Pflanze erst durch ein Tier geschleust werden muss, um Fleisch zu werden, und ob es keinen direkten Weg gibt, aus Pflanzen Fleisch herzustellen, haben die Jungunternehmer ein Verfahren entwickelt, um Pflanzlichem eine Struktur zu verpassen, die Hühnerfleisch sehr nahe kommt. Auch geschmacklich. Das Produkt «Planted Chicken» braucht zwei Drittel weniger Land, verursacht zwei Drittel weniger CO_2 und braucht nur die Hälfte der Energie, die für die Produktion von Hühnerfleisch erforderlich ist. Es erobert derzeit Restaurants wie auch den Detailhandel und spricht eine immer grösser werdende Gruppe von Konsumenten an: Die Flexitarier, zu denen übrigens auch das Kündig-Führungstrio gehört. Ihre Losung in Sachen Fleisch: «Weniger und wenn, dann von bester Qualität.»

QUALITÄTS POLITIK



1.

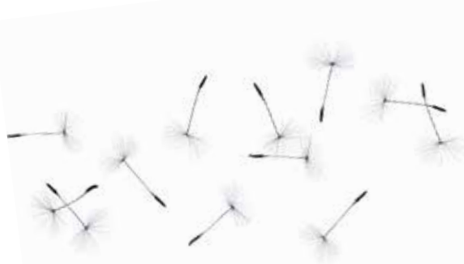
TRADITION
Fairness, Ehrlichkeit, Respekt und Vertrauen – dies sind die traditionellen Leitwerte von Kündig. Wir setzen alles daran, diese gegen innen und aussen anzuwenden.

2.

INNOVATION
Der Konkurrenz einen Schritt voraus zu sein, verlangt, laufend Innovationen zu prüfen und zu implementieren, wenn sie Kunde und Unternehmen weiterbringen.

3.

NACHHALTIGKEIT
Unser Handeln muss nicht nur temporär, sondern auch langfristig den Erfolg sicherstellen. Dies gilt für Produkte wie für den Umgang mit Mensch und Umwelt.



NEUE ARBEITSWELT

Mindestens so wichtig wie zufriedene Kunden sind zufriedene Mitarbeitende. Die Digitalisierung hat die Arbeitswelt fest im Griff, in der Produktion genauso wie in der Administration. Schlagworte dazu sind Industrie 4.0 und Internet of Things. Die Kündig Gruppe hat sich einen Namen gemacht als Unternehmen, das den für die Branche relevanten Entwicklungen nicht hinterherhinkt, sondern vorauseilt und Benchmarks setzt. So auch in Sachen Digitalisierung. Hightech und Automation haben die Prozesse am Produktionsstandort Ritschenhausen bereits grundlegend verändert. Abpackroboter arbeiten schnell, genau und konstant und nehmen den Mitarbeitern das Schleppen und Palettieren der bis zu 25 Kilogramm schweren Säcke ab. Mit KFT® und BIOSTERIL® setzt die Kündig Gruppe Massstäbe in Sachen physische und biologische Kontamination. In Sachen biologische Kontamination setzt Kündig heute mit BIOSTERIL® den Lebensmittelsicherheits-Massstab. Um diese USPs zu bewahren, gibt's nur eins: Ständigen Wandel. Big Data, Machine Learning, Künstliche Intelligenz und Automation stehen beim Management ganz oben auf der Agenda, der Fokus bleibt dabei stets auf Qualität und Sicherheit gerichtet.

Auch alle Prozesse ausserhalb der eigentlichen Produktion stehen permanent auf dem Prüfstand. Dabei geht es nicht nur darum, die Digitalisierung für mehr Effizienz zu nutzen, sondern auch Arbeitsplätze, -inhalte und -abläufe neu zu gestalten. Aspekte wie papierloses Arbeiten, neue Formen der Kollaborationen und «Work-Life-Blending» beschäftigen die neue Kündig-Geschäftsführung bereits heute sehr. In «Work-Life-Blending» steckt die Tatsache, dass in einer digitalen Welt Arbeit und Leben miteinander verschmelzen, private E-Mails bei der Arbeit, geschäftliche Telefonate in der Freizeit. Das Ziel heisst nicht wie bei der Work-Life-Balance ein ausgewogenes Verhältnis von Privat- und Berufsleben. Stattdessen geht es darum, einen reibungslosen Übergang zwischen Arbeits- und Privatleben zu schaffen und die Arbeitszeiten an die Bedürfnisse anzupassen. Wer in der digitalen, globalen Arbeitswelt mithalten will, kommt um Work-Life-Blending nicht herum. Die Herausforderung wird fürs Kündig-Management darin bestehen, dort, wo die klare Grenze zwischen Arbeit und Freizeit fehlt, neue Arbeitszeit- und On-Off-Konzepte zu installieren. Arbeit soll ja Spass machen, nicht krank.

Umfrage zur Relevanz ausgewählter Kaufkriterien für Lebensmittel in Deutschland 2019. Quelle: EFSA © Statista 2019

WACHSENDES ERNÄHRUNGSBEWUSSTSEIN

Die Klimakrise beeinflusst die Produktion von Nahrungsmitteln. Umgekehrt befeuert die vorherrschende Ernährungsweise die Klimakrise. Das Bewusstsein über den Einfluss unseres Konsums auf Umwelt und Tierwohl nimmt stetig zu. Konsumenten wollen wissen, woher kommt, was sie essen, unter welchen Umständen ihre Lebensmittel zustande gekommen sind, was sie enthalten, was nicht. Zudem wächst das Bedürfnis nach Unverfälschtem, Authentischem, Natürlichem.

Kündig als Bio-Pionier ist dafür bereits heute top positioniert und wird die Kompetenzen im Bereich des kontrolliert biologischen Anbaus laufend weiterentwickeln und das Angebot erweitern. Weil in Sachen Food neben Qualität und Sicherheit auch Vertrauen immer wichtiger wird, bietet Kündig bei jeder Bio-Charge bereits heute die Rückverfolgbarkeit der Ware bis hin zum Produzenten und wird das Potenzial, das die Digitalisierung für das sogenannte Trustbuilding birgt, mit gezielten Investitionen für sich nutzbar machen. Das Schlagwort dazu: Blockchain.

KONSUMENTEN SORGEN

SORGEN BEIM KAUF VON LEBENSMITTELN
Umfrage in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit. Welche dieser Themen bereiten Ihnen am meisten Sorgen beim Kauf von Lebensmitteln?

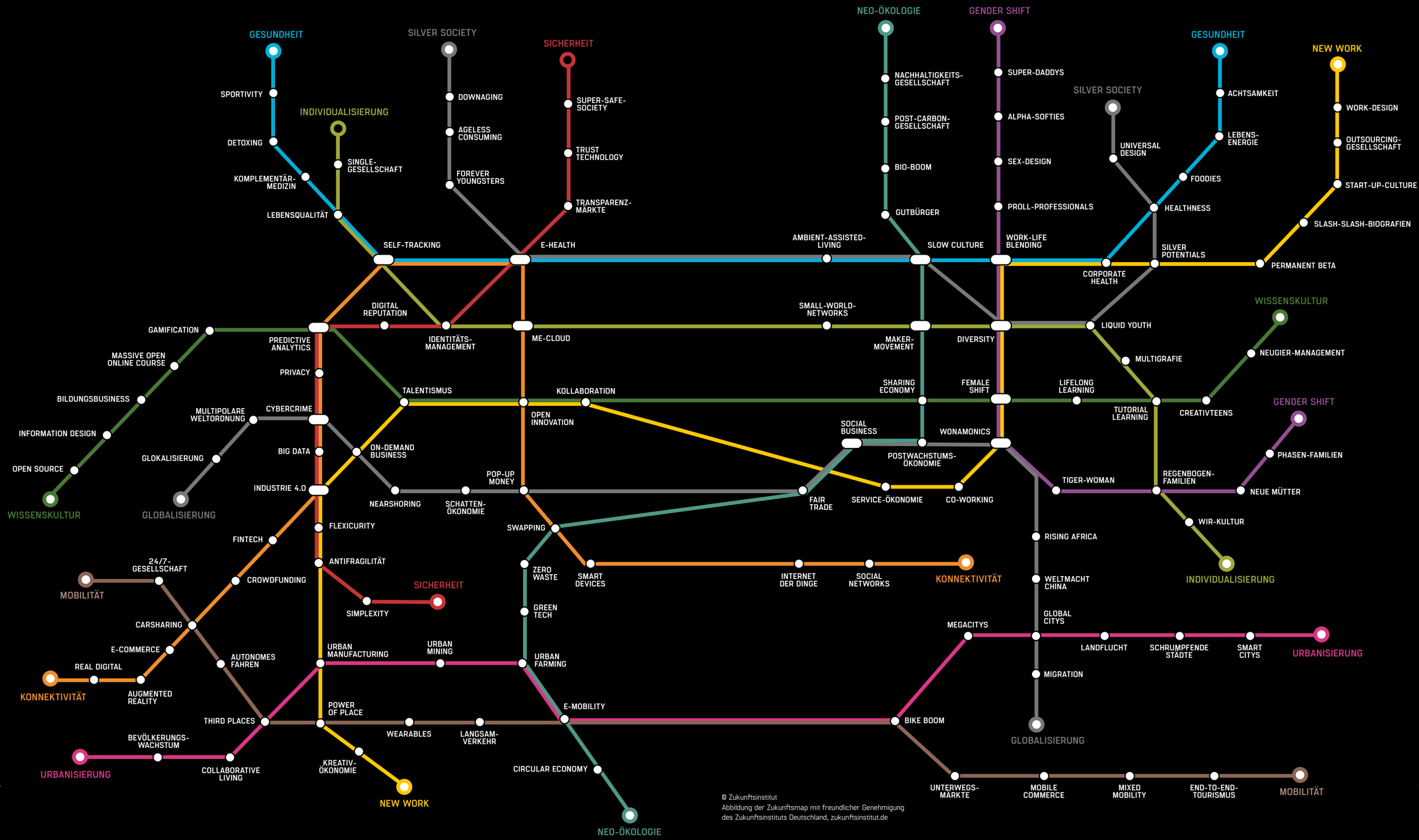
Umfrage zur Relevanz ausgewählter Kaufkriterien für Lebensmittel in Deutschland 2019. Quelle: EFSA © Statista 2019

FOKUS LEBENSMITTELSICHERHEIT

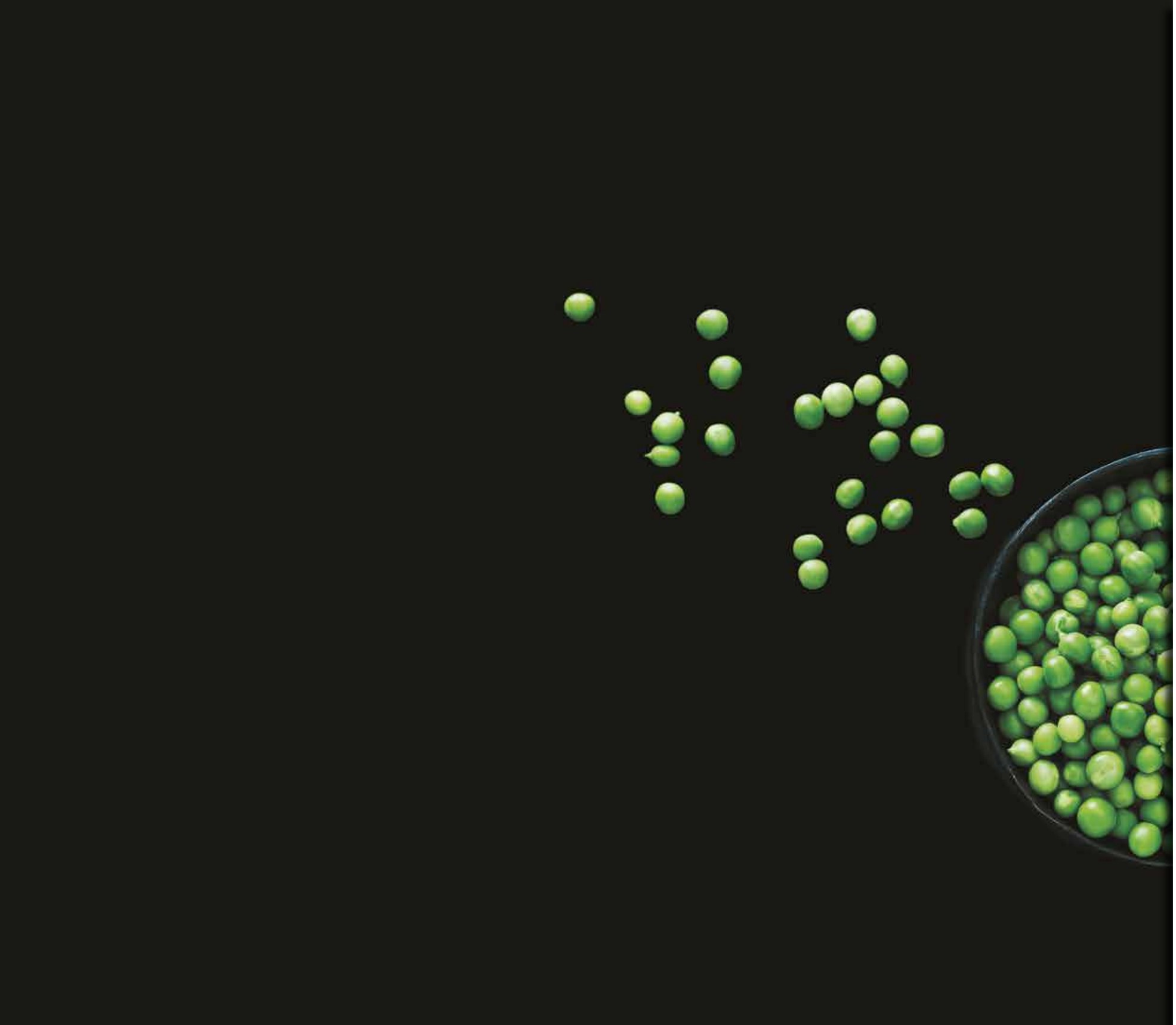
«Sichere Lebensmittel» sind ein wertvolles Gut, aber auch ein fragiles. Gefahren wie Verunreinigung mit schädlichen Bakterien, Viren, Parasiten oder Chemikalien lauern überall. Gemäss der Weltgesundheitsorganisation WHO sterben jedes jahr weltweit zwei Millionen Menschen an den Folgen lebensmittelbedingter Krankheiten. Unsicheres Essen oder Wasser verursacht mehr als 200 Krankheiten, von Durchfall bis Krebs.

Der Lebensmittelmarkt ist heute globalisiert, die Standards für Lebensmittelsicherheit sind es nicht. Grundsätzlich liegt es in der Verantwortung der produzierenden Betriebe, sichere Lebensmittel herzustellen. Zum Kündig'schen Selbstverständnis gehört es, mit Produzenten und Lieferanten in engem Kontakt zu stehen und diese Beziehungen zu pflegen — und auch regelmässig zu challengen. Das Prinzip «Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser» wird in der Kündig Gruppe sehr ernst genommen. Lebensmittelsicherheit ist Top-Priorität der Kündig Gruppe. Für die vielfältigen Gefahren, die die Sicherheit bedrohen, ist das Unternehmen am Produktionsstandort Ritschenhausen gewappnet: Physische Gefahren wie Steinchen oder Metallteilchen werden beim Durchlauf durch den Kündig Food Safety Tower® (siehe dazu Seite 67) zuverlässig eliminiert. Gegen mikrobielle Verunreinigungen ist mit BIOSTERIL® eine der modernsten und nach GMP-Standard zertifizierten Keimreduzierungszentren Europas in Betrieb. Kündig setzt damit nicht nur neue Massstäbe in Sachen Lebensmittelsicherheit, sondern sichert damit langfristig auch die eigene Zukunft.

Als Technologiepartner der Schweizer Traditionsfirma Bühler setzt sich die Kündig Gruppe ständig mit neuen Entkeimungstechnologien auseinander. Bei der Entwicklung des Prototyps einer bahnbrechenden Inaktivierungslösung war Kündig der offizielle Partner. Sie heisst «LAATU» und entkeimt getrocknete Lebensmittel mit niederenergetischen Elektronenstrahlen.



© Zukunftsinstitut
Abbildung der Zukunftsmap mit freundlicher Genehmigung
des Zukunftsinstituts Deutschland, zukunftsinstitut.de



100 YEARS

KÜNDIG

FOOD INGREDIENTS SUPPLIER

IMPRESSUM
HERAUSGEBERIN W. Kündig & Cie AG
Stampfenbachstrasse 38, CH-8006 Zürich
Telefon +41 44 368 25 25, www.kuendig.com

PRODUKTIONSLEITUNG Beat W. Kündig
KONZEPT Iris Kuhn-Spogat und Sonja Studer
TEXTE Iris Kuhn-Spogat
LAYOUT Sonja Studer
FOTOGRAFIE Archiv Kündig; diverse Privatarchive; Joseph Khakshouri; Martin Wissen; ETH-Bibliothek Zürich Bildarchiv Fotograf: Comet Photo AG (Zürich); iStock; Euroluftbild
INFOGRAFIK Zukunftsinstitut Deutschland
KORREKTORAT Thomas Basler
DRUCK Kromer Print AG
PAPIER Lessebo Smooth White holzfrei
AUFLAGE 500 Ex.
SCHUTZGEBÜHR CHF 48

IM FRÜHJAHR 2020