

Neue Filiale der Bäckerei Kunz in Eiken

# In Weiss und Lila – ganz Kunz-like

Sie ist hell, einladend, in den Farben Weiss und Lila. Sie trägt die Kunz-Handschrift und ist doch ganz anders als das Hauptgeschäft in Frick – die neue Filiale mit Café der Bäckerei Kunz in Eiken.

«Willkommen im kunz» steht dekorativ hinter der Verkaufstheke geschrieben. Die neue Filiale der Confiterie Kunz in Eiken ist eine Bereicherung für das Dorf, gab es doch jahrelang keine Bäckerei mehr. Zuvor stand dort 40 Jahre das Café Bijou. Dann war das Lokal ein paar Jahre leer. Anschliessend gab es einen Blumenladen mit Café-Angebot. Nach fünf Jahren Barbetrieb, war das Lokal zum Verkauf ausgeschrieben.

## Ausgezeichnete Verkehrslage

Der Chauffeur der Bäckerei Kunz fuhr auf dem Weg vom Hauptgeschäft in Frick zur Filiale in Stein

«Offen und hell, ein freundliches Café mit einem Laden, der ein Einkaufserlebnis vermitteln soll.»

praktisch täglich daran vorbei. Nachdem Markus Kunz auf eine Filiale im Migros-Neubau in Frick verzichtet hatte – «Nach 20 Jahren, da die Lage nicht mehr ideal war» – gedieh die Idee, in Eiken eine Filiale mit Café zu eröffnen. Eiken hat zwar zwei Restaurants, die gut laufen, aber kein Café. Die Liegenschaft liegt verkehrsmässig ausgezeichnet. Die Produktion kann Markus Kunz aufgrund des Verzichts auf die Filiale in der Migros mit der gleichen Anzahl Mitarbeitenden meistern.

## «Ein Glücksfall»

Als klar war, dass er sein Vorhaben realisieren kann, setzte er sich mit Cristina Küsterling in Verbindung. Sie hatte früher bereits die Kunz-Filiale in Oberfrick erfolgreich geleitet. «Ich konnte nicht widerstehen», ergänzt sie spontan im Gespräch mit «panissimo». Für Markus Kunz



Filialeiterin Cristina Küsterling und Markus Kunz auf dem Chefsitz.

war es «ein Glücksfall. Sie führt den Betrieb, als wäre es ihrer, kompetent und offen, ganz in unserem Sinn.»

## Es gab viel zu tun

Die Lokalität war alles andere als einladend. «Es war erdrückend, viel Holz, mit Türen und Wänden», erinnert sich Cristina Küsterling. Vergleicht man die Fotos fand tatsächlich eine wunderbare Verwandlung statt. Noch ist nicht alles fertig. Die Bilder an den Wänden fehlen. «Es muss entstehen», betont die Filialeiterin.

Offen und hell, ein freundliches Café mit einem Laden, der ein Einkaufserlebnis vermitteln soll – dies

waren die Ziele von Markus Kunz. Viele bauliche Massnahmen waren nötig. Die Investitionen entsprechend höher als budgetiert, rund eine halbe Million Franken.

Der Umbau hat von Mitte Oktober bis Ende Dezember gedauert,

«Speziell ist die Theke, an der man flanieren und wo ein Einkaufsfeeling entstehen kann.»

zweieinhalb Monate. Dank der ausgezeichneten Zusammenarbeit mit der Ladenbaufirma AHA360° und den Handwerkern aus der Region

konnte das Vorhaben ohne grosse Schwierigkeiten realisiert werden.

Was würden die beiden rückblickend anders machen: Mehr Lagerräume schaffen und den rückwärtigen Bereich grösser gestalten, lautet ihre einstimmige Antwort. Ebenso würden sie sich mehr Sitzplätze wünschen. Im Moment sind es 30. Werden die Tage wärmer, werden draussen ebenfalls Tische und Stühle aufgestellt.

## Der Chefsitz

Betritt man den Laden fällt einem die spezielle, einladende Sitzgelegenheit beim Schaufenster auf. «Dies ist der Chefsitz», erklärt Cris-

tina Küsterling mit einem Schmunzeln. «Es ist unsere Sonnenseite. Ein Schaufenster ist heikel. Deshalb die Sitzgelegenheit.»

Speziell ist auch die lange Theke, an der man flanieren und wo ein Einkaufsfeeling entstehen kann. Cristina Küsterling: «Sie ist attraktiv zum Ausstellen mit dem schwarzen Granit, zeitlos und trotzdem modern.» Die Tische, Lampen und die Schiebevordänge verleihen dem Café mit dem typischen Kunz-Violett ein harmonisches Bild.

Das Sortiment ist nicht allzu breit gefächert, dem Kundenkreis entsprechend angepasst. Es ist bedeutend kleiner als dasjenige in Frick und Stein. Eyecatcher ist das Gestell mit der über die Region hinaus berühmten Konfitüre. Ausgezeichnet läuft in Eiken der Verkauf von Snacks und Patisserie. Im Café wird keine klassische Küche angeboten, sondern unter anderem Snacks, Flammkuchen und Salate. Im Sommer gibt es zusätzlich eine breite Auswahl an Fruchtedrinks und Smoothies.

### Fehlende Parkplätze

Der Kundenstamm ist gemischt: Am Morgen vorwiegend Geschäftsleute, tagsüber Kindern, die beispielsweise ihre Schokolade trinken möchten. Oder Senioren, die sich über das nahegelegene Café-Angebot im Dorf freuen.

Nun müssen noch die Verhandlungen mit den Behörden erfolgreich abgeschlossen werden. Denn trotz verkehrstechnisch optimaler

Lage, kann vor dem Geschäft nicht parkiert werden. Obwohl dies beim Coiffeurgeschäft neben der Filiale möglich ist. «Für den Kunden ist es wichtig, dass er fast in den Laden fahren kann», erklärt Markus Kunz. Auch fehlt im Moment noch der Kunz-Schriftzug.

### Einkaufserlebnis bieten

Trotz den Hindernissen, ist Markus Kunz zufrieden mit dem Geschäftsverlauf in der Filiale Eiken. Nun müssen noch die Parkplätze realisiert, die Beschriftung montiert sowie die Gartenwirtschaft aufgestellt und die Bepflanzung – unter anderem mit Lavendel – vollendet werden.

«Ich will unseren Gästen ein Einkaufserlebnis bieten, so dass sie sich freuen, unseren Laden zu betreten», betont Cristina Küsterling.

Claudia Vernocchi

Fotos:  
www.swissbaker.ch/panissimo

### kunz the art of sweets

In der Kunz-Filiale der Eiken arbeiten vier Personen, drei zu 100% und eine zu 80%. Zudem wirken noch Aushilfen mit. Das Hauptgeschäft der kunz the art of sweets befindet sich in Frick. Weitere Filialen stehen in Stein und Gipf-Oberfrick. Das Unternehmen wird seit 1987 von Madeleine und Markus Kunz in dritter Generation geführt.



Die zum Flanieren einladende Theke.



Mitarbeiterin Barbara Thies hat die Willkommenstafel kunstvoll beschriftet.

Fotos: cv



Aufnahmen vom alten Lokal mit viel Holz und Trennwänden.



Fotos: Markus Kunz

Weitere Bilder auf: [www.swissbaker.ch/panissimo](http://www.swissbaker.ch/panissimo)