

Die Firma

Hug steht für herzlich, unternehmerisch und gewissenhaft. Das Schweizer Familienunternehmen bäckt seit 1877 mit Leidenschaft und Ehrgeiz. Der Food Service ist das jüngste Kind: 27 Mitarbeiter arbeiten für Gastrokunden.

Text: Claudio Zemp

In Zahlen

3010.25 Franken Startkapital investierte der Gründer anno 1877.

113,5 Millionen Franken setzte das Unternehmen 2016 um.

35 Prozent des Umsatzes entfallen auf den Food Service.

Was machen die eigentlich?

Hug bietet neben den Tartelettes eine Vielzahl weiterer Prêt-à-garnier-Produkte an. Die Willisauer Ringli gehören ebenso zur Gruppe wie die Biscuits Dar-Vida, Wernli und Chocoly.

Grüezi

Wer in Malters anruft, hört die Stimme von Claire Ulmi. Die Empfangsdame geht in der Freizeit gern zu Berge.

Chefetage

Wo Hug draufsteht, ist auch Familie drin: Andreas Hug vertritt die vierte Generation der Bäckerdynastie. Sein älterer Bruder Werner steht dem Verwaltungsrat der AG vor. Und mit Anna und Fabian Hug steht die fünfte Generation bereits am Start.

Der Slogan

«We love your creativity» versteht man auch in den wichtigen Märkten in Nordamerika und im Nahen Osten.

Der Anfang

1877: Joseph Hug-Meyer beginnt an der äusseren Weggisgasse in Luzern auf eigene Rechnung zu arbeiten. Bekannt wird er mit Zwieback.

Geburtstage

Vor **140 Jahren** erfand Joseph Hug-Meyer den Zwieback, die Marke Dar-Vida gibt es seit **80 Jahren** und die Original Jura Waffel von Wernli seit **90 Jahren**.

Legendär

Der dienstälteste Mitarbeiter heisst Josef Erni. Der Malterser ist seit **47 Jahren** in der Firma.

Weltneuheit

Mit den gradwandigen, nur drei Millimeter dünnen Tartelettes Filigrano gelingt der Firma eine seriell extrem schwierig zu produzierende Weltneuheit. 2017 werden insgesamt acht unterschiedliche Formate der Tartelettes Filigrano produziert, in Butterqualität und palmfettfrei.

Selbst gebacken?

Ja. Produziert wird an den Standorten in Malters, Trimbach und Willisau. Zudem vertreibt Hug exklusiv in der Schweizer Gastronomie die Marken Bio Familia, Dobra und Limonina.