

MISSION

Wir bringen Genuss, Wohlbefinden und Freude in den Alltag unserer Konsumenten – seit über 130 Jahren.

LEITBILD

Wir sind ein unabhängiges Schweizer Familienunternehmen mit gesunder Ertragsentwicklung, das immer wieder Neues wagt.

Wir entwickeln, produzieren und vertreiben Biscuits und Dauerbackwaren für verschiedene Bedürfnisse und Anwendungen. Wir setzen Genuss, Natürlichkeit, Tradition und Schweizer Qualität zeitgemäss und authentisch um.

Wir wollen mit unseren Marken HUG, DAR-VIDA und Wernli in der Schweiz Markenleader für Dauerbackwaren sein. Im Ausland konzentrieren wir uns auf Nischen-Märkte in der Gastronomie, in der gesunden Ernährung und im Schokolade-Biscuits Genuss.

Wir erbringen unsere Leistungen mit

Herz Unternehmergeist Gewissenhaftigkeit



A. Hug

Andreas Hug,
Geschäftsleiter



W. Hug

Werner Hug,
Delegierter des Verwaltungsrates

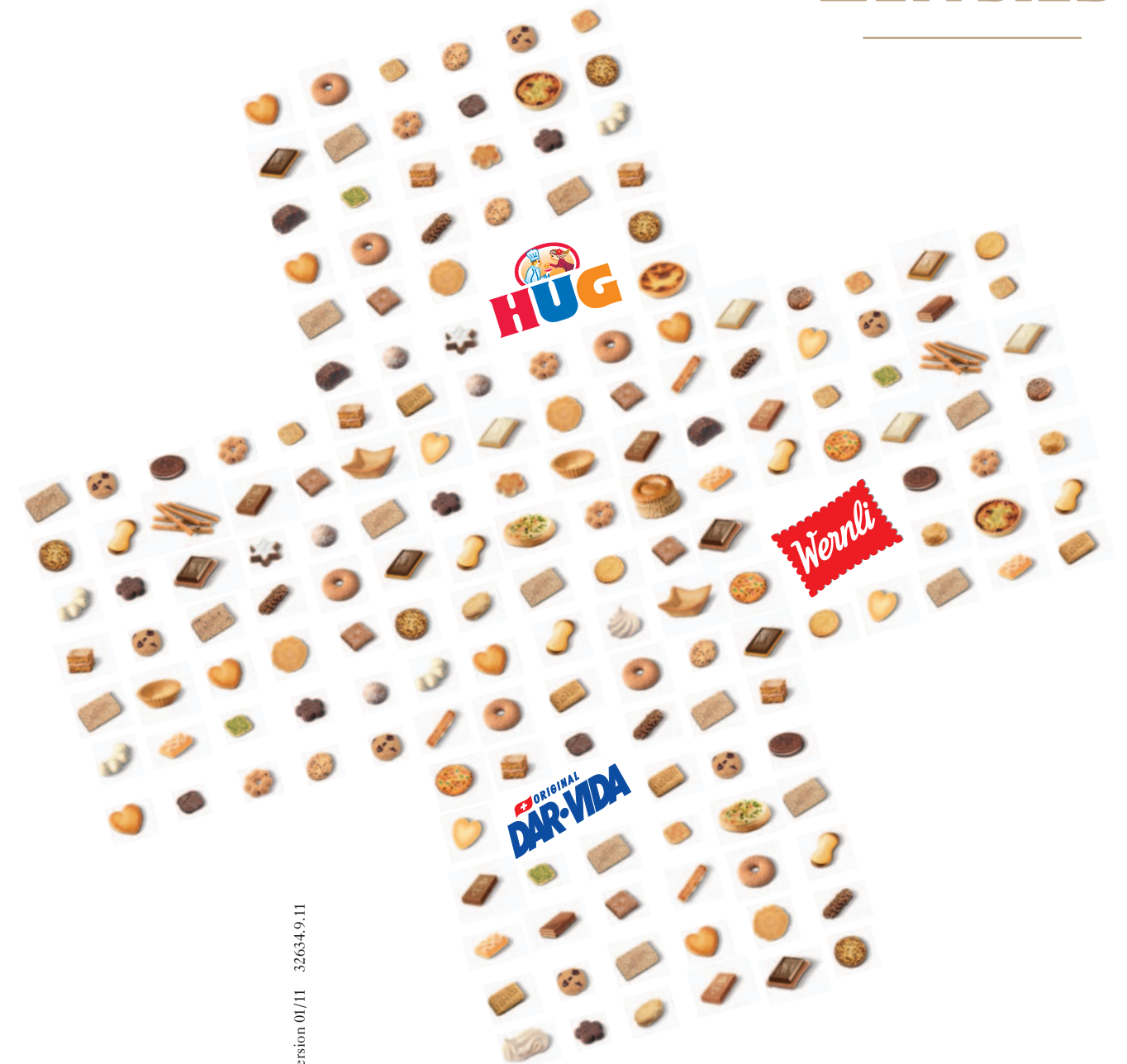
HUG AG

Neumühlestrasse 4
CH-6102 Malters/Luzern

Telefon: +41 41 499 75 75
Fax: +41 41 499 75 65

www.hug-luzern.ch
info@hug-luzern.ch
www.hug-luzern.ch/facebook
Zertifikate: ISO 9001, BRC, IFS

LEITBILD



Version 01/11 32634.9.11

Mitarbeitende

Kunden, Konsumenten, Partner

Öffentlichkeit

Herzlich

Wir vertrauen unseren Mitarbeitenden. Ihr Können und Wissen, ihr Engagement, Denken und Handeln sind entscheidend für den Erfolg.

Wir bekennen uns zu Chancengleichheit und zu Toleranz – auch gegenüber Menschen anderer Kulturen.

Wir bieten unseren Mitarbeitenden gut ausgebaute Sozialleistungen.

Wir prägen die Zusammenarbeit in unserem Unternehmen durch gegenseitige Wertschätzung.

Wir wollen zufriedene Kunden, Konsumenten und Partner.

Wir kennen unsere Kunden, Konsumenten und Partner und wissen um deren Erwartungen.

Wir kommunizieren offen, fair und eigenständig.

Wir vertrauen unseren Kunden, Konsumenten und Partnern.

Wir unterstützen Mitarbeitende, die sich ausserhalb des Unternehmens zusätzlich zu ihrer beruflichen Tätigkeit gemeinnützig engagieren.

Wir engagieren uns in der Öffentlichkeit und in den Branchenverbänden in all jenen Bereichen, welche die Wirtschaft, die Kultur, das eigene Unternehmen und unsere Mitarbeitenden betreffen.

Unternehmerisch

Wir vereinbaren gemeinsam Ziele und erreichen diese durch die Zusammenarbeit in effizienten und kompetenten Teams.

Wir fördern die Fähigkeiten und Stärken unserer Mitarbeitenden durch systematische und stufengerechte Aus- und Weiterbildung.

Wir lassen Mitarbeitende durch unser Lohnsystem am unternehmerischen Erfolg teilhaben.

Wir übertragen Verantwortung und Kompetenzen an unsere Mitarbeitenden.

Wir erarbeiten immer wieder Innovationen mit Mehrwert und heben uns damit von den Mitbewerbern ab.

Wir nutzen Spitzentechnologie + Know-how in ausgewählten Bereichen der Backwaren-Herstellung.

Wir steigern unsere Sortiments-Kompetenz mit Partner-Unternehmen und verpflichten diese auf die Erfüllung unserer hohen Qualitäts- und Leistungsstandards.

Wir sehen unsere Lieferanten als wichtige Partner in der Wertschöpfungskette.

Wir bekennen uns zum Produktionsstandort Schweiz und konzentrieren uns hier auf die Entwicklung und Herstellung von Erzeugnissen mit hoher Wertschöpfung.

Wir sind offen für gegenseitigen Know-how-Transfer mit schweizerischen und ausländischen Partnern.

Wir kommunizieren unsere Leistungen und speziellen Aktivitäten aktiv nach aussen.

Wir definieren unser Aktionariat klar und sind der langfristigen Entwicklung verpflichtet.

Gewissenhaft

Wir leben die Kundenorientierung auch innerhalb der Unternehmung.

Wir informieren regelmässig und stufengerecht. Ein dichtes Kommunikationsnetz sichert den Wissens- und Informationsfluss.

Wir bieten im Rahmen unserer Möglichkeiten auch leistungsschwächeren Menschen Arbeitsplätze an.

Wir garantieren für unsere Marken gleichbleibend hohe Qualität, klare Positionierung und Differenzierung gegenüber Mitbewerbern sowie für hohe Konsumsicherheit und Genuss.

Wir sind kundenorientiert organisiert.

Wir sind kompetente Geschäftspartner und kennen die Märkte.

Wir verhalten uns nachhaltig durch laufende Optimierung eines ökologischen Energie- und Mittel-Einsatzes und den Einsatz von möglichst naturbelassenen Rohstoffen.

Wir arbeiten nach den internationalen Lebensmittel-Standards. Die Buchführung erfolgt nach Swiss GAAP FER.