

Die HUG AG geht in die Qualitätsoffensive

Die HUG AG in Malters/Luzern setzt ab sofort auf eine neue Qualitäts-Garantie. Die Mitarbeiter bürgen mit ihrer Unterschrift auf der Verpackung persönlich für die Einhaltung der strengen Qualitäts-Vorschriften. Zudem wird für die Guezli ausschliesslich Schweizer Butter verwendet. Mit dieser Veränderung setzt das luzernische Unternehmen auf die Verbundenheit mit der Schweizer Landwirtschaft.

Authentische Schweizer Produkte sind in. Andreas Hug, Geschäftsführer und Mitinhaber der HUG AG, ist überzeugt: „Nur wer authentisch produziert und innovativ ist, wird sich auch in Zukunft gegen ausländische Mitbewerber erfolgreich behaupten.“ Die HUG AG arbeitet bereits seit fünf Jahren mit einer selbst auferlegten Rohstoffcharta, welche die Qualität der Zutaten streng regelt. So verwendet HUG ausschliesslich Eier aus Bodenhaltung von einer nahe gelegenen Hühnerfarm. Nun geht die HUG AG erneut in die Qualitätsoffensive und verschärft diese strengen Vorgaben für die Guezli-Zutaten.

Mehr Qualität und Frische – mit Schweizer Butter

Ab sofort bäckt die HUG AG die Guezli ausschliesslich mit Schweizer Butter. Diese Neuerung gibt den Produkten geschmacklich eine intensivere Note. Mit einer neuen Verpackungs-Technologie konnten die Aromadichte und Frische verbessert werden. Andreas Hug dazu: „Wir sind der Überzeugung, dem Konsumenten mit diesem Upgrade unserer Produkte einen echten Mehrwert zu bieten. Mit der Wahl von Rohstoffen, nach Möglichkeit aus der Umgebung, bekennen wir uns klar zur Region Luzern und zu unserem Standort.“

Persönliche Qualitäts-Kontrolle – eine echte Neuheit

Alle neuen HUG-Guezli-Packungen tragen den Namen und die Unterschrift der verantwortlichen HUG-Mitarbeitenden am Ende der Produktion. Sie wurden als „Contrôleur HUG-Biscuits“ ausgebildet und sorgen für gleichmässig hohe Qualität. Auf jeder Packung erzählen Werner und Andreas Hug die Entstehungsgeschichte des jeweiligen Guezli.

Einladung zum Blick in die Produktion

Im neu gestalteten ChnuserLand in Malters sowie auch im RingliLand in Willisau können die Besucher von Montag bis Freitag ohne Anmeldung Einblick in die Produktion nehmen. Die neuen Guezli-Rezepturen können zudem gratis und jederzeit degustiert werden.

Ab sofort ist unsere neue Internetseite www.hug-luzern.ch aufgeschaltet. Diese Medienmitteilung kann heruntergeladen werden: www.hug-luzern.ch/medien

Kontaktpersonen:

Werner Hug	Tel. 041 499 75 75	Fax 041 499 75 65
Irene Bühlmann (Sekretariat Geschäftsleitung)	Tel. 041 499 75 11	Fax 041 499 75 65

irene.buehlmann@hug-luzern.ch

Die HUG AG mit Sitz in Malters / Luzern beschäftigt an den beiden Standorten Malters und Willisau 243 Mitarbeitende. HUG wurde 1877 als Bäckerei in Luzern gegründet. Der Zwieback war das erste Produkt und die Erfindung des Firmengründers Joseph Hug-Meyer. Zur Produktpalette zählen heute Brot Cracker (unter anderem DAR-VIDA), typische Schweizer Guezli (beispielsweise Willisauer Ringli), Tiefkühlbackwaren-Snacks und Gastro-Backwaren. Die HUG AG ist noch heute in Familienbesitz, und zwar in der vierten Generation. Die beiden Brüder Werner Hug (Delegierter des Verwaltungsrates) und Andreas Hug (Geschäftsleiter) führen das Unternehmen nach drei Grundsätzen: herzlich, unternehmerisch und gewissenhaft – HUG eben. Mehr Informationen unter www.hug-luzern.ch.