



Bild: Barbara Rüttimann

*«Wir bekennen uns zu  
unserem Standort, sind wir  
doch bereits 40 Jahre als  
Familie hier tätig.»*

**Die drei Brüder Daniel, Michael und Rony Arnold (v.l.n.r.)  
über ihre Familientradition.**

## Bruno's Best: Frische Ideen

*Die Familie Arnold führte während über 25 Jahren erfolgreich ihren Gastronomiebetrieb in Kerns (OW). Immer wieder wird die feine Salatsauce beim Wirt Bruno nachgefragt, um sie mit nach Hause zu nehmen. Und plötzlich, wer hätte das gedacht, aus der «über'd Gass» erhältlichen Salatsauce wird der führende Herstellerbetrieb Bruno's Best!*

**VON BARBARA RÜTTIMANN\***

20 Jahre später besuche ich vor Ort in Sarnen Rony Arnold, CEO des Unternehmens Bruno's Best, und sein Management, sprich die Brüder Daniel und Michael Arnold. Ich stehe vor einem modernen, grossen Firmengebäude, wo viel Platz für Anlieferung und Fuhrpark ist. Direkt neben dem Empfang bereits ein modernes, in den Farben des Unternehmens gestaltetes Bruno's-Best-Bistro. Hier geht es ganz klar um beste Zutaten und feine Rezepte. Für den ORGANISATOR nehmen sich Rony, Daniel und Michael Arnold Zeit, um einen Einblick in ihren Firmenalltag und ihre beeindruckende Erfolgsgeschichte zu geben. Rony Arnold erzählt, wie es dazu kam, dass Bruno's Best heute neue Wege beschreitet:

**Ich bin beeindruckt. Ihr neues Firmengebäude zeigt Grösse und Stärke. Was war der Grund des Neubaus?**

**Rony Arnold:** Unser Betrieb wächst und unsere Kreationen auch. Wir wollten frische Ideen, neue Impulse. Dies bedingte für uns aufgrund des gestiegenen Platzbedarfes auch Massnahmen auf baulicher Seite. Wir bekennen uns zu unserem Standort, sind wir doch bereits 40 Jahre als Familie hier tätig und verwurzelt. 2016 haben wir unser neues Firmengebäude hier in Sarnen fertiggestellt. Bei diesem Grossprojekt haben wir lokale Unternehmen berücksichtigt, sodass wir der Gegend unsere Wertschätzung zeigen konnten. Gemeinsam haben wir so etwas Schönes entstehen lassen. Es steckte sehr viel Arbeit dahinter; wir konnten stets auf unser Team zählen, sowohl direkt bei uns in der Firma wie auch auf der Baustelle. So haben wir es auch bei der Eröffnung gehalten: Zusammen mit der Bevölkerung, unseren Kunden, Partnern und Lieferanten haben wir im Rahmen eines Tages der offenen Tür das Opening dieses neuen Firmengebäudes gefeiert. Dabei wurde es so gebaut, dass es auch für eine andere Industrie umgenutzt werden könnte. So sind die Raumhöhen und Nutzlasten standardisiert. Zudem ist das Gebäude klar gegliedert in Verwaltung, Spedition, Produktion, Hochregallager. Die Etagen stehen auf den Aussenwänden und Stahlträgern. Es gibt wenige tragende Innenwände. So können die Räume bei Bedarf anders aufgeteilt werden. Das Gebäude ist so konzipiert, dass es nach hinten um ca. 300m<sup>2</sup> erweitert werden kann. Wir haben darauf geachtet, dass alle Bereiche ausgebaut

werden können (Abfüllung, Produktion, Lager). Besonderes Augenmerk legten wir auf Effizienz und Energieeinsparungen. Nebst einem modernen Hochregallager haben wir viele Vereinfachungen in den Produktionswegen umgesetzt. Wir nützen die Erdwärme mittels Energiepfählen und die Abwärme unserer Kühlzellen. So erhalten wir ein grosses Energieeinsparungspotenzial, was uns sehr wichtig ist.

**We are family? Sie haben den Betrieb aktuell in der Führung gemeinsam mit Ihren Geschwistern von Ihrem Vater übernommen. Wie funktioniert das, wie teilen Sie sich auf?**

Es ist und war immer ein Familienbetrieb, so sind wir es uns gewöhnt und so macht es Spass. Wir verbinden nicht nur Tradition und Moderne; wir verfolgen alle die gleichen gemeinsamen Ziele von Qualität und Professionalität, um die beste Schweizer Salatsauce anzubieten. Das leben wir mit Begeisterung, was uns ungemein eint. Dabei gehen wir gut durchdacht vor. Erst nachdem wir die ursprünglich regionalen Touren in die lokalen Dorfläden und die zu den lokalen Anbietern optimiert hatten, sind wir ab 2002 einen Schritt weiter gegangen und starteten mit der Belieferung von Manor und Spar, dann mit Coop Regional sowie darauffolgend Coop National. Die Aufgaben wurden über die Zeit vielfältiger. Dies haben wir erkannt. Quasi «Zug um Zug» passten wir die Führungsstruktur auf unsere neuen Bedürfnisse an. Damit ging parallel ein Wandel in unserer Philosophie und Ausrichtung einher. Aus einem ursprünglich regionalen Betrieb sind wir heute zu einem nationalen Player geworden.

**Sie sprechen über Ihr Qualitätsziel, was bedeutet das im Einzelnen?**

Unsere Salatsauce, die «hausgemacht» mit einer eigenen ausgereiften Rezeptur zubereitet wird, bildet natürlich einen grossen Anteil am Geheimnis unseres Erfolges. Wir achten auf frische, beste Zutaten aus der Region und von renommierten Schweizer Unternehmen. Bruno's Best Salatsaucen enthalten wertvolle Öle, frische Zwiebeln, frischen Knoblauch und eine ausgewogene Mischung an Kräutern und Gewürzen sowie weitere ausgewählte Zutaten. Dabei sind keine künstlichen Bindemittel enthalten, deshalb sind die Salatsaucen vor Gebrauch zu schütteln. Wir produzieren täglich frisch. Anfangs

## BRUNO'S BEST



Bild: zVg Bruno's Best

Bruno's Best wurde im Jahr 2002 von Bruno Arnold gegründet. Bruno und seine Frau Hildegard sind in Obwalden bestens bekannt aus ihren Zeiten als Wirte-Ehepaar des Landgasthofs Sand in Kerns. Über 25 Jahre lang beherbergten sie zahlreiche zufriedene Gäste. Schon damals war Bruno's Salatsauce und Bruno's Kräuterbutter bei den Gästen sehr beliebt. Zu Beginn wurde Bruno's Salatsauce aus einer Milchkanne abgefüllt und über die Gasse verkauft. Im Jahr 2001 entschied sich Bruno Arnold, den Landgasthof Sand zu verpachten und sich voll auf die neue Firma Bruno's Best zu konzentrieren. Er suchte nach ausgewählten Fachgeschäften in der Zentralschweiz und überzeugte diese persönlich von seinen Salatsaucen. Sein Erfolgsrezept bestand darin, dass Bruno's Salatsaucen so frisch und fein wie selbstgemacht schmeckten. Ein Jahr nach der Firmengründung stieg auch Sohn Rony (Bild Mitte) in den Betrieb ein. Er half beim Aufbau der Firma mit dem Hauptziel, Bruno's Best auf nationaler Ebene erfolgreich zu positionieren. Bruno hat die Geschäftsleitung im Jahr 2013 an Rony übergeben.



Für Verstärkung im Familienbetrieb sorgt seit Mai 2013 Rony's jüngerer Bruder Michael (hier links im Bild) und seit 1. Juli 2016 auch Daniel Arnold (ganz rechts). Bruno ist auch noch im Betrieb, macht Betriebsführungen und ist zusammen mit seiner Frau Hildegard an Messen anzutreffen. Auch hilft er in der Produktion als Ferienablösung. Heute beschäftigt Bruno's Best 38 Voll- und Teilzeitmitarbeiterinnen und -mitarbeiter. «Wir versuchen, trotz des Wachstums einen familiären Umgang zu wahren» (Rony Arnold). Beste Zutaten von regionalen und nationalen Lieferanten stehen bei Bruno's Best seit Beginn an erster Stelle. Diese werden von unserem Team täglich frisch und mit viel Sorgfalt zur Salatsauce und Kräuterbutter weiterverarbeitet.  
[www.brunosbest.ch](http://www.brunosbest.ch)

### Ausgesuchte Facts:

- > **Der aktuelle Jahresbedarf:**  
30 000kg Zwiebeln, 10 000kg Knoblauch, 2 000kg Schalotten, 3 000kg Avocado, 1 000kg Ingwer
- > **Abfüllanlagen:**  
Leistung alte Maschine: ca. 600 × 11 abgefüllt pro Stunde  
Leistung neue Maschine: ca. 1 600 × 11 abgefüllt pro Stunde, erweiterbar auf rund 2 400 l / Std.  
Leistung Portionenmaschine: ca. 15 000 Portionen pro Tag  
Leistung Abfüllstation für Grossgebinde: ca. 2 500 l pro Tag

Woche nehmen wir jeweils die Bestellungen entgegen und beliefern unsere Kunden noch in derselben Woche. Dieser Ablauf garantiert die bestmögliche Frische unserer Salatsaucen und Kräuterbutter. Wir arbeiten nach FSSC 22000 (Lebensmittelzertifikat) und investieren rund 20 % der Arbeitszeit für eine einwandfreie Sauberkeit bei Bruno's Best.

### Was ist Ihr Erfolgsmodell, wie würden Sie Ihre Firmenkultur beschreiben?

Als CEO leite ich heute das Unternehmen und übernehme die Gesamtverantwortung. Mein Vater konnte mir den Betrieb mit gutem Gefühl weitergeben, denn er weiss um meine Erfahrung und mein Know-how aus unserer langjährigen gemeinsamen Zusammenarbeit. Der «Step by Step»-Ansatz lebt auch in unserer heutigen Managementstruktur weiter. Z.B. wird ein neues Marktgebiet zuerst getestet, alles geklärt und optimiert, bevor wir auf einen neuen Partner zugehen. Meine Geschwister und ich bilden zusammen das Management in einem engen Austausch. Bei einem Unternehmen von dieser Grösse, das kontinuierlich wächst, braucht es diese Verteilung auf mehrere Personen sowie klar definierte Aufgabengebiete und verlässliche, professionelle Abläufe. Wir leben ein Miteinander, wo jedoch klar geregelt ist, wer welche Aufgabe und somit Verantwortung hat. Dabei liegt viel Verantwortung und Kompetenz beim Einzelnen. Diese sind gemäss den jeweiligen Stärken aufgeteilt. Das alles schafft Raum für Innovationskraft und den nötigen Mut und die Kraft, Entschiede zu fällen.

### Was gibt es aktuell Neues?

Mit unserem neuesten Coup verfolgen wir unser Innovationsziel weiter. So bieten wir national und international im Rahmen unseres Firmenverbundes mit der Firma Gourmero GmbH hochwertige, trendige Dressings an, die sich auch im Look & Feel im Retrostyle an eine junge, urbane Käuferschaft wendet, die Werte wie Frische, Hochwertigkeit und Zuverlässigkeit besonders wichtig findet.



### BARBARA RÜTTIMANN

lic.oec.publ., rb Rüttimann consulting, 8800 Thalwil/ZH, hat sich mit ihrer Firma auf Kommunikations- und PR-Beratung ausgerichtet. Sie berät KMU in der strategischen Kommunikationsplanung, im Storytelling, der Platzierung von Themen in den Medien und der Pflege ihrer Dialoggruppen. Seit über 10 Jahren verfasst sie für den Organisator Beiträge und führt die Kolumne «Business& Style». Mehr dazu auf: [www.rbconsulting.info](http://www.rbconsulting.info)