



küche
cuisine
cucina
cuschina



Küchenkongress 2021 - Barcamp «Zukunftslabor Küche»

Barcamp Sessions 1-8

01	Folgen der Verstärkung bzw. des verdichteten Bauens für den Küchenbau und -handel?	Andrea Grasser	05	Welches sind die zentralen Berufsbilder und Qualifikationen im künftigen Küchenbau?	Bruno Krucker
02	Wie beeinflussen neue künftige Architektur- und Wohnkonzepte den Küchenbau?	Michelle Bühler	06	Chancen/Bedarf einer 3-jährigen Lehre «Küchenberater/-planer»?	Mathias Iten
03	Strukturwandel in der Küchenbranche – was sind die Folgen?	Michael Gieseck	07	Welche Betriebskultur zieht Talente und qualifizierte Fachkräfte an?	Markus Schraner
04	Revolutioniert die Nahrungsmittelindustrie das Kochen?	Peter Kurmann	08	Welche (Risiko-)Diversifikationsstrategien für Küchenspezialisten werden künftig wichtig sein?	Stefan Frey

Barcamp Sessions 9-16

09	Strom wird ein knappes Gut	Philippe Thulliez	13	Welche technischen Innovationen beeinflussen den Küchenbau der Zukunft?	Ueli Grossniklaus
10	Wird der Küchenkauf aufgrund der Digitalisierung zum Konsumgut?	Benjamin Zürcher	14	Was kann die Küchenbranche tun, um die «Nachhaltigkeit» der Produktion und eingesetzter Materialien zu optimieren?	Benjamin Flechsig
11	Küche leasen statt kaufen?	Michael Gnos	15	Regulatorische (gesetzliche) Rahmenbedingungen, die aus Sicht der Küchenbranche fraglich bzw. zu hinterfragen sind?	André Iten
12	Langfristige Auswirkungen von COVID-19 auf das Lebensgefühl der Menschen und deren «inneren Lebensraum»?	Jan Beutter	16	Welche grundsätzlichen Änderungen in der internationalen Lieferkette/Beschaffung sind notwendig?	Marcel Stark



01 Folgen der Verstärkerung bzw. des verdichteten Bauens für den Küchenbau und -handel?

Entwicklungs-Gefahr

Die Jungen sind bereit für Verdichtung

Nachbarschaft aus wachstümlich

"Klass" Zuluangewand
 "Platz" hat von Hirscher
 "Bei gross, mal klein"

Für mich wichtig, Kinder ich

Kinder als Zentrum
 Tüppel
 Unterschied Stadt/Land
 Halboffene Küche
 Kulturelle Unterschied

Maß gut auf Lebensmittel
 als auf High-Tech Gerät

Reduktion in 2e Plätzen
 Küche weder Klaus
 in 2 wird immer Teurer

Küchen sind wichtig faktorisier

Das Leben findet in der Stadt
 draussen statt

Neue Raumstrukturen
 in Wohnformen

Multifunktional

Passiverer Raum

Clevere Stauraum

Modulbau
 Standardisierung
 Schnittstellen zu
 anderen Geräten

kur Bedarf vorbei
 gebaut!? → gold parkieren

MULTIKULTURELLE KÜCHE
 CLUSTER-VERFAHREN

«Cluster-Wohnformen bzw. neue Raumstrukturen erfordern andere Küchen (Teeküche bis Gemeinschaftsküche).»

«Die Flexibilität der Hersteller muss grösser werden – mal kleine, mal grosse Küche.»

«Das Leben findet in der Stadt draussen statt.»

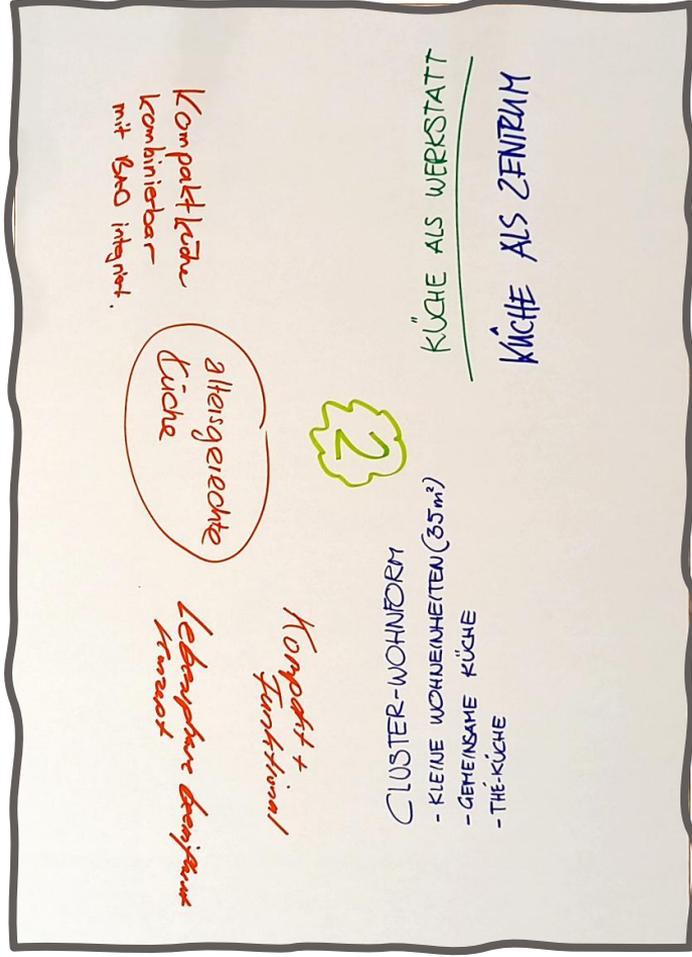
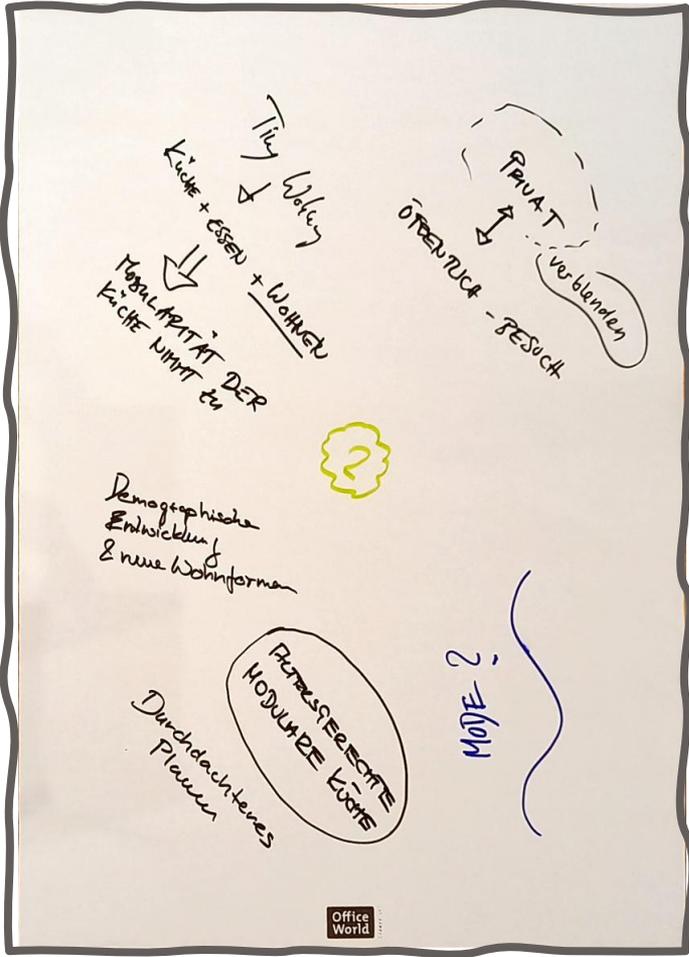
«Die Reduktion der Quadratmeter pro Person braucht cleveren Stauraum»

«Wegen der Reduktion der Quadratmeter braucht es eine Multifunktionalität der Küche.»



02 Wie beeinflussen neue künftige Architektur- und Wohnkonzepte den Küchenbau?

- Entstehen Quartiere ohne individuelle Küche?
- Tiny-house?



«Wohnen wird kleiner zu Gunsten der Küche.»

«Den Kunden zum Umdenken anregen.»

«Die Lebensphase beeinflusst das Konzept.»

«Es braucht altersgerechte, modulare Küchen.»

«Wir müssen das Grundbedürfnis abholen.»

«Es wird mehr Clusterwohnformen und Sharing geben.»

03 Strukturwandel in der Küchenbranche – die Folgen?

- These:
2040 hat der grossflächige Handel einen Marktanteil von 35-40%
- Auswirkungen auf KMU Küchenspezialisten?
- Veränderte Materials- und Angebotsvielfalt?



Kundenbindung nach Verkauf

Online - als Alternative

Social Media ausbauen

Personal

Ausführungs-
Qualität??

Individualität

Was macht
Architekt
GU + Bauherr?



Nachhaltigkeit

LOHNAUSSATZUNG
GROSSHANDEL
• QUALIFIZIERTES
• TEURERE KÜCHEN
PERSONAL

MUSIK

NÄHE ZU KUNDE

Personal-
Qualifikation

PREISE

IMAGE

NISCHE

«Den Online Business Kanal fördern – auch Social Media bespielen.»

«Es wird am Fachpersonal scheitern »

«Die Nische mit Dienstleistungen muss ausgebaut werden.»

«Kauft ein Endkunde bei der Fläche?»

«Die Kundenbindung nach dem Verkauf aktivieren.»

«Kümmert sich die Grossfläche um Nachhaltigkeit?»

04 Revolutioniert die Nahrungsmittelindustrie das Kochen?

- Besteht die Möglichkeit, dass die heutige Küche überflüssig wird?

Bio
 Eigenproduktion
 100% - Produkte
 oder Insekten
 He-Kauf des
 Lebensmittel
 wichtig?
 "Hello Fresh"
 Farang
 kochen & Arbeiten
 lassen sich nicht mehr
 trennen
 Thunfisch
 Gemeinschaftl. - Küche
 mit Kochservices
 Kichen Assistent
 Erbsenküche
 Feinkant
 Grundbedürfnis
 Störkoch
 Home Office

0°-Fach verbessern
 GEWUSSTENICH
 ODER
 ASTRONAUT
 Lebenszyklus
 versus
 Küchenanspruch
 Soziale Welt /
 Intelligenz
 Seelenwunsch
 Wärme / Energie
 "Küche als Lebensraum"
 /Kinet"
 Veränderung
 auf
 Lebensmittel
 internationale
 Küche

«Einkaufsläden mit Inspiration,
vor Ort und Erlebniseinkauf
mit live Degustation.»

«Ohne Küche geht's nicht!»

«Herkunft der Lebensmittel
wird wichtig.»

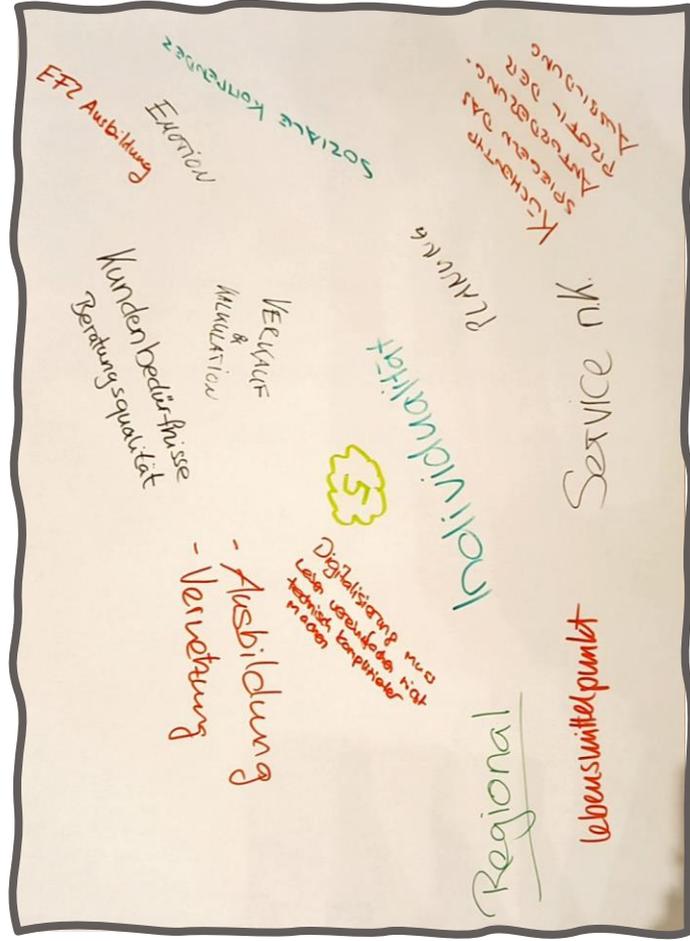
«High-end Lieferservice
verdrängt Grossküchen.»

«Internationale Küche wird
Trend.»

«Foodwaste und Überangebot
wird zum Thema.»



05 Welches sind die zentralen Berufsbilder und Qualifikationen im künftigen Küchenbau?



«Die Ausbildung muss offener sein, sich entwickeln und breiter werden.»

«Leidenschaft und Freude sind entscheidende Grundlagen.»

«Die Zukunft der Küche ist lebhaft, es gibt nicht klare Qualifikationen oder Berufsbilder.»

«EFZ für Küchenbauer – braucht es mehrere Richtungen?»

«Verkauf/Planung soll Einheit sein vs. Technische/planerische Komponente.»

«Das Berufsbild in heutiger Art ist auch in 20 Jahren aktuell.»



06 Chancen/Bedarf einer 3-jährigen Lehre «Küchenberater/-planer»?

- Mögliche Lösung, um personelle Engpässe zu beheben?
- Welche Anforderungen müsste dieses EFZ-Ausbildungsangebot erfüllen um Bestand im Markt?

VISIONEN SCHAFEN
 BAUSTEINE
 3 JAHRE → ZULANG?
 ZUSATZLEHRE?
 Küche / Bad?
 Weiterbildung → Zeichner (Innenarchitektur)
 Zukunftsdrängern
 → Lehren
 (Kernkompetenz)

Ansprechpartner für die Küche?
 Office World

Quereinsteiger
 aus allen Branchen
 Grundbauten
 → Aufbaustudium
 für 3 Jahre? Inputs
 (EFZ)
 Module?
 Fachmodul
 Küchenberater
 Kosten für Lehrgang /
 Lehne
 2. Chance
 Zusatzmodul → Abgrenzung
 Schreiner
 → Küchenberater

«Was kommt nach der
Ausbildung?»

«Eine Chance als
Zweitausbildung oder
Zusatzlehre.»

«Das Risiko besteht, dass
jemand die Ausbildung macht
und dann weiterzieht.»

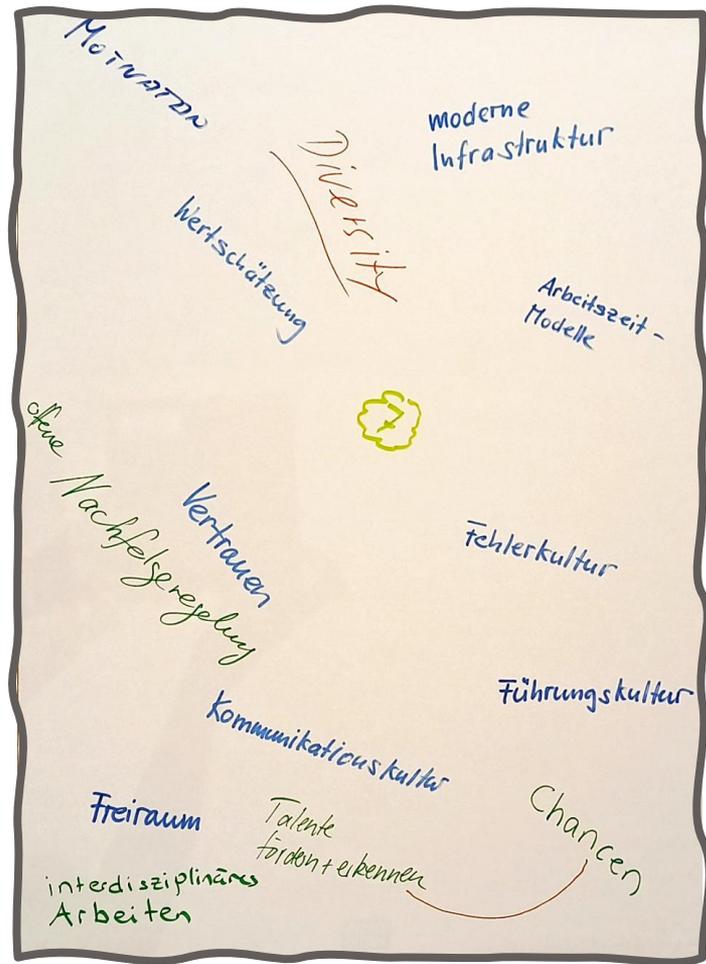
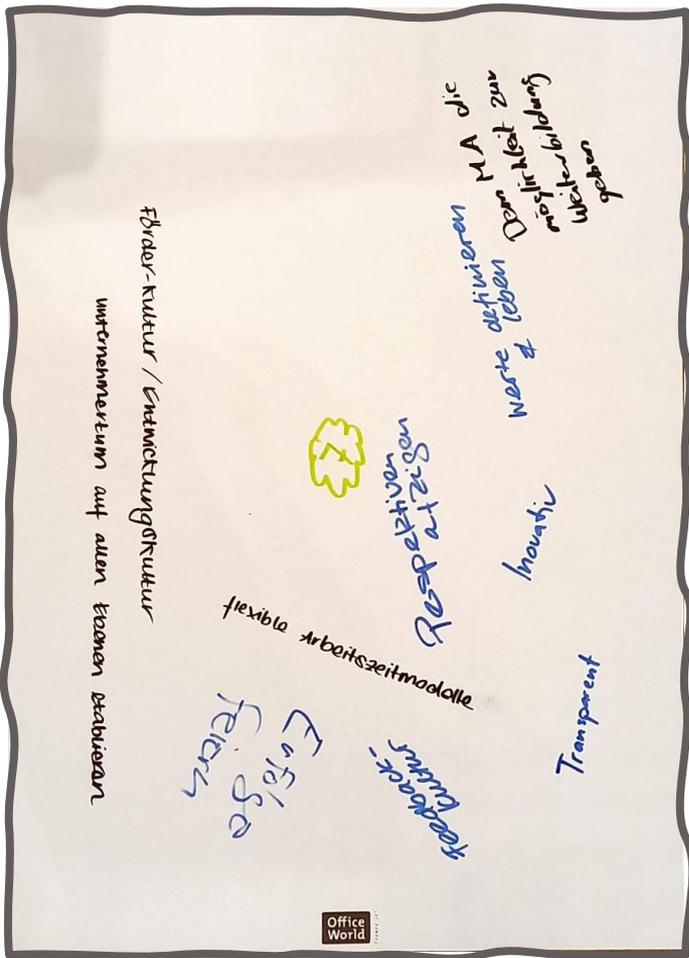
«Wer würde ausbilden?»

«Es sollte nicht «nur»
Küchenberater sein.»

«Man muss
die Attraktivität aufzeigen.»



07 Welche Betriebskultur zieht Talente und qualifizierte Fachkräfte an?



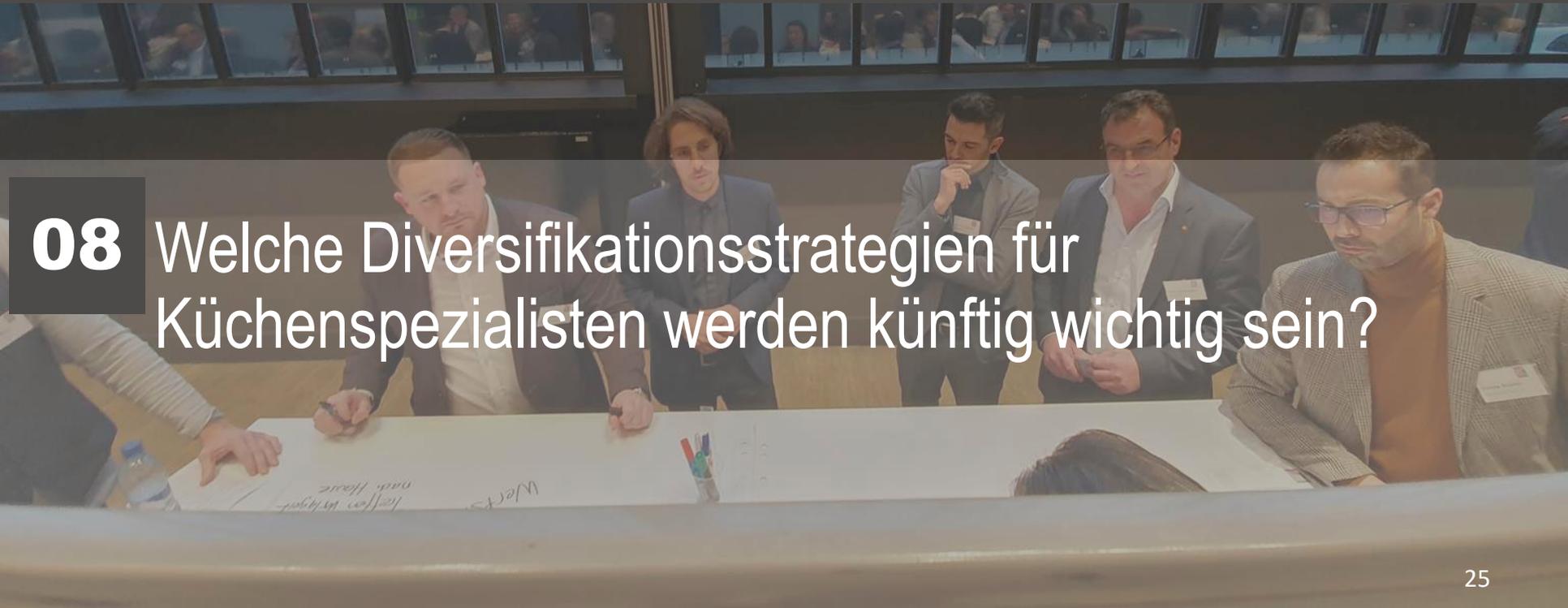
«Erfolge feiern und
Wertschätzung ausdrücken.»

«Freiräume schaffen –
zeitlich und örtlich.»

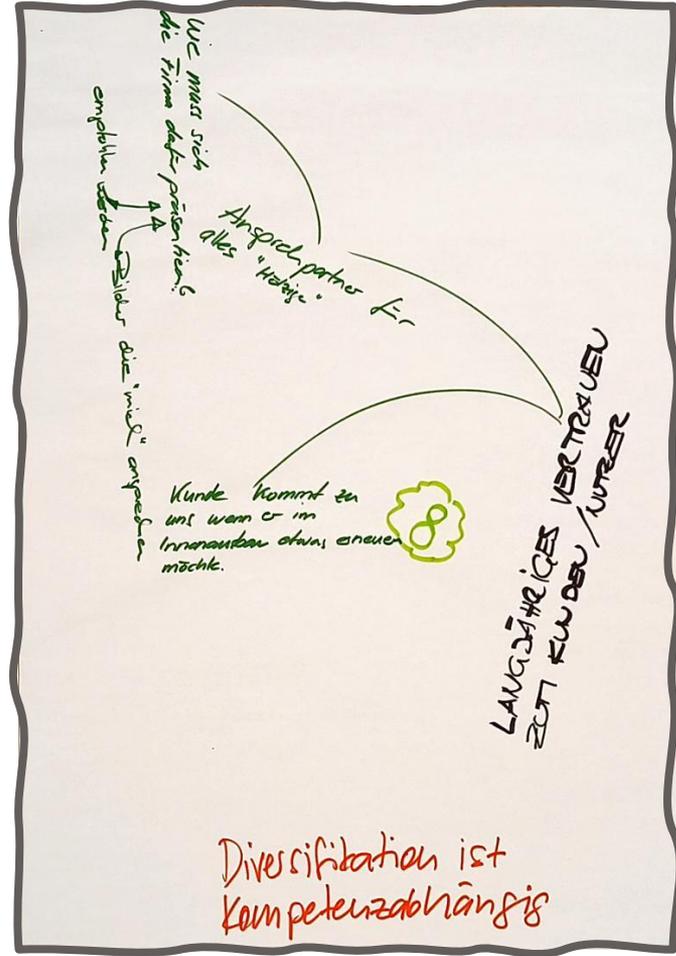
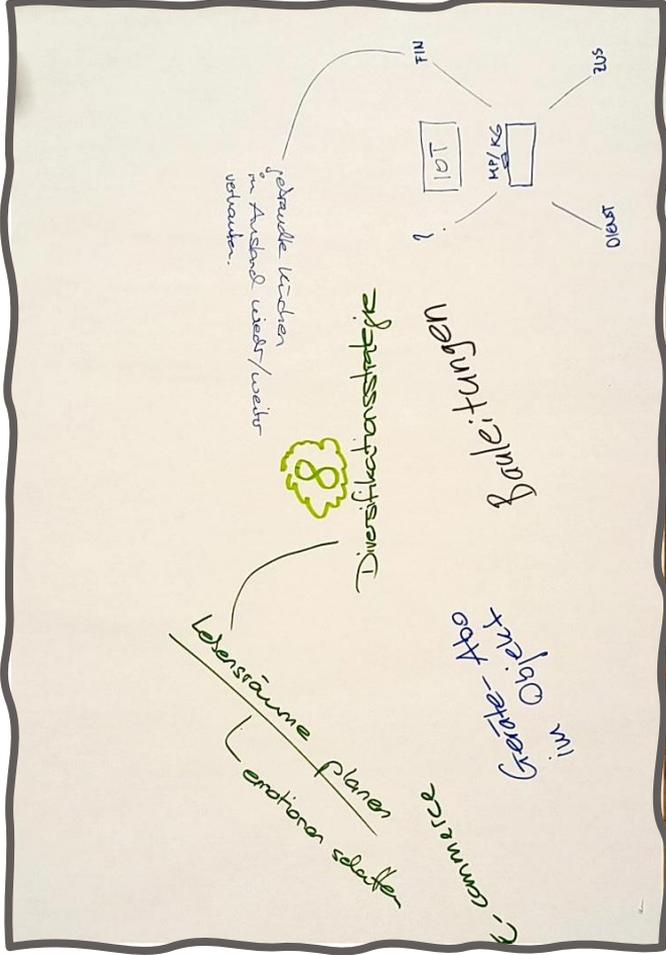
«Der Mensch ist
im Zentrum.»

«Eigener Betrieb nicht
vergessen: Talente
nachziehen und fördern.»

«Interdisziplinäres Arbeiten
ermöglichen.»



08 Welche Diversifikationsstrategien für
Küchenspezialisten werden künftig wichtig sein?



«Kundennähe für die Zukunft:
Ansprechpartner des
Vertrauens sein.»

«Der Kunde kommt zu uns für
alle Innenausbau-Themen:
Wir sind Raumplaner.»

«Wir haben zwei
Verkaufskanäle:
Ausstellung und E-
Commerce.»

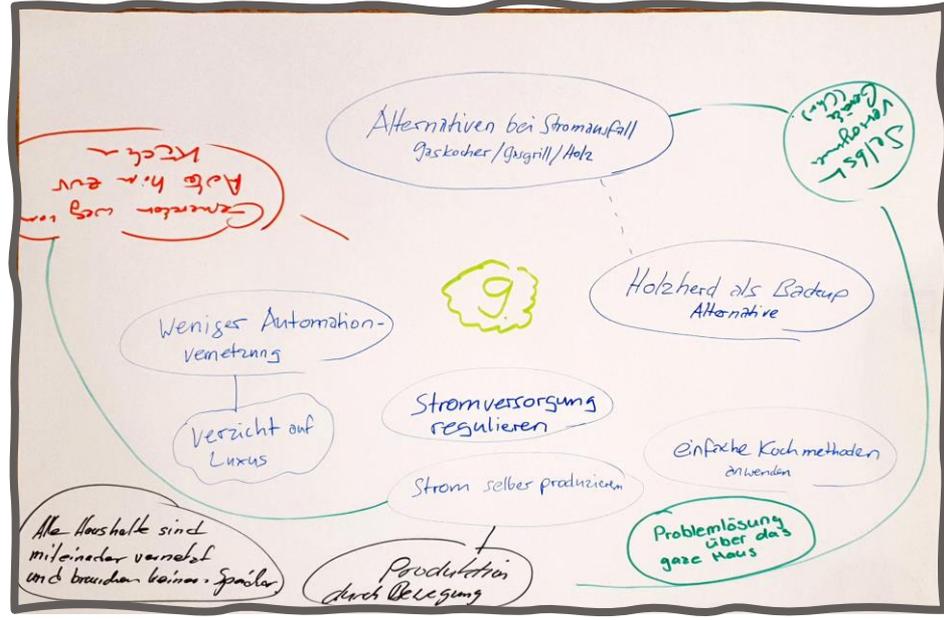
«Wir erweitern das
Arbeitsspektrum:
Bauleitungen,
Umbaukoordination,
Innenausbau.»

«Neue Strategien:
Küchen finanzieren, Leasing,
Geräteabo.»

«Diversifikation ist
kompetenzabhängig.»

09 Strom wird ein knappes Gut.

- Auswirkungen auf Kücheneinbaugeräte und Küchenproduktion?
- Sind autarke Kochmöglichkeiten mit gleichzeitiger Heizfunktion im Kommen?



«Die Vision:
Selbstversorger sein bezüglich
Energie.»

«Die Speicherung des Stroms
ist der Knackpunkt.»

«Die Küche darf nicht isoliert
betrachtet werden,
sondern die gesamte
Wohnung muss angeschaut
werden.»

«Wir sollten Richtung
intelligente Stromnutzung
gehen, Standby/Abstellen der
Geräte und Nutzung nur zu
gewissen Zeiten.»

«Wir brauchen immer mehr
Strom trotz Energieeffizienz
der Geräte.»

«Autarkes Kochen ist im
Trend.»



10 Wird der Küchenkauf aufgrund der Digitalisierung zum Konsumgut?

- Fluch oder Segen?
- Bleibt die Fachkompetenz von Küchenplaner im gleichen Ausmass erforderlich?

Ohne Küchenplaner
geht es nicht!

Wird hat die Digitalisierung
beschleunigt

Küche ist komplex



- alternative Kaufkanäle = Kunden
- Verfügbarkeit von Service/Beratung

Mix aus digital
Stationär oder live

Je nach Preislage



ÖKOLOGIE v. KONSUM /
WEGWERFKULTUR WEGWERFKULTUR
↳ SELBSTZERSTÖRUNG

«Digitalisierung ist gut
und recht,
aber
ohne Fachkompetenz
geht es nicht.»

«Die Küche wird auch in
Zukunft nicht online gekauft.»

«Online-Planungen von
Kunden können
nicht realisiert werden.»

«Es braucht immer einen Mix
aus digital, stationär
oder live.»

«Digitalisierung als Chance
nutzen, den Kunden
aufzeigen, welche
Möglichkeiten sie haben.»

«Je günstiger die Küche,
desto eher ein Onlinekauf.»

11 Küche leasen statt kaufen?

- Chancen für ein neues Businessmodell in der Schweiz?
- Implikationen?

EIGENTÜMER + MIETER -
 Nachhaltigkeit?
 Neueste Generation der Technolgieen
 ZEITDAMER?
 Naturabsicherung
 Verfügbarkeit
 Zielgruppe → Vertrag
 WARTUNG
 Einparken
 Wechsel ein
 Bedienfläche
 auf freier ebener
 möglich zusammen
 für Küche
 Kunden un-sat-z/Anstandslos
 drüber
 Entlasten Juristiken
 Nachhaltig?
 Verstarb digital
 77
 Anstellungsverträge schon
 schwierig für Wiederverlauf
 Finanzierung
 Qualität
 Occasion
 Standardisierung
 nicht mehr
 besitzen wollen
 Versicherung?
 Garantie?

PREIS
 Flexibel
 Lagerflächen
 (für Jahr Küche)
 Küche im Abo?
 (Carrollton/Modus)
 Bereiche / Kunden segment
 REMARKETING: Wer nimmt alle Küche?
 Finanzielle Mittel nicht vorhanden
 Leafly-Dauer
 Servicepolitik mitverkaufen
 ab 80j. kein
 Recht zu kaufen
 Ökologische
 Vor- und Nachteile
 den Jungen eher epe!
 WERT DER KÜCHE
 Office World

«Leasing-Modelle sind eher schwierig, auf Geräten ist es eher möglich.»

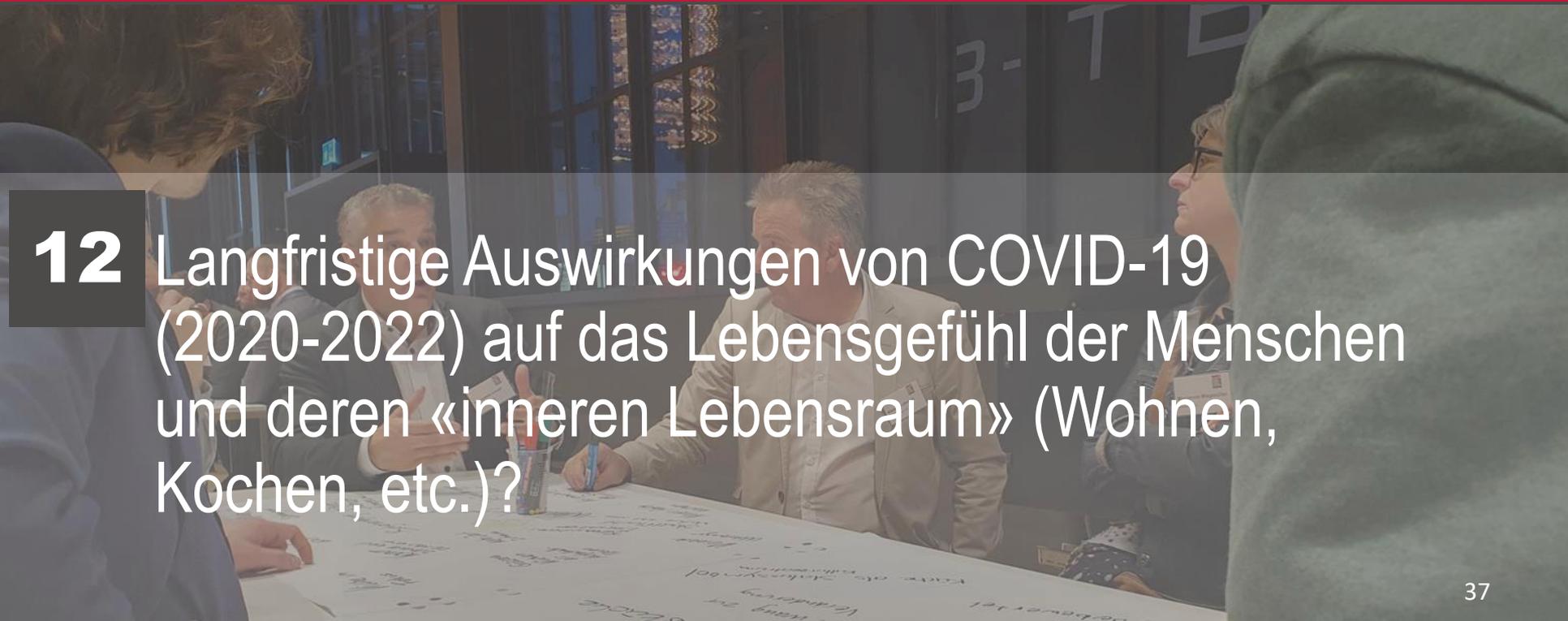
«Leasing wäre mehr ein Abzahlungsmodell ohne Rückgabe.»

«Es wäre eine Chance für Zusatzgeschäft.»

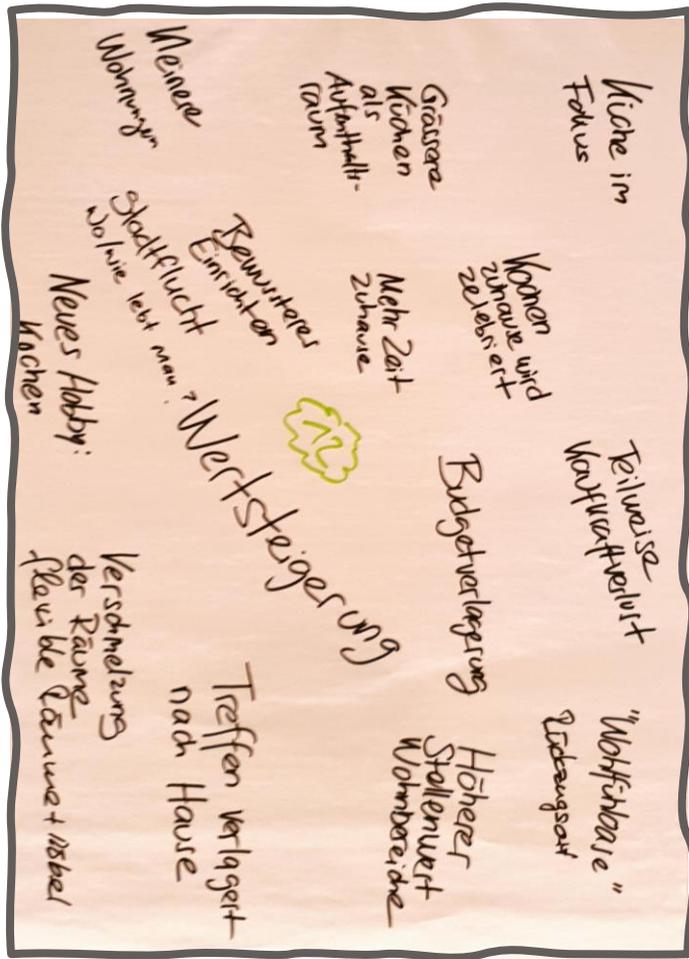
«Ist Leasing eine Finanzierungshilfe oder Überbrückungshilfe?»

«Steuerabzüge sind bei Leasing nicht mehr möglich.»

«Solange die Hypothekarlösung möglich ist, hat das Leasing keine Chance.»



12 Langfristige Auswirkungen von COVID-19 (2020-2022) auf das Lebensgefühl der Menschen und deren «inneren Lebensraum» (Wohnen, Kochen, etc.)?



«Man trifft sich mehr im privaten Bereich und der Wert des Innenraums steigt.»

«Die Küche als Treffpunkt wird noch wichtiger.»

«Die Menschen kommen schnell zum alten Normal zurück.»

«Die Küche wird zum Kulturzentrum und zum Lebensmittelpunkt.»

«Covid-19 war ein Booster für die Entwicklung im Wohnbereich.»

«Die Küche wird multifunktional und Arbeitsplatz oder Büro werden integriert.»



13 Welche technische Innovationen beeinflussen den Küchenbau der Zukunft?

«Es gibt mehr Automation in der Küche:
Licht, Sensoren, Audio und Geräte.»

«Das Kochfeld wird mit der Waage multifunktionell gestaltet.»

«Zukünftig gibt's mehr Vernetzung:
Smart Home, auch bei der Energiezufuhr.»

«Ein Kühlschrank mit Kältegewinnung von Aussen.»

«Abfallhäcksler für die Volumengewinnung und für die Kompostierung.»

«RFID in der Lagerbewirtschaftung:
Einkauf und Rezepte,
Abholung und Lieferung,
Backofen/Steamer.»

A group of seven people, including six men and one woman, are gathered around a long white table in a meeting room. They are engaged in a discussion, with some gesturing and others listening. The room has large windows in the background with some text visible on the glass. The text on the windows includes "Digital Signaling, Veranstaltungstechnik und Service." and "Von Prof. Dr. Füllgraf." The table has some papers and markers on it.

14 Was kann die Küchenbranche tun, um die «Nachhaltigkeit» der Produktion und eingesetzter Materialien zu optimieren?



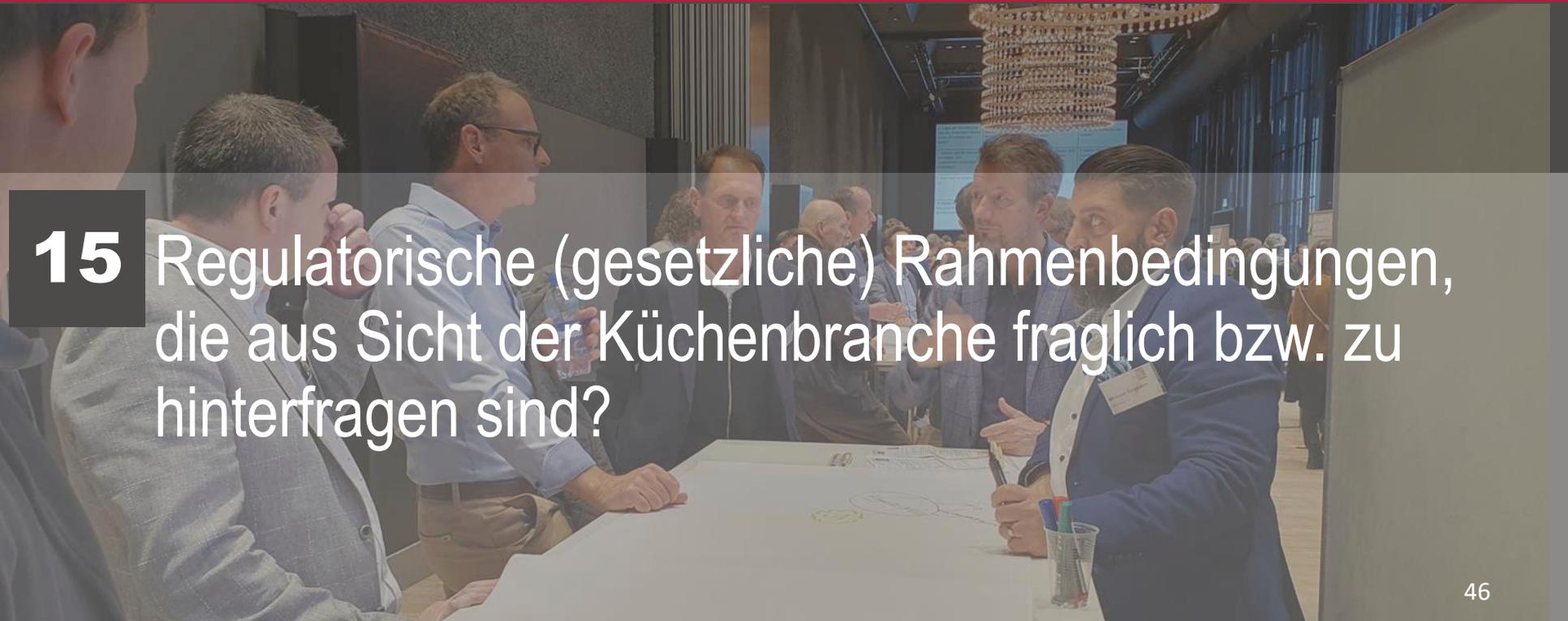
«Die Modularität soll den Lebenszyklus begleiten.»

«Langlebigkeit wird wichtig.»

«Balance zwischen Nachhaltigkeit und Rendite.»

«Will der Kunde zahlen für Nachhaltigkeit?»

«Muss die Herkunft transparent sein oder verwirrt das eher?»



15 Regulatorische (gesetzliche) Rahmenbedingungen, die aus Sicht der Küchenbranche fraglich bzw. zu hinterfragen sind?

«Eine Deregulierung ist notwendig, z.B. feuerpolizeilichen Vorschriften, nicht kantonal geregelt.»

«Energievorschriften bei den Geräten fordert hohe Flexibilität bei der Planung.»

«Die Werkverträge sind immer zu Lasten der Küchenbranche. Eine Vorlage durch den Verband wäre ein Ansatz.»

«GAV ist aus Schreinersicht wichtig, ideal wäre das auch für den Küchenfachhandel.»

«Dienstleistungskataloge als Rahmenbedingung: Für jede Offerte wird Geld verlangt.»



16 Welche grundsätzlichen Änderungen in der internationalen Lieferkette/Beschaffung sind notwendig?

* Regionalisierung - Förderung Europa

→ „Regionalisierung“ fördern

→ Wiederaufbau des Know How

↳ Kompetenzen „regional“ sicherstellen

→ Förderung Wirtschaftsland Europa

→ Stärkung F+E in Europa

→ Einsatz von Recycling-Material

→ ~~Preis~~ ^{Kosten werden} werden weiterhin den
Warenfluss bestimmen



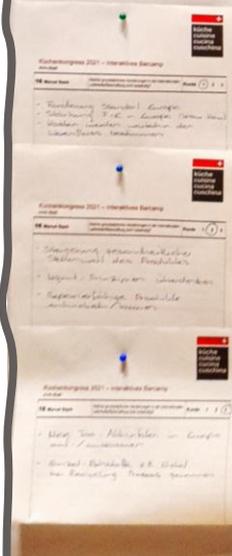
→ Stellenwert des Produktes steigern
↳ gesamtheitlich betrachtet

→ Management-Prinzipien überdenken
↳ JIT, Working Capital, usw.

→ Produkteentwicklung
im Baukasten-Prinzip
↳ (Rep. möglich)

→ Uwe Tao - Aktivitäten
in Europa auf-/ausbauen

→ Einzel-Rohstoff-Elemente
aus Recycling-gewinnen



«Reparierfähige Produkte entwickeln/bauen.»

«Me too-Aktivitäten in Europa auf-/ausbauen.»

(Erfolgreiche Geschäftsmodelle kopieren)

«Förderung des Standorts Europa.»

«Die Kosten werden weiterhin den Warenfluss bestimmen.»

«Stärkung von Forschung und Entwicklung in Europa.»

«Einzel-Rohstoffe (z.B. Nickel) beim Recycling-Prozess gewinnen.»



küche
cuisine
cucina
cuschina



DANKE

Wie ist das Barcamp abgelaufen?

3x

5' Gastgeber stellt Thema vor

15' Thema am Tisch diskutieren

5' Mit deinem AHA! abschliessen

Zum nächsten Tisch wechseln



Was geschah an den Tischen?

15:30	Diskussionsrunde 1
wechseln	
16:05	Diskussionsrunde 2
wechseln	
16:35	Diskussionsrunde 3

- Nach jeder Runde Tisch wechseln
- **Gesetz der zwei Füße:**
Folge deinen Interessen
- **Höre respektvoll zu**
gemeinsame Sicht wichtiger als Einigkeit
- Ideen weiterspinnen: «**Ja genau und...**»
- Resultate dürfen von allen verwenden



küche
cuisine
cucina
cuschina

Go Beyond

Way to new Work | www.gbynd.com



Nicole Kopp
+41 79 399 5809
nicole.kopp@gbynd.com



Thomas Haas
+41 76 349 3113
thomas.haas@gbynd.com