

KÜCHENKONGRESS. Unter dem Motto «Die Küche ist am Dampfen – Was uns bewegt!» hatte der Verband Küche Schweiz am 17. November zum 13. Küchenkongress in die Trafo-Halle in Baden eingeladen. Wo ihrer Ansicht nach Dampf im Kessel ist, verraten auch zwei Küchenbauer.

Sicher agieren mit Unsicherheiten



Bild: Christian Härterl

Roland Felder gab den Küchenbauern als Detailhandelspezialist Denkanstösse zum Umgang mit dem Strukturwandel.

wollte deshalb etwas erfahren darüber, wie andere mit denselben Herausforderungen umgehen und welche Instrumente dabei helfen.

Zu den Themen Marktstabilität, New Work und Strukturwandel hatte man sich deshalb Profis jenseits des eigenen Tellerrandes eingeladen. In Referaten und moderierten Gesprächsrunden erfuhr das Plenum so etwas über die Möglichkeiten, mit den Unsicherheiten und Verwerfungen umgehen zu können.

«Herausfordernd sind die Preisaufschläge der Apparatehersteller, der Fachkräftemangel und die Praxis der teilweise zwei Jahre vor Montagebeginn abzuschliessen den GU-Werkverträge.»

FLORIAN ULMANN, KONGRESSTEILNEHMER, GESCHÄFTSFÜHRER BAUMANN AG, BERNECK SG

Etwas musste Küchenkongress-Moderatorin Fabienne Gyr vorweg, wenngleich mit einem Lächeln, anmerken: «An der Frauenquote könntet ihr noch etwas arbeiten.» Was die Küchenbranche derzeit aber besonders umtreibt, darum ging es sofort im Anschluss, und dazu nannte Gyr eine Zahl aus einer im

Vorfeld durchgeführten Umfrage. Danach fühlen sich rund drei Viertel der Betriebe in der Branche vom Fachkräftemangel betroffen. Das Geschlecht dürfte angesichts dessen ziemlich egal sein.

Weiteren grossen Herausforderungen sieht sich die Branche aktuell gegenüber und sie

Vergessen sollte man nicht – trotz allem, was derzeit brodeln –, dass die Schweiz ein Hort der Stabilität ist. «Drei Prozent Inflation hierzulande stehen zweistellige Raten in Ländern des Euroraumes gegenüber», sagte Ökonom Beat Kappeler. Die Schweiz sei damit eine Insel der Stabilität. Kappeler erwartet zunächst eine Fortsetzung dieser Entwicklung mit einem starken Franken. Auch wichtig: Die Schweiz sei das einzige



Moderatorin Fabienne Gyr befragt das Podium mit Roman Ballmer, Beat Kappeler und Marcel Stark (v. l.).

Land, dass trotz der Krisen bislang keine finanziellen Hilfen für Konsumenten beschlossen habe.

Aufgrund der allgemeinen Verunsicherung wies Marcel Stark, Leiter Markt Schweiz bei der Suter Inox AG, darauf hin, dass der Lagerhaltung in diesen Zeiten eine besondere Bedeutung zukomme. Abhängigkeiten liessen sich durch Bevorratung mindern. Generell sei Kalkulieren besser als Spekulieren, sagte Stark, und die eigene Verlässlichkeit sei in unsicherem Umfeld wichtig.

Dem ersten Podiumsgespräch folgte das Referat von Berater Stefan Tanner über «New Work». Laut Umfrage hatte über die Hälfte der Küchenbauer von dem Ansatz bis dahin keine Vorstellung. Dahinter steht die Erkenntnis, dass Mitarbeitenden nur dann Höchstleistungen gelingen, wenn die Gesamtheit der Umstände dies fördert und die

Begeisterung für das eigene Handeln der Normalfall ist. «Komplexität und Geschwindigkeit sind die entscheidenden Parameter unserer Zeit», sagt Tanner. Deshalb komme es auf die agilen Methoden an, sich kontinuierlich zu verbessern.

«Nach vorne schauen, optimistisch bleiben und den Kochtopf Küche schön weiter dampfen lassen!»

THOMAS WEISS, KONGRESSTEILNEHMER, GESCHÄFTSFÜHRER WEISS KÜCHEN + INNENAUSBAU AG, NÜRENSDORF ZH

Vor dem thematischen Schwenk zum Strukturwandel präsentierte Fabienne Gyr wiederum einige Ergebnisse der Branchenumfra-

ge. Danach erwarten 94% der Befragten eine Verschärfung des Kampfes um Preise und Margen. Etwas weniger pessimistisch ist die Einschätzung der Beteiligten, was die Marktanteile angeht. 60% erwarten, dass den KMU-Spezialisten künftig Marktanteile streitig gemacht werden.

So etwas muss man als Herausforderung sehen, so der Tenor des Referates des Detailhandlungsspezialisten Roland Felder. Generell sei ein Strukturwandel nichts Negatives. Gut sei es jedoch, wenn man sich permanent darauf vorbereite. «4% des Umsatzes als Kriegskasse für Veränderungen sind gut», sagt Felder. Auch in seinem Referat drehte sich vieles um Kultur im Unternehmen. Ein entscheidender Satz dabei: «Wir müssen nicht offen sein für Neues, wir müssen das Neue anziehen.» Ein ganz wichtiger Punkt für alle, die unterwegs sind, sei dabei die Fehlerkultur. Nur wer sich traue, Fehler zu riskieren, könne Veränderungen bewirken.

Am Ende will jeder die Nummer eins sein, so Velo-Entwickler Thömu Binggeli. Er liess die Küchenbauer an seiner Erfolgsgeschichte teilhaben und bestätigte die ausserordentliche Wichtigkeit einer unternehmerischen Fehlerkultur. «Ausdauer und Beharrlichkeit kann man dabei durch den Sport lernen», erklärte Binggeli und auch sonst sei die Schweiz mit den Rahmenbedingungen wie den exzellenten Hochschulen und der Innovationskraft gut dafür gerüstet, die Nummer eins zu sein.

CHRISTIAN HÄRTEL

→ www.kueche-schweiz.ch



Fabienne Gyr im Gespräch mit Thömu Binggeli und Roland Felder (v. l.).

Bilder: Christian Härtel

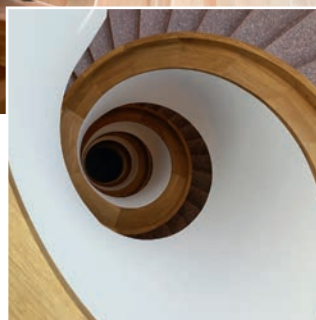
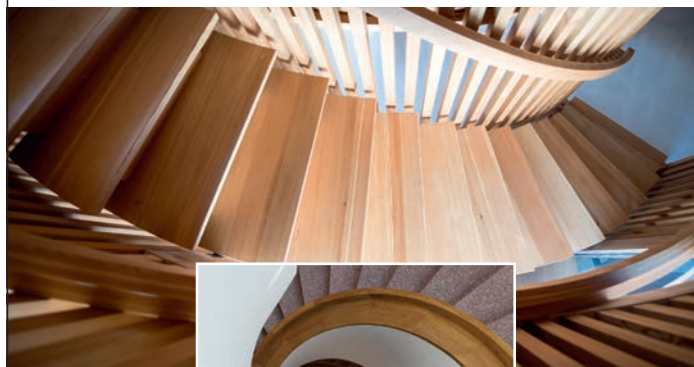
*holz.
einzigartig
wie wir.*



BOLLINGER
FURNIERE AG

8309 Nürens Dorf, 044 83 83 108, bollinger.ch

HOLZnFORM
FORMTEILE HANDLÄUFE



Bachmann Holz in Form GmbH
Gewerbezentrum Rotfarb · CH-8730 Uznach
Tel. 055 280 38 39 · info@holzinform.com

www.holzinform.com

Von Profis für Profis. Gönnen Sie sich eine Verschnaufpause.

Zuschneiden, bekanten, fräsen, bohren,
furnieren, lackieren oder Elemente zusammen-
bauen – für Sie wickeln wir alle Aufträge
so ab, dass Sie vor Ihren Kunden immer einen
starken Auftritt haben – termingerecht
und diskret im Hintergrund – damit Sie Zeit
für andere Dinge gewinnen.

Acrylstein · HI-MACS®
Fronten · Möbelteile · Möbelbau
Lohnarbeiten · Auftragsfertigung

www.fuerprofis.ch



keller
Von Profis. Für Profis.