



«Spürbar schöne Küchen – Für den Alltag entwerfen, präsentieren, verkaufen»

Kategorie Planung & Gestaltung, Verkauf

Kursziele

- Konzeptionelles Gestalten
- Harmonische und disharmonische Materialkombinationen erkennen
- Küchenmaterialien stimmig und sinnvoll kombinieren
- Kundenwünsche verstehen und deren Räume lesen können
- Überzeugende Materialkonzept-Präsentationen
- Fundiertes Wissen über den bewussten Einsatz von Materialien und Farben in der Küche

Zielgruppe

Küchenspezialisten & Schreiner: Inhaber, Verkäufer, Planer, Projektleiter, Product Manager, Innenarchitekten

Zulieferer + Gerätler: Verkäufer, Product Manager, HR/Weiterbildungs-Spezialisten

Kursleitung



Branca Good, Inhaberin der good interiors gmbh und Gründerin der Materialothek Innenausbau. Absolventin der University of Arts London mit einem Bachelor of Arts. Zahlreiche Weiterbildungen im Bereich Innenarchitektur, Gestaltung und Licht, u.a. an der sgd Darmstadt und der NABA Nuova Accademia di Belle Arti in Mailand. Dozentin an der BBZ Zürich. Autorin zahlreicher Publikationen und Artikel in führenden Schweizer Medien für Innenarchitektur und Raumgestaltung.

Datum / Zeit / Anmeldeschluss

- **Datum:** Mittwoch/Donnerstag, 20./21. November 2024
- **Zeit:** 08.15–16.30 Uhr
- **Anmeldeschluss:** Freitag, 8. November 2024

Anmeldung

Online unter www.küche-schweiz.ch/Branchenprofis/ Weiterbildung

Ort

good interiors gmbh
Europastrasse 27/5.Etage
8152 Glattbrugg
www.goodinteriors.ch
T +41 78 924 89 84

Anreise

Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln bis Bahnhof Glattbrugg oder Opfikon. Danach ca. 5 Gehminuten bis zur Europastrasse 27. Bei der Anreise mit dem PW beachten Sie bitte die Parkhäuser in der Umgebung. Es gibt **keine** Parkplätze oder Parkhaus an der Europastrasse 27.

Anzahl TeilnehmerInnen

6–12 Personen

Kosten

- Küche Schweiz-Mitglieder: p.P. CHF 1 590.–
- Nicht-Mitglieder: p.P. CHF 2 900.–

Aus- und Weiterbildungen sind Mehrwertsteuerfrei.

Verpflegung und ausführliche Kursunterlagen sind inkludiert.

Sprache

Deutsch

Kursform

Gruppen-Workshop

Vorkenntnisse

Nicht erforderlich

«Spürbar schöne Küchen – Für den Alltag entwerfen, präsentieren, verkaufen»

Kategorie Kreativität, Planung und Verkauf

Tagesablauf

Tag 1

- 8.15 Eintreffen der Teilnehmenden in der Materialothek/Akademie für harmonische Gestaltung
- 8.30 Start: Begrüssung, Vorstellungsrunde, Ablauf, Regeln und Lernziele
- 8.45 Referat: «Konzeptionelles Gestalten: Theorie und Praxis»
- 9.30 Beispiele in der Materialothek
- 10.00 Kaffeepause
- 10.15 Referat «Kontrast & Kontinuität © Prinzip für harmonische Gestaltung»
- 11.15 **Klein-Gruppen Übungen:**
 - Ebenen korrekt benennen
 - Kontrast & Kontinuität Analyse von 2 Materialien
- 12.30 **Gemeinsames Mittagessen**
- 14.00 **Gruppen Übung** Harmonie zwischen 2 Materialien: welche Materialien passen zusammen? Kontrast & Kontinuität Analyse von Küchenfronten und Arbeitsplatten (Tabelle)
- 14.45 Präsentationen
- 15.30 Referat: «Dos & Dents in der Küchengestaltung»
- 16.00 **Individuelles Arbeiten Teil 1:** optimiere und vervollständige das Materialkonzept deines mitgebrachten Projektes
- 16.30 Ende Tag 1

Tag 2

- 8.15 Eintreffen der Teilnehmenden in der Materialothek/Akademie für harmonische Gestaltung
- 8.30 Start: Begrüssung, Tagesablauf und Learnings Tag 1
- 8.45 Zusammenfassung Theorie Tag 1
- 9.15 **Praktische Gruppen Übung:** Kontrast & Kontinuität Analyse mit Präsentation (Bad, Schlafzimmer, Kissen, Küche)
- 10.00 Kaffeepause
- 10.15 **Individuelles Arbeiten Teil 2:** optimiere und vervollständige das Materialkonzept deines mitgebrachten Projektes
- 10.45 Präsentationen Individuelle Projekte und Diskussion
- 12.30 **Gemeinsames Mittagessen**
- 14.00 Beispiele Kontrast & Kontinuität Analyse von Projekten in der Materialothek
- 14.30 **Gruppenarbeit:** erstelle ein harmonisches Materialkonzept für das gegebene Kundenprofil und den Grundriss
- 15.15 Gruppen Präsentationen und Diskussionsrunde (Vorgehensweise, GR Optimierung? Überlegungen, Abfolge Arbeitsschritte)
- 16.00 Zusammenfassung 2 Tage, Learnings, Highlights, Feedback
- 16.30 Ende der Veranstaltung

Melden Sie sich online an unter www.kueche-schweiz.ch » Branchenprofis » Weiterbildung