

Es wird heiss am 5. Küchenkongress

Welche Entwicklungen wir keinesfalls verpassen dürfen und wer den ersten Swiss Kitchen Award nach Hause holt, erfahren Sie am 19. November in Baden.

Küchenkongress am Dienstag, 19. November 2013
ab 13.30 Uhr in der Trafo Halle Baden.

SWISS
KITCHEN
AWARD





Herzlich willkommen liebe Küchenprofis

- Bleibt die Küchenbranche im Immobilienmarkt bald auf der Strecke?
- Wird Ihre Küchenmarke zum Risikofaktor?
- Spielt Moral im Küchen-Business eine Rolle?
- Wie sieht ein Foodscout die Küche von morgen?
- Wer gewinnt den Swiss Kitchen Award 2013?
- Was zeichnet die nominierten Küchen besonders aus?

Gleich mehrere Highlights erwarten Sie beim diesjährigen Kongress inklusive der 1. Verleihung des Swiss Kitchen Awards. Gehen Sie mit Persönlichkeiten auf Tuchfühlung, die mit starken Zeichen die wichtigsten Themen unserer Branche beleuchten. Natürlich fehlt auch Stephan Klapproth nicht, in gewohnter rhetorischer Brillanz. Freuen Sie sich auf Information, Unterhaltung und etwas Glamour.

Freundliche Grüsse
Küchen-Verband Schweiz KVS

David Spielhofer
Präsident

Andreas Hauri
Geschäftsleiter

PS: Anmeldung online via QR-Code oder unter www.kuechenkongress.ch oder per Fax.



Herzlichen Dank unseren Hauptsponsoren



Die Trafo Halle befindet sich fünf Gehminuten vom Bahnhof Baden entfernt. Besucherparkplätze stehen im Trafo und Umgebung zur Verfügung.

Teilnahmegebühren:

KVS-Mitglieder CHF 130.–/pro Person
Nichtmitglieder CHF 170.–/pro Person

Programm

5. Kongress der Küchenbranche

Programm vom Dienstag, 19. November 2013

13.30 – 18.40 Uhr

Ab 13:00 begrüßen wir Sie herzlich in der Trafo Halle



Stephan Klapproth

Moderation

Der Journalist und TV-Moderator Stephan Klapproth spielt nicht einfach eine Moderatorenrolle, er lebt sie. Mit spannenden Exkursionen, glänzender Rhetorik und intelligentem

Witz zeichnet er die Spur durch das Programm vor. Nicht selten holt er aus seinen Gesprächspartnern auch noch das heraus, was sie eigentlich gar nicht sagen wollten.



David Spielhofer



Andreas Hauri

13:30 Herzlich willkommen

David Spielhofer, Präsident Küchen-Verband Schweiz KVS
Andreas Hauri, Geschäftsleiter KVS



Dr. Scognamiglio

13:45 Veränderungen im Immobilienmarkt

Aktuelle Zahlen: Bleibt die Küchenbranche auf der Strecke? Prof. Dr. Donato Scognamiglio
Universität Bern, Institut für Finanzmanagement Geschäftsführer und Partner IAZI AG

Prof. Dr. Scognamiglio ist gefragter Referent und Immobilien-Experte. Er ist Geschäftsführer und Partner der Firma IAZI mit Sitz in Zürich. Die IAZI AG erbringt seit 1994 umfassende Immobiliendienstleistungen aus einer Hand: Von der komplexen Immobilienmarktanalyse

über Bewertungen vor Ort, Benchmarking und Berechnung von Immobilienindizes bis hin zu umfassenden Softwarelösungen im Portfoliomanagement oder Hypothekarbereich.

www.iazi.ch



Heinz Frei

14:30 Veränderungen im Leben

Was kann die Küchenbranche davon lernen?

Heinz Frei, Behindertensportler, mehrfacher Paralympic-Sieger

Heinz Frei ist seit 35 Jahren im Rollstuhl und immer noch nicht müde, Rollstuhlsport auf höchstem Niveau zu bestreiten.

Ein Unfall an einem Berglauf mit 20 Jahren hat dazu geführt, dass Heinz Frei ein paar wesentliche Veränderungen in seinem Leben hat akzeptieren, lernen und erdulden müssen.

Auch ein wiederentdecktes sportliches Leben bringt immer wieder Veränderungen mit sich in Sachen Training, Material, Technik, Motivation und Umfeld.

Mit diesen Beispielen will er aufzeigen, dass unser Leben immer wieder und ganz generell von Veränderungen und Herausforderungen geprägt ist – im ganz persönlichen Umfeld wie in der Arbeitswelt.

Zielsetzungen sind dabei wichtig, Disziplin ebenso. Selbstverantwortung kann nicht abgetreten werden – in der Gegenwart lebend ein Blick in die Zukunft haltend.

15:30 Veränderungen in der Kommunikation

Warum Ihre Marke ohne Social Media zum Risikofaktor wird.

**Roger Hubmann & Oscar Todeschini,
Scholtysik Niederberger Kraft**

Roger Hubmann ist seit 2012 als Mandatsleiter und Leiter des Bereichs Digital Branding bei SNK tätig. In dieser Funktion begleitet und berät er die Kunden von SNK rund um den digitalen Markenauftritt.

Roger verfügt über langjährige Erfahrung in den Bereichen Web, Social Media und Marketing. Nach diversen Tätigkeiten auf Unternehmens- und Agenturseite baute er in Barcelona ein Start-up-Unternehmen im Bereich E-Commerce auf. Roger Hubmann absolvierte die Ausbildung zum Betriebsökonom an der Fachhochschule Nordwestschweiz.

Oscar Todeschini ist seit 2006 als Leiter Beratung bei SNK tätig, seit 2007 auch in der Funktion des Geschäftsführers. Er verfügt über langjährige Erfahrung in den Bereichen Markenstrategie, -profilierung und -management und verantwortet bei SNK Projekte im Bereich der strategischen Markenentwicklung und -führung.

Vor seinem Einstieg bei SNK war Oscar Todeschini für nationale und internationale Unternehmen als Berater in den Bereichen Markenstrategie und Kommunikation tätig. Davor arbeitete er bei Wirz Identity als Unitleiter und Mitglied der Geschäftsleitung und leitete die Marketingkommunikationsabteilungen von Zurich Financial Services und Alcatel Telecom in der Schweiz.



Roger Hubmann



Oscar Todeschini

15:10 Pause



Dr. Suzann-Viola Renninger

16:00 «If you can't stand the heat, stay out of the kitchen.»

Spielt Moral im Küchen-Business eine Rolle?
Dr. Suzann-Viola Renninger,

Suzann-Viola Renninger, promovierte Philosophin, lehrt u.a. Philosophie, Ethik und Wirtschaftstheorie an den Universitäten Zürich und

Liechtenstein. Sie ist Visiting Research Fellow am Departement of Economics sowie Mitglied des Ethik-Zentrums der Universität Zürich.



Richard Kägi

16:30 BMW vor dem Haus war einmal. Food Skills sind die neuen Statussymbole.

Was der Foodscout von der Küchenbranche erwartet.
Richard Kägi, Foodscout, Globus AG

Ob seltene Vanille aus Madagaskar, rares Salz von Australiens Outback oder Olivenöl-Kaviar aus Ferran Adria's Versuchslabor: Richard Kägi findet, was der verwöhnte Gourmet und

***delicatessa-Kunde sich wünscht. Seit 20 Jahren reist er als Food Scout in entlegene Winkel der Erde und spürt Lebensmittel auf, die den meisten Menschen kaum bekannt sind.

17:00 Pause



17:30 Swiss-Kitchen-Award

Begrüssung

17:40 Vorstellung der 10 nominierten Konzepte

Daniel Lischer, dipl. Architekt ETH/SIA, www.lischer-partner.ch, Jury-Präsident

Architektur versteht Daniel Lischer als kreativen Prozess. Visionen werden in Baukultur verwandelt, schaffen Räume mit Licht Material und Farben. Mit Engagement setzen sich Lischer Partner Architekten für qualitativ gute Architektur ein.

Miele

18:00 Das Bronze Konzept

MIELE AG: Andrea Roder, Key Account Manager bei der Miele AG präsentiert die drittplatzierte Küche.

FRANKE

18:10 Das Silber Konzept

Franke Küchentechnik AG: Thomas Meier, Managing Director Switzerland bei Franke Küchentechnik AG präsentiert die zweitplatzierte Küche.

WESCO

18:20 Das Gold Konzept

WESCO AG: Markus Schraner, Bereichsleiter Küchenlüftung bei der WESCO AG präsentiert die Gewinner-Küche.

18:40 Apéro

Die 10 nominierten Konzepte

Der KVS (Küchen Verband Schweiz) lanciert erstmalig in der Schweizer Küchenindustrie einen nationalen Wettbewerb mit dem Titel «SWISS KITCHEN AWARD». Ausgezeichnet werden hervorragende Leistungen im Schweizer Küchenbau.

Unsere Fachjury hat die 10 schönsten Küchen nominiert. Entdecken Sie erstklassiges Design, Innovation und beste Funktionalität der Top Ten Küchen.

Wer gewinnt den Swiss Kitchen Award 2013?



PURE DESIGN LIGHT
RETRI-KÜCHEN GMBH



DIE BETONKÜCHE
SCHREINEREI SPICHER AG



DIE KUPFERKÜCHE
SCHREINEREI SPICHER AG



PURISTISCHE ELEGANZ
OREA AG



KÜCHE MIT BLICK
PURO DESIGN SAGL



PURISTO
IPUNKT, PASSION HOLZ



RAINBOW CLASSIC
HERZOG KÜCHEN AG



KUBUS
BARD AG



LIFESTYLE KÜCHE
MERK RAUMGESTALTUNG



K17
KISSLING AG



Hauptsponsoren



Medienpartner



Co-Sponsor



Partner

