

TAG DER KÜCHENNEUHEITEN. 24 Firmen präsentierten am vergangenen Donnerstag im Stilhaus im aargauischen Rothrist ihre Innovationen für das Jahr 2017. Gut 300 Besucher profitierten von den kompakten, in Kurzreferate und Standpräsentationen eingebundenen Informationen.

Das Salz in der Suppe



Bild: Monika Hurmi

Der Tag der Küchenneuheiten bot auch die Gelegenheit für den Austausch unter den Besuchern.

«Product is king oder Das Salz in der Suppe»: So lautete der Untertitel der Veranstaltung, die vom Branchenverband Küche Schweiz organisiert wurde. Denn am Tag der Küchenneuheiten 2017 sollte der Fokus, wie es der Name versprach, ausschliesslich auf den Produkteneuheiten liegen. In fünf- bis zehnmütigen Referaten stellten die verschiedenen Firmen den Branchenfachleuten ihre Innovationen vor. In den Pausen zwischen den einzelnen Blöcken hatten die Besucher die Möglichkeit, die Produkte an den Ausstellungsständen der jeweiligen Firmen genauer unter die Lupe zu nehmen und Fragen zu stellen.

Grifflos greifen, absaugen, vernetzen

Zentrale Themen der Veranstaltung waren Öffnungssysteme für grifflose Küchenfronten, Dampfabzüge – insbesondere Muldenlüfter – sowie die Vernetzung der Küchengeräte. Zum Thema der grifflosen Fronten präsentierte beispielsweise die Hettich GmbH ihr elektromechanisches Öffnungssystem «Easys», die Julius Blum GmbH ihr elektrisches System «Servo-Drive» und das mechanische System «Tip-On Blumotion» und die Miele AG ihre «ArtLine»-Einbaugeräte mit der «Touch2Open»-Technologie. Auch bei den Dampfabzügen zeigte Miele

mit «TwoInOne» eine Neuheit, ein Kochfeld mit integriertem Tischlüfter.

Die Suter Inox AG verwies mit «Bora Eco-tube» und «Bora 3box» auf das neue Kanalsystem, das im Sommer auf den Markt kommen soll. Die Wesco AG stellte in Aussicht, dass ausgewählte Geräte ab April mit KNX, dem weltweiten Standard für Hausleitsysteme, verbunden werden können.

Geräte ersetzen das Denken

Breitgefächert war das Thema der Vernetzung. So zeigte die CompuSoft Schweiz AG den einfachen Datenaustausch über die «Winner Cloud». Die SFS Unimarket AG präsentierte die Vorteile ihrer verschiedenen Logistiklösungen, die Samsung GmbH ihren intelligenten Kühlschrank mit WLAN-Anbindung. Die Beat Bucher AG wiederum erfasste in einem Überblick, was es bedeutet, in einem «Smarthome» zu leben: Die Haustechnik und sämtliche Geräte sind vernetzt und an die Gewohnheiten des Hausbewohners angepasst, sodass dieser kaum mehr selbstständig zu denken braucht. Eine Fähigkeit, die am Tag der Küchenneuheiten hingegen durchaus gefragt war. Denn mit jeder Innovation geht auch ein gewisses Umdenken einher.

MH

→ www.kueche-schweiz.ch

SWISS SKILLS

In der Berufsbildung werden die Schulnoten überschätzt

Das duale Berufsbildungssystem der Schweiz ermöglicht auch Jugendlichen Karrierechancen, die in der Schule nicht glänzen konnten. Das ist zusammengefasst das Resultat einer Studie der Erziehungswissenschaftlerin Margrit Stamm, Professorin an der Uni Fribourg. Letzte Woche wurde anlässlich des Swiss Skills Day im Beisein von Bundesrat Johann Schneider-Ammann (Bild) darüber informiert. Im Rahmen des Forschungsprojekts wurden rund 200 Berufsleute befragt, die an den Swiss Skills 2014, an den Euro Skills oder an den World Skills eine Medaille gewinnen konnten. 60% von ihnen gaben an, dass sie die Schule nur mit mittelmässigen oder gar bescheidenen Noten abgeschlossen hatten. «Bei vielen von ihnen führte die Berufsbildung zu einer Leistungsexplosion», schreiben die Forscher.



Wie schon 2014 werden die Swiss Skills 2018 wieder zentral in Bern stattfinden. Auch der Verband Schweizerischer Schreinermeister und Möbelfabrikanten (VSSM) wird vertreten sein und die besten Schweizer Schreiner küren. MF

→ www.swiss-skills.ch