



**küche
schweiz**

Der Branchenverband
L'association faitière
L'Associazione di categoria

Einladung zum 9. Küchenkongress
mit anschliessender Swiss Kitchen Award Verleihung

«Mit der Zeit gehen oder mit der Zeit gehen»

Für die Zukunft rüsten und dabei bleiben

Dienstag, 14. November 2017

Trafo-Halle Baden



Liebe Küchenprofis

Geschätzte Damen und Herren

Kreativität und hoch qualifiziertes Know-How sind die Grundlagen und der gemeinsame Nenner sämtlicher Projekte, die am diesjährigen Swiss Kitchen Award teilnehmen. Dahinter stehen begeisterte und engagierte Menschen, Unternehmer und Mitarbeiter.

Der Faktor Mensch ist Dreh- und Angelpunkt für die Wertschöpfung der Schweizer KMU in Produktion und Handel. Unternehmer und Entscheidungsträger werden stark durch operative Tätigkeiten absorbiert. Zeitgleich sehen sie sich permanent zahlreichen Spannungsfeldern ausgesetzt: Sind Sichtweisen und Entscheidungen von gestern heute noch gültig? Haben diese zukünftig noch Bestand? Während Management ein Handwerk bzw. eine Methode ist, setzt sich Führung mit Grundhaltung und Werten auseinander. Die Zeit und der Raum, um über die weitere Entwicklung und Führung des Unternehmens zu reflektieren, nimmt ab. Die gefühlte Beschleunigung des Lebens- und Arbeitsrhythmus beeinflusst Wertvorstellungen, prägt den Arbeits- und Führungsstil. Jeder unternehmerische Zyklus endet mit der Nachfolgeregelung. Dies führt uns zwangsläufig die Endlichkeit unseres Tuns vor Augen. Wie gehen wir damit um?

Die Referenten des 9. Küchenkongresses vermitteln Ihnen Ideen, Modelle und Sichtweisen, damit Sie persönliche und unternehmerische Herausforderungen gestaltend und zukunftsweisend in Angriff nehmen können.

Lassen Sie sich inspirieren und erleben Sie im Anschluss zum Küchenkongress live die Verleihung der 3. Swiss Kitchen Awards. Wir freuen uns auf Sie.

Freundliche Grüsse



Alain Bühler
Präsident



Rainer Klein
Geschäftsleiter

Herzlichen Dank unseren Sponsoren

Hauptsponsor:



Hauptmedienpartner:



Co-Sponsoren:



B+T BILD+TON



BRINGT ALLES
ZUSAMMEN.
16. – 20. Januar 2018

Trafo-Halle, Baden

Dienstag, 14. November 2017



Impressionen 2015

Programm

9. Küchenkongress und Verleihung der 3. Swiss Kitchen Award

Kultur- und Kongresszentrum Trafo in Baden. Dienstag 14. November 2017, 13.00 – 19.15 Uhr

ab 12.00 Uhr

Türöffnung

13 Uhr

Begrüssung

13.15 – 15.10 Uhr

Referate

15.10 – 15.40 Uhr

Pause

15.40 – 17.20 Uhr

Referate

17.20 – 17.50 Uhr

Pause

17.50 – 19.15 Uhr

Verleihung Swiss Kitchen Award

ca. 19.15 Uhr

Feierlicher Apéro

Moderation



Stephan Klapproth

Journalist und Moderator

Nach 22 Jahren als Frontmann des Informationsmagazins 10vor10 gehört Stephan Klapproth zu den erfahrensten Nachrichtenmoderatoren im deutschsprachigen Raum. Als Senior News Anchor moderiert er gelegentlich Sondersendungen zu internationalen Grossereignissen. Nach dem Verlassen des 24/7-News-Betriebs steuerte er als Journalist und Politologe weitere Vertiefung an mit Gesprächen in der Sternstunde Philosophie auf SRF und 3sat sowie mit einer Gesprächsreihe über die Schweiz an der Universität Zürich. Als leidenschaftlicher Live-Kommunikator ist es sein Anliegen, mit seiner Methode der Storytelling-Moderation Fachkongressen zusätzliche inhaltliche Impulse und rhetorischen Schwung zu verleihen.

13.00 Uhr – Begrüssung



Alain Bühler
Präsident küche schweiz

Alain Bühler präsidiert seit Mai 2017 den Branchenverband küche schweiz. Er ist Geschäftsführer und Mitinhaber der Bühler Küchen AG in Bern. Diese ist mit der eigenen Schreinerei in der dritten Generation im Küchenbau tätig. Sie beschäftigt 17 MitarbeiterInnen aus der Region Bern. Als Möbelschreiner und Betriebswirt FH ist Alain Bühler in der Schweizer Küchenbranche bestens vernetzt.

13.15 Uhr – «Küchenmarktstudie 2017»

Die wichtigsten Daten im Überblick – Status 2017 und Entwicklung bis 2021



Fabio Guerra
MRCIS, Director Wüest Partner

Fabio Guerra ist seit 2007 bei Wüest Partner für den Bereich Baumarkt mitverantwortlich und kann eine langjährige Erfahrung in der Baubranche als Architekt und Projektleiter einbringen. Er erläutert und interpretiert die Essenz der Küchenmarktstudie 2017; Treiber, Trends, Potentiale und exogene Faktoren, die den Immobilienmarkt und somit die Küchenbranche beeinflussen und verändern.

www.wuestpartner.com

**13.30 Uhr – «Nichts ist wirklich neu unter der Sonne.»
Die moderne Küche – Blendwerk oder Wertewandel?**



Peter Ruch
Pfarrer i.R. & Publizist

Die durchschnittliche Lebensdauer einer Schweizer Küche beträgt 30 Jahre. Wie beständig sind die Wertvorstellungen der Unternehmer? Haben Grundwerte ein Verfallsdatum und degenerieren zu Modeerscheinungen? Peter Ruch hinterfragt alte und neue Glaubenssätze – Was im Zeitalter der Beschleunigung bleiben sollte.

Peter Ruch teilt seine Gedanken. Als Publizist, Autor und Pfarrer befasst er sich mit Grundsätzlichem. Dazu gehören Gedanken zur gesellschaftlichen und staatlichen Ordnung, deren Nukleus das Individuum ist. Ausgangspunkt seiner Betrachtung sind liberale Positionen.

14.20 Uhr – «Wer den Wandel managen will, muss zuerst seine Art zu managen wandeln»



Matthias Mölloney
Inhaber peopleXpert GmbH, Uster

Mit der Zeit gehen bedeutet auch zeitgemäss zu führen. In der zukünftigen Führungswelt geht es nicht mehr nur darum, Ziele zu setzen und Ergebnisse zu messen. Der Erfolg hängt davon ab, Menschen für sich zu gewinnen und ihnen Perspektiven zu bieten. Mit seinem Konzept Beyond Leadership wird Matthias Mölloney zeigen, wie das geht.

Im Rahmen seiner unterschiedlichsten Mandate arbeitet Matthias Mölloney an der Schnittstelle von unternehmerischer Praxis und moderner Managementlehre. Sein breitgefächerter Erfahrungsfundus reicht von KMU bis Internationale Organisationen.

www.peoplexpert.ch

15.10 bis 15.40 Uhr Pause

15.40 Uhr – «Nach mir die Zukunft»

Herausforderungen, Erfolgsfaktoren und Stolpersteine bei Firmennachfolgen



Dr. Max Nägeli

Probst Partner AG Rechtsanwältin

Seit mehr als 25 Jahren liegt der Fokus von Max Nägeli auf familieninternen sowie externen Unternehmensnachfolgeregelungen. Zusammen mit dem Unternehmer und Nationalrat Otto Ineichen gründete er kmuNEXT im Jahre 2004.

Von 2005 bis 2011 wirkte er im steuerlichen Gesetzgebungsprozess bei Economie-suisse und dem Schweizerischen Gewerbeverband mit.

Max Nägeli referiert mit der Erfahrung von über 400 Nachfolgeregelungen und Unternehmensumstrukturierungen, die er hautnah betreut und beraten hat.

www.probstpartner.ch

16.30 Uhr – «Von Risiken und Nebenwirkungen der Informationsflut»



Jürg Dietrich

Leiter Human Resources BFH & Autor

Was macht die Informationsflut mit uns? Wie geht unser Gehirn damit um? Wie können wir die Chancen der Informationsflut nutzen und gleichzeitig die Risiken und Nebenwirkungen reduzieren? Jürg Dietrich ist Autor des Buches «Gehirngerechtes Arbeiten und beruflicher Erfolg». Er beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den Themen gehirngerechtes Arbeiten, Effizienz und Effektivität. In seinem Vortrag setzt er aktuelle Erkenntnisse aus der Hirnforschung in Bezug zum alltäglichen Arbeitsverhalten und gibt sofort umsetzbare Anregungen mit auf den Weg.

www.gehirngerechtes-arbeiten.com

17.20 bis 17.50 Uhr Pause

Verleihung Swiss Kitchen Award 2017



Moderation



Patricia Boser
Moderatorin

Patricia Boser ist Gewinnerin des Schweizer Fernsehpreises (2010) und des «Prix Walo» (2012) als Schweizer TV-Publikumsliebbling. Bei Moderationen und Events stehen für Patricia Boser immer die Menschen im Mittelpunkt. «Seit vielen Jahren moderiere ich die verschiedensten Anlässe und empfinde diese Tätigkeit als grosse Bereicherung. Ob Events oder Veranstaltungen namhafter Unternehmen, Moderationen von Podiumsdiskussionen, Modeschauen, Preisverleihungen oder Firmen-Jubiläen, jedes Mal lerne ich dazu, erweitere meinen Wissens- und Erfahrungs-Horizont: dies empfinde ich als grosses Privileg und motiviert mich immer wieder aufs Neue!»

17.50 Uhr – Begrüssung, Vorstellung der Fachjury und Präsentation der Finalisten



Oliver Schmid
Jury Präsident Swiss Kitchen Award

In seiner Funktion als Präsident der Fachjury 2017 präsentiert Oliver Schmid die 16 nominierten Projekte. Er studierte an der ETH Zürich Architektur und Städtebau und absolvierte an der Universität St. Gallen ein Nachdiplomstudium mit Abschluss Exec. MBA HSG. Als Partner und Mitglied der Geschäftsleitung der Burckhardt+Partner AG leitet Oliver Schmid die B+P-Niederlassung in Bern. In der Geschäftsleitung ist er unter anderem zuständig für das Geschäftsfeld Gesundheitswesen einschliesslich Spitalplanung und -beratung.

Kategorie

Schönste Küche der Schweiz

Die Nominierten 2017

Der Branchenverband küche schweiz zeichnet am 14. November 2017 im Rahmen des nationalen Wettbewerbs Swiss Kitchen Award die GewinnerInnen in der Kategorie «Schönste Küche» aus.

Entdecken Sie die Qualität, Ausstrahlung und Innovationskraft der nominierten Projekte und geben Sie Ihrem Favoriten Ihre Stimme.



BLACKWOOD
Vogel Design AG
6017 Ruswil/LU



DAS KABINETTSTÜCKCHEN
SM Schreinerei AG
4227 Büsserach/SO





DIE SPANNUNGSVOLLE
Rolf Schubiger Küchen AG
9014 St.Gallen/SG



FLEX HOUSE KITCHEN
aim innenausbau gmbh
8853 Lachen/SZ und
8424 Embrach/ZH



FUSION
Lindauer Schreinerei und
Küchenbau AG
6422 Steinen/SZ



LUNDBGAARD & TRANBERG
BY NORDIC HANDS GmbH
6032 Emmen/LU



MÄNNER AM HERD
Kaufmann Oberholzer AG
9215 Schönenberg/TG



TAVOLATA
biplano küchen gmbh
8700 Küsnacht/ZH



Kategorie

Bester Küchenumbau

Die Nominierten 2017

Der Branchenverband küche schweiz zeichnet am 14. November 2017 im Rahmen des nationalen Wettbewerbs Swiss Kitchen Award die GewinnerInnen in der Kategorie «Bester Küchenumbau» aus.

Entdecken Sie die Qualität, Ausstrahlung und Innovationskraft der nominierten Projekte und geben Sie Ihrem Favoriten Ihre Stimme.



ALTES NEU
Fust AG – Schreinerei/
Holzbau/Küchenbau
9500 Wil/SG



BULTHAUP B 3
mkc bulthaup stilhaus
4852 Rothrist/SO



CUCINA BIANCA

weiss innenausbau ag
8833 Samstagern/ZH



DINESEN

BY NORDIC HANDS GmbH
6032 Emmen/LU



EINE WEISSE LEICHTIGKEIT

Kaufmann Oberholzer AG
9215 Schönenberg/TG





PATRICIA WHITE CHESTNUT
Kreativschreinerei Wagner AG
6440 Brunnen/SZ



U9
Kissling werk statt ware AG
6260 Reiden/LU



VERONA
Stuber Team AG
6343 Rotkreuz/ZG



Anmeldung und Anfahrt

Anmeldung bis 29. Oktober 2017

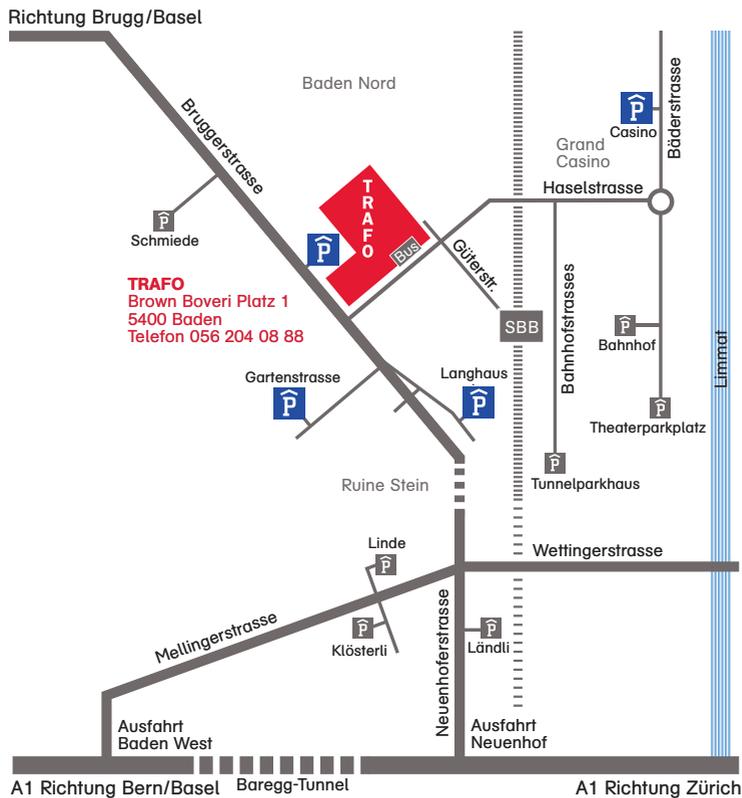
- Via Rückantwortkarte
- Online unter www.kuechenkongress.ch
- Per E-Mail an info@kueche-schweiz.ch

Teilnahme

- Für küche schweiz Mitglieder:
170 Franken / Person
- Für Nichtmitglieder:
220 Franken / Person

Anfahrt

Kultur- und Kongresszentrum Trafo Baden
Brown Boveri Platz 1, 5400 Baden





Anmeldung

Zum 9. Küchenkongress mit anschliessender Verleihung Swiss Kitchen Award
Dienstag, 14. November 2017, 13.00–19.15 Uhr
Kultur- und Kongresszentrum Trafo Baden

Ja, ich / wir komme/n gerne
Beginn, 13.00 Uhr, TRAF0 Halle, Baden

TeilnehmerIn, Vor- und Nachname: _____

TeilnehmerIn, Vor- und Nachname: _____

TeilnehmerIn, Vor- und Nachname: _____

Firma: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

küche schweiz Mitglied: Ja Nein

Datum: _____

Unterschrift: _____

Anmeldeschluss: 29. Oktober 2017



**küche
schweiz**

Der Branchenverband
L'association faitière
L'Associazione di categoria

Vorschau

- 16.–20. Januar 2018
Trendwelt Küche (Halle 2.1) – Swissbau, Basel

Feldmatt 1, 6030 Ebikon, Telefon 041 440 59 70, info@küche-schweiz.ch, www.küche-schweiz.ch

Herzlichen Dank an unsere Sponsoren und Partner

Hauptsponsor:

WESCO

Hauptmedienpartner:

**DAS EINFAMILIEN
HAUS**

Co-Sponsoren:

arwa



B+T BILD+TON

FRANKE

**SWISS
BAU**

BRINGT ALLES
ZUSAMMEN.
16.–20. Januar 2018

Supporting Partner:

blum

[centauri media]
audiovisuelle kommunikation

KURATLE JAECKER

SUTER
linex technik

Fachmedienpartner:

**SCHREINER
ZEITUNG**