

25
jahre
ans
anni
onns



küche
cuisine
cucina
cuschina

Donnerstag, 14. November 2024
Emil Frey Classics AG, Safenwil

Einladung zum 15. Küchenkongress

Vom Preis zum Wert, vom Produkt zum Konzept.

Value based pricing in der Küche.



Liebe Küchenprofis

Geschätzte Damen und Herren

In Zeiten eines stagnierenden Marktes mit sehr hoher Preissensibilität nimmt die Nervosität der Marktteilnehmer spürbar zu. Zum Erhalt der Marge wird allzuoft vor allem auf die Kostenseite wie Beschaffung, Produktion und Personal fokussiert. Dabei geht vergessen, dass die Produktion und Leistungserstellung im Verkauf bei und mit den Kunden beginnt.

Für diejenigen, die «nur» Produkte anbieten, wird die Luft dünn. Sie sind vergleichbar und verfügen über keine Einzigartigkeit. Das vergleichbare Angebot zu einem günstigeren Preis lauert bereits an der nächsten Ecke.

Die Einzigartigkeit in Form von **Konzepten statt Produkten** stellt eine Möglichkeit dar, dass **Inhalte und Werte** eines Anbieters im Preis gleichermaßen erkennbar werden.

Theresa Schleicher und Stefan Michel sind ausgewiesene Experten rund ums Thema «value based pricing» und zeigen Erkenntnisse und Optionen auf, ob und wie Küchenproduzenten, -händler und Zulieferer **aus der angebotsgetriebenen Preisschleife ausbrechen** können.

Erstmals ergänzen wir das Programm durch zwei **Kurzpräsentationen/Workshops**, die handfest und konkret – somit alltagstauglich – für Ihre Arbeit sind: Stephanie Ringel fokussiert auf authentische Unternehmenskommunikation. Daniel Judas vermittelt, dass Verkauf nicht primär Beratung, sondern vor allem Kundenführung ist. Der Verkaufsabschluss wird durch methodisches Vorgehen erzielt.

Herzlichst



Daniel Hofer

Vorstand, AG Kommunikation



Rainer Klein

Geschäftsleiter

Herzlichen Dank unseren Sponsoren

HAUPTSPONSOREN:

LAUFEN

WESCO

CO-SPONSOREN:

FRANKE

LIEBHERR



MORATH DESIGN

Quooker®

Steinform 

 **SWISS KRONO**



Programm

11.30 Uhr Eintreffen für Vorprogramm

12.00 Uhr Vorprogramm
Alternierend 2 Workshops
à 30 Minuten, mit 15 Minuten
Pause

13.30 Uhr Türöffnung für Hauptprogramm

15.00 Uhr Küchenkongress Teil 1

16.00 Uhr Pause

16.45 Uhr Küchenkongress Teil 2

18.30 Uhr Apéro Riche

20.00 Uhr Ende der Veranstaltung

12.00 bis 13.15 Uhr Vorprogramm

«Kommunikation ist mehr als Marketing»



Stephanie Ringel ist Journalistin und Inhaberin der Kommunikationsagentur Ringel Media in Zürich. Sie ist spezialisiert auf Kommunikation, Kreation und Coaching mit Schwerpunkt in den Bereichen Architektur und Design. Mit ihrem Team entwickelt sie praktische Vorschläge, wie Unternehmen und Organisationen die eigenen Themen und Kompetenzen erfolgreich kommunizieren können.

www.stephanieringel.com

Stephanie Ringel

Kommunikationsspezialistin
und Publizistin

«Verkauf ist Kundenführung mit Methodik»



Der Berner Daniel Judas trainiert und schult mit grossem Erfolg Küchenspezialisten in Deutschland und der Schweiz. Er kennt die Besonderheiten und hohen Anforderungen des Küchenverkaufs aus eigener Erfahrung. Er teilt sein Wissen in der Verkaufsmethodik und vermittelt dieses praxisnah und praktisch.

www.creogo.ch

Daniel Judas

Trainer für Führung, Verkauf
und Kommunikation

13.30 Uhr **Türöffnung**

15.00 Uhr **Kongress 1. Teil**

Moderation



Anna Maier

Journalistin und Moderatorin

Eine aussergewöhnliche Journalistin, Autorin und Moderatorin mit mehr als 20 Jahren Medien-erfahrung. In ihrem Fokus stehen Persönlichkeiten und deren Geschichten aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft, verbunden mit der Absicht, unter die Oberfläche zu schauen. Das Moderieren ist und bleibt eine der grössten Leidenschaften von Multitalent Anna Maier.

www.annamaier.art

Begrüssung



Daniel Hofer

Vizepräsident Küche Schweiz

Der Unternehmer der dritten Generation aus Aesch ist Vizepräsident von Küche Schweiz und steht der verantwortlichen Arbeitsgruppe Kommunikation vor. Diese organisiert den jährlichen Küchen-kongress und initiiert die Themen.

www.stoecklin-kuechen.ch

These «Der value-based-pricing Ansatz als Chance für die Schweizer Küchenbranche, um dem Preiskampf zu entkommen»



Stefan Michel
Professor IMD Lausanne

Stefan Michel ist Professor für Management am IMD in Lausanne und Spezialist für Strategie, Marketing und Pricing. Neben seiner akademischen Tätigkeit war und ist er Verwaltungsrat in verschiedenen Unternehmen – auch im Bereich der Küchenbranche. Er war Stiftungsratspräsident der Gesellschaft für Marketing und berät Unternehmen in verschiedenen Branchen.

Er ist Autor von mehr als fünfzehn Büchern und hat unzählige Artikel im Rahmen seiner akademischen Tätigkeit geschrieben und publiziert. Er ist Gewinner mehrerer Forschungspreise und hat Auszeichnungen für seine Fallstudien erhalten.

www.imd.org

16.00 Uhr **Pause**

16.45 Uhr **Kongress 2. Teil**

«Lust auf Wachstum: Die neuen Kundenwünsche im Handel»



Theresa Schleicher
Detailhandelsexpertin und
Zukunftsforscherin

Theresa Schleicher gilt als führende Expertin, die sich mit der Zukunft des europäischen Handels mit zusätzlichem Fokus auf die DACH-Region beschäftigt. Als Sparringpartnerin von Handelskonzernen wie Aldi, H&M, IKEA, Migros und OBI verfügt sie über tiefe Einsichten im Bereich der Konsumgüterindustrie einerseits und im Rahmen ihrer Arbeit für Porsche im Bereich der Investitionsgüter andererseits. Zudem ist sie im Beirat Handel des Bundeswirtschaftsministeriums in Deutschland. Sie erörtert die neuen Anforderungen der Kunden und warum Küchenanbieter noch am Konsum der Zukunft vorbei arbeiten.

www.theresaschleicher.de

Podiumsdiskussion

18.30 Uhr **Apéro Riche**

ca. 20.00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Anmeldung

Anmeldung online unter

www.kueche-schweiz.ch



Anmeldeschluss

Donnerstag, 7. November 2024

Teilnahmegebühren

Nur Vorprogramm

- Für Küche Schweiz Mitglieder:
50.– Franken / Person
- Für Nichtmitglieder:
90.– Franken / Person

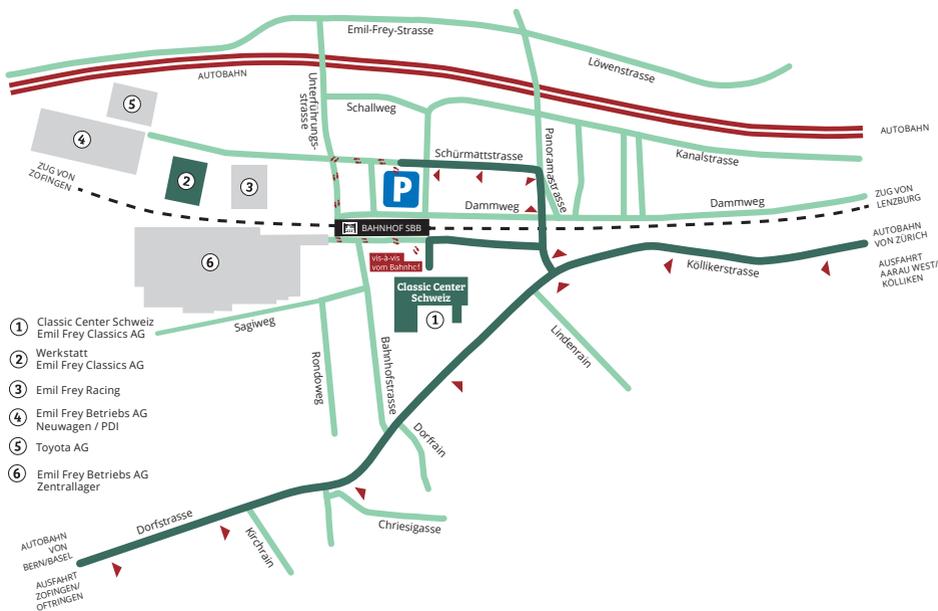
Gesamt-/Hauptprogramm

- Für Küche Schweiz Mitglieder:
 - 1. Person 180.– Franken
 - Ab 2. Person
120.– Franken / Person
- Für Nichtmitglieder:
230.– Franken / Person

Vorschau

- Tag der Küchen-Neuheiten,
Safenwil, DI/MI 11. / 12. 2. 2025
- Start Ausschreibung 7. Swiss Kitchen Award,
MO 17. 3. 2025
- 26. GV 2025, DO 8. 5. 2025
- 16. Küchenkongress &
Swiss Kitchen Award Verleihung,
Safenwil, DO 13. 11. 2025

Anfahrt



- 1 Classic Center Schweiz
Emil Frey Classics AG
- 2 Werkstatt
Emil Frey Classics AG
- 3 Emil Frey Racing
- 4 Emil Frey Betriebs AG
Neuwagen / PDI
- 5 Toyota AG
- 6 Emil Frey Betriebs AG
Zentrallager

Anreise mit dem Auto

Ob aus dem Norden, Süden, Osten oder Westen: Die jeweiligen Ausfahrten der A1 befinden sich im Zehnminutenbereich von Safenwil.

Zufahrt zum Parkplatz

Von Zürich oder Bern nach Safenwil über die Dorf- respektive Köllikerstrasse, Abzweigung in die Panoramastrasse, nach 300 Meter links in die Schürmattstrasse. Der Parkplatz ist signalisiert. Vom Parkplatz erreichen Sie das Classic Center Schweiz innert weniger Gehminuten durch die Bahnhofsunterführung. Die Parkplätze stehen kostenlos zur Verfügung.

Mit dem Zug

Und vom Bahnhof, der dem Event-Center gegenüberliegt, verbinden Sie 66 Züge pro Tag mit Zofingen oder Lenzburg, von wo Sie auf direkte Schnellzüge in die ganze Schweiz umsteigen können.

Kontakt

Emil Frey Classics AG
Bahnhofplatz 2, 5745 Safenwil
www.emilfreyclassics.ch

Adresseingabe für Navigationssysteme
Schürmattstrasse 7, 5745 Safenwil

25
jahre
ans
anni
onns



Herzlichen Dank unseren Sponsoren

HAUPTSPONSOREN:

LAUFEN

WESCO

CO-SPONSOREN:

FRANKE

LIEBHERR



MORATH DESIGN

Quooker®

Steinform

SWISS KRONO



SUPPORTING PARTNER:

blum

BUCHER
Innovation, gemeinsam erleben.

COSENTINO
imagine & anticipate

Cynoly

Electrolux

FORMEX

KURATLE JAECKER
Mach was mit Holz

KWC

Miele

SQ SURFACE

SUTER

FACHMEDIENPARTNER:

schreiner|sicht
...online.

SCHREINER
ZEITUNG

