

25
jahre
ans
anni
onns



küche
cuisine
cucina
cuschina

Jeudi 14 novembre 2024
Emil Frey Classics AG, Safenwil

Traduction
simultanée

Invitation au 15^e Congrès de la cuisine

Du prix à la valeur, du produit au concept.

Valued based pricing dans la cuisine.



Chers spécialistes de la cuisine, Mesdames et Messieurs,

En ces temps de stagnation du marché, où la sensibilité aux prix est très élevée, la nervosité des acteurs du marché augmente sensiblement. Pour maintenir la marge, on se concentre trop souvent sur les coûts tels que l'approvisionnement, la production et le personnel. On oublie alors que la production et la fourniture de prestations dans la vente commencent chez et avec les clients.

Pour ceux qui ne proposent «que» des produits, l'air se raréfie. Ils sont comparables et ne disposent d'aucune originalité. L'offre comparable à un prix plus avantageux est déjà à l'affût au coin de la rue.

L'unicité sous forme de **concepts plutôt que de produits** représente une possibilité de faire en sorte que **les contenus et les valeurs** du fournisseur soient également reconnaissables dans le prix.

Theresa Schleicher et Stefan Michel sont des experts reconnus dans le domaine de la «value based pricing» et présentent les connaissances et les options permettant aux producteurs, aux distributeurs et aux fournisseurs de cuisines **de sortir de la spirale de l'offre et des prix**.

Pour la première fois, nous complétons le programme par **deux courtes présentations/ateliers** qui sont solides et concrets – donc utilisables au quotidien – pour votre travail: Stephanie Ringel se concentre sur la communication d'entreprise authentique. Daniel Judas explique que la vente ne consiste pas en premier lieu à conseiller, mais surtout à guider le client. La conclusion de la vente s'obtient par une approche méthodique.

Cordialement,



Daniel Hofer

Comité, Commission Communication



Rainer Klein

Directeur

Un grand merci à nos sponsors

SPONSORS PRINCIPAUX:

LAUFEN

WESCO

CO-SPONSORS:

FRANKE

LIEBHERR



MORATH DESIGN

Quoker®

Steinform 

 **SWISS KRONO**



Programme

11h30 Arrivée pour le avant-programme

12h00 Avant-programme

Alternance de 2 ateliers de
30 minutes, avec 15 minutes
de pause

13h30 Ouverture des portes pour le
programme principal

15h00 Congrès de la cuisine 1^{ère} part

16h00 Pause

16h45 Congrès de la cuisine 2^{ème} part

18h30 Apéro riche

20h00 Fin de l'événement

12h00 à 13h15 Avant-programme

«La communication est plus que du marketing»



Stephanie Ringel

Spécialiste de la communication
et publiciste

Stephanie Ringel est journaliste et propriétaire de l'agence de communication Ringel Media à Zurich. Elle est spécialisée dans la communication, la création et le coaching, en particulier dans les domaines de l'architecture et du design. Avec son équipe, elle développe des propositions pratiques sur la manière dont les entreprises et les organisations peuvent communiquer avec succès leurs propres thèmes et compétences.

www.stephanieringel.com

«La vente, c'est la gestion de la clientèle avec méthode»



Daniel Judas

Formateur en leadership, vente
et communication

Le Bernois Daniel Judas entraîne et forme avec grand succès des spécialistes de la cuisine en Allemagne et en Suisse. Il connaît par expérience les particularités et les exigences élevées de la vente de cuisines. Il partage ses connaissances en matière de méthodologie de vente et les transmet de manière pratique et concrète.

www.creogo.ch

13h30 Ouverture des portes

15h00 Congrès de la cuisine 1^{ère} part

Présentation



Anna Maier

Journaliste et présentatrice

Une journaliste, auteure et présentatrice hors du commun avec plus de 20 ans d'expérience dans les médias. Elle se concentre sur les personnalités et leurs histoires dans les domaines de la politique, de l'économie et de la société, avec l'intention de regarder sous la surface. L'animation est et reste l'une des plus grandes passions d'Anna Maier, qui a de multiples talents.

www.annamaier.art

Mot de bienvenue



Daniel Hofer

Vice-président de Cuisine Suisse

L'entrepreneur de la troisième génération d'Aesch est vice-président de Cuisine Suisse et préside le groupe de travail responsable de la communication. Celui-ci organise le congrès annuel de la cuisine et initie les thèmes.

www.stoecklin-kuechen.ch

Thèse «L'approche value-based-pricing, une chance pour le secteur suisse de la cuisine d'échapper à la guerre des prix».



Stefan Michel

Professeur IMD Lausanne

www.imd.org

Stefan Michel est professeur de management à l'IMD de Lausanne et spécialiste en stratégie, marketing, et pricing. Parallèlement à ses activités académiques, il a siégé et siège encore au conseil d'administration de différentes entreprises – notamment dans le secteur des cuisines. Il a été président du conseil de fondation de la Société de marketing, et conseille des entreprises dans différents secteurs. Il est l'auteur de plus de 15 livres et a écrit et publié d'innombrables articles dans le cadre de ses activités académiques. Il a remporté plusieurs prix de recherche et a reçu des distinctions pour ses études de cas.

16h00 **Pause**

16h45 **Congrès de la cuisine 2^{ème} part**

«Envie de croissance: les nouveaux souhaits des clients dans le commerce»



Theresa Schleicher

Expert en commerce de détail et futurologue

www.theresaschleicher.de

Theresa Schleicher est considérée comme une experte de premier plan qui s'occupe de l'avenir du commerce européen, avec un accent supplémentaire sur la région DACH. En tant que sparring-partner de groupes de distribution tels que Aldi, H&M, IKEA, Migros et OBI, elle dispose d'une connaissance approfondie de l'industrie des biens de consommation, d'une part, et des biens d'investissement, d'autre part, dans le cadre de son travail pour Porsche. Elle est également membre du comité consultatif du commerce du ministère fédéral de l'économie en Allemagne. Elle discute des nouvelles exigences des clients et des raisons pour lesquelles les fournisseurs de cuisines travaillent encore à côté de la consommation du futur.

Table ronde

18h30 **Apéro riche**

env. 20h00 **Fin de l'événement**

Inscription

Inscription en ligne

www.kueche-schweiz.ch



Délai d'inscription

Jedi 7 novembre 2024

Traduction simultanée

Allemand/français

Frais de participation

Avant-programme seulement

- Pour les membres de Cuisine Suisse:
50 francs / personne
- Pour les non-membres:
90 francs / personne

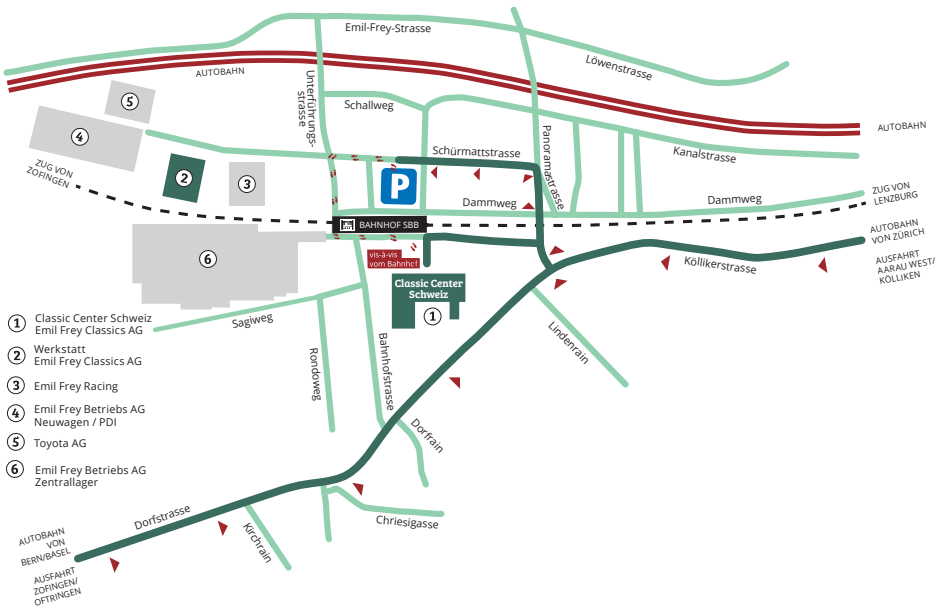
Programme général/principal

- Pour les membres de Cuisine Suisse:
 - 1^{ère} personne: 180 francs
 - A partir de la deuxième personne:
120 francs / personne
- Pour les non-membres:
230 francs / personne

Dates à noter

- Journée de la Cuisine Moderne,
Safenwil, MA/ME 11 /12 février 2025
- Lancement de l'appel à candidatures
pour le 7^e Swiss Kitchen Award,
LU 17 mars 2025
- 26^e Assemblée générale 2025,
JE 8 mai 2025
- 16^e Congrès de la cuisine et
la Cérémonie des Swiss Kitchen Awards,
Safenwil, JE 13 novembre 2025

Plan d'accès



Arrivée en voiture

Depuis le nord, le sud, l'est ou l'ouest?
Prenez l'A1 et la sortie Safenwil la plus
proche (env. 10 min. jusqu'à Safenwil).

Stationnement

De Zurich ou de Berne, direction Safenwil,
suivre la Köllikerstrasse, respectivement
la Dorfstrasse, bifurquer sur la Panorama-
strasse, après 300 mètres, prendre à
gauche la Schürmattstrasse. Suivre ensuite
la signalisation du parking. Depuis le
parking, quelques minutes à pied suffisent
pour atteindre le Classic Center Schweiz en
passant par le sous-voie. Stationnement
gratuit.

Arrivée en train

Prendre le train à destination de Zofingen
ou de Lenzburg, puis changer à destina-
tion de Safenwil (66 liaisons quotidiennes).
Le Classic Center Schweiz se trouve en
face de la gare de Safenwil.

Contact

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

Pour les systèmes de navigation:

Schürmattstrasse 7, 5745 Safenwil

25
jahre
ans
anni
onns



küche
cuisine
cucina
cuschina

Un grand merci à nos sponsors

SPONSORS PRINCIPAUX:

LAUFEN

WESCO

CO-SPONSORS:

FRANKE

LIEBHERR



MORATH DESIGN

Quooker®

Steinform

SWISS KRONO



PARTENAIRES DE SOUTIEN:

blum

BUCHER
Innovation, gemeinsam erleben.

COSENTINO
imagine & anticipate

Cynoly

Electrolux

FORMEX

KURATLE JAECKER
Mach was mit Holz

KWC

Miele

SQ SURFACE

SUTER

PARTENAIRES MEDIA:

schreiner|sicht
...online.

SCHREINER
ZEITUNG

