



küche
cuisine
cucina
cuschina

Mercredi 18 novembre 2026
Emil Frey Classics AG, Safenwil

Traduction
simultanée

Invitation au 17^e Congrès de la cuisine

La Suisse en mutation

«Paquet Suisse-UE» – Opportunités et risques du traité pour les entreprises.



Annina Campell



Marco Sieber



Stephan Klapproth



Ruedi Noser

Chers spécialistes de la cuisine, Mesdames et Messieurs,

Les votations à venir sur le paquet d'accords intitulé «Stabilisation et développement des relations entre la Suisse et l'UE» font actuellement l'objet de débats au Parlement. La question centrale est de savoir si le mode de scrutin retenu sera la majorité simple ou la double majorité. Il est un fait que le contenu de ces accords aura un impact institutionnel, juridique et économique considérable sur la Suisse.

Les récents votes sur la suppression de la valeur locative en 2025 et le rejet de l'initiative pour le développement durable sont désormais derrière nous, mais leurs répercussions se font encore sentir. Le débat public autour de cet accord est fortement teinté d'émotions et s'articule souvent autour de points de vue dogmatiques.

Le groupe de travail «Communication» a décidé de consacrer le congrès Cuisine Suisse 2026 à cette thématique. À cette occasion, les entrepreneurs Ruedi Noser et Marco Sieber s'exprimeront respectivement en faveur et contre cette question. Stephan Klapproth apportera ses commentaires et replacera le sujet dans son contexte global. Annina Campell animera à nouveau la soirée.

La communication est au cœur du programme préliminaire : Robert Steffen, spécialiste de la communication, et Stefan Zweifel, expert en négociation, vous apporteront des idées stimulantes ainsi que des conseils pratiques pour votre quotidien professionnel.

Par cette démarche, Cuisine Suisse souhaite contribuer à permettre à ses membres de se forger leur propre opinion. L'objectif est d'offrir un contrepoids à la tendance générale d'une «pensée guidée».

Cordialement



Daniel Hofer

Comité, Commission Communication



Rainer Klein

Directeur

Un grand merci à nos sponsors

SPONSORS PRINCIPAL



CO-SPONSORS

 **BORA**

FRANKE

LAUFEN

LIEBHERR


MORATH

Quooker®

WESCO MISSION
AIR
ABSOLU

Programme

13h00	Arrivée pour le avant-programme
13h15 à 15h00	Avant-programme Alternance de 2 ateliers de 45 minutes, avec 15 minutes de pause

14h00	Ouverture des portes pour le programme principal
15h30	Congrès de la cuisine 1^{ère} part
16h50	Pause
17h20	Congrès de la cuisine 2^{ème} part
Env. 18h15	Apéro riche
20h00	Fin de l'événement

13h15 à 15h00 Avant-programme

Robert Steffen: Architecte des mots



Robert Steffen
Architecte des mots

«Espresso Yourself: convaincre par des mots clairs dans un monde complexe»

La valeur d'un message dépend de la capacité à le communiquer.

Robert Steffen explique comment structurer un message pour qu'il soit efficace et qu'il passe auprès de son destinataire. Il partage ses connaissances méthodologiques et pratiques et vous guide vers la réussite.

www.robertsteffen.de

«Êtes-vous encore en train de marchander – ou avez-vous déjà entamé les négociations?»



Stefan Zweifel
Expert en négociation

Stefan Zweifel connaît le secteur de la cuisine suisse sur le bout des doigts. Il transpose le concept de Harvard en un modèle concret et applicable dans la pratique, et aide à préparer systématiquement les négociations, à piloter le processus de négociation de manière ciblée, à prendre conscience de son propre comportement, ainsi qu'à identifier et à contrer les pratiques «gagnant-perdant» les plus courantes.

www.zweifel.business

Les protagonistes

Mot de bienvenue



Marc Herzog
Président de Cuisine Suisse

Membre du comité de Cuisine Suisse depuis 2013, Marc Herzog a été élu président en mai 2022. Menuisier de formation et ingénieur diplômé, il est directeur de l'entreprise familiale du même nom. Il connaît le secteur des cuisines de longue date et vit de près les défis actuels.

Présentation



Annina Campell
Journaliste et présentatrice

Annina Campell a toujours été fascinée par les gens et leurs parcours de vie.

Diplômée en sciences sociales et en communication, elle a effectué de longs séjours à l'étranger, au Brésil et à Hawaï. Après ses études, elle a travaillé à la télévision dans les domaines de la rédaction et de la conception, derrière la caméra.

Devant la caméra, elle a travaillé dès 2011 pour Servus TV, Red Bull TV et SRF. De 2016 à 2018, cette Grisonne aux multiples talents a également présenté le journal télévisé en romanche «Telesguard».

La présentatrice de télévision suisse vit avec sa famille en Engadine.

«La Suisse en mutation»



Stephan Klapproth
Modérateur de l'actualité

Comptant parmi les présentateurs de journaux télévisés les plus expérimentés de l'Europe germanophone, Stephan Klapproth enseigne aujourd'hui la communication à la Haute école de Lucerne et intervient en tant que communicateur passionné en direct et conférencier lors de congrès spécialisés.

POUR



Ruedi Noser
Entrepreneur

Ruedi Noser est actionnaire unique et membre du conseil d'administration de Noser Management AG. C'est un homme aux multiples talents: entrepreneur, conseiller national et conseiller aux États du canton de Zurich. En tant que parlementaire libéral-radical (PLR), il s'est toujours engagé en faveur de la liberté d'entreprise, du renforcement des PME et du développement de la formation professionnelle. Parallèlement à son activité politique, il s'est investi dans divers rôles de premier plan au service de l'innovation et de la formation en Suisse.

CONTRE



Marco Sieber
Entrepreneur

Marco Sieber est entrepreneur et copropriétaire de Siga Holding AG. À la tête d'une entreprise fortement orientée vers l'exportation, il dispose depuis plus de 40 ans d'une solide expérience dans les échanges transfrontaliers avec l'UE.

Il a été membre d'un comité de normalisation européen pendant plus de 10 ans.

Depuis 2020, il est membre du comité de pilotage de Kompass Europa.

Inscription

Inscription exclusivement en ligne sur

www.cuisine-suisse.ch



Délai d'inscription

Vendredi 6 novembre 2026

Traduction simultanée

Allemand/français

Frais de participation

■ **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

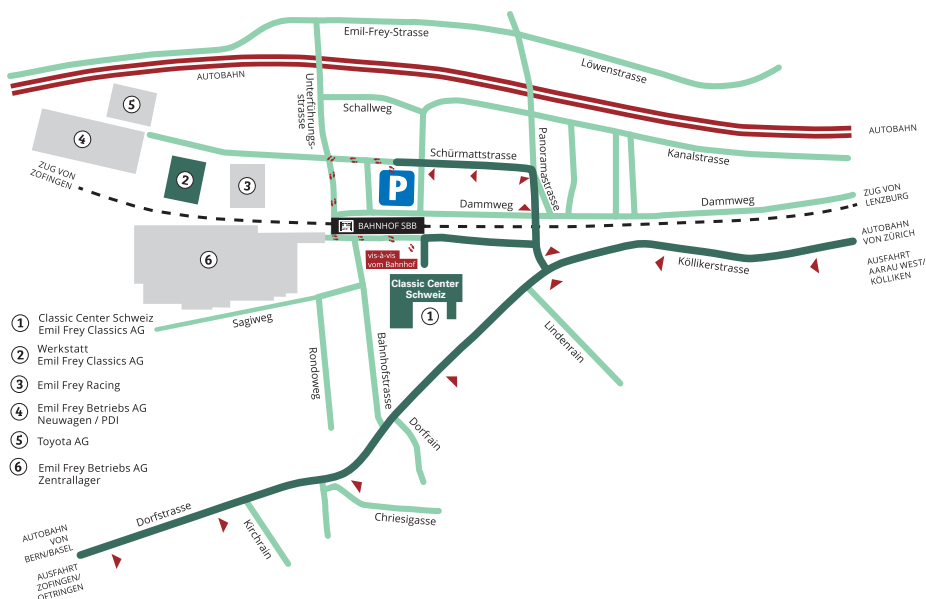
L'inscription est définitive.

En cas d'absence, les frais de participation restent dus. Les annulations écrites par e-mail peuvent être prises en compte jusqu'au 13 novembre 2026.

Dates à noter

- Journée 2027 de l'innovation pour les cuisines, Safenwil, MA/ME 23 /24 février 2027
- Lancement de l'appel à candidatures pour la 8^e édition du Swiss Kitchen Award, lundi 15 mars 2027
- 28^e Assemblée générale 2027, JE 13 mai 2027, Centre Loewenberg, Morat
- 18^e Congrès de la cuisine et 8^e Cérémonie des Swiss Kitchen Awards, Safenwil, JE 18 novembre 2027

Plan d'accès



Possibilités d'accès et de stationnement

■ 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 Kollikerstrasse, respectivement la Dorfstrasse, bifurquer sur la Panoramastrasse, 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 destination 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



küche
cuisine
cucina
cuschina

Un grand merci à nos sponsors

SPONSORS PRINCIPAL



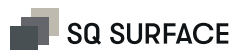
CO-SPONSORS



MORATH



PARTENAIRES DE SOUTIEN



PARTENAIRES MEDIA

