Culina
Schweizer Verband für Grossküchen-Technik

HERBST-MITGLIEDERVERSAMMLUNG VON CULINA IN VITZNAU:

CULINA AUF DEM WEG IN DIE ZUKUNFT

Mitte September 2022 trafen sich die Vertreterinnen und Vertreter der Culina-Mitgliedfirmen zu ihrer Herbst-Mitgliederversammlung im neuen Neuro Campus Hotel in Vitznau. Dabei standen unter der souveränen Leitung von Culina-Präsident Davor Bratoljic aktuelle und grundsätzliche Themen des Schweizer Verbandes für Grossküchen-Technik auf der Traktandenliste. Die gut besuchte und lebhafte Herbstversammlung stellte in diesem Zusammenhang Weichen auf dem Weg in die Zukunft von Culina.

Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, Bilder: Nicole Stadelmann

Das neue Konzept der Igeho 2023, die verbandsinterne Ausrichtung im Rahmen einer Mitgliederumfrage, der aktuelle und künftige Online-Auftritt von Culina, kompetente Ratschläge zum Energiesparen im kommenden Winter sowie das Sorgenbarometer der Culina-Mitglieder bildeten die Schwerpunkte des Anlasses in Vitznau.

Die Igeho 2023

Nach einem Unterbruch von vier Jahren wird Im Herbst 2023 erneut eine Igeho durchgeführt – mit neuem und vielversprechendem Konzept. Igeho-Direktorin Judith Krepper und Alexander Ryser, Head of Sales & Markets, präsentierten vor den Culina-Mitgliedern die Igeho 2023 mit ihren Innovationen und Highlights. So erstrecken sich die Sektoren der Igeho 2023 über die Hallen 1.0 und 1.1 inkl.

Davor Bratoljic

Editorial

Die letzte Mitgliederversammlung von Culina, Schweizer Verband für Grossküchen-Technik, war rückblickend und aus meiner ganz persönlichen Sicht ein äusserst erfreulicher Anlass – nicht nur, weil eine grosse Zahl an Vertreterinnen und Vertretern der Culina-Mitgliedfirmen den Weg nach Vitznau gefunden haben, sondern vor allem auch, weil dabei zahlreiche «neue Gesichter» präsent waren und begrüsst werden konnten. Das ist ein Indiz dafür, dass sich unser Verband im Wandel befindet und dass Culina an Attraktivität und Bekanntheit gewonnen hat. Es vergeht ja in jüngster Zeit kaum eine Mitgliederversammlung, an welcher nicht ein oder mehrere neue Mitgliedfirmen in unseren Verband aufgenommen werden können – allesamt im übrigen relevante und etablierte Unternehmen, deren Mitgliedschaft dem Verband Culina zusätzliches Gewicht verleiht.

In diesem Zusammenhang hat es sich der Culina-Vorstand nicht nehmen lassen, anlässlich der sehr gut besuchten Mitgliederversammlung in Vitznau – auf Grund eines vorbereiteten Fragebogens –, bei den Anwesenden eine spontane Umfrage durchzuführen mit dem Ziel herauszufinden, welche Erwartungen die Vertreterinnen und Vertreter der Mitgliedfirmen mit unseren Verband verknüpfen und so «an der Basis» den Puls zu fühlen, in welche Richtung und wohin sich Culina in Zukunft bewegen und entwickeln soll. Es wird äusserst interessant sein, welche Resultate die Umfrage gezeitigt hat und welche Schlussfolgerungen der Culina-Vorstand daraus ziehen wird. Une affaire à suivre...!

Culina will aber nicht «nur» seinen bestehenden und potenziellen Mitgliedfirmen möglichst optimal dienen, sondern auch einen Beitrag zugunsten der Kundinnen und Kunden unserer Mitgliedfirmen leisten. Aus diesem Grunde hat der Vorstand beschlossen, dass in regelmässigen Abständen Roundtable- und Expertengespräche durchgeführt werden, welche sich jenen Themen widmen, mit welchen sich die Hotel- und Gastrobranche jetzt und in Zukunft auseinanderzusetzen hat. In diesem Sinne will Culina das Expertenwissen seiner Mitgliedfirmen einer breiteren Branchen-Öffentlichkeit zur Verfügung stellen. Ein erstes solches Roundtable-Gespräch unter Experten und unter der Moderation von GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech hat Mitte Oktober 2022 zum brisanten Thema «Strom- und Energiemangel in der Grossküche» stattgefunden. Es wird in der nächsten Ausgabe von GOURMET publiziert werden.

Ich danke allen Beteiligten und Involvierten für ihren Einsatz im Dienste von Culina!

Mit freundlichen Grüssen

Davor Bratoljic, Präsident Culina

Culina
Schweizer Verband für Grossküchen-Technik

Der Culina-Vorstand.

Thomas Baumgartner.

Eventhalle. Es gibt eine Foodtruck-Arena, eine Kocharena, eine Micro Roastery Area – eine Plattform für kleine Kaffeeröster –, eine Innovations-Arena und vieles andere mehr. Anstelle des Allee-Konzepts wird eine offene Gestaltung für mehr Lebendigkeit und Substanz der Ausstellenden sorgen. Neben diversen Sonder-Shows werden gleichzeitig zur Igeho 2023 die MEFA und die LEFA stattfinden.

Neue Culina-Mitglieder

Das Interesse an einer Mitgliedschaft bei Culina ist in jüngster Zeit stark angewachsen, wie Culina-Präsident Davor Bratoljic mit Genugtuung festellen konnte. Dazu gehört auch die Firma Pitec AG, welche von Thomas Baumgartner vorgestellt wurde. Die Pitec beschäftigt an verschiedenen Standorten in der Schweiz 160 Mitarbeitende. Ursprünglich produzierte die Pitec Einrichtungen für den Bäckereibedarf. 62 Servicetechniker sind für die Pitec unterwegs. Der Anteil der Lieferungen im Gastrobereich beläuft sich auf rund 25 Prozent des Umsatzes. Nachdem die beiden Vertreter der Pitec, Thomas Baumgartner und Patrik Wiget, den Raum verlassen hatten, wurde offen über deren Aufnahmegesuch diskutiert. Die Culina-Mitglieder beschlossen einstimmig, die Pitec AG in den Schweizer Verband für Grossküchen-Technik aufzunehmen.

Judith Krepper und Alexander Ryser.

Der Weg in die Zukunft von Culina

Zum Versammlungsbeginn wurde den Anwesenden ein Fragebogen verteilt mit Fragen, wie die Zukunft des Verbandes optimal und nach den Bedürfnissen der Mitgliedfirmen gestaltet werden soll. Es geht also darum, Ziel und Zweck von Culina richtig zu definieren und zu wissen, wohin die Reise von Culina gehen soll. Die Fragebogen wurden nach der Versammlungspause wieder eingezogen. Die Ergebnisse der Umfrage und deren Auswertung und Einordnung werden an der nächsten Mitgliederversammlung vorgestellt.

Der Online-Auftritt von Culina

Wie Alan Lama von der Brita Wasser-Filter-Systeme AG betonte, ist Culina seit zwei Jahren auf LinkedIn präsent. Die Seite ist mit **www.gourmetmedia.ch** verknüpft. In der Rubrik «Jetzt wird aufgetischt» wird alle zwei bis drei Wochen ein anderes Mitglied von Culina kostenlos vorgestellt. Für Culina entsteht ein kleiner Aufwand und ist zugleich Werbung für den Verband. Die Mitgliedfirmen müssen lediglich einen kleinen Input liefern. Und Marcel Früh von Meiko Green Waste

Davor Bratoljic.

Solutions AG orientierte über die Webseite für den internen Bereich.
Ferner finden regelmässig Roundtable-Gespräche unter der Moderation des Gourmet-Verlags statt. Vier bis fünf Teilnehmende aus verschiedenen Bereichen sollen daran teilnehmen können. Vorgängig wird ein Fragebogen zum diskutierten Thema versandt. Ein erstes solches Roundtable-Gespräch hat Mitte Oktober 2022 stattgefunden – mit dem höchst aktuellen Thema «Energiemangel in der Grossküche – was ist zu tun?». Das Ergebnis der Diskussionsrunde wird in der Ausgabe GOURMET 12/22 publiziert werden, also noch rechtzeitig, bevor der eventuelle Strom- und Energiemangel in der zweiten Hälfte der Wintersaison Realität werden sollte.

Marcel Früh.

Das Sorgenbarometer der Culina-Mitglieder
Gemäss den Aussagen von Culina-Präsident Davor Bratoljic stehen dabei die Lieferfristen, die Preissteigerungen sowie die allgemeine Konkjunkturentwicklung im Vordergrund. Bei einigen Grossküchen-Einrichtungen betragen die Lieferfristen bis zu zwölf Wochen. Für viele Kunden ist diese Frist zu lang. Die Lagerbestände von Einzelgeräten wurden wegen Lieferschwierigkeiten von Lieferanten erhöht. Teilweise werden die Verträge durch die Lieferanten nicht eingehalten.
Bei der Preisentwicklung ist mit weiteren Steigerungen zu rechnen – dies unter Einbezug der Lohnabschlüsse und der Erhöhung der Energiepreise. Allerdings wird der starke Schweizerfranken die Aufschläge in einem erträglichen Rahmen halten.
Auch in Bezug auf die allgemeine Konjunkturentwicklung ist Optimismus nicht am Platz. In Deutschland ist die Nachfrage bereits gesunken. Auch in der Schweiz werden die Aussichten eher negativ beurteilt. Man kann eine Reduktion des Neugeschäfts, dafür mehr Reparaturaufträge festellen. Dabei fehlt es allerdings an qualifizierten Servicetechnikern – Stichwort Fachkräftemangel! Vermehrt wird auch ein CSR (Corporate Social Responsibility)-Nachweis, eine Art Nachhaltigkeitsausweis, insbesondere von Kunden aus Deutschland verlangt, was früher oder später auch in der Schweiz der Fall sein wird.

Allgemeines
Die Mitgliederversammlungen von Culina finden im Jahr 2023 an folgenden Terminen statt:
- 30. März 2023
- 13./14. September 2023

Nach der eigentlichen Mitgliederversammlung konnten die Anwesenden das neue Neuro Campus Hotel besichtigen. Der Rundgang fand in zwei Gruppen statt.

Culina Geschäftsstelle
Abendweg 4
8038 Zürich
Tel. 044 487 10 48
info@culina.swiss
www.culina.swiss

Luca Mele (FinessaBarnetta AG), Francesco Colombo (Rieber Alinox AG) und Alan Lama (Brita Professional).

Alexander Ryser, Judith Krepper (beide Igeho Schweiz) und Davor Bratoljic (Salvis AG).

Marco Franzelli und Inhaber Hans Vogel (beide Havo Group AG).

Daniel Keller und Inhaber Marc Stämpfli (beide Heer AG) zusammen mit Patrik Wiget (Pitec AG).

Richard Schmocker (Culina), Cornelia Escher und Marcel Moser (beide Bouygues E&S InTec Schweiz AG).

Adrian und Christoph Hauser (Hauser Gastro AG).

Lesaj Kristo und Hugo Küng (Schmocker AG).

Tranquillo (Willo) Barnetta und Luca Mele (beide FinessaBarnetta AG).

Tobias Kofmel (Hupfer Schweiz AG) und Markus Roos (Berndorf Luzern AG).

Bruno Ulrich, Peter Kocher und Francesco Colombo (alle Rieber Alinox AG).

Der Culina Vorstand: Richard Schmocker, Cornelia Escher, Davor Bratoljic, Alan Lama und Marcel Früh (v.l.n.r.).

Alan Lama und Alfred Hubli (beide Brita Wasser-Filter-Systeme AG).

Patrik Wiget und Thomas Baumgartner (beide Pitec AG).

Mathias Holenstein (Elro-Werke AG), Lesaj Kristo und Hugo Küng (beide Schmocker AG).

Regula Ritter und Beat Schmalz (beide Schmalz Distributions-Systeme AG).

Tranquillo Barnetta (FinessaBarnetta AG) und Marcel Früh (Meiko Green).

Marcel Früh (Meiko Green) und
Reto Buser (Meiko Suisse AG).

Christoph Müntener (Kibernetik AG), Roland Astner
(Electrolux Professional) und Luca Mele (FinessaBarnetta AG).

Polyana Plüss (Alto-Shaam Switzerland/Plüss & Partners), Monique
Brendle (Valentine Fabrique SA) und Michael Marugg (Jeka AG).

Daniel Haldimann (Hugentobler AG), Daniel Keller (Heer AG), Erwin
Marty (Winterhalter Gastronom AG) und Alfred Halder (Rilling AG).

Marcel Moser (Bouygues E&S InTec Schweiz AG) und
Stefano Gerber (Linum AG).

Marcel Früh (Meiko Green), Reto Buser (Meiko Suisse) und
Patrik Wiget (Pitec AG).

Markus Steiner (Chromag AG), Hugo Küng und
Lesaj Kristo (beide Schmocker AG).

Richard Schmocker (Geschäftsstelle Culina) und
Beat Schwarz (Steinfels Swiss).