

# "Wir raten manchmal sogar von einer dominanten Farbe ab"

Autor(en): **Waltenspühl, Peter / Stöpel, Hans-Jörg / Krucker, Daniel**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **87 (2012)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-348964>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Interview mit Peter Waltenspühl und Hans-Jörg Stöpel von der Bruno Piatti AG

# «Wir raten manchmal sogar von einer dominanten Farbe ab»



Die Küche der Zukunft fehlt an keiner Messe. Bis sich Neuheiten wie Multimedia durchsetzen, dauert es allerdings.

Wie werden neue Küchen entwickelt? Wie spüren die Unternehmen Trends auf? Und wer kauft eigentlich die grasgrünen Küchen, die man an Messen sieht? *Wohnen* fragte Peter Waltenspühl und Hans-Jörg Stöpel vom grössten Schweizer Küchenhersteller, der Bruno Piatti AG.

**wohnen:** Herr Stöpel, immer wenn man glaubt, die Küche sei erfunden, macht die Branche mit Neuheiten von sich reden. Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tüfteln bei Piatti an der Küche der Zukunft?

**Hans-Jörg Stöpel:** Das sind gar nicht so viele. Was die meisten Leute vielleicht nicht wissen: Auszüge, Schubladen oder Drehelemente sind keine Eigenentwicklungen von uns. Bei diesen Produkten sind wir auf die Innovationen der grossen Beschlägehersteller angewiesen. Diese Firmen unterhalten tatsächlich grosse Forschungs- und Entwicklungsabteilungen, die praktisch am lebenden Objekt forschen. Mit Kameras wird die Arbeitsweise der Menschen in der

Küche genauestens festgehalten. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse helfen, die Abläufe in der Küche zu optimieren. Das Produktmanagement bei uns beobachtet den Markt vor allem in Bezug auf Farben, Materialien und neue Technologien. Und wir studieren die demografische Entwicklung in der Schweiz, die ebenfalls Auswirkung auf die Planung der Küche haben kann.

**Wie stellen Sie sicher, dass neue Produkte im Alltag auch wirklich funktionieren?**

**Stöpel:** Dazu stellen wir Testküchen auf. Die sind natürlich nicht zu hundert Prozent funktionstüchtig. Es kommt immer darauf

an, was wir testen. Wenn wir nur die Wirkung von Farben prüfen wollen, reicht es, ein paar Fronten aufzuhängen. Wir prüfen aber die Modelle auch auf ihre Montagefähigkeit und, wie Sie sagen, auf ihre Praktikabilität. Das sind schon aufwendigere Prozesse.

**Wer beim Bauen mitbestimmt, interessiert sich für Produkte, die möglichst wenige oder besser gar keine Schadstoffe enthalten. Welche Bilanz weist diesbezüglich die moderne Holzküche auf?**

**Stöpel:** Man kann sicher nicht sagen, dass gar keine gesundheitsschädlichen Stoffe mehr verwendet werden. Formaldehyd ist





Hans-Jörg Stöpel.

immer noch ein grosses Thema für unsere Kunden. Mit den heutigen modernen Produktionsmethoden ist der Anteil an Formaldehyd aber wirklich gering. Offene Spanplatten gibt es bei uns schon lange nicht mehr. Überall verschlissenen Kanten die Spanplatten, und Löcher sind auf ein Minimum reduziert.

**Herr Waltenspühl, Piatti verkauft mit der Küche auch Kühlschränke und Backöfen. Als grösster Küchenbauer in der Schweiz werden Sie von Haushaltgeräteherstellern sicher umgarnt. Wie bewahren Sie Ihre Unabhängigkeit?**

**Peter Waltenspühl:** Ich verstehe, dass man meinen könnte, die Gerätehersteller würden uns bedrängen. Dem ist aber nicht so. Viele Kunden, die zu uns kommen, haben schon eine Marke oder Idee im Kopf. Wir haben herausgefunden, dass man im Leben etwa eineinhalb Küchen kauft. Zwischen 60 und 70 Prozent unserer Kunden erwerben also bei uns die erste Küche und sind entsprechend vorbereitet. Unsere Aufgabe ist es, zu verstehen, welche Bedürfnisse der Kunde wirklich hat. Da kann es schon mal vorkommen, dass wir eine andere Gerätekombination empfehlen.

**Wie entwickelt sich die Küche bezüglich Grösse und Platzierung?**

**Waltenspühl:** Im Mietwohnungsbau dominiert nach wie vor die offene Küche. Diese ist vielleicht nicht ganz so gross wie die geschlossene Küche. Und trotzdem: Wir stellen fest, dass die Küche tendenziell wieder auf mehr Quadratmeter geplant wird. Einen Gegentrend gibt es bei den Möbeln. Diese werden grösser, dafür weniger. Vor fünf, sechs Jahren hatte die durchschnittliche Küche zwölf Möbel, mittlerweile sind wir bei acht bis zehn. Die Hersteller versuchen vor allem, die Ergonomie zu verbessern. Zum Beispiel werden Tablare entwickelt, die vollständig ausfahrbar sind und darum bes-



Peter Waltenspühl.

seren Zugriff und grössere Übersicht bieten. Solche Dinge werden laufend verbessert, denn mit den grösseren Möbeln steht nicht unbedingt auch mehr Stauraum zur Verfügung.

**Herr Stöpel, von der multimedialen Küche wird schon lange geredet, ohne dass wirklich viel passiert.**

**Stöpel:** Eine Küche baut man für 20 bis 30 Jahre. Man denkt also langfristig. Die Entwicklung im Multimediabereich geht dagegen im Zwei-Jahres-Rhythmus voran. Hier passt also vieles nicht zusammen. Ich glaube weniger an die voll vernetzte Küche, die mich täglich daran erinnert, wie viele Joghurts noch im Kühlschrank stehen. In der Küche der Zukunft werden die kleinen mobilen Geräte jedoch mit den grossen eingebauten Küchengeräten kommunizieren. Zentrale Aus-Schalter, die alle Geräte per Knopfdruck vom Netz trennen, sind sicher nicht mehr Zukunftsmusik. Gerade für ältere Leute, die immer länger selbständig in ihrer vertrauten Umgebung leben möchten, sind das interessante Sicherheitselemente.

**Auf Baumessen sieht man manchmal die verrücktesten Farbkombinationen. Wie gut verkauft sich eine grasgrüne Küche tatsächlich?**

**Waltenspühl:** Am meisten verkaufen wir eindeutig weisse Küchen. Weiss ist ein Langzeittrend. Dann gibt es die eher kurzlebigen Trends. Im Moment ist es Violett, davor waren es diverse Schlammpfarben. Und glaubt man den Trendforschern, ist die nächste Trendfarbe in der Küche Blau. Farbige Küchen ziehen die Kunden in die Ausstellungen. Am Ende entscheiden sich aber doch die meisten für eine Küche in neutraler Farbe, weil sie sich bewusst sind, wie lange sie damit leben werden. Wir raten manchmal den Leuten sogar vor einer zu dominanten Farbe ab und schlagen vor, eine Wand in dieser Farbe zu streichen. Diese ist nämlich viel schneller wieder umgestrichen als die

#### Zu den Personen

Peter Waltenspühl ist Bereichsleiter Marketing und Mitglied der Geschäftsleitung der AFG Küchen AG. Zur Unternehmenseinheit gehören die Küchenmarken Forster, Piatti und Warendorf. Hans-Jörg Stöpel leitet die Entwicklungsabteilung von Piatti, dem grössten Schweizer Küchenbauer. Die Bruno Piatti AG, Dietlikon, ist eine Tochterfirma der AFG Arbonia-Forster-Holding AG mit Sitz in Arbon am Bodensee.

Fronten ausgewechselt. Und es ist erst noch günstiger.

**Ich habe den Eindruck, dass Granit im Mietwohnungsbau nicht mehr ganz so häufig verwendet wird wie noch vor fünf Jahren.**

**Waltenspühl:** Das ist zweifellos richtig. Granit ist im mittleren und auch im oberen Segment stark rückläufig. Wilde Musterungen kommen nicht mehr so gut an. Dafür werden wieder vermehrt Kunststeine verwendet. Im Bereich der Abdeckungen ist der Markt im Moment stark in Bewegung. Kunstharz ist zum Beispiel wieder sehr gefragt. Diese modernen Produkte sind nicht mehr zu vergleichen mit jenen von vor 40 Jahren. Die Strapazierfähigkeit ist heute absolut gewährleistet und es sind tolle Dekors möglich. Und dann ist da natürlich noch der Chromstahl, mein persönlicher Favorit.

**Woran arbeitet man zurzeit im Zukunftslabor bei Piatti?**

**Waltenspühl:** Wir probieren und denken immer wieder Neues aus und wollen möglichst clevere Lösungen anbieten, um Standardgeräte einzubauen oder zu verstecken. Dahinter stecken ganz konkrete Wünsche und Vorstellungen unserer Kunden. Man will es «aufgeräumt» in der Küche. Dann gibt es Überlegungen, wie man eine Küche mit wenigen Handgriffen umfunktionieren kann, zum Beispiel in eine Werkbank.

**Stöpel:** Unsere Kunst liegt letztlich darin, Innovationen industriell herzustellen und mit dem Rest der Küche zu kombinieren. Das eine darf das andere nicht stören. Das ist eine der grössten Herausforderungen für uns Küchenbauer. Die Küche ist extrem komplex. Am Schluss muss alles funktionieren, und das zu einem Preis, der für den Kunden stimmt. Jener Küchenbauer, der all diese Anforderungen am besten löst, wird im Geschäft bestehen. ☺

Interview: Daniel Krucker