

BÜHLER KÜCHEN AG – Das Traditionsunternehmen in Bern wird in der dritten Generation vom Geschwisterpaar Alain und Michelle Bühler geführt. Mit hohen Qualitätsansprüchen, innovativen Ideen, dem Gespür für Trends sowie einer Prise Frauenpower haben sich die MUTZ-Küchen in der Branche erfolgreich eine Nische geschaffen.

Handwerk und bärenstarke Designs

Die Küche, das Kochen und die gesunde Ernährung sind ein Megatrend. Küchen sind zum Kommunikationszentrum geworden, oftmals verschmelzen Küchen und Wohnraum miteinander. Es ist der wichtigste Raum im Haus, wo man sich trifft, isst, geniesst, schlemmt, aber auch diskutiert und manch gute Nachricht mit einem edlen Tropfen oder einem feinen Bissen gefeiert wird. Gemütlich und heimelig ist es im Berner Küchenland bei **Michelle** und **Alain Bühler**. In ihrer gediegenen und edlen Küchenausstellung werden neun verschiedene Kochlandschaften präsentiert. Jede der Küchen lädt zum Kochen und Leben ein und lässt das Herz einer Bauherrin oder eines Bauherrn höher schlagen. Sie alle widerspiegeln das Firmenmotto. «Wir möchten unseren Kunden ermöglichen, ihre Traumküche zu realisieren, und dabei geht der Lebensstil nicht vergessen», so Michelle Bühler. Und ihr Bruder konkretisiert: «Wir sind klein, aber fein, deshalb können wir bezüglich unserer Kunden sehr flexibel reagieren. Das heisst, der Kunde hat bei uns von der ersten Besprechung und Offerte bis zur Küchenübergabe denselben Ansprechpartner.»

«MIT UNSEREN EIGENEN SCHREINERN KÖNNEN WIR SORGFÄLTIGSTE ARBEIT VERRICHTEN UND ECHTES SCHWEIZER QUALITÄTSHANDWERK BIETEN.»

Die Bühler Küchen AG in Bern feiert heuer ihren 70. Geburtstag. Das Traditionsunternehmen wurde von **Walter Bühler**, dem Grossvater der Geschwister, gegründet. Die Firmenphilosophie wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Dabei stand immer schon an erster Stelle, Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten gleichermaßen miteinzubeziehen. «Wir wollen die Wünsche der Kunden in hoher Qualität umzusetzen, den Mitarbeitenden einen interessanten Arbeitsplatz bieten und unseren Lieferanten ein fairer Partner sein», bringt es Michelle Bühler auf den Punkt. Bereits ihr Grossvater zeigte sich als Pionier im Küchenbau und hatte ein Jahr nach der Firmengründung die Produktionsfläche bereits verdoppelt. Eine innovative und weitsichtige Geschäftsführung scheint in den Genen der Bühlers zu stecken, denn Vater **Max Bühler** übernahm das Ruder des KMU 1963 und baute 30 Jahre später die Aus-

stellung für Wohnen und Haushalt, die heute noch ein Erfolgsfaktor ist. Die dritte Generation führt heute mit viel Geschick das Unternehmen durch das Zeitalter der Hightechküchenlandschaften.

Schweizer Qualität als Label

Beratung, Planung, Produktion und Installation sind ein Standbein. Alain Bühler designt zusammen mit seinem Team und den Kunden die MUTZ-Küchen; in der Möbelschreinerei werden seine Pläne realisiert. Auch in der Produktion ist man weit-sichtig und breitgefächert aufgestellt und fabriziert nebst Küchen noch Sideboards, Badezimmereinrichtungen, Ankleiden, Garderoben und Schränke. Der Austausch von Apparaten sowie Reparaturen und Service gehören weiter zu den Dienstleistungen des KMU. «Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unsere Kunden hegen und pflegen und sie nach dem Kauf weiterbetreuen. So können wir uns auch von unseren Konkurrenten – unter anderem aus dem Ausland – abheben», sagt Alain Bühler.

Oberste Priorität hat die Qualität. «Mit unseren eigenen Schreibern können wir sorgfältigste Arbeit verrichten und echtes Schweizer Handwerk bieten. Zudem achten wir darauf, vorzugsweise Schweizer Zulieferer zu berücksichtigen.» Auch der ökologische Aspekt ist für die Geschwister wichtig: «Wir haben relativ kurze Anfahrtswege und transportieren nicht ganze Küchen-

montageteile und Möbel durch ganz Europa.» Für beide hat in diesem Sinne Qualität auch etwas mit Langlebigkeit und Nachhaltigkeit zu tun. Die MUTZ-Küchen sind mit energieschonenden Geräten ausgerüstet, bestehen aus modernsten Materialien und sind den heutigen Bedürfnissen angepasst designt. «Die funktionellen Abläufe müssen stimmen, das heisst, unsere Küchen müssen reinigungsfreundlich und ergonomisch sinnvoll sein», betont Michelle Bühler.

«WIR SIND KLEIN, ABER FEIN, DESHALB KÖNNEN WIR BEZÜGLICH UNSERER KUNDEN SEHR FLEXIBEL REAGIEREN.»

Zu den Kunden gehören private Bauherrschaften, Architekten, Verwaltungen und Baugenossenschaften.

Unermüdlicher Einsatz und gute Kontakte

Ohne Innovation und neue Ideen kein erfolgreicher Küchenbau. Dieses Credo wurde seit der Gründung immer beherzigt. «Wir sind gesteuert von Innovationen von Lieferanten, bekommen aber neue Inputs und Ideen auch bei Messebesuchen im In- und Ausland. Auch Kundenwünsche können sehr inspirierend sein», sagt Alain Bühler. Seine Schwester doppelt nach: «Wir

müssen immer am Ball bleiben, unermüdlichen Einsatz zeigen und offen gegenüber Neuem sein und uns und unser Team stetig weiterbilden.»

Die beiden stecken viel Herzblut in ihr Unternehmen, und vielfach wird noch in der «Freizeit» an Netzwerkanlässen von KMU Bern oder dem Gewerbeverein Bern weitergearbeitet. «Eine gute Vernetzung ist für uns wichtig und die beste Werbung», so Alain Bühler. Als Mitglied der KMU-Frauen Bern und BPW Bern lebt Michelle Bühler das Motto der KMU-Frauen Schweiz, «anerkennen – integrieren – vernetzen», in ihrem Geschäft jeden Tag. In der Küchenbranche seien die Frauen relativ dünn gesät. Ab und zu sei sie – vor allem in der Anfangszeit – mit der Sekretärin verwechselt worden. «Für mich ist es wichtig, als Frau unserer Unternehmung ein Gesicht zu geben und das Geschäft nach aussen zu vertreten.» Sie erachtet es auch als wichtig, sich für die Gleichberechtigung einzusetzen. «Denn wir erzielen in der Wirtschaft und Gesellschaft nur Fortschritte, wenn wir alle zusammenspannen.»

Gut ausgebildete Mitarbeiter finden – eine Herausforderung

Auch die MUTZ-Küchen kommen nicht an der Digitalisierung vorbei. «Die Digitalisierung ist in der Branche ein wichtiger Punkt. Bei uns hat sie vor allem im administrativen Bereich, im Offertwesen und ganz zentral mit der 3D-360°-VR-Visualisierung der zukünftigen Küche in der Kundenpräsentation Einzug gehalten», erklärt Alain Bühler. Mit dem sogenannten Building Information Modeling (BIM) wird die digitale Transformation wohl in absehbarer Zeit auch noch in der Produktion umgesetzt werden. Das Küchenunternehmen beschäftigt 16 Mitarbeitende, darunter einen Schreinerlehrling Fachrichtung Möbel.

Das Ausbilden von Berufsleuten erachten Michelle und Alain Bühler als zentral. «Damit übernehmen wir Verantwortung für die Branche. Zudem sind gut ausgebildete Mitarbeiter leider rar.» Es sei eine echte Herausforderung, gute Leute für Planung und Produktion in Bern und Umgebung zu finden. Dennoch steckt viel Potenzial in der Branche. «Gerade der Renovations- und Umbaubereich, aber auch Sanierungen

im Zusammenhang mit der Energieeffizienz beschaffen uns immer wieder interessante Aufträge», freut sich Alain Bühler. Die MUTZ-Küchen wollen aber klein und fein und mit Innovationen und Nachhaltigkeit auf Erfolgskurs bleiben.

Corinne Remund

www.bühler-küchen.ch

TRENDS IN DER KÜCHE

Nie mehr Fingerabdrücke

Wer, wenn nicht Michelle und Alain Bühler wissen, was dieses Jahr in der Küchenlandschaft angesagt ist: «Besonders augenfällig ist der Trend zu dunklen Küchen. Ob schwarz, dunkelbraun oder grau – fast alle Hersteller zeigen sich 2019 von ihrer düsteren Seite. Fest steht, dass die dunklen Materialien einen hochwertigen und eleganten Eindruck hinterlassen und gut mit anderen Farben kombinierbar sind. Das Premiumsegment punktet inzwischen mit wirk-samen Anti-Fingerprint-Beschichtungen. «Die Oberflächenstruktur soll garantieren, dass auf dunklen, matten und grifflosen Fronten keine Fingerabdrücke mehr zu sehen sind», weiss Michelle Bühler. Um in der offenen Küche unsichtbar zu sein, verschwinden Elektrogeräte wie Geschirrspüler oder Kühlschränke hinter den Fronten. Seitlich versenk-bare Türen geben den Blick auf schöne Geräte oder die Hausbar frei, ohne im Weg zu sein. Ebenso beliebt sind die sogenannten Drowndraft-Systeme, bei welchen die Abluft nach unten gesogen wird und die so entsprechende Gestaltungsmöglichkeiten frei geben.

Vernetzung der Geräte

Bei den Apparaten sind die Digitalisierung und Vernetzung ein wichtiger Aspekt. Dabei werden viele Geräte auch mit Apps unterstützt, sodass man den Geschirrspüler von unterwegs starten kann und das ausgewählte Rezept auf dem Backofendisplay direkt eine Einkaufsliste auf das Handy sendet. Mit den cleveren Küchenhelfern ist es zudem möglich, dass das Steak in der Bratpfanne direkt mit dem Kochfeld kommuniziert, um mitzuteilen, wann die gewünschte Garstufe erreicht ist. CR



Trend zu dunklen Küchen: Die dunklen Materialien der MUTZ-Küchen integrieren sich mit ihrem hochwertigen und edlen Design in jeden Haushalt. Bild: zvg



Alain und Michelle Bühler führen die Bühler Küchen AG in Bern in der dritten Generation mit unternehmerischer Weitsicht, aber auch mit viel Flair für moderne Designs.

Bild: CR