



PRESSEINFORMATION

LEINEN LOS FÜR DIE ZUKUNFT

RÜCKBLICK UND AUFBRUCH BEIM #KÜCHENTREFFDESJAHRES 2022

„Leinen los!“ – unter diesem Motto stand der #KüchenTreffdesJahres 2022, der in diesem Jahr endlich wieder in Präsenz abgehalten werden konnte. Hinter dem Hashtag verbirgt sich weit mehr als die Jahreshauptversammlung des Verbands, denn KüchenTreff nutzt die Veranstaltung nicht nur für die Erfüllung der rechtlichen Erfordernisse der Genossenschaft, sondern auch als Familientreffen, als Netzwerkplattform, zur Fortbildung, zur Diskussion – und nicht zuletzt zum Feiern. Die Euphorie war bei allen, die in diesem Jahr in Bremen dabei waren, zu spüren. „Unser #KüchenTreffdesJahres ist immer besonders“, so Daniel Borgstedt, der gemeinsam mit Marko Steinmeier die Geschäftsführung von KüchenTreff bildet. „In diesem Jahr haben wir besonders gespürt, wie sehr der persönliche Austausch während der letzten zwei Jahre vermisst wurde.“

Das Motto „Leinen los!“ bestimmte die beiden Tage, an denen die KüchenTreff-Familie in alter Gewohnheit zusammenkam: Es ging um Aufbruch, um die Zukunft und wie man gemeinsam neue Ansätze verfolgen kann – und dieser Leinen-los-Spirit durchzog das gesamte Event: von den offiziellen Programmpunkten, bei denen u. a. Key-Note-Speakerin Anja Förster mit ihrer „Anstiftung zum Andersdenken“ zum Change aufforderte, bis zum persönlichen Gespräch zwischen den Mitgliedern. Am Ende waren alle begeistert und nahmen eine Menge Inspiration und Impulse mit ins Daily Business. Das Feedback fiel von „großartig“ bis zu „Ich habe enorm viel mit nach Hause genommen“ durchweg positiv aus.

Geschäftszahlen überplanmäßig gewachsen

Zunächst waren einige Formalien zu erfüllen. Nachdem am Freitag im Dorint City-Hotel die Gesellschafterversammlung stattgefunden hatte und die notwendigen



PRESSEINFORMATION

Beschlüsse gefasst worden waren, begann am Sonnabend der inhaltlich spannende Teil, der nun erstmals live von den beiden „neuen“ Geschäftsführern Daniel Borgstedt und Marko Steinmeier eingeleitet wurde. Das neue Geschäftsführer-Duo hatte die Position bereits Anfang 2020 von Franz Bahlmann übernommen. Eine persönliche Staffelstabübergabe musste aus bekannten Gründen immer wieder verschoben werden. Nun konnte sie endlich nachgeholt werden. Zur Begrüßung, charmant moderiert von Désirée Duray, erzählten die beiden, wie ihr Start verlaufen war und wie Franz Bahlmann ihnen dabei stets mit Rat und Tat zur Seite gestanden hatte. Ihre ersten beiden Amtsjahre, so ging es weiter im Vortrag, waren dabei sehr erfolgreich: Neben der starken Kooperation mit Partnerverbänden, die KüchenTreff mit einem gemeinsamen Umsatz von 1,2 Milliarden Euro zu einem Teil der größten Einkaufsgemeinschaft in Deutschland macht, wurden eine mittlere Managementebene eingeführt und der Außendienst neu aufgestellt. Die Zahlen sprechen ebenfalls eine klare Sprache: Die Geschäftszahlen wuchsen überplanmäßig um mehr als 19 Prozent und auch die Mitgliederzahlen stiegen: Nachdem zum Jahreswechsel 2020 413 Mitglieder mit 464 Standorten gezählt wurden, waren es zum Stichtag 31. Dezember 2021 486 Mitglieder mit 509 Küchenstudios – ein Zuwachs von 17,6 Prozent bei den Mitgliedern.

Den Verband in die Zukunft navigieren

Nach Verkündung dieser beeindruckenden Entwicklungen standen noch vielfältige Programmpunkte auf der Agenda: Zunächst erhielt Christian Schneider, Inhaber von KüchenTreff Homberg, bereits zum siebten Mal in Folge den Service-Award, eine Auszeichnung für das Küchenstudio mit den besten Online-Bewertungen. Im Anschluss wurden die Jubilare geehrt – u. a. KüchenTreff Leue mit beachtlichen 25 Jahren Verbandsmitgliedschaft. Ein Highlight des Tages folgte im Anschluss: die offizielle Ehrung und Verabschiedung von Franz Bahlmann. Der KüchenTreffler der ersten Stunde hielt eine bewegte Dankesrede, erzählte die ein oder andere Anekdote und ließ durchblicken, dass er „Abschiede nicht so gut kann“. Das Gute dabei: Franz



PRESSEINFORMATION

Bahlmann wird – im Hinblick auf das Auslandsgeschäft – weiterhin beratend an Bord sein.

Die Zeiten ändern sich: unterschiedliche Perspektiven auf Change

Im zweiten Block hieß es dann wirklich „Leinen los!“. Auch der Küchenhandel verändert sich und nur, wer diese Veränderung annimmt und gestaltet, wird in der Zukunft erfolgreich sein. Change, Wandel, Disruption – diese Begriffe schwirren schon lange durch die Welt der Beratung. Sie mit Leben zu füllen, ist allerdings eine Kunst. Und genau das gelang KüchenTreff mit dem #KüchenTreffdesJahres2022. „Wir sehen unsere Aufgabe als Verband darin, die Fragestellungen und Impulse, die wir von unseren Mitgliedern bekommen, aufzunehmen und umzusetzen“, sagt Marko Steinmeier. „Im Daily Business entwickeln wir Dienstleistungen für unsere Mitglieder, beim #KüchenTreffdesJahres ist es uns wichtig, ein inspirierendes Programm zusammenzustellen. Die gemeinsame Schnittmenge ist dabei klar: Bei allen regionalen Unterschieden verbinden die KüchenTreff-Familie gemeinsame Werte und eine Begeisterung für den schönsten Raum der Wohnung. Das macht uns einzigartig – und liefert immer wieder Impulse, uns fit für die Zukunft zu machen.“ In diesem Sinne sorgten vor dem Mittagessen hochkarätige Speaker mit ihren Vorträgen für unterschiedliche Perspektiven auf das Thema „Change“. Zunächst zog der Politiker und Rechtsanwalt Wolfgang Bosbach in einem humorvollen Beitrag sein Fazit für eine erfolgreiche Zukunft in einer sich immer schneller drehenden Welt: Wer vorne mitspielen will, muss mutige Entscheidungen treffen und vor allem eins sein: schnell. Auf ihn folgte Thomas M. Stein, der auf eine eindrucksvolle Karriere in der Musikindustrie zurückblickt. Sein Kerngedanke: Wichtig ist, was der Kunde will. Wer das nicht berücksichtigt und nicht mit den Ansprüchen der neuen Generationen geht, ist schnell aus dem Geschäft. Im Anschluss wurde in einer Talkrunde, zu der sich auch Florian Goos von GOOS COMMUNICATION gesellte, diskutiert, welche Auswirkungen das auf die Küchenbranche haben könnte.



PRESSEINFORMATION

Nach dem Mittagessen: Mut zu neuen Ideen

Nach einer Mittagspause kam Key-Note-Speakerin Anja Förster auf die Bühne. Der passionierten Change-Expertin wurde von der „Financial Times“ attestiert, dass sie wie ein Streichholz sei, das andere entzündet. In der Tat: Die Autorin lieferte einen enthusiastischen und aufrüttelnden Vortrag dazu, welchen Fragen sich Unternehmen stellen müssen, um neue Wege zu finden und auch zu beschreiten. Auf ihren Aufruf zum Ausprobieren von Neuem folgten die Schlussworte des offiziellen Programms. Darin fasste Daniel Borgstedt den Tag noch einmal zusammen: „Unser Plan ist aufgegangen. Wir haben das 25-jährige Jubiläum gefeiert. Und auch der Abschied von Franz Bahlmann erlaubte uns einen Blick zurück. Die beiden Speaker, die wir für den Vormittag gewinnen konnten, haben dann sehr unterschiedliche Perspektiven auf ihre Erfahrungen mit Wandel erläutert. Wolfgang Bosbach aus politischer und gesellschaftlicher Sicht, wo mehr Stetigkeit und Kontinuität gefragt sind, als es die wirtschaftliche Perspektive von Thomas M. Stein, der in seiner Karriere den radikalen Wandel vom Tonträger zum Streaming erlebt hat, widerspiegelt. Am Nachmittag kam dann mit Anja Förster der Blick nach vorne – und damit das Mindset, das man braucht, um im schnellen Wandel mithalten zu können. So haben wir alles abgedeckt, was auch KüchenTreff ausmacht: Kontinuität, die zugleich Raum für Flexibilität und neue Ideen lässt.“

„Leinen los“ für die Party in der Alten Werft

Am Abend wurde es Zeit für einen Locationwechsel. Mit der Alten Werft hatte KüchenTreff eine Location gewählt, die das Alte und das Neue perfekt vereint. Der bis heute erhaltene Teil der Atlas-Werke, bei denen einige bekannte Schiffe vom Stapel liefen, ist heute eine spektakuläre Eventlocation. Und inmitten dieses coolen Mixes aus Design und Selbstgebaitem, aus Paletten, Hochbeeten und Containern lässt es sich hervorragend feiern, wie die KüchenTreff-Familie am Abend unter Beweis stellte. Neben dem persönlichen Austausch zwischen Mitgliedern,



PRESSEINFORMATION

Industriepartnern und Dienstleistern hatte KüchenTreff ein umfangreiches Programm aufgeföhren. Nachdem es mit einem der bekanntesten Bremer Shanty-Chöre traditionell losging, wurde es zu späterer Stunde Zeit, das Tempo anzuziehen: Tänzer mit Laserkostümen holten die Gemeinschaft, die sich bei gutem Wetter noch größtenteils draußen aufhielt, in die Räumlichkeiten, wo eine Band, DJs und sogar eine Seiltänzerin für Festivalstimmung sorgten. Wer wollte, konnte auch selbst aktiv werden, sich temporäre Tattoos „stechen“ lassen oder Fotos vor einem Green Screen machen lassen. Bis in die frühen Morgenstunden wurde getanzt, gefeiert, geredet – und es wurde wieder deutlich, was KüchenTreff so besonders macht. „KüchenTreff ist nicht irgendein Verband, sondern eine Gemeinschaft, die sich mit Freude, Kreativität und Freundschaft der Herausforderungen der Zukunft annimmt“, so Marko Steinmeier. „Das hat man auch an diesen zwei Tagen erlebt, an denen durchweg eine freundliche, entspannte, lockere Atmosphäre herrschte. Der familiäre Spirit war überall und jederzeit spürbar – und vor allem am Abend, wo KüchenTreff gezeigt hat, dass wir auch feiern können!“



PRESSEINFORMATION

KüchenTreff:

KüchenTreff ist eine Verbundgruppe des Küchenhandels, die 1995 mitgegründet wurde. 2020 feierte KüchenTreff das Jubiläum seines 25-jährigen Bestehens. Mit aktuell über 500 Standorten in Europa und einem gemeinsam mit den Partnerverbänden erwirtschafteten Umsatz von 1,2 Mrd. EUR ist KüchenTreff die größte Einkaufsgemeinschaft in Deutschland. Die KüchenTreff-Händler:innen sind inhabergeführte Familienbetriebe. Unter dem Motto „Zuhause bei KüchenTreff“ werden in familiärer Atmosphäre Traumküchen geplant. KüchenTreff hat einen klaren Qualitätsanspruch: „Wir sind erst zufrieden, wenn unsere Kunden:innen so begeistert sind, dass sie uns weiterempfehlen“. Die Serviceleistungen des genossenschaftlich organisierten Verbands sind in der Verbandslandschaft einzigartig und unterstützen die Küchenstudios von der Gründung bis zur Nachfolgeregelung. Zu den Leistungen von KüchenTreff zählen beispielsweise Einkauf, Zentralregulierung, betriebswirtschaftliche Beratung, zentrale Pflege aller Lieferantenkataloge, Geschäftsausstattung, eine eigene Grafik-Abteilung, ein eigenes Online-Marketing-Team, ein ZGV-zertifizierter Klimaprofi sowie Ladenbau-, Shop- und Existenzgründerkonzepte. Der Verband stellt ebenfalls den Kontakt zu spezialisierten Dienstleistern wie Steuerberatern oder Werbeagenturen her und bietet eine starke Vertriebsmarke, die die Händler:innen nutzen können, wenn sie möchten.

Über den Kernmarkt Deutschland hinaus ist die Verbundgruppe seit 2013 mit einer eigenen Tochtergesellschaft in den Niederlanden und seit 2019 in Österreich und der Schweiz aktiv. Darüber hinaus zählt der Verband Händler:innen in Belgien, Luxemburg, Rumänien und Polen zu seinen Mitgliedern. Damit ist diese Händlergemeinschaft selbstständiger Unternehmer:innen einer der erfolgreichsten Küchenverbände für den mittelständischen Küchen-Fachhandel. Heute ist der Name KüchenTreff mit dem Kernslogan „Willkommen zuhause. Willkommen bei KüchenTreff“ vielen Konsument:innen bekannt und hat sich zu einer begehrten Vertriebsmarke für Küchen entwickelt.



PRESSEINFORMATION

Weitere Informationen / Pressekontakt:

Für weitere Fragen, Informationen oder Bilddaten stehen Ihnen die
Verbandszentrale von KüchenTreff oder unsere Presseagentur zur Verfügung:

Anna-Lena Lehmkuhl

KüchenTreff Einkauf & Marketinggesellschaft für Küche & Wohnen GmbH & Co. KG

Harpstedter Str. 60, 27793 Wildeshausen

Telefon 04431 737926 | Fax 04431 73792920

E-Mail: a.lehmkuhl@kuechentreff.de

Susanne Jung

GOOS COMMUNICATION GmbH & Co. KG

Geibelstraße 46a, 22303 Hamburg

Telefon 040 284178745

PRESSEINFORMATION

Fotonachweis



1_KuechenTreffdesJahres2022_Geschaeftsfuehrer_v.l.n.r._DanielBorgstedt_MarkoSteinmeier



2_KuechenTreffdesJahres2022_Geschaeftsfuehrer_v.l.n.r._DanielBorgstedt_MarkoSteinmeier



3_KuechenTreffdesJahres2022_v.l.n.r._MarkoSteinmeier_FranzBahlmann_DanielBorgstedt



PRESSEINFORMATION



4_KuechenTreffdesJahres2022_Ehrung_Jubilare



5_KuechenTreffdesJahres2022_Gewinner_ServiceAward_ChristianSchneider_KuechenTreffHomburg



6_KuechenTreffdesJahres2022_Ehrung_FranzBahlmann



7_KuechenTreffdesJahres2022_Vortrag_WolfgangBosbach



8_KuechenTreffdesJahres2022_Vortrag_ThomasM.Stein



9_KuechenTreffdesJahres2022_Talkrunde



10_KuechenTreffdesJahres2022_Teilnehmende



11_KuechenTreffdesJahres2022_Abendveranstaltung_Alte_Werft

PRESSEINFORMATION



12_KuechenTreffdesJahres2022_
neue_Beiraeatin_SusanneWinter



13_KuechenTreffdesJahres2022_
Abendveranstaltung_Alte_Werft



14_KuechenTreffdesJahres2022_
Ansprache_Geschaeftsfuehrung



15_KuechenTreffdesJahres2022_
Abendveranstaltung_Band

Bildunterschriften:

1_KuechenTreffdesJahres2022_Geschaeftsfuehrer_v.l.n.r._DanielBorgstedt_MarkoSteinmeier_1:
Daniel Borgstedt und Marko Steinmeier (v.l.n.r.) übernahmen Anfang 2020 die Geschäftsführung des Verbands KüchenTreff. Beim #KüchenTreffdesJahres 2022 konnten sie sich – nach über zwei Pandemie Jahren – endlich persönlich vorstellen.

2_KuechenTreffdesJahres2022_Geschaeftsfuehrer_v.l.n.r._DanielBorgstedt_MarkoSteinmeier_2:
Die Geschäftsführer Daniel Borgstedt und Marko Steinmeier (v.l.n.r.) informierten die Teilnehmenden beim #KüchenTreffdesJahres 2022 über ein erfolgreiches Jahr 2021.

3_KuechenTreffdesJahres2022_v.l.n.r._MarkoSteinmeier_FranzBahlmann_DanielBorgstedt:
Beim #KüchenTreffdesJahres 2022 konnte der ehemalige Geschäftsführer Franz Bahlmann (Mitte) endlich persönlich geehrt und verabschiedet werden. Marko Steinmeier (links) und Daniel Borgstedt (rechts) hatten die Führung des Verbands bereits Anfang 2020 übernommen.

4_KuechenTreffdesJahres2022_Ehrung_Jubilare:
KüchenTreff bedankte sich bei zahlreichen Jubilaren für ihre langjährige Mitgliedschaft im Verband.



PRESSEINFORMATION

5_KuechenTreffdesJahres2022_Gewinner_ServiceAward_ChristianSchneider_
KuechenTreffHomburg:

Zum siebten Mal in Folge ging der Award des Verbands für herausragende Servicebewertungen an KüchenTreff Homburg. Geschäftsführer Christian Schneider nahm ihn sichtlich erfreut entgegen.

6_KuechenTreffdesJahres2022_Ehrung_FranzBahlmann:

Nachdem er die Geschäftsführung bereits Anfang 2020 weitergegeben hatte, verabschiedete sich Franz Bahlmann mit einer emotionalen Ansprache noch persönlich.

7_KuechenTreffdesJahres2022_Vortrag_WolfgangBosbach:

Wolfgang Bosbach präsentierte den Zuhörer:innen in einem humoristischen Vortrag sein Erfolgsrezept: stets am Ball zu bleiben und mutige Entscheidungen zu treffen.

8_KuechenTreffdesJahres2022_Vortrag_ThomasM.Stein:

Thomas M. Stein stellte in seinem Vortrag einen entscheidenden Erfolgsfaktor heraus: Wichtig ist, was die Kund:innen möchten.

9_KuechenTreffdesJahres2022_Talkrunde:

Florian Goos, Wolfgang Bosbach und Thomas M. Stein diskutierten über die Zukunft der Küchenbranche. Moderiert wurde das Gespräch von Désirée Duray.

10_KuechenTreffdesJahres2022_Teilnehmende:

Gute Stimmung: Die Teilnehmenden des #KüchenTreffdesJahres 2022 genossen ein kurzweiliges und inspirierendes Programm.

11_KuechenTreffdesJahres2022_Key-Note-Speakerin_AnjaFoerster:

Key-Note-Speakerin Anja Förster rief in ihrem Vortrag Händlerinnen und Händler zum Austesten von Neuem auf.

12_KuechenTreffdesJahres2022_neue_Beiratlerin_SusanneWinter:

Geschäftsführer Marko Steinmeier (l.) und Daniel Borgstedt (r.) begrüßten Küchenhändlerin Susanne Winter (Mitte) als neues Beiratsmitglied.

13_KuechenTreffdesJahres2022_Abendveranstaltung_Alte_Werft:

Die beeindruckende Eventlocation am Samstagabend in der Alten Werft in Bremen.

14_KuechenTreffdesJahres2022_Abendveranstaltung_Ansprache_Geschaeftsfuehrung:

Die Geschäftsführung eröffnete in einer kurzen Ansprache eine gesellige Abendveranstaltung voller Überraschungen.

15_KuechenTreffdesJahres2022_Abendveranstaltung_Band:

Livemusik und weitere Showacts sorgten bei der Abendveranstaltung in der Alten Werft für beste Stimmung und Unterhaltung.

Copyright der Bilder: KüchenTreff