

50 Jahre Brunner Küchen

Dieses Jahr kann Brunner Küchen das 50-jährige Firmenjubiläum feiern. Das Unternehmen mit Sitz im aargauischen Bettwil hat sich in all den Jahren einen hervorragenden Ruf als Küchenbauer erarbeitet. Insbesondere auch, weil die Küchen in der hauseigenen Produktion hergestellt werden.

Brigitte Müller, Redaktorin

Zu Beginn der Familiengeschichte steht Grossvater Plazid, der 1903 seine Dorfschreinerei hoch über dem Hallwilersee gründete. Sein Enkel, Ernst Brunner, arbeitete nach der Lehre als Schreiner im Betrieb seines Vaters Alfons in Zürich, danach in Zug und Lausanne. Nachdem Ernst Brunner zurück in Zürich sein eigenes Unternehmen für Küchen-Montage gegründet hatte, pilgerte er in seiner Freizeit während drei Jahren jedes Wochenende nach Bettwil, wo er der alten Schreinerei seines Grossvaters Plazid wieder neues Leben einhauchte. Und im Jahr 1972 war genau diese kleine Werkstatt der Geburtsort von Brunner Küchen.

Angefangen hat alles mit einer Fläche von 300 Quadratmetern, heute umfasst die Schreinerei mit einem hoch modernen Maschinenpark über 3500 Quadratmeter. Die Küchenausstellung von 1000 Quadratme-

tern gilt als eine der vielseitigsten und umfangreichsten der Schweiz.

Im Jahr 2018 erfolgte ein weiterer Generationenwechsel: Ernst Brunner, Inhaber von Brunner Küchen, übergab die Firma seinen Töchtern Corinne Brunner und Erika Bernhard-Brunner sowie seinem Schwiegersohn Adrian Bernhard. «Die Grundlage unseres Schaffens liegt in der Offenheit gegenüber sich wandelnden Anforderungen und einem vom Handwerk geprägten Qualitätsverständnis», beschreibt der heutige Geschäftsführer Adrian Bernhard das Erfolgsrezept, welches damals bei Ernst Brunner genauso galt wie heute.

Digitalisierung

Ein wichtiges Thema sowohl für die internen Prozesse als auch für die Endkunden ist die Digitalisierung. Adrian Bernhard meint dazu: «Wir setzen digitale Möglichkeiten dann ein, wenn sie unsere Arbeit vereinfachen.

Beispielsweise auf der Stufe der Projektleitung können unsere Planer bis ins Detail alle konstruktiven und gestalterischen Informationen der geplanten Küche exakt bestimmen. Diese digitalen Daten werden direkt an die CNC-Maschine übermittelt. Auch bei der Beratung werden die künftigen Küchen anhand einer 3D-Visualisierung mit den Kunden besprochen».

Wertschätzung des Handwerks

Zur DNA des Unternehmens gehört, dass es für seine Kunden von A bis Z alles rund um den Küchenbau anbietet – in höchster Qualität. Von der Beratung über die Herstellung der Küchen in der firmeneigenen Werkstatt in Bettwil bis hin zur Montage wird die gesamte Küchenproduktion durch ein Team mit rund 50 Mitarbeitenden, davon 7 Lernende, ausgeführt. Adrian Bernhard ist überzeugt, dass sein Team diesen hohen Qualitätsanspruch garantieren kann, weil sich die Mitarbeitenden an ihrem Arbeitsplatz wohlfühlen und ihre Arbeit unter bestmöglichen Bedingungen ausführen können. Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter verfügt über eine solide Ausbildung in ihrem/seinem Fachbereich. Besonders am Herzen liegt dem Unternehmen, jungen Menschen eine Lehrstelle zu bieten und sie zu qualifizierten Fachleuten auszubilden.

Als Jugendlicher hat sich Adrian Bernhard für die Ausbildung zum Schreiner entschieden. Im Küchenbau profitiere er heute sehr von dieser Basisausbildung. Aus der eigenen Perspektive kennt Bernhard den Vorteil einer guten Ausbildung und so verwundert es nicht, dass er dasselbe von seinen Angestellten fordert. So besitzen die Kundenberater eine solide Ausbildung, die mit Weiterbildungen im Verkauf und Design erweitert wurden. Kundinnen und Kunden werden also von Fachpersonen bedient, die



Die Familie Brunner: (vlnr) Adrian Bernhard, Erika Bernhard-Brunner, Ernst Brunner, Corinne Brunner.

über ein fundiertes Wissen im Küchenbau verfügen. Brunner Küchen investiert bewusst in die Ausbildung seiner Fachkräfte, denn nur mit dem entsprechenden handwerklichen Können lassen sich die eigenen Qualitätsansprüche garantieren. Trotz innovativer technischer Fortschritte in der Produktion wird dem Handwerk bei Brunner Küchen nach wie vor oberste Priorität eingeräumt. Denn die Kunden schätzen, dass eine Küche individuell und massgeschneidert produziert wird.

Liebe zum Detail

Alle Möbelineinteile werden mit einer beschichteten Spanplatte, die einen Mehrblattaufbau aufweist, gebaut. «Dass wir mit bestem Material bauen, ist vielleicht auf den ersten Blick nicht sichtbar. Aber über die Jahre erkennen Kunden, dass das Material feuchtigkeitsresistenter ist und eine lange Lebensdauer aufweist», erklärt Adrian Bernhard. Ein weiteres Beispiel: An den Seitenwänden werden möglichst keine bzw. nur so viele Lochbohrungen wie notwendig ausgeführt. Unnötige Bohrlöcher reagieren empfindlich auf Feuchtigkeit und sind anfällig für Verschmutzungen. Bei der Verarbeitung und Ausstattung wird grundsätzlich darauf geachtet, dass nirgends Ecken oder Kanten entstehen, an denen man sich verletzen kann.

Produktionsstandort Schweiz

Flexibilität und Qualität sind für den Geschäftsführer Adrian Bernhard zwei wichtige Argumente für den Produktionsstandort Schweiz. Selbstverständlich werden auch die Zulieferbetriebe nach denselben Kriterien ausgewählt und wenn möglich die verwendeten Werkstoffe über regionale Anbieter beschafft. Bei der Wahl der Rohstoffe setzt der Küchenprofi auf FSC-zertifiziertes Massivholz und Echtholzurniere. Modernste Maschinen garantieren eine präzise und rationelle Verarbeitung der hochwertigen Werkstoffe, wobei der interne Maschinenpark mit eigener Solarenergie betrieben wird. Die hauseigene Lackiererei verfügt über eine Destillieranlage für die Lösemittelrückgewinnung von Lackresten. Da der Betrieb eng mit Bettwil und der Region verbunden ist, stammt ein Grossteil



Fotos: Brunner Küchen

Klassisch elegante Küche, wo das Kochen sicher Freude macht.

der Belegschaft aus den umliegenden Gemeinden.

Schneller Umbau

Ob in einem Neubau und einem Umbau – sämtliche Arbeitsschritte werden mit dem Kunden besprochen und minutiös geplant. So werden alle beteiligten Handwerker direkt vom Küchenbauer koordiniert, was eine terminnahe und schnellstmögliche Realisierung des Küchen(um)baus garantiert. Ein Umbau dauert im Schnitt 14 Tage – von der Demontage der alten bis zur Inbetriebnahme der neuen Küche. Renovationen und Umbauten erfordern eine enge Zusammenarbeit mit der Kundschaft. Deshalb ist es ein grosser Gewinn, dass der Küchenbauer jederzeit der direkte Ansprechpartner für die Bauherrschaft ist.

Die Küche ist oft der wichtigste Raum in einer Wohnung, in einem Haus. Dort trifft sich die Familie, es wird zusammen gekocht, am Küchentisch werden mit Gästen gute Gespräche geführt. Adrian Bernhard erzählt: «In der ersten Phase unserer Beratung stellen wir vor allem Fragen. Was für Vorstellungen, Wünsche und Anforderung stellt ein Kunde an seine neue Küche? Wer benutzt die Küche und welchen Stellenwert hat das Kochen?» Bei einem Umbau besuchen die Küchenprofis die Kundin, um die Raumverhältnisse und die wohnliche Umgebung vor Ort kennenzulernen. Dank der jahrelangen Erfahrungen und den umfangreichen Kenntnissen über den Küchenbau zeigt die Beraterin/der Berater den Kunden

Fortsetzung Seite 29



Die Massarbeit wird vor allem im Detail sichtbar.



Luxus bis ins kleinste Detail.

Fotos: Brunner Küchen

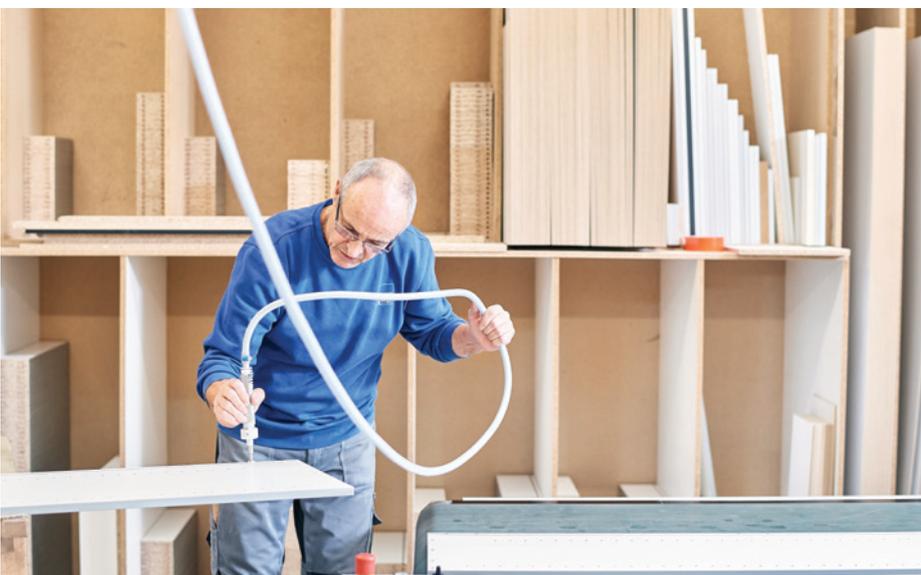
vielseitige Möglichkeiten und vermittelt ihnen Ideen, an die sie selber nicht dachten. «Wir legen bei der Planung grossen Wert auf die Zusammenarbeit mit den Kunden. Die Abläufe in der Küche müssen auf die Kundschaft zugeschnitten sein und vor allem die Nutzerinnen und Nutzer müssen sich in ihrer neuen Brunner Küche wohlfühlen», so das Credo von Adrian Bernhard.

Ideen und Informationen

Für Inspirationen sorgt die Ausstellung in Bettwil. Dort erfahren Kundinnen und Kunden auch, dass ergonomische Erkenntnisse fast wichtiger sind als die Frage, ob die Schubladen nun mit oder ohne Griff ausgerüstet werden sollen. Sinnvolle, kurze Abläufe beim Kochen, die passende Höhe der Arbeitsflächen wie auch die Sicherheit sind bei jeder Küchenplanung wichtige Faktoren, die berücksichtigt werden müssen. In der Ausstellung können Kunden unterschiedliche Arbeitshöhen ausprobieren. Immer wieder sind sie dabei erstaunt, wie bei der passenden Höhe der Rücken entlastet wird. Kochen verschieden grosse Menschen in einer Küche, braucht es kreative Lösungen, um allen Körpergrössen gerecht zu werden. Der Küchenprofi legt viel Wert auf die Funktion, denn langfristig sind genügend Stauraum, grosszügige Arbeitsflächen und kurze Wege zum Kühlschrank oder zum Backofen entscheidend dafür, dass die Kunden mit ihrer Brunner Küche über die Jahre glücklich sind.



Massgeschreinerte, edle Wohnküche.



In Bettwil befindet sich neben der Kundenausstellung auch der Produktionsbetrieb.

Inspiration

In der 1000 m² grossen Ausstellung in Bettwil können Interessierte 30 Küchen anschauen, testen und die unterschiedlichen Möglichkeiten moderner Küchenplanung und -ausstattung entdecken.

Brunner Küchen AG
Hauptstrasse 17
5618 Bettwil

Für die Öffnungszeiten der Küchenausstellung und weitere Informationen:

www.brunner-kuechen.ch

Qualität und Handwerk

Das Familienunternehmen Brunner Küchen feiert mit Stolz sein 50-jähriges Jubiläum. Geschäftsführer Adrian Bernhard erklärt, dass traditionelle Werte wie Qualität und Handwerk genauso wichtig sind wie der Wandel durch Neuheiten und Digitalisierung.

Brigitte Müller, Redaktorin

Herr Bernhard, hat sich Brunner Küchen etwas Spezielles zum 50-jährigen Firmenjubiläum geleistet?

Ja klar. Wenn ich von meinem Büro hinausschaue, dann sehe ich unser neues Logo. Zum Firmenjubiläum haben wir uns ein Redesign unseres Firmenauftritts geleistet. Zudem feiern wir unser Jubiläum mit Anlässen, an die wir Personen einladen, die massgeblich zum Erfolg unseres Unternehmens beigetragen haben.

Was hat sich in den letzten Jahren im Küchenbau verändert?

Die Veränderungen im Küchenbau sind beachtlich. Wir verfügen heute über eine viel breitere Palette an unterschiedlichsten Materialien für Abdeckungen und Fronten. Beispielsweise können wir Keramikplatten

vielseitiger anwenden. Auch das Angebot für Chromstahloberflächen hat sich massiv erweitert. Einerseits können wir mit dieser Materialvielfalt unseren Kunden kreativere und überraschendere Lösungen anbieten. Andererseits werden Abdeckungen und Fronten weniger schnell schmutzig, beispielsweise dank einer Antifingerprint-Beschichtung. Grundsätzlich sind heutige Küchen schnell und einfach zum Putzen. Viele Neuheiten betreffen auch die Geräte. Beindruckend finde ich unter anderem den neuen Backofen von Miele, der mit dem Dialoggaren das Kochen fast neu erfindet.

Welche Neuheiten sind für Sie ein aktuelles Thema?

In unserer Ausstellung zeigen wir zwei Küchen, die neue Maßstäbe setzen. Einerseits in Bezug auf die konzeptionelle Umsetzung und andererseits mit dem Einsatz von tren-

digem Materialien. Es ist ein Erlebnis vor Ort, die brandneuen Küchenprojekte zu entdecken. In unserem Showroom können sich Besucherinnen und Besucher von rund 30 komplett eingerichtete Küchen inspirieren lassen. Dabei werden sie viele Neuheiten entdecken.

Haben die Ereignisse rund um die Pandemie bereits Einfluss auf Ihr Unternehmen, bzw. auf den Küchenbau?

Absolut! Ich meine, unsere Branche hat davon profitiert, dass seit Beginn der Pandemie beim Wohneigentum mehr in den Umbau investiert wird. Im Besonderen leistet man sich eine neue, komfortablere Küche. Auf der anderen Seite ist unsere Branche ebenfalls von den Schwierigkeiten bei der Beschaffung von beispielsweise Holz oder Elektroapparaten betroffen. Ebenso sind wir konfrontiert mit steigen-



Adrian Bernhard ist seit 2018 Geschäftsführer beim Familienbetrieb Brunner Küchen.



Die Ausbildung von Lernenden ist eine wichtige Aufgabe im Betrieb.



Fotos: Brunner Küchen

In der Ausstellung werden rund 30 Küchen präsentiert. Da gibt es viele Neuheiten zu entdecken.

den Preisen. Da sind wir gefordert, vorausschauend zu handeln, damit wir unsere Kunden weiterhin bestens bedienen können.

Welcher Tradition bleibt Ihr Unternehmen weiterhin verpflichtet?

Unser Motto ist, Altes bewahren und Neues wagen! Obwohl wir unsere Produktionsabläufe laufend durch die Digitalisierung vereinfachen, pflegen wir das sorgfältige Handwerk. Unsere Küchen werden nie ein reines Maschinenprodukt sein. Es ist uns wichtig, dass in unserem Betrieb gelernte Fachleute arbeiten. Wir legen zudem grossen Wert auf die Ausbildung von jungen Menschen. Zurzeit beschäftigen wir sieben Lernende, möchten aber gerne acht Lernende ausbilden, was bedeutet, dass in jedem Lehrjahr zwei Jugendliche bei uns arbeiten.

Warum sind Innovationen wichtig für die Zukunft?

Für ein Unternehmen ist es lebenswichtig, den steten Wandel in der Technik, den Materialien und dem Design zu prüfen. Auch unser Umfeld und die Gesellschaft verändern sich laufend. Durch die Pandemie wurde beispielsweise plötzlich das Arbeiten zu Hause Realität. Das Homeoffice wird in Zukunft einen anderen Stellenwert einnehmen als vor der Pandemie. Solche gesellschaftlichen Veränderungen müssen wir genauso wahrnehmen wie den Wandel in der technischen Entwicklung. Unsere Aufgabe ist es, Trends nicht nur zu erkennen, sondern mit neuen Konzepten voranzugehen.

Wie verändert die Digitalisierung Ihre Firma?

Wir sind laufend daran, Arbeitsprozesse zu vereinfachen. Dabei hilft uns die Digitalisierung. So wird am Computer jedes Teilelement exakt berechnet. Die berechneten Daten werden auf einem Strichcode gespeichert. Durch das Einlesen des Strichcodes

erfolgt die Programmierung der CNC-Maschine mit den präzisen Massen des zu fräsenden Elements. Solche Automatisierungen im Betrieb sind für unsere Kunden nicht sichtbar. Hingegen wird die Digitalisierung für unsere Kunden erlebbar, wenn wir ihnen ihre Wunschküche als 3D-Visualisierung präsentieren. Damit ist es viel einfacher, sämtliche Details zu besprechen.

Gibt es eine Vision, die Brunner Küchen in den nächsten Jahren leiten wird?

Ich möchte weniger von einer Vision sprechen, sondern von einer Haltung, die so etwas wie die DNA unseres Unternehmens ist. Als Schweizer Unternehmen verstehen wir uns als wichtiger Marktplayer, was die Qualität, das Handwerk und das Setzen von Trends betrifft. Eine weitere Aufgabe ist, dass wir vorausschauend unser Familienunternehmen gesund und vital der dritten Generation übergeben können. Damit Brunner Küchen weitere kommende Firmenjubiläen feiern kann.