



Präsentieren den „LED-Sparfuchs“, eine Eigenentwicklung der Sedia Küchentechnik: Joachim Knittel (Kaufmännischer Leiter), Dr. Brigitte Kornmüller (Geschäftsführerin) und Anna Saccia (Teamleiterin Einkauf). Hinter der Trennwand und auf der zweiten Ebene sind die Büro-Arbeitsplätze eingerichtet.

# Kundenwünsche hören und erfüllen

**Sedia Küchentechnik.** Das Großhandelsunternehmen in Benningen bei Stuttgart versteht sich als Komplettausstatter – und trägt aktiv dazu bei, neue Produkte auf den Markt zu bringen.

Seit 2005 beliefert das Großhandelsunternehmen Sedia Küchentechnik deutschlandweit Küchenstudios und den Möbel-Einzelhandel sowie größere Möbelhäuser mit Produkten rund um die Küche. Gelistet ist der Küchentechnik- und -zubehörspezialist darüber hinaus beim Großteil der Küchenverbände. Nahezu 7000 Artikel – etwa 2500 darunter werden auf Lager gehalten – umfasst das aktuelle Sortiment, das aus acht Produktgruppen besteht: Stühle, Tische, Dunstabzugshauben, Abfallsammler, Licht/LED, Armaturen/

Spülen, Montagetechnik sowie Ausstattung. Diese Gruppe ist unter anderem besetzt mit Stützelementen für Tische und Stühle, mit Relingsystemen und Funktionssäulen, mit Schrankausstattungen und Elektrokleingeräten. „Unseren Kunden gegenüber verstehen wir uns als Komplettausstatter“, so Geschäftsführerin Dr. Brigitte Kornmüller zum breit aufgestellten Lieferprogramm – bis hin zum kleinen, mit Suter sehr feinen Spülenprogramm. Eine ständige Zusammenarbeit erfolgt mit ca. 20 Hauptlieferanten, dazu kommen nach

Bedarf weitere Hersteller. Die Kundendatei enthält rund 6000 Adressen.

Sitz der Firma ist die Gemeinde Benningen am Neckar in der Region Stuttgart, nur wenige Fahrkilometer von der A81 Stuttgart-Heilbronn entfernt. Die Wurzeln des Unternehmens allerdings liegen nicht in Baden-Württemberg, sondern in Österreich: Muttergesellschaft ist die Brandstötter Beteiligungs- und Verwaltungs-GmbH in Linz. Nachdem die Sedia Grimm Handelsgesellschaft 2004 Insolvenz anmelden musste, wurde sie Othmar Brandstötter angeboten. Brandstötter, der mit seinem Tochterunternehmen HKT Haushaltstechnik den österreichischen Markt beliefert, nahm das Angebot an und gründete die HKT-Schwester Sedia Küchentechnik Handels-GmbH als vollkommen neues Unternehmen. Gerade mal 14 Tage, so Dr. Kornmüller, lagen zwischen Angebot und Vertragsunterzeichnung.

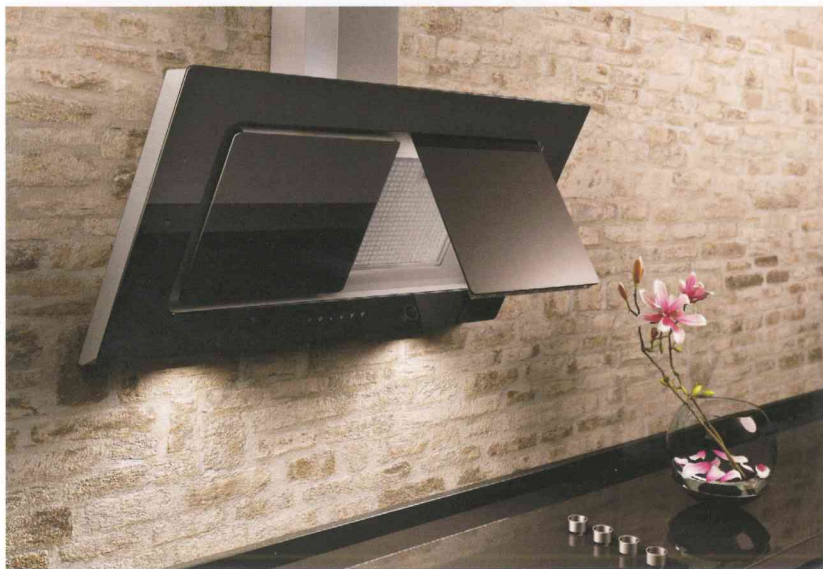
## Hohe Beratungskompetenz

Die Arbeitsplätze blieben damals erhalten, die Räumlichkeiten aus 500 Quadratmetern Büro- und 6000 Quadratmetern Lagerfläche wurden ebenfalls übernommen. Die Tätigkeit der Sedia erfuhr daher in der kurzen Interimszeit vor fünf Jahren keine Unterbrechung, und nach der Gründung der Sedia Küchentechnik konnte auf dem Erfahrungsschatz langjähriger Mitarbeiter in den klassischen Bereichen Einkauf, Verkauf, Lager, Verwaltung und Buchhaltung aufgebaut werden. Heute (Stand Mitte Juni 2010) arbeiten im Innendienst 48 fest angestellte Mitarbeiter sowie fünf Auszubildende. Im Außendienst sind flächendeckend 16 Mitarbeiter beschäftigt.

Wert gelegt wird auf die Übernahme der Auszubildenden. Sie kennen den Betrieb von Grund auf – „ein Potenzial, auf das wir nicht verzichten wollen“ –, und sie wachsen ab dem ersten Arbeitstag in die bestehende Firmenphilosophie hinein. Diese basiert neben dem wertigen Produktsortiment und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis in erster Linie auf einem umfassenden Kundenservice, geprägt von Eigenverantwortlichkeit, hoher Identifikation mit dem



Winziges technisches Wunderwerk mit strahlend großer Wirkung – und Highlight unter den Neuheiten: Der 2-Watt-„LED-Sparfuchs“ mit 24 SMD-LEDs lässt sich problemlos gegen einen 15 Watt Halogenstrahler austauschen.



Geteilte Arbeit: Die zwei Frontklappen der neu gelisteten „Aquila“ bedeuten eine bessere Wrasenerfassung durch vergrößerte Randabsaugungsflächen und eine „handlichere“ Reinigung. Kombiniert sind Edelstahl und Glas auch in Weiß zu haben. Dunstabszugshauben sind bei Sedia die stärkste Produktgruppe.

Unternehmen und den Produkten, Zuverlässigkeit und teamorientierter Arbeit. Zeitnahe Auftragsabwicklungen sind dabei ebenso beinhaltet wie die fachlich fundierte Beratung durch kontinuierlich geschulte Mitarbeiter.

### Feines Gespür für Trends

Zuständig für die Produktfindung ist das Einkaufsteam unter der Leitung von Anna Scaccia. Zu ihrem Aufgabenspektrum gehören Messebesuche, In-

formationsgespräche mit Herstellern, die Auswertung von Neuheiten-Präsentationen in den Medien – und insbesondere der stete Austausch mit dem Außendienst und mit dem Handel, um flexibel auf neue oder veränderte Anforderungen reagieren zu können.

„Kundenwünsche hören und erfüllen“, formuliert Dr. Kornmüller kurz und bündig die Strategie für den marktorientierten Einkauf. Und parallel für eine Art „Vorschlagswesen“, das sich einge-

### Produkte aus dem Effeff kennen

„Für den Verkäufer ist die Produkt-Kennntnis das Wichtigste“ – Kunden der Sedia Küchentechnik werden in mehrfacher Hinsicht unterstützt:

- Der Außendienst (der seinerseits intern geschult wird) bietet regelmäßig Schulungen an, um seine Kunden umfassend in Produktneuheiten einzuführen. Für die Händler besteht die Möglichkeit, diese Schulungen auch vor Ort im eigenen Küchenstudio durchführen zu lassen.
- Als Werbemittel bzw. Verkaufsunterlage stellt die Sedia einen Stuhlkatalog (aktuell: 2009/2010) sowie einen Verkaufskatalog Küchenzubehör und Geräte (aktuell: 2010/2011) zur Verfügung – pro Jahr erscheint einer der Kataloge komplett neu, zwischenzeitlich eingeführte Produkte werden im Katalog „Update/News“ vorgestellt. Im Download-Bereich auf der Homepage können die Einzelkataloge nach Produktgruppen heruntergeladen werden.
- Zum Trendthema LEDs ist ein „Lichtkoffer“ verfügbar, der den Verbrauchern einen Vergleich zwischen Halogenlampen und LEDs ermöglicht. Sie können zum Beispiel erfahren, dass sich die Oberflächen der LEDs kaum erwärmen, und sie können feststellen, ob ihnen die Farbwiedergabe des LED-Lichts zusagt.



Kochendes (Tee-)Wasser direkt aus dem Hahn: Armatur und 4-Liter-Boiler ergänzen sich bei der „Grohe Red Duo“ zum komfortablen Zeit- und Platzsparer – einfach den Griff für Heißwasser gleichzeitig ziehen und drehen (kindersicher), schon fließt 100 °C heißes Wasser. Per Einhebel-Bedienung gibt's alle anderen Mischverhältnisse nach Bedarf.

spielt hat und in Zusammenarbeit mit bestimmten Herstellern immer wieder zu Produktverbesserungen führt: So verlangt der Markt zunehmend Stühle mit erstklassigen ergonomischen Designlösungen. Entsprechende Nachfragen der Konsumenten beim Handel, praktische Ideen und Anregungen bündeln sich bei Anna Scaccia, werden von ihr aufgegriffen und an Anbieterfirmen weitergeleitet – mit dem Ergebnis optimierter Stuhlmodelle.



„Das haben wir hier auch noch nicht gemacht“ – nun, die Armatur „Twinflex“ ist ausgepackt und Joachim Knittel und Dr. Brigitte Kornmüller zeigen, was in ihr steckt. Ein biegbarer Auslauf zum Beispiel.



Der Barhocker ist auf Tisch-Sitzhöhe heruntergefahren – Kundenanregungen zu technischen Verbesserungen werden von einigen Herstellern gerne umgesetzt. Und Höhenverstellungen bei Hockern sind Trend.



Fest gemauert in Backstein, doch nicht fest gezurrt: Der vorhandene Gebäudekomplex wird bis jetzt unverändert genutzt. Mittelfristig sollen vor allem die Arbeitsabläufe in der Lagerhalle durch bauliche Maßnahmen neu organisiert werden.

Die Order von Stühlen hat nach Auskunft von Dr. Kornmüller „immens zugenommen“, sie sind mittlerweile drittstärkster Umsatzträger. An zweiter Stelle stehen Leuchten, den ersten Platz nehmen Dunstabzugshauben ein. Diese beiden Produktgruppen sind im Verbraucher-Bewusstsein sehr eng mit dem Umwelt- und Haushaltsbudget-Thema Energieersparnis verknüpft. Bei den Hauben spielen daher nach Auskunft von Anna Scaccia Motoroptimierungen, der Einsatz von LEDs und intelligente Umluft-Systeme als Auswahlkriterien eine maßgebliche Rolle.

Zugegriffen wird künftig jedoch nicht mehr ausschließlich auf bestehende Produkte der Dunstabzugs-Fabrikanten: Zurzeit wird zusammen mit der Elica-Tochtergesellschaft Airforce eine Haube entwickelt, die ausschließlich von Sedia Küchentechnik geführt werden soll und dem Handel die Möglichkeit geben wird, sich von Mitbewerbern abzugrenzen.

### Mehr Eigenentwicklungen

Das aktive Vorantreiben von Produktentwicklungen wird laut Dr. Kornmüller an Raum gewinnen, die Schritte dazu sind bereits erprobt: Im zweimonatlichen Rhythmus finden Treffen statt, auf denen Sedia-Mitarbeiter aus

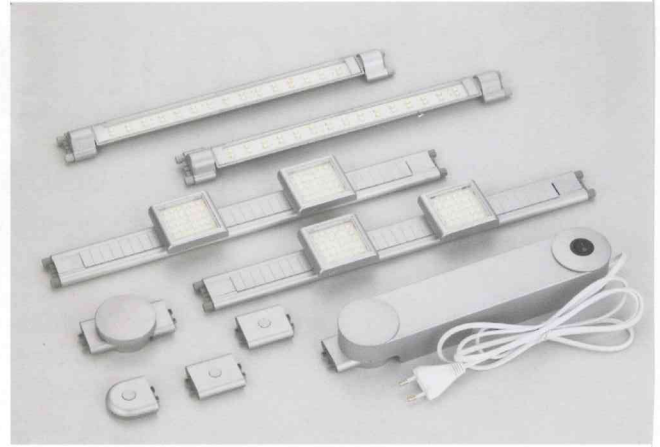
Benningen, Außendienst und Hersteller klären, ob zukunftssträchtige Ideen zu Eigenentwicklungen technisch umsetzbar sind. Sobald das Produkt vor der Realisierung steht, werden Monteure von Kunden hinzugezogen, damit auch das installationstechnische Optimum gewährleistet ist.

Auf dieser spartenübergreifenden Basis entstanden unter anderem zwei Eigenentwicklungen im Produktportfolio des Licht/LED-Segments, beide mit sehr hohem Marktpotenzial: Im vergangenen Jahr eingeführt und 2010 erweitert wurde „LediLux“, ein zum Unterbau geeignetes, modular aufgebautes LED-Lichtbandsystem, das flexibel einsetzbar ist, erweitert werden kann, sehr leicht zu montieren ist – und den Wunsch des Verbrauchers nach individuellen Planungen perfekt bedient.

„LediLux“ ist ein ausgereiftes System für die funktionale, energiesparende und ästhetische Beleuchtung von Privatküchen – und das lässt sich im Handel bestens demonstrieren, indem das Schienensystem als sicht- und greifbares Energiespar-Argument in den Ausstellungskojen montiert wird. Zusätzliche Anwendungen sollen folgen, wie Joachim Knittel, kaufmännischer Leiter der Sedia, betont: Geplant ist



Mit Schneidebrett, Rüstkorb und Resteschale hat die Edelstahl-Einbauspüle „Comfort COM 100“ von Suter alles, was zeitsparendes, ergonomisches und damit komfortables Arbeiten ermöglicht.



Eigenentwicklung „LediLux“, hier das Set „Jupiter“ aus 2 Schwenkleuchten (je 3 Watt), 2 Stromschienen mit Abdeckung, 4 Quadratleuchten (je 3 Watt), 2 Verbindungselementen, 1 schwenkbaren Eckverbindung, 1 Endkappe, 1 Trafo (0-30 Watt) mit Zentralschalter: 2 Meter lang, alufarbig lackiert, leicht zu montieren – und Sparpotenzial auch für die eigene Ausstellung.

die Weiterentwicklung Richtung Allgemeinbeleuchtung, sodass dem Verbraucher ein komplettes Lichtkonzept in einheitlichem Design offeriert werden kann – und das Küchenstudio selbst vom eigenen, deutlich reduzierten Energieverbrauch profitiert.

Jüngstes Novum unter den Eigenentwicklungen im Beleuchtungssegment ist der LED-„Sparfuchs“. Er trifft exakt ins Zentrum häuslicher Energiesparmaßnahmen, denn die 2-Watt-SMD-LED ist Ersatzleuchtmittel für vorhandene 15-20 Watt-Halogenstrah-

ler mit G4 Sockel-Anschluss. Ein Trafo-Wechsel ist nicht erforderlich. Rund 80 Prozent Energieersparnis werden nach Auskunft von Joachim Knittel mit dem LED-Pin ermöglicht. Mehr Infos gibt es auf der „Focus Küche & Bad“. (hb) ■ @ [www.sedia-kuechentechnik.de](http://www.sedia-kuechentechnik.de)



Praktisches Extra in der Arbeitsplatte: Ganz fix lassen sich Bioabfälle in den „ErgoMaster“ hineinwischen.

Die Verbraucher sind für Ressourcenschonung sensibilisiert: Sitzschalen aus Kunststoff wie beim Stuhl-Modell „Melanie“ sind Trend. Ebenso die Kombination mit Metall, hier Aluminium. Stapelbar, auch für draußen geeignet und in fünf Farben lieferbar.

