

## 75 Jahre Bühler Küchen AG

### Bühler Küchen AG: Erfolg dank Qualität, Diversität und Wertschätzung

Die Bühler Küchen AG ist ein Berner Unternehmen durch und durch. Seit Jahrzehnten geht es dank viel Gründer- und Innovationsgeist immer wieder neue Wege. So auch heute im Wettbewerb um qualifizierte Fachkräfte: Mit einem grossen Gespür für das Zwischenmenschliche zeigt das Familienunternehmen, dass es gerade in einem kompetitiven Umfeld die leisen Töne sind, die gehört werden.

Der Name Bühler Küchen AG steht für 75 Jahre Handwerksqualität aus Bern – und beinhaltet gleichzeitig viel Understatement. Schliesslich hat das Traditionsunternehmen aus dem Galgenfeld nicht ausschliesslich Küchen, sondern eine Vielzahl weiterer Angebote wie Schreinerei, Schränke und Innenausbau in petto. Natürlich aber markieren die Küchen das Herz des Unternehmens: In der eigenen Werkstatt stellen zehn Mitarbeitende die legendären MUTZ-Küchen her, von denen jährlich rund 120 verkauft werden. Im benachbarten Showroom sind Badezimmermöbel, Ankleiden, Garderoben und Homeoffice-Lösungen ausgestellt. Alles zusammen ermöglicht es dem Unternehmen, sein Potenzial voll auszuschöpfen. «Wer seine Küche ersetzt, ist häufig auch an einem neuen Bad oder weiteren Innenausbauten interessiert. Deshalb bieten wir unseren Kunden – Privatpersonen, Liegenschaftsverwaltungen und Architekten – ein stimmiges Gesamtpaket», erklärt Co-Geschäftsleiter und Mitinhaber Alain Bühler.



### Von der Gründung zur Co-Leitung

Die MUTZ-Küchen sind eine Erfindung von Walter Bühler, der das Unternehmen 1949 gründete. Er schuf damit ein neuartiges Produkt, das die damals gängigen Küchen-Buffer ablöste und den Markt revolutionierte. 1972 übernahm sein Sohn Max das Ruder, der das Unternehmen um ein modernes Ausstellungs- und Lagergebäude erweiterte und damit den Grundstein für den

heutigen Showroom legte, der auch in Zeiten der Digitalisierung noch intensiv von Kunden frequentiert wird.

2007 stiegen die Geschwister Alain und Michelle Bühler als Co-Geschäftsleiter und Mitinhaber ins Unternehmen ein. War dieser Schritt eine logische Konsequenz? Alain Bühler lacht und verneint: «Mein Vater hat immer gesagt 'Wenn's passt, dann passt's' und somit überhaupt keinen Druck aufgesetzt. Als es schliesslich um die Wurst ging, war für Michelle und mich klar, dass wir das zusammen machen.» Die Co-Leitung funktioniert gut, weil sich die beiden bewusst für eine Trennung der Aufgabengebiete entschieden haben. Alain verantwortet den Verkauf sowie Technik und Produktion, Michelle führt die Finanzen und die Administration. «Wir sind eine kleine Unternehmung und besprechen alles zusammen. Dabei gibt es natürlich immer wieder Punkte, die man intensiv diskutieren muss. Zwischen Schwester und Bruder passiert das wahrscheinlich besonders direkt, was wir aber klar als Vorteil sehen», sagt Michelle Bühler.



### **Wertschätzung – Basis für den Erfolg**

Beide setzen bei der Führung auf Fairness und Wertschätzung, was gemäss Alain Bühler in der Branche besonders wichtig ist. «Wir sind mit unseren Dienstleistungen auch auf dem Bau tätig und dort kann es im Eifer des Gefechts schon mal laut werden. Das wollen wir bewusst anders handhaben.» Dies sei aber ein langer Prozess, «an dem man in jeder Situation wieder neu arbeiten muss». Gute Kommunikation braucht es auch, um bei Kunden, Lieferanten und Partnern langfristig präsent zu bleiben. Daher setzen Bühlers gezielt auf Networking. Michelle Bühler engagiert sich seit 2020 im Vorstand der HIV-Sektion Bern, in der das Unternehmen seit Jahrzehnten Mitglied ist. Auch Alain Bühler ist in verschiedenen Netzwerk-Verbänden tätig und nimmt deren Anlässe als Gelegenheit, «neue Leute kennenzulernen». Mit einem Augenzwinkern sagt er: «'Dummerweise' halten unsere Küchen rund 30 Jahre, daher brauchen wir immer wieder

neue Kunden.» Darüber hinaus engagiert er sich im Interessenverband Küche Schweiz und amtierte dort mehrere Jahre im Vorstand und Präsident.



### **Die Kraft des Miteinanders**

Die Geschwister lobbyieren aber nicht nur für die eigenen Interessen, sondern engagieren sich auch gezielt im Bereich Diversität und Integration. Michelle Bühler, die nach eigenen Angaben einen grossen Gerechtigkeitssinn besitzt, war viele Jahre Vorstandsmitglied und Präsidentin der Business & Professional Women BPW Switzerland Club Bern und hat von 2005 bis 2016 den Lohngleichheitstag Equal Pay Day mitorganisiert. Dabei ist ihr nicht nur die Frauenförderung ein grosses Anliegen, sondern vor allem das Miteinander: «Wir sollten endlich alle anfangen, uns gegenseitig zu unterstützen und zu fördern. Und damit meine ich nicht nur Frauen untereinander, sondern auch gemischte Teams. Zusammen sind wir einfach viel stärker.»

Bei der Bühler Küchen AG ist die Schreinerei aktuell zwar ausschliesslich männlich besetzt, nicht aber die Planung: «Im Verkauf machen zwei Mitarbeiterinnen die Projektleitung und begleiten dabei Kunden von Anfang bis Schluss. Dabei schauen sie unter anderem auf der Baustelle nach dem Rechten oder begleiten die Monteure», so Michelle Bühler. Alain Bühler ergänzt: «Der Küchenbau ist traditionell ein sehr männlich geprägtes Business. Umso mehr ist es uns wichtig, dass wir im Verkauf qualifizierte Frauen haben, die auch Kundinnen adäquat begleiten können.»

### **Diversität – mehr als ein Label**

Um der Diversität auch gegen aussen Rechnung zu tragen, trägt die Bühler Küchen AG seit 2022 das LGBTI-Label, welches für ein ganzheitliches Diversity & Inclusion Management steht und mit dem sich Unternehmen zu einer Kultur der Offenheit, Inklusion und Wertschätzung verpflichten. Dazu gehört zum Beispiel, dass alle sexuelle Orientierungen oder Geschlechtsidentitäten

willkommen sind. «Diese Kultur leben wir ohnehin, nur ist sie mit dem Label auch gegen aussen klar sichtbar», ergänzt Alain Bühler. Mit dieser Massnahme erhofft sich die Bühler Küchen AG auch einen Vorteil auf der Suche nach Fachkräften – denn diese gestaltet sich aktuell schwierig. «Handwerk ist ein harter Job. Er ist zwar gut bezahlt, aber andernorts verdient man noch mehr und ist am Abend weniger müde», so Alain Bühler. «Wir versuchen, so viele Fringe Benefits wie möglich zu bieten, aber die meisten aktuellen Megatrends können wir nicht aufnehmen. In einer Werkstatt kann man nicht im Homeoffice arbeiten und Gleitzeiten gibt es auf dem Bau auch nicht. Aber wir haben zum Beispiel den Mittag in der Werkstatt eingekürzt, so dass der Feierabend schon um 16.30 Uhr beginnt.» Das ist insbesondere wichtig, weil sämtliche Mitarbeitenden des Unternehmens aus umliegenden ländlichen Gebieten und nicht aus der Stadt selbst stammen. Entsprechend haben sie mit dem Feierabendverkehr zu kämpfen.



### **Bern – wichtiger Teil der DNA**

Der Standort Bern und das Galgenfeld sind für das Unternehmen eine Herzensangelegenheit – umso grösser die Wertschätzung für die Mitarbeitenden, die täglich einen langen Arbeitsweg auf sich nehmen. «Wir haben auch schon andere Standorte besichtigt, weil unser Platz auf Burgerboden relativ begrenzt ist. Aber vom Gefühl her stimmt das für uns einfach nicht – wir sind stolz auf die Postleitzahl 3006», erklärt Alain Bühler. Michelle Bühler ergänzt: «Der Standort und das Land der Burger sind einfach ein zentraler Teil unserer Geschichte. Unser Grossvater hätte sein Geschäft nicht starten können, wenn er noch hätte Land kaufen müssen. Zudem wohnen Alain und ich auch privat in Bern und können hier politisch mitbestimmen. Mir persönlich ist das sehr wichtig – auch wenn es meistens nicht viel nutzt.»

Auch wenn Bühlers in Bern fix verankert sind – manchmal geht es mit der Bühler Küchen AG über die Landesgrenzen hinaus: So hat das Unternehmen sein Jubiläum im vergangenen Jahr nicht mit einem pompösen Kundenanlass gefeiert, sondern ist mit seinen Mitarbeitenden im Car in den Europapark gefahren. Auch dies ein wichtiges Zeichen der Wertschätzung, wie es dem Unternehmen tagtäglich wichtig ist.

