



Reden ist immerhin Silber

Wie Möfisten die BMK-Preisverleihung moderierten



Die angehende Küchenfachberaterin Anja Klinkenberg erklärt den Interessenten den neuen „Perfect Roast Sensor“.

rungsprofil genauestens studiert. Die Fächer Küchentechnik und Englisch vermittelten uns wichtige Grundlagen für den Messeinsatz. Wir bekamen einen Schulungstag im Trainingszentrum der BSH-Gruppe in Essen und erhielten einen theoretischen Gesamtüberblick über verschiedene Geräte. Darüber hinaus konnten wir diese auch ausprobieren und anhand etlicher praxisbezogener Aufgaben kennenlernen. Die Kernidee bei Bosch wurde schnell klar und zog sich wie ein roter Faden durch die Bereiche Backen, Kochen, Spülen und Kühlen: Der Endkunde soll ein stets perfektes Ergebnis erreichen und dies ganz bequem und ohne jedwede Anstrengung.

Möglich wird dies durch den Einsatz übersichtlicher Bedienbarkeit, neuester Technik und sensibler Sensorik. So misst beispielsweise der „Perfect Air Luftgütesensor“ nicht nur den Wasserdampf, sondern nimmt auch Geruchsmoleküle wahr und passt die Lüfterleistung automatisch daran an. Insgesamt verbrachten wir in Essen einen strukturierten Schulungstag mit jeder Menge Input. Und doch

licht. Die Showküche zog die Besucher an wie ein Magnet.

Nach einer kurzen Einweisung machten wir erste „Gehversuche“ und berieten die internationalen Standbesucher über die Anwendungsmöglichkeiten. Wir achteten stets darauf, respektvoll, vertrauenswürdig, hilfsbereit, geradlinig und offen, aber nicht aufdringlich auf die Besucher zuzugehen. Die ersten Schritte gingen noch ein wenig holprig, doch die anwesenden Trainer standen mit Rat und Tat zur Seite. Bereits nach wenigen Stunden fühlten wir uns deutlich sicherer und routinierter, sodass wir souverän und zielstrebig auf das Besucherpublikum zu- und eingehen konnten. Anfangs waren vorwiegend Händler unsere Gesprächspartner. Später gesellten sich dann immer mehr Endverbraucher hinzu.

Erstaunlich schnell entwickelte sich eine Identifikation mit den Produkten. Es machte Spaß, die Produktvorteile zu demonstrieren und die Begeisterung und Dankbarkeit der Besucher zu spüren. Das Miteinander mit den Kollegen, Trainern, der Standleitung und dem gesamten Team war ausgesprochen umgänglich, angenehm und solidarisch.

Nach drei Tagen verließ ich den Stand mit einer Fülle von Eindrücken. Neues Wissen und neue Erfahrungen bringen mich einen Schritt weiter zu meinem Ziel, im Spätsommer dieses Jahres als Küchenfachberaterin in einem kleinen Küchenstudio tätig zu werden, um jedem einzelnen Kunden zu seiner persönlichen Traumküche zu verhelfen. Der Messeinsatz hat meine Entscheidung für diesen Beruf bekräftigt und mir gezeigt: Viele kleine Schritte sind notwendig für ein perfektes Beratungsergebnis. Doch dieses Ergebnis ist absolut lohnenswert und zufriedenstellend für alle!

TEXT: ANJA KLINKENBERG
FOTO: MEIKE MÄTSCHKE



Die neun Mitglieder der Möfa-Arbeitsgruppe „BMK-Innovationspreis“ moderierten und organisierten die Preisverleihung des Innovationspreises.

Zum elften Mal verlieh der Bundesverband Mittelständischer Küchenfachhandel (BMK) den Innovationspreis für herausragende Neuentwicklungen in den drei Kategorien Küchenmöbel, Küchengeräte und Küchenzubehör. Nicht, wie bei den vergangenen Events, im Rahmen der Ordermesse Area30 in Löhne, sondern vielmehr, wie in den Anfangstagen, in der Domstadt. Die LivingKitchen 2017 bot die Bühne für ein Ereignis, das auch Möfisten in ganz besonderem Maße beeindruckte. Unter anderem, weil der BMK die Möfa mit dem Gesamtkonzept für die Preisverleihung in Köln beauftragte.

Anregend, kurzweilig, ein bisschen frech sollte die Präsentation werden – ohne freilich den besonderen Stellenwert des Innovationspreises für die Branche aus dem Auge zu verlieren. So jedenfalls lauteten die Vorgaben des früheren BMK-Geschäftsführers Elmo Keller und seines Nachfolgers im Amt, Niklas Schulte. Eine echte Herausforderung Selbst für Studierende, die aus Fächern wie Rhetorik, Verkaufstechnik und Verkaufspsychologie wissen, dass Reden

immerhin Silber ist und Schweigen nicht immer Gold.

Trotz allem bleibt es aber ein Unterschied, ob das öffentlichkeitswirksame Reden im zunächst kleinen Kreis vertrauter Studierender geschieht oder auf der großen Bühne

der Cooktainment-Eventfläche. Wer sollte da schon völlig unbeeindruckt bleiben – vom Veranstaltungsrahmen, von den klangvollen Namen der Branchengrößen, von der Vielzahl der Kameras, die die Fachpresse immer wieder nach vorne richtete? Und

Wegweiser

Eine umfangreiche Beratung am Möfa-Stand

Schreiner, Tischler und Raumausstatter, junge Berufstätige aus anderen Branchen, Kaufleute und Selbstständige, Schüler, Auszubildende und bereits Studierende, besorgte Eltern, Ratsuchende: Viele standen im Verlauf der Kölner Messewoche am Wegweiser des Möfa-Messestands und studierten dessen Tafeln. Nicht Kilometer-, sondern Jahresangaben wiesen in die Richtung erfolgreicher Abschlüsse, die die Fachschule ermöglicht.

Wohin die Wege führen können, zeigten Bildtafeln mit früheren Absolventen. Und damit möglichst vielen Messebesuchern im wahrsten Sinne des Wortes ein Licht aufging,

lud eine Installation mit Möfa-Schriftzügen und Leuchte zu einem kleinen Geschicklichkeitsspiel ein. Wohin es für Ratsuchende beruflich gehen könnte – darüber wurde dann oft im Anschluss gesprochen. Nicht vergessen wurde dabei, dass jeder seinen eigenen Weg gehen muss, zu einem Ziel hin, das für ihn passt.

Es ist wichtig, die eigenen Wege zu finden. Doch an der Möfa weiß man aus Erfahrung: Manchmal können ein paar Wegweiser durchaus nicht schaden, wenn sie in eine Erfolg versprechende Richtung zeigen.

TEXT UND FOTO: PR-GRUPPE



doch musste schließlich das Los unter angehenden Küchen- und Einrichtungsfachberatern entscheiden, wer seinen Charme und seine Überzeugungskraft erproben durfte.

Was dem großen Auftritt voranging: die intensive Arbeit eines neunköpfigen Teams, das sich unter Leitung von Möfa-Dozentin Sabine Gantzkow nach der Unterrichtszeit traf. Um die Produkte sowohl inhaltlich als auch visuell auf großer Leinwand mit dem bestmöglichen Erfolg präsentieren zu können, suchte man den Gedankenaustausch mit den jeweils nominierten Herstellern. Später entstand die Idee, die Präsentation ähnlich wie die Oscarverleihung zu moderieren. Andere fleißige Köpfe und Hände kümmerten sich während der Preisverleihung gekonnt um Musik, Fotos, Aufnahmen und Monitore.

„Es hat richtig Spaß gemacht und war ein voller Erfolg“, so schließlich Hans Hermann Hagelmann, Vorstandsvorsitzender des BMK. Und auch die strahlenden Gesichter bei den Studierenden der Möfa verriet: Hier waren alle einer Meinung.

TEXT: SEBASTIAN ZÖLLNER,
FOTO: PR-GRUPPE

Lehrmeister „Praxis“

Möfisten auf dem Bosch-Messestand

Was macht die Marke „Möfa“ markant? Wer die Schule noch nicht kennt und deshalb vielleicht neugierig fragt, erhält von Dozenten und Studierenden immer wieder ähnliche Antworten: Eine enge Anbindung an die Einrichtungsbranche, praxisnahe und moderne Inhalte und gute Kontakte zu Herstellern, Händlern und Verbänden. Deshalb sind Studierende der Möfa auch während der „Imm Cologne“ 2017 alles andere als nur Zuschauer. Ich

selbst wollte das auch nicht sein. Und deshalb fühlte ich mich unmittelbar angesprochen, als Möfa-Dozent Georg Molls von der Möglichkeit sprach, Interessenten am Messestand des Unternehmens Bosch zu beraten. Bislang hatte ich die Messe immer nur aus der Sicht eines Besuchers erlebt.

Die Kooperation mit Bosch fand in diesem Jahr zum zweiten Mal statt. Wie bei der Premiere wurde das Hostessenbriefing des Unternehmens mit seinem Anforderungs-

profil genau studiert. Die Fächer Küchentechnik und Englisch vermittelten uns wichtige Grundlagen für den Messeinsatz.

Die Antwort hierauf konnte nur die Praxis liefern. Am Messediensstag betraten weitere Küchenfachberater und ich selbst die Bühne des großen, lichtdurchfluteten Bosch-Messestands. Die verschiedenen Gerätekategorien waren geschickt in Szene gesetzt, und die Präsentation wurde durch kurze, prägnante Filme und künstlich erzeugte Kochdämpfe veranschau-