



DER KREIS
GEMEINSCHAFT FÜR
KÜCHENSPEZIALISTEN

Presseinformation

JuniorenKREIS zu Besuch bei systemceram – Wertvolle Weiterbildung für den Küchen-Nachwuchs

Leonberg/Siershahn, 17.12.2024. Bereits seit 30 Jahren setzt DER KREIS auf eine engagierte Förderung seiner Junioren. Vom 19. bis 21. November 2024 fand das aktuelle Herbsttreffen der Nachwuchs-Küchenspezialisten bei systemceram in Siershahn statt. Über drei Tage hinweg bot die Veranstaltung den jungen Unternehmer-Talenten ein abwechslungsreiches Programm. So bekamen „Die Jungen Wilden“ von DER KREIS einen lehrreichen Einblick in die Produktion hochwertiger Keramikspülen und die Möglichkeit, sich mit den Branchenexperten auszutauschen. Darüber hinaus wurden die Marketing-Skills der Junioren geschult.

Nach der individuellen Anreise und einer Begrüßung durch Daniele Conedda, Juniorenbeauftragter von DER KREIS, sowie Peter Laub, systemceram-Regionalleiter Verkauf Küche und Robert Kainz, Regionalleiter DER KREIS, wurde die Gelegenheit zum ersten Networking beim gemeinsamen Abendessen im Hotel Silicium in Höhr-Grenzhausen intensiv genutzt.

Der zweite Tag stand im Zeichen der Expertise von systemceram. Felix Engel, Geschäftsführender Gesellschafter des Spezialisten für hochwertige Keramikprodukte, führte die Teilnehmenden persönlich durch die Fertigung. Er erläuterte die Herstellung der Keramikspülen, die durch innovative Verfahren – eine Ton-Masse wird mit natürlichen Mineralien geformt, glasiert und bei hohen Temperaturen gebrannt – besonders widerstandsfähig und pflegeleicht sind.

Ergänzend erhielten die Junioren eine vertiefte Produktschulung von Peter Laub und nahmen an einer Diskussionsrunde teil, die den Austausch über Branchenerfahrungen und Best Practices förderte. Ein wichtiger Bestandteil des Treffens war der Marketing-Workshop unter Leitung von Robert Strunz, Marketingleiter bei DER KREIS, der die Bedeutung einer starken Online-Präsenz

für Küchenstudios hervorhob. Dabei stellte er die Möglichkeiten vor, wie Küchenstudios im regionalen Wettbewerberumfeld gegenüber dem Endkunden sichtbar werden können.

Den Abschluss des ereignisreichen Tages bildete ein entspanntes Dinner und Bowling zusammen mit Markus Wegmann, Mitglied der Geschäftsleitung von systemceram.

Am Abreisetag standen ein gemeinsames Frühstück und die Siegerehrung des Dijuwi-Cups, eines Geschicklichkeits- und Wissens-Wettbewerbs, auf dem Programm. Die Gewinner:

- **1. Platz:** Felix Haas, HASU GmbH, Offenburg
- **2. Platz:** Noah Schreckenber, Küchenspezialisten Schreckenber, Leverkusen
- **3. Platz:** Aron Hämmerle, Küchenstudio Hämmerle, Ravensburg, und René Stuhldreier, Stuhldreier Ihr Haus der Küchen, Waltrop

Das Herbsttreffen wurde von den Teilnehmern als voller Erfolg gewertet. Neben Weiterbildung und Networking war es vor allem die praxisnahe Einbindung, die für Begeisterung sorgte. Das nächste Treffen der Nachwuchs-Küchenspezialisten findet als Ski-Event vom 24. bis 27. Februar 2025 in Leogang (Österreich) zusammen mit Nobilia statt.



BU: Felix Engel (Geschäftsführender Gesellschafter systemceram) erklärt den Teilnehmern die Produktionsschritte für die hochwertigen Keramikspülen.



DER KREIS
GEMEINSCHAFT FÜR
KÜCHENSPEZIALISTEN



BU: Die Dijuwi-Cup Gewinner Felix Haas (oben), Noah Schreckenber (r.), Aron Hämmerle (l.) und René Stuhldreier (2. v.l.) und Juniorenbeauftragter Daniele Conedda (3. v.l.)



BU: Dijuwis zu Gast bei systemceram. Felix Engel, Geschäftsführender Gesellschafter (4. v.l.), Peter Laub, Regionalverkaufsleiter (5. v.r.) und Markus Wegmann, Geschäftsleitung (nicht im Bild) führten die Jungunternehmer durch einen interessanten und lehrreichen Tag.

DER KREIS

Einkaufsgesellschaft für Küche & Wohnen mbH & Co. KG
Mollenbachstr. 2 | 71229 Leonberg

Carsten Nilles

Leiter Unternehmenskommunikation

Tel.: 0 71 52 / 60 97-165 | E-Mail: presse@derkreis.de