

EDITORIAL



Wandel und Erneuerung sind die wohl richtigen und zukunftsweisenden Konstanten im allgemeinen Wirtschaftsgeschehen und damit auch in der gastgewerblichen Zulieferindustrie. Das gilt somit auch für den Schweizerischen Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme (SVGG).

Als neu gewählter Präsident des SVGG ist es mir ein Bedürfnis, den bisherigen Exponenten des SVGG für ihr Engagement zugunsten der gastgewerblichen Zulieferbranche herzlich zu danken, allen voran dem bisherigen SVGG-Präsidenten Gebhard Arnold sowie den statutengemäss aus dem Vorstand ausscheidenden Vorstandsmitgliedern Enrico Ravasio und Riccardo Bottarlini. Danken möchte ich aber auch all unseren bisherigen und künftigen Marktpartnern und Kunden für das bisher erwiesene Vertrauen gegenüber den SVGG-Mitgliedern: Der SVGG ist heute eine gewichtige Branchenorganisation mit 35 Mitgliedfirmen, welche es als ihre Verpflichtung erachten, ihren Kunden in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung erstklassige Produkte und Problemlösungen zum Nutzen und im Dienste der Effizienzsteigerung der Branche anbieten zu können. Es wird mir ein Anliegen sein, den SVGG in diesem Sinne weiter zu entwickeln.



Arnold Sigg  
Präsident des SVGG



Interview mit  
Gian-Reto Cantieni,  
Leitung Bereich Professional  
der Miele AG, Spreitenbach

## Das gegenseitige Vertrauen ist die Basis unseres Erfolges

**SVGG Top:** Miele ist ein bekannter Markenname. Welches sind die Kernkompetenzen von Miele Professional?

**Gian-Reto Cantieni:** Den grundsätzlichen Bekanntheitsgrad hat Miele vom Segment der Haushaltgeräte. In den Fachkreisen der Hotellerie, Heime und Restaurationsbetriebe hat Miele unter dem Firmennamen Miele Professional ebenfalls einen sehr hohen Bekanntheitsgrad: Miele Professional bietet professionelle und wirtschaftliche Lösungen für eine umfassende Textil- und Wäschepflege und eine gründliche Geschirreinigung. Die hygienische Aufbereitung von chirurgischem Instrumentarium und Laborglas ist ein weiteres Spezialgebiet von uns.

**SVGG Top:** Miele Professional ist seit Herbst 2003 Mitglied des Schweizerischen Verbandes für Gastronomie- und Gemeinschafts-

verpflegungs-Systeme (SVGG). Aus welchen Gründen sind Sie dem führenden Branchenverband beigetreten?

**Gian-Reto Cantieni:** Für uns sind Werte wie Markt-Transparenz und Qualitätsrichtlinien wichtige Eckpfeiler unseres Selbstverständnisses. Beim SVGG können wir diese Themen gemeinsam mit Gleichgesinnten auf einem hohen Niveau diskutieren und standardisieren. Zudem wollen wir diese Branchenplattform nutzen, und uns gemeinsam mit den anderen Firmen für die Interessen der Branche einsetzen.

**SVGG Top:** Eine umfassende Qualitätsdefinition vom Produkt bis zur Partnerschaft mit Kunden und Lieferanten ist ein wichtiger Eckpfeiler im Leitbild des SVGG. Wie steht Miele Professional zu diesen Werten und wie werden diese im

Alltag konkret umgesetzt?  
**Gian-Reto Cantieni:** Miele Produkte sind absolute Qualitätserzeugnisse, auf die man sich im Berufsalltag verlassen kann.

Alle Miele Werke sind zertifiziert. Sie entwickeln und produzieren nach der Qualitätssicherungsnorm DIN ISO 9001 und dem Umweltmanagementsystem ISO 14001. Eine Investition in unsere Produkte ist immer eine wirtschaftliche Lösung: Bewährte Verfahrenstechniken, einfache und sichere Programmbedienung. Zudem bieten wir 15 Jahre (!) Ersatzteilgarantie und ein zwanzigköpfiges Service-Team, das an 7 Tagen in der Woche einsatzbereit ist. Wir engagieren uns auch für eine persönliche Beziehung zu unseren Kunden. Denn das gegenseitige Vertrauen ist die Basis unseres Erfolges.

**SVGG Top:** Besten Dank für das Gespräch.