

WORK

No1

by **Häcker**
kitchen.germanMade.

SEE YOU follow us



IN **EuroCucina 2014**
8.–13. 4. 2014
Halle 13 | Stand B01–C04
MILANO

milano.haecker-kuechen.de

Häcker
kitchen.germanMade.

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

Sie kennen uns als Ihren zuverlässigen Partner an Ihrer Seite. Sie kennen unsere Produkte, schätzen unseren Service, wissen um die Unterstützung, die wir Ihrem Küchenstudio bieten. Doch es gibt noch mehr zu entdecken, Facetten in unserem Unternehmen, die bislang für viele unentdeckt blieben. Wissen Sie etwa, dass sich jede zweite Woche im Jahr mindestens ein Häcker Küchen Lastzug auf den Weg gen Norden, nach Schottland macht? Ahnen Sie, wo das Fotoshooting für unseren neuen Gallery-Katalog stattgefunden hat? Spielen Sie vielleicht mit dem Gedanken, in diesem Jahr zur EuroCucina nach Mailand zu fahren? Wenn ja, dann gibt Ihnen unser neues Magazin „Work“ nicht nur auf diese Fragen die passenden Antworten.

Lernen Sie uns bei der Lektüre noch ein bisschen besser kennen, schauen Sie unseren Mitarbeitern über die Schulter, werfen Sie einen neugierigen Blick in unser Unternehmen, in unsere Häcker Küchen Welt. Ab sofort wollen wir Sie so drei Mal im Jahr mit Neuigkeiten versorgen, Ihnen einen Blick hinter die Kulissen ermöglichen, Sie mit auf Reisen nehmen. Schlicht: Ihnen uns und unser Unternehmen noch etwas näher bringen. Selbstverständlich freuen wir uns auch über Anregung, über Kritik und Ideen von Ihnen, die dieses Heft nur bereichern können.

Erst einmal wünschen wir Ihnen eine informative Lektüre und viel Freude beim Eintauchen in die Welt von Häcker Küchen.



Ihr Jochen & Horst Finkemeier



Auf in die Highlands

Alle zwei Wochen machen sich die beiden auf gen Schottland. Nehmen erst die Landstraße, dann die Autobahn. Später die Fähre, wechseln in England angekommen auf Linksverkehr und fahren so gen Norden in Richtung Schottland und Highlands. Ein Reisebericht über ein eheähnliches Fahrerduo.

Seite 6



Für Sie unterwegs

Wer leistet sich heute noch einen eigenen Fuhrpark? Wer vertraut nicht auf Spedition und Subunternehmer? Bei Häcker Küchen steht nicht nur der Schriftzug in großen Lettern auf den Aufliegern, hier sitzen auch noch Häcker Küchen Mitarbeiter hinter dem Steuer.

Seite 16



PUResist

Wenn der Mitbewerber die Laserkante in den Fokus rückt, ist Häcker Küchen längst einen Schritt weiter. Mit der PUResist-Technologie vertraut das Unternehmen auf eine Technik, die Küchenfront und Korpus noch widerstandsfähiger macht.

Seite 32



Italienisch für Fortgeschrittene

Knapp 1.000 Kilometer sind es von Rodinghausen nach Mailand. Doch die Entfernung, das, was den Besucher wie auch den Aussteller hier erwartet, lässt sich nicht in Zahlen fassen. Da helfen viel mehr Worte. Ein Gespräch mit Jochen Finkemeier, Andreas Möller und Marcus Roth über die EuroCucina 2014.

Seite 34



Hinter den Kulissen

Wer sagt denn, dass gute und vor allem außergewöhnliche Küchenfotos nur im Studio möglich sind. Die Bilder der neuen Gallery entstanden on location. Wo genau, lesen Sie hier.

Seite 42



Magnet in Löwenberg

Wenn ein Küchenstudio 30 Kilometer nördlich von Berlin liegt, dann scheint es unmöglich, dass sich die, die im Zentrum wohnen, dennoch davon anziehen lassen. Mit ungewöhnlichem Showroom und einem versierten Mitarbeiterteam hat dies das Küchenstudio Mauermann dennoch geschafft.

Seite 48

Perfekte Verbindung **Seite 22**

Ostfriesland vs. Südafrika **Seite 26**

Internationales Küchendrehkreuz **Seite 40**

Vorschau **Seite 54**

»Wo wollen Sie hin? Da ist doch nichts.«
Der Taxifahrer wirft noch einmal einen Blick
auf die ihm hingehaltene Adresse.
Kopfschütteln, dann rollt er doch los.
Es geht nach Drumoak, irgendwo in Schottland,
eine gute halbe Stunde und doch
eine gefühlte Ewigkeit von Aberdeen entfernt und,
so formuliert es nicht nur der Taxifahrer,
in the middle of nowhere.



AUF DEM WEG NACH
SCHOTTLAND



Ebenfalls auf dem Weg dorthin sind auch Andreas Knospe und Alfons Freyda. Die beiden wundern sich längst nicht mehr, dass sich hier, neben einer kaum befahrenen Landstraße ein Küchenstudio angesiedelt hat, das an diesem Mittwochabend in fahlem Licht da liegt. Kein Mensch ist mehr da, der Feierabend hat auch den Eigentümer längst nach Hause gelockt. Also rollt der Häcker Lastwagen, in dem Andreas Knospe und Alfons Freyda sitzen, auf den verlassen, unbefestigten Vorplatz. „Es ist am Ende alles eine Frage des Vertrauens. Und das musst du dir über Jahre erarbeiten“, sagt Freyda, zieht einen Schlüssel aus der Tasche und öffnet einen der Überseecontainer, die auf dem unwegsamen Gelände stehen. Die beiden sind, doch das dürfe man ruhig schreiben, so etwas wie ein Ehepaar auf Achse. Jede gerade Woche geht es für die beiden hoch nach Schottland, jede ungerade etwas südlicher nach England. Diese Tour hier startete an einem Dienstag. 16 Uhr, der Wagen ist gewaschen

und vollgetankt, ein letzter Check und dann rollt Zugmaschine Nummer 6 und Auflieger Nummer 116 los. Es geht von Rödinghausen aus auf die Landstraße, schnell auf die Autobahn und dann immer in Richtung Westen. Die beiden bilden seit mehr als sechs Jahren ein Gespann, dem auf diesen Fahrten noch lange nicht der Gesprächsstoff ausgegangen ist. „Es gibt doch immer was zu erzählen, immer was Neues“, sagt Freyda, der seit 21 Jahren für Häcker Küchen fährt. Unfallfrei, wie er betont. Und auch ein wenig pingelig. Der Wagen immer gewaschen, die kleinste Schramme wird sofort behoben. Auch im geräumigen Fahrerhaus des MAN geht es mehr als sauber zu. Alles an seinem Platz, alles sofort griffbereit, wenn es darauf ankommt. „Man muss das mögen“, sagen die beiden und sagen damit auch: „Wir mögen das.“ Es geht in Richtung Rotterdam, vier Stunden rechnen die, die diesen Weg in und auswendig kennen. Die Tachonadel pendelt sich zwischen 80 und 85 ein, der Verkehr rollt, Zugmaschine

Nummer 6 mittendrin. Dann ein kleiner Defekt, aussteigen, schimpfen, auf die Uhr schauen, die Stirn kratzen. „Das wird nichts mit der Frühfahre“, sagt Alfons Freyda und weiß doch, dass er noch ein Ass im Ärmel hat. Von Rotterdam aus machen sich jede Nacht zwei Fahren auf gen Kilinghome, einem Hafennest in der Nähe von Hull. Dann halt Fähre Nummer zwei, ein Anruf bei der Reederei und die Umbuchung ist perfekt. Man kennt sich halt. Sehr lange sogar. Die Formalitäten sind schnell erledigt, ein letzter Blick auf den digitalen Tacho, 4 Stunden und 29 Minuten darf ein Fahrer am Steuer sitzen, dann steht der Wechsel an. Bei den beiden ist das ein fliegender. Bloß keine Zeit verschwenden, bloß nicht den Zeitplan, der über Jahre zur Perfektion gereift ist, gefährden. Dabei kommen immer neue Händler dazu, die angefahren werden müssen. Berechnen die Logistiker in der Zentrale, was wie am besten zu erreichen ist, schmeißen das Andreas und Alfons auch schon mal wieder um. Es geht halt

nichts über eine jahrelange Erfahrung. Alles haben sie hier schon erlebt. Die traumhafte Landschaft im Sommer, den Wintereinbruch, der es notwendig machte, dass ein Traktor den Häcker-Lastzug aus einer Schneewehe zog. In England angekommen, ist klar, dass der Zeitplan sich nicht einhalten lässt. Eben noch schlief jeder in der eigenen Schiffskabine, jetzt geht es im Kampf gegen die Uhr weiter in Richtung Glasgow. „Wobei man die Zeit auf der Straße sowieso nicht gutmachen kann. Sondern nur bei der eigenen Planung, beim Abladen“, sagt der 62-jährige Alfons Freyda. Sein Werdegang ist ein klassischer. Erst die KFZ-Lehre, dann Schlosser, Aushilfsfahrer, zwischendurch auf einer Baustelle im Irak gearbeitet und plötzlich steht da diese Anzeige in der Zeitung: Häcker Küchen sucht einen verlässlichen Kraftfahrer. Dann ging alles ganz schnell. Montags beworben, donnerstags zum Vorstellungsgespräch, Donnerstagabend die erste Tour in den Schwarzwald. „Wo gibt es noch ein Unternehmen in ►



*Eine Nacht auf der Fähre? Kein Problem.
Wer viele Nächte auf der Pritsche in der
Zugmaschine verbringt, der freut sich über das
sanfte Wiegen der Wellen, über die
morgendliche Dusche, über das Gefühl, gefahren
zu werden, nicht selber zu fahren.
Jede Woche geht es für das Trucker-Team rüber
auf die Insel. Und mit gleicher Regelmäßigkeit
wieder zurück nach Ostwestfalen.*

der Küchenbranche, das auf einen eigenen Fuhrpark setzt“, fragt sich Alfons Freyda damals wie heute. 61 Zugmaschinen stehen bereit, um mehr als 130 Auflieger quer durch Europa zu ziehen. Eigentlich, da sind sich beide einig, sei das hier gar kein Traumjob. Sondern eher ein wunderschönes Hobby. Wenn es Sonntagnachmittag wird, dann beginne jede zweite Woche aufs Neue dieses Kribbeln, die Ruhe vor dem Start. Punkt 22 Uhr rollen die beiden dann vom Hof und machen sich auf, auf die Insel.

Der Linksverkehr ist längst zur Gewohnheit geworden, der Lastzug zuckelt durch die Bilderbuchlandschaft, bahnt sich seinen Weg gen Norden und wird dabei immer leichter. Mal ist es nur eine Küche, die abgeladen wird, dann, wie in Drumoak, gleich ein ganzer Schwung. Die Containertür schwingt auf, die Sackkarre steht sofort bereit und sofort beginnt Alfons Freyda die ersten Klebeschilder auf den braunen Umverpackungen zu scannen, ehe Andreas Knospe die ersten

Oberschränke in den Container wuchtet. Eine gute Stunde geht das so, der LKW leert, der Container füllt sich. Längst wissen die beiden, dass der eine Schrank auch das andere Kleinteil benötigt, wie viele flache und großvolumige Pakete sich im Container stapeln müssen, ehe Küche und die gesamte Sendung perfekt ist. Danach dann die Containertür verschlossen, den Hänger zugeschlossen und ab in die eigene Kajüte. Die ist Fahrerraum und Schlafzimmer in einem. Vorbei die Zeiten, an denen sie sich an die Enge gewöhnen mussten. „Wir schnarchen beide – zumindest ein kleines bisschen“, erzählt Andreas Knospe mit einem Augenzwinkern, ehe das Licht gelöscht wird. Morgen wird ein anstrengender, ein langer Tag.

Früh um sechs geht der Wecker, läuft der Diesel warm, während das Drumoak Kitchen Center immer noch verschlafen und verlassen da liegt. Kein Mensch da, niemand wird bei dieser Lieferung die beiden Häcker Männer sehen, die alles gescannt und längst in ►



die Firma gefunkt haben. Bremsen gelöst und weiter geht es zu einem, der zu den ganz Großen hier oben in Schottland gehört. James Laing bekommt den größten Teil der LKW-Ladung, drei Stunden dauert das Abladen, dann steht nur noch eine Küche verloren in dem großen Auflieger. Zeit zu verlieren gibt es dennoch nicht. „Wobei man sich das nicht so vorstellen darf, als würden wir hier ein Rennen mit der Zeit veranstalten. Es ist einfach alles nur perfekt getaktet“, sagt Alfons Freyda und rechnet schon kurz im Kopf durch, wie lange er braucht, bis auch die letzte Küche ausgepackt ist. Die wird im Hafen von Aberdeen einem Frachtunternehmen übergeben, das die Küche per Container auf die Shetland-Inseln bringen wird. Legt das Frachtschiff ab, sind Freyda und Knospe längst auf dem Rückweg. Acht Stunden und dreißig Minuten gibt das eigene Kursbuch vor, dann muss die Fähre erreicht sein. Keine Zeit also, um zu trödeln. Zeit aber, um sich über eine

Zeit zu unterhalten, die sich vor allem Alfons Freyda noch nicht vorstellen kann. In zwei Jahren soll wirklich Schluss sein. Mit dem schönsten Beruf, den er sich vorstellen kann. Ein bisschen freut er sich darauf, ein wenig Angst hat er davor. Pro Jahr legen die beiden rund 150.000 Kilometer zurück – das soll alles auf einmal vorbei sein?

Lieber nicht dran denken, lieber weiterfahren. Wer wann wie lenkt, gibt das Gesetz mit seinen Fahrzeiten vor, wann welches Etappenziel erreicht werden muss, der eigene Zeitplan. Pünktlich kommt der Lastzug in das Hafengebiet, ein kurzes Nicken am Eingang, man kennt sich. Schnell auf die Fähre, ebenso schnell in die Kabine. Die wird von Menschen zugeteilt, die auch im Frachtwesen zuhause sind. Und doch ein ganz anderes Schicksal teilen. „Unvorstellbar, was die leisten“, sagt Alfons Freyda und reicht mit der Fahrkarte auch immer zwei Euro Trinkgeld rüber. Gut geschmiert ist ►



gut gefahren. Auf dem Schiff bleibt keine Zeit für Smalltalk, hier geht es rein in die Kajüte und gleich weiter ins Bett. Zwölf Stunden später legt das Schiff in Holland an, beginnt die Rückreise, die kurz vor 14 Uhr am Freitag in Rödinghausen endet. Auch der letzte Akt ist bis ins letzte Detail durchgeplant. Bei der einen Route darf Andreas einfach so vom LKW springen und sich auf den 300 (!) Kilometer langen Heimweg machen, in der Woche drauf ist es Alfons, der sich nicht mehr um Waschen und Tanken, um die Formalien und das richtige Parken von Zugmaschine und

Auflieger kümmern muss. „Das hier“, sagt Alfons Freya und schaut fast verliebt von unten in Richtung Führerstand, „das hier ist irgendwie mein Schatz“. Hansi haben sie ihren Schatz getauft, zehn Monate und 130.000 Kilometer ist er alt. Und besser jung, wenn es nach Andreas und Alfons geht. „Das hier, das ist schließlich auch mein letzter“, sagt der 63-Jährige noch und Wehmut schwingt in den Worten mit. Die ist schnell vergessen, wenn er an übermorgen denkt. Dann fängt alles wieder von vorne an, dann geht es wieder auf die Insel.

UND ZURÜCK



ALLES EINE FRAGE DER ORGANISATION

In der Versandabteilung bei Häcker Küchen herrscht ein buntes Treiben, aber von Chaos keine Spur. Jeder Handgriff sitzt.

Alles ist durchorganisiert. Muss es auch. Bei 61 Fernverkehrs-Zugmaschinen, 130 Auflieger, dazu die interne Logistik mit drei Hofmaschinen und acht Auflieger. Dazu hunderte Mitarbeiter, die alles dafür tun, dass die Küche pünktlich zum Kunden kommt.

HERR JOEREND, IN VIELEN UNTERNEHMEN GEHT DER TREND DAHIN, UNTERNEHMENSBEREICHE AUSZULAGERN. WIESO UNTERHÄLT HÄCKER KÜCHEN EINEN EIGENEN FUHRPARK?

Weil das ein großer Vorteil ist, den wir genießen. Wir sind mit eigenen Fahrern beim Kunden. Das bedeutet, dass wir bei der Terminvergabe eigenständig sind. Außerdem kommt es beim Kunden gut an, wenn die Fahrer vom Unternehmen kommen und nicht von Spediteur XY. Es muss schon absoluter Ausnahmezustand sein, bevor wir mal ein, zwei Touren nach außen vergeben.

WIE LANGE BRAUCHT MAN DENN, UM SO EINE TOUR ZU PLANEN?

Das läuft alles automatisch.

WIE KANN MAN SICH DAS VORSTELLEN?

Früher war es so, dass man auf einer Karte Fähnchen eingestochen hat. Und dann hat man geguckt, wie man die Strecke am günstigsten fahren kann. Mittlerweile passiert das mit EDV-Unterstützung, die die entsprechenden Daten zusammenfasst und auch berechnet, mit Fahrzeiten und allem was dazu gehört. Das beginnt mit den Aufträgen, die automatisch ins System eingespeist werden und endet damit, dass die Tourenplaner die einzelnen Touren zu einem Wochenplan verbinden.



WENN DIE TOUREN FESTSTEHEN, WIE GEHT ES DANN WEITER?

Aus der Tourenplanung ergeben sich die einzelnen Produktionsabläufe, also wann was gefertigt werden muss. Dadurch, dass wir kommissionsbezogen arbeiten, ist der Ablauf gewissermaßen auf den Kopf gestellt. Die Tourenplanung gibt vor für welche Touren was wann produziert werden muss, damit die Fahrzeuge dementsprechend pünktlich beladen sind und zum Kunden können.

AUF DER SCHOTTLAND-TOUR WAREN DIE FAHRER ZU ZWEIT UNTERWEGS. IST DAS NUR BEI LÄNGEREN TOUREN SO?

Nein, die sind immer zu zweit. Ob sie nach Schottland fahren oder nach Osnabrück. Dabei geht es nicht nur um die Fahrtzeiten, die berücksichtigt werden müssen. Es geht auch um die Entladung vor Ort. Nicht alle unsere Kunden haben eine Verladerampe. ►



Vertrauensvoll: Viele Küchenstudios werden tief in der Nacht von den HÄCKER KÜCHEN Mitarbeitern beliefert. Und übergeben den Lager-schlüssel, damit hier angeliefert werden kann, ohne dass ein eigener Mitarbeiter vor Ort sein muss.

Handwritten note on a yellow tag: "Küchenstudio... Schlüssel... in der Nacht"



SIND ES DENN FESTE TEAMS ODER WIRD IMMER MAL WIEDER DURCHGEWECHSELT?

Das sind feste Teams. Da muss auch geguckt werden, dass die zusammenpassen. Es ist ja fast wie eine Ehe, man muss es auf längeren Touren schon drei, vier Tage zusammen aushalten können.

SIE HABEN DIE ENTLADUNG ANGESPROCHEN, SIND DIE FAHRER AUCH AN DER BELADUNG BETEILIGT?

Nein. Wir verladen jeden Tag bis zu 22.000 Teile. Da sind eine ganze Menge Menschen beteiligt. Die Hof-Rangierer, die morgens die Auflieger vor die Verloaderampen fahren, so dass wir um 6 Uhr mit der Verladung beginnen können, natürlich die Mitarbeiter, die den Auflieger beladen und andere, die für die Kommissionierung zuständig sind. Es kommt ja nicht alles in der richtigen Reihenfolge aus der Produktion in den Versand. Sie sorgen dafür, dass die Verloader sich nicht mehr darum kümmern müssen, dass noch Teile hin und her geschoben werden müssen. Es steht alles schon genau so auf dem Band, wie es anschließend in den LKW kommt. Die Mitarbeiter können die Teile nehmen, in den Auflieger stellen, abscannen und das war's. Die Fahrer kommen im Idealfall von einer Tour und können den nächsten Auflieger gleich mitnehmen.



DIE KUNDEN WISSEN DAS SICHER ZU SCHÄTZEN.

Ja, wir genießen das Vertrauen unserer Kunden. Das kann man schon daran erkennen, dass viele uns einen Schlüssel für ihr Lager überlassen haben. Das erleichtert natürlich die Planung, gerade bei längeren Touren, da wir nicht auf die regulären Öffnungszeiten angewiesen sind.



PERFEKTE VERBINDUNG

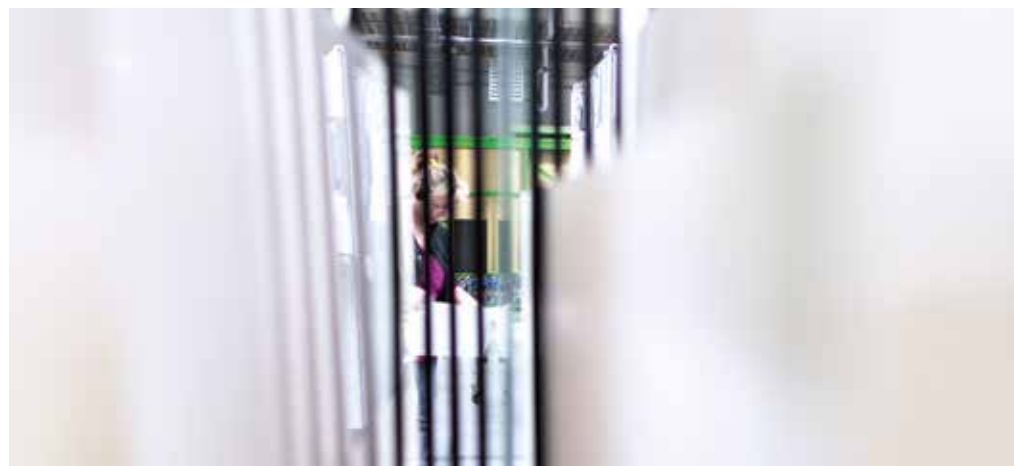
GLASFRONTEN LIEGEN VOLL IM TREND. WURDE BEI DER PRODUKTION BISLANG EINE GLASPLATTE MIT EINER ENTSPRECHENDEN FRONT-FARBE LACKIERT UND DANACH MIT SILIKON VERKLEBT, VERÄNDERT HÄCKER KÜCHEN AB SOFORT DIESES VERFAHREN UND STELLT SO DAS NEUE DESIGNGLAS AV 5090/5095 VOR. ►



Es ist eine riesige Maschine, die nun zu einer deutlich spürbaren Produktverbesserung führt. Roboterarme greifen nach den Glasscheiben, die nun alle einzeln mit der CNC-Technik gefräst werden. So wird eine deutlich präzisere Winkel- und Maßgenauigkeit erzielt, die am Ende nicht nur in der Optik, sondern auch in der Funktionalität und Langlebigkeit überzeugt. So entsteht auch ein präziseres Fugenbild zwischen Trägerplatte und Glasscheibe, da das Glas bei dieser neuartigen Produktionsvariante hydraulisch mit der Trägerplatte verpresst wird.



Für den Beobachter geschieht all das in Sekundenbruchteilen. Der orangefarbene Roboterarm greift sich die nächste Glasplatte, bringt sie in Position, ehe es dampft und lärmt, ehe durch den Einsatz von keramischem Druck die Farbe mit einer Temperatur von 650 Grad Celsius nicht aufgebracht, sondern eingebrannt wird. So entsteht eine feste und unlösbare Verbindung zwischen Glas und Farbe, die ein Verkleben der beiden Materialien überflüssig macht. Am Ende entsteht so ein Designglas, das seinem Namen alle Ehre macht. Nichts erinnert an die bisherige Produktionsart, es scheint so, als habe das Frontenglas immer schon die Farbe gehabt, die eben noch mit Hitze und Druck eingebrannt wurde. Ein Ergebnis, das nicht nur die exklusive Optik, sondern auch den hohen Qualitätsmaßstab von Häcker Küchen einmal mehr unterstreicht.





OST FRIESLAND vs. SÜD AFRIKA

Wer Andrea Bolik besuchen möchte, muss an vier Wachmännern in grauer Uniform vorbei. Lächelnd winken die ins Auto, aufmerksam schauen sie zu, ob auch der richtige Code in die Tastatur gedrückt wird, die sich dem Mietwagen vor dem rot-weißen Schlagbaum in den Weg stellt. „Wenn man das nicht gewöhnt ist, dann mag das ein merkwürdiges Gefühl sein. Hier in Südafrika ist es aber ganz normal“, sagt die 48-Jährige, deren freundliche Stimme viele Händler Kunden vom Telefon her kennen. Wer die Durchwahl 7400 ins Telefon tippt, der ahnt meist nicht, dass sein Anruf um- und weitergeleitet wird. Andrea Bolik setzt sich in ihrem Home-Office das Headset auf und meldet sich so, wie sich alle Händler Küchen Mitarbeiter melden. Die Leitung über das Internet steht stabil, Anfragen kann sie direkt mit einem Blick ins Firmensystem beantworten, Bestellungen nachverfolgen, all die Arbeiten erledigen, für die sie über viele Jahre hinweg auch am Standort

in Rödinghausen verantwortlich war. Jetzt aber gehen diese Anrufe ins südafrikanische Pretoria, rund 9.000 Kilometer entfernt; auf dem Schreibtisch steht noch das Bild, das die Kollegen mitgegeben hatten, als es hieß, Abschied zu nehmen.

Es sei ein merkwürdiges Gefühl gewesen, in die Fremde zu gehen. Dabei war Südafrika für die lebenslustige Frau gar nicht so fremd. Ihre Eltern wanderten 1964 von Bünde nach Südafrika aus, freuten sich nicht nur über die 200 D-Mark, die es damals für Fachkräfte gab, sondern vor allem auf ein Land, das Perspektive bot. Die Mutter erhielt sofort eine Stelle als Chefsekretärin, der Vater arbeitete sich von unten hoch, beide erfüllten sich ihren Lebensraum. Die erste Station war Johannesburg, dann Durban, wo Andrea, gute 600 Kilometer entfernt von ihren Eltern, ein Internat besuchte. Eine „super Zeit“ sei das gewesen. Umso erstaunter war sie, als Jahre später aus einem Heimatbesuch in Deutschland bei den ►



Großeltern ein Umzug wurde. „Niemand hatte mir erzählt, dass wir hierbleiben würden, dass es kein zurück nach Südafrika geben würde“, erzählt Andrea Bolik. Dann also wieder Bünde, erst die Ausbildung zur Industriekauffrau, dann der Einstieg in die Küchenindustrie, ehe am 1. April 2000 der Wechsel zu Häcker Küchen anstand. Zu diesem Zeitpunkt spielte Andrea Bolik schon erfolgreich Tennis in Rödinghausen, kannte die Inhaberfamilie, war wieder fest verwurzelt in Ostwestfalen. „Natürlich bin ich im Urlaub immer mal wieder nach Südafrika geflogen, dass ich aber hier noch einmal leben würde, hielt ich für alles andere als realistisch“, erzählt Andrea Bolik, als sie auf der Terrasse ihres Hauses in dem Resort in Pretoria sitzt. Zu ihren Füßen liegt Stewi, ein südafrikanischer Löwenhund, sieben Monate alt und schon 40 Kilogramm auf die Waage bringend. Wenn der stämmige Hund auf der Rückbank Platz nimmt, traut sich Andrea Bolik auch, die Seitenscheiben ihres Autos runterzulassen. So unsicher ist dieses Land immer noch. Und so sicher macht ein großer Hund das Auto der Frau aus Rödinghausen. Wer sie besucht, der erhält eine kleine Lehrstunde in Sachen Sicherheit. Nachts Zuhause bleiben, die Fenster und Türen nicht nur verschließen, sondern auch die Gitter davor ziehen. Wer doch unterwegs ist, der fährt auch über rote Ampeln, hält nicht an, wenn hinter ihm Blaulicht auftaucht. Man müsse sich daran gewöhnen, sagt Andrea Bolik fast entschuldigend, auch wenn ihr selber noch nie etwas passiert ist. Vorsicht aber ist geboten, an jeder Ecke,

auch zu jeder Tageszeit. Ein Grund aber, das Angebot nicht anzunehmen, hierher zurückzukehren, sei all das nicht. Als ihr Ehemann, der die Schweißaufsicht auf Großbaustellen übernimmt, nach Hause kam und berichtete, dass sich die Großbaustelle in Rotterdam in den letzten Zügen befände, dass eine neue in Südafrika warte, da musste Andrea Bolik nicht lange überlegen. Was aber würde der Arbeitgeber sagen, was die zehn Kollegen im Team, das sie leitete? Ließe sich wirklich beides miteinander verbinden, Arbeit und Ausreise? Es sei schon ein merkwürdiges, ein mulmiges Gefühl gewesen, mit dem sie zu ihrem Vorgesetzten gegangen sei. Ob das denkbar wäre, ein Home-Office auf der anderen Erdhalbkugel? Gerade erst waren die ersten Kolleginnen nach dem Mutterschaftsurlaub ins eigene Home-Office gezogen, sprich Zuhause geblieben. Allerdings lagen diese ausgelagerten Büros nur wenige Kilometer von Rödinghausen entfernt, war eine Teilnahme an Meetings meist kein Problem. All das war bei Andrea Bolik anders. Und doch musste sie nicht lange Überzeugungsarbeit leisten, war schnell geklärt, dass die Entfernung kein Grund sein sollte, die erfolgreiche Zusammenarbeit zu beenden.

Mit zwei prall gefüllten Koffern reiste Andrea Bolik mit ihrem Mann also 2013 nach Pretoria. Bezog das kleine Haus, das mit seiner Einfachverglasung gleich im ersten Winter dafür sorgte, dass der Ehemann erst von drei Decken gewärmt einschlief. Kurz vor Weihnachten ging es zurück nach Deutschland, zwei Wochen Heimatbesuch, wobei das mit dem Heimatbegriff so eine Sache ist. ►



Der Pass von Andrea Bolik ist ein deutscher, in ihm ruht die permanente Aufenthaltsgenehmigung für Südafrika. So lebt Andrea Bolik in zwei Welten. Ihr eigenes Haus liegt nur vier Kilometer vom Häcker Küchen Werk entfernt. Ihr Herz aber schlägt für Südafrika. Für zwei Jahre haben sich die Boliks verpflichtet, hier zu leben. Morgens um halb fünf klingelt der Wecker, das Kraftwerk, in dem Andreas Ehemann arbeitet, liegt eine gute Fahrstunde entfernt von Pretoria. Mangels Zeitverschiebung lockt sich Andrea Bolik fast zeitgleich mit ihren Kollegen in Rödinghausen ins System ein, bearbeitet Aufträge, sieht zu, wie neue Küchenpläne aus dem Drucker gleiten, ruft in Rödinghausen an, hält Kontakt, plaudert mit Kunden, die entweder gar nicht wissen, dass sie gerade mit Südafrika telefonieren oder sich freuen, die bekannte Stimme zu hören, nachfragen zu können, wie das Wetter jetzt gerade im Dezember da unten sei. 27 Grad zeigt das Thermometer aktuell, im hauseigenen Pool spiegeln sich die paar Wolken am ansonsten azurblauen Himmel. Doch, man könne hier schon sehr gut wohnen und leben, da ist sich Andrea Bolik sicher. Vom nächsten Heimaturlaub wird sie auch die Tennisklamotten mitbringen, wird wieder mit dem Schläger auf dem Platz stehen. Gibt es irgendetwas, das sie vermisst, das sie sich aus Deutschland hierher mitbringt? Nein, alles da. Im Resort gibt es einen Tennisplatz, einen deutschen Schlachter, selbst Schwarzbrot beim deutschen Bäcker zu kaufen. Zwei Dinge aber fehlen dann doch. Das eigene Bett. Und die Kollegen. Aber die haben sie ja in einem guten Jahr schon wieder.



PERFEKTE KANTE – OPTIMALE VERLEIMUNG

Für alle Kanten wird bei Häcker Küchen konsequent die hochwertige „PUResist-Verleimung“ eingesetzt. Dafür wird ein formaldehyd- und lösungsmittelfreier Polyurethan-Reaktionsklebstoff verwendet. Zu den Vorteilen zählen eine deutlich stärkere Haftung zwischen Holzwerkstoff und Kante sowie ein optimaler Schutz gegen das Eindringen von Feuchtigkeit. Für Fronten bedeutet diese Technik eine hervorragende Optik mit sogenannter Null-Sicht-Fuge in Verbindung mit besten Qualitätseigenschaften. Auch in der Kor-

pusverarbeitung geht Häcker hier einen Schritt weiter: Denn alle Quer- und Rückkanten am Korpus erhalten bereits seit Oktober 2013 die „PUResist-Verleimung“. Unter anderem wurden hierfür die Unterkanten der Oberschränke mit einer dickeren Kante versehen, um das Programm wirklich komplett umzustellen. Damit erfüllt das Unternehmen die höchsten Erwartungen seiner Kunden und rechtfertigt den eigenen Qualitätsanspruch an hochwertige Küchen „Made in Germany“.



EURO CUCINA

Am 8. April startet mit der EuroCucina die Internationale Küchenausstellung in Mailand. Wie sich Häcker Küchen hier darstellen wird, mit welchen Erwartungen das Team nach Italien anreist und welchen Stellenwert diese Messe heute noch genießt, analysieren Jochen Finkemeier, Andreas Möller und Marcus Roth im gemeinsamen Gespräch. ►





Wie würden Sie heute die Relevanz der EuroCucina bewerten?

Andreas Möller (AM): Für uns ist Mailand immer noch eine sehr wichtige Adresse, es gibt keine Messe, die eine so große Internationalität bei den Besuchern vorweisen kann. Das schaffen wir naturgemäß mit unserer Hausausstellung nicht – und die hervorragenden Zahlen erreicht auch die KölnMesse nicht. Wenn wir sehen, dass hier zwei von drei Messebesuchern nicht aus Italien kommen, dann kann man schnell erkennen, wie groß die Akzeptanz der EuroCucina weltweit ist.

Dabei sieht es doch derzeit mit der Konjunktur in Italien nicht wirklich gut aus. Spiegelt sich das auch in der Messe, in der Anzahl der Aussteller wider?

Jochen Finkemeier (JF): Ja, das ist schon spürbar. Früher gab es hier mehr als hundert Aussteller. Aber am Ende ist es doch keine Frage der Quantität. Der Reiz in Mailand besteht einfach darin, dass es hier eine echte Küchenshow ist, dass Dinge gezeigt werden, die vielleicht nicht immer realisier- und lieferbar sind. Aber dafür stehen hier Design und Anregung im Vordergrund. Das spricht viele internationale Projektkunden, auch Architekten an.

AM: Das ist es, was Mailand ausmacht. Und auch für uns so wichtig macht. Hier werden die Emotionen angesprochen, die gesamte Designbranche wird hier angezogen. Bei Messen in Deutschland habe ich manches Mal das Gefühl, dass es da „zu deutsch“ zugeht, dass es viel um Liefertermine, um Machbarkeiten geht. Wer auf die EuroCucina kommt, der will etwas erleben, der will sich inspirieren lassen, Ideen mitnehmen.

Wie sieht es denn mit den Produkten und Innovationen aus, die Häcker Küchen in Mailand zeigen wird? Darf und kann man da schon etwas verraten? Und zeigen Sie hier – getreu der Philosophie der EuroCucina – auch echte Innovationen?

Marcus Roth (MR): Zu viel wollen wir natürlich nicht verraten. Aber wir wissen, dass viele unserer Kunden eine deutlichere Abgrenzung zwischen classic und systemat wünschen. Diesem Wunsch kommen wir jetzt nach.

AM: Wir zeigen also echte Innovationen, echte Neuerungen, außen wie innen, Korpus, Einbautechnik und Front betreffend.

Und in welcher Form werden diese Neuerungen vorgestellt, wie darf man sich das Ausstellungskonzept vorstellen?

AM: Wir haben – wie schon in den Jahren zuvor – eine offene Darstellung gewählt. Dieses Jahr allerdings über zwei Etagen. Wir stellen so unsere Produkte in eine passende Umgebung, schaffen gleichzeitig Raum, um das Gespräch mit unseren Kunden zu suchen. Aber es gibt auch einen Bereich, in dem unsere Mitarbeiter sich mit ihren Kunden zurückziehen können und uns als Unternehmen und unsere Produkte in Ruhe vorstellen können. ►

Apropos Mitarbeiter vor Ort:

Wie viele Häcker Küchen Kollegen werden nach Mailand reisen?

Und wie wurden diese ausgewählt?

JF: Unser Team besteht in diesem Jahr aus 32 Kolleginnen und Kollegen. Wichtig war uns bei der Auswahl natürlich, dass wir möglichst viele Sprachen abdecken, dass wir den internationalen Charakter der Messe ernst nehmen und uns möglichst sprachlich breit aufstellen. Ob Italienisch, Englisch, Französisch, Russisch, Spanisch oder auch Chinesisch und Arabisch – wir haben Menschen in unserem Unternehmen, die diese Sprachen beherrschen und gleichzeitig die Fachkompetenz mitbringen, um in Mailand perfekt beraten zu können.

AM: Wir haben kürzlich zwei neue Kollegen gewinnen können. Der eine hat russische Wurzeln und wird uns sicherlich nicht nur aufgrund seiner fundierten Sprachkenntnisse in Russland weiterhelfen können. Das gleiche gilt für eine neue Kollegin, deren Eltern aus Marokko stammen, und die fließend Französisch, Englisch und Arabisch spricht.



Wie sieht es denn generell mit der Ausrichtung von Häcker Küchen aus, wie soll sich der Exportanteil entwickeln?

JF: Vor drei Jahren hatten wir den für uns optimalen Zustand erreicht, die 50:50-Balance zwischen Auslands- und Inlandsgeschäft. Das konnten wir leider durch die Veränderungen in der Weltkonjunktur nicht halten, gleichzeitig sind unsere Umsätze insgesamt aber durch die positiven Entwicklungen im deutschen Markt konstant geblieben beziehungsweise leicht gestiegen.

MR: Natürlich sind wir froh, dass der innerdeutsche Markt sich so gut entwickelt hat, dass wir diesen Rückgang der Exportquote mehr als auffangen konnten. Aber die Zielrichtung ist klar: Wir wollen neue Märkte erschließen.

AM: Das gelingt uns derzeit schon sehr erfolgreich in der Türkei, die sich für uns sehr positiv entwickelt. Auch China ist ein Markt, in dem wir Fuß fassen konnten, Skandinavien wird stärker. Wir sehen also, dass international das Interesse an unseren Küchen steigt, dass es ein realistisches Ziel ist, die Exportquote wieder deutlich anzuhäben. Dazu soll auch unser Messeauftritt in Mailand dienen.

Einige Monate später folgt dann schon die Hausmesse. Wie muss man diese im Kontext zu Mailand sehen?

MR: Wir begreifen das, was wir in Mailand und auf unserer Hausmesse machen, als ein geschlossenes Konzept, als einen fließenden Übergang ineinander. Es ist also nicht so, dass wir uns erst nach der EuroCucina Messe mit unserer Hausmesse beschäftigen. Wir beginnen die Planungen schon zu einem deutlich früheren Zeitpunkt und fassen die Innovationen und Ideen für Hausmesse und EuroCucina zusammen.

JF: Es gibt einige Besucher, die wir gleich zwei Mal im Jahr auf unserem Messestand begrüßen können. Einmal in Mailand, einmal in Rödinghausen. Der Unterschied hier in Mailand ist einfach, dass man sich international inspirieren lassen kann, dass die Atmosphäre eine ist, die durch diese Internationalität charakterisiert ist. So treten wir hier mit vielen Neukunden in Kontakt, sind es Bauträger, Architekten und Designer, die hier – manches Mal zum ersten Mal – auf uns aufmerksam werden und uns und unsere Produkte kennenlernen.

AM: Man sollte einfach wissen, dass wir als Häcker-Team in Mailand viel Zeit für unsere Kunden haben, dieses Jahr echte Innovationen zeigen, die live viel besser erlebbar sind als aus der Zeitung heraus. Und, ganz nebenbei, Mailand im April, das ist doch wirklich eine Reise wert.



INTERNATIONALES KÜCHEN- DREHKREUZ



Es ist nicht nur das wichtigste Drehkreuz Asiens, wenn es um den Flugverkehr geht. Auch in der Küchenbranche genießt Dubai den Ruf, von besonderer Bedeutung zu sein. Kein Wunder also, dass sich der Häcker Küchen Store hier an exponierter Stelle befindet. Direkt an der mehrspurigen Sheikh Zayed Road gelegen, fällt der Blick des Vorbeifahrenden hier direkt auf ein modernes und exklusives Küchenstudio, das die Weltoffenheit des Rödinghauser Unternehmens in Darstellung und Atmosphäre widerspiegelt. Zahlreiche Küchen werden hier auf großzügig dimensioniertem Raum gezeigt, gleichzeitig findet sich hier die Zentrale, wenn es um das Projektgeschäft für einen Großteil Asiens geht.

Dabei ist das Retailgeschäft in Dubai eines, das immer mehr an Bedeutung gewinnt. Minderwertig ausgestattete Neubauten werden nach wenigen Jahren mit neuen, exklusiven und wertigen Häcker Küchen ausgestattet. Was hier neben Design und Funktionalität besticht, ist das Qualitätsmerkmal „Tropentauglichkeit“.

Perfekt auf die klimatischen Bedingungen abgestimmt und verpackt, treten die Küchen ihre Reise per Schiff von Ostwestfalen in den Wüstenstaat an und verrichten nicht nur hier über Jahre und Jahrzehnte hinweg trotz Hitze und Luftfeuchtigkeit problemlos ihren Dienst. Was hier funktioniert, ist auch für viele andere Klimazonen auf der Welt von Bedeutung. Kein Wunder also, dass das Häcker Küchenstudio in Dubai auch für Projekte in ganz Asien und in Teilen Afrikas die organisatorische Verantwortung übernimmt. Ein echtes Drehkreuz also.

HINTER DEN KULISSEN



Normalerweise entstehen Küchenfotos im Studio. Da, wo die Rahmenbedingungen vorhersehbar und planbar sind, wo das Licht aus dem Blitzlicht kommt, der Fußboden frisch verlegt, die Wand ebenso frisch gestrichen ist. Aber sieht man diesen Fotos nicht an, dass sie nicht der Wirklichkeit entsprungen sind. Und darf es nicht auch etwas künstlerischer sein, wenn für die Premium-Küchen, wenn für den Gallery-Bildband fotografiert wird.

So entstand in diesem Jahr ein Druckwerk, das eben nicht im Studio entstand, sondern dort, wo das echte Leben stattfindet. Gemeinsam mit der Agentur hoch5 aus Bünde wurde ein Konzept erarbeitet, das vier Locations zu Fotostudios werden ließ. Ein ostwestfälischer Fachwerkhof, nur einen Steinwurf vom Firmenunternehmen gelegen, bildete den Anfang eines außerge-

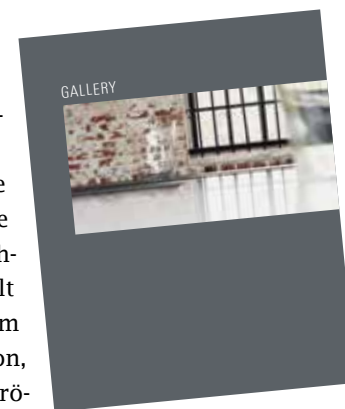
wöhnlichen Shootings. Die Diele wurde vermessen, die passende Küche ausgesucht, erst virtuell, dann mit dem Zeichenstift in den Grundriss eingebaut, ehe sie angeliefert, direkt in der Diele montiert wurde. Katzenkinder laufen währenddessen den Monteuren durch die Beine, Pferde schauen neugierig in einen großen Eingangsbereich, der jetzt zur Küchensituation umgebaut wird. Scheinwerfer, Dekoration und das Aufstellen von großen Computerbildschirmen komplettieren das Bild eines Fotostudios, eingebaut in eine andere, in eine reale Welt. Auch die weiteren drei Standorte sind solche, die die Fantasie des Betrachters anregen sollen, die zeigen, was sein könnte, was Wirklichkeit werden kann. Im Café des MARTa-Museums in Herford entsteht über Nacht eine Küchenlandschaft, in der Linienführung gebogen und sich so perfekt an das geschwungene ►





Kupferensemble in der ersten Café-Ebene anlehnt. Auch hier blieb nur wenig Zeit, um die richtigen Bilder in den Kasten zu bekommen, wieder ab- und wegzuräumen, ehe der normale Cafébetrieb wieder beginnen konnte. Eine Woche später Shooting Nummer drei, dieses Mal im alten Herforder Güterbahnhof. Da, wo früher Ware vom LKW auf die Schiene gebracht wurde, entstand jetzt eine Loft Situation, die der Kaliforniens nachempfunden wurde. An der Wand, auf dem Boden Surfbretter, mitten drin im großzügig geschnittenen Raum eine Küche, die die Dimensionen wohl vieler Wohnküchen übersteigt. Aber wenn solche Küchen gezeigt, wenn präsentiert werden kann, was machbar ist, dann ist die Gallery der richtige Platz dafür. Auf großzügig gelayouteten Doppelseiten spannt sich diese Küche auf, besticht durch Dimension und Details glei-

chermaßen. Ein ähnliches Bild in Küche und Location Nummer vier. Hier reiste das Team nach Berlin, verwandelte eine Industriehalle in die moderne Wohnung eines Jungunternehmers. Von der Decke baumelt der Boxsack, mitten im Raum steht eine Küchenformation, die auch dieses Format mit Größe ausfüllt, ohne aufdringlich zu wirken. Am Ende der vier Shootings ein klares Statement. Küchenfotografie muss nicht im Studio stattfinden. Sondern wird in Zukunft häufiger zurück ins reale Leben, in die Location finden. Denn die Wirklichkeit ist am Ende, auch in Zeiten von Studiofotografie und Rendering, immer noch die beste Art, eine Küche im Umfeld zu zeigen.



Frisch aus dem Druck kommt jetzt die neue Gallery, die Sie ab sofort direkt bei Häcker Küchen anfordern können.





VON DER KNEIPE ZUM KÜCHEN- STUDIO

„Für einen echten Berliner liegt unser Küchenstudio schon an der Ostsee“, sagt Stephan Mauermann und weiß gleichzeitig, dass ihn und das Zentrum der Hauptstadt nur 30 Kilometer trennen. Dennoch sei es nicht einfach, die potentiellen Kunden für die Fahrt raus auf das Land zu begeistern, auch wenn sie hier geboten bekommen, was es in der gesamten Hauptstadt nicht gibt. Die Firma, die heute zeigt, wie man auf eine moderne Art Küchen präsentiert, besteht bereits seit 1965. Damals startete Vater Peter Mauermann mit einem Unternehmen für Elektroinstallationen, erst kurz nach der Wende nahm er – damals noch in der eigenen Garage – die Küche mit in sein Portfolio. Aus der Garage wurde ein kleiner Laden, ehe 2008 der große Umbau anstand. Zu diesem Zeitpunkt war schon der Sohn in den elterlichen Betrieb eingestiegen, hatte

auch dafür votiert, eine ehemalige Kneipe zu kaufen, „bei der sich eigentlich niemand vorstellen konnte, dass daraus einmal ein solches Schmuckstück entstehen würde“, sagt Stephan Mauermann und übertreibt keineswegs. Wer heute von der Bundesstraße auf den Parkplatz abbiegt, wer an der Fassade entlang läuft und schon mal einen neugierigen Blick ins Innere wirft, der staunt. Über eine Ausstellung, die sich über zwei Etagen erstreckt, ohne vollgestellt zu wirken. 16 Küchen präsentiert das Küchenstudio Mauermann hier, jeder Küche seinen ganz eigenen Raum einräumend, perfekt dekoriert und so arrangiert, „dass wir sehr erfolgreich im Verkauf sind – wenn der Kunde erst einmal den Weg zu uns gefunden hat“, unterstreicht Stephan Mauermann. Der tut mit seinen 28 Mitarbeitern viel dafür, dass auch das klappt. ►



Wirbt in der Umgebung für sein Konzept, das durchaus als Erfolgsgeschichte bezeichnet werden kann. Längst ist auf dem großen Grundstück noch eine Lagerhalle entstanden, trifft hier im Wochentakt der Häcker Lastzug ein, um neue Ware, neue Küchen zu bringen. Bereits 2006 hat Mauermann begonnen, mit dem Küchenunternehmen aus Rödinghausen zusammen zu arbeiten. „Erst waren es nur ein paar Schränke, aber das ganze ist sehr schnell zur echten Partnerschaft geworden.“ Warum gerade Häcker Küchen? „Weil es einfach passt“, formuliert Stephan Mauermann knapp und doch passend. Der Kontakt, der Service, natürlich auch das Produkt – es sei perfekt auf ihn und seine Kunden zugeschnitten. Mit der Entscheidung für Häcker Küchen wuchs auch der Radius, in dem sich das Löwenberger Unternehmen

bewegt, das auch heute noch zweigleisig fährt. „Das Standbein der Elektroinstallation haben wir nie aufgegeben. „Auf zwei Beinen steht man einfach besser als auf einem“, erklärt der heutige Inhaber, der sich von dem dritten Standbein, der „weißen Ware“ schon vor Jahren trennte. Damit sei einfach im Konkurrenzkampf gegen die großen Elektronikmärkte einfach kein Geld mehr zu verdienen, auch wenn der Kunde natürlich immer mal wieder danach frage.

Heute finden sich Mauermann-Kunden zwischen Hamburg und München, ist das Studio längst ins Projektgeschäft eingestiegen und hat so nochmals für eine Ausweitung des eigenen Radiuses gesorgt. Ein großes Unternehmen ist so aus dem kleinen Elektrogeschäft geworden, dennoch – oder gerade deshalb – bleibe noch Raum und Zeit, um jeden Kunden eben ►

doch intensiver beraten und betreuen zu können, als dies auf der Großfläche möglich sei. Ein eigenes Montageteam rundet den Service ab, Mauermann, selber Elektromeister, weiß, wie wichtig es ist, dass auch nach dem Kauf eine optimale Versorgung und Betreuung angeboten werden kann. Heute nimmt er noch manches Mal die Bilder der Kneipe von damals in die Hand. Die entstanden sind, als keine Fensterscheibe mehr heil war, kaum eine Wand Risse oder Löcher aufwies. Heute weiß er: „Wenn wir damals nicht renoviert, das hier gewagt hätten, dann gäbe es uns heute nicht mehr.“ Zu wichtig sei es, sich abzusetzen, dem Kunden ein echtes Erlebnis zu bieten. Dazu gehören auch Kochevents in der Weihnachtszeit, Kaminfeuer, die auf großen Monitoren lodern, ein ausgeklü-

geltes Beleuchtungskonzept, keine Rabattschlacht. „Bei uns kommt die Preisfrage vergleichsweise spät. Vorher wollen die Kunden erst einmal wissen, was die Küche bietet, was sie ausmacht, wie sie zu ihrer Küche werden kann“, erläutert der Inhaber, der immer noch auf die Unterstützung seiner Eltern setzen kann, der es geschafft hat, ein Unternehmen aufzubauen, das groß denkt und doch den familiären Charakter nicht abgelegt hat. Hier fragt der Kunde selten, welcher Fabrikant denn hinter der Küche, vor der er gerade steht, sei. „Wir verkaufen unsere Küchen als Mauermann-Küchen – und das sehr erfolgreich“, sagt Stephan Mauermann, so wichtig ist der Name längst geworden. Und das nicht nur im Berliner Norden, sondern immer häufiger auch direkt im Berliner Zentrum.



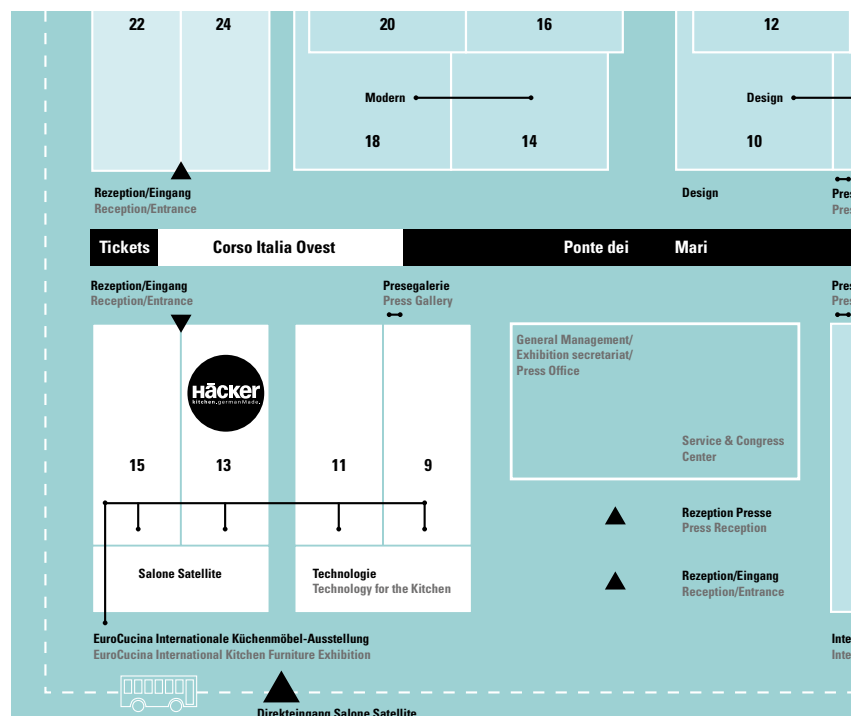
RUND UM DEN GLOBUS

HÄCKER KÜCHEN AUF REISEN



Vor ihr liegen gute 20.000 Kilometer. Zurückgelegt im Container, erst im LKW transportiert, dann auf ein Schiff gehoben, ehe es auf eine gut vierwöchige Seereise in Richtung Australien geht. Mit großer Regelmäßigkeit werden im ostwestfälischen Rödinghausen Küchen so für den Export verpackt, dass sie auch die Reise bis ans andere Ende der Welt schadlos überstehen. Was dabei zu beachten ist – und wie eine solche Küche einmal um dem Globus transportiert wird, ehe sie ihren Zielort in Down Under erreicht hat, lesen Sie in der zweiten Ausgabe unseres WORK-Magazins, die im Sommer 2014 erscheint.

Wenn sich Architekten und Designer, Projektmanager, Küchenstudioinhaber aus aller Welt treffen, dann hier. In Mailand – ohnehin bekannt für seinen Designanspruch, als Magnet der Modebranche – auf der EuroCucina. Selbstverständlich wird sich Häcker Küchen auf der international geprägten Messe zeigen, wird viele Neuheiten zeigen, zu Gesprächen und Austausch laden. Jeder ist herzlich eingeladen, sich ein Bild vor Ort zu machen, die Menschen von Häcker Küchen kennenzulernen, die den wachsenden Exportbereich betreuen. Für den, der den Weg nach Mailand nicht schafft, erfahren Sie in der kommenden WORK-Ausgabe alles Wissenswerte rund um die Messe und den Auftritt von Häcker Küchen in der Rückschau.



Klare Kante gegen Feuchtigkeit.

Die innovative Verleimungstechnik wasserabweisend und widerstandsfähig, auch für tropische Gebiete: PURResist

Häcker
kitchen.germanMade.

Häcker

kitchen.germanMade.

Häcker Küchen GmbH & Co. KG

Werkstraße 3

32289 Rödinghausen

Tel. +49 (0) 5746-940-0

Fax +49 (0) 5746-940-301

info@haecker-kuechen.de

www.haecker-kuechen.de

Konzeption, Text, Foto und Layout:

www.hoch5.com

info@hoch5.com

