

# WORK

kitchen. stories. N°14



**Häcker**  
kitchen.germanMade.

# HOME

## Stories

**HÄCKER  
HAUSMESSE 2018  
15.–21. SEPTEMBER**

**Häcker**  
kitchen.germanMade.



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser.

vor gut zwölf Monaten planen wir, unseren Neubau schon zur Hausmesse zu eröffnen. Ein Bauprojekt dieser Größenordnung ist in der heutigen Zeit ein „Abenteuer“. Umso glücklicher sind wir darüber, Sie nun sowohl zu unserer diesjährigen Hausmesse als auch zur ersten Besichtigung unseres neuen Campus' im Verwaltungsneubau einladen zu können. Was genau Sie hier erwartet, wie wir das Gebäude mit Leben füllen und was der Bezug auch für unsere Hausmesse bedeutet, erfahren Sie in dieser Ausgabe unseres WORK-Magazins.

Bereits in Mailand haben wir Ihnen unsere neuen Keramik-Fronten vorgestellt. Die Resonanz hat uns gleichermaßen gefreut wie überwältigt. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie gleich Zweierlei: einmal, wie diese Fronten entstehen und welche Gestaltungsmöglichkeiten sie bieten. Auf der anderen Seite konnten wir bei diesem Material die perfekte Verbindung zwischen unseren Küchen und unseren Einbaugeräten unter Beweis stellen. Wie dies möglich ist und welche Planungsvarianten sich daraus ergeben, lesen Sie ebenfalls auf den folgenden Seiten.

Vorstellen möchten wir Ihnen auch ein ganz besonderes Küchenstudio im südwestlichen Zipfel Deutschlands. Früher, vor dreihundert Jahren, wurde hier noch ein Zuchtbulle in dem Gebäude gehalten, das heute die exklusive Kulisse für Häcker Küchen bietet. Die Familie Tröndlin zeigt eindrucksvoll, dass Masse und Klasse dann doch zwei Paar Schuhe sind – und geht so einen erfolgreichen Weg, bei dem sie auf die perfekte Beratung und eine außergewöhnliche Präsentation setzt.

Apropos außergewöhnliche Präsentation: Wir freuen uns darauf, Sie in unseren bekannten sowie den neuen Räumlichkeiten zur Hausmesse unter dem Motto „Häcker Homestories“ begrüßen zu können und versprechen Ihnen: Die weiteste Anfahrt lohnt sich! Freuen Sie sich auf ein komplett neues Messekonzept, auf eine mehr als außergewöhnliche Inszenierung unseres Portfolios und unsere vielen Neuheiten.

Jochen Finkemeier  
*Geschäftsführender  
Gesellschafter*

Markus Sander  
*Geschäftsführer Vertrieb,  
Marketing und Controlling*

## Inhalt

**03**

Vorwort

**54**

Vorschau

**56**

Impressum

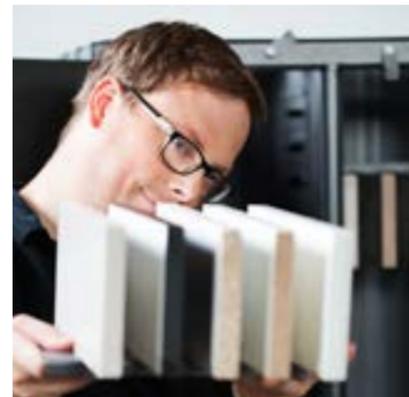
## Intern



**06**

Nachgefragt

Passend zur Hausmesse kann der Neubau eröffnet werden. Jochen Finkemeier gibt erste Einblicke im Interview.



**48**

Sicher ist sicher

Wer seine Kunden befragt, was ihnen am wichtigsten ist, der hört vor allem eines: Die Qualität muss stimmen. Das Qualitätsmanagement bei Häcker Küchen geht innovative Wege der permanenten Produktoptimierung.

## Handel



**22**

Perfektes Zusammenspiel

Eine Haube, die das Design der Möbelfronten aufnimmt. Klingt nach Zukunftsmusik. Ist aber schon jetzt real.



**42**

Ausgezeichnet kombiniert

Mit dem SlightLift präsentiert Häcker Küchen einen Oberschrank, der Design und Funktion auf ansprechende Weise vereint. Das gefiel nicht nur den Besuchern auf der EuroCucina in Mailand, sondern ebenso der Jury des Red Dot Awards 2018.

## Partner



**14**

Keramikfront

Auf der Messe in Mailand sorgten die vorgestellten Keramikfronten für Furore. Ein Besuch in Valencia, wo die außergewöhnlichen Fronten entstehen, die nun auf der Hausmesse in verschiedenen Küchen und in exklusiven Farben vorgestellt werden, verschafft Einblicke.



**26**

Grenzerfahrung

Direkt an der Schweizer Grenze liegt dieses Küchenstudio, das in einem mehrere Jahrhunderte alten Gebäude Außergewöhnliches bietet.

**34**

Auswärtiges Amt

Wer seinen Pass in Nepal verliert, kommt hierher. Und auch Besucher aus Politik und Wirtschaft sind Gäste in der Deutschen Botschaft in Kathmandu, in der nun auch drei Küchen aus Rödinghausen stehen.

## Wissenswertes



**32**

Durstlöscher mit sozialer Verantwortung

Trinken und gleichzeitig etwas Gutes tun? Bei Häcker fängt das Thema soziale Verantwortung bereits beim Wasser an.



**40**

Work & Travel Kathmandu

Eine Stadt wie ein riesiger Jahrmarkt. Wer in Kathmandu ankommt, wird erst einmal von der Hektik überwältigt. Aber es gibt auch ruhige Orte in der Hauptstadt Nepals.

**44**

Sommerlich feiern

Einmal im Jahr darf gefeiert werden. Dann wird die gesamte Belegschaft von Häcker Küchen dazu eingeladen, gemeinsam die Seele baumeln zu lassen und den Sommer zu genießen.

## Titelbild



**01**

Titelbild

Seit ein paar Wochen schon arbeitet der komplette Vertrieb in den vielen neuen Räumlichkeiten, die durch den Neubau geschaffen wurden. Doch nicht nur diese findet hier Platz. Auch der Schulungsbereich, der neue Häcker Campus, findet hier ebenso ein neues Zuhause wie die um 1.000 Quadratmeter erweiterte Hausausstellung.

# Perfekt für die Zukunft aufgestellt



— Vor gut zwei Jahren begann der Bau des neuen Verwaltungsgebäudes – jetzt sind die ersten Mitarbeiter eingezogen und auch der Campusbereich wird bereits genutzt. Häcker Küchen-Inhaber Jochen Finkemeier und Marketingleiterin Gisela Rehm erzählen im Interview, was den Besucher nicht nur während der kommenden Hausmesse, sondern ab sofort immer in den neuen Räumlichkeiten erwartet. >

*Helle Töne, viel Stahl, Glas und vor allem ein starker Lichteinfall: So zeigt sich der Neubau und der Weg dorthin.*



Im Vorjahr haben sich viele Besucher der Hausmesse sicherlich gefragt, was denn da neben dem bisherigen Panorama-Gebäude entsteht und wann es bezugsfertig ist.

**Wie ist jetzt der Stand der Dinge?**

**Jochen Finkemeier:** Ich bin mir sicher, dass in diesem September viele beeindruckt sein werden, wie sich das Gebäude entwickelt hat. Im Vorjahr konnten wir Bilder, Planungen und Baustelle zeigen. Jetzt sind sogar schon die Gartenanlagen fertiggestellt.

**Gisela Rehm:** Das Ganze teilt sich für uns in zwei Bereiche auf. Einerseits ist da der interne Bereich, in den unsere Kollegen schon vor mehreren Wochen gezogen sind. Auf der anderen Seite sind da die Ausstellungsfläche und der Campusbereich. Wir sprechen allein bei der Küchenausstellung von rund 1.000 Quadratmetern, die wir dazugewonnen haben. So umfasst die Gesamtfläche, auf der wir unsere Küchen zeigen, nun beeindruckende 3.800 Quadratmeter.

**Wie darf sich der Besucher denn die Ausstellung und die Konzeption des Neubaus vorstellen? Sind das zwei getrennte Bereiche, also ein Alt- und ein Neubau? Oder ist es doch eher eine Erweiterung und das Schaffen eines großen Ganzen?**

**Jochen Finkemeier:** Hier ist ganz eindeutig ein größeres Gesamtgebäude entstanden. Das ist dem Architekten und uns wirklich sehr gut gelungen. Wir wollten keinen An- oder Umbau, sondern ein Gebäude aus einem Guss. Natürlich liegen zwischen den beiden Gebäuden rund 20 Jahre, da gibt es schon allein baulich bedingte Änderungen. Aber die Philosophie und die Gestaltung sind vergleichbar. Und auch der Besucher der Hausmesse wird kaum merken, wann er sich nun im „alten“ und wann im „neuen“ Bereich befindet.

**Wie sieht denn die Innenaufteilung aus, hat es hier Veränderungen gegeben?**

**Jochen Finkemeier:** Ja, hier spürt man wohl die größte Veränderung. Wir haben grundsätzlich eine ganz andere Aufteilung gewählt. Hier gibt es Teamstrukturen, denen wir Rechnung tragen wollten. Die Teams bestehen aus fünf bis 15 Personen und so wurde auch die Büroaufteilung vorgenommen. Das Ganze wurde sehr offen gestaltet, mit vielen Glaswänden, die das Gebäude mit Licht durchfluten. Wir haben große Aufenthalts- und Kommunikationsbereiche, teilweise bodentiefe Fenster und eine moderne, harmonische Arbeitswelt geschaffen.

**Gisela Rehm:** Das Feedback der Kollegen zeigt schon jetzt, dass sie sich hier sehr wohlfühlen, dass es Sinn macht, dass sie teamweise zusammensitzen und die Kommunikationswege noch kürzer werden.



**Und wie sehen das die Mitarbeitenden, die in ihren bisherigen Büros im Altbau geblieben sind?**

**Gisela Rehm:** Auch in den bisherigen Büros wurde das Mobiliar größtenteils aktualisiert. Wir haben jetzt vor allem eines: viel mehr Platz. Das sieht und spürt man auch.

**Wie viele Mitarbeiter in der Verwaltung sind es denn überhaupt?**

**Jochen Finkemeier:** Aktuell rund 600. Wir konnten jetzt all diejenigen, die aufgrund der Platznot auch an anderen Orten für und mit uns gearbeitet haben, nun wieder zu uns nach Rödinghausen holen.

**Und sind damit alle neuen Arbeitsplätze besetzt?**

**Jochen Finkemeier:** Nein, wir haben noch weitere Kapazitäten. Die Umsetzungsphase des Neubaus hat zwei Jahre in Anspruch genommen. Aufgrund unseres starken Wachstums haben wir uns teilweise selbst überholt. Aber das bringen die Umstände mit sich und ist kein Problem, sondern eine erfreuliche Entwicklung.

**Wer jemals selbst gebaut hat, weiß, dass diese Phase häufig mit Problemen verbunden ist, bei denen man Nerven lässt und zeitlich gesetzte Ziele nicht immer eingehalten werden. War das hier genauso?**

**Jochen Finkemeier:** Für uns war der gesamte Verlauf des Neubaus schon untypisch. So eine Baustelle wie diese habe ich noch nie erlebt. Unsere Anfangsplanungen wurden um ein Jahr überschritten – es gibt, glaube ich, keine schlechtere Zeit, als aktuell zu bauen, weil es abwicklungstechnisch und kaufmännisch einfach ein echter Kraftakt ist.

**Sind diese Probleme denn nun vergessen?**

**Jochen Finkemeier:** Nein, sicherlich nicht. Wir stecken jetzt, Mitte Juli, noch mitten in den Arbeiten. Erst wenn die Hausmesse eröffnet ist, wenn auch die letzte Bauwand abgebaut wurde, dann ist das Projekt für mich, für uns, abgeschlossen. >

*Moderne Arbeitswelt:  
Großraumbüros und Kreativecken  
charakterisieren den Neubau.*





Die Besucher hatten sicherlich auch in den vergangenen Jahren nie das Gefühl, dass die Ausstellung vergrößert werden muss. Was erwartet sie, wenn sie in diesem September nach Rödinghausen kommen?

**Gisela Rehm:** Wir wollen durch die hinzugewonnene Fläche nicht schlicht mehr Küchen zeigen. Das wäre zu einfach und könnte den gesamten Besuch auch zu langatmig, vielleicht sogar überfordernd, werden lassen. Wir wollen es spannend halten. Unser Messemotto heißt „Home-stories“ und genau darum geht es auch in der Inszenierung der Hausmesse. Es werden Wohnwelten aufgebaut – die mit einem spannenden und unterhaltsamen Konzept am Puls der Zeit sind.

Wie viele Küchen werden dabei zu sehen sein?

**Gisela Rehm:** Im Vorjahr haben wir 26 Küchen gezeigt, dieses Jahr werden es 14 mehr sein.

**Jochen Finkemeier:** Wobei ich 40 Küchen für die Präsentation unseres Portfolios für angemessen halte. Wir wollen zeigen, was wir können, wie breit wir aufgestellt sind. Das Ganze muss stimmig sein, darf nicht überlastet wirken. Und genau das schaffen wir durch die nun großzügig geschnittenen Räumlichkeiten.

*Einladend: Der Häcker Campus hat nun ein Zuhause mit vielen Räumlichkeiten gefunden.*

Im Vorjahr sind die Besucherzahlen deutlich gestiegen – wie sind da für dieses Jahr die Erwartungshaltungen?

**Gisela Rehm:** Durch unser aktuell starkes Wachstum im Bereich Österreich und Italien erwarten wir auch hier eine Steigerung der Besucherzahlen.

**Jochen Finkemeier:** Ich bin davon überzeugt, dass die Hausmesse, die Küchenmeile, der Ort ist, an dem man sich am besten informieren kann. Hier können wir in großem Stil zeigen, was wir können, hier nehmen wir uns die Zeit, um das Gespräch zu suchen – und hier zeigen wir auch alle unsere Neuheiten, für die sich die Anreise auf jeden Fall lohnt.

Neu und sicherlich beeindruckend wird für die Besucher der Campusbereich sein. Wie groß ist hier der Schritt, der mit den baulichen Veränderungen gegangen wurde?

**Jochen Finkemeier:** Der Standort der Schulungen hat sich in den vergangenen Jahren ja gleich zweimal geändert. Erst sind wir mit zwei Räumen gestartet, dann dehnte sich der Schulungsbereich auf zwei Standorte aus. Heute ist alles anders, viel größer, großzügiger und folgt einem ganz anderen Konzept. Direkt gegenüber liegen die Ausstellung, der Technikbereich, Blaupunkt und die Cateringzone. Das hat alles eine ganz andere Qualität und Anmutung.

**Gisela Rehm:** Gleichzeitig haben wir uns auch im Bereich Personal verstärkt. Wir stellen den Schulungsbereich jetzt auf drei Säulen: Zum einen ist da weiterhin die Frontalschulung hier vor Ort, zudem setzen wir auf Online-seminare und daneben auf die Häcker-Campustage. >

**Im Vorjahr wurden die neuen Parkplätze auf der anderen Seite der Bahn kurz vor der Messe eingeweiht. Dennoch hat man aktuell das Gefühl, dass Besucherparkplätze rar sind. Wie kommt das?**

**Jochen Finkemeier:** Aktuell warten wir noch auf die Beschilderungen der neu geschaffenen Besucherparkplätze, die sich auf der nördlichen Seite des Panoramas befinden. Im Vorjahr war es dringend notwendig, die Kapazitäten für die Mitarbeiter hochzusetzen. Jetzt haben wir 70 neue Besucherparkplätze geschaffen, die für eine große Entlastung sorgen werden.

**Das klingt ja so, als sei dieses Bauvorhaben so gut wie abgeschlossen. Gleichzeitig zeigt sich mit dem geplanten Neubau der Produktion im niedersächsischen Ostercappeln-Venne ein weiteres Bauprojekt am Horizont. Geht es also direkt weiter?**

**Jochen Finkemeier:** Das wirkt vielleicht so, aber wir sprechen hier von ganz unterschiedlichen Projekten. Natürlich sind bei solch einem Bauvorhaben wieder Mitarbeiter in Bewegung. Aber man darf ja nicht vergessen, dass wir uns durch diese beiden Investitionen für die Zukunft aufstellen. Das ist wichtig und die Mühen allemal wert.

**Wie sieht denn die zeitliche Planung für das Werk in Venne aus?**

**Jochen Finkemeier:** Die Erdarbeiten werden jetzt im August oder September starten – Ziel ist es, dass das gesamte Gebäude Ende nächsten Jahres fertiggestellt ist und wir Anfang 2020 mit den Testläufen starten können.

**Das klingt nach einem ambitionierten Plan.**

**Jochen Finkemeier:** Ja, das stimmt. Gerade wenn man weiß, dass wir unsere Maschinen sechs Monate vor der Auftragsvergabe für den Bau bestellt haben. Da darf dann wirklich nichts schiefgehen. Aber wir freuen uns auf dieses Projekt und die Perspektiven, die es uns bietet.

**Ist denn schon entschieden, was in Venne produziert wird?**

**Jochen Finkemeier:** Wir gehen davon aus, dass wir eine unserer beiden Produktlinien hier in Rödinghausen behalten und die andere nach Venne wandert. Welche das ist, ist aber noch nicht entschieden.

**Gisela Rehm:** Wir müssen dazu ja auch unser Personal aufstocken und uns Gedanken zum Thema Logistik machen. Am Ende ist es aber egal, ob nun drei oder 30 Kilometer zwischen den beiden Standorten liegen – es ist alles eine Frage von Planung und Organisation.

**Jochen Finkemeier:** Schon heute haben wir viele Mitarbeiter, die in Melle, Preußisch Oldendorf oder Bad Essen und damit direkt zwischen Rödinghausen und Venne wohnen. Da sind einige interessiert, zu wechseln.

**Wird es dort auch eine Verwaltung geben?**

**Jochen Finkemeier:** Wir planen nur einen kleinen Verwaltungsbereich, der für die Abläufe notwendig ist. Sprich eine Betriebsleitung, die Qualitätssicherung und den technischen Support.

*Einblick mit Ausblick:  
Fenster bis zum Boden  
eröffnen den Blick in die  
Rödinghausener Landschaft.*

**Wie sieht es dann in Rödinghausen aus, sind hier dann alle Bauvorhaben abgeschlossen?**

**Gisela Rehm:** Nein, es steht ja noch der komplette Neubau des Cateringbereichs an, der zum Jahreswechsel starten wird. Das Problem liegt dabei gar nicht in der Verköstigung von den täglich tausend Besuchern während der Messe. Die steigende Anzahl der Schulungsbesucher und Mitarbeiter ist hier die viel größere Herausforderung. Das bekommen wir in der heutigen Location nicht mehr zufriedenstellend umgesetzt. Deshalb werden die Räume komplett entkernt, neu strukturiert und umgebaut.

**Und wie geht es dann mit dem Thema Bau und Hækker Küchen weiter?**

**Jochen Finkemeier:** Dann sind wir endlich fertig. Und perfekt für die Zukunft aufgestellt.



# Hochwertig, hygienisch, belastbar: **Keramik** **setzt neue** **Maßstäbe** im Küchendesign

— „Normalerweise beginnt eine Neuentwicklung bei Häcker Küchen soweit im Verborgenen. Die Mitarbeiter der Produktentwicklung analysieren permanent Markt und Trends, sind auf der Suche nach neuen Materialien und stellen dann der Geschäftsführung vor, was ihrer Meinung nach neu ins Programm aufgenommen werden sollte. In diesem Fall war es aber anders. Da ist die Unternehmensleitung auf uns zugekommen und hat uns damit beauftragt, das Thema Keramik anzugehen“, sagt Anna Schmidt, die als Produktmanagerin vor allem die Bereiche Werkstoffe und Dekore bearbeitet. Also machten sich die Kollegen auf die Suche nach einem Partner, der das Thema perfekt umsetzen könnte. Und landeten bei der Firma „The Size“ im spanischen Valencia, die sich mit der Marke Neolith in weniger als zehn Jahren einen weltweiten Namen als Spezialist für unterschiedlichste Dekore gemacht hat.

Wer gemeinsam mit Mar Esteve, die hier für das Marketing verantwortlich ist, durch die riesigen Produktionshallen geht, erkennt schnell, was das Material ausmacht: „Wir arbeiten hier ausschließlich mit Naturmaterialien. Die Zulieferer kommen alle aus der Gegend, auch wenn sie ihre Rohmaterialien aus aller Welt beziehen“, sagt Mar Esteve, als sie vor den riesigen Silos steht, welche mit verschiedenen Sandarten unterschiedlichster Körnungen gefüllt sind. „Das Geheimnis ist natürlich die Mischung, die Körnung und der Feuchtigkeitsgrad“, sagt die Marketingmanagerin und schaut zu, wie diese gemischten Rohstoffe als hellbraune Masse auf ein breites Band rieseln. >



Über viele hundert  
Meter hinweg werden  
die **Naturmaterialien**  
bearbeitet.



Mit technischen Hilfsmitteln und den wachsamen Augen wird die **Endkontrolle** durchgeführt.



Hier werden sie gepresst, bei 160 Grad getrocknet sowie bei 1.200 Grad über eine Wegstrecke von 260 Metern erhitzt. Die Kanten werden abgeschnitten und am Ende ein Dekor aufgesetzt, dem in der Gestaltung keine Grenzen gesetzt sind. „Es ist eigentlich alles möglich“, sagt Mar Esteve, als sie an den zahllosen, riesigen Platten im Warenlager vorbeigeht, die unterschiedlichste Dekorfarben und -zeichnungen zeigen. Auf vier Produktionslinien entstehen so Platten, die 3,60 Meter lang und fast 2 Meter breit sind. „Damit lassen sich bei Tischen oder in Küchen viele Gestaltungsvarianten erzeugen, die über die Fronten oder Platten hinausgehen und ein einheitliches, spannendes Bild erzeugen“, sagt Mar Esteve, die heute Kunden aus der ganzen Welt zu Betriebsbesichtigungen begrüßen kann. „Wir sind natürlich sehr froh, dass sich Häcker Küchen für uns entschieden hat und wir hier sechs unserer beliebtesten Dekore einsetzen können.“

## Rund um Valencia finden sich **alle Lieferanten** für das Rohmaterial.

Wie gut dieses neue Material bei den Kunden ankommt, zeigte sich bereits auf der EuroCucina, auf der erstmals auch Neolith selbst ausstellte. „Die Resonanz war wirklich hervorragend und hat gezeigt, dass in diesem hochwertigen Bereich ein Bedarf an solch exklusiven Fronten besteht“, sagt auch Anna Schmidt. Häufig sei es leider so, dass exklusive Materialien auch Nachteile im Alltag mit sich brächten. Genau dies ist aber bei Keramik nicht der Fall. „Wir haben hier ein sehr pflegeleichtes Produkt. Es verfügt über keine Poren, ist demnach beständig und sehr gut – auch mit herkömmlichen Reinigern – zu säubern“, erklärt Anna Schmidt und stellt gerne den Vergleich zu echtem Marmor her. „Dieser ist nicht säurebeständig, das heißt, dass etwa Wein- oder Zitronenspritzer in das Material eindringen und sich nicht rückstandslos abwischen lassen.“ Die Keramikfronten hingegen sind lebensmittelecht, äußerst belastbar und für den Küchenbereich bestens geeignet. >

In sechs Farben werden die neuen Keramikfronten nun bei Häcker Küchen angeboten, die kratzbeständig sind und bei der Gestaltung der Küche viele Freiräume lassen. Gerade die Farbe „Grafite Stone“, die exklusiv bei Häcker Küchen als Front präsentiert wird, zeigt hier in der Zeichnung ein sehr individuelles Bild, das sich über die gesamte Küche ziehen kann. „Gerade in Verbindung mit einer Insel kann man hier sehr schöne Effekte erzielen. Und natürlich kann das Material auch für Hochschränke und als Arbeitsplatte eingesetzt werden.“ Gut zu wissen ist, dass es bei der Produktion und Bestellung die gleichen Vorlaufzeiten wie bei Glasfronten gibt. Die Keramikfronten werden schwimmend, also ohne einen Rahmen, verklebt, was optisch und qualitativ die beste Lösung ergibt. Auch das Thema der Ausweitung des Wangenangebots wird aktuell angegangen. „Wir arbeiten daran, dass wir auch Wangen für den Hoch- und Oberschrankbereich im Keramikmaterial anbieten und so das Portfolio komplett machen können“, erklärt Anna Schmidt. Sie verspricht dem Besucher der Hausmesse schon jetzt, dass er verschiedenste Designlösungen rund um die Keramikfront bestaunen kann, welche die unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten zeigen und Appetit auf ein Material machen, das keinem Trend folgt, sondern schnell selbst zu einem werden wird.

Sieht aus wie Marmor.  
Und bietet doch sehr viel  
mehr ***Vorteile bei der  
Verwendung*** in der Küche.



# DESIGN & FUNKTION

IN PERFEKTER SYMBIOSE >

„Mit diesem Gerät können wir zeigen, wie wir Küchenmöbel und Elektrogeräte perfekt miteinander verbinden können“, sagt Olaf Thuleweit, Geschäftsführer der HK Appliances, der mit der neuen Vertikalhaube 5DX 89760 eine Neuheit auf der Hausmesse präsentieren kann. Hierbei handelt es sich um weit mehr als eine technisch ausgereifte Dunstabzugshaube. „Uns ist es gelungen, Design und Funktionalität optimal aufeinander abzustimmen“, so Thuleweit. Als bei Häcker Küchen die neuen Keramikfronten entwickelt wurden, war „die Begeisterung auch bei uns groß. Wir haben dann intensiv überlegt und daran gearbeitet, wie wir dieses Thema in unsere Gerätelandschaft adaptieren können“, erklärt Olaf Thuleweit. Herausgekommen ist dabei eine Vertikalhaube, die nicht nur Multi Control bietet, sondern sich farblich an die Küche anpasst. „Über ein Panel-System kann sich der Endkunde für 20 verschiedene Fronten entscheiden – und das immer zu demselben Preis“, so Olaf Thuleweit begeistert. Das exakt gleiche Material, aus dem die Küchenfront besteht, wird so auf die Vertikalhaube aufgebracht und kann sogar nachträglich gewechselt werden. Es entsteht ein einheitliches und dennoch überraschendes Bild, welches sich harmonisch in die Gesamtanmutung einfügt. „Als wir die ersten Ergebnisse gesehen haben, waren wir sofort begeistert. Ob Keramik- oder Glasfronten, matt oder glänzend: Wir bieten hier eine immense Auswahl und schaffen es, unsere Blaupunkt-Geräte optimal in die Häcker Küche zu integrieren.“



Aufgebracht werden die Frontensystemteile auf einen sehr robusten Edelstahlrahmen, der es am Ende auch möglich macht, dass die Haube sich genauso bedienen und aufschwenken lässt, wie das mit bisherigen kopffreien Hauben möglich ist. „Technisch gesehen erhält der Endkunde hier eine moderne Haube, die all die Finessen bietet, welche heute am Markt gefordert werden. Zusätzlich verfügt sie über Multi Control, lässt sich also vom Kochfeld aus ansteuern“, sagt Olaf Thuleweit und spricht von einer „wirklich tollen Idee und begeisternden Umsetzung“, wenn jetzt zur Hausmesse die 20 verschiedenen Fronten in Kombination mit der neuen Vertikalhaube vorgestellt werden. Wer jetzt vermutet, dass sich dieses Modell im hochpreisigen Segment bewegt, wird überrascht sein. „Wir bieten diese Haube zu einem sehr attraktiven Preis an, der bei der Vielzahl der Möglichkeiten, die sie bietet, doch erstaunt“, sagt Olaf Thuleweit. Für den Händler sei es wichtig zu wissen, dass bei der Bestellung der Vertikalhaube der Kunde entscheiden kann, ob er diese in der jeweiligen Küchenfarbe oder in schwarz bekommen möchte und die ausgewählte Front dazu geordert werden muss.

Erste Visualisierungen zeigen schon jetzt, welch ein harmonisches Bild in der Küche entsteht, wenn etwa eine Keramikfront rechts und links für die Hängeschränke gewählt wurde und nun auch die Vertikalhaube diese Farbe und das Material eins zu eins übernimmt. „Wir freuen uns auf die vielen erstaunten Gesichter und Besucher, die sich dann auf der Hausmesse ein eigenes Bild von dieser echten Neuheit machen können, die es so auf dem Markt noch nicht gibt“, so Olaf Thuleweit begeistert.





# FRÜHER ZUCHTBULLE



# HEUTE KÜCHEN

— „Als wir im Jahr 2011 gestartet sind, kamen viele hierher, um einfach zu schauen, was aus dem Haus geworden ist“, sagt Markus Tröndlin und kann die Neugierde gut verstehen. Zu außergewöhnlich sieht das Gebäude aus, das 1792 erbaut wurde und viele Jahre dem Bullen ein Zuhause bot, der für den Nachwuchs aller Kühe der Umgebung zuständig war. 1986 übernahm es ein Supermarkt, der kurz darauf wieder schließen musste. >

„Anschließend ist das Haus zehn Jahre lang in eine Art Dornröschenschlaf gefallen, ehe wir es gekauft, umgebaut und renoviert haben“, so Tröndlin, der heute das Geschäft gemeinsam mit seiner Ehefrau Sabrina leitet. Entstanden ist so ein Küchenstudio, welches dem Trend zu möglichst vielen Küchen auf immer geringeren Flächen deutlich widerspricht. „Unsere ersten Planungen sahen gut die doppelte Anzahl an Küchen vor, aber wir haben uns doch lieber für deutlich mehr Großzügigkeit

entschieden“, sagt der 46-Jährige. 17 Küchen verteilen sich nun auf die historischen Räumlichkeiten, weiße und graue Töne bieten hier den Schwerpunkt in der Gestaltung. Den Augen der Kunden bietet sich eine Anmutung aus Tradition und Moderne, aus Alt und Neu. „Auch bei uns im tiefen Süden Deutschlands wollen die Kunden kein Risiko eingehen und kaufen Farben, die über Jahre hinweg dem Trend entsprechen.“ Auswählen können sie dabei aus dem gesamten Häcker Küchen-Portfolio.



***Bei der Planung wurde hier ein Flügel eingesetzt – wohl eher aus Dekorationszwecken. Uns hat die Idee so gut gefallen, dass wir gesagt haben: Wenn, dann nutzen wir das imposante Instrument auch.***



„Wir haben auch einmal mit einem anderen Produzenten gearbeitet, uns aber dazu entschieden, nun exklusiv Häcker Küchen anzubieten – und fahren damit richtig gut“, verrät Sabrina Tröndlin. Die Kunden schätzen das Design, die Vielfalt und auch das Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Studiobetreiber wissen vor allem die Verlässlichkeit und den Service zu schätzen. Seit 1990 arbeiten die Tröndlins schon mit Häcker Küchen zusammen und haben Zeiten erlebt, „als noch einiges möglich war, was heute nicht mehr denkbar ist.“ Vermissen aber tun sie die alten Zeiten nicht. Zu breit sei das Portfolio gewachsen, zu viele Wünsche erfüllt worden. Wenn man Markus Tröndlin fragt, was ihm denn heute seitens Häcker Küchen fehle, um noch erfolgreicher zu sein, muss er lange überlegen und macht dabei schon einen rundum zufriedenen Eindruck. Sein Küchenstudio hat sich in den vergangenen Jahren sehr gut entwickelt, die Kunden

schätzen die großzügige Ausstellung, die Ansprache und die Kochkurse, die hier geboten werden. Gekocht wird dabei fast immer auf und mit Miele-Geräten, auch wenn sich hier seit ein paar Monaten auch Blaupunkt-Geräte in der Ausstellung finden. „Für die Abrundung unseres Sortiments kommen diese Geräte genau richtig“, so die Küchenstudiobetreiber im südwestlichsten Zipfel Deutschlands. Hier kaufen nicht nur Deutsche, sondern vor allem auch viele Schweizer Kunden ein. Für die ist der Weg über die Grenze lohnend, auch wenn die Montagearbeiten für deutsche Firmen nach Schweizer Mindestlohnvorgabe geleistet werden müssen. „Unsere Schweizer Kunden wissen die Qualität der Häcker Küchen zu schätzen und nehmen Häcker auch als Marke wahr“, sagt Markus Tröndlin. Zwar sei der Aufwand für ihn und sein siebenköpfiges Team gerade aufgrund der restriktiven Zollbestimmung hoch, gleichzeitig verfügt >



*„Wir haben auch einmal mit einem anderen Produzenten gearbeitet, uns aber dazu entschieden, nun exklusiv Häcker Küchen anzubieten – und fahren damit richtig gut.“*



*Freuen sich auf Ihre Besucher:  
Markus und Sabrina Tröndlin in  
ihrem Küchenstudio.*



*Küche für die kleinen Großen:  
Wer mit seinen Kindern herkommt,  
kann sich in der Spielküche  
die Zeit vertreiben lassen.*



das Küchenstudio Tröndlin nun schon über eine mehr als 20-jährige Erfahrung bei der Abwicklung von Schweizer Projekten. Ganz gleich, ob in das besondere Gebäude in Kandern Deutsche oder Schweizer Kunden kommen – häufig bleibt dies auch der einzige Besuch. „Wir stellen heute fest, dass sich der Kunde einmal richtig viel Zeit nimmt und sich intensiv beraten lässt. Danach geht es dann nur noch um Details, die immer seltener persönlich besprochen, sondern zumeist per E-Mail abgewickelt werden“, sagt Markus Tröndlin und wundert sich über diese Entwicklung ein wenig. Wiederkommen werden die Kunden aber spätestens, wenn sie an einem

der vielen außergewöhnlichen Kochkurse teilnehmen. Noch exklusiver sind die Konzerte, die ebenfalls in dem historischen Gebäude stattfinden. Dabei entstammt diese Idee eher dem Zufall. „Bei der Planung wurde hier ein Flügel eingesetzt – wohl eher aus Dekorationszwecken. Uns hat die Idee so gut gefallen, dass wir gesagt haben: Wenn, dann nutzen wir das imposante Instrument auch“, so Markus Tröndlin. Auch der Flügel passt perfekt in das Gebäude – so wie die 17 Häcker Küchen, die „einfach zeigen, was wir und der Produzent in Rödinghausen können. Und vor allem, was unseren Kunden wunschlos glücklich macht.“



# FLÜSSIGE FUNDRAISING-KAMPAGNE

## Wasser als Aspekt des Nachhaltigkeitsmanagements

— Das Wasser, das Gutes tut: Das „soziale“ Mineralwasser der Wasserinitiative Viva con Agua funktioniert wie eine flüssige Fundraising-Kampagne: Jede Flasche hat die Kraft eines Flyers und transportiert die Idee hinter Viva con Agua in die Welt hinaus. Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem Trinkwasser haben. Um dieses Ziel zu erreichen, fördert Viva con Agua (VcA) vielfältige Projekte und Aktionen im In- und Ausland. Die unterstützten Wasserprojekte sind nachhaltig angelegt und beinhalten immer auch die Komponenten Sanitär- und Hygieneversorgung, um den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu gewährleisten. VcA aktiviert Menschen in Deutschland ebenso wie in den Projektländern für das globale Thema Trinkwasser. Im Social Web fährt Viva con Agua unter anderem eine Influencer-Kampagne mit bekannten Größen aus Musik, Medien und Sport, um mit dem Claim „Water is a human right“ auf die Initiative aufmerksam zu machen.

Seit einem Jahr (Aufschlag zur Hausmesse 2017) stellt Häcker für die Seminarräume und Veranstaltungen das Mineralwasser von Viva con Agua zur Verfügung. Auch die Getränkeautomaten in den Pausenzonen

für die Mitarbeiter sind damit ausgestattet. VcA-Mineralwasser tut im Gegensatz zum herkömmlichen Mineralwasser, welches man so kennt, sehr viel Gutes. Und für Häcker sind die Themen soziale Verantwortung, nachhaltiges Handeln und auch Vorbild sein wichtig. Häcker Küchen betreibt ein Nachhaltigkeitsmanagement, bei dem viele Facetten ein großes Ganzes ergeben. Für Häcker ist es nur konsequent, bereits beim Mineralwasser zu beginnen und die CSR-Aktivitäten immer weiter auszudifferenzieren.

Mit dem Kauf des Mineralwassers möchte Häcker einen Teil dazu beitragen, mehr Menschen den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu verschaffen und für genau diese Mission zu begeistern. Denn die Flaschen sorgen für Gesprächsstoff. Und noch längst nicht jeder kennt die Idee, die dahinter steckt.

„Wir möchten, dass so viele Firmen wie nur möglich auf eine Initiative wie Viva con Agua umstellen, damit nicht nur Großkonzerne Gewinnmaximierung betreiben, sondern gemeinnützige Organisationen wie VcA in ihren Aktivitäten unterstützt werden“, so Gisela Rehm, Leitung Marketing bei Häcker Küchen. Tragen wir es gemeinsam in die Welt ...

# Durch den Monsoon

Häcker Küchen in Kathmandu





— Möbel aus Holz sind in Nepal eher selten. „Wir haben hier gerade während des Monsuns von Mai bis September Temperaturen bis zu über 30 Grad und eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit. Da verzieht sich schon mal etwas oder setzt Schimmel an“, sagt Paula Werner, Mitarbeiterin in der Deutschen Botschaft in Nepals Hauptstadt Kathmandu. Doch ihren Tee kocht sie sich jetzt gemeinsam mit den weiteren neun ‚Entsandten‘ aus Deutschland in einer von zwei Teeküchen, die größtenteils aus Holz bestehen. „Wir haben diese Küchen öffentlich ausgeschrieben und Häcker Küchen hat den Zuschlag bekommen“, so die Mitarbeiterin der Botschaft. Dabei ist es gar nicht so einfach, große Möbelstücke wie diese in das kleine Land zu bringen. Zwar kämpft Nepal wacker mit enormen Herausforderungen, aber die Zollbestimmungen sind nicht einfach und auch die Logistik ist mit europäischen Möglichkeiten nicht vergleichbar. Dennoch haben die beiden Küchen und noch eine weitere den Weg nach Kathmandu geschafft und ihr Ziel erreicht. Eine größere Küche steht nun in den privaten Räumen des Deutschen Botschafters Roland Schäfer. Beim Design setzten die Deutschen im diplomatischen Dienst auf Altbewährtes und Zurückhaltendes: Weiße Fronten und silberne Beschläge. Denn sie müssen nicht nur denen gefallen, die hier aktuell arbeiten, sondern auch denen, die zukünftig hier ihre Arbeit aufnehmen, während die anderen schon weitergezogen sind und in einer anderen Botschaft irgendwo auf der Welt arbeiten. Dabei gliedert sich die Arbeit immer in zwei Teile. Auf der einen Seite ist da der Servicebereich. Hier wird sich um Visaangelegenheiten und um verlorene Pässe gekümmert. Rechtliche Beratung findet hier ebenso statt wie allgemeiner Service für Deutsche, die in Nepal leben. Das kann sogar so weit gehen, dass, wie im Jahr 2015, 100 Deutsche nach dem verheerenden Erdbeben auf dem Botschaftsgelände untergebracht und versorgt wurden. >



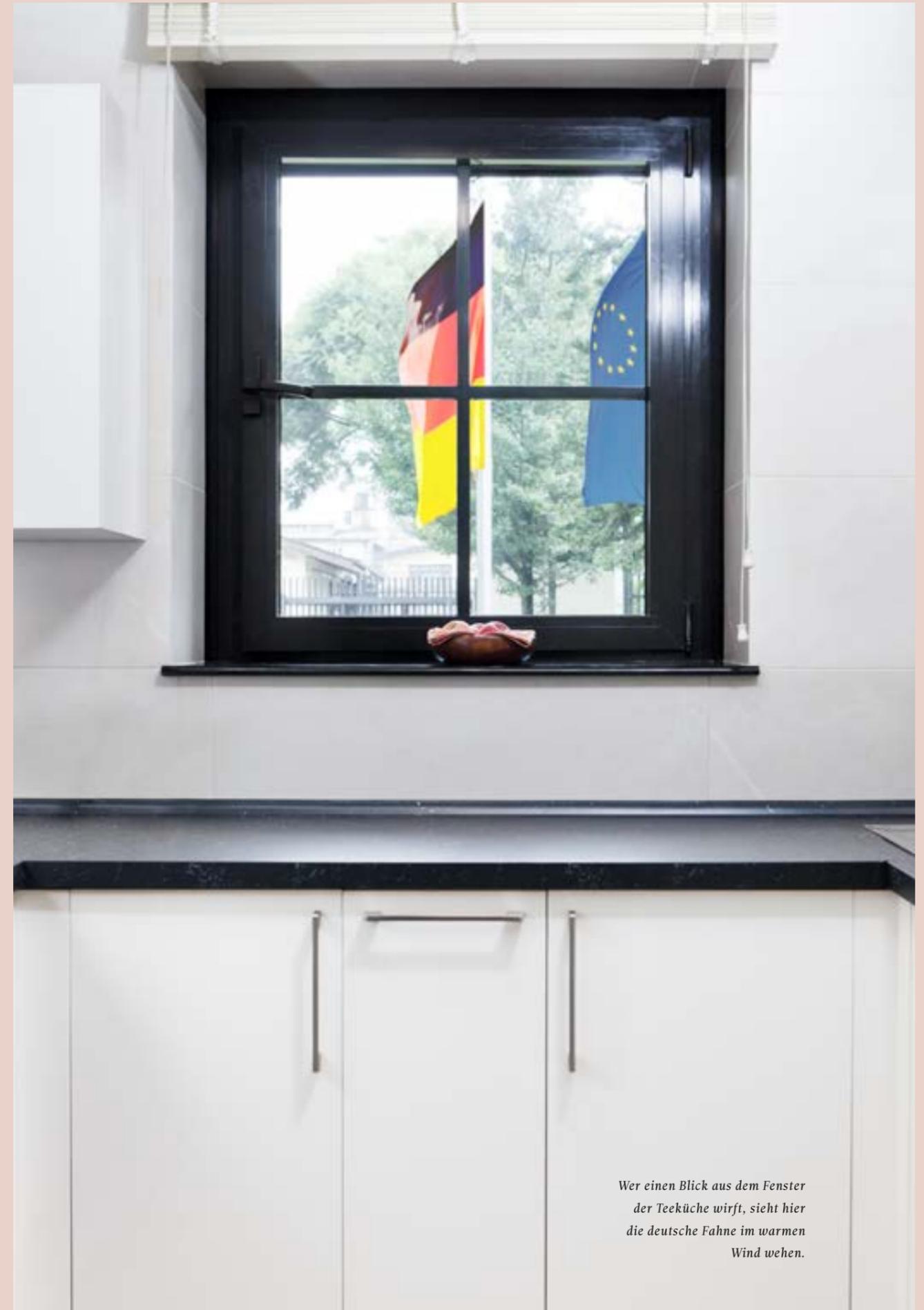
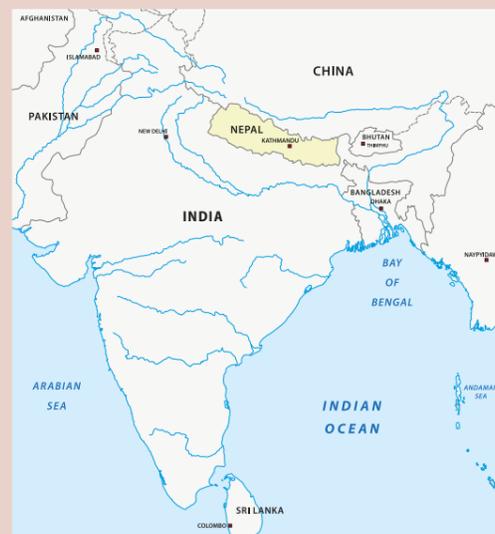


Einbaugeräte von Blaupunkt sorgen dafür, dass hier gekocht, gekühlt und die heiße Luft auch abgesaugt werden kann.

Nepal gilt auch heute noch als ein Land, in dem strenge Einfuhr- und Zollbestimmungen herrschen.

Auf der anderen Seite wird mit der Botschaft Deutschland in Nepal repräsentiert und der Kontakt zum Gastland gehalten. Besucher aus Politik, Gesellschaft und Wirtschaft finden hier die richtigen Verbindungen. Gleichzeitig wird gerade in Ländern wie Nepal viel für eine Entwicklungszusammenarbeit durch die Deutsche Botschaft geleistet. Neben den zehn Deutschen arbeiten hier in der Botschaft in Kathmandu auch 20 nepalesische Kollegen. Selbstverständlich nutzen auch sie die beiden neuen Küchen, die komplett mit Blaupunkt-Einbaugeräten ausgestattet worden sind. Ob Kochfeld, Mikrowelle oder Kühlschrank – überall zeigt der kleine blaue Punkt, welche Geräte hier verbaut wurden. „Alle Kollegen sind bisher sehr zufrieden mit der Küche“, sagt Paula Werner, die sonst fast ausschließlich an Büromöbeln arbeitet, welche aus Metall hergestellt wurden. Doch die PUR-Verleimung der Häcker Küchen, die unter dem Label PUResist bekannt ist, bietet bei Fronten wie bei Arbeitsplatten sowie dem Korpus einen optimalen Schutz gegen eindringende Feuchtigkeit und trotz den hohen Temperaturen. Langlebigkeit auch in Ländern wie Nepal, in denen das Thermometer im Winter auch nachts schon mal unter den Gefrierpunkt rutscht, ist damit garantiert.

Dabei ist nicht nur das Material, sondern auch der Aufbau der Küche wichtig. „Montiert wurden die drei Küchen von einem einheimischen Unternehmen. Anschließend hat ein Vertreter von Häcker Küchen hier noch mal alles kontrolliert, sodass wir sorglos starten konnten“, so Paula Werner.



Wer einen Blick aus dem Fenster der Teeküche wirft, sieht hier die deutsche Fahne im warmen Wind wehen.



# WORK & TRAVEL KATHMANDU

Eine Stadt wie ein riesiger Basar. Wer in Kathmandu eintrifft, braucht erst einmal eine gewisse Zeit, ehe er sich zurechtfindet. Gerade die Altstadt bietet ein Wirrwarr aus kleinen Gassen, die überfüllt sind mit Läden und Ständen. Ruhe versprechen dagegen die vielen spirituellen Orte, die vor allem frühmorgens und spätabends nahezu menschenleer sind. Kathmandu erkundet man am besten zu Fuß, lässt sich treiben, ist beim Thema Essen besser nicht ganz so experimentierfreudig und bucht eine Trekkingtour dazu, um der Hektik der Stadt zu entfliehen und das wunderschöne Umfeld zu erkunden.

## Pastapur

Wenn man sich für einen Ort in Kathmandu entscheiden müsste, an dem man wohnen, essen und sehr guten Wein genießen kann, dann bucht man sich am besten im Pastapur ein. Ganze drei Zimmer gibt es in dieser Location, die eher zurückhaltend dekoriert sind. Wer hier nächtigt, bestellt sich abends die Antipasti-Platte, gönnt sich mittags eine Pizza, die von der Küche selbstständig je nach Saison belegt wird und sitzt abends mit einem Glas Wein in der Pianobar und denkt sich: Kathmandu kann so klein sein.

*Pastapur*  
 Ekantakuna Rd  
 Patan 44600  
 Nepal

[www.pastapur.com](http://www.pastapur.com)



## Daten & Fakten

Amtssprache: Nepalesisch  
 Währung: Nepalesische Rupie  
 Fläche: 50,7 km<sup>2</sup>  
 Einwohner: 975.453

## The Old House

Irgendwann ist man den ganzen Trubel, die Hektik, das Laute, das Bunte, dann doch leid und will einfach nur in Ruhe essen und genießen. Der perfekte Ort dafür ist „The Old House“, eine Oase der Ruhe. Als Vorspeise wählt man kleine, karamellierte Schweinerippchen, legt dann mit Lammkarree nach und gönnt sich am Ende hausgemachte Macarons. Vor allem aber gönnt man sich Ruhe und Entschleunigung – um danach wieder mit Freude in das hektische Kathmandu einzutauchen.

*The Old House*  
 Durbar Marg  
 Kathmandu 44600  
 Nepal

*Öffnungszeiten*  
 Täglich 10:00 – 23:00 Uhr



## La Casita De Boudhanath

Einfach mal den Blick aus der Vogelperspektive über die Stadt schweifen lassen – das ist genau hier möglich. Wer einen Platz auf der Dachterrasse ergattert, der genießt nicht nur das spanische Essen, sondern vor allem die Atmosphäre mit Weitblick. Auch hier gilt: Obacht bei den Gerichten, die mit dem Hinweis „hot“ versehen sind. Was hier mit scharf tituliert wird, ist für Europäer höllenscharf und kaum genießbar.

*La Casita De Boudhanath*  
 6 Boudhanth  
 Kathmandu 44600  
 Nepal

*Öffnungszeiten*  
 So. – Fr. 12:30 – 21:30 Uhr



## Western Tandoori & Naan House

Wer in Kathmandu isst, findet kaum einen Weg vorbei am Naan, einer Brotsorte, die aus gesäuertem Teig und Joghurt hergestellt wird. Das beste Naan gibt es dabei im Western Tandoori & Naan House, das von außen etwas heruntergekommen aussieht, in dem die Küche aber längst den Geheimtippstatus verlassen hat. Zu gut schmecken hier die Brotfladen, die direkt vor den Augen der Gäste hergestellt werden und so wenig kosten, dass den Europäer schnell ein schlechtes Gewissen plagt. Für drei Euro wird man hier zu zweit satt. Als Tipp: das hervorragende Knoblauch-Naan.

*Western Tandoori & Naan House*  
 Amrit Marg  
 Kathmandu 44600  
 Nepal

*Öffnungszeiten*  
 So. – Fr. 09:00 – 21:00 Uhr  
 Sa. 16:30 – 21:00 Uhr



SlightLift  
↑ slide ↘ lift ✨ lights on

Handel

## AUSGE- ZEICHNETE KOMBINATION

— Nachdem der SlightLift Anfang dieses Jahres bereits den „Iconic Award 2018 – Innovative Interior“ für seine innovative und ganzheitliche Inszenierung gewonnen hatte, wurde er jetzt auch mit dem „Red Dot Award 2018 Honourable Mention“ prämiert.

Mit einer einzigartigen Kombination aus Design und Funktion konnte die neuartige Oberschrankvariante von Häcker Küchen die anspruchsvolle Designjury überzeugen und damit unter Beweis stellen, was auf der diesjährigen EuroCucina in Mailand bereits für internationale Aufmerksamkeit gesorgt hatte: Mit dem SlightLift-Oberschrank hat Häcker basierend auf der Idee des Möbeldesigners Jochen Flacke ein einzigartiges Produkt auf den Markt gebracht, welches durch seine außergewöhnliche Optik und Funktion in Verbindung mit einer stimmungsvollen Lichttechnik zu einem absoluten Hingucker in der Küche wird. Für die Jury stand daher fest, dass der SlightLift für einen besonders gelungenen Aspekt gestalterischer Arbeit steht und daher mit dem weltweit anerkannten Qualitäts- und Designsiegel „Red Dot Award 2018 Honourable Mention“ ausgezeichnet wird. —



reddot award 2018  
honourable mention



# WELT- WEIT ZU HAUSE

*Ein bisschen wackelig war der Weg schon, den vor allem die jüngsten Besucher des diesjährigen Häcker Küchen-Sommerfestes in Angriff nahmen. Doch nicht nur der spätere Ausblick belohnte den Balanceakt. Auch der Weg dorthin, das Klettern, das sich-selbst-Überwinden und auf die Sicherheitsseile vertrauen bereitete den Jungen und Mädchen sichtlich Freude. >*



Alle Hände voll zu tun hatten die Besatzungen der Foodtrucks, um die rund 2.000 Gäste sattzubekommen.

— Auch die „größeren“ der rund 2.000 Besucher kamen voll und ganz auf ihre Kosten. Sie maßen Kräfte und Geschicklichkeit beim Wettmelken an einem Kuhmodell, zeigten am XXL-Fußballkicker passend zur Location im Häcker-Wiehenstadion ihr Können und genossen vor allem das kulinarische Angebot. Unter dem Motto „Weltweit zu Hause“, das sonst den Küchen aus Rödinghausen vorbehalten ist, konnten die Mitarbeiter und ihre Familien von Kontinent zu Kontinent schlendern und sich für landestypische Speisen und Getränke entscheiden. Es reihten sich die Foodtrucks auf: Im Häcker-Wiehenstadion standen Fischbrötchen, Pommes und Bratwurst bereit, Cocktails wurden gemixt, Waffeln am Stiel gebacken, Burger gebrutzelt, Bratnudeln gekocht und viele weitere Speisen und Getränke zubereitet, deren Rezepte aus aller Welt stammen. „Wir sind mit unseren Küchen überall auf der Welt zu Hause – und das mit wachsender Tendenz“, sagte Inhaber Jochen Finkemeier und freute sich, dass sich diese Internationalität auch im

## Rund 2.000 Gäste besuchten das Häcker-Sommerfest

## Ein kulinarischer Rundgang von Kontinent zu Kontinent.

Gekickert wurde gleich zweimal:  
In XXL oder ganz normal am Tischkicker.

Sommerfest widerspiegelte. Als großes Dankeschön an die gesamte Belegschaft, die im vergangenen Jahr für ein hervorragendes Ergebnis und beste Perspektiven sorgte, war auch dieses Sommerfest gedacht, welches längst zur gelebten Tradition bei Häcker Küchen geworden ist. Hier rückte das Gesprächsthema Küchenproduktion in den Hintergrund. Es wurde über die Fußballweltmeisterschaft gefachsimpelt, den eigenen Kindern zugeschaut, wie sie sich in der Hüpfburg austoben, sich bunte Strähnen ins Haar flechten ließen oder beim „Diamantenschürfen“ ihr Glück versuchten. Beim Sumo-Ringen und Sackhüpfen konnte gar Alt gegen Jung antreten – nur im Hochseilgarten blieben die Jüngsten unter sich. Zu wackelig erschien die Tour durch die Lüfte, die wohl gerade deshalb den Jungen und Mädchen so viel Spaß bereitete. ■



AUS PASSION

# für Qualität

— Was ist den Kunden, die sich für eine Häcker-Küche entscheiden, wichtig? Es ist eindeutig der hohe Qualitätsstandard, der im Vordergrund steht. „Damit wir diesen beständig bieten können, hinterfragen wir kontinuierlich das Produkt und entwickeln es konsequent weiter. Aufgrund dessen nimmt das Qualitätsmanagement einen hohen Stellenwert bei uns ein“, erklärt Stefan Möller, Geschäftsführer bei Häcker Küchen, welcher auch für das Thema Qualität verantwortlich ist. Die Mitarbeiter aus diesem Bereich verstehen sich dabei vor allem als Dienstleister im eigenen Unternehmen. „Natürlich denkt der eine oder andere in der Produktion, dass wir zu genau hinschauen. Aber darum geht es. Nur wenn wir überall ein wachsames Auge haben, Prozesse hinterfragen und Materialien sowie Produkte auf Herz und Nieren überprüfen, können wir sicherstellen, dass wir unseren Qualitätsansprüchen und damit einhergehend auch denen unserer Kunden genügen“, ergänzt Thomas Spilker, Leiter des Qualitätsmanagements bei Häcker Küchen.

Apropos Prüfung: Eine Eigenschaft, die nicht nur im Exportbereich besonders wichtig ist, ist die Beständigkeit von Küchenmöbeln gegen Wasserdampf. „Man muss sich vorstellen, dass eine Küche per Container in ein Land in Südostasien verschifft wird und dort mehrere Tage bei großer Hitze und Luftfeuchtigkeit in der prallen Sonne im Hafen steht – da müssen Fronten und Korpus eine sehr hohe Qualität aufweisen, um dem standhalten zu können. Uns ist an dieser Stelle zudem wichtig, dass wir uns nicht nur auf die Angaben der Lieferanten verlassen, sondern eigene Maßstäbe setzen“, so Stefan Möller weiter. Aufgrund dessen wurde ein eigener Prüfstand entwickelt, auf welchem unter Praxisbedingungen getestet werden kann. „Wir haben hier eine normbasierte Prüfvorrichtung entwickelt, die es uns ermöglicht, das Fronten- und Korpusmaterial mit Wasser zu bedampfen“, sagt Thomas Spilker. Dieser Prüfstand, in welchen die Küchenteile „eingehängt“ werden, ehe der Wasserdampf an ihnen vorbei nach oben steigt, wurde über Wochen hinweg getestet, bis er nun in Serie geht. >

*Julian Helweg wirft nach der Prüfung einen ersten Blick auf den Zustand der Prüflinge.*





*Julian Helweg entnimmt die Prüflinge, die bei hohen Temperaturen mit Wasser bedampft werden.*

Diese erhebliche Investition in die Prüfkapazität trägt einem Aspekt des Nachhaltigkeitsmanagements Rechnung, der bei Häcker Küchen unter dem Dach PURESIST thematisch zusammengefasst wird. „Wir wollen den hohen durch uns selbst gesetzten Standard von PURESIST erfüllen und gemeinsam mit unseren Lieferanten partnerschaftlich daran arbeiten, dass wir perfekte Materialien geliefert bekommen, welche dieser Maßgabe entsprechen. Deshalb haben wir uns dazu entschieden, unsere Prüfstände unseren Lieferanten kostenlos zur Verfügung zu stellen“, erläutert Thomas Spilker. Es wird damit ein Prüfstandard etabliert, der dafür sorgt, dass die versprochene Qualität gehalten und sogar übertroffen werden kann.

Personen, die sich bei Häcker Küchen um die Qualität kümmern, entstammen meist selbst der Produktion – wissen also, worauf es ankommt, wo die Entwicklungspotenziale liegen und mit welchen Maßnahmen sich die Qualitäten noch weiter verbessern lassen. Allesamt Meister oder Ingenieure greifen nicht nur ein, wenn bereits produziert wird. „Auch bei Neuentwicklungen oder Umstellungen in der Produktion sind wir mit dabei“, sagt Thomas Spilker. Er weiß, dass er und sein Team bei den Kollegen anerkannt sind, dass alle verinnerlicht haben, wie wichtig die Zusammenarbeit ist. „Unsere Devise ist: im Zweifel pro Qualität“, so das Motto des Qualitätsmanagements, das auch häufig auf Veränderungen reagieren muss, welche aufgrund rechtlicher Neuregelungen eintreten. „Veränderungen von Normen und Gesetzesregularien führen beispielsweise dazu, dass der Prozentsatz an zu verwendendem recyceltem Material in der Produktion steigt. Dies stellt uns immer wieder vor neue Herausforderungen in puncto Qualität“, sagt Stefan Möller. Aufgabe sei es, bei der Umsetzung Wege zu finden, die auf der einen Seite den gesetzlichen Vorgaben entsprechen und auf der anderen Seite die geforderte Qualität liefern. >

*Mit dem digitalen Mikroskop lassen sich auch die kleinsten Fehlstellen in der Oberflächenbeschaffenheit erkennen.*





## PUResist water protection system

PUResist gewährleistet höchste Qualitätseigenschaften: Die Kanten der Küchenmöbel von Häcker sind hierdurch wasserabweisend, widerstandsfähig und verfügen durch die Null-Sicht-Fuge über eine hervorragende Optik. Die Verleimung ist dabei formaldehyd- und lösungsmittelfrei!

### PUResist bietet

- Schutz vor dem Eindringen von Feuchtigkeit, z. B. im Koch- und Spülbereich
- eine stärkere Haftung zwischen Holzwerkstoff und Kante
- eine hervorragende Optik durch die sogenannte Null-Sicht-Fuge
- beste Qualitätseigenschaften bei allen Kanten



## PURemission air protection system

Holz enthält von Natur aus Formaldehyd. Dieses gelangt in geringen Mengen auch nach außen. Häcker Küchen trägt dieser Tatsache Rechnung: Aktuell ist Häcker einer der größten Küchenmöbelhersteller, welcher alle Holzwerkstoffe mit der geringsten Emission hat! Durch eine sorgfältige und verantwortungsvolle Auswahl der Holzwerkstoffe sowie der Lieferanten ist es gelungen, bereits im September 2017 den kompletten Bestand umzustellen und ausschließlich Holzwerkstoffe zu verarbeiten, bei denen der Formaldehyd-Gehalt drastisch gesenkt wurde. Die Europäische Norm wird größtenteils unterschritten und die hohen amerikanischen Standards werden zu 100 Prozent erfüllt. PURemission steht daher für eine saubere Raumluft und Qualität auf höchstem Niveau.



*Bastian Bäumer und Thomas Spilker analysieren die Qualitätsentwicklung nach einer kompletten Versuchsreihe.*

„Natürlich ist das eine Gratwanderung, die uns immer wieder vor neue Aufgaben stellt“, gesteht Thomas Spilker ein, weiß gleichzeitig aber auch, „dass wir diese immer gemeistert haben und meistern werden. Wir bleiben unserer qualitativen Ausrichtung und dem Streben nach kontinuierlicher Verbesserung gleichermaßen treu.“ Dabei sei nicht nur das Ingenieurwissen bei der Umsetzung gefragt: „Uns nutzt das rein Theoretische nichts. Wir müssen praktisch bewerten können“, so Thomas Spilker, der von seinen Mitarbeitern immer einen Mix aus fachlichem Know-how und unternehmerischem Handeln mit Augenmaß fordert.

Welch einen hohen Stellenwert das Qualitätsmanagement heute bei Häcker Küchen genießt, lässt sich noch an anderer Stelle erkennen: „Wenn Neuheiten eingebracht und diskutiert werden, sitzt immer auch Herr Spilker mit am Tisch – und verfügt über ein Vetorecht“, ergänzt Stefan Möller. Für den Kunden liegt all‘ das im Verborgenen. „Für uns ist wichtig, dass wir dem Kunden die versprochene Qualität bieten und ein wachsames Auge auf alle Produkte haben, die unser Haus verlassen“, unterstreicht Thomas Spilker und wird auch zukünftig mit seinem Team dafür sorgen, dass die Qualität einer der Eckpfeiler der Leistungsfähigkeit von Häcker Küchen ist.

*Bei Temperaturen von rund 50 Grad und hoher Luftfeuchtigkeit wird das Material unter extremen Bedingungen getestet.*

Das erwartet Sie  
in Ausgabe No.15

**Rückschau Hausmesse**   **Küchenstudio**



**Rückblick nach vorn**

Es dauert nicht lange, dann sind all' die Neuheiten, die eben noch auf der Hausmesse gezeigt wurden, bereits verfügbar. Wir zeigen Ihnen noch einmal detailliert, welche unterschiedlichen Neuheiten gezeigt wurden, wie sie sich in der eigenen Studioausstellung präsentieren lassen und mit welchen technischen Feinheiten Sie nun Ihre Kunden überzeugen können.



**Grenzenlos**

Das Küchenstudio von Giovanni Mantovani liegt direkt an der Grenze zwischen Schweiz und Italien – und zieht Kunden aus beiden Ländern gleichermaßen an. Dabei können sie sich seit Kurzem auch über das umfangreiche E-Gerätesortiment von Blaupunkt informieren, das nicht nur ins Programm, sondern vor allem in die beeindruckende Hausausstellung integriert wurde.

# Doppelt hält besser!

Von Anschlusswert bis Zubehör – der neue **Blaupunkt Professional Katalog** lässt keine Fragen offen.



Kompakt und schmackhaft – der **Blaupunkt Katalog für Endkunden** bringt die Blaupunkt-Welten zu Ihren Kunden nach Hause.

**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](mailto:info@haecker-kuechen.de)

[www.haecker-kuechen.de](http://www.haecker-kuechen.de)

Konzeption, Text, Foto und Layout:

[www.hoch5.com](http://www.hoch5.com) | [info@hoch5.com](mailto:info@hoch5.com)

Gedruckt in Deutschland:

August 2018

