

WORK

kitchen. stories. N°17



Häcker
kitchen.germanMade.

ALL ABOUT
family
Familienwelten

14. - 20. September

HÄCKER HAUSMESSE 2019 ♥

Häcker
kitchen.germanMade.

Liebe Leserin,
lieber Leser.

unser diesjähriges Messemotto lautet „**all about family** - Familienwelten“ und die Messevorbereitungen sind in vollem Gange.

Häcker ist im besten Sinn ein Familienunternehmen. Werte wie Vertrauen, Nähe, Fairness, Partnerschaft und Zusammenhalt zeichnen uns aus. Zurzeit erleben genau diese Werte eine Renaissance. Dem entspricht das Bild der Küche als Zentrum des Zusammenlebens. Da man auch in der Familie viel Zeit miteinander verbringt, freuen wir uns, Sie als Teil der Häcker Familie im September in Rödinghausen begrüßen zu können.

Natürlich haben wir in der WORK viele weitere spannende Themen für Sie.

Gewinnen Sie Einblicke in unser Design & Trend Forum, das wir im April veranstaltet haben. Mit großem Interesse haben über 200 Gäste dieses neue Veranstaltungsformat aus dem Hause Häcker verfolgt. Verführerische Raumdüfte und professionelles Duftmanagement, Design-Trends und Interior Styling, Trendbeobachtung und Persönlichkeitsmuster: Hochkarätige Experten teilten ihr Wissen und präsentierten wertvolle Ideen für den Küchenfachhandel.

Zusammen mit unserem Schulungsprogramm und den Häcker Campustagen schaffen wir für Sie immer wieder Wettbewerbsvorteile. Seien Sie unser Gast und nutzen Sie Ihre Möglichkeiten im Leistungsangebot von Häcker Küchen.

„*Versuch's mal mit Gemütlichkeit*“ war der Slogan unseres Messestandes in Salzburg auf der Messe küchenwohntrends. Der Aufbau erinnerte an ein gemütliches Alpen-Chalet, ebenso wie das Interior Styling und die beeindruckenden Lichteffekte. Für den stimmigen Gesamteindruck gab es jede Menge Komplimente unserer Standbesucher.



In dieser Wohlfühlatmosphäre konnten wir viele gute Gespräche mit bestehenden und neuen Partnern führen.

Als werteorientiertes Unternehmen übernehmen wir soziale Verantwortung. Neben einem großen regionalen Engagement unterstützen wir ein Schulprojekt in Afrika – genauer in Sierra Leone. Unsere Marketingleiterin Gisela Rehm war im April bei den Kindern in Kissi Town. In ihrem Interview beschreibt sie, wie die Situation vor Ort ist und wie die Zukunft des Bildungsprojektes gestaltet wird.

Schon heute freut sich das gesamte Häcker Team darauf, mit Ihnen die Hausmesse zum Familienerlebnis zu machen. Seien Sie gespannt, denn es gibt viele großartige Neuheiten, die Sie gesehen haben müssen. Lassen Sie sich inspirieren und erleben Sie bei uns ein Küchen-Feuerwerk.

Bis dahin grüßt Sie herzlichst
Ihr Markus Sander

Inhalt

03

Vorwort

54

Vorschau

56

Impressum

Intern



12

Design & Trend Forum

Was sind die neuesten Trends? Wie setzt man Raumduft gewinnbringend ein? Welche Design-Elemente sind zukünftig wichtig? Antworten auf diese und mehr Fragen gab das Design & Trend Forum.



14

Neubau

Die reinen Zahlen sind mehr als beeindruckend. Und doch kann man die gesamten Dimensionen nur erfassen, wenn man selbst einmal zur Baustelle nach Venne gefahren ist und sich einen echten Überblick über ein Terrain verschafft hat, das so groß wie 22 Fußballfelder ist.

Handel



06

5-Sterne-Hotel

Sting hat hier übernachtet – und vielleicht auch in der eingebauten Häcker Küche gekocht.

18

Küchenstudio Mallorca

Wer im Herzen von Palma Inspirationen für seine neue Küche sucht, ist hier genau richtig. Ein lichtdurchflutetes Studio direkt im Herzen Palmas zeigt das, was auf Mallorca gerade gefragt ist.

28

Messe Salzburg

Zu einem vollen Erfolg wurde die Messe in Salzburg. Unter dem Motto „Versuch's mal mit Gemütlichkeit“ konnte man auf dem Häcker Stand echte Alpenatmosphäre im Chalet-Stil erleben.

38

Wie im Flug

Nebenan landen und starten die großen Flieger, nur ein paar Meter entfernt wurde in kurzer Zeit ein exklusives Küchenstudio erbaut, das nicht nur in Amsterdam seinesgleichen sucht.

48

Küchenstudio Belgien

Sie gehen gemeinsam Laufen und Rennradfahren – meistens aber plant und verkauft das Team Küchen an seine belgischen Kunden.

Partner



32

Kühles Getränk gefällig?

Jetzt, wo es draußen richtig heiß wird, ist der Blaupunkt-Kühlschrank der perfekte Ort für das Kühlen der Getränke.

42

PerFact

Ein neues Gebäude, ein aufstrebendes Unternehmen und gleich sechs neue Häcker Küchen.



46

Die neue Blaupunkt-Website ist online

Einfach mal in Ruhe durch das breite Blaupunkt-Portfolio klicken? Das ist nun noch komfortabler und mit vielen Extras möglich, seitdem die neue Blaupunkt-Website online ist.

Wissenswertes



22

Work & Travel Mallorca

Mallorca und Ballermann? Das war einmal eine untrennbare Verbindung. Hier gibt es ganz andere Tipps für die Baleareninsel.

24

Gespendete Küche

Wer sieht, mit wie viel Freude die jungen Menschen in ihrer neuen Küche kochen, der versteht, warum hier ehrenamtliches Engagement so wichtig war.



34

Sierra Leone

Seit Jahren engagiert sich Häcker Küchen bei einem Hilfsprojekt in Sierra Leone. Jetzt erfolgte ein persönlicher Besuch in Afrika.

Titelbild



01

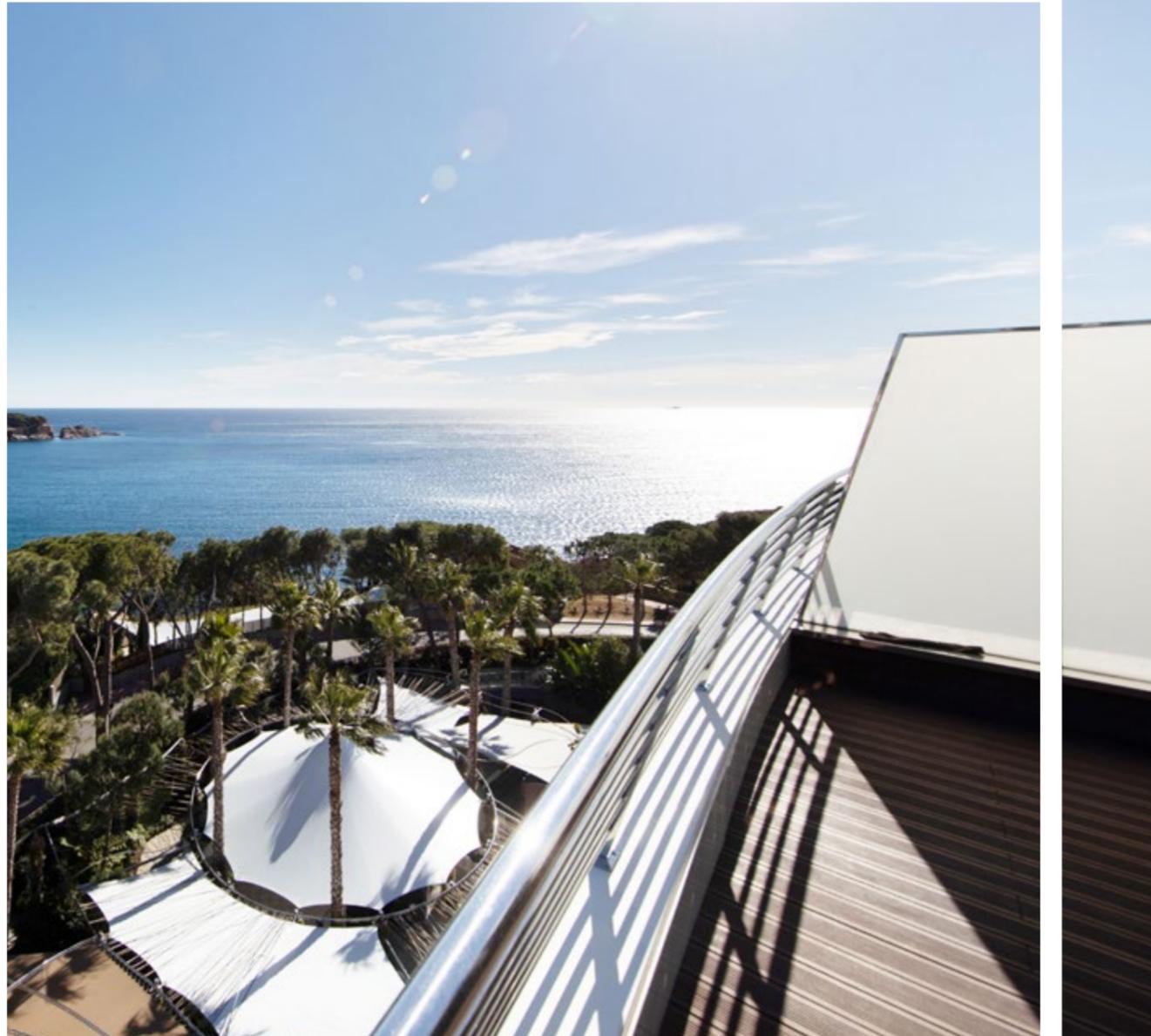
Titelbild

Es geht voran auf der Großbaustelle in Venne. Mit riesigen Schritten entsteht ein modernes Produktionswerk samt effizienter Logistik.

URLAUBS- TRÄUME AUF LUXUS- NIVEAU

5-Hotel Alàbriga in
Sant Feliu de Guixols
mit Häcker Küchen*

ALÀBRIGA
★★★★★ GL



— Wer hier übernachtet, der weiß echten Luxus zu schätzen. „Wir bemühen uns, jeden Wunsch zu erfüllen und einen echten Urlaubstraum wahr werden zu lassen“, sagt Svetlana Scherer, PR-Managerin des Hotels Alàbriga in Sant Feliu de Guixols, einem spanischen Ferienort in der Nähe der französischen Grenze an der Costa Brava. Fünf Sterne und der Zusatz „GL“ kennzeichnen das Hotel als eines der absoluten Luxusklasse. Preise, die bei 1.500 Euro pro Übernachtung beginnen, unterstreichen diesen Eindruck deutlich.

Doch nicht nur die Lage hoch oben über der malerischen Bucht ist exklusiv. Bei der Einrichtung der Appartements wurde ebenfalls viel Wert auf hochwertige Qualität gelegt, um den Urlaubern ein perfektes Ambiente zu bieten.

„Als wir den Zuschlag für das Projekt erhalten haben, wussten wir, dass die Produkte von Häcker Küchen hier perfekt passen“, so Jordi Pardo, Inhaber des Küchen- und Badstudios Interiors Lloret. Eine knappe Fahrstunde liegt zwischen dem Showroom



im trubeligen Lloret de Mar und dem beschaulichen Urlaubsort Sant Feliu de Guixols, in welchem das Alàbriga den Maßstab bei den Luxushotels setzt. Insgesamt 32 Häcker Küchen wurden hier eingebaut, „und tatsächlich gleicht keine Küche der anderen“, so Jordi Pardo. Jedes Appartement hat einen eigenen Schnitt oder Stil. Immer wurde darauf geachtet, dass sich die Küche nicht nur dem weiteren Interieur anpasst, sondern selbst Akzente setzt. „Als der Architekt die ausgewählte, hellgraue

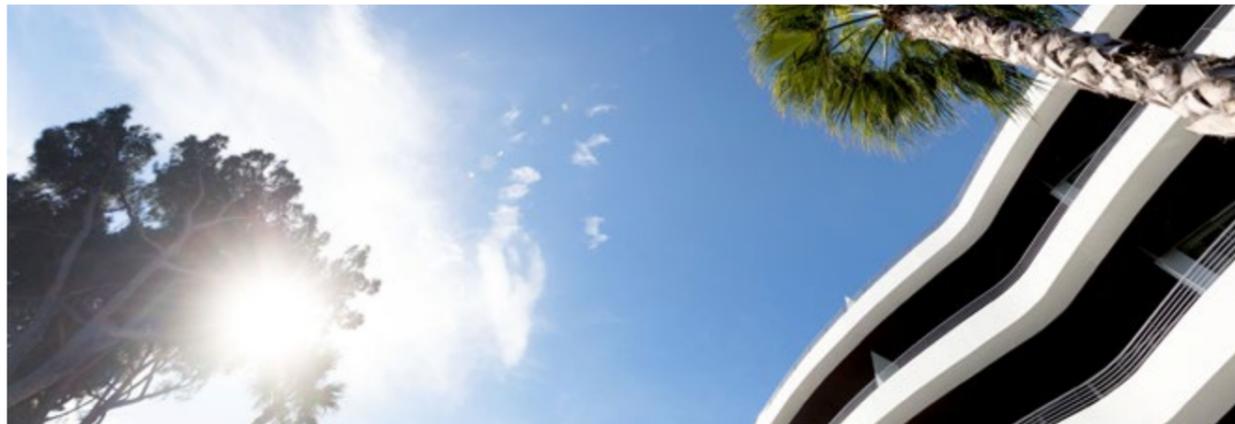
Frontfarbe (Anmerkung: tatsächlich handelt es sich um die ausgefallene Farbe Goldbronze metallic) gesehen hat, entschied er sich dazu, das Interieur auf diesen Farbton abzustimmen“, so der Betreiber des Küchenstudios in Lloret de Mar. Exklusive Miele-Geräte und eine zurückhaltende, versteckt liegende Beleuchtung verleihen den Küchen noch mehr Exklusivität. Nur ein Modell, das ganz oben im Terrassenbereich des Penthouses eingebaut wurde, tanzt hier aus der Reihe. >





„Unsere Kunden sollen das Meer spüren, die Sonne genießen und den Blick in die Ferne schweifen lassen“, so Svetlana Scherer. Sollte sich dabei Hunger oder Durst einstellen, dann steht die Küche im kräftigen Aquamarin Tag und Nacht offen. Allerdings werden nur die wenigsten der Penthouse-Gäste diese selbst betreten, geschweige denn, in ihr kochen. „Wer sich für eine 15.000-Euro-Übernachtung in unserem Penthouse entscheidet, der erhält natürlich einen Butler- und Kochservice für die Zeit, die er bei uns verweilt“,

sagt Svetlana Scherer. Sie weiß, worauf ihre Gäste Wert legen. Die speisen meist im Sterne-Restaurant „Terra“, das dem Hotel angeschlossen ist oder gehen in den Beach-Club, der exklusiv den Hotelgästen vorbehalten ist. „Dennoch war und ist es uns wichtig, dass wir unseren Gästen eine perfekte Küche bieten können. Viele unserer Apartments werden über einen längeren Zeitraum hinweg gemietet. Da ist es sehr wichtig, dass die Küche perfekt zum Gesamteindruck passt“, so Svetlana Scherer.



Dabei finden sich die Fronten aus Rödinghausen nicht nur in den Wohnküchen wieder. Auch im Spa-Bereich wurden sie eingebaut. Die gesamten Handtücher und Massageutensilien verbergen sich hier in wunderschönen Schränken von Häcker Küchen. Abends wartet auf den Gast ein exklusives Entertainmentprogramm. So gab im vergangenen Sommer der prominente Musiker Sting auf der Sonnenterrasse ein Konzert – exklusiv für die

Hotelgäste. Auch sonst geben sich hier die Promis sprichwörtlich die Klinke in die Hand. Ob Prinzen, Scheichs oder Entertainmentgrößen wie Ricky Martin: Alle genießen den Luxus des Alàbriga an der Costa Brava sowie die Eleganz der Häcker systemat Küchen. Die werden hier täglich vom Zimmerservice auf Hochglanz poliert und leisten so ihren wertvollen Beitrag zum beeindruckenden Erscheinungsbild des Luxushotels. _____



Häcker Design & Trend Forum setzt Maßstäbe

„Das Feedback, welches wir gleich nach der Veranstaltung bekommen haben, war wirklich überwältigend. Es zeigt uns, dass wir mit dem neuen Design & Trend Forum auf dem richtigen Weg sind, um unseren Kunden und Händlern etwas wirklich Einzigartiges zu bieten“, sagt Gisela Rehm, Marketingleiterin bei Häcker Küchen.

„Wir haben dieses Format ins Leben gerufen, um den wachsenden Herausforderungen zu begegnen, denen der Küchenhandel heute gegenübersteht“, so Gisela Rehm. Es gehe heute nicht mehr darum, einfach auf den Kunden zu warten, ihm eine Küche zu planen und diese zu montieren. Die Herausforderungen sind und werden immer vielschichtiger und brauchen Antworten, die diese Komplexität berücksichtigen. „Wir wollen unseren Kunden einfach dabei helfen, im Wettbewerb die Nase vorn zu haben“, so Gisela Rehm.

Apropos Nase. Dass man Küchen auch mit der Nase kauft, war den meisten der gut 200 Fachhandels-gäste so nicht ganz bewusst. Doch die Wirkung von Düften auf die Kaufbereitschaft ist eine ganz besondere. Parfümeur Manasse überraschte sein Publikum mit neuen Gedanken zum Riechen. „Drüsen lügen nie“, sagt er und bringt die Duftwahrnehmung, den sinnlichsten aller Sinne, in neue, lebendige Zusammenhänge – zum Beispiel für Küchenausstellungen. Duftmanagement ist ein wichtiger Baustein zum Gehirn des Kunden. Er appellierte, die eigenen Unternehmenswerte zu ermitteln und diese in einer professionellen Duftkomposition ins Küchenstudio einfließen zu lassen.

Welche Auswirkungen Megatrends haben, beantwortete der bekannte Trendbeobachter Mathias Haas. „Die Zukunft ist komplex, aber nicht kompliziert“, so Mathias Haas, der sich seit vielen Jahren mit Veränderungsprozessen rund um den Globus beschäftigt. Das Statement ist klar: Es macht mehr Spaß zu verändern, als verändert zu werden. Wie man heutige Entwicklungen besser entdecken und davon früher profitieren kann, erklärte Mathias Haas seinem interessierten Publikum. Er zeigte, wie neue Ideen die Zukunft bestimmen und riet dazu, durch Spezialisierung und Einzigartigkeit Chancen in einer mobilen Gesellschaft zu nutzen.

Als besonderer Gast aus dem fernen Indien entführte Stararchitekt Rohit Suraj die Gäste in die wunderbare Welt der modernen Architektur. Rohit Suraj, CEO von Urban Zen, vertritt einen intuitiven Ansatz zum Design. Als leidenschaftlicher Befürworter des unabhängigen Denkens und kreativen Wandels hat Rohit Suraj ein breites Spektrum mit unterschiedlichen Maßstäben und Projekten in Indien, Asien und dem Nahen Osten entworfen und ausgeführt. Dazu zählen z. B. Hotelentwicklungen, luxuriöse Residenzen, Gastgewerbe und Geschäftsräume wie der Showroom von Häcker / Hülsta in Delhi. Rohit bestärkte seine Zuhörer in der Überzeugung, dass keine Herausforderung zu groß oder zu klein ist. Mit der Golden Circle Methode „Warum, Wie, Was“ kann man einzigartige Designs entwickeln, die eine starke Botschaft vermitteln. Dies zeigte Rohit Suraj an einigen beeindruckenden Beispielen.

Ganz andere Aspekte brachte Gisela Rehm während ihres lebhaften Vortrages ins Spiel. Sie beleuchtete die Persönlichkeitsstrukturen von Kunden. „Menschen ticken unterschiedlich. Entsprechend unterschiedlich lassen sie sich überzeugen“, sagt sie. Deshalb sind Empathie und Menschenkenntnis entscheidend. Mit drei Persönlichkeitsmustern präsentierte sie Möglichkeiten, um andere Menschen einzuschätzen und sie entsprechend abzuholen. „Es ist besser, wenn Sie Kundengespräche so gestalten, dass sie dem jeweiligen Persönlichkeitstyp des Kunden entsprechen“, so die Botschaft von Gisela Rehm. Dabei beschrieb sie detailliert den visuellen, auditiven und kinästhetischen Menschentypus. Da gut 85 % der Kaufentscheidungen bei Küchen von Frauen getroffen werden, ist es wichtig, nach dem Motto „We do care“ – Sorgfalt, Wertschätzung, Professionalität und Respekt zu handeln. Küchen mit dem Herzen verkaufen, das sei wichtig.

In der anschließenden Podiumsdiskussion mit Sandra Barmeier (Interior Stylistin Häcker Küchen), Parfümeur Manasse, Mathias Haas und Prof. Ulrich Nether (Hochschule Detmold) wurden aktuelle Themen aus dem Bereich Trend und Design diskutiert. Dabei entstand ein aktiver Dialog mit den Gästen. Es wurden viele praxisorientierte Fragen zur Umsetzung gestellt und ausführlich beantwortet.

Abgerundet wurde das Design & Trend Forum durch eine Präsentation von Kücheninnovationen durch die Möbelfachschule Köln. Sie zeigte neue Ideen wie die Flexiküche inkl. Futterstation für Tiere, Liftauszüge für Unterschränke sowie das Format eines cleveren Topfschranks. Häcker fördert den Nachwuchs an der MÖFA und bietet mit solchen Projektarbeiten einen wichtigen Praxisbezug.

Die ersten Feedbackgespräche mit Kunden zeigten, dass das erste Design & Trend Forum bei Häcker Küchen ein voller Erfolg war. Die Veranstaltung unterstützt die Kunden auf vielfältige Weise im alltäglichen Küchenbusiness. Damit beweist Häcker wieder einmal ein gutes Gespür für Trends und Design – und das war ja schließlich das Hauptthema des Events, das auf jeden Fall zukünftig wiederholt und zu einer festen Veranstaltungsgröße werden soll.

Markus Sander, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing, begrüßte die Gäste persönlich und bedankte sich mit viel Esprit für eine bestens besuchte Veranstaltung.

Über 200 Gäste besuchten das Design- und Trendforum.



BEEINDRUCKENDE ZAHLEN

*Der Neubau in
Venne-Ostercappeln
entwickelt sich prächtig*

— Viel frisches Grün, eine idyllische Ortschaft und jede Menge Raum für Visionen. Hier in Venne im Osnabrücker Land erfolgt eine Investition, die ihresgleichen sucht. Mit 215.000 Quadratmetern erstreckt sich das neue Betriebsgelände von Häcker auf einer Fläche von 22 Fußballfeldern, auf der zurzeit eine der modernsten Produktionsstätten für hochwertige Küchenmöbel entsteht. Seit Beginn der Baumaßnahmen im September 2018 laufen die Arbeiten auf Hochtouren, denn im Sommer 2020 sollen hier bereits die ersten Küchen das Werk verlassen. Eine große logistische Herausforderung der beteiligten Bauunternehmen und Maschinenlieferanten.

Die Dimensionen des Neubaus in Venne sind wirklich beeindruckend. Allein für die Sohle des großen Hochregallagers wurden 8.400 m³ an Betongemisch und über 1.000.000 kg Bewehrungsstahl verarbeitet. Auf der Grundfläche des 30 Meter hohen Hochregallagers von 7.100 m² wirken selbst die Baufahrzeuge wie Miniaturausgaben. 90 Betonmischer waren täglich im Einsatz, um die 700 m³ pro Betonageabschnitt anzuliefern. Zukünftig werden hier über 57.621 Paletten mit Einbauteilen, Fronten, HS-Seiten und Korpusen Platz finden. Ein weiterer Abschnitt des Hochregallagers bietet auf über 3.000 m² Grundfläche 2.442 Stellplätze für die Lagerung von Arbeits- und Halbformatplatten. >



50.000 m²
Produktionsbereich

450
Arbeitsplätze

36.000
Sprinklerköpfe

EDV-Kabel so lang wie die Strecke von Köln bis Oberhausen

Doch bevor die imposanten Produktionshallen errichtet werden konnten, mussten zunächst 200.000 m³ Erde bewegt und 3.300 Sattelzüge zu je 15 m³ Schotter angeliefert werden. Für den Gesamtbau werden 3.400 Betonfertigteile für Stützen, Abfangträger, Sockel, Binder und Co. verbaut. „Die größten Betonträger haben eine Länge von gut 44 Metern und ein Gesamtgewicht von 48 Tonnen“, erinnert sich Dirk Krupka (technischer Geschäftsführer) an die Anlieferung der riesigen Fertigteile durch einen Schwertransporter. Logistisch sind diese Megatransporte nur in einer Nachtschicht durchführbar. Damit das sperrige Material schnell montiert werden kann, sind derzeit drei bis vier Kräne dauerhaft im Einsatz. In Spitzenzeiten kommen noch mal drei weitere Kräne kurzfristig hinzu. Neben 18.000 m² Fassade müssen 100.000 m² Gebäudegrundfläche überdacht und abgedichtet werden.

Auch die Zahlen der Elektroinstallation erinnern eher an die Dimensionen eines ganzen Dorfes. Über 10 Kilometer Mittelspannungskabel, 13,5 Kilometer Lichtbandsystem für 2.000 Leuchten sowie 60 Kilometer EDV-Kabel kommen mit vielen weiteren Kabeln auf eine Gesamtlänge von 370 Kilometern. Darüber hinaus werden auf 42.000 m² Lüftungskanäle angelegt, 36.000 Sprinklerköpfe verbaut und eine Kesselleistung von 5.000 kW realisiert. Der gesamte Gebäudekomplex wurde nach KfW Standards energieeffizient erstellt.

Mit einer Fläche von über 50.000 m² nimmt der Produktionsbereich die größte Fläche des dreiteiligen Baus in Anspruch. Der Wareneingang umfasst über 5.500 m² und die Versandhalle nochmals knapp 25.000 m². In Zukunft sollen hier täglich bis zu 5.000 Küchenschränke auf 33 Lkws abtransportiert werden.



Heimat für 450 neue Mitarbeiter

Zahlen, die allesamt beeindruckend sind und doch nicht dem Selbstzweck dienen. Denn mit der hochmodernen, nachhaltigen Produktionsstätte erweitert Hækker Küchen langfristig die Kapazitätsgrenzen und reagiert damit nicht nur auf das wachsende Inlandsgeschäft, sondern ebenso auf die steigende Nachfrage im Export. Der Neubau mit der offiziellen Bezeichnung Werk 5 bietet Arbeitsplätze für 450 Fachkräfte, für die der Küchenhersteller Produktionsmitarbeiter, Maschinenbediener, Mitarbeiter für den innerbetrieblichen Transport sowie Kraftfahrer und Versandmitarbeiter einstellt.

Doch bevor im Sommer 2020 die Mitarbeiter ihre Arbeit im neuen Werk aufnehmen können, müssen zunächst die Baumaßnahmen abgeschlossen und die Maschinen installiert und in Betrieb genommen werden.

Obwohl eine Zeiteinschätzung im Baugewerbe aufgrund von äußeren Faktoren wie Wetter und Lieferzeiten schwierig ist, sieht Dirk Krupka dem für März 2020 geplanten Ende der Bauphase im Moment positiv entgegen. „Wenn wir weiterhin so gut vorankommen, wie in den vergangenen Monaten, steht der Zeitplanung nichts im Wege.“ So setzten die Projektbeteiligten alles in Bewegung, um das Bauprojekt noch in diesem Jahr zum Abschluss zu bringen. Damit der Produktionsbeginn glatt verläuft, werden seit einigen Wochen im Stammwerk in Rödighausen Mitarbeiter eingearbeitet, die zum Start in Venne eingesetzt werden.

Jochen Finkemeier ist zuversichtlich, dass im nächsten Sommer bereits am neuen Standort gefeiert werden kann. „Unser Sommerfest 2020 wollen wir auf dem neuen Werksgelände in Venne feiern“, zeigt sich der geschäftsführende Gesellschafter von Hækker sehr zufrieden mit dem aktuellen Baufortschritt dieses Mammutprojektes.

Maßnahmen zum Naturschutz

Um die Waagschale mit der Natur auszugleichen, unterstützt Hækker Küchen intensiv das Insektenschutzprojekt „Blühender Landkreis Osnabrück“ mit hochwertigem Saatgut und Fräsmaschinen. Am 6. Mai 2019 gab es einen großen Insektenschutztag in Venne. An diesem Tag wurden dort mehrere große Blühwiesen für Bienen, Schmetterlinge & Co. erstellt. Neben dem Naturschutz-Team waren Vertreter und Bürger der Gemeinde Venne, Schüler und Lehrer der Grundschule Venne sowie Jochen Finkemeier und Gisela Rehm als Botschafter von Hækker Küchen vor Ort. Gemeinsam wurde fleißig gesät und der Boden anschließend mit viel Spaß an der Sache festgehüpft und gewalzt. Ein hervorragender Auftakt für einen ereignisreichen Tag, den auch der NDR im Radio und Fernsehen begleitet hat. Auf dem Baugelände wird es zu einem späteren Zeitpunkt ebenfalls viele Maßnahmen für den Umwelt-, Bienen- und Insektenschutz geben. —



absolut

GLÜCK SICH

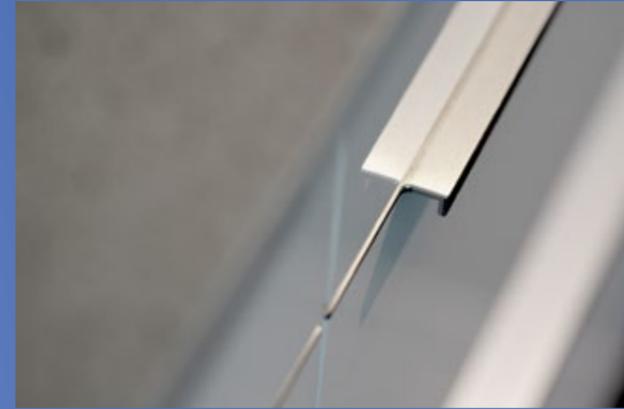
— Wer Vicenc Maria Massanet fragt, was ihm in puncto Küchenprogrammen fehlt, was er sich wünschen würde, wenn er denn könnte, erntet nur ein herzliches Lächeln. „Ich arbeite jetzt seit zwölf Jahren hier auf Mallorca mit Häcker Küchen zusammen und es gibt tatsächlich nichts, was mir in dieser Zusammenarbeit fehlt“, so der Inhaber des Küchenstudios in Palma de Mallorca. Seit einem Vierteljahrhundert versorgt Vicenc Massanet gemeinsam mit seinen Kollegen Maite Silva und Andres Montoya die Bevölkerung auf der schönen Baleareninsel mit seinen Küchen. Vor zwölf Jahren nahm er Häcker Küchen exklusiv auf und hat diesen Schritt nie bereut. „Unsere Kunden mögen Design, Qualität und Preis. Was will man mehr?“, fragt sich Massanet. In seinem lichtdurchfluteten Studio direkt im Herzen Palmas zeigt er das, was auf Mallorca gerade gefragt ist. „Weiße Küchen sind natürlich immer aktuell. Aber der Trend geht seit den letzten Jahren auch hin zu dunkelgrauen und schwarzen Küchen, die wir mit Holzönen kombinieren“, so der Studiobesitzer. Die Produktlinien classic und systemat werden hier gleichermaßen vertrieben. Bei der Kundenstruktur gibt sich das Küchenstudio von Vicenc Massanet ebenfalls flexibel. „Mal statten wir kleine Stadtwohnungen mit eher kleinen Küchen aus. Dann sind es wieder große Fincas, die auch sehr großzügig geschnittene Küchen von uns bekommen“, erzählt Vicenc Massanet, der daneben auch im Objektgeschäft tätig ist. Der Service von Häcker Küchen überzeugt den Inhaber immer wieder. „Wir haben einen sehr guten Draht nach Rödinghausen. Wenn Sie mich aber fragen, wie wir mit Problemen umgehen, muss ich den Kopf schütteln. Es gibt einfach keine. Alles läuft reibungslos. Wir sind rundum glücklich“, so Vicenc Massanet, für den es selbstverständlich ist, jeden Herbst zur Hausmesse nach Rödinghausen zu fahren. „Es ist imposant zu sehen, wie sich Häcker Küchen entwickelt. Daher ist es ein schönes Gefühl, ein Teil der Entwicklung zu sein.“ >



Ein dreiköpfiges Montageteam unterstützt das Küchenstudio bei Auslieferung und Aufbau der Küchen, die nur wenige Tage brauchen, ehe sie von Rödinghausen kommend auf Mallorca eintreffen. Verbaut werden dann nicht nur die Möbel aus Rödinghausen, sondern auch immer häufiger Blaupunkt-Einbaugeräte. „Es hat etwas gedauert, ehe sich unsere Kunden für die Marke Blaupunkt interessiert haben. Da ist der Mallorquiner doch eher traditionsbewusst und setzt auf die Marken, die er schon seit Jahren kennt“, erklärt Vicenc Massanet die anfängliche Zurückhaltung. Einiges braucht auf der Insel einfach etwas länger. „Als wir vor zwölf Jahren mit unserem Studio angefangen haben, war der Name hier auf der Insel noch weitgehend unbekannt. Heute ist das ganz anders. Wir werden weiterempfohlen und die Menschen kommen zu uns, weil sie von der Qualität und unserer Zuverlässigkeit gehört haben“, sagt Vicenc Massanet und ist froh, dass sich das Geschäft im Laufe der Jahre so gut entwickelt hat. Mallorca und Häcker Küchen – das ergänzt sich ganz hervorragend. —



Erfolgreiches Team: Vicenc Massanet, Maite Silva und Andres Montoya kümmern sich um die Besucher des Küchenstudios, das im Herzen Mallorcas liegt.



WORK & TRAVEL MALLORCA

Daten & Fakten

Die Zeiten, in denen Ballermann und Mallorca immer in einem Atemzug genannt wurden, sind längst vorbei. Die Insel hat viel mehr zu bieten.

Amtssprache: Katalanisch, Spanisch
Fläche: 3.640 km²
Einwohner: 876.147

Kathedrale von Palma

Die Kathedrale von Palma ist längst zum Wahrzeichen der Stadt geworden. Wer sich das imposante Innere anschauen möchte, der kommt am besten direkt um 11 Uhr, wenn sich die schweren Türen für das Publikum öffnen. Von außen sieht das historische Gebäude am imposantesten aus, wenn abends die vielen Lichter eingeschaltet werden, die die Kathedrale beleuchten. Wer es luftig mag, der meldet sich zur Führung über die Dachterrassen an und steigt die 215 Stufen bis zum Kirchturm empor.

www.catedraldemallorca.org



Cassai Gran Café & Restaurant

Einfach nur dasitzen. Den lauschigen Innenhof genießen, in die Sonne blinzeln, am Strohhalm ziehen, der Musik lauschen, nichts tun. All das funktioniert perfekt im Cassai, wie dieser Place to be kurz genannt wird. Tapas, Fleisch und Fisch stehen hier auf der fantasievollen Speisekarte, die die traditionelle mediterrane Küche mit Avantgarde-Küche mischt – doch Vorsicht! Die Terrasse des über 300 Jahre alten Hauses ist schnell ausgebucht.

Cassai Gran Café & Restaurant
C/ Sitjar 5
Ses Salines 07640
Illes Balears, España

reservas@cassai.es
www.cassai.es

Öffnungszeiten:
täglich 11.00 – 24.00 Uhr



Valldemossa

Vielleicht ist Mallorca in Valldemossa so, wie man es sich erträumt. Abgelegen, ein wenig verwinkelt und nicht so voll wie all die anderen Dörfer und Plätze, die in Reiseführern angepriesen werden. In diesem Dorf gibt es einen Markt, nette Geschäfte, Bars, Restaurants und sogar einen kleinen Strand, der mit kristallklarem Wasser lockt und – Gott sei Dank – nur wenigen bekannt ist.



49 Steps

Der Abflug steht kurz bevor, es bleiben nur noch ein paar Stunden und dann geht es zurück ins Schmuddelwetter? Schnell noch nach Palma gefahren, Auto abstellen und runter zum Hafen. 49 Treppenstufen hinaufgestiegen und schon stehen Sie in Bar & Grill 49 Steps. Hier ruht der Blick auf den Yachten der Reichen, der Burger kommt direkt vom Grill und Drinks aus dem Airstream-Wohnwagen. Wer hier Platz nimmt und sich zurücklehnt, läuft schnell Gefahr, seinen Flug zu verpassen.

49 Steps Bar & Grill
Carrer del Moll 6
07012 Palma, Illes Balears, España

www.49stepsmallorca.com

Öffnungszeiten:
täglich 11.00 – 23.00 Uhr



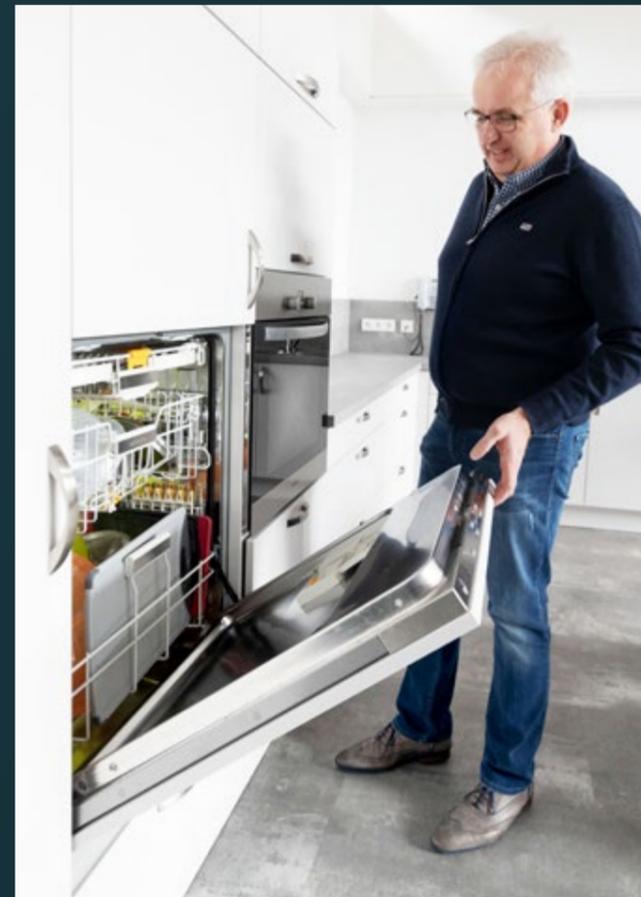
KOCHEN FÜRS LEBEN

*Möbel Neuhaus
und Häcker Küchen
unterstützen
Kinderheilstätte*

— Mit dem Handballen klopft Johannes das Schnitzel noch ein bisschen flacher, ehe er es rüber zu Manuel reicht, der ein Blatt Basilikum auf das Fleischstück legt und es vorsichtig zusammenrollt. „Gekocht wird bei uns jeden Tag und jetzt endlich auch in einer ganz neuen Küche“, sagt Norbert Heßling, Schulleiter der Maximilian-Kolbe-Schule, die Teil der Kinderheilstätte im westfälischen Nordkirchen ist.

Die neue Küche ersetzt unser altes Modell aus den 70er Jahren. Möglich wurde dies durch das Engagement des Möbelhauses Neuhaus aus Werne gemeinsam mit Häcker Küchen. „Wir mussten uns nicht lange bitten lassen“, sagen Astrid und Wilhelm Neuhaus, die an diesem Morgen Johannes und Manuel interessiert über die Schulter schauen. Dabei konnten die beiden Inhaber auf die Unterstützung

aus Rödinghausen setzen. „Wir sind bestimmt einer der ersten Kunden, die Häcker Küchen überhaupt hatte. Mein Vater ist Ende der 70er Jahre mit dem Anhänger nach Rödinghausen gefahren und hat dort die ersten bestellten Küchen abgeholt“, erzählt Wilhelm Neuhaus. Horst Finkemeier habe noch persönlich mit angefasst und „man kann nur staunen, wie sich Häcker Küchen in den vergangenen 40 Jahren entwickelt hat“, so Wilhelm Neuhaus. Der sprach gemeinsam mit Gisela Stöver te Kaat von der Kinderheilstätte mit den Verantwortlichen bei Häcker Küchen. Als es um die Neuinvestition ging, fanden sie u. a. in Marcus Roth, Mitglied der Geschäftsleitung und verantwortlich für den Vertrieb in Deutschland und Österreich, einen interessierten Zuhörer. „Die Familie Neuhaus begleitet uns schon seit rund vier Jahrzehnten und vertreibt ausschließlich Häcker Küchen. Diese langjährige und außergewöhnliche Treue ist auch für uns etwas Besonderes“, so Marcus Roth, der die Unterstützung bei diesem sozialen Projekt zusagte. „Man muss wissen, dass solche Investitionen unser Budget bei weitem übersteigen“, sagt Schulleiter Norbert Heßling, der für die Kinderheilstätte auf Spenden angewiesen ist. Für die nun eingebaute Häcker Küche wurde schnell eine praktikable Lösung gefunden. Finanziell schulterten diese Investition die Unternehmen Möbelhaus Neuhaus, Remondis aus Lüdenscheid, Häcker Küchen sowie die Til Schweiger Foundation. „Wir sind sehr froh, dass es diese vier Partner ermöglicht haben, dass unsere Schülerinnen und Schüler in der Küche auf das Leben vorbereitet werden“, sagt Gisela Stöver te Kaat, die in der Kinderheilstätte für das Fundraising zuständig ist. >



So häufig, wie hier gekocht und gespült wird, kommt ein Industriegeschirrspüler in der Gemeinschaftsküche zum Einsatz.

Gewusst wie: In der neuen, sehr großzügig geschnittenen Küche kann man den Bewohnern auch mal beim Kochen über die Schulter schauen. Auch Rollstuhlfahrer können hier mit ihren Rollstühlen unter die Arbeitsflächen fahren und mitkochen.

289 junge Menschen mit körperlichen und geistigen Behinderungen gehen hier zur Schule, von denen 130 im angeschlossenen Wohnheim leben. In der Maximilian-Kolbe-Schule lernen sie nicht nur den normalen Unterrichtsstoff, sondern auch, wie sie sich später im Leben zurechtfinden. „Dabei ist das Kochen ein sehr wichtiger Bestandteil unseres Angebotes“, so Gisela Stöver te Kaat. Gleichzeitig muss die Küche, in der tagtäglich unter Anleitung gekocht wird, besondere Merkmale mitbringen. Die Arbeitsplatte muss höhenverstellbar sein, damit auch Rollstuhlfahrer und kleine „Köche“ an ihr arbeiten können. Ein Industriegeschirrspüler erledigt den Abwasch und die robuste UNO-Front wird ihren Dienst auch noch in vielen Jahren erledigen. „Wir hoffen, dass diese Küche ebenfalls 40 Jahre lang halten wird“, wünscht sich Heinz Kasberg, der als stellvertretender Schulleiter die Planung und den Einbau verantwortet hat. „Für uns war es eine außergewöhnliche Aufgabe, eine solche Küche aufzubauen“, erzählt Wilhelm Neuhaus. Denn nicht nur die elektrische Arbeitsplattenerhöhung, sondern auch drei Kochfelder und weitere Sonderanfertigungen mussten installiert werden. Der gesamte Küchenraum, in dem nicht nur gekocht, sondern auch in den Kleingruppen gegessen wird, wurde komplett renoviert. Große Fensterflächen und frisch gestrichene Wände sorgen jetzt für ein sehr helles Ambiente und dafür, dass alle Schülerinnen und Schüler sehr gerne zum Kochunterricht kommen. Häcker Küchen – aus Tradition verantwortungsvoll.



Versuch's
mal mit **GEMÜT**
LICHKEIT



HÄCKER
kitchen.germanMade.

BLAUPUNKT



„Naturgemäß findet man ja den Stand des eigenen Unternehmens, für das man arbeitet, immer am schönsten. Hier in Salzburg haben uns aber sehr viele Kunden bestätigt, dass wir die meisten Emotionen wecken und mit dem Standdesign perfekt zum Messeort passen“, freut sich Christian Gasser, Verkaufsleiter für den Bereich Österreich und Baden-Württemberg, über die vielen Komplimente, die Häcker Küchen für den Messeauftritt in Salzburg erhielt. Versuch’s mal mit Gemütlichkeit. So lautete das sympathische Motto für den Messestand von Häcker in Salzburg. Dass die Umsetzung im gemütlichen Chalet-Stil so gut gelang, freute das gesamte Häcker Team. Das Wechselspiel zwischen Tradition und Moderne hatte dabei viele Facetten. Der Chalet-ähnliche Standbau, die harmonische

Dekoration sowie verschiedene Lichteffekte erzeugten beim Besucher eine behagliche Wohlfühlatmosphäre.

„Wir sind in diesem Jahr mit einer Fläche von 230 Quadratmetern hier. Das zeigt schon, wie wichtig unser Nachbarland ist“, erläutert Gisela Rehm, die als Marketingleiterin maßgeblich an der Standgestaltung mitwirkte. Viele Naturtöne, Hölzer, Requisiten aus den Bergen, gepaart mit modernen Küchen, machten den Reiz des Messestandes aus, der viele Bestands- und Neukunden anzog. „Wir setzen hier einerseits auf besondere Dekore bei unseren Keramikfronten, zeigen aber auch unsere „Dauerläufer“ wie die Malaga-Front sowie Loft als Neuheit. So bekommt der Kunde einen Eindruck davon, was alles mit Häcker Küchen möglich und wie groß unsere Vielfalt ist“, so Marcus Roth, Geschäftsleitung Vertrieb Deutschland und Österreich.

So empfing ein hoch motiviertes Häcker Team die vielen Besucher, die nicht nur aus Österreich anreisten, sondern auch die kurzen Wege aus Süddeutschland nutzten. „Einige von denen, die sonst nach Köln gefahren sind, setzen sich jetzt in Bayern oder Baden-Württemberg ins Auto und fahren zu uns nach Salzburg. Auch das zeigt, wohin die Reise bei diesen regionalen Ländermessen geht: Sie werden für uns, wenn sie so gut wie die EuroCucina Mailand gemacht sind, immer wichtiger“, so Christian Gasser. Der konnte auf der Salzburger Messe einen neuen Kollegen im Team begrüßen. „Die sehr positive Entwicklung der letzten Monate und Jahre in Österreich hat uns dazu bewegt, den persönlichen Kontakt zu intensivieren. Bislang haben zwei Außendienstkollegen das Gebiet bearbeitet. Jetzt sind wir froh, dass wir mit Oliver Schwarzmüller eine kompetente Verstärkung gefunden haben“, so Christian Gasser.



Auch Olaf Thuleweit, Geschäftsführer von HK Appliances und verantwortlich für die Blaupunkt-Einbaugeräte, reiste nach Salzburg. „Es ist wichtig, hier präsent zu sein und direkt mit den Kunden zu kommunizieren. Das ist ein Teil unserer gelebten Marktnähe“, so Olaf Thuleweit. Die Entwicklung sei durchweg positiv, Marke und Produkt im Alpenstaat längst angekommen. Dabei gibt es durchaus Unterschiede zu den Küchenkäufern in Deutschland. „Das Thema Dampfgeräten ist hier in Österreich deutlich aktueller als in Deutschland. Auch das Interesse an Muldenlüftern ist hier sehr groß. Ein Umstand, auf den wir mit unserem breiten Produktportfolio sehr gut eingestellt sind“, so Olaf Thuleweit weiter, der ebenso wie seine Kollegen von Häcker Küchen sehr viele Gespräche in Salzburg führen konnte.



So fiel das Resümee am Ende von allen Seiten durchweg positiv aus. „Österreich, das ist Natur, das sind bodenständige Menschen und viele Emotionen. Genau das haben wir hier mit unserem Auftritt gezeigt und damit direkt ins Schwarze getroffen“, so ein sichtlich begeisterter Christian Gasser zum starken Ergebnis der Messe.



GUT GEKÜHLT

Jetzt, wo die Temperaturen wieder steigen, stehen gekühlte Getränke hoch im Kurs. Längst hat der freistehende Kühlschrank die eingebauten Alternativen beim „Coolness“-Faktor überholt und ist alles andere als ein Fremdkörper in der Küche, der hinter einer Front versteckt werden muss. „Mit unserem freistehenden Modell 5FS 30000 liegen wir voll im Trend und bieten viel Technik und Edelstahl-Optik zu einem sehr guten Preis“, so Olaf Thuleweit, Geschäftsführer bei HK-Appliances. Neu ist dabei die NoFrost-Funktion, die dafür sorgt, dass sich im Kühlschrankinneren kein Eis mehr bildet. „Auch das Supergefrieren, das eine Temperatur von -30 Grad ermöglicht, zeigt, wie vielseitig dieses Gerät ist, das natürlich im Sommer wie im Winter die perfekte Wahl für die eigene Küche ist“, so Olaf Thuleweit.

5FS 30000

- Freistehend
- Edelstahl-Look
- Vollautomatische Abtauung im Kühlraum
- Reinigungsfreundlicher, heller Innenraum
- LED-Innenraumbeleuchtung im Kühlteil
- Elektronische Temperaturregelung über LED ablesbar
- Das NoFrost-System leitet die Luftfeuchtigkeit aus dem Gefrierraum ab und verhindert Eisbildung an den Innenwänden und Reifbildung auf den Lebensmitteln.
- Mit der Super-Gefrieren-Funktion wird der Gefriereteil auf bis zu -30 °C heruntergekühlt, so dass die neu eingelagerten Speisen den Gefrierprozess nicht unterbrechen.



ERDBEER-MANGO-BOWLE MIT BASILIKUM

Zutaten (für 4 Personen):

- 350 g Erdbeeren
- 1 Mango
- 1 Bund Basilikum
- 3/4 Flasche Weißwein
- 70 ml Apfelsaft
- 70 ml Mangosaft
- 4 1/2 EL brauner Zucker
- 3 Limetten in Bioqualität
- 12 Eiswürfel

Zuerst 2 Limetten auspressen.

Den Limetten-, Apfel- und Mangosaft zusammen mit dem braunen Zucker aufkochen und im Anschluss 5 Minuten bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen.

Danach das Ganze abkühlen lassen. Limette unter heißem Wasser abwaschen. Im Anschluss die Erdbeeren waschen und gemeinsam mit den Limetten in dünne Scheiben schneiden.

Die Mango schälen und würfeln. Die frischen Früchte mit dem eingekochten Sud übergießen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Das Basilikum fein hacken. Die Eiswürfel zu den Früchten geben, mit Weißwein aufgießen und mit Basilikum garnieren. Zum Wohl.

CRANBERRY-MELONEN-BOWLE MIT MINZE

Alkoholfrei

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Honig-, Galia- oder Charentais-Melone
- 4 EL Limettensirup
- 1 l Cranberrynektar
- 1 Limette in Bioqualität
- 3 Stiele Minze
- 3/4 l Mineralwasser mit Kohlensäure
- 12 Eiswürfel

Zuerst den Cranberrynektar und das Mineralwasser im Kühlschrank kalt stellen. Die Minze waschen, abtropfen lassen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Limette unter heißem Wasser waschen. Die grüne Schale der Limette hauchdünn abschälen und 20 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die Limette danach auspressen.

In der Zwischenzeit die Melone vierteln und entkernen. Mit einem Kugelausstecher dann aus dem Fruchtfleisch der Melone kleine Kugeln ausstechen. Melonenkugeln in ein geeignetes Gefäß geben.

Den Limettensirup darüber geben, vorsichtig durchmischen und kalt stellen. Mindestens 20 Minuten durchziehen lassen. Mit Limettensaft abschmecken.

Gekühlten Cranberrynektar in die Bowle geben und mit gut gekühltem Mineralwasser auffüllen. Eiswürfel und Minze auf die Gläser verteilen. Bowle in die Gläser füllen, mit der gefrorenen Limettenschale garnieren und sofort servieren.





DAS WAR WIRKLICH BEGEISTERND

Marketingleiterin Gisela Rehm
besuchte das Youth Development Project (YDP)
in Sierra Leone

„Das ist eine ganz andere, aber wirklich faszinierende Welt, wenn man in Sierra Leone landet und das Land bereist“, sagt Gisela Rehm, Marketingleiterin bei Häcker Küchen, die für fünf Tage in das Land an der Elfenbeinküste reiste. „Wir als Häcker Küchen unterstützen schon lange das Projekt des hiesigen CVJM Rödinghausen und des YDP vor Ort. Das YDP in Sierra Leone ermöglicht jungen Menschen eine schulische Bildung und eine spätere Ausbildung. Ich wollte mir unbedingt vor Ort ein Bild davon machen, wie dort gearbeitet wird und welche Perspektiven, Wünsche oder auch Nöte es gibt“, so Gisela Rehm weiter.

Respekt habe sie vor der Reise nicht gehabt. Es sei eher eine positive Neugierde gewesen, die sie auf dem Flug nach Sierra Leone begleitete. Die außergewöhnlich vielen gewonnenen Eindrücke in Worte zu fassen, fällt auch mit etwas Abstand nicht gerade leicht. „Auf der einen Seite ist das einfach ein sehr, sehr armes Land. Es gibt viel Elend, Dreck und einen Umgang mit Müll und Umwelt, an den man sich nur

schwer gewöhnen kann. Auf der anderen Seite bin ich auf ganz wunderbare Menschen gestoßen, die mich extrem herzlich empfangen haben. Das war wirklich begeisternd und manches Mal auch wirklich rührend“, so Gisela Rehm, die sich vor Ort mit den Projektverantwortlichen traf und die Schule besuchte. „Wenn man sieht, was hier mit wenigen Mitteln erreicht wird, mit wie viel Einsatz die Lehrer mit von der Partie sind und welche Begeisterung das bei den Kindern auslöst, dann ist schnell klar, dass hier das gespendete Geld sehr gut angelegt ist.“

In ihrem Gepäck brachte Gisela Rehm Schirmmützen und Malsachen für die Kinder mit, die von den vielen Geschenken begeistert waren und die Schirmmützen bei 35 Grad im Schatten sofort aufsetzten. Darüber hinaus stellte sie im interkulturellen Austausch das Osterfest und die damit verbundenen Bräuche vor. So bestaunten die Kinder ein großes Osternest und lauschten den Geschichten dazu. Im Gegenzug erlebten die Gäste die traditionelle Lebensweise und Kultur in Sierra Leone. >

Doch auch die Baufortschritte bei dem Projekt können sich sehen lassen. „Wir haben ja mit der Hilfe unserer Kunden durch den Verkauf des Backbuches von Sally auf unserer vergangenen Hausmesse 10.000 Euro gesammelt, von denen nun ein fünfter Klassenraum gebaut wird. Wenn man hier vor Ort sieht, wie emsig die Kinder lernen, wenn man mit ansieht, dass sie trotz Hitze sogar nachmittags noch mal zur Schule kommen, auch wenn das eigentlich gar nicht vorgesehen ist, dann weiß man schnell, dass es gut und richtig ist, hier weiter zu unterstützen“, so Gisela Rehm. Sie freut es besonders, dass sich bei der vergangenen Hausmesse Kunden dazu bereit erklärt hatten, selber

eine jener Patenschaften zu übernehmen und das Projekt zu unterstützen. „Alle vor Ort sind wirklich stolz auf das, was sie bisher geschafft haben – und das können sie auch mit Fug und Recht sein.“

Doch es gibt auch zukünftig noch vieles zu tun. „Die Unterstützung in Sierra Leone ist auch ein Ausdruck dessen, was wir uns unter Nachhaltigkeit vorstellen. Hier einem Kind eine schulische Ausbildung, das Erlernen eines Berufes zu ermöglichen, macht ganz konkret den Unterschied. Und niemand, der erst einmal eine solche Schulbildung genossen hat, wird seinen



Emotionaler Empfang: Gisela Rehm wurde von vielen Kindern umringt, als sie nach langer Reise in Freetown eintraf.

Sierra Leone

Kindern diese verwehren. Genau so denken wir: Wir wollen durch unser Engagement eine Welle in Bewegung setzen, die möglichst viele Menschen in eine positive Zukunft führt“, so Gisela Rehm, für die schon jetzt feststeht, dass sie nicht das letzte Mal nach Sierra Leone zum YDP gereist ist. „Dafür ist das Projekt einfach zu wichtig und am Ende auch zu einer persönlichen Herzensangelegenheit geworden. Das, was hier geschaffen wurde, ist absolut unterstützenswert. Daher wird sich Häcker Küchen auch nachhaltig für das YDP engagieren.“



**BILDUNG
IST EIN
NACHHALTIGES
ELEMENT
FÜR DIE
ZUKUNFT.**

VON A WIE AMBIENTE
 BIS Z WIE ZUFRIEDENHEIT

*Zu Besuch in Amsterdams
 außergewöhnlichem Küchenstudio*

*Mit ganz eigenen Designideen für Wände,
 Interieurdesign und Dekoration setzt das neue
 Küchenstudio viele individuelle Akzente.*



André van Rijn fokussiert sich nicht nur auf Amsterdam, sondern auf die gesamte nordholländische Küstenregion.

— Von außen sieht das neue Küchenstudio der Voortman Groep aus wie eines der vielen modernen Bürogebäude, die sich hier in Amsterdam um den Flughafen Schiphol ranken. Viel Beton, viel Stahl und Glas, gerade Linien – wenig Emotionen. Innen drin aber hängen riesige, von einem holländischen Künstler angefertigte Gemälde und es wurde für jede der insgesamt 25 Küchen eine eigene Interior-Welt geschaffen, die „immer eine ganz eigene Emotionalität erschafft“, so André van Rijn von der Voortman Groep. Seit Ende vergangenen Jahres ist das ungewöhnliche Studio, das sich über eine 1.500 Quadratmeter große Fläche erstreckt, eröffnet – und zieht seitdem nicht nur Besucher aus Amsterdam, sondern aus der gesamten Region an. Wer hierherkommt, der staunt, wenn er sieht, welche wohnliche Möglichkeiten mit Häcker Küchen-Möbeln zu erzielen sind. Auch die Farbe Weiß dominiert hier nicht mehr. „Früher hat sich der Niederländer ganz schnell und einfach entschieden: Weiße Front, dunkle Arbeitsplatte und fertig. Das ist heute vorbei. Heute sind es die dunklen Frontentöne, die unsere Kunden begeistern. Kombiniert mit Holzönen finden sie hier ein warmes Ambiente, das sie suchen und mögen“, sagt André van Rijn von der Küchengruppe, die insgesamt zehn Studios in den Niederlanden unterhält und in dritter Familiengeneration aus der vergleichbar kleinen Stadt Rijssen geführt wird.

Kunden mögen warmes Ambiente.

„Was wir an Häcker Küchen so schätzen ist das, was wir deutsche Pünktlichkeit nennen. Die brauchen wir, weil wir immer schnell handeln müssen, viel im Projektgeschäft unterwegs sind und einfach einen sehr verlässlichen Partner benötigen“, unterstreicht André van Rijn gerne. Auf diese Verlässlichkeit aus Rödinghausen setzt die Voortman Groep nun schon seit 30 Jahren. „Wir haben einen Partner gefunden, der ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet und uns bei dem sehr komplexen Thema Küche kompetent unterstützt – von der Basis bis hin zum Luxusprodukt.“ So finden sich in der großzügig geschnittenen und mit sehr viel Liebe zum Detail dekorierten Ausstellung attraktive classic- und sehr aufwändige systemat-Küchen.

„Was uns dabei von anderen Küchenstudios unterscheidet ist, dass wir immer sehr großzügig geschnittene Planungen zeigen und diesen viel Raum geben“, sagt André van Rijn. Diese Großzügigkeit sei es, die dem Kunden Raum zur eigenen Planung und Vorstellung gebe. Ideen holen sich die Planer dafür jedes Jahr auch bei Häcker Küchen, wenn sie im September zur Hausmesse reisen. Nur rund drei Fahrstunden liegt das neue Küchenstudio von Rödinghausen entfernt – und so brauchen auch die Häcker-eigenen Lastwagen eine nur vergleichsweise kurze Zeit, um die neuen Küchen anzuliefern.

„Unser Konzept, das mit Emotionen spielt und auf Hochwertigkeit setzt, scheint schon jetzt aufzugehen“, sagt André van Rijn, der zufrieden auf die ersten Zahlen blicken kann. Wenn jetzt noch nebenan ein ebenso exklusiver Showroom für Badmöbel eröffnet wird, sollte die Anziehungskraft noch einmal gesteigert werden. Spätestens dann wird das Gebäude mit der Fassade eines hochmodernen Büros schnell zu einem Zentrum für individuelle und exklusive Einrichtungsmöglichkeiten.





PerFekte Küchen für PerFact Innovation

— Wer vor gut einem Jahr die Eupener Straße in Herford entlangfuhr, der sah dort eine alte Industrieruine. Wer dort heute wieder vorbeikommt, wird seinen Augen kaum trauen. Aus der alten Industrieruine ist mit dem schmutzigen „Quadrant P“ die neue Unternehmenszentrale von PerFact Innovation geworden. Ein echter Hingucker. Der moderne Eindruck besticht nicht nur außen, sondern setzt sich auch im Inneren fort. Viele Fensterflächen, helle Farben und schicke Möbel sorgen für ein besonders angenehmes Arbeitsumfeld.

Insgesamt sieben Küchen wurden in diesem lichtdurchfluteten Gebäude montiert – allesamt von Häcker Küchen. „Wir haben eine erstklassige Beratung und Betreuung erfahren“, sagt Mitinhaber Dr. Robert Rae, der nicht lange überlegen musste, bevor er sich für diesen Küchenlieferanten entschied. „Beratung, Qualität und das sehr gute Preis-Leistungs-Verhältnis haben den Ausschlag gegeben“, so Dr. Rae, der gemeinsam mit seinem Kollegen Dr. Ján Jockusch PerFact Innovation 1998 als Ausgründung der Universität Bielefeld ins Leben rief. >



Bei der Küchenauswahl ließen sich die Entscheider von der Architektur und der geplanten Renovation inspirieren. Zwei Jahre hat das komplette Bauprojekt gedauert, bei dem als Grundfarben Weiß und Anthrazit festgelegt wurden. Diese finden sich auch in den Küchen wieder, für welche weiße Fronten und anthrazitfarbene Arbeitsflächen gewählt wurden. In der Gästewohnung, die über ein wunderbares Ambiente verfügt, wurde eine höherwertige Ausstattung mit weißen Hochglanz-Lackfronten eingebaut. Schon jetzt können Geschäftsführung und Mitarbeitende ein durchweg positives Fazit ziehen. „Unsere neuen Küchen sind funktional und robust. Sie sehen wirklich schick aus und passen perfekt in unsere neue Arbeitsumgebung. Bei Kunden und Mitarbeitern kommt das moderne und inspirierende Design hervorragend an“, so das Resümee von Dr. Robert Rae. ■

Meeting einmal anders: In der neuen PerFact-Küche finden die Mitarbeiter nicht nur Kaffee und kühle Getränke, sondern auch Zeit zum Austausch.



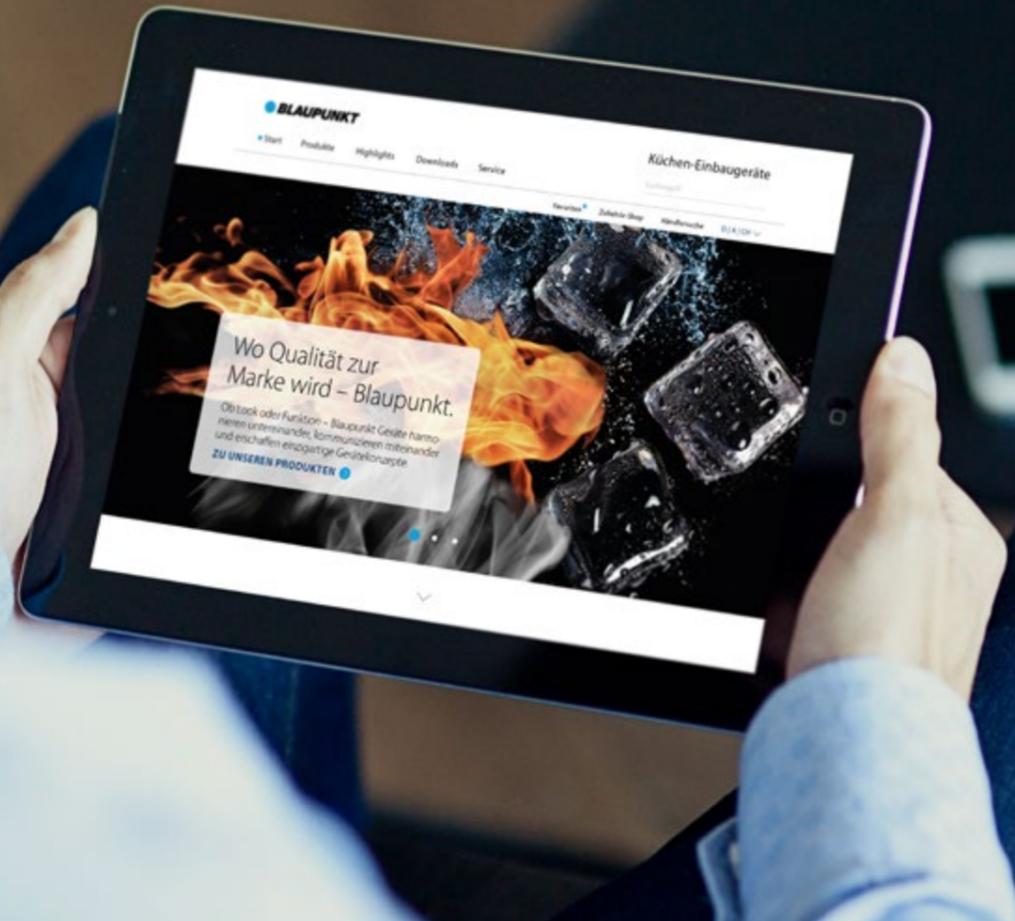
Zufriedenes Lächeln nach erfolgreichem Ausbau: Mitinhaber Dr. Robert Rae im Innenhof, der an einen japanischen Garten erinnert.



Maximal flexibel: Auf Industrierollen lässt sich die Insel in der Gästewohnung hin- und herfahren.

Wie stark die Küchen genutzt werden, stand von Anfang an fest. Dort wird vor allem sehr viel Kaffee zubereitet. Zudem holen sich die Mitarbeiter kühle Getränke, bereiten sich Snacks zu und verbringen auch Meetings in den Küchen, die an die Arbeitsplätze grenzen. „Wir gehen von einer starken Nutzung aus und wissen schon jetzt, dass die Häcker Küchen dafür perfekt geeignet sind“, so Dr. Rae. Neben den vier Teeküchen findet sich eine große Küche im Pausenraum, in welcher die rund 50 Mitarbeitenden täglich zu Mittag essen. Eine ganz andere Aufgabe kommt der großen Küche zu, die in der Gästewohnung ganz oben im Gebäude des IT-Unternehmens untergebracht wurde. Hier übernachteten schon mal Kunden, die von weiter herkommen und über Nacht bleiben. Darüber hinaus wird die Wohnung für Kundenveranstaltungen genutzt, bei denen der Caterer in der Küche arbeitet oder bei denen gemeinsam gekocht wird.





KLICKEN SIE MAL WIEDER REIN

Pünktlich zum Sommer hat die Blaupunkt-Einbaugeräte-Website www.blaupunkt-einbaugeraete.com einen neuen Look verpasst bekommen. Hierbei steht die Benutzerfreundlichkeit im Vordergrund, viele Neuerungen machen es dem Besucher nun noch einfacher, sich einen Überblick über unser Sortiment zu verschaffen. Neben der neuen Vergleichsfunktion steht eine persönliche Merkliste zur Verfügung. Und wen zwischendurch der kleine Hunger packt, klickt sich im neuen Rezept-Bereich zu seinem Lieblingsrezept. Vorbeischauen lohnt sich.



IHRE PERSÖNLICHE FAVORITENLISTE.

Die neue Favoritenliste ermöglicht es Ihnen, sich Ihre persönlichen Küchen-Einbaugeräte zu speichern. Jetzt Favoriten festlegen und später wiederkommen.

PERFEKT ZUBEREITET.

Im neuen Rezept-Bereich finden Sie leckere Rezepte und Tipps für die Zubereitung - perfekt auf unser Sortiment abgestimmt. Lassen Sie es sich schmecken.



VERGLEICHEN SIE UNSERE PRODUKTE.

Mit dem neuen Produktvergleich lassen sich alle unsere Geräte auf Funktionen, Energieeffizienz und Design vergleichen. Überzeugen Sie sich selbst.

JETZT VORBEISCHAUEN.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf unserer neuen Seite:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com



DAS BESONDERERE FINDEN

*Couleur Cuisine –
Küchen, so beglückend
wie belgisches Konfekt*



„Entweder man macht die Dinge richtig oder man lässt es besser gleich“, sagt Ives Delvosal von Couleur Cuisine aus Belgien und handelt gerne nach diesem Motto. Daher entschied er sich vor gut anderthalb Jahren, sein altes, kleines Küchenstudio aufzugeben und in ganz anderen Dimensionen zu denken und baute neu. Heute finden sich in dem schmucken Neubau in Floreffe 15 Ausstellungsküchen, die allesamt von Häcker Küchen stammen. „Wir arbeiten seit 25 Jahren zusammen und wissen diese langjährige Partnerschaft sehr zu schätzen. Heute wie damals erhalten wir den perfekten Service, ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und eine sehr große Produktvielfalt“, so die beiden Mitarbeiter Benjamin Langhendries und Marine Pierre, die sich gemeinsam mit sieben weiteren Verkäufern um die Wünsche der Kunden kümmern. Meist geht es dabei um grifflose Küchen.

„Die sind in Belgien sehr populär. Wir vertreiben hier mehr als 50 Prozent der Küchen als grifflose Varianten“, so Ives Delvosal, der sich hier, hätte er einen Wunsch frei, eine noch größere Farbauswahl bei den Kehlleisten wünschen würde. Nicht umsonst taufte er sein Küchenstudio „Couleur Cuisine“, obwohl die meisten Kunden bei der Frontenauswahl lieber auf weiße oder dunkle Töne setzen. Ist die Farbauswahl erst einmal getroffen, gönnen sich die Kunden meist eine große und hochwertige Küche. 90 Prozent der Bestellungen sind system-Küchen. „Mit dem Design und den vielen tollen Möglichkeiten, die systemat bietet, können wir uns von unseren Mitbewerbern deutlich absetzen. Der Kunde weiß das durchaus zu schätzen“, so Delvosal, der häufig SMEG-Einbaugeräte verkauft, jetzt aber auch Blaupunkt mit ins Programm aufgenommen hat. >



Ein weiteres Erfolgsgeheimnis ist die Teilnahme an zahlreichen belgischen Messen. Auf fünf pro Jahr ist Couleur Cuisine mit eigenen Ständen vertreten und zeigt so, was heute gestalterisch und technisch in der Küche möglich ist. „Auf diesen Messen wird nichts verkauft, doch die Menschen wissen dann, wo sie das Besondere finden – bei uns“, so der Studioinhaber. Es gehe darum, die Menschen erst einmal anzusprechen und Termine zu vereinbaren. „Wenn sie dann unsere Ausstellung sehen, kommen wir schnell zum Abschluss.“



Damit das Team immer auf dem neuesten Wissensstand ist, reisen Geschäftsführung und Mitarbeiter jährlich gemeinsam zur Häcker Hausmesse nach Rödinghausen. „Wir wollen, dass möglichst viele unserer Kollegen erleben können, wie begeistert sich unser Lieferant entwickelt. Natürlich sind wir auch immer sehr gespannt auf die Neuheiten, die da zum ersten Mal gezeigt werden“, so Ives Delvosal. Doch nicht nur die Reise nach Ostwestfalen wird gemeinsam durchgeführt. „Wir haben eine eigene Rennrad- und eine Laufgruppe. Das zeigt, wie gut es unseren Mitarbeitenden gefällt und welch einen Zusammenhalt es im Team, auch fernab des Arbeitsplatzes, gibt“, sagt Delvosal und freut sich über so viel Engagement. Stolz ist er auf sein Team und stolz ist er auch auf ein ganz besonderes Datum. „Im Mai 2020 feiern wir hier die 25-jährige Partnerschaft mit Häcker Küchen.“ Wer ihn kennt, der weiß: Diese Feier wird ebenfalls etwas ganz Besonderes.

Freuen sich über die neuen Räumlichkeiten: Benjamin Langhendries und Marine Pierre.



WORK & TRAVEL BELGIEN

Es muss in Belgien doch mehr geben als Pommes. Ja, sicher, gibt es. Wobei man nur jedem Urlauber raten kann, sich an den Schlangen der Pommesbuden mal anzustellen – es lohnt sich wirklich. Was es sonst so in Belgien zu entdecken gibt, lesen Sie hier.



Pantone Hotel

Schribunt ist nicht so Ihres? Aber nur schwarz und weiß ist dann auch ein bisschen wenig? Dann liegen Sie im Pantone Hotel genau richtig. Perfekt farblich abgestimmt dreht sich hier alles um die Pantone-Farbwerte, die in der Grafikbranche eine große Rolle spielen und im Hotel überall zu finden sind.

Pantone Hotel
1 Place Loix, 1060 Brussels, Belgium

www.pantonehotel.com



Château de Bouillon

Wer sich für historische Gemäuer erwärmen kann, ist in dieser Burg genau richtig. Und nicht nur Architektur und Geschichte sind hier zu entdecken – im Eintrittspreis ist auch eine Falknershow inbegriffen, bei der die Raubvögel haarscharf über die Köpfe der Besucher hinwegfliegen. Wer mag, erwandert sich den Weg zur Burg, sollte sich aber Proviant einstecken, weil es hier oben keine Einkehrmöglichkeit gibt. Die bietet aber das nahegelegene Städtchen in Hülle und Fülle und rundet so einen abwechslungsreichen Ausflug ab.

Château de Bouillon
Esplanade Godfroid 1
6830 Bouillon, Belgium

www.bouilloninitiative.be

Öffnungszeiten:
täglich 10.00 – 17.00 Uhr



Maison Dandoy – Tea Room & Waffles

Der Ur-Ur-Ur-Großvater wusste schon vor 180 Jahren, welche Zutaten es braucht, um die perfekte belgische Waffel herstellen zu können. Auch heute wird hier nach genau diesem Rezept gebacken – und natürlich noch viel leckeres mehr, was Disziplinierte mit nach Hause nehmen und Hungrige und Ungeduldige direkt vor Ort verspeisen.

**Maison Dandoy –
Tea Room & Waffles**
Rue Charles Buls, 14
1000 Bruxelles
www.maisondandoy.com

Öffnungszeiten:
Mo–Sa: 9.30 – 22.00 Uhr
So: 10.30 – 22.00 Uhr

Öffnungszeiten Tea Room:
Mo–Sa: 11.00 – 18.00 Uhr

Daten & Fakten

Amtssprachen: Niederländisch,
Französisch, Deutsch
Fläche: 30.688 km²
Einwohner: 11.376.070
Hauptstadt: Brüssel



Comics in Brüssel

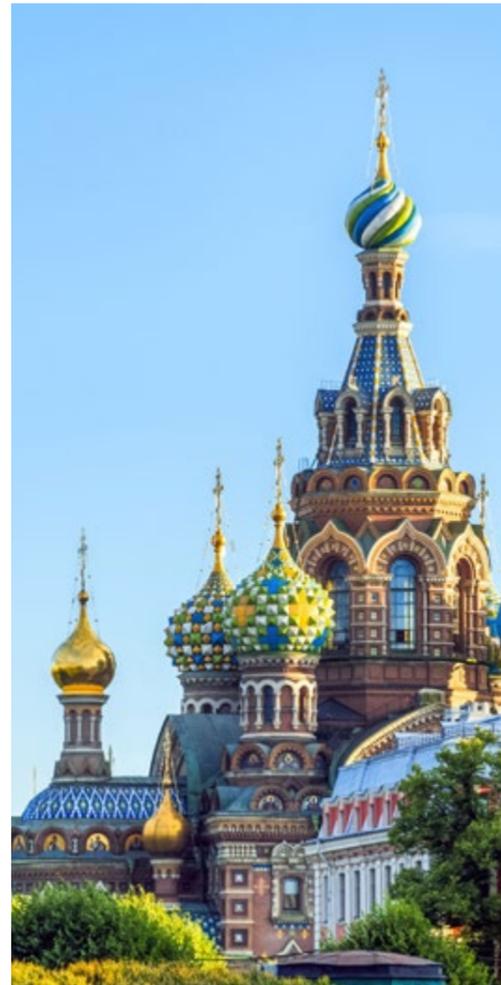
Die Schlümpfe stammen aus Belgien, Asterix, Obelix, Tim und Struppi, Lucky Luke und noch viele weitere Comichelden auch. Kein Wunder also, dass sich im Belgian Comic Strip Center alles um diese gezeichneten Zeitgenossen dreht. Ob Bibliothek, Dokumentationszentrum, Buchhandlung oder das Miterleben, wie ein Comic entsteht: Nicht nur Kinder, Jugendliche und Junggebliebene erfahren hier viel Wissenswertes und Spannendes rund um die Helden der eigenen Jugend.

Das erwartet Sie
in Ausgabe No.18



Hausmesse 2019

Noch wird nicht verraten, welche Neuheiten es auf der kommenden Hausmesse zu sehen gibt. Nur so viel: Der Besuch in Rödinghausen lohnt sich auf jeden Fall für Sie, wenn Sie wissen wollen, in welche Richtung sich modernes Küchendesign und neueste Küchentechnik entwickeln.



St. Petersburg

St. Petersburg ist die nördlichste Millionenstadt der Welt. In der historischen Innenstadt befinden sich rund 2.300 Paläste, Prunkbauten und Schlösser – und bald auch das erste Küchenstudio, das Häcker Küchen führt. In der kommenden WORK-Ausgabe berichten wir von der Eröffnung dieses Studios in der prachtvollen Stadt an der Ostsee.



**Gerät &
Genuss**
live erleben

Show-Cooking der Extraklasse

*Wir freuen uns darauf, Sie während der A30 Küchenmeile in unserer **BLAUPUNKT**- Funktionsküche bei Häcker Küchen zu begrüßen und Ihnen beim Show-Cooking den Gaumen zu verzaubern.*

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

Gedruckt in Deutschland:

Juli 2019



Häcker
kitchen.germanMade.