

WORK

kitchen. stories. N°18



Häcker
kitchen.germanMade.

SAVE THE DATE

21. - 26. April

M A I L A N D



Wir freuen uns auf Sie!

EuroCucina 2020

HALLE 9, STAND D15/E16



Liebe Leserin, lieber Leser,

erst einmal ein glückliches, gesundes und erfolgreiches Jahr 2020 für Sie. Ich hoffe, Sie haben die Feiertage genossen und sind mit viel Energie ins neue Jahr gestartet.

Gerne nutze ich diese Gelegenheit, um mich nochmals für den zahlreichen Besuch zur Hausmesse 2019 in Rödinghausen zu bedanken. Dort haben wir gemeinsam viele großartige Gespräche geführt und über Neuheiten philosophiert. Ein Beleg dafür, wie eng sich unsere Partnerschaft entwickelt hat. Wir sind tatsächlich eine große Familie. In diesem Sinne war das Messemotto „all about family“ perfekt gewählt.

„In die neue Ausstellung möchte man glatt einziehen“, so der Schlüsselsatz eines begeisterten Fachbesuchers. Es freut uns natürlich sehr, dass wir Sie jedes Jahr wieder neu begeistern.

Mit der neuen classicMAX haben Sie sicher noch eines der Highlights im Kopf. Eine neue Rasterküche in 78er Höhe, die in idealer Weise die Preis-Leistungs-Lücke zwischen classic und systemat schließt. Zudem ermöglicht sie eine größere Planungsvielfalt.

Doch auch bei systemat eröffnet das oneLine Programm neue Optionen mit einer puristischen geraden und modernen Linienführung. Zudem haben wir mit vielen Frontenneuheiten

frische Impulse im Markt gesetzt. Wohnbereiche wachsen zusammen – diesen Trend nimmt Häcker auf und bietet geniale Kombinationen von Küche, Essbereich und Hauswirtschaft. Entdecken Sie hierzu im Extranet ein reichhaltiges Bilder- und Broschüren-Portfolio.

Als wertorientiertes Familienunternehmen bedeutet uns der Nachhaltigkeitsbereich besonders viel. Es ist für mich einfach eine Herzensangelegenheit, etwas für Mensch und Natur zu tun. Von der Bienen Blühwiese bis zum Bildungsprogramm in Sierra Leone (Afrika), haben wir alle Projekte und Aktivitäten in unserem Nachhaltigkeitsbericht festgehalten. Hier geht Häcker gerne voran und übernimmt soziale und ökologische Verantwortung. Heute und für zukünftige Generationen.

Das Jahr 2020 werden wir mit großem Optimismus und hohem Engagement angehen. Gemeinsam werden wir in diesem Jahr viel erreichen und unsere besondere Verbundenheit weiter stärken.

In diesem Sinne
Freundliche Grüße

Jochen Finkemeier
Geschäftsführender Gesellschafter

Inhalt

03

Vorwort

54

Vorschau

56

Impressum

Intern



06

Neues Prüflabor

Mit modernster Technik ist das neue Prüflabor ausgestattet, in dem ab sofort Materialien und Werkstoffe auf Haltbarkeit und Funktionalität überprüft werden.



40

Ausgezeichnet nachhaltig

Stolz konnten die Verantwortlichen bei Häcker Küchen die Urkunde für die Verleihung „Goldenes M“ entgegen nehmen. Ausgezeichnet wurden die hohen Qualitäts-, Umwelt- und Emissionsstandards.

Handel



32

Blaupunkt Neuheiten

Viele Neuheiten begeisterten die Gäste auf der Hausmesse. Wir zeigen Ihnen, welche genau.



34

h|tech

Was für eine Überraschung. Auf der Hausmesse wurde auch die neue Einbaugerätmarke „h|tech“ vorgestellt. Im Interview erfahren Sie die Hintergründe.

46

Unterwegs in Italien

Ein neuer Kollege kümmert sich ab sofort um die Kunden in Italien – eine reizvolle Aufgabe.

Partner

12

Küchenstudio Frey

Ein neues Gebäude, ein einzigartiges Konzept und vor allem ein großer Erfolg: Das Küchenstudio Frey in Kandel.

24

St. Petersburg

Wer Besonderes leistet, erhält einen besonderen Award. So wie der Häcker Küchen Händler in St. Petersburg.

36

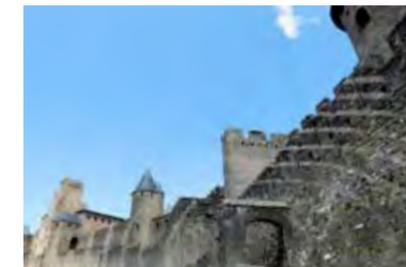
Küchenstudio HEM

Manchmal geht das Geschäftsleben ganz besondere Wege. Vom Musikhändler zum erfolgreichen Küchenfachgeschäft ist ein solcher Weg.

42

Estepona

Der Himmel stahlblau, ein paar Schäfchenwolken und Temperaturen von rund 25 Grad. Besser hätte das Wetter beim Besuch in Südspanien nicht sein können.



48

Carcassonne

Die Burgmauern von Carcassonne sind sehr imposant. Hinter ihnen verbirgt sich jetzt auch eine kleine Wohnung, in der sich eine nagelneue Häcker Küche befindet.

Wissenswertes



16

Messerrückblick

Zur Küchenmeile A30 präsentierte Häcker insgesamt 45 wunderschöne Küchen. Hier gibt es nochmal die Highlights.

28

Work & Travel St. Petersburg

Der Weg führt Sie in die Zarenstadt? Dann zeigen wir Ihnen, welche Wege sich dort lohnen.

30

Messerrückblick Blaupunkt

Das Blaupunkt Portfolio wächst weiter Richtung Qualität und Innovation. Hier stellen wir die Blaupunkt-Trends der Hausmesse 2019 zusammen.

52

Work & Travel Carcassonne

Sie wollen einmal eine der ältesten Burgen der Welt besuchen? Wir geben Ihnen gerne Reisetipps.

Titelbild



01

Titelbild

Wir nehmen alles ganz genau. So steht es auf einem Schild im neuen Prüflabor. Hier wird die Sicherheit, Tauglichkeit und Eignung von Produkten detailgenau nachgewiesen und dokumentiert.



Auch das qualitativ beste Holz bricht unter Belastung irgendwann. Die Frage ist nicht ob, sondern wann. Und lässt sich in dem neuen Prüflabor sehr gut beantworten.

Qualität

MADE BY HÄCKER

— Für den Laien ist es nur ein leise vernehmbares Knacken. Dem Profi aber geht es durch Mark und Bein. „Die Holztraverse ist damit Geschichte“, sagt Bastian Bäumer, Qualitätsmanager Labor bei Häcker Küchen, der eben das noch intakte Holzstück in eine Prüfvorrichtung spannte, die Zugkraft per Knopfdruck auf eine Tonne anhub und so dafür sorgt, dass das Holz zerbrach. Was zerstörerisch aussieht, hat einen produktiven Hintergrund. „In unserem neuen Prüflabor können wir jetzt noch besser die Qualität

unserer angelieferten Materialien überprüfen“, so Bäumer. Und nicht nur das. „Uns ging und geht es darum, dass wir Rechtssicherheit schaffen, Materialien miteinander vergleichen, die Qualität unserer Lieferanten einschätzen und die eigenen Prozesse kontrollieren und überwachen können“, so Geschäftsführer Stefan Möller, der im August 2019 mit seinen Mitarbeitern das neu geschaffene Prüflabor in Betrieb nehmen konnte. Auf rund 300 Quadratmetern steht nun alles im Zeichen von Normen, Messungen und Werten. >



*Freuen sich über das neue, größere Prüflabor.
Von links: Bastian Bäumer, Jörg Meier, Stefan Möller, Thomas Spilker, Matthias Mosenthin*



Intern

Was früher an unterschiedlichen Stellen im Unternehmen getestet und überprüft wurde, findet nun an zentraler Stelle im professionellen Prüflabor statt. Durch die anstehenden Veränderungen mit dem Standort Venne wurde frühzeitig dieser Bereich in der Produktion in Rödinghausen für das Qualitätslabor bereitgestellt. Dabei wird die Arbeit im neuen Labor zukünftig beide Standorte betreuen und überwachen. „Wir wollen und werden hier nicht nur normenkonforme Prüfungen durchführen, sondern überprüfen auch, ob wir unseren häufig noch höheren, eigenen Ansprüchen immer gerecht werden“, so Thomas Spilker, Leiter Qualitätswesen. Gemeinsam mit Matthias Mosenthin, Leiter Konstruktion, stattete Spilker das Prüflabor mit modernstem Equipment aus. Fronten werden hier in einer Apparatur über zwei Wochen lang bei 40 Grad und 95 prozentiger Luftfeuchtigkeit getestet – ein paar Meter weiter müssen andere Fronten drei mal dreißig Minuten lang Wasserdampf über sich ergehen lassen. „Wir liefern in alle Welt. Da ist es wichtig, dass unsere Produkte auch für diesen internationalen Einsatz geeignet sind. Wer sich vorstellt, dass ein Container auch schon mal in Südostasien eine gewisse Zeit im Hafen, in der prallen Sonne steht, ehe er im tropischen Klima geöffnet wird, der weiß, dass wir hier im neuen Labor Bedingungen simulieren, die sehr nah an der Praxis sind“, sagt Thomas Spilker. So prüft das Qualitätswesen alles auf Einhaltung von Normen auf Basis einzelner Bauteile. Die Konstruktion überwacht und testet daneben an gleicher Stelle nun komplette Häcker-Produkte auf Funktion und Dauerhaltbarkeit. „Wir wissen wie wichtig das Thema Qualität ist – der Preis ist ein momentanes ‚Entscheidungskriterium‘ – langfristige Qualität schafft erst wirkliche Kundenzufriedenheit. Daher werden wir die nun vorhandene Prüfkapazität nutzen um unser ‚sehr gutes‘ Produkt sukzessive weiter zu verbessern.“, so Stefan Möller.

Es geht also darum, das nachzustellen, was die Küchen, die Einzelteile, die Fronten und Materialien vor Ort beim Kunden „erleben“ werden. Kein Wunder also, dass hier Kanten über Wochen und Monate direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden. „So etwas lässt sich nicht simulieren, das muss man einfach genau so nachstellen und die Geduld mitbringen, um seine Schlüsse ziehen zu können“, so Thomas Spilker, als er neben der großen Fensterfront steht, die das Sonnenlicht direkt auf verschiedene Frontenabschnitte lenkte. >

WORK 18



Chemische Tests schließen sich an. Was passiert, wenn Rote Beete-Saft, Tomatenketchup oder Rotwein sich über Arbeitsplatten und Fronten ergießen? Und wie viel Zeit bleibt, um alles rückstandlos wieder entfernen zu können? „All das haben wir natürlich früher auch schon untersucht und getestet. Aber nie an einem Ort, nie so kompakt und professionell wie jetzt“, sagt Bastian Bäumer. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Prüfung von neuen Materialien vor Einführung in den Produktentwicklungsprozess. Dies war vorher nur eingeschränkt möglich.

Um das Prüflabor komplett zu machen, wurde eine digitale Infrastruktur angelegt, wurden Datenbanken aufgebaut, die nun direkt übernehmen, was an den Prüfstellen ermittelt wurde. „Wir können hier wirklich von einem papierlosen Labor sprechen“, so Bastian Bäumer, der auf einem großen Bildschirm angezeigt bekommt, welches Prüfstück gerade wie abgeschnitten hat. Neben Bastian Bäumer arbeitet Jörg Meyer fest im Prüflabor mit. Und wenn man es genau nimmt, dann gibt es sogar drei Kollegen, die bei Häcker Küchen das Thema Qualität auf ein neues Level heben. Kollege drei ist allerdings festgeschraubt, arbeitet Tag und Nacht, kennt weder Wochenende noch Urlaub. „Man hat ja das Bild von alten Prüfmaschinen vor Augen, die meist mit Kolben arbeiteten und Zug oder Druck simuliert haben“, so Matthias Mosenthin. Der neue Prüfroboter kann aber weitaus mehr. Als kollaborierender Roboter ist er vielseitig einsetzbar, überprüft in einem Arbeitsgang gleich mehrere Produkte und wirft – natürlich normenkonform und exakt überprüfbar – das aus, was gebraucht wird, um am Ende das wichtige GS-Siegel zu bekommen.

So ist in nur wenigen Monaten Bauzeit ein hochmodernes Prüflabor entstanden, das wohl seinesgleichen in der Möbelindustrie sucht. Und dafür sorgen wird, dass das Thema Qualität noch einmal verbessert wird – auch wenn dafür manches Werkstück zerstört werden muss.





FREY- GEISTER

Küchen FREY in Kandel

KOCHEVENTS BEREICHERN DAS PROGRAMM

— Begonnen hat alles mit einer kleinen Dorfschreinerei, die 1933 direkt an der französischen Grenze eröffnete. „Der Großvater meines Mannes startete hier mit einem Ein-Mann-Betrieb in ganz kleinem Rahmen mit Einzelfertigungen“, sagt Claudia Frey, die heute gemeinsam mit ihrem Mann die Küchen- und Innenausbaufirma mit eigener Schreinerei leitet. „Gemeinsam mit unserem 65-köpfigen Team, haben wir uns in der Region einen Namen gemacht. Wir verkaufen nicht einfach Möbel, sondern beraten unsere Kunden ganzheitlich unter Betrachtung des kompletten Raumes vom Boden bis zur Decke. Sie erhalten bei uns Inspiration und viele individuelle Lösungen“, so Claudia Frey über ihr Konzept, das in den vergangenen Jahren immer wieder von unabhängigen Jurys ausgezeichnet wurde. Nachdem der Betrieb 1966 in ein größeres Gebäude zog, wurde 1994 noch einmal ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte aufgeschlagen. „Ein Areal in Autobahnnähe, auf dem wir heute auf rund 2000 qm 6 Stil- und Themenwelten präsentieren, hat uns ganz neue Möglichkeiten eröffnet.“

KUNDEN LIEBEN THEMENWELTEN

22 Ausstellungsküchen werden aktuell von Häcker gezeigt. Jede einzelne eingebunden in eine ganz eigene Themenwelt. „Unsere Kunden schätzen es, dass wir ihnen nicht nur die Küchenmöbel und die Einbaugeräte zeigen, sondern auch außergewöhnliche Tapeten, Fußböden, Treppen, Türen und vieles mehr im Angebot haben“, so Claudia Frey. Die Treppen und Einbauschränke werden in der eigenen Schreinerei an der französischen Grenze hergestellt, selbst Alt- und Echtholzfronten können in die angebotenen Küchen integriert werden. „Wir schauen einfach in Ruhe, was sich der Kunde wünscht. Sollte das dann ein Barschrank sein, den unsere Produzenten nicht als Küchenmöbel anbieten können, dann verändern wir mit unserem handwerklichen Know-how die Küche so, dass auch dieser Wunsch erfüllt werden kann.“ Heute, nachdem 2018 die Küchenabteilung noch einmal von Grund auf renoviert und verändert wurde, geht der Besucher von einer Themenwelt in die andere. „Wir nennen das passend zu unserem Namen Frey-Geist und Frey-Raum. Hier zeigen wir ihm, wie Tapeten wirken, wie kleine Räume an Größe gewinnen und wie sich die Küche in den gesamten Wohn- und Einrichtungsstil einbetten lässt.“

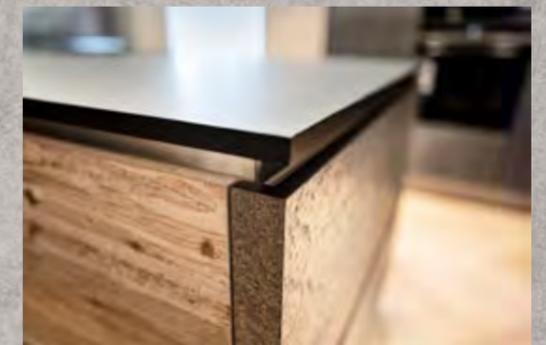
Selbstverständlich wird hier auch gekocht. Alle vier Wochen stehen im Wechsel ein bekannter Koch und eine Bloggerin hinter der Kochinsel und zeigen, wie moderne Kücheneinbaugeräte genutzt werden können. Wer mag, wird dann mit auf eine Führung genommen und erfährt, „dass in jeder Koje eine ganz eigene Geschichte auf die Besucher wartet.“

Dieses ganzheitliche Konzept, welches auch eine Lichtplanung für die Küche und die angrenzenden Räume umfassen kann, hat der Innenausbaubetrieb weit über die Grenzen Kandels hinaus bekannt gemacht. „Wir liefern heute rund 20 Prozent unserer Küchen über die Grenze nach Frankreich“, sagt Dieter Frey und erklärt damit auch, warum alle Hinweisschilder bei Küchen Frey in Deutsch und Französisch bedruckt sind.

Seit 1994 werden auch die Häcker Küchen zweisprachig ausgezeichnet. „Als wir uns vor vielen Jahren für den Rödinghausener Küchenmöbelhersteller entschieden haben, da überzeugte uns damals wie heute, die sehr hohe Qualität und das sehr gute Preis-Leistungsverhältnis. Hinzu kommt noch, dass Häcker Küchen zu einem echten Innovationsführer in der Branche geworden ist“, unterstreicht Claudia Frey, die gemeinsam mit ihrem Mann und dem Verkaufsteam zur Hausmesse nach Rödinghausen reiste, um sich über Neuheiten und Innovationen zu informieren.



Claudia und Dieter Frey leiten das außergewöhnliche Küchenstudio in Kandel.



Alles andere als Standard: Selbst Holzbretter, die an anderer Stelle schon ihren Dienst getan haben, werden, wenn gewünscht, in die neue Küche integriert und schaffen so den Übergang von Tradition zur Moderne.

Über zwei Etagen erstreckt sich die Küchenausstellung in dem modernen, neu gebauten Gebäude.



Die Häcker Hausmesse
erstrahlte wieder in einem
ganz besonderen Licht.

ALL ABOUT
family
Familienwelten

EIN MESSERÜCKBLICK

Bestens besucht. Bei herrlichem Spätsommerwetter strömten zahlreiche Besucher zur Häcker Hausmesse. Inspiration & Kommunikation – auf gut 3.800 Quadratmetern präsentierte Häcker insgesamt 45 neue Küchen.

— Die Häcker Familie wächst und wächst. Zur Küchenmeile A30 präsentierte Häcker auf gut 3.800 Quadratmetern insgesamt 45 neue Küchen der beiden Produktbereiche classic und systemat. „All about family“ lautete das diesjährige Motto für die Häcker Hausmesse – und das aus gutem Grund. Mit classicMAX, dem 78er Korpus erlebten die Besucher der Hausmesse den größten Zuwachs innerhalb der Häcker Familie während der letzten Jahre. Die angenehme Arbeitshöhe ermöglicht auch großen Menschen ein entspanntes und ergonomisches Arbeiten in der Küche. Zum Start von classicMAX Anfang 2020 wird diese in 63 Fronten und allen Korpusfarben der classic-Produktlinie angeboten.

Wer es besonders geradlinig und puristisch mit minimalem Fugenbild mag, fand mit dem neuen oneLine Design für systematART ein weiteres Highlight als neue Darstellung der grifflosen Küche. Dieses Schranksystem verleiht der Küche mit seinem durchgehenden 4 mm Fugenbild eine moderne und gradlinige Anmutung. Eine ebenfalls clevere Möglichkeit der Gestaltung ist die durchdachte 2 in 1 Lösung, welche die Themen Küche und Hauswirtschaft gekonnt in einem Raum zu vereinen. Ein hochwertiger Kochbereich mit brillanten Fronten auf der einen Seite und ein budgetorientierter Wirtschaftsbereich auf der anderen Seite bilden eine neue Kücheneinheit. >





Im Gespräch während der Hausmesse: Jochen Finkemeier, Stefan Möller, Horst Finkemeier und Michael Dittberner (v. links)



Besucher entdeckten in jeder Koje spannende Küchenneuheiten.

Besonders familiär ging es bei Häcker Küchen nicht nur in der neuen Hausausstellung zu, sondern auch in der völlig neu gestalteten Häcker Lounge inkl. Kochhaus und Terrassen. Auf

mehr als 2.000 qm entstand ein wahres Catering-Paradies für Kunden, Geschäftspartner und Mitarbeiter. In diesen gemütlichen Räumlichkeiten wurden viele internationale Köstlichkeiten serviert und doch alles regional und saisonal eingekauft.

Apropos Internationalität. Darauf wird bei Häcker großen Wert gelegt. In diesem Sinne äußerte sich auch Vertriebs-, Marketing- und Controlling-Geschäftsführer Markus Sander: „Selbst unsere Kundenschulungen werden mittlerweile in 9 verschiedenen Sprachen angeboten. In Rödinghausen sind 39 verschiedene Nationen tätig, zudem viele Muttersprachler im Auftragsinnendienst, damit sich Kunden auch sprachlich bei Häcker wie zu Hause fühlen.“ >





Wer bei Häcker durch die neue Ausstellung ging, erlebte nicht nur eine unglaubliche Küchenvielfalt, sondern auch eine große Hingabe und Leidenschaft für das Thema Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Häcker produziert nachweislich klimaneutral und unterstützt viele soziale und ökologische Projekte. Im neuen Nachhaltigkeitsbericht sind alle Maßnahmen eindrucksvoll zusammengefasst. Ganz neu: Anfang Dezember wurden in Rödinghausen von Häcker 900 neue Patenschafts-Bäume gepflanzt.

Ganz im Trend, zeigt Häcker mit der kürzlich erhaltenen Auszeichnung „Goldenes M“, dass Küchenmöbel wohn-gesund sind. Zusammen mit den eigenen Qualitätslabel PUREmission und PUREsist setzt Häcker Küchen damit besondere Akzente Richtung Gesundheit der Verbraucher. Wieder ein Stück gelebte Kundenorientierung, die uns sehr am Herzen liegt. Hier ist jeder Partner Teil der sympathischen Häcker Familie. Das zeigte die Häcker Hausmesse „all about family“ voll und ganz. —————

Im Gespräch. Auf der Hausmesse konnten alle Fragen umfassend beantwortet werden.

Nachhaltigkeitsraum in der Küchen-Ausstellung



GLANZ & GLORIA IM VENEDIG DES NORDENS

*Neueröffnung Häcker Küchen
Showroom in Sankt Petersburg*



— Wenn es um deutsche Küchenhersteller geht, kennt sich Ilona Smolniakova bestens aus. Gleich sechs Marken vereint sie in ihren Showrooms in Sankt Petersburg, „aber nur eine Marke hat uns so überzeugt, dass wir jetzt für sie einen ganz eigenen Showroom eröffnet haben.“ Dort, wo gerade die teuersten Apartments in Sankt Petersburg entstehen, wo sich Küchen- und Interieurstudios aneinanderreihen und wo die großen deutschen Automarken ihre ausladenden Verkaufsräume eröffnet haben, konnte Ilona Smolniakova mit ihrem Mann die Eröffnung von „Vierhaus – Küchen und Möbel“ feiern. „Jetzt ist alles fertig und wir konnten all diejenigen einladen, die dazu beigetragen haben, dass wir seit zwölf Jahren erfolgreich im Küchen-Business unterwegs sind“, so die Inhaberin lächelnd.

AUS DER ZUFRIEDENHEIT ENTSTEHT EINE NEUE STUFE DER ZUSAMMENARBEIT

„Wir sind mit Häcker so zufrieden, dass uns schnell klar wurde, dass wir hier in Sankt Petersburg einen eigenen Häcker Küchen-Showroom benötigen. Hier hat die deutsche Küche einen besonderen Stellenwert. Das Design und die Qualität von Häcker Küchen sind Argumente, die überzeugen.“ Weiß, Schwarz und Grau sind hier die vorherrschenden Farben, die sich die meisten Kunden aussuchen. Diese können sich vom ersten Besuch bis zur Montage drei Monate „vorfreuen“, bis sie in ihrer Häcker Küche kochen können. „Das ist ein sehr guter Wert“, erklärt Ilona Smolniakova, denn gerade die Abwicklung an der Grenze gestaltet sich immer wieder schwierig und zeitraubend.

„Wir haben mittlerweile einen eigenen Mitarbeiter eingestellt, der sich nur um die Fragen kümmert, die sich um das Zollthema ranken“, so die Inhaberin. Ein bis zwei der größten Überseecontainer kommen pro Monat in Sankt Petersburg mit Küchen aus Rödinghausen an, die dann über die Showrooms verteilt werden.



Von Häcker überzeugt: Ilona Smolniakova ist begeistert von Häcker Küchen und die damit verbundene angenehme Zusammenarbeit – auch in Sankt Petersburg.



DAS BESONDERE IST NUR WENIGE SCHRITTE ENTFERNT

Wenn man hört, dass wir auch in einem anderen Küchenstudio, welches nur drei Gehminuten entfernt liegt, Häcker Küchen anbieten, wirkt das erst einmal merkwürdig. Doch das Küchenstudio liegt in einem großen Einkaufszentrum, dort gibt es viele Parkplätze und wenn der Kunde das Exklusive liebt, sich gerne das Besondere anschauen möchte, dann gehen wir gemeinsam mit ihm vom Einkaufszentrum in unser neues Häcker Küchen-Studio. Dabei erstreckt sich die Auswahl nicht nur auf Küchenmöbel und Einbaugeräte. „Wir bieten unseren Kunden auch die gesamte Dekoration, sind dafür viel in den Niederlanden unterwegs und haben im Laufe der Jahre Lieferanten gefunden, die exklusiv für uns arbeiten. So können wir unseren Kunden das Besondere bieten, wenn es um Lampen, Stühle, Tische und Dekoration geht“, so Ilona Smolniakova mit Stolz. Der Kunde wisse das zu honorieren und komme gerne wieder, wenn er wieder eine neue Küche für eines seiner Apartments oder Häuser benötigt. Dabei können die Dimensionen unterschiedlicher kaum sein. „Manchmal planen wir eine Küche auf wenigen Quadratmetern, dann wieder sind die Ausmaße so groß, dass wir Küchenmöbel verbauen, aus denen man auch drei



Einzelküchen realisieren könnte.“ Natürlich fliegen die drei Inhaber mit einem Teil ihres Teams Jahr für Jahr nach Rödinghausen zur Hausmesse. „Sankt Petersburg ist eine Stadt, die am Puls der Zeit liegt. Genauso verstehen wir unser Geschäft. Wir wollen nicht reagieren, sondern für unsere Kunden Trends setzen. Da ist es umso wichtiger, dass wir bei der Häcker Küchen Hausmesse erfahren, welche neuen Trends es gibt, welche technischen Neuerungen möglich sind und welches Design wenige Wochen später in unserem Showroom zu sehen ist.“

WORK & TRAVEL ST. PETERSBURG



Ermitage

Ein bisschen Geschichte ist Pflicht. Und der beste Ort dafür ist die Eremitage – eins der größten Kunstmuseen der Welt. Im Innern finden sich tausende Kunstobjekte und archäologische Funde. Das Museum befindet sich darüber hinaus in einem der bekanntesten Gebäude in Sankt Petersburg: dem Winterpalast. Tipp: Natürlich tummeln sich an so einem Ort viele Touristen. Doch ab 16 Uhr verschwindet der Großteil in die umliegenden Restaurants und die vollbeladenen Busse reisen ab. Eine gute Zeit, um sich bis zum Museumsschluss um 21 Uhr in aller Ruhe umzuschauen.

Palace Square 2
190000 Sankt-Peterburg
Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Freitag 10.30 bis 21 Uhr
Dienstag, Donnerstag – Sonntag bis 18 Uhr
www.hermitagemuseum.org

Daten & Fakten

Amtssprache: Russisch
Fläche: 1.431 km²
Einwohner: 4.879.566

Ein Kurztrip nach London, Paris oder Barcelona? Na klar! Aber nach Russland? Ein Blick auf die zweitgrößte Stadt des ehemaligen Zarenreiches reicht aus, um auf die Frage eine klare Antwort zu haben: Auf jeden Fall. Denn Sankt Petersburg kann mehr als nur Ballett & Barock.



Soul Kitchen Hostel

Keine Angst, auch wenn das Soul Kitchen das „Hostel“ im Namen hat, bietet die Unterkunft viel mehr als 25-Betten-Schlafsäle. Mitten im Herzen von Sankt Petersburg wartet sie mit modernem „Shabby Chic“ und eleganten Ein- und Zweibettzimmern auf. Bis zur bekannten St. Isaac's Kathedrale ist es nicht weit und auch die restliche Altstadt kann von dort aus zu Fuß erkundet werden.

Moika emb. 62/2, 190000
+79658163470
soulkitchenjunior@gmail.com
www.soulkitchenhostel.com



Pita's Street Food & Bar

Kurzer Stopp im Sankt Petersburg für Hipster. Modern, jung & im Industrial-Style liegt das Café in der Nähe des Fontanaka-Ufers. Egal ob mit Fleisch oder ohne: Auf der Speisekarte stehen jede Menge Wraps, Pita's und sogar ägyptischer Shawarma. Die russische Stadt kann eben auch modern. Und wo ließe sich diese Seite besser erleben als im Pita's? Perfekt für jeden Entdecker, der im Großstadt-Dschungel eine Pause einlegen will.

Nevsy Ave, 65, 191023
Sankt-Peterburg; Montag bis
Sonntag ab 11 Uhr bis 23 Uhr

Rooftop-Tour

Wie lässt sich eine Stadt am besten entdecken? Na, am besten von oben. Das sagen auch die Sankt Petersburgers selbst. In ihrer Stadt gibt es viele verschiedene Möglichkeiten, so eine Entdeckungstour zu machen. Es gibt kostenpflichtige Veranstalter und es gibt kostenlose geführte Touren, bei denen am Ende der Hut rumgeht. Egal wie: Vor allem in den Abendstunden zum Sonnenuntergang gehört St. Petersburg von oben einfach dazu.



Etabliertes und Überraschendes

„Es war schon spannend mit anzusehen, wie die Kunden und Besucher überrascht waren, als sie zu uns in den Einbaugerätebereich der Hausmesse gekommen sind“, sagen die beiden HKa-Geschäftsführer Stefan Möller und Olaf Thuleweit rückschauend auf die Messe. „Natürlich war die Erwartungshaltung so, dass wir im Blaupunktbereich attraktive Neuheiten präsentieren – aber dass wir gleichzeitig mit h|tech noch etwas komplett Neues zeigen, war dann doch eine echte Überraschung“, so Olaf Thuleweit. So bogen die meisten neugierigen Besucher erst einmal nach rechts ab, um sich die h|tech und die dahinter liegende Philosophie erklären zu lassen (siehe auch Interview mit Olaf Thuleweit auf Seite 34). Wurde hier bereits die Wertigkeit und die gefällige Designlinie gelobt, steigerte sich die Begeisterung noch einmal beim Besuch des Blaupunkt-Bereiches. „Heute müssen wir niemandem mehr die Geschichte vom Blaupunkt-Radio erzählen. Die Erwartungshaltung unserer Kunden ist groß, wenn es um Innovationen und die Weiterentwicklung unseres Portfolios angeht. Und ich denke, da haben wir niemanden enttäuscht“,

so Olaf Thuleweit. Ein imposanter Hingucker war dabei der Stand-alone-Kühlschrank, der nun über zwei Flügeltüren verfügt und einen sehr großen Stauraum bietet. „Nicht nur im Exportbereich war der Wunsch nach einer solchen Lösung groß“, erklärt Olaf Thuleweit, der mit der quantitativen wie auch qualitativen Resonanz der Messe sehr zufrieden war. Auch das neu bespielte Thema der Gaskochfelder hat seinen Ursprung im Ausland, sorgte aber auch bei den inländischen Händlern für Freude. „Wenn man sich hier die Wertigkeit der Neuheiten anschaut, dann erkennt man schnell, dass sich vor allem Kochenthusiasten für diese neuen Geräte begeistern werden“, sagt Olaf Thuleweit. Auch im Bereich der Dunstabzugshaube und der Muldenlüfter konnten neue Blaupunktmodelle präsentiert werden. „Alles in allem wächst unser Portfolio immer weiter in Richtung Qualität und Innovation. Uns geht es nicht darum, den x-ten Geschirrspüler in den Markt zu bringen. Wir wollen Trends aufspüren, sie in Ruhe bewerten und ihnen dann mit neuen Produkten begegnen, die unser Portfolio noch weiter aufwerten“, so Stefan Möller.



Der Blick geht nach oben. Stefan Möller (l.) und Olaf Thuleweit schauen sich die neue Dunstabzugshaube auf der Hausmesse an.

● **BLAUPUNKT**

— Wer sich heute für eine moderne, neue Küche entscheidet, der erwartet nicht nur Geräte auf dem neusten technischen Stand, sondern einen harmonischen Gesamteindruck, der Technik und Design perfekt miteinander verbindet. Genau das bieten unsere Blaupunkt-Produkte.



5SB 89030
Freistehende Kühl- / Gefrier-
kombination jetzt auch in der
Side-by-Side-Variante



neu

5IX 92290

Der Abzug nach unten sorgt dafür, dass sich Kochdünste gar nicht erst im Raum verteilen und ohne Umweg gefiltert werden. Jetzt mit hochwertigem Aluminiumgitter.

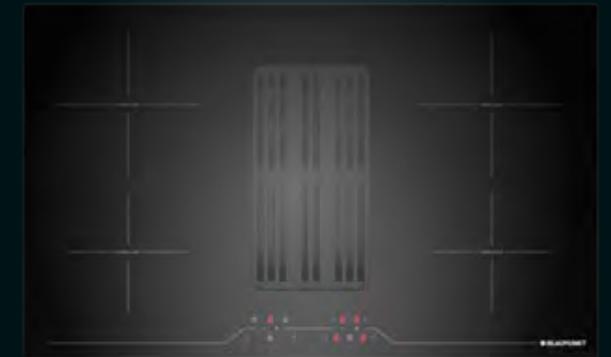


5DS 69760



5DS 99760

Blaupunkt Dunstabzugshauben mit Smart-Slider – Einfach smart. Ein intuitives und kinderleichtes Bedienkonzept für alle Geräte – mit dem Smart slider gelingt jede Einstellung perfekt.



5GB 72290



Blaupunkt Gaskochfelder – Wärme in ihrer ursprünglichsten Form. Blitzschnell die Temperatur verändern – kochen auf offener Flamme ist direkt, emotional und dank modernster Technik auch noch vollkommen ungefährlich. Ein Blaupunkt Gaskochfeld ist ein Hingucker in der Küche und bietet ein Kocherlebnis wie bei den Profis.

WIR RUNDEN UNSER PORTFOLIO AB

— Auf der diesjährigen Hausmesse stellte die HK-Appliances für viele überraschend mit h|tech eine zweite Gerätemarke vor. Geschäftsführer Olaf Thuleweit erläutert im Interview, was diese Zweitmarke notwendig gemacht hat und wie die Abgrenzung zu Blaupunkt vorgesehen ist.

Sehr geehrter Herr Thuleweit, auf der diesjährigen Hausmesse haben Sie mit h|tech neben Blaupunkt eine weitere Einbausküchengerätemarke vorgestellt. Wie kam es dazu, dass Sie nun eine weitere Marke am Markt platzieren?

Olaf Thuleweit (OT): Mit Blaupunkt haben wir es in kürzester Zeit geschafft, eine bekannte Marke in einem ganz anderen Terrain nicht nur zu platzieren, sondern sie mit Leben zu füllen, sie schnell national und international bekannt zu machen. Heute müssen wir niemandem aus der Küchenbranche mehr die Geschichte von dem Erfolg der Blaupunkttradios in den 80er Jahren erzählen – heute steht Blaupunkt für qualitativ hochwertige, innovative und bezahlbare Einbaugeräte im Küchensegment. Trotz der großen Portfoliobreite hatten wir gerade aus dem Projektbereich immer wieder Anfragen, bei denen Geräte gesucht wurde, die noch preisoptimierter sind und über Blaupunkt nicht darstellbar waren. So wurde die Idee geboren, h|tech ins Leben zu rufen.

Wie sind Sie denn auf den Namen gekommen?

OT: Den mussten wir uns gar nicht ausdenken, weil er schon von Häcker Küchen – wenn auch in der Vergangenheit und in sehr kleinem Umfang – genutzt wurde. Er passt aber, denke ich, sehr gut zu uns und unserer neuen Produktlinie. Das H nimmt einerseits Häcker Küchen, aber auch unser Unternehmen, die HK Appliances, sehr gut auf. Und da sich bei uns alles um Technik für die Küche dreht, war der Name perfekt.

Auf der diesjährigen Hausmesse haben Sie gleich ein großes Spektrum an neuen h|tech Geräten gezeigt. Wie würden Sie das Portfolio charakterisieren?

OT: Wenn man mit einer neuen Marke in diesem Bereich an den Start geht, dann kann man sich nicht auf ein Segment konzentrieren. Gerade im Objektbereich sucht der Kunde die Komplettausstattung, da will er nicht den Kühlschrank hier und den Geschirrspüler dort einkaufen müssen. Wir sind sehr froh, dass wir gleich zum Start all das bieten können: Backöfen, Herde, Kochfelder, Kühl- und Gefrierschränke, Spülmaschinen, Abzugshauben und sogar Mikrowellen. Da ist in kurzer Zeit ein erwachsenes Programm entstanden.



Und wie haben die Kunden auf die neue Marke reagiert? Die meisten werden ja nicht erwartet haben, dass sie bei Häcker Küchen nun schon die zweite Hausmarke für Elektroeinbaugeräte vorgestellt bekommen.

OT: Sicherlich war das für die meisten eine Überraschung – aber dafür ist ja eine Hausmesse auch da (lacht). Nein, im Ernst: wir haben den Bedarf am Markt gesehen und darauf reagiert. Nicht mit einem Schnellschuss, sondern lange geplant und umgesetzt. Für die Präsentation ist so eine Hausmesse natürlich der perfekte Zeitpunkt. Und natürlich gehört ein wenig Show dazu, ist es wichtig, dass die Besucher bei uns ein Aha-Erlebnis mit nach Hause nehmen. Ich denke, dass uns diese Überraschung gut gelungen ist.

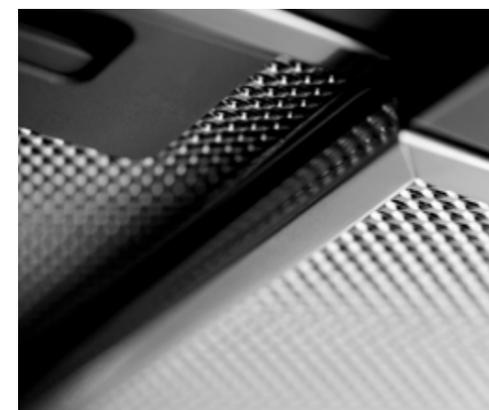
Was sagen Sie dem Besucher, der befürchtet, dass Blaupunkt und h|tech nah beieinander positioniert sind, wenn sie aus einem Haus stammen und nur über den Häcker Küchen Fachhandel zu beziehen sind?

OT: Wer sich die Gerätelinien und die beiden Marken anschaut, der sieht schnell, dass wir hier von zwei wirklich unterschiedlichen Dingen sprechen. Bei Blaupunkt setzen wir auf Innovationen und Design, hier geht es darum, ganz vorne mitzuspielen, Trends aufzunehmen, technische Errungenschaften umzusetzen. Schauen Sie sich unsere Muldenlüfter, unseren Smart-Slider und viele andere Innovationen an. So etwas hat uns zum Start von Blaupunkt der eine oder andere sicherlich nicht zugetraut –

aber wir sind heute eine Einbaugerätemarke, die sich technisch vor niemandem zu verstecken braucht. Bei h|tech ist das anders. Hier setzen wir natürlich auch auf Qualität – aber es geht darum, ansprechend designte, zuverlässige Geräte zu einem bezahlbaren Preis an den Markt zu bringen. Lassen Sie es mich so formulieren: h|tech-Geräte bieten alles, was in der modernen Küche gefragt ist. Und Blaupunkt-Geräte verfügen über gewisse Extras, die ein Plus an Komfort bedeuten.

Bei Blaupunkt startete die Internationalisierung rasant, mittlerweile sind die Geräte der Marke in 17 Ländern zu beziehen. Ist dies bei h|tech genauso geplant?

OT: Wir sind sehr stolz darauf, wie groß das internationale Interesse an Blaupunkt ist. Das hat an einer Dynamik gewonnen, die wir uns zwar gewünscht haben, die aber nicht selbstverständlich und schon lange kein Selbstläufer ist. Bei h|tech haben wir natürlich auch hier unsere Hausaufgaben gemacht, auch wenn diese noch nicht spruchreif sind. Wir freuen uns jetzt erst einmal über die sehr positive Resonanz, die wir auf der Hausmesse bekommen haben. h|tech wird es zum Start in 9 Ländern geben – wobei hier natürlich eine Ausweitung nicht ausgeschlossen ist.



Wege zum Erfolg

Vom Musikhändler zum erfolgreichen Küchenfachgeschäft

— Was 1955 mit einem Fachgeschäft für Musikinstrumente begann, ist heute das umsatzstärkste Mitglied im größten Küchenverband Europas – Musterhaus-Küchen MHK. Die Rede ist von HEM Küchen. Das Unternehmen überzeugt nicht nur in puncto Quantität, sondern ebenso durch Qualität und Kreativität. Das beweist auch die jüngste Auszeichnung der Zeitschrift „Zuhause Wohnen“. Mit dem „Goldenen Dreieck 2019“ gewann HEM Küchen den ersten Platz für die schönste Küche Deutschlands, die nicht zuletzt mit den Steinfronten aus echtem indischen Schiefer Publikum wie Fachjury voll und ganz für sich gewinnen konnte.

Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt

Als der Musiklehrer Friedrich Schaaf 1955 ein Musikfachgeschäft in Schwäbisch Hall eröffnete, hat er bestimmt nicht gehnt, dass aus seinem Geschäft in ferner Zukunft eines der größten Küchenstudios im Süden Deutschlands entstehen wird. Doch genau so kam es step by step. Seine Söhne erweiterten das musikalische Portfolio zunächst mit Rundfunkgeräten und Schallplatten, erkannten die Zeichen der Zeit und bedienten dann mit TV-Geräten und anderen Elektrogeräten die Nachfrage der Kunden. Aus dem einstigen Musikgeschäft wurde mehr und mehr ein Elektromarkt,

von dem auch zwei Küchenhersteller aus der Region ihre E-Geräte bezogen. Das brachte den Vater des heutigen Geschäftsführers Gunter Schaaf auf die Idee, selbst Küchen produzieren zu lassen und diese anzubieten. So erfolgte 1976 die Eröffnung der ersten Küchenabteilung in Crailsheim. Das war die Geburtsstunde von Hohenloher Elektromarkt Küchen (kurz HEM Küchen). In den darauffolgenden Jahren wurden drei weitere Filialen in der Region mit Küchenabteilungen ausgestattet und die Elektromärkte auf zehn Standorte erweitert. Das Familienunternehmen war so erfolgreich, dass die Expert-AG Interesse bekundete und 2013 die Elektromärkte aufkaufte. Die Küchenabteilungen blieben allerdings im Besitz der Gründerfamilie, die das Unternehmen innerhalb von nur fünf Jahren zum führenden Küchenstudio mit fünf Filialen und einer Verkaufsfläche von insgesamt 3.500 Quadratmetern ausbaute.

Entsprechend selbstbewusst tritt das Küchenstudio im nördlichen Baden-Württemberg heute unter dem Motto „Beste Küchen – Beste Preise!“ in Erscheinung. „Intern folgt noch der Zusatz Beste Mitarbeiter. Denn hinter einem erfolgreichen Unternehmen steht letztlich immer ein gutes Zusammenspiel aus motivierten Mitarbeitern“, so Geschäftsführer Thomas Ernst, der 2014 ins Unternehmen eingestiegen ist und zusammen mit Gunter Schaaf die Geschicke der Küchenstudios lenkt. Das Konzept geht auf. Denn mit 75 Mitarbeitern an fünf Standorten verkauft der Küchenanbieter heute 1.500 Küchen pro Jahr und ist damit mehr als erfolgreich. >



Der Blick für das besondere: Im HEM Küchenstudio wird Wert auf das kleinste Detail gelegt – selbst wenn es die dekorative Nachbildung eines Gehörns ist.



Herausragende kreative Leistung führt zu ausgezeichnetem Erfolg

Doch das seien alles nur Zahlen, so der Geschäftsführer, der bereits auf 20 Jahre Branchenerfahrung zurückblicken kann. „Die Kunden kommen mit bestimmten Vorstellungen, Wünschen und Ideen zu uns. Diese aufzugreifen, sie weiterzudenken und am Ende zu realisieren, darin liegt unsere Kernleistung. Bloße Verkaufszahlen machen noch keinen zufriedenen Kunden. Es ist vielmehr der Mix aus Kompetenz, Branchenerfahrung und Kreativität, mit dem sich individuelle Küchenträume verwirklichen lassen“, so Thomas Ernst und ergänzt: „Der zufriedene Kunde ist unser oberstes Ziel.“

„Eine grundlegende Voraussetzung für zufriedene Kunden ist natürlich die Qualität unserer Küchen“, fügt Herr Ernst hinzu und verweist in diesem Zusammenhang auf eben jene Küchenplanung, die in diesem Jahr zur schönsten Küche Deutschlands gewählt wurde. Bei der großen Gala in Berlin wählte das Publikum, bestehend aus einer prominent besetzten Jury sowie knapp 3200 Fachleuten, die HEM-Küche mit einer großen Mehrheit von 53,2 Prozent auf das Siebertreppchen und bescheinigte dem Küchenplaner damit eine herausragende kreative Leistung. „Der Kunde kam mit dem Wunsch auf uns zu, eine Küche im urigen Berghüttenambiente zu gestalten“, berichtet Herr Ernst von dem Kundenauftrag für die Siegerküche. Passend zum alpinen Flair des großen Wohnraums sollte es eine Küche im kernigen Naturlook werden, die sich perfekt in das kunstvolle Ambiente ihrer Umgebung einfügt und gleichzeitig den Ansprüchen an Design und Qualität gerecht wird.

Hier ist der grüne Daumen gefragt: Die Dekoration zeigt viel Grün und gibt den Küchen so einen lebendigen Eindruck.

Lichtdurchflutet zeigen sich die Küchen im HEM-Küchenstudio. Die aufwändige Architektur macht hier den hohen Lichteinfall möglich.



UMWELTSCHUTZ IST HERZENSSACHE

Häcker Küchen erhält
das Gütezeichen **Goldenes M**



Umwelt- und Gesundheitsschutz müssen heute in jedem Bereich selbstverständliche Größen sein. Bei Häcker Küchen sind sie das auch. Offiziell bestätigt durch ein Gütesiegel an den Produkten und gedruckt auf einer Urkunde.

Die Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. (DGM) hat Häcker Küchen für die hohe Qualität seiner Produkte sowie vorbildlichen Gesundheits- und Umweltschutz mit dem RAL Gütezeichen „Goldenes M“ ausgezeichnet. Die Auszeichnung „Goldenes M“ ist in Deutschland das einzige offiziell anerkannte Gütezeichen für Möbel und die Orientierungshilfe für Endkunden.

„Das Qualitätssiegel zeigt, auf welchem hohem Niveau Häcker seit Jahrzehnten Küchen produziert“, sagt Dirk Krupka, Geschäftsführer Technik bei Häcker Küchen. Die Prüfkriterien der DGM umfassen aktuelle Qualitäts-, Umwelt- und Emissionsstandards. Sie konzentrieren sich insbesondere auf die Haltbarkeit, Stabilität und Fertigungsqualität der Produkte. Ebenso werden die Schadstoffemission und die Sicherheit überprüft. Das Gütezeichen „Goldenes M“ erhalten ausschließlich die Möbel, die alle Anforderungen komplett erfüllen. Die Einhaltung der Güte- und Prüfbestimmungen ‚RAL-GZ 430‘ wird jedes Mal in unabhängigen Laboren sichergestellt.

„Verbraucher suchen nach Orientierung und verlässlichen Auszeichnungen bezüglich Qualität und Verträglichkeit ihrer Möbel“, sagt Stefan Möller, Häcker Geschäftsführer Einkauf, Produktentwicklung sowie Personal. Markus Sander, Geschäftsführer Vertrieb, Marketing und Controlling ergänzt: „Sicherheit ist eine starke Triebfeder bei Kaufentscheidungen“.



Das Prädikat „Goldenes M“ symbolisiert diesen Kundenvorteil. Mit der Vergabe des Gütezeichens setzt die DGM fest definierte Maßstäbe in Sachen geprüfte Qualität, garantierte Sicherheit und gesundes Wohnen.

Häcker Küchen produziert jetzt zudem klimaneutral und wurde vor Kurzem von der DGM als klimaneutrales Unternehmen ausgezeichnet. Dazu hat Häcker die eigenen Emissionen erfassen lassen, die heute schon im Unternehmen positiven Einsparungen gegengerechnet und das verbleibende Delta durch den Erwerb von Klimaschutzzertifikaten ausgeglichen. Mit diesen Zertifikaten unterstützt Häcker sinnvollerweise ein Waldaufforstungsprojekt in Uruguay von Verified Carbon Standard, ein Windkraftprojekt in Indien sowie ein Wasserkraftprojekt in Mali unter der Hoheit der Vereinten Nationen. Getreu des Mottos: aus Tradition verantwortungsvoll.

Häcker Küchen verfügt seit vielen Jahren über eine Küchenproduktion auf höchstem Niveau. Diese wird jetzt durch ein modernes Werk in Venne (Osnabrücker Land) weiter ausgebaut. Der eigene Qualitätsanspruch umfasst dabei neben erstklassigen und hochwertigen Einbauküchen auch die konsequente Ausrichtung auf die individuellen Kundenanforderungen. Darüber hinaus geht das Unternehmen im Bereich Gesundheit, Umwelt- und Naturschutz einen sehr nachhaltigen Weg. Mit den Schutzsystemen PURemission & PUResist besitzt Häcker die richtigen Zutaten für ein absolut gesundes Küchenerlebnis. Dem entsprechend hat die soziale und ökologische Verantwortung eine große Bedeutung für das wertorientierte Familienunternehmen. Auch das bestätigt die Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. mit Ihrem Siegel „Goldenes M“.

Freude bei der Übergabe des RAL Gütezeichens „Goldenes M“. Von links: Markus Sander, Dirk Krupka, Jochen Winning, Thomas Spilker und Stefan Möller.



Una buena cocina POR FAVOR

Traumhafte Küchen in Spaniens sonnigem Süden

— Wenn sich Jorge Portales die Fotos anschaut, die nur wenige Monate zuvor von dem Gebäude gemacht wurden, in dem er jetzt steht, kann er sich nur wundern. „Dass dies alles so geklappt hat, grenzt schon an ein Wunder“, sagt der Inhaber von NOVO KÜCHEN, einem Küchenstudio im äußersten Süden Spaniens. „Hier stand ja außer ein paar Außenwänden gar nichts. Wir haben vieles umgebaut“, erklärt der Quereinsteiger, der sich mit dem Studio in Estepona nahe Málaga einen Traum erfüllt hat. „Ich weiß, dass die Menschen hier deutsche Küchen lieben. Die ersten Monate mit meinem Küchenstudio zeigen, dass ich auf das richtige Pferd gesetzt habe“, so erzählt er weiter mit einem Lächeln im Gesicht. Apropos Pferde, auch ihnen gehört die Leidenschaft des Spaniers. Gute 90 Fahrminuten vom schicken, ganz in

schwarz-weiß gehaltenen Studio entfernt, betreibt der Unternehmer ein Gestüt mit 40 prächtigen Pferden.

„Wir sind mit dem Start des Studios mehr als zufrieden“, sagt Jorge Portales, der bei der Auswahl des Lieferanten nicht lange überlegen musste und sich doch in Ruhe überzeugen ließ. Gleich viermal reiste er von Málaga nach Rödinghausen. Ließ sich Qualität, Service und Portfolio erklären und war restlos überzeugt. Eine Zweitmarke braucht er für seinen Start in Estepona nicht. „Bei Häcker finden meine Kunden alles, was sie brauchen und wünschen“, so der lockige Spanier. Vor allem weiße und cremefarbige Töne mögen die Menschen hier, die aber auch die Kombination mit Holzönen lieben. >

Doch wenn es richtig hochwertig sein soll, wählen sie lieber dunkle Keramikfronten aus. „Die muss man einfach erlebt, gesehen und angefasst haben“, weiß Jorge Portales und hat sich deshalb dazu entschieden, eine solche „Top-Küche“, wie er sie nennt, direkt im großen Schaufenster zu platzieren. Gleich sechs Ausstellungsküchen präsentiert er insgesamt in seinem lichtdurchfluteten Showroom, in dem sich die Palmen von der Straße in den blank geputzten Hochglanzfronten spiegeln.

Man sieht ihm den Stolz an, dass er hier attraktive Häcker Küchen präsentieren kann. „Ich zeige gerne die deutsche Qualität. Hier in Südspanien ist Häcker der Inbegriff für deutsche Küchen“, so Jorge Portales. Der übernahm den Umlaut gleich für den Namen seines Küchenstudios, obwohl man als Spanier Probleme hat, das ungewohnte Ü in Novo Küchen auszusprechen. „Der Kunde sieht so auf den ersten Blick, was er bei mir bekommt. Das kommt sehr gut an“, so der Studioeigentümer. Nur fünf bis sechs Wochen dauert es, bis die Küchen nach der Bestellung mit dem Häcker eigenen Lkw zuverlässig nach Estepona in Südspanien gebracht werden. „Das ist ein kurzer Zeitraum.



Denn darin sind die Produktion individueller Küchen und die gesamte Logistik enthalten. Es ist also sehr, sehr schnell. Und ganz ehrlich: wir hier in der Südspitze Spaniens werden sonst mit ganz andere Lieferzeiten konfrontiert, wenn es um importierte Möbel geht.“

Im September reiste Jorge Portales wieder nach Rodinghausen. Diesmal nicht mehr als Interessent, sondern als Kunde und Händler von Häcker Küchen. „Ich will immer auf dem Laufenden bleiben und mir die Neuheiten anschauen. Aktuell kann ich mir schwer vorstellen, dass sich an den Küchen und dem Portfolio noch etwas verbessern lässt. Aber da bleiben wir einfach ganz offen“, sagt er und strahlt aus vollem Herzen.

*Mit den ersten Monaten mehr als zufrieden:
Jorge Portales hat sich mit NOVO Küchen einen Traum erfüllt - und das Konzept scheint aufzugehen.*



ÄSTHETIK TRIFFT FUNKTIONALITÄT

**Country-Manager
Bernardo Lollobrigida
erzählt, warum
Küchenmöbel von
Häcker auch in Italien
so beliebt sind**

— „Der italienische Kunde wünscht sich in der Küche Ästhetik, gepaart mit Funktionalität. Er legt Wert auf Ausstattung, auf Zubehör und Beleuchtung. Und genau das bekommt er bei uns“, sagt Dr. Bernardo Lollobrigida Kalau vom Hofe, Countrymanager für Italien, San Marino und Malta bei Häcker Küchen. Seit dem vergangenen Jahr ist der 58-Jährige mit an Bord, zuvor arbeitete er für andere Küchenhersteller in Italien. Dabei spricht er fließend Deutsch und Italienisch. „Ich bin halb Italiener, halb Deutscher, habe beide Pässe und habe auch deutsche Schulen und Universitäten besucht. Auch bei uns zuhause wurde mal Deutsch, mal Italienisch gesprochen“, erzählt Bernardo Lollobrigida, der problemlos von der einen in die andere Sprache wechseln kann. Das ist auch notwendig, wenn er die vielen Kunden besucht, die sich quer über das Land verteilen. „Italien zieht sich über rund 2.000 Kilometer in die Länge – da sitze ich viel im Auto“, sagt der Countrymanager, der bei den Kundenbesuchen andere Maßstäbe als seine Kollegen in Deutschland anlegt. „Der italienische Händler ist sehr beratungs- und vor allem schulungsbedürftig.“

Unsere italienischen Marktbegleiter geben sich häufig schon mit einer normalen Zeichnung für eine Bestellung zufrieden. Wir Deutschen sind da viel genauer und wollen genaue Planungen und Bestellnummern – daran müssen sich die Kunden hier erst gewöhnen und intensiv geschult werden“, rechnet Lollobrigida vor und weiß, dass ein Neukundenbesuch so auch schon mal einen ganzen Tag in Anspruch nehmen kann. Als Ausgleich treibt Bernardo Lollobrigida, der mit seiner Frau in Florenz lebt, möglichst viel Sport in Form von Tennis und Skifahren. Ansonsten liest er viel und berät auch ehrenamtlich Menschen und Institutionen. An der Arbeit bei Häcker Küchen schätzt er vor allem die Verlässlichkeit und die Breite der Produktpalette. „Die Endkundenwünsche in Italien sind sehr vielfältig. Gerade von deutschen Küchenherstellern – die hier sehr beliebt sind – wird hier viel erwartet. Mit unserem sehr breiten Portfolio bei Häcker Küchen können wir wirklich alle Wünsche erfüllen und stehen seit langem für Verlässlichkeit bei der Lieferung, einen unproblematischen Service und ein qualitativ sehr hochwertiges Produkt“, so Bernardo Lollobrigida. Der schaut natürlich jetzt schon gespannt auf die EuroCucina in Mailand. „Auf der einen Seite ist das natürlich ein Heimspiel für mich. Aber man darf das nicht als eine italienische Messe sehen. Sie ist viel internationaler – vielleicht die internationalste Küchenplattform der Welt. Und auf der fühle ich mich wie Zuhause“, so der Countrymanager. —



HÄCKER KÜCHEN IM WELTKULTUR- ERBE

*Beeindruckender
Landhausstil in
bedeutender Festung*

„Wir wollten einfach nur eine ganz normale Küche für meine Mutter kaufen – aber einfach ist hier in der Altstadt von Carcassonne eigentlich gar nichts“, sagt Herr Sarraute. Denn seine Mutter wohnt nicht einfach in dem gleichnamigen Ort, sondern in der Festung Carcassonne. Als Weltkulturerbe der UNESCO wird diese zwar pro Jahr von vier Millionen Touristen besucht, macht es aber den Lieferanten einer Küche nicht gerade einfach. „Die gesamte Festung darf nicht mit Autos befahren werden. Die Straßen sind sehr eng, die Hauseingänge schmal und die Treppen steil“, sagt Christian Gomez, Inhaber des MAXIMA-Studios in Carcassonne, der gemeinsam mit Herrn Sarraute und seiner Mutter dennoch begann, einen besonderen Küchenkauf zu planen. „Die alte Küche war einfach in die Jahre gekommen, funktionierte nicht mehr richtig und sah nicht mehr gut aus. Da war es an der Zeit, sich nach Neuem umzuschauen. Es hat uns natürlich gefreut, dass wir hier verschiedene Landhausstil-Küchen gefunden haben, die unserem Geschmack entsprachen“, erklärt Herr Sarraute, als er in der engen Küche des Hauses in Carcassonne sitzt und direkt auf einen der gegenüberliegenden Türme schaut. Doch nicht die Auswahl war das Problem, sondern der Weg, den die Küche nehmen würde. „Als wir die Planung abgeschlossen hatten, dauerte es nur wenige Wochen, bis die Möbel bei uns am Lager waren“, so Christian Gomez.

Hier waren Flexibilität und Improvisation gefragt

„Wir haben die Küchenteile so weit wie möglich mit dem Auto an die Burg herangefahren und zuletzt alles per Hand vor die Wohnung gebracht, ehe wir jedes einzelne Teil vorsichtig durch das enge und steile Treppenhaus getragen haben.“ Jetzt, wo die Küche montiert und angeschlossen ist, spürt man von diesen Strapazen nichts mehr. „Meine Mutter ist sehr froh, dass alles so reibungslos geklappt hat. Die Front Bristol im Farbton Magnolie gefällt ihr sehr gut und auch der Stil der Küche passt ganz hervorragend in dieses historische Gebäude“, sagt Herr Sarraute. Während sich draußen die Touristen durch die engen Gassen der Festung drängen, welche die größte und am besten erhaltene Anlage Europas ist. „Man glaubt gar nicht, wie abgeschieden und ruhig man trotz der vielen Besucher hier wohnen kann. Einen festen Wohnsitz haben immerhin ca. 50 Menschen hier in der Festung“, so Herr Sarraute.

Traumhafter Ausblick: Direkt aus dem Küchenfenster fällt der Blick auf die historische Stadtmauer.



Asterix der Gallier wacht über die neue Küche

Dass Familie Sarraute sich für eine deutsche Küche entscheiden würde, stand von Anfang an fest. „Die Vorgängerküche hat mehrere Jahrzehnte gehalten und das darf die neue auch gerne tun. Bei MAXIMA haben uns Qualität, Design und Preis sofort gefallen, da mussten wir nicht lange überlegen, ob wir noch nach einer Alternative schauen müssen“, so Herr Sarraute. Ein kleines Detail weist darauf hin, wo die neue Küche nun steht. „Als mein Bruder das erste Mal zu Besuch war, um die neue Küche zu bewundern, konnte er nicht anders, als diesen Asterixaufkleber auf die Front zu kleben. Ein bisschen darf man ja auch ruhig in der Küche wissen, dass man sich in einer französischen Festung befindet“, erklärt Herr Sarraute lachend jedem Besucher, der etwas irritiert auf das bunte Bildchen schaut, welches auf der Kühlschrankfront klebt. „Es ist eben vieles nicht normal, wenn man wie meine Mutter in einem so alten, historischen Gebäude in solch einer Umgebung lebt – und das ist genau richtig so“, meint Herr Sarraute.



Neuer Platz für gewohnte Gespräche. Christian Gomez (r.) und Herr Sarraute unterhalten sich über den reibungslosen Kauf in der neuen Küche.

WORK & TRAVEL CARCASSONNE

Viele Deutsche kennen den Begriff Carcassonne nur von dem gleichnamigen Brettspiel. Und richtig, beides – Spiel und Realität – haben viel miteinander zu tun. Hinter der historischen Burgmauer wartet viel Geschichte – die sich hier spielrisch erleben lässt.



Musée De L'école

Das winzige Museum wird bei den vielen historischen Mauern und Türmen im Herzen Carcassonnes schon einmal übersehen. Und selbst wer den Weg hierher findet, muss nicht viel Zeit für den Besuch einplanen. Doch der lohnt sich. Wer einmal sehen möchte, wie die Kinder zu Großmutter's Zeiten die Schulbank gedrückt haben, ist hier richtig. Heutige Kinder und Jugendliche werden sich wundern, wie gesittet es damals zuzuging.

3 rue du Plô La Cité
11000 Carcassonne
+33 4 68 25 95 14



Hotel de la City

Gute Hotels gibt es in Frankreich jede Menge. Und selbst 5-Sterne-Hotels wie dieses sind keine echte Mangelware. Doch hinter der mit Wein und Efeu bewachsenen Mauer verbirgt sich noch etwas anderes. Natürlich sind die Hotelzimmer perfekt eingerichtet, passt die exklusive Küche zum Exterieur, lässt sich hier perfekt Urlaub machen oder lassen sich Tagungen abhalten. Das Geheimnis befindet sich allerdings im Keller des Hotels. Wer die Treppenstufen zu einem der exklusivsten Weinkeller Frankreichs hinabsteigt, wird aus dem Staunen nicht mehr heraus kommen – und seinem Gaumen einen unvergesslichen Abend bei einer Weinprobe bescheren.

PLACE AUGUSTE PIERRE PONT LA CITÉ .
11000 CARCASSONNE
+33 4/68719871

Burg von Carcassonne

Wer die Burg von Carcassonne entdecken möchte, sollte bei guter Kondition sein. Autos und Busse müssen am Fuße des Burghügels parken – und dann geht es viele Treppenstufen und hunderte von Metern rauf in eine historische Burg, die ihresgleichen sucht. Wer es richtig machen möchte, schließt sich einer geführten Tour an und lässt sich die Geschichte, der sehr gut erhaltenen Burg, in Ruhe und von einem Fachmann erklären.

Daten & Fakten

Amtssprache: Französisch
Fläche: 65,08 km²
Einwohner: 45.895



Le table de Franck Putelat

Auf den ersten Blick wirkt hier alles sehr reduziert. Die Einrichtung eher zurückhaltend, keine Tischdecken auf den Tischen und nur eine spärliche Deko. Doch der Blick auf die Speisekarte spricht eine ganz andere Sprache. Nicht ohne Grund steht „Le table“ mit zwei Sternen im Guide Michelin. Hier ist das Speisen nicht gerade günstig – aber exklusiv und als französisches Spitzenrestaurant außergewöhnlich gut. Franck Putelat steht als Küchenchef selbst am Herd – und verleiht den Gerichten seine ganz eigene, handwerklich perfekte Note.

80 Chemin des Anglais
11000 CARCASSONNE
+33 4 68 71 80 80
contact@franck-putelat.com

Das erwartet Sie in Ausgabe No.19



Exklusives an versteckter Stelle

Der Weg führt viele Kilometer über die Landstraße und es dauert Stunden, ehe der Neugierige, der aus Paris anreist, am Ziel angekommen ist. Doch was ihn dann in der französischen Gemeinde Naveil erwartet, überrascht umso mehr. Hier wurde ein Küchenstudio eröffnet, das sich nicht nur auf Küchenmöbel und Einbaugeräte beschränkt. Hier wird auch im Hinblick auf Wohnmöbel, Design, Tapeten, Teppiche und Dekoration beraten. Wir nehmen Sie im kommenden WORK-Magazin, das im Sommer 2020 erscheint, mit an diesen außergewöhnlichen Ort.



Messe Mailand EuroCucina

Ganz gleich, ob aus dem benachbarten, europäischen Ausland oder aus Fernost oder von noch weiter her: Die EuroCucina in Mailand hat sich in den vergangenen Jahren als wahrer Publikumsmagnet erwiesen, wenn es um Küchen geht. Selbstverständlich ist auch Häcker Küchen in diesem April (21.-26.4.) auf der internationalen Messe vertreten und wird dort nicht nur Neuheiten präsentieren, sondern vor allem das Gespräch mit Händlern aus ganz Europa suchen. Wir freuen uns auf Sie!

2020

Feuer und Flamme

Mit Feuereifer haben wir gemeinsam mit Ihnen 2019 zu einem sehr erfolgreichen Jahr gemacht. Dafür möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken!

Auch 2020 sind wir wieder Feuer und Flamme, wenn es um Innovationen, neue Produkte und um die Festigung unserer Kundenbindungen geht.

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

📷 haecker_kuechen

Bildnachweis: Häcker Küchen: S. 3, 8/9, 12-17,
21-23, 41, 56; HOCH5: S. 1, 6/7, 10/11, 18-20,
24-27, 30-39, 42-51, 54; iStock: S. 28-29, 52-53

Konzeption, Text und Layout:
hoch5.com | info@hoch5.com

Gedruckt in Deutschland: Dez. 2019

