

# WORK

**KITCHEN  
STORIES**

NR. 19 | JUNI 2020



## DAS WILL ICH!

So entstehen Kaufentscheidungen.

### **Der Kundenflüsterer**

Werteorientiert:  
So führt Saša Meier den  
Häcker Kundenservice.

### **Gelernt ist gelernt!**

Verantwortungsvoll:  
LKW-Fahrertraining bietet Vor-  
teile für Kunden und Fahrer.

### **Hausbesuch mit Stil**

Homestory:  
Geschmackvoller Lifestyle in  
zauberhafter Traumküche.

*Neues  
Design!*

# SYSTEMAT 3.0

WELCOME TO THE NEXT LEVEL.  
MEILENSTEINE

# W

## LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wir leben in besonderen Zeiten und einem Jahr, das uns vor ganz neue Herausforderungen stellt. Entscheidungen auf Sicht sowie politische und medizinische Einflüsse auf das tägliche Geschäft. Wir haben Häcker darauf ausgerichtet, die richtigen Schritte unternommen und sind weiter zuverlässig an Ihrer Seite. In diesen Tagen sehne ich mich dann und wann nach ein bisschen Abwechslung und einem Moment der Entspannung.

Deshalb präsentieren wir Ihnen mit Freude die neue WORK – Kitchen Stories, mit einer klaren Ausrichtung auf Ihre Bedürfnisse. Frischer Wind für unser Kundenmagazin. Modern, stylisch und mit vielen spannenden Themen. Hier finden Sie alles für Ihr Geschäft – Neuheiten, Tipps und Trends. Entdecken Sie die neue Themenvielfalt. Unser ganzes Team hat enthusiastisch an der Neugestaltung gearbeitet, und ich bin schon jetzt ein großer Fan unserer besonderen WORK - Kitchen Stories.

### Was gibt es Neues in der Häcker Familie?

Das zusätzliche Produktionswerk in Venne geht im Laufe des Jahres an den Start. Alle Kolleginnen und Kollegen sind gespannt auf den Startschuss. Im neuen Werk wird dann die systemat-Kollektion eine produktionstechnische Heimat finden. Gefertigt mit den modernsten Maschinen, verfügt Häcker über neue und deutlich erweiterte Liefer- und Produktionsmöglichkeiten. Wir haben jetzt schon viele Ideen, wie wir systemat für Sie noch attraktiver machen. Dabei werden wir eine hohe Gestaltungsvielfalt bei einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis liefern können.



Apropos liefern. Mit unserem LKW-Team haben wir wieder ein großartiges Fahrertraining durchgeführt, damit Ihre Ware perfekt und sicher bei Ihnen ankommt. Grundsätzlich ist uns die Förderung unserer Mitarbeiter sehr wichtig. Denn nur so haben Sie beständig zuverlässige und kompetente Ansprechpartner bei Häcker, die Ihnen motiviert und fachkundig bei jeder Anforderung weiterhelfen. Auch hierzu finden Sie in dieser Ausgabe interessante Einblicke, spannend und authentisch von einem Kollegen erzählt.

Da das Beste bekanntlich immer zum Schluss kommt, folgt noch ein positiver Ausblick auf unsere diesjährige Hausmesse. Hier und heute verspreche ich Ihnen einen echten „Kracher“. Eine Überraschung, die Sie beflügeln und mit Sicherheit begeistern wird. Das gesamte Häcker Team freut sich schon heute, Sie vom 19. bis 25. September in Rödinghausen begrüßen zu können.

Lassen Sie uns heute dieses positive Szenario – dass wir uns im Herbst bei guter Gesundheit treffen werden – annehmen. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen der neuen WORK.

Mit den besten Grüßen  
Ihr Markus Sander

GESCHÄFTSFÜHRUNG



„ DAS NEUE DENKEN – SO WERDEN AUS EMOTIONEN KAUFENTSCHEIDUNGEN. “  
 UNSERE REPORTAGE ÜBER NEUROMARKETING AB SEITE 16

- 03 Editorial**  
Wir realisieren Ideen! Geschäftsführer Markus Sander gibt Einblicke in die Welt von Häcker – unter anderem erzählt er vom neuen Produktionswerk in Venne.
- 06 News**  
Und täglich grüßt die Zukunft! Ob Datenbank-Product-Pilot oder Dienstradleasing-Programm – Häcker geht wie immer neue Wege. Außerdem schauen wir in die Trendglaskugel und klopfen beim Fußballteam vom SV Rödinghausen an.
- 08 Aus Tradition verantwortungsvoll**  
Hand in Hand mit den Ressourcen – wir zeigen Ihnen unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten für eine bessere Welt.
- 10 Der Kundenflüsterer – Warum Werte wichtig sind**  
Unseren Kundendienstleiter Saša Meier haben wir einen Tag lang begleitet. Er zeigt uns viele Beispiele, wie eigenverantwortliches Handeln an seinem Arbeitsplatz funktioniert.

- 16 Das will ich!**  
Haben Sie sich schon mal gefragt, was in Ihrem Kopf passiert, wenn Sie etwas kaufen? Unsere Serie „E-Faktor“ zeigt spannende Einblicke in die Welt der Werbe- und Verhaltenspsychologie.
- 18 Klein & fein – MJ CONCEPT**  
Luxus auf ganzer Linie! In der französischen Kleinstadt Navail entwickelt die Manufaktur MJ Concept zeitloses Interior-design mit besonderer Note. Wir stellen die individuellen Küchenkonzepte einmal vor.
- 22 Liebe auf den ersten Blick**  
Spieglein, Spieglein, an der Wand – warum hat Häcker die schönsten Küchen im ganzen Land?! Das liegt unter anderem an unserer Interiorstylistin Sandra Barmeier und ihren fantastischen Küchendekorationen. Sie zeigt uns die neuesten Trends!
- 24 BLAUPUNKT – Service vor Ort**  
Intelligente Technik! Mit dieser Vor-Ort-Reportage beim Blaupunkt Kundenserviceteam zeigen wir auf, wie wir arbeiten – und warum es bei uns keine langen Wartezeiten gibt.

- 28 Gelernt ist gelernt!**  
Sicher fahren, sicher ankommen. Damit unsere insgesamt 210 LKW-Fahrer konzentrierter auf der Straße fahren, schulen wir sie mit einem individuellen Training. Zwischen Lenkübung und Ausweichmanöver geben wir spannende Einblicke.
- 32 Light of my life**  
Es werde Licht! Wie man eine perfekte Arbeits- oder Akzentbeleuchtung in Szene setzt, verraten wir im Rahmen unserer Campus Tage. Dort beantworten wir alle Fragen zur perfekten Küchenbeleuchtung.
- 34 ORLÉANS – CASÉO45**  
Vive la France! Wir zeigen die französische Kleinstadt Orléans mit vielen Details. Und Christophe Lallement präsentiert mit CASÉO45 sein wunderschönes Küchenstudio.
- 38 Auf Ötzis Spuren**  
Atemberaubende Abfahrten! Der Montagetechniker Gunter Schneeweiss arbeitet seit 16 Jahren für verschiedene Küchenstudios in Österreich. In seiner Freizeit fährt er extreme Radmarathons – natürlich im Häcker Trikot.

- 42 Kulinarischer Luxus und einfacher Genuss**  
Mit einer guten Küche zieht Gemütlichkeit ein. Das hat uns die Familie Ripkens aus Münster in ihrem Traumloft gezeigt. Bei Kaffee und Keksen haben Sie uns erzählt, wie ihre Häcker Küche zum Herzstück ihrer Wohnung geworden ist.
- 46 Unsere Raumwunder**  
Wie erreicht man mehr Struktur in den eigenen vier Wänden? Ein Hauswirtschaftsraum von Häcker bietet viele Möglichkeiten für schöne Ordnungs- und Aufbewahrungssysteme. Hier gibt's Inspiration.
- 48 Campus Tage**  
Kluge Herausforderung! Unsere Weiterbildungsmöglichkeiten waren mal wieder ein voller Erfolg. Die Teilnehmer unserer Campus Tage haben gemeinsam gelernt und gekocht. Ein Mehrwert für alle..
- 50 Vorschau & Impressum**

NEWS



**PRODUCT PILOT**  
kitchen information system

Front Kombination	A694	AV 7070 Industriestahl Metall Lack geschliff.lackiert (A694)
Korpus Kombination (KK/KIKKA)	3024	edelstahl./naturweiß/edelst. (3024)
Griff Kombination	745	Griffleiste schwarz matt (745)
Arbeitsplatten Farbe	421	Carrara velvet (421)
Schubkasten-System	62	Metro Box R Lavagrau (62)

ProductPilot	Artikelnummer / Bestellcode	Artikelinformationen
	126	Unterschrank 80cm 1 Schubkasten, 2 Auszüge
	256	
	386	

*Jetzt testen!*

# NUTZEN SIE JETZT UNSEREN PRODUCT PILOT!

Schnell verfügbar im Häcker Extranet oder über den direkten Zugang in allen gängigen Planungsprogrammen.



**FÜR DIGITALE GESCHÄFTE**



## MIT DEM RAD ZUM JOB

Radfahren macht Spaß, ist gesund und schont die Umwelt. Studien belegen den Zusammenhang zwischen Radnutzung und Gesundheit. Als nachhaltig agierendes Unternehmen bietet Häcker seinen Mitarbeitern an, das Dienstradleasing zu nutzen – vielen auch als JobRad bekannt. Ein Angebot von Häcker, das gleich mehrfach auf das Konto der persönlichen Gesundheit einzahlt. Aktuell nehmen 300 Häcker Mitarbeiter das Angebot der Dienstradförderung wahr. Das entspricht einer Nutzungsquote von rund 17 Prozent. Auf diese gute Quote ist Häcker sehr stolz, denn sie zeigt ein hohes Umweltbewusstsein. Darüber hinaus bietet Häcker seinen Mitarbeitern zur täglichen Anfahrt ein verbilligtes Ticket der Deutschen Bahn an. Dadurch öffnet sich ein weiterer klimafreundlicher Weg ins schöne Rödinghausen.



## DIE ZUKUNFT FEST IM BLICK

Der Spitzenreiter der Fußball-Regionalliga West hat wieder eine super Saison gespielt, auch wenn diese durch Corona vorerst unterbrochen wurde. Respekt und Gratulation. Der SV Rödinghausen startet zudem mit Nils Drube als Cheftrainer in die neue Saison. Der 42-jährige Fußballlehrer aus Münster erhält einen Vertrag über zwei Spielzeiten bis zum 30.06.2022.

[www.svroedinghausen.de](http://www.svroedinghausen.de)



## BLACK IS ALWAYS BEAUTIFUL

In der Kunst und der Architektur, in der Fotografie, der Inneneinrichtung und in der Mode ist die Farbe Schwarz ein vielfach überlieferter Klassiker. Seit Jahrzehnten taucht die dunkelste Schattierung aller Farben immer wieder auf und setzt als stilbildendes Element auf zeitlose Eleganz und eine klare Linie. Schwarz steht für vornehm und exklusiv. Kein anderer Ton besitzt so viel Komfort, Traditionsbewusstsein und Tiefe – ohne dabei aufdringlich zu wirken. In der Mode galt und gilt die Farbe Schwarz als geschmackvoll und salonfähig, spanische Tuchhändler haben schon im 16. Jahrhundert damit Akzente gesetzt. Der große Modedesigner Karl Lagerfeld hat die dunkle Eleganz immer geschätzt und mit schwarzem Anzug plus Krawatte, dunkler Brille und fingerlosen Handschuhen die Mode stilsicher und mondän interpretiert. Vom Businesslook über das „Kleine Schwarze“ bis zum Casual-Streetwear-Look – diese unvergängliche Trendfarbe hat von kultiviert bis sportlich unendlich viele Facetten. Natürlich gilt das auch für den meist genutzten Raum im Haus: die Küche. Gerade hier soll das Aussehen stimmen und die Rauminszenierung mit feiner Note sprechen. Schwarz steht hier für Komfort, Funktionalität und ein unverwechselbares Design. Denn der „dunkle Evergreen“ unter den Farbtönen verleiht jeder Küche eine zeitlose Anmutung.

# WIR DENKEN GANZHEITLICH

## Aus Tradition verantwortungsvoll!

Mit Häcker haben Sie einen Partner, der wertorientiert seine ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung wahrnimmt. Häcker kümmert sich in vielfältiger Form um eine lebens- und lebenswerte Welt. Heute und in Zukunft.

- ÖKONOMIE
- ÖKOLOGIE
- SOZIAL



### Großartige Kollegen mit hohem Umweltbewusstsein

„Das muss doch auch anders gehen“, sagten sich einige Kollegen in der Versandlogistik. Der Grund: Üblicherweise werden zur Sicherung von Küchen auf dem Transportweg Schaumstoffblöcke und Styroporplatten verwendet. Da gleichzeitig Papier und Pappe gerne als Innensicherung von Paketen genutzt werden, entstand bei den Kollegen die Idee, Pappreste in Papierbeuteln zur Ladungssicherung einzusetzen. Gesagt, getan. Auf den werkeigenen Aufliegern befinden sich jetzt zur Ladungssicherung stabile Säcke aus Papier, die mit Pappresten gefüllt sind. Das macht die Sicherheit perfekt und die Umwelt sauberer. Ein defekter Sack kann zudem einfach über die Papiertonne entsorgt werden. Eine richtig starke Idee der Kollegen aus der Häcker Versandlogistik mit vorbildlichem Umweltbewusstsein.



### Die beste Zeit, einen Baum zu pflanzen, ist jederzeit

Ende 2019 haben wir von Häcker 900 Bäume und Sträucher gepflanzt und damit wieder aktiv etwas für das Klima und den regionalen Naturschutz getan. Eichen, Buchen und Wildobstsorten... Mit dabei am Häcker Wiehenstadion waren neben einigen Kollegen und der Kreisförsterin Anna Rosenland auch unser Inhaber Horst Finkemeier, Bürgermeister Ernst-Wilhelm Vortmeyer sowie Schüler/innen und Lehrer/innen vom Grundschulverbund Rödinghausen/Bieren. Direkt neben dem „Häcker Wald“ planen wir eine weitere Blühwiese, um den Artenschutz und den Naturkreislauf weiter zu unterstützen. Herzlichen Dank an alle Kunden, die schon eine Baumpatenschaft übernommen haben. Danke auch an alle, die unsere Facebook Baumpflanzaktion unterstützt haben.



### Achtsam bis ins Detail

Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, mit Ressourcen achtsam umzugehen. Ein feines Beispiel dafür ist die Espresso-Bar in unserer Hausausstellung. Dort gibt es für unsere Gäste selbstverständlich alles, was einen Ausstellungsbesuch zu einem besonders angenehmen Erlebnis macht – leckeren Fair-Trade-Kaffee inklusive. Zucker gefällig? Gerne! Bei herkömmlichem Würfelzucker im Doppelpack verwenden die meisten Menschen lediglich ein Stück Zucker für ihren Kaffee. Wer unsere Espresso-Bar in der Hausausstellung besucht, der bekommt zum Premium-Fair-Trade-Kaffee Würfelzucker in optimierter Mengeneinheit. So muss man keinen zweiten Würfel wegwerfen. Zudem sind die schmackhaften Kekse vom regionalen Bäcker nach echtem Familienrezept gebacken. So sind keine langen Lieferwege notwendig. Das Mineralwasser ist von Viva con Agua und damit bestes Social Water für sauberes Wasser auf der Welt. Ach ja... und der Tee ist UTZ Certified.



A close-up portrait of a man with short, dark hair and a slight smile, wearing a dark suit jacket over a light-colored shirt. The background is a soft, out-of-focus indoor setting.

## DER KUNDENFLÜSTERER – WARUM WERTE WICHTIG SIND

Kundenzufriedenheit ist ein entscheidendes Kriterium bei Häcker Küchen. Herr SAŠA MEIER ist der Leiter der Kundendienstabteilung. Viele Tage sind bei ihm bestimmt von Meetings, Telefonaten und einem umfangreichen E-Mail-Verkehr. Als wir ihn fotografieren, hat er meist gleichzeitig sein Handy in der einen Hand und in der anderen das Hausteleson. Doch Stress ist für ihn ein Fremdwort.

Prompt klingelt es, und Herr Meier verschwindet kurz mit seinem Handy, um in Ruhe zu telefonieren. Bei jeglichem Stress bleibt er immer gelassen, und sein freundliches Wesen ist optimistisch und zupackend. Kundenorientierung, höchster Qualitätsanspruch und eine kontinuierliche Verbesserung in seinem Arbeitsbereich sind Dinge, mit denen er sich tagtäglich beschäftigt. Wie er seinen Arbeitgeber sieht? Er überlegt kurz und antwortet dann: „Häcker Küchen ist ein Familienunter-

nehmen in der vierten Generation – und das leben auch unsere Inhaber vor. Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. Wir respektieren uns – das ist ein familiäres Miteinander.“ Stets vermittelt er Zuversicht und Optimismus – und eine gewisse Form von Leichtigkeit. „Man soll die Sachen wertschätzen, die einen umgeben“, sagt er im nächsten Gedankengang. Das klingt aber nicht auswendig gelernt – sondern natürlich und herzlich. Und dann lacht er wieder freundlich, um sein Statement abzurunden.



## QUALITÄT IN ALLEN LEISTUNGEN

Als Küchenspezialist ist es die Aufgabe von Häcker, die Vorstellungen der Kunden in die Wirklichkeit zu übertragen. Denn die Küche ist in jedem Zuhause der kommunikative Mittelpunkt, wo sich die Familie und die Freunde treffen. In der Produktentwicklung ist es für Unternehmen wichtig, Trendthemen und Kundenanforderungen mit aufzunehmen, um stetig innovative Küchende-

signs zu produzieren. Wie Häcker es schafft, sich ständig neu und innovativ zu erfinden, dazu gibt Saša Meier eine einleuchtende Antwort. Es ist wichtig, am Puls der Zeit zu sein, d. h. ein wesentlicher Schlüssel hierbei ist, das Zusammenspiel von Trendthemen zu erkennen und mit den Markt- und somit Kundenanforderungen zu vereinen.



## NEUE HÄCKER LOUNGE

Teamwork ist wichtig – denn keiner spielt alleine. Man muss sich auf seine Mitarbeiter verlassen können. Und ich kann mich zu 100 Prozent auf unser Team verlassen. Das bringt nicht nur mir, sondern unserem ganzen Team sehr viel Sicherheit.“ Das sagt Saša Meier, und fördert eine offene Meeting-Kultur. In der neuen Häcker Lounge sitzt er gerne bei einer Tasse Kaffee, um spezielle Sachverhalte in einem offenen Vier- oder Sechsaugengespräch zu erörtern. „Im Tagesgeschäft muss man aufpassen, dass man nicht zu viel in Zahlen, Daten und Fakten denkt. Die Botschaft

muss an den richtigen Stellen rüberkommen. Ebenso wird zu oft ohne Punkt und Komma gesprochen. Häufig sieht man das bei Präsentationen und Vorträgen.“ Saša Meier ist jetzt seit fünf Jahren bei Häcker Küchen und hat vorher bei einem Hersteller für Tür- und Sicherungstechnik gearbeitet. Sein Erfahrungsschatz hat ihm vor allem eins mit auf den Weg gegeben: „Bei Meetings darf die Aufmerksamkeit nicht verloren gehen. Die Teilnehmenden müssen hinterher mit einem geschärften Blick wieder an die Arbeit gehen.“

## NÄHE ZUM KUNDEN

Ich schaue immer nach vorne – das ist wichtig in meinem Arbeitsbereich. Tagtäglich gibt es neue Herausforderungen, die es zu lösen gilt. Und es gibt auch für alles eine Lösung. Aus dem Negativen muss man das Positive ziehen – das ist eine wichtige Regel im Kundendienst. Dazu gehört auch, die Meinung von anderen zuzulassen. Querdenken, Sichtweisen ändern, Erwartungen infrage stellen – schlussendlich stehen die Bedürfnisse unserer Kunden im Vordergrund und nicht die Interessen eines Einzelnen. Eigenverantwortliches Handeln, Solidarität und eine aktive Mitgestaltung der innerbetrieblichen Abläufe werden bei Häcker großgeschrieben. Wir sind mit insgesamt 1.760 Mitarbeitern ein beachtliches Team, eine große Familie, und wir haben ein großes Ziel: den Kunden zufriedenzustellen. Darunter fallen einzelne Prozesse. Beim Fußball gibt es das Motto: Gemeinsam sind wir stark – und gemeinschaftlich kann man sehr viel erreichen.





## FREUNDLICHES UND FAIRES MITEINANDER

Häcker produziert jeden Tag 950 Küchen. Da gilt es, in allen Abläufen die Prozesse zu optimieren – und dabei das Unternehmensziel nicht aus den Augen zu lassen. Es gibt ein schönes Schlagwortkürzel: Das nennt sich „KVP“ und steht für „Kontinuierlicher Verbesserungsprozess“. Wir wollen mit stetigen Verbesserungen in kleinen Schritten die Wettbewerbsfähigkeit unseres Unternehmens stärken. Jeder Mitarbeiter ist dabei gefragt, Verbesserungen vorzutragen. Ein Kundenbetreuer zum Beispiel ist jeden Tag mit Kunden auf Augenhöhe, er gibt Aufträge in den Computer ein und hat eine ganz spezielle Sicht auf die Dinge, wie man eventuell effizienter arbeiten könnte. Das interessiert uns natürlich. Jeder Vorschlag ist vielleicht nicht direkt umsetzbar – aber es sind schon viele Ideen dabei entstanden.



„Das Schöne an Küchenfronten aus Altholz ist, dass diese die Natur und deren Einzigartigkeit widerspiegeln. Und solche Küchen erzählen eine ganz individuelle Geschichte. Das Holz, das wir dafür verwenden, ist schon mal über 100 Jahre alt.“

SAŠA MEIER

## SOZIALE UND ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG

Häcker Küchen produziert klimaneutral und unterstützt als verantwortungsvolles Unternehmen eine Reihe von Maßnahmen zum Umwelt- und Klimaschutz. Energieeffizienz, Emissionssenkung und Abfallentsorgung sind nur einige Schlagworte, die beim ostwestfälischen Unternehmen zur Nachhaltigkeit des Unternehmens beitragen. Die Höchstwerte der Emissionsklasse E1 der europäischen Richtlinie werden im Werk nicht nur eingehalten, sondern weit unterschritten. Es gibt viele Maßnahmen – und die werden im Unternehmen an den unterschiedlichsten Stellen umgesetzt, Saša Meier zählt auf: „Während Arbeitspausen im Werk wird das Licht abgeschaltet, das hilft zum Beispiel Strom zu sparen. Als Umverpackungen nutzen wir bei unseren LKW-Verladungen zur Ladungssicherung Säcke aus Altpapier, die mit Pappresten aus der Produktion gefüllt werden. Normalerweise werden hier im Transportwesen Schaumstoffblöcke oder Styroporplatten verwendet.“ Auch mit der Heizungsanbindung geht Häcker eigene Wege und nutzt Biomassekessel, mit denen man aus Holzabfällen Wärme gewinnt. Sehr vorbildlich!



Herzliche Grüße  
aus Rödinghausen



# DAS WILL ICH!

NEUROMARKETING – Alles, was keine Emotionen auslöst, ist für unser Gehirn in Bezug auf Kaufentscheidungen ohne Wert, Sinn und Bedeutung.

**W**ie rational oder emotional sind Kaufentscheidungen? In unserer Serie „E-Faktor“ geben wir Ihnen in jeder Ausgabe spannende Einblicke in die Welt der Werbe- und Verhaltenspsychologie. Der Herd mit 68 Funktionen, der Apothekerschrank mit unendlichen Sortiermöglichkeiten, der internetfähige Kühlschrank... Kaufargumente für Konsumenten? Bestimmt, mit der richtigen emotionalen Botschaft. Untersuchungen im Neuromarketing zeigen eindeutig, dass unbewusste Verhaltensweisen, emotionale und intuitive Faktoren die Entscheidungen von Menschen bilden – und damit auch Kaufentscheidungen. Ort des Geschehens: das limbische System im Gehirn. Aus vielen Studien und Untersuchungen wissen wir: Kaufentscheidungen sind eine emotionale Nutzenberechnung des Gehirns. Kunden entscheiden also nicht bewusst und vernünftig, sondern emotional. Wer Kunden aktivieren will, muss

das dominierende Motiv- und Emotionsfeld des Menschen gezielt ansprechen, um Kaufreize auszulösen.

## Die Kraft der Sprache

Das Gehirn hasst abstrakte Ausdrücke. Genauer gesagt, es hasst zu denken. Denn denken kostet viel Energie. Werbebotschaften und Verkaufssprache sollten das berücksichtigen und gehirngerecht aufgebaut sein.

### Kundengehirne präferieren Hauptwörter

- emotionale Bildwörter wie: Vulkan, Rennwagen, Sommer...
- bildhafte Wörter wie: Fisch, Tasse, Rad...
- kurze Wörter wie: Mut, Bär, Tor...
- und, noch wichtiger, bei Adjektiven: positiv emotionale Wörter wie attraktiv, wundervoll, empfehlenswert oder genial...



## Das Kundengehirn achtet auf die feinsten Signale

Dem Kunden ist es meist nicht bewusst, doch unendlich viele subtile Botschaften wie Körperhaltung, Geruch, Gesichtsausdruck und Sprachstil beeinflussen Kaufentscheidungen. Ebenso das Outfit, die Form des Produkts, die Anordnung und Haptik der Bedienungsschalter, die Optik der Verkaufsunterlagen etc. erreichen das „Gefühlssystem“

im Gehirn. Licht, Geruch, Musik und Warenpräsentation wirken auf das Kaufverhalten. Spezielle Duftstoffe sowie Licht- und Dekorationsinszenierungen mit Musik sorgen für ein emotionales Sinneserlebnis. Emotionen lösen auch bestimmte Verhaltensmuster bzw. Effekte aus, die wir im Folgenden kurz beschreiben. **W**

## Vertriebstipp Emotionen

### Der Halo-Effekt

Ein Produkt mit Gütesiegel halten Kunden automatisch für umweltfreundlich, gesund oder hochwertig. Der Halo-Effekt führt dazu, von markanten Eigenschaften auf andere, nicht bekannte Eigenschaften zu schließen. Das goldene M, das Emissionslabel oder die Auszeichnung als klimaneutraler Hersteller können echte Türöffner sein.

### Der Commitment-Effekt

Einmal getroffene Entscheidungen werden nur schwer wieder revidiert. Der Mensch ist bestrebt, konsequent zu sein. Taktiken wie der „konkrete Verbleib“ am Ende von Gesprächen, oder der gemeinsame „Plan“ nutzen diesen Effekt. Denn, wer „A“ sagt, will auch „B“ sagen.

### Der Knappheitseffekt

Auch der Faktor Zeit kann ein Angebot aufwerten. Angebote werden „künstlich“ verknappt. Die Angst, eine Gelegenheit zu verpassen, setzt Menschen unter Druck und lässt sie schneller reagieren.

### Der Autoritätseffekt

Die Empfehlung einer Autoritätsperson zeigt Wirkung. Spezialisten, Experten, Mehrheitsmeinungen (Rezensionen) – zu gerne folgen Menschen kompetenten Ansichten mit offiziellen Titeln, Know-how und Erfahrungen. „Bei der Mehrheitsmeinung bin ich sicher bzw. bei der Meinung eines Experten.“

### Der Relativitätseffekt

Ein Kunde hat die Wahl zwischen zwei sehr ähnlichen Küchen zu 8.000 € und 9.000 €, wobei er 9.000 € eigentlich als teuer empfindet. Ein zusätzliches Angebot von 11.000 € für eine marginal erweiterte Küche lässt dann den Preis von 9.000 € als die gefühlte beste Lösung erscheinen. Untersuchungen haben gezeigt, dass Menschen oft die mittlere Option wählen. Ein weiteres Beispiel: Wenn Menschen Schuhe für 150 € kaufen, empfinden sie zehn Euro für eine Schuhcreme nicht unbedingt als überteuert. Entsprechend schnell wird gekauft.

### Der Wie-du-mir-so-ich-dir-Effekt

Immer dann, wenn uns jemand etwas Gutes tut, uns seine Aufmerksamkeit, Zeit oder Werbemittel schenkt, haben wir das Gefühl, in dessen Schuld zu stehen. Der Grund: Das Gehirn denkt wie eine Waage und ist um ständigen Ausgleich bemüht. Legt man also etwas auf die eine Seite, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass auch etwas zurückgegeben wird.



Investieren Sie in eine emotionale Darstellung der Küchen am Point of Sale sowie beim Internetauftritt.



W DAS BESTE AUS DER KÜCHENWELT W

# KLEIN & FEIN – MJ CONCEPT –

Zeitloses Interior Design aus NAVEIL

Hier möchte man sofort einziehen, ist einer der ersten Gedanken, der sich formt, wenn man das Küchenstudio von Mathieu Autenzio und Julie Very besucht. Das aufwändig renovierte Gebäude, welches Anfang 2019 von den beiden bezogen wurde, wirkt viel mehr wie eine große, perfekt gestaltete Wohnung. „Wir sehen uns nicht als klassisches Küchenstudio, sondern als kleines, feines Einrichtungshaus“, erzählen die beiden Inhaber folgerichtig. Mathieu und Julie haben sich in Naveil, einem kleinen Ort, der nur über die Landstraße zu erreichen und südwestlich von Paris liegt, selbstständig gemacht. „Wir fühlen uns hier sehr wohl und haben Kunden, die von weither anreisen, um uns zu besuchen“, sagt Mathieu Autenzio. Aus den Anfangsbuchstaben ihrer Vornamen bildeten Mathieu und Julie ihren Firmennamen MJ Concept.

## Es geht um moderne Wohnkonzepte

Bei ihrer Arbeit geht es hauptsächlich um Konzepte. „Wir wollen unseren Kunden zeigen, was alles mit einem modernen und doch zeitlosen Interior Design möglich ist“, so Julie Very. So kann sich der Besucher nicht nur Sitzmöbel, sondern auch ausgefallene Tapeten, Teppiche, Designelemente und Dekorationsobjekte anschauen. Bei der Auswahl des Küchenpartners hat sich MJ Concept auf Häcker Küchen fokussiert. „Ein Freund von uns hat uns Häcker Küchen als Lieferanten empfohlen, und wir sind richtig begeistert“, so Mathieu Autenzio.



„Ein Freund von uns hat uns Häcker Küchen als Lieferanten empfohlen, und wir sind richtig begeistert.“

MATHIEU AUTENZIO

### Küchenplanung mit viel Freiraum

Auf der einen Seite gefallen ihr die Designvielfalt, die ihr bei der Planung der Küchen sehr viel Freiraum lässt. „Wir können mit den unterschiedlichsten Farben, Materialien und Varianten all das darstellen, was wir unseren Kunden zeigen und empfehlen wollen“, so Julie Very. Gleichzeitig wissen die beiden schon jetzt zu schätzen, dass die Küchen schnell und sicher von Rödinghausen nach Frankreich geliefert werden und auch der Service – ganz gleich, ob bei der Planung, der Durchführung oder der Nachsorge – perfekt ist. „Wir sind mit unserer Entscheidung für Häcker Küchen schon jetzt sehr zufrieden“, sagen Mathieu Autenzio und Julie Very. Gemeinsam mit zwei Monteuren und weiteren Mitarbeitern in der Ausstellung sind die beiden gestartet und können schon nach wenigen Monaten ein durchweg positives Fazit ziehen. Wir kennen uns schon seit vielen Jahren und arbeiten beide fast ebenso lange im Bereich Interior Design. Da wussten wir von Anfang an, dass MJ Concept nur ein Erfolg werden kann“, sagt Julie Very. „Und heute wollen die Menschen einfach in einem schönen, behaglichen Umfeld wohnen und brauchen dazu unterschiedlichste Anregungen. Genau die bekommen sie bei uns. Dazu ein Küchenkonzept, welches den perfekten Mix aus Technik, Design und Wirtschaftlichkeit bietet“, fügt Mathieu Autenzio hinzu. **W**



**Tip!**  
Die meisten Kunden – und vor allem diejenigen, die Sie gewinnen wollen – sehen Ihr Produkt als Investition an. Wenn Ihre Kunden diese Einstellung haben, dann unterscheiden sie sich gewaltig von denen, die nur auf der Suche nach einem möglichst günstigen Produkt sind.



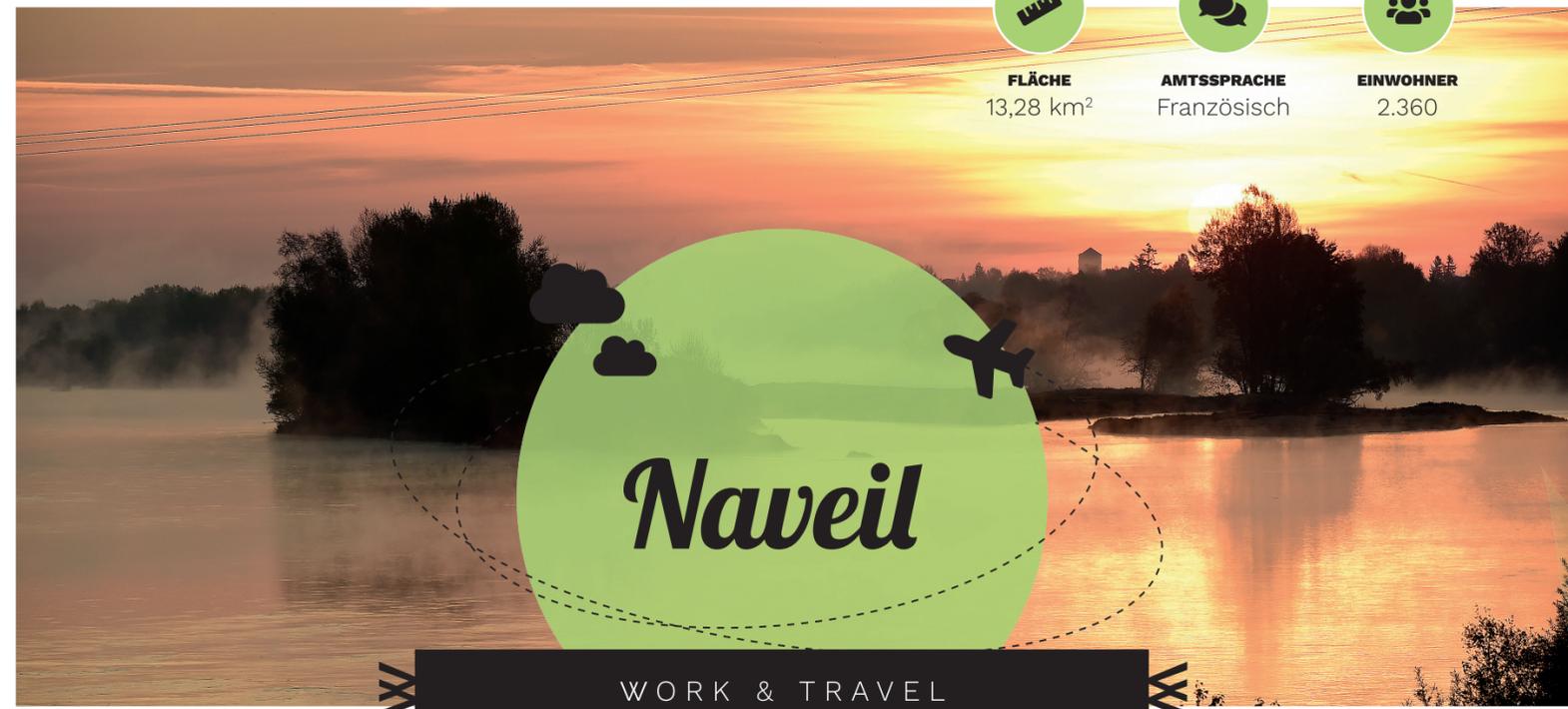
FLÄCHE  
13,28 km<sup>2</sup>



AMTSSPRACHE  
Französisch



EINWOHNER  
2.360



Bonjour! Etwa 170 Kilometer südwestlich von Paris liegt das kleine Städtchen Naveil. Mit vielen kleinen Gassen, einladenden Grünflächen und viel Patina wirkt die Stadt wie eine romantische Kulisse aus einer vergangenen Zeit.



Hereinspaziert! Weite Teile des **Schlusses Prépatour** wurden im 14. Jahrhundert auf dem Gelände einer ehemaligen Residenz der Grafen von Vendôme erbaut. Im Jahr 1970 wurde das Gebäude unter der Schirmherrschaft der Stadt Vendôme zu einer medizinischen und pädagogischen Tagesschule für Kinder umfunktioniert. Noch heute fungiert es während der Sommerferien als Kindertagesstätte.

[www.naveil.fr](http://www.naveil.fr)



Willkommen im **Museum Louis Leygue**. Dieser Bildhauer und Maler (1905–1992) lebte und wirkte in Naveil. Als Bildhauer arbeitete er viel mit traditionellem Stein und experimentierte mit unterschiedlichen Metalllegierungen. Als sein Spezialgebiet gelten Pferdeskulpturen. Dieses Museum ist die ehemalige Werkstatt des Künstlers und nur an wenigen Tagen des Jahres besuchbar.



Die Kirche **Saint-Gervais-Saint-Portais** ist ein besonderes Bauwerk in der Stadtmitte. Weite Teile des sakralen Gebäudes stammen aus dem Jahr 1743, ein frühes Fundament datiert sogar aus dem 11. Jahrhundert. In der Kirche gibt es weitläufige Renaissancegemälde und Skulpturen. Ein Glasfenster aus dem 16. Jahrhundert zeigt die Kreuzigung von Jesus Christus.

# Liebe

auf den  
ERSTEN BLICK



**„Eine Küche ist die Seele des Hauses. In ihr wird nicht nur gekocht, sondern auch gelacht, gefeiert oder sogar getanzt. Sie ist dabei wie ein Spiegel des Lebens seiner Bewohner.“**

**SANDRA BARMEIER**

Dass sich Kunden in Küchen verlieben, ist eine ganz besondere Kunst. Denn das Bedürfnis nach der eigenen, individuellen Küche setzt sich aus vielen verschiedenen Bausteinen zusammen. Eine passende Dekoration wird dabei immer wichtiger. Die Häcker Interiorstylistin SANDRA BARMEIER beeindruckt und fasziniert die Besucher der Hausausstellung seit 2018 mit fantastischen Küchendekorationen. Sie ist Trendexpertin, gibt Inspiration und ist eine gefragte „Designerin für Lebensgefühle“. Unter ihrer Regie erzählt jede Küche eine spannende Geschichte.

Es ist 09:00 Uhr morgens. Als Erstes dekoriert Sandra Barmeier ein Leinwandbild mit einer angesagten „Onlinezeichnung“ auf dem glänzenden Küchenregal. Es folgen Vasen in verschiedenen Formen und Höhen. Die Szene im Regal wirkt dabei wie die Skyline einer Stadt. Da ist jedes Element perfekt arrangiert. Wer Sandra Barmeier dabei zuschaut, der spürt, wie sich die Bilder in ihrem Kopf zusammenbauen – Stück für Stück. Am Ende entsteht so aus einer Küche das behagliche Zuhause z. B. eines jungen Paares mit einer modernen und trotzdem naturnahen Lebenseinstellung. Ein Blick genügt, und man kennt das Leben der glücklichen Küchenbesitzer. „Eine Küche ist die Seele des Hauses. In ihr wird nicht nur gekocht, sondern auch gelacht, gefeiert oder sogar

getanzt. Sie ist dabei wie ein Spiegel des Lebens seiner Bewohner“, erzählt Sandra Barmeier, während sie eine dunkelgraue Vase präzise in die richtige Position rückt. „Daher müssen auch die Ausstellungsküchen das jeweilige Lebensgefühl seiner Bewohner ausdrücken. Nur so fühlt sich der Betrachter als Teil der Geschichte und ist neugierig auf mehr“, führt die Stylistin mit einem sympathischen Lächeln fort. Da passen dann nicht nur Formen und Farben zusammen, die Linienführung der Dekoration passt ebenso zur Küche. Eine Landhausküche braucht auch Kuchen, Brot, Apfelsaft und Landwein als Gestaltungselemente. Doch die „junge Generation“ schaut mit anderen Augen darauf. Daher verwendet die Interiorstylistin zeitgemäße Elemente wie Papiertaschen und Gläser mit einem eher jungen Wording. So entsteht ein genialer Mix aus Tradi-

tion und Moderne. Für ihre Dekokompositionen besucht sie u. a. verschiedene Messen, liest einen Berg von unterschiedlichen Zeitschriften und beobachtet genau die Neuheiten auf dem Social-Media-Kanal Pinterest. So ist sie immer am Puls der Zeit.

Wer die Häcker Küchen in der Ausstellung oder in Broschüren betrachtet, der fühlt sich sofort angezogen von einer edlen Bildsprache – einem einzigartigen Küchendesign und einem attraktiven Spiel aus Form und Farbe. Zusammen mit den ansprechenden Dekorationen entsteht eine Küchenwelt, die beeindruckt und fasziniert. Wer die eigenen Produkte so emotional und beseelt inszeniert, der findet damit auch den Weg zu den Herzen seiner Kunden – eben Liebe auf den ersten Blick. **W**

# SERVICE VOR ORT

**BLAUPUNKT-  
KUNDENSERVICE  
DIREKT AUS  
RÖDINGHAUSEN!**

Gemeinsam für die Kunden.  
Olaf Thuleweit (l), Geschäftsführer von  
HK Appliances und Timo Griepenstroh  
lösen Kundenanforderungen sicher  
und schnell mit einem exzellenten  
Servicesystem.

## So erreichen Sie uns:

Blaupunkt: Kücheneinbaugeräte / Kundendienst,  
Reparaturservice, Anwenderberatung,  
Ersatzteile und Zubehör:

 **0800 32289000**

Weitere Informationen zu diesen und  
anderen Themen finden Sie  
auf unserer Webseite:

 **[www.blaupunkt-einbaugeraeete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraeete.com)**

**E**in Kücheneinbaugerät von Blaupunkt ist dazu ausgelegt, viele Jahre trotz vielfacher Nutzung zu funktionieren. „Wir setzen bei Konstruktion, Fertigung und Endkontrolle darauf, dass unsere Produkte über eine sehr lange, fehlerfreie Lebensdauer verfügen“, sagt Olaf Thuleweit, Geschäftsführer bei HK Appliances. Gleichzeitig weiß er aber auch, dass die Tücke manchmal dann doch im Detail steckt und Probleme auftreten können. „Natürlich ist es unser Bestreben, dass so wenig Endkunden wie möglich unseren Kundendienst in Anspruch nehmen müssen – ganz ausschließen lässt es sich aber nicht“, so Thuleweit.

Sollte der Kunde trotzdem mal ein Thema haben, meldet er sich beim Kundendienstteam von Blaupunkt. Nach Sprachen geordnet wird der Anruf hier entgegengenommen – und erst einmal eine eingehende Fehleranalyse betrieben. Es gibt immer wieder Fälle, bei denen das Blaupunkt-Team bereits am Telefon weiterhelfen kann. Klappt dies nicht, werden die Fehleranalyse weiter intensiviert, Fehlercodes und Eckdaten rund um das Gerät erfragt und eine Bearbeitungsnummer erstellt. Der Schadensfall wird so ins System übertragen, und eine Maschinerie setzt sich in Gang. „die immer dem Bestreben folgt, dem Endkunden so schnell und so effizient wie möglich zu helfen“, so Olaf Thuleweit. Binnen 48 Stunden meldet sich dann einer von mehr als 140 Servicemitarbeitern allein in Deutsch-

land beim Endkunden und bespricht das weitere Vorgehen. Ein Vor-Ort-Termin wird ausgemacht, wenn notwendig, Ersatzteile am Lager bestellt, die auch in maximal 48 Stunden, meist aber früher beim Servicetechniker eintreffen. Blaupunkt hat das Ziel definiert, dass der Schaden innerhalb von fünf Tagen behoben ist. Die lückenlose Statistik bestätigt das.

Für den Kunden ist vor allem wichtig, dass ihm immer transparent und zügig geholfen wird. „Bei uns gibt es keine langen Wartezeiten und vor allem nicht das Belassen im Ungewissen. Uns ist klar, dass derjenige, der sich für ein wertiges Blaupunkt-Produkt entscheidet, auch einen ebensolchen Service miterwerben will. Das ist für

uns Anspruch und Ansporn zugleich. Und das ist auch der Grund, warum wir uns nicht auf ein externes Call- und Servicecenter verlassen, das irgendwo im Ausland sitzt und schnell für Unmut und Verzögerungen sorgen kann“, so Olaf Thuleweit. Der Weg, hier alles zu bündeln, fachlich kompetent und perfekt geschult sowie nach strengen Zeitvorgaben transparent zu lösen, habe sich bei Blaupunkt von Beginn an als richtig erwiesen. „Natürlich wäre es uns ebenso wie unseren Händlern und Endkunden noch lieber, wenn solche Schadensfälle gar nicht erst eintreten. Aber das wäre und ist eine Illusion. Fälle wird es immer geben – umso wichtiger, dass wir uns professionell und im Sinne unserer Kunden darum selbst kümmern“, so der HK Appliances Geschäftsführer.

## Darf es ruhig etwas mehr sein?

Mehr Inhalt, mehr Kühlleistung, mehr Design? Die freistehende Side-by-Side-Kühl-/Gefrierkombination 5SB 89030 von Blaupunkt bietet genau das. Ganze 490 Liter Inhalt verbergen sich hinter den beiden großen Türen im Edelstahllook – und davon alleine 334 Liter im Kühlteil. Hinzu kommen noch einmal 156 Liter Nutzinhalt im Gefrierteil. Dank der Super-Gefrieren-Funktion können so innerhalb von 24 Stunden 14 Kilogramm eingefroren werden. Als Gerät der Energie-Effizienzklasse A++ bietet das 178 cm große Gerät umwelt- und portemonnaiefreundliches Kühlen und Gefrieren an. Und nicht nur das. Integriert ist auch ein Wasser- und Eisspender mit Ice-Crusher-Funktion, der jederzeit mit frischem Wasser durch einen externen Festwasseranschluss versorgt wird. Nicht nur in warmen Monaten bietet der Side-by-Side-Kühlschrank von Blaupunkt so die perfekte Basis für Partys und Cocktailabende. Selbstverständlich verfügt der 5SB 89030 auch über eine vollautomatische Abtauung und eine No-Frost-Funktion. Freistehend und mit großen Stangengriffen ausgestattet ist der Side-by-Side-Kühlschrank im Edelstahllook so ein echter Hingucker und Alleskönner in jeder Küche.



### Freistehende Kühl- / Gefrierkombination

## 5SB 89030

#### Leistung, Verbrauch

- Energie-Effizienzklasse: A++
- Energieverbrauch: 322 kWh/Jahr<sup>1)</sup>
- Energieverbrauch: 0,882 kWh/24 Std.<sup>1)</sup>
- Nutzinhalt gesamt: 490 l
- Geräusch: 45 dB (A) re 1 pW
- Klimaklasse: N/ST/T
- Anschlusswerte: 220–240 V/152 W

#### Kühlteil

- Kühlraum: 334 l Nutzinhalt
- 4 Abstellflächen aus Sicherheitsglas, davon 2 höhenverstellbar
- 2 transparente Varioschalen für Obst und Gemüse
- 5 durchgehende Türabsteller
- Eierablage

#### Ausstattung, Komfort

- Freistehende Side-by-Side-Kühl-/Gefrierkombination
- Edelstahllook
- Stangengriff
- Getrennte Temperaturregelung für Kühl- und Gefrierraum
- Vollautomatische Abtauung im Kühlraum
- Reinigungsfreundlicher, heller Innenraum
- LED-Innenraumbeleuchtung im Kühlteil
- Elektronische Temperaturregelung über LED ablesbar
- Wasser- und Eisspender
- Ice Crusher
- Externer Festwasseranschluss

#### Gefrierteil -18°C und tiefer

- 2 Gefriergut-Schubladen
- 156 l Nutzinhalt
- No-Frost-Funktion
- Gefriervermögen: 14 kg in 24 Stunden
- Lagerzeit bei Störung: 7 Stunden
- Super-Gefrieren mit Eingefrierautomatik
- Drei Türabsteller im Gefrierraum
- Automatischer Eiswürfelbereiter

#### Technische Daten und Maße (H x B x T)

- Gerätemaße: 178,8 x 89,5 x 74,5 cm



BLAUPUNKT

### Inselesse

## 5DF 92760

#### Leistung, Verbrauch

- Spannung: 220–240 V
- Gesamtanschlusswert: 208,2W
- Energie-Effizienzklasse: A\*
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 51 kWh/Jahr\*
- Lüfter-Effizienzklasse: A\*
- Beleuchtungs-Effizienzklasse: A\*
- Fettfilter-Effizienzklasse: B\*
- Geräusch min./max. Normalstufe: 48/64 dB\*
- Lüfterleistung max. Normalstufe/Intensivstufe\*:  
- bei Abluftbetrieb 521 m<sup>3</sup>/h / 650 m<sup>3</sup>/h  
- bei Umluftbetrieb 380 m<sup>3</sup>/h / 480 m<sup>3</sup>/h

\* Gemäß EU-Regulierung Nr. 65/2014/Lüfterleistung nach EN 61591

#### Design, Komfort

- Edelstahl, schwarz lackiert
- Für Deckenmontage über Kochinseln
- Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb (für Umluftbetrieb wird ein Aktivkohlefilter benötigt)

#### Lüfterleistung 4-stufig

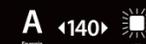
- (3 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe) regelbar durch Fernbedienung
- Intensivstufen mit automatischer Rückstellung
- Hohe, fein dosierbare Lüfterleistung
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Gleichmäßige, helle Beleuchtung mit 2 x 4,1 W-LED-Modulen
- Beleuchtungsstärke: 270 Lux
- Farbtemperatur: 4000 K voreingestellt
- Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet

#### Sonderzubehör

- 5Z 9101X1: Aktivkohlefilter

#### Maße H x B x T

- Gerätemaße Abluft: 90,0–109,0 x 140,0 x 60,0 cm
- Gerätemaße Umluft: 96,5–120,0 x 140,0 x 60,0 cm



## Mehr Design geht nicht

Schwarz lackiertes Metall findet sich in vielen, sehr modernen und aktuellen Küchenmodellen. Ob in filigran gearbeiteten Regalsystemen, in Stand-alone-Geräten oder auch im Backofendesign. Ganz neu nimmt die Blaupunkt Inselesse 5DF 92760 diesen Trend auf und zeigt das Thema Abluft in einer ganz neuen Interpretation. Als Deckenmontage über einer Kochinsel steht hier eine sehr filigrane, puristische Linienführung im Vordergrund, die die aufwändige Technik nur erahnen lässt. Der Kunden kann dabei wählen, ob er sich für eine Ab- oder Umluftvariante entscheidet. So oder so sorgt der vierstufige Lüfter, der auch per Fernbedienung anwählbar ist und über eine Intensivstufe verfügt, für perfekte Ergebnisse. Eine gleichmäßig helle Beleuchtung und ein geringer Stromverbrauch des Geräts, das mit der Energieeffizienzklasse A ausgezeichnet ist, runden das Angebot dieser Inselesse ab, die sich nahtlos in das zeitlos-moderne Küchendesign einfügt und natürlich auch als Regal über der Kochinsel genutzt werden kann.

HÄCKER LKW-FAHRERTRAINING

# GELERNT IST GELERNT!

Für den regulären Verkehrsteilnehmer sind Fahrtrainings meist eine freiwillige Angelegenheit. Anders sieht das bei unseren Berufskraftfahrern aus. Für die insgesamt 210 LKW-Fahrer aus dem Häcker Fuhrpark hat ein Fahrsicherheitstraining eine wichtige Bedeutung. Denn so eine Teilnahme ist für jeden Fahrer ein Mehrwert für mehr Konzentration im stressigen Straßenverkehr. Warum unsere Fahrer an einem LKW-Sicherheitstraining teilnehmen und welche rechtlichen Grundlagen existieren hier? Wie sieht der Ablauf eines solchen Fahrtrainings aus und welche Voraussetzungen müssen für eine Teilnahme erfüllt werden? THORSTEN JOEREND, Leiter der Versandlogistik bei Häcker, erzählt im Interview, welche Vorteile sich für Kunden und Fahrer aus dem Training ergeben.



**Hallo Herr Joerend, warum führt Häcker Küchen ein LKW-Fahrertraining durch?**

**TJ:** Das Fahrertraining erhöht natürlich die Sicherheit im Straßenverkehr und kommt damit neben unseren eigenen Fahrern auch allen anderen Verkehrsteilnehmern zugute. Bei der großen Verantwortung als Fahrer ist das eine wichtige Voraussetzung. Darüber hinaus wirkt sich das Training natürlich auch positiv auf die Ware aus, die wir damit sicherer zum Kunden fahren.

**Das wievielte Training war das?**

**TJ:** Es gibt Fahrerschulungen, die wir jährlich durchführen. Dieses umfangreiche Fahrsicherheitstraining haben wir erstmalig durchgeführt und planen es im zweijährigen Rhythmus für alle Häcker-Fahrer.

**Wer absolviert das Fahrertraining bei Häcker?**

Alle Häcker Fahrer im Fernverkehr. Das sind gut 210 Kolleginnen und Kollegen.

**Welche Inhalte werden geschult?**

**TJ:** Alles, was die Sicherheit für Mensch und Umwelt erhöht, wie Bremsübungen auf verschiedenen Oberflächen, Ausweich- und Lenkmanöver, der Umgang mit Assistenzsystemen und gefährlichen Situationen, zum Beispiel toter Winkel, wird trainiert. Dazu kommen noch individuelle Fragen und Wünsche.

**Haben sich die Anforderungen geändert?**

**TJ:** Die Verkehrsdichte steigt, ebenso der Termindruck. Doch die Sicherheit unserer Fahrer und anderer Verkehrsteilnehmer ist ein hohes Gut. Daher investieren wir als verantwortungsbewusstes Unternehmen in dieses umfangreiche LKW-Fahrertraining.

**Was bedeutet das für Kunden?**

**TJ:** Die Ware kommt sicher und heile beim Kunden an, soweit wir das beeinflussen können. Unfälle mit Terminverschiebungen werden zudem vermieden. Wenn wir gute Fahrer haben, hat der Kunde auch einen guten Lieferpartner.

**Hat ein Fahrertraining auch etwas mit Nachhaltigkeit zu tun?**

**TJ:** Sicherlich, denn durch das Training werden Energie, Verschleiß und CO<sub>2</sub> reduziert. Darüber hinaus haben wir erst kürzlich die Ladungssicherung von Kunststoff auf Papier- bzw. Pappsäcke umgestellt. Eine tolle Idee aus dem Mitarbeiterkreis, die ganz hervorragend funktioniert.

**Warum setzt Häcker auf einen eigenen Fuhrpark?**

**TJ:** Das hat mehrere Gründe und Vorteile. Mit einem eigenen Fuhrpark haben wir beste Voraussetzungen, um unsere Kunden

sicher und zuverlässig weltweit zu beliefern. Ein komplett anderes Auftreten ist das mit einem eigenen Fuhrpark, mit Häcker Mitarbeitern, die sich von A bis Z um die wertvolle Ladung kümmern. So hat der Kunde sogar Häcker vor Ort. Es sind schon viele freundschaftliche Beziehungen entstanden. Kein Wunder, denn unsere Küchen kommen mit dem Häcker Fuhrpark zuverlässig und sicher beim Kunden an. Das Vertrauen zahlt sich aus, denn, und das sage ich mit großem Stolz, unsere Fahrer sind motiviert, gründlich und pünktlich. **W**



**MIT EINEM EIGENEN FUHRPARK HABEN WIR BESTE VORAUSSETZUNGEN, UM UNSERE KUNDEN SICHER UND ZUVERLÄSSIG WELTWEIT ZU BELIEFERN.**

**THORSTEN JOEREND, FAHRTRAINER**



# LIGHT OF MY LIFE

Ein schönes Candle-Light-Dinner bei Kerzenschein. Ein spannendes Fußballspiel bei Flutlicht. Ein frühlingshafter Morgen beim Sonnenaufgang.

Licht gibt jeder Situation eine spezielle Atmosphäre und den Dingen eine besondere Bedeutung. Die passende Beleuchtung in der Küche ist ein wichtiges Thema. Denn in der Küche findet das Leben statt. Dort wird gekocht, gegessen und gefeiert. Im Idealfall hat jedes dieser Szenarien eine eigene Lichtstimmung. Atmosphärisch und funktional. Individuell und wirtschaftlich. Um diese Anforderungen in einem harmonischen Lichtensemble zu vereinen, bedarf es eines hohen Know-hows. Im Lichtraum der Häcker Hausausstellung realisieren wir fantastische Lichtideen und inszenieren neue Erlebnisse. Aus welchen Elementen besteht eine optimale Küchenbeleuchtung? Wie sollte die Lichtverteilung sein und wie erzeugt man eine perfekte Arbeits- oder Akzentbeleuchtung? Diese und viele weitere Fragen zur Küchenbeleuchtung beantworten wir im Rahmen der Campus Tage. **W**



Jetzt anmelden zur Lichtschulung bei unseren Campus Tagen!

Wir haben in die Lichtschulung reingehört und verraten Ihnen schon mal ein paar Details.



- Die Grundbeleuchtung führt zu einer gleichmäßigen Lichtverteilung im Raum und wird mit...



- In der Küche sollte ein Lumenwert vorherrschen von...
- Für ein stimmiges Gesamtbild ist eine Kombination erforderlich aus...



- Essbereich und Arbeitsflächen erfordern eine andere Beleuchtung.
- Bei Arbeitsflächen sollten Sie darauf achten, dass...



## Melden Sie sich an!

Erweitern Sie Ihre Kompetenzen und lernen Sie mehr über den optimalen Einsatz von Küchenbeleuchtung an unseren Campus Tagen. Finden Sie Erleuchtung in unseren erstklassigen Seminaren und Workshops, um Ihre Küche ins rechte Licht zu rücken. Bringen Sie Kundenaugen zum Strahlen.

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



Orléans

DAS BESTE AUS DER KÜCHENWELT

# ORLÉANS CASÉO45

So schön kann [der Grund zum] Fliegen sein.

**R**abatte sind im französischen Orléans fester Bestandteil beim Küchenverkauf. „Da muss man sich schon etwas Besonderes einfallen lassen, um einen Kunden darüber hinaus zu überzeugen“, sagt Christophe Lallement vom Küchenstudio Caséo45. Im Umkreis von 35 Kilometern ballen und drängen sich 53 Küchenstudios, die nicht nur in Orléans und Umgebung Kunden bedienen, sondern auch Kundenbindungen bis nach Paris pflegen. „Dem Kunden muss man einen besonderen, zusätzlichen Nutzen bieten“, sagt Lallement, der gemeinsam mit seiner Frau Cathy seit 2016 ein Küchenstudio im Herzen Orléans führt. Im Erdgeschoss kann der Kunde Fenster und Türen kaufen. Eine Etage höher erwarten ihn sechs Ausstellungsküchen von Häcker aus Rödinghausen. „Häcker Küchen steht für ein tolles Design und absolute Langlebigkeit“, so Lallement.

## Exzellenter Ruf

Auch sei die Marke Häcker Küchen längst in Frankreich etabliert und Sorge dafür, dass der Ruf deutscher Küchen im Land der Sterneköche exzellent sei. Begeistert ist Lallement auch von dem Service, den er aus Rödinghausen erhält. „Wenn ich meine Bestellungen schicke, dann werden diese sehr sorgfältig geprüft. Sollte ich einmal einen Fehler gemacht haben, wird dieser sofort erkannt, und ich erhalte umgehend Hilfe. So stellt man sich das vor, wenn man von einem perfekten Service spricht“, lobt Lallement, der lange im Bereich von Kücheneinbaugeräten gearbeitet hat. „Dadurch ist mir die Küchenbranche vertraut. So weiß ich, worauf der Kunde Wert legt, was ihm wichtig ist. Das ist doch am Ende immer eine perfekte Planung und ein Produkt, welches über Jahre genau das hält, was wir anfangs versprochen haben“, so Christophe Lallement weiter.



„Wer kann so etwas schon seinen Kunden bieten?“

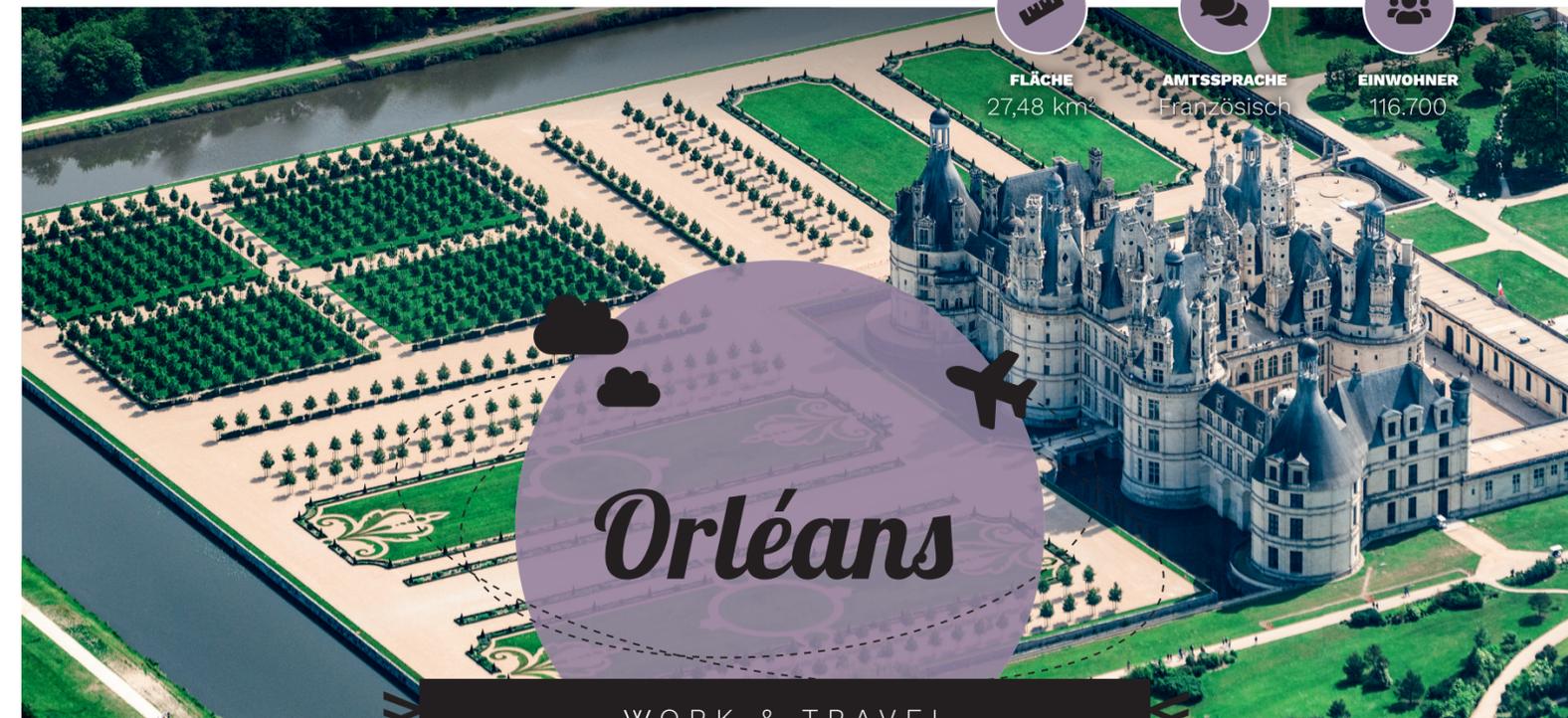
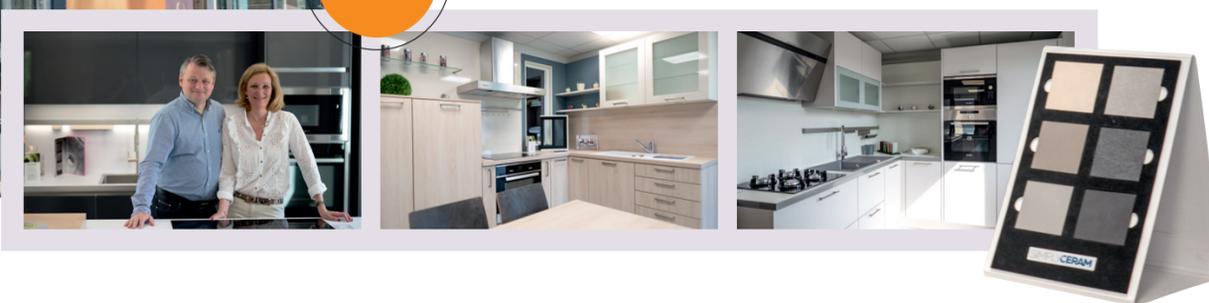
CHRISTOPHE LALLEMENT

### Abheben mit Häcker Küchen

Der kann seinen Kunden aber noch ein ganz anderes Argument bieten, wenn sie überlegen, ob sie bei ihm eine Küche kaufen. „Mit Rabatten um sich werfen können viele. Da spiele ich nicht mit, sondern gebe meinen Kunden lieber einen außergewöhnlichen Gutschein.“ Mit dem geht es dann zu einem nahegelegenen Flugplatz, in dessen Hangar die einmotorige Maschine von Christophe Lallement wartet. „Die meisten meiner Kunden sind noch nie in so einem kleinen Flugzeug geflogen. Aber wenn ich ihnen von meiner jahrelangen Erfahrung erzähle, dann ist das Vertrauen da, und wir können abheben“, erzählt der passionierte und begeisterte Pilot. Über Orléans hinweg geht es dann meist zum nahegelegenen Schloss, welches aus der Vogelperspektive noch beeindruckender ist als bei einer Erkundung zu Fuß. „Wer kann so etwas schon seinen Kunden bieten“, fragt sich Christophe Lallement mit einem sanften Lächeln im Gesicht. Er weiß, dass er seinen Kunden und Interessenten mit der Kombination aus Häcker Küchen und Fluggutschein zwei sehr überzeugende Argumente bieten kann. **W**



**Haben Sie auch ein besonderes Hobby? Binden Sie es in Ihre Verkaufsstrategie mit ein!**



FLÄCHE  
27,48 km²



AMTSSPRACHE  
Französisch



EINWOHNER  
116.700

Orléans

WORK & TRAVEL

Ganz Orléans ist gespickt mit vielen verwinkelten Kopfsteinpflastergassen, wie sie schon im Mittelalter existierten. Pflanzkübel zieren die Straßen, und überall laden kleine Cafés und Bars auf ein Getränk im Freien ein.



Die Kathedrale **Sainte-Croix d'Orléans** ist das bekannteste Bauwerk der Stadt. Dieses religiöse Zentrum ist im nachgotischen Stil erbaut worden. Die Grundsteinlegung begann am 18. April 1601, die Einweihung fand am 8. Mai 1829 statt. Im Zweiten Weltkrieg wurde die Kathedrale bei Bombenangriffen beschädigt. Nach Kriegsende begannen Reparaturarbeiten, die aber bis heute noch nicht abgeschlossen sind: Beide Türme sind nicht besuchbar.

[www.orleans-metropole.fr](http://www.orleans-metropole.fr)



Schiff ahoi! Orléans lässt sich sogar auf dem Wasserwege erkunden. Beim Seemannsverband kann man **alte Loire-Kähne** mieten und zusammen mit einem Kapitän die Stadt auf Binnengewässern erkunden. Von der Loire können Besucher so bezaubernde Blicke auf die Stadt schweifen lassen, aber auch die kleinen Inseln in der Loire entdecken. Und am Ufer gibt es sogar Biber.

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



Wenn man von Orléans spricht, denkt man gleichzeitig auch an die große Freiheitskämpferin Jeanne d'Arc, die im Alter von 19 Jahren auf einem Scheiterhaufen verbrannt wurde. Diese berühmte „Jungfrau von Orléans“ wirkt noch heute an vielen Ecken der Stadt. Ihr zu Ehren wurde das **Maison de Jeanne d'Arc** (Jeanne-d'Arc-Haus) eingerichtet. Selbstverständlich trägt auch eine Straße ihren Namen.

[www.jeannedarc.com.fr](http://www.jeannedarc.com.fr)

„Bei jedem einzelnen Berg, den man im Laufe des Tages bewältigt, kommt man seinem Traum immer näher.“

GUNTER SCHNEEWEISS



# AUF ÖTZIS SPUREN



Wer schon mal in den Bergen Fahrrad gefahren ist, der weiß, dass so mancher Anstieg zu bewältigen ist. Dass man Power und jede Menge Ausdauer braucht. Wer das Ganze über 238 Streckenkilometer und 5.500 Höhenmeter absolviert, verdient unseren größten sportlichen Respekt. GUNTER SCHNEEWEISS arbeitet in Österreich seit 16 Jahren als selbstständiger Montage Tischler für verschiedene Küchenstudios. In seiner Freizeit fährt der begeisterte Rad Sportler und Häcker Fan auch extreme Radmarathons.

Einer davon war im letzten Jahr der „Ötzi“, wie der Öztaler Radmarathon auch liebevoll genannt wird. Für Rad Sportbegeisterte ist er einfach DIE Herausforderung. Um diese Aufgabe zu bestehen, startete der lebensfrohe Montage Tischler bereits im Winter mit dem Training. 2.000 km und 50.000 Höhenmeter später war es dann so weit, und er stand am Start des Öztaler Radmarathons. „Bei jedem einzelnen Berg, den man im Laufe des Tages bewältigt, kommt man seinem Traum immer näher“, so beschreibt Gunter Schneeweiss seine Gedanken während des Rennens. Dazu gehörte auch das Timmelsjoch, wo es 39 Kilometer stetig bergauf bis auf 2.509 Meter geht. Doch auch das meisterte er gut und konnte nach eigener Aussage sogar noch die wunderschöne Landschaft genießen. Nach 11 Stunden und 55 Minuten hatte er den „Ötzi“ bezwungen und fiel seiner Familie glücklich in die Arme.

## Mit Häcker zu Höchstleistungen

„Die Fahrt im Häcker Trikot war für mich etwas ganz Besonderes, denn Häcker Küchen sind schon ein wichtiges Stück meines Lebens“, erzählt der Österreicher weiter. So sieht man ihm durchaus den Stolz an, mit dem er das Häcker Logo bis ins Ziel trägt. Die Überzeugung und der Glaube haben ihn zu dieser außergewöhnlichen Leistung beflügelt. Mit derselben Gewissheit und Leidenschaft montiert er hochwertige Häcker Küchen in der Alpenrepublik. Der Erfolg gibt ihm bei beidem recht. **W**



Special:  
Das neue  
Häcker  
Montage  
Center

## WER GROSSES SCHAFFEN WILL, MUSS AUCH MIT DEN KLEINEN TEILEN UMGEHEN KÖNNEN

Im Rahmen der CAMPUS SCHULUNGEN bietet Häcker auch vielfältige Workshops zu Küchenmontagen.

**W**er mehr darüber wissen möchte, wie man eine Häcker Küche sicher und effizient aufbaut, der kann das jetzt im neuen Häcker Montage Center lernen. Anhand verschiedener Küchenmodelle, Schränke und Elektrogeräte werden diverse Aufbausituationen nachgestellt. Mit dabei auch Elemente, die man nicht täglich aufbaut, wie z. B. die elektrische Funktionsecke Qanto.

André Lange schult Küchenmonteure im neuen Häcker Montage Center. Dabei erzählt er neben dem Basiswissen auch einige Besonderheiten und verrät so manch hilfreichen Tipp. Alle Schulungsinhalte werden besonders praxisnah anhand verschiedener Küchenstationen vermittelt. Das neue Häcker Montage Center bietet für angehende und erfahrene Küchenmonteure die allerbesten Voraussetzungen, für achtsame Küchenmontagen in hoher Qualität – eben ganz Häcker. **W**



## GUT GEKLOPFT IST BESSER ENTKERNT

Granatäpfel liegen als sogenanntes Superfood voll im Trend. Zu Recht, denn sie enthalten viele Vitamine und Nährstoffe. Doch wer schon mal versucht hat, an die wertvollen Granatapfelkerne zu gelangen, der weiß, wie schwierig dieses Unterfangen ist. Doch hier kommt der ultimative Tipp, wie Sie schnell, sauber und mit viel Spaß Granatäpfel entkernen können.

**SCHRITT 1:** Halbieren Sie den Granatapfel, halten Sie die Hälfte der Frucht mit der Öffnung nach unten und stellen Sie eine mit Wasser gefüllte Schüssel darunter. **SCHRITT 2:** Dann nehmen Sie einen Löffel oder ein anderes, schweres Besteckelement und klopfen von oben die Kerne aus der Schale. Diese rieseln jetzt, je nach Schlagintensität, ganz leicht in die Wasserschale. **SCHRITT 3:** Anschließend können Sie die weißen Schalen- und Membranteile leicht von der Wasseroberfläche schöpfen, während die begehrten Fruchtkerne

bereits auf dem Boden der Schale liegen. Fertig. Diese Methode bringt auch Kindern einen Riesenspaß und lässt die Küche sauber. **W**



Stellen Sie doch einfach mal eine Schüssel mit frischen Granatäpfeln in Ihre Küchenausstellung. Die sind nicht nur sehr dekorativ, sondern Sie können mit dem o. g. Tipp auch direkt bei Ihren Kunden punkten. Einfach live vormachen. So überträgt sich emotional Ihre „Granatapfelkompetenz“ in Ihre Küchenkompetenz. Damit sind Sie garantiert noch ein Stück vertrauensvoller.



# Homestory

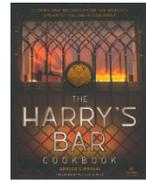
Zu Gast bei  
Sabine und Thomas Ripkens  
in Münster

## KULINARISCHER LUXUS & EINFACHER GENUSS

Klassisch und elegant, offen und zeitlos, hell und klar – das Ehepaar RIPKENS hat seine Traumküche bei Häcker gefunden. Vor anderthalb Jahren sind sie von der ersten in die dritte Etage eines Mehrfamilienhauses gezogen, welches direkt am Aasee in Münster liegt. Bei einem Vor-Ort-Besuch haben wir uns bei Kaffee und Keksen ein Bild gemacht.

Die Wohnung von Sabine und Thomas Ripkens ist stilvoll und ausdrucksstark. Mittendrin findet sich hier eine effektvolle und offene Loftverbindung von Küche und Wohnzimmer. „Insgesamt wohnen wir jetzt schon seit acht Jahren hier in diesem Haus“, sagt Sabine Ripkens. Im Oktober 2018 hat das Paar die aktuelle Wohnung gekauft und ganze drei Monate renoviert: Von der Wendeltreppe über den Parkettboden bis hin zu neuen Wänden und Bädern wurde viel saniert. Die leidenschaftliche Hobbyköchin arbeitet als Interieur-Stylistin und ist aus beruflichen Gründen gewohnt, Schauwohnungen einzurichten, damit diese für Kataloge oder Broschüren fotografiert werden können. „Als ich zum ersten Mal in den Show-Rooms von Häcker

Küchen in Rödinghausen war, hat mich diese Hausausstellung alleine schon umgehauen. Ich war sehr geflasht“, sagt sie mit großen Augen. Und ihr Mann, der ein Fotostudio leitet, ergänzt: „Häcker Küchen sind bekannt als Branchenprimus.“ Für die neue Maisonettewohnung hatte das Paar konkrete Vorstellungen von einer Kochinsel, doch nicht nur das: „Von Anfang an waren wir begeistert von der Produktvielfalt der Häcker Küchen, seien es nun unterschiedliche Materialien wie Arbeitsplatten, Schubkästen oder Oberflächengestaltung.“ Nach einem vierstündigen Meeting bei Kreativküchen in Münster, die Häcker Küchen vertreiben, stand der organisatorische Plan fest. Denn in der Wohnung der Ripkens gibt es mit den Dachschrägen des Hauses und einem großen Gaubenfenster ein paar individuelle Herausforderungen, die von Anfang an berücksichtigt



### Harry's Bar Kochbuch

Kochen ist für Sabine Ripkens eine Leidenschaft: „Es ist immer eine Art Belohnung des Tages, diesen noch mit einem schönen Gericht zu beenden.“ In ihrem Lieblingskochbuch findet sich die große und genial einfache italienische Küche: Pizza, Carpaccio oder diverse Nudelgerichte. „Viele Tipps nutzt meine Frau auch zur Inspiration und fertigt dann ihre eigene Version“, weiß Ehemann Thomas zu ergänzen. Manche Kochtipps sind hier einfach genial: Entscheidend für das Gelingen einer Minestrone ist zum Beispiel, dass das Gemüse von Hand geschnitten wird – und nicht mit einer Küchenmaschine. *Buon appetito!*

wurden: „Die Insel ist etwas höher, aber die niedrige Bauhöhe am Fenster ist dadurch bedingt, dass es bündig mit dem Fensterbrett abschließt.“ Maß finden mit speziellen Features – so lautet der Masterplan. Dazu gibt es viel Stauraum und Sensomatic-Türen an den Fronten: Mit einem leichten Antippen öffnen sich die Schränke und Schubkästen geräuschlos. Funktionalität, Übersichtlichkeit und Qualität entscheiden: „In unserer alten Wohnung waren die Küche und das Wohnzimmer getrennt, ich stand da immer so hinten drin und hab von unserem Familienleben nichts mitbekommen. Ich wollte daher unbedingt eine offene Küche haben“, sagt sie. Mit der neuen Situation, mit Balkon und weitem Blick auf die grünen Ecken von Münster ist nun alles etwas wohnlicher. Die Küche sollte zudem nicht zu offensiv aussehen, sondern schon einen behaglichen Charakter haben. Die beiden Kinder sind schon aus dem Haus, derzeit ist nur Hund Oscar der dritte Mitbewohner. Und wie umfangreich wird der Lebensraum Küche genutzt? „Ich koche viel und gerne. Wir haben auch häufig viele Gäste im Haus“, sagt Sabine Ripkens, und ihr Mann nickt wissend. Dann erklärt sie, warum sie eine große Arbeitsplatte schätzt. „Wenn die Gäste schon da

sind, soll es auch kommunikativ sein, wenn ich hier noch am Wirbeln bin. Außerdem ist Platz als Abstellfläche immer wichtig – da kann man auch Plätzchen backen, Nudelteig ausrollen oder ein Partybuffet drapieren.“ Mit einem natürlichen Weiß als Grundton sorgt die Küche für Freundlichkeit. Perfektioniert wird dieser Look von dem Dielenparkett aus Eiche und der gusseisernen Wendeltreppe, die ins Studio der Wohnung führt. Im Wohnzimmer viele Regale mit Büchern, natürlich auch mit vielen Kochbüchern. Ob Sabine Ripkens ein Lieblingskochbuch hat? Sie überlegt lange und wählt dann „Harry's Bar Kochbuch“ aus, eine legendäre Bar in Venedig, wo schon Charlie Chaplin, Ernest Hemingway oder Orson Welles zu den Stammgästen zählten. Das Buch preist italienische Spezialitäten wie Ossobuco alla milanese, Kardencremesuppe oder Risotto mit Geflügelleber. Kulinarischer Luxus und einfacher Genuss – das klingt nach einer genialen Mischung. So haben die Ripkens das Beste aus beiden Welten direkt ins Leben integriert – und ihre Häcker Küche spielt dabei eine ganz wichtige Rolle. **W**

[www.studio-casa.de](http://www.studio-casa.de)



### Home Sweet Home

„Wenn die Gäste schon da sind, soll es auch kommunikativ sein, wenn ich hier noch am Wirbeln bin. Außerdem ist Platz als Abstellfläche immer wichtig – da kann man auch Plätzchen backen, Nudelteig ausrollen oder ein Partybuffet drapieren.“

SABINE RIPKENS



*Dieser Raum kann alles, außer singen.*

# Wundervoll vollständig!

UNSERE RAUMWUNDER

Ich kann mich noch gut an den Hauswirtschaftsraum meiner Großmutter erinnern. Ein kleiner Raum am Ende eines langen Ganges. Da stand alles drin, was in der guten Stube nichts zu suchen hatte. Von Putzmitteln bis zum Bügelbrett, vom Schuhregal bis zur Getränkekiste. Der „Duft“ war eine Mischung aus Hemdenstärke und Essig. Schließlich stand ja alles offen herum. Zum Glück haben moderne Multifunktionsräume heute nichts mehr gemein mit Omas Bügelzimmer. Integriert in ein ansprechendes Wohnkonzept und

ausgestattet mit perfekt darauf abgestimmten Möbeln, entfaltet ein solcher Raum seine wahren Vorteile. Damit ein Hauswirtschaftsraum bestens zur Küche passt, bietet Häcker ausdrucksstarke und clevere Lösungen. Diese schaffen ein ganz besonderes Gefühl, dass alles immer am richtigen Platz ist. Perfekte Ordnungs- und Aufbewahrungssysteme, leicht und stabil, ermöglichen eine sichere und platzsparende Aufbewahrung von Putzmitteln & Co. **W**



*Der besondere Clou.*



*Schnell aufgeräumt und leicht sortiert.*



*Das ist richtig pfiffig.*



*Geschmackvoll gelöst mit erfrischend viel Platz.*



*Aller guten Dinge sind 3: schön, praktisch und clever.*

# CAMPUS TAGE IN RÖDINGHAUSEN



Im Februar 2020 konnten sich die Teilnehmer der Campus Tage wieder einmal bei den vielfältigen Vorträgen ausführlich über das aktuelle Häcker Küchen Produktportfolio informieren. Aber auch Marketingthemen, Technik, Materialkunde oder unsere nachhaltigen Herstellungsverfahren standen auf dem Programm. Besonders spannend in diesem Jahr: die Produktunterschiede von systemat und classic, da wir in diesem Bereich mit einigen Innovationen aufwarten können. Eine intensive Auseinandersetzung mit dem Extranet gab u. a. Einblick in die Online-Servicefunktionen und viele weitere Geschäftsabläufe.

Ein Rundgang durch die große Hausausstellung gibt einen umfangreichen Überblick über das Häcker Küchenangebot. Nicht nur Neueinsteiger, sondern auch die langjährigen Mitarbeiter sind immer wieder aufs Neue beeindruckt von den mit viel Liebe zum Detail arrangierten Küchenlandschaften.

Beim Come-together trafen sich die Teilnehmer am zweiten Abend in der hauseigenen Funktionsküche zum Inhouse-BBQ mit spektakulärem Saucenbrunnen. Viele nutzten die Chance, kulinarisch bestens flankiert, spannende Kontakte zu knüpfen und mit Kollegen fachlich tiefer in den Austausch zu gehen. „Bei so einer Schulung trifft man auf viele erfahrene Leute. Hier war z. B. ein Kollege, der seit 1982 Küchen verkauft. Diese Menschen bekommt man ja sonst nicht zu fassen. Das muss man mitmachen, und die Gespräche schulen noch dazu“, erzählt Denise Uhlig, die in einem Küchenstudio in Chemnitz beschäftigt ist. Nicht zuletzt durch die gute Organisation und das herzliche Betriebsklima fühlen sich die Menschen bei Häcker Küchen als Teil einer großen Familie. Das Fazit der Besucher ist durchweg positiv. Die Themenvielfalt und die spannenden, inspirierenden Vorträge geben umfangreiche Weiterbildungsmöglichkeiten, und auch die menschliche Komponente sitzt hier immer mit am Küchentisch. So waren unsere Campus Tage auch dieses Mal wieder ein voller Erfolg!

## Häcker ist ...

„ ...beeindruckend, tolles Ambiente, liebevolle Umsetzung – einfach etwas Besonderes.“

**JUDITH KENDZIA, Inhaberin Küchenstudio aus Meiningen**



„ ...hochwertig und authentisch, stilvoll aber bodenständig.“

**DENISE UHLIG, Verkäuferin aus Chemnitz**



„ ...loyal, innovativ und freundlich.“

**ALEXANDER LAHME, Monteur aus Gronau**



### UNSER SCHULUNGSANGEBOT

Die Küche bildet das Herz eines jeden Haushaltes. Sie ist Kommunikationszentrum und Treffpunkt für Menschen in den unterschiedlichsten Lebenssituationen. Und so verschieden wie die Menschen sind auch ihre Ansprüche an ihren Lebensmittelpunkt. Ob Familien, Paare oder Singlehaushalte, die Form des Zusammenlebens hat Auswirkungen auf die Art zu wohnen. Diese Anforderungen haben wir verstanden und setzen auf clevere Systeme und hochwertiges Design. Das zeichnet Häcker Küchen aus. Eine perfekte Planung und Montage sowie den Verkauf trainieren wir regelmäßig in erstklassigen Seminaren und Workshops an unseren Campus Tagen. Dabei ergänzen wir unser Schulungsangebot auch durch ein umfangreiches Online-Angebot.



+++ MEHR ZUM ONLINEANGEBOT! WORKSHOPS, TERMINE U.V.A. +++ [WWW.HAECKER-KUECHEN.DE](http://WWW.HAECKER-KUECHEN.DE) +++

VORSCHAU



# WORK KITCHEN STORIES

#20

### DIE NÄCHSTE AUSGABE ERSCHEINT IM DEZEMBER 2020!

- Unter anderem mit diesen Themen:
- Bei unserem **ONLINE-CAMPUS** steht alles in Richtung Digitalisierung und E-Learning – denn wir wollen unsere Arbeitsmodule auf allen Ebenen nutzen.
  - **HAUSMESSE 3.0** – Unsere virtuelle Hausmesse zeigt aktuelle Trends mit vielen Zusatzfeatures. Kommen Sie mit auf einen 360°-Rundgang und blicken Sie mit uns hinter die Kulissen.

## Ihr Magazin für *Küchenkultur & Wohninnovation*

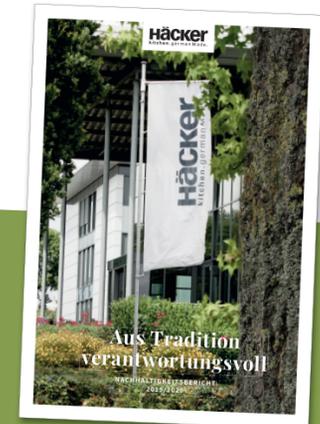


◀ Blättern Sie online durch die aktuelle Ausgabe!



**Häcker**  
kitchen.germanMade.

Hier erfahren Sie leicht und schnell mehr über unser starkes Engagement.



## 60 Sekunden Nachhaltigkeit

AUS TRADITION VERANTWORTUNGSVOLL

# 60 Sekunden Nachhaltigkeit



**Häcker** IMPRESSUM  
kitchen.germanMade.



**HERAUSGEBER**  
Häcker Küchen GmbH & Co. KG  
Werkstraße 3  
32289 Rödinglehausen  
+ 49 (0) 5746 9400  
work@haecker-kuechen.de  
www.haecker-kuechen.de

**REDAKTION / TEXT**  
Lars Breder, Peter Hesse,  
Miriam Ortmann

**FOTOGRAFIE**  
Andreas Löchte, Alexander Schmidt,  
Carolin Mertin, Hoch5, istock.com,  
shutterstock.com

**KONZEPTION, KREATION & PRODUKTION**  
MadeByMates GmbH & Co. KG  
Heidesch 1  
49549 Ladbergen  
+ 49 (0)5485 833 4130  
info@mbymates.media  
www.madebymates.media



Gedruckt auf Maxisatin, FSC-Mix



**Häcker**  
kitchen.germanMade.

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