

WORK

**KITCHEN
STORIES**

NR. 20 | DEZ. 2020

systemat 3.0

Viele neue Chancen

Meilensteine erleben

Wieder viele Neuheiten auf der Häcker Hausmesse – jetzt auch digital.

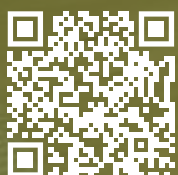
Clever kombiniert

Leerfahrten vermeiden, Fahrer entlasten und die Umwelt schonen – so funktioniert's.

Die Experten- schmiedin

Yvonne Vogler leitet den Häcker Campus – wir haben sie begleitet.

100% EMOTION | 0% CO₂ KLIMANEUTRALE KÜCHEN VON HÄCKER



FÜR **MEHR INFOS**
ZUM THEMA
NACHHALTIGKEIT:



www.haecker-kuechen.de

Häcker
kitchen.germanMade.



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

was für ein Jahr neigt sich dem Ende zu! Ein Virus, welches die Welt in Atem hält und unser aller Leben verändert hat. Wenn mir das jemand vor einem Jahr erzählt hätte, wäre ich wohl sehr verwundert gewesen. Heute sieht das ganz anders aus. Ich hoffe jedenfalls, dass Sie weiterhin bei bester Gesundheit sind und weiter mit Leidenschaft Küchen verkaufen können. Das Häcker Team wird alles dafür tun, dass Sie weiterhin verlässlich attraktive und hochwertige Küchen aus Rödinghausen und Venne erhalten.

Den neuen Produktionsstandort Venne haben wir im August dieses Jahres erfolgreich nach nur zweijähriger Planungs- und Bauphase in Betrieb genommen. In Venne befinden sich hochmoderne Maschinen und Anlagen auf gut 215.000 Quadratmetern Betriebsgelände. Das sind riesige Dimensionen und noch größere Möglichkeiten, die Ihnen Häcker jetzt bietet. Denn dort fertigen wir unsere neue Produktlinie systemat 3.0. Das vielfältige Paket aus Designkorpus, Sichtseitenkonzept, Lackkompetenz, Technik und Ergonomie ist im Küchenmarkt einmalig. Sie können jetzt sogar Küchen in Ihrer Lieblingsfarbe bestellen – alles machbar.

Vorgestellt haben wir das neue systemat 3.0-Paket auf unserer diesjährigen Hausmesse im September. Unter dem Motto „Next Level – Meilensteine“ gab es die Live-Vorstellung dieses neuen Küchenkonzeptes. Herzlichen Dank an dieser Stelle nochmals für Ihre Begeisterung und den Applaus. In vielen persönlichen Gesprächen haben wir wirklich eine enorme Zustimmung für die Neuheiten im classic- und systemat-Programm erhalten. Seien Sie sicher, dass Häcker auch zukünftig Vorreiter bei Qualität, Innovation und Inspiration sein wird.

Ein gutes Beispiel dafür ist auch unsere virtuelle Hausmesse, mit der Sie das ganze Jahr über 24 Stunden am Tag und sieben Tage in der Woche im kompletten Jahr die Häcker Küchenwelt auf vielfältige Art online erleben können. Viel Freude beim Entdecken!

Mit Häcker haben Sie zudem einen Partner, dem das Thema Nachhaltigkeit sehr am Herzen liegt. Anfang 2020 war ich persönlich



in Sierra Leone, um mich vor Ort von unserem Engagement beim Schulprojekt YDP zu überzeugen. Kurz danach haben wir in Rödinghausen verschiedene Blühwiesen zum Insektenschutz angelegt und gut 1.000 neue Bäume gepflanzt. Zudem ist Häcker Küchen der erste Küchenmöbelhersteller, dessen komplettes Produktportfolio als klimaneutral ausgezeichnet wurde. Dieser Vorteil stößt auch bei Endkunden, denen das Thema Nachhaltigkeit wichtig ist, auf reges Interesse.

Für das kommende Jahr hoffe ich auf eine Entspannung bezüglich der Corona-Situation. Mit unseren starken Möglichkeiten werden wir weiter gemeinsam wachsen. Häcker bietet Ihnen hierfür hervorragende Chancen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und Ihrer Familie alles Gute und dass Sie gesund bleiben!

Herzliche Grüße
Ihr Jochen Finkemeier

GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER



03 Editorial

Meilensteine gesetzt! Geschäftsführer Jochen Finkemeier blickt zurück auf ein bewegtes Jahr. Häcker hat seine innovative Vorreiterrolle erfolgreich ausgebaut – mit herausragenden Neuheiten und gelebter Nachhaltigkeit.

06 News

Planmäßig: Startschuss für das neue Produktionswerk in Venne. Verlängert: Fünf-Jahres-Garantie für Blaupunkt Einbaugeräte. Fortschrittlich: erster digitaler Wettbewerbtag. Trendig: ursprüngliches Ambiente im natürlichen Minimalismus.

08 Aus Tradition verantwortungsvoll

Werte (er)leben: Aus Respekt und Wertschätzung für Mensch und Natur – unsere vielfältigen Nachhaltigkeitsaktivitäten sind Ausdruck dieser Philosophie. Drei schöne Beispiele möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen.

10 Viele neue Chancen

Einzigartig: systemat 3.0 – das zukunftsweisende Küchenkonzept eröffnet viele neue Planungsmöglichkeiten für individuelle Traumküchen. Ein echter Mehrwert für den Handel und seine Kunden!

14 Meilensteine erleben

Inspirierende Küchenwelten: Die Häcker Hausmesse überraschte Besucher aus ganz Europa mit eindrucksvollen Neuheiten – insbesondere die Premiere von systemat 3.0 sorgte für Begeisterung.

18 Einfach alles richtig gemacht

Das richtige Produkt zur richtigen Zeit: SLD Slim Line Drawer. Im Interview sprechen die Geschäftsführer Jochen Finkemeier und Stefan Möller über das fortschrittlichste Schubkastensystem auf dem Küchenmarkt.

20 Gemeinsam für mehr Klimaschutz

Verantwortungsvoll handeln: Als einziger Küchenhersteller bietet Häcker ein komplett klimaneutrales Produktportfolio – aus Verantwortung für unseren Planeten und für zukünftige Generationen.

22 Von ganzem Herzen – zurück nach Hause

Für eine gute Sache: Die berührende Geschichte von Daniel Engelschall und einem musealen Küchenbuffet, das nach 50 Jahren den Weg zurück nach Rödinghausen findet – zum Wohle eines Allgäuer Kinderhospiz.

26 Auf einer Linie

Stilvolles Understatement: Mit der neuen Dark-Steel-Backofen-Serie vereint Blaupunkt innovative Technik und puristisches Design. Entdecken Sie attraktive Einbaugeräte am Puls der Zeit!

28 Perfektes Klima für edle Weine

Weinliebhaber aufgepasst: So erhält jeder die ideale Trinktemperatur für edle Weine. Der elegante Weinkühlschrank von Blaupunkt als Lösung für anspruchsvolle Genießer.



Erstklassige Kommunikation – so erreichen Sie Ihre Ziele im Verkaufsgespräch

UNSERE TIPPS FÜR ERFOLGREICHE KUNDENKOMMUNIKATION AB SEITE 32

29 Sauer macht lustig – und sauber!

Vielfältiger Helfer: Zitronen als natürliches Reinigungsmittel bei Flecken, Kalk und Gerüchen. Unsere gewinnenden Küchentipps verraten Ihnen, wie es funktioniert.

30 Harmonie der Kontraste

In der Ruhe liegt die Kraft: Japandi – mit dem japanisch-skandinavischen Stilmix verwandeln Sie Ihre Küche zum persönlichen Ruhepol. Häcker Interiorstylistin Sandra Barmer verrät Tricks und Tipps zum Selbstgestalten.

32 7 Tipps für eine wundervolle Kundenkommunikation

Tschüss Routine! Als Erfolgsfaktor für starken Umsatz ist das Verkaufsgespräch die Speerspitze des Marketings. Wir zeigen Ihnen, wie Sie genau ins Schwarze treffen und Ihre Kunden begeistern.

34 Clever kombiniert

Bahnverladung Europa: Co₂-Emissionen vermeiden und Lkw-Fahrer entlasten – die Kombination von Straße und Schiene bietet großartige Chancen und knifflige Herausforderungen.

37 Work & Travel – Verona

Bella Italia: Auf den Spuren von Romeo und Julia wandeln oder wie einst Hemingway einen guten Valpolicella in mittelalterlicher Kulisse genießen – folgen Sie uns in das zauberhafte Verona!

38 Alles außer gewöhnlich

Fürstlich: Besuchen Sie mit uns Olga Kliewer in ihrem Küchenatelier auf Schloss Rheda. Hier erwartet Sie ein unkonventionelles Küchenerlebnis in historischem Ambiente – real und virtuell.

42 Wohnwelt Küche – pfiffig weiter planen

Smarte Lösungen: Mit Häcker kann man wundervolle Küchen planen. Doch auch darüber hinaus bieten wir beeindruckende Lösungen für weitere Wohn- und Lebensbereiche – Inspirationen inklusive.

44 Die Expertenschmiedin – wenn Lernen zum Erlebnis wird

Mit Herz und Verstand: Lernen im Häcker Campus macht viel Spaß – dafür sorgen Yvonne Vogler und ihr Team mit Leidenschaftlichem Engagement. Wir haben der Leiterin unserer Schulungsabteilung über die Schulter geblickt.

48 Vorschau & Impressum

*August
2020*

KÜCHENPRODUKTION DER SUPERLATIVE

Ein weiterer Meilenstein ist geschafft: Nach 22 Monaten Planungs- und Bauzeit hat das neue Häcker Werk 5 in Venne im August 2020 seinen Betrieb aufgenommen – mit der Fertigung der systemat-Kollektion. Die mit einem hochmodernen Maschinenpark ausgestattete Produktionsstätte setzt mit ihrem zukunftsweisenden Fertigungs- und Logistikkonzept neue Maßstäbe in der Küchenmöbelproduktion. Digitalisierte Prozesse und ein hoher Automatisierungsgrad ermöglichen dabei in großem Rahmen die Erfüllung von individuellen Küchenwünschen bei zuverlässiger Lieferfähigkeit. Das insgesamt 215.000 Quadratmeter umfassende Werk 5 ist die größte Investition in der Häcker Unternehmensgeschichte.



DIGITALER BEWERBERTAG

Ohne Anschreiben und Lebenslauf direkt zum Vorstellungsgespräch – unter diesem Motto fand am 24. Oktober 2020 der erste digitale Bewerbertag bei Häcker Küchen statt. Die fortschrittliche Recruiting-Aktion bot Bewerbern die Chance zum gegenseitigen Kennenlernen per Videochat. Voraussetzung war lediglich eine vorherige Online-Anmeldung. Unsere Personalabteilung war begeistert von der großen Resonanz und eine Wiederholung ist bereits in Planung.

 www.haecker-kuechen.de/karriere



GARANTIERT EIN GUTES VERKAUFSARGUMENT

Langlebigkeit und professioneller Service – dieses Versprechen unterstreicht Blaupunkt ab sofort mit fünf Jahren Garantie. Bei zehn neuen Produkten ist die 5-Jahres-Garantie bereits inklusive. Bei allen weiteren Blaupunkt Einbaugeräten kann die Garantiezeit für einen geringen Aufpreis optional verlängert werden. Voraussetzung für die Aktivierung der 5-Jahres-Garantie ist eine Online-Registrierung auf:

 www.blaupunkt-einbaugeraete.com



-Trendglaskugel-

NATÜRLICHER MINIMALISMUS

Das Bedürfnis vieler Menschen, wieder stärker im Einklang mit der Natur zu leben, ist Ausgangspunkt für einen wachsenden Wohntrend: natürlicher Minimalismus. Ursprüngliche Materialien wie naturbelassenes Holz, Leder oder grob gewebte Stoffe stehen für zeitlose Qualität. Die Rückbesinnung auf nachhaltige Naturprodukte spiegelt sich in dem Einsatz von Korbgeflechten, Rattan oder auch in der Renaissance von Möbelstücken mit klassischem „Wiener Geflecht“ wider. Matte Oberflächen werden dabei mit fein dosierten Glanzpunkten kombiniert – beispielsweise mit farbigen Glasarrangements oder handgeformten Keramikgefäßen. Elementar ist die gedeckte Farbwelt: Sanftes Beige und helle bis mittlere Brauntöne wirken entschlernend. Akzente in Anthrazit und Schwarz verleihen dem erdigen Interieur seine nötige Tiefe. Die Küche als naturnaher Wohnmittelpunkt – Oberflächen aus Lärche, Eiche oder Nussbaum sind die richtige Wahl, um diesen nachhaltigen Wohnraum wahr werden zu lassen.

 Lesen Sie mehr über Japandi ab Seite 30

GRAVIEREND GRÜN

*Aus Tradition
verantwortungsvoll!*

Mit Häcker haben Sie einen Partner, der werteorientiert seine
ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung wahrnimmt.

Häcker kümmert sich in vielfältiger Form um eine lebens- und
liebenswerte Welt. Heute und in Zukunft.

ÖKOLOGISCH
GESUND
SOZIAL



Gut für das Holz und gut für die Umwelt

Häcker arbeitet im Bereich Lacke mit dem renommierten Hersteller ADLER Lacke zusammen. Dieser produziert mehr als zwei Drittel seiner Produkte auf Wasserbasis. Das hat für die Natur wie auch für den Verbraucher vielfältige Vorteile. Die Holzoberflächen sind widerstandsfähig, fühlen sich gut an und sehen perfekt aus. Zudem tragen sie auch zu einer positiven Ökobilanz bei, da sie den nachwachsenden, natürlichen Rohstoff Holz nachhaltig schützen und veredeln. Bei wasserbasierten Beschichtungsstoffen fallen bei der Verarbeitung etwa 90 Prozent weniger Lösemittel an. Wasserlacke von ADLER sind daher umweltfreundlich und verlängern die Lebensdauer des Holzes. Das unterstützt die Nachhaltigkeits-Philosophie von Häcker Küchen im Hinblick auf eine saubere Umwelt und eine erstklassige Lackoberfläche.



Optimal verpackt mit intelligenten Maschinen

Das neue Häcker Werk 5 in Venne ist technisch hervorragend ausgestattet. Hand in Hand mit den vielen technischen Innovationen geht dabei auch der Fortschritt bei dem Thema Verpackungsoptimierung. Kunststoff war gestern – heute arbeiten wir mit Pappe. Und das in vielerlei Hinsicht. Denn eine „pfiffige“ Maschine erkennt die einzelnen Möbelteile, schneidet maßgenau die Pappe aus dem Rollenbogen und verpackt die Ware anschließend mit lösemittelfreiem Kleber, Pappsicherungen und eingefügtem Aufrissband zu einem handlichen Paket. So können Küchenmonteure die Verpackungen ohne Cuttermesser öffnen. Praktisch, sicher und umweltbewusst. Ein weiterer Schritt für eine umweltfreundliche Küchenlieferung.



Küchenspende für die Kita Kuckucksnest

Zum 32-jährigen Bestehen ist die Kita Kuckucksnest in diesem Sommer umgezogen. Unter ökologischen Gesichtspunkten wurde ein Neubau aus der Taufe gehoben, der jetzt in Bruchmühlen, einem Ortsteil von Rödinghausen, anzutreffen ist. Auf 415 Quadratmetern Fläche können die Kinder zwischen Spielteppich und Vorlesecke ihre Tage verbringen. Neben einzelnen Schlaf-, Spiel- und Turnbereichen gibt es in dieser liebevoll eingerichteten Kinderwelt natürlich noch weitere Vorzüge. „Sehr schön ist es, dass der Wald nicht weit entfernt liegt und wir rund um die Kita herum ein sehr schönes Gelände haben“, sagt die Kitaleiterin Marlies Honke. Robin Rentz arbeitet bei Häcker Küchen im Bereich „Projekt Technik“ und seine beiden Kinder besuchen das Kuckucksnest. Er sagt: „Wir fühlen uns hier sehr wohl und ich bin als Elternteil im Beirat der Kita tätig.“ Um so erfreulicher, dass sein Arbeitgeber Häcker Küchen dem Kuckucksnest unter die Arme griff und für den Neubau eine komplette Einbauküche gespendet hat. Dort werden jetzt tagtäglich von einer Köchin die Mahlzeiten zubereitet und die Kinder haben auch mal die Möglichkeit, einen Kuchen zu backen.







systemat 3.0

VIELE NEUE CHANCEN

Warum aus dem Staunen herauskommen wollen, wenn es doch so viel Freude macht? Häcker Küchen hat ein erstaunliches Paket geschnürt, das Küchenliebhaber mit einer einzigartigen Weltneuheit überrascht und mit cleveren Details nachhaltig begeistert. Wir stellen vor: systemat 3.0 – der Beginn einer neuen Küchenära, die Ihnen viele neue Möglichkeiten eröffnen wird.



1

DESIGNKORPUS

Wie aus einem Guss: Kristallweiß, Lichtgrau und Lavagrau – drei verschiedene Korpusfarben bilden die perfekte Basis für die Verwirklichung individueller Wunschkombinationen. Innen und außen farbgleich, überzeugt das Design mit ansprechender Ästhetik.



2

SICHTSEITENKONZEPT

Sichtbare Korpusseiten – ohne Mehrpreis: Passend zur Front werden die Seiten mitlackiert. Zur Wahl stehen sieben matte und sechs glänzende Farbvarianten. Alle mit der äußerst beständigen und antibakteriellen PerfectSense®-Oberfläche.

**OBERFLÄCHE MIT
ANTIBAKTERIELLER WIRKUNG!**



Es gibt Erlebnisse, an die denkt man lange mit voller Begeisterung zurück. Unsere erste Begegnung mit systemat 3.0 gehört dazu. Auf der diesjährigen Häcker Hausmesse hatten wir die eindrucksvolle Gelegenheit, das einzigartige Systemküchenkonzept live und in Farbe zu erleben. Was wir zu sehen bekamen, zauberte ein freudiges Lächeln auf unsere erstaunten Gesichter, denn wir haben im wahrsten Sinne des Wortes unser blaues – Pardon: buntes – Wunder erlebt!

BUNT UND BESTÄNDIG

Welche ist Ihre Lieblingsfarbe? Wir haben eine fantastische Nachricht für Sie: Ab sofort können Sie neue Traumküchen mit attraktiven 190 RAL-Farben realisieren. Diese neue Farbvielfalt ermöglicht ungeahnte Spielräume für eine individuelle Küchengestaltung. Die

in der Hausausstellung gezeigten systemat 3.0 Küchen vermitteln uns bereits einen inspirierenden Eindruck davon, welche lebendigen Farbwelten möglich sind. Wir sind davon überzeugt: Mit der neuen Lackkompetenz von Häcker setzen Sie fantastische Akzente in der Küche. Ob bunt oder black – it's beautiful! Und dass Ihre Küchenreation lange beautiful bleibt, das garantiert PerfectSense®. Wir waren verblüfft von der hochwirksamen Anti-Fingerprint-Technologie dieser pflegeleichten Oberfläche. Wie von Zauberhand verschwanden die sichtbaren Spuren unserer Berührungen in Nullkommanix.

DARF ES ETWAS MEHR SEIN? ABER GERNE DOCH!

Echten Mehrwert für designorientierte Küchenliebhaber bietet das clevere Sichtseitenkonzept für den Designkorpus. Konkret: Passend



3

LACKKOMPETENZ

Farbenfroh und facettenreich: Fünf Programme in 190 RAL-Farben bieten fantastische Möglichkeiten, kreative Traumküchen im individuellen Look zu planen. Ob glatt oder als Rahmenfront – für die Lackierung nach Wunsch stehen attraktive Farbtöne zur Auswahl.



4

TECHNIK

Filigran und wartungsfrei: Die Metro Box und das neue Schubkastensystem SLD Slim Line Drawer setzen Maßstäbe. Im Inneren sorgt ein edler Look aus Titan für eine beeindruckende Tiefenwirkung durch ein hochwertiges Pulverbeschichtungsverfahren.



5

ERGONOMIE

Mehr Platz, Stauraum und Komfort: Drei verschiedene Korpushöhen bieten eine weitere Möglichkeit der Individualisierung. Die neue Höhe von 84,5 cm ist besonders für große Menschen geeignet. Jetzt findet jeder die Arbeitshöhe, die perfekt zu seiner Körpergröße passt.

FILIGRANE WELTNEUHEIT: SLD SLIM LINE DRAWER

zur Küchenfront erhalten Sie lackierte Korpusseiten mit beständiger PerfectSense®-Oberfläche. Sieht sehr gut aus und kommt serienmäßig. Ebenso die seitlich geschlossene Metro Box, die ein hochwertiges Upgrade zum bisherigen Standardauszug darstellt. Deutlich mehr Produkt fürs Geld – ein starkes Argument für systemat 3.0.

AUSSEN UND INNEN PERFEKT!

Äußerlich beeindruckte uns das Küchenkonzept mit eleganter Ästhetik und einzigartigen Farboptionen. Aber wie können die inneren Werte da mithalten? Optisch und technisch lautet die Antwort: hervorragend! Die Innenausstattung im edel anmutenden Titan-Look überzeugt mit minimalistischer Wertigkeit und passt damit perfekt zum optional erhältlichen SLD Slim Line Drawer mit seiner

faszinierend filigranen Zarge. Das Besondere: Die doppelwandige Stahlzarge ist nur 8mm dünn – kaum dicker als ein einfacher Bleistift. Eine echte Weltneuheit, die zusammen mit systemat 3.0 ihre Premiere auf der Häcker Hausmesse feierte. Filigran und stabil: Das SLD-Auszugssystem wurde entwickelt für hohe Belastbarkeit und Wartungsfreiheit. Wir haben es auf der Hausmesse ausgiebig ausprobiert und sind überzeugt von der soliden Konstruktion.

Designkorpus, Sichtseitenkonzept, Lackkompetenz, Technik und Ergonomie – das einzigartige Leistungspaket von systemat 3.0 erfüllt die anspruchsvollsten Wünsche, wenn es darum geht, eine individuelle Traumküche zu realisieren. Ein echter Meilenstein, der uns ins Staunen versetzt und begeistert hat. **W**



**Häcker
Hausmesse**

**19.–25.09.2020,
Rödinghausen**

MEILEN- STEINE ERLEBEN

„Next Level – Meilensteine“ – dieses vielversprechende Messemotto weckte bereits im Vorfeld der Hausmesse hohe Erwartungen. Ganz in der Messetradition von Häcker wurden viele Küchenneuheiten präsentiert. In diesem Jahr gab es mit systemat 3.0 ein Leistungspaket, das bereits kurz nach der Einführung im Markt eine hohe Dynamik entwickelte. Darüber hinaus gab es auch den Launch einer virtuellen Messe. Entdecken Sie nachfolgend die Highlights.

Ende September 2020 war es wieder so weit: Die jährliche Häcker Hausmesse war der Magnet für Handelspartner und zog rund 2.500 interessierte Fachbesucher aus ganz Europa in das ostwestfälische Rödinghausen. Eine beachtliche Anzahl angesichts der besonderen Rahmen- und Reisebedingungen in Pandemiezeiten. Die Gesundheit der Messebesucher und Mitarbeiter hatte oberste Priorität bei der Vorbereitung und Durchführung der einwöchigen Veranstaltung. Typisch Häcker wurde nichts dem Zufall überlassen und ein lückenloses Sicherheitskonzept mit größter Sorgfalt umgesetzt. So erfolgte der Einlass von Besuchern nur nach vorheriger Anmeldung sowie dem Durchlaufen umfangreicher Schutz- und Hygienemaßnahmen. Trotz der Sicherheitsvorkehrungen war der einzigartige Erlebnischarakter der Häcker Hausmesse spürbar.

Inspirierende Küchenwelten

Die außergewöhnliche Kücheninszenierung hatte es wieder in sich. Auf gut 3.800 Quadratmetern gab es insgesamt 42 neue Küchen der beiden Kollektionen classic und systemat zu entdecken. Zu Beginn wartete eine ganz besondere Premiere auf ihr Publikum: die Präsentation der ersten Küche auf nur 100 Einheiten limitierten Erstauflage von systemat 3.0. Eine kleine Sensation und die weltweit erste Gelegenheit überhaupt, das zukunftsweisende Leistungspaket live und in Farbe zu bestaunen. Ebenfalls zum Staunen waren die liebevoll gestalteten und bis ins kleinste Detail ausgearbeiteten Küchenwelten, die auf dem weiteren Rundgang folgten. Die Messe-

besucher tauchten ein in authentische Küchenwelten, die viel Raum für Inspiration boten und die neuesten Trends der Küchenplanung lebendig widerspiegeln.

Virtuelles Messeerlebnis

Besondere Zeiten erfordern besondere Lösungen: Damit alle Kunden und Interessenten in den Genuss der Häcker Küchenneuheiten kommen können, wurde rechtzeitig zu Messebeginn eine umfangreiche Online-Plattform aus der Taufe gehoben. Das komplett in Häcker Eigenregie entstandene Hausmesseportal bietet ein digitales Messeerlebnis, das in dieser Form bereits einen Meilenstein für sich darstellt. Neben einer Vielzahl an aussagekräftigen Bildimpressionen erwartet die Online-Besucher ein reichhaltiges Informationsangebot in Form sehenswerter Videos, E-Books und Broschüren. Besonderes Highlight des mehrsprachigen Messeportals ist die virtuelle 360°-Tour durch die Hausausstellung. Im Rahmen des interaktiven Nutzererlebnisses können sämtliche Küchenkojen in aller Ruhe erkundet und ausführlich begutachtet werden. Auch empfehlenswert für diejenigen Messebesucher, die bereits vor Ort in Rödinghausen waren und die spannende Ausstellung nochmals Revue passieren lassen wollen. Spätestens bis zur Eröffnung der Hausmesse 2021 besteht nun die Gelegenheit, alle aktuellen Häcker Neuheiten und Meilensteine online zu erleben:

hausmesse.haecker-kuechen.de



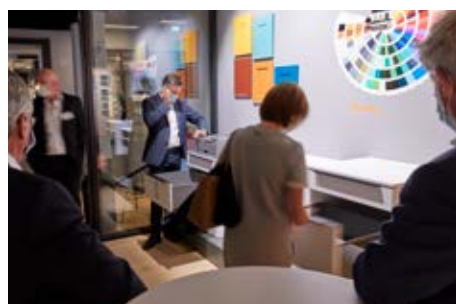
„Die Messe war ein voller Erfolg, wir haben viel positives Feedback erhalten.“

GISELA REHM, LEITUNG MARKETING & INNENARCHITEKTUR

- MESSENEWS -

Echtes Highlight

Mit systemat 3.0 präsentierte Häcker ein herausragendes Leistungspaket aus Designkorpus, Lackkompetenz, Sichtseitenkonzept, Ergonomie und Technik.



Buntes Leben

Bei systemat 3.0 können Kunden aus 190 RAL-Farben ihren Lieblingston wählen. Auf der Hausmesse bestaunten die Besucher zudem pfiffige Gestaltungsideen.



Fühlt sich klasse an

Die Hausmesse bot die Gelegenheit, mit neuen Materialien und Oberflächen auf Tuchfühlung zu gehen. Die innovative PerfectSense®-Oberfläche war haptisch, optisch und technisch ein echtes Highlight.



Genussvolle Momente

Für erfrischende Gaumenfreuden zwischen durch sorgte der beliebte Eisstand, der das Messeerlebnis im wahrsten Sinne des Wortes versüßte.

EINFACH ALLES RICHTIG GEMACHT



Gewinnbringende Partnerschaft: Der neue SLD Slim Line Drawer von GRASS ist das fortschrittlichste Schubkastensystem auf dem Küchenmarkt. Mit seiner nur 8 mm dünnen Vollmetall-Zarge wurde ein eindrucksvolles Designlevel erreicht, das hinsichtlich Form, Funktion und Langlebigkeit höchste Ansprüche erfüllt. Häcker Küchen hat die Entwicklung der einzigartigen Weltneuheit von Beginn an begleitet und sie mit systemat 3.0 jetzt auf dem Markt lanciert – als erster und bisher einziger Küchenhersteller. Zeit für eine Bestandsaufnahme: WORK im Gespräch mit den Geschäftsführern JOCHEN FINKEMEIER und STEFAN MÖLLER.

Seit wann arbeitet Häcker Küchen mit GRASS als Lieferanten zusammen?

Jochen Finkemeier: Mit dem Start von systemat – sozusagen systemat 1.0 – haben wir begonnen, mit GRASS das Thema Schubkasten abzudecken. Erstaunlicherweise ist das der Schubkasten, den es heute noch im Bereich von classic gibt. 1998 war der Start mit GRASS und bis heute hat sich dieses Produkt in der Optik und Funktionalität gehalten. Also ein Produkt, das so seit 22 Jahren verkauft wird.

Stefan Möller: Wenn man den Kasten von 1998 nimmt, den wir in systemat gebracht haben und den wir jetzt in unserer classic-Linie bringen, sieht er optisch identisch aus, hat sich aber im Detail deutlich verändert und weiterentwickelt. Kontinuierliche Weiterentwicklung bei

konsequenter Wahrung der Wiedererkennbarkeit, das ist unsere langfristige Strategie.

So entstehen echte Klassiker. Eine Sicherheit für Handelspartner, oder?

JF: Und das ist auch das, was unsere Kunden sehr schätzen. Also diese Langlebigkeit der Produkte. Die Optik als Klassiker und die Zuverlässigkeit der Technik. Der Schubkasten ist mit das sensibelste technische Produkt in der Küche. Und da ist es für den Kunden absolut wichtig, eine Sicherheit zu haben. Eine technische Sicherheit und eine Langlebigkeit in der Warenpräsentation. Und da wir die Produkte immer über so einen langen Zeitraum beständig im Markt halten, hat natürlich der Händler weniger Notwendigkeit, die Ausstellungsküchen zu tauschen.

Für systemat 3.0 wurde das Thema Schubkasten neu überdacht. Wie kam es dazu?

SM: Wir haben grundsätzlich hinterfragt: Sind wir zeitgemäß oder nicht? Also haben wir mit jedem Player am Markt gesprochen und gesagt: Stelle uns einen Schubkasten vor, der für die nächste Dekade absolut State of the Art ist. Unterschiedliche Konzepte wurden uns anschließend vorgestellt. Das überzeugendste Konzept hat uns GRASS vorgestellt.

JF: Die Partnerschaft mit GRASS war immer schon von Flexibilität und Innovation geprägt. Sie haben sich seit jeher auf individuelle Projekte mit uns eingelassen.

GRASS ist seit 2005 Teil der Würth-Gruppe. Hat sich dadurch die Zusammenarbeit verändert?

SM: Der Produktfokus ist nach wie vor unverändert. GRASS bietet perfekte Produkte, tolle Designs und hohe Detailqualität. Würth hat diese DNA beibehalten, aber die Produktion dabei auf einen völlig neuen Stand gehoben. Das komplette Supply-Chain-Management hat GRASS mit Würth wirklich perfektioniert. Man kann sagen, die Firma ist richtig erwachsen geworden, insbesondere was die Möglichkeit der industriellen Fertigung betrifft.

JF: Den ersten intensiven Kontakt in der Würth-Gruppe hatten wir mit Robert Friedmann, dem Vorstandsvorsitzenden von Würth. Auch die Familie Würth ist sehr engagiert, was die Zusammenarbeit mit Häcker anbelangt. Insbesondere wenn es um strategische Entscheidungen geht, dann ist immer jemand aus der Konzernleitung dabei. Dieses persönliche Engagement wissen wir sehr zu schätzen.

„Ich glaube, wir haben es immer erreicht, dass die richtigen Menschen auf allen Ebenen zusammgekommen sind, um für den Handel die besten Produkte zur richtigen Zeit zu kreieren.“

JOCHEN FINKEMEIER



Eine dieser strategischen Entscheidungen bedeutete den Startschuss für den neuen SLD Slim Line Drawer ...

SM: Ich glaube, dass die Inhaberfamilie Würth absolut hinter dem Produkt, hinter der Firma GRASS und auch hinter Häcker steht. Die hohe Investition in das neue Schubkastensystem ist mit einem entsprechenden wirtschaftlichen Risiko für unseren Lieferanten verbunden. GRASS und Häcker sind aber zu 100 Prozent davon überzeugt, dass sich diese Investition langfristig lohnt. Und mit dem Besuch der Hausmesse hat Markus Würth klar gezeigt, dass er unserer gemeinsamen Entscheidung volle Rückendeckung gibt.

JF: Da gebe ich Herrn Möller recht. Die Investitionen als solche sind ja zum Teil so exorbitant hoch, da sind relativ lange Laufzeiten einfach notwendig, um das Ganze zu amortisieren. Wenn hier nicht das Vertrauen da wäre, dass man partnerschaftlich miteinander umgeht, dann wäre dies so nicht umsetzbar.

Die Weichen in Richtung Zukunft sind gestellt. Welches Fazit ziehen Sie rückblickend aus den vergangenen zwei Dekaden?

JF: Ich glaube, wir haben es immer erreicht, dass die richtigen Menschen auf allen Ebenen zusammgekommen sind, um für den Handel die richtigen Produkte zur richtigen Zeit zu kreieren. Es geht sicherlich um technische Features, aber auch um die Optik. Genau wie Herr Möller zu Anfang sagte: Die Produkte immer wieder anzupassen, um den Kunden perfekte Lösungen zu bieten.

Ein schönes Schlusswort. Vielen Dank für das Gespräch!

W

Gemeinsam für mehr Klimaschutz



Was können wir gemeinsam für unseren Planeten und für zukünftige Generationen leisten? Beispielsweise unseren ökologischen Fußabdruck konsequent verkleinern. Wenn wir etwas bei Häcker anpacken, dann richtig: Als erster und einziger Küchenhersteller verfügen wir über ein komplett klimaneutrales Produktportfolio.

Bereits im letzten Jahr hatte die Deutsche Gütegemeinschaft Möbel (DGM) Häcker Küchen als „Klimaneutralen Hersteller“ zertifiziert. Im August 2020 wurden nun auch die classic- und systemat-Küchenmöbel selbst als klimaneutrale Produkte ausgezeichnet.

Von der Wiege bis zum Kunden: Das Institut „Fokus Zukunft“ hat die quantitativen Treibhausgasemissionen unserer nachhaltigen Produkte über deren gesamten „Lebensweg“ hinweg genau unter die Lupe genommen. Am Ende bestätigte die CFP-Studie unserem Produktsortiment sogar eine deutlich positive CO₂-Bilanz.

Attraktive Küchen und aktiven Klimaschutz in Einklang miteinander bringen – dieses Ziel hat für uns einen sehr hohen Stellenwert. Dabei halten wir uns an drei Grundsätze:

VERMEIDEN:

Müllvermeidung und Energieeffizienz sind wesentliche Faktoren unserer nachhaltigen Herstellungsprozesse.

REDUZIEREN:

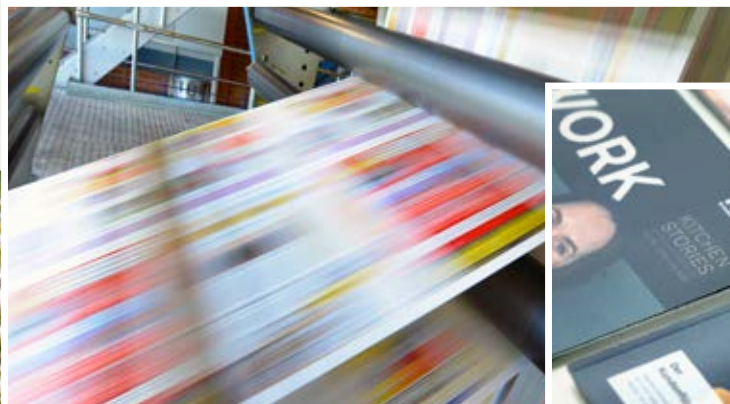
30 % Einsparungen bei Pneumatik/Druckluft sind ein aktuelles Beispiel für eine permanente Optimierung im Sinne des Klimas.

KOMPENSIEREN:

Als Ausgleich für CO₂-Emissionen unterstützen wir ausgewählte Waldaufforstungs-, Windkraft- und Wasserkraftprojekte.

Freuen Sie sich als Leser der WORK über das gute Gefühl, ein zertifiziertes Stück Klimaschutz in den Händen zu halten. Denn natürlich wurde auch diese Ausgabe CO₂-neutral gedruckt. Und was ist mit der Nachhaltigkeit nach dem Druck? Da dieses Magazin unter konsequenter Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte hergestellt wurde, lässt es sich natürlich hervorragend recyceln. Bevor es aber so weit ist, wünschen wir Ihnen eine anregende Lektüre und viel Freude beim klimafreundlichen Schmökern!

W

**Tipp!**

Erfahren Sie mehr über unseren Einsatz für Nachhaltigkeit:
www.haecker-kuechen.de/nachhaltigkeit





Von ganzem Herzen - zurück nach Hause

Das Leben schreibt die berührendsten Geschichten: Was haben ein Küchenbuffet von 1969 und ein Feuerwehrauto gemeinsam? Mit beiden möchte DANIEL ENGELSCHALL Gutes tun und Kinderaugen zum Leuchten bringen. Sein persönliches Engagement für ein Allgäuer Kinderhospiz ist für den Berufsfeuerwehrmann eine echte Herzensangelegenheit, die Häcker Küchen begeistert unterstützt.





1969

Es war einmal ...

- Mondlandung am 20. Juli
- Woodstock-Festival vom 15. bis 17. August
- Benzinpreis normal 0,58 DM
- Der Film „Heintje – Ein Herz geht auf Reisen“ erscheint
- Der brasilianische Fußballspieler Pelé erzielt am 19. November sein 1.000. Vereinstor
- Der FC Bayern München wird zum zweiten Mal Deutscher Meister

Es ist wie ein kleines Wunder: Die vergangenen 50 Jahre sind an dem Küchenbuffet Modell „München“ scheinbar spurlos vorübergegangen. Das nostalgische Schätzchen steht seit Kurzem in unserer Hausausstellung und könnte sicherlich schöne Anekdoten aus dem Leben seiner Vorbesitzer erzählen. Die wohl bewegendste Geschichte aber nahm diesen Sommer ihren Anfang: seine Rückkehr nach Hause. Alles begann mit einem glücklichen Zufall – beim Stöbern auf einem Kleinanzeigenportal.

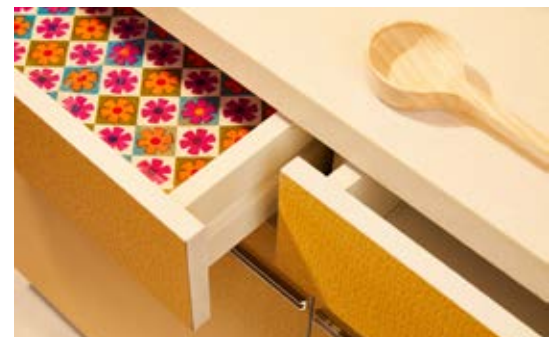
Als Daniel Engelschall das feilgebotene Küchenbuffet entdeckte, war ihm sofort klar: „Das ist ein Sechser im Lotto. Noch immer die ersten Scharniere, die Eieruhr funktioniert, keine Leimfuge“, erinnert sich Engelschall an den unverhofften Kauf. Die Intuition, die den gelernten Schreiner dazu bewegte, hat einen guten Grund: Vor zehn Jahren begann sein Faible für Häcker Küchen mit dem Besuch der Hausausstellung in Rödinghausen. Die Küchenleidenschaft motivierte den Münchner Berufsfeuerwehrmann schließlich dazu, sein eigenes Küchengeschäft zu gründen. Dieses betreibt er erfolgreich nebenbei, als Hobby mit Mehrwert.

Wohl wissend, dass er etwas ganz Besonderes ergattert hatte, meldete sich der Küchenfan bei Häcker, um das Produktionsjahr seines Schnäppchens in Erfahrung zu bringen. Schließlich meldete sich

Horst Finkemeier persönlich, um sein Interesse an dem außergewöhnlichen Fundstück zu bekunden. Es sollte das neue Highlight des historischen Ausstellungsbereichs in Rödinghausen werden. Freudig überrascht stand für Daniel Engelschall fest: Das museumswürdige Buffet muss zurück an seinen Entstehungsort, er selbst möchte sich aber nicht daran bereichern. Profitieren soll ausschließlich das Kinderhospiz im Allgäu e.V. in Memmingen.

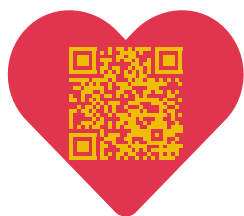
Mit dem Kinderhospiz verbindet den wohlthätigen Feuerwehrmann ein prägendes Erlebnis. Gemeinsam mit seiner Mannschaft erfüllte er dort den größten Wunsch eines achtjährigen Jungen: einmal ein echtes Feuerwehrauto sehen. Ein echter Glücksmoment für das Kind, das nur eine Woche später an Leukämie verstarb. Seitdem engagiert sich Daniel Engelschall leidenschaftlich für die Organisation und spendet gerne auch sein lieb gewonnenes Küchenbuffet für den guten Zweck.

An dieser Stelle ist das erste Kapitel der bemerkenswerten Geschichte von Daniel Engelschall und seinem Küchenbuffet Modell „München“ beendet. Die berührende Geschichte geht natürlich weiter: Daniel Engelschall und Jochen Finkemeier werden sich persönlich zur Übergabe des Spendenschecks treffen. Wir werden mit Freude darüber berichten und Sie auf dem Laufenden halten – in der nächsten WORK-Ausgabe. **W**



„Das ist ein Sechser im Lotto.
Noch immer die ersten Scharniere,
die Eieruhr funktioniert,
keine Leimfüge.“

DANIEL ENGELSCHALL



Mehr Informationen zum
Kinderhospiz Allgäu e.V.
in Memmingen

GANZ AUF EINER LINIE

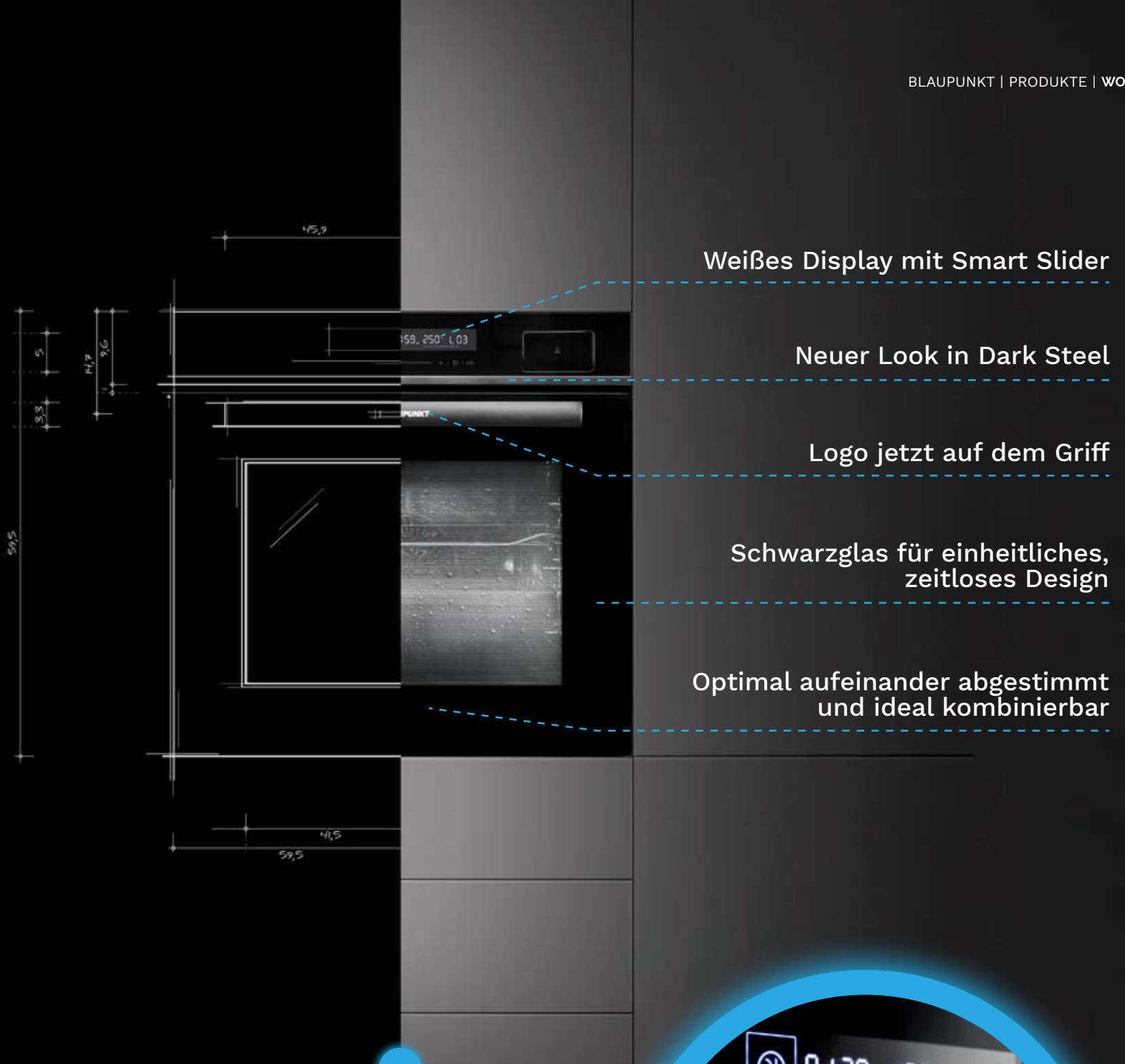


● **BLAUPUNKT**

Puristisches Design für anspruchsvolle Küchengestaltung: Mit der neuen Dark-Steel-Backofen-Serie vereint Blaupunkt technische Innovation mit zeitloser Ästhetik.

Bei der Planung moderner Wohlfühlküchen stellt die Auswahl und Kombination der passenden Einbaugeräte eine gestalterische Herausforderung dar. Klar ist: Uneingeschränkte Funktionalität ist Pflichtdisziplin zeitgemäßer Küchenplanung. Backöfen und ergänzende Kompaktgeräte sollen ganz nach Kundenwunsch kombiniert und ergonomisch sinnvoll im Kochbereich platziert werden. Hier kommen wir dann schnell zur Kür: der gestalterischen Harmonie der Gerätekombination. Die Harmonie von Formen und Farben wird im Wesentlichen auf zwei Ebenen erreicht.

Die erste Ebene ist das Gesamtbild, welches durch die Kombination von Küchenfronten und Geräten entsteht. Moderne Küchenarchitekturen verfolgen einen minimalistischen Designanspruch. Ob Küchen mit hellen oder dunklen Fronten – Einbaugeräte mit einer auffälligen Materialpräsenz wirken darin schnell wie Fremdkörper. Bei der Dark-Steel-Serie setzt Blaupunkt daher voll auf Unterstatement: Designmerkmale wie eloxierte Metallgriffe mit gebürstetem Finish sowie großzügige Flächen aus Schwarzglas sind Ausdruck zurückhaltender Eleganz. Gleiches gilt für die neuen weißen Displays mit komfortabel bedienbaren Smart Slidern. Die stilvolle Display-Technologie gewährleistet jederzeit perfekte Ablesbarkeit – ohne das Auge unnötig abzulenken. Mit ihrer unaufdringlichen Ästhetik ist die Dark-Steel-Serie mühelos mit allen gängigen Küchenfronten kombinierbar.



Die zweite Ebene ist die stimmige Kombination der einzelnen Einbaugeräte untereinander. Hier zeigt sich der hohe Designanspruch, mit dem die neue Geräteserie entwickelt wurde. Geräteoberflächen, Displays und matt gebürstete Griffe mit mittig platziertem Blaupunkt-Logo sind optimal aufeinander abgestimmt. Ein stringenter Gesamtlook, dessen gestalterisches Potenzial sich voll offenbart, wenn zwei oder mehrere Gerätevarianten der Serie nebeneinander eingebaut werden. Die kombinierten Geräte ergänzen sich zu einer Einheit, deren einzelne Designelemente sich – im wahrsten Sinne des Wortes – ganz auf einer Linie befinden. **W**



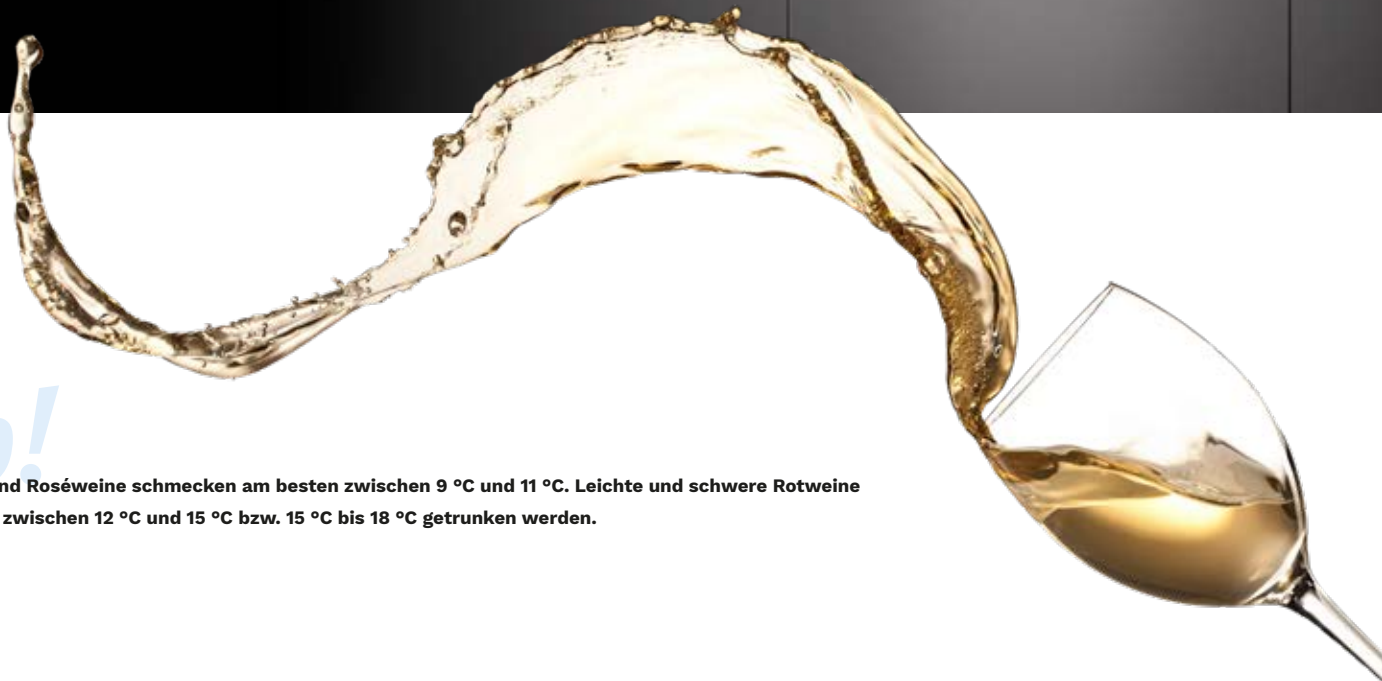
PERFEKTES KLIMA FÜR EDLE WEINE

Bewunderer von erlesenem Wein und anspruchsvollem Design dürfen sich über eine ganz besondere Neuheit freuen: Erstmals hat Blaupunkt einen hochwertigen Weinkühlschrank auf den Markt gebracht.

„In der Vergangenheit stand das Thema Weinkühler nicht ganz oben auf unserer Prioritätenliste. Doch mit der Steigerung der Wertigkeit unserer Geräte und den Ansprüchen unserer Kunden ist diese Produktwelt immer stärker in unseren Fokus gerückt“, so der HKA-Geschäftsführer Olaf Thuleweit. Der stilvolle Einbau-Weinkühlschrank greift die minimalistische Designsprache der neuen Dark-Steel-Serie auf und fügt sich nahtlos in das technisch hochwertige Produktportfolio ein.

Purismus trifft auf Luxus: Das konsequent ohne Griffe umgesetzte Design ist wie geschaffen für den Einbau in grifflose

Küchen. Mittels elektronischer Türöffnung kann jederzeit komfortabel auf die wohltemperierten Weinflaschen im Inneren des Kühlschranks zugegriffen werden. Mit insgesamt 36 Flaschen ist das Fassungsvermögen großzügig bemessen und ermöglicht Genießen die optimale Kühlung einer überzeugenden Weinauswahl. Lieblich oder trocken? Die perfekte Trinktemperatur eines Weines richtet sich nach seiner Charakteristik. Je süßer ein Wein ist, desto kühler sollte er genossen werden. Zwei separate Temperaturzonen stellen daher sicher, dass der gewünschte Wein jederzeit wohltemperiert und servierbereit ist. Cheers! **W**



Tipp!

Schaum-, Weiß- und Roséweine schmecken am besten zwischen 9 °C und 11 °C. Leichte und schwere Rotweine sollten am besten zwischen 12 °C und 15 °C bzw. 15 °C bis 18 °C getrunken werden.

Häckers gewinnender Küchen- tipp!

#2

SAUER MACHT LUSTIG – UND SAUBER!

Die Zitrone: Sie ist ein vielfältiger Helfer im Haushalt.

Mit folgenden Tipps nutzen Sie Zitronen als natürliches Reinigungsmittel.

ZITRONE ALS FLECKENENTFERNER:

Lösen Sie ca. 15 Gramm Zitronensäure in 1 l warmem Wasser auf: Dieser Mix ist perfekt, um Schweißflecken aus hellen T-Shirts zu entfernen. Nur vier Stunden darin einweichen und dann wie gewohnt waschen.

KLARSPÜLER: Mischen Sie 300 Milliliter klaren Alkohol (40-prozentig) mit 80 Gramm Zitronensäure und 200 Milliliter Wasser – fertig ist ein effektiver, natürlicher Klarspüler.

MIT ZITRONENSÄURE KALK LÖSEN:

Wasserkocher und Kaffeemaschinen lassen sich mit einer Mischung aus 2 Esslöffeln Zitronensäurepulver und 1 Liter Wasser schonend entkalken.

GERÜCHE LOSWERDEN UND REINIGEN:

Wenn das Schneidbrett nach dem Abspülen noch unangenehm riecht oder noch Rückstände enthält, einfach eine halbe Zitrone mit grobem Salz auf dem Brett

reiben und dieses anschließend klar abspülen. Schon duftet es hervorragend und ist richtig sauber.

ANGEBRANNTES AUS TOPF, PFANNE & CO. LÖSEN:

Sollte das Essen am Topfboden angebrannt sein, kann man diesen ganz natürlich reinigen. Einfach 1 Esslöffel Zitronensäurepulver und 1 Tasse Wasser mischen. Anschließend im betroffenen Topf oder in der verkrusteten Pfanne aufkochen. Danach eine halbe Stunde einwirken lassen. Mit klarem Wasser nachspülen. Fertig.

RÜCKSTÄNDE VON KAFFEE UND TEE

ENTFERNEN: Becher und Tassen mit Tee- und Kaffeerändern lassen sich ganz einfach reinigen. Ein Stück Zitrone mit Salz bestreuen und damit gründlich Becher und Tassen ausreiben, die unschöne Tee- und Kaffeeränder haben. Etwas einwirken lassen und hinterher alles ganz gründlich ausspülen. **W**



Zitronen bitte nicht zum Putzen von Metall benutzen. Zitronensäure sollte nicht bei Oberflächen und Geräten aus Aluminium oder anderen unedlen Metallen zum Einsatz kommen: Die sind säureempfindlich.





Sandra Barmeier

Die kreative Häcker Interior-
stylistin gibt in dieser Serie
facettenreiche Dekotipps
für Ausstellungsküchen. So
erzählt jede Küche eine eigene
spannende Geschichte.

HARMONIE DER KONTRASTE

Japanischer Purismus trifft auf skandinavische Formalität: Der Einrichtungstrend „Japandi“ spiegelt den Wunsch nach Komplexitätsreduktion und Entschleunigung wider. Minimalistisch und konzentriert auf das Wesentliche – Häcker Interiorexpertin SANDRA BARMEIER verrät Tricks, wie sich der Wohnraum Küche mit dem japanisch-skandinavischen Stilmix zu einem persönlichen Ruhepol verwandeln lässt.

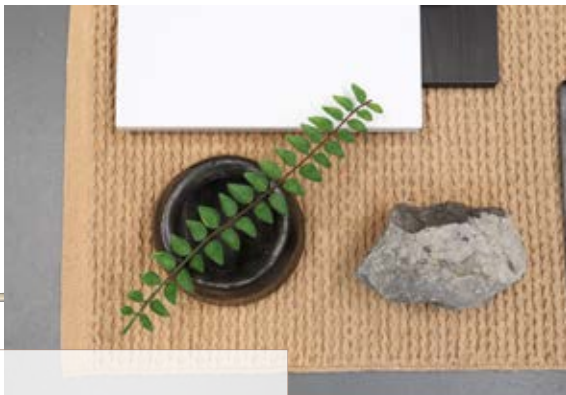
„Unsere Welt dort draußen ist so laut, wir leben in einer ständigen Reizüberflutung“, beschreibt Sandra Barmeier den von vielen als hektisch empfundenen Alltag der heutigen Zeit. „Daher ist das Japanische so wichtig für uns.“ Damit spielt sie auf den konsequenten Verzicht auf Überflüssiges an, der prägend für die japanische Einrichtungsphilosophie ist. Klarheit, dunkle Hölzer und die Farbe Schwarz sind wesentliche Merkmale der fernöstlichen Ästhetik, die trotz aller Strenge eine gewisse Leichtigkeit verströmt.

GEOMETRISCHE FORMEN IN KÜCHENPLANUNG UND DEKORATION FÜR EIN LEISES FORMENSPIEL



VERZICHT AUF SCHNICKSCHNACK

J
a
p
a
n
d
i



SCHWARZ UND WEISS KOMBINIERT
MIT NATÜRLICHKEIT



DESIGNELEMENTE EINBINDEN

Noch zu erwähnen:

- Einsatz von historischen Erbstücken oder wertigen Erinnerungsstücken aus dem Urlaub
- Den nordischen Touch erschafft man durch Einsatz von Textilien, wie z. B. Leinentüchern und Leinenvorhängen bzw. Rollos
- Sitzzecken einplanen, mit Loungesesseln und Teppich, Beistelltischen aus filigranem, puristischem schwarzem Metall oder auch Holz
- Einsatz von Bildern und Büchern, die das Japandi-Feeling unterstreichen und deren Bildsprache Ruhe vermittelt
- Gemäßigter Einsatz von asiatischen Elementen
- Materialspiel durch harte und weiche Materialien wie Stein, Leinen und Baumwolle
- Pampasgras
- Natürlicher Stein an Wand und Boden
- Patina



In Japan legt man bewusst großen Wert auf komplett unmöblierte Wohnecken. Wie geht das einher mit skandinavischem Design? „Beide Stile sind sich eigentlich ähnlich. Japandi ist ein ruhiger, zurückhaltender Einrichtungsstil, der auf den Punkt umgesetzt sehr spannend wirkt“, erklärt die Häcker Trendspotterin die überraschend harmonische Symbiose der auf den ersten Blick gegensätzlichen Ansätze. Ihr gemeinsamer Nenner: Minimalismus.

Im Gegensatz zum allseits präsenten Schwarz des japanischen Stils umfasst die skandinavische Farbskala viel Weiß, sanfte Pastelltöne und die Farben naturbelassener Hölzer. Genau dieses puristische Spiel der Kontraste ist es, was dem Japandi-Stil seine klare Anmutung verleiht, ohne dabei beliebig oder unterkühlt zu wirken. Kurz: Eine lifestylige Wohlfühlatmosphäre, in der man nach einem hektischen Tag gerne wieder zu sich selbst findet – ohne unnötige Ablenkung.

Ost trifft auf West: Die Fusion beider Stilwelten schafft neue Spielräume für eine zeitgemäße Küchengestaltung. Funktionalität und Reduktion wird erreicht durch klar strukturierte, offene Regale sowie den Verzicht auf unnötige Dekoelemente. Regale werden nicht vollgestellt, sondern lediglich punktuell bestückt – mit auf die kontrastreiche Farbwelt abgestimmten, akzentuierenden Details.

Insbesondere die systemat-Kollektion ist wie geschaffen für eine überzeugende Umsetzung des Japandi-Konzepts. Ihre zurückhaltende geometrische Formensprache unterstreicht die hochwertig puristische Anmutung und verschafft selbst kleinen Dekodetails eine große Wirkung. Ideal sind Planungen mit weißen, dunkelbraunen und schwarzen Fronten. Losgelöst vom rein kulinarischen Kontext bekommt der Begriff „Fusionsküche“ somit eine völlig neue Bedeutung. **W**



TIPPS

FÜR EINE
WUNDERVOLLE
KUNDENKOMMUNIKATION

Neulich war ich in der heimatlichen Shoppingmall in einem Schuhgeschäft. Ja, auch Männer interessieren sich hin und wieder für Schuhe. Nach einer ersten Orientierung ging ich zielstrebig zu den Herrenschuhen. Kaum hatte ich mich vor dem Regal positioniert, kam auch schon die lautstarke Frage aus dem Hintergrund: „Kann ich Ihnen helfen?“ Ganz Mann antwortete ich der Verkäuferin: „Nein, danke. Ich schaue erst mal.“ Dann zog ich ein Paar Schuhe an, die mir ganz gut gefielen. Doch schon wieder hallte es mir, diesmal von der Seite, entgegen: „Den Schuh hat mein Mann auch.“ O. K., dachte ich, wer will das jetzt wissen? Und ist das gut oder schlecht? Schließlich kenne ich den Mann ja gar nicht. Doch sie ließ nicht locker: „Den Schuh verkaufen wir ganz oft.“ Großartig, dachte ich, die Menschen können nicht irren. Dann bin ich wenigstens nicht der Einzige, der mit diesen Schuhen rumlaufen würde. Na ja, Sie können sich sicher vorstellen, dass ich den Laden ohne Schuhkauf verlassen habe. Das, was ich hier beschreibe, hat ja durchaus wirtschaftliche Konsequenzen, nämlich null Umsatz. Denn eigentlich wollte ich ein paar schöne Brogue-Schuhe aus Leder fürs Büro. Hätte die Verkäuferin das nicht charmant in Erfahrung bringen können?

In unserer Reihe zur Vertriebs- und Marketingpsychologie beleuchte ich heute das Verkaufsgespräch als Spezialdisziplin bzw. Speerspitze des Marketings.

Wissen Sie noch, wie Sie gestern aufgestanden sind? Wahrscheinlich nicht, und das geht uns allen so mit gewohnten Tätigkeiten, die wir immer wieder machen. Oft ist es im Job genauso. Da werden einmal erlernte Taktiken und Gesprächsleitfäden angewendet.

Wir sind Gewohnheitstiere. Daher handeln wir oft in erlernten, intuitiven und automatisierten Prozessen. Sprich: Wir bevorzugen das, was wir kennen. Verkaufspsychologie bedeutet daher auch Gewohnheiten zu durchbrechen und zu verändern. Doch wie können Sie diese Routine geschickt verändern und neue Ansätze der Kundenkommunikation finden? Nachfolgend haben wir für Sie einige erfolgreiche Strategien zusammengestellt:



Nr. 1: Ganzheitliche, individuelle Wahrnehmung

Nehmen Sie Ihre Kunden und Besucher in ihrer jeweiligen individuellen Persönlichkeit wahr und interessieren Sie sich dafür. Denn dann interessiert sich der Kunde auch für Ihr Angebot. So kommt die Waage im Kopf wieder ins Gleichgewicht. Beispiel: Eine Familie möchte auch als Familie wahrgenommen werden. Begrüßen Sie daher beim Betreten Ihres Geschäftes auch die kleinen Gäste gebührend und binden Sie sie ins Gespräch mit ein. Eltern mögen Menschen, die ihre Kinder mögen.

Das erfolgreiche Unternehmerpaar, der schüchterne Technikfreak, das redselige Rentnerpaar, die besserwissende Ordnungsfanatikerin . . . Die Bedürfnisse der Menschen sind sehr vielfältig und individuell.

Nr. 3: Aktive oder passive Sprache – Konjunktiv?

Vertrauen beim Kunden entsteht über die Sprache. Je klarer und verbindlicher Sie sprechen, desto mehr Vertrauen wird aufgebaut. Der Konjunktiv ist ein Weichmacher. Die Worte „würde“, „hätte“, „könnte“ funktionieren dabei nicht. Genauso wenig die beliebten Ausdrücke „eigentlich“, „vielleicht“ und „eventuell.“ Streichen Sie solche Wörter ersatzlos!

Wie ist das mit der Passivform? Kundenorientierte Sprache setzt auf die Aktivform. Passiv: „Es wird sich jemand darum kümmern!“ Aktiv: „Ich kümmere mich darum.“ Passiv: „Das kann man umbauen.“ Aktiv: „Das bauen wir nach Ihren Wünschen um.“

Nr. 2: Ich- vs. Sie-Sprache

Wann hören wir zu? Hören Sie zu, wenn ein Verkäufer in Monologen spricht und nur das eigene Produkt lobt? Der Mittelpunkt für solche Verkäufer ist nicht der Kunde, sondern nur das eigene Produkt oder das eigene Unternehmen. Beispiel gefällig? „Was muss ich tun, damit Sie unser Kunde werden?“ Um wen geht es hier? Um den Verkäufer.

Das Gleiche nun in der Sie-Sprache: „Was wünschen Sie sich von Ihrem Küchenpartner? Welche Probleme muss eine neue Küche für Sie lösen? Welche Anforderungen haben Sie an eine neue Küche?“ Eine komplett andere Wirkung.

Nr. 4: Negative oder positive Sprache?

„Keine Angst, Sie werden das nicht bereuen!“ Was denken Sie jetzt? Klar: Angst.

Das Gehirn schafft die Verarbeitung nicht so, wie es gemeint war. Der Klassiker: „Denken Sie jetzt nicht an eine gelbe Zitrone!“ Und schon denken wir an was und an welches Gefühl? Genau, an eine saure, gelbe Zitrone. Unsere Gedanken werden automatisch zu Emotionen. Negative Wörter lösen damit auch sofort negative Emotionen aus. Ersetzen Sie daher Unwörter durch die positiven Pendants (z. B. „unglaublich“ durch „außergewöhnlich“) und negative Wörter wie „kein Problem“ oder „keine Angst“ durch positive Begriffe wie „alles gut“, „sicher, gerne“, „ganz sicher“, „Seien Sie sicher“ . . .



Nr. 5: Persönliche oder unpersönliche Sprache

Das Wort „man“ ist so ein unpersönliches Wort. Wer will schon gerne „man“ sein?

„Hier kann man die Temperatur des Ofens einstellen.“
Besser: „Hier stellen Sie ganz leicht die Temperatur für Ihren Lieblingskuchen ein.“

Mit der richtigen Sprache ist es einfach, einen Menschen als Menschen zu erreichen und wahres Interesse an ihm zu zeigen. Es geht doch darum, auf den anderen zuzugehen und die Welt durch seine Brille zu sehen: was er braucht, was ihm wichtig ist, was ihn interessiert und wann er kaufen möchte.



Es gibt noch weitere Möglichkeiten, wie man durch eine psychologische Gesprächsführung erfolgreich agieren kann. Letztlich macht es natürlich auch die Übung. Meine Empfehlung lautet: Flexibilisieren Sie Ihr Repertoire in der Verkaufspsychologie und in der Sprache. Üben Sie einfach neue Strategien in der täglichen Routine. Sie werden die Beziehung zu Ihren Gesprächspartnern mit Sicherheit verbessern und Ihre Ziele leichter erreichen.

Nr. 7: Erzeugen Sie Bilder im Kundenkopf

Stellen Sie sich vor, Sie backen in der Vorweihnachtszeit mit Ihren Kindern oder Enkeln gemeinsam in der neuen Küche. Alles duftet nach warmen, frischen Keksen und Gebäck, nach Zimt und Vanille . . . Und draußen fällt leise der erste Schnee. Kitschig? Vielleicht. Ein Bild im Kopf? In jedem Fall.

Stellen Sie sich vor, Sie laden Freunde nach Hause ein. Ein leckeres Buffet, Sekt, Bowle, Bier, es wird gefeiert, geredet und gelacht. Und alle bewundern Ihre neue, außergewöhnliche Küche. Wieder Bilder im Kopf? Ganz gewiss.

Mit Sprache (und Dekoration) können Sie bewusst positive Assoziationen erzeugen. Ein inneres „Ja.“ Wie schön, dass die neue Küche schon vorab mit diesen Szenen verbunden ist.

Zum Autor:

Lars Breder • Diplom-Betriebswirt • Spezialist für Kommunikation und Neuromarketing



WENN KÜCHEN AUF DIE REISE GEHEN: NÄCHSTER HALT VERONA



CLEVER KOMBINIERT

Leerfahrten vermeiden und Fahrer entlasten – dieses Ziel führte im April 2020 zum Startschuss eines erfolgreichen Pilotprojekts. Im Rahmen der europaweiten Auslieferung testete die Häcker Versandlogistik erstmalig die Kombination von Straße und Schiene. Die Idee: Lkw-Fahrten bei mehrtägigen Europatouren reduzieren, indem den Fahrern fertig beladene Auflieger per Bahn in ihr Zielgebiet nachgeschickt werden. Das clevere Transportkonzept spart – neben Zeit und Geld – auch CO₂-Emissionen.

Manchmal ist es an der Zeit, neue Wege zu gehen. Zum Beispiel den Weg von der Straße auf die Schiene. Bei der Einführung nachhaltiger Transportlösungen ist die Häcker Versandlogistik immer eine Sattelschlepperlänge voraus. Insbesondere wenn es darum geht, die Auslastung der eigenen Lkw-Flotte zu verbessern und den Fahrern optimale Bedingungen für produktive Touren zu schaffen.

Häcker beliefert Kunden in ganz Europa. Aktuell sind rund 40 Prozent der modernen Lkws außerhalb Deutschlands unterwegs. Die Touren der Fahrerteams dauern bis zu fünf Tage. In dieser Zeit pendeln sie zwischen ihrem ostwestfälischen Start- und ihrem süd-europäischen Zielgebiet. Ist die erste Auslieferung geschafft, kehren sie mit leerem Sattelschlepper zurück nach Rödinghausen und machen sich im Anschluss daran voll beladen erneut auf den Weg zu den nächsten Kunden. In der Praxis bedeutet das: Leerkilome-

ter – also Kilometer, die ein Nutzfahrzeug ohne Ladung zurücklegt. Hinzu kommen die Anfahrtskilometer für die erneute Auslieferung. Viele Kilometer, die vermeidbar sind.

„Deshalb haben wir überlegt, wie wir das verbessern können. Und da kam uns die Idee: die Fahrzeuge sind doch schon im Zielgebiet unterwegs und liefern dort aus. Eigentlich müssten wir nur die Auflieger hinterherbringen“, erinnert sich Thorsten Joerend, Leiter der Versandlogistik bei Häcker. Die Wahl fiel dabei schnell auf den umweltfreundlichen Schienentransport. „Dadurch, dass wir die Touren mit dem Zug kombinieren, haben wir nicht mehr diese An- und Abfahrten“, erklärt Joerend. „Wir haben die Fahrzeuge besser ausgelastet, was die Auslieferung angeht, und können auf den Einsatz zusätzlicher Fahrzeuge verzichten.“ Anders ausgedrückt: mehr Produktivität von Flotte und Fahrer ohne Erhöhung von Fuhrparkkosten und Personaleinsatz.

Auf der Schiene nach Süden

Fertig beladene Sattelaufleger mit dem Zug Richtung Südeuropa schicken – klingt zunächst einfach, birgt aber eine Herausforderung technischer Natur. Konkret: Die Aufleger des Häcker Fuhrparks sind nicht kranbar und damit eigentlich nicht bahnfähig. Denn die Verladung auf Güterzüge geschieht in der Regel unter Einsatz eines Krans, der den kompletten Aufleger auf einen Waggon hievt. Das Equipment von Häcker war ursprünglich jedoch einzig und allein für den Einsatz auf der Straße vorgesehen, nicht aber für den kombinierten Güterverkehr. Übrigens sind etwa 90 Prozent aller Sattelaufleger nicht kranbar. Aber wo ein Wille ist, ist auch ein Weg!

„Wir haben Bahnanbieter ausfindig gemacht, die nicht bahnfähige Aufleger auf die Schiene bringen können“, erläutert Thorsten Joerend. Darunter das private Eisenbahnverkehrsunternehmen TX Logistik, welches die sogenannte

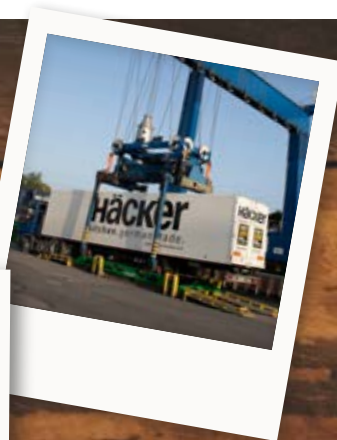
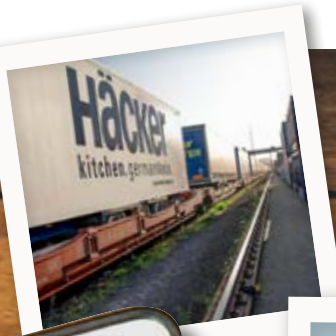
NIKRASA-Lösung anbietet: ein vertikales Verladungssystem für den kombinierten Eisenbahnverkehr. Dieses ermöglicht den Umschlagvorgang von nicht kranbaren Auflegern auf Standard-Taschewagen. Damit kam der Zug ins Rollen: Seit April schickt

Häcker nun regelmäßig Aufleger per Bahn nach Italien. Die Fahrerteams wurden von Beginn an aktiv in das Projekt „Bahnverladung Europa“ miteinbezogen und sind überzeugt von dem kombinierten Transportkonzept. Ihr Fazit: mehr Auslieferungen und mehr Ruhezeiten – bei weniger Fahrkilometern.

„Wir wollen das Thema Bahnverladung vorantreiben und haben kurzfristig 20 kranbare Aufleger bestellt. Das macht die Verladung einfacher und wir sind deutlich flexibler bei der Wahl der Zugstrecke.“ Thorsten Joerend und sein Team nutzen ihre Zeit effizient. Sowohl bei ihren Fahrten nach Verona als auch beim Ausbau nachhaltiger Transportlösungen. Buon viaggio! **W**

Der Umwelt zuliebe!

Bis zu **65%**
CO₂-Einsparung im
Intermodal-Transport



*Das Fahrerteam für Südeuropa
Lars Morgeuroth (links) &
Sebastian Hüsewamm (rechts)*





FLÄCHE
206,63 km²



AMTSSPRACHE
Italienisch



EINWOHNER
259.608



WORK & TRAVEL

Ciao! In der norditalienischen Region Venetien, nur wenige Kilometer vom Gardasee entfernt, liegt die lebendige Stadt Verona. Die mittelalterliche Altstadt von Verona wurde im Jahr 2000 zum UNESCO-Welterbe ernannt und verzaubert Besucher aus aller Welt mit ihrem historischen Charme. Hier werden Zeit- und Literaturgeschichte erlebbar.



Kolossal: Die **Arena di Verona** ist das majestätische Wahrzeichen der Stadt. Sie gilt als das drittgrößte noch erhaltene Amphitheater der Antike – nach dem Kolosseum in Rom und der Arena von Capua. Der verbliebene Teil des Bauwerks ist 138 m lang und 109 m breit. Das Innere der ovalen Arena überzeugt durch hervorragende Akustik und bietet Platz für 22.000 Zuschauer. Statt an Gladiatorenkämpfen erfreut sich das Publikum heute jedoch an Konzertevents und den berühmten Opernfestspielen.

www.arena.it



Verliebte wandeln im **Casa di Giulietta** auf den Spuren von Shakespeares Romeo und Julia. Der im romantischen Innenhof zu bestaunende Balkon wurde allerdings nachträglich angebaut und ist somit nicht Originalschauplatz des berühmten Liebeschwurs. Ob Julia hier wirklich gelebt hat? Vielleicht! Das gotische Haus aus dem 14. Jahrhundert befand sich lange im Besitz der Familie Dal Cappello. Eine starke Ähnlichkeit zu Julias Familiennamen „Capulet“ ist definitiv vorhanden.

www.veronatouristoffice.it



Entlang der **Valpolicella-Weinstraße** zwischen Verona und dem Gardasee lassen sich die besten veronesischen Weine entdecken. Kellerbesuche, Weinproben und typische Produkte der Region – das Valpolicella und seine Winzer haben Genießern einiges zu bieten. Bereits Ernest Hemingway wusste die Leichtigkeit der typischen rubinroten Sommerweine zu schätzen. Neben genussvollen Momenten lädt die malerische Landschaft dazu ein, inmitten der grünen Weinberge einfach mal die Seele baumeln zu lassen.

www.stradadelvinovalpolicella.it

Homestory

*Zu Gast bei
Olga Kliewer in ihrem
„Küchenatelier im Schloss“
Rheda-Wiedenbrück*

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Zweifellos ist ein fürstliches Residenzschloss ein außergewöhnlicher Ort für ein Küchenstudio. Nicht minder außergewöhnlich ist ein Küchenstudio mit nur einer Ausstellungsküche. Und das Erlebnis virtueller Küchenrealität in historischem Ambiente?

Ganz klar: außergewöhnlich! OLGA KLIEWER geht Dinge gerne anders an, wie ihr „Küchenatelier im Schloss“ unzweifelhaft zeigt. Wir waren neugierig und haben die unkonventionelle Gründerin auf Schloss Rheda besucht.

Schon die Anfahrt zu dem im Mai 2020 eröffneten „Küchenatelier im Schloss“ ist ein Erlebnis. Der schmale Steinweg zum Schloss Rheda führt vorbei an der Orange-rie des kunstvoll angelegten Schlossgartens. Wir passieren die historische Brücke der ehemaligen Wasserburg und gelangen schließlich zum Barocktrakt des fürstlichen Anwesens. Dort nimmt uns Gastgeberin Olga Kliewer gut gelaunt in Empfang. Erwartungsvoll folgen wir ihr in den zweigeschossigen Backsteinbau, dessen aufwendig saniertes Inneres heute eine Bürogemeinschaft beheimatet – und nun eben auch ein

Küchenstudio. Über klangvolles Holzparkett führt der Weg vorbei an einer Gemäldegalerie mit Porträts altherwürdiger Adelshäupter. „Die Bilder sind Originale“, informiert uns die quirlige „Schlossdame“, als sie unsere staunenden Gesichter bemerkt. Wir erreichen die unscheinbare Tür, hinter der sich das weltweit wohl erste und einzige Küchenstudio in einem wahrhaftigen Schloss verbirgt. Die Spannung steigt!

Stolz präsentiert uns Olga Kliewer das Herzstück ihres nur 80 Quadratmeter großen Küchenstudios: die „Schlossküche.“ Die imposante Raumhöhe nahezu komplett nutzend, fügt sich die mondäne Küchenkomposition wie selbstver-



Fotos: Florian Kochinke

Styling: Olga Kliewer

Location: Schloss, Rheda-Wiedenbrück



*My Kitchen
is my Castle!*

SEIT
MAI 2020!
FLÄCHE: 77 m²
ÖFFNUNGSZEITEN:
NACH VEREIN-
BARUNG

Blick in die Zukunft

Mittels futuristisch anmutender VR-Brille haben Olga Kliewers Kunden die Möglichkeit, ihre geplante Küche noch vor Fertigstellung in der virtuellen Realität zu erleben.

ständig ein. Die klare Geometrie des graphitgrauen Küchenarrangements steht dabei in einem spannenden Kontrast zu den kleinen Imperfektionen der Räumlichkeiten, wie sie für Altbauten typisch sind – die dadurch erst ihren richtigen Charme erhalten. „Alle Decken, Wände und Böden sind so schief, wie sie eigentlich nur sein können. Die Monteure von Häcker Küchen haben hier wirklich viel geleistet“, denkt die Gründerin anerkennend zurück.

„Mir wurde von allen Seiten geraten, keine dunkle Küche zu nehmen. Aber ich stehe zu der Farbe, die ich selbst sehr mag! Auch wegen der dunklen Küche kommen Leute zu mir ins Studio.“

OLGA KLIEWER

Ähnlich unkonventionell wie das auf nur eine Küche fokussierte Ausstellungskonzept ist die Beratungsstrategie der kreativen Küchenplanerin. Statt mit einer riesigen Küchenausstellung überrascht und beeindruckt die junge Gründerin mit einem Ausflug in die virtuelle Realität. „Oft fällt es Kunden schwer, sich ihre zukünftige Küche vorzustellen. Zumal das Haus in vielen Fällen noch gar nicht steht“, erklärt Olga Kliewer des Pudels Kern der Küchenplanung. „Ich möchte meinen Kunden die Entscheidung für ihre neue Küche so einfach wie möglich machen.“ Das funktioniert so: Mittels VR-Brille können sich Olga Kliewers Kunden ihre Traumküche ganz genau anschauen, noch bevor sie steht. Geplante Laufwege abgehen, realitätsnah die Höhe der Schränke sehen oder einfach mal die ausgefallensten Farbvarianten ausprobieren – bei dem virtuellen Rundgang ist alles möglich. Der Blick in die Zukunft begeistert Olga Kliewers Kunden, denn ihre neuen Küchen entsprechen sowohl in der Theorie als auch in der späteren Praxis allen Erwartungen.

Von der virtuellen Realität zurück zur realen Häcker Küche auf Schloss Rheda: Die voll funktionstüchtige und mit vielerlei technischer Finessen ausgestattete Schauküche soll zukünftig Mittelpunkt regelmäßiger Kochevents werden. Eine anregende Gelegenheit für potenzielle Küchenkäufer, die Vorzüge des inspirierenden Küchenarrangements im praktischen Einsatz zu erleben. „Der Fürst findet es toll, dass hier Kochevents geplant sind. Denn Kochen hat an diesem Ort Tradition.“ Fürstlich speisen auf Schloss Rheda – mit ihrer Häcker Küche knüpft Olga Kliewer gerne an diese schöne Tradition an. Adel verpflichtet! **W**

www.kuechenatelier-im-schloss.de



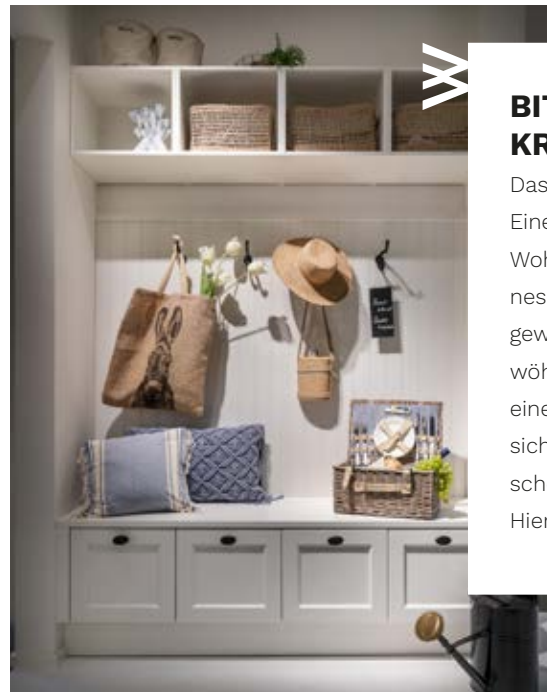
Pfiffig weiter planen

Für alle, die gerne mehr als Küche planen, bietet Häcker fantastische Lösungen. Denn mit Häcker Küchenmöbeln eröffnen sich geniale Möglichkeiten, auch weitere Wohn-, Hauswirtschafts- und Aufenthaltsbereiche clever zu gestalten.



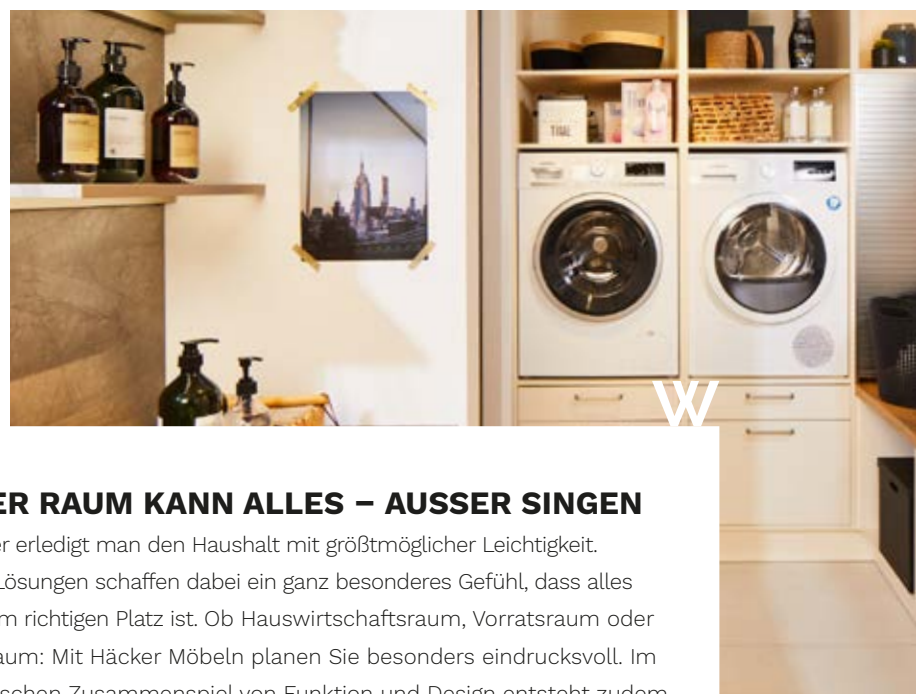
ZU HAUSE IST ES DOCH AM SCHÖNSTEN

Die Arbeitswelt verändert sich. Mehr und mehr Homeoffice-Arbeitsplätze entstehen. Wer da die passenden Lösungen bietet, wird zusätzliches Wachstum generieren können. Häcker hat für Sie facettenreiche Homeoffice-Plätze im Programm. Die lassen sich perfekt in alle Küchen- und Wohnwelten integrieren. Aus den Möbelementen der neuen Küche entsteht so ein Homeoffice-Platz in einem besonders harmonischen Gesamtbild.



BITTE BRING MIR KRÄUTER MIT

Das regt die Fantasie an. Eine Garderobe in der Wohnküche – mediterranes Leben inklusive. Außergewöhnliche Idee, außergewöhnlich umgesetzt. Auch eine feine Garderobe lässt sich ansprechend in eine schöne Küche integrieren. Hier ist alles möglich.



DIESER RAUM KANN ALLES – AUSSER SINGEN

Denn hier erledigt man den Haushalt mit größtmöglicher Leichtigkeit. Smarte Lösungen schaffen dabei ein ganz besonderes Gefühl, dass alles immer am richtigen Platz ist. Ob Hauswirtschaftsraum, Vorratsraum oder Abstellraum: Mit Häcker Möbeln planen Sie besonders eindrucksvoll. Im harmonischen Zusammenspiel von Funktion und Design entsteht zudem ein herrlich angenehmes Wohngefühl.



W

DAS SIEHT RICHTIG WOHNLICH AUS

Dort, wo Küche und Wohnen zusammenwachsen, entstehen völlig neue Planungsperspektiven. Einzelne Küchenmöbel bilden die perfekte Verbindung und lassen die Räume besonders gemütlich wirken. Wenn Sie eine bezaubernde Wohnküche gestalten möchten, finden Sie bei Häcker viele passende Komponenten.



W

AUF EINE SCHÖNE TASSE KAFFEE

Zusammensitzen, reden, lachen . . . Dort, wo die Pause am schönsten ist, gibt es ganz besondere Ansprüche an die Möblierung. Pflegeleicht, robust, elegant und im passenden Firmendesign. Von der Teeküche bis zur Mitarbeiterlounge – mit Häcker Möbeln können Sie fantastische Aufenthaltsbereiche gestalten. So lassen sich die Vorstellungen Ihrer Kunden bestens umsetzen. Motivierte Mitarbeiter lieben ein tolles Ambiente.

A full-page portrait of Yvonne Vogler, a woman with long, wavy brown hair, wearing a white blazer over a dark top and dark trousers. She is standing in front of a light-colored, textured wall with a black wrought-iron lamp fixture to her left. She has her arms crossed and is smiling slightly at the camera.

**„Wenn Lernen Spaß macht,
bleibt auch mehr hängen.
Und dann wirkt es auch länger.“**

YVONNE VOGLER

Die Expertenschmiedin – wenn Lernen zum Erlebnis wird

Bereits bei der ersten Begegnung mit YVONNE VOGLER wird klar: Die Powerfrau brennt für ihren Job. Mit positiver Energie und feiner emotionaler Sensorik versteht es die Leiterin der Schulungsabteilung, ihre persönliche Begeisterung für Häcker Küchen unmittelbar an Mitarbeiter und Kunden weiterzugeben. Ihr Ziel: Schulungen zu einem Erlebnis machen. Dabei geht die Bildungsexpertin bewusst auch neue Wege, wie das Projekt „Campus-Online“ eindrucksvoll verdeutlicht.

Wenn Lernen Spaß macht, bleibt auch mehr hängen. Dann wirkt es auch länger“, bringt Yvonne Vogler ihre Schulungsphilosophie auf den Punkt. Seit gut zwei Jahren leitet sie den Häcker Campus und treibt die Entwicklung des in der Küchenbranche einzigartigen Schulungskonzepts mit voller Kraft voran. Von praxisorientierten Montageschulungen über informative Produktseminare bis hin zur qualifizierenden Kompaktausbildung für Küchenverkäufer – das Erfolgsrezept des umfangreichen Fort- und Weiterbildungsangebots für Häcker Kunden beinhaltet zwei wesentliche Zutaten: Kunden-
nähe und Teamwork. Für die diplomierte Geschichtslehrerin und ihr 16-köpfiges Team keine leeren Worthülsen, sondern gelebte Werte.

AUF DU UND DU

„Ich muss sagen, dass die Trainer der Kundens Schulungen sehr nahbar sind“, lobt Yvonne Vogler ihr Team. Diese Nahbarkeit zeigt sich beispielsweise bei den beliebten Abendveranstaltungen, die den offiziellen Stundenplan abrunden und auch von den Trainern gerne begleitet werden. Denn nach einem vollen Seminartag soll eines nicht zu kurz kommen: der persönliche Austausch – mit und unter den Teilnehmern. Events wie gemeinsame Kochabende oder ein Besuch der lokalen Bierbrauerei bieten eine gute Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen. Hier begegnen sich Handelspartner und Küchenstudiomitarbeiter aus den unterschiedlichsten Regionen. In ungezwungenem Rahmen wird dabei gerne gefachsimpelt oder einfach mal auf das Du angestoßen.

„Da entstehen richtige kleine Netzwerke. Und manchmal entsteht auch ein bisschen mehr. Wir hatten es schon, dass hier Teilnehmer zueinandergefunden und sogar Nachwuchs bekommen haben“, berichtet Yvonne Vogler mit einem strahlenden Lächeln. Geschichten wie diese, insbesondere aber das begeisterte Feedback ihrer „Schüler“, motivieren Yvonne Vogler und ihre Trainer immer wieder aufs Neue, viel Herzblut in ihre Arbeit und den Ausbau des Schulungsangebots zu investieren. „Wenn sich unsere Kunden hier wohlfühlen und wir wirklich nette Gespräche führen können, ist das eine schöne Belohnung für unsere Arbeit.“



EIN STARKES TEAM

Als erfahrene Führungspersönlichkeit erkennt und fördert Yvonne Vogler ihre Trainertalente, die sie größtenteils direkt aus dem Hause Häcker rekrutiert. „Unser Nest für Trainer ist tatsächlich unser eigener Innendienst, unsere Kundenbetreuung. Hier haben wir Kollegen, die in ganz unterschiedlichen Sprachen unterwegs sind und die einen super Job machen“, erläutert Yvonne Vogler die Auswahl ihres wachsenden Schulungsteams. Keine Frage: Häcker Trainer sind begeisterte Küchenprofis durch und durch. „Sie bilden eigene Kundenbetreuer und Küchenberater für Kunden aus, können Küchen planen und haben alles irgendwann schon einmal gehört, weil sie jeden Tag immer wieder neue Erfahrungen sammeln.“

Neben fundiertem Fachwissen sind es vor allem aber soziale und persönliche Kompetenzen, die jedes einzelne Mitglied im Trainerteam für die Tätigkeit im Häcker Campus qualifizieren. Zum einen sind da Hilfsbereitschaft, Kommunikationsfähigkeit und die natürliche Gabe, Dinge plausibel und geduldig erklären zu können. Zum anderen müssen Trainerkandidaten das nötige Maß an Kontaktfreude, Selbstbewusstsein und Extrovertiertheit mitbringen – die Grundvoraussetzung für ein souveränes Auftreten bei Schulungen.

Mit feinem Gespür für eben diese wichtigen „Soft Skills“ hat Yvonne Vogler in den vergangenen zwei Jahren ein engagiertes Trainerteam zusammengestellt, das es wie aus dem Effeff versteht, seine exzellente Expertise in Sachen Küchenplanung, Verkaufsberatung und Montage an Häcker Handelspartner aus der ganzen Welt weiterzugeben. Mittlerweile in sechs Sprachen und neuerdings auch online.

NEUE WEGE GEHEN

„Momentan erstellen wir sehr viel Content für unseren ‚Campus Online‘“, verrät Yvonne Vogler. Die innovative Lernplattform ist konzipiert als Ergänzung zum konventionellen Präsenztraining im Campus Rödinghausen. Live-Webinare und Video-on-Demand-Formate bieten Häcker Kunden die komfortable Möglichkeit, ihr Fachwissen ganz nach Bedarf – und unabhängig von Ort und Zeit – zu vertiefen. Gerade für internationale Kunden ein großer Vorteil, da auch mal auf große Reisen verzichtet werden kann.

„Wenn sich unsere Kunden hier wohlfühlen und wir wirklich nette Gespräche führen können, ist das eine schöne Belohnung für unsere Arbeit.“

Die Produktion von E-Learning-Angeboten brachte für das Trainerteam eine anfangs ungewohnte Komponente mit sich: Da, wo sonst in reale Gesichter geblickt wird, ist nur eine Kamera. Und vor dieser gilt es, fröhlich und vor allem auch natürlich zu agieren. Keine leichte Aufgabe, aber eine Herausforderung, welche die Trainer mit Bravour meistern. Und das ist kein Zufall: Yvonne Vogler ist ebenfalls routinierter Medienprofi. Ihre bewegte Vita beinhaltet zehn Jahre Moderation bei einem großen Teleshoppingkanal. Welches Produkt sie dort beworben hat, dürfte den geneigten Leser an dieser Stelle wenig überraschen: Küchen!

Vor diesem Hintergrund hat die kameraerfahrene Küchenexpertin größten Wert darauf gelegt, dass sich ihr Team auch vor der Linse wohlfühlt und die neue Kommunikationssituation sicher meistert. Es folgte ein professionelles Kameratraining inklusive einer Zertifizierung zum Online-Trainer. „Ich bin sehr stolz darauf, dass alle das Training so gut geschafft haben. Und dass es alle nebenbei, also neben dem Tagesgeschäft, gemacht haben“, lobt Yvonne Vogler ihre Mitarbeiter anerkennend. Ihr neuester Clou: CampusTube – ein eigener Videokanal, auf dem das Schulungsteam informative Einblicke in das Rödinghauser Campusleben gibt. Prädikat: sehenswert! **W**



- Daten & Fakten -

6

SPRACHEN

16

MITARBEITER

170

VERANSTALTUNGEN/JAHR

2.000

ABSOLVENTEN/JAHR

MEHR ZU UNSEREM E-LEARNING-PROGRAMM FINDEN SIE HIER



Live-Webinare

[my.kitchengermanmade.de/
campus-online/webinare](https://my.kitchengermanmade.de/campus-online/webinare)



Video-on-Demand-Formate

[my.kitchengermanmade.de/
campus-online/courses](https://my.kitchengermanmade.de/campus-online/courses)



CampusTube

[my.kitchengermanmade.de/
campus-online/campustube-landing-de](https://my.kitchengermanmade.de/campus-online/campustube-landing-de)

VORSCHAU

WORK

KITCHEN STORIES

#21

**DIE NÄCHSTE
AUSGABE ERSCHEINT
IM JUNI 2021!**

Unter anderem mit diesen Themen:

- **RECENT HOUSE FIT OUT** – Parkes Interiors in Belfast stattet sehr hochwertige Häuser in Nordirland aus • Im neuen Feature **PORTRÄT – MEINE HEIMAT** stellen wir Ihnen zukünftig unsere internationalen Verkaufsmitarbeiter vor • Verschiedene Architekten sprechen über **TRENDS** • **WORK & TRAVEL** – Bruno Saez ist Chorleiter und betreibt ein kleines, feines Küchenstudio in Spanien

*Ihr
Magazin
für
**Küchenkultur
& Wohninnovation***

Häcker IMPRESSUM
kitchen.germanMade.

Klimaneutral
Druckprodukt
Klimaneutralität bestätigt: 10234-2004-1001

HERAUSGEBER

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

REDAKTION / TEXT

Lars Breder, Miriam Ortmann,
Tobias Steinkamp

FOTOGRAFIE

Florian Kochinke, Andreas Löchte, Carolin
Mertin, adobestock.com, shutterstock.com

KONZEPTION, KREATION & PRODUKTION

MadeByMates GmbH & Co. KG
Heidesch 1
49549 Ladbergen
+ 49(0)5485 833 4130
info@mbym.media
www.madebymates.media

Gedruckt auf Maxisatin, FSC-Mix





systemat 3.0

EINE KÜCHENKOLLEKTION, DIE BEGEISTERT UND BEFLÜGELT.

- **Designkorpus** in drei attraktiven Farbvarianten
- **Sichtseitenkonzept** für eine fantastische Gestaltung der Außenseiten
- **Lack-Kompetenz** mit fünf Programmen in 190 RAL-Farben für einen individuellen Look und **PerfectSense® Oberfläche** mit Anti-Fingerprint, hoher Beständigkeit und antibakterieller Wirkung

- **Moderne Technik** mit der Metro Box im edlen Titan plus Schubkastensystem SLD mit 8 mm Zarge
- **Flexible Ergonomie** durch drei Korpushöhen 71,5 cm, 78,0 cm und 84,5 cm

Erweiterte Garantieverlängerung
5+5 Jahre für mehr Sicherheit





Häcker
kitchen.germanMade.

www.haecker-kuechen.de