

WORK

KITCHEN
STORIES

NR. 23 | JUNI 2022



ZUR RICHTIGEN ZEIT AM RICHTIGEN ORT

Der Fuhrpark rollt:
Zu Besuch bei Thorsten Joerend,
Leiter der Häcker Versandlogistik.

TRENDS SETZEN UND GESTALTEN

Nachhaltige Produktentwicklung:
Michael Dittberner und sein Team
sind stets am Puls der Zeit.

DAS KLEINE 1X1 DES WEINGENUSSES

Lagerung & Temperatur:
Sommelier Marcus Lagmöller verrät
nützliche Tipps für Weinliebhaber.



NO LIMITS

Unbegrenzte
Möglichkeiten

COMING SOON

HAUSMESSE 17.09.-23.09.2022





LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

während ich dieses Editorial schreibe, leben wir in Kriegszeiten. Die Hoffnung, dass dieser Konflikt gelöst wird und wieder Frieden in Europa herrscht, ist eher vage. Uns wird bewusst, dass wir in Westeuropa jahrzehntelang ein privilegiertes Leben geführt haben. Wir werden aus unserer Komfortzone heraustreten müssen.

Was heißt das für unsere Branche? Die wirtschaftliche Anspannung des letzten Jahres war der Auftakt einer extremen Preisrallye bei allen eingesetzten Roh-, Hilfs- und Betriebsmitteln bei Häcker Küchen. Der Krieg ist auch auf diesem Feld nochmal ein dramatischer Beschleuniger. Unsere Lieferanten geben in kurzen Takten und ohne Verzögerung ihre Preiserhöhungen an uns weiter.

Wir wiederum unterstützen den Handel mit einer deutlich zeitverzögerten Reaktion, um die Aufträge der Endkunden, die sich im Vorlauf befinden, fair abzuwickeln. Zwischen unserer Ankündigung der Preiserhöhung und dem Wirksamwerden liegen bei uns nahezu fünf Monate. Diese wirtschaftlichen Belastungen können nur gesunde und über Jahrzehnte solide geführte Unternehmen wie Häcker Küchen verkraften.

Trotz dieser Herausforderungen blicken wir positiv in die Zukunft. Wir haben mit concept130 einen fantastischen Erfolg in den ersten Monaten 2022 zu verzeichnen. Jetzt kommt die zweite Unterschränkhöhe in 715 mm mit Griff und in griffloser Ausführung. Damit sind unsere Händler im 130er Raster in Planung, Verkauf und Umsetzung perfekt aufgestellt.

Die intelligente Vielfalt von concept130 wird begleitet von einer lokalen Beschaffungsoffensive, über die wir in dieser Ausgabe auf den Seiten 10–13 berichten. Denn neben all den tagesaktuellen Themen verlieren wir unser Thema Nachhaltigkeit nie aus den Augen.



Wir freuen uns auch darauf, mit Ihnen wieder ins persönliche Gespräch zu kommen. Wir planen schon jetzt die Hausmesse im Herbst 2022, in deren Mittelpunkt unsere Produktlinie systematisch stehen wird.

Wenn die letzten zwei Jahre uns eines gezeigt haben, dann dies: Nichts ist garantiert und selbstverständlich. Die Gesundheit nicht, die Freiheit nicht und auch unser Wohlstand nicht. Wir müssen uns für diese Werte stark machen.

Denn die demokratische und tolerante Gesellschaft, die wir geschaffen haben, ist für mich die einzig vorstellbare Lebensform.

Herzliche Grüße

Markus Sander

GESCHÄFTSFÜHRUNG



„ UNSERE AUFGABE MUSS ES SEIN, DIE NACHHALTIGKEIT VORANZUTREIBEN. “

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DEN NACHHALTIGKEITSANSPRUCH DER HÄCKER PRODUKTENTWICKLUNG AB SEITE 18

03 Editorial

Zuversichtlich: Geschäftsführer Markus Sander reflektiert die enormen wirtschaftlichen Herausforderungen in unruhigen Zeiten und unterstreicht die Werte, für die das Unternehmen Häcker steht.

06 News

Lackkompetenz: Promotion-Aktion für RAL-Farben. Vertriebsprofis: neue Außendienstmitarbeiter*innen in Frankreich. concept130: zweite Unterschrankhöhe in 71,5 cm erhältlich. Natürlich: die Trendfarbe Beige.

08 Das kleine 1x1 des Weingenusses

Sommelier-Tipp: Weine optimal lagern und perfekt temperiert genießen – erfahren Sie was zu tun ist, damit edle Tropfen ihr volles Potenzial entfalten.

10 Neue Zeiten für den Einkauf

Kraftakt Materialbeschaffung: Weitsichtige Planung, effiziente Ressourcennutzung und gute Lieferantenbeziehungen sind die tragenden Säulen der Versorgungssicherheit bei explodierenden Kosten und vermehrten Herausforderungen.

14 Styling – Traumküchen in neuem Look

Lebendige Deko-Ideen: Häcker Stylingexpertin Sandra Barmeier reiste in die Niederlande, um anlässlich eines Fotoshootings die Ausstellungsküchen im Keuken-centrum Marssum eindrucksvoll in Szene zu setzen. Sehen Sie selbst!

18 Die Trends von morgen schon heute setzen

Zukunftsweisend: Mit dem richtigen Gespür für wichtige Trendthemen sorgen Michael Dittberner und sein Team bei Häcker erfolgreich für eine nachhaltige Produktentwicklung am Puls der Zeit.

20 Wo Lernen zum Erlebnis wird

Innovativ & interaktiv: Ob online oder im Campus Rödinghausen – mit Yvonne Vogler und ihrem engagierten Schulungsteam macht Lernen richtig Spaß. Ihr neuester Clou: das Serienformat „World of Kitchen“ auf dem haus-eigenen CampusTube-Kanal.

22 Ressourcenschonung durch Recycling

Visionärer Entwicklungspartner: Fine Decor fertigt ausschließlich Recycling-Lacklaminat. Im Interview sprechen Gründer Hasam Sekman und sein Führungsteam über die konsequente Umsetzung ihres Nachhaltigkeitsgedankens.

26 Alles zur richtigen Zeit am richtigen Ort

Der Fuhrpark rollt: Als Leiter der Häcker Versandlogistik trägt Thorsten Joerend große Verantwortung. Mit seinem engagierten Team sorgt er täglich dafür, dass tausende Auslieferungen weltweit pünktlich zufriedene Kunden erreichen.

32 Digital und mit Herz

Homestory: Besuchen Sie mit uns Axel Heitmann in seinem Studio Küche24 in Herford. Der Küchenprofi erkannte früh die Chancen des E-Commerce und nutzt seinen Online-Shop heute erfolgreich dazu, die digitale und die analoge Welt miteinander zu vernetzen.

36 Mit Volldampf Richtung Hochgenuss

Sommerliche Rezeptidee: Teriyaki-Lachs mit Sesam auf asiatischem Gemüse – leichter Genuss mit einem Hauch Exotik. Gesund und schonend zubereitet mit dem Blaupunkt Dampfgarer. Einfach lecker!

40 Zukunftsvision wird Wirklichkeit

Innovative Architektur: Gebäudeintegrierte Landwirtschaft als nachhaltige Lösung für lokale Lebensmittelproduktion? Ein einzigartiges Hybridgebäude im Herzen Oberhausens liefert Antworten auf diese elementare Zukunftsfrage.

44 Schön, Sie wiederzusehen!

Internationale Küchenmessen: Die KBIS in Orlando bildete den perfekten Rahmen für den ersten offiziellen Auftritt von Häcker Küchen in Nordamerika. Auf der espritMeubles Paris glänzte die neue Produktlinie concept130 als Messe-Highlight.

48 Attraktiver Stauraum mit Aha-Effekt

Clever geplant: Dachschrägen, Winkel und Ecken – nutzen Sie das Platzangebot in kleinen Räumen optimal. Mit den verblüffend schönen und überraschend praktischen Regal- und Schranklösungen von Häcker.

50 Vorschau & Impressum



KÜCHENTRÄUME IN 190 RAL-TÖNEN

Unter dem Motto „Genau meine Farbe“ hat Häcker Küchen ein attraktives Promotion-Paket zum Thema Lackkompetenz geschnürt. Bestehend aus Plakat, Aufsteller und Flyer unterstützt es den Handel dabei, Kundinnen und Kunden von den fantastischen Gestaltungsmöglichkeiten mit 190 RAL-Tönen zu begeistern. Inspirationen für individuelle Traumküchen und gute Nachhaltigkeitsargumente für bildschöne Lackfronten mit wasserbasierten Lacken inklusive. Um das Promotion-Set kostenlos zu bestellen, wenden Sie sich bitte an den Häcker Außendienst.

Ergänzend zu dieser Aktion gibt es eine neue Landingpage in aktuell acht Sprachen. Highlight der Website ist ein kurzweiliges Video, das eindrucksvoll die nahezu unbegrenzte Vielfalt persönlicher Farbkombinationen veranschaulicht.



www.genaumeinefarbe.com



GEBALLTE VERTRIEBSPOWER IN FRANKREICH

Zum Jahresanfang hat das französische Häcker Vertriebsteam Verstärkung bekommen. Wir begrüßen eine neue Außendienstmitarbeiterin und zwei neue Außendienstmitarbeiter:



Anthony Chareyron (L) ist neuer Häcker Ansprechpartner für den Südosten Frankreichs. Als Verkäufer und Store-Manager hat der versierte Küchenprofi in den vergangenen Jahren mit französischen und deutschen Küchenherstellern zusammengearbeitet. Seine umfangreiche Vertriebs- und Küchenexpertise hat Herr Chareyron zuletzt als Ausbilder und Dozent bei einer französischen Küchen-Franchise-Kette weitergegeben.

Eléonore Gothier (m.) betreut die Region Großer Osten in Frankreich. Sie blickt auf 25 Jahre Küchenerfahrung bei französischen Herstellern zurück – u.a. im Küchenverkauf und als Store Managerin. Frau Gothier kennt die Branche aus dem Effeß und verfügt als langjährige Kundenbetreuerin im Vertrieb über viele wertvolle Kontakte.

Stéphane Froment (r.) ist für die Region Bretagne verantwortlich. Zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn war der gebürtige Bretone elf Jahre in verschiedenen Branchen als Bereichsleiter im Einzel- und Facheinzelhandel tätig. Es folgten insgesamt 18 Jahre im Vertrieb für französische Hersteller und Händler aus der Küchen-, Bad- und Möbelbranche.

CONCEPT130: NEUE KORPUSHÖHE LIEFERBAR

Lieferbar ab Juni 2022: Mit der neuen Korpushöhe von 71,5 cm bietet das multifunktionale Rastersystem der Produktlinie concept130 ab sofort noch mehr fantastische Möglichkeiten für individuelle Küchenplanungen. Insgesamt sind nun zwei Unterschränk-Korpushöhen und zehn Hochschrank-Korpushöhen erhältlich. Gestalten Sie ganz flexibel Ihre Traumkombination – von der optischen Anmutung bis hin zur technischen Umsetzung sowie Ausstattung.

AM PULS DER ZEIT



NATÜRLICH BEIGE

Sie hält sich vornehm zurück, überlässt anderen den großen Auftritt und bestimmt doch alles: die Farbe Beige. Überall taucht sie im Moment auf. Im Interior-Bereich genauso wie in der Mode. Möbel in der Naturfarbe bringen Wärme in die Wohnung, ein beiges Jackett lässt die zerrissene Jeans gleich wie ein Designerstück wirken und Vasen im hellen Holzton passen in jede Umgebung. Ein beiger Vorhang bringt Ruhe ins Wohnzimmer und ein beiger Teppich wertet den Raum auf. Ihre Natürlichkeit macht die Sandfarbe sympathisch, ihre Kombinationsfähigkeit macht sie zum Designerliebling. Ein dezentes Beige passt zu fast allen Hölzern, Farben und Stilrichtungen. Und das von Dauer. Denn Beige ist unaufdringlich, elegant und damit zeitlos schön. Deshalb ist die neue Selection Farbe Umbra-natur auch in langlebigen Küchen eine sehr gute Wahl. Beige gibt es in verschiedenen Tönen. Mal ist es heller, mal etwas dunkler – aber immer erinnert es an Sand, an Holz und damit an die pure Natur.

**Lesen Sie mehr zum
Thema „Trends“ ab Seite 18**

DAS KLEINE 1 X 1 DES WEINGENUSSES



LAGERUNG & TRINKTEMPERATUR

Trocken, halbtrocken, lieblich oder süß? Bei der richtigen Weinauswahl entscheidet in erster Linie der persönliche Geschmack. Eigenschaften wie Farbe, Rebsorte, Anbaugebiet und Jahrgang sind zusätzliche Auswahlkriterien. Hat man sich für einen Wein entschieden, stellt sich die Frage der optimalen Lagerung.

„Idealerweise sollte Wein dunkel und vibrationsarm zwischen 12° und 14° Celsius gelagert werden. Dabei sind allzu große Temperaturschwankungen unbedingt zu vermeiden“, so der Rat von Marcus Lagmöller. Das klingt noch relativ einfach. Anspruchsvoller wird es beim Thema Luftfeuchtigkeit. Diese sollte mindestens 60 Prozent betragen, da Naturkorkenverschlüsse andernfalls austrocknen, undicht werden und den Wein oxidieren lassen. Da die wenigsten Kellerräume diese Voraussetzungen aufweisen, nutzen immer mehr Genießer*innen die Vorteile eines Weinkühlschranks. Nicht nur, dass ein solcher besonders schön und als attraktiver Einrichtungsgegenstand anzusehen ist, er ist die erste Wahl, wenn es darum geht, Weine in Ruhe und optimal reifen zu lassen. Unterschiedliche Temperaturzonen sorgen dafür, dass Rot-, Weiß-, Rosé- sowie Schaumweine gleichzeitig in einem Gerät gelagert und stets mit der optimalen Trinktemperatur entnommen

werden können. Als Faustregel gilt: Je leichter der Tropfen, desto kühler darf er getrunken werden.

Ist nun all das beachtet und beherzigt worden, kann es zum Thema Genuss kommen.

Schaum-, Weiß- und Roséweine sollten zwischen 5° und 14° Celsius verkostet werden. Für Rotwein gilt der Richtwert 12° bis 18° Celsius, je nach Alkoholgehalt und Schwere des Weines. Dabei sollte man immer im Hinterkopf behalten, dass sich die Temperatur des Weines bereits nach fünf Minuten im Glas automatisch erhöht.

„Und auch wenn es gut gemeint ist, bitte niemals das Glas bis oben hin füllen, an der ersten Wölbung sollte Schluss sein“, so Marcus Lagmöller. Das stellt sicher, dass man immer in der Lage ist, das Glas vor dem Genuss zu schwenken. Das sieht nicht nur sehr professionell aus, sondern hat zudem den tieferen Sinn, den Wein mit Sauerstoff anzureichern. Denn dieser sorgt dafür, dass die spezifischen Aromen freigesetzt werden können. „Wenn Sie jetzt noch das Glas am Stiel und nicht am Bauch oder Kelch halten, um sicherzugehen, dass die Temperatur des Weines nicht durch die Handwärme erhöht wird, steht dem vollendeten Genuss nichts mehr im Weg.“

In der nächsten Ausgabe verraten wir Ihnen, welches Weinglas am besten zu welchem Wein passt.



Marcus Lagmöller

WEINGENUSS AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Bereits seit 2016 ist Marcus Lagmöller als Marketing- und Produktmanager bei HK Appliances tätig und sorgt somit im weitesten Sinne dafür, dass hochwertige Küchen mit erstklassigen Einbaugeräten von Blaupunkt komplettiert werden. Seit vielen Jahren besitzt er eine Passion für gute Weine und entschloss sich daher zu einer nebenberuflichen Ausbildung zum Sommelier an der Deutschen Wein & Sommelier Schule in Koblenz. Anderthalb Jahre lang vertiefte er seine Kenntnisse in Theorie und Praxis, bevor er die Prüfung zum Sommelier IHK Handel erfolgreich abschloss. Das Ganze ist jetzt zwölf Jahre her. Sein Herz schlägt noch immer für hervorragende Weine. Mit seiner umfangreichen Expertise steht er uns heute als Genussspezialist beratend zur Seite, wenn es um „Das kleine 1 X 1 des Weingenusses“ geht.

NEUE ZEITEN FÜR DEN EINKAUF

Seit Beginn der Coronapandemie haben sich die Rahmenbedingungen in sämtlichen Wirtschaftsbereichen radikal geändert. Die Preise kennen aktuell nur eine Richtung: nach oben. Globale Lieferengpässe sowie kontinuierlich steigende Rohstoff- und Energiekosten setzen die produzierenden Unternehmen der Küchen- und Möbelindustrie unter Druck – auch Häcker Küchen, denn die Beschaffungskosten können nicht in gleichem Maße an den Handel bzw. die Kundschaft weitergegeben werden, wie sie steigen. Umso größer ist die Herausforderung für den Materialeinkauf, den – in dieser Form nie dagewesenen – Spagat zwischen Beschaffungssicherung und Wirtschaftlichkeit zu meistern. WORK hat mit Herrn Stefan Möller, Herrn Daniel Vahlbusch und Frau Christiane Döll über die Zeitenwende im Einkauf gesprochen.

„Die Logistik steht vor noch nie da gewesenen Herausforderungen“, berichtet Daniel Vahlbusch, Leiter Strategischer Einkauf bei Häcker und kommt damit direkt auf den Punkt der aktuellen Beschaffungssituation zu sprechen: die weltweit massiv gestörten Lieferketten. Eine komplexe Problematik mit vielen Ursachen und Ausprägungen. So fehlen in Europa schlichtweg LKW-Fahrer. Eine Situation, die durch den Ukrainekrieg noch verschärft wird. Hinzu kommt die Abhängigkeit vom asiatischen Markt und dem eng damit verbundenen Containergeschäft. Der Mangel an verfügbaren Containern im Seeverkehr bremst das produzierende und verarbeitende Gewerbe bis hin zum Handel aus. Beladene Containerschiffe liegen weltweit vor Frachthäfen, während kaum Container nach Asien zurückgehen. Die Folge sind hohe Frachtpreise und lange Wartezeiten für akut benötigte Grund- und Rohstoffe. „Das sind nicht zwingend Rohmaterialien, die wir in unserer Produktion einsetzen. Aber unsere Lieferanten wiederum beziehen ebenfalls Rohmaterialien wie Stahl, Aluminium oder Elektronikbauteile. Und die fehlen ihnen. Trifft es unsere Lieferanten, dann trifft es in letzter Konsequenz auch uns“, so Daniel Vahlbusch.

Jeden Tag erreichen Häcker rund 150 LKW mit Materiallieferungen. Die nachfolgenden Beispiele verdeutlichen die jährlichen Dimensionen des Einkaufs.

Aluprofile
entspricht der Strecke von
Rödinghausen bis Mailand

Sockel
entspricht dem Gewicht
von **50.000 E-Bikes**

Pappe
entspricht dem Gewicht von
563 LKW-Zugmaschinen

Arbeitsplatten
entspricht der Größe
von **100 Fußballfeldern**

Griffe
entspricht dem Gewicht
von **715 Autos**

Schubkastensysteme
entspricht dem Gewicht von
285.000 Spülmaschinen



Stefan Möller,
Kaufmännischer Geschäftsführer



Christiane Döll,
Teamleiterin Einkauf Holzwerkstoffe



Daniel Vahlbusch,
Leiter Strategischer Einkauf

WETTBEWERB UM RESSOURCEN

Elektronikbauteile wie Mikrochips und LEDs werden praktisch ausschließlich in Asien produziert. Das hat unmittelbare Folgen für die Verfügbarkeit von Elektroeinbaugeräten – und damit für die Lieferzeiten komplett ausgestatteter Küchen. „Die Versorgungslage ist volatil, aber stabil“, bemerkt Stefan Möller, Kaufmännischer Geschäftsführer. „Wir bekommen die Materialien organisiert. Aber es gibt gewisse Komponenten wie Elektronikbauteile, die immer schwieriger zu beschaffen sind.“ Globaler Chip-Mangel, Engpässe bei Metallteilen und Funktionselementen sowie explodierende Holzpreise – neben der pandemiebedingt ins Stocken geratenen weltweiten Transportlogistik gibt es weitere Preistreiber. Da ist zum einen der Bauboom in den USA und China zu nennen, der sich direkt auf die Preisentwicklung und Verfügbarkeit von Holzwerkstoffen auswirkt. Zum anderen kommen

neue Branchen hinzu und damit neue Dimensionen von Angebot und Nachfrage. „Bei uns wird der Holzmarkt zusätzlich durch den Pelletbereich angegangen. In der Pelletheizung werden Holzrohstoffe verfeuert“, führt Daniel Vahlbusch als Beispiel auf. „Auch bei Elektronikbauteilen gibt es immer mehr Branchen, die dazu kommen, wie der Trend zum E-Bike zeigt.“

„Nach wie vor gilt das Prinzip von Angebot und Nachfrage – nur in völlig veränderten Dimensionen.“

STEFAN MÖLLER



Versorgungssicherheit trotz Preisdruck: Das eindrucksvolle Hochregallager ist – noch – gut gefüllt.



Grifflose Küchen haben einen Anteil von 30 Prozent der Produktion. Neben Holzwerkstoffen werden hier auch Aluprofile benötigt.

KONTINUITÄT IM WANDEL

Es steht außer Frage: Die sich dramatisch verändernden Rahmenbedingungen bedeuten einen erheblichen Kraftakt für den Materialeinkauf von Häcker – auf allen Ebenen und für alle Beteiligten.

Ebene 1: Christiane Döll, Teamleiterin Einkauf Holzwerkstoffe, befindet sich auf operativer Ebene direkt am Puls des Marktes und erlebt die sich stetig drehende Kostenspirale für Holz unmittelbar im regulären Tagesgeschäft. „Der Preis für Holz wird zurzeit nahezu wöchentlich neu verhandelt. Vor der Pandemie galt der Turnus von zweimal jährlich als normal“, berichtet die durchsetzungsstarke Einkäuferin. Bei den Preisverhandlungen hat eine Dynamik eingesetzt, deren Ende nicht erkennbar ist.

Ebene 2: Auf strategischer Ebene setzt Abteilungsleiter Daniel Vahlbusch auf intensive Kontaktpflege und hervorragende Lieferantenbeziehungen. „Wir sind auch deshalb so gut durch die letzten Monate gekommen, weil wir einen aktiven Austausch mit unserem Lieferantennetzwerk pflegen und als verlässlicher Handelspartner eine gewisse Sicherheit bieten.“ Der Fokus auf den Ausbau regionaler Stammlieferanten ist für diese Strategie dabei von essentieller Bedeutung.

„Aktuell können wir eine zuverlässige Versorgungssicherheit gewährleisten.“

DANIEL VAHLBUSCH

Ebene 3: Geschäftsführer Stefan Möller vertraut auf das große persönliche Engagement seiner Mitarbeiter*innen und leitet aus ihren kurz- und mittelfristigen Einschätzungen verantwortungsvolle Entscheidungen für die langfristige Ausrichtung des Unternehmens ab – und somit letztlich für die sichere Zukunft von rund 2.000 Arbeitsplätzen. „Als Team sind wir drei wie ein Getriebe. Damit die Übersetzung gut funktioniert, sind am Ende alle aufeinander angewiesen“, so Stefan Möller vorausschauend optimistisch.

„Obwohl die Situation derzeit schwierig und kaum vorhersehbar ist, geben wir weiterhin Vollgas, was unsere modulare Produktstrategie angeht. Wir investieren weiterhin in unsere Werke, in nachhaltige Qualität „Made in Germany“ und bieten auch zukünftig ein Top-Produkt in einem von Häcker gewohnten Preisumfeld an. Ich hoffe, unsere Kund*innen honorieren das.“

STYLING TRAUMKÜCHEN IN NEUEM LOOK

Die inspirierenden Küchenwelten der Häcker Hausausstellung sorgen weit über die Landesgrenzen hinaus für große Begeisterung. Nicht zuletzt wegen den stilsicheren und trendorientierten Deko-Ideen von Häcker Stylingexpertin Sandra Barmeier. Liebevoll dekoriert, beeindruckt jede einzelne Ausstellungsküche mit individueller Lebendigkeit bis in das kleinste Detail. Anlässlich eines Fotoshootings im Keukencentrum Marssum hat sich Sandra Barmeier auf den Weg ins niederländische Friesland gemacht, um bereits gut dekorierte Küchen, durch kleine Details noch besser in Szene zu setzen.

Ihre Mission: Styling der ausgewählten Fotoküchen.
In ihrem Gepäck: eine Vielzahl großer und kleiner Deko-Gegenstände.
Das Ergebnis: eindrucksvoll in Szene gesetzte Traumküchen.



Häcker Stylingexpertin **Sandra Barmeier**

KEUKENCENTRUM MARSSUM

Hegedyk 3
9034 XC Marsum
Niederlande
www.keukencentrum-marssum.nl



VORHER

Ziel: Den klaren und modernen Stil der Küche durch Kontrastierungen noch deutlicher verstärken.

Warme Farben und kleine, optische Gruppierungen sollen dabei eine aufgeräumte und behagliche Wohnlichkeit hervorbringen.



NACHHER

Kontrastpunkte geben der Küche eine lebendige Wohnlichkeit. Die modernen Vasen in organischer Form sind absolut im Trend und unterstützen stilsicher den modernen Look. Üppige Grünpflanzen runden das stimmige Gesamtbild perfekt ab.

„Der Einsatz von modernen, organischen Formen verleiht der Küche mehr Style.“

**SANDRA BARMEIER
STYLINGEXPERTIN**



VORHER

Ziel: Hervorheben der einladenden Umgebung, unter Beibehaltung eines einheitlichen Stils.

Durch den Einsatz von außergewöhnlichen Blickfängen sollen individuelle Akzente gesetzt werden, welche die Besonderheiten der Küche noch gezielter unterstreichen.



NACHHER

Elemente in Kupfer und Schwarz sind echte Hingucker und bilden einen schönen Kontrast zum Grün der Küche. Der Schemel lädt zum Verweilen ein, während ausgesuchte Accessoires aus Holz eine warme, wohlige Atmosphäre erzeugen. Ein typischer Landhaus-Stil, modern umgesetzt.

„Kupfer und Schwarz bilden immer einen schönen Farbkontrast zu Grün.“

SANDRA BARMEIER
STYLINGEXPERTIN



„Als Blickfang setzt das typografische Dekoelement einen modernen Akzent.“

SANDRA BARMEIER
STYLINGEXPERTIN



VORHER

Ziel: Etwas mehr Farbe, bitte. Ansprechende und inspirierende Details sollen dafür sorgen, die Behaglichkeit noch weiter in den Vordergrund zu rücken. Die freie Wand bietet zusätzlichen Raum für individuelle und dekorative Gestaltung.



NACHHER

Der bereits gedeckte Sitzbereich wirkt besonders einladend, während Pflanze, Schemel und Teppich die neutrale Wand in einen gemütlichen Wohnbereich verwandeln. Die Holzbrettchen setzen warme Akzente als Kontrast zum schwarzen Kochtopf und gerahmten Wording.

DIE TRENDS VON MORGEN SCHON HEUTE SETZEN

Trends begleiten uns in allen Bereichen des täglichen Lebens. Dabei gilt es zu unterscheiden, ob es sich um eine kurzfristige Modeerscheinung, um einen mittelfristigen Branchen- und Konsumtrend oder um einen langfristigen, epochalen Wandel, den sogenannten Megatrend handelt. Die Zukunft ist das Produkt unserer Entscheidungen, davon sind wir überzeugt. Und deshalb haben wir uns zur Aufgabe gemacht, mit Häcker die bestmögliche Grundlage für gute Entscheidungen zu liefern. Seit 33 Jahren ist Michael Dittberner bei Häcker tätig und leitet die Produktentwicklung sowie das Produktmanagement. Täglich sorgt er mit seinem Team dafür, Trends in die Tat umzusetzen.

AM PULS DER ZEIT

Dafür hat Michael Dittberner ein ganz besonderes Auge auf das Thema Trends. Zu seinem Aufgabenbereich gehört es, die Welt um uns herum ganz genau zu betrachten und dabei öfter mal die Perspektive zu wechseln: „Oberstes Ziel ist es, die Wünsche unserer Kundschaft mit den Wertvorstellungen unserer Firmenphilosophie zu verein-

baren.“ Hierfür besuchen er und sein Team Fachmessen, tauchen ein in Themen wie Architektur und Design und studieren die Fachliteratur ebenso wie die Medienwelt. Intensive Gespräche mit Lieferunternehmen und Kund*innen, sowie der Austausch mit interner Interessenvertretung, dem Vertrieb, der Innenarchitektur und dem Marketing runden entstandene Bilder ab. Um ein Thema letztlich aufnehmen, bearbeiten und so positionieren zu können, dass es eine gewisse Größe erreicht, bedarf es enger, interner Abstimmungen. Unternehmerisch durchdacht werden Punkte wie Kostenabwägung, verfügbare Technologien, Einkaufssituation, Machbarkeit der Fertigung und Qualitätsmanagement. „Dies alles setzt ein ganz großartiges Team und eine gute Vernetzung voraus“, so Michael Dittberner.

Unterschieden wird dabei zwischen langfristigen Projekten und kurzfristigen Hypes. So hat beispielsweise die Einführung der neuen Produktlinie concept130 mehrere Jahre, intensiver strategischer Planung und ein hohes Invest in Anspruch genommen, während hingegen die Entwicklung eines neuen Farbtons auch innerhalb weniger Monate erfolgen kann, um schnell auf Modeerscheinungen des Marktes zu reagieren.

„Wir sind immer am Puls der Zeit. Dafür haben wir das richtige Gespür für die wichtigen Themen und sind in der glücklichen Position, diese auch sorgfältig umsetzen zu können.“ Möglich macht das eine Inhaberfamilie und Geschäftsführung, die das Thema Produkt intensiv begleitet und mit starker Schlagkraft und Schnelligkeit in der Entscheidungsfindung neue Impulse setzt.

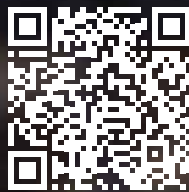
NACHHALTIGKEIT ALS MEGATREND

Übergreifend und allumfassend steht das Thema Nachhaltigkeit. Ein Megatrend von großem, epochalem Charakter. Als Mitglied des Zukunftsinstituts Frankfurt hat Häcker schon frühzeitig erkannt, wie wichtig der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen ist. „Das bedeutet nicht nur Revolution, sondern auch Evolution“, weiß Michael Dittberner – auf Bewährtes setzen, die Weiterentwicklung von bestehenden Produkten zukunftsweisend vorantreiben.

Mit seiner Unternehmensvision und Firmenphilosophie gehört Häcker zu den innovativen und zukunftsweisenden Unternehmen der Branche, dessen komplettes Produktportfolio als einziges klimaneutral ist. „Unsere Aufgabe als Industrieunternehmen muss es doch sein, die Nachhaltigkeit voranzutreiben. Das heißt auch, Impulse zu setzen, zeitlich weit vor dem Gesetzgeber aktiv zu agieren und eben nicht nur Verordnungen zu erfüllen“, argumentiert Michael Dittberner.

Nachhaltige TrendsetterInnen: Michael Dittberner (2. v.r.) und seine Produktmanager*innen Jürgen Rabe (l.), Stephanie Willmann (2.v.l.) und Jana Schäfer (r.).



**TIPP:**

Entdecken Sie informative Spots rund um Küchenplanung und Montage auf „CampusTube“

WO LERNEN ZUM ERLEBNIS WIRD

Das Thema Küche ist ebenso spannend und emotional, wie hochkomplex und technisch. Um die unterschiedlichen Ansprüche und den Bedarf an bestens geschultem Personal zu gewährleisten, hat Häcker 2019 seinen neuen großen Häcker Campus eröffnet. Eine ganz besondere Weiterbildungsmöglichkeit und Trainingsplattform für alle Häcker Kund*innen und Mitarbeiter*innen. So konnten im letzten Jahr unter strengster Einhaltung aller Hygieneregeln, in mehr als 180 Schulungen, über 3.000 Teilnehmer*innen im Campus Rödinghausen trainiert werden.

Mit Yvonne Vogler als Leiterin stehen 16 professionelle Mitarbeiter*innen dem Küchenfachhandel und der internen Ausbildung unterstützend zur Seite, wenn es um die großen und manchmal auch kleinen Fragen

rund um die Häcker Küche geht. Mit einer gesunden Mischung aus Theorie und Praxis wird hier Wissen vermittelt, vertieft und aufgefrischt. Humorvoll und lebendig.

DER CAMPUS ONLINE: INNOVATIV & INTERAKTIV

Eine schnelle und kurzweilige Möglichkeit bietet der Campus Online. Mit dieser Plattform erreicht Häcker jährlich zusätzlich mehr als 2.500 Teilnehmer*innen. Von der Montage bis zum Verkauf. Vom E-Learning, über Webseminare, bis hin zu Live-Online-Trainings – hier kann genau der Bereich ausgewählt werden, in dem gerade Unterstützung benötigt wird. Ob zur Vor- oder Nacharbeit, als Lehrmaterial zur Einarbeitung neuer Mitarbeiter*innen, oder als schnelle Hilfe zwischendurch.

In der „WOK - World of Kitchen“, einer Serie des hauseigenen CampusTube-Kanals, werden in 15 bis 35-minütigen Videos, wichtige Themen der einzelnen Produktlinien auf den Punkt gebracht. Eine exzellente und dynamische Unterstützung, um bei allen Fragen rund um den Verkauf gut aufgestellt zu sein.

„Mit dem Häcker Campus Online sind wir in der Lage, schnell und unkompliziert reagieren zu können. Und weil wir möglichst viele Wünsche erfüllen wollen, gibt es die World of Kitchen bereits in sieben Sprachen“, freut sich Yvonne Vogler.

FÜR ALLE UND ZU JEDER ZEIT

Der Spaßfaktor ist immer dabei, das Wissen soll schließlich hängen bleiben. Die Campus Webseminare finden im Live-Betrieb statt.

Das ist wichtig, denn nur so können Fragen gestellt und auch direkt beantwortet werden. Auf diese Weise können mehrere Teilnehmer*innen gemeinsam mit den Trainer*innen interagieren. Ortsunabhängig und dennoch gleichzeitig. Anders ist es bei den E-Learnings. Diese holen die Teilnehmer*innen ganz individuell ab und können nach Wunsch zeitlich und räumlich flexibel genutzt werden. Hier arbeiten alle nach eigenem Lerntempo und persönlichen Vorkenntnissen, die nach bestandem Lerncheck mit einem Zertifikat

ausgezeichnet werden. Und die Nachfrage ist groß. Insbesondere für internationale Kundschaft ist das mehrsprachige Online-Angebot sehr attraktiv, da es komfortabel und ohne Reiseaufwand nutzbar ist. Parallel gibt es selbstverständlich weiterhin die beliebten Präsenztrainings im Campus Rödinghausen. Veranstaltungen mit echtem Erlebnischarakter, die jedes Mal durch einen gemeinsamen Abend, wie zum Beispiel ein genussvolles Koch-Event, abgerundet werden. Sicher zählt auch der große geführte Rundgang durch die beeindruckende

Häcker Hausausstellung mit über 4.000 Quadratmetern zu den Highlights. Eine schöne Gelegenheit um neue Kontakte zu knüpfen und sich von kreativen Planungs-ideen inspirieren zu lassen. Ein Training in Rödinghausen bietet eine genussvolle Zeit mit viel Programm. Vor allem aber macht es eines: richtig Spaß!

Hier geht's zum Campus Online:

<https://de.kitchengermanmade.online/>



VISIONÄR UND TREIBER:

Hasan Sekmann gründete Fine Decor im Jahr 2004 in Bielefeld – zunächst als reines Handelsunternehmen für Import-Dekorfolien. Angetrieben von seinem vorausschauenden Unternehmmergeist, startete er bereits ein Jahr nach Firmengründung die Entwicklungsarbeit zum recyclebaren PET-Lacklaminat. Seine Zukunftsvision: mit einem gleichsam innovativen wie umweltfreundlichen Qualitätsprodukt den Markt zu revolutionieren und darüber hinaus mehr Unabhängigkeit von der derzeit fast ausschließlich asiatischen Herstellung zu erreichen.

RESSOURCENSCHONUNG DURCH RECYCLING

Ganz oder gar nicht: Im westfälischen Oelde produziert das Unternehmen Fine Decor ausschließlich Lacklaminatprodukte mit einem hohen Anteil an recycletem PET. Die konsequente Kombination von Produktion und Wiederverwertung ist ein Novum in der Branche und zweifellos ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Darüber wollten wir mehr erfahren und haben das neue Fine Decor Werk besucht. WORK im Gespräch mit den Geschäftsführern HASAN SEKMANN und MICHAEL TITSCHER sowie dem Vertriebsleiter NINO VOM HOFE.



Nino vom Hofe
„Das Team lebt unseren Nachhaltigkeitsanspruch in allen Prozessen“ – für Vertriebsleiter Nino vom Hofe ist Recycle-Lacklaminat mehr als nur ein Produkt. (links)

Michael Titscher
„Nachhaltigkeit darf keine Mogelpackung sein“ – Geschäftsführer Michael Titscher legt größten Wert auf die transparente Herkunft der Werkstoffe. (rechts)

Fine Decor gilt heute als einer der wichtigsten Lieferanten von Lacklaminat und Dekorfolien für die Küchen- und Möbelindustrie. Gestartet sind Sie als Händler. Herr Sekmann, was bewegte Sie dazu, auf die Herstellerseite zu wechseln?

Hasan Sekmann: Zu Zeiten der Naturkatastrophe im Jahr 2011 in Asien (Anm. d. Red.: Überschwemmungen in Thailand), ist bereits der Gedanke in mir gereift, die Abhängigkeit von Polyesterfolien aus Fernost zu reduzieren. Diese Abhängigkeit wird uns gerade heute immer mehr bewusst, wie die Beispiele der Corona-Pandemie, der Suezkanal-Blockade oder auch politische Unruhen gezeigt haben.

Gleichermaßen habe ich das Ziel verfolgt, ein Produkt mit dem Gütesiegel 100% „Made in Germany“ innerhalb der Industrie zu etablieren.

Dabei setzten Sie auf ein neues Material, auf PET als vollständig recyclebares Produkt. Eine unternehmerische Vision, die den Beginn einer intensiven Entwicklungsarbeit bedeutete.

HS: Wir wollten das Produkt revolutionieren und beweisen, dass es technisch machbar ist. Dafür war es wichtig, mit den neuesten Technologien in den Bereichen „Coating“ als auch „Recyclingmaterial-Verarbeitung“ zu arbeiten. Es ist nicht so trivial, wie man sich

das vorstellt. Wir haben viel Entwicklungsarbeit darin investiert. Heute wissen wir genau, wie man mit hohem Recyclinganteil eine qualitativ hochwertige Folie produzieren kann.



Technische Anlage
Recycling only: Mittels modernster Extrusionsanlagen werden ausschließlich hochwertigste PET-Folien mit Recyclinganteil produziert.

Michael Titscher: Es war von Beginn an der Plan, Recycling-Produkte von höchster Qualität anzubieten. Da haben sich viele Hersteller nicht herangetraut. Natürlich ist es immer leichter, Produkte mit neuen Materialien zu fertigen, als mit etwas, das schon einmal genutzt wurde. Und so sind wir diesen Weg gegangen, denn wir wollten es genau anders.

Häcker Küchen – allem voran Horst Finkemeier – hat das enorme Potenzial von PET-Lacklaminat früh erkannt und bereits 2014 erfolgreich eingeführt. Wie kam es zu der Zusammenarbeit?

HS: Zuallererst möchte ich mich persönlich für die jahrelange vertrauensvolle und stets gute Zusammenarbeit mit der Firma Häcker Küchen bedanken. Wir wurden zu jederzeit unterstützt und freuen uns auf eine weiterhin erfolgreiche Zeit.

Der erste Kontakt entstand vor über zehn Jahren auf der ZOW in Bad Salzuflen (Anm. d. Red.: Zulieferermesse für die Möbelindustrie und den Innenausbau) durch einen Besuch von Horst Finkemeier und Stefan Möller. Schnell resultierten aus dem Treffen erste gemeinsame Ideen zur Implementierung des Lacklaminat-Produktes im Oberflächen-Sortiment.

Der anfängliche Ideenaustausch mündete in einer erfolgreichen Entwicklungspartnerschaft.

HS: Ganz genau. Mit der Zeit haben wir gemeinsam mit Herrn Michael Dittberner (Anm. d. Red.: Leiter Produktentwicklung &

Produktmanagement) und seinem Team stets neue Entwicklungen vorangetrieben. Einer der größten Meilensteine ist die Entwicklung unserer neuen „Recycle PET 3D Antifingerprint“ Oberfläche, die auf der Häcker Hausmesse 2021 erstmals vorgestellt wurde. Auch heute sind wir im stetigen Austausch, um Entwicklungsthemen voranzutreiben.

Nino vom Hofe: Ein enormer Vorteil ist dabei die geografische Nähe zu Rödinghausen. Das vereinfacht und beschleunigt die Abstimmungsprozesse in vielerlei Hinsicht, beispielsweise bei der gemeinsamen Entwicklung der Farbgestaltung. Das wollen wir uns auch in Zukunft zu Nutze machen.

Das recyclete 3D-Produkt wurde als Bestandteil der neuen Produktlinie concept130 eingeführt, mit den Frontenprogrammen Roma und Ravenna. Was macht die Oberfläche so einzigartig?

NvH: Zum einen wird das Produkt komplett an unserem Produktionsstandort in Oelde produziert. Es ist zu 100% Made in Germany. Zum anderen besitzt die Oberfläche ein supermattes Antifingerprint-Finish und ist dabei dennoch tiefziehfähig. Hierin liegt ein weiteres Alleinstellungsmerkmal, denn matte 3D-Tiefziehprodukte benötigen eine besondere chemische Beständigkeit. Und diese realisieren wir mit einem sehr hohen Anteil an nachhaltigem Recycle-PET. Die Folie zeigt eindrucksvoll, was heute technisch möglich ist.

Von wem beziehen Sie das Recycle-PET für Ihre Produktion in Oelde?

NvH: Ausschließlich von GRS-zertifizierten Unternehmen (Anm. d. Red.: Global Recycling Standard), die uns die Herkunft transparent nachweisen können.

MT: Das ist ein ganz wichtiger Aspekt! Sonst würde das unseren Nachhaltigkeitsgedanken konterkarieren. Das heißt, ich habe zwar ein „grünes Produkt“, aber das Recyclingmaterial wird unter umweltschädlichsten Umständen hergestellt. Dieses Greenwashing gilt es natürlich zu verhindern.

Für den Vertrieb beim Endkunden sind recyclete Produkte ein wichtiges Verkaufsargument. Wie beobachten Sie diesen Nachhaltigkeitstrend?

MT: Recycling ist ganz klar ein starkes Verkaufsargument. Das spiegelt sich deutlich in der Werbung wider. Unternehmen sämtlicher Branchen reagieren auf diesen Trend und wollen Recycling-Produkte anbieten. Ob Kleidung, Flaschen oder Verpackungen – in sämtlichen Bereichen des Alltags begegnen uns recyclete Produkte. Die steigende Nachfrage zeigt allerdings, dass der Markt für nachhaltiges Recycling-PET begrenzt ist. Es wird höchste Zeit, diesen Kreislauf sinnvoller zu gestalten.

„Nachhaltigkeit und Umwelt gehören ebenso in die Schulbildung wie Sprache und Mathematik.“
MICHAEL TITSCHER, GESCHÄFTSFÜHRER



Produktion
Qualität im Blick: Mit scharfem Auge prüft Agit Tellioglu, technischer Leiter im Werk Oelde, die frisch extrudierte Folie.

WAS IST LACKLAMINAT?

Der Begriff „Lacklaminat“ ist genau genommen ein Kunstwort. Er bezeichnet eine Folie, die aus dem thermoplastischen Kunststoff Polyethylenterephthalat (PET) hergestellt wird. Gut zu wissen: Das für unsere Häcker Küchen verwendete Lacklaminat von Fine Decor erfüllt alle REACH-Anforderungen. Fine Decor wurde dafür von der deutschen Gütegemeinschaft Möbel (DGM) mit dem Goldenen M ausgezeichnet.

Es ist also schwieriger, an recycleten Werkstoff zu kommen als an neues Material?

MT: Recyclingmaterial wird ein rares Gut. Teurer als neues Material, das muss man sich mal vorstellen. Trotzdem ist es sinnhaft, nicht immer wieder Erdöl zu verwenden, um neues PET herzustellen, wenn wir doch genug davon in der Welt haben. Das Material muss aber aus einer transparenten Verwertungs- und Handelskette stammen, die ökologische und faire Herkunftsbedingungen sichert.

Würden Sie aus Kostengründen auch ohne Recycle-PET produzieren?

NvH: Nein. Es ist unser Anspruch, immer mit Recyclingmaterial zu arbeiten. Wie hoch der Recyclinganteil ist, hängt vom Kunden ab. Denn es ist natürlich eine Preiskomponente. Bei dem Häcker Produkt wird bewusst ein sehr hoher Recyclinganteil von über 50 % verwendet, um den gemeinsamen Nachhaltigkeitsgedanken voranzutreiben.

HS: Es wird keine Folie unser Werk verlassen, die aus reinem Virgin-Material (Anm. d. Red.: unrecycletes PET) besteht. Auf diesem Grundsatz wurde das Werk errichtet. Deshalb besitzt der Produktionsstandort eine eigene Recyclingabteilung, in der wir u. a. unsere Produktionsabfälle recyceln. Diesen Wertstoffkreislauf werden wir aktiv ausbauen und uns als Recycler zudem GRS-zertifizieren lassen.

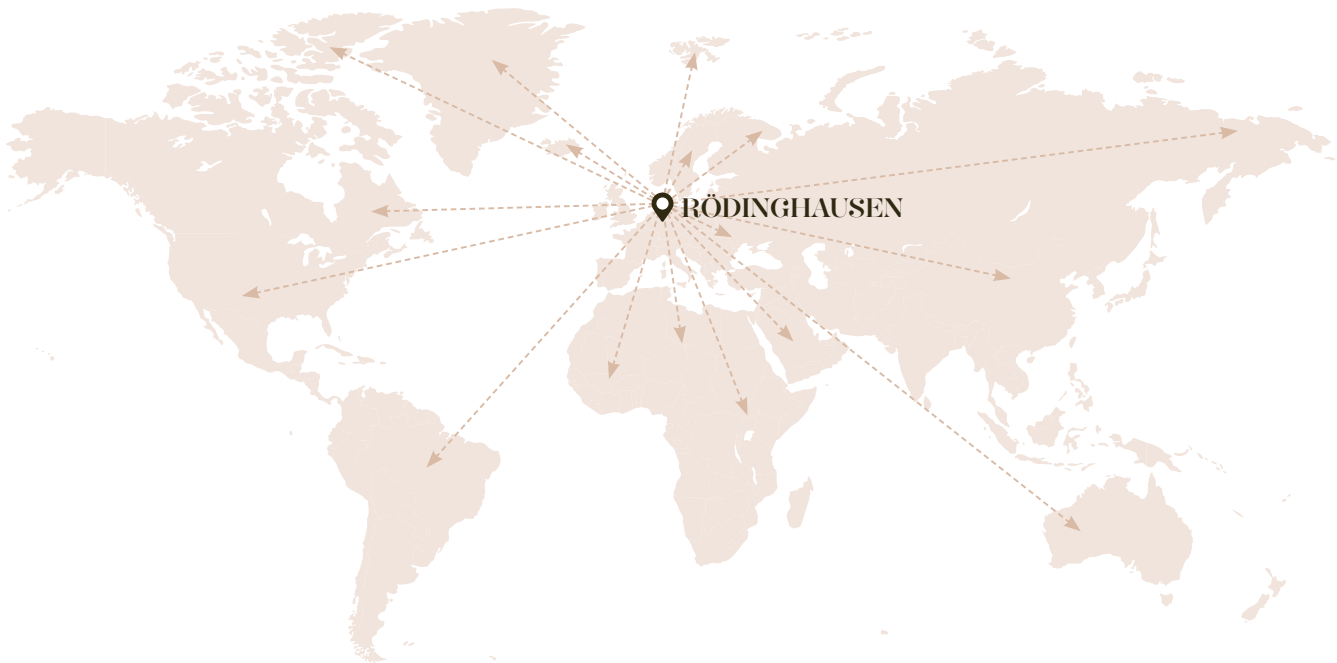
Aus Altem etwas Neues schaffen – die konsequente Umsetzung Ihres Nachhaltigkeitsgedankens hat einen echten Vorbildcharakter. Vielen Dank für das Gespräch!

ALLES ZUR RICHTIGEN ZEIT AM RICHTIGEN ORT

Die Aufgaben der Häcker Versandlogistik sind ebenso anspruchsvoll wie vielfältig. Viele einzelne Schritte sind nötig, bevor jede Häcker Küche wohlbehalten und pünktlich bei der Kundschaft ankommt. Ein fest etabliertes Team freundlicher und zuverlässiger Fahrer*innen sorgt dafür, dass alles zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist. Das Organisationstalent dahinter, das alle Fäden souverän in der Hand hält, ist Thorsten Joerend. Ein echter Vollblutlogistiker.

Herausforderungen scheut er ganz und gar nicht. Die Weiterbildung zum Betriebswirt absolvierte er nicht nur sehr erfolgreich, sondern auch berufsbegleitend. Was das an Disziplin, Durchhaltevermögen und Ehrgeiz erfordert, kann man sich nur allzu gut vorstellen. Attribute, die auch für seinen heutigen Einsatzbereich ebenso wertvoll wie nützlich sind.

Sein Tag ist gespickt mit vielen Besprechungsterminen zu den unterschiedlichsten Bereichen. Absprachen mit der Produktion, Austausch mit der Werksleitung und der Geschäftsführung sowie Tourenplanung und Betreuung gehören zur täglichen Praxis. Dazu kommen personelle Angelegenheiten wie Urlaubsplanung und Bewerbungsgespräche. Dass einiges davon heute digital erfolgen kann, erspart viel Zeit und viele Wege. „Kein Tag ist wie der andere, sondern überrascht mich mit immer neuen Begebenheiten“, freut sich Thorsten Joerend.



THORSTEN JOEREND

Mit Thorsten Joerend treffen wir ein echtes Häcker Urgestein. Denn trotz seines jungen Alters von 43 Jahren zählt er längst zu den festen Säulen des Unternehmens und verantwortet ein Team von rund 360 Mitarbeiter*innen. Bereits vor zwölf Jahren startete er seine Karriere bei Häcker als stellvertretender Versandleiter, bevor er 2018 das Steuer seines Vorgängers Bernd Brömmelmeyer in der Position als Leiter der Versandlogistik übernahm.

„Das Allerwichtigste ist,
dass der Fuhrpark rollt.“

THORSTEN JOEREND



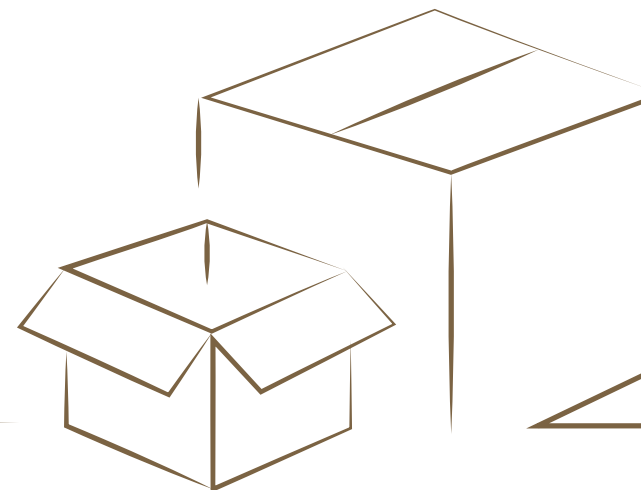
DAS GROSSE GANZE IMMER IM BLICK

Wenn man weiß, dass Thorsten Joerend lange Zeit als leidenschaftlicher und erfolgreicher Schiedsrichter des DFB gelistet war, mit Einsätzen bis in die 2. Bundesliga, kann man schnell nachvollziehen, dass Kommunikationsstärke, Reaktionsschnelligkeit und Konzentration ihm einfach im Blut liegen. Mit besonderer Souveränität hat er das große Ganze stets im Blick. Vom Standort Rödinghausen aus verantwortet er sämtliche Häcker Küchenauslieferungen in ganz Europa. Privat ist der erfahrene Logistikprofi fest in Ostwestfalen verwurzelt. „Das Schönste an meinem Beruf? Die ganze Vielfalt. Ich mache ihn einfach gerne.“ Und das nimmt man ihm sofort ab. Dabei fallen ihm schmunzelnd und spontan einige länderspezifische Besonderheiten ein, die wichtig für die Planung der Touren sind. Sei es der Linksverkehr in England oder die Siesta in Spanien.

FLEXIBILITÄT WIRD GROSS GESCHRIEBEN

„Das Allerwichtigste ist, dass der Fuhrpark rollt.“ Thorsten Joerend ist immer erreichbar. 24 Stunden. Auch am Wochenende gibt es wechselnde Bereitschaftsdienste. Das bringt der Beruf mit sich, denn das Diensthandy klingelt auch schon mal nachts. „Unsere Fahrzeuge fahren rund um die Uhr. Wenn nachts ein Problem auftaucht, können wir uns nicht erst am nächsten Morgen darum kümmern. Da sind unter Umständen schon acht Stunden Zeit vergangen.“

Mit diesem Beispiel wird der besondere Charakter und hohe Anspruch der Häcker Küchenlogistik sehr deutlich. Die Fertigung im Kommissionsbezug bedeutet, dass jede einzelne Küche für die Kund*innen individuell zugeschnitten, produziert und natürlich sehnsüchtig erwartet wird. „An die Auslieferung knüpfen wiederum die Montagetermine an. Es bedarf also eines enormen Änderungsaufwands der Folgetermine, sollte mal etwas nicht nach Plan laufen.“



WAS, WER, WANN UND WO

Mit den meisten Kund*innen verbindet Häcker eine lange und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Dabei sind die sympathischen Fahrerinnen und Fahrer oft das Gesicht nach außen. Hilfsbereit und zuverlässig, engagiert und freundlich. „Manche Kund*innen geben uns sogar ihre Lagerschlüssel“, berichtet der Logistikprofi Thorsten Joerend. Ein schöner Vertrauensbeweis, der zeigt, dass die Fahrer*innen von Häcker wirklich geschätzt werden. „Zufriedene Kundschaft ist der Beweis dafür, dass wir unsere Arbeit richtiggemacht haben.“ Daran orientiert sich alles. Mit diesem Anspruch hat Häcker sehr erfolgreich das „Häcker Cockpit“ etabliert. Ein ganz besonderer Kundenservice, mit dem die Kund*innen von der Verladung bis zur Entladung per GPS exakt verfolgen können, wo genau sich ihre Lieferung gerade befindet. „Ein großer Benefit und für uns zeitgleich ein gutes und transparentes Mittel, um präzise reporten zu können“, so Thorsten Joerend.



Eingespieltes Team: Thorsten Joerend im täglichen Briefing mit Tourenbetreuerin Christine Schumnik und Heiko Jungemeier, Teamleitung Versand.

VERANTWORTUNG FÜR MORGEN

Insbesondere der Nachhaltigkeitsgedanke steht bei Häcker im Vordergrund. Der digitale Lieferschein ist ein schönes Beispiel dafür, wie auf Wunsch zu jeder Zeit die Daten zur Lieferung in digitaler Form zur Verfügung gestellt werden können und gleichzeitig der Papierverbrauch enorm reduziert wird. „Wir reden von 13.000 Lieferscheinen pro Tag. Wenn wir davon den Großteil digitalisieren, dann haben wir schon eine ganze Menge Papier gespart.“ Zusätzlich werden zur weiteren Reduzierung von Treibstoff und CO₂-Emissionen, im Rahmen der europaweiten Auslieferung, künftig noch mehr Transportwege von der Straße auf die Schiene verlegt. Dazu werden den Fahrer*innen fertig beladene Auflieger per Bahn ins Zielgebiet nachgeschickt. „Das Pilotprojekt war sehr erfolgreich, sodass wir hierfür bereits zusätzliche Auflieger nachbestellt haben.“

Weniger ist mehr

Ein weiteres großes Projekt erfüllt Thorsten Joerend mit großer Vorfreude. Zum Ende des Jahres werden endlich die ersten Häcker Lang-LKWs zum Einsatz kommen. „Das war ein wirklich intensiver Prozess – von der Abstimmung mit öffentlichen Instanzen bis zur finalen Streckenfreigabe.“ Dafür kann aber zukünftig mit weniger Fahrten die gleiche Anzahl der Ware transportiert werden. Das spart nicht nur Treibstoff, sondern reduziert auch klimaschädliche Emissionen. „Häcker ist ein Unternehmen, das bereit ist, neue Wege zu denken und mitzugehen. Rückendeckung inklusive. Und das fühlt sich einfach gut an.“



Thorsten Joerend und sein engagiertes Team (hier mit Fahrer Uwe Becker) sorgen dafür, dass die Küchen bestens geplant und zuverlässig am Ziel ankommen.



HOME STORY

ZU GAST BEI AXEL HEITMANN
IN SEINEM STUDIO KUECHE24
IN HERFORD.

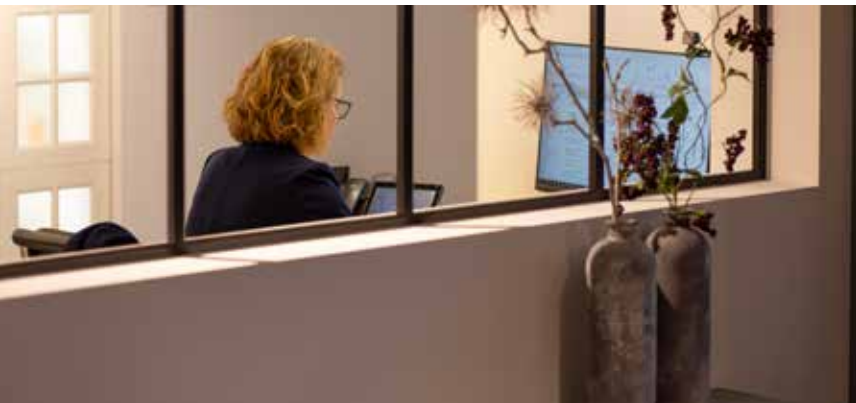
DIGITAL UND MIT HERZ

Unweit des Zentrums der Hansestadt Herford, zwischen Teutoburger Wald und Wiehengebirge, heißt uns Axel Heitmann, Geschäftsführer des Studios Kueche24, herzlich willkommen. Von Beginn an umhüllt uns eine helle und freundliche Atmosphäre. Bodentiefe Fenster und stimmungsvolle Beleuchtung geben das Ihre dazu.



Klug und vorausschauend nutzte Herr Heitmann den Lockdown im Frühjahr 2021 dazu, die rund 250 qm des Studios komplett zu überarbeiten. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Das fand übrigens auch Bianca Zapatka, bekannte Foodstylistin, Foodbloggerin und Rezeptentwicklerin, die das Küchenstudio für die Fotoaufnahmen zu ihrem Kochbuch „Vegan Foodporn“ nutzte.

Die Erfolgsgeschichte von Axel Heitmann ist ein anschauliches Beispiel für Mut und Unternehmergeist, denn Kueche24 ist 2003 aus der Idee heraus entstanden, Küchen ausschließlich online zu verkaufen. Zu dieser Zeit durchaus revolutionär. Es war harte Pionierarbeit, dem Gegenwind der herstellenden Unternehmen standzuhalten. Diese wollten zu dem Zeitpunkt den stationären Handel schützen. Heute ist sind E-Commerce und Online-Kommunikation längst in allen Bereichen etabliert. Und das Studio ist seinen Wurzeln treu geblieben. Auf der Website von Kueche24 können sich Interessierte vor dem Besuch alle Geräte und Materialien anschauen. Zusätzlich gibt es hilfreiche Checklisten, einen Online-Küchenplaner und angebotene Unterstützung per WhatsApp. Etwa 10 Prozent der Neukund*innen finden über den hauseigenen Online-Shop für Küchengeräte und Zubehör ihren Weg zu Axel Heitmann und seinem Team. Oftmals erfolgt die Erstberatung dabei online via Teams-Meeting.



„Unser Ziel ist es, für unsere Kundschaft immer erreichbar zu sein.“

AXEL HEITMANN

„Die Zeiten haben sich geändert“, so Axel Heitmann. „Früher konnte sich sicherlich niemand vorstellen, eine Kueche24 woanders als im heimischen Ort zu kaufen.“ Heute stehen seine Küchen in Skigebieten ebenso, wie auf Mallorca. Und wenn montagmorgens die Computer hochfahren, warten nicht selten bereits fünf bis zehn Anfragen im Posteingang.

IMMER IN KONTAKT BLEIBEN

Das Team bei Kueche24 besteht aus zweiundzwanzig festen Mitarbeiter*innen, die sowohl in Herford als auch im neu eröffneten, zweiten Studio in Bielefeld arbeiten. Dazu kommen eigene, erfahrene Monteur*innen. Das Beratungsniveau ist hoch. Die meisten Küchenplaner*innen sind Innenarchitekt*innen.



„Zu unserer Philosophie gehört es, dass unsere Kundschaft nur eine Ansprechpartnerin oder einen Ansprechpartner hat. Von der Planung bis zur Montage.“ Damit diese auch dann problemlos erreichbar sind, wenn das Studio geschlossen ist, wurde eigens eine Telefonhotline eingerichtet. Und das Konzept geht auf. Zufriedene und begeisterte Kund*innen kommen gerne wieder und empfehlen das Studio aktiv weiter. Bei diesem Netzwerk braucht es keine Werbung. Mit einem beachtlichen Anteil von rund 90 Prozent wird der Großteil der Küchenverkäufe über Empfehlungen generiert.

Das wichtige Networking geschieht über Events. So finden im historischen Elsbachhaus in Herford in aller Regelmäßigkeit gesellige Kochkurse statt. Hier treffen sich Hobbyköchinnen und Hobbyköche, Gourmets, oder solche, die es werden wollen, in gemütlicher Atmosphäre. Zum Kochen, zum Beisammensein und einfach zum Genießen. Selbstredend trägt auch die Küche der Kochschule die Handschrift von Kueche24. In naher Zukunft sind weitere Kochevents in der Jivino Enoteca geplant, einem Restaurant mit mediterranem Flair im Herzen Bielefelds. Ebenfalls ein Ort mit viel Historie: In den Räumlichkeiten des alten Bürgerhauses backte schon Dr. Oetker. Wer es lieber sportlich mag, findet sich mit etwas Glück in der Kueche24-Loge im Stadion des DSC Arminia Bielefeld wieder. Und natürlich ist die Kommunikation mit der Kundschaft eine andere, wenn man vor dem dampfenden Kochtopf steht oder gemeinsam die lokalen Bundesligisten anfeuert.

KUNDENNÄHE IST DAS A UND O

Als weitere Besonderheit von Kueche24 ist sicherlich die 3-Säulen-Strategie zu nennen, die Wachstum aus dem Küchenstudio, dem Online-Shop und zunehmend aus dem Objektgeschäft generiert. So sind beispielsweise viele vom Kueche24-Team geplante Küchen in Einrichtungen wie Kitas und Seniorenheimen zu finden.

An der Zusammenarbeit mit Häcker schätzt Axel Heitmann vor allem die kurzen Wege, sodass ein Beratungstermin auch mal spontan nach Rödinghausen in die eindrucksvolle Häcker Hausausstellung verlegt werden kann. Ein Ausflug mit Erlebnischarakter. Denn die faszinierende Bandbreite der dort architektonisch inszenierten Küchen hinterlassen bei jeder und jedem einen bleibenden Eindruck. „Zudem ist das Portfolio von Häcker riesig und bietet wirklich für alle Kundenwünsche die perfekte Küche“, so Axel Heitmann.

Und in Zukunft? „Wir werden die Öffnungszeiten künftig erheblich verlängern und das Studio mit Info-Displays ausstatten“, so Axel Heitmann. Kund*innen können die Ausstellung dann auch außerhalb der regulären Beratungszeiten besuchen und sich ganz in Ruhe vor Ort informieren. Erreichbarkeit und Service rund um die Uhr. Ganz Kueche24. [W](#)

MIT VOLLDAMPF RICHTUNG HOCHGENUSS

Die Sonne blinzelt uns zu, der Himmel leuchtet blau und die Temperaturen steigen. Jetzt macht der Sommer Lust auf leichte Küche. Am liebsten bunt, knackig und frisch.

Als echte Multitalente unterstützen die Dampfgarer von Blaupunkt bei der schonenden Zubereitung und zaubern im Handumdrehen gesunde und genussvolle Gerichte. Das macht nicht nur richtig Spaß, sondern ist vor allem richtig lecker. Das Beste daran: Wichtige Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben in den Zutaten enthalten. Lust auf sommerlichen Genuss mit einem Hauch Exotik? Dann ist das nachfolgende Rezept genau das Richtige!



TERIYAKI-LACHS MIT SESAM AUF ASIATISCHEM GEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Lachsfilets (à 150 g)
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 orange Paprikaschote
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 rote Chilischote
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Möhren
- 100 g Zuckerschoten
- 50 g Bambussprossen
- 50 g Bambusstreifen
- Salz und Pfeffer
- 6 EL weiße Sesamkörner

FÜR DIE TERIYAKI-SAUCE

- 1 halbe Knoblauchzehe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 EL Speiseöl
- 1 EL Sesamöl
- 50 g brauner Zucker
- 150 ml Sojasauce
- 150 ml Mirin
- 50 ml Sake

ZUBEREITUNG

Los geht's mit der Teriyaki-Sauce. Zunächst das Speise- und das Sesamöl in einem Topf erwärmen und den Ingwer und Knoblauch darin leicht andünsten. Zucker hinzugeben und solange rühren, bis er geschmolzen ist. Zum Schluss noch Mirin (Insiderwissen: süßer Reiswein), Sojasauce und Sake untermengen und bei mittlerer Hitze auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Umrühren nicht vergessen, sonst bilden sich karamellierte Zuckerstückchen. Den Ingwer und den Knoblauch aus der Sauce herausnehmen und schon ist sie fertig.





Echter Alleskönner: Der kompakte Einbau Kombi-Dampfgarer 5C90S 8990 von Blaupunkt ist Dampfgarer, Backofen und Mikrowelle in einem.



Leicht und lecker: **Aileen Rückwarth**, Assistentin der Geschäftsführung, ist begeistert von der schnellen und einfachen Zubereitung mit dem Blaupunkt Kombi-Dampfgarer.



„Der Kombi-Dampfgarer sieht toll aus und die Bedienung ist spielend leicht.“

AILEEN RÜCKWARTH
ASSISTENTIN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG



Weiter geht es mit dem Lachs: Einmal waschen, trocken tupfen, eventuelle Gräten entfernen und anschließend mit der fertigen Sauce in einer Schale (zugedeckt) marinieren. Je länger, desto intensiver ist das Geschmackserlebnis. Mindestens eine Stunde sollte es aber sein.

Dann folgt das Gemüse: Möhren, Paprikas, Frühlingszwiebeln und den Chili waschen,

putzen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten, Bambusstreifen und Bambussprossen werden auch gewaschen, bleiben aber ganz.

Das Gemüse (bis auf die Frühlingszwiebeln und Bambussprossen) nacheinander auf den Dampfgareinsatz geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lachsfilets aus der Marinade nehmen und auf das Gemüse legen. Zusammen im Blaupunkt Dampfgarer auf die unterste Ebene setzen und mit dem Automatikprogramm A01 (100 °C Dampf) 10 Minuten dämpfen.

Nach 5 Minuten kommen die Frühlingszwiebeln und Bambussprossen hinzu.

In der Zwischenzeit die Marinade in einem kleinen Topf noch einmal etwas einkochen lassen. Nach Garzeitende das Gemüse auf dem Teller anrichten. Den fertigen Lachs mit der eingekochten Teriyaki-Sauce bestreichen und anschließend auf das Gemüse geben. Mit Sesamkörnern garnieren und dann heißt es: guten Appetit!



Kleines Gerät – große Leistung: Als Kompaktbackofen bietet der Einbau Kombi-Dampfgarer 5C90S 8990 insgesamt 13 Heizarten und 50 l Garraumvolumen.



WEINEMPFEHLUNG VON MARCUS LAGMÖLLER

Die vielseitigen Aromen des asiatischen Gerichtes passen ideal zu ausdrucksstarken, gereiften Weißweinen wie zum Beispiel Rieslingen von der Mosel.

LUST AUF MEHR? UNSERE REZEPTE FÜR SIE

Entdecken Sie weitere leckere Rezeptideen auf www.blaupunkt-einbaugeraete.com



FRITZ-HÖGER-
PREIS 2020Winner
Gold

Für seine Energieeffizienz wurde das Oberhausener Verwaltungsgebäude am Altmarkt des Architekturbüros „Kuehn Malvezzi“ mit dem Fritz-Höger-Preis in Gold ausgezeichnet.

ZUKUNFTSVISION WIRD WIRKLICHKEIT

Wie können wir unsere Städte ressourcenschonend und möglichst emissionsarm mit frischem Obst und Gemüse versorgen? Eine vielversprechende Antwort auf diese wichtige Zukunftsfrage liefert ein einzigartiges Hybridgebäude im Herzen der Ruhrgebietsstadt Oberhausen: gebäudeintegrierte Landwirtschaft für die lokale Lebensmittelproduktion.

Dieses visionäre Architekturprojekt möchten wir Ihnen gerne vorstellen, denn die nachhaltige Produktion unserer Lebensmittel ist ein wichtiges, aktuelles Thema.





Blick in das Dachgewächshaus: Die Klimatisierung erfolgt durch die Abwärme der Büros des Jobcenters.

Die wunderbare Verbindung von urbaner Architektur und ökologischer Landwirtschaft – was klingt wie eine nachhaltigkeitsorientierte Zukunftsvision, ist in Oberhausen schon heute Gegenwart. Am Altmarkt in Oberhausen realisierte das Berliner Architekturbüro „KUEHN MALVEZZI“ den Neubau eines Verwaltungsgebäudes, das so verschiedenartige Funktionen wie ein Jobcenter und ein darüber befindliches Dachgewächshaus zusammenführt, in welchem gebäudeintegrierte Landwirtschaft praktiziert und erforscht wird. Darüber hinaus fügten die Architekten ihrem Entwurf ein drittes Element hinzu: ein vertikaler Garten, der öffentlich zugänglich ist und das hoch über der Stadt gelegene Gewächshaus zugleich eng mit dieser verbindet.

INTELLIGENTE KREISLAUFWIRTSCHAFT

Bislang nur in Machbarkeitsstudien erforscht, wurde die haustechnische Integration eines Dachgewächshauses erstmals in die Praxis umgesetzt. So wird die Abluft aus den darunter liegenden Bürogeschossen in das Gewächshaus geleitet, wo Abwärme und CO₂-Gehalt das Pflanzenwachstum fördern können. Die Bewässerung der kultivierten Pflanzen erfolgt mit gesammeltem Regenwasser sowie mit Grauwasser aus den Waschbecken des Jobcenters, welches vor Ort im Gebäudekeller aufbereitet wird. Die geplante Jahresproduktion in dem 1.100 Quadratmeter großen Dachgewächs-

haus beträgt rund 100.000 Salatköpfe, 200.000 Kräutertöpfchen und bis zu 500 Kilogramm Erdbeeren. Eine reiche Ernte, die dank des raffinierten Kreislaufsystems praktisch ohne externe Energie- und Wasserversorgung möglich ist.

ORT FÜR INNOVATION

Das als „Altmarktgarten“ bezeichnete Gebäude ist weit mehr als ein Jobcenter und eine Produktionsstätte für nachhaltige Lebensmittel. Es ist gedacht als zusammenhängendes Forschungsprojekt, das vom Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik als Reallabor genutzt wird, um die Vernetzung von Gebäudetechnologien und Haustechnik zu erproben und um Lösungen für die lokale Lebensmittelproduktion im verdichteten, innerstädtischen Raum zu entwickeln. Die Idee, Obst und Gemüse verstärkt dort zu produzieren, wo sie verbraucht werden, hat über die technischen Aspekte hinaus weitere Vorteile. „Durch die urbane Landwirtschaft entfällt fast der gesamte CO₂-Ausstoß für den Transport. Zudem belegen Dachgewächshäuser nur Flächen, die sowieso schon versiegelt sind“, geben die Architekten von Kuehn Malvezzi zu bedenken. Energieeffiziente Bürogebäude mit landwirtschaftlicher Nutzfläche und städtebaulichem Mehrwert – ein spannender und vor allem zukunftsfähiger Ansatz mit Vorbildfunktion für unsere Städte.

PROJEKT:
ORT:
ARCHITEKT:

BAUHERR:

Verwaltungsgebäude am Altmarkt
Oberhausen, Deutschland
KUEHN MALVEZZI in Kooperation mit
Haas Architekten (Dachgewächshaus) &
Atelier le Balto (vertikaler Garten)
OGM – Oberhausener Gebäude-
management GmbH

EXTRA-TIPP

Erleben Sie das nachhaltige
Architekturkonzept bei einer Führung.



SCHÖN, SIE WIEDERZUSEHEN!

Die letzten zwei Jahre stellten pandemiebedingt so manches auf den Kopf. Auch die Planung und den Besuch von Messen. Und ganz ehrlich, wir haben den Messetrubel und das persönliche Get-together mit unseren Kund*innen wirklich vermisst. Umso erfreulicher, dass wir seit der Hausmesse im September 2021 gleich auf zwei erfolgreiche internationale Messeauftritte zurückblicken können. Folgen Sie uns nach Orlando und Paris!



ORLANDO HÄCKER MEETS KBIS

Mit großem Erfolg konnte Häcker Küchen seinen ersten offiziellen Auftritt in den USA verbuchen. Und hierfür hätte es keinen besseren Rahmen geben können. Die KBIS – The Kitchen & Bath Industry Show – ist die größte und bekannteste Messe im Bereich Küchen und Bad in Nordamerika. Vom 08. bis zum 10. Februar 2022 trafen in Orlando 450 Aussteller*innen auf rund 68.000 Fachbesucher*innen.

KITCHEN.GERMAN.MADE

Für Andreas Gommeringer, Sales Director Overseas, und sein Team war es ein guter Start, um in Amerika mit Häcker sichtbar zu werden und wertvolle Kontakte zu knüpfen. Immerhin stellen die USA den wichtigsten Exportmarkt der deutschen Möbelindustrie außerhalb Europas dar. „Wir hatten hier genau das richtige Publikum, um unser Produkt vorzustellen“, berichtet Andreas Gommeringer, „denn

im Prinzip ist alles, was wir hier gezeigt haben, für den nordamerikanischen Markt komplett neu.“

So gilt es als gelernt, Küchenschränke und Geräte separat zu erwerben. Die Präsentation ganzheitlicher Küchenerfahrung und umfassender Komplettpakete erntete daher sehr großen Zuspruch.

Gemeinsam präsentierte sich Häcker Küchen mit anderen deutschen Hersteller*innen im German Pavillon.

„Ein großes Kompliment geht an die Häcker Innenarchitektur und das Marketing, die mit dem Messestand einen echten Hingucker geschaffen haben“, bedankt sich Andreas Gommeringer.

Die Besucher*innen konnten mit allen Sinnen in die Produktlinie systematisch eintauchen. Vom hochwertigen Designkorpus, über ein attraktives Sichtseitenkonzept, zur beeindruckenden Farbauswahl, bis hin zur exzellenten Ergonomie und der ausgezeichneten Technik konnte Häcker hier neue Maßstäbe setzen. Ganz elementar: Mit systematisch können die Inch-Maße sämtlicher Geräteschränke bedient werden. Dieses neue Level wurde in der Form und Kompaktheit von keinem anderen so gezeigt und ausschließlich positiv wahrgenommen.

Etwas, was Andreas Gommeringer ganz besonders in Erinnerung geblieben ist, ist ganz klar die Opening Ceremony. Ein anderthalbstündiges Event der Extraklasse. Eine Riesenshow mit so hochkarätigen Stars wie Earvin „Magic“ Johnson. Und das nicht etwa an einem Samstagabend, wie es hierzulande möglicherweise üblich wäre, sondern an einem Dienstag morgen um 9 Uhr in der Früh.

„Das erklärt allerdings auch die astronomische Preislandschaft der Messestände, wie soll das alles auch sonst finanziert werden? Und das jeden Morgen zu Beginn die Nationalhymne gespielt wird, kenne ich auch aus keinem anderen Land der Welt“, schmunzelt Andreas Gommeringer.

Abschließend kann die Messe als ein gelungener Start für das Häcker Team Nordamerika, inklusive erfolgreichem Networking mit hohem Eventcharakter verbucht werden.

Und die nächste KBIS? Ist 2023 in Las Vegas, der Stadt der Superlative, geplant.



PARIS ESPRITMEUBLES 2021

BONJOUR PARIS

Paris ist immer eine Reise wert. Erst recht, wenn alles unter dem Zeichen der Wiedersehensfreude steht. Denn letztendlich sind es doch gerade die persönlichen Kontakte zu den Kund*innen und möglichen neuen Geschäftspartner*innen, die einen Messebesuch ausmachen. Viele bekannte Gesichter durfte das Häcker Team bereits auf der Hausmesse im September 2021 begrüßen, doch gerade für internationale Kund*innen war dies, aufgrund erschwelter Reisebedingungen, nicht möglich. Umso schöner das große Interesse seitens der französischen Besucher*innen zur Premiere der Messe Esprit Cuisine in Paris.

Auf gut 140 qm präsentierte Häcker zahlreiche, perfekt gestaltete Küchen. Als echtes Highlight glänzte dabei erstmalig die neue Produktlinie concept130. Mit der innovativen Systemküche zeigte Häcker eindrucksvoll, wie fortschrittlich und richtungsweisend Küchenplanung in Zukunft erfolgen kann.



Sichtlich beeindruckt und mit großem Zuspruch konnte Häcker bestehende Handelspartner*innen begrüßen und zudem viele interessante neue Kontakte knüpfen. Darunter auch einige aus dem Bereich des Wohn- und Küchenmöbelhandels. Das ist keinesfalls verwunderlich, da die Themen Wohnen und Kochen immer mehr miteinander verschmelzen. Als voller Erfolg verbucht, freuen wir uns schon jetzt auf ein Wiedersehen im November 2022!



MESSEAUSSICHT EUROPA 2022

Natürlich ist Häcker Küchen 2022 sowohl in Mailand, als auch in Paris vertreten. Gerade für internationale Kund*innen war es aufgrund erschwelter Reisebedingungen in den vergangenen zwei Jahren nicht einfach, an der Häcker Hausmesse teilzunehmen. Umso erfreulicher, dass sich die Besucher*innen in diesem Jahr persönlich von spannenden Neuheiten sowie beeindruckenden Weiterentwicklungen überzeugen können.

- I) **Eurocucina Mailand, Italien**
07. – 12.06.2022
www.salonemilano.it



- II) **espritMeubles Paris, Frankreich**
19. – 22.11.2022
www.espritmeuble.com





W WORK & TRAVEL W

Kaum eine andere Stadt vermag Geschichte, Kunst und Romantik so sehr zu vereinen wie Paris. Die Hauptstadt Frankreichs zählt zu den beliebtesten Metropolen der Welt und ist dabei so facettenreich wie beeindruckend. Vom Eiffelturm bis zum Louvre, von Notre-Dame bis zur Seine, von der Champs-Élysées bis nach Versailles, vom Moulin Rouge bis nach Disneyland. Kein Wunder, dass die Mona Lisa so lächelt, schließlich ist die Stadt der Liebe seit dem Ende des 18. Jahrhunderts ihr Zuhause.



COULÉE VERTE RENÉ-DUMONT

Nahe des ‚Place de la Bastille‘ beginnt der rund 4,5 Kilometer lange und weltweit erste erhöhte Parkwanderweg. Die ehemalige Bahntrasse führt über Brücken mit Ziegelgewölben, vorbei an Wasserläufen, berankten Torbögen, üppigen Staudenbeeten und Bambushainen. Die dichte Bepflanzung absorbiert tatsächlich die meisten Straßengeräusche, sodass man fast vergessen kann, inmitten von Paris zu sein.

www.promenade-plantee.org



QUARTIER LATIN

Im Herzen des 5. Arrondissements, auf der linken Seite der Seine, liegt das Quartier Latin. Das Studentenviertel rund um die Universität Sorbonne gehört zu den ältesten Vierteln von Paris und ist dabei gleichzeitig herrlich pulsierend, lebendig und freundlich. Malerische Gassen, imposante Architektur, grüne Oasen, zahlreiche Bistros und kleine Geschäfte laden Besucher*innen aus aller Welt zum Flanieren und Verweilen ein.

de.parisinfo.com



MARCHÉ DES ENFANTS ROUGE

Der älteste kulinarische Markt in Paris ist ein absoluter Geheimtipp. Bereits 1615 von König Ludwig XIII. erbaut, hat er seine ganze Authentizität bis heute bewahrt. Ob frisches Obst und Gemüse oder zahlreiche internationale Spezialitäten, das Angebot ist so vielfältig wie bunt. Der Haken daran ist nur, dass man sich zwischen all den Köstlichkeiten entscheiden muss. Von Dienstag bis Sonntag herrscht hier ganztägig reges Treiben.

www.paris.fr/marches

ATTRAKTIVER STAURAUM MIT AHA-EFFEKT

Wohnraum ist ein knappes und kostbares Gut. Das spiegelt sich insbesondere in Großstädten wider, wo bezahlbarer Wohnraum zunehmend kleiner wird. Doch gerade in beengten Raumsituationen ist es eine besondere Herausforderung, jeden Winkel und jede Ecke bestmöglich auszunutzen. Vor allem, wenn nicht gleich eine Tischlerin bzw. ein Tischler mit der Fertigung individueller Schranklösungen beauftragt werden soll.

Eine clevere und wirtschaftliche Lösung bieten die durchdachten Regal- und Schranklösungen von Häcker. Mit diesen verwandeln Sie Ecken und Winkel zu verblüffend schönen Blickfängen mit großem praktischen Nutzen.



Attraktiver Stauraum bis in den letzten Winkel: Perfekt in die Raumsituation integriert, setzen formschöne Dachschrägenschränke optische Akzente.



Ergonomisch und einfach zu bedienen: Die voll ausschwenkbaren Drehböden LeMans ermöglichen komfortablen Zugriff bei 90° Eckschränken. Perfekt für jede Körpergröße.



Stauraum auf Kopfdruck: Mit dem Qanto gehören ungenutzte Ecken im Küchenarbeitsbereich der Vergangenheit an und Standgeräte „verschwinden“ wie von Zauberhand.



Praktisch geplant: Wenn auf engstem Raum jeder Zentimeter zählt, sorgt der diagonale Tandem Vorratsauszug für ein cleveres Plus an Platz – ganz ohne Ecken und Kanten.





#24

DIE NÄCHSTE AUSGABE ERSCHEINT IM DEZEMBER 2022!

Unter anderem mit diesen Themen:

- Lebendige **KÜCHENARCHITEKTUR** und die Ideen dahinter – die Häcker Innenarchitekt*innen geben Einblicke
- Impressionen und Stimmen von der Häcker **HAUSMESSE 2022** – entdecken Sie unbegrenzte Möglichkeiten
- Welches Glas zu welchem Wein? Im **SOMMELIER-TIPP** verrät Marcus Lagmöller, worauf es beim Weingenuss ankommt

IHRE MEINUNG IST GEFRAGT!

Haben Sie Themenwünsche,
Fragen oder Anregungen?

Schreiben Sie uns:
work@haecker-kuechen.de

Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

Häcker IMPRESSUM kitchen.germanMade.

HERAUSGEBER

Häcker Küchen GmbH & Co. KG
Werkstraße 3
32289 Rodinghausen
+49 5746 9400
work@haecker-kuechen.com
www.haecker-kuechen.com

REDAKTION / TEXT

Karin Padinger, Lars Breder, Karsten Bäumer, Bettina Reinke,
Tobias Steinkamp, Katrin Jäger, Marcus Lagmöller

FOTOGRAFIE / ILLUSTRATION

Andreas Löchte, Florian Kochinke, Jana Juraschek, Daniela Förster, Frank Advertising / Lori Dolnick, Hiepler & Brunier (Einreichung im Rahmen des Fritz-Höger-Preises 2020 für Backstein-Architektur), adobestock.com, freepik.com, istockphoto.com, rawpixel.com, shutterstock.com

KONZEPTION, KREATION & PRODUKTION

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



GLÄNZENDES DESIGN AUF GANZER LINIE

- Dark Steel Look
- Logo auf dem Griff
- Schwarzglas für einheitliches, zeitloses Design
- Weißes Display mit Smart Slider
- Optimal aufeinander abgestimmt und ideal kombinierbar

Mehr Informationen finden Sie auf unserer Website unter
www.blaupunkt-einbaugeräte.com/de/





Blättern Sie
online durch die
aktuelle Ausgabe!



Häcker
kitchen.germanMade.

www.haecker-kuechen.de