

WORK

KITCHEN
STORIES

NR. 24 | DEZ. 2022



HAUSMESSE 2022 REPORTAGE

Das Motto „No Limits“ eröffnet neue Welten und schafft unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten.

ERWEITERTE PRODUKTPALETTE

Mit diesen Produktneuheiten wachsen Küche und Wohnraum besonders harmonisch zusammen.

INTERNATIONALES KÜCHENSTUDIO

Reginaplaza®: Ein außergewöhnliches Konzept, das auf eine gelungene Mischung aus Genuss und Event setzt.



SAMTIG WEICH & ANGENEHM WARM

Erleben Sie jetzt die wohnlichen Holzdekore
mit besten Anti-Fingerprint Eigenschaften
durch PerfectSense® mit Feelwood Struktur.



PerfectSense®

www.haecker-kuechen.com



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

ein herausforderndes Jahr biegt auf die Zielgerade – geprägt von extremen weltpolitischen Ereignissen und vielen offenen Fragen. Von den Folgen des Krieges in der Ukraine bis zur stark ansteigenden Preisentwicklung – es kommt mir so vor, als ob wir alle gerade besonders viele Aufgaben bewältigen müssen, für die es noch keine Lösungsformel gibt. Daher tun wir gut daran, dass wir uns gemeinsam auf unsere Stärken konzentrieren und auf unsere gewachsene Partnerschaft setzen. Denn hier haben wir die Gelegenheit, die Weichen weiter Richtung Wachstum zu stellen und die Zukunft zu gestalten.

Wie gut das funktioniert, zeigt ein Rückblick auf unsere Hausmesse im September. Die vielseitigen Ergänzungen und Neuheiten in unseren Produktlinien systemat und concept130 geben uns gemeinsam die Möglichkeit, weitere Chancen zu nutzen. Das NCS Farbsystem mit über 1.900 Farben, neue Holzdekore mit PerfectSense® und Feelwood Struktur oder die neuen Sideboards stehen dabei beispielhaft für eine ganze Reihe von vielversprechenden Produkterweiterungen.

Wie in all den Jahren waren auf der Hausmesse insbesondere die Gespräche mit Ihnen von großer Bedeutung. Ihre Meinung und Ihre Zustimmung bestärken uns in der Gewissheit, mit den richtigen Produkten im Küchenmarkt zu agieren. Kurzum, der persönliche Austausch mit Ihnen auf der Hausmesse ist für das gesamte Häcker Küchen Team und mich besonders wertvoll. Und es tut ausgesprochen gut, Ideen und Herausforderungen miteinander zu teilen und zu besprechen.

Ein Thema, das mir persönlich besonders am Herzen liegt, ist der gesamte Bereich der Nachhaltigkeit. Ich weiß, im Zuge der öffentlichen Energiediskussion ist es schwer, damit durchzudringen. Dennoch hat Häcker Küchen auch hier weitere Fortschritte erzielt und sich entwickelt. Zum Beispiel haben wir bereits die Verträge für eine große Photovoltaikanlage unterschrieben, die wir Anfang 2023 auf dem Werksdach in Venne montieren lassen. Diese Anlage wird in einer Sonnenstunde den halben Jahresenergiebedarf eines Vier-Personen-Haushaltes decken. Zusammen mit der bestehenden Anlage in Rödinghausen können wir damit einen guten Teil unseres Stroms selbst produzieren – beziehungsweise durch die Sonne produzieren lassen.



Für die ökologische Werksreinigung wurden wir 2022 ebenso ausgezeichnet. Bei unseren Produkten steckt die Nachhaltigkeit oft im Detail. So werden zum Beispiel sämtliche Lacke in unserem RAL- sowie unserem neuen NCS-Farbsystem auf Wasserbasis hergestellt und sind damit wohngesund für Mensch und Umwelt. Beim Stichwort Gesundheit denke ich auch an unser Engagement für ein Kinderhospiz in der Region. Es ist mir einfach unendlich wichtig, dass wir solche Projekte fördern und auch dort ein verlässlicher Partner in anspruchsvollen Zeiten sind.

Gemeinsam möchte ich mit Ihnen positiv und zuversichtlich nach vorne schauen.

Ihnen, Ihrer Familie und Ihrem gesamten Team wünsche ich ein entspanntes und friedvolles Weihnachtsfest. Genießen Sie die Zeit und kommen Sie gut in ein glückliches und erfolgreiches Jahr 2023.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Jochen Finkemeier

GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER



03 EDITORIAL

ZUVERSICHTLICH Geschäftsführender Gesellschafter Jochen Finkemeyer unterstreicht unter anderem die wichtige Bewegung in eine nachhaltigere Zukunft von Häcker Küchen.

06 NEWS

SKANDINAVIEN Ähnlich wie bereits in Dänemark sollen die Märkte in Schweden und Norwegen aufgebaut werden. Den Start machen dabei zwei neue Country Manager.

08 SPECIAL: DAS RICHTIGE GLAS MACHT DEN UNTERSCHIED

SOMMELIERWISSEN Sommelier Marcus Lagmöller erklärt, welches Glas das richtige für den entsprechenden Wein ist und warum das einen Unterschied macht.

10 DIE HÄCKER KÜCHEN HAUSMESSE 2022

REPORTAGE Unter dem Motto „No Limits“ wurden auf der gelungenen Hausmesse Küchenkonzepte präsentiert, die sich durch Vielfalt, Durchgängigkeit und Individualität auszeichnen.

15 BLAUPUNKT: MESSE-HIGHLIGHTS

INNOVATIVE TECHNIK Die im Lounge-Charakter gestaltete Ausstellungsfläche nutzte Blaupunkt für die Präsentation vielfältiger Produktneuheiten.

16 PRODUKTNEUHEITEN: VERSCHMELZUNG VON KÜCHE UND WOHNEN

TITELSTORY Häcker Küchen bringt die Bereiche Kochen und Wohnen zusammen: Die Produktneuheiten bieten unbegrenzte Möglichkeiten an eleganten und kreativen Gestaltungsideen.

24 SPECIAL: WIE NATUR UND FARBEN UNS BERÜHREN

FARBPSYCHOLOGIE Indem wir die Farben der Natur in unsere Räume holen, können wir von der Wirkung profitieren, die sie auf Empfinden, Körper, Geist und Seele haben.

28 INSPIRATION UND GENUSS IM REGINAPLAZA®

VOM FEINSTEN Ein einzigartiges Konzept: Die Kombination von exklusivem Eventbereich und modernem Wohnstudio schaffen Raum für Gespräche, Inspiration und Ideen.

31 SPECIAL: VIENNA CALLING!

WORK & TRAVEL Neben dem Prater, Schloss Schönbrunn, dem Riesenrad und der Ringstraße erzählen wir von weiteren Geheimtipps, die einen Besuch der schönen Stadt wert machen.

32 DAS SMARTE SCHNEIDEBRETT

AZUBI-PROJEKT In diesem Jahr hat das Azubi-Projekt ein ganz besonderes Produkt entwickelt, das prämiert und anschließend in das Sortiment aufgenommen wurde.

WOHNWELT KÜCHE: NEU INTERPRETIERTE KÜCHENMÖBEL WERDEN ZU HOCHWERTIGEN WOHNMÖBELN.

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE
ERWEITERTE PRODUKTPALETTE AB SEITE 18

34 DEN KUNDEN IM FOKUS

MITARBEITERPORTRAIT Matthias Borgmann erzählt von seiner Arbeit bei Häcker Küchen und gibt Einblicke in die vielfältige Abteilung des Vertriebsinnendienstes.

38 SPECIAL: KRÄUTER FÜR GENUSS UNS GESUNDHEIT

UNTERSCHÄTZE HELFER Ein kleiner Ausflug in die Welt der Kräuter: Sie machen die Küche kreativ und sprechen die Sinne an. Gleichzeitig verfügen sie über heilende Kräfte.

40 UNSER HERZENSPROJEKT: EIN LÄCHELN FÜR DICH E.V.

ENGAGEMENT Das Hospiz der Familie Pape gibt Menschen die Möglichkeit, Zeit auf dem Hof zu verbringen, damit sie, umgeben von zahmen Vierbeinern, wieder Kraft tanken können.

42 SPECIAL: QUEREINSTIEG LEICHT GEMACHT

HÄCKER CAMPUS Das Campus-Kompakttraining schult Berufswechsler und ist damit für den Küchenhandel eine große Unterstützung, um Mitarbeiter:innen zu gewinnen.

44 KREATIVITÄT NACH MAß BEI KÜCHEN WIMMER

HOMESTORY Wo überzeugendes Schreinerhandwerk auf anspruchsvolles Design trifft, wo Küchen zu Charakterstücken werden und die Planung Herzensangelegenheit ist.

48 GEMEINSAMES PROJEKT: EIN ZEICHEN DER HOFFNUNG

HILFE FÜR FLUTOPFER Die Möbelfachschule Köln und Häcker Küchen unterstützen gemeinsam ein Projekt für die Menschen im Ahrtal.

50 VORSCHAU & IMPRESSUM

HEJ FRA NORD HÄCKER KÜCHEN EROBERT SKANDINAVIEN

Nach dem erfolgreichen Start am dänischen Markt strebt Häcker weiter gen Norden. Ähnlich wie in Dänemark sollen nun die Märkte in Schweden und Norwegen aufgebaut werden. Seit Juni sorgt Country Manager Jan Prüßmeier für die Ausweitung des Händler-Netzwerkes in Dänemark – in Schweden übernimmt Jan Bergqvist.

„Skandinavien legt großen Wert auf hochwertiges Design und Nachhaltigkeit“, erklärt Jörg Varnholt, Exportleiter bei Häcker Küchen. Das sei auch ein entscheidender Grund, warum Häcker Küchen in Dänemark überhaupt Fuß fassen konnte – obwohl die Händlerstruktur dort eine ganz andere sei als in Mitteleuropa.

„Mittlerweile haben wir sechs Händler in Dänemark, die übrigens auch alle zu Besuch auf der Hausmesse waren – ebenso unser Händler aus Norwegen.“ Denn auch Norwegen hat seit dem Frühjahr einen ersten Häcker Küchen-Händler zu verzeichnen.



Wir begrüßen unsere neuen Country Manager:
JAN BERGQVIST (links, für Schweden) und **JAN PRÜßMEIER** (rechts, für Dänemark)



NEUER COUNTRY MANAGER FÜR GROßES HÄNDLER-NETZWERK

Um die gute Zusammenarbeit weiter zu festigen und neue dänische Händler zu gewinnen, wird Jan Prüßmeier, Country Manager bei Häcker Küchen, seinen Arbeitsplatz nach Dänemark verlegen. Er freut sich auf neue Aufgaben: „Zurzeit lerne ich Dänisch – übrigens eine sehr sympathische Sprache, die sich auch in der gesamten Kultur widerspiegelt“, so Prüßmeier. „Die Händler sind sehr zufrieden, es werden auch viele Blaupunkt-Geräte verkauft. Insgesamt sehe ich sehr gute Chancen für Häcker Küchen im Norden.“

Das sieht der deutsche Küchenhersteller genauso und hat mit Jan Bergqvist auch in Schweden einen neuen Country Manager eingestellt: „Genau wie mein Kollege in Dänemark

Unsere Händlergruppe aus Dänemark.

„Skandinavien legt großen Wert auf hochwertiges Design und Nachhaltigkeit.“

JÖRG VARNHOLT
VERTRIEBSLEITUNG EXPORT EUROPA

suche ich Händler, die mit Häcker Küchen einen Exklusivvertrag abschließen und die Produkte im eigenen Laden verkaufen wollen“. Als gebürtiger Schwede mit Erfahrung in der Küchenbranche kennt sich Jan Bergqvist am Markt sehr gut aus und sieht seiner neuen Aufgabe zuversichtlich entgegen.

Das Skandinavien-Geschäft sei noch am Anfang, so Jörg Varnholt: „Gerade bauen wir zum Beispiel die Logistik auf, damit wir sauber in den Norden liefern können.“ Aber eins sei sicher: „Wir freuen uns auf eine hervorragende Handelsbeziehung mit dem Norden. Jan Prüßmeier und Jan Bergqvist werden mit ihrer Erfahrung und Expertise dafür sorgen, dass Häcker Küchen in Skandinavien bald nicht mehr wegzudenken ist!“, verspricht Jörg Varnholt. **W**



HÄCKER ERWEITERT FUHRPARK UM GIGALINER

Vor dem Hintergrund einer höheren Energie- und Platz-Effizienz setzt Häcker neben dem Bahntransport auch auf die Verwendung von Gigalinern.

Für den **25,25 M** langen LKW ist ein bestimmtes Streckennetz definiert. Darüber hinaus ist eine Genehmigung durch das Verkehrsministerium nötig, um bestimmte Strecken anfahren zu dürfen.

Unser neuer **GIGALINER TYP 3** mit Motorwagen, Dolly-Achse und Auflieger wird ausschließlich von professionell geschultem Personal bewegt.

Um das (in Deutschland) **BIS ZU 44 TONNEN** schwere Fahrzeug führen zu dürfen, bedarf es einer besonderen Schulung. Diese qualifiziert unsere Fahrer die hochwertigen Waren sicher und zuverlässig von A nach B zu bringen.

Gut zu wissen: **2 Fahrten des Lang-LKW entsprechen 3 Fahrten eines Standard-Sattelzuges. Somit sparen 2 Fahrten Lang-LKW eine Fahrt ein.**



KBIS JAN. 31–FEB. 2
LAS VEGAS 2023

IT ´S SHOWTIME! DIE KBIS 2023 IN LAS VEGAS

Die jährliche KBIS findet vom 31. Januar bis zum 2. Februar 2023 in Las Vegas statt. Auf der größten und bekanntesten Branchenmesse für Küche, Bad und Interior Design in den USA war Häcker Küchen erstmals 2022 in Orlando mit einem eigenen Stand als deutscher Küchenmöbelhersteller erfolgreich vertreten. Bereits in Orlando stieß Häcker Küchen mit einer großen Variationsbreite in der Gestaltung

sowie ganzheitlichen Küchenkonzepten in höchster Qualität auf großes Interesse. In Las Vegas geht Häcker Küchen noch einen Schritt weiter. Ganz nach dem Motto „NO LIMITS“ wird aufgezeigt, wie man auf der Basis von klassischen Küchenmöbeln Küche und Wohnraum miteinander verschmelzen kann. Das Häcker Küchen Team Nordamerika ist mit diesen Neuheiten bestens gerüstet für einen fulminanten Messeauftritt in der Stadt der Superlative. Um nicht zu sagen: „Bühne frei für Häcker Küchen!“ **W**

LAS VEGAS CONVENTION CENTER
WWW.KBIS.COM

Für den perfekten Weingenuss:
Der gelernte Sommelier
MARCUS LAGMÖLLER erklärt,
worauf es bei Weingläsern ankommt.

PERFEKTES KLIMA

Produktneuheit: **Weinkühler in Einbau- und Unterbauausführung** von Blaupunkt.
Siehe Seite 15

SOMMELIERWISSEN

DAS KLEINE 1X1 DES WEINGENUSSES:

DAS RICHTIGE GLAS MACHT DEN UNTERSCHIED

In der Work23 durften wir von Marcus Lagmüller erfahren, wie wichtig die richtige Lagerung und optimale Trinktemperatur für den vollendeten Genuss eines guten Weines ist. Und weil das längst nicht alles ist, was es zu beachten gilt, geht es heute um die Wahl des richtigen Weinglases.



Grundsätzlich besteht das Geheimnis eines guten Glases im harmonischen Zusammenspiel von Kelch, Stiel und Fuß, so dass es angenehm in der Hand liegt und fest auf dem Tisch steht.

Ob nun bauchig und rund oder eher schlank und schmal ist keine Frage der Optik, sondern im wahrsten Sinne des Wortes Geschmackssache. Denn die Beschaffenheit des Kelches ist ausschlaggebend für die sensorische Wahrnehmung.

ROTWEIN

Nehmen Sie doch einfach mal ein Wasserglas und schenken einen guten Rotwein hinein. Versuchen Sie, den Duft des Weines und seinen Geschmack zu erfassen. Das Gleiche machen Sie im Anschluss mit einem hochwertigen Rotweinglas. Schon beim Riechen werden Sie die Vielfalt der Aromen deutlich besser wahrnehmen können und schwenken lässt es sich auch viel leichter. „Das ist enorm wichtig, denn erst durch das Schwenken wird der Wein mit Sauerstoff angereichert und ist so in der Lage, seine komplexen Aromen zu entfalten“, erklärt Marcus Lagmüller. Dabei gilt: Je länger der Luftkontakt andauert, desto mehr verändert sich das Aroma des Weines.

WEISSWEIN

Bei Weißweinen ist es anders. Sie verkörpern Frische und werden kühl getrunken. Um zu verhindern, dass zu viel Luftkontakt den Wein schnell erwärmt, schenkt man ihn vorzugsweise in einem Glas mit schlankem Kelch aus. So werden zusätzlich die filigranen Aromen gebündelt und können den geschmacklichen Charakter des Weines in konzentrierter Form zum Ausdruck bringen.

SCHAUMWEIN

Geht es um Champagner- und Sektgläser, kommt ein zusätzlicher Faktor ins Spiel. Hier spielt die Kohlensäure eine entscheidende Rolle. Damit diese möglichst lange im Getränk verbleibt, sind Gläser mit einem leicht bauchigen und schmalen Kelch die beste Empfehlung. So kann das Getränk herrlich perlen und sorgt für prickelnden Genuss.

Erst durch das Schwenken wird der Wein mit Sauerstoff angereichert und ist so in der Lage, seine komplexen Aromen zu entfalten

MARCUS LAGMÖLLER,
MARKETING- & PRODUKTMANAGER (HK APPLIANCES)
& GELERNTER SOMMELIER



Richtig entfalten und präsentieren kann sich der Wein im Glas nur, wenn er auch richtig eingeschonkt wird. Das heißt in diesem Fall: nicht randvoll füllen, sondern maximal zu einem Drittel. Am besten, man orientiert sich ein wenig an der breitesten Stelle des Glases. So lässt sich der Wein gut im Glas schwenken und kann seine Aromen zusätzlich entfalten.

Berücksichtigen Sie diese drei unterschiedlichen Glasformen, haben Sie schon eine Menge richtig gemacht. Für das Tüpfelchen auf dem i gilt: Je dünnwandiger ein Glas ist, desto besser ist es auch. Nur dann werden die Geschmacksknospen auf der Zunge sofort und ohne Umwege erreicht. Hochwertige und besonders dünne Gläser werden bis heute mundgeblasen. Den Unterschied zu maschinell gefertigten Gläsern erkennt man nicht nur an der Stärke des Glases, sondern auch an der Naht, die entlang des Stiels bis zum Fuß verläuft.



Vor jedem Genuss gilt: Das perfekte Glas kann nur dann seinen Zweck erfüllen, wenn es sauber ist. Das heißt frei von Kalkrückständen und Geruch, klar ausgespült und poliert. „Und auch, wenn es manchmal sehr verlockend ist: Ein hochwertiges Weinglas gehört einfach nicht in die Spülmaschine“, gibt uns Marcus Lagmüller mit einem Augenzwinkern noch mit auf den Weg.



In der nächsten Work-Ausgabe erklärt uns Marcus Lagmüller, welcher Wein am besten zu bestimmten Speisen gereicht wird und warum dies einen Unterschied macht.

W

A woman with long blonde hair, wearing a black blazer and a black belt, is looking down at a product display. A man with glasses, wearing a blue blazer, is standing next to her, also looking at the display. They are both holding small brochures or samples. The background shows other people and a modern interior setting.

NO LIMITS: DIE HÄCKER HAUSMESSE 2022

ERFAHREN SIE MEHR
ZUR INSPIRIERENDEN VIELFALT
UND DEM FEEDBACK
UNSERER GÄSTE

Vom 17. bis 23. September öffneten sich in Rödinghausen die Türen zur Häcker Hausmesse 2022. Dabei gab es für den internationalen Fachhandel wieder viel zu entdecken. Denn das Messemotto „No Limits“ verdeutlicht in idealer Weise die neuen Möglichkeiten, die Kund:innen durch die facettenreichen Küchenneuheiten besitzen.

Die Vielfalt der Küchen, die sich durch eine hohe Durchgängigkeit und Individualität auszeichnen, war besonders eindrucksvoll. Unbegrenzt waren auch die positiven Reaktionen darauf. Einige Stimmen und Impressionen haben wir für Sie eingefangen.



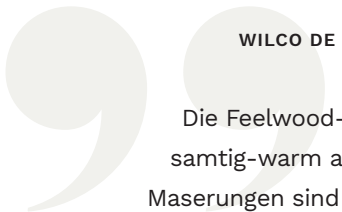
INSPIRATION PUR

Auf einer Fläche von über **3.800 QUADRATMETERN** wurden **ÜBER 40 KREATIVE UND INDIVIDUELLE KÜCHENKONZEPTE**, farbenfrohe wie dezent, präsentiert. Das hochmotivierte Häcker Küchen Team begleitete dabei seine Kund:innen, wie gewohnt, mit Rat und Tat: **RUND 6.000 FACHBESUCHER:INNEN UND HANDELS-PARTNER:INNEN** aus fast der ganzen Welt ließen sich im September von den Neuheiten aus dem Hause Häcker Küchen inspirieren.



NO LIMITS

Besucher:innen konnten auf der Häcker Küchen Hausmesse vielfältige Möglichkeiten für eine außergewöhnliche Küchenplanung entdecken. Eine harmonische Durchgängigkeit im Zusammenspiel von Korpusen, Fronten, Oberflächen und Farbtönen bietet **UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN IN DER RAUMGESTALTUNG**. Moderne Küchen können damit facettenreich und besonders individuell geplant werden. Weitere Produktneuheiten wie Vitrinen, Beleuchtungselemente und Tische bilden den harmonischen Übergang zum Wohnraum - ganz nach dem Motto der Häcker Küchen Hausmesse „No Limits“.



WILCO DE RONI PROVENCE CREATIONS
Niederlande

Die Feelwood-Oberflächen fühlen sich so samtig-warm an wie echtes Holz. Sogar die Maserungen sind durchgängig spürbar. Hier hält die Haptik, was die Optik verspricht. Das wird auch den Kund:innen gefallen!

PEPI LOPEZ (UND BEGLEITUNG) PERSONAL KITCHEN
Spanien

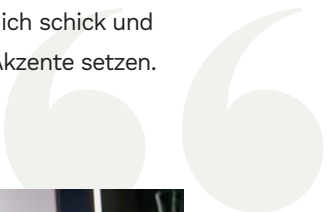
Faszinierend, wie dieses Grün einen auf angenehme Weise einfängt und anspricht. Ich freue mich, dass es bei Häcker Küchen jetzt NCS-Farben gibt. Eine Bereicherung, die sehr viele Möglichkeiten in der kreativen Küchengestaltung bietet.

KLAUS ULLRICH MÖBELHAUS FRAUENDORFER
Deutschland

Die vorkonfigurierten Sideboards runden das Häcker Küchen-Portfolio geschmackvoll ab. Zeitloses Design, angesagte Farben und schicke Kombinationsmöglichkeiten. Meiner Meinung nach eignen sie sich hervorragend für die Gestaltung eines harmonischen Übergangs zwischen den Bereichen Kochen und Wohnen.

VOLKAN GOKPINAR BMA CONCEPT
Frankreich

Es gab viele neue Details, die mich angesprochen haben: Beleuchtungselemente in Vitrinen und Schubladen, SmartHome, beleuchtete Glasablagen. Besonders die lineare Beleuchtung in den Vitrinen finde ich schick und mit den Einbauspots lassen sich zudem Akzente setzen.





FARBVIELFALT

Ein besonderer Fokus lag auf dem neuen Natural Color System, kurz **NCS-FARBSYSTEM**, das ab sofort die Auswahl der **190 RAL-FARBEN** um **ÜBER 1.900 NCS-FARBEN** bereichert.

Die Produktlinie concept130 hat sich gut etabliert und wartet mit dem neuen Rahmenfrontprogramm Toskana in Mattlack auf. Toskana ist durchgängig planbar. Sie ist in **14 FARBEN** verfügbar, darunter in allen **6 SELECTION-FARBEN**. Auch hier gab es Zuwachs: Zwei charakterstarke Töne Azur und Blackberry wurden ergänzt.



GENUSS PUR

Die **EXZELLENT-KULINARISCHE VERSORGUNG** spannte den thematischen Bogen zum Bereich Genuss und wurde abgerundet von einer gekühlten Getränkeauswahl. Natürlich wurde dabei auch auf eine gelungene Messe angestoßen!



WIR FREUEN UNS
AUF DIE NÄCHSTE
HÄCKER HAUSMESSE
IN 2023!



MESSE- HIGHLIGHTS

PRODUKTNEUHEITEN, DIE LUST AUF KÜCHE MACHEN

Blaupunkt präsentierte auf der diesjährigen Hausmesse von Häcker Küchen neue Einbaugeräte mit innovativer Technik. Die im Lounge-Charakter gestaltete Ausstellungsfläche nutzte Blaupunkt für die Präsentation vielfältiger Produktneuheiten. Wir stellen Ihnen die ansprechenden Highlights vor.

COOLNESS IN VOLLENDUNG

Formvollendung bis ins Detail: Die Side-By-Side-Lösungen für Kühl- und Gefriergeräte bieten einen cleanen Übergang von Gerät zu Korpus. Was zuvor nur bei freistehenden Geräten möglich war, ist nun für jede individuelle Planung einsetzbar und eröffnet komplett neue Gestaltungsmöglichkeiten.

WEINGENUSS MIT AUSBLICK

Ästhetisch fügen sich die Weinkühlschränke als Einbau- und Unterbau-Ausführung in das Gestaltungskonzept ein. Das schwarze Glas,



für einen freien Blick auf den Inhalt, kombiniert mit dem Massivholz der Ablageflächen ergeben einen harmonischen Materialmix, der die hochwertige Optik gekonnt abrundet. Es finden 36 Flaschen beim Einbau-Weinkühler, und 53 Flaschen bei der Unterbau-Ausführung Platz. Weingenuss garantiert!

LIFT ME UP!

Flexibel wie das Leben: Die neue Inselhaube verblüfft mit ihrer Liftfunktion im zeitlosen Design aus Glas und Edelstahl. Nach Gebrauch schwebt sie elegant unter die Decke und schafft Freiraum über dem Kochfeld. Integriertes Licht sorgt für die optimale Ausleuchtung beim Kochen.

KÖSTLICH ÄSTHETISCH

Das Kochfeld mit integriertem Lüfter stellt die großartige Technik von Blaupunkt unter Beweis. Der Lüfter ist direkt unter dem Kochfeld verbaut, wodurch der Dunst sofort dort abgesaugt wird, wo er entsteht. Ästhetisch-minimalistische Raumkonzepte profitieren von dem gewonnenen Freiraum. Die Montage ist übrigens im Vergleich zu anderen Muldenlüftern effizienter.

Der Messeauftritt zeigt nachhaltig, wie gut sich Blaupunkt-Einbaugeräte in eine ganzheitliche und vor allem ästhetische Küchenplanung einfügen. Daher kann Blaupunkt das Motto der Messe „No Limits“ nur unterschreiben.



TITELSTORY

VERSCHMELZUNG VON KOCHEN UND WOHNEN

PRODUKTNEUHEITEN 2022

Die Küche ist zentraler Ort und Treffpunkt für Familie und Freunde: Hier wird Geselligkeit gelebt. Denn kaum etwas verbindet mehr als das Beisammensein beim Kochen und Essen. Da liegt es nahe, die Bereiche Kochen und Wohnen näher zusammen zu bringen. Häcker Küchen bietet hierfür unbegrenzte Möglichkeiten an eleganten und kreativen Gestaltungsideen.



Für die Realisierung einer ganzheitlichen und übergreifenden Wohnraumgestaltung braucht es ein zeitloses und durchgängiges Farb- und Materialkonzept sowie multifunktionale und moderne Möbel mit ansprechenden Details. Durch attraktive Beleuchtungssysteme, Glasablagen, moderne Esstische mit verschiedenen Oberflächen sowie eine Vielzahl an Griffen und Kehlleistenausführungen, beispielsweise in goldfarben gebürstet, rundet Häcker Küchen das Portfolio hinsichtlich Küche & Wohnen geschmackvoll ab.

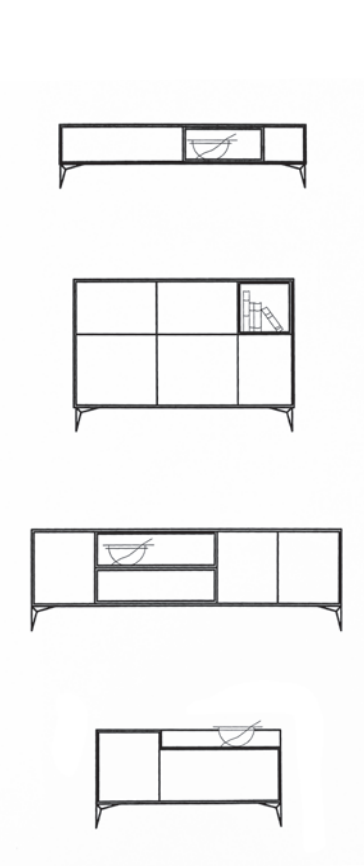
ZUSAMMENBRINGEN,
WAS ZUSAMMEN GEHÖRT

Die vier vorkonfigurierten Sideboards lassen sich in Farbe und Form stimmig an die Küche anpassen – oder setzen bewusst Akzente.

Zugleich werden die hochwertigen Wohnmöbel in zeitlosem Design durch besondere Details zum edlen Hingucker. So verleihen vier verschiedene Möbelfüße dem Sideboard – je nach Wahl – eine ganz eigene Identität.

Ähnlich verhält es sich mit den Tischlösungen, die wandelbar und vielseitig zu wichtigen Elementen bei der Raumgestaltung werden.

Häcker Küchen bietet hier eine große Auswahl an Material, Form und Design. Die neuen freistehenden Tische beispielsweise funktionieren, genau wie die Sideboards, als stilvolle Brücke zwischen den Bereichen Kochen und Wohnen.



WOHNWELT KÜCHE

Neu interpretierte
Küchenmöbel werden zu hochwertigen
Wohnmöbeln. Für fließende Übergänge
zwischen Kochen und Wohnen.



TISCHE

Der Tisch als Symbol für Kommunikation und Kontakt: Ein neues Tischgestell markiert den kommunikativen Mittelpunkt und ist damit der perfekte Vermittler zwischen den Bereichen Wohnen und Kochen.

VITRINEN

Die elegant-zeitlosen Vitrinen eignen sich mit den schwarzen Metallrahmen hervorragend für die Realisierung raumübergreifender Einrichtungskonzepte.



SIDEBOARDS

Die vier trendigen Sideboards sorgen für einen harmonischen Übergang zwischen Küche und Wohnraum – oder setzen gezielt Akzente. Aus 66 Frontausführungen, vier verschiedenen Möbelfüßen und einer großen Auswahl an Farben und Formen findet sich für jeden Geschmack das passende Sideboard.

Vier Modelle von
Möbelfüßen – vier klare
Statements

Filigrane Designfüße in Schwarz, schwarze in modern-schräg, zeitlos-schmale in Schwarz und – für den besonderen Effekt: in goldfarben.



INS RICHTIGE LICHT GERÜCKT

Licht zaubert Stimmung und jede Stimmung braucht ein anderes Licht. Häcker Küchen liegt zum Beispiel mit den neuen Smart Home-fähigen Beleuchtungssystemen voll im Trend. Über smartes Steuern per App oder Sprache lassen sich die verschiedenen Leuchtsysteme an die individuellen Bedürfnisse und Situationen anpassen: ob für die Arbeit im Homeoffice, für das gesellige Beisammensein mit Freunden oder für die abendliche Gemütlichkeit.

Aber nicht nur Lichttemperatur, -stärke und -farbe beeinflussen das persönliche Empfinden. Die Kunst liegt in der Komposition von Leuchtmittel und Ort. Für ein homogenes und stimmungsvolles Licht am Esstisch beispielsweise eignen sich die langen, filigranen Pendelleuchten in zeitlosem Schwarz besonders gut. Schwerelos und nahezu immateriell schweben sie im Raum und setzen einen edlen Akzent in der modernen Wohnküche.

INTEGRIERTE BELEUCHTUNG FÜR DAS GEWISSE ETWAS

Für die Speisenvorbereitung im Bereich der Arbeitsplatte hingegen braucht es helles und schattenfreies Licht. Für die optimale Ausleuchtung sorgen hier die funktional-modernen, bündig verbauten Unterbauleuchten für Hängeschränke. Die neue Option des beleuchteten SLD (SlimLineDrawer) hingegen ist praktisch und schick. Sie erleichtert das Zurechtfinden in den Schubladen und schaltet sich automatisch und energiesparend nach ein paar Sekunden aus.

Integrierte Beleuchtung schafft eine besondere Atmosphäre, so zum Beispiel auch die linearen LED-Lichtleisten in den Vitrinenwänden und Küchenschränken mit klarem oder getöntem Glas, die den Inhalt edel in Szene setzen. Besonders elegant unterstreichen die neuen filigranen Metallrahmentüren in Schwarz-eloxiert das heimelige Ambiente. Glasablagen in Schwarz und Edelstahl werden durch eine individuelle Ausleuchtung

zum besonderen Hingucker. Integrierte LED-Leisten lassen das Glas von innen heraus erstrahlen. Eine andere Variante ist die Ausleuchtung der Glasablagen von oben durch gezielt gesetzte Einbauspots. So werden aus dem intelligenten Zusammenspiel von Licht und funktionalen Regalbrettern dekorative Möbelstücke, die liebgewonnene Details stilsicher in den Blickpunkt rücken und zur Struktur des Wohnbereichs beitragen.



WIE ENTSTEHT DAS AUSSERGEWÖHNLICHE RILLENDESIGN?

Die Herstellung der hochwertigen Holzfront wird in diesem Video veranschaulicht:



HOLZ OR NOT HOLZ?

Moderne Küchenmöbel erfüllen den Anspruch an eine zugleich funktionelle und wohnliche Einrichtung, was sie zum integralen Bestandteil der Raumgestaltung macht. Häcker Küchen ermöglicht dies über eine Vielzahl hochwertiger Materialien wie Lack, Glas, Industriestahl, Natursteine oder Holz – und deren optisch und haptisch naturidentischen Nachbildungen. Besonders stilvoll präsentiert sich die PerfectSense® Oberfläche mit Feelwood-Struktur.

Samtig warm und angenehm weich fühlt sie sich an. Aufgrund der perfekten Symbiose aus Struktur und Dekor kommen die Oberflächen in Haptik und Optik dem Massivholz sehr nahe. Dieses spür- und sichtbare Erlebnis spiegelt den hohen Mehrwert des Produkts wider. Der Anti-Finger-Print-Schutz wertet die Funktionalität der Oberfläche im Alltag zusätzlich auf.

ECHT HOLZ UND ECHT EDEL

Neue Fronten in warmen Holztönen wie Walnuss natur oder dunkel und Echtholzurniere in senkrechter und waagerechter Maserung sorgen für Wohnlichkeit. Ein ganz besonderer Hingucker ist die aufwendig produzierte, gerillte Holzfront in Eiche- und Nussbaum-elegant und in Redundant-schwarz. Die neuen Holzfronten sind ein klares Statement - in Richtung Exklusivität und Design.

SMART HOME

Über smartes **Steuern per App oder Sprache** lassen sich die verschiedenen Leuchtsysteme an die individuellen Bedürfnisse und Situationen anpassen.





GRENZENLOSE FARBVIELFALT

Je mehr die Bereiche Kochen und Wohnen zusammenrücken, umso mehr Bedeutung erhält die Gestaltung und Beschaffenheit der Küchen-Oberflächen – sind sie doch genauso individuell wie der Einrichtungsstil des Einzelnen selbst. In diesem Zusammenhang ist auch die Wahl der Farbe zentral.



NCS ERÖFFNET NEUE FARBWELTEN

Häcker Küchen hat hier noch einmal ordentlich nachgelegt und die 190 RAL-Töne um über 1900 Farbtöne erweitert. Die wasserbasierten Lacke sind nachhaltig und veredeln die Fronten in samtenem Matt. Besonders beliebt ist das NCS-Farbsystem bei Architekten und Designern. Wichtigster Unterschied zwischen RAL und NCS: Beim RAL-Farbsystem gibt es vordefinierte Farben und beim NCS Farbsystem lassen sich Farben beliebig mischen. Die NCS-Farben, für sieben Frontprogramme verfügbar, erweitern die kreative Gestaltungspalette hinsichtlich Planungsvielfalt und Durchgängigkeit um ein Vielfaches.



SELECTION FARBEN FÜR LEBENDIGE AKZENTE

concept130 bekennt sich ebenfalls zu mehr Farbe. Neben den beliebten Selection Farben Burgund, Eukalyptus, Ocean und Umbra-natur sorgen nun auch Azur und Blackberry für kreative Farbakzente in der Küche.

Azur – die Farbe des Himmels – steht für Weite und gehört zur beliebtesten Farbfamilie der Welt. Der intensive Blauton ist aufgrund seines Grau-Anteils harmonisch abgerundet und lässt sich sehr gut mit Natur- und Holztönen kombinieren, aber auch mit Weiß, Schwarz oder Graphit. Ebenso wie der satte Beerenton Blackberry, dessen rötlich-violette Note Wärme spendet, beruhigt und Halt gibt. Die trendbewussten Selection-Farben sind von der Natur inspiriert und lassen sich besonders harmonisch in natürliche Wohnwelten integrieren.



Wie gut sich die Farbfamilien der NCS-Töne kombinieren lassen, zeigt die ausdrucksstarke Küche in angesagten Grüntönen. NCS S 7020-G50Y und NCS S 6030-G70Y ergänzen sich hier harmonisch. Goldene Kehlleisten und Armaturen setzen exklusive Akzente und verbinden sich mit der Arbeitsplatte aus Naturstein zu einem echten Statement. **W**

Auf den folgenden Seiten gibt es mehr spannende Details zum Thema: **Farben und ihre Wirkweisen auf Wohlbefinden und Psyche.**



FARBPSYCHOLOGIE

WIE NATUR UND FARBEN UNS BERÜHREN

Farbe und Natur sind untrennbar miteinander verbunden. Lange Zeit wurden Farben aus Naturmaterialien wie Steinen oder Pflanzen hergestellt. Farbabstufungen werden oft nach Dingen aus der Natur benannt und charakterisiert. So kann jeder etwas mit Apfel-, Salbei-, und Pistaziengrün anfangen. Heute holen wir uns die Farben der Natur in unsere Räume und nutzen dabei ihre positive Wirkung, die sie auf unser Empfinden, auf Körper, Geist und Seele haben.

FARBEN BERÜHREN DIE SEELE

Eine wissenschaftliche These besagt, dass uns Menschen die Liebe zur Natur angeboren ist. Kinder blühen in ihr geradezu auf, sie tasten, riechen, fühlen mit allen Sinnen, nehmen Farben viel differenzierter wahr und werden besonders von kräftigen Farben angezogen. Auch mit wachsendem Alter spielt die Natur für uns eine Rolle. Sie erdet uns, wir fühlen uns mit ihr verbunden, wir ziehen Kraft aus ihr.

Ein Waldspaziergang stärkt nachweislich unser Immunsystem, senkt den Blutdruck und reduziert die Bildung von Stresshormonen. Das macht die Ruhe, das besondere Klima zwischen den Bäumen – aber auch das satte Grün in all seinen Facetten. Ein „Waldbad“ spricht all unsere Sinne an und ist bei vielen Menschen im Unterbewusstsein als Erfahrung verankert. So verhält es sich auch mit anderen Erlebnissen, die wir in oder mit der Natur erlebt haben:

Violette, duftende Lavendelfelder an der Opalküste Frankreichs sprechen die Emotionen an und sorgen für geistige Klarheit, beruhigen und entspannen das Gemüt. Türkisblaues Meer oder azurblauer Himmel geben uns ein Gefühl von Weite und innerer Balance. Sonnengelbe Rapshänge stimmen uns heiter und feuerrote Sonnenuntergänge wecken Leidenschaft und energetisieren.

Farben lösen in uns Gefühle und Assoziationen aus und haben eine intensive unbewusste Bedeutung, die uns beeinflusst. Jeder Mensch macht seine eigenen Farberfahrungen und trotzdem gibt es allgemeine Assoziationen, die auf jeden zutreffen. Diese wiederum können von Kultur zu Kultur variieren. Beispielsweise steht Weiß in China für Trauer und Tod und Rot für Reichtum und Wohlstand.

FARBEN UND IHRE WIRKUNG

Farben verursachen aber auch Gefühle und Empfindungen, die im Marketing, im Verpackungsdesign, in der Produkt- und Raumgestaltung längst gezielt eingesetzt werden. Neben der subjektiven Wahrnehmung gibt es also die Komponente der allgemeinen Farbwirkungen, die uns Farben objektiv auswählen und dies theoretisch begründen lassen können. Dieses Wissen eröffnet interessante Möglichkeiten, beispielsweise in der Raumgestaltung. Farben können nachweislich entspannen oder aktivieren, beeinflussen unser Immunsystem und unser vegetatives Nervensystem – sogar Prozesse der inneren Organe.

ROT MACHT APPETIT UND BLAU HILFT BEIM ABNEHMEN

Farben wirken sich auf unser Geschmacksempfinden aus. Fastfoodketten setzen auf Rot, Restaurants gestalten mit warmen Rottönen eine gemütliche Stimmung und Lebensmittel werden oft in roten Verpackungen verkauft. Das ist kein Zufall. Die Signalfarbe Rot regt uns seelisch und körperlich an – auch unseren Appetit. Sehen wir Rot, greifen wir schneller zum Essen – und essen mehr.

Blaue Lebensmittel hingegen finden sich in der Natur selten. Zudem hat die Farbe Blau eine beruhigende und entspannende Wirkung auf den Menschen. Wird das Essen auf blauen Tellern serviert, wird nachweislich weniger gegessen, auch blaues Licht und blaue Räume drosseln den Appetit.

GRÜN ENTSPANNT UND GELB WÄRMT

Naturnahe Grüntöne wirken beruhigend und anregend zugleich und sorgen für Erholung, Entspannung und Ausgleich. Sie eignen sich gut für Schlafräume oder das Bad. Ein kräftiges Apfelgrün hingegen setzt lebendige Akzente und passt so auch gut in belebte Räume. Blau hat ebenfalls eine beruhigende und entspannende Wirkung auf den Menschen, ist dabei aber kühler und vergrößert optisch den Raum. Gelb strahlt Wärme aus, macht gute Laune und fördert die Konzentration. Kinder-, Arbeits- und Essräume vertragen diese Farbe gut. Rot regt an, spiegelt Energie und Leidenschaft, schafft Wärme und Geborgenheit. Sie ist zugleich die dynamischste und aggressivste Farbe. Brauntöne sorgen für Erdung und Geborgenheit und lassen die Räume natürlich und ursprünglich erscheinen. Ihre beschützende und ausgleichende Wirkung kommt besonders gut im Wohn-, Ess- und Kinderzimmer zur Geltung. Wenn wir uns nach einem anstrengenden Tag nach Entspannung und Beruhigung sehnen und keine Energie mehr für ein „Waldbad“ aufbringen, können wir also auch in einem grünen oder blauen Raum den Geist entspannen und die Seele baumeln lassen.



EMOTIONEN LENKEN

Mit diesem Wissen lassen sich Räume also bewusst gestalten und damit gezielt Emotionen lenken. Die Entscheidung für die Farbgebung ist immer eine Entscheidung für das Gefühl, welches wir in dem Raum erleben werden – ob wir uns dort geborgen, entspannt oder motiviert fühlen werden.

Innenarchitektonische Konzepte beruhen auf diesem Wissen. Somit fließen farbpsychologische Regeln immer auch in eine gute Küchenplanung ein. Je nachdem, ob wir einen beruhigenden oder energetischen Bereich erschaffen möchten, lassen sich damit gezielt individuelle Akzente setzen. **W**



REGINAPLAZA®: INSPIRATION UND GENUSS VOM FEINSTEN

50 km südlich von Wien, im Ort Wiener Neustadt, liegt das innovativste Einrichtungsstudio der Region. Im reginaplaza® trifft Interior Design auf Kulinarik. Hier werden mit Liebe zu Ästhetik zwei Welten miteinander verbunden: Ein exklusiver Eventbereich vereint sich mit dem modernen Wohnstudio zu einem ganz besonderen Ort, der Raum für Gespräche, Inspiration und Ideen schafft.

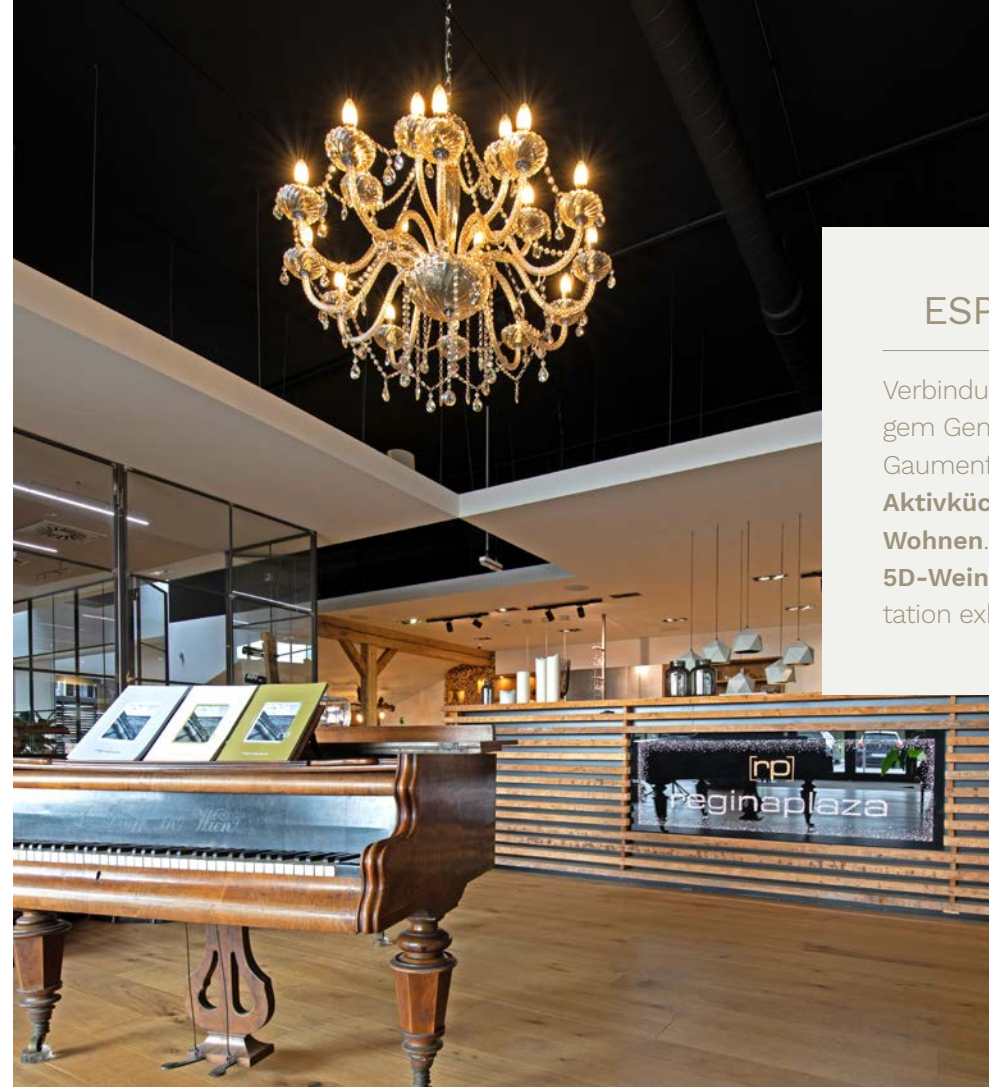
Das reginaplaza® bietet mit seiner sehr gelungenen Mischung aus Eventlocation und Wohn-Designstudio einen Wohlfühlplatz für Menschen, die auf der Suche nach neuen Inspirationen sind. Inhaber Ernst Tanzler kreiert seit 20 Jahren Wohnräume auf internationalem Niveau. Mit seinen Geschäftspartnern Mathias Ernst und Bernd Ortner sowie ihrem Team aus insgesamt 23 kreativen Mitarbeitenden werden auf 950 qm Ausstellungsfläche nicht nur Küchen, sondern vor allen Dingen ganzheitliche Wohnkonzepte geplant und umgesetzt.

DIE GELUNGENE VERBINDUNG VON EVENT UND AUSSTELLUNG

Das Eventkonzept mit Proseccheria® und Esperienza® ist von vornherein fester Bestandteil der Marketingstrategie des reginaplaza® gewesen. Die Location, in der man sich auf einen Drink oder im Bistro in angenehmer Atmosphäre trifft, ist zugleich intelligenter Ansatzpunkt für das Marketing.

In der Proseccheria® im reginaplaza® erhalten Besucher die Chance, außergewöhnliche Prosecchi zu genießen, die im Handel nicht frei erhältlich sind. Einmal im Monat findet hier eine exklusive Verkostung statt. Die Proseccheria® ist außerdem der ideale Ort für Meetings in einem exklusiven Ambiente, geschäftlich oder privat. Die liebevoll zusammengestellten Antipasti-Platten punkten bei den Besuchern mit einer hochwertigen Produktauswahl.

Auch das Esperienza® ist eine Eventlocation der besonderen Art: Hier haben Besucher:innen die Möglichkeit, insbesondere Wein dank effektvoller Inszenierung mit Farben, Düften, per Video, über die Haptik des Glases und natürlich über den Geschmack, sozusagen in 5-D sinnlich zu erleben. Zusätzlich gibt es hier beeindruckende Live-Cookings-Shows und weitere Veranstaltungen, für die das Esperienza® buchbar ist. Besonders Winzer:innen präsentieren gerne ihre neuen Produkte in dieser einzigartigen Atmosphäre, aber auch Hotels und weitere Unternehmen buchen das Esperienza® für exklusive Veranstaltungen.



ESPERIENZA®

Verbindung von feinsinnigem Genuss, kulinarischen Gaumenfreuden aus der **Aktivküche** und **stilvollem Wohnen**. Herausragend: Das **5D-Wein-Kino** zur Präsentation exklusiver Weine.

PROSECCHERIA®

Eine **elegante Bar**, in der edle Prosecchi von ausgewählten Herstellern serviert werden. Die Räumlichkeiten können für **Events** gemietet werden.



Der große Vorteil bei der gelungenen Mischung aus Eventlocation und Wohnstudio: Die berühmte „erste Hürde“ im Verkauf entfällt beim lockeren Gespräch zwischen Wein und Canapés. Der Kontakt ist offen und herzlich. Hier werden Bedürfnisse geweckt und neue Inspirationen gegeben. Ernst Tanzler betont: „Das persönliche Gespräch mit unseren Kunden ist die Grundlage unserer Arbeit. Perfekte Konzepte für Wohnräume entstehen, wenn Menschen miteinander sprechen, Ideen weiterentwickeln und dann in die Realität umsetzen. Bei reginaplaza® möchten wir die Leidenschaft für Material und Design mit Genuss verbinden.“

VERLÄSSLICHE PARTNER

Für eine individuelle Arbeit mit den Kunden sind verlässliche Produzenten und Lieferanten, die denselben Anspruch an Ästhetik und hochwertige Verarbeitung mitbringen, besonders wichtig. Einer dieser verlässlichen Partner ist seit vielen Jahren die Häcker Küchen GmbH & Co KG. Auf die Frage, was Ernst Tanzler besonders an Häcker Küchen schätzt, kommt die Antwort prompt: „An Häcker Küchen schätze ich die Zuverlässigkeit und natürlich die vielfältigen Möglichkeiten, die mir die Küchen geben. Aber vor allem: die Persönlichkeit, die bei Häcker Küchen als inhabergeführtes Unternehmen immer spürbar ist! Die für uns zuständigen Mitarbeiter kenne ich seit Jahren, sie verstehen mich sofort. Wir Österreicher sagen dazu: Es „menschelt“ – und das ist in der heutigen Unternehmerwelt nicht selbstverständlich.“

Die Geschäftsführer von reginaplaza® v.l.n.r. **BERND ORTNER, MATHIAS ERNST, ERNST TANZLER**

Häcker Küchen bieten mit ihren vielfältigen Planungsmöglichkeiten die Basis für neue Küchen- und Wohnkonzepte. „Wir führen gerade einmal vier verschiedene Modelle von Häcker Küchen. Doch dazu gehört ja auch die vielfältige Auswahl an Fronten, Platten, Griffen, Farben – und bei uns noch mehr. Korpusse von Häcker Küchen sind unsere Basis für fast alle Projekte! Mit Häcker Küchen gehen wir aber nicht nur in die Küche, sondern in fast alle Räume: Wohnzimmer, Bad, Flur. Man kann sagen: Aus diesen Korpusen bauen wir die individuellen Lebensräume unserer Kunden auf.“

EIN ERFOLGREICHES VERKAUFSKONZEPT

Mit reginaplaza® hat sich Ernst Tanzler den Traum verwirklicht, das modernste und innovativste Einstellungsstudio der Region zu

schaffen. Das Risiko einzugehen, eventuell damit in krisenbeutelten Zeiten zu scheitern, gehört dazu. Aber der Mut, aus der Masse herauszustechen und die Chance, etwas Besonderes zu sein, treibt die Inhaber an. Der Erfolg gibt dem leidenschaftlichen Unternehmer Recht. Gerade der Eventcharakter ist das Geheimnis des Erfolges. Erfahrungsgemäß generieren Events ab 30 Personen im Schnitt zwei Kundenaufträge für das Unternehmen. Ein Konzept, das nicht für jede Kundenstruktur geeignet ist, sich aber im gehobenen Segment durchaus auszahlt. „Und denken wir weiter“, so Ernst Tanzler, „sobald es eine Einweihungsparty unseres Kunden gibt, ist die Neugier groß, wer das Konzept gemacht hat. Auf diese Weise generieren wir weitere Anfragen. Unsere zufriedenen Kunden bringen uns ihr Netzwerk quasi ins Haus. Und das wissen wir natürlich zu schätzen.“

Die Strahlkraft des Unternehmens ist jedoch nicht nur in Richtung der Kunden sehr hoch, auch für die Mitarbeitergewinnung ist sie von Vorteil: Bei reginaplaza® bewerben sich immer wieder Menschen aus der Region. So wächst das kompetente und sympathische Team weiter.

DER MUT, DINGE ANDERS ZU MACHEN

Ganz klar, Dinge so innovativ wie im reginaplaza® anzugehen, verlangt nach viel Mut und finanziellem Spielraum. Doch das zahlt sich aus, denn die gelungene Verbindung von Eventlocation und Wohnstudio kommt beim gehobenen Publikum extrem gut an. Deshalb kommen Kunden immer wieder – und nicht zuletzt auch, weil es halt so schön „menschelt“ im reginaplaza®. **W**



WORK & TRAVEL

DER PRATER, DAS RIESENRAD, SCHLOSS SCHÖNBRUNN ODER DIE RINGSTRASSE... ALL DIES GEHÖRT ZU WIEN WIE MOZART ZU SALZBURG. DIE WAHREN KULTURSTARS SIND JEDOCH DIE WIENER KAFFEEHÄUSER. DIE MARKANTE WIENER KAFFEEHAUS-KULTUR WURDE DURCH DIE UNESCO SOGAR 2011 ZUM IMMATERIELLEN KULTURERBE ERKLÄRT. WER DAS ECHTE WIENER FLAIR SUCHT, KOMMT AN EINEM BESUCH NICHT VORBEI.

ZUM STÖBERN: DER NASCHMARKT

Über 100 Marktstände, Restaurants und Bars laden zwischen Kettenbrücke und Karlsplatz dazu ein, frische Lebensmittel und Spezialitäten aus der ganzen Welt zu entdecken. Die vielen kleinen Lokale und Stände bieten direkt vor Ort die Möglichkeit der Verkostung... Herrlich!

TIPP Kultveranstaltung: Samstags gibt's zusätzlich einen Flohmarkt mit Wiener Trödel



MEMENTO MORI: DIE KATAKOMBEN

Der Stephansdom mit seinem Dach im Zickzackmuster ist ein bekanntes Wahrzeichen der Stadt. Unterhalb des prächtigen Doms wartet ein Erlebnis der besonderen Art: Die Nekropolis Wiens, die Stadt der Toten mit den Grabkammern der ehemaligen Habsburger sowie vielen Gruften mit den geschichteten Gebeinen zahlreicher verstorbener Wiener:innen vergangener Zeiten.



DIE K. U. K. HOFZUCKER-BÄCKEREI DEMEL

Die elegante Konditorei ist seit 1786 eine Institution in Wien mit wunderschönen Salons. Schon Sissi und Kaiser Franz Josef ließen sich einst von dieser Zuckerbäckerei die Köstlichkeiten direkt in die Hofburg liefern. Dank der langen Tradition wird hier ein spezieller Umgangston gepflegt, der einzigartig ist: „Haben schon gewählt?“



AND THE WINNER IS...

DAS SMARTE SCHNEIDEBRETT

Wie tolle Ideen zu großartigen Lösungen führen, zeigt das jährliche Azubi-Projekt bei Häcker. Hier kommen Auszubildende aus verschiedenen Fachrichtungen zusammen und arbeiten gemeinsam an neuen Ideen und Projekten. In diesem Jahr hat das Azubi-Projekt ein ganz besonderes Produkt entwickelt, das prämiert und anschließend in das Sortiment aufgenommen wurde. Hier erfahren Sie die Geschichte des neuen Häcker Schneidebrettes.



Die Aufgabe des letzten Projekts bestand darin, ein innovatives Produkt zu entwickeln, das es in die Verkaufslagen von Häcker schafft. Wie im echten Leben müssen die Azubi-Gruppen den gesamten Prozess von der Ideenfindung über die Konzeptentwicklung und Musterfertigung bis hin zur Präsentation des fertigen Produkts selbstständig meistern. „Es war wieder mal interessant zu sehen, wie sich die unterschiedlichen Fachrichtungen gegenseitig ergänzen haben. Am Ende haben wir tolle Ergebnisse gesehen, die kreativ und innovativ waren“, betont Stefan Möller, kaufmännischer Geschäftsführer bei Häcker.

AND THE WINNER IS:
SCHNEIDEBRETT AUS BAMBUS!

Gewonnen hat von insgesamt fünf Gruppen das Team um Ole Brinkjost (Industriekaufmann) und Kira Keller (Industriekauffrau) mit ihrer optisch ansprechenden und gut durchdachten Version eines Schneidebrettes aus

Bambus. Das Team bestand außerdem aus Lars Micke (Informatiker), Dominik Probst (Holzmechaniker) und Romina Böhm (Industriekauffrau).

Wie kam es zu der Idee? „Wir haben geschaut, welche Zubehör-Produkte es bereits gibt. Ein Schneidebrett war nicht im Sortiment“, erklärt Ole Brinkjost. „Außerdem hatten wir einen Holzmechaniker in unserer Gruppe. Da war klar, dass wir etwas aus Holz, oder holzähnlichem Werkstoff machen wollten.“ Und dann fing die Recherche richtig an: „Was für Schneidebretter gibt es schon auf dem Markt, welches Material eignet sich gut, gibt es Bretter, die besonders praktisch in der Anwendung sind und so weiter“, ergänzt Kira Keller. Schließlich war klar: „Aus Bambus sollte es werden.“ Denn Bambus ist ein nachhaltiger Rohstoff, der durch seinen hohen Ligningehalt äußerst beständig und sehr hart ist, wodurch zum Beispiel das Eindringen von Feuchtigkeit und Keimen verhindert wird.

ÜBER BAMBUS

Bambus wächst **30 bis 50 cm pro Tag** und produziert **35 % mehr Sauerstoff** als herkömmliche Bäume

Er gehört zur **Familie der Gräser**

Er ist elastisch und dabei **stärker als Stahl** und **härter als Beton**



WIR WOLLTEN ES BESSER MACHEN

Jeder kennt es: Schneiden wir Gemüse, ist das Brett schnell überfüllt. Links und rechts fallen Gemüsestücke herunter und für die Reste muss auch Platz geschaffen werden. Das Ergebnis: Alles ist eng und chaotisch. „Wir dachten, dass man das bestimmt eleganter lösen kann“, sagt Keller. So entstand die Idee, links und rechts unter dem Brett Schalen zu integrieren oder Teller zu schieben, die das geschnittene Gemüse oder die Reste direkt auffangen.

„Es gibt bereits Schneidebretter mit ausziehbaren Schubladen auf dem Markt“, so Brinkjost. „Und wir sollten ja eine Neuheit entwickeln.“ Am Ende war die Lösung so phänomenal einfach wie effektiv: „Wir wollten ein Schneidebrett für jedermann. Deshalb hat unser Brett auf der Unterseite Auskerbungen, so dass man links und rechts jeweils einen Teller darunter schieben kann“, erklärt Keller. „Denn Teller hat jeder zu Hause.“ Vier Silikon-Noppen verhindern außerdem das Verrutschen des Bretts auf der Arbeitsfläche.

PERFEKT DURCHDACHT

Der erste Prototyp des Schneidebretts entstand aus einem Stück Holz im eigenen Werk. Das Ergebnis überzeugte die Jury sofort. „Die Sieger-Gruppe hat von A bis Z alles sehr gut durchdacht“, erklärt Möller. Denn Teil der Aufgabe war die passgenaue Integration des Brettes in die Küche. So wählte das Team um Brinkjost und Keller die Maße 42 mm (H) x 475 mm (B) x 300 mm (T) bewusst.

„Unser Schneidebrett lässt sich platzsparend in alle Ober- und Unterschränke legen oder stellen. Außerdem kann man es flexibel in das Häcker-Move-System für Schubladen integrieren“, so das Team. „Wir sind froh und stolz, dieses formschöne und funktionale Bambus-Brett in unseren neuen Katalog aufzunehmen“, freut sich Stefan Möller. Zurecht! **W**



OLE BRINKJOST
(Industriekaufmann)
und **KIRA KELLER**
(Industriekauffrau)

MITARBEITERPORTRAIT:
LEITER VERTRIEB INNENDIENST

DEN KUNDEN IM FOKUS

Von der Auftragsbearbeitung bis zur Montagefertigstellung werden alle Abläufe vom Vertriebsinnendienst gesteuert. Wir stellen Ihnen den Leiter dieser wichtigen Position vor. Matthias Borgmann erzählt von seiner Arbeit bei Häcker Küchen und gibt Einblicke in eine vielfältige Abteilung.

GUT ZU WISSEN

Häcker Küchen produziert täglich circa **1.100 Küchen** und wöchentlich ungefähr **56.000 Schränke**.

Reiht man die Schränke, die in einem Jahr gefertigt werden, aneinander, so ergibt das eine Strecke von rund **1.800 Kilometern**. Dies entspricht einer Strecke von Frankfurt nach Athen.

Auf den Punkt gebracht sorgt Matthias Borgmann mit seinem Team jeden Tag dafür, dass die individuell gefertigten Küchen genau nach Plan, pünktlich und in hoher Produktqualität bei den Kund:innen ankommen. Und das setzt zum einen besten Service und zum anderen eine schnelle Reaktionszeit voraus.

Unter der Berücksichtigung, dass weltweit geliefert und in vielen unterschiedlichen Sprachen kommuniziert wird, wird schnell deutlich, dass eine sorgfältige Struktur und perfekte Abläufe nötig sind, damit alles reibungslos funktioniert. Enge Abstimmungen auch innerhalb des Unternehmens, beispielsweise mit der Tourenplanung, sind sehr wichtig und sorgen dafür, dass auch in Zeiten einer Pandemie die Lieferungen zuverlässig und pünktlich erfolgen. Unterstützt wird Matthias Borgmann von sechs Gruppenleiter:innen in den Bereichen elektronischer Posteingang, Service, technische Be-

ratung, Zollabwicklung, IT-Vertrieb und Audit. „Das Thema Küche ist sehr komplex und um routiniert anspruchsvolle Aufträge bearbeiten zu können, ist viel Know-how nötig“, weiß Matthias Borgmann. Durch gezieltes Schulen im Häcker Campus werden hierfür die besten Voraussetzungen geschaffen und wird in ein gut ausgebildetes Team investiert. Von der Pike auf erlernen die Kundenbetreuer:innen alle wichtigen Schritte zur Erstellung und Abwicklung der Aufträge. Die neuen Kolleg:innen werden noch über einen Zeitraum von bis zu 20 Monaten in der Projektarbeit durch eine Patin oder einen Paten innerhalb der Abteilung begleitet. Dabei geht es nicht nur um Wissensvermittlung, sondern auch ums Wohlfühlen, die soziale Integration und das Ankommen im Unternehmen. Denn Zwischenmenschlichkeit und Freundlichkeit sind gelebte Werte bei Häcker Küchen.

MATTHIAS
BORGMANN

MIT MATTHIAS BORGMANN
TREFFEN WIR AUF EINEN
ERFAHRENEN EXPERTEN,

denn bereits mit seinem Einstieg ins Berufsleben hat sich der waschechte Ostwestfale fest der Küchenbranche verschrieben. Das war vor 36 Jahren. Seit über 21 Jahren stellt er bei Häcker Küchen nun schon seine Kompetenz unter Beweis und verantwortet heute als Leiter des Vertriebsinnendienstes ein Team von über 300 Mitarbeiter:innen. Mit der perfekten Kombination aus umfassender Expertise und viel Feingefühl sorgt er dafür, dass die Häcker Küchen Kundschaft ihre Aufträge in den besten Händen weiß.

Gemeinsam werden
im Atelier die Muster-
fronten erkundet

Als Matthias Borgmann betont, dass Häcker Küchen trotz seiner Größe immer noch ein echtes Familienunternehmen ist, muss er schmunzeln, denn nicht nur seine Ehefrau, sondern auch einer seiner beiden Söhne sind mit ihm im Unternehmen tätig.

JEDER TAG IST ANDERS -
JEDER AUFTRAG EIN UNIKAT

Einen typischen Tag gibt es nicht, dafür sind die Handlungsfelder zu vielschichtig. Auch wenn manche Abläufe sich wiederholen, sind die meisten Prozesse Einzelfallentscheidungen. „Die aktuellen Wünsche der Kund:innen erfordern stets sofortiges Handeln und das lässt sich eben nicht takten“, berichtet Matthias Borgmann und genau das macht auch den Reiz seines Berufs für ihn aus. Die wichtigste Aufgabe besteht darin, mögliche Potentiale der Optimierung oder Verbesserung zu ermitteln und auf den Weg zu bringen. „Man könnte sagen, wir sind die Feuerwehr in einer gut organisierten Struktur“, schmunzelt der sympathische Ostwestfale. „Nur meistens brennt es zum Glück erst gar nicht, da wir auf ein sehr vorausschauendes Qualitätsmanagement zurückgreifen können.“ Neben der Kundenberatung nimmt die Führungstätigkeit einen Großteil seines Aufgabenbereichs in Anspruch. Dazu gehört es, Gespräche mit Mitarbeiter:innen zu führen, genau zuzuhören,



Orientierung zu geben, sowie die persönliche Entwicklung und Perspektive im Unternehmen aufzuzeigen.

Angefangen hat bei Matthias Borgmann alles mit seiner Ausbildung zum Industriekaufmann bei einem Küchenhersteller. „Die Firma war damals nicht sehr groß, so dass ich in allen Bereichen eingesetzt wurde. Dadurch hatte ich die Möglichkeit, mir ein solides Grundwissen anzueignen, welches mir heute noch zugute-

kommt.“ Nach dem erfolgreichen Studium der Betriebswirtschaft mit Fachrichtung Wirtschaftsinformatik zog es Matthias Borgmann für einen kurzen Abstecher in den IT-Bereich. „Ich habe allerdings sehr schnell gemerkt, dass mich Zahlen alleine nicht glücklich machen – ich brauche einfach den Kontakt zu den Menschen“, fügt er lächelnd hinzu. „Letztlich habe ich durch meinen Werdegang die jeweiligen Bausteine für das zusammengesammelt, was ich heute beruflich bin und sein darf.“

„Ich wurde anfangs in allen Bereichen eingesetzt. Dadurch hatte ich die Möglichkeit, mir ein solides Grundwissen anzueignen, welches mir heute noch zugutekommt.“

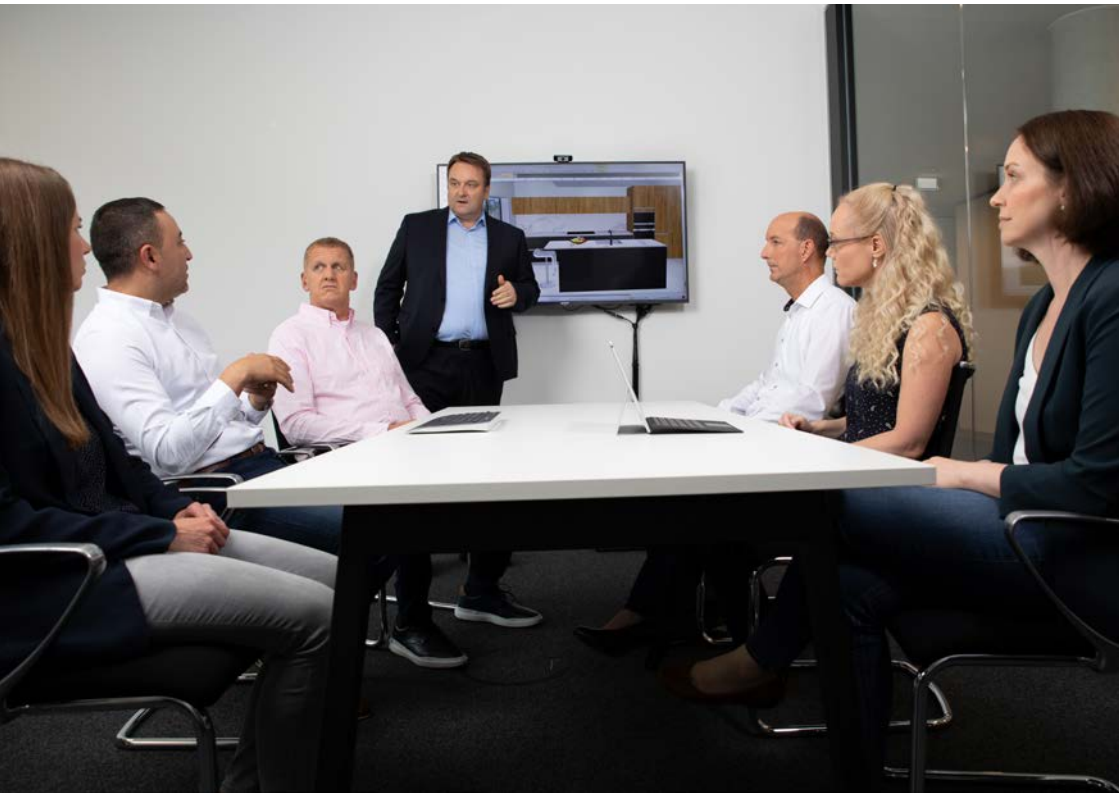
MATTHIAS BORGMANN
LEITUNG VERTRIEBSINNENDIENST



Schnittstelle zwischen
Innendienst und Logistik:
MATTHIAS BORGMANN
und THORSTEN JOEREND
(Leiter Logistik) tauschen
sich aus

MORGEN KANN KOMMEN

Um sich auch weiterhin von Marktbegleitern abzuheben, hat Häcker Küchen sich zum Ziel gesetzt, zukünftig die Leistung der IT noch stärker zu nutzen. Big-Data-Analysen und Algorithmen sollen in automatisierten Verfahren von Anfang an mögliche Fehlerquellen verhindern und damit eine stetige Verbesserung des Workflows, bis hin zur Auslieferung, bestmöglich abdecken. Matthias Borgmann weiß vor allem zu schätzen, dass er als Führungskraft dabei über viel Handlungsspielraum verfügt und gemeinsam mit seinem Team das Arbeitsumfeld selbst gestalten und auch mal neue Wege einschlagen kann. „Alles mit dem Ziel, die beste Auftragsabwicklung der Branche bieten zu können“, fügt Matthias Borgmann sympathisch und überzeugend hinzu. **W**



Gruppen- und Teamleiter ergänzen
das kompetente Team:
SIMONE HELLMUTH
CENGIZ KÖKER
MATTHIAS WARNING
MICHAEL WILFING
NADÉGE WELTER
und VANESSA NEUMANN

W KRÄUTER W



ROSMARIN
GENUSS: Fleisch, Kartoffeln, dunkle Saucen, Desserts
GESUNDHEIT: verdauungsfördernd, anregend, schmerzlindernd

KRÄUTER FÜR GENUSS UND GESUNDHEIT

Kräuter eröffnen Welten: Kulinarisch verfeinern sie Gerichte und geben den Speisen eine besondere Note. Sie runden den Geschmack harmonisch ab oder verblüffen durch unerwartete Akzente. Kräuter machen die Küche kreativ und sprechen die Sinne an. Gleichzeitig verfügen sie über heilende Kräfte.



BASILIKUM
GENUSS Soßen, Fisch, Pasta, Salate, Tomaten, Quark
GESUNDHEIT: antibakteriell, immunstärkend, beruhigend

LAVENDEL
GENUSS: Getränke, Salate, Desserts, Fleisch, Kräuter-de-Provence
GESUNDHEIT: beruhigend, antiseptisch, wundheilend, krampflösend

THYMIAN
GENUSS: Kartoffeln, dunkle Saucen, Fleisch, Tomaten, Auberginen
GESUNDHEIT: schmerzlindernd, schleimlösend, pilztötend, beruhigend, antibakteriell, durchblutungsfördernd

MINZE
GENUSS: Desserts, Getränke, Quark
GESUNDHEIT: verdauungsfördernd, krampflösend, schmerzstillend

SALBEI
GENUSS: Fleisch – vor allem Kalbsschnitzel, Pasta, Gemüse, Butter
GESUNDHEIT: desinfizierend, antibakteriell, antiviral, antioxidativ, schmerzstillend

In der kuscheligen Jahreszeit nimmt man sich viel Zeit zum gemeinsamen Kochen und Essen. Draußen ist es kalt und dunkel, während es im Haus köstlich nach Schmorbraten oder Gemüseintopf duftet. Was natürlich auf keinen Fall fehlen darf, sind die Kräuter! Sie sind dabei viel mehr als nur ein Gewürz. Richtig eingesetzt, vollbringen sie wahre Wunder.

ROSMARIN beispielsweise ist mit seinem intensiven, leicht harzig-herben Aroma ein echter Allrounder. Er passt sehr gut zu deftigen Gerichten und verleiht Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Suppen und Soßen eine feinwürzige Note. Aber auch bei Süßspeisen mit Sahne und Beeren sorgt er für überraschende und wohl-schmeckende Geschmackserlebnisse. **BASILIKUM** hingegen passt vor allem zu Pasta, Salaten und Tomaten. Sein frischer Geschmack wird von einer leichten Schärfe begleitet und verleiht einfachen Gerichten einen besonderen Charakter.

Der **THYMIAN** vereint einen pikant-frischen Geschmack mit einer leicht bitteren Note und harmonisiert dadurch mit allen Fleischgerichten, vor allem Kalb und Lamm und dunklen Saucen. Auch mediterrane Gemüsegerichte wertet er geschmacklich auf. Für Suppen, Salate, Pesto, Dips und Saucen ist die **PETERSILIE** aufgrund ihres herb-süßen Geschmacks sehr beliebt – und bei weitem unterschätzt. Sie besitzt viel mehr Vitamin C als Zitronen und verfügt über viele gesundheitsfördernde Mineralien und Spurenelemente – genau wie alle anderen Kräuter auch.

GEGEN JEDES ZIPPERLEIN IST EIN KRAUT GEWACHSEN
Antibakteriell, schmerzlindernd und beruhigend wirken zum Beispiel bei Erkältungen **KAMILLE**, **THYMIAN** und **SALBEI**. Alle drei Kräuter helfen aber auch bei Verdauungsproblemen, Völlegefühl und Entzündungen im Magen-Darm-Trakt. Auch **ANIS**, **FENCHEL**, **ROSMARIN** und **KÜMMEL** sind die reinsten Bauchtröster und entfalten sowohl in Gerich-

ten als auch im Tee ihre wohltuende, verdauungsfördernde und krampflösende Wirkung.

Bei Angst und Unruhezuständen helfen Kräuter ebenfalls. Der intensive Geruch des **LAVENDELS** stimuliert das Gehirn und hilft, zu entspannen. **JOHANNISKRAUT** löst Ängste und wirkt Depressionen entgegen, **ZITRONEN-MELISSE** beruhigt das Nervensystem und steigert die Konzentration, **BALDRIAN** hilft bei Schlafstörungen und Nervosität. All diese Kräuter zeichnen sich durch eine stark beruhigende Wirkung aus.

Kräuter sind bei richtiger Anwendung und Dosierung dazu imstande, unsere Speisen kreativ aufzuwerten, ihnen das gewisse Etwas zu verleihen, sie besonders aromatisch zu gestalten – und darüber hinaus unsere Gesundheit zu fördern. Welch eine Bereicherung! **W**



UNSER HERZENSPROJEKT:

EIN LÄCHELN FÜR DICH E.V.

„Es ist nicht die Zeit, die das Leben zu etwas Besonderem macht. Es sind die Menschen, die uns auf unseren Wegen begleiten und die Momente, die aus dem Leben etwas Besonderes werden lassen.“ *

Unter diesem Motto agiert in Preußisch Oldendorf, Kreis Minden-Lübbecke, ein ganz besonderer Verein.

Der Leidenschaft für guten Kaffee geht **FAMILIE PAPE** in der eigenen Kaffeerösterei nach.



Frank Pape gründete 2014 zusammen mit seiner Frau den Verein „Ein Lächeln Für Dich e.V.“, um Menschen in Not einen Ort zum Ausruhen bieten zu können. Zum einen sind dies Menschen, die ihre letzte Reise antreten, zum anderen deren Familienmitglieder, trauernde Menschen, aber auch Obdachlose. Sie bekommen hier die Möglichkeit, Tage auf dem Hof zu verbringen, damit sie, umgeben von Pferden, Hunden und Hühnern ihren Alltag ausblenden und wieder Kraft tanken können. Für sein außerordentliches Engagement ist der Verein auf Spenden und Sponsoren angewiesen. Es ist für Häcker Küchen eine Herzensangelegenheit, dieses wichtige Projekt nach Kräften zu unterstützen.

Der Hof verfügt über eine angeschlossene Familienrösterei, die sich auf die Röstung von Kaffee und Kakao sowie auf die Herstellung von hochwertiger Schokolade spezialisiert hat. Durch diese Köstlichkeiten aus Handarbeit werden bescheidene Gewinne für den Verein erzielt. Für uns ist es deshalb wichtig, genau diese Produkte aus der Familienrösterei Pape für unsere Präsentkörbe zu beziehen. Doch wir möchten uns in Zukunft noch stärker für dieses Projekt engagieren. Aufgrund des riesigen Bedarfs nach einem Ort, an dem Kranke und Angehörige zur Ruhe kommen und Kraft schöpfen können, fand am 12.09.2022 ein Sponsoren-Workshop in Hamburg statt. Hierbei wurden auch unter Beteiligung von Häcker Küchen verschiedene zukünftige Entwicklungsmöglichkeiten für das Projekt diskutiert. Sobald sich ein konkreter Weg ergibt, auf dem wir den Verein „Ein Lächeln für Dich e.V.“ noch stärker fördern können, werden wir zur Stelle sein, um unser Engagement entsprechend auszuweiten. **W**

* Quelle des Zitats:
www.ein-laecheln-fuer-dich.de

DAS PROJEKT

Ein Lächeln für Dich e. V.
Niederfeldweg 4
32361 Preußisch Oldendorf
www.ein-laecheln-fuer-dich.de

Neben der Röstung von Kaffee und Kakao wird auch hochwertige Schokolade hergestellt.
FRANK PAPE lässt seine Gäste gerne kosten.





HÄCKER CAMPUS



QUEREINSTIEG LEICHT GEMACHT

Das Berufsfeld rund um das Thema Küche ist ebenso anspruchsvoll wie vielseitig. Stetige Innovationen und ein hohes Maß an Fachwissen stellt viele Küchenhändler:innen vor die Herausforderung, neues Personal zu finden. Dabei bietet die Branche ideale Voraussetzungen gerade für Quereinsteiger:innen. Mit dem Campus-Kompakttraining hat Häcker Küchen die Möglichkeit geschaffen, Berufswechsler:innen in kürzester Zeit qualitativ und intensiv auszubilden. Wie gut das klappt, erleben wir am Beispiel von Anne Westphal.

Mitten im Herzen der schönen Hansestadt Stralsund befindet sich das Küchenstudio „Denn“. Hier gibt es ein Wiedersehen mit der Quereinsteigerin Anne Westphal, die im Oktober 2021 das Kompaktseminar bei Sascha Stöber im Häcker Campus besucht hat.

HÄCKER CAMPUS

Neben Online-Trainings bieten wir Präsenz-Workshops auf dem Häcker-Campus in Rödinghausen rund um Planung, den Verkauf und die Montage von Häcker Küchen. Dabei trainieren wir Berufseinsteiger:innen, erfahrene Küchenberater:innen und Monteur:innen. Mehr Infos unter:

www.kitchengermanmade.online



Ursprünglich aus der der Hotelbranche kommend, entschied sich Anne Westphal bei Pandemiebeginn für einen neuen, sicheren Berufsweg. „Als Corona alles auf den Kopf stellte und ich von jetzt auf gleich in Kurzarbeit gehen musste“, erzählt sie, „führte mich die Suche nach einem abwechslungsreichen und vor allem krisensicheren Beruf ins Küchenstudio“. Kathrin Denn und ihr Team haben Anne Westphal gerne aufgenommen und ihr den Quereinstieg durch Schulungen des Häcker Campus leicht gemacht.

Das Themenfeld Küche ist anspruchsvoll und komplex und deshalb gerade beim Berufseinstieg sehr erklärungsbedürftig. „Eine grundsätzliche Einarbeitung findet selbstverständlich statt“, erklärt die Eigentümerin Kathrin Denn. „Mir war jedoch auch bewusst, dass für mich nach über 16 Jahren in der Branche viele Dinge selbstverständlich sind und ich deshalb gar nicht auf die Idee komme, sie zu erklären. Für jemanden, der nicht so tief in der Thematik steckt, sind diese aber enorm wichtig“, betont sie.

DAS KOMPAKTSEMINAR: OPTIMALE LÖSUNG FÜR KÜCHENHÄNDLER:INNEN & QUEREINSTEIGER:INNEN

Genau dafür ist das 15-tägige Kompaktseminar konzipiert und aufgestellt. Es richtet sich mit dem erforderlichen Fachwissen gezielt an Quereinsteiger:innen und Berufsanfänger:innen ohne Vorkenntnisse. Gründe für einen Neustart gibt es viele und diese sind so individuell wie die Teilnehmer:innen. Inhaltlich geht es vor allem um die Grundlagen der Küchenplanung, Materialschulung, Technik und Vertriebskommunikation. „Und wenn im Alltag Fragen auftauchen, gibt es im Campus Online tolle Tools wie zum Beispiel E-Learnings und die World of Kitchen, die mir schnell und unkompliziert weiterhelfen“, berichtet Anne Westphal.

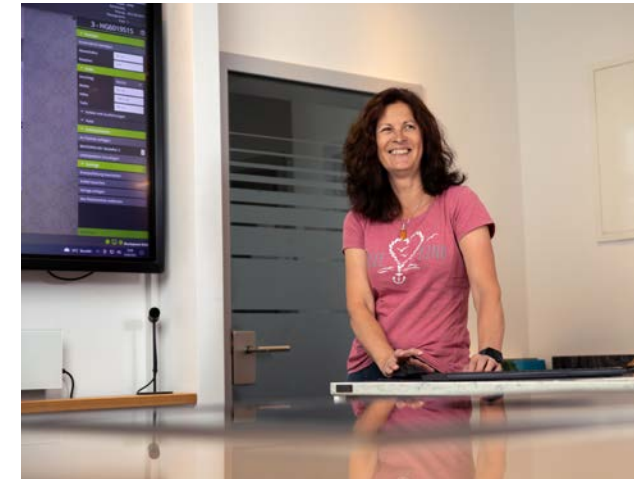
Neben den Präsenzveranstaltungen im Häcker Campus besuchen die Trainer:innen auch manchmal die Küchenstudios vor Ort, denn nicht immer ist es möglich, alle Teilnehmer:innen nach Rödinghausen zu holen. „In diesen Fällen gibt es Schulungen To-go“, zwinkert uns Yvonne Vogler, Leiterin des Häcker Campus, zu.

Für die Küchenhändler:innen ist dieses Seminar-Programm vor allem hilfreich, da sie auch beruflich Neuorientierte und damit mehr dringend benötigtes Personal einstellen können.

LERNEN, KOCHEN UND NETZWERKEN

Sascha Stöber ist seit 1998 bei Häcker Küchen beschäftigt und bereits seit 2013 eine feste Säule in der Schulungsabteilung. „Auf den Punkt gebracht kann ich sagen: Jeder kann es schaffen, sich dieses Wissen anzueignen und ich stehe als Lernbegleiter dabei den Teilnehmer:innen zur Seite.“ Neben dem Lernen stehen beim Seminar auch der Austausch und gemeinsames Kochen mit auf dem Programm. „Es hat großen Spaß gemacht und sich ein bisschen angefühlt wie auf einer Klassenfahrt“, schmunzelt Anne Westphal. Neben ihr waren noch 14 weitere Teilnehmer:innen dabei. Auch heute noch steht die Gruppe in festem Kontakt und tauscht sich regelmäßig aus. Ein Teilnehmer betreibt heute sogar sein eigenes Küchenstudio.

Das Schönste an ihrem neuen Beruf sei die Vielschichtigkeit, berichtet Anne Westphal rückblickend auf ihr erstes Jahr. „Man sollte offen für Neues sein, Spaß am Umgang mit Menschen haben und etwas Computer-Know-how mitbringen. Jeder Tag vergeht wie im Flug. Ich würde diesen Schritt immer wieder gehen.“ Zum Ende des Jahres besucht ein weiterer Mitarbeiter des Küchenstudios „Denn“ das Häcker Kompaktseminar – ein besseres Lob an die Schulungsabteilung kann es doch gar nicht geben! **W**



Eigentümerin **KATHRIN DENN** nutzt gerne die Möglichkeit, Quereinsteiger:innen bei Häcker Campus umfangreich schulen zu lassen.



Trainer **SASCHA STÖBER** im Gespräch mit Quereinsteigerin **ANNE WESTPHAL**

Das Kompakttraining ist für mich eine große Hilfe und enorm wichtig in der Einarbeitungsphase. Mit dem Wissen, diese Unterstützung im Rücken zu haben, ist es viel leichter, neue und dringend benötigte Mitarbeiter:innen zu finden.

KATHRIN DENN
INHABERIN DES KÜCHENSTUDIOS „DENN“

KÜCHEN WIMMER:

KREATIVITÄT NACH MAß

Wo überzeugendes Schreinerhandwerk auf anspruchsvolles Design trifft, wo Küchen zu Charakterstücken werden und die Planung Herzensangelegenheit ist – unser Reiseziel ist Neuötting in Oberbayern – unweit von Österreich, zwischen Inn und Alz, eingebettet in wunderschöner Umgebung. Genau hier ist Günter Wimmer mit seinem Küchenstudio gerade erst ins neu erbaute Gebäude um- und eingezogen. Schon von weitem fällt das moderne Haus ins Auge. Bodentiefe Fenster erwecken unsere Neugier und wirken einladend und freundlich. Genauso freundlich und noch herzlicher werden wir von Günter Wimmer und seinem sympathischen Team empfangen.

Überall im Gebäude, welches erst im Sommer 2022 fertig gestellt wurde, erstrahlt das Tageslicht und findet sich die Handschrift seines Eigentümers wieder. Die Planung der 550 Quadratmeter hat er selbst durchgeführt und auch bei der Ausführung hat es sich der gelernte Schreiner nicht nehmen lassen, selbst mit Hand anzulegen. Günter Wimmer hat sich durch seine kreativen Küchenplanungen längst einen Namen gemacht und das ist in jedem Winkel des Studios auf den ersten Blick zu erkennen. Entstanden ist ein echter Hingucker. Außergewöhnliche Küchenideen, inspiriert durch ein Spiel mit Farben und Materialien, Funktionalität und Design.



HOMESTORY

ZU GAST
BEI GÜNTER WIMMER
IN NEUÖTTING IN
OBERBAYERN



Ein eingespieltes Team: **FLORIAN HOYNATZKY, GÜNTER WIMMER** und **PATRICK BARTL**.

„Mein Anspruch ist es, die Pläne immer ein bisschen schöner und individueller zu gestalten als die Mitbewerber:innen. Künstlerisch zu denken, weg von gewohnten Strukturen, macht mir einfach Spaß.“

GÜNTER WIMMER, GESCHÄFTSFÜHRER

Eine Besonderheit fällt schnell auf: Hier handelt es sich um ein reines Häcker Küchen-Studio. „Die Ästhetik und die Möglichkeiten sind außerordentlich und sowohl die Qualität als auch das Preis-Leistungsverhältnis überzeugen einfach. Außerdem“, fügt Günter Wimmer hinzu, „kann ich meine Ideen verwirklichen und neue Gestaltungskonzepte einbringen.“

DER KUND:INNEN WUNSCH STEHT IMMER IM VORDERGRUND

Günter Wimmer gehört ebenso nach Bayern wie das Weißwurstfrühstück, welches jeden Samstag für alle Mitarbeiter:innen ein fester Bestandteil im Studio ist. Er liebt es, mit den Menschen, die ihn umgeben, zu sprechen und mit

ihnen eine gute Zeit zu verbringen. So ist es auch nicht verwunderlich, dass ihn ein gut aufgestelltes Netzwerk umgibt, welches ihm ermöglicht, passend zur Küche auch ein Komplettpaket anbieten zu können. Maurer-, Fliesen- und Trockenbauarbeiten sind schnell an der Hand, um aus Räumen Traumküchen entstehen zu lassen. Auch Beleuchtungskonzepte können direkt mitgeplant und ausgeführt werden. Und für den Fall, dass seine Kund:innen bis zur Lieferzeit keine Küche parat haben, stellt Günter Wimmer kostenlos eine kleine modulare Leihküche zur Verfügung, bis die eigene steht. Ein ganz besonderer Service im Hause Wimmer ist die Kinderbetreuung, die Familien während der Beratung gerne in Anspruch nehmen dürfen. Frau Wimmer empfängt die kleinen Gäste, um mit ihnen zu basteln, zu singen und zu tanzen. Nicht selten mit ihrer Gitarre unter dem Arm.

EINFACH PERSÖNLICH

„Der schönste Moment für mich ist das Strahlen meiner Kund:innen, wenn sie das erste Mal auf die Ideen schauen, die ich für sie entwickelt habe“, freut sich Günter Wimmer. „Mein Anspruch ist es, die Pläne immer ein bisschen schöner und individueller zu gestalten als die Mitbewerber:innen. Künstlerisch zu denken, weg von gewohnten Strukturen, macht mir einfach Spaß.“ Zu vielen verbindet ihn auch lange Zeit danach noch ein freundschaftliches Verhältnis. „Vielleicht liegt es daran, dass ich mich nicht als Verkäufer im klassischen Sinne sehe. Ich fühle mich eher als Berater, der bei einem guten Gespräch und einem Kaffee die Bedürfnisse herausfindet und diese dann umsetzt. Und die sind so einzigartig wie die Menschen, die zu uns ins Studio kommen.“

Mit Häcker Küchen verbindet ihn eine langjährige Partnerschaft, an der er vor allem die Konstanz und Zuverlässigkeit schätzt. „In der ganzen Zeit wurde bis heute jeder zugesagte Liefertermin eingehalten. Das bedeutet, ich kann schon bei der Vertragsunterzeichnung mit den Kund:innen einen festen Montagetermin planen. Das ist wirklich außergewöhnlich. Zudem habe ich seit 15 Jahren bei Häcker Küchen die gleichen Ansprechpartner:innen, da entsteht einfach ein sehr vertrauensvolles Verhältnis.“

DER PLAN GEHT AUF

Günter Wimmer ist mit seinem passenden Gespür für Formen und Farben und als gelernter Schreiner, Einzelhandelskaufmann und Betriebswirt perfekt aufgestellt und doch war

es nie sein primäres Ziel, Unternehmer zu werden. „Es ist allerdings ein unschätzbares Privileg, dass ich meinen gestalterischen Anspruch und meine Visionen – und davon gibt es viele – auch in die Tat umsetzen kann und das genieße ich wirklich sehr“, fügt er hinzu. Und dieser Plan geht auf. Wie viele kleine Puzzleteile, die sich perfekt zusammenfügen, wird das „Gesamtkonzept Wimmer“ immer wieder mit hoher Kundenzufriedenheit belohnt. **W**



DIE MÖBELFACHSCHULE UND HÄCKER KÜCHEN
UNTERSTÜTZEN GEMEINSAM EIN PROJEKT
FÜR DIE MENSCHEN IM AHRTAL

EIN ZEICHEN DER HOFFNUNG FÜR AHRWEILER

Das Jahrhundert-Hochwasser 2021 zerstörte im Ahrtal
viele Dörfer und kostete über 180 Menschen das Leben. Die Folgen der
Fluten sind in den betroffenen Orten noch Jahre sichtbar.

Um einen schönen und gemütlichen Versammlungsort für die Menschen in Bad Neuenahr-Ahrweiler zu schaffen, engagierten sich Studierende der Möbelfachschule Köln und Häcker Küchen in einem gemeinsamen Projekt für die Pfarrei Bad Neuenahr-Ahrweiler.

DIE ZEHNTSCHEUER IN AHRWEILER

Das sowohl von der Flut wie auch vom Regen stark getroffene Gebäude auf dem Ahrweiler Marktplatz war immer schon ein zentraler Treffpunkt für die Menschen im Ort. Pfarrer Jörg Meyrer von der Pfarrei Ahrweiler hatte die Hoffnung, die Zehntscheuer bis zum Herbst 2022 wieder für die Bevölkerung als Versammlungsort zur Verfügung stellen zu können. Eine elementare Voraussetzung für die Funktion der Zehntscheuer als Versammlungsort war unter anderem der Wiederaufbau der Küche.

WARMER KÜCHE DANK EINES GROßARTIGEN EINSATZES

Die Kölner Fachschule des Möbelhandels („MöFa“) gilt als Kaderschmiede der Einrichtungs-, Küchen- und Möbelbranche in Europa. Ein Teil der Abschlussklasse 2022 der Küchenfachberater:innen unter der Führung ihrer

Dozentin Bianca Boekholt wollte aufgrund der verheerenden Zerstörungen im Ahrtal dort ein soziales Küchenprojekt realisieren. Nach Besichtigungen vor Ort wurde entschieden, die vollkommen zerstörte Küche in der Zehntscheuer als Projekt anzugehen. Für Häcker Küchen war es eine Selbstverständlichkeit, zu helfen und das Projekt der Fachschule zu unterstützen. Die Idee und die Planung kam dabei von den Studierenden.

Vom 26. bis zum 27.9. kamen alle Beteiligten zusammen, um vor Ort den Einbau der Küche vorzunehmen. Sechs der ursprünglich acht Beteiligten und mittlerweile ein Großteil der staatlich geprüften Interior Designer:innen Küche des Abschlussjahres 2022 ließen es sich nicht nehmen, für den Einbau der Küche aus ganz Deutschland extra nach Ahrweiler zu reisen und ihr Fachwissen für das Projekt noch einmal praktisch einzubringen.

Fazit: Dank des großartigen Einsatzes der Studierenden und unserer Spende verfügt der Pfarrbezirk St. Laurentius jetzt über eine funktionierende Küche in der Zehntscheuer. Wir bedanken uns für das Engagement der Studierenden und sind glücklich, dass wir dieses gelungene Projekt aus ganzem Herzen unterstützen durften. **W**



Langsam erholt sich die Pfarrei
Bad Neuenahr-Ahrweiler von der
„Jahrhundertflut“.



Die neue Küche für die
Zehntscheuer des Pfarrbezirks
St. Laurentius ist bereit, wieder
als Versammlungsort
genutzt zu werden.

WORK

KITCHEN STORIES

DIE NÄCHSTE AUSGABE ERSCHEINT IM JUNI 2023

Unter anderem mit diesen Themen:

- Wir feiern **125 JÄHRIGES JUBILÄUM!**
Eine spannende Häcker Küchen-Zeitreise
- Häcker Küchen goes **LAS VEGAS**.
Wir berichten von der „KBIS 2023“
- **PRODUKTNEUHEITEN UND TRENDS**
auf der Fachmesse „Küchenwohntrends
Salzburg 2023“

#25

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, Undine Rodriguez, Julia Löwrick

FOTOGRAFIE / ILLUSTRATION

Andreas Löchte, Florian Kochinke, freepik.com,
istockphoto.com, stock.adobe.com, unsplash.
com, Ein Lächeln für Dich e.V., Jana Juraschek

KONZEPTION, KREATION & PRODUKTION

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



BESTE SICHT AUF VIELFÄLTIGE FUNKTIONEN



- 2 in 1 – Abluft und Umluft in einem Gerät
- Minimalistisches Design
- Einfache und intuitive Bedienung
- Größere Freiheit in der Küchenplanung
- Einfacher Filterwechsel

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.com