

WORK

No1

by **Häcker**
kitchen.germanMade.

SEE YOU

follow us



IN **EuroCucina 2014**
from the 8th to 13th of April, 2014
hall/salle 13 | stand B01 – C04
MILANO

milano.haecker-kuechen.de

Häcker
kitchen.germanMade.

Dear Reader,

You know us as reliable partners who work alongside you. But there are many features of our company that you have yet to discover. Did you know, for example, that every other week in the year, at least one Häcker articulated truck sets off north to Scotland? Have you any idea where the photo shoot for our new gallery catalogue took place? Are you maybe toying with the idea of travelling to the EuroCucina trade show in Milan where we'll be? Read on and get to know us a bit better, take a peek over the shoulders of our colleagues, cast an inquiring glance at our company.

From now on, we want to give you the chance to dive into the world of Häcker three times a year. We hope you enjoy the experience!

Jochen & Horst Finkemeier



*Chère lectrice,
Cher lecteur,*

Vous nous connaissez comme un partenaire fiable à vos côtés. Mais notre entreprise recèle de nombreuses autres facettes que vous n'avez pas encore découvertes. Savez-vous qu'au moins un camion Häcker Küchen part toutes les deux semaines vers le nord, en Écosse ? Savez-vous où s'est déroulée la séance photo pour notre nouveau catalogue Gallery ? Tout comme nous, caressez-vous l'idée d'aller cette année à l'EuroCucina de Milan ? Apprenez ici à mieux nous connaître, regardez comment travaillent nos collègues, jetez un regard curieux sur notre entreprise.

Dès maintenant, nous vous donnons la possibilité de plonger trois fois par an dans le monde de l'entreprise Häcker Küchen. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir !

Jochen & Horst Finkemeier



Up into the highlands

Country road, motorway, ferry, driving on the left – off to the north! Every fortnight they both travel to Scotland and the highlands. The travel journal of this duo's driving partnership.

Page 6

Route départementale, autoroute, ferry, circulation à gauche – en avant pour le nord ! Toutes les deux semaines, ils partent tous les deux en Écosse et dans les Highlands. Un documentaire sur un duo de chauffeurs, un peu comme un couple.

En route pour les Highlands



On the road for you

Who still runs their own fleet of vehicles? At Häcker it's not just our name on the trailer, you'll also find Häcker employees behind the wheel.

Page 12

Qui peut aujourd'hui s'offrir son propre parc automobile ? L'entreprise Häcker Küchen, ce n'est pas seulement une inscription sur un semi-remorque : ce sont aussi des employés de l'entreprise qui sont assis au volant.

Sur la route pour vous



Advanced Italian

What can visitors and exhibitors expect to find barely 1,000 kilometres away? Innovation from Häcker. A conversation with Jochen Finkemeier, Andreas Möller and Marcus Roth at EuroCucina 2014.

Page 16

Qu'attendent les visiteurs et les exposants à près de 1 000 kilomètres de là ? Les innovations d'Häcker. Un entretien avec Jochen Finkemeier, Andreas Möller et Marcus Roth sur l'EuroCucina 2014, Salon international du mobilier de cuisine de Milan.

Italien pour niveau avancé



PUResist

If the competitors are focusing on the laser edge, Häcker have already gone much further. With PUResist technology.

Page 22

Quand les concurrents mettent l'accent sur le chant laser, l'entreprise Häcker Küchen est déjà beaucoup plus loin avec la technologie PUResist.

PUResist



Behind the scenes

Who says that extraordinary kitchen photos are only possible in a studio? Discover how and where the pictures in the new gallery catalogue came into being.

Page 38

Qui a dit que les photos de cuisines exceptionnelles n'étaient possibles qu'en studio ? Découvrez où et comment les photos du catalogue Gallery ont vu le jour.

Dans les coulisses



A magnet in Löwenberg

When a kitchen studio is 30 kilometres north of Berlin, that's much too far from those who live in the city centre. Or not, as the Mauermann kitchen studio has proved.

Page 34

Quand une salle d'exposition de cuisines se trouve à 30 kilomètres au nord de Berlin, c'est déjà trop loin pour ceux qui viennent du centre-ville. Ou non, comme le prouve la salle d'exposition de cuisines Mauermann.

Un aimant à Löwenberg

Perfect combination Une alliance parfaite Page 22

East Frisia v South Afrika Frise orientale contre Afrique Page 26

International kitchen hub Plaque tournante internationale de la cuisine Page 40

Preview Aperçu Page 54

“Where do you want to go?
There’s nothing there.”

The taxi driver glances again at the address he’s been given. *« Où voulez-vous aller ?
Il n’y a rien ici ».*

Shakes his head, then sets off anyway. The destination is Drumoak – and it’s not just the taxi driver who calls that the middle of nowhere. *Le chauffeur de taxi regarde encore une fois l’adresse qui lui est tendue. Il secoue la tête et finit par partir, en direction de Drumoak, in the middle of nowhere (au milieu de nulle part), comme beaucoup l’appellent.*

ON THE WAY TO
SCOTLAND

EN ROUTE POUR
L’ÉCOSSE



Also on their way there are Andreas Knospe and Alfons Freyda. The two of them are no longer surprised that a kitchen studio has been established here, next to a barely used country road and which they get to on this Wednesday evening in the pale light. There's nobody around, even the proprietor has finished work and gone home. "Ultimately it's a question of trust. And you have to develop that over a matter of years", says Freyda as he pulls a key out of his bag and opens up one of the overseas containers which stand on the rough terrain.

It would be fair to say that these two are a bit like a married couple on the move. Every even week, the two go north to Scotland, every uneven week a bit further south to England. They've been a working team for more than six years and on these trips they still haven't run out of conversation. "There's always something to talk about, always something new", says Freyda, who's been driving for Häcker for 21 years. Without an accident,

he stresses. And a bit pedantically, too. Always a clean vehicle, the smallest scratch immediately repaired. In the spacious MAN driver's cab it's spotlessly clean. Everything in its place, everything immediately within reach in case it's needed. "You have to like doing this", they both say and with that, they mean: we like it. They're heading to Rotterdam, it takes four hours according to those who know this route inside out.

The speedometer swings between 80 and 85, the traffic trundles on, truck number 6 right in the middle. Then a small fault, get out, get cross, look at the time, frown. "We won't make the early ferry", says Alfons Freyda and knows that he still has another ace up his sleeve. Every night, two ferries set out from Rotterdam to Kilinghome, a sea terminal near Hull. So they'll get ferry number two - a call to the shipping company and the booking is changed. They know how things work. And have done for a long time. So the formalities get dealt with quickly. ►

Andreas Knospe et Alfons Freyda sont aussi en route pour cette destination. Ces deux-là ne s'étonnent plus qu'une salle d'exposition de cuisines se soit installée près d'une déportementale peu fréquentée, ici, dans la lumière blafarde de ce mercredi soir. Plus personne n'est là, le propriétaire est rentré chez lui depuis longtemps. « Finalement, c'est une question de confiance. Et il faut du temps pour la gagner », dit Freyda, en tirant une clé de sa poche pour ouvrir l'un des conteneurs maritimes posés sur ce terrain impraticable.

Ces deux-là sont, et on peut vraiment le dire, comme un couple toujours sur la route. Chaque semaine paire, ils vont en Écosse, chaque semaine impaire, plus au sud, en Angleterre. Ils forment un tandem depuis plus de six ans et ont toujours autant de sujets de conversation. « Il y a toujours quelque chose à raconter, toujours quelque chose de nouveau », dit Freyda qui roule depuis 21 ans pour l'entreprise Häcker Küchen. Sans accident, comme il le souligne. Il est un peu mé-

ticuleux. Le véhicule est toujours propre, la moindre égratignure immédiatement réparée. Même la cabine spacieuse du MAN est plus que propre. Tout est à sa place, tout est à portée de main, au cas où. « Il faut aimer ça », disent-ils et veulent dire par là : nous aimons ça. Ils vont en direction de Rotterdam, quatre heures comptent-ils, eux qui connaissent cette route par cœur.

L'aiguille du compteur oscille entre 80 et 90, la circulation est fluide, le camion tracteur numéro 6 au cœur de l'action. Puis, une petite panne, sortir, rouspéter, regarder l'heure, se gratter le front. « On n'arrivera pas à prendre le ferry du matin », dit Alfons Freyda, mais il sait qu'il a encore un atout dans sa manche. Au départ de Rotterdam, deux ferries partent chaque nuit en direction de Kilinghome, un petit port près de Hull. Donc, ferry numéro deux, un coup de fil à la compagnie maritime et la réservation est modifiée. On se connaît quoi. Et depuis très longtemps. Les formalités sont donc vite accomplies. ►



A night on the ferry?

No problem. If you spend many nights in the bunk of a truck driver's cab, you

take pleasure in the soft rolling of the waves, your morning shower, the feeling

of being driven rather than driving yourself. Every week the trucker team

are off over to the island. And with the same regularity, back again to

East Westphalia.

Une nuit sur le ferry ? Pas de problème.

Après de nombreuses nuits passées

dans un lit d'appoint dans la remorque,

on apprécie le doux bercement des

vagues, la douche du matin, le sentiment

d'être transporté et de ne pas conduire

soi-même. Chaque semaine, l'équipe

de truckers se rend sur l'île. Et revient

chaque semaine en Westphalie

orientale.

Driving on the left became second nature long ago, the articulated truck rolls on through the picture book landscape, makes its way north and gets lighter all the time. Sometimes it's just a kitchen which is off loaded, then like in Drumoak, a whole load at once. The container door swings open, the sack truck stands ready and Alfons Freyda starts to scan the first labels on the brown outer packaging, before Andreas Knospe heaves the first wall units into the container. For a good hour this continues: the truck empties, the container fills up. The two of them know well that this cupboard needs that other small component, they know how many flat and large volume packages have to stack in the container before a kitchen is complete and the whole consignment is perfect. Then lock the container door, close up the trailer and it's up into their own cabin. It's a driving cab and bedroom combined. Gone are the days of needing to get used to confined conditions. "We both snore - at ►

La circulation à gauche est depuis longtemps devenue une habitude, le camion avance tranquillement dans ce paysage tout droit sorti d'un livre d'images, se fraye un chemin vers le nord et devient de plus en plus léger. Parfois, seule une cuisine est déchargée, mais parfois aussi toute une série, comme ici à Drumoak. La porte du container s'ouvre, le diable est prêt et Alfons Freyda commence à scanner les premières étiquettes autocollantes sur les emballages marron, pendant qu'Andreas Knospe charge les premiers éléments hauts dans le container. Cela dure une bonne heure, le camion se vide, le container se remplit. Ils savent depuis longtemps que ce placard va avec cette petite pièce, combien de paquets plats et volumineux doivent s'empiler dans le container pour que la cuisine et la livraison soient enfin parfaites. Ensuite, ils ferment la porte du container, ferment la remorque à clé et vont dans la cabine. C'est un espace conducteur et une chambre en un. Les temps de l'exiguïté sont révolus. ►



least a bit", Andreas Knospe says with a wink, before the light goes out. Tomorrow will be a long, exhausting day. The alarm goes off at six, the diesel runs warm, while the Drumoak Kitchen Centre remains sleepy and deserted. There's nobody there, nobody will see the delivery made by the two Häcker men, who've already scanned everything and transmitted it to the company. Release the brakes and off again to one of the biggest names up here in Scotland. James Laing receives most of the truck's cargo, three hours are needed to unload it. One final kitchen later - which will travel on from the freight harbour in Aberdeen to the Shetland Islands - and then it's time for the journey back. Eight hours and thirty minutes, according to their own timetable and then they have to catch the ferry. No time to dawdle, then.

The articulated truck turns into the harbour area right on time, a brief nod of recognition at the entrance, they know each other. Quickly onto the ferry, just as quickly ►

« On ronfle tous les deux, du moins un petit peu », raconte Andreas Knospe avec un clin d'œil, avant d'éteindre la lumière. Demain, la journée sera longue et pénible. À six heures, le réveil sonne, le diesel chauffe, pendant que le Drumoak Kitchen Center semble encore endormi et abandonné. Il n'y a personne, personne ne verra les deux hommes d'Häcker Küchen effectuer cette livraison. Ils ont déjà tout scanné et transmis à l'entreprise. Les freins sont lâchés et la route continue pour aller chez l'un des très grands d'Écosse. James Laing réceptionne la majeure partie du chargement du camion, le déchargement dure trois heures. Encore une dernière cuisine, qui partira du port de fret d'Aberdeen en direction des îles Shetland, puis il sera temps de rentrer. Le journal de bord indique huit heures et trente minutes avant d'atteindre le ferry. Pas le temps de traîner.

Le camion arrive à l'heure dans la zone portuaire, un petit signe de tête à l'entrée, on se connaît. Vite sur le ferry, et vite ►



into the cabin. Twelve hours later, the ship docks in Holland. This is where the return journey begins, which will finish just before 14.00 on Friday in Rödinghausen. They've been on the road together since Tuesday at 16.00. "This one here", says Alfons Freya and looks down almost lovingly towards the driver's cab, "this one is almost like my sweetheart". They've named their sweetheart Hansi, he's ten months and 130,000 kilometres old. Or rather young, according to Andreas and Alfons. "This one here, this one is also ultimately my last", says the 63 year old and there's a wistful echo to his words. But that's quickly forgotten when he thinks about the day after tomorrow. That's when it all starts again from the beginning, when it's off to the island once more.

dans la cabine. Douze heures plus tard, le ferry accoste en Hollande. Le chemin du retour commence et s'achèvera vendredi à Rödinghausen, peu avant 14 heures. Ils sont en route depuis mardi 16 heures. « Ça », dit Alfons Freyda en regardant amoureusement la cabine d'en bas, « c'est comme un trésor ». Ils ont baptisé leur trésor Hansi, il a dix mois et 130 000 kilomètres. Tout jeune, si l'on en croit Andreas et Alfons. « Ça, c'est aussi mon dernier », rajoute cet homme de 63 ans avec mélancolie. Mais elle est vite oubliée quand il pense à après-demain. Alors, tout recommencera depuis le début et ils repartiront pour l'île.

AND BACK AGAIN ET REVIENDRONT





ALL A QUESTION OF ORGANISATION

In the dispatch department at Häcker there's always a colourful hustle and bustle, but no trace of chaos. Everything runs smoothly. Everything is well organised. It has to be. With 61 long distance trucks, 130 trailers, as well as the internal logistics of three yard loaders and eight trailers. And hundreds of employees, who do all that is needed to get the kitchen to the customer on time.

HERR JOEREND, IN MANY COMPANIES THE TREND IS TO OUTSOURCE DEPARTMENTS. WHY DOES HÄCKER MAINTAIN ITS OWN FLEET OF VEHICLES?

Because it's a big advantage, which we enjoy. Our own drivers go to the customer. That means that we organise our delivery schedules independently. Apart from that, it goes down well with the customer when the drivers come from the company and not from haulage contractor XY. It has to be an absolute state of emergency before we contract out one or two trips.

HOW DOES ROUTE PLANNING LIKE THIS WORK?

Above all, automatically. We use a computer based support system, which combines and calculates the relevant data, with travel times and all that goes along with that. The individual production processes emerge from the route planning, in other words what has to be manufactured when. As a result, because our work is commission specific, in a way the operation is turned upside down.

ON THE TRIP TO SCOTLAND THE DRIVERS TRAVELLED AS A PAIR. IS THAT ONLY THE CASE WITH LONGER TRIPS?

No, there are always two. Whether they're driving to Scotland or to Osnabrück. It's not just a case of the driving times which have to be respected. It's also about the unloading on site. Not all our customers have a loading ramp. ►

TOUT EST UNE QUESTION D'ORGANISATION

Une grande animation règne dans le service expéditions, mais aucune trace de confusion. Les gestes sont précis. Tout est bien organisé. Et il le faut. Avec 61 remorques pour le transport longue distance, 130 semi-remorques, plus la logistique interne avec trois machines pour la voirie et huit semi-remorques. À cela s'ajoute une centaine d'employés qui font tout leur possible pour que le client reçoive sa cuisine dans les délais.

MONSIEUR JOEREND, DANS DE NOMBREUSES ENTREPRISES, LA TENDANCE EST À LA DÉLOCALISATION DE CERTAINS SECTEURS. POURQUOI L'ENTREPRISE HÄCKER ENTRETIENT-ELLE UN PARC AUTOMOBILE ?

Parce que nous en tirons un grand avantage que nous apprécions. Nos propres chauffeurs sont chez le client. Cela signifie que nous gérons nous-mêmes le calendrier. Par ailleurs, les clients apprécient d'être livrés par les chauffeurs de l'entreprise et pas par un transporteur X ou Y. Il faut vraiment un état d'urgence absolu pour qu'on externalise une ou deux tournées.

COMMENT SE DÉROULE UN PLAN DE TOURNÉES ?

Avant tout de manière automatique. À l'aide de l'informatique, qui centralise et calcule toutes les données, avec la durée des parcours et tout ce qui va avec. Le plan de tournées détermine les processus de production, c'est-à-dire ce qui doit être fabriqué et quand. Étant donné que notre travail dépend des commandes, le processus est en quelque sorte bouleversé.

POUR LA TOURNÉE EN ÉCOSSE, LES CHAUFFEURS ÉTAIENT À DEUX. EST-CE SEULEMENT LE CAS POUR LES LONGUES TOURNÉES ?

Non, ils sont toujours deux. Qu'ils aillent en Écosse ou à Osnabrück. Ce n'est pas qu'une question de durée de trajet. Il faut aussi penser au déchargement sur place. Tous nos clients n'ont pas de rampe de chargement. ►



En toute confiance : des employés d'Häcker Küchen livrent de nombreuses salles d'exposition de cuisines tard dans la nuit. Ils ont une clé de l'entrepôt de sorte qu'aucun des employés de la salle d'exposition n'a besoin d'être sur place.

Trust: many kitchen studios receive deliveries from Häcker deep in the night. And they hand us their warehouse key, so that none of their own employees needs to be on site for the delivery.



DO THEY WORK AS REGULAR TEAMS OR DO THEY SOMETIMES GET CHANGED AROUND?

They're regular teams. So you have to make sure that they get on and work well together. It's almost like a marriage; on longer trips you have to be able to put up with each other for three, four days at a time.

YOU MENTIONED THE UNLOADING, ARE THE DRIVERS ALSO INVOLVED WITH THE LOADING UP?

No. We load up to 22,000 units every day. A large number of people are involved in that. The yard shunters, who drive the trailers up to the loading bays in the morning so that we can start the loading process at 6.00, of course the employees who load the trailers and others who are responsible for the consignment picking. Not everything comes from production to dispatch in the right order, of course. So they make sure that the loaders don't have to worry about units needing to be moved back and forth. Everything is placed on the conveyor belt in the exact order in which it will ultimately go onto the truck. They can take the units, put them into the trailer, scan them and that's that. Ideally, the drivers come in from a trip and can take the next trailer off with them straight away.

THE CUSTOMERS MUST SURELY VALUE THAT.

Yes, we do enjoy the trust of our customers. We know that, because many of them have given us a key to their warehouse. That makes the planning easier of course, especially with longer trips, because we're not dependent on normal opening hours.



S'AGIT-IL D'ÉQUIPES FIXES OU CHANGENT-ELLES PARFOIS ?

Ce sont des équipes fixes. Il faut aussi veiller à ce qu'elles s'accordent. C'est presque comme un couple ; pour les longues tournées, il faut pouvoir tenir ensemble trois à quatre jours.

VOUS AVEZ PARLÉ DU DÉCHARGEMENT ; LES CHAUFFEURS PARTICIPENT-ILS ÉGALEMENT AU CHARGEMENT ?

Non. Nous chargeons chaque jour jusqu'à 22 000 pièces. Cela nécessite énormément de personnel : les manutentionnaires qui, le matin, amènent les semi-remorques devant les rampes de chargement, pour qu'on puisse commencer à charger à 6 heures, bien sûr les employés qui chargent les semi-remorques et ceux qui se chargent de la préparation des commandes. L'expédition ne suit pas toujours l'ordre de production. Ils s'assurent que les chargeurs n'aient pas à pousser des pièces par-ci par-là. Sur la bande de transport, tout est posé dans l'ordre de chargement du camion. Ils peuvent prendre les pièces, les mettre dans la remorque, les scanner et c'est tout. Dans l'idéal, les chauffeurs reviennent d'une tournée et peuvent tout de suite emmener la prochaine remorque.

LES CLIENTS L'APPRÉCIENT TRÈS CERTAINEMENT.

Oui, nous apprécions la confiance de nos clients. Beaucoup nous la témoignent en nous confiant les clés de leur entrepôt. Cela simplifie bien entendu la planification, justement pour les longues tournées, parce que nous ne sommes plus tenus aux heures normales d'ouverture.



PERFECT COMBINATION

GLASS FRONTS ARE RIGHT ON TREND. WHERE GLASS PLATES HAVE PREVIOUSLY BEEN PAINTED WITH THE CORRESPONDING FRONT COLOUR DURING PRODUCTION AND THEN TREATED WITH SILICON ADHESIVE, FROM NOW ON HÄCKER IS MODIFYING THIS PROCESS WITH THE INTRODUCTION OF THE NEW DESIGN GLASS AV 5090/5095. ►

UNE ALLIANCE PARFAITE

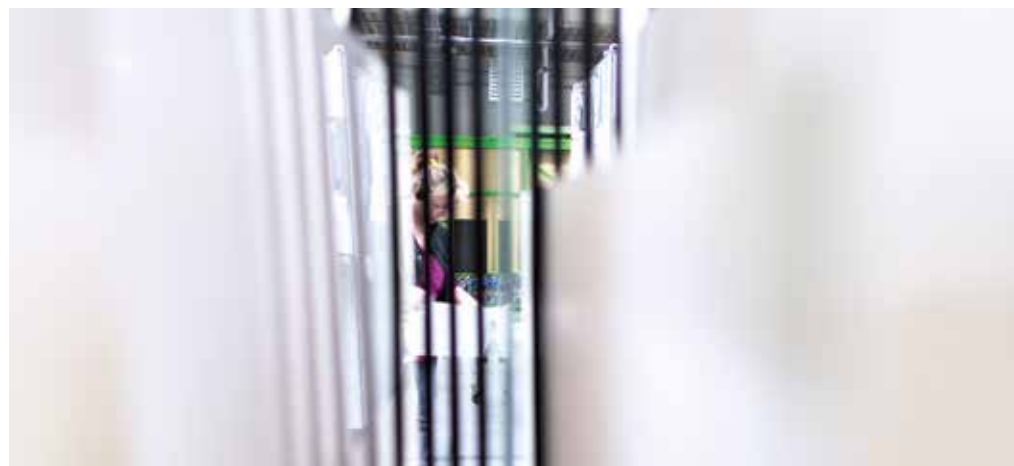
LES FAÇADES EN VERRE SONT TRÈS TENDANCE. SI JUSQU'À PRÉSENT LES PLAQUES DE VERRE ÉTAIENT VERNIES LORS DE LA PRODUCTION AVEC UNE COULEUR DE FAÇADE ADÉQUATE, PUIS COLLÉES AVEC DU SILICONE, HÄCKER KÜCHEN CHANGE DÈS À PRÉSENT DE PROCÉDÉ ET PRÉSENTE LE NOUVEAU VERRE DESIGN AV 5090/5095. ►



A new machine for an improved product. Robot arms grip the glass panels which are now all individually milled with CNC technology. For clear, more precise accuracy of angles and dimensions, the resulting product not only looks good, it also convinces in its functionality and durability. Above all, it gives precise panel alignment, since this new style of machine production means the glass is hydraulically pressed in with the carrier plate. Through the application of ceramic pressure, the colour is not applied, but is burnt in at a temperature of 650 degrees celsius. This results in a solid, inseparable combination of glass and colour, which makes the adhesion of one material to another unnecessary. It seems as if the glass fronts have always had this colour which has actually just been burnt in with heat and pressure. An outcome which once again emphasises not just the exclusive visual appeal but also the high standards of quality that define a Häcker kitchen.



Une nouvelle machine pour un meilleur produit. Des bras robotisés saisissent les vitres qui seront désormais fraisées une à une par usinage CNC. Pour une plus grande précision des angles et des dimensions, qui convainc non seulement par son rendu, mais aussi par la fonctionnalité et la longévité. Surtout avec des jointures plus précises, puisque cette variante de production inédite permet de presser le verre hydrauliquement avec la plaque de support. Par le procédé d'impression céramique, la peinture n'est pas appliquée, mais fixée avec une chaleur de 650 degrés Celsius. Le verre et la peinture sont ainsi indissociablement et solidement liés et il n'est plus nécessaire de les coller. C'est comme si le verre de la façade avait toujours eu cette couleur qui vient pourtant juste d'être fixée par chaleur et pression. Un résultat qui n'est pas seulement une exclusivité optique, mais qui souligne une fois de plus le haut standard de qualité d'Häcker Küchen.





FRISE ORIENTALE contre EAST FRISIA VS SOUTH AFRICA AFRIQUE DU SUD

If you want to visit Andrea Bolik, you have to get past four guards in grey uniforms. All smiles, they wave into the car, then check attentively that the right code has been entered on the keypad which stands in front of the red and white barrier blocking the way of the hire car. "It can seem strange if you're not used to it. But here in South Africa it's quite normal", says the 48 year old, whose friendly voice many Häcker customers know from the telephone. If you dial the telephone extension 7400, you usually don't imagine that your call will be redirected. In her home office, Andrea Bolik puts her headset on and answers the call in the same way that all Häcker employees answer. But now these calls go to Pretoria in South Africa, around 9,000 kilometres away. It was a strange feeling to go to a foreign country, she says. But then, South Africa wasn't so foreign for this fun-loving lady. In 1964, her parents emigrated from Bünde to South Africa, were thrilled not just to receive the 200 German Marks, which were paid to skilled workers at that time, but above all to find a country which offered prospects. It was a "super time". She ►

Pour rendre visite à Andrea Bolik, il faut passer quatre vigiles en uniforme gris. Ils font signe en direction de la voiture en souriant, ils regardent attentivement si le bon code est saisi sur le clavier qui fait obstacle à la voiture de location devant la barrière rouge et blanche. « Si on n'est pas habitué, c'est une étrange sensation. Mais c'est tout à fait normal en Afrique du Sud », dit cette femme de 48 ans dont la voix agréable est connue de nombreux clients d'Häcker Küchen. Quand on compose le numéro direct 7400 sur son téléphone, on ne soupçonne pas que l'appel sera redirigé et transféré. Dans son bureau à domicile, Andrea Bolik met son micro-casque et se présente comme se présentent tous les employés d'Häcker Küchen. Mais ces appels sont redirigés vers Pretoria, en Afrique du Sud, à près de 9 000 kilomètres d'ici. C'est un étrange sentiment de partir à l'étranger. Mais l'Afrique du Sud n'était pas si étrangère à cette femme joviale. Ses parents sont partis de Bünde en 1964 pour aller s'installer en Afrique du Sud ; ils n'étaient pas seulement heureux de toucher les 200 Deutsche Mark que les ouvriers qualifiés gagnaient à l'époque, mais aussi de découvrir un pays qui offrait de véritables perspectives. C'était une « super époque ». Elle est d'autant plus étonnée lorsque, des années plus tard, une visite au pays d'origine, en Allemagne, chez ses grands-parents, devient un déménagement. ►



was all the more astonished, therefore, when years later a trip home to Germany to visit the grandparents turned into a move back. “No one had told me that we would be staying here, that we wouldn’t be going back to South Africa”, says Andrea Bolik. So then Bünde again, first training to be an industrial manager, then going into the kitchen industry before she moved to join Häcker on April 1 2004. At this time, Andrea Bolik was playing tennis successfully in Rödinghausen, knew the owning family, was firmly established again in East Westphalia. “Naturally I’d flown back to South Africa on holiday, but I found the idea that I’d live here again far from realistic”, explains Andrea Bolik, as she sits on the terrace of her house in the Pretoria housing resort.

When her husband, a welding supervisor for major construction sites, came home and told her that the large site in Rotterdam was in its final stages of work and that a new one was waiting in South Africa, Andrea Bolik didn’t need long to think about. But what would her employers say and the ten colleagues in the team she managed? Could you really combine the two: work and moving abroad? It was with a strange, uneasy feeling that she went to her boss. Would it be possible to have a home office in a different hemisphere? She didn’t have to do much persuading, it quickly became clear that the distance should not be a reason to end a successful working relationship. So in 2013, Andrea Bolik travelled to Pretoria with her husband and two bulging suitcases. Moved into the little house whose single glazing ensured that in the first winter, her husband could only sleep if wrapped in three blankets. Back to Germany just before Christmas, a two week home visit, whereby the concept of home can be a controversial matter. Andrea Bolik has a German passport and in it is her permanent residence permit for South Africa. The Boliks have committed to live here ►

« Personne ne m’avait dit que nous resterions ici, qu’on ne retournerait pas en Afrique du Sud », raconte Andrea Bolik. Donc, retour à Bünde, d’abord une formation d’agent technico-commercial, puis l’entrée dans l’industrie de la cuisine, avant de changer pour Häcker Küchen le 1er avril 2004. À cette époque, Andrea Bolik jouait au tennis à Rödinghausen, elle connaissait la famille des gérants et s’était à nouveau bien ancrée en Westphalie orientale. « Je suis bien sûr toujours retournée en Afrique du Sud pendant les vacances, mais je n’aurais jamais pensé revenir vivre ici », raconte Andrea Bolik, en s’asseyant sur la terrasse de sa maison à Pretoria.

Lorsque son mari, qui assure la surveillance des travaux de soudage sur des grands chantiers, rentre à la maison et lui annonce que le grand chantier de Rotterdam touche à sa fin et qu’un nouveau chantier attend en Afrique du Sud, Andrea Bolik ne réfléchit pas longtemps. Mais que dirait le chef, et que diraient les dix collègues de l’équipe qu’elle dirige ? Est-il vraiment possible de concilier travail et départ pour l’étranger ? Elle est allée parler à son supérieur avec un drôle de sentiment. Est-il envisageable d’avoir un bureau à domicile dans l’autre hémisphère ? Elle n’a pas eu besoin d’user longtemps de son charme, il a rapidement été décidé que la distance n’était pas une raison de mettre fin à une collaboration aussi fructueuse. Avec deux valises pleines, Andrea Bolik et son mari partent en 2013 pour Pretoria. Ils s’installent dans une petite maison où, dès le premier hiver, son mari ne peut s’endormir qu’avec trois couvertures à cause du simple vitrage. Peu avant Noël, ils retournent en Allemagne, deux semaines dans leur pays d’origine, les termes de pays d’origine étant toutefois délicats. Andrea Bolik a un passeport allemand ►



for two years. With no time difference, Andrea Bolik logs onto the system at almost the same time as her colleagues in Rödinghausen, processes orders, watches as new kitchen plans come off the printer, maintains contacts, chats with customers, who either have no idea that they're talking to South Africa, or are delighted to hear her familiar voice and to be able to ask what the weather is like down there. Is there anything that she misses, that she brings back with her from Germany? No, everything is here. In the resort there's a tennis court, a German butcher, you can even buy Schwarzbrot bread from the German baker. But there are two things still missing. Her own bed. And her colleagues. But she'll have them again in just over a year.

avec une autorisation de séjour permanente en Afrique du Sud. Les Bolik se sont engagés à vivre ici deux ans. Compte tenu de l'absence de décalage horaire, Andrea Bolik se connecte au système quasiment en même temps que ses collègues de Rödinghausen, traite les commandes, regarde les nouveaux plans de cuisine sortir de l'imprimante, garde le contact, discute avec les clients qui soit ne savent pas qu'ils appellent en Afrique du Sud, soit sont ravis d'entendre une voix connue et de pouvoir demander le temps qu'il fait là-bas en bas. Y-a-t-il quelque chose qui lui manque, qu'elle ramène d'Allemagne ? Non, tout est là. Dans la résidence, il y a un cours de tennis, un charcutier allemand et on peut même acheter du pain noir chez un boulanger allemand. Deux choses manquent encore : son lit et ses collègues. Mais elle les retrouvera dans un peu plus d'un an.



**PERFECT
EDGES –
OPTIMAL
BONDING**



***CHANT
PARFAIT –
COLLAGE
OPTIMAL***



Häcker consistently uses high quality PUResist bonding in all kitchens. For this, a polyurethane reaction adhesive is employed, which is both formaldehyde and solvent free. Amongst the advantages are a significantly stronger grip between the engineered wood and the edge and an optimal protection against moisture penetration. In this, the firm fulfils the highest expectations of its customers and justifies its own demands for high quality in top grade kitchens, made in Germany.

Pour tous les chants, l'entreprise Häcker Küchen utilise systématiquement le « collage PUResist » haute gamme. Pour cela, une colle à réaction polyuréthane sans formaldéhyde et sans solvant est utilisée. Les avantages consistent dans une adhérence nettement plus forte entre le bois et le chant, ainsi que dans une protection optimale contre l'humidité. L'entreprise satisfait ainsi aux attentes les plus exigeantes de ses clients et répond à ses propres exigences de qualité pour des cuisines haute gamme « Made in Germany ».

EURO CUCINA

The international kitchen trade fair Euro-Cucina begins on April 8 2014 in Milan. In conversation together, Jochen Finkemeier, Andreas Möller and Marcus Roth analyse and discuss how Häcker will exhibit here, the expectations of the team as they travel to Italy and what level of significance this trade fair still enjoys today. ►

Le 8 avril se tiendra à Milan le salon international du mobilier de cuisine. Jochen Finkemeier, Andreas Möller et Marcus Roth analysent, dans une interview, la manière dont l'entreprise Häcker Küchen va se présenter, avec quelles attentes l'équipe part en Italie et l'importance, aujourd'hui encore, d'un salon de ce genre. ►





Comment analysez-vous aujourd'hui la portée du salon EuroCucina ?

Andreas Möller (AM) : Pour nous, Milan reste une destination très importante, aucun autre salon n'offre une telle internationalité aux visiteurs. Nos propres expositions ne le permettent pas et le salon de Cologne n'atteint pas des chiffres aussi exceptionnels. Quand on voit que deux visiteurs sur trois ne viennent pas d'Italie, on reconnaît rapidement le degré d'acceptation de l'EuroCucina dans le monde.

How would you rate the relevance of EuroCucina today?

Andreas Möller (AM): Milan is still a very important destination for us, there's no other fair that can produce such an international visitor profile. Naturally we don't manage that with our in-house exhibition – and even the Cologne fair doesn't achieve the outstanding attendance figures. When you see that two out of every three visitors here at the trade fair do not come from Italy, you quickly recognise the high level of market acceptance that EuroCucina enjoys globally.

And yet the economic situation in Italy is really not looking good at the moment. Is that reflected in the number of exhibitors at the fair?

Jochen Finkemeier (JF): Yes, that is noticeable. Previously there were more than a hundred exhibitors here. But in the end it's not a question of quantity. The attraction of Milan lies in the simple fact that this is a real kitchen show, that things are exhibited here which are perhaps not always feasible or available. But there again, design and inspiration are the main focus here. That appeals to many international project customers as well as architects.

What about the products and innovations that Häcker will be showing in Milan? Can you reveal anything at this point? And – staying true to the philosophy of EuroCucina – are you exhibiting genuine innovations here?

Marcus Roth (MR): Of course we don't want to give too much away. But we know that many of our customers want a clearer demarcation between Classic and Systemat. We're fulfilling that request now.

AM: So we're exhibiting genuine innovations, really new ideas, externally and internally, and in relation to body units, installation technology and unit fronts. ►

Actuellement, la conjoncture n'est pas très optimiste en Italie. Cela se reflète-t-il dans le nombre d'exposants ?

Jochen Finkemeier (JF) : Oui, on le ressent. Avant, il y avait plus d'une centaine d'exposants. Mais finalement, ce n'est pas une question de quantité. Milan propose un vrai show et montre des choses qui ne sont pas toujours réalisables et livrables. Mais le design et l'inspiration sont au premier plan. Ce salon interpelle beaucoup de clients internationaux et d'architectes.

Quels produits et innovations l'entreprise Häcker Küchen va-t-elle présenter à Milan ? Pouvez-vous déjà le dévoiler ?

Allez-vous aussi présenter de véritables innovations, comme le veut la philosophie de l'EuroCucina ?

Marcus Roth (MR) : Bien sûr nous ne voulons pas en dire trop. Mais nous savons qu'un bon nombre de nos clients souhaitent que l'on distingue plus nettement Classic et Systemat. Et nous allons répondre à ce souhait.

AM : Nous allons présenter de véritables innovations, de vraies nouveautés, à l'extérieur et à l'intérieur, concernant les caissons, la technique de montage et les façades.

How are things generally with the direction and orientation of Häcker, how is the export ratio set to develop?

JF: Three years ago we had achieved what was for us an optimal state: a 50:50 balance between domestic and foreign business. Unfortunately, due to the changes in the global economic situation we weren't able to sustain that, but at the same time our sales figures have stayed constant on the whole, or in some cases have risen slightly, because of the positive developments in the German market.

MR: Of course we're pleased that the German domestic market has evolved so well, that we were able to more than make up for the decline in exports. But our objective is clear: we want to open up new markets.

AM: At the moment we're having great success with that in Turkey, which is developing very positively for us. China is also a market where we can gain ground, Scandinavia is becoming stronger. So we're seeing an increase in international interest in our kitchens, confirming that to substantially increase our export ratio is a realistic goal. Our appearance at the Milan show should help with that, too.

Then the in-house exhibition follows that a few months later. How should that be viewed in the context of Milan?

MR: We see what we're doing in Milan and in-house as one integrated concept and approach, as one smooth transition into the other. So it's not the case that we start working on the in-house exhibition only once the EuroCucina fair is over. We start the planning at a significantly earlier stage and integrate and combine the innovations and ideas for the in-house and for EuroCucina.

JF: There are some visitors who we're able to welcome to our exhibition stand twice a year. Once in Milan, once in Rödinghausen. The difference here in Milan is simply that you can feel inspired on an international level, that the atmosphere is characterised by this international quality. So we make contact with many new customers, whether they're developers, architects or designers, who become aware of us and get to know our products here – sometimes for the first time.

AM: The important thing is that as a Häcker team in Milan, we have a lot of time for our customers, we're showing genuine innovation this year, which is much better to experience 'live' than in a newspaper or journal. And incidentally, Milan in April is definitely worth a visit.



Quelle est l'orientation générale d'Häcker Küchen, quelle est la part des exportations ?

JF : Il y a trois ans, on a atteint le résultat optimal de 50-50 pour le national et l'international. Nous n'avons malheureusement pas pu maintenir ces résultats à cause des variations de la conjoncture mondiale, mais notre chiffre d'affaires global est resté constant, voire en légère hausse, grâce à l'évolution positive du marché allemand.

MR : Nous sommes bien sûr heureux que le marché allemand se développe autant, ce qui nous a permis de rattraper plus encore que le recul des exportations. Mais notre orientation est claire : nous voulons conquérir de nouveaux marchés.

AM : Nous y parvenons actuellement avec succès en Turquie où l'évolution est très positive. Nous avons pu également prendre pied sur le marché chinois, la Scandinavie devient plus forte. Nous voyons donc qu'à l'international l'intérêt pour nos cuisines augmente et que l'objectif de croissance des exportations est réaliste. Le salon de Milan sert également à cela.

Quelques mois plus tard suivra votre propre salon. Comment se positionne-t-il par rapport à Milan ?

MR : Nous considérons le salon de Milan et notre salon comme un seul et même concept, comme une transition fluide de l'un vers l'autre. Nous n'allons pas nous pencher sur notre salon après celui de l'EuroCucina. Nous commençons déjà à le planifier nettement à l'avance et rassemblons des idées et des innovations pour notre salon et l'EuroCucina. JF : Il y a des visiteurs qui viennent deux fois par an sur notre stand d'exposition. Une fois à Milan, une fois à Rödinghausen. La différence à Milan est qu'on y trouve une inspiration internationale, que l'atmosphère y est marquée d'internationalité. Nous entrons en contact avec beaucoup de nouveaux clients, maîtres d'ouvrage, architectes et designers qui, pour certains, nous découvrent pour la première fois et veulent nous connaître ainsi que nos produits.

AM : Il faut savoir que l'équipe Häcker consacre beaucoup de temps à ses clients à Milan, que nous présenterons cette année de véritables innovations qu'il est plus facile de se représenter en live que dans un catalogue. Et, soit dit en passant, Milan en avril vaut vraiment le déplacement.



INTERNATIONAL KITCHEN HUB

It's not only the most important hub in Asia as far as air traffic is concerned. In the kitchen industry too, Dubai enjoys a reputation for being particularly significant. No wonder then that the Häcker kitchen store here occupies a prominent position. Located right beside the multi-laned Sheikh Zayed Road, those driving by have a clear view of a modern and exclusive kitchen studio that reflects the cosmopolitan sense of presentation and atmosphere of the company from Rödinghausen. Numerous kitchens are displayed here in the generously proportioned showroom. Apart from design and functionality, the thing that captivates is the quality attribute which ensures suitability for the tropics. What functions well here is also relevant for many other climate zones in the world. So it's no wonder that the Häcker kitchen studio in Dubai assumes organisational responsibility for projects in the whole of Asia and in parts of Africa. A genuine hub.

PLAQUE TOURNANTE INTERNATIONALE DE LA CUISINE



Ce n'est pas seulement la plaque tournante la plus importante d'Asie s'agissant du trafic aérien. Dubaï est aussi particulièrement réputée dans le domaine des cuisines. Rien d'étonnant alors que le store d'Häcker Küchen occupe ici un emplacement de choix. Au bord de la route Sheikh Zayed à plusieurs voies, le regard des automobilistes tombe directement sur cette salle d'exposition de cuisines moderne et exclusive qui, par sa présentation et son atmosphère, reflète l'ouverture sur le monde de l'entreprise de Rödinghausen. De nombreuses cuisines sont exposées ici dans une salle aux dimensions généreuses. Outre le design et la fonctionnalité, c'est aussi le critère de qualité « adapté au climat tropical » qui séduit. Ce qui fonctionne ici est également d'une importance majeure pour beaucoup d'autres zones climatiques dans le monde. Rien d'étonnant alors que la salle d'exposition d'Häcker Küchen à Dubaï organise des projets dans toute l'Asie et dans certaines régions d'Afrique. Une véritable plaque tournante.

BEHIND THE SCENES

DANS LES COULISSES



Normally kitchen photos are taken in the studio. In a place where the basic conditions are predictable and calculable, where the light comes from the camera flash, the floor is newly laid, the walls newly painted. But can't you tell from these photos that they don't have their roots in reality? And couldn't the look also be a bit more artistic when photographing for the premium kitchens, for the gallery album? This is how, this year, a publication emerged that was not produced in a studio but rather where real life happens. Working with the hoch5 agency from Bünde, a concept was developed whereby four locations became photographic studios. A specialist factory workshop location in East Westphalia, just a stone's throw away from the company, is the starting point for an extraordinary shoot. The hallway is measured, the appropriate kitchen starts off virtual, then is prepared by means of a pencilled ►

Normalement, les photos de cuisines sont faites en studio. Là où les conditions cadres sont prévisibles et planifiables, où la lumière sort du flash, où le revêtement de sol et la peinture sont fraîchement posés. Ne voit-on pas que ces photos ne sont pas tirées de la réalité ? Les photos des cuisines Premium et du catalogue Gallery peuvent-elles être plus artistiques ? C'est ainsi qu'est né, cette année, un ouvrage imprimé qui ne sort pas d'un studio, mais de là où se passe la vraie vie. Le concept élaboré avec l'agence hoch5 de Bünde a transformé quatre lieux en studios photo. Une ferme à colombages en Westphalie orientale, pas très loin de l'entreprise, marque le début d'une séance photo hors du commun. Le vestibule est mesuré, la cuisine adéquate est intégrée dans le plan, d'abord virtuellement, puis au crayon, avant d'être livrée et directement montée dans le vestibule. Des chatons courent dans les jambes des ►



layout, before being delivered and built directly into the hall. Meanwhile kittens run through the legs of the fitters, horses peer curiously into a large entrance area which has now been converted into a kitchen environment. Spotlights, decoration and the deployment of large computer screens complete the picture of a photo studio, installed in another world, in a real world. The three other sites are also places to inspire the imagination of the observer, they show what could be, what reality can become. In the café of the Herford MARTa museum in Bünde, a kitchen landscape has appeared overnight, whose curved linear layout reclines so perfectly into the sinuous, undulating copper features of the first floor of the café. One week later, shoot number three, this time in the goods rail depot in Herford. In a place where previously goods were brought to the tracks by truck, a loft setting has now emerged, inspired by those in California. A similar picture in kitchen and location number four. For this, the team travelled to Berlin, transforming an industrial building into the modern apartment of a young professional. At the end of the four shoots, a clear statement: kitchen photography does not have to take place in a studio. Instead, the future will find more frequent moves back to real life, to a real location. Because in the end, even in times of studio photography and rendering, reality is still the best way to show a kitchen in context.



The new gallery catalogue is now hot off the press, you can request one direct from Häcker.

Vous pouvez dès maintenant commander directement chez Häcker Küchen le nouveau catalogue Gallery.



installateurs, des chevaux regardent curieusement l'immense entrée transformée en cuisine. Projecteurs, décoration et grands écrans d'ordinateur viennent compléter le tableau d'un studio photo, intégré dans un autre monde, un monde réel. Les trois autres sites sont également des lieux qui stimulent l'imagination de l'observateur, qui montrent ce qui est possible et ce à quoi la réalité peut ressembler. En une nuit, le café du musée MARTa d'Herford devient un paysage de cuisine aux lignes courbes, parfaitement intégré à la ligne cuivrée et galbée du premier étage du café. La semaine suivante, séance numéro trois, cette fois dans la gare de marchandises d'Herford. Là où les

marchandises passaient autrefois du camion aux rails, se trouve aujourd'hui un loft inspiré des lofts californiens. La même chose dans la cuisine et le lieu numéro quatre. L'équipe s'est rendue à Berlin pour transformer un local industriel en un appartement moderne de jeune entrepreneur. Au terme des quatre séances photo, un constat clair : les cuisines ne doivent pas nécessairement être photographiées en studio. À l'avenir, elles retrouveront fréquemment le chemin de la vraie vie, dans un lieu particulier. Car, en définitive, la réalité est toujours le meilleur moyen de présenter une cuisine dans son élément, même au temps de la photo en studio et du rendering.





FROM THE PUB TO THE KITCHEN STUDIO

DU BISTRO À L'EXPOSITION DE CUISINES

“For a true Berliner, our kitchen studio is right on the Baltic”, says Stephan Mauermann whilst knowing that only 30 kilometres separate him from the centre of the capital. And yet it’s not easy to inspire potential customers to make the trip out into the country, even though they can find something here that’s not available in the whole of the capital city. The company which today shows how to present kitchens in a modern way has actually been in existence since 1965. ►

« Pour un vrai Berlinois, la mer Baltique se doit d’être le cadre d’une exposition de cuisines », dit Stephan Mauermann, qui sait que seulement 30 kilomètres le sépare du centre de la capitale. Pourtant, il n’est pas facile de convaincre les clients potentiels d’aller à la campagne, même s’ils disposent ici d’un plus grand choix que dans toute la capitale. Cette entreprise qui montre aujourd’hui comment présenter une cuisine de manière moderne existe depuis 1965. Peter Maeurmann, son ►



Back then Stephan's father Peter Mauermann started with an electrical installations firm; it was only just after reunification that he added kitchens to his portfolio - at that time from his own garage. The garage became a small shop and in 2008 the big conversion took place. At that time the son had already joined the family business, had also voted for the idea of buying a former pub, "which nobody could ever imagine would eventually become such a gem", says Stephan Mauermann and he's certainly not exaggerating. Whoever turns into the car park from the main road today, whoever walks along the front of the store and casts a curious glance inside, is astonished. By a display that extends over two floors without looking crowded. Mauermann kitchen studio presents 16 kitchens here, each kitchen is allowed its own space, perfectly decorated and arranged with the result that "we're very successful with sales - when the customer has managed to find their way to us", Stephan Mauermann emphasises. And they do find the way. Long since, a warehouse was also built on the large property, the Häcker truck arrives here on a weekly cycle to bring new goods, new kitchens. By 2006, Mauermann had already started to work together with the Rödinghausen kitchen company. "At first it was just a few ►

père, fonda une entreprise d'installation électrique, puis, peu après la chute du mur, intégra les cuisines à son portefeuille, d'abord dans son garage. Le garage devint un petit magasin, avant la grande restructuration de 2008. Le fils avait déjà rejoint l'entreprise parentale et avait déjà opté pour l'achat d'un ancien bistro « dont personne n'aurait pu s'imaginer qu'on en ferait un tel bijou », dit Stephan Mauermann. Et il n'exagère pas. Quand on sort de la route nationale pour rejoindre le parking, que l'on marche le long de la façade et que l'on regarde curieusement à l'intérieur, on ne peut que s'émerveiller. S'émerveiller d'une exposition qui s'étend sur deux étages, sans paraître encombrée. La salle d'exposition de cuisines Mauermann présente ici 16 cuisines, en donnant à chaque cuisine son propre espace, parfaitement décoré et arrangé « ce qui nous permet de réaliser de bonnes ventes, si tant est que les clients nous rendent visite », souligne Stephan Mauermann. Et ils le font. Un entrepôt a été construit depuis longtemps sur ce grand terrain. Les camions d'Häcker Küchen viennent chaque semaine y apporter de nouvelles marchandises, de nouvelles cuisines. Mauermann a commencé à travailler avec l'entreprise de cuisines de Rödinghausen en 2006. « Au début, c'était seulement quelques ►

cupboards, but the whole thing very quickly developed into a real partnership". Why Häcker exactly? "Because it just fits", explains Stephan Mauermann concisely and yet fittingly. The contact, the service, the product as well, of course – all perfectly tailored to fit him and his customers. The operating radius of the Löwenberg company grew as a result of the decision to work with Häcker and today, the Mauermann firm still has two business strands. "We've never given up the mainstay of electrical installation work. You just stand stronger on two legs than on one", explains the current owner. And the success proves him right. Even acquiring the old pub paved the way. "If we hadn't renovated back then, hadn't dared to do this, then we wouldn't still be here today". It's too important to set yourself apart, to offer the customer a genuine experience. This means cooking events at Christmas, open fires blazing on large monitors, a sophisticated lighting concept, no discount battles. The price is not the main focus here, but rather the kitchen experience. The customer also seldom asks which manufacturer the kitchen comes from. "We sell our kitchens as Mauermann kitchens – and very successfully, too", says Stephan Mauermann. The name has carried a lot of weight for a long time. And not only in the north of Berlin, but more and more often now, also right in the city centre.

placards, puis c'est rapidement devenu un véritable partenariat ». Pourquoi justement Häcker Küchen ? « Parce que ça colle, tout simplement », résume justement Stephan Mauermann. Le contact, le service, et bien entendu le produit, tout est parfaitement adapté à lui et à ses clients. En décidant de travailler avec Häcker Küchen, le rayon d'action de l'entreprise de Löwenberg, qui s'engage aujourd'hui encore dans deux directions, s'est étendu. « Nous n'avons jamais abandonné l'installation électrique. On tient mieux sur deux jambes que sur une seule », explique le gérant actuel. Et les résultats lui donnent raison. La reprise du vieux bistro a déjà posé les jalons. « Si nous n'avions pas rénové, si nous n'avions pas osé le faire, nous ne serions plus là aujourd'hui ». Il est important de prendre les devants, d'offrir au client une expérience unique. Il s'agit également des événements culinaires pendant la période des fêtes de fin d'année, du feu qui flamboie dans une cheminée sur de grands écrans, du concept lumière sophistiqué, et pas de guerre des prix. C'est la cuisine qui est au premier plan, pas son prix. Le client demande rarement qui a fabriqué la cuisine. « Nous vendons des cuisines Mauermann, avec beaucoup de succès », dit Stephan Mauermann, le nom fait depuis longtemps référence. Et pas seulement au nord de Berlin, mais de plus en plus aussi directement au centre de la ville.



AROUND THE WORLD

KITCHENS GO TRAVELLING

TOUT AUTOUR CUISINES PARTENT EN VOYAGE DU MONDE

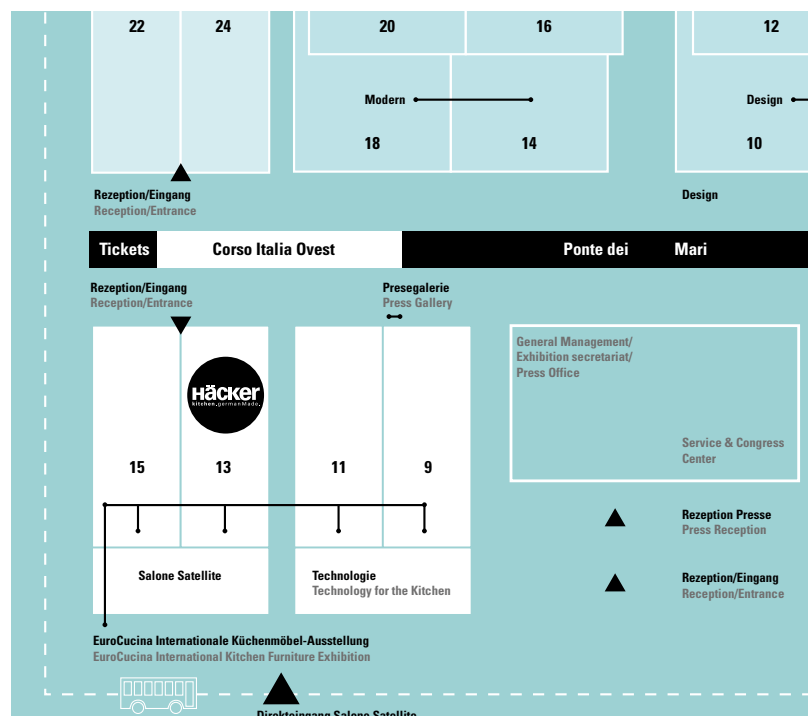


A good 20,000 kilometres lie ahead of it. Laid back in the container, first of all transported by truck, then loaded on board before launching off on a sea voyage to Australia of at least four weeks. You can read about the highlights of the trip in the second edition of our WORK magazine, which will appear in summer 2014.

Elle a 20 000 bons kilomètres devant elle. Elle les parcourt dans un container, d'abord dans un camion, puis sur un bateau, avant d'entreprendre une croisière de quatre semaines pour l'Australie. Vous découvrirez les enjeux de ce voyage dans la deuxième édition de notre magazine WORK qui paraîtra en été 2014.

If architects and designers, project managers and kitchen studio owners from all around the world are going to meet up, then it's here. In Milan at EuroCucina. Of course, Häcker kitchens will be appearing at this internationally focussed trade fair. Those who don't make it to Milan can find out all there is to know about the fair in the next edition of WORK and will be able to look back at the Häcker exhibits there.

Les architectes et les designers, les chefs de projet et gérants de salles d'exposition de cuisines du monde entier se rencontrent ici. À Milan, au salon EuroCucina. L'entreprise Häcker Küchen sera bien entendu présente à ce salon international. Pour ceux qui n'iront pas à Milan, la prochaine édition de WORK fera une rétrospective du salon et de la présence d'Häcker Küchen.



Clear edges resist dampness.
Des chants clairs contre l'humidité

Innovative bonding technology,
water-repellent and durable, even in tropical areas:
PUResist

*La technique de collage innovante,
hydrofuge et résistante, même dans les régions tropicales :
PUResist*

Häcker
kitchen.germanMade.

Häcker

kitchen.germanMade.

Häcker Küchen GmbH & Co. KG

Werkstraße 3

32289 Rödinghausen

Tel. +49 (0) 5746-940-0

Fax +49 (0) 5746-940-301

info@haecker-kuechen.de

www.haecker-kuechen.de

conceptual design, text, photography and layout:

www.hoch5.com

info@hoch5.com

