

WORK

kitchen. stories. N°13



Häcker
kitchen.germanMade.

DOUBLE WIN PRIMÉ À DEUX REPRISES

SlightLift
↑ slide ↗ lift ✨ lights on



Outstanding design – in every sense of the word. The SlightLift has now won prizes from two independent juries for its design. What impressed them most was the way in which functionality was combined with elegant style. Our distributors and end customers are also delighted with the innovative wall unit solution; it has proven itself countless times – and all the while, it still looks incredible.

Design distingué, au sens propre du terme. Le SlightLift a été primé par deux jurys indépendants de prix de design. La manière dont la fonctionnalité a été combinée avec une esthétique élégante a été particulièrement convaincante. Nos distributeurs et nos clients finaux sont également ravis car la solution innovante pour placards hauts a déjà fait ses preuves depuis longtemps et paraît toujours remarquable.



red dot award 2018
honourable mention



Dear
readers,

It has been an overwhelmingly successful, exciting and emotional week at the trade show in Milan. You could sense the dedication and passion in all who were involved: Our exhibition stand, which had been completely redesigned and expanded, attracted specialist retailers and enthusiasts from all over the world, inviting them to come over for a break and to engage in an in-depth exchange of ideas. It was an invigorating and inspirational experience which enthused us for the coming months of the Küchenjahr (Year of Kitchens) 2018. And at this stage, we can already promise one thing: It will be exciting and surprising as it continues.

On the following pages, find out which product highlights we presented and how we positioned ourselves as a business.

But we cannot and will not lose momentum after our success in Milan. Rather, for weeks, we have been planning our in-house exhibition for this year, which we know will excite you again. Our spacious new building and the Panorama exhibition building, which most of you have already heard about, will be finished in time for the trade show and will expand our already very large space by 1,000m². Not only does this afford us further opportunities to show you our new products in September, it is also important to us to be able to create more opportunities to get to know each other and to exchange ideas in a relaxed setting, so that we can work together even more efficiently and interact in a way that is beneficial and beneficial for both sides.

The importance of our in-house exhibition is demonstrated by guests taking a 14-hour flight to visit us for the first time. In this edition of our WORK magazine, you can read the story of Benoit and Xavier Descours, who run a kitchen studio on La Reunion as father and son. An exciting story which shows that we, Häcker Küchen, can be found in homes around the globe. But our roots remain here in Rödinghausen.

We wish you an informative and exciting time as you read on, and we look forward to having you schedule a visit to us in Rödinghausen when you plan your trade shows this year.

Jochen Finkemeier & Markus Sander

Chère lectrice,
Cher lecteur,

Nous avons passé une semaine d'exposition très réussie, passionnante et émouvante à Milan. La passion de tous les participants était palpable : nous avons vu la façon dont notre stand, entièrement repensé et agrandi, a attiré des distributeurs et des personnes intéressées du monde entier et les a invités à passer un moment agréable en notre compagnie laissant place à des échanges intenses. Une expérience passionnante et inspirante qui donne envie de découvrir les prochains mois de la saison 2018 de la cuisine. Et nous pouvons déjà vous promettre une chose : elle sera passionnante et surprenante.

Découvrez dans les pages qui suivent les produits phares que nous présentons et notre positionnement en tant qu'entreprise.

Nous ne voulons pas et ne nous reposerons pas sur ce succès à Milan. Au contraire, nous planifions déjà depuis plusieurs semaines nos journées portes ouvertes qui vous inspireront de nouveau à coup sûr.

Notre nouveau bâtiment généreusement conçu à côté du bâtiment d'exposition Panorama, que la plupart d'entre vous connaissent déjà, sera prêt pour le salon et augmentera de 1 000 mètres carrés notre zone déjà très vaste. Cela nous offre donc davantage de possibilités de vous présenter nos nouveaux produits en



septembre. Mais il est également important pour nous de créer des opportunités de rencontre et d'interagir dans une atmosphère détendue, afin que nous puissions collaborer de manière plus efficace et parvenir à une interaction bénéfique pour les deux parties.

Des clients faisant 14 heures de vol cette année pour nous rendre visite pour la première fois montrent parfaitement l'importance de notre exposition interne. Découvrez dans ce numéro du magazine WORK l'histoire de Benoit et Xavier Descours qui dirigent un atelier de cuisine à La Réunion en tant que père et fils. Une histoire passionnante qui montre que nous, en tant que Häcker Küchen, sommes dans les foyers du monde entier. Et pourtant, nos racines sont ici, à Rödinghausen.

Nous vous souhaitons une lecture informative et passionnante et sommes impatients de vous voir planifier dès maintenant votre visite chez nous à Rödinghausen.

Jochen Finkemeier & Markus Sander

Content
Content

03

Foreword
Avant-propos

54

Preview
Avant-première

56

Imprint
Empreinte

In-house
Interne



18

Ceramic front
Façade en céramique

Ceramic is made from clay, feldspar and quartz sand, all heated to 1200°C. Used correctly, it can give a completely new and exclusive look to kitchens fronts. 1 200 degrés Celsius sont nécessaires pour obtenir de la céramique à partir d’argile, de feldspath et de sable quartzeux. Correctement utilisée, la céramique permet de créer des façades de cuisine dans un style complètement nouveau et exclusif.

44

The new Gallery
Le nouveau Gallery

It is primarily suited to export, for the customer who is looking for something special, something away from the mainstream. Those who are interested in high-quality materials and want to know: Who exactly is building my kitchen? The new Gallery provides the answers. Il est avant tout pensé pour l’exportation, pour le client recherchant quelque chose de spécial et original. Le client qui s’intéresse aux matériaux nobles et qui souhaite savoir : qui construit réellement ma cuisine ? Le nouveau Gallery apporte les réponses.

Trade
Commerce



06

EuroCucina
EuroCucina

Architects, distributors, project managers and decision makers from around the world met at the EuroCucina in Milan. C’est ici que se rencontrent les architectes, les distributeurs, les chefs de projet et les décideurs du monde entier : à l’EuroCucina de Milan.



24

Steam cooking
Cuiseurs vapeur

To the average person, everything that a steam cooker can do might seem complicated. But anyone who tries the newest Blaupunkt machine step by step finds out that it is the perfect kitchen assistant. Pour les novices, tout ce qu’un cuiseur vapeur peut faire, peut sembler compliqué au premier abord. Mais en vous approchant de plus en plus près du dernier appareil Blaupunkt, vous trouverez en lui l’assistant idéal dans la cuisine.

Partner
Partenaire

12

Many roads lead to Rome
De nombreux chemins mènent à Rome

The Blaupunkt brand has now been introduced for built-in kitchen appliances in another country: Italy. A visit to the kitchen studio in Rome, where distributors as well as customers seem to have been waiting a long time for these affordable, high-quality products. Avec l’Italie, la marque d’appareils de cuisine encastrés Blaupunkt s’est installée dans un nouveau pays. Une visite dans l’atelier de cuisine à Rome, où les distributeurs et les clients semblent avoir attendu depuis longtemps ces produits abordables et de haute qualité.

38

Welcome to Weeze
Bienvenue à Weeze

What is it? A kitchen studio, a café or a small events location? In the end, it’s all three in one. Qu’est-ce que c’est ? Un atelier de cuisine, un café ou un petit local de manifestations ? Il s’agit en fin de compte des trois à la fois.

48

La Reunion La Réunion

La Reunion? Many people need a globe to find it, and are astonished to discover that, this island might be more than 10,000 miles away from Germany, it belongs to the EU and to France – and that Häcker Küchen also operates there. La Réunion ? Certaines personnes doivent d’abord regarder le globe pour découvrir avec étonnement que l’île est à plus de 10 000 kilomètres de l’Allemagne mais qu’elle fait pourtant partie de l’UE et de la France ; et que Häcker Küchen est également vendu ici.

Worth knowing
Bon à savoir

20

On the ball
La balle est dans son camp

SV Rödinhhausen’s stadium displays the Häcker Küchen name. There are also many other connections between the football club and the kitchen manufacturer. Le stade dans lequel joue le SV Rödinhhausen porte le nom de Häcker Küchen. En dehors du nom, il existe également de nombreux liens entre la ligue régionale de football et le fabricant de cuisines.



30

Perfect idyll vol. 2
Parfaite idylle vol. 2

The building is more than 200 years old, but the kitchen was only built a few weeks ago. The visit to Tirol showed how harmony can emerge from contrast. Le bâtiment a plus de 200 ans, mais la cuisine a été installée il y a quelques semaines seulement. La visite dans le Tyrol démontre la manière dont les contrastes peuvent créer une image harmonieuse.

34

Reforested Reboisé

When sustainability concepts are designed over 700m², environmental projects take root. Häcker plans for the future with 450 wild trees and bushes. Lorsque les concepts de durabilité prennent forme sur 700 mètres carrés, les projets environnementaux prennent racine. Häcker mise sur l’avenir avec 450 arbres et arbustes délicats.

Cover
Couverture



01

Cover image
Photo de couverture

Full house: At the EuroCucina in Milan, the Häcker Küchen stand was a major attraction. Several thousand guests from a diverse range of countries found out about the newest kitchen trends here, and made direct contact with the Häcker Küchen members of staff. Maison entière : à l’EuroCucina de Milan, le stand de Häcker Küchen n’a pas uniquement été un aimant à public légendaire. Des milliers de visiteurs de différents pays sont venus ici pour se tenir informés des dernières tendances dans l’industrie de la cuisine et ont cherché un contact direct avec le personnel de Häcker Küchen.



When emotions and kitchens go hand in hand

COSINESS across 450 m²

— Milan is not in the Alps. But when it comes to cosiness and comfort, “you very quickly feel as if you are in a Swiss chalet, which radiates warmth and feels homely”, said Gisela Rehm, who is the Marketing Executive at Häcker Küchen and responsible for the stand’s design at the EuroCucina. But the

word “stand” is plainly an understatement; a whole chalet was erected at the trade show in Milan. “We haven’t seen such an expressive stand in years”, Marcus Roth also exclaimed, who, as Sales Director for Germany and Austria, was welcoming people into the warm ambience. >

Quand émotions et design de cuisines vont de pair

CONVIVIALITÉ sur 450 m²

— Milan ne se trouve pas dans les Alpes. Mais lorsqu’il s’agit de convivialité et de sécurité, « vous vous imaginez alors très rapidement dans un chalet suisse, qui dégage beaucoup de chaleur et une ambiance chaleureuse », explique Gisela Rehm, responsable du marketing chez Häcker Küchen et responsable de la conception du stand à

l’EuroCucina. Et « stand » c’est le moins que l’on puisse dire, car un chalet entier a été construit au salon de Milan. « Notre stand n’avait pas été aussi expressif depuis des années », se réjouit Marcus Roth, qui, en tant que directeur des ventes pour l’Allemagne et l’Autriche, a pu accueillir de nombreux clients dans une atmosphère chaleureuse. >



Journey through time: This special art nouveau space harks back to the year 1898 and showed the new promotional film.

Voyage dans le temps : l'année de fondation 1898 était l'inspiration pour cette pièce particulière au style Art nouveau dans laquelle le nouveau film a été présenté.



The conversation we wanted: Many visitors came to the EuroCucina to learn through face-to-face conversation. Dialogue recherché : de nombreux visiteurs sont venus à l'EuroCucina pour chercher des informations au cours d'entretiens personnels.

Jochen Finkemeier, the owner of Häcker Küchen, was also excited by the comfortable and cosy atmosphere: "We absolutely made the right decision by coming to Milan. At our in-house exhibition, we were guided by the motto "Welcome home", and here we have carried it on spectacularly. To see how excited our visitors from all over the world are, is to know that we have managed to reproduce this feeling", said Jochen Finkemeier. The EuroCucina is a place where architects and project managers from across the world meet. Furthermore many distributors in the export industry use the EuroCucina to find out about the newest trends "to engage with us in a direct and in-depth way", said Markus Sander, Managing Director for Sales, Marketing and Controlling. He and his colleagues reported an outstanding result from the trade show.

But the EuroCucina was not only about further intensifying contact with the distributors and creating an environment "which represents our trade show motto: 120 years of inspiration", said Gisela Rehm. "At this trade show, we are also able to display real innovation with our ceramic fronts and we were even able to place prototypes in the five exhibition kitchens", said Stefan Möller, Manager for Purchasing and Product Development. This meant that visitors could gaze in wonder at the SlightLift, which can now also be raised upwards from every open position. One roll-top wall unit also attracted a great deal of interest. At the touch of a button, it can be opened and closed in a quick, quiet and aesthetically pleasing manner. >

Même le propriétaire de Häcker Küchen, Jochen Finkemeier, s'est également montré enthousiaste à propos de l'atmosphère chaleureuse et confortable : « en prenant la décision d'aller à Milan, nous avons absolument raison. Lors de nos journées portes ouvertes, nous avons fait vivre la devise « Bienvenue chez vous » et l'avons reconduite ici de manière impressionnante. En constatant l'enthousiasme de nos visiteurs venus du monde entier, nous avons réussi à transporter ce sentiment encore plus loin », explique Jochen Finkemeier. L'EuroCucina montre clairement que c'est ici que se rencontrent les architectes et les chefs de projet du monde entier que de nombreux distributeurs du secteur de l'exportation exploitent à Milan pour découvrir les dernières tendances et « rechercher l'échange direct et intensif avec nous », a déclaré Markus Sander, directeur général des ventes, du marketing et du controlling, qui, comme ses collaborateurs, a pu tirer d'excellentes conclusions sur le salon.

À l'EuroCucina, il ne s'agissait pas uniquement d'intensifier davantage les contacts avec les distributeurs et de proposer un univers « qui répond à notre slogan de salon « 120 years of inspiration » », explique Gisela Rehm. « Sur ce salon, nous sommes également en mesure de montrer de véritables nouveautés avec nos façades en céramique et même de placer des prototypes dans les cinq cuisines d'exposition », explique Stefan Möller, directeur des achats et du développement de produits. Les visiteurs ont ainsi pu découvrir avec émerveillement la poursuite du

développement du SlightLift, qui peut maintenant être pivoté vers le haut dans n'importe quelle position ouverte. Un placard haut à volet roulant au design attrayant qui peut être ouvert et refermé rapidement et silencieusement par simple pression de bouton a également suscité un grand intérêt. Les personnes qui ne connaissaient ni la marque ni le nom Häcker Küchen ont pu visionner le nouveau film, non pas sur un écran normal, mais dans une atmosphère particulière. « Nous avons conçu cette pièce aux accents Art Nouveau afin qu'elle puisse coller avec notre année de fondation, l'année 1898 », explique Gisela Rehm. Le plafond Tiffany, le sol, le papier peint et les sièges ne sont pas les seuls à avoir repris le design de l'époque. « Même nos meubles de cuisine utilisés ici, les poignées, les surfaces et les couleurs des corps ont été conçus et développés pour l'occasion, comme le placard mural solitaire », a souligné Gisela Rehm. « En fin de compte, ces études de conception ont suscité un tel intérêt que nous pensons à les intégrer dans le programme, peut-être en exemplaires restreints, limités », déclare Markus Sander. Les milliers de visiteurs ont ainsi fait une sorte de voyage dans le temps pendant la semaine du salon de Milan :

des origines de Häcker Küchen aux dernières innovations, que l'on retrouve bien sûr également dans le secteur des appareils encastrés Blaupunkt. >



Further developed: The SlightLift is now also able to be folded up if its lower door is only partly opened or closed. Amélioration : le SlightLift peut désormais se relever même si sa porte inférieure est partiellement ouverte ou fermée.



Another prototype displayed at the event, the new wall unit with electrical glass roll top, will be put into production for the next in-house trade show.
Le nouveau placard haut avec volet roulant en verre présenté comme prototype lors du salon sera fabriqué en série



Those for whom the brand and name Häcker Küchen was completely new could watch the new image film – and not just on a normal screen, but in a special environment. “We decorated this space with art nouveau style accents, reminiscent of the year 1898, when we were founded”, said Gisela Rehm. This period was not just represented in design by the Tiffany ceiling, floor, carpet and seating. “Even the pieces of kitchen furniture that are used here, the handles, surfaces and body colours, were, like the wall unit, designed and developed especially for this occasion”, emphasised Gisela Rehm. “In the end, these design studies attracted such considerable interest that we are thinking about including them into the range – perhaps with a limited number of items”, said Markus Sander. At the trade show, these pieces gave the several thousand visitors the chance to go on a journey through time: from the beginnings of Häcker Küchen to the current products, which, of course, also continue into the Blaupunkt built-in appliances. “Over recent months and years, we have heavily promoted the internationalisation of Blaupunkt – and in Milan we have seen how quickly international interest in our products has grown”, said Olaf Thuleweit, Manager of HK Appliances. So, after an impressive week at the trade show, Jochen Finkemeier made a statement which summarised the whole EuroCucina for Häcker Küchen: “The decision to come to Milan was and is exactly the right one. Here, the global kitchen industry meets together, here is our space to present ourselves to the international market in the optimum way. All of this in one environment, with a stand which is more harmonious and coherent than it has ever been before. It looks simultaneously cosy and full of contrast.”

Teamwork: A team of 40 travelled from Rödinghausen to Milan and served guests from all over the world.
Travail d'équipe : une équipe de 40 personnes a fait le voyage depuis Rödinghausen vers Milan et accompagné des invités du monde entier.



« Nous avons beaucoup avancé sur l'internationalisation de Blaupunkt au cours des dernières années et derniers mois ; et nous avons constaté ici à Milan la rapidité avec laquelle l'intérêt international pour nos produits grandit », a déclaré Olaf Thuleweit, directeur général chez HK Appliances. Ainsi, après une impressionnante semaine de salon, la conclusion de Jochen Finkemeier sur l'ensemble de l'EuroCucina pour Häcker Küchen est sans appel : « La décision pour Milan était précisément la bonne. C'est ici que l'industrie mondiale de la cuisine se réunit ; c'est l'endroit idéal pour nous de nous présenter de manière optimale sur la scène internationale. Et ce, dans un environnement avec un stand harmonieux, cohérent et à l'aspect confortable et contrasté, comme nous n'en avions jamais eu auparavant. »

BELLA CUCINA

HÄCKER KÜCHEN
ARE LOVED IN ROME
HÄCKER KÜCHEN
CONVAINC À ROME



— Fabricio Puglia was one of the first people to bring German kitchens to Italy. “That was in 1978 – and since then, we have been convinced that we get a level of quality and service in Germany which we only hope for in vain from our local manufacturers”, says Marco Puglia. Today, he, his brother Fabio and his sons continue to run the business in Rome. They have now expanded the company to three showrooms. These are located on busy roads, to attract as many inquisitive glances as possible. For this reason, Puglia’s shop windows are somewhat more colourful than other shops. “We like bold colours – and our customers like this mix too, even if most end up choosing white or grey as the dominating colour in their new kitchen”, says Marco Puglia. Together with his brother and the architect Angelo Galanti, he has built his business in such a way that Rome’s city borders can be quickly crossed for deliveries. “Today, we deliver to Sicily,

— Fabricio Puglia fut l’un des premiers à introduire des cuisines allemandes en Italie. « C’était en 1978, et depuis, nous sommes convaincus qu’en Allemagne, nous recevons la qualité et le service que nous recherchons en vain chez les producteurs nationaux », explique Marco Puglia. Lui et son frère Fabio, fils de Fabricio, continuent aujourd’hui l’activité à Rome. Entre-temps, ils ont étendu l’entreprise à trois salles d’exposition, toujours situées de manière à attirer autant de regards curieux que possible depuis la rue. C’est une des raisons pour lesquelles les vitrines des Puglia sont un peu plus colorées qu’ailleurs. « Nous aimons les couleurs vives et nos clients aiment également ce mélange, même si à la fin la plupart d’entre eux choisissent le blanc ou le gris comme couleur dominante dans leur nouvelle cuisine », explique Marco Puglia. Il a construit son entreprise avec son frère et l’architecte Angelo Galanti de manière à ce que leurs livraisons puissent rapidement dépasser les limites de la ville de Rome. « Nous livrons aujourd’hui jusqu’en Sicile, sachant que les clients qui habitent dans le sud et à la campagne demandent des cuisines complètement différentes », explique Fabio Puglia. Si l’espace de vie est restreint dans la capitale italienne et ne permet que l’installation de petites cuisines, il est nettement plus grand dans les zones plus rurales.

Depuis plusieurs mois, les deux frères ont été parmi les premiers à vendre des appareils encastrés

Blaupunkt en Italie. « Nous sommes complètement satisfaits du portefeuille. Nous devons maintenant mieux faire connaître le nom et, surtout, l’associer à la cuisine », explique Marco Puglia, qui présente déjà des appareils au point bleu dans ses salles d’exposition. En particulier concernant les >

in the knowledge that the kitchens that are popular here in the south, and those that are popular in the country, are completely different”, says Fabio Puglia. There is not much living space in Italy’s capital city, so small kitchens are normally required. In rural areas, they can be significantly larger. >





Together, they manage three kitchen studios in different parts of Rome: Marco (left) and Fabio Puglia.
Ils dirigent ensemble trois ateliers de cuisine dans différentes parties de Rome : Marco (à gauche) et Fabio Puglia.



For the past few months, the two brothers have been bringing Blaupunkt built-in appliances to Italy; they are among the first to do so. “We are altogether happy with the portfolio. Now our mission is to make the name even more well-known and, above all, to associate it with cooking”, says Marco Puglia, who already has some appliances in his showrooms with the Blaupunkt logo. It is most noticeable that our requirements differ from those in Germany when it comes to the stove. “About 90% of people have a gas cooker. And country-style kitchens are also very popular here. One in three kitchens is made in this style”, the two brothers tell us. Every year, they travel to Rödinghausen to attend the Häcker in-house exhibition and to find out about the newest trends. They love being there. “The only thing is that the weather in September is much better in Rome”, say the brothers with a grin.

cuisinières, les exigences diffèrent considérablement de celles en Allemagne. « Ici, environ 90 % des cuisinières sont à gaz. Et les cuisines rustiques sont également très populaires chez nous. Une cuisine sur trois est livrée dans ce style », racontent les deux frères qui se rendent à Rödinghausen chaque année à l'exposition interne Häcker pour découvrir les dernières tendances. C'est vraiment sympa. « Seul le temps est bien meilleur en septembre à Rome », déclarent les deux frères avec un clin d'œil.

A HOT COMBINATION

— Ceramic is based on a foundation of natural materials. The material, a mixture of clay, feldspar and quartz sand, is fired at temperatures of around 1200°C. Modern manufacturing processes result in a very uniform and tough material. The fired surface is impermeable to water, recyclable and absolutely safe for food, so no waterproofing is required. If properly handled and cared for, ceramic is incredibly scratch-resistant, acid-resistant and very easy to clean. A robust partner in creating as much comfort as possible in your kitchen. The highest design requirements meet multifaceted functionality and make your kitchen an absolute highlight. —

AV 8000 | AV 8000-GL

Price group 7
Surface ceramic 3 mm thick
Edging all sides laminate form edge
lava grey (Calacatta: white)



MÉLANGE BRÛLANT

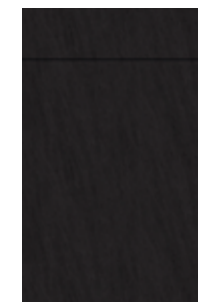
— La céramique est composée de matières premières naturelles. Le matériau, un mélange d'argile, de feldspath et de sable de quartz, est chauffé à environ 1 200 degrés Celsius. Des processus de fabrication de pointe permettent d'obtenir un matériau très homogène et dur. La surface chauffée est imperméable, recyclable et absolument garantie à l'usage alimentaire, de sorte qu'aucune imprégnation n'est nécessaire. Lorsqu'elle est manipulée et entretenue correctement, la céramique est considérablement résistante aux rayures, résistante aux acides et très facile d'entretien. Un partenaire robuste pour un maximum de confort dans votre cuisine. Les exigences de conception les plus élevées répondent à une fonctionnalité polyvalente et font de votre cuisine un point culminant absolu. —

AV 8000 | AV 8000-GL

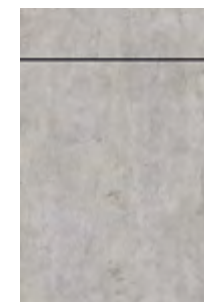
Groupe de prix 7

Surface céramique 3 mm d'épaisseur
Chants tous les côtés chant épais légèrement arrondi gris lave (Calacatta: blanc)

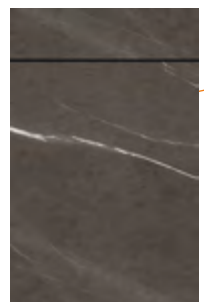
EXKLUSIV
FOR HÄCKER KÜCHEN



Basalt Black (ART)



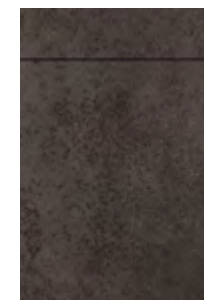
Beton (ART)



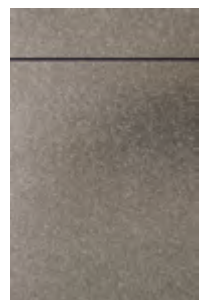
Grafite Stone (ART)



Calacatta (ART)



Iron Grey (ART)



Magma Grey (ART)

ON THE BALL LA BALLE EST DANS SON CAMP

— The target for the season is clear: The SV Rödinghausen football team wants to be in the top six in the West-Regionalliga. “It is definitely doable, especially because, this season, many teams are close together in the upper third”, says Alexander Müller, who manages the business of the club. His home is just a stone’s throw away from Häcker Küchen’s main factory. But it is not just in terms of geography that the two are close. “There are lots of other things that connect the football club and the kitchen company”, says Müller, who, right from

the beginning of their career, informs new and young players about the connection and the perspectives which come from it. “In particular, we offer U19 and U23 players the opportunity to begin a career with Häcker Küchen”, says Alexander Müller, and he can point to many players who have gladly accepted this offer, especially in the areas of training and dual study. “It is also important to us, however, that we draw a clear line here. The players know that the job always takes precedence and that they have to work just as hard as their colleagues who

are not footballers”, is his clear message. But both teams do very well. The U19s, currently at the top of the Westfalenliga league, are knocking on the door of the Bundesliga, and the U23s are playing in the Senior Westfalenliga. Nonetheless, the strictest rules still apply for all players who sign a training contract with Häcker Küchen. “We are very categorical about this, and have even barred a player from training for a week because he wasn’t taking his vocational training seriously”, says Alexander Müller with a slight grin. They know who they’re dealing with! >

— L’objectif de la saison est clairement défini : l’équipe de SV Rödinghausen veut terminer parmi les six premiers de la West-Regionalliga. « C’est certainement faisable, d’autant plus qu’en cette période, beaucoup d’équipes sont très proches du tiers supérieur du tableau », explique Alexander Müller, qui dirige les affaires du club. Sa maison est à deux pas de l’usine mère de Häcker Küchen. Mais la proximité géographique n’est pas la seule chose qui les rapproche. « Le club de football et l’entreprise de fabrication de cuisines ont également autre chose en commun », déclare A. Müller, qui explique dès le départ aux nouveaux et jeunes

joueurs les liens et les perspectives qui en résultent. « Nous offrons avant tout aux joueurs des U19 et des U23 la possibilité de débiter professionnellement chez Häcker Küchen », explique Alexander Müller en faisant état de nombreux joueurs acceptant volontiers ces offres en particulier dans le domaine de la formation et de l’alternance. « Mais il est également important pour nous d’établir ici un cadre clair. Les joueurs savent que l’emploi passe toujours en premier et qu’ils doivent travailler autant que leurs collègues non footballeurs », explique le message. Les deux équipes jouent à un niveau très élevé. Ainsi, les U19 sont aux portes de la Bundesliga étant actuellement

leaders de la Westfalenliga les U23 jouent dans la Westfalenliga des seniors. Mais la règle stricte s’applique à tous les joueurs ayant signé un contrat de formation chez Häcker Küchen. « Nous sommes très rigoureux et avons même exclu un joueur de l’entraînement pendant une semaine, car il n’a pas pris au sérieux son engagement avec l’école professionnelle », explique Alexander Müller en souriant. Il reconnaît bien là ses garçons.

Dans la première équipe, l’image est différente. « 90 % des joueurs sont des professionnels qui s’entraînent cinq jours par semaine. » Mais pour cette équipe égale >

In the first team, the story is a bit different. “It is made up of 90% professionals who train five days a week.” But even here, the bond between club and company is intensified in both directions. “We organise events for the players and their wives at Häcker Küchen, we cook together in the showroom and show them what their main sponsor is all about”, says Alexander Müller. In the football stadium, too, which displays the name ‘Häcker Wiehenstadion’, the connection is apparent. “Of course, many suppliers and customers come here. Genuine friendships have emerged in the stands; corporate customers and football friends meet here regularly and enjoy the relaxed atmosphere and the tension of the sport.” Häcker Küchen’s last Christmas party also took place in the stadium. “We built a sort of Christmas market with lots of stalls, and later had a proper party in the restaurant area”, says Alexander Müller, who would like to create more of these win-win situations in the future. So the next sponsors’ evening will take place on Häcker Küchen’s new premises.

When he began working for SV Rödinglehausen more than two years ago, Alexander Müller was astonished to find out that there was, and is, so little involvement from the main sponsor in terms of the sport. “Many don’t even know that Horst Finkemeier does not currently have an official post at our club, and that this has also never been the case in the past.” On the contrary, there is also a sharp separation between sporting activity and business. But Horst Finkemeier is probably the biggest fan of the club. Coming from the Kreisliga B, for many years, he was able to celebrate one championship after another until he arrived at the Regionalliga level, Germany’s fourth highest division. The long-term goal here is to become established in the top third of the league and “just play well”, according to Müller, but he doubts there is much point in trying to get promoted. The hurdles set by the DFB are too high. The spectator capacity alone would have to be structurally increased from the current 3,500 places to 10,000 places. “All doable, but also risky”, says Alexander Müller,

even if the club is standing on very stable economic ground. Which is not just thanks to the very broad pool of sponsors, but also because the average number of spectators is currently the sixth highest in the Regionalliga. “Here, too, you can see that we are a major attraction for the public, and so many people come into contact with the Häcker brand and the kitchen products when they visit the stadium.” This spectator average will only increase when they make it into the DFB-Pokal. “For that, we need to be the best team in Westphalia at the end of the season, and beat the Oberliga champions”, Alexander Müller knows, and believes that this will happen. Then we just need a bit of luck and we will be known by everyone in Germany.



ment, le lien entre le club et l’entreprise est intensifié dans les deux sens. « Nous organisons des événements avec les joueurs et leurs femmes chez Häcker Küchen, nous cuisinons ensemble dans la cuisine de démonstration et nous leur montrons ce que fait notre sponsor principal », explique Alexander Müller. Le lien se poursuit également dans le stade qui porte le nom Häcker Wiehenstadion. « De nombreux fournisseurs et clients viennent bien sûr au stade. De vraies amitiés se sont créées dans les tribunes ; les clients commerciaux et les fans de football se rencontrent régulièrement et apprécient l’atmosphère détendue et l’excitation sportive. » La fête de Noël de Häcker Küchen a également eu lieu dans le stade. « Nous y avons construit une

sorte de marché de Noël avec de nombreux stands et une véritable fête a pris place dans l’espace restauration », explique Alexander Müller, qui souhaite créer à l’avenir davantage de situations gagnant-gagnant. La prochaine soirée des sponsors aura ainsi lieu dans les nouveaux locaux de Häcker Küchen.

Lorsqu’il a commencé à travailler au SV Rödinglehausen il y a plus de deux ans, Alexander Müller a été étonné du manque d’intervention de la part du sponsor principal. « Beaucoup ne savent même pas que Horst Finkemeier n’a actuellement aucun bureau officiel dans notre club et qu’il n’en a jamais eu » Il existe plutôt une séparation nette entre le club et l’entreprise. Néanmoins, Horst Finkemeier est probablement le plus grand fan du club qui a pu célébrer pendant de nombreuses années des montées dans le championnat supérieur depuis la Kreisliga B, avant d’atteindre aujourd’hui la Regionalliga, quatrième division d’Allemagne. L’objectif à long terme est de se placer dans le tiers supérieur du

tableau et de « simplement y jouer un rôle », a déclaré A. Müller, qui a ensuite douté de l’utilité d’une montée. Les obstacles de la DFB sont trop importants. Rien que la capacité du stade devrait passer de 3 500 actuellement à 10 000 places. « Tout est possible, mais il existe également un risque », explique Alexander Müller, même si la situation économique du club est au beau fixe. Et ce, grâce non seulement aux très nombreux sponsors mais également à la fréquentation du stade classée sixième de la Regionalliga. « Nous sommes dans ce domaine également un aimant à public et beaucoup de personnes découvrent avec la marque Häcker et les produits de cuisines lors de leur venue au stade. » Les visiteurs seraient encore plus nombreux si le club parvenait à se qualifier pour la coupe DFB. « Pour ce faire, nous devons terminer la fin de la saison comme meilleure équipe de Westphalie et battre le champion d’Oberliga », déclare Alexander Müller en pariant que les deux se réaliseront. « Il faut un peu de chance avant que chacun en Allemagne nous connaisse. »

At SV Rödinglehausen, Alexander Müller does not just take care of the professional side of the business, but also the many connections between Häcker Küchen and the football club.

Alexander Müller s’occupe non seulement de l’activité professionnelle du SV Rödinglehausen, mais également des nombreuses relations entre Häcker Küchen et le club de football.

THREE BECOME ONE

— “Basically, the Blaupunkt steam cooker is an appliance combining three processes”, says Marcus Lagmöller, Product Manager at HK Appliances. This diverse capability allows food to be gently warmed using water vapour. At the same time, the steamer can be used as a convection oven and a microwave. “This diversity makes it seem like it would be complicated to use – but just the opposite is true”, says Lagmöller. The very user-friendly appliance takes the operator through the menu. Quickly and simply, through the application of a steam burst in convection mode, they are able to put a crispy crust on a piece of meat without drying out the inside. As a compact appliance, the steamer can be combined with a warming drawer and, along with a well-placed oven, it fits in perfectly with the design of the whole kitchen. “Of course, the Blaupunkt steamer becomes particularly attractive when you take a look at the price”, says Marcus Lagmöller, who is already confident that there will be a high demand for the steam cookers. >

TROIS EN UN

— « Le cuiseur vapeur Blaupunkt est essentiellement un appareil combinant trois fonctionnalités », explique Marcus Lagmöller, chef de produit chez HK Appliances. Grâce à cet appareil polyvalent, les plats peuvent être chauffés délicatement à la vapeur. Mais le cuiseur peut également être utilisé comme four à convection et micro-ondes. « Cette polyvalence a l’air compliquée à utiliser au premier abord mais c’est tout le contraire », déclare M. Lagmöller. Grâce à une interface utilisateur très conviviale, l’utilisateur navigue dans le menu et peut réussir simplement et rapidement à donner une croûte croustillante à un morceau de viande sans qu’il ne soit sec à l’intérieur, par exemple en utilisant une vapeur en mode air chaud. Conçu comme un appareil compact, le cuiseur vapeur peut être combiné avec un tiroir chauffant et s’adapte parfaitement à la ligne de conception de l’ensemble de la cuisine. « Le cuiseur vapeur Blaupunkt est également particulièrement attractif en termes de prix », déclare Marcus Lagmöller déjà certain que le cuiseur vapeur garantisse une demande élevée. >





ZANDER ...

... Is a predatory fish that lives in rivers, which moves a lot, and fast. Its meat is very muscular and is still firm to the bite even after steaming. Beans, asparagus and other spring vegetables are especially well suited to the steam cooker. The special preparation protects the food's vitamins and aromas, which would evaporate if cooked. This makes the flavours even more intense, and you need not use much fat, salt or seasoning.

LE SANDRE ...

est un poisson prédateur qui vit dans les rivières et se déplace beaucoup et rapidement. Sa chair est bien tendre et reste ferme même après la cuisson à la vapeur. Les haricots, les asperges et les autres légumes de printemps sont particulièrement adaptés au cuiseur vapeur. La préparation spéciale conserve les vitamines et les saveurs des aliments qui, autrement, s'évaporerait pendant la cuisson. La nourriture a ainsi un goût particulièrement intense, sans avoir à rajouter de la matière grasse, du sel ou des épices.

ZANDER WITH SPRING VEGETABLES

INGREDIENTS for 4 portions

- 4 zander fillets (about 160g)
- 100 g sugar snap peas
- 100 g broad beans
- 100 g carrots
- 1 bunch white asparagus
- 1 leek
- 1 bunch parsley
- Salt
- Pepper
- Freshly ground nutmeg

RECIPE

1. Wash the fish, dab dry and remove any bones left over. Take the sugar snap peas and the broad beans and wash, dry, clean and cut them into 2cm pieces. Wash, clean, peel and chop the carrots. Wash and peel the asparagus, cut off the ends, then cut into 2cm lengths. Wash, dry and clean the leeks, and cut the white bit into thin rings.
2. One after another, put the sugar snap peas, bean and carrot pieces into the steamer and season with salt and pepper. Divide the zander fillet into portions, season and lay on top of the vegetables.
3. Put everything together on the lowest level of the new Blaupunkt steam cooker 5KD94150 and steam for 15 minutes using the automatic setting S03 (100°C steam with 300 watt microwave irradiation).
4. After five minutes, add the asparagus pieces.
5. After cooking, arrange the vegetables on the plate and season with nutmeg. Place the zander fillet on top and garnish with parsley. >

SANDRE SUR LÉGUMES DE PRINTEMPS

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 4 filets de sandre (de 160 g)
- 100 g pois gourmands
- 100 g haricots plats
- 100 g carottes
- 1 botte asperges blanches
- 1 poireau
- 1 bouquet persil
- Sel
- Poivre
- Muscade fraîchement moulue

PRÉPARATION

1. Laver le poisson, le sécher en tapotant dessus et enlever les arêtes toujours présentes. Laver les pois gourmands et les haricots plats, les sécher, les nettoyer et les couper en gros morceaux de 2 cm. Laver, nettoyer, éplucher et couper les carottes en dés. Laver et éplucher les asperges, couper les extrémités puis couper en losanges de 2 cm de long. Laver, sécher, nettoyer et couper le blanc du poireau en anneaux fins.
2. Placer successivement les pois gourmands, les morceaux de haricots et de carottes dans l'insert du cuiseur vapeur et assaisonner de sel et de poivre. Découper le filet de sandre, l'assaisonner et le placer sur les légumes.
3. Mettre l'ensemble dans le nouveau cuiseur vapeur Blaupunkt 5KD94150 au niveau inférieur et cuire à la vapeur pendant 15 minutes avec le programme automatique S03 (vapeur 100 °C avec assistance micro-ondes 300 watts).
4. Ajouter les morceaux d'asperges après 5 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, disposer les légumes dans l'assiette et assaisonner de muscade. Placer le filet de sandre sur les légumes et garnir avec le persil. >

WINE

2016 Dautermann Weißer Burgunder
 “Light yellow with green reflections, this sparkling Weißburgunder flows into the glass. It smells temptingly like pears, nuts and yellow fruits. Along with the juicy fruit aromas, a soft melting spreads over the palate, with a hint of minerals and spice. The Weißburgunder is the perfect accompaniment to this dish”, says Marcus Lagmöller (qualified sommelier).

LE VIN

Bourgogne blanc Dautermann 2016
 « Jaune clair avec des reflets verdâtres, ce Pinot Blanc pétillant coule dans le verre. Il dégage un arôme séduisant de poire, de noix et de fruits jaunes. En bouche, outre des saveurs succulentes de fruits, il dégage une douceur mais également une idée de minéralité et de caractère corsé. Ce Pinot Blanc est le compagnon idéal de ce plat », explique Marcus Lagmöller (sommelier expérimenté).



STEAM COOKING

Cooking using hot steam softens the food and is guaranteed to be delicious as well as healthy.

COMBINATION STEAM COOKER 5KD 94190 | 5KD 94150

- Output, consumption**
- Voltage: 220 – 230 V
 - Total connected load: 3.3 kW
 - 900 W Microwave
 - Grill output: 1,200 W / hot air output: 1,750 W
 - Steam cooker output: 1,500 W
- Oven type, heating type**
- Heating types: hot air, circulation grill, area grill, microwave, combined operation, steam function
 - 5 output levels: 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W
 - Maximum temperature circulation / hot air: 230 °C
 - Maximum temperature circulation grill: 280 °C
 - Maximum temperature steam cooker: 100 °C
 - Maximum temperature steam cooker / hot air: 230 °C

- Design, comfort**
- 34 l stainless steel cooking chamber
 - 1 l water tank volume for steam cooking function
 - Rod handle
 - Folding door
 - Control panel made of glass
 - Digital display
 - Digital clock with day display
 - Microwave and grill can be used separately and in combination
 - User-friendly electronics with touch control
 - 10 defrost / cooking programmes with automatic weight adjustment
 - Cook control – 80 automatic programmes
 - Child protection

CUISEURS VAPEUR

Cuisiner avec de la vapeur chaude protège la nourriture et promet un plaisir immense ainsi qu’une cuisine saine.

COMBINAISON CUISEUR VAPEUR 5KD 94190 | 5KD 94150

- Puissance, consommation**
- Tension : 220 – 230 V
 - Puissance totale : 3,3 kW
 - Micro-ondes 900 W
 - Puissance du gril : 1200 W / Puissance de la chaleur tournante : 1750 W
 - Puissance de la fonction vapeur : 1500 W
- Type de four, type de chaleur**
- Types de chaleur : chaleur tournante, gril à air brassé, gril japonais, micro-ondes, mode combin., fonction vapeur
 - 5 niveaux de puissance : 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W
 - Température max. air brassé / chaleur tournante : 230 °C
 - Température max. gril à air brassé : 280 °C
 - Température max. fonction vapeur : 100 °C
 - Température max. fonction vapeur / chaleur tournante : 230 °C

- Design, confort**
- Espace de cuisson 34 l en acier inox
 - Réservoir d’eau 1 l pour fonction cuisson à la vapeur
 - Poignée
 - Porte à charnière
 - Bandeau de commande en verre
 - Affichage numérique
 - Horloge numérique avec affichage de la date
 - Utilisation séparée ou combinée du micro-ondes et du gril
 - Système électronique facile à utiliser grâce au Touch Control
 - 10 programmes de décongélation / de cuisson avec sélection automatique de la température en fonction du poids
 - Cookcontrol – 80 programmes automatiques
 - Sécurité enfant

TRADI – *Part 2* TION *meets* MO- DERNITY TRADITION *et* MODERNITÉ



— The rental car gives up at the last few metres, the narrow path to the old farmhouse in Kitzbühel is too steep and icy. You get out and gingerly make your way through the snow which, in the middle of February, is a metre thick on the roof and around the building. But inside: comforting warmth.

Yesterday, it was still minus 13 degrees here. Today, the temperature is getting closer to freezing point, while the tiled fireplace warms the inside of the farmhouse, built in 1769. The kitchen that was still here a few weeks ago was clearly younger. “The thing that bothered us most was the partition and the low ceiling. We are both tall and had to stoop down far too often, or bend down too much while cooking”, explain the owners. Their experience is the same for many today, who choose an extra high cabinet to be able to relaxed and to protect their back while working.

At the same time, the couple is daring to take a radical step: While the colours of the previous kitchen still fitted harmoniously with the wood-dominated space, a modern Häcker kitchen was now being built which was in contrast to its surroundings. The couple decided to go for the AV 6000 GL handleless matt varnish front in the shade Satin, and combined these fronts with the AV 6021 GL wood veneer handleless tall cabinets in Grevillea rough sawn. The grooves above the drawers in stainless steel have an elegant tone, which further emphasises the kitchen’s modern, timeless character.

The oven, steamer, warming drawer, flush-mounted induction hob and dishwasher are from Miele, while both luxurious cooling units are from the company Liebherr.

But not everything in the kitchen was literally turned upside down. The antique cupboard with glass doors has simply been moved and is still home to the tableware. “Because it just goes spectacularly with the kitchen and the house, and we wanted to keep this gem as part of our interior”, say the couple.

It also serves to display the interplay between old and new, between history and modernity. A delightful contrast emerges, which offers two things: A state-of-the-art kitchen with a work bench at the right height for taller people, alongside a china cabinet which preserves the history of the building.

Now the couple can enjoy their house and kitchen to the full, while the mechanical espresso machine puffs out steam and, outside, snowflakes drift through the air – a day in the Alps could hardly get any better than this! —

*This is how the kitchen situation looked before the new Häcker kitchen was installed.
Voici à quoi ressemblait la cuisine avant l'installation de la nouvelle cuisine Häcker.*



Harmony despite contrast: The new Häcker kitchen fits perfectly into the historical building.

Harmonie malgré le contraste : la nouvelle cuisine Häcker s'intègre parfaitement au bâtiment historique.



— La voiture de location parcourt les derniers mètres, le chemin étroit qui mène à l’ancienne ferme à Kitzbühel est trop raide et glacé. Puis on sort de la voiture et marche prudemment dans la neige qui, en plein mois de février, recouvre le toit de la maison et entoure le bâtiment sur un mètre de hauteur. Mais à l’intérieur, c’est une chaleur agréable qui nous accueille.

Hier, il faisait encore moins 13 degrés. Aujourd’hui, la température approche du point de congélation, tandis que le poêle en faïence réchauffe l’intérieur de la ferme construite en 1769. La cuisine est nettement plus moderne que celle qui s’y trouvait il y a encore quelques semaines. « La distribution de la pièce et le manque de hauteur sont ce qui nous a dérangé le plus. Nous sommes tous deux grands et devons nous baisser trop souvent ou trop nous pencher pendant que nous cuisinons », explique le couple propriétaire. Il s’agissait ici comme pour nombre de personnes très grandes de pouvoir rendre le travail en cuisine plus détendu et plus confortable pour le dos.

Dans le même temps, les deux propriétaires ont également osé un changement radical : si la cuisine précédente s’adaptait parfaitement à l’harmonie et aux couleurs de la pièce dominée par le bois, une cuisine Häcker moderne a été installée, contrastant avec l’environnement. Le couple a opté pour la façade sans poignée en vernis mat AV 6000 GL couleur satin et a combiné ces façades avec les placards hauts AV 6021 GL, placage en bois, sans poignée, couleur chêne argenté et bruts de sciage. Les moulures en acier inoxydable confèrent un accent noble soulignant le caractère moderne et intemporel de la cuisine.

Le four, le cuiseur vapeur, le tiroir chauffant, la plaque à induction à fleur et le lave-vaisselle sont de la marque Miele, tandis que les deux réfrigérateurs luxueux sont de la marque Liebherr.

Mais tout n’a pas été chamboulé dans la cuisine. Le vaisselier antique a seulement changé de place et continue à abriter la vaisselle. « Parce qu’il s’intègre parfaitement à la cuisine et à la maison et que nous souhaitions conserver ce joyau dans notre intérieur », expliquent les deux propriétaires.



Ainsi, le jeu entre ancien et nouveau, entre histoire et modernité se poursuit également avec lui. Le résultat est un contraste charmant qui offre deux choses : une cuisine ultramoderne avec une hauteur de plan de travail adaptée aux grandes personnes et un vaisselier qui préserve l’histoire du bâtiment.

Ainsi, les deux propriétaires profitent davantage de la maison et de la cuisine, tandis que de la vapeur s’échappe de la machine à expresso mécanique et que les flocons de neige tournoient à l’extérieur : une journée dans les Alpes qui ne saurait être plus belle ! —

Sustainability

has no expiration date

La durabilité

ne connaît pas de date d'expiration

Häcker Küchen reforests

— The plants growing in the large meadow next to the Häcker Wiehen stadium are still small. But what looks unremarkable now will grow into impressively large plants over the next few years and will contribute to the kitchen manufacturers' sustainability concept.

Häcker Küchen brought this project to life at the in-house exhibition in 2017. There, visitors could find out about the sustainable corporate culture and could register to have a tree planted in their name. 450 registrations were gathered, in the names of which many native bushes and trees could then be planted, covering an area of almost 700m². "There is still room for more", remarks Senior Director Horst Finkemeier, who provided the plot of land for this project. "At the beginning, it was hard to find an appropriate area in the community. The grassy area that was offered is in the immediate vicinity of the Häcker Wiehen stadium. It is perfect for the tree planting campaign because the plot is already fenced off, which protects the young trees from wild animals", says Forest District Manager Anna Rosenland. Forester Paul Fubel went first, planting an oak tree. But he was not even nearly finished for the day. In his trailer, there were still cherries, hazelnuts, hawthorns and blackthorns to be planted, so that a classical forest can grow in the next few years. >

Häcker Küchen plante des arbres

— Il existe encore des petits végétaux qui poussent sur la grande prairie à côté du Häcker-Wiehenstadion. Mais ce qui n'a encore l'air de rien actuellement va devenir de majestueuses plantes dans les prochaines années qui contribueront ainsi au concept de durabilité du fabricant de cuisines.

Häcker Küchen a lancé ce projet lors des journées portes ouvertes. Lors de cette édition, les visiteurs ont pu s'informer sur la culture d'entreprise durable et s'inscrire en tant que parrains arboricoles. 450 parrainages ont été enregistrés, au nom desquels des arbres et des arbustes indigènes peuvent aujourd'hui être implantés sur une superficie de près de 700 mètres carrés. « Il y a encore de la place pour davantage », note le directeur Horst Finkemeier, qui met à disposition le terrain pour ce projet. « Au début, il était difficile de trouver un endroit approprié dans la communauté. La surface gazonnée à proximité immédiate du Häcker-Wiehenstadion est idéale pour la campagne de plantation d'arbres car la propriété est déjà clôturée, protégeant ainsi les jeunes arbres contre l'arrachage sauvage », explique Anna Rosenland, directrice du secteur forestier. Le forestier Paul Fubel a d'abord planté un chêne fastigié. Mais une fois planté, il était loin d'avoir terminé. Des cerisiers, des noisetiers, des aubépines et des prunelliers attendaient dans sa remorque d'être plantés afin que l'ensemble devienne une forêt classique dans un avenir proche. >





“Of course, when manufacturing our kitchens, we use natural raw materials. This is our way of giving something back”, emphasises Marketing Director Gisela Rehm. “A project like that does not have an expiry date and is part of the environmentally conscious orientation of Häcker Küchen.”

« Lors de la fabrication de nos cuisines, nous utilisons des matières premières naturelles. Nous voulons ainsi redonner quelque chose en compensation », explique Gisela Rehm, directrice du marketing. « Un tel projet n’a pas de date d’expiration et fait partie de l’approche respectueuse de l’environnement de Häcker Küchen. »



Looking towards the future together: Forest District Manager Anna Rosenland, Karsten Bäumer, Forester Paul Fubel, Horst Finkemeier and Gisela Rehm.

Préparer l’avenir ensemble : directrice du secteur forestier Anna Rosenland, Karsten Bäumer, forestier Paul Fubel, Horst Finkemeier et Gisela Rehm.

The business takes its responsibility to be sustainable and to protect their customers’ health seriously. This is evidenced by the high standards set by Häcker Küchen regarding their formaldehyde emissions from the global transport of products, among other things. Summarised under the company label PURemission, the company has enforced compliance with the strict US American standards concerning the permitted limit for formaldehyde. In this way, Häcker proclaims its unique joint responsibility for the protection of natural life, and commits to constantly improving environmental performance. Energy efficiency, emissions reduction and waste disposal are just a few keywords that help contribute to Häcker Küchen’s company sustainability.

And so, in 2018, customers have the opportunity once again to adopt a tree. You do not have to take on any financial obligations. “We will, of course, cover that”, concludes Horst Finkemeier, and leaves the planting of the remaining 449 plants to the professional.

Le sérieux de l’engagement de l’entreprise envers la durabilité et la protection de la santé de ses clients est illustré, entre autres, par les exigences élevées que Häcker Küchen place concernant les émissions de formaldéhyde pour les produits livrés dans le monde entier. Sous le propre label de l’entreprise, PURemission, la société a imposé sa propre conformité aux normes américaines élevées concernant les limites permises de formaldéhyde. Häcker revendique ainsi sa responsabilité particulière pour la protection des moyens naturels de subsistance et s’engage pour une amélioration continue de la performance environnementale. L’efficacité énergétique, la réduction des émissions et l’élimination des déchets ne sont que quelques mots clés qui font de Häcker Küchen une entreprise durable.

Et les clients ont également en 2018 la possibilité de parrainer d’autres arbres. Ils ne doivent bien sûr pas s’engager financièrement pour cela. « Nous nous en chargeons nous-même », conclut Horst Finkemeier et en laissant désormais la plantation des 449 plantes restantes au professionnel.

outside
Pots inside
Kitchens

à l'extérieur
Pots de café à l'intérieur
Cuisine





— The kitchen studio 'Küche-Life' in Weeze, south west of North Rhine-Westphalia and bordering the Netherlands, gave itself a title that can be taken literally. "The kitchen studio with taste" – a mix which might well be the only one of its kind in Germany. "We have been searching for the balance between a modern kitchen studio and a rural café – and we've found it", says Jörg Grüntjens, who runs the kitchen studio together with Wolfgang Hanebrink, while his wife Janine manages the café's operations. Idyllic and, most importantly, located on a bicycle route, the managers quickly realised that this place could be more than just a new location for their kitchen business. Nine years ago, they bought the farm, invested in its renovation and asked themselves if they could really wait 15 or even 20 years before they saw their customers again.

We have been searching for the balance between a modern kitchen studio and a rural café – and we think we've found it.

"We didn't really want to wait that long, especially if the statistics say that it does take that long before people buy a new kitchen", said Wolfgang Hanebrink. So the idea of the café was born, further driven by the fact that there are only a few places in Weeze to meet friends for breakfast or to have a family party with an intimate atmosphere. "The adjoining barn was inviting us to build something of our own here. That is how we got the opportunity to stay in contact with our existing customers, and to arouse the interest of others", Jörg Grüntjens >

— Vous pouvez prendre à la lettre le titre que s'est donnée l'atelier de cuisine « Küche-Life » à Weeze à la frontière néerlandaise dans le sud-ouest de la Rhénanie du Nord-Westphalie : « Le studio de cuisine qui a du goût » ; un mélange probablement unique en Allemagne. « Nous avons cherché le grand écart entre un atelier de cuisine moderne et un café de campagne ; et l'avons probablement trouvé », explique Jörg Grüntjens, qui dirige le studio de cuisine avec Wolfgang Hanebrink, tandis que sa

Nous avons cherché le grand écart entre un atelier de cuisine moderne et un café de campagne ; et l'avons probablement trouvé.

femme Janine gère le café. Endroit idyllique et, surtout, situé directement sur une piste cyclable, les exploitants ont rapidement eu l'idée de créer plus qu'un nouvel emplacement pour leur activité culinaire. Ils ont acheté la ferme il y a neuf ans, investi dans la rénovation puis se sont rapidement demandé s'il leur faudrait 15 ou même 20 ans avant de revoir leurs clients. « Nous n'avions pas vraiment envie d'attendre aussi longtemps, même si les statistiques montrent que cela peut prendre tant de temps avant d'envisager l'achat d'une nouvelle cuisine », explique Wolfgang Hanebrink. L'idée du café est donc née, renforcée par le fait qu'à Weeze, il n'existe que peu de possibilités de se réunir autour d'un petit-déjeuner ou de célébrer des fêtes de famille dans une atmosphère chaleureuse. « La grange attenante invitait à construire sa propre pièce. >





Successful quartet: Four people built the kitchen studio in Weeze, who also want to occupy the place behind the counter.

Quatuor fructueux : l'atelier de cuisine à Weeze est dirigé par quatre personnes occupant également l'espace derrière le comptoir.

We know our customers and they know us. There is trust on both sides.

tells us. A beer garden was also planned and implemented. And so 'Küche-Life' today is both: "Pots outside, kitchens inside", according to Wolfgang Hanebrink. Their success proves their concept right: On average, he and his colleagues need three appointments to plan a kitchen before a contract is drawn up. "We know our customers and they know us. There is trust on both sides", says Jörg Grüntjens. They value each other a great deal. Therefore, not much advertising needs to be done. "We get a lot of business through recommendations."

The kitchen specialists from Weeze value, in particular, the closeness with Häcker Küchen which they sense day-to-day. "When you look at how big the business has become in the last

few years, the focus on customer service could have suffered. But just the opposite is true. Recently, our area sales manager personally came round with a component we urgently needed - where else would you get something like that?" said Grüntjens, who appreciates this down-to-earth attitude. They are a bit

like that, too. The business is steadily growing. Again and again, they renovate, extend and modify. But they can't forget their roots, the beginnings of the kitchen studio and the café. The latter embedded itself long ago in conversation at 'Küche-Life'. So it's not surprising that opinions about working with Häcker Küchen follow suit. "With Häcker Küchen? They are the cream of the crop!"



Cela nous a permis de rester en contact avec nos clients existants et d'attirer de nouveaux prospects », explique Jörg Grüntjens.

Une brasserie en plein air a également été planifiée et réalisée. Et c'est ainsi que « Küche-Life » a aujourd'hui deux fonctions : « Pots de café à l'extérieur, cuisine à l'intérieur », explique Wolfgang Hanebrink. Le succès donne raison au concept : en moyenne, lui et ses collègues ont besoin de trois rendez-vous pour planifier une cuisine avant de passer commande. « Nous connaissons nos clients et ils nous connaissent. On se fait confiance mutuellement. », déclare Jörg Grüntjens. On s'apprécie beaucoup. Par conséquent, peu de publicité doit être faite. « Nous avons beaucoup de recommandations. » Chez Häcker Küchen, les spécialistes en cuisine de Weeze apprécient particulièrement la proximité qu'ils ressentent dans leurs relations quotidiennes. « Si vous regardez la manière dont a grandi l'entreprise au cours des dernières années, la notion de service aurait pu en pâtir. Mais c'est tout le contraire. Notre représentant commercial nous a récemment rapporté personnellement un élément dont nous avions grandement besoin ; où peut-on vivre une telle expérience ? », explique J. Grüntjens, qui apprécie beaucoup ce pragmatisme. C'est un peu comme chez lui. L'entreprise est en croissance constante. Elle est sans cesse rénovée, aménagée et transformée. On ne doit pourtant pas oublier ses racines, les débuts de l'atelier de cuisine et du café. Ce dernier a longtemps été ancré dans l'usage linguistique de « Küche-Life ». Il n'est donc pas surprenant que le commentaire pour la coopération avec Häcker Küchen soit caractéristique. « Avec Häcker Küchen ? C'est la toute première crème ! »

Nous connaissons nos clients et ils nous connaissent. On se fait mutuellement confiance.

The new Le nouveau

Gallery

high-quality standards
to its finest

qualité supérieure
absolue

— Up until now, the Gallery was a prospectus which looked and felt like the brochure's "Forum" and "Journal". "Now, we have created a high-quality hardback book, which emulates the exclusivity of the Gallery", says Gisela Rehm, Marketing Director at Häcker Küchen. The book's content has also been redesigned, in order to appeal to designers, architects, project managers and people with very high standards when it comes to design. "With the Gallery, we want to emphasise two things: Firstly, our history, our DNA, which has been woven through our story right up until today, and of which we are – if I may say so myself – quite proud", says Gisela Rehm. Secondly, this isn't just about stringing together photos of kitchens, but singling out eight countries which serve as examples for Häcker Küchen's export activities, and giving an impression of how different kitchens in other places can be. "In the run up, we conducted basic research and analysed, with the help of our colleagues in the individual countries, what the specific taste in each region is, what the decoration is like, how people live, what the equivalent exclusivity and design demands are." So an abundance of kitchen photos came to be, which convey the extravagant, magnificent style of Russian mansions, as well as the more neutral, cool Scandinavian style. "For us, it was and is about being able to fulfil diverse requirements and wishes. In the end, the reader should know: We can also realise their individual ideas. It doesn't matter where these have come from or how unusual they might be", says the Häcker Marketing Director. >

— Tandis que Gallery était jusqu'à présent un prospectus qui ressemblait aux brochures « Forum » et « Journal » en termes d'aspect et d'haptique, « nous avons aujourd'hui créé un livre de haute qualité avec une couverture rigide et un toucher qui respecte l'exclusivité de Gallery », déclare Gisela Rehm, responsable marketing chez Häcker Küchen. Le contenu du support, destiné principalement aux concepteurs, aux architectes, aux chefs de projet et aux personnes ayant des standards de conception très élevés, a été entièrement repensé. « Nous voulons souligner deux choses Gallery : il y a d'une part notre histoire, notre ADN, qui continue jusqu'à ce jour à travers notre histoire et pour lequel nous sommes, nous pouvons le dire, déjà un peu fiers », déclare Gisela Rehm. D'autre part, Gallery ne présente pas uniquement de manière juxtaposée des photos de cuisine, il présente également huit pays constituant un exemple pour les activités d'exportation de Häcker Küchen et donnant une idée de la manière dont les cuisines peuvent avoir un effet différent dans d'autres environnements. « Nous avons au préalable effectué une véritable recherche fondamentale et, avec l'aide de nos collaborateurs de chaque pays, nous avons analysé en détail le style spécifique des pays, le style de décoration, la façon de vivre des habitants, l'association entre exclusivité et design dans la cuisine. » C'est ainsi que l'on a créé de somptueuses photos de cuisine, qui capturent parfois le style extravagant et somptueux des villas russes pour ensuite représenter le style scandinave plutôt sobre. « Il s'agissait pour nous, et il s'agit toujours, de pouvoir >





répondre à la diversité des exigences et des demandes. Le lecteur doit à la fin savoir nous pouvons également mettre en œuvre ses idées très personnelles. Peu importe leur provenance et leur extravagance », déclare la directrice marketing de Häcker. Gallery se termine par l'immersion dans l'univers des matériaux de Häcker dans lequel le lecteur n'est pas submergé de détails techniques mais obtient une idée de la façon dont sont traitées à Rödinghausen les matières premières qui, à la fin, permettent de créer une cuisine.

Gallery a été présenté à l'EuroCucina de cette année à Milan. Il est exclusivement disponible pour surprendre, informer et inspirer grâce à un projet de livre spécial.

Once completed, The Gallery immersed itself into the Häcker material world, in which the reader is not given technical details, but instead gets a feeling for how carefully the raw materials are treated in Rödinghausen. These raw materials give rise to the big picture, the kitchen itself.

The Gallery was presented at this years' EuroCucina in Milan. It is only available exclusively, to surprise, inform and inspire with a special book project.





KITCHENS
FOR PARADISE
DES CUISINES
POUR
LE PARADIS



— The kitchen studio run by Benoit Descours and his son Xavier, has been around for a few years – but Häcker Küchen first appeared in the red house at the city of St-Gilles les Hauts a year ago. “We have really taken a step forwards, separated from our previous suppliers and we were looking for a manufacturer who would be a good match for us”, Benoit Descours tells us. He established the kitchen studio in the conveniently located city on the French island, La Reunion: “From here, it’s 30 minutes to get right up to the north and 50 minutes to get down to the south”, Descours estimates. But the studio is set in just the location that you would imagine: The view from the window looks out to the sea, the waves lap invitingly just onto the shore, but hardly any locals go into the water. “Many sharks have made their home here in the last few years, so we prefer to stay on land or in our swimming pools”, says son Xavier. For a long time, he has also been working in the business that has made a name for itself in terms of individual kitchen planning. “We discovered a producer for Häcker Küchen at LivingKitchen in Cologne. Quality and price are equal here. The service, too, is perfect and we are taken seriously even though we live and work very far away from Rödinghausen”, the Descours say excitedly. They flew to Cologne just to engage in conversation with some German kitchen manufacturers.

“It was clear for us that it had to be German kitchens – because of the quality”, says Benoit Descours. Because kitchens are in high demand here in the warm and humid climate. There were no problems after the first deliveries. “Even the journeys by sea pose no problem for the furniture, which takes at least a month to get to us”, the two explain. “People come to us to express interest before their house has even been built. On the one hand, that is good and right, because we can then be involved in the planning.

On the other hand, it does then take a long time before the project is actually realised”, says Xavier Descours. The business has been going really well for 12 months. In the first year, 50 kitchens were planned and bought in a complex 3D programme. After confirmation, the plans move over the street to the workshop. There, large surfaces made of ceramic or stone are waiting to be cut. “The people here love working with natural materials. With our machines, our skilled craftsmanship and our experience, we give them the opportunity to find the right solution for any design”, says Benoit Descours proudly. Together with their four colleagues, kitchens are made, mostly from the classic product line and in the price bracket of up to €25,000. The French are more conservative when it comes to colours. “Most go for white or other light and natural colour tones in their kitchens”, the pair tell us. But they still don’t want to miss the trends and are going to travel to Rödinghausen this September to learn about it themselves, meet contacts in person and take a close look at the products. “We are already really excited. >

— L’atelier de cuisine de Benoit et de son fils Xavier Descours existe depuis de nombreuses années ; mais Häcker Küchen ne travaille avec le client, installé dans une maison rouge de la ville de St-Gilles les Hauts, que depuis un an. « Nous avons opéré une véritable coupure, quittant nos fournisseurs habituels et recherchant un fabricant qui nous convienne », explique Benoit Descours. Il a fondé l’atelier de cuisine dans la ville idéalement située sur l’île française de La Réunion : « d’ici, nous sommes à 30 minutes du nord et à 50 minutes en voiture du sud », explique le Français. L’atelier est comme on l’imagine : la vue depuis la fenêtre plonge dans la mer, les vagues s’échouent tranquillement juste avant la plage et pourtant, aucun autochtone n’est dans l’eau. « Depuis que de nombreux requins se sont installés ici ces dernières années, nous préférons rester sur terre ou dans notre propre piscine », explique le fils Xavier. Il travaille depuis longtemps dans l’entreprise qui s’est fait un nom en matière de planifications personnalisées de cuisines. « Avec Häcker Küchen, nous avons découvert lors du LivingKitchen de Cologne un producteur qui nous a plu immédiatement. Avec lui, le prix et la qualité sont au rendez-vous. Le service est également idéal et nous avons été pris au sérieux, même si nous vivons et travaillons très

loin de Rödinghausen », a déclaré la famille Descours. Ils ont spécialement pris un vol vers Cologne pour chercher le dialogue avec quelques fabricants de cuisines allemands.

« Il était clair pour nous que ce devait être des cuisines allemandes, pour des raisons de qualité », explique Benoit Descours. Les cuisines sont en effet fortement sollicitées à La Réunion avec son climat chaud et humide. Il n’y a eu aucun problème après les premières livraisons. « Même le voyage en mer n’est pas un problème pour le mobilier ; il faut un bon mois avant de les voir arriver chez nous », déclarent les deux entrepreneurs. « Des personnes intéressées viennent nous voir avant même qu’elles aient construit leur maison. C’est d’une part bien et logique car nous pouvons alors intervenir dans la planification. Mais d’un autre côté, cela demande beaucoup de temps avant que le projet soit entièrement réalisé », explique Xavier Descours. L’entreprise se porte très bien depuis douze mois. 50 cuisines ont été planifiées dans un programme 3D complexe et vendues lors de la première année. Après confirmation,

les plans traversent la rue pour rejoindre l’atelier. L’atelier dispose de grands plans de travail en céramique ou en pierre qui attendent d’être coupés. « Ici, les gens aiment travailler avec des matériaux naturels. Grâce à nos machines, à notre savoir-faire artisanal et à notre expérience, nous leur donnons l’opportunité de trouver la solution idéale pour chaque projet », explique Benoit Descours, non sans fierté. Avec leurs quatre employés, les projets se traduisent par des cuisines qui sont pour la plupart issues de la ligne de produits classiques et qui peuvent coûter jusqu’à 25 000 euros. Concernant les couleurs, les Français sont plutôt timides. « La plupart choisissent des nuances blanches ou claires et naturelles pour leurs cuisines », déclarent-ils tous les deux. Même ici, ils ne veulent pas manquer une seule tendance et se rendront à Rödinghausen en septembre pour recueillir des informations lors de des portes ouvertes, pour rencontrer en personne leurs interlocuteurs et pour largement admirer les pièces. « Nous sommes déjà très impatients. Même si nous savons déjà que notre décision de coopérer avec Häcker Küchen était sans aucun doute la bonne », déclarent le père et le fils, qui passeront au moins 14 heures dans l’avion pour rejoindre l’Allemagne via Paris avant d’effectuer les derniers kilomètres vers Rödinghausen. >



A real family business: The Descours’ have been selling kitchens on La Reunion for many years. But for the last few years, they have been exclusively Häcker kitchens.

Une véritable entreprise familiale : la famille Descours vend des cuisines à La Réunion depuis de nombreuses années. Mais depuis quelques, ils ne vendent plus que des cuisines Häcker.



Mais ils savent déjà que le long voyage en vaut la peine : « Nous savons que beaucoup de gens ne considèrent pas La Réunion comme faisant partie de la France ou de l'Union européenne. Mais c'est simplement probablement parce que nous sommes si loin. Mais c'est ici que bat le cœur français. Et ici, nos clients veulent cuisiner, manger et vivre dans une cuisine qui offre toutes les qualités et les commodités auxquelles nous sommes habitués, et c'est exactement ce que nous pouvons offrir avec Häcker. »



Even though we both already know that our decision to work with Häcker Küchen was absolutely the right one”, the father and son tell us, who are going to spend a good 14 hours on the plane before they travel via Paris and arrive in Germany, before making their way across the last few kilometres in the direction of Rödinghausen. However, they already know that the long journey will be worth it. “We know that lots of people do not see La Reunion as a part of France or the European Union. But that is just because we are so far away. Here, though, their hearts tell them they are French. And here our customers want to cook, eat and live in a kitchen which offers them all the qualities and amenities to which we are accustomed – and, together with Häcker, we can now offer exactly that.”



What to expect in issue no. 14

Ce qui vous attend dans la 14e édition

In-house exhibition

Impressive development

While the EuroCucina is ongoing, preparations are already in full swing for the in-house exhibition happening five months later. But this year it is not just about the question of how the range has expanded or which new colours, designs and technologies are incorporated in the Häcker Küchen range. The new building has grown the exhibition area by about 1,000m². We will let you know how this will be used in the edition of WORK coming out shortly before the in-house exhibition.



Exposition interne

Journées portes ouvertes

Lorsque l'EuroCucina a lieu, les préparatifs de des portes ouvertes, qui commencent cinq mois plus tard, sont déjà en cours. Cette année, il ne s'agit pas uniquement de savoir comment compléter la gamme ou quelles nouvelles couleurs, conceptions et techniques doivent être incluses dans la gamme Häcker Küchen. Le nouveau bâtiment augmente la surface d'exposition d'environ 1 000 mètres carrés. Nous vous expliquerons comment ils seront utilisés dans la prochaine édition de WORK, qui sera publiée peu avant les journées portes ouvertes.

Nepal

Flying high

Nepal and its capital city Kathmandu – even nowadays, the name evokes a sense of adventure, expedition and the great outdoors. But the city, with around one million inhabitants, has also become a densely populated hub which is also home to the German embassy. It has just received new kitchens – from Häcker in Rödinghausen. A report from a city characterised by the highest mountain in the world. And a city which now is cooking in Häcker kitchens.



Népal

Encore plus haut

Le Népal et sa capitale Katmandou : des mots

encore aujourd'hui synonymes d'aventure, d'expédition et d'activités en extérieur. Mais la ville d'environ un million d'habitants est également devenue un centre densément peuplé dans lequel l'ambassade d'Allemagne est également implantée. Elle a aujourd'hui reçu de nouvelles cuisines, de Häcker à Rödinghausen. Un reportage dans une ville symbolisée par la plus haute montagne du monde. Et dans laquelle on cuisine également dans des cuisines Häcker Küchen.

HÄCKER IN-HOUSE EXHIBITION 2018

SAVE THE DATE 15–21 SEPTEMBER

JOURNÉES PORTES OUVERTES HÄCKER

2018 SAVE THE DATE
15 – 21 SEPTEMBRE



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

printed in germany:

may 2018

