

WORK

kitchen. stories. N°14



Häcker
kitchen.germanMade.

15–21 SEPTEMBER

HOME

Stories

HÄCKER IN-HOUSE
EXHIBITION 2018

JOURNÉES PORTES
OUVERTES HÄCKER 2018

Häcker
kitchen.germanMade.

Dear
readers.

Twelve months ago, we planned to open our new building for the in-house exhibition. These days, a building project of this magnitude is an “adventure”. We are therefore even more delighted to invite you to this year’s in-house exhibition and the first tour of our new administrative building. You can read about what is in store, such as how we fill the building with life and what the acquisition means for our in-house exhibition, in this edition of our WORK magazine.

We have already presented our new ceramic fronts in Milan. We were just as delighted as we were overwhelmed by the response. You will discover two things in the pages to come; first of all, how these fronts are created and the design opportunities they offer. On the other hand, this material allowed us to demonstrate the perfect connection between our kitchens and our built-in appliances. You can also read about how this can be achieved and the various design options in the pages to come.

We would like to show you a very special kitchen studio in the very south western part of Germany. Three hundred years ago, a breeding bull was kept in the building, which today provides the exclusive setting for Häcker Küchen. The Tröndlin family impressively shows that quality and quantity are two separate things – and follows a successful path, focusing on perfect advice and extraordinary presentation.

Regarding extraordinary presentation: We are looking forward to welcome you to the new rooms at our in-house-exhibition under the motto “Häcker home stories” and we promise: It will be worth the journey! Enjoy a completely new exhibition concept, a more than extraordinary presentation of our portfolio and new products.

Jochen Finkemeier & Markus Sander
Executive Partner *Managing Director*
Sales, Marketing
and Controlling

Chère lectrice,
Cher lecteur,

Il y a déjà douze mois, nous avons pour projet d’inaugurer notre nouveau bâtiment le jour de notre salon. Un chantier de cette envergure représente de nos jours une véritable aventure. Une autre raison pour laquelle nous sommes heureux de vous inviter cette année, non seulement à nos journées portes ouvertes, mais aussi à une première visite de notre nouveau bâtiment administratif. L’édition actuelle du magazine WORK vous en dit plus sur ce qui vous attend, comment nous avons l’intention d’occuper ces nouveaux locaux, et quel lien cela a, avec nos journées portes ouvertes.

Nous vous avons déjà présenté nos nouvelles façades en céramique à Milan. L’accueil qui leur a été réservé était tout aussi enthousiaste qu’émouvé. Ci-après, nous vous expliquons d’une part comment ces façades sont fabriquées, et d’autre part, quelles possibilités de conception elles offrent. Par ailleurs, grâce à ce matériau, nous avons pu démontrer l’harmonie parfaite entre nos cuisines et nos appareils encastrés. Vous en apprendrez également plus sur les modèles de conception qui en ont résulté dans les pages suivantes.

Nous souhaitons aussi vous présenter un showroom très particulier dans le sud-ouest de l’Allemagne. Il y a trois cent ans, ce décor exclusif, qui accueille aujourd’hui les cuisines Häcker Küchen abritait un taureau reproducteur. La famille Tröndlin démontre aujourd’hui que la masse et la classe ne vont pas de pair, et poursuit son chemin vers le succès en misant sur un conseil parfaitement adapté et une présentation hors du commun.

À propos de présentation hors du commun : nous nous réjouissons à l’idée de vous accueillir dans nos locaux connus et aussi dans notre nouveau bâtiment dans le cadre de journées portes ouvertes sous le thème « Häcker Homestories » et vous promettons : vous ne regretterez pas de vous être déplacé ! Vous découvrirez un concept révolutionnaire dans une présentation inédite de nos produits et de nos nombreuses nouveautés.

Jochen Finkemeier & Markus Sander
Associé directeur *Directeur des ventes,*
marketing et contrôle



Content Contenu

03

Foreword
Avant-propos

54

Preview
Avant-première

56

Imprint
Empreinte

In-house Interne



06

In demand
Nous en avons parlé

The new building can be opened fittingly for the in-house exhibition. Jochen Finkemeier gives a first impression in an interview.

L'inauguration du nouveau bâtiment aura lieu parallèlement aux journées portes ouvertes. Jochen Finkemeier nous en donne un premier aperçu au cours d'un entretien.



48

Safe is safe
Mieux vaut être sûr

Ask your customers what is most important to them and the reply is nearly always the same: It has to be good quality. Quality management at Häcker Küchen has innovative ways of continually optimising products.

À la question de savoir ce qui est le plus important pour eux, les clients répondent presque toujours : la qualité doit être au rendez-vous. La gestion qualité chez Häcker Küchen adopte une approche innovante dans l'objectif d'optimiser les produits sur le long terme.

Trade Commerce



22

Perfect interplay
Une harmonie parfaite

A hood that incorporates the furniture fronts' design. Sounds like a vision of the future. But it already exists.

Une hotte qui adopte le design des façades des meubles. Surréaliste, mais déjà disponible



42

Brilliantly combined
La combinaison parfaite

With SlightLift, Häcker Küchen presents a wall unit that puts design and function in a completely new light. This impressed not only visitors at the EuroCucina in Milan, but also the judges of the Red Dot Award 2018

Avec le SlightLift, Häcker Küchen présente un meuble haut, qui réunit le design et l'utilité de façon agréable. Cela a plu non seulement aux visiteurs de l'EuroCucina à Milan, mais aussi au jury du Red Dot Awards 2018.

Partner Partenaire

14

Ceramic front
Façade en céramique

The ceramic fronts presented at the exhibition in Milan caused an absolute sensation. A visit to Valencia, where the extraordinary fronts are created, and which are now being presented at the in-house exhibition in a variety of kitchens and exclusive colours, provides useful insights.

Au salon de Milan, les façades en céramique exposées ont fait fureur. Visite à Valence pour découvrir comment ces façades exceptionnelles qui sont désormais présentées aux journées portes ouvertes dans différentes cuisines et divers coloris, voient le jour.

26

Border(line) experience
Stop à la frontière

This kitchen studio, located directly on the Swiss border, offers something quite extraordinary in an old building that's several centuries old.

C'est directement à la frontière avec la Suisse qu'on retrouve ce studio de cuisines qui offre une présentation hors du commun dans un bâtiment vieux de plusieurs siècles.

34

Foreign Office
Ambassade

This is where people come if they lose their passport in Nepal. Guests to the German Embassy in Kathmandu also include visitors from politics and economics. And, now, three kitchens from Rödinghausen are also installed at the embassy.

C'est là qu'il faut aller quand on a perdu son passeport au Népal. Mais les visiteurs du monde de la politique et de l'économie sont également invités dans l'ambassade de la République fédérale d'Allemagne à Katmandou qui est à présent en plus équipée de trois cuisines venues de Rödinghausen.

Worth knowing Bon à savoir

32

Thirst quencher with social responsibility
Un rafraîchissant responsable

Want to drink and do good at the same time? At Häcker, the issue of social responsibility starts with water. Se désaltérer et faire une bonne action? Chez Häcker, le thème de la responsabilité sociale commence avec de l'eau.



40

Work & Travel Kathmandu
Work & Travel Kathmandu

One giant amusement park of a city. Those who arrive in Kathmandu are often initially overwhelmed by the hustle and bustle. But there are also quiet places to be found in Nepal's capital city. Une ville comme une fête foraine géante. Quand on arrive à Katmandou, on est tout d'abord submergé par son effervescence. Mais la capitale du Népal a également des coins tranquilles.

44

Celebrating in the summer
Faire la fête en été

Summer party - this is when everyone at Häcker Küchen is invited to leave all their cares behind and to enjoy the summer together.

Une fois par an, on laisse place à la fête. L'ensemble du personnel de Häcker Küchen est invité à s'amuser ensemble et à profiter de l'été.

Cover Couverture



01

Cover image
Photo de couverture

Since June 350 employees have been working in the new office building. But you won't just find space here. The training area, the new Häcker campus, also has a new home here like the in-house exhibition that has been extended by around 1,000 square metres.

Depuis quelques semaines, toute l'équipe des ventes travaille dans de nombreux nouveaux bureaux du nouveau bâtiment. Mais ils ne sont pas les seuls à s'y retrouver. L'espace de formation et le nouveau campus Häcker y ont également élu domicile, de même que le showroom agrandi de 1000 mètres carrés.

Perfectly positioned for the future

Paré pour le futur



— The construction of the new administrative building started two years ago - now the first employees have moved in and even the campus area is already in use. Häcker Küchen owner Jochen Finkemeier and Head of Marketing Gisela Rehm explain in an interview what visitors can expect to always find on the new premises from now on, as well as at the forthcoming in-house exhibition. >

— Les travaux de construction du nouveau bâtiment ont débuté il y a deux ans. Entre temps, les premiers collaborateurs y ont posé leurs valises, de même que dans le campus. Le propriétaire de Häcker Küchen, Jochen Finkemeier et la directrice du marketing Gisela Rehm en disent plus au cours d'un entretien sur ce qui attend les visiteurs aux prochaines journées portes ouvertes, ainsi que dès maintenant dans les nouveaux locaux. >



Light tones, lots of steel and above all, bright lighting: this is how the new building and the path leading up to it look.

Des teintes claires, beaucoup d'acier, du verre et surtout une grande luminosité : c'est ainsi que se présentent ce bâtiment moderne et le chemin qui y conduit.

Last year, many visitors of the in-house exhibition would certainly have wondered what was going on next to the previous panorama building and when it would be ready to move into. How are things looking now?

Jochen Finkemeier: I have no doubt that lots of people are going to be amazed at how much the building has developed since September. Last year, we could show pictures, plans and building sites. Now even the gardens are planted.

Gisela Rehm: For us, the whole thing can be split into two areas. On the one hand, you've got the internal area where our colleagues have worked for several weeks already. On the other hand, you have the exhibition areas and the campus area. We're talking 1,000 square metres that we've gained just for the kitchen exhibition. The total area we are now using to present our kitchens is an astonishing 3,800 square metres.

How will visitors view the exhibition and the concept of the new building? Is it two separate areas, one old and one new? Or is it rather an extension and creation of one large entity?

Jochen Finkemeier: Here, we are clearly talking about one larger building complex that has been created. Alongside the architect, we have done a really excellent job with it. We didn't want extensions or modifications, but one seamless building. Of course, one building was built around 20 years apart, so some structural changes were needed. But the philosophy and design are similar. And visitors will hardly notice if they are in the "old" or "new" area.

What does the interior layout look like then? Are there any changes here?

Jochen Finkemeier: Yes, this is where you'll probably notice the biggest change. We decided upon an entirely different layout. Here, we have team structures that we wanted to take into account. Teams consist of 5 to 15 people and the office layout was designed accordingly. The whole thing was designed in a very open way with lots of glass walls that flood the building with light.

We have created large common and communication areas, partially floor-to-ceiling windows and a modern, harmonious working environment.

Gisela Rehm: The feedback we are receiving from our colleagues shows that they are very content here, that it makes sense, they can sit together in teams and that it's easier and quicker to communicate with one another.

And what do employees who have stayed in their previous offices in the old building think?

Gisela Rehm: The furniture in the older offices has also been upgraded for the most part. We now have one thing above all: lots more space. Everyone can see and appreciate that too.

How many employees are there in the administration department?

Jochen Finkemeier: Around 600 at the moment. We have now been able to bring all those who had to work for and with us in other locations, due to lack of space, back to us here in Rödighausen.

So have all of the new working spaces now been filled as a result?

Jochen Finkemeier: No, we still have plenty of extra space. The implementation phase of the new building has taken two years. Due to our strong growth, we have overstretched ourselves in some cases.

But that comes with the territory and isn't a problem, rather an encouraging development.

Anyone who has ever had construction work done will know that this period can often be problematic, causing you headache and meaning that targets are not always met on time. Was that the case here?

Jochen Finkemeier: The whole new building period was unusual for us. I have never experienced a building site like it before. It took a year longer than originally planned - there could not be, I believe, a worse time to build than right now because it requires a huge amount of effort both technically and commercially. >



Les visiteurs des journées portes ouvertes de l'année précédente se sont sûrement demandés ce qu'on construisait et quand ce nouveau bâtiment serait prêt. Quel est l'état actuel des choses?

Jochen Finkemeier: je suis certain que nombreux seront impressionnés en septembre de voir comment le bâtiment a évolué. L'année passée nous pouvions montrer des esquisses, des plans et un chantier. Aujourd'hui, même les jardins sont terminés.

Gisela Rehm: nous l'avons divisé en deux zones. D'une part le côté interne, où nos collègues se sont installés il y a déjà plusieurs semaines, et de l'autre l'espace d'exposition et le campus. Nous parlons ici d'environ 1000 mètres carrés en plus, uniquement pour l'exposition des cuisines. Ainsi, le showroom présente actuellement une surface impressionnante de 3800 mètres carrés.

Comment est-ce que le visiteur peut s'imaginer l'exposition et la conception du nouveau bâtiment? Est-ce que ce sont deux zones séparées, un bâtiment ancien et un nouveau bâtiment? ou est-ce qu'il s'agit plutôt de l'extension et de la création d'un nouvel ensemble?

Jochen Finkemeier: ici, c'est clairement un ensemble de bâtiments plus grand qui a vu le jour. Avec l'architecte, nous avons fait un très bon travail. Nous ne voulions pas de nouveau bâtiment ou d'un réaménagement, juste un immeuble homogène. Étant donné qu'environ 20 ans séparent la construction des deux bâtiments, il existe déjà sur le plan structurel des changements. Cependant, la philosophie et la conception sont comparables. Même les visiteurs des journées portes ouvertes ne sauront pas quand ils se trouvent dans l'ancienne ou la nouvelle zone.

Comment est divisé l'intérieur du bâtiment, y a-t-il eu des changements à ce niveau?

Jochen Finkemeier: oui, et c'est là où on ressent le plus grand changement. Nous avons en principe choisi une répartition tout à fait différente. Nous avons pris en compte les structures des équipes qui comptent entre 5 et 15 personnes. C'est dans ce sens que les bureaux ont été répartis. Le tout est très ouvert, avec des murs en verre qui laissent entrer la lumière. Nous avons de grands espaces de séjour et de communication et en partie des fenêtres au ras du sol qui créent un univers de travail moderne et harmonieux.

Gisela Rehm: les collègues disent se sentir déjà très à l'aise et pensent qu'il est très judicieux que les équipes soient regroupées, car cela réduit les voies de communication.

Et que pensent les collaborateurs qui sont restés dans les bureaux de l'ancien bâtiment?

Gisela Rehm: même dans les anciens bureaux, le mobilier a été en grande partie modernisé. Maintenant nous avons avant tout beaucoup plus de place, et cela se voit et se sent.

Combien de collaborateurs travaillent dans le département administratif?

Jochen Finkemeier: actuellement environ 600 personnes. Maintenant, nous pouvons rappeler à Rödighausen tous les collaborateurs qui travaillent pour nous et avec nous et, qui, du fait du manque de place avaient été dispatchés sur d'autres sites.

Est-ce que tous les nouveaux postes sont habités?

Jochen Finkemeier: non, nous avons encore des postes libres. La réalisation du nouveau bâtiment a pris deux ans. À cause de notre forte croissance, nous avons été nous-mêmes un peu dépassés par les événements. Mais ce sont les conséquences normales de certaines circonstances et nous nous en réjouissons au lieu de le considérer comme un problème. >



Modern world of work: The new building is characterised by open-plan offices and creative corners.

Un monde du travail moderne : des bureaux en espace ouvert et des coins créatifs distinguent ce bâtiment neuf.

Inviting: The Häcker campus has now found a home with lots of facilities.

Engageant : le Häcker Campus a à présent trouvé un logement avec de nombreux locaux.

Les personnes qui se sont engagées dans des projets de construction savent que cette phase implique des difficultés qui peuvent faire perdre son sang-froid, et que parfois les délais fixés ne peuvent pas toujours être respectés. Est-ce-que c'était le cas pour ce projet?

Jochen Finkemeier: pour nous tout le déroulement de ce projet était déjà atypique. Je n'avais encore jamais fait face à un chantier pareil. La réalisation de nos plans a pris un an de plus que prévu. Je suis d'avis que la période actuelle est la pire qu'on puisse choisir pour un projet de construction car c'est un véritable tour de force sur le plan technique/opérationnel et commercial.

Est-ce-que ces problèmes sont désormais oubliés?

Jochen Finkemeier: bien sûr que non. Nous sommes maintenant à la mi-juin et nous sommes encore en plein dans les travaux. Ce n'est qu'à l'ouverture des journées portes ouvertes et lorsque le dernier mur de chantier aura été détruit que ce projet sera terminé pour moi.

Les visiteurs des années passées n'avaient sûrement jamais eu l'impression que l'exposition devait être agrandie. Qu'est-ce-que'ils vont voir en arrivant à Rödinghausen en septembre?

Gisela Rehm: la surface supplémentaire ne doit pas seulement servir à exposer plus de cuisines, ce serait trop facile, et cela pourrait rendre la visite trop longue, et même éreintante. Nous voulons qu'elle reste excitante. Le slogan de l'édition de cette année est « Home-stories », thématique qu'on retrouvera également dans la mise en scène de l'exposition. Nous allons créer des univers dans l'air du temps, et aux concepts passionnants et attrayants.

Combien de cuisines y seront exposées?

Gisela Rehm: l'année dernière, nous avons exposé 26 cuisines, cette année, nous en présenterons 14 de plus.

Jochen Finkemeier: je considère que 40 cuisines sont suffisantes pour la présentation de notre assortiment. Étant donné que nous voulons montrer notre savoir-faire et nos capacités, le tout doit rester harmonieux et ne pas être surchargé. Et c'est exactement ce que nous créons grâce aux espaces plus grands.

L'année passée, le nombre de visiteurs a considérablement augmenté. Quelles sont les prévisions pour cette année?

Gisela Rehm: du fait de la forte croissance enregistrée actuellement en Autriche et en Italie, nous prévoyons également une augmentation du nombre de visiteurs cette année.

Jochen Finkemeier: je suis convaincu que les journées portes ouvertes et l'exposition des cuisines est le lieu où on peut le mieux s'informer. Elle nous donne la possibilité de montrer en grand ce dont nous sommes capables. Nous prenons le temps de chercher la discussion et nous présentons toutes nos nouveautés pour lesquelles il vaut la peine de faire le déplacement.

Le campus impressionnera également sûrement les visiteurs. Quelles sont les modifications structurelles qui ont été effectuées?

Jochen Finkemeier: le site où ont lieu les formations a été rénové deux fois au cours des années précédentes. Nous avons commencé avec deux pièces, ensuite les formations ont été proposées sur deux sites. Aujourd'hui, tout est différent, plus grand, plus spacieux, et basé sur un tout autre concept. Il se situe directement face à l'exposition, à l'espace technique, à la zone Blaupunkt et la zone de restauration. La qualité et l'approche sont totalement différentes.

Gisela Rehm: par la même occasion, nous avons renforcé le côté personnel. Le département de la formation repose désormais sur trois axes : la formation initiale a toujours lieu ici sur le site et nous misons par ailleurs sur les séminaires en ligne et sur les journées campus de Häcker.

L'année dernière les nouvelles places de stationnement qui se trouvent de l'autre côté de la ligne ferroviaire, ont été inaugurées peu avant les journées portes ouvertes. Pourtant, on a actuellement l'impression que les places de parking pour visiteurs se font rares. Comment l'expliquez-vous?



Is everything done and dusted now?

Jochen Finkemeier: Small finishings here and there are still to do. But for the most part things are done by now. Only once the in-house exhibition has been opened, when the last construction wall has been removed, will the project be complete.

Surely visitors would never have thought in recent years that the exhibition needed expanding? What can they expect when they come to Rödinghausen this September?

Gisela Rehm: We don't just want to use the extra space to display kitchens. That would be too easy and could make the whole visit feel too lengthy, perhaps even overwhelming. We want to keep things exciting. Our exhibition motto is "Home stories" and that's precisely what the presentation at our in-house exhibition is all about. Living environments are being set up, which display an entertaining and exciting concept that's right up-to-date.

How many kitchens will be on display?

Gisela Rehm: Last year we had 26 kitchens, this year there will be 14 more.

Jochen Finkemeier: I think 40 kitchens are a good reflection of our portfolio. We want to show what we're capable of, how diverse we are. The whole thing must be harmonious, it can't be overloaded. And that's exactly what we've managed to achieve with the now generously spacious rooms.

Visitor numbers increased significantly last year – what are your expectations for this year?

Gisela Rehm: Thanks to our current strong growth in Austria and Italy, we are also expecting an increase in the number of visitors here.

Jochen Finkemeier: I am convinced that the in-house exhibition, die Küchenmeile (the Kitchen Mile), is the best place to find out what's what. Here, we can show what we're capable of on a large scale. We take the time to have conversations – and here we can show all of our innovations, which definitely make the journey worthwhile.

The campus area will certainly be new and impressive for visitors. How big a step has been taken by making these structural changes here?

Jochen Finkemeier: Our training location has changed twice in recent years. We began with two rooms, then the training area expanded to two sites. Everything is different today, much bigger, more lavish and follows a totally different concept. The exhibition, technical area, Blaupunkt and catering zone are all located directly opposite. It all has a completely different quality and look and feel.

Gisela Rehm: We have strengthened our workforce at the same time. There are now three pillars that make up the training area: Firstly, there is still the face-to-face training here on site, but we also focus on online seminars and Häcker Campus days.

Last year, new parking spaces on the other side of the railway were officially opened shortly before the exhibition. Nevertheless, you still get the impression that there aren't many visitor parking spaces. Why is that?

Jochen Finkemeier: At the moment, we are still waiting for the signs for the newly created visitor parking spaces that are located to the north of the panorama. Last year, we urgently needed to increase the capacity for staff. We've now created 70 new visitor parking spaces, which should greatly ease the issue.

That makes it sounds as though this building project is as good as finished. At the same time, another building project is on the horizon with the planned construction of the new manufacturing facility in Ostercappeln-Venne in Lower Saxony. Is there anything else planned?

Jochen Finkemeier: There could well be, but we are talking about completely different projects here. Naturally with such a building project, employees will be on the move again. But it's important to remember that we are preparing for the future with these two investments. That's what's important and worth the effort. >

What does the timescale for the work planned in Venne look like?

Jochen Finkemeier: The groundwork will now start in August or September – the aim is to have the entire building complete by the end of next year so that we can start test runs at the beginning of 2020.

That sounds ambitious.

Jochen Finkemeier: Yes, it certainly is. Especially when you consider that we ordered the machines six months before the contract for construction was awarded. So really, nothing can go wrong. But we are looking forward to this project and the perspectives it offers us.

Have you decided what will be manufactured in Venne?

Jochen Finkemeier: We are assuming that one of our two product lines will stay here in Rödinghausen and the other will move to Venne. Which one that will be hasn't been decided yet.

Gisela Rehm: We need to recruit more staff for this and consider the logistics of it all. At the end of the day, it makes no difference if the two sites are three or 30 kilometres apart – it's all a question of planning and organisation.

Jochen Finkemeier: We already have lots of staff members who live in Melle, Preußisch Oldendorf or Bad Essen and are therefore already directly between Rödinghausen and Venne. Some are interested in moving...

Will an administration department be located there?

Jochen Finkemeier: We're planning on only having a small administration department to help things run smoothly. In other words, general management, quality control and technical support.

What's in store for Rödinghausen, have you finished the building projects here?

Gisela Rehm: No, there is still the construction of the new catering area to come, due to start at the turn of the year. The problem isn't feeding the thousands of visitors we get every day during the exhibition. The increase in staff and people participating in our training are much greater challenges. Our current location does not satisfy demands. The rooms are therefore being completely gutted, re-organised and redesigned.

And then what's next for Häcker Küchen and the question of building projects?

Jochen Finkemeier: Then we'll be completely finished. And perfectly positioned for the future.

Quel est le calendrier de construction de l'usine de Venne?

Jochen Finkemeier: les travaux de terrassement vont débuter en août ou en septembre. L'objectif est que le bâtiment soit terminé à la fin de l'année prochaine et que nous puissions commencer en début 2020 avec les essais.

C'est un plan plutôt ambitieux.

Jochen Finkemeier: oui, effectivement. Surtout que nous avons commandé nos machines six mois avant l'attribution du contrat de construction. Tout doit donc être parfait. Mais nous sommes heureux de lancer ce projet et par rapport aux perspectives qu'il nous offre.

Savez-vous déjà quels produits seront fabriqués à Venne?

Jochen Finkemeier: nous partons du fait que nous gardons une de nos deux lignes de production à Rödinghausen et que l'autre sera transférée à Venne. Mais nous n'avons pas encore décidé laquelle.

Gisela Rehm: nous devons en plus recruter plus de personnes et réfléchir sur la logistique. Au final, l'important ce n'est pas qu'il y ait 3 ou 30 kilomètres entre les deux sites, mais plus une question d'organisation et de planification

Jochen Finkemeier: aujourd'hui déjà, nous avons de nombreux collaborateurs qui habitent dans le rayon Preußisch Oldendorf ou Bad Essen, et donc directement entre Rödinghausen et Venne. Certains sont intéressés par un transfert...

Est-ce qu'un autre service administratif y sera installé?

Jochen Finkemeier: nous ne prévoyons qu'un petit service administratif nécessaire pour les opérations : Un directeur/une directrice d'usine, l'assurance qualité et l'assistance technique.

Et qu'en est-il de Rödinghausen? Les projets de construction sont-ils terminés?

Gisela Rehm: non, nous avons encore la rénovation complète de la zone de restauration qui commencera au passage à la nouvelle année. Le défi ici n'est pas le ravitaillement des milliers de visiteurs des journées portes ouvertes, mais plutôt le nombre croissant de participants aux formations et de collaborateurs. Les locaux actuels ne nous permettent pas de les accueillir de façon satisfaisante. C'est la raison pour laquelle ils seront entièrement réaménagés et restructurés.

Et qu'en est-il de la thématique construction et Häcker Küchen?

Jochen Finkemeier: nous en aurons alors complètement fini et seront parfaitement parés pour le futur.



*Un aperçu panoramique :
des portes-fenêtres ouvrent la vue sur le
paysage de Rödinghausen*



*Insight with perspective: Floor-
length windows open up the view
to the Rödinghausen landscape.*

High-quality, hygienic, reliable: **Ceramics set new standards** in kitchen design

— “New developments at Häcker Küchen normally begin as secretly as possible. Our product development team are constantly analysing the market and trends, looking for new materials and then suggest to the management team what new agendas they think should be implemented into our programme. “This time it was slightly different. Company management came to us and asked us to work with the theme of ceramics”, says Anna Schmidt, who mainly works in materials and decor as a product manager. So they went looking for a partner to work with who could implement this theme perfectly. And came across the company “the size” in Valencia in Spain, which has made a name for itself worldwide in under ten years as a specialist for the most varied decor with its Neolith brand.

Raffiné, hygiénique, résistant: **La céramique établit de nouvelles normes** dans la conception de cuisines

— Normalement, chez Häcker Küchen, la conception d’un nouveau produit se fait dans le plus grand des secrets. Les collaborateurs du département de développement de produits analysent en permanence le marché et les tendances, à la recherche de nouveaux matériaux, et présentent ensuite à la direction ce qu’ils pensent qu’on devrait ajouter au catalogue actuel. « Mais dans ce cas, c’était différent. C’est la direction qui est venue vers nous pour nous demander de nous pencher sur le thème de la céramique », déclare Anna Schmidt qui en tant que gestionnaire produits s’occupe avant tout des domaines des matériaux et des décors. Alors, mes collègues sont partis à la recherche d’un partenaire qui pourrait parfaitement mettre en scène cette thématique. Finalement, le choix s’est porté sur la société « the size » basée à Valence qui, avec la marque Neolith, s’est fait en moins de dix ans un nom comme spécialiste de divers décors.





The *final check* is carried out using technical aids and under watchful eyes.

Le *contrôle final* est effectué avec l'aide de dispositifs techniques et sous un œil vigilant.



Lorsqu'on parcourt les immenses halls de production en compagnie de Mar Esteve, responsable marketing, on comprend vite ce qui est l'essence de ce matériau : « Nous travaillons exclusivement avec des matériaux naturels. Les fournisseurs viennent de toute la région, même si leurs matières premières proviennent du monde entier », déclare Mar Esteve, placée devant les immenses silos remplis de différents types de sable à la granulométrie diverse. « Le secret réside bien entendu dans le mélange, la granulométrie et le degré d'humidité », ajoute la responsable marketing en observant comment les matières premières mélangées défilent comme une masse marron clair sur une large bande. Ici, elles sont pressées, séchées à 160 ° et chauffées à 1200° sur un parcours de 260 mètres. Les extrémités sont découpées et on obtient au final un produit aux possibilités de conception illimitées. « En fait, tout est possible », déclare Mar Esteve en traversant les innombrables et immenses plaques aux couleurs et motifs différents entreposées. C'est ainsi que des plaques de 3,60 m de long et presque 2 m de largeur voient le jour sur quatre lignes de production. « Avec elles, on peut créer plusieurs modèles de conception de tables ou pour les cuisines qui vont au-delà des façades ou des plaques, et qui créent un tout harmonieux et attrayant »; déclare Mar Esteve qui aujourd'hui accueille des clients du monde entier au cours de visites d'entreprises. « Nous sommes bien entendu très heureux que Häcker Küchen nous ait choisi et que nous puissions utiliser ici six de nos décors favoris. Pendant le salon EuroCucina auquel Neolith a exposé pour la première fois, on avait déjà pu observer le succès que ce nouveau matériau a auprès de la clientèle. « Les retours étaient très positifs et cela démontre qu'il existe un besoin de façades de cette qualité dans ce segment haut de gamme », Anna Schmidt d'ajouter. Malheureusement, des matériaux haut de gamme présenteraient également des inconvénients au quotidien, sauf en ce qui concerne la céramique. « C'est un produit très facile à entretenir. Il n'a pas de pores et est donc très résistant et facile à nettoyer en utilisant des produits classiques », explique Anna Schmidt qui présente volontiers une comparaison par rapport au marbre. « Le marbre ne résiste pas aux acides. Des gouttes de vin ou de citron peuvent donc pénétrer dans ce matériau et laisser des traces après qu'on ait essuyé, contrairement aux façades en céramique qui sont adaptées à un usage alimentaire, extrêmement résistantes et optimales pour la cuisine. »

Anyone who takes a stroll through the huge manufacturing halls with Mar Esteve, who is responsible for marketing here, will soon know what makes the material: "We work exclusively with natural materials here. Our suppliers all come from the local area, even if they source their raw materials from all over the world", explains Mar Esteve, standing in front of the enormous silos that have been filled with different types of sand of varying grain sizes. "The secret is obviously the mixture, the size of the grains and the level of moisture", says the marketing manager, observing how these mixed, raw materials trickle on to a wide belt as a light brown mass. Here they are pressed, dried at 160 degrees and heated at 1,200 degrees over a distance of 260 metres. The edges are cut off and finally a pattern is added, which could be anything when it comes to design. "Anything is possible", says Mar Esteve, walking past the countless, vast panels in the warehouse that show off a huge range of decorative colours and designs. Panels like these, measuring up to 3.60 metres long and nearly 2 metres wide, are created on four production lines. „This allows you to create lots of design options that go beyond the fronts or panels when it comes to tables or kitchens and creates a coherent, exciting image,“ says Mar Esteve, who is today welcoming customers from around the world on factory tours. "We are obviously delighted that Häcker Küchen has chosen us and that we can use six of our most popular patterns here." How well this new material has been received by customers was already apparent at EuroCucina, where Neolith also presented for the first time. "The response was simply incredible and proves that there is a demand for such exclusive fronts in this high-end sector", adds Anna Schmidt. It's often unfortunately the case that exclusive materials also have disadvantages in everyday life. This is, however, definitively not an issue with ceramics. "We have a very low-maintenance product here. It doesn't have any pores, so it's durable and very easy to clean - even with conventional cleaning agents", explains Anna Schmidt, likening it to real marble. „It's not acid-resistant, which means that some splashes of wine or lemon can penetrate into the material and not be wiped away without leaving a mark.“ The ceramic fronts, however, are food-safe, extremely durable and ideal for the kitchen area. >

The new ceramic fronts are now available in six colours at Häcker Küchen, which are scratch-resistant and leave plenty of space for the kitchen to be designed. The colour „graphite stone”, in particular, which is a front presented exclusively by Häcker Kitchens, pictured here, demonstrates a very individual picture, which can be applied to the entire kitchen. “Especially when combined with an island, you can create some really lovely effects here. The material can, of course, also be used for tall cabinets and worktops. „It’s good to know that manufacturing and ordering have the same lead times as glass fronts. The ceramic fronts are attached without a frame so that they float, which is visually and qualitatively the best solution. The issue of extending the framing offer is also currently being addressed. We are working on being able to offer ceramic frames for tall cabinets and wall units too, so we can fully complete our product range”, explains Anna Schmidt. She is making a promise now to visitors of the in-house exhibition that they will be able to marvel at a wide range of design solutions using ceramic fronts, which show the many possible applications and what the appetite for a material that does not follow other trends but quickly becomes one of its own.

Looks like marble.
But offers even more
benefits when used
in the kitchen.

Les nouvelles façades en céramique de Häcker Küchen sont résistantes aux rayures et se présentent en six coloris qui offrent une pléiade d’options de design. Particulièrement le coloris « Graitstone », proposé exclusivement chez Häcker Küchen sous forme de façade, se révèle être très unique, caractéristique qui peut s’étendre à l’ensemble de la cuisine. « En association avec un îlot on peut créer de très jolis effets. On peut bien entendu également utiliser ce matériau pour les armoires et le plan de travail ». Il est également bien de savoir que pour la production et la commande, les délais sont les mêmes que pour les façades en verre. Les façades en céramique sont collées flottantes, c’est-à-dire sans cadre, ce qui est la meilleure solution autant sur le plan optique que qualitatif. Le thème de l’élargissement de l’offre en joues est également d’actualité. « Nous nous préparons à proposer également des joues en céramique pour les meubles hauts et armoires et compléter ainsi notre catalogue », Anna Schmidt d’ajouter. Elle promet déjà aujourd’hui aux visiteurs des journées portes ouvertes qu’ils pourront admirer diverses solutions de conception axées sur les façades en céramique qui présenteront leurs nombreuses possibilités d’utilisation et donneront envie d’en savoir plus sur ce matériau qui ne suit aucune tendance, mais en deviendra très vite une.

Ressemble à du marbre,
mais offre bien plus
d’avantages pour
l’utilisation en cuisine.



DESIGN & FUNCTION

IN PERFECT HARMONY

DESIGN ET FONCTIONNALITÉ

EN PARFAITE SYMBOSE

— “This device allows us to demonstrate how we can perfectly combine kitchen furniture with electronic devices”, says Olaf Thuleweit, general manager of HK Appliances, who can present the new, innovative 5DX89760 vertical hood at the in-house exhibition. This is much more than just a technically well-engineered exhaust hood. “We have managed to optimally harmonise design and functionality”, explains Thuleweit. As the new ceramic fronts were developed at Häcker Küchen, “the excitement was just as great for us. We then thought really carefully about it and worked then on how we could adapt this theme into our range of devices”, explains Olaf Thuleweit. The result was a vertical hood, that not only offers multi-control, but also fits the colour scheme of the kitchen. „The end customer can choose from 20 different fronts via a panel system – and always at the same price,“ exclaims Olaf Thuleweit enthusiastically. The exact same material used to make up the kitchen front is applied to the vertical hood and can even be changed later. The result is a consistent and yet surprising image, which blends harmoniously into the overall appearance. „As soon as we saw the first results, we were immediately thrilled. Whether ceramic or glass fronts, matt or shiny: We offer a huge selection and succeed in integrating our Blaupunkt devices perfectly into Häcker kitchens.” >

— Avec cet appareil, nous pouvons montrer comment nous associons parfaitement les meubles de cuisine et les appareils électroniques », déclare Olaf Thuleweit, directeur de HK-Appiances, qui, avec sa hotte verticale 5DX89760, présente une innovation aux journées portes ouvertes. Ce produit est bien plus qu’une hotte aspirante sophistiquée. « Nous avons réussi à parfaitement harmoniser le design et la fonctionnalité. Lorsque les nouvelles façades en céramique ont été développées chez Häcker Küchen, « nous étions également très enthousiasmés. Nous avons alors longuement réfléchi sur la manière dont nous pourrions adapter ce thème à notre parc d’appareils, M. Thuleweit d’expliquer. Le résultat a été une hotte verticale qui offre un Multi-Control tout en étant assortie à la couleur de la cuisine. « À partir d’un Panel System, le client final peut choisir entre 20 façades, toutes au même prix » Olaf Thuleweit d’ajouter. Le matériau utilisé pour les façades de la cuisine est posé sur la hotte verticale et peut même changé ultérieurement. Au final, on obtient un ensemble homogène mais surprenant, en harmonie avec l’approche générale. « Nous étions très contents des premiers résultats. Qu’il s’agisse de façades en céramique ou en verre, mattes ou brillantes, nous proposons un assortiment très varié et arrivons à intégrer nos appareils Blaupunkt de façon optimale dans la cuisine Häcker. >





The front system components are mounted on a very sturdy stainless-steel frame, which also ultimately makes it possible for the hood to operate and swing open in the same way as previous headless hoods. „Technically speaking, the end consumer is getting a modern hood here that delivers all of the finesse that’s demanded on the market today. It also has multi-control, so it can be controlled from the hob,” says Olaf Thuleweit who mentions a “really great idea and inspiring realisation”, if the 20 different fronts are now presented at the in-house exhibition in combination with the new vertical hood. If you are expecting this model to be in the high-end price range, you would be surprised. „We are offering this hood at a very attractive price, which is simply astonishing given the multitude of possibilities it offers”, says Olaf Thuleweit. It’s important for dealers to know when ordering the vertical hood that the customer can decide whether to get it in the colour of the respective kitchen or in black and that the front they have chosen to go with it has to be ordered.



Initial visualisations already show what kind of harmonious image can be created in the kitchen when, say, a ceramic front was chosen on the right and left for the wall cupboards, for example, and now the vertical hood also adopts the same colour and material. „We are looking forward to seeing all the astonished faces and visitors, who will be able to formulate their own idea from this genuine innovation at our in-house exhibition, which does not yet exist on the market,” says Olaf Thuleweit enthusiastically.

Les façades sont posées sur un robuste cadre en acier inoxydable, qui permet au final, que la hotte puisse être utilisée et déplacée comme c’est le cas avec les hottes tête libre actuelles. « Sur le plan technique, le client final a une hotte moderne, qui offre toutes les commodités exigées de nos jours sur le marché. Elle est par ailleurs équipée du système Multi Control qui permet de la piloter depuis la plaque de cuisson », ajoute Olaf Thuleweit qui parle d’une « excellente idée et d’une réalisation impressionnante » lorsque vingt façades équipées de la nouvelle hotte verticale seront présentées aux journées portes ouvertes. Si vous pensez que ce modèle se situe dans le segment de prix élevé, alors vous allez être surpris. « Nous proposons cette hotte à un prix très avantageux qui surprend lorsqu’on connaît toutes les options qu’elle offre », M. Thuleweit de continuer. Pour lui, il est important de savoir qu’à la commande de la hotte verticale, le client peut choisir dans un des coloris de la cuisine ou tout en noir, et que la façade sélectionnée doit être commandée en plus.



Des premiers aperçus montrent déjà quelle image harmonieuse naît dans la cuisine lorsqu’une façade en céramique a été choisie pour les meubles hauts à gauche et à droite et que la hotte verticale est également dans le même matériau et la même couleur. « Nous sommes impatients de voir les regards surpris des visiteurs qui pourront se faire leur propre idée de cette véritable révolution inédite pendant les journées portes ouvertes », Olaf Thuleweit d’ajouter avec enthousiasme.



FORMERLY BREEDING BULLS

AUPARAVANT UN TAUREAU REPRODUCTEUR



NOW KITCHENS

— „When we started in 2011, many came here just to see what happened to the house,” says Markus Tröndlin, who understands the curiosity. The building, built in 1792 and home to a breeding bull for many years, which was responsible for the offspring of all of the cows in the area, looks grandiose. A supermarket took it over in 1986, but had to close again shortly after. „Afterwards, the house fell into a kind of deep slumber for ten years before we bought, rebuilt and renovated it,” explains Tröndlin, who now manages the business with his wife, Sabrina. The result was a kitchen studio, which clearly went against the trend towards having as many kitchens as possible in smaller and smaller spaces. “Our initial plans allowed for easily double the number of kitchens, but we preferred to opt for more space” says the 46-year-old. >

AUJOURD’HUI DES CUISINES

— « Lorsque nous avons commencé en 2011, beaucoup de personnes sont venues pour seulement voir ce que la maison était devenue », déclare Markus Tröndlin qui peut bien comprendre cette curiosité au vu du caractère unique de cette bâtisse construite en 1792 et qui a hébergé pendant de nombreuses années un taureau en charge de la reproduction de toutes les vaches des environs. En 1986, elle est devenue un supermarché qui a fermé peu de temps après. « Ensuite, pendant dix ans, le bâtiment était abandonné avant que nous ne l’achetions et ne le rénovions », ajoute M. Tröndlin qui dirige aujourd’hui l’entreprise avec son épouse Sabrina. C’est ainsi qu’a vu le jour un showroom de cuisines qui est à l’opposé de la tendance actuelle d’exposer autant de cuisines que possible dans des espaces de plus en plus réduits. < >

17 kitchens are now spread across the historic premises, white and grey tones very much the focus when it comes to design. Customers are treated to tradition and modernity, old and new. “Even here in the very south of Germany, customers do not want to take any risks and buy colours that will suit trends for years.” They can choose from the entire Häcker Küchen portfolio. “We also used to work with another producer once upon a time, but decided to offer exclusively Häcker Küchen kitchens – and we are doing really well,” reveals Sabrina Tröndlin. Our customers appreciate the design, variety and also the value for money. Above all, studio operators appreciate the reliability and the service we provide. The Tröndlins have been working with Häcker Küchen since 1990 and have experienced times „when things were still possible that are unimaginable today.” However, they do not miss the old days. The product range has become too broad, too many wishes have been fulfilled. If you ask Markus Tröndlin what he feels is missing at Häcker Küchen today in order to be even more successful, he has to think for a long time and already, just by doing this, gives off a feeling of being generally satisfied. His kitchen studio has developed wonderfully in recent years, customers appreciate the lavish exhibits, the approach and the cooking courses offered here. Cooking is almost always done on and us-

ing Miele appliances, even though Blaupunkt appliances have also been on display here for a few months. “These appliances are perfect for rounding off our range”, explains the kitchen studio owner in the outermost south western tip of Germany. It’s not just Germans who buy here, but also lots of Swiss customers. For them, the journey over the border is worthwhile, even if the assembly work for German companies must be done in line with Swiss minimum wage requirements. “Our Swiss customers appreciate the quality of the Häcker Küchen kitchens and also notice Häcker as a brand,” says Markus Tröndlin. Although the amount of effort and expenditure for him and his team of seven is high due to the restrictive customs regulations, the Tröndlin kitchen studio already boasts more than 20 years of experience in handling Swiss projects. It does not matter if it’s German or Swiss customers who come into the special building in Kandern – they often only need to visit once. “We know today that customers like to take the right amount of time once and get all the information they possibly can. Then it’s just a question of details that are discussed in person less and less frequently, but usually by email,” says Markus Tröndlin and ponders this development for a moment. However, customers will come back at the latest when they participate in one of the many extraordinary cooking classes. >



Au début, nous prévoyions d’exposer le double de ce que nous présentons actuellement, mais au final, nous avons décidé de laisser plus d’espace, ajoute le quadragénaire. Désormais, 17 cuisines sont réparties dans ces espaces historiques où des tons blancs et gris dominent. Le client découvre une approche traditionnelle et moderne née du nouveau et de l’ancien. « Même chez nous dans le sud profond de l’Allemagne, les clients ne veulent prendre aucun risque et misent sur des couleurs intemporels ». Pour cela, ils peuvent faire le choix dans la totalité du catalogue Häcker Küchen. « Nous avons une fois travaillé avec un autre fabricant, mais au final nous avons décidé de travailler exclusivement avec Häcker Küchen, jusqu’ici sans regrets », avoue Sabrina Tröndlin. Les clients aiment le design, la variété, mais aussi le rapport qualité-prix. Le couple de propriétaire apprécie avant tout la fiabilité et le service.

Les Tröndlin travaillent déjà depuis 1990 avec Häcker Küchen et ont vécu une époque à laquelle « on pouvait encore se permettre beaucoup de choses qui sont aujourd’hui impensables ». Elle ne leur manque cependant pas car, l’assortiment s’est tellement développé que presque tout est possible. Lorsqu’on demande à Markus Tröndlin ce qui lui manque chez Häcker Küchen pour que ses affaires marchent encore mieux il doit réfléchir longtemps et semble plutôt satisfait. Son studio de cuisines s’est très bien développé au fil des années, les clients aiment l’exposition spacieuse, le contact et les cours de cuisine qui y sont proposés. On cuisine certes en grande partie avec des appareils Miele, mais depuis quelques mois, on peut également retrouver des appareils de la marque Blaupunkt. Ces appareils sont arrivés à point nommé pour compléter notre assortiment » ajoute le couple du sud-ouest de l’Allemagne. >



Markus and Sabrina Tröndlin looking forward to welcoming visitors in their kitchen studio.

Heureux d'accueillir leurs visiteurs; Markus et Sabrina Tröndlin dans leur showroom.

*Kitchens for the big kids :
If you come with your children,
you can relax in the play kitchen
to while away the time.*

*Une cuisine pour les petits:
si vous venez avec vos enfants,
ils pourront s'amuser dans la
cuisine miniature.*



Even more exclusive are the concerts that also take place in the historical building. This idea came about more through chance than anything. "When we were planning, a piano had been installed here - probably more for decorative purposes than anything else. We liked the idea so much that we said: If we can, then we will use this imposing instrument too", says Markus Tröndlin. The piano fitted perfectly in the building - as well as the 17 Häcker Küchen kitchens that "simply show what we, what the manufacturer in Rödinghausen is capable of. And above all what makes our customers happy."

Ici, la clientèle est allemande, mais avant tout suisse car pour cette dernière, acheter de l'autre côté de la frontière en vaut la peine, même si le montage par les sociétés allemandes est rémunéré selon le salaire minimum suisse. « Nos clients suisses connaissent la qualité des cuisines Häcker et tiennent en grande estime la marque Häcker Küchen. Malgré la réglementation douanière très restrictive qui complique le déroulement des opérations pour son équipe de sept personnes, le studio Tröndlin jouit désormais d'une expérience de plus de 20 ans dans la réalisation de projets en Suisse. Que ce soit des clients allemands ou suisses qui viennent jusqu'aux locaux atypiques de Kandern, cette visite reste souvent la seule. « Nous nous rendons compte aujourd'hui que le client ne prend qu'une fois le temps de se faire conseiller en détail. Ensuite, il ne s'agit plus de régler des détails, rarement face-à-face, mais plutôt par e-mail », ajoute Markus Tröndlin qui est un peu étonné de ce développement. Les clients reviennent cependant, par exemple pour participer à l'un des nombreux cours de cuisine, ou encore à l'un des concerts qui ont lieu dans la bâtisse historique. Pourtant, cette idée est le fruit du hasard. « Pendant la planification, nous avons placé un piano à queue, plutôt comme une décoration. L'idée nous a tellement plu que nous nous sommes dit: « pourquoi ne pas l'utiliser? »; explique Markus Tröndlin. Ce piano à queue s'accorde parfaitement avec le bâtiment, tout comme les 17 cuisines Häcker qui « montrent ce dont nous sommes capables à Rödinghausen, et surtout, ce qui rend nos clients parfaitement satisfaits. »



LIQUID FUNDRAISING CAMPAIGN

*Water as a part of
sustainability management*

UNE CAMPAGNE DE LEVÉE DE FONDS FLUIDE

*L'eau comme un aspect de la
gestion durable*

Water that does good: „Social“ mineral water from the Viva con Agua water initiative works like a liquid fundraising campaign: Each bottle has the effect of a flyer and transports the idea behind Viva con Agua out into the wider world. Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. is non-profit organisation committed to ensuring that everyone in the world has access to clean drinking water. In order to achieve this aim, Viva con Agua promotes various projects and campaigns both at home and abroad. The water projects they support are sustainable and always include sanitation and hygiene components to ensure that there is access to clean drinking water. VcA inspires people about the global issue of drinking water in Germany and in countries where the projects are taking place. Among other things, Viva con Agua is leading an influencer campaign on social media with the help of big names from the world of music, media and sport in order to draw attention to the initiative using the statement that “water is a human right”. Häcker has been offering Viva con Agua mineral water for a year (addition to the 2017 in-house exhibition) in its seminar rooms and at its events. Even the beverage dispensers for employees in the break areas stock them. VcA mineral water does a lot of good in contrast to conventional mineral water as we know it. And the issue of social responsibility, sustainable activity and setting a good example is important for Häcker. Häcker Küchen runs a sustainability management system with many facets that produce a great overall picture. For Häcker, it makes sense to start with mineral water and to always refine CSR activities even further.

By buying mineral water, Häcker hopes to contribute to getting more people access to clean drinking water and to inspire people to get behind this exact mission. The bottles are conversation starters. And it's by no means a given that everyone knows the idea behind it all.

“We want as many companies as possible to switch to an initiative such as Viva con Agua, not just so that large corporations stop operating on the principle of maximising profit, but so that non-profit organisations such as VcA are supported in their activities,” says Gisela Rehm, Head of Marketing at Häcker Küchen. Together we can bring this idea to fruition...

L'eau qui fait du bien : l'eau minérale sociale de l'initiative « Viva con Agua » fonctionne comme une campagne de récolte de fonds liquide : « chaque bouteille a la puissance d'un tract et transporte la motivation du projet « Viva con Agua » dans le monde entier. « Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. » est une association à but non lucratif qui œuvre pour que tout le monde ait accès à de l'eau potable. Pour atteindre cet objectif, Viva con Agua subventionne divers projets et actions nationaux et internationaux. Les projets d'approvisionnement en eau subventionnés sont durables et comprennent également les composants d'approvisionnement en produits sanitaires et d'hygiène afin de garantir l'accès à une eau potable. VcA sensibilise les personnes en Allemagne et dans les pays où sont lancés les projets à la thématique globale de l'eau potable. Sur le Web social, Viva con Agua mène entre autres une campagne d'influence avec des noms connus de la musique, des médias et du sport, afin d'attirer l'attention à l'initiative sous le slogan « Water is a human right ».

Depuis un an, (début des journées portes ouvertes 2017), Häcker propose l'eau minérale de Viva con Agua pour les salles de conférences et les événements. Même les distributeurs de boissons dans les zones de repos des collaborateurs en sont équipées. L'eau minérale VcA fait beaucoup de bien comparé à de l'eau minérale classique. Et pour Häcker, le thème de la responsabilité sociale, de l'action durable et le rôle de modèle sont très importants. Häcker Küchen effectue une gestion de la durabilité pour laquelle de nombreuses facettes donnent un grand ensemble. Ainsi, pour nous, il est logique de commencer par l'eau minérale et, par la suite, de continuer de diversifier les activités RSE.

Avec l'achat de cette eau minérale, Häcker veut participer à l'approvisionnement en eau potable de plus de personnes et à sensibiliser à cette cause car ces bouteilles font parler d'elles et tout le monde ne connaît pas l'idée qui se cache derrière.

« Nous souhaitons qu'autant d'entreprises que possible optent pour une initiative telle que Viva con Agua afin que les grands groupes ne misent pas seulement sur la maximisation des profits, mais pensent aussi à soutenir les initiatives des organisations telles que VcA » déclare Gisela Rehm, Responsable Marketing chez Häcker Küchen. Parlons-en ensemble dans le monde entier...

Through the monsoon

À travers la mousson

Häcker Küchen
in Kathmandu
Häcker Küchen
à Katmandou



— Wooden furniture is quite rare in Nepal. “Temperatures reach up to 30 degrees here and the humidity is very high, especially during the monsoon season from May to September. This causes things to start warping, or mould sets in,” says Paula Werner, an employee at the German Embassy in Nepal’s capital city Kathmandu. However, she now makes her tea with the other nine ‘delegates’ from Germany, in one of two kitchenettes made primarily from wood. “We launched a public call for tenders for these kitchens and Häcker Küchen was awarded the contract,” explains the embassy worker. At the same time, it’s not so easy to bring large pieces of furniture such as these into the small country. Though Nepal valiantly battles enormous challenges, the customs regulations are not simple and even the logistics are not comparable to European capabilities. Nevertheless, both kitchens – plus another one on top – managed to get to Kathmandu and reach their destination. There is now a larger kitchen in the private rooms of the German ambassador, Roland Schäfer. The Germans in the diplomatic service greatly enjoy classical and understated design. White front panels and silver fittings. Because it’s not just the people who currently work here who have to like them, but also the people who will work here in the future, when the others have moved away and are working in another embassy somewhere else in the world. The work is always divided into two parts. On the one hand, there’s the service area. This is where matters relating to visas and lost passports are dealt with. >

— Les meubles en bois sont assez rares au Népal. « Nous avons actuellement pendant les mois de la mousson de mai à septembre des températures qui atteignent plus de 30 degrés et une humidité de l’air très élevée. Des déformations apparaissent ici et là ou des moisissures se développent » déclare Paula Werner, collaboratrice de l’ambassade de la République fédérale d’Allemagne à Katmandou, la capitale du Népal. Pourtant, elle se prépare à présent avec neuf autres « détachés » venus d’Allemagne une tasse de thé dans une des deux cuisines des bureaux construites principalement en bois. « Nous avons fait un appel d’offre pour ces cuisines et c’est Häcker Küchen qui a remporté le contrat » explique la collaboratrice de l’ambassade. Ce n’est pourtant pas facile d’importer de grands meubles comme ceux-ci dans ce petit pays. Le Népal fait certes courageusement face à d’énormes défis mais les réglementations de la législation douanière ne sont pas simples et la logistique n’est pas non plus comparable aux possibilités européennes. Cependant, les deux cuisines ainsi qu’une autre ont trouvé la voie vers Katmandou et atteint leur destination. Une plus grande cuisine est à présent installée dans les appartements privés de l’ambassadeur d’Allemagne, Roland Schäfer. Dans le design, les allemands en mission diplomatique ont misé sur le classicisme et la discrétion : des portes blanches et des poignées argentées. En effet, ces cuisines ne doivent pas seulement plaire à ceux qui travaillent actuellement à l’ambassade mais aussi à ceux qui y viendront à l’avenir pendant



que les premiers seront déjà rentrés ou partis dans une autre ambassade quelque part dans le monde. Leur travail cependant est toujours séparé en deux parties. Il y a d’une part le secteur des services. C’est là qu’on s’occupe des questions de visa et des passeports perdus. On y trouve un conseil légal tout comme un service général pour les allemands qui vivent au Népal.

Cela peut même aller jusqu’à les loger et les assister comme ça a été le cas en 2015 pour 100 allemands après le grave tremblement de terre. D’un autre côté, l’ambassade représente l’Allemagne au Népal et entretient le contact avec le pays hôte. Les visiteurs de la politique, de la société et de l’économie y trouvent ici les bonnes relations. En même temps, l’ambassade de >

Legal advice is also provided here, as well as general services for Germans living in Nepal. This can go as far as what happened in 2015, when 100 Germans were given shelter and looked after at the embassy grounds following the devastating earthquake. On the other hand, the embassy represents Germany in Nepal and maintains contact with the host country. Visitors from the sectors of politics, society and economics can find the right connections here. At the same time, a lot is achieved by the Germany Embassy in the way of development cooperation in countries such as Nepal. Alongside the ten Germans, 20 Nepalese colleagues also work at the embassy in Kathmandu. They of course also use both of the new kitchens, which have been fully equipped with Blaupunkt built-in appliances. Whether it's on the hob, microwave or fridge – all around, the little blue dot indicates which appliances have been installed here. “So far, all of

the staff members are really happy with the kitchen,” says Paula Werner, who otherwise almost exclusively works on office furniture made from metal. Indeed, the PUR adhesive from Häcker Küchen, known under the label PUResist, offers optimal protection for front panels, worktops and the main body, against the penetrating humidity – even in spite of the high temperatures. Longevity is therefore guaranteed even in countries like Nepal, where the night-time temperatures in winter can also drop below freezing.

It's not just the material that's important, but also the installation of the kitchen. “The three kitchens were assembled by one local company. Afterwards, a Häcker Küchen representative once again inspected everything here so that we could get started without any worries,” explains Paula Werner.

Built-in appliances from Blaupunkt ensure that things can be cooked and chilled here, and hot air can also be extracted.

Les appareils de cuisine de Blaupunkt garantissent la cuisson, le refroidissement et l'aspiration de l'air chaud.



If you take a look out of the window of the kitchenette, you'll see German flags blowing in the warm wind.

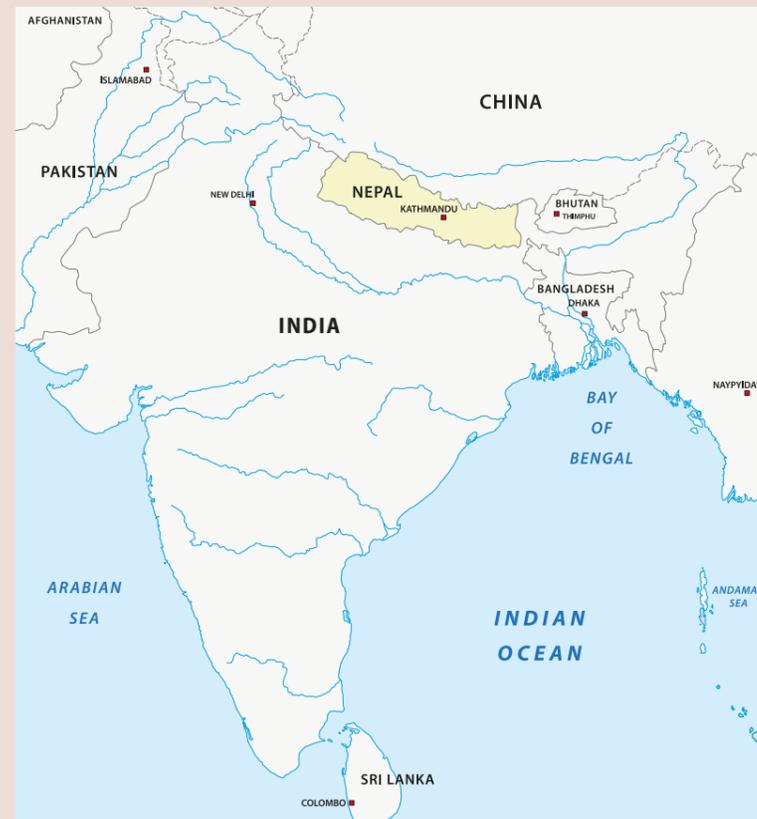
Qui jette un coup d'œil par la fenêtre de la cuisine peut voir le drapeau allemand flotter dans le vent chaud.

la République fédérale d'Allemagne travaille pour une collaboration de développement justement dans les pays comme le Népal. En plus de dix allemands, ce sont aussi 20 collègues népalais qui travaillent à l'ambassade à Katmandou. Bien sûr, ils utilisent eux aussi les deux nouvelles cuisines qui ont été entièrement équipées d'appareils Blaupunkt. Plaques électriques, microondes ou réfrigérateur – le petit point bleu indique partout les appareils qui ont été montés ici. « Tous nos collègues sont jusqu'à présent très satisfaits de la cuisine » déclare Paula Werner qui travaille sinon presque exclusivement sur des meubles de bureaux fabriqués en métal. La colle PUR des cuisines Häcker, connue sous le nom de PUResist, offre une protection optimale contre la pénétration de l'humidité au niveau des façades, ainsi que des plans de travail et des corps de meuble, et ce malgré les températures élevées. Une longue durée de vie est ainsi garantie même dans les pays comme le Népal où les températures peuvent chuter en-dessous de zéro l'hiver.

Ce n'est alors pas seulement les matériaux mais aussi la construction de la cuisine qui sont importants. « Les trois cuisines ont été montées par une entreprise locale. Un représentant de Häcker Küchen a ensuite encore une fois tout contrôlé pour que nous puissions les utiliser sans soucis » a expliqué Paula Werner.

Nepal is still a country, dominated by strict import and customs regulations.

Le Népal reste un pays dominé par une réglementation stricte des importations et des douanes.





WORK & TRAVEL KATHMANDU

One giant bazaar of a city. Those who arrive in Kathmandu need a certain amount of time to get their bearings. In particular, the historic city centre has a confusing network of little alleyways overflowing with shops and stalls. In contrast, the numerous spiritual places offer tranquillity, and are almost deserted early in the morning and late at night. It's best to explore Kathmandu by foot, let yourself drift around, don't be too adventurous when it comes to food, and book a trekking tour to escape the hustle and bustle of the city and explore the beautiful surroundings.

Une ville comme un bazar géant. Celui qui arrive Katmandou a tout d'abord besoin d'un peu de temps pour s'y retrouver. La vieille ville en particulier est un labyrinthe de ruelles surchargées de magasins et de stands. De nombreux endroits spirituels promettent par contre du calme, en particulier tôt le matin et tard le soir quand ils sont vides de monde. Le mieux est d'explorer Katmandou à pieds, de se laisser entraîner, de ne pas se montrer trop curieux de nouveautés pour la nourriture et de réserver en plus une virée de trek pour fuir l'effervescence de la ville et découvrir ses magnifiques environs.

Facts & Figures

Official language: Nepalese
 Currency: Nepalese rupee
 Area: 50.7 km²
 Population: 975,453

Données & faits

Langue officielle : népalais
 Devise : roupie népalaise
 Superficie : 50,7 km²
 Population : 975 453



The Old House

At some point, all the hustle and bustle, hecticness, sounds and colours become tiring, and you just want to eat and enjoy your food in peace. "The Old House" is the perfect location for this - an oasis of tranquillity. As a starter, opt for little caramelised spare ribs, followed by a rack of lamb. Finally, treat yourself to some home-made macarons. However, above all, indulge in peace and quiet and a chance to wind down - so you're ready to reimmerse yourself in hectic Kathmandu.



Il arrive un moment où on est lassé du trouble, de l'effervescence, des bruits et des couleurs et où on veut tout simplement manger tranquillement et savourer son repas. « The Old House », la vieille maison, est une oasis de calme idéale ici. On choisit en entrée de petites côtelettes de porc caramélisées, on continue avec un carré d'agneau pour s'offrir enfin des macarons maison. Mais on s'y offre surtout du calme et un ralentissement, pour se replonger ensuite à nouveau avec plaisir dans l'effervescence de Katmandou.

The Old House
 Durbar Marg
 Kathmandu 44600
 Nepal

Opening hours
 Daily 10am-11pm

Horaires d'ouverture
 Tous les jours
 de 10h00 à 23h00

Pastapur

If you have to choose a place in Kathmandu where you can eat, sleep and enjoy great wine, then you should check in to Pastapur. This location has a total of three rooms decorated in a conservative style. Those who spend the night here can order an antipasti platter in the evening and indulge in a pizza at lunchtime, the toppings for which are, of course, decided by the kitchen depending on the season. In the evenings, they can sit in the piano bar with a glass of wine and think to themselves: Kathmandu can really be this small. S'il fallait choisir un endroit à Katmandou où habiter, manger et savourer un bon vin, il faudrait alors s'installer à Pastapur. On n'y trouve que trois chambres décorées plutôt sobrement. Qui y passe la nuit se commande le soir une assiette d'anti-pasti, s'offre à midi une pizza garnie par la cuisine selon la saison et s'assied le soir au piano-bar avec un verre de vin en pensant : Katmandou peut être si petite.

Pastapur
 Ekantakuna Rd
 Patan 44600
 Nepal

www.pastapur.com



La Casita De Boudhanath

Casting a bird's eye view over the city - here, you can do just that. Those who manage to bag themselves a space on the roof terrace will not just enjoy the Spanish food but, above all, an atmosphere with a far-reaching view. Again: Pay attention to dishes labelled "hot". Spicy here is considered extremely spicy by European standards, and barely edible. Laisser errer son regard à vol d'oiseau au-dessus de la ville, c'est justement ce qui est possible ici. Qui a pu mettre la main sur une place en terrasse ne savoure par seulement la cuisine espagnole mais aussi et surtout une atmosphère avec de vastes horizons. Ici aussi : attention quand les plats sont indiqués « hot ». Ce qui est appelé épicé ici est extrêmement fort pour les européens et à peine mangeable.

La Casita De Boudhanath
 6 Boudhanth
 Kathmandu 44600
 Nepal

Opening hours
 Sun-Fri 12.30pm-9.30pm

Horaires d'ouverture
 Du dimanche au vendredi
 de 12h30 à 21h30



SlightLift

↑ slide ↗ lift ✨ lights on

LA COMBINAISON PARFAITE

OUTSTANDING COMBINATION

— Having already won the „Iconic Award 2018 - Innovative Interior“ for its innovative and holistic presentation at the beginning of this year, SlightLift has now also been awarded the „Red Dot Award 2018 Honourable Mention“.

With its unique combination of design and function, the unprecedented wall unit option by Häcker Küchen convinced the discerning design judges and thus proved the international attention it attracted at this year's EuroCucina in Milan was deserved: Based on an idea from furniture designer Jochen Flacke, with the SlightLift wall unit, Häcker has launched a unique product onto the market, which, with its extraordinary appearance and functionality, combined with atmospheric lighting technology, will be an absolute eye-catcher in the kitchen. It was therefore clear to the judges that SlightLift represents a particularly successful aspect of creative design work and was therefore awarded the globally renowned quality and design seal „Red Dot Award 2018 Honourable Mention“.

— Après avoir remporté l' « Iconic Award 2018-Innovative Interior » en début d'année pour sa présentation innovante et complète, SlightLift s'est également vu attribuer le « Red Dot Award 2018 ».

Grâce à une association unique de design et de fonctionnalité, le nouveau modèle de meuble haut de Häcker Küchen a pu convaincre le très strict jury de design et démontrer ce qui avait cette année attiré l'attention internationale au salon EuroCucina à Milan : avec le meuble haut SlightLift de Häcker basé sur une idée du concepteur de meubles Jochen Flacke, Häcker a mis sur le marché un produit qui, grâce à un visuel et une fonctionnalité exceptionnels associés à un système d'éclairage d'ambiance, attirera tous les regards dans la cuisine. Pour le jury, il était alors clair que SlightLift représentait un aspect particulièrement réussi d'un travail de conception et devait être récompensé d'un label de qualité et de design connu dans le monde entier, le « Red Dot Award 2018 Honourable Mention ».



reddot award 2018
honourable mention



LE MONDE CHEZ SOI

Le parcours que les plus jeunes visiteurs de la fête estivale de Häcker Küchen ont entamé était sans aucun doute, plutôt vacillant. Mais la vue qui s'offrait à l'arrivée était la meilleure des récompenses pour cet exploit acrobatique. Le chemin, à travers escalade, travail sur soi et confiance en son harnais de sécurité a clairement plu aux jeunes filles et garçons présents. >

AT HOME WORLDWIDE

The road was already a bit rocky, especially for the youngest visitors to this year's Häcker Küchen summer festival. But it was not just the view that came later that was worth the balancing act. The journey there, climbing, overcoming oneself and trusting in the safety wires also gave the boys and girls great joy. >



The food truck crews had their hands full in order to provide enough food for about 2000 guests.

Les équipages des camion-restaurant ne se sont pas ennuyés avec les 2000 invités environ à rassasier.

Even the “grown-ups” among the 2,000 visitors got their money’s worth. They measured their strength and ability in the milking competition on a cow model, showed their skills on the XXL table football appropriately for the location at the Häcker-Wiehen stadium and, above all, enjoyed the cuisine on offer. Under the motto „At home worldwide“, which is otherwise reserved for Rödninghausen kitchens, employees and their families were able to stroll from continent to continent and choose from a variety of local food and drinks. The food trucks were lining up: At the Häcker-Wiehen stadium, there were fish sandwiches and sausages and chips, cocktails were mixed, waffles were cooked on sticks, burgers and noodles were fried and many other types of food and drink were prepared using recipes from all over the world. “We are at home all over the

world with our kitchens - and this trend is increasing”, said owner Jochen Finkemeier, who was delighted that this internationality was being reflected at the summer festival. As a big thank you to all of our staff, who are responsible for our excellent results and best prospects last year, we decided to throw this summer party, which has long since become tradition at Häcker Küchen. The topic of producing kitchens took a back seat here. The football World Cup was discussed, people kept an eye on their children as they tore about in the bouncy castle, had their hair braided with colourful strands or tried their luck at “digging for diamonds”. With sumo rings and sack races, it was old against young - only on the high wire course was it just the youngest ones. The tour through the air appeared a tad unstable, which was probably why the boys and girls had so much fun on it.

— Même les plus «grands» des près de 2000 visiteurs ont passé un moment inoubliable. Ils ont pu mesurer force et adresse pendant le concours de traite sur un modèle de vache, montrer leur savoir-faire sur le baby-foot XXL installé au stade Häcker-Wiehenstadion, mais aussi se régaler. Sous le slogan « Le monde chez soi » normalement réservé aux cuisines venant de Rödninghausen, les collaborateurs et leurs familles ont pu parcourir les continents et déguster des plats et des boissons typiques de ces dernières. Les foodtrucks se suivaient, l’un après l’autre : sur toute l’étendue du stade Häcker-Wiehenstadion, on pouvait déguster des sandwichs au poisson et des saucisses grillées, plus loin on mixait des cocktails ou on préparait des gaufres sur des bâtonnets, des hamburgers, des nouilles sautées, et beaucoup d’autres plats et boissons du monde entier. « Nos cuisines se sont établies partout dans

le monde entier, et la tendance est croissante », déclarait Jochen Finkemeier qui se réjouissait que cette internationalité se reflète également à la fête d’été. L’édition de cette année était également destinée, comme la tradition le veut désormais chez Häcker Küchen, à remercier l’ensemble du personnel pour d’excellents résultats et les meilleures perspectives au cours de l’année précédente. Ici, on ne parlait plus conception de cuisine. mais plutôt coupe du monde de football. Les parents regardaient leurs enfants s’amuser dans le château gonflable ou pendant qu’ils s’amusaient à tresser des mèches multicolores dans leurs cheveux ou à chercher des diamants. Dans les rings de Sumo ou pendant la course en sac, on a même eu droit à un combat des générations. Les jeunes ne sont restés entre eux que pour le parcours d’acrobranche qui s’est révélé un peu trop vacillant pour les anciens.

There were two types of table football to play. In XXL or on a normal table football.

On pouvait jouer soit au baby-foot normal soit à la variante XXL.





Passion for quality

— What is important for customers who have chosen a Häcker kitchen? The high standard of quality is clearly paramount. „In order to be able to offer this all the time, we continually scrutinise our products and consistently develop them. Quality management is very important to us as a result,” explains Stefan Möller, manager at Häcker Küchen, who is also responsible for quality. Our employees in these areas consider themselves primarily to be ser-

vice providers within their own company “Of course, some people in manufacturing will say we’re looking into this a bit too deeply. But that’s precisely the point. Only when we cast a watchful eye, scrutinise processes and put materials and products through their paces, can we ensure that we meet our quality standards and, consequently, those of our customers,” adds Thomas Spilker, Head of Quality Management at Häcker Küchen. >

De la passion pour la qualité

— Qu’est-ce-qui est important pour les clients qui optent pour une cuisine Häcker? C’est sans aucun doute avant tout la qualité supérieure. « Pour pouvoir garantir cette qualité sur le long terme, nous perfectionnons continuellement le produit. C’est la raison pour laquelle la gestion qualité a une aussi grande importance chez nous », explique Stefan Möller, gérant de Häcker Küchen et également responsable qualité. Les collaborateurs de ce service se considèrent avant tout comme prestataires de services dans leur propre entreprise. « Certains en production pensent bien entendu que nous cherchons la petite bête, mais c’est

exactement de cela qu’il s’agit. Ce n’est que si nous gardons un œil vigilant sur tout, que nous mettons en cause les processus et les matériaux et que nous analysons les produits dans les moindres détails que nous pouvons être sûrs de répondre à nos exigences en matière de qualité et donc à celles de notre clientèle“, selon Thomas Spilker, Directeur de la gestion qualité chez Häcker Küchen d’ajouter.

À propos de contrôle: une caractéristique qui n’est pas seulement importante dans le secteur de l’exportation est la résistance des meubles de cuisine à la vapeur d’eau. >

Julian Helweg takes a first look at the state of the test objects after the check

Julian Helweg jette un premier coup d’œil sur l’état des échantillons après le contrôle



Regarding checks: One feature that's particularly important, not only in the export sector, is the kitchen furniture's resistance to water vapour. „You have to envision that a kitchen will be shipped by container to a country in Southeast Asia where it will sit in the harbour for several days in the extreme heat and humidity of the blazing sun – the fronts and body must be of extremely high quality to be able to withstand that. “It's also important to us at this point that we do not solely rely on information provided by the suppliers, but that we also set our own standards,” adds Stefan Möller. For this reason, we developed our own test facility so we can carry out tests under real-life conditions. „We developed a standard-based test device here that allows us to expose the front and body material to water vapour,” explains Thomas Spilker. This test facility, where kitchen parts are „suspended“ before the water vapour rises up past them, was tested for weeks until it went into production. This substantial investment in testing capacities takes one aspect of sustainability management into account, which is thematically summarised at Häcker Küchen under the umbrella of PUPResist. „We want to meet the high standards of PUPResist that we set ourselves and work in partnership with our suppliers to ensure that we work with the very best materials to meet these requirements. We therefore decided to let our suppliers use our testing facilities for free,” explains Thomas Spilker. A test standard that ensures the promised quality can be maintained and even exceeded must be met. The people responsible for quality control at Häcker Küchen are usually employed in the manufacturing process itself – so they know what is important, where the potential for development lies and which measures are required to improve the level of quality even further. All the experts and engineers don't just step in once production starts. „We are also involved in new developments and adjustments to the manufacturing process”, >

An digital microscope is used to detect the smallest blemishes in the surface finish

Le microscope digital permet de détecter même les imperfections les plus minimes sur la surface



« Imaginez qu'une cuisine soit expédiée par container en Asie du Sud-Est et doive y rester pendant plusieurs jours dans un port sous un soleil de plomb et dans une atmosphère très humide. Les façades et le corps doivent être d'excellente qualité pour pouvoir y résister. « Pour nous, il est en outre important de ne pas nous fier uniquement aux informations du fournisseur, mais d'établir nos propres normes », Stefan Möller d'ajouter. C'est la raison pour laquelle nous avons mis sur pied un banc d'essai qui nous permet d'effectuer des tests dans des conditions réelles. « Nous avons développé un dispositif de contrôle normatif qui nous permet de vaporiser les matériaux des façades et du corps », déclare Thomas Spilker. Ce banc d'essai dans lequel les composants de la cuisine sont « suspendus » avant que la vapeur ne monte a été testé pendant des semaines avant d'être appliqué en série. Cet investissement considérable dans la capacité de contrôle tient compte de la gestion de la durabilité, regroupée chez Häcker Küchen sous la thématique PUPResist. « Nous voulons répondre à la norme stricte de PUPResist que nous nous sommes nous-même fixée et travailler en collaboration avec nos fournisseurs afin de recevoir des matériaux parfaits qui sont conformes à ces exigences. C'est la raison pour laquelle nous avons décidé de mettre nos bancs d'essai gratuitement à la disposition de nos fournisseurs, M. Spilker d'expliquer.

L'objectif est de créer un banc d'essai qui permet de maintenir et même d'aller au-delà de la qualité promise. Les personnes en charge de la qualité chez Häcker Küchen viennent la plupart du temps de la production, Elles connaissent donc les enjeux, le potentiel de développement, et savent quelles mesures doivent être prises pour améliorer la qualité. Maîtres-artisans et ingénieurs n'interviennent pas seulement en cours de production. « Nous intervenons également lorsque de nouveaux produits sont développés ou en cas de changements dans la production », ajoute Thomas Spilker. Il sait que son travail et celui de son équipe est reconnu par les collègues et que ces derniers ont compris à quel point il est important qu'ils travaillent ensemble. « Notre devise est : en cas de doute, on choisit la qualité ». C'est aussi celui de la gestion qualité qui doit également souvent faire face à des changements à la suite de nouvelles réglementations. « La modification des normes et des réglementations entraîne par exemple l'augmentation de la teneur en matériaux recyclés à utiliser dans la production, ce qui met toujours devant de nouveaux défis en matière de qualité », M. Möller d'ajouter. La mission consiste donc à trouver des moyens de respecter la réglementation d'une part et de livrer la qualité exigée d'autre part. « Ceci est bien entendu un travail délicat qui engendre toujours de nouvelles difficultés auxquelles nous devons faire face », >



PUResist

water protection system

PUResist guarantees the highest quality characteristics: As a result, the edges of kitchen furniture by Häcker are water-repellent, robust and look fantastic thanks to the invisible joints. The adhesion is free from formaldehyde and solvents!

PUResist offers

- protection against moisture penetration, e.g. in the cooking and sink area
- stronger adhesion between composite wood and edges
- a fantastic appearance thanks to the so-called zero-visibility joints
- the best quality features on all edges

PUResist garantit des caractéristiques de qualité les plus strictes : les bords des meubles de cuisine Häcker sont ainsi étanches, résistants, et une excellente finition grâce au système de joints invisibles. L'encollage est exempt de solvants et de formaldéhyde.

PUResist offre

- une protection contre la pénétration de l'humidité, par ex. sur la plaque de cuisson ou au niveau de l'évier
- une adhérence renforcée entre le bois et le chant
- une excellente finition grâce au système de joints invisibles
- d'excellentes caractéristiques de qualité sur tous les chants



PURemission

air protection system

Wood contains formaldehyde naturally. This also reaches the outside surfaces in small quantities. Häcker Küchen takes this fact into account: Häcker is currently one of the largest kitchen furniture manufacturers at which wood materials have the lowest possible emissions! By carefully and responsibly selecting wood materials and suppliers, it was possible to convert the entire range as early as September 2017 and to process exclusively wood materials, in which the formaldehyde content was drastically reduced. We remained largely below the European standard and the high American standards were met to 100 percent.

PURemission therefore stands for clean indoor air and quality of the highest order.

Le bois contient naturellement du formaldéhyde. Celui-ci parvient en petite quantité à l'extérieur. Häcker Küchen prend ce fait en compte : Actuellement, Häcker est l'un des plus grands fabricants de cuisines dont tous les types de bois ont le taux d'émission est le plus faible! Grâce à une sélection méticuleuse et responsable des types de bois et des fournisseurs, nous avons réussi déjà en septembre 2017 à remplacer l'ensemble de l'assortiment et à ne traiter que des bois dont la teneur en formaldéhyde a été considérablement réduite. Nous sommes en grande partie en-dessous de la norme européenne et répondons à 100 % aux très strictes normes américaines.

PURemission symbolise ainsi un air ambiant pur et une qualité de niveau supérieur.

says Thomas Spilker. He knows that he and his team are acknowledged by colleagues, that the importance of cooperation has been instilled in everyone. „Our motto is: in case of doubt, opt for quality,” according to the mantra of quality management, which also has to respond frequently to changes that occur as a result of new statutory regulations. „Changing standards and legislation lead to, for example, increases in the percentage of recycled material used during manufacturing. This constantly presents us with new challenges when it comes to the issue of quality”, says Stefan Möller. The task was to find ways of simultaneously complying with legal provisions on the one hand and delivering the quality needed on the other. „This is of course a balancing act that continually throws up new challenges”, acknowledges Thomas Spilker, who also recognises that “we have always mastered this and will continue to do so. We remain equally true to our emphasis on quality and the pursuit of continuous improvement”. Not only engineering know-how is required to achieve this: „The pure theoretical side on its own is of no use to us. We need to be able to analyse practically”, explains Thomas Spilker, who continually demands a mix of engineering knowledge and entrepreneurial action combined with sound judgement from his employees.

The importance given to quality management at Häcker Küchen today is also visible elsewhere in the company: „When new ideas are put forward and discussed, Mr Spilker always takes a seat at the table – and has a right to veto”, adds Stefan Möller.

This is all kept secret from customers. “For us, it’s important that we offer the quality we promised to the customer and keep a close eye on every product that leaves our company”, underlines Thomas Spilker, who will continue to ensure with his team in the future that quality is one of the cornerstones of performance at Häcker Küchen.

avoue Thomas Spilker qui sait cependant que « nous avons toujours su les surmonter et continuerons. Nous restons fidèles à notre orientation qualitative tout en cherchant toujours à nous améliorer. » Pour cela, ce ne sont pas que des connaissances en ingénierie qui sont requises : « le savoir purement théorique ne nous sert à rien. Nous devons être en mesure d’effectuer des évaluations pratiques », ajoute M. Spilker qui attend de ses collaborateurs un mix de connaissances techniques et d’esprit d’entreprise et de discernement.

Aujourd’hui, un autre domaine permet de souligner la grande importance de la gestion qualité au sein de Häcker Küchen. « Lorsque des nouveautés sont présentées et qu’on en discute, M. Spilker est toujours présent et dispose d’un droit de veto », Stefan Möller d’ajouter.

Le client ne perçoit rien de tout cela. « Pour nous, ce qui est important c’est que le client reçoive la qualité qui lui a été promise et que nous gardions un œil vigilant sur tous les produits qui quittent notre usine », souligne Thomas Spilker qui veillera également à l’avenir à ce que la qualité reste l’un des piliers de l’efficacité de Häcker Küchen.



Bastian Bäumer and Thomas Spilker analyse the quality development after a complete series of tests.

Bastian Bäumer et Thomas Spilker analysent le développement qualité après une série complète d’essais.

What to expect in issue no. 15
Ce qui vous attend dans la 15e édition

In-house exhibition

A retrospective look into
the future

It won't be long until all the new innovations recently presented at the in-house exhibition are available. We will show you again in detail the various innovations that have been exhibited, how they can be presented in their own studio exhibitions and the technical finesse you can now use to win over your customers.



Exposition interne Retour sur l'avenir

Dans très peu de temps, toutes les nouveautés qui ont été présentées aux journées portes ouvertes seront disponibles. Nous vous présentons encore une fois en détail quelles nouveaux produits ont été exposés, comment vous pouvez les mettre en scène dans votre propre showroom, et avec quelles innovations techniques vous allez pouvoir convaincre vos propres clients.

Kitchen studio

No limits
(or borders)

Giovanni Mantovani's kitchen studio is located directly on the border between Switzerland and Italy - and attracts customers from both countries in equal measure. There, as of recently, you can also find out more about the extensive range of e-appliances offered by Blaupunkt kitchens, which was not only integrated into the programme, but most notably into the impressive in-house exhibition.



trouve directement à la frontière entre la Suisse et l'Italie et attire les clients des deux pays. Ceux-ci peuvent depuis peu s'informer sur le parc d'appareils des cuisines Blaupunkt qui a été intégré non seulement dans le catalogue, mais aussi dans l'impressionnante espace d'exposition.

Un showroom sans frontières

Le showroom de Giovanni Mantovani se

Better safe than sorry *Double pour mieux tenir*

From power requirements to accessories – the new **Blaupunkt Professional Catalogue** leaves no questions behind.

*De la puissance raccordée aux accessoires – le nouveau catalogue **Blaupunkt Professional** répond à toutes les questions.*



Top secret:
Information for
retailers only

Top secret: des
informations destinées
uniquement aux
revendeurs

With tasty recipes
for end customers
Avec de délicieuses
recettes pour les clients
finaux

Compact and tasteful – the **Blaupunkt End Customers Catalogue** brings the world of Blaupunkt to customers homes.

*Compact et savoureux – le catalogue **Blaupunkt pour clients finaux** apporte les mondes de Blaupunkt chez vos clients.*

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

BLAUPUNKT

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:

august 2018

