WORK

kitchen. stories. N°17

Häcker
kitchen.germanMade.

Dear readers.

The motto of this year's in-house trade show is "**All About Family**" and preparations are already in full swing.

Häcker is – in the truest sense of the phrase – a family business. We are characterised by values such as trust, closeness, fairness, partnership and cohesion. And at present, these very values are experiencing a form of renaissance. It corresponds to the age-old image of the kitchen as the centre of one's life together with others. Since we all spend a lot of time with our families, we're delighted to welcome you to Rödinghausen in September as part of the Häcker family.

In this edition of Work, we have lots more exciting topics for you. Learn about our Design & Trend Forum, which we hosted in April. Over 200 guests attended this new event format from Häcker with great interest. Sensuous room fragrances and professional fragrance management, design trends and interior design, trend analysis and personality patterns. Experts imparted knowledge and presented valuable ideas for the kitchen trade. With our training programme and campus days, we always create competitive advantages for you. Pay us a visit and avail yourself of the range of products offered by Häcker Küchen.

"Give comfort a go" was the slogan of our booth at the küchenwohntrends trade fair in Salzburg this year. The exterior was reminiscent of a cosy alpine chalet, as were the interior design and impressive lighting effects. The overall impression was one of cohesion, and there were plenty of compliments from many of our visitors. In this feel-good atmosphere, we were able to have a lot of great discussions with existing partners as well as new ones.

As a value-oriented company, we consciously embrace our social responsibility. In addition to a large regional commitment, we also support a school project in Africa – more precisely in Sierra Leone. Our Head of Marketing, Gisela Rehm, visited the children in Kissi Town in April. In her interview, she describes the situation on the ground and how the future of the educational project is being shaped.

Today, the entire Häcker team is already excited to transform the in-house exhibition into a family experience with you. There are so many innovations you simply can't miss out on. Get inspired and experience a kitchen extravaganza with us.

Yours sincerely,
Markus Sander

Chère lectrice. Cher lecteur.

Le thème du salon de cette année est **« all about family** – *univers familiaux* » et les préparatifs battent leur plein.

Häcker est l'entreprise familiale par excellence. Elle se distingue par des valeurs telles que la confiance, la proximité, l'équité, le partenariat et la solidarité. Aujourd'hui, ce sont précisément ces valeurs qui connaissent une renaissance, avec l'image de la cuisine comme fondement du vivre-ensemble. Et comme les moments en famille sont précieux, nous nous réjouissons de vous accueillir à Rödinghausen en septembre prochain comme un membre de la famille Häcker.

Cette édition du Work traite bien évidemment d'autres thèmes très intéressants. Découvrez des images du Design & Trend Forum qui a eu lieu en avril. Plus de 200 invités ont découvert avec grand intérêt ce nouveau format d'évènement ce nouveau format d'évènement créé par la maison Häcker. Parfums d'intérieur envoûtants, gestion professionnelle de ces derniers, tendances design et décoration d'intérieur, observations des tendances et modèles de personnalité : des experts éminents ont partagé leur savoir et présenté de fantastiques idées pour les professionnels de la cuisine. Avec notre programme de formation et les journées Campus de Häcker, nous veillons à ce que vous ayez toujours un pas d'avance sur la concurrence. Venez nous rendre visite et bénéficiez des avantages de la gamme de prestations de Häcker Küchen.

« Et si vous testiez le confort ? » était le slogan de notre stand au salon Küchenwohntrends de Salzbourg. Sa structure rappelait celle d'un confortable chalet des Alpes, tout comme sa décoration intérieure et les impressionnants effets lumineux. Ce chef-d'œuvre nous a valu de nombreux compliments de la part des visiteurs qui y ont fait halte. C'est dans cette atmosphère détendue que nous avons pu nous entretenir avec bon nombre de partenaires, anciens comme nouveaux.

En tant qu'entreprise fondée sur des valeurs, nous assumons notre responsabilité sociale. En plus d'être très engagés sur le plan régional, nous soutenons un projet de scolarisation en Afrique, plus précisément en Sierra Léone. C'est dans ce contexte que notre responsable marketing, Gisela Rehm, s'est rendue à Kissi Town en avril dernier pour rendre visite aux jeunes écoliers. Dans un entretien, elle décrit la situation sur place et se penche sur l'avenir de ce projet éducatif.

Toute l'équipe Häcker se réjouit déjà à l'idée de faire de la prochaine journée portes ouvertes un évènement familial. Tenez-vous prêts, car de nombreuses nouveautés à ne pas manquer vous attendent. Laissez-vous inspirer et venez faire l'expérience d'un feu d'artifices en cuisine.

D'ici là, je vous adresse mes salutations cordiales,
Markus Sander

Content
Contenu

03
Foreword
Avant-propos

54
Preview
Avant-première

56
Imprint
Empreinte

In-house
Interne

12
Design & Trend Forum
Design & Trend Forum

What are the latest trends? How do you use room fragrance in a profitable way? What design elements are set to be important in the future? The Design & Trend Forum answered these questions and many more.
Quelles sont les nouvelles tendances ? Comment intégrer un parfum d'intérieur de manière rentable ? Quels sont les éléments design du futur ? Les réponses à ces questions et à beaucoup d'autres encore ont été données au cours du Design & Trend Forum.

14
Under construction
En construction

The numbers alone are beyond impressive. Yet you can only truly get an idea for the dimensions of the place if you've visited the site in Venne and seen the premises, the size of 22 football fields, yourself.
Les chiffres sont plus qu'impressionnants. Pourtant, on ne peut saisir la véritable dimension de notre projet que si l'on se rend personnellement sur le site de Venne pour voir à quoi ressemble une superficie équivalant 22 terrains de football.

Trade
Commerce

06
5-star hotel
Hôtel 5 *

Sting spent the night here – and maybe even cooked in the fitted Häcker kitchen.
Sting y a séjourné et à peut-être même préparé à manger dans la cuisine Häcker qui y est installée.

28
Trade fair in Salzburg
Le salon de Salzbourg

The trade fair in Salzburg was a great success. Under the motto "Give comfort a go", visitors experienced a real alpine atmosphere at Häcker's chalet-style booth.
Le salon de Salzbourg a été un véritable succès. Sous le thème « Dites oui au confort ! », on pouvait profiter d'une véritable expérience alpine au stand Häcker.

38
Taking off
Prêt pour le décollage

Close to the airport an exclusive kitchen studio has been built – unparalleled not only in Amsterdam, but in the entire region.
Il y a peu, un cuisiniste unique en son genre a ouvert ses portes pas très loin des Airbus qui se posent et quittent le tarmac de l'aéroport d'Amsterdam.

48
Kitchen studio: Belgium
Un cuisiniste en Belgique

They may go running and cycling together – but most of all the team plans and sells kitchens to their Belgian customers.
Ils vont courir et font du VTT ensemble, mais, la majeure partie du temps, cette équipe conçoit et vend des cuisines à ses clients belges.

Partner
Partenaire

32
Fancy a drink?
Envie d'une boisson rafraîchissante ?

When it's getting hot outside, the Blaupunkt refrigerator is the perfect place to cool your drinks.
Avec les chaleurs actuelles, le réfrigérateur Blaupunkt est l'endroit idéal pour rafraîchir ses boissons.

42
PerFact
PerFact

A new building, an ambitious company and six new Häcker kitchens.
Un nouveau bâtiment, une entreprise ambitieuse et six nouvelles cuisines Häcker.

46
The new Blaupunkt website is now live
Le nouveau site Blaupunkt est en ligne

Want to browse Blaupunkt's extensive portfolio at your own convenience? Well, it's now even easier since the new Blaupunkt website went live – and it has lots of extras, too.
Vous souhaitez parcourir les produits Blaupunkt en toute tranquillité ? Le nouveau site internet de Blaupunkt est en ligne, encore plus convivial, et doté de nombreuses fonctionnalités supplémentaires.

Worth knowing
Bon à savoir

22
Work & Travel Mallorca
Work & Travel Majorque

Mallorca and the beach strip? The two used to go hand in hand. We've compiled a list of entirely different tips for the Balearic island.
Réduire Majorque à ses plages festives ? Hors de question ! Nous vous révélons les secrets bien gardés de la ville balnéaire.

24
Kitchens for good causes
Le don d'une cuisine

Seeing the joy in the eyes of the youngsters cooking in their new kitchen makes it instantly clear why volunteering is so important here.
Lorsqu'on voit la joie avec laquelle les jeunes gens préparent à manger dans leur nouvelle cuisine, on comprend pourquoi l'engagement bénévole est si important.

34
Sierra Leone
Sierra Léone

Häcker Küchen has been involved in an aid project in Sierra Leone for years. Now we've actually made a personal visit to the African nation.
Häcker Küchen soutient depuis des années un projet éducatif en Sierra Léone. Retour sur une visite personnelle sur place.

Cover
Couverture

01
Cover image
Photo de couverture

Forging ahead at the construction site in Venne. The modern production plant with efficient logistics is taking gigantic strides.
Les travaux avancent sur le site de Venne. C'est à grands pas que se construit la nouvelle usine de production moderne dotée d'une logistique redoutable.

RELAXING HOLIDAYS IN TOTAL LUXURY

5-star Alàbriga Hotel in Sant Feliu de Guíxols with Häcker Küchen

DES VACANCES DE RÊVE DANS LE LUXE PUR

L'hôtel 5 Alàbriga à Sant Feliu de Guixols a choisi Häcker Küchen.*

Anyone who stays here values real luxury. “We strive to satisfy your every wish, to truly make your dreams come true,” says Svetlana Scherer, PR Manager at the Alàbriga Hotel in Sant Feliu de Guíxols, a Spanish resort on the Costa Brava, close to the border with France. With five stars and a “Grande Luxe” designation, the hotel stands for ultimate luxury. The prices, which start at €1,500 per night, only serve to emphasise this impression. But the location high above a scenic bay is not the hotel’s only exclusive element. Emphasis was also placed on the highest quality when equipping the luxury home suites, so as to provide holidaymakers with the perfect ambience.

“When we got the contract, we knew that Häcker Küchen products would fit perfectly here,” says Jordi Pardo, owner of kitchen and bathroom studio Interiors Lloret. A short drive from the showroom in the bustling Lloret de Mar is the tranquil resort of Sant Feliu de Guíxols, where the Alàbriga has raised the bar for luxury hotels. A total of 32 Häcker kitchens were fitted here, “and not one of them is the same as another,” explains Pardo. Each apartment has its own style. Care was taken to ensure that the kitchens not only complemented the interiors, but also added their own personal touch.

“When the architect saw the metallic gold/bronze colour we had chosen, he decided to adjust the interior design to blend with that colour”, says Pardo. Exclusive Miele appliances and understated, hidden lighting afford the kitchens yet more exclusivity. One model, however – installed in the terrace of the penthouse – is a departure from the rest of the collection. ›

Les personnes qui séjournent ici apprécient le luxe véritable. « Nous nous efforçons de répondre à toutes les attentes et de faire des vacances de rêve une réalité », déclare Svetlana Scherer, directrice PR de l’hôtel Alàbriga in Sant Feliu de Guixols, une destination touristique espagnole de la Costa Brava, non loin de la frontière avec la France. Distingué par cinq étoiles et classé « GL », cet hôtel est parmi les plus luxueux au monde, avec des chambres facturées pas moins de 1 500 € la nuit. Mais ce n’est pas seulement sa localisation idéale en surplomb d’une superbe baie qui en fait un lieu exclusif. Pour l’aménagement intérieur des appartements, un accent particulier a été mis sur une qualité haut de gamme, afin d’offrir aux vacanciers un cadre parfait.

« Quand nous avons eu le feu vert pour ce projet, nous savions que les produits de Häcker Küchen y seraient parfaitement adaptés », déclare Jordi Pardo, propriétaire du studio de conception de cuisines et de salle de bain Studios Interiors Lloret. Il y a environ une heure de route entre le Showroom à Lloret de Mar et le tranquille village de vacances Sant Feliu de Guixols où l’hôtel Alàbriga définit les normes parmi les hôtels de luxe. Au total, 32 cuisines Häcker y ont été installées et « il n’y en a pas deux identiques ! », explique Jordi Pardo. Chaque appartement a son propre plan ou son propre style. On a toujours veillé à ce que la cuisine ne s‘adapte pas seulement au reste de l’intérieur, mais apporte aussi sa propre touche. « Lorsque l’architecte a vu la couleur bronze/or qui avait été sélectionnée, il a décidé d’assortir l’intérieur pour qu’il se fonde dans cette teinte », déclare le gérant du Showroom de Lloret de Mar. Des appareils haut de gamme de la marque Miele et un éclairage discret donnent aux cuisines un caractère encore plus exclusif. Seul un modèle installé à hauteur de la terrasse du Penthouse se démarque des autres. ›

“Our customers should be able to feel the sea, enjoy the sun and gaze into the distance,” says Scherer. No matter day or night, the bold aquamarine kitchen will satisfy any need. Alas, only a select few penthouse guests will ever enter it, let alone cook in it. “Of course, anyone choosing to spend €15,000 a night to stay in our penthouse is treated to a personal butler and chef service for the duration of their stay with us,” Scherer reveals. She knows what her guests value. They usually dine in the Michelin Star restaurant “Terra” connected to the hotel, or go to the beach club, which is reserved exclusively for hotel guests. “Despite this, it was and is important to us that we offer our guests a perfect kitchen. Many of our home suites are rented longer periods of time. So it’s essential that the kitchen fits perfectly with the overall aesthetic,” says Scherer.

Fronts all the way from Rödinghausen are not only found in the kitchens; they have also been installed in the spa area. All towels and massage utensils are concealed in beautiful Häcker Kitchens cabinets. In the evening, an exclusive entertainment programme awaits guests. Last summer, for instance, prominent musician Sting gave an exclusive concert on the sun terrace for hotel guests only. Indeed, the celebrities here are constantly coming and going. From princes and sheikhs to superstars like Ricky Martin, all can enjoy the luxury of the Alàbriga Hotel on the Costa Brava and the elegance of Häcker’s systemat kitchens. With room service polishing them to perfection every single day, the kitchens make an indelible contribution to the look and feel of the luxury hotel.

« Nos clients doivent sentir la mer, profiter du soleil et laisser leurs regards se perdre à l’horizon », dit Svetlana Scherer. Si en profitant de ce spectacle ils ont envie de manger ou de boire quelque chose, la cuisine dans un bleu marine vif est à leur disposition de jour comme de nuit. Toutefois, rares sont les hôtes du Penthouse qui y mettront les pieds ou y feront la cuisine. « Les personnes qui déboursent 15 000 € pour une nuit dans notre Penthouse ont bien évidemment un service de majordome et un chef à disposition tout le long de leur séjour », ajoute Svetlana Scherer. Elle sait ce que ses clients apprécient. Ils se restaurent la plupart du temps au restaurant étoilé « Terra » qui jouxte l’hôtel, ou se rendent au Beach-Club qui est exclusivement réservé aux clients de l’hôtel. « Toutefois il était et il est toujours important pour nous de pouvoir proposer à notre clientèle une cuisine parfaite. Plusieurs de nos appartements sont loués sur une longue période. Il est donc très important que la cuisine s’intègre parfaitement dans le décor général », dit Svetlana Scherer. Toutefois, on retrouve aussi les façades de Rödinghausen ailleurs que dans les cuisines d’intérieur, notamment, dans l’espace bien-être. Ici, toutes les serviettes et accessoires de massage sont rangés dans de magnifiques armoires signées Häcker Küchen. Le soir venu, un programme de divertissements unique attend la clientèle. L’été dernier, le célèbre musicien Sting a donné un concert sur la terrasse ensoleillée, exclusivement pour les clients de l’hôtel. En temps normal, on assiste à un véritable défilé de célébrités : des princes, des cheikhs ou des vedettes du Showbiz comme Ricky Martin, tous viennent profiter du luxe de l’hôtel Alàbriga sur la Costa Brava et de l’élégance des cuisines systemat de Häcker. Tous les jours, ces dernières sont polies par le service de chambre et contribuent ainsi considérablement à l’impressionnante prestance de cet hôtel de luxe.

Häcker's Design & Trend Forum sets new standards

Le Design & Trend Forum de Häcker établit de nouvelles normes

"The feedback we received after the event was really quite overwhelming. It proved that our new Design & Trend Forum has set us on the right track to offering our customers and dealers something truly unique," says Gisela Rehm, Head of Marketing at Häcker Küchen.
"We created the format so as to meet the growing challenges facing the kitchen industry today," she continues. It's no longer just about waiting to design and install a kitchen for a customer. The challenges are and will become increasingly complex, requiring answers that take this complexity into account. "We want to help our customers stay ahead of the competition," says Rehm.

On the subject of noses. Many of the over 200 specialist trade guests present were unaware that people also buy kitchens with their nose. Indeed, the effect a fragrance can have on one's willingness to make a purchase is a fascinating one. The perfumer Manasse entertained his audience with a number of new ideas on the topic of scents. "Glands never lie," he said as he discussed how to bring our sense of smell, the most sensual of all our senses, into new, living contexts – even kitchen exhibitions. Fragrance management is an important building block in customers' brains. He encouraged his audience to determine their company's values and incorporate them into a professional blend of fragrances for the kitchen studio.

The effects of megatrends were detailed by renowned trend researcher Mathias Haas. "The future is complex, but not complicated," said Haas, who has been working on change processes around the world for many years now. The conclusion is clear: It's better to change than to be changed. Haas also explained to his captivated audience how to better discover recent developments and benefit from them as early as possible. He showed how new ideas shape the future and recommended that we use opportunities in our mobile society through specialisation and uniqueness.

As a special guest all the way from India, star architect Rohit Suraj transported guests into the wonderful world of modern architecture. Suraj, CEO of Urban Zen, embodies an intuitive approach to design. A passionate advocate of independent thinking and creative change, Suraj has designed and implemented a wide range of different projects across India, Asia and the Middle East. These include hotels, luxury residences, the hospitality industry and business premises such as the Häcker/Hülsta showroom in Delhi.

In her lively presentation, Gisela Rehm brought very different aspects into play. She shed some light on the minds and personalities of customers. "Different things make different people tick. This means that they find inspiration in different things," she continues. That's why empathy and insight into human nature are crucial. Using three personality patterns, she demonstrated how to read other people as well as how to lock them in as customers accordingly. "It's better to structure conversations with customers such that they match the personality type of each customer," says Rehm. Going into detail, she described humans' visual, auditory and kinaesthetic learning styles. Since over 85 % of purchasing decisions for kitchens are made by women, it's important to act in accordance with the motto "We do care" – care, appreciation, professionalism and respect. Selling kitchens with your heart is also important.

During the subsequent panel discussion, Sandra Barmeier (interior designer, Häcker Küchen), the perfumer Manasse, Mathias Haas and Prof. Ulrich Nether (Hochschule Detmold) analysed recent trends and topics in the field of design. This resulted in an active dialogue with guests. Many of the questions were practice-oriented and concerned implementation, and they were answered in great detail.

The Design & Trend Forum was rounded off with a presentation of kitchen innovations by Möbelfachschule Köln (Cologne School of Furniture).

« Les retours que nous avons eu tout de suite après l'évènement ont été très positifs. Cela prouve qu'avec le nouveau Design & Trend Forum, nous sommes en bonne voie de proposer à nos clients et revendeurs quelque chose de vraiment unique », déclare Gisela Rehm, Directrice marketing chez Häcker Küchen.
« Nous avons créé ce nouveau format afin de répondre aux défis croissants auxquels le secteur de la vente de cuisines fait aujourd'hui face », ajoute-t-elle. De nos jours, il ne s'agit plus seulement d'attendre le client, de concevoir sa cuisine et de la lui monter. Les défis se font plus complexes et ont besoin de solutions qui prennent cette complexité en compte. « Nous voulons tout simplement aider nos clients à avoir une longueur d'avance ».

À propos de nez. Les 200 invités venant du commerce spécialisé n'étaient pas tout à fait conscients du fait que l'on achète aussi une cuisine avec le nez. Pourtant, l'effet des senteurs sur la disposition à l'achat est très particulier. Le parfumeur Manasse a surpris son public avec de nouvelles idées sur le parfum. « Les glandes ne mentent pas », dit-il en présentant la perception olfactive, le plus sensible de tous les sens, dans des associations nouvelles et vivantes – par exemple pour les expositions de cuisines. La gestion des senteurs est un élément clé pour accéder au subconscient du client. Il a appelé à déterminer les valeurs propres à l'entreprise et à les intégrer dans une composition parfumée professionnelle qui serait alors diffusée dans le showroom.

Le célèbre expert en tendances Mathias Haas a répondu à la question de savoir quels sont les effets des tendances globales. « Le futur est complexe, mais pas compliqué », explique Mathias Haas qui analyse depuis des années les processus de changement dans le monde entier. Le message est clair : on prend plus de plaisir à changer les choses qu'à se changer soi-même. Mathias Haas a ensuite expliqué à son public très attentif comment mieux découvrir les mutations actuelles et en bénéficier au plus tôt. Il a montré comment de nouvelles idées façonnent le futur et a recommandé de tirer profit des opportunités d'une société mobile par le biais de la spécialisation et de l'anticonformisme.

Le célèbre architecte Rohit Suraj a, en sa qualité d'invité spécial venu tout d'Inde. Emmené le public dans le merveilleux univers de l'architecture moderne. Rohit Suraj, CEO d' Urban Zen, a une approche intuitive en ce qui concerne le design. Adepte passionné de la libre pensée et de la mutation créative, Rohit Suraj a conçu et réalisé bon nombre de travaux à différentes échelles et pour divers projets en Inde, en Asie et au Proche-Orient : conception d'hôtels, résidences de luxe, restauration et locaux professionnels comme le showroom de Häcker/Hülsta à Dehli.

Pendant sa présentation très animée, Gisela Rehm s'est penchée sur d'autres aspects en mettant l'accent sur les structures de la personnalité des clients. « Les Hommes réagissent différemment, et se laissent également convaincre différemment », déclare-t-elle. C'est pourquoi l'empathie et les connaissances humaines sont très importantes. Sur la base de trois exemples de personnalités, elle a présenté comment il est possible de cerner tout un chacun et de le convaincre. « Il est plus judicieux de structurer un entretien avec un client de façon à ce qu'il corresponde à son type de personnalité », a résumé Gisela Rehm. Dans ce contexte, elle a décrit avec précision le type de personnalité visuel, auditif et kinesthésique. Étant donné que près de 85 % des décisions d'achat de cuisines sont prises par des femmes, il est important, conformément au slogan « We do care », d'agir avec diligence, respect et professionnalisme. L'important selon elle, serait de vendre des cuisines avec le cœur.

Au cours de la table ronde qui a suivi avec Sandra Barmeier (Styliste d'intérieur Häcker Küchen), le parfumeur Manasse, Mathias Haas et Prof. Ulrich Nether (Hochschule Detmold), on a discuté de thèmes actuels liés aux tendances et au design, ce qui a donné lieu à un échange animé entre les participants. De nombreuses questions d'ordre pratique et liées à la réalisation ont été posées, suivies de réponses détaillées.

Le Design & Trend Forum s'est terminé par une présentation d'innovations dans le domaine de la cuisine, présentées par la Möbelfachschule Köln.

More than two hundred guests.
Plus de deux cents invités.

Markus Sander, Managing Director for Sales and Marketing, personally welcomed the guests and thanked them all warmly for making the event such a success.
Markus Sander, Directeur des ventes et du marketing a personnellement accueilli les invités et les a remerciés de s'être déplacés aussi nombreux.

IMPRESSIVE FIGURES

The new building in Venne-Ostercappeln is coming along splendidly

Le chantier du nouveau bâtiment de Venne-Ostercappeln avance à grands pas

DES CHIFFRES QUI DONNENT LE TOURNIS

50 000 m²
production area
la zone de production

450
workplaces
emplois

Lots of luscious green, an idyllic area and all the space you need to innovate. Here in Venne, in the Osnabrück region, an investment unlike any other is beginning to take shape. At 215,000 m², Häcker's new premises cover an area approximately equivalent to 22 football fields, and on which one of the most modern production facilities for high-quality kitchen furniture is currently being built. Since construction began in September 2018, work has been in full swing, with the first kitchens expected to leave the factory by summer 2020. But there is a major logistical challenge for the construction companies and machine suppliers involved.

The dimensions of the building in Venne are truly impressive. For the floor of the large high-bay warehouse alone, 8,400 m³ of concrete mixture and over 1,000,000 kg of reinforcing steel was required. On the floor of the 7,100 m² 30-meter-high high-bay warehouse, even the construction vehicles seem like miniatures. 90 concrete mixers were in use every day to deliver the 700 m³ needed for each concrete section. In the future, more than 57,621 pallets with built-in components, fronts, tall cupboard sides and bodies will be found here. Another section of the high-bay warehouse provides 2,442 lots for storing full and half-sized counter tops across an area of over 3,000 m². >

De la verdure, une jolie commune et beaucoup de place pour de nouveaux concepts. L'investissement de Venne, dans la région d'Osnabrück, est unique en son genre. C'est sur une superficie de 215 000 mètres carrés, équivalant 22 terrains de football, que jaillira bientôt de terre une usine ultrasophistiquée de fabrication de meubles de cuisine haut de gamme. Depuis le début du chantier en septembre 2018, les travaux battent leur plein pour permettre aux premières cuisines de quitter l'usine dès l'été 2020. Ceci représente un défi logistique de taille pour les entreprises de construction et les fournisseurs de machines impliqués dans ce projet.

Les dimensions des nouveaux locaux de Venne sont vraiment impressionnantes. Seulement pour la fondation de l'entrepôt de stockage grande hauteur, on a utilisé 8 400 m³ de mélange béton et plus de 1 000 000 kg d'acier d'armatures. D'une hauteur de 30 mètres et d'étendant sur 7 100 m², même les engins de construction ont l'air de miniatures à ses pieds. 90 bétonnières étaient en action au quotidien pour livrer les 700 m³ nécessaires par découpe de bétonnage. Bientôt, plus de 57 621 palettes chargées de pièces de montage, de cotés et de corps de meubles y prendront place. Une autre partie de l'entrepôt regroupe, sur une surface de plus de 3 000 m², 2 442 emplacements permettant le stockage de panneaux grand et demi-format. >

36 000
sprinkler heads
têtes de gicleurs installées

EDP cables as long as the distance from Cologne to Oberhausen

Before the imposing production facilities could be erected, 200,000 m³ of earth first had to be moved and 3,300 semi-trailers delivered, each with 15 m³ of ballast. The overall construction also used 3,400 pre-cast concrete parts for columns, beams, foundations, etc. “The largest concrete beams are over 44 m in length and weigh 48 tonnes,” recalls Dirk Krupka (Technical Director) on the delivery of enormous finished parts by heavy-duty truck. Logistically, these giant transports can only be carried out during a night shift. So as to install the bulky material quickly, three to four cranes are currently in permanent use. At peak times, another three cranes can be added at short notice. In addition to 18,000 m² of façade, 100,000 m² of building floor area must be roofed and sealed.

When it comes to the electrical installations, the figures are more reminiscent of the dimensions for a whole village. More than 10 km of medium voltage cables, a 13.5 km strip lighting system for 2,000 lights, and 60 km of EDP cables – along with numerous others – come to a total length of 370 km. What’s more, 42,000 m² of ventilation ducts have been laid, 36,000 sprinkler heads installed and a boiler output of 5,000 kW realised. The entire building complex has been created in an energy-efficient manner in accordance with KfW standards.

With an area of over 50,000 m², the production facility occupies the largest area of the three-part building. The incoming goods area covers over 5,500 m², and the dispatch hall another 25,000 m². Once up and running, up to 5,000 kitchen cabinets will be transported on 33 trucks every day.

Home for 450 new employees

Figures that impress and yet are not an end in themselves. With its state-of-the-art, sustainable production facility, Häcker Küchen is expanding its capacity in the long term, responding not only to its growing domestic business, but also to rising demand in exports. The new building, officially named Werk 5, provides jobs for 450 skilled workers, who work alongside production staff, machine operators, in-house transport staff, drivers and dispatchers.

But before employees can commence work in the new plant in summer 2020, the construction work first has to be completed and the machines installed and put into operation.

Although construction time estimates are difficult to determine due to external factors such as weather and delivery times, Dirk Krupka is looking to the end of the construction phase, scheduled for March 2020, with confidence. “If we continue to progress as well as we have in the past few months, nothing should delay scheduling”. With this in mind, project participants have set everything in motion to finalise construction later this year.

To ensure that the start of production runs smoothly, staff who will be deployed in Venne for the launch are being trained at the main plant in Rödinghausen for a few weeks.

Jochen Finkemeier is confident that we will be able to celebrate the new location next summer. “We want to celebrate our summer festival in 2020 on the grounds of the new factory in Venne,” says Häcker’s Managing Director, who is very satisfied with the current progress of this mammoth project.

Conservation measures

As part of our commitment to a greener environment, Häcker Küchen has thrown its full support behind the “Blühender Landkreis Osnabrück” (Blossoming Osnabrück) insect protection project, providing high quality seeds and milling machines.
On May 6, 2019, Venne even played host to a big insect protection day. This event saw participants create several large flowering meadows for bees and butterflies, etc. Also present were, in addition to the conservation team, local townspeople and officials of Venne, pupils and teachers from Venne Primary School, and Jochen Finkemeier and Gisela Rehm on behalf of Häcker Küchen. Together, participants sowed the earth and rolled the soil, all the while having lots of fun. It was an excellent start to an eventful day, which the public broadcaster NDR even documented on radio and television. Later on, there will also be lots of opportunities for environmental, bee and insect protection at our site.

Des câbles informatiques aussi longs que la distance Cologne – Oberhausen

Toutefois, avant que les imposants halls de production ne puissent être construits, il a fallu déplacer 200 000 m³ de terre et livrer 3 300 semi-remorques pour respectivement 15 m³ de ballast. Pour l‘ensemble du chantier, 3 400 éléments préfabriqués en béton seront préparés pour les supports, les supports de collecte, les socles, les poutres et autres. « Les plus gros supports en béton ont une longueur de près de 44 mètres et un poids total de 48 tonnes », rappelle Dirk Krupka (Directeur technique) à la livraison des immenses éléments préfabriqués par un poids lourd. Sur le plan logistique, ces transports surdimensionnés ne sont possibles que la nuit. Pour que le matériel encombrant puisse être rapidement monté, trois à quatre grues travaillent en permanence. Durant les pics d‘activité, trois grues supplémentaires viennent s’y ajouter. En plus de 18 000 m² de façade, 100 000 m² de la superficie au sol du bâtiment doit être couverte et étanchéifiée.

Même les chiffres de l’installation électrique rappellent plutôt ceux nécessaires au fonctionnement d’un village entier. Plus de 10 kilomètres de câble de tension moyenne, 13,5 kilomètres de chemin lumineux pour 2 000 lampes et un câble informatique long de 60 kilomètres, ce qui, associé à de nombreux autres câbles, donne une longueur totale de 370 kilomètres. En plus des canaux de ventilation seront posés sur 42 000 m² de canaux de ventilation seront posés, 36 000 têtes de gicleurs installées, le tout pour une puissance de la chaudière de 5 000 kW. L’ensemble du complexe immobilier a été conçu de manière efficace sur le plan énergétique, conformément aux normes KfW.

Avec une superficie de plus de 50 000 m², la zone de occupe le plus spacieux des trois bâtiments. La réception des marchandises couvre 5 500 m² et le hall hall d’exposition 25 000 m². À l‘avenir, jusqu’à 5 000 meubles quitteront l’usine chaque jours, transportés par au moins 33 camions.

La maison de 450 nouveaux collaborateurs

Des chiffres qui impressionnent mais qui se sont pourtant pas une fin en soi car, avec des usines de production ultramodernes et durables, Häcker Küchen étend les limites de ses capacités sur le long terme et réagit ainsi non seulement au marché interne en pleine croissance, mais aussi à la demande également croissante à l’international. Les nouveaux locaux qui portent officiellement le nom de « Werk 5 » représentent également 450 emplois, comprenant employés de production, opérateurs de machine, conducteurs et employés chargés de la logistique interne et externe de l’usine.

Toutefois, avant que les collaborateurs puissent commencer à travailler dans la nouvelle usine à l’été 2020, le chantier doit tout d’abord être terminé, les machines installés et mises en service.

Bien qu’une estimation précise du temps soit difficile dans la construction à cause de facteurs extérieurs tels que la météo ou les délais de livraison. Dirk Krupka est confiant quant à la date de la fin des travaux fixée jusqu’ici à mars 2020. « Si nous continuons à avancer au même rythme que ces derniers mois, nous pourrons finir dans les délais ». C’est ainsi que les acteurs du projet mettent tout soit finalisé cette année.

Pour que le début de la production se déroule sans problèmes, les collaborateurs affectés sur l’usine de Venne sont formés depuis quelques semaines à Rödinghausen.

Jochen Finkenmeier est certain que le prochain été pourra être célébré sur le nouveau site. « Nous voulons célébrer notre kermesse d’été 2020 dans les nouveaux locaux » déclare l’associé-gérant de Häcker, très satisfait de l’avancement des travaux de ce projet titanesque.

Des mesures pour la protection de l’environnement

Pour équilibrer la balance avec la nature, Häcker Küchen soutient avec engagement le projet de protection des insectes « Blühender Landkreis Osnabrück », fournissant des semences et machines de fraisage haut de gamme. Le 6 mai 2019 s’est tenue la grande journée de la protection des insectes à Venne. Ce jour-là, plusieurs grands prés de floraison ont été créés pour les abeilles, les papillons et autres. Aux côtés de l’équipe de la protection de la nature, on retrouvait les représentants et les habitants de la commune de Venne, des élèves et enseignants de l’école primaire de Venne, ainsi que Jochen Finkemeier et Gisela Rehm qui représentaient Häcker Küchen. C’est donc ensemble que l’on a semé de nouvelles graines et célébré l’évènement dans la bonne humeur. Un excellent début pour une journée riche en évènements que la chaîne NDR a accompagnée à la radio et à la télévision. Sur le chantier, de nombreuses mesures sont également prévues ultérieurement pour la protection de l’environnement, des abeilles et des insectes.

absolute

BLISS

totalement

EN— CHAN— TÉ

If you ask Vicenc Maria Massanet what he lacks in terms of kitchen ranges – what he would wish for, were he to be granted a wish – you're met with a warm smile. "I've been working with Häcker Küchen here in Mallorca for twelve years now and I can honestly say there's nothing that I'm lacking in our relationship," says the kitchen studio owner in Palma de Mallorca. For a quarter of a century, Massanet, together with his colleagues Maite Silva and Andrés Montoya, has supplied the population of the beautiful Balearic island with its kitchens. Twelve years ago, he started to use Häcker Küchen exclusively and has never looked back. "Our customers like design, quality and price. What more could you possibly want?", Massanet asks. In his light-filled studio in the centre of Palma, he shows us what's in demand in Mallorca. "Naturally, white kitchens are always à la mode. But trends over the last few years have leaned more towards dark grey and black kitchens, which we combine with wood tones," says the studio owner. The classic and systemat product lines are sold here in equal measure. In terms of customer structure, Massanet's kitchen studio is also flexible. "Sometimes we equip little town-houses with smaller kitchens. Then it's time for another large 'finca' – or estate – which typically have generously sized kitchens fitted," says Massanet, who also works in the real estate business. The Häcker Küchen service never ceases to impress the owner. "We have excellent relations with Rödinghausen. But if you ask me how we deal with problems, I'm going to have to let you down. We simply don't have any. Everything runs smoothly. We couldn't be happier," says Massanet, who makes it a matter of course to attend the in-house exhibition in Rödinghausen every autumn. "It's impressive to see how Häcker Küchen is developing. And it feels good to be a part of that development." ›

Lorsqu'on demande à Vicenc Maria Massanet ce qui lui manque en matière de programmes de cuisines ou ce qu'il demanderait à avoir s'il en avait la possibilité, il répond par un chaleureux sourire. « Je travaille depuis douze ans ici à Majorque avec Häcker Küchen et il n'y a rien que je souhaiterais changer dans collaboration », déclare le cuisiniste de Palma de Majorque. Cela fait maintenant un quart de siècle que Vicenc Massanet et ses collègues Maite Silva et Andres Montoya vendent des cuisines aux habitants de l'île des Baléares. Depuis douze ans, il ne propose que des cuisines Häcker Küchen, un choix qu'il n'a jamais regretté. « Nos clients apprécient le design, la qualité et le prix. Que demandez de plus ? » se demande Massanet. Dans son showroom lumineux situé en plein cœur de Palma, il propose tout ce qui est actuellement tendance à Majorque. « Les cuisines blanches restent bien entendu intemporelles. Mais ces dernières années, la tendance est plutôt aux cuisines gris foncé et noires que nous combinons avec des teintes de bois », explique le propriétaire. Ici, on vend tout aussi bien les gammes classic que systemat. Le studio de cuisines de Vicenc Massanet propose des services à différents types de clients. « Parfois, ce sont de petites maisons de ville où nous installons des cuisines plutôt modestes. D'autres fois, il s'agit de grandes Fincas où nous aménageons des cuisines très spacieuses », raconte Massanet, également actif dans le secteur immobilier. Les services d'Häcker Küchen continuent de le convaincre. « Nous entretenons d'excellentes relations avec Rödinghausen. Si vous me demandez comment nous gérons les problèmes, je ne saurais trop quoi répondre, car nous n'en avons aucun. Tout se passe parfaitement bien. Nous ne pourrions pas être plus heureux » , déclare Vicenc Massanet qui se rend naturellement chaque année aux Journées Portes ouvertes de Rödinghausen. « C'est impressionnant de voir comment Häcker Küchen se développe et ça fait plaisir de contribuer à cette croissance. » ›

A team of three people supports the studio in the delivery and construction of kitchens, which take only a few days to arrive in Mallorca from Rödinghausen. Not only is furniture from Rödinghausen installed, but so too are Blaupunkt built-in appliances. “It took a while for our customers to get accustomed to the Blaupunkt brand. People in Mallorca tend to be quite traditional and go for the brands they’ve known for years,” says Massanet on any initial reluctance. Some things just take a bit longer on the island. “When we started our studio twelve years ago, the name Häcker Küchen was still largely unknown on the island. But it’s a different story today. We get recommended and people actually come to us because they’ve heard of our quality and reliability”, says Massanet, happy that his business has developed so well over the years. Mallorca and Häcker Küchen – the perfect complement.

Une équipe de montage de trois personnes aide le cuisiniste pour la livraison et le montage des cuisines qui arrivent de Rödinghausen à Majorque en seulement quelques jours. Ensuite, les meubles de Rödinghausen, mais aussi de plus en plus souvent les appareils encastrables Blaupunkt sont également installés. « Il a fallu un peu de temps pour que nos clients s’intéressent à la marque Blaupunkt car le Majorquin est plutôt conservateur et choisir les marques qu’il connaît depuis déjà depuis des années », explique Vicenc Massanet en parlant de l’hésitation initiale des habitants. Sur l’île, certaines choses prennent un peu plus de temps qu’ailleurs. « Lorsque nous avons ouvert le studio il y a douze ans, personne ne connaissait Häcker Küchen sur l’île. Aujourd’hui, c‘est tout autre chose. Les clients nous recommandent et les gens viennent nous voir car ils ont entendu parler de la qualité de nos produits et de notre fiabilité », déclare ce propriétaire heureux du développement de son commerce au fil des années. Majorque et Häcker Küchen – un duo qui se complète parfaitement.

Successful team: Vicenc Massanet, Maite Silva and Andrés Montoya attend to visitors at the kitchen studio, located in the heart of Mallorca.
L’équipe de choc : Vicenc Massanet, Maite Silva et Andrés Montoya s’occupent des visiteurs du showroom situé en plein cœur de Majorque.

WORK & TRAVEL MALLORCA

The days when you'd mention Mallorca and the beach strip in the same breath are long gone. The island has so much more to offer.
L'époque où Majorque était réduite à son littoral festif est depuis longtemps révolue. L'île a tellement plus à offrir !

Facts & Figures
Données & faits

Official language: Catalan, Spanish
Area: 3,640 km²
Population: 876,147
Langue officielle : catalan, espagnol
Superficie : 3 640 km²
Population : 876 147

Palma Cathedral
La cathédrale de Palma

Palma Cathedral has long become the landmark of the city. If you'd like to wander around the breath-taking interior, you'd best go at 11 AM when the heavy doors open to the public. From the outside, the historic building looks most impressive in the evenings when the many lights illuminating the cathedral are turned on. And If you like a breeze, sign up for a tour of the roof-top terraces and climb the 215 steps up to the church tower.
La cathédrale de Palma est devenue depuis longtemps le symbole de la ville. Si vous souhaitez l'admirer de l'intérieur, mieux vaut y être à 11 heures, lorsque ses lourdes portes s'ouvrent au public. De l'extérieur, l'édifice historique est encore plus imposant lorsque le soir venu, toutes les lampes qui éclairent la cathédrale sont allumées. Si vous aimez prendre l'air, inscrivez-vous à une visite guidée sur les terrasses du toit et gravissez les 215 marches jusqu'à la tour de l'église.

www.catedraldemallorca.org

Cassai Grand Café & Restaurant
Cassai Grand Café & Restaurant

Sit back and relax for a while. Enjoy the secluded courtyard, bask a little in the sun, sip on a cold drink, listen to music, or simply do nothing. Whatever you do, you're bound to love the Cassai, as this place is known for short. The imaginative menu boasts tapas, meat and fish, mixing traditional Mediterranean fare with avant-garde cuisine – but be careful! The terrace adjoining the 300-year-old building gets booked up fast.
Simplement prendre place et profiter de la cour intérieure animée, admirer le soleil, siroter sa boisson, écouter de la musique, ne rien faire. Vous pourrez faire tout cela à Cassai, une adresse incontournable de Palma. Au menu très fantaisiste de ce restaurant qui propose une cuisine méditerranéenne et avant-gardiste, on retrouve des tapas, de la viande et du poisson, mais attention ! La terrasse de cet édifice de plus de 300 ans est très vite remplie.

reservas@cassai.es
www.cassai.es

Cassai Gran Café & Restaurant
C/ Sitjar 5
Ses Salines 07640
Illes Balears, España

Opening times:
Daily 11.00 – 24.00
Horaires d'ouverture :
tous les jours 11h00 – 00h00

Valldemossa
Valldemossa

Valldemossa is perhaps the Mallorca you dream about. With charming streets that twist and turn, this secluded village is a little further afield from the crowds that fill other villages and town squares touted in tourist guides.
There's a market, a number of nice shops, bars, restaurants and even a small beach which beckons with its crystal clear waters that – thankfully – not that many people know about.
Le petit village de Valldemossa à Majorque répond à toutes les attentes du visiteur. Isolé, parcouru de ruelles étroites, il n'est pas aussi fréquenté que les autres villages et lieux vantés dans les guides. Avec son marché, ses jolis commerces, ses bars et restaurants et même une petite plage donnant sur une eau cristalline, Valldemossa est encore un lieu préservé à découvrir absolument.

49 Steps
49 Steps

Return flight leaving soon and only have a few hours left before you're back in miserable weather? Pop down to Palma, park the car and get down to the port. Climb 49 steps and you'll have made it to the 49 Steps Bar & Grill. Here, the view takes in the yachts of the rich and famous, the burgers come directly from the grill and the drinks from a refurbished Airstream caravan. Simply put, if you come here, you run the risk of missing your flight.
Votre avion part bientôt et vous n'avez plus que quelques heures avant le retour à la grisaille ? Repartez vite sur Palma, laissez votre voiture et prenez la direction du port. 49 marches plus haut, vous vous trouvez au Bar & Grill 49 Steps. De là, vous pouvez admirer les yachts en attendant de déguster votre hamburger préparé sur le grill accompagné d'une boisson du bar-camping-car Airstream. Attention, si vous vous la coulez trop douce, vous risquez de rater votre avion.

49 Steps Bar & Grill
Carrer del Moll 6
07012 Palma, Illes Balears, España

www.49stepsmallorca.com

Opening times:
Daily 11.00 – 23.00
Horaires d'ouverture :
tous les jours 11h00 – 23h00

COOKING FOR LIFE

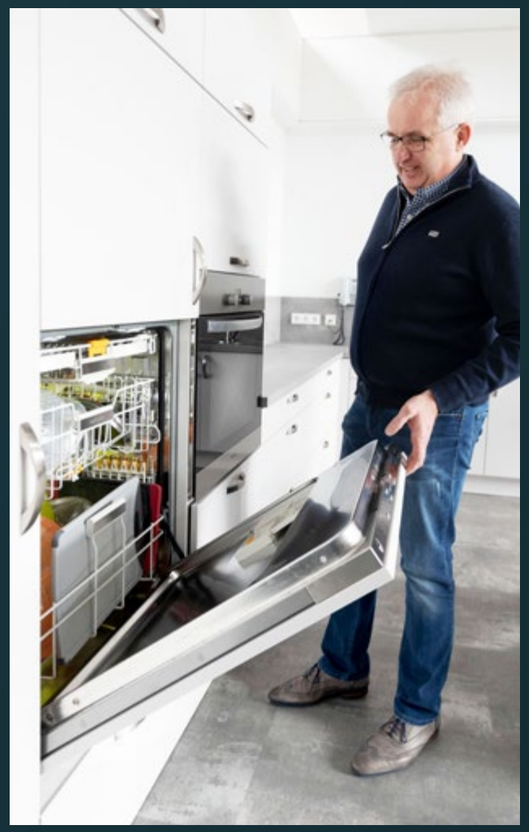
CUISINER POUR LA VIE

Möbel Neuhaus and Häcker Küchen support worthwhile organisation Kinderheilstätte

Möbel Neuhaus et Häcker Küchen soutiennent les centres d'adaptation pour enfants

With the palm of his hand, Johannes flattens the schnitzel a little before handing it to Manuel, who adds a basil leaf and rolls it up carefully. "We cook every day and now finally we get to do it in a completely new kitchen," says Norbert Heßling, headmaster at the Maximilian Kolbe School, which forms part of the Kinderheilstätte – an institution dedicated to providing a range of services to disabled children – in Nordkirchen, North Rhine-Westphalia.

The new kitchen replaces an old model of ours from the 1970s. This achievement was made possible thanks to the involvement of both furniture store Möbel Neuhaus, located in Werne, and Häcker Küchen. "We didn't have to wait long for an answer," says Astrid Neuhaus who, together with husband Wilhelm, are watching Johannes and Manuel hard at work. The two owners could count on support from Rödinghausen. "We were definitely one of the first customers Häcker Küchen ever had. My father drove to Rödinghausen at the end of the 1970s with his trailer and picked up the first kitchens ordered from there," says Wilhelm. Horst Finkemeier was still very much involved back then. "You can only marvel at how Häcker Küchen has developed over the past 40 years," continues Wilhelm. He spoke to representatives from Häcker Küchen together with Gisela Stöver te Kaat from the Kinderheilstätte. >



In the communal kitchen, an industrial dishwasher is used as often as the kids cook and wash.
Au vu de la régularité des repas et du volume de la vaisselle, un lave-vaisselle industriel a été installé dans la cuisine commune.

Avec la paume de la main, Johannes aplatit encore un peu son Schnitzel avant de le tendre à Manuel qui dépose une feuille de basilic sur le morceau de viande avant de le rouler prudemment sur lui-même. « Nous cuisinons chaque jour et, désormais, dans une cuisine toute neuve », déclare Norbert Heßling, Directeur de l'école Maximilian-Koble-Schule qui fait partie des centres d'adaptation pour enfants de Nordkirchen, en Westphalie.

Celle-ci vient remplacer notre ancienne cuisine qui datait des années 70. Ceci a été rendu possible grâce à l'engagement du magasin de meubles Neuhaus de Werne, en partenariat avec Häcker Küchen. « Nous n'y avons pas réfléchi à deux fois », déclarent Astrid et Wilhelm Neuhaus qui, ce matin, observent avec intérêt Johannes et Manuel. Pour cette initiative, les deux propriétaires ont pu compter sur l'aide de Rödinghausen. « Nous sommes sûrement l'un des premiers clients de Häcker Küchen. À la fin des années 70, mon père s'est rendu à Rödinghausen avec une remorque pour aller chercher les première cuisines commandées », raconte Wilhelm Neuhaus. Horst Finkemeier était à cette époque encore sur le terrain, « et on ne peut qu'admirer la croissance de Häcker Küchen au cours des 40 dernières années », ajoute-t-il. C'est lui qui, avec Gisela Stöver te Kaat, a discuté des centres d'adaptation pour enfants avec les responsables de Hacker Küchen. Pour ce nouvel investissement. ils ont trouvé auprès de Marcus Roth, membre de la direction et responsable des ventes en Allemagne et en Autriche, une oreille attentive. La famille Neuhaus nous accompagne depuis près de quatre décennies et commercialise uniquement des cuisines Häcker. Cette fidélité unique et de longue date est pour nous quelque chose de particulier », explique Marcus Roth qui a donné le feu vert pour ce projet social. « Il faut savoir que de tels investissement vont bien au-delà de nos capacités », déclare le directeur de l'école Norbert Heßling qui est dépendant des dons pour faire fonctionner le centre. Une solution pratique a vite été trouvée pour la cuisine Häcker désormais installée. Pour le financement de ce projet, les entreprises Möbelhaus Neuhaus, Remondis de Lüdenscheid, Häcker Küchen et la fondation Til Schweiger Foundation ont apporté leur aide. « Nous sommes très heureux que ces quatre partenaires aient permis à nos élèves de pouvoir se préparer à la vie dans notre cuisine », déclare Gisela Stöver, personne en charge de la recherche de fonds pour le compte du centre d'adaptation pour enfants. >

When it came to the new investment, Marcus Roth, a member of the management team and responsible for sales in Germany and Austria, was immediately on board. “The Neuhaus family has been with us for around four decades now and only sells Häcker kitchens. This long-standing and unfaltering loyalty is something we cherish,” says Roth, who pledged support for this social project. “You have to know that such an investment would exceed our budget by far,” says headmaster Norbert Heßling, who relies on donations to run the institution. For the Häcker kitchen now installed, a practical solution was quickly found. It was financially shouldered by Möbel Neuhaus, Remondis from Lüdenscheid, Häcker Küchen and the Til Schweiger Foundation. “We’re over the moon that these four partners have made it possible for our pupils to prepare for later life with their new kitchen,” says Gisela Stöver te Kaat, who is responsible for the institution’s fund-raising efforts.

289 young people with physical and intellectual disabilities attend school here, 130 of whom live in the connected residential home. Besides the usual subject matter, the Maximilian Kolbe School teaches pupils how to find their way in and prepare for later life. “Cooking is a very important part of what we do,” says Stöver te Kaat. The kitchen, meanwhile, where pupils cook under supervision every day, had to provide a number of special features. The worktop, for instance, had to be height adjustable so that wheelchair users and younger, shorter ‘chefs’ can work on it. An industrial dishwasher does the dishes and the robust UNO front will be providing a reliable service for many years to come. “We hope that this kitchen too will last for 40 years”, says Heinz Kasberg, who, as deputy headmaster, was responsible for planning and installation. “For us, it was an unusual task setting up this type of kitchen,” explains Wilhelm Neuhaus. Not only did the electric height-adjustable worktop have to be installed, but also three hobs and other custom-made products. The entire kitchen area, where students cook and also eat in small groups, had been completely renovated. Today, large windows and freshly painted walls provide a very bright ambience, helping to ensure that all pupils enjoy their cooking classes. Häcker Küchen – a long tradition of social responsibility.

What’s more, in the new, extensive kitchen, you can also look over the shoulders of the residents while they cook. Even wheelchair users can cook and move around under the work surfaces.
Savoir-faire : dans la spacieuse nouvelle cuisine, on peut observer les résidents en action. Les personnes à mobilité réduite peuvent également se déplacer sous les plans de travail et participer.

289 personnes présentant des handicaps psychiques et moteurs fréquentent cette école et 130 d’entre elles vivent dans le foyer attenant. À la Maximilian-Kolbe-Schule, en plus du programme scolaire normal, elles se préparent à la vie pratique. « La préparation des repas est donc un élément clé de notre offre », ajoute Gisela Stöver te Kaat. En même temps, la cuisine dans laquelle les repas sont préparés sous bonne surveillance doit présenter quelques caractéristiques spéciales. La hauteur du plan de travail doit être réglable pour que les personnes en fauteuil roulant et les « petits » chefs puissent aussi y accéder. Un lave-vaisselle industriel prend en charge la vaisselle et la robuste façade UNO remplira son rôle pendant encore de nombreuses années. « Nous espérons que cette cuisine tiendra aussi pendant 40 ans », souhaite Heinz Kasberg, qui, en sa qualité de Directeur adjoint de l’école était en charge de la planification et du montage. « Pour nous, le montage d’une telle cuisine était quelque chose d’inédit », raconte Wilhelm Neuhaus, car en plus de la commande électrique de réglage de la hauteur du plan de travail, trois plaques de cuisson et d’autres équipements spéciaux ont dû être installés. L’espace de restauration dans lequel les repas sont préparés et dégustés en petits groupes a été entièrement rénové. De grandes fenêtres et des murs fraîchement peints apportent désormais plus de lumière et donnent encore plus envie aux élèves de se rendre au cours de cuisine. Häcker Küchen, une longue tradition de responsabilité sociale.

GIVE COMFORT A GO

DITES OUI AU CONFORT !

"Of course, you're always going to think your own company's booth looks best. But in Salzburg, so many customers told us that we evoked the most emotions and perfectly complemented the location of the trade fair with our booth design," says Christian Gasser, Head of Sales for the Austria and Baden-Württemberg area, about the many compliments Häcker Küchen received regarding its trade show presence in Salzburg. Give comfort a go. This was the cheerful motto adorning Häcker's booth in Salzburg. The entire Häcker team was delighted that the cosy chalet style was so successful. The interplay between tradition and modernity had many facets. The chalet-like booth design, the well-matched decoration and the various lighting effects created a homely feel-good atmosphere for the visitor.

"This year, we covered an area of 230 m². That just goes to show how important Austria, our neighbour, really is," explains Gisela Rehm, who, as Head of Marketing, played a key role in the design of the booth. Lots of natural tones, woods, and props you might associate with mountains – combined with modern kitchens – created the booth's charm and attracted countless new and existing customers. "On the one hand, we focused on the particular décor of our ceramic fronts, but we also showed our 'all-time favourites' such as the Malaga front, and Loft as a recent addition. This gave the customer an idea of what Häcker Küchen is all about and how diverse our range is," says Marcus Roth, Managing Director of Sales for Germany and Austria.

It was in this setting that a highly motivated Häcker team welcomed visitors from Austria and southern Germany. "Some people who would have otherwise gone to the Cologne trade fair simply jumped in their cars in Bavaria or Baden-Württemberg and drove down here to Salzburg. This is also a good indicator of where these regional trade fairs are taking us. For us, if they're done as well as EuroCucina Milan, they'll become more and more important," says Gasser. At the Salzburg trade fair, Gasser welcomed a new colleague to the team. "Development over the last months and years in Austria has been so positive that it has led to us intensifying our personal contacts. So far, two sales representatives have worked in the area. Now we're glad to have found a competent reinforcement to our team with Oliver Schwarzlmüller," says Christian Gasser.

Olaf Thuleweit, Managing Director of HK Appliances and responsible for Blaupunkt built-in appliances, also travelled to Salzburg. "It's important to be here and to communicate directly with customers. It forms part of the market proximity we like to promote," says Thuleweit. As development has been consistently positive, the brand and products arrived in the Alpine state long ago. There are, however, differences there to kitchen buyers in Germany. "Steam cooking, for instance, is prevailing a lot more here in Austria than in Germany. Interest in downdraft extractors is also very high. But with our extensive portfolio, this is a circumstance that we're very well prepared for," continues Thuleweit, who, like his colleagues at Häcker Küchen, talked with lots of different people in Salzburg.

In this regard, all involved found the event to have been a success. "Austria is all about nature, down-to-earth people and emotion. This is exactly what we've shown here with our presence and I think we really hit the mark," says a visibly enthusiastic Christian Gasser, touching on the trade fair's strong results.

« Normalement, on a toujours tendance à penser que le stand de l'entreprise pour laquelle on travaille est le plus beau. À Salzbourg, de très nombreux clients nous ont cependant confirmé que notre stand est celui qui leur a apporté le plus d'émotions et que son design correspondait parfaitement à la thématique du salon », se réjouit Christian Gasser, Responsable des ventes pour l'Autriche et le Bade-Wurtemberg, se réjouissant des nombreux compliments reçus. Dites oui au confort ! Tel était le sympathique slogan du stand Häcker Küchen à Salzbourg. Et si vous testiez le confort ? C'était là le sympathique slogan du stand de Häcker Küchen à Salzbourg. Toute l'équipe Häcker était ravie de la réalisation du stand sous forme de chalet confortable. Dans ce contexte, l'interaction entre la tradition et la modernité a montré plusieurs facettes. La structure en forme de chalet, la décoration harmonieuse et différents effets lumineux ont réussi à envelopper chaque visiteur dans un halo de bien-être et de confort.

« Cette année, nous sommes sur une superficie de 230 mètres carrés. Cela montre déjà à quel point nos voisins autrichiens sont importants », explique Gisela Rehm, qui, en sa qualité de Directrice marketing, s'est beaucoup impliquée dans la conception du stand. Plusieurs tons naturels, bois et accessoires rappelant la montagne associés à des cuisines modernes faisaient le charme du stand qui a attiré de nombreux clients, anciens et nouveaux. « Si d'un côté nous avons misé sur une décoration spéciale pour nos façades en céramique, nous avons tout de même installé certaines de nos familles de façade les plus appréciées, comme la Malaga, et présenté la dernière venue, la Loft. Le client pouvait ainsi se faire une idée de ce que « Häcker Küchen » signifie, en réalisant l'étendue et la diversité de nos produits », explique Marcus Roth, Directeur des ventes en Allemagne et en Autriche.

C'est ainsi qu'une équipe Häcker hautement motivée a accueilli de nombreux visiteurs venus non seulement d'Autriche, mais aussi du sud de l'Allemagne. « Certains de ceux qui avaient l'habitude de se rendre à Cologne ont pris la voiture en Bavière ou dans le Bade-Wurtemberg pour venir nous voir á Salzbourg. Ceci montre aussi quelle est la tendance en ce qui concerne ces salons régionaux. S'ils sont aussi bien organisés que le célèbre salon de Milan, déclare Christian Gasser, alors ils deviendront de plus en plus importants ». Au cours de ce salon, M. Gasser a pu faire également la connaissance d'un nouveau collègue. « L'excellente croissance des derniers mois et des dernières années en Autriche nous a amené à intensifier le contact personnel. Jusqu'ici, deux responsables commerciaux ont couvert ce secteur. Aujourd'hui, nous sommes fiers d'avoir trouvé en Oliver Schwarzlmüller un collaborateur compétent qui viendra renforcer l'équipe », ajoute Christian Gasser.

Même Olaf Thuleweit, gérant de HK Appliances et responsable des appareils encastrables Blaupunkt s'est rendu à Salzbourg. « Il est important d'être présent ici et de communiquer directement avec les clients. Cela fait partie de notre proximité réelle vis-à-vis du marché », ajoute-il. La tendance est donc tout à fait positive, et la marque et le produit parfaitement intégrés dans le pays Alpin. Toutefois, on remarque bien des différences par rapport aux acheteurs de cuisines en Allemagne. « En Autriche, la thématique de la cuisson à la vapeur est bien plus présente qu'en Allemagne. La demande en tables de cuisson avec ventilation intégrée y est également très forte. Une spécificité pour laquelle nous sommes parfaitement préparés grâce à une large gamme de produits », déclare Olaf Thuleweit qui, comme ses collègues de Häcker Küchen, a pu s'entretenir avec de nombreuses personnes à Salzbourg.

Ainsi, au final, les retours de tous les côtés étaient en tous points positifs. « L'Autriche c'est la nature, un peuple pragmatique et beaucoup d'émotions. C'est exactement ce que nous avons montré à travers notre présence et tapé ainsi en plein dans le mille », déclare un Christian Gasser visiblement très content de la forte impression faite par Häcker Küchen au salon.

WELL-CHILLED
BIEN AU FRAISI

Now that the mercury is rising again, chilled drinks are back in high demand. Free-standing fridges have long since overtaken their built-in alternatives in terms of stylishness. Indeed, the days of wanting to hide your fridge behind a front are long gone. "With our free-standing 5FS30000 model, we're completely in line with current trends, offering technology and a stainless steel look at an excellent price," says Olaf Thuleweit, Managing Director at HK Appliances. One new aspect is the No Frost function, which ensures that ice does not form inside the freezer section. "Not even with the Super Freeze feature, which goes down to temperatures of -30°C. This shows just how versatile this device is, making it of course the perfect choice for your kitchen in both summer and winter," says Thuleweit.

Avec les températures qui vont à nouveau grimper, les boissons fraîches sont plus prisées que jamais. Cela fait un bon moment que le réfrigérateur non encastrable a dépassé les modèles encastrables en matière de popularité et est devenu tout autre chose qu'un corps étranger à dissimuler derrière une façade dans une cuisine. « Avec notre modèle non encastrable 5FS30000, nous sommes en plein dans la tendance et proposons une technologie de pointe et une esthétique en acier inoxydable à un prix très abordable », déclare Olaf Thuleweit, Directeur HK Appliances. La nouveauté ici est la fonction No Frost qui empêche la formation de glace à l'intérieur du congélateur. Même la fonction de congélation extrême qui peut atteindre une température de -30° montre la complexité de cet appareil qui est le choix parfait pour sa cuisine que ce soit en été ou en hiver », ajoute Olaf Thuleweit.

5FS 30000

- Free-standing
- Stainless steel look
- Fully automatic defrost inside the fridge
- Easy-to-clean, bright interior
- LED interior lighting in fridge compartments
- Electronic temperature control with LED reading
- The No Frost system removes humidity from the freezer compartment and prevents ice from forming on the inner walls and frost from forming on the food.
- With the Super Freeze feature, the freezer compartment is cooled down to -30°C, so that any newly stored food doesn't interrupt the freezing process.

5FS 30000

- Non encastrable
- Aspect acier inoxydable
- Dégivrage automatique dans le compartiment de réfrigération
- Intérieur facile à nettoyer et lumineux
- Éclairage intérieur LED dans l'espace de réfrigération
- Réglage électronique de la température visible sur LED
- Le système NoFrost évacue l'humidité du compartiment de congélation et empêche la formation de la glace sur les parois intérieures, de même que la formation de givre sur les aliments.
- La fonction de congélation extrême permet de refroidir l'espace de congélation jusqu'à - 30 °C afin que les aliments récemment ajoutés n'interrompent pas le processus de congélation.

STRAWBERRY MANGO PUNCH WITH BASIL

Ingredients (for 4 people):

350 g strawberries
1 mango
1 bunch of basil
3/4 bottle of white wine
70 ml apple juice
70 ml mango juice
4 1/2 tbsp brown sugar
3 organic limes
12 ice cubes

First squeeze 2 limes.

Mix the lime juice, apple juice and mango juice with the brown sugar and bring to a boil then reduce to medium heat for 5 minutes.

Then allow to cool down. Wash the remaining lime with hot water. Then wash the strawberries and cut them and the lime into thin slices. Peel the mango and dice it.

Add the fresh fruit to the juice and refrigerate for at least one hour. Finely chop the basil. Add the ice cubes and white wine and garnish with basil. Cheers!

BOWLE FRAISE-MANGUE AU BASILIC

Ingrédients (pour 4 personnes):

350 g de fraises
1 mangue
1 bouquet de basilic
750 ml de vin blanc
70 ml de jus de pomme
70 ml de jus de mangue
4,5 c. à s. de sucre roux
3 citrons verts bio
12 glaçons

Presser tout d'abord deux citrons vers.

Mélanger le jus de citron vert, le jus de pomme et le jus de mangue avec le sucre roux et réduire ensuite pendant 5 minutes à feu moyen.

Ensuite, laisser reposer. Laver le citron vert à l'eau chaude. Ensuite, laver les fraises et les découper en petits morceaux avec les citrons verts.

Éplucher la mangue et découper la pulpe en dés. Verser le mélange réduit au-dessus des fruits frais et mettre au frais pendant au moins une heure. Hacher finement le basilic. Ajouter les glaçons dans les fruits, verser le vin blanc et dresser avec le basilic. À votre santé.

THAT WAS TRULY INSPIRING
CE FUT VRAIMENT TRÈS ENRICHISSANT

Gisela Rehm, Head of Marketing, visits the Youth Development Project (YDP) in Sierra Leone
La Directrice marketing Gisela Rehm. en visite au Youth Development Project (YDP) en Sierra Léone

"When you land in Sierra Leone and travel around the country, you get the feeling that you're in a very different, but truly fascinating world," says Gisela Rehm, Head of Marketing at Häcker Küchen, who travelled to the West African nation for five days. "For some time now, we at Häcker Küchen have been supporting a project with the local CVJM Rödinghausen and the YDP. The YDP in Sierra Leone gives young people the chance to get an education and training. I really wanted to get an idea of how people work there, what perspectives they have and what their needs and desires are," says Rehm.

She admits that, before her trip, she wasn't sure what she was going to find. On her flight to Sierra Leone, it was more of a positive curiosity that accompanied her. To put into words the extraordinary impressions she ended up gaining is not easy, even with some distance. "On the one hand, it's just a desperately poor country. There's a lot poverty, people living in squalor – and the way they deal with rubbish and treat the environment takes some getting used to. On the other hand, I met the most wonderful people who couldn't have treated me any more warmly. It really inspired me and often truly touched me," says Rehm, who met the local project managers and visited the school. "When you see what's achieved here with their limited resources, how committed the teachers are and what effect this then has on the children, it quickly becomes clear that the donated money is very well spent here." >

« Lorsque l'on atterri en Sierra Léone et qu'on visite le pays, on découvre un monde à part, mais vraiment fascinant », raconte Gisela Rehm, Directrice marketing chez Häcker Küchen qui revient de cinq jours passés dans ce petit pays d'Afrique de l'Ouest. « Häcker Küchen soutient depuis longtemps le projet de l'association locale CVJM Rödinghausen et du ZDP sur place. Le YDP en Sierra Léone permet aux jeunes d'accéder à une formation scolaire et, plus tard, à une formation. Je voulais absolument me faire une idée de la façon dont ils travaillent, des perspectives qui leur sont offertes, de leurs besoins sur place et souhaits les plus chers. », explique Gisela Rehm.

Elle raconte ne pas avoir eu d'attente particulière à son départ, seulement une curiosité positive toujours plus grande au fil des heures passées dans l'avion. Toutes les expériences inédites vécues sur place sont également, même avec un peu de recul, difficiles à exprimer avec des mots. « Il s'agit d'une part d'un pays extrêmement pauvre. On y voit beaucoup de misère, de saleté et le traitement des ordures et de l'environnement sont des points auxquels on peut difficilement s'habituer. D'autre part, j'ai rencontré des personnes vraiment merveilleuses qui m'ont accueillie très chaleureusement. C'était vraiment très enrichissant et parfois vraiment émouvant », ajoute Gisela Rehm qui a rencontré le responsable du projet sur place et visité l'école. « Lorsqu'on voit ce qui a pu être fait avec le peu de moyens disponibles et avec quel engagement les enseignants s'activent, de même que l'enthousiasme des enfants, on comprend très vite que les dons ont été utilisés à très bon escient. » >

Gisela even brought the children some caps and painting supplies which were received enthusiastically. Even at 35 °C in the shade, the kids were eager to put on their new caps. As part of an intercultural exchange, she also gave a presentation on Easter and the related customs. The children marvelled at a big Easter basket and listened to the stories being told. In turn, guests learned about the traditional ways of life in Sierra Leone as well as its culture.

The project's construction phase is also progressing impressively. "With the help of our customers, we raised €10,000 through the sale of Sally's cook book at our last in-house exhibition, which is now being used to build a fifth classroom. When you see just how diligent the children are with their studies, when you see them coming to school again in the afternoon despite the heat, even when it's not required – you know it's absolutely the right thing to continue supporting them," says Rehm. She's particularly pleased that customers at the previous in-house exhibition had agreed to sponsor a child and to support the project. "Everyone there is really proud of what they have achieved so far – and justifiably so."

Dans ses valises, Gisela Rehm a ramené du matériel de dessin et des casquettes pour les enfants très heureux de recevoir ces cadeaux. Avec une température de 35 degrés à l'ombre, les casquettes ont bien entendu été tout de suite enfilées. En outre, dans le cadre d'un échange interculturel, Gisela Rehm a présenté la fête de Pâques et les traditions qui y sont liées en Allemagne. Les enfants ont ainsi pu découvrir un gros panier en osier de Pâques bien rempli mais aussi écouté quelques contes. En contrepartie, les invités ont pu découvrir le mode de vie et la culture de la Sierra Léone.

L'état d'avancement du chantier du projet est impressionnant. « Lors des Journées Portes ouvertes de l'année dernière, nous avons récolté 10 000 € avec l'aide de nos clients ayant acheté le livre de recettes de pâtisserie de Sally. Cet argent permettra la construction d'une cinquième salle de classe. Quand on voit avec quelle assiduité les enfants ici apprennent, comment malgré la chaleur ils reviennent à l'école dans l'après-midi même si cela n'est pas obligatoire, on se rend vite compte que la poursuite de ce partenariat va de soi », ajoute Gisela Rehm. Elle se réjouit particulièrement du fait qu'aux dernières

Emotional reception: Gisela Rehm was surrounded by children when she arrived in Freetown after a long journey.

Un accueil très chaleureux : Gisela Rehm, entourée par plusieurs enfants à son arrivée à Freetown après un long voyage.

L'EDUCATION EST UN ELEMENT DURABLE POUR L'AVENIR.

But there is still much to do in the future. "Our support in Sierra Leone is also an expression of sustainability. Providing a child here with an education, training them in a profession – it makes a real, concrete difference. No-one who ever received such education could possibly deny it to their children. That's exactly how we feel. With our involvement, we want to set in motion a wave that'll lead as many people as possible to a positive future," says Rehm, who is certain that she'll travel again to Sierra Leone to visit the YDP. "The project is too important and it's dear to my heart. What's been done here is absolutely worth supporting, and Häcker Küchen is committed to the YDP for the long term."

Journées Portes ouvertes, des clients se sont déclarés prêts à parrainer eux-mêmes des enfants afin de soutenir le projet. « Tous les participants sur place sont très fiers de ce qu'ils ont réussi à faire jusqu'ici, et ils peuvent l'être. »

Toutefois, il y a encore beaucoup à faire. « Notre engagement en Sierra Léone est aussi une expression de notre définition de la durabilité. Permettre à un enfant d'aller à l'école et l'apprentissage d'un métier fait une grande différence car toute personne ayant bénéficié des avantages de l'éducation ne pourra la refuser à ses enfants. Et c'est exactement ce que nous pensons : à travers notre engagement, nous souhaitons initier un mouvement qui offre à de nombreuses personnes un avenir positif », explique Gisela Rehm qui sait déjà aujourd'hui que ce ne sera pas son dernier voyage en Sierra Léone dans le cadre du YDP. « Ce projet est tout simplement trop important et est devenu aussi un peu personnel pour moi. Ce qui a vu le jour ici vaut la peine d'être encouragé. C'est la raison pour laquelle Häcker Küchen s'engagera sur le long terme pour le projet YDP. »

EDUCATION IS THE PATHWAY TO A SUSTAINABLE FUTURE.

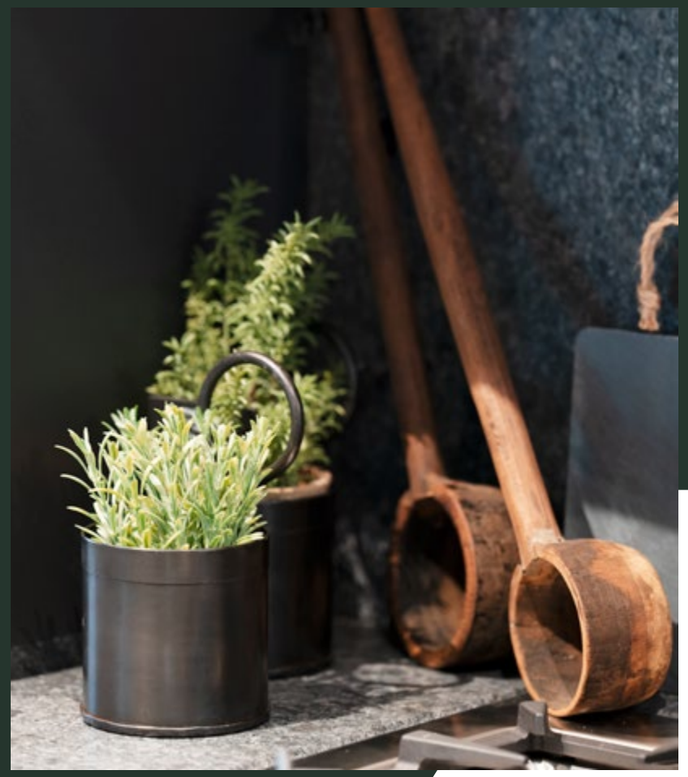
FROM A FOR ATMOSPHERIC
DE A COMME AMBIANCE

TO Z FOR ZEN
À Z COMME ZENITUDE

Visiting Amsterdam's most extraordinary kitchen studio
En visite au showroom le plus éclectique d'Amsterdam

With distinctive ideas for walls, interior design and decoration, the new kitchen studio has no shortage of personal touches.
C'est avec des idées de conception individuelles pour les murs, l'aménagement intérieur et la décoration que ce nouveau showroom de cuisines définit des accents inédits.

From the outside, the Voortman Groep's new kitchen studio looks like one of the many modern office buildings that dot the area around Schiphol Airport here in Amsterdam. Concrete, steel and glass, straight lines – little emotion. Inside, however, are huge paintings by Dutch artists, with each of the 25 kitchens possessing its own interior world "always creating its own emotionality," says André van Rijn of the Voortman Groep. This unusual studio, which stretches over an area of 1,500 m², opened at the end of last year, and has since attracted visitors from Amsterdam and the entire region. When you enter, you're struck by the sheer comfort and liveableness of the options achieved with Häcker Küchen furniture. For one, the colour white no longer dominates. "In the past, Dutch people would make a quick and easy decision: white front, dark worktop and hey presto. That's not the case these days. What wows our customers today are dark front tones. Especially thanks to our wooden tones, they find the warm ambiance here that they're looking for," says van Rijn. The kitchen group has a total of ten studios in the Netherlands and is now run by the third generation of the same family from the small town of Rijssen.



André van Rijn doesn't only focus on Amsterdam, but on the whole of the North Holland coastal region.
André van Rijn se concentre sur Amsterdam, mais aussi sur toute la région côtière au nord des Pays-Bas.

Customers like a warm ambience.

"What we appreciate about Häcker Küchen is what we call German punctuality. We need them because we always have to act fast, are on the road a lot and simply couldn't function without a very reliable partner," emphasises van Rijn. The Voortman Groep has been counting on this Rödinghausen reliability for 30 years now. "We've found a partner that offers excellent value for money and supports us capably in the very complex topic of kitchens – from the basic end to the luxury product." In the large exhibition, which has been decorated with great attention to detail, attractive classic and lavish systemat kitchens are to be found.
„What distinguishes us from other kitchen studios is that we always show very generously-sized plans and give them plenty of room," says van Rijn. It's this generosity, he explains, that gives the customer space for their own planning and imagination. The designers also get ideas from Häcker Küchen every year when they attend the in-house exhibition in September. The new kitchen studio in Rödinghausen is only about a three-hour's drive away – so it doesn't take Häcker's lorries long to deliver new kitchens.

"Our whole concept, which plays with emotions and emphasises quality, is already bearing fruit," says van Rijn, referring contentedly to the first figures. If an equally exclusive showroom for bathroom furniture were to be opened next door, this appeal should then increase again. The building with a façade like a state-of-the-art office will then quickly become a centre for exclusive, individualised furnishing.

De l'extérieur, le nouveau studio de cuisines de Voorman Groep ressemble aux nombreux bureaux modernes qu'on retrouve tout autour de l'aéroport Amsterdam Schipol. Beaucoup de béton, beaucoup d'acier et de verre, des lignes droites et peu d'émotions. Mais à l'intérieur, on retrouve d'immenses tableaux peints par un artiste hollandais. Pour chacune des 25 cuisines exposées, on a créé un univers d'intérieur personnalisé qui « crée ses propres émotions », déclare André van Rijn de Voortman Groep. Ce studio hors du commun d'une superficie de plus de 1 500 mètre carrés a ouvert ses portes l'année dernière et accueille depuis lors des visiteurs venus d'Amsterdam, mais aussi de toute la région, qui sont émerveillés de découvrir les possibilités d'aménagement qu'offrent les meubles de Häcker Küchen. Même la couleur blanche n'a plus le monopole. « Auparavant, le Néerlandais ne se compliquait pas la vie : façade blanche, plan de travail noir, Basta ! Ce n'est plus le cas aujourd'hui. De nos jours, ce sont les façades foncées qui intéressent nos clients. Associées à des tons boisés, elles permettent de créer une ambiance chaleureuse que les gens recherchent et apprécient », déclare André van Rijn du groupe spécialisé qui possède au total dix showrooms aux Pays-Bas et est géré par la troisième génération depuis la petite ville de Rijssen.

Les clients veulent une ambiance chaleureuse

« Ce que nous apprécions le plus avec Häcker Küchen est ce que nous appelons la ponctualité allemande. Nous en avons besoin car nous devons toujours agir au plus vite, sommes toujours en déplacement pour nos projets et parce cela est un gage de confiance », souligne volontiers André van Rijn. C'est sur une fiabilité made in Rödinghausen que le groupe Voortmann Groep mise depuis 30 ans. « Nous avons trouvé un partenaire qui nous propose un excellent rapport qualité-prix et qui nous accompagne de manière compétente sur la thématique complexe de la cuisine, de l'entrée de gamme au produit de luxe. » Ainsi, dans le showroom très spacieux et décoré avec beaucoup d'amour pour le détail, vous trouverez des cuisines classic mais aussi des ensembles systemat complexes, toutes aussi jolies les unes que les autres.

« Ce qui nous différencie des autres cuisinistes est le fait que nous présentons toujours des plans très larges et que nous leur donnons beaucoup d'espace », déclare André van Rijn. C'est cette générosité qui donne au client de la place pour sa planification et sa propre imagination. L'inspiration, les concepteurs la trouvent aussi chaque année chez Häcker Küchen, lorsqu'ils se rendent chaque année aux Journées Portes ouvertes en septembre. Le nouveau showroom ne se trouvant qu'à trois heures de route de Rödinghausen, les camions Häcker n'ont besoin que de très peu de temps pour livrer les nouvelles cuisines.

« Notre concept, basé sur le jeu avec les émotions, mise sur la qualité haut de gamme semble aujourd'hui déjà porter ses fruits », déclare André van Rijn,qui tire un premier bilan positif au vu des premiers chiffres. Si un showroom tout aussi exclusif pour des meubles de salle de bain ouvrait ses portes à proximité, cela attirerait encore plus de monde. Alors, ce bâtiment à la façade d'un bureau deviendra très vite le temple de l'aménagement personnalisé et exclusif.

PerFect kitchens
for PerFact Innovation

Des cuisines ParFaites
pour PerFact Innovation

Anyone driving down Eupener Straße in Herford a year or so ago would have seen an old industrial ruin. But anyone passing by today will hardly be able to believe their eyes.
The old industrial ruin has been transformed into the smart “Quadrant P”, the new corporate headquarters of PerFact Innovation. It’s a real eye-catcher. The modern feel is truly captivating on the inside and out. Lots of windows, bright colours and chic furniture make for a particularly pleasant working environment.

A total of seven kitchens were installed in this light-bathed building – and all by Häcker Küchen. “We’ve experienced first-class advice and support,” says joint owner Dr. Robert Rae, who didn’t think twice about which kitchen supplier to use. “Advice, quality and excellent value for money were the decisive factors,” says Rae, who, together with his colleague Ján Jockusch, founded PerFact Innovation in 1998 as a spin-off company of Bielefeld University. >

Si vous aviez longé la Eupener Straße de Herford il y a un an, vous auriez vu un vestige industriel. Si vous y refaites un tour aujourdhui, vous n’en croirez pas vos yeux.
Ce vestige industriel est devenu, avec le très chic « Quadrant P », le siège de l‘entreprise PerFact Innovation. Il ne passe pas inaperçu. La bâtisse moderne n‘attire pas seulement les regards de l’extérieur. Plusieurs fenêtres, des couleurs lumineuses et des meubles élégants créent un environnement de travail très confortable.

Au total, sept cuisines ont été montées dans ce bâtiment lumineux, toutes de chez Häcker Küchen. « Nous avons bénéficié d’un conseil et d’une assistance de premier ordre », déclare le co-propriétaire Dr. Robert Rae qui n‘a pas longtemps réfléchi avant d’opter pour ce fournisseur de cuisines. « Le conseil, la qualité et l‘excellent rapport qualité-prix ont été déterminants », ajoute le Dr Rae qui, avec son collègue le Dr. Ján Jockusch ont créé PerFact Innovation en 1998 après leur départ de l’Université de Bielefeld. >

It was made clear from the start how the kitchens would be used. “It’s not just coffee being brewed. Staff chill their drinks, prepare food and even hold meetings in the kitchens that border the workspaces. We knew the level of utilisation would be high, and Häcker kitchens are perfectly suited to this,” Rae continues. In addition to four small kitchens, there is also a large kitchen in the break room, where around 50 employees eat lunch every day. The large kitchen housed in the guest apartment at the top of the IT company’s building was another task entirely. This is where customers who come from further afield can stay overnight. The apartment is also used for customer events where the caterer has to work in the kitchen or people cook together.

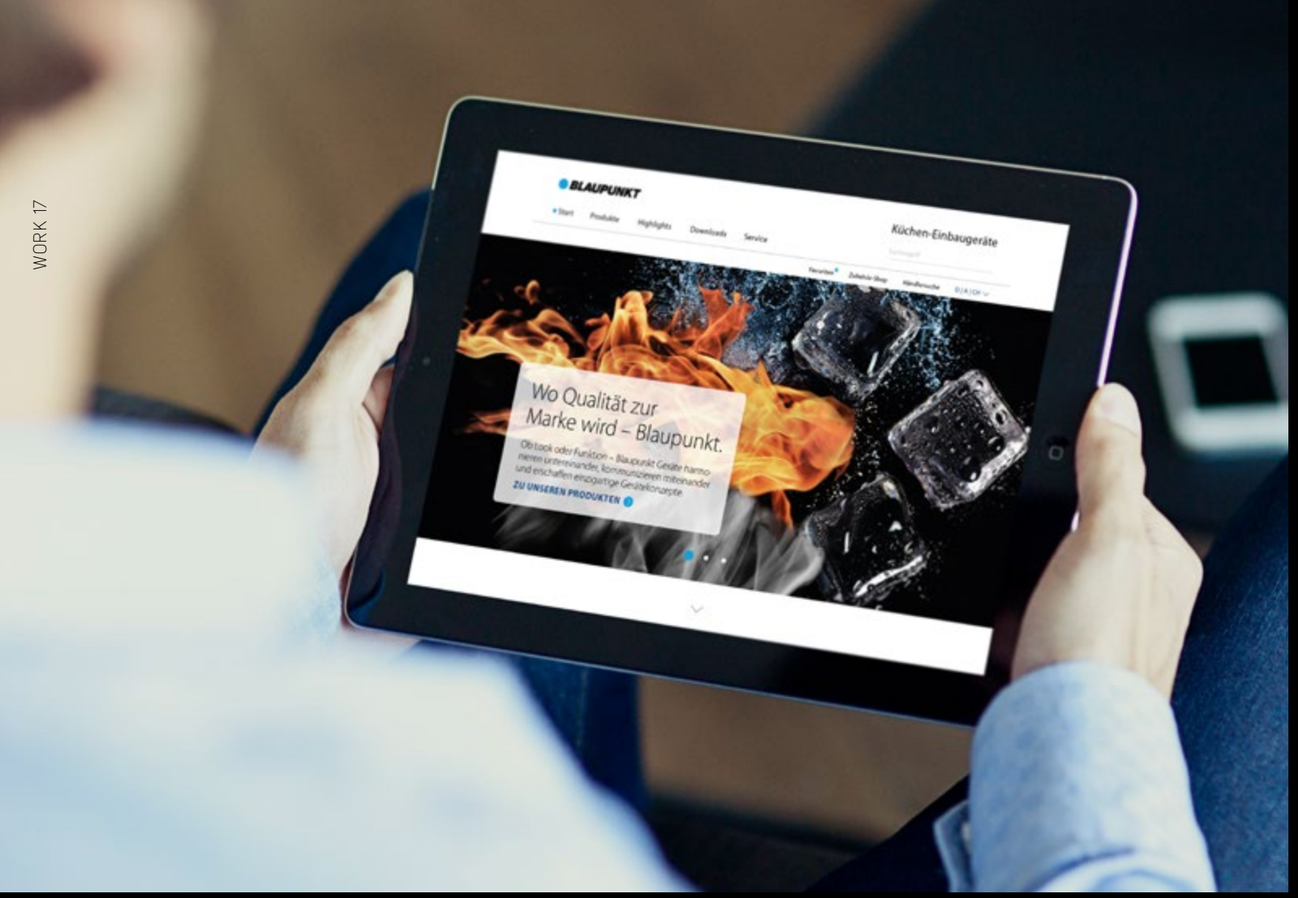
La place qui allait être donnée aux cuisines était claire dès le départ. « On n’y prépare pas seulement beaucoup de café. Les collaborateurs peuvent s‘y ravitailler en boissons fraîches, préparer des encas et tiennent également des réunions dans les cuisines attenantes aux bureaux. Nous prévoyons une utilisation intense et sommes convaincus que les cuisines Häcker y sont parfaitement adaptées », ajoute Dr Rae. En plus des quatre kitchenettes, on retrouve aussi une grande cuisine dans la salle de pause où environ 50 collaborateurs déjeunent tous les jours. Une grande cuisine se trouve également au somment du bâtiment dédié au secteur informatique, dans un appartement réservé aux invités. Ce dernier accueille les clients qui viennent de loin et peuvent y passer la nuit.

When choosing a kitchen, the decision-makers were inspired by the architecture and a planned renovation. The construction, which saw white and anthracite used as the primary colours, took two years. As a result, these two colours can also be found in the other kitchens, where white fronts and anthracite-coloured worktops were chosen. In the guest apartment, which has an amazing ambience, higher-quality fittings were installed with white, polished lacquer fronts. Management and staff are already delighted with the outcome. “Our new kitchens are functional and robust. They look chic and fit in perfectly with our new work environment. The modern and inspiring design appeals to customers and employees alike,” concludes Dr. Robert Rae.

Smiles of satisfaction after a successful expansion: Joint owner Dr. Robert Rae in the courtyard, reminiscent of a Japanese garden.
Un sourire satisfait après une extension réussie : le co-fondateur Dr Rae dans la cour intérieure qui fait penser à un jardin japonais.

En outre, cet espace est utilisé pour les évènements clients au cours desquelles le service traiteur travaille dans la cuisine ou pendant lesquels on cuisine ensemble.

Pour le choix de la cuisine, les décideurs se sont laissés inspirer par l‘architecture et la rénovation prévue. Le chantier aux teintes de base gris et anthracite a duré au total deux ans. On retrouve également ces couleurs dans les cuisines dont les façades sont blanches et les plans de travail de couleur anthracite. Dans l’espace des invités à l‘ambiance très cosy, on a installé un équipement haut de gamme avec façades laquées brillantes de couleur blanche. Déjà, la direction et les collaborateurs tirent un bilan entièrement positif. Nos nouvelles cuisines sont pratiques et robustes. Elles sont vraiment très élégantes et s‘accordent parfaitement avec notre nouvel environnement de travail. Les clients et les collaborateurs aiment beaucoup la conception moderne et inspirante », résume le Dr. Robert Rae.



SIMPLY CLICK HERE VISITEZ NOTRE SITE INTERNET

The Blaupunkt website (*www.blaupunkt-einbaugeraete.com*) has been given a new look just in time for summer. User-friendliness is front and centre, with a number of new features making it easier than ever for visitors to get an overview of our product range. In addition to the new comparison functions, a personal watch list is also available. And if hunger strikes, click on the new recipe area to find your next favourite recipe. It's worth having a look!

Le site internet des appareils encastrables Blaupunkt *www.blaupunkt-einbaugeraete.com* présente son nouveau look à temps pour le début de l'été. Pour ce nouveau site, la convivialité était la priorité et plusieurs nouvelles fonctions permettent au visiteur d'avoir encore plus rapidement un aperçu de nos produits. En plus des nouvelles fonctions de comparaison, le visiteur a désormais accès à une liste de favoris. Et s'il a une petite faim, il peut cliquer dans la nouvelle section dédiée aux recettes pour en choisir une. Allez jeter un coup d'œil !

YOUR PERSONAL FAVOURITES LIST.
VOTRE LISTE PERSONNELLE DE FAVORIS.

The new favourites list allows you to save your personal kitchen built-in appliances. Set your favourites now and come back later.
La nouvelle liste de favoris vous permet de sauvegarder les appareils encastrables qui vous plaisent. Enregistrez vos favoris dès maintenant et revenez plus tard.

PREPARED TO PERFECTION.
UNE PREPARATION PARFAITE.

In the new recipes area, you'll find tasty recipes and tips for you to try out – perfectly matched to our product range. Tuck in and enjoy!
Dans la nouvelle section dédiée aux recettes, vous trouverez de délicieuses recettes et astuces pour la préparation de vos repas, parfaitement adaptées à notre assortiment. Bonne dégustation.

COMPARE OUR PRODUCTS.
COMPAREZ NOS PRODUITS.

With the new product comparison feature, all our devices can be compared in terms of functions, energy efficiency and design. – See for yourself.
Grâce à la nouvelle fonction de comparaison de produits, vous pouvez comparer les fonctions de nos appareils, ainsi que leur efficacité énergétique et design.

PAY US A VISIT TODAY.
VISITEZ NOTRE SITE DES AUJOURD'HUI.

We look forward to you visiting our new website:
Nous vous invitons avec plaisir à visiter notre nouvelle page :

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

FINDING THAT SOMETHING SPECIAL TROUVER QUELQUE CHOSE DE PARTICULIER

Couleur Cuisine – Kitchens as lovely as Belgian chocolates

Couleur Cuisine – Des cuisines aussi raffinées que la confiserie belge

"Do things the right way or not at all," explains Ives Delvosal from Belgium's Couleur Cuisine, who lives his life according to this maxim. Around a year and a half ago, Delvosal decided to give up his old, small kitchen studio and think in completely different dimensions, and he eventually started to rebuild. Today in his trendy new Floreffe building, there are 15 exhibition kitchens all of which come from Häcker Küchen. "We've been working together for 25 years and really appreciate our long-standing partnership. The service we receive these days is perfect, as it always has been – not to mention the excellent value for money and the broad range of products," say employees Benjamin Lanphendries and Marine Pierre, who attend to their customers' needs together with seven other salespeople. One particular trend right now is handle-free kitchens.

"They're very popular in Belgium. Over 50 percent of the kitchens we sell here are handle-free" says Delvosal, revealing that, if he could have anything, it'd be an even greater selection of colours for channel handles. Not for nothing did he name his kitchen studio "Couleur Cuisine", although most customers tend to prefer white or dark tones when choosing their fronts. Once they've chosen a colour, customers usually treat themselves to a large, high-quality kitchen. 90 percent of orders are systemat kitchens. "The design and the numerous fantastic options that systemat kitchens offer really sets us apart from our competitors. Customers just love this," says Delvosal, who often sells built-in appliances by SMEG, but has also included Blaupunkt in the programme. >

« Soit on fait les choses correctement, soit on ne les fait pas du tout », déclare Ives Delvosal de Couleur Cuisine de Belgique, lui qui essaye le plus possible de suivre cette devise. C'est pourquoi il y a un an et demi, il a pris la décision de renoncer à son ancien petit studio de cuisines pour voir plus grand et s'est lancé dans la construction d'un nouveau local. Aujourd'hui, dans son élégant nouveau showroom de Floreffe, on retrouve 15 cuisines qui viennent toutes de chez Häcker Küchen. « Nous travaillons depuis 25 ans ensemble et apprécions cette longue collaboration. Le service est resté parfait, le rapport qualité-prix excellent et les produits proposés très diversifiés », déclarent les deux collaborateurs Benjamin Lanphendries et Marine Pierre qui s'occupent avec sept autres vendeurs de répondre aux souhaits de la clientèle. En ce moment, les cuisines sans poignées sont à la mode.

« Elles sont très prisées en Belgique. Ici, nous vendons plus de 50 % de cuisines sans poignées », déclare Ives Delvosal, qui souhaiterait si possible avoir plus de choix de couleurs pour les prises-mains (gorges). Ce n'est pas un hasard s'il a baptisé son studio « Couleur Cuisine » bien que la plupart des clients choisissent des tons blancs ou foncés pour leurs façades. Une fois leur choix fait, la plupart des clients s'offrent la plupart du temps une grande cuisine haut de gamme. 90 % des commandes sont des cuisines systemat. « Avec leur design et leurs excellentes fonctionnalités, nous nous démarquons clairement de la concurrence. Le client l'apprécie également beaucoup », ajoute Delvosal qui vend régulièrement des appareils encastrables SMEG, mais propose désormais la marque Blaupunkt. >

Another secret to the studio's success is their participation in numerous Belgian trade fairs. Couleur Cuisine gets a booth at five fairs every year, showing Belgians what kitchens have to offer today in terms of design and technology. "These fairs aren't for making sales, but rather for letting people know where they can find something truly special – with us," says the studio owner. The first step is always to communicate with people and arrange appointments, he adds. "When they see our exhibition, we come to a quick conclusion."

Happy about the new premises:
Benjamin Lanphendries and Marine Pierre.
Heureux dans leurs nouveaux locaux :
Benjamin Lanphendires et Marine Pierre.

In order for the team to remain informed of the latest advances in the field, management and members of staff travel to Häcker's in-house exhibition in Rödinghausen each year. "We want as many of our colleagues as possible to experience how enthusiastic our supplier is. Of course, we always look forward to the new products and innovations that are shown there for the first time," says Delvosal. It's not only their trip to East Westphalia that is done together as a team. "We also have our own racing bike group and a running group too. I think it says a lot about our team spirit, even when work is at the back of our minds," says Delvosal, clearly pleased about his colleagues' level of commitment. He is proud of his team and he is also proud of a very special date.

"In May 2020, we'll be celebrating our 25-year partnership with Häcker Küchen." Anyone who knows him knows that the celebration will also be very special.

L'autre secret de sa réussite est la participation aux nombreux salons organisés en Belgique. Couleur Cuisine est représenté à cinq salons par an, avec son propre stand, ce que la cuisine d'aujourd'hui permet sur le plan structurel et technique. « Nous ne vendons aucune cuisine à ces salon mais les clients savent au terme de celui-ci où ils peuvent trouver quelque chose de particulier, notamment, chez nous », ajoute le cuisiniste. À ces évènements, le plus important est de parler aux gens et de convenir de rendez-vous. « Lorsqu'ils visitent notre showroom, cela conduit rapidement à une vente. »

Pour que l'équipe soit toujours a la pointe de l'actualité, la direction et les collaborateurs se rendent chaque année aux Journées Portes ouvertes de Häcker à Rödinghausen. « Nous voulons que le plus grand nombre possible de nos collaborateurs voient à quelle vitesse notre fournisseur se développe. Nous sommes bien entendu toujours impatients de découvrir les nouveautés présentées exclusivement » dit Ives Delvosal. Toutefois, ce n'est pas que le voyage en Westphalie de l'Est qui est fait en groupe. « Nous avons notre propre groupe de VTT et de course à pied. Cela montre à quel point nos collaborateurs sont épanouis et que la solidarité règne, même en dehors du bureau » ajoute Delvosal qui se réjouit d'autant d'engagement. Il est fier de son équipe et particulièrement fier d'une prochaine échéance.

En mai 2020, nous célèbrerons ici nos 25 ans de partenariat avec Häcker Küchen, » Et, ceux qui le connaissent savent que cette fête sera également quelque chose de très particulier.

WORK & TRAVEL
BELGIUM
BELGIQUE

There must be more to Belgium than fries, right? Of course there is! Having said that, the fries really are good – so definitely give them a go. Here are some of our tips for more exciting places to discover in Belgium.
Il doit bien y avoir autre chose que des frites en Belgique ? Mais bien sûr ! Nous conseillons toutefois à chaque touriste de faire la queue devant une friterie, vous ne le regretterez pas. Pour en savoir plus sur la Belgique, continuez la lecture.

Château de Bouillon
Château Bouillon

Anyone who's into medieval castles will love it here in Bouillon. Not only can you learn about history and architecture, but the entrance fee also includes a falconry show in which the birds of prey swoop down over the heads of visitors. If you like walking, try hiking the path up to the castle. But take some refreshments with you, because there's no café up here. The nearby town, however, has an abundance of little cafés and restaurants, rounding off an interesting and varied trip.
Si vous souhaitez vous réchauffer entre des murs historiques, ce château est fait pour vous. Vous y découvrirez bien plus que de l'architecture et de l'histoire, car un spectacle de faucons est inclus dans le billet d'entrée. Au cours de ce dernier, les rapaces volent quelques millimètres au-dessus des têtes des visiteurs. Si vous souhaitez explorer le château, il est conseillé de vous approvisionner en victuailles, car une fois tout en haut, il est impossible de rebrousser chemin. Après la visite, vous pourrez faire des emplettes dans la petite ville avoisinante pour terminer cette journée de découvertes.

Château de Bouillon
Esplanade Godfroid 1
6830 Bouillon, Belgium
6830 Bouillon, Belgique

www.bouilloninitiative.be

Opening times
Daily 10.00 – 17.00
Horaires d'ouverture :
tous les jours 10h00 – 17h00

Maison Dandoy – Tea Room & Waffles
Maison Dandoy – Tea Room & Waffles

Even 180 years ago, the great-great-great-grandfather of the proprietor of this tea room knew exactly what it took to make the perfect Belgian waffle. Today, the delicacy is still baked according to this same recipe – but of course they make a lot more than just waffles now. All of the treats can be taken home to savour or devoured on the spot by hungrier and more impatient customers.
L'arrière-arrière-arrière grand-père du gérant des lieux il y a déjà 180 ans quels ingrédients utiliser pour préparer la parfaite gaufre belge. Aujourd'hui encore, les gaufres belges sont préparées selon cette recette. Bien entendu, beaucoup d'autres produits sont proposés, à déguster sur place ou à ramener chez soi, voire à grignoter en chemin pour les gourmands impatients !

Maison Dandoy –
Tea Room & Waffles
Rue Charles Buls, 14
1000 Brussels
1000 Bruxelles

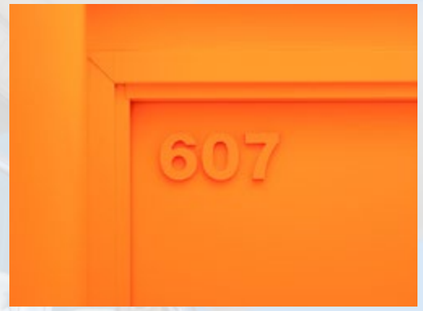
www.maisondandoy.com

Opening times
Mon–Sat: 9:30 – 22:00
Sun: 11:30 – 22:00
Tea Room opening times:
Mon–Sat: 11:00 – 18:00

Horaires d'ouverture :
Lun–Sam 09h00 – 22h00
Dim : 11h30 – 22h00
Horaires d'ouverture Tea Room :
Lun–Sam 11h00 – 18h00

Facts & Figures
Données & faits

Official languages: Dutch, French, German
Area: 30,688 km²
Population: 11,376,070
Capital city: Brussels
Langues officielles : néerlandais, français, allemand
Superficie : 30 688 km²
Population : 11 376 070
Capitale : Bruxelles



Pantone Hotel
Pantone Hotel

Brilliant colours not really your thing? But also find black and white a bit lacklustre? Then you're in the right place at the Pantone Hotel. In this perfectly colour-coordinated hotel, everything revolves around Pantone's basic colours. These colours play a vital role in the world of graphic design and can be found throughout the hotel.
Vous n'êtes pas fan de couleurs vives ? Mais vous trouvez que le noir est trop monotone ? Alors le Pantone Hotel est ce qu'il vous faut. Avec des couleurs parfaitement harmonisées, tout tourne ici autour des teintes Pantone qui jouent un très grand rôle dans le secteur du graphisme et qu'on retrouve partout dans cet hôtel.

Pantone Hotel
1 Place Loix, 1060 Brussels, Belgium
1 Place Loix, 1060 Bruxelles, Belgique

www.pantonehotel.com

What to expect in issue no. 18
Ce qui vous attend dans la 18e édition

In-house exhibition 2019

The new products and innovations being shown at the upcoming in-house exhibition have not been revealed yet. All we know for sure is that a visit to Rödinghausen will absolutely be worth your while to see which direction kitchen design is going in and how the latest kitchen technologies are developing.

Journées Portes ouvertes 2019

Nous ne vous dévoilons pas encore les nouveautés qui vous seront présentées à la prochaine édition des Journées portes ouvertes. Mais sachez une chose : une visite à Rödinghausen vous sera dans tous les cas bénéfique si vous souhaitez savoir dans quelle direction la conception moderne de cuisines se développe et quelles sont les nouvelles technologies qui y ont trait.

St. Petersburg

St. Petersburg is the most northerly town in the world with over a million inhabitants. Across the historic city centre, there are around 2,300 magnificent palaces, buildings and castles – and soon to be the first Häcker-run kitchen studio. In the next edition of WORK, we'll report on the opening of this studio in the splendid Russian city on the Baltic Sea.

Saint-Pétersbourg

Saint-Pétersbourg est la ville la plus au nord du monde. Dans son centre-ville historique, on retrouve environ 2 300 palais, somptueux édifices et châteaux, et bientôt aussi le premier showroom géré par Häcker Küchen. Dans la prochaine édition WORK, nous vous parlerons de l'ouverture de ce studio dans cette prestigieuse ville de la mer Baltique.

Top-notch
cooking presentation

Un spectacle culinaire
hors du commun

Découvrir
les appareils
& la bonne
cuisine en
direct

We look forward to welcoming you to Häcker Küchen's functional BLAUPUNKT kitchen at the A30 Küchenmeile fair and mesmerising your palate at our live cooking show.
Pour la A30 Küchenmeile, nous nous réjouissons à l'idée de vous accueillir dans les locaux de Häcker Küchen précisément dans notre cuisine fonctionnelle BLAUPUNKT, prêts à délecter vos papilles au cours de notre spectacle culinaire.

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:
july 2019

Häcker
kitchen.germanMade.