WORK

kitchen. stories. N°18

Häcker
kitchen.germanMade.

Dear readers.

First of all, we'd like to wish you a happy, healthy and successful 2020. I hope you've enjoyed the holiday season and entered the new year with a renewed sense of boosted energy.

I'd like to use this opportunity to once more thank the large number of visitors to our 2019 in-house exhibition in Rödinghausen. This experience enabled us to have some excellent conversations and delve into the latest innovations. We really are one big family! It therefore only seems right that our exhibition motto for this year was "all about family".

"I could move right into the new exhibition", as one visitor kindly remarked. It gives us an immense sense of pleasure to be able to inspire visitors each year.

I'm sure the new classicMAX still sticks out as one of the highlights of the exhibition? Our new grid kitchen with a height of 78 cm that ideally closes the price-performance gap between the classic and systemat series. It also provides you with a large variety of planning options.

The oneLine range has also introduced an array of new options with a puristic, straight and modern line layout for the systemat series. We've also created fresh impetus in the market with our latest kitchen front innovations. Living areas are increasingly being combined in the home - Häcker is one step ahead of the game here, offering ingenious combinations of kitchens, dining areas and housekeeping. You can find our image and brochure portfolios on the extranet.

As a value-orientated family company, sustainability is of the utmost importance to us. Doing my bit for people and nature is a matter very close to my heart. From planting flower meadows for bees to establishing education programmes in Sierra Leone (Africa), we have documented all of our projects and activities in our sustainability report. Häcker is taking the initiative and assuming social and ecological responsibility. For today and the future.

We are approaching 2020 with a renewed sense of great optimism and commitment. Together, we will achieve a great deal this year and continue to strengthen our special relationship.

With this in mind,
Warm regards

Jochen Finkemeier
Managing partner

Chère lectrice. Cher lecteur.

J'aimerais d'abord vous souhaiter une année 2020 prospère et heureuse ainsi qu'une bonne santé. J'espère que vous avez passé de bonnes fêtes et que vous avez débuté cette nouvelle année avec une bonne dose d'énergie.

J'aimerais profiter de cette occasion pour remercier les nombreux visiteurs qui sont venus à notre salon interne 2019 à Rödinghausen. Nous y avons beaucoup échangé et philosophé sur les nouveautés. Ces échanges témoignent de l'étroite collaboration que nous avons développée avec nos partenaires. En effet, nous sommes une grande famille. La devise « all about family » choisie pour notre salon était donc parfaitement choisie.

Ravi, un professionnel a très bien résumé cet événement : « On aimerait immédiatement emménager dans la nouvelle exposition ». Nous sommes très heureux de pouvoir susciter année après année votre enthousiasme.

Avec la nouvelle gamme classicMAX, vous avez sûrement encore en tête l'un des produits phares présentés. Une nouvelle cuisine en système de trame d'une hauteur de 78 cm, qui vient parfaitement compléter un segment qualité-prix entre classic et systemat. Elle offre aussi une liberté de conception encore plus grande.

systemat propose de nouvelles options avec sa gamme oneLine qui présente des lignes minimalistes, claires et modernes. De plus, le grand nombre des nouvelles façades présentées ont insufflé de nouvelles idées sur le marché. Entre les différentes pièces, les cloisons disparaissent. Häcker a identifié cette tendance et propose des combinaisons astucieuses reliant la cuisine, l'espace repas et l'arrière-cuisine. Découvrez à ce sujet dans notre extranet un grand nombre de photos et de brochures.

Pour notre entreprise familiale et bâtie sur des valeurs, la durabilité est un thème très important. J'attache une grande importance à agir pour l'Homme et la nature. De la prairie pour abeilles au programme d'éducation en Sierra Leone (Afrique), nous avons décrit dans notre rapport de durabilité tous les projets et les activités auxquels nous participons. Häcker s'engage volontiers dans ce domaine et assume ses responsabilités sociales et écologiques. Pour les générations actuelles et futures.

Nous abordons l'année 2020 avec beaucoup d'optimisme et un fort engagement. Au cours de cette année, nous atteindrons ensemble de nombreux objectifs et nous renforcerons notre lien déjà très étroit.

Sur ces mots, je vous souhaite une bonne lecture.
Cordialement,

Jochen Finkemeier
Associé-gérant

Content
Contenu

03
Foreword
Avant-propos

54
Preview
Avant-première

56
Imprint
Empreinte

In-house
Interne

06
New test laboratory
Nouveau laboratoire d'essais

Our new test laboratory is equipped with the latest technology and is the new location for testing materials and substances for sustainability.
Notre nouveau laboratoire d'essais ultramoderne nous permet dorénavant de contrôler la résistance et la fonctionnalité des matériaux.

40
Excellent sustainability
Une durabilité récompensée

The Häcker Kitchens team members responsible for sustainability were proud to receive their certificate for the "Golden M" award. Our high quality, environmental and emissions standards were deemed excellent.
C'est avec une certaine fierté que les responsables de Häcker Küchen sont venus chercher l'attestation du sigle « Goldenes M » (M d'or). Ce sigle a été décerné pour les normes de qualité, d'environnement et d'émissions élevées appliquées.

Trade
Commerce

32
New Blaupunkt products
Nouveautés Blaupunkt

Visitors to the in-house exhibition were impressed with the new range of products. We'll show you exactly which ones.
De nombreuses nouveautés ont ravi les visiteurs de notre salon interne. Nous vous montrons exactement lesquelles.

34
h|tech h|tech

What a great surprise! The new "h|tech" built-in appliances were presented at the in-house exhibition. You can learn all about the backdrop to this presentation in our interview.
Quelle surprise ! Sur le salon interne, la nouvelle marque d'appareils encastrables « h|tech » a été également présentée. Dans une interview, vous apprenez comment est née cette idée.

46
Out and about in Italy
Partons en Italie

A new employee is now taking care of our customers in Italy – an enviable task!
Un nouveau collègue est désormais chargé de s'occuper de nos clients en Italie. Une mission passionnante.

Partner
Partenaire

12
Frey kitchen studio
Magasin de cuisines Frey

A new building, a unique concept and, above all, a great success: The Frey kitchen studio in Kandel.
Un nouveau bâtiment, un concept unique et surtout un large succès : le magasin de cuisines Frey à Kandel.

24
St. Petersburg
Saint-Pétersbourg

If you work hard, you'll reap the benefits. Just like Häcker Kitchens dealers in St. Petersburg.
À prestation particulière, récompense particulière. Tout comme le revendeur de Häcker Küchen à Saint-Pétersbourg.

36
HEM kitchen studio
Magasin de cuisines HEM

From a music retailer to a kitchen retailer.A successful transformation.
Du magasin de musique spécialisé au cuisiniste. Une transformation réussie.

42
Estepona Estepona

Deep blue skies, a few scattered clouds and temperatures of approx. 25 degrees. The weather could not have been any better for our visit to southern Spain.
Températures de 25 degrés environ. Nous n'aurions pas pu avoir une meilleure météo lors de notre visite dans le sud de l'Espagne.

48
Carcassonne Carcassonne

Hidden just behind the walls lies a quaint apartment, which is home to a brand new Häcker kitchen.
Les remparts cachent dorénavant un petit appartement qui abrite une cuisine Häcker flambant neuve.

Worth knowing
Bon à savoir

16
A look back at the exhibition
Rétrospective du salon

Häcker presented a total of 45 beautiful kitchens at Küchenmeile A30. Here's another round up of the highlights.
Sur le salon Küchenmeile A30, Häcker a présenté au total 45 superbes cuisines. Vous trouverez ici les moments forts de ce salon.

28
Work & Travel
St. Petersburg
Saint-Pétersbourg

You're planning on visiting the Venice of the North? We'll show you what to do when you get there.
Vous avez prévu de partir dans la ville des tsars ? Nous vous indiquons les activités incontournables de la ville.

30
Exhibition review Blaupunkt
Rétrospective du salon Blaupunkt

The Blaupunkt portfolio continues to grow in the direction of quality and innovation. Here we've compiled the Blaupunkt trends from the 2019 in-house exhibition.
L'offre de produits Blaupunkt continue de s'étendre avec des produits de qualité et innovants. Nous vous présentons les tendances Blaupunkt de notre salon interne 2019.

52
Work & Travel
Carcassonne Carcassonne

Would you like to visit one of the oldest castles in the world? We'd be happy to give you some travel tips!
Vous souhaitez visiter l'un des plus vieux châteaux du monde ? Suivez nos conseils.

Cover
Couverture

01
Cover photo
Photo de couverture

As a sign in the new test lab highlights: we take everything very seriously. The safety, efficiency and suitability of products are demonstrated and documented in detail here.
Pour nous, tout est affaire de précision. Et c'est inscrit sur un panneau dans notre laboratoire d'essais. Dans ce laboratoire, la sécurité, l'aptitude et les capacités de nos produits sont prouvées en détail et consignées par écrit.

Quality *Qualité*

MADE BY HÄCKER

You or I might just make out a barely audible crack. But experts will be deafened by an ear-piercing noise. „This wooden truss is history," according to Bastian Bäumer, Laboratory Quality Manager at Häcker Kitchens, who just clamped an intact piece of wood into a testing device, raised the tensile force to a tonne at the push of a button and broke the wood. Hiding behind a destructive façade lies a productive thought process. „In our new test laboratory, we are now able to check the quality of the materials we receive to an even higher degree," says Bäumer. And there's more: „It was and will always be of the utmost importance to us that we achieve legal certainty, compare materials, assess the quality of our suppliers and control and monitor our own processes," says Managing Director Stefan Möller, who was able to bring the newly created test laboratory into operation with his staff in August 2019. Roughly 300 square metres are now allocated to standards, measurements and values. >

Pour les amateurs, ce n'est qu'un craquement légèrement audible. Pour le professionnel, c'est un craquement qui les fait frissonner. « La traverse en bois fait partie du passé », explique Bastian Bäumer, responsable qualité laboratoire chez Häcker Küchen, qui vient de serrer une pièce en bois encore intacte dans un appareil de contrôle, augmente sur simple pression d'un bouton la force de traction à une tonne et entraîne ainsi la cassure du bois. En apparence destructeur, ce processus est plutôt productif. « Dans notre nouveau laboratoire d'essais, nous pouvons dorénavant encore mieux contrôler la qualité des matériaux livrés », indique Bastian Bäumer. Et ce n'est pas tout. « Nous souhaitions améliorer notre protection juridique, comparer les matériaux, évaluer la qualité de nos fournisseurs ainsi que pouvoir contrôler et surveiller nos processus internes », explique le directeur Stefan Möller, qui a mis en service en août 2019 avec ses collaborateurs le nouveau laboratoire d'essais. Sur près de 300 mètres carrés, tout tourne désormais autour des normes, des mesures et des valeurs. >

Enjoy the new, larger test laboratory.
From left to right: Bastian Bäumer, Jörg Meier, Stefan Möller, Thomas Spilker, Matthias Mosenthin

Ils se félicitent du nouveau et plus grand laboratoire d'essais. De gauche à droite : Bastian Bäumer, Jörg Meier, Stefan Möller, Thomas Spilker, Matthias Mosenthin

Even the highest quality wood will break under stress at a certain point. It's not a question of if, but when. And this can be answered very well in the new test laboratory.

Même le meilleur bois cède un jour sous l'effet des charges exercées. La question n'est donc pas de savoir si mais quand il cédera. Notre nouveau laboratoire d'essais permet de parfaitement y répondre.

Tests and revisions previously performed in different areas in the company. Now it takes place at a central point in the professional test laboratory. Due to the upcoming changes accompanying the Venne site, this area in production was provided for the quality laboratory in Rödinghausen at an early stage. In the future, the work in the new laboratory will supervise and monitor both locations. „We will not only carry out standard-compliant tests here, but also check whether we always meet our own, often even higher demands," says Thomas Spilker, Head of Quality Control. Together with Matthias Mosenthin, Head of Design, Spilker equipped the test laboratory with the latest equipment. Fronts are tested here in an apparatus for over two weeks at 40 degrees and 95 percent humidity – a few meters away, other fronts have to endure water vapour for three periods of thirty minutes. „We deliver worldwide. It is therefore important that our products are also suitable for international application. A container in South-east Asia might conceivably spend a certain amount of time sitting in the blazing sun in port before it will be opened in a tropical climate. Here in the new laboratory, we are consequently simulating conditions that are intended to provide realistic environments," says Thomas Spilker. The quality department checks everything for compliance with standards based on individual components. In addition, the design department now monitors and tests complete Häcker products for function and durability at the same location. „We know how important the issue of quality is – price is a present ‚decisive factor' – long-term quality leads to real customer satisfaction. Therefore, we will use our newly available testing capacities to further improve our ‚excellent' product," says Stefan Möller.

It is all about recreating what the kitchens, individual parts, fronts and materials will „experience" on site at the customer's premises. It's no real surprise that we expose edges to direct sunlight for weeks and months. „You simply can't simulate something like this, you just have to recreate it and have the pati- ›

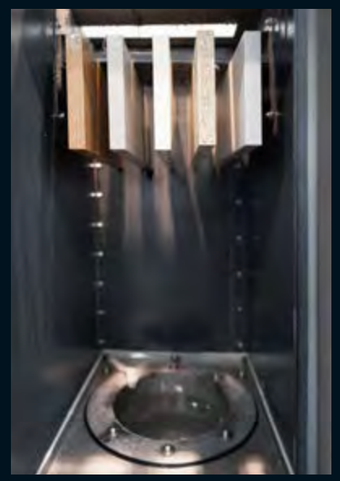
Auparavant, les tests et les contrôles étaient effectués à différents emplacements de l'entreprise. À présent, ils sont réalisés dans notre laboratoire d'essais professionnel qui se trouve dans un seul et même site. En raison des modifications imminentes du site de Venne, cette zone qui se trouve au sein de la production a été mise à disposition plus tôt à Rödinghausen pour le laboratoire de qualité. Ce nouveau laboratoire va, à l'avenir, gérer et surveiller ces deux sites. « Nous souhaitons effectuer ici non seulement des tests conformes aux normes, mais aussi vérifier que nous remplissons toujours nos propres objectifs qui sont bien souvent encore plus exigeants », explique Thomas Spilker, directeur Qualité. Avec le directeur Construction Matthias Mosenthin, Thomas Spilker a équipé le laboratoire d'essais d'appareils ultramodernes. Dans ce laboratoire, les façades sont testées dans un appareil pendant deux semaines à 40 °C et avec une humidité de l'air de 95 %. Quelques mètres plus loin, d'autres façades sont exposées à la vapeur d'eau trois fois trente minutes. « Nous livrons dans le monde entier. Il est donc essentiel que nos produits soient également adaptés pour une utilisation à l'internationale. Un conteneur peut passer un certain temps dans un port en Asie du Sud-Est en plein soleil avant d'être ouvert dans des conditions climatiques tropiques. Nous simulons donc dans notre nouveau laboratoire d'essais des conditions qui sont très proches de la réalité », précise Thomas Spilker. Le service Qualité vérifie ainsi que le moindre composant respecte les normes. À côté du laboratoire, le service Conception surveille et teste la fonctionnalité et la résistance des produits Häcker complets. « Nous savons à quel point la qualité est importante. Le prix est un 'critère de décision' instantané. Pour vraiment satisfaire les clients, il faut leur proposer une qualité qui tient sur la durée. Par conséquent, nous allons utiliser ces nouvelles possibilités de test pour poursuivre progressivement l'amélioration de nos produits qui proposent déjà une très bonne qualité », résume Stefan Möller.

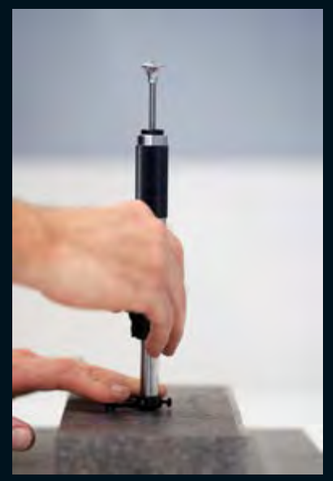
Ces tests consistent à reproduire ce que les cuisines, les pièces, les façades et les matériaux « subissent » directement chez le client. Pas étonnant que des chants soient ici exposés pendant des semaines et des mois au rayonnement solaire direct. « De telles conditions ne peuvent pas être simulées. Il faut les reproduire exactement et faire preuve de patience pour pouvoir en tirer des conclusions », explique Thomas Spilker tandis qu'il se tient à côté de la grande baie vitrée qui dirige la lumière du soleil directement sur différentes façades découpées. ›

ence to draw your own conclusions," says Thomas Spilker as he stands next to the large window front, which directs sunlight directly onto various sections of the front. Chemical tests follow this process. What happens when beetroot juice, tomato ketchup or red wine are poured onto worktops and fronts? And how quickly does everything need to be removed to avoid leaving any residue? „Of course, we have already investigated and tested all this in the past. But never in one place, never as compact and professional as now," says Bastian Bäumer. New emphasis is also placed on thoroughly testing new materials before they are introduced into the product development process. This was previously only possible to a limited extent.

In order to complete the test laboratory, a digital infrastructure and databases were set up, which now directly import what was determined at the test stations. „Now we can really claim to have a paperless laboratory here," says Bastian Bäumer, who shows on a large screen how individual test pieces have performed. In addition to Bastian Bäumer, Jörg Meyer is a permanent member of the test laboratory. And at a closer glance, there are three colleagues at Häcker Kitchens who take the subject of quality to a new level. However, colleague three is fixed to the ground, works around the clock and certainly doesn't get to enjoy weekends or vacations. „It's easy to imagine old test machines, which were operated by pistons and simulated tension or compression," says Matthias Mosenthin. But the new test robot is another kettle of fish entirely. As a collaborating robot, it can be used in a variety of ways, inspect several products in a single operation and indicate – in accordance with standards and in a precisely verifiable method, of course – what is needed to obtain the all-important GS seal at the end.

After just a few months of construction, an ultra-modern test laboratory that is unrivalled in the furniture industry has been created. It will ensure that the issue of quality is improved once again – even if that means destroying some workpieces.





Des tests chimiques sont ensuite réalisés. Que se passe-t-il lorsque du jus de betterave, du ketchup ou du vin rouge sont renversés sur les plans de travail et les façades ? Et combien de temps reste-t-il pour en éliminer tous les résidus ? « Nous avons bien entendu toujours effectué ces tests et ces contrôles. Mais jamais sur un seul site, jamais de façon aussi compacte et professionnelle que maintenant », déclare Bastian Bäumer. Ce laboratoire a une autre mission majeure : tester de nouveaux matériaux avant de les intégrer au processus de développement de produits. Auparavant, les possibilités d'effectuer de tels tests étaient limitées.

Pour compléter le laboratoire d'essais, une infrastructure numérique a été installée et des bases de données ont été créées. Ces dernières enregistrent directement tous les résultats obtenus. « Notre laboratoire fonctionne vraiment sans papier », précise Bastian Bäumer qui peut voir sur un grand écran quelle pièce testée vient de céder et comment. Outre Bastian Bäumer, Jörg Meyer travaille également dans le laboratoire d'essais. Pour être exact, ils sont trois chez Häcker Küchen à se consacrer à la qualité et à son développement. Le troisième collègue est cependant fermement ancré, travaille jour et nuit et ne connaît ni week-ends ni vacances. « Quand on pense aux anciennes machines d'essai, on a devant les yeux des machines qui fonctionnaient la plupart du temps avec des pistons et qui simulaient des mouvements de traction et de pression », décrit Matthias Mosenthin. Le nouvel robot d'essai propose bien plus de fonctions. Ce robot collaboratif est très polyvalent, il teste en une étape et simultanément plusieurs produits et il indique ce qu'il faut faire pour pouvoir obtenir le sigle GS (sécurité testée), tout en respectant bien entendu les normes et en fournissant des données parfaitement vérifiables.

Les transformations réalisées en quelques mois seulement ont donc permis de créer un laboratoire d'essais ultramoderne qui n'a pas d'équivalent dans l'industrie de l'ameublement et qui met tout en œuvre pour que la qualité profite de nouvelles améliorations, même si pour cela certaines pièces doivent être détruites.

FREY-SPIRIT

FREY Kitchen in Kandel

DES ESPRITS LIBRES À L'IMAGE DE LEUR NOM

Cuisines FREY à Kandel

It all began with a small village carpenter's workshop which opened in 1933 directly on the French border. „My husband's grandfather started here with a one-man business on a very small scale," says Claudia Frey, who runs today the Frey furnishing and joinery company today, alongside her husband. „Together with our team of 65, we have made a name for ourselves in the region. We do not simply sell furniture, but also provide extensive advice for our customers. We can provide you with inspiration and a variety of individual solutions," says Claudia Frey about the Frey furniture store, which has repeatedly received awards from independent juries in recent years. After the company moved into a larger building in 1966, a new chapter in the company's history commenced in 1994 when it expanded into an even bigger facility.

Claudia and Dieter Frey manage the extraordinary kitchen studio in Kandel.
Claudia et Dieter Frey dirigent un magasin de cuisines unique à Kandel.

CUSTOMERS LOVE THEMED WORLDS

22 display kitchens by Häcker are currently being exhibited. Each one integrated into its own unique themed world. „Our customers appreciate the fact that we do not only show them the kitchen furniture and built-in appliances, but also have unique wallpapers, floors, stairs, doors and much more on offer," says Claudia Frey. The stairs are manufactured in our own carpenter's workshop on the French border, even old and real wood fronts can be integrated into the kitchens we sell. „We take our time to really look at what the customer wants. If this happens to be a bar cabinet that our manufacturers don't offer as kitchen furniture, then we will use our craftsmanship know-how to modify the kitchen so that this wish can also be fulfilled". Now, after the kitchen department was completely renovated and changed in 2018, visitors go from one themed world to another. „We call this the Frey Spirit and Frey Space. Here we show them how wallpapers work, how small rooms can grow in size and how the kitchen can be included in the overall style of the house and furnishing."

COOKING EVENTS ENRICH OUR PROGRAMME

„Of course we also cook here. Every four weeks, a well-known chef or food blogger, takes over the cooking island and show us all how modern built-in kitchen appliances can be used. If you'd like to join in, you will be taken on a guided tour and learn that in every display a very special story is waiting for the visitors", says Claudia Frey.

This holistic concept, which can also include lighting planning for the kitchen and adjacent rooms, has made this small furniture business known far beyond Kandel's borders. „We now deliver around 20 percent of our kitchens across the border to France," says Dieter Frey, explaining why all the signs at Frey furniture's are printed in German and French.

Since 1994, Häcker Kitchens have also been awarded bilingual awards. „When we decided in favour of the kitchen furniture manufacturer from Rödinghausen many years ago, the excellent quality and great price-performance ratio drew us in then as they do now. In addition, Häcker Kitchens has become a real innovation leader in the industry," emphasises Claudia Frey, who travelled to the in-house exhibition in Rödinghausen together with her husband and their sales team to find out about new products and innovations.

The kitchen exhibition extends over two floors in the modern, newly built building.
L'exposition de cuisines s'étend sur deux étages dans un nouveau bâtiment moderne.

Tout a commencé avec une petite menuiserie dans un village, qui a été fondée en 1933 directement à la frontière française. « Le grand-père de mon mari a commencé tout seul dans une petite structure avec fabrication individuelle. », explique Claudia Frey, qui dirige aujourd'hui avec son mari l'entreprise d'aménagement intérieur et de cuisines avec leur propre menuiserie. « Avec notre équipe de 65 collaborateurs, nous nous sommes fait un nom dans la région. Les clients ne viennent pas chez nous uniquement pour acheter des meubles, ils viennent aussi pour être conseillés globalement en tenant compte de la pièce dans son ensemble du sol au plafond. Chez nous, vous pouvez vous inspirer et trouver de nombreuses solutions individuelles », précise Claudia Frey pour décrire leur concept, qui a été à de multiples reprises récompensé ces dernières années par des jurys indépendants. Après son emménagement en 1966 dans un bâtiment plus grand, l'entreprise a ouvert en 1994 un nouveau chapitre de son histoire. « Un terrain à proximité de l'autoroute, sur lequel nous présentons 6 univers stylistiques et d'ameublement sur plus de 2 000 mètres carrés, nous a ouvert de nombreuses possibilités. »

LES CLIENTS AIMENT LES UNIVERS THÉMATIQUES

À l'heure actuelle, 22 cuisines de Häcker sont exposées. Chacune est intégrée à un univers qui lui correspond. « Nos clients apprécient que nous leur présentions non seulement des meubles de cuisine et des appareils encastrables, mais aussi des tapis, des sols, des escaliers, des portes d'exception et bien plus », ajoute l'entrepreneuse. Les escaliers et les meubles aménagés sont fabriqués dans notre propre menuiserie à la frontière française. Les façades en bois ancien et véritable peuvent être également intégrées aux cuisines proposées. « Nous prenons notre temps pour analyser les envies du client. S'il souhaite par exemple un meuble de bar que nos fabricants ne peuvent pas proposer pour une cuisine, nous modifions la cuisine avec notre savoir-faire artisanal pour répondre à ce souhait. » En 2018, nous avons à nouveau rénové de fond en comble notre département Cuisines. Les visiteurs passent maintenant d'un univers à un autre. « Cela correspond parfaitement à notre nom qui est en allemand un homonyme du mot 'frei' signifiant libre. Dans ces univers, nous leur présentons les effets que peuvent avoir des tapis, comment gagner de la place dans les petites pièces et comment la cuisine peut parfaitement s'intégrer au style de l'aménagement de leur intérieur. »

DES ÉVÉNEMENTS CULINAIRES ENRICHISSENT NOTRE OFFRE

Ici aussi, on prépare bien entendu de bons petits plats. Toutes les quatre semaines, un cuisinier connu et une blogueuse se mettent à tour de rôle aux fourneaux et montrent comment utiliser les appareils électroménagers modernes des cuisines. Ceux qui le souhaitent peuvent profiter d'une visite guidée et apprendre que « chaque cuisine a sa propre histoire à raconter. »

La société d'aménagement intérieur a fait connaître au-delà des frontières de Kandel ce concept global qui peut également comprendre une conception de l'éclairage de la cuisine et des pièces adjacentes. « À l'heure actuelle, nous livrons environ 20 % de nos cuisines en France », nous apprend Dieter Frey, ce qui explique que les panneaux informatifs du cuisiniste Frey sont aussi bien en allemand qu'en français.

Depuis 1994, les cuisines Häcker sont également décrites en deux langues. « Lorsque nous avons décidé de commercialiser les cuisines du fabricant de Rödinghausen, c'est la qualité supérieure et le très bon rapport qualité-prix de ses produits qui nous ont à l'époque, et aujourd'hui encore, convaincu. De plus, Häcker Küchen détient dorénavant le leadership de l'innovation dans son secteur », souligne Claudia Frey, qui s'est rendue avec son mari et son équipe commerciale au salon interne de Rödinghausen pour s'informer des nouveautés et des innovations.

The Häcker in-house exhibition shown again in a very special light.

Le salon interne de Häcker s'est de nouveau présenté sous ses plus beaux atours.

ALL ABOUT *family*

A LOOK BACK AT THE EXHIBITION

RÉTROSPECTIVE DU SALON

The Häcker family is constantly expanding. At Küchenmeile A30, Häcker presented a total of 45 new kitchens from the classic and systematic product ranges in over 3800 square metres of space. „All about family“ was this year‘s motto for the Häcker in-house exhibition – and not without good reason. With classicMAX, the 78cm unit, visitors to the in-house exhibition experienced the largest increase within the Häcker family in recent years. The comfortable working height enables even tall people to work in the kitchen in a relaxed and ergonomic manner. When classicMAX is launched at the beginning of 2020, it will be available in 63 fronts and all the unit colours of the classic product line.

Those who prefer a particularly straight-lined and puristic style with a minimal joint pattern found the new oneLine design for systematART another highlight as a new variant on the handleless kitchen. This cabinet system gives the kitchen a modern and straight-line appearance with its continuous 4 mm joint pattern. Another clever design possibility is the sophisticated 2 in 1 solution, which skilfully combines the themes of kitchen and housekeeping in one room. A high-quality cooking area with brilliant fronts on one side and a budget-oriented housekeeping section on the other side together form a new kitchen unit. >

La famille Häcker ne cesse de grandir. Dans le cadre du salon Küchenmeile A30, Häcker a présenté sur près de 3 800 mètres carrés au total 45 nouvelles cuisines des deux gammes de produits classic et systemat. « All about family », telle était cette année la devise du salon interne de Häcker et ce choix était parfaitement justifié. Avec classicMAX et sa hauteur de caisson de 78 cm, les visiteurs du salon Journées Portes Ouvertes ont pu voir la plus grande croissance que la famille Häcker ait connu ces dernières années. Cette hauteur de travail confortable permet également aux personnes de grande taille de bénéficier d’un environnement ergonomique dans leur cuisine. Pour le lancement de classicMAX début 2020, cette gamme sera déclinée en 63 façades différentes et dans toutes les couleurs d’éléments déjà proposées pour la gamme de produits classic.

Ceux qui préfèrent des lignes claires et épurées avec des joints réduits au minimum ont découvert un nouveau produit phare : le nouveau design oneLine pour systemART, qui redéfinit les cuisines sans poignée. Ce système de caissons et ses joints continus de 4 mm confèrent à la cuisine une allure moderne et linéaire. La solution 2 en 1 astucieuse qui permet de réunir dans une seule pièce la cuisine et l’arrière-cuisine propose également une possibilité d’aménagement intelligente. D’un côté, un espace cuisine haut de gamme avec des façades brillantes et, de l’autre côté, un espace arrière-cuisine tenant compte des impératifs budgétaires forment une nouvelle unité. >

Well attended. With wonderful late summer weather, numerous visitors flocked to the Häcker in-house exhibition. Inspiration & communication – Häcker presented a total of 45 new kitchens in an area of 3800 square metres.

Forte affluence : avec une météo de fin d’été idéale, le salon interne de Häcker a accueilli de nombreux visiteurs. Inspiration et communication : sur près de 3 800 mètres carrés, Häcker a présenté au total 45 nouvelles cuisines.

The owners and managing directors were pleased with the consistently high number of visitors to the in-house exhibition.

En conversation lors du salon interne: Jochen Finkemeier, Stefan Möller, Horst Finkemeier et Michael Dittberner (de gauche)

Visitors discovered exciting kitchen innovations in every display.

Les visiteurs ont découvert dans chaque cuisine des nouveautés séduisantes.

The Häcker Kitchens familial atmosphere was not only visible in its new in-house exhibition, but also with the completely redesigned Häcker Lounge, including the cooking area and terraces. A true catering paradise for customers, business partners and employees was created in an area over 2,000 sqm. Many international delicacies were served in these cosy rooms and yet everything was purchased regionally and in season.

Speaking of internationality. Häcker attaches great importance to this. Markus Sander, Managing Director of Sales, Marketing and Controlling, also expressed this view: Our customer training courses are now offered in 9 different languages. 39 nations are represented in our Rödinghausen offices and we also count native speakers of various different languages amongst our team, meaning that our customers feel at home at Häcker at all times. >

Il régnait une ambiance familière chez Häcker Küchen non seulement dans la nouvelle zone d'exposition, mais aussi dans la zone lounge entièrement revisitée et comprenant un bâtiment dédié à la cuisine ainsi que des terrasses. Sur plus de 2 000 m², un véritable paradis a été créé pour la restauration des clients, des partenaires et des employés. Dans ces locaux accueillants, les nombreux mets servis sont certes internationaux, mais tous les produits sont achetés localement et en fonction des saisons.

Et d'ailleurs, Häcker attache une grande importance au caractère international de son activité. Markus Sander, le directeur commercial, marketing et du contrôle de gestion, s'exprime à ce sujet : « Même nos formations clients sont maintenant proposées en 9 langues. À Rödinghausen, nous avons des collaborateurs issus de 39 nations différentes qui travaillent au service interne des commandes afin que nos clients puissent parler leur langue et se sentir encore plus à l'aise chez Häcker. »

Ceux qui ont visité la nouvelle exposition de Häcker ont pu découvrir des cuisines extrêmement diverses ainsi qu'un dévouement et une passion réels pour la protection de l'environnement et la durabilité. Chez Häcker, >

Anyone who visited Häcker's new exhibition not only experienced an incredible variety of kitchens, but also a great deal of dedication and passion for environmental protection and sustainability. Häcker produces in a demonstrably climate neutral manner and supports many social and ecological projects. The new sustainability report impressively summarises all of the measures taken. Completely new: At the beginning of December, Häcker planted 900 new sponsored trees in Rödinghausen.

In line with current trends, Häcker's recent „Golden M" award shows that kitchen furniture is healthy to live in. Together with its own quality labels PURemission and PUResist, Häcker Kitchens is placing a special emphasis on consumer health. Another example of applied customer orientation; something very close to our hearts. Here every partner is part of the friendly Häcker family. The Häcker in-house exhibition „all about family" completely embodied this.

la fabrication est neutre en carbone. De nombreux projets sociaux et écologiques sont soutenus. Dans le nouveau rapport de durabilité, toutes les mesures impressionnantes prises dans ce domaine sont résumées. Grande nouveauté : début décembre, Häcker a planté à Rödinghausen 900 nouveaux arbres parrainés.

Récemment, Häcker a reçu le label « M d'or » (Goldenes M) et démontre que les meubles de cuisine sont sains, ce qui répond à la tendance actuelle dans le secteur de l'ameublement. Avec ses labels de qualité internes PURemission et PUResist, Häcker Küchen met tout particulièrement l'accent sur la santé des consommateurs. L'entreprise renforce ainsi son orientation client qui lui tient très à cœur. Ici, chaque partenaire fait partie de la sympathique famille Häcker. C'est ce qu'a pleinement démontré le salon interne de Häcker « all about family ».

Interview. All questions were answered comprehensively at the in-house exhibition.

Des possibilités d'échange : sur le salon interne, toutes les questions ont pu être abordées en détail.

Sustainability room in the inhouse exhibition

Espace de durabilité dans l'exposition de cuisine

POMP AND CIRCUMSTANCE IN THE VENICE OF THE NORTH.

SPLENDEUR ET GLOIRE DANS LA VENISE DU NORD

The grand opening of the Häcker Kitchens showroom in St. Petersburg

Nouvelle ouverture du showroom de Häcker Küchen à Saint-Pétersbourg

Ilona Smolniakova certainly knows quite a bit about German kitchen manufacturers. She unites six brands in her showrooms in Saint Petersburg, „but only one brand has succeeded in winning us over so much that we decided to open a showroom solely it". Ilona Smolniakova and her husband were able to celebrate the opening of „Vierhaus - Küchen und Möbel" in the neighbourhood where the most expensive apartments in St. Petersburg are currently under construction, where numerous kitchen and interior studios can be found and where major German car brands have opened their expansive sales rooms. „Now everything is done yet and we were able to invite all those who have contributed to our success in the kitchen industry for the past twelve years," says the owner with a smile. >

Les fabricants allemands de cuisine n'ont pas de secret pour Ilona Smolniakova. Elle réunit pas moins de six marques dans ses showrooms à Saint-Pétersbourg, « mais une seule marque nous a vraiment convaincus d'ouvrir maintenant pour elle un showroom qui lui est entièrement dédiée. » Là où les appartements les plus chers ont été érigés à Saint Pétersbourg, où les magasins de cuisines et d'aménagement intérieur se juxtaposent et où les grands constructeurs automobiles allemands ont ouvert des concessions somptueuses, Ilona Smolniakova a pu fêter l'ouverture de « Vierhaus - Küchen und Möbel ». « Tout est prêt maintenant et nous avons pu inviter tous ceux qui ont contribué à notre succès depuis 12 ans dans le domaine des cuisines », déclare la propriétaire en souriant. >

A NEW LEVEL OF COOPERATION HAS EMERGED FROM THIS SATISFACTION

„We were so inspired by Häcker that it quickly became clear to us that we needed our own Häcker kitchen showroom here in Saint Petersburg. German kitchens have a special place in the hearts of locals. The design and the quality of Häcker kitchens are arguments which convince.“ White, black and grey are the predominant colours selected by most customers. They only have to wait three months from their first visit until the kitchen is assembled and they can cook in their very own Häcker kitchen. This is a great turnaround“, explains Ilona Smolniakova, „because handling at the border is always difficult and time-consuming.

Inspired by Häcker: Ilona Smolniakova is enthusiastic about Häcker Kitchens and the great cooperation that goes hand in hand with them - also in Saint Petersburg.

Convaincue par Häcker : Ilona Smolniakova est satisfaite de sa collaboration agréable avec Häcker Küchen, à Saint-Pétersbourg également.

„In the meantime, we have hired an employee who solely deals with questions arising from customs issues,“ says the owner. One or two of the largest overseas containers arrive each month in Saint Petersburg with kitchens from Rödinghausen, which are then distributed via the showrooms.

THE MAGIC IS THEN ONLY A FEW STEPS AWAY

Perhaps it is a little bit strange that we also offer Häcker kitchens in another kitchen studio, which is only a three minute walk away. However, the kitchen studio is located in a large shopping centre with lots of parking spaces and if customers are fans of exclusive furniture and would prefer to look at our special product ranges, then we can accompany them from the shopping centre into our new Häcker kitchen studio. The selection does not only extend to kitchen furniture and built-in appliances. “We are also able to offer our customers a full assortment of products for their house, we travel a lot in the Netherlands and over the years we have found suppliers who work exclusively for us. This has enabled us to provide our customers with exclusive products when it comes to lamps, chairs, tables and decorations,“ says Ilona Smolniakova proudly. Our customers are consequently very loyal and always come back to us when they need a new kitchen for one of their apartments or houses. The dimensions can hardly be more different. „Sometimes we design a kitchen for a few square metres and sometimes the dimensions are so large that we install enough kitchen furniture to create three individual kitchens.“ Of course, the three owners and part of their team fly year after year to Rödinghausen for the in-house exhibition. „Saint Petersburg is a city that is ahead with the latest trends. This is exactly how we view our business. We don‘t want to react. We want to set trends for our customers. That’s why it‘s more important for us to find out at the Häcker Kitchens in-house exhibition what the new trends are, which technical innovations are possible and which designs can be displayed a few weeks later in our showroom.

LA SATISFACTION A FAIT PLACE À UNE COLLABORATION D’UNE NOUVELLE DIMENSION

« Nous sommes très satisfaits de notre collaboration avec Häcker et nous avons donc très vite compris que nous avons besoin d’un showroom dédié à Häcker ici à Saint-Pétersbourg. Ici, la cuisine allemande occupe une place de choix. Le design et la qualité de Häcker Küchen sont des arguments convaincants. » Le blanc, le noir et le gris sont les couleurs les plus appréciées ici par la majorité des clients. De leur première visite à l’installation, il faut compter trois mois. Avant de pouvoir se mettre aux fourneaux dans leur cuisine Häcker, les clients ont donc le temps de « se réjouir à l’avance ». « C’est un très bon délai », explique Ilona Smolniakova, car les démarches à la frontière sont souvent compliquées et prennent beaucoup de temps.

« Nous avons même embauché une personne qui s’occupe uniquement de toutes les questions liées aux douanes », ajoute la propriétaire. Tous les mois, nous réceptionnons à Saint-Pétersbourg un à deux des plus grands conteneurs maritimes existants. Ils sont remplis de cuisines fabriquées à Rödinghausen, qui sont ensuite réparties dans les showrooms.

LE RAFFINEMENT NE SE TROUVE QU’À QUELQUES PAS

Nous proposons également des cuisines Häcker dans un autre magasin de cuisines, qui ne se trouve qu’à trois minutes à pied. Cela peut sembler de prime abord bizarre. Cet autre magasin de cuisines se trouve dans un grand centre commercial qui propose de nombreuses places de parking et si les clients ont envie de voir des produits exclusifs et originaux, nous les accompagnons jusqu’à notre nouveau magasin de cuisines Häcker. » La gamme de produits que nous proposons ne se réduit pas aux meubles de cuisine et aux appareils électroménagers. « Nous présentons également une gamme complète de produits de décoration. Pour cela, nous nous rendons souvent aux Pays-Bas où nous avons au fil des années trouvé des fournisseurs qui travaillent exclusivement pour nous. Nous sommes donc en mesure d’offrir à nos clients des produits exclusifs comme des lampes, des chaises, des tables et des objets de décoration », explique fièrement Ilona Smolniakova. Nos clients apprécient beaucoup cette prestation et reviennent volontiers nous voir lorsqu’ils ont besoin d’une nouvelle cuisine pour un de leurs appartements ou l’une de leurs maisons. Nous avons alors à faire aux dimensions les plus diverses. « Nous planifions parfois une cuisine de quelques mètres carrés seulement et puis les dimensions du projet suivant sont tellement grandes que les meubles de cuisine nous permettraient de réaliser trois cuisines. » Tous les ans, les trois propriétaires accompagnés d’une partie de leur équipe se rendent bien entendu à Rödinghausen pour visiter le salon interne. « Saint-Pétersbourg est une ville qui est en avance sur son temps. C’est exactement la définition de notre activité. Nous ne voulons pas réagir aux tendances, mais les créer pour nos clients. Il est donc d’autant plus important de découvrir dans le cadre du salon interne de Häcker Küchen les nouvelles tendances, les nouveautés techniques et le design que nous présenterons quelques semaines plus tard dans notre showroom. »

WORK&TRAVEL
ST. PETERSBURG

Eremitage

A little history is obligatory. And the best place to go for that is the Hermitage museum – one of the largest art museums in the world. It's home to thousands of art and archaeological finds. The museum is also located in one of the most famous buildings in Saint Petersburg: the Winter Palace. Tip: Of course, there are many tourists there but after 16:00 the majority disappear into the surrounding restaurants and the full tour buses leave. This is the best time to have a look around until the museum closes at 21:00.

Palace Square 2
190000 Saint Petersburg
Opening times
Wednesday to Friday, 10:30 to 21:00
Tuesday, Thursday – Sunday until 18:00
www.hermitagemuseum.org

A short trip to London, Paris or Barcelona? Why not? But to Russia? A glance at the second largest city of the former tsarist empire is surely enough to provide a clear answer to that question: Of course! Saint Petersburg is a lot more than just ballet & baroque.

Envie d'une escapade à Londres, Paris ou Barcelone ? Oui, bien sûr ! Et en Russie ? Il suffit de jeter un regard sur la deuxième plus grande ville de l'Empire des tsars pour répondre clairement à cette question : dans tous les cas. Car Saint-Pétersbourg a bien plus à offrir que des spectacles de ballet et une architecture baroque.

Eremitage

Plongeons-nous un peu dans l'histoire. Quoi de mieux pour cela que l'Ermitage, l'un des plus grands musées au monde. Ce dernier abrite des milliers d'objets d'art et de trésors archéologiques. De plus, il se trouve dans l'un des bâtiments les plus connus de Saint-Pétersbourg : le palais d'hiver. Conseil : un tel lieu attire bien sûr de nombreux touristes. Mais, la plupart d'entre eux disparaissent à partir de 16 heures pour aller manger un morceau dans les restaurants environnants et les cars remplis à craquer de touristes s'en retournent. C'est un horaire idéal pour visiter en toute tranquillité l'ensemble du musée jusqu'à sa fermeture à 21 heures.

Palace Square 2
190000 Saint-Pétersbourg
Horaires d'ouverture :
Le mercredi et le vendredi, de 10h30 à 21h
Le mardi, le jeudi, le samedi et le dimanche jusqu'à 18h
www.hermitagemuseum.org

Rooftop-Tour
Le tour des toits

What's the best way to see a city? From above! That's what the people of St. Petersburg say. There is a variety of options available for a city tour of discovery. You can choose between paying for a tour operator or free guided tours, where the tour guides get paid in tips. In whichever manner: Viewing St. Petersburg in the sunset is simply a must-do.

Comment découvrir une ville parfaitement? C'est simple, en l'admirant d'en haut. Les Saint-Pétersbourgeois le disent eux-mêmes. Leur ville propose de nombreuses possibilités de participer à un tour des toits. Ces tours sont soit payants, soit gratuits (possibilité de faire un don). Peu importe la solution choisie : quand le soir tombe et que le soleil s'apprête à se coucher, découvrir Saint-Pétersbourg d'en haut est incontournable.

Facts & Figures

Official language: Russian
Area: 1431 km²
Population: 4,879,566

Données et faits

Langue officielle : russe
Superficie : 1 431 km²
Population : 4 879 566

Pita's Street Food & Bar

The go-to place for Saint Petersburg hipsters. Modern, young & fitted in industrial style, the café is located near the Fontanaka riverbank. Whether you prefer to go vegan or not: There are lots of wraps, pita's and even Egyptian Shawarma to suit everyone's tastes on the menu. The Russian city also has a modern side. And everyone can discover that in Pita's. Perfect for any explorer who wants to take a break in the urban jungle.

Petite escapade dans la Saint-Pétersbourg des hipsters. Décoré dans un style moderne, jeune et industriel, ce café se trouve à proximité du bord de la Fontanka. Que vous aimiez la viande ou pas : la carte propose de nombreux wraps, pitas et même le shawarma égyptien. Cette ville russe aime aussi la modernité. Et comment découvrir au mieux cette facette que chez Pita's ? Parfait pour ceux qui souhaitent faire une pause dans la jungle urbaine de Saint-Pétersbourg.

Nevsky Ave, 65
191023 Saint Petersburg
Monday to Sunday
from 11:00 to 23:00

Nevsky Ave, 65
191023 Saint-Pétersbourg
du lundi au dimanche,
de 11 à 23 heures

Established and surprising

„It was exciting to see how the customers and visitors were surprised when they came to us in the built-in appliances section of the in-house exhibition," say the two HKa managing directors Stefan Möller and Olaf Thuleweit, looking back on the exhibition. „We were of course expecting to present attractive new products in the Blaupunkt segment – but the fact that we would be showing something completely new from h|tech as well came as a real surprise," says Olaf Thuleweit. The majority of curious visitors first turned right to find out about h|tech and the philosophy behind it (see also interview with Olaf Thuleweit on page 34). While the excellence value and the pleasing design line were receiving a great amount of praise, their enthusiasm piqued once again when they visited the Blaupunkt area. „Today, we don't have to explain the history of the Blaupunkt radio to anyone. The expectations of our customers are high when it comes to innovations and the further development of our portfolio. And I don't think we disappointed anybody," says Olaf Thuleweit. An impressive eye-catcher was the stand-alone refrigerator, which now has two hinged doors and offers a large amount of storage space. „It was not only in the export sector that there we experienced large demand for this solution," explains Olaf Thuleweit, who was very satisfied with the quantitative and qualitative response to the exhibition. The emerging theme of gas hobs also has its origins abroad, but has certainly created excitement amongst domestic traders. „If you look at the value of the new products here, you will quickly see how cooking enthusiasts, in particular, will be enthusiastic about these new appliances," says Olaf Thuleweit.

New Blaupunkt models were also presented in the extractor hood and the hob extractor section. „All in all, our portfolio continues to grow in the direction of quality and innovation. We are not interested in bringing the umpteenth dishwasher to market.. We want to discover the trends, analyse them and then enhance them with new products that further compliment our portfolio," says Stefan Möller.

Continuité et surprise

« Quelle jubilation de voir comment nos clients et nos visiteurs étaient surpris lorsqu'ils sont arrivés dans la zone dédiée aux appareils encastrables de notre salon interne », nous disent les deux directeurs HK Appliances Stefan Möller et Olaf Thuleweit lorsqu'ils repensent au salon. « Ils comptaient bien sûr découvrir des nouveautés attractives dans l'espace dédié à Blaupunkt, mais ils ont été véritablement surpris de voir également une toute nouvelle marque », explique Olaf Thuleweit. La plupart des visiteurs curieux ont donc d'abord tourné à droite pour obtenir des explications sur h|tech et le concept correspondant (voir également l'interview d'Olaf Thuleweit, page 34). Déjà séduits par la qualité et le design attractif de cette marque, leur enthousiasme a été encore plus grand lorsqu'ils ont visité l'espace Blaupunkt. « Nous n'avons plus besoin aujourd'hui de raconter l'histoire des radios Blaupunkt. En matière d'innovations et d'évolution de notre offre, les attentes de nos clients sont importantes. Et je pense que nous n'avons, dans ce domaine, déçu personne », déclare Olaf Thuleweit. Dorénavant équipé de deux portes battantes et proposant un espace de rangement XXL, le réfrigérateur en pose libre a largement attiré les regards. « Nos clients à l'export, mais également nos clients allemands, souhaitaient une telle solution », explique Olaf Thuleweit, qui se félicite du nombre important de visiteurs ainsi que des nombreux avis positifs recueillis. Bien que les plaques de cuisson à gaz qui permettent de mettre en scène la cuisine aient également leur origine à l'étranger, elles ont été fortement appréciées par les revendeurs allemands. « À la vue de la qualité supérieure des nouveautés, il est clair que ce sont les cuisiniers passionnés qui seront séduits par ces nouveaux appareils », déclare Olaf Thuleweit. Dans le domaine des hottes aspirantes et des hottes de plan de travail, de nouveaux modèles Blaupunkt ont également été présentés. « Notre gamme ne cesse globalement de gagner en qualité et en innovation. Notre but n'est pas de lancer sur le marché un énième lave-vaisselle. Nous souhaitons être à l'affût des tendances, nous donner du temps pour les évaluer et ensuite y répondre avec de nouveaux produits qui apportent une valeur ajoutée à notre offre », conclut Stefan Möller.

Looking upwards/. Stefan Möller (l.) and Olaf Thuleweit take a look at the new extractor hood at the in-house exhibition.

Le regard se dirige vers le haut. Stefan Möller (à gauche) et Olaf Thuleweit regardent la nouvelle hotte aspirante sur le salon interne.

Nowadays, people opting for a modern, new kitchen don't just expect state-of-the art appliances, but also a harmonious overall appearance with the perfect combination of technology and design. Our Blaupunkt products offer precisely that.

Quiconque choisi aujourd'hui une nouvelle cuisine moderne attend non seulement un équipement de pointe, mais aussi une impression générale harmonieuse qui allie à la perfection technologie et design. C'est précisément ce que proposent nos produits Blaupunkt.

5SB 89030

Free-standing fridge-freezer now also in the side-by-side variant

Réfrigérateurs-congélateurs en pose libre, désormais disponibles en modèle Side-by-Side

5IX 92290

The downwards extraction ensures that cooking fumes don't spread across the room and are filtered directly. Automatic opening of the extractor fan.

L'évacuation vers le bas garantit que les fumées de cuisson ne se propagent pas dans la pièce et sont directement filtrées. Maintenant avec grille en aluminium de haute qualité.

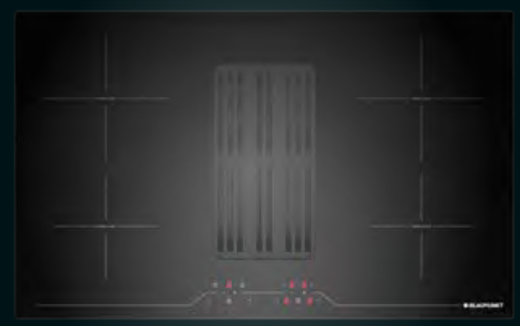
5DS 69760

Blaupunkt extractor hood with Smart-Slider – simply smart. An intuitive, foolproof control concept for all appliances – every setting is perfectly selected via the Smart Slider.

Smart slider

Les hottes aspirantes Blaupunkt avec Smart-Slider – Tout simplement smart. Un concept d'utilisation intuitif et facile à utiliser pour tous les appareils – le curseur intelligent assure des réglages parfaits.

5DS 99760



5GB 72290

Blaupunkt gas hobs – heat in its original form. Adjust the temperature in the blink of an eye – cooking on an open flame is direct, emotional and – thanks to modern technology – also completely safe. A Blaupunkt gas hob is a head-turner in the kitchen and provides a professional cooking experience.

Tables de cuisson à gaz Blaupunkt – la chaleur dans sa forme originelle. Changer la température en un clin d'œil – la cuisson sur une flamme nue est directe, émotionnelle et, grâce à une technologie de pointe, totalement sûre. Une table de cuisson à gaz Blaupunkt est un atout visuel dans la cuisine et offre une expérience de cuisine comme les pros.

WE ARE ROUNDING OFF OUR PORTFOLIO

At this year's in-house exhibition, HK-Appliances surprised visitors by presenting a second brand: h|tech. Managing Director Olaf Thuleweit explained in an interview what made this second brand necessary and how it differentiates from Blaupunkt.

Dear Mr. Thuleweit, at this year's in-house exhibition you presented h|tech, another brand of fitted kitchen appliances alongside Blaupunkt. Why did you decide to place another brand on the market?
Olaf Thuleweit (OT): With Blaupunkt, we have managed in a very short time not only to place a well-known brand in a completely different environment, but also to fill it with life and quickly make it recognised on a national and international scale. Today, we no longer have to tell anyone in the kitchen industry the story behind the success of Blaupunkt radios in the 1980s – today, Blaupunkt stands for high-quality, innovative and affordable built-in appliances in the kitchen sector. In spite of our large portfolio, we repeatedly received enquiries from the project sector in particular looking for appliances that are even more price-optimised and this is something that could simply not be provided by Blaupunkt. That's how we came up with the idea of creating h|tech.

How did you come up with that name?
OT: We didn't even have to think of it because it had already been used by Häcker Kitchens – albeit in the past and on a very small scale. But I think it suits us and our new product line very well. On the one hand, the H works very well for Häcker Kitchens, but also for our company, the HK Appliances. And since we are all about technology for the kitchen, the name works just perfectly.

At this year's in-house exhibition you displayed a wide range of new h|tech appliances. How would you characterise the portfolio?
OT: If you start out with a new brand in this sector, you can't just concentrate on one appliance. Especially in the property sector customers are looking for a full kitchen, therefore they don't want to have to buy the refrigerator here and the dishwasher there. We are happy to be able to offer all this right from the word go: Ovens, stoves, hobs, refrigerators and freezers, dishwashers, extractor hoods and even microwaves. A full product range was created in a short time.

And how did the customers react to the new brand? Most people were not expecting Häcker Kitchens to present their second house brand for built-in electrical appliances.
OT: This was definitely a surprise for most people – but that's what an in-house exhibition is for (laughs). But in all seriousness: we simply gauged the market demand and reacted to it. And this wasn't a rush job, but rather planned and implemented for a long time. Our in-house exhibition of course proved to be the perfect place to introduce this brand. Putting on a little bit of a show is all part of making visitors take home an eye opening memory from us. I think we organised this surprise very well.

What do you say visitors who argue that Blaupunkt and h|tech are positioned too close to each other by coming from the same company and the fact that they can only be purchased from Häcker Kitchens retailers?
OT: If you look at the product lines and the two brands, you will quickly see that we are talking about two vastly different things here. With Blaupunkt, the focus is on innovation and design, which means playing at the forefront, picking up trends and implementing technical achievements. Take a look at our fan extractors, our Smart-Slider and many other innovations. Some people certainly didn't trust us to do something like this when Blaupunkt was launched – but today we are a brand of built-in appliances that is in the forefront. It's different with h|tech. Here, of course, we also focus on quality – but the aim is to bring attractively designed, reliable devices to the market at an affordable price. Let me put it this way: h|tech appliances offer everything that is in demand in the modern kitchen. And Blaupunkt appliances feature certain extras that provide a higher level of comfort.

At Blaupunkt, internationalisation started at a rapid pace, and the brand's appliances are now available in 17 countries. Is this the plan for h|tech too?
OT: We are very proud of the international interest in Blaupunkt. It gained the momentum that we had hoped for, but it took a lot of time and effort to reach that point. With h|tech, we have of course also done our homework, even if we're not quite ready to decide which path to take. First of all, we are happy about the very positive feedback we received at the in-house exhibition. h|tech will be launched in 9 countries – although further expansion is not out of the question.

NOUS COMPLÉTONS NOTRE OFFRE DE PRODUITS

Sur le salon interne organisé cette année, HK-Appliances a présenté à la surprise de nombreuses personnes présentes une deuxième marque d'appareils électroménager h|tech. Le directeur Olaf Thuleweit explique dans une interview pourquoi cette deuxième marque est nécessaire et comment elle se démarque de Blaupunkt.

Monsieur Thuleweit, sur le salon interne organisé cette année, vous avez présenté, outre Blaupunkt, h|tech une marque d'appareils électroménagers pour cuisines. Quelles raisons vous ont poussé à proposer une autre marque ?
Olaf Thuleweit (OT) : Avec Blaupunkt, nous avons réussi en peu de temps non seulement à positionner une marque connue dans un tout autre domaine, à l'établir et à rapidement la faire connaître à l'échelon national et international. Nous n'avons plus besoin aujourd'hui de raconter aux personnes travaillant dans le secteur des cuisines l'histoire du succès des radios Blaupunkt dans les années 80. Blaupunkt est maintenant synonyme d'appareils encastrables de qualité supérieure, innovants et abordables dans le segment des cuisines. Malgré le large éventail de produits proposés, nous recevions de plus en plus de demandes de nos collaborateurs chargés de la conception des projets qui recherchaient des produits aux prix encore plus abordables et que nous ne pouvions proposer avec Blaupunkt. Nous avons donc eu l'idée de créer h|tech.

Comment avez-vous trouvé ce nom ?
OT : Nous n'avons même pas eu besoin d'y réfléchir, puisqu'il a déjà été utilisé par Häcker Küchen dans le passé dans une moindre mesure. Je trouve qu'il convient très bien à notre entreprise et à notre gamme de produits. H représente parfaitement, d'une part, Häcker Küchen et, d'autre part, notre entreprise HK Appliances. Et comme chez nous, tout tourne autour de la technique dédiée aux cuisines, ce nom était parfait.

Sur le salon interne de cette année, vous avez déjà présenté un large éventail de nouveaux appareils h|tech. Comment définiriez-vous cette offre de produits ?
OT : Quand on lance une nouvelle marque dans ce secteur, on ne peut pas se concentrer uniquement sur un segment. Pour les appareils électroménagers, les clients souhaitent acheter un équipement complet et pas un réfrigérateur de telle marque et un lave-vaisselle d'une autre marque. Nous sommes très heureux de pouvoir proposer dès le lancement de la marque un large éventail de produits : des fours, des gazinières, des plaques de cuisson, des réfrigérateurs et des congélateurs, des lave-vaisselles, des hottes aspirantes et même des micro-ondes. Nous avons en peu de temps créé un assortiment de produits aboutis.

Comment les clients ont-ils accueilli cette nouvelle marque ? La plupart d'entre eux ne s'attendaient certainement pas à ce que Häcker Küchen leur présente une deuxième marque interne d'électroménagers.
OT : Ce fut assurément une surprise pour la plupart, mais un salon interne est aussi fait pour ça (rires). Plus sérieusement : nous avons constaté ce besoin sur le marché et nous y avons répondu. Pas sans bien y réfléchir, mais en planifiant et mettant en œuvre longuement ce projet. Un tel salon interne est bien entendu le moment parfait pour présenter un tel projet. Et il faut bien sûr apporter une part de spectacle. Les visiteurs doivent repartir après avoir eu un véritable déclic. Je pense que nous avons vraiment réussi notre surprise.

Que dites-vous au visiteur qui craint que le positionnement de Blaupunkt et h|tech ne soit trop identique si elles sont issues de la même société et ne sont commercialisées que par les revendeurs de Häcker Küchen ?
OT : Lorsque vous regardez de plus près les gammes d'appareils et les deux marques, vous remarquez vite que nous parlons de deux choses différentes. Pour Blaupunkt, nous misons sur l'innovation et le design. Nous avons pour objectif d'être leader, d'intégrer des tendances et de mettre en pratique des progrès techniques. À l'exemple de nos hottes de plan de travail, de notre curseur intelligent et de bien d'autres innovations. Au début de notre collaboration avec Blaupunkt, certains ne nous en ont pas cru capables, mais nous sommes aujourd'hui une marque d'appareils encastrables qui n'a techniquement rien à envier à d'autres appareils. Concernant h|tech, les choses sont différentes. Pour cette marque, nous misons aussi sur la qualité, mais nous souhaitons ici lancer sur le marché des appareils au design attractif, fiables et à un prix abordable. Je pourrais le formuler de la façon suivante : les appareils h|tech offrent tout ce que les clients attendent d'une cuisine moderne. Et les appareils Blaupunkt proposent des fonctions spécifiques qui apportent un plus en matière de confort.

Le développement à l'international de Blaupunkt a été rapide. Les appareils de la marque sont maintenant disponibles dans 17 pays. Avez-vous le même projet pour h|tech ?
OT : Nous sommes très fiers de l'intérêt que Blaupunkt suscite au niveau international. Blaupunkt a profité d'une dynamique que vous avons certes souhaitée, mais qui n'est pas évidente et qui demande depuis longtemps de nombreux efforts. Pour h|tech, nous avons bien sûr également étudié le marché, mais nous ne pouvons pas encore en dire plus. Pour le moment, nous nous félicitons de l'accueil très positif que nous avons reçu sur le salon interne. h|tech sera, à son lancement, proposée dans 9 pays. Nous n'excluons aucune extension.

Paths to success.
Les voies du succès

From music retailer to successful kitchen retailer

D'un magasin de musique à un magasin de cuisines prospère

An eye for detail: At HEM kitchen studios, emphasis is placed on the smallest detail – even in the case of a decorative replica of a horn.

Un regard aiguisé pour le raffinement : Dans le magasin de cuisines de HEM, aucun détail n'est laissé au hasard, même lorsqu'il s'agit de reproduire des cornes pour les intégrer à la décoration.

What began in 1955 as a specialist store for musical instruments is today the strongest member of Europe's largest kitchen association – Musterhaus-Küchen MHK. We're talking about HEM kitchens. The company wins over its customers not only in terms of quantity, but also through quality and creativity. This is also proven by its latest award from the magazine „Zuhause Wohnen". With the „Golden Triangle 2019", HEM Kitchens won first place for the most beautiful kitchen in Germany, which was able to win over both the audience and the jury with its stone fronts made from genuine Indian slate.

Life certainly is a box of chocolates, and you never quite know what you're going to get.

When music teacher Friedrich Schaaf opened a music shop in Schwäbisch Hall in 1955, he certainly had no idea that his shop would develop into one of the largest kitchen studios in southern Germany in the distant future. But that's exactly what happened, step by step. His sons first expanded the musical product range with radio sets and records, and whilst doing so observed the signs of the times. Therefore meeting the customer demands for TV sets and other electrical appliances. The former music business increasingly became an electronics store, from which two regional kitchen manufacturers also purchased their electrical appliances. This gave the father of today's managing director Gunter Schaaf the idea to manufacture and sell his own kitchens. In 1976, the first kitchen department was opened in Crailsheim. This was the birth of Hohenloher Elektromarkt Küchen (HEM Kitchens). In the following years, three more stores in the region were equipped with kitchen departments and the electronics stores were expanded to ten locations. The family business was so successful that Expert AG showed interest and acquired the electrical stores in 2013. However, the kitchen departments remained in the hands of the founding family, who within the short period of just five years had developed ›

Tout a commencé en 1955 avec un magasin spécialisé pour instruments de musique qui est devenu l'un des membres réalisant le plus gros chiffre d'affaires de la plus grande fédération de cuisines en Europe « Musterhaus-Küchen MHK ». Nous parlons ici de HEM Küchen. Cette entreprise séduit non seulement par la quantité de produits proposés, mais aussi par leur qualité et leur créativité. La preuve : la récompense que lui a récemment décerné le magazine de décoration et d'aménagement allemand « Zuhause Wohnen ». Avec le « Goldene Dreieck 2019 » (Triangle d'or), HEM Küchen a obtenu la première place pour la plus belle cuisine, qui a entièrement conquis le public et le jury d'experts notamment avec ses façades en véritable ardoise d'Inde.

Rien ne se passe jamais comme prévu

Lorsque le professeur de musique Friedrich Schaaf a ouvert en 1955 une boutique spécialisée dans la musique à Schwäbisch Hall, il n'a certainement pas prévu que sa boutique deviendrait dans un avenir lointain l'un des plus grands magasins de cuisines dans le sud de l'Allemagne. Et pourtant c'est ce qui est arrivé, en plusieurs étapes. Ses fils ont d'abord élargi l'assortiment en proposant des appareils radios et des disques. Ils ont senti que les temps changeaient et ont donc répondu à la demande des clients en vendant des téléviseurs et d'autres appareils électroménagers. L'ancienne boutique de musique s'est donc de plus en plus transformée en magasin d'électroménagers, dans lequel deux cuisinistes de la région s'approvisionnaient. Le père du directeur actuel Gunter Schaaf a donc eu l'idée de faire fabriquer des cuisines et de les vendre. C'est ainsi que le premier espace cuisines a ouvert en 1976 à Crailsheim. Ce fut l'heure de naissance de Hohenloher Elektromarkt Küchen (abréviation HEM Küchen). Pendant les années qui ont suivi, trois autres filiales de la région ont été équipées d'espaces cuisines et dix sites de magasins d'électroménagers ont été ouverts. L'entreprise familiale a connu un tel succès que la société Expert-AG a manifesté son intérêt et a racheté les magasins d'électroménagers en 2013. Les départements cuisines sont restés dans le giron de la famille qui avait fondé l'entreprise. Cette dernière est devenue en cinq ans seulement le cuisiniste leader avec cinq filiales et une surface de vente de 3 500 mètres carrés. ›

Outstanding creative performance leads to excellent levels of success

the company into a leading kitchen studio with five branches and a total sales area of 3500 square metres.

The kitchen studio in northern Baden-Württemberg is accordingly confident today with its motto „Best kitchens - Best prices“. „Internally, the addition of “best employee” follows this trend. After all, a successful company is always backed by the good teamwork of its motivated employees,“ says managing director Thomas Ernst, who joined the company in 2014 and, together with Gunter Schaaf, manages the kitchen studios. Their concept clearly works. With 75 employees at five locations, the kitchen supplier now sells 1500 kitchens a year and is increasingly successful year after year.

But these are all just figures, claims the managing director, who has 20 years of industry experience under his belt. „Customers come to us with certain ideas, wishes and desires. Our core service is listening to these ideas, developing them and then finally making them a reality. Sales figures alone do not make satisfied customers. Instead, it’s a mix of competence, industry experience and creativity with which individual kitchen dreams can be realised,“ says Thomas Ernst and he adds: „Satisfied customers are our top priority.“

„A fundamental prerequisite for satisfied customers is of course the quality of our kitchens,“ adds Mr Ernst, referring in this context to the kitchen design that was selected as the most beautiful kitchen in Germany this year. At the grand gala in Berlin, the public, consisting of a prominent jury and almost 3200 experts, voted the HEM kitchen the winner with a large majority of 53.2 percent, further confirming the kitchen planner‘s outstanding creative performance. „A customer approached us asking for a kitchen with a rustic chalet ambience“, Mr Ernst tells us of the customer order for the winning kitchen. The idea was to create a kitchen with a warm natural look that would match the alpine flair with a large living area and blend in perfectly with the artistic ambience of its surroundings while at the same time satisfying the demands for design and quality.

„It was immediately clear to us that we would be working with Häcker Kitchens here. With the three-dimensional structure of the slate stone fronts we would be directly creating a lively mix of nature, exclusivity and design. Without any frills, concentrated on the essentials and finished to perfection, these elements exactly fulfilled the wishes of the customer“, the managing director swears by Häcker Kitchens as a supplier for the premium sector. For over 30 years, HEM kitchens and Häcker kitchens have enjoyed a continuous business relationship based on mutual trust. „As a family-run and owner-managed company, we share the same basis for our entrepreneurial activities with Häcker Kitchens and have found a reliable business partner in the kitchen manufacturer from Rödinghausen, which ultimately forms the solid basis for our success,“ Thomas Ernst concludes by pointing out what he sees as the foundation of his success.

Fort de ce succès, le cuisiniste se présente aujourd’hui dans le nord du Bade-Wurtemberg avec le slogan « Les meilleures cuisines aux meilleurs prix ! ». « En interne, nous ajoutons à cette devise la mention Les meilleurs employés. Car une entreprise prospère est finalement le résultat de l’interaction efficace d’employés motivés », explique le directeur Thomas Ernst, qui a rejoint l’entreprise en 2014 et dirige avec Gunter Schaaf le destin du cuisiniste. Un concept qui fonctionne. En effet, le cuisiniste vend aujourd’hui, avec le concours de ses 75 employés répartis sur cinq sites, 1 500 cuisines par an et connaît ainsi une réussite complète.

Mais le directeur, qui travaille dans cette branche depuis 20 ans déjà, nous dit que ce ne sont que des chiffres « Les clients viennent nous voir avec des envies et des idées précises. Notre activité principale consiste à en tenir compte, à les développer et enfin à les réaliser. Faire du chiffre ne suffit pas à satisfaire les clients. Il s’agit bien plus d’un mélange de compétence, d’expérience professionnelle et de créativité, qui permettent de réaliser les cuisines individuelles dont rêvent nos clients », explique Thomas Ernst. Il précise : « Satisfaire nos clients est notre objectif prioritaire. »

Des prestations créatives et exceptionnelles pour un succès parfait

« Pour satisfaire nos clients, nous devons avant tout leur proposer des cuisines de qualité », ajoute Thomas Ernst qui fait alors référence à la cuisine qui a été sélectionnée cette année comme la plus belle cuisine d’Allemagne. Au cours du gala organisé à Berlin, le public composé d’un jury de membres célèbres ainsi que de 3 200 professionnels ont hissé la cuisine HEM à la première place du podium avec une large majorité de 53,2 % confirmant au cuisiniste l’exceptionnelle créativité dont il a fait preuve. « Notre client est venu nous voir parce qu’il souhaitait une cuisine dans un style chalet rustique », nous explique Thomas Ernst la commande qui leur a permis de gagner. Pour se marier au charme alpin de la grande pièce à vivre, le client souhaitait une cuisine dans un style naturel et rustique qui s’intègre parfaitement à l’ambiance et réponde en même temps aux exigences du client en matière de design et de qualité.

« Nous savions dès le départ que nous allions travailler sur ce projet avec Häcker Küchen. Car la structure tridimensionnelle des façades en ardoise nous permet de créer un mélange vivant de nature, d’exclusivité et de design. Ces éléments sans fioritures, réduits à l’essentiel et à la finition parfaite répondent exactement au souhait du client », explique le directeur qui admire le travail de Häcker Küchen, un fournisseur dans le segment premium. Depuis plus de 30 ans, HEM Küchen et Häcker Küchen entretiennent une collaboration qui repose sur une confiance mutuelle. « Notre entreprise familiale et dirigée par ses propriétaires partage avec Häcker Küchen la même manière d’agir et a trouvé avec le cuisiniste de Rödinghausen un partenaire fiable qui lui permet d’assurer son succès », décrit Thomas Ernst le fondement de son succès.

ENVIRONMENTAL PROTECTION IS NOT JUST A MINOR MATTER

LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT N'EST PAS UN DÉTAIL

Today, environmental and health protection must be a matter of course in every area. As it is at Häcker Kitchens. This has been officially confirmed by a quality seal on the products and printed on a certificate.

The German Furniture Quality Association (Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V.) (DGM) has awarded Häcker Kitchens the RAL „Golden M“ quality seal for the high quality of its products as well as exemplary health and environmental protection. The „Golden M“ award is the only officially recognised quality seal for furniture and helps guide end customers in Germany.

„The quality seal shows the high level at which Häcker has been producing kitchens for decades,“ says Dirk Krupka, managing director of technology at Häcker Kitchens.

The DGM test criteria include the current quality, environmental and emission standards. They place a particular emphasis on the durability, stability and manufacturing quality of the products. Pollutant emissions and safety are also checked. The „Golden M“ quality seal is only awarded to furniture that meets all requirements in full. Compliance with the quality and test specifications ‚RAL-GZ 430‘ is ensured each time in independent laboratories.

„Consumers are looking for a guide and reliable awards for the quality and compatibility of their furniture,“ says Stefan Möller, Häcker managing director of purchasing, product development and human resources. Markus Sander, managing director of sales, marketing and controlling: „Safety is a strong driving force behind purchasing decisions.”

Häcker Kitchens has received the Golden M quality seal

Häcker Küchen obtient le sigle de qualité Goldenes M

The „Golden M“ seal helps customers to decide. With the awarding of the quality seal, the DGM sets firmly defined standards in terms of tested quality, guaranteed safety and healthy living.

Häcker Kitchens now also manufactures in a climate-neutral manner and has recently been labelled as a climate neutral company by the DGM. To this end, Häcker has had its own emissions recorded, which are already offset today by positive savings in the company and the remaining delta is offset by the acquisition of climate protection certificates. With these certificates, Häcker supports a forest reforestation project in Uruguay for Verified Carbon Standard, a wind power project in India as well as a hydropower project in Mali under the sovereignty of the United Nations. True to the motto: traditionally responsible.

For many years, Häcker Kitchens has been producing kitchens of the highest quality. This will now be further expanded by the construction of a modern plant in Venne (Osnabrücker Land). In addition to premium, high-quality built-in kitchens, the company's own quality standards also include a consistent focus on individual customer requirements. Furthermore, the company is taking a very sustainable approach in the areas of health, environmental protection and nature conservation. With the PURemission & PUResist protective systems, Häcker has the right ingredients to create a healthy and responsible kitchen experience. Accordingly, social and ecological responsibility is of great importance to the value-oriented family business. This has also been confirmed by the Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. with the “Golden M” quality seal..

Dans chaque secteur, la protection de l'environnement et de la santé doit aujourd'hui être une valeur évidente. C'est le cas également chez Häcker Küchen. Un sigle de qualité apposé sur les produits et imprimé sur une attestation confirme officiellement les efforts faits dans ce sens.

Avec le label de qualité RAL « Goldenes M » (M d'or), la Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. (association allemande pour la qualité des meubles) a récompensé Häcker Küchen pour la qualité supérieure de ses produits ainsi que pour la protection exemplaire dans le domaine de la santé et de l'environnement. La récompense « Goldenes M » (M d'or) est en Allemagne le seul label de qualité officiellement reconnu pour les meubles. Il aide les clients finaux à faire leur choix.

« Ce sigle de qualité atteste le niveau de qualité élevé auquel Häcker Küchen produit des cuisines depuis des décennies », précise Dirk Krupka, directeur technique chez Häcker Küchen. Les critères de contrôle de la Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. (association allemande pour la qualité des meubles) comprennent les normes actuelles de qualité, d'environnement et d'émissions. Ils se concentrent notamment sur la durée de vie, la stabilité et la qualité de fabrication des produits. Les émissions de substances nocives ainsi que la sécurité sont également testées. Seuls les meubles qui remplissent complètement toutes ces exigences obtiennent le label de qualité « Goldenes M » (M d'or). Le respect des dispositifs de qualité et de contrôle « RAL-GZ 430 » est, à chaque fois, garanti par des laboratoires indépendants.

« Les consommateurs ont besoin d'aide à la décision et de récompenses fiables en matière de qualité et de tolérance pour leurs meubles », affirme Stefan Möller, directeur des achats, du développement et des ressources humaines chez Häcker. Markus Sander, directeur des ventes, du marketing et du contrôle de gestion, ajoute : « La sécurité motive fortement les décisions d'achat. » La mention « Goldenes M » (M d'or) symbolise cet avantage pour le client. En décernant ce label de qualité, la Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. (association allemande pour la qualité des meubles) définit des références en matière de qualité testée, de sécurité garantie et d'habitat sain.

En outre, la production de Häcker Küchen est dorénavant neutre en carbone. La Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. (association allemande pour la qualité des meubles) a récemment primé Häcker Küchen comme entreprise neutre en carbone. Pour cela, Häcker a fait relever ses propres émissions, a déduit les économies déjà réalisées au sein de l'entreprise et a compensé les émissions restantes par l'acquisition de certificats de protection du climat. Avec ces certificats, Häcker apporte un soutien précieux à un projet de reboisement en Uruguay de Verified Carbon Standard, à un projet éolien en Inde ainsi qu'à un projet hydraulique au Mali sous l'égide des Nations Unies. Et reste ainsi fidèle à la devise « la responsabilité est une tradition ».

Depuis de nombreuses années, la production de cuisines chez Häcker Küchen repose sur des processus ultramodernes. Une usine innovante à Venne (près d'Osnabrück) vient compléter cette production. Outre des cuisines aménagées haut de gamme et de qualité supérieure, l'exigence de qualité interne comprend également une prise en compte systématique des besoins individuels des clients. De plus, l'entreprise suit des objectifs durables en matière de santé, de protection de l'environnement et de la nature. Avec les systèmes de protection PURemission et PUResist, Häcker dispose d'outils parfaits pour proposer des cuisines parfaitement inoffensives pour la santé. De tradition familiale et bâtie sur des valeurs, l'entreprise attache en effet une grande importance à la responsabilité sociale et écologique. Cette dernière est confirmée par le sigle « Goldenes M » (M d'or) de la Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. (association allemande pour la qualité des meubles).

Honoured to be receiving the RAL „Golden M" quality seal. From left to right: Markus Sander, Dirk Krupka, Jochen Winning, Thomas Spilker and Stefan Möller.

Beaucoup de bonheur lors du décernement du label de qualité RAL « Goldenes M » (M d'or). De gauche à droite : Markus Sander, Dirk Krupka, Jochen Winning, Thomas Spilker et Stefan Möller.

Una buena cocina

POR FAVOR

Exquisite kitchens in sunny southern Spain

Des cuisines de rêve dans le sud ensoleillé de l'Espagne

When Jorge Portales looks back at the photos he took just a few months ago of the building where he now stands, he almost can't believe. „It's a miracle that this all worked out so well," says the owner of NOVO KÜCHEN, a kitchen studio in the most southern point of Spain. „There was nothing here but a few exterior walls. We rebuilt a lot," explains the man who changed his career to fulfil a dream with the studio in Estepona near Málaga. „I knew that people here love German kitchens. And after the first few months of running my kitchen studio I have learned that I clearly bet on the right horse," he continues with a smile on his face. Speaking of horses, another passion of the Spaniard. A good 90 minutes' drive from the chic, black-and-white studio, the entrepreneur runs a stud farm with 40 magnificent horses. ›

Lorsque Jorge Portales regarde les photos qui ont été prises, il n'y a que quelques mois, du bâtiment dans lequel il se trouve à présent, il ne peut s'empêcher de s'étonner. « Tout a fonctionné. C'est vraiment un miracle », déclare le propriétaire de NOVO KÜCHEN, un magasin de cuisines à l'extrême sud de l'Espagne. « À part quelques murs, il n'y avait rien ici. Nous avons effectué de nombreuses transformations », explique Jorge Portales qui a changé de secteur d'activité et a réalisé un rêve en ouvrant un magasin de cuisines à Estepona, près de Málaga. « Je sais que les gens ici apprécient les cuisines allemandes. Les premiers mois ont montré que j'ai misé sur le bon cheval », continue-t-il de raconter en souriant. Les chevaux sont d'ailleurs sa passion. À 90 bonnes minutes en voiture du magasin élégant intégré dans un décor noir et blanc, l'entrepreneur exploite un haras avec 40 chevaux exceptionnels. ›

„We are more than satisfied with the studio thus far," says Jorge Portales, who didn't have to think long when selecting the supplier, but it still took time to thoroughly think it all over. He travelled four times from Málaga to Rödinghausen. This enabled Häcker to fully explain the quality, service and portfolio, so Jorge was completely convinced. There is no need for a second brand at his studio in Estepona. „With Häcker, my customers will find everything they need and want," says the easy-going Spaniard. White and cream tones are particularly popular with people here, but they also love the combination with wood tones.

If customers are looking for that certain special level of quality, dark ceramic fronts provide the perfect solution. „You just have to have experienced, seen and touched them", according to Jorge Portales, who therefore decided to place this „winning kitchen", as he calls it, directly in the large shop window. He displays a total of six kitchens in his light-flooded showroom, in which the palm trees from the streets are reflected in the brightly polished high-gloss fronts.

You can see how full of pride he is to be able to display attractive Häcker kitchens here. „I love to show off the German quality. Here in southern Spain, Häcker is the epitome of German kitchens," says Jorge Portales. He immediately adopted the umlaut for the name of his kitchen studio, even though Spaniards sometimes run into issues when attempting to pronounce the unusual Ü in NOVO Küchen. „I'm being clear to customers about the products I offer. That's very well received," says the studio owner. Once an order has been placed, it only takes five to six weeks for the kitchens to be reliably transported to Estepona in southern Spain with Häcker's own lorry. „It's certainly a quick turnaround. This includes the production of individual kitchens and the entire logistics. So it's very, very fast. And to be honest: on the southern tip of Spain we're usually otherwise confronted with vastly different delivery times when it comes to imported furniture."

In September, Jorge Portales travelled to Rödinghausen once again. This time not as an interested party, but as a customer and dealer of Häcker kitchens. „I always want to be updated and look at what's new. For right now, I find it difficult to imagine how there could be any room for improvements in the kitchens and the portfolio. But we're open to everything," he wholeheartedly claims.

More than satisfied with how the first months went: Jorge Portales has fulfilled a dream with NOVO Küchen – and the concept is working excellently.

Plus que satisfait des premiers mois de son activité : avec NOVO Küchen, Jorge Portales a réalisé un rêve et son concept semble fonctionner.

« Nous sommes plus que satisfaits du départ que prend notre magasin de cuisines », déclare Jorge Portales qui n'a pas eu besoin de réfléchir longtemps pour choisir un fournisseur, mais qui a quand même pris le temps de se laisser convaincre. Il a fait quatre fois le voyage de Málaga à Rödinghausen. Là, il a été conseillé sur la qualité, le service clients et l'offre de produits Häcker, ce qui a fini de le convaincre. Pour démarrer, il n'avait pas besoin d'une deuxième marque à Estepona. « Chez Häcker, mes clients trouvent tout ce dont ils ont besoin et envie », explique l'Espagnol aux cheveux bouclés. Les gens ici aiment tout particulièrement les tons blancs et crème ainsi que la combinaison avec des tons boisés.

Lorsqu'ils souhaitent une ambiance haut de gamme, leur choix se porte plutôt sur des façades en céramique foncées. « Il faut simplement les avoir vues et touchées », sait Jorge Portales, qui s'est pour cette raison, décidé de placer directement dans la plus grande vitrine une telle « top cuisine » comme il l'appelle. Au total, il présente six cuisines dans son showroom baigné de lumière dans lequel les palmiers de la rue se reflètent sur les façades brillantes et parfaitement propres des cuisines.

La fierté de pouvoir présenter ici des cuisines attractives de Häcker se lit sur son visage. « J'aime présenter la qualité allemande. Ici, dans le sud de l'Espagne, Häcker incarne les cuisines allemandes », affirme Jorge Portales. Bien que les Espagnols aient du mal à prononcer le Ü plutôt inhabituel pour eux dans Novo Küchen, il a décidé de le laisser dans le nom de son magasin de cuisines. « Les clients voient immédiatement ce qu'ils peuvent acheter chez moi. Ça plaît beaucoup », ajoute le propriétaire du showroom. Il ne faut que cinq à six semaines pour que les cuisines soient transportées sans encombre à Estepona, dans le sud de l'Espagne par le camion de Häcker. Ce délai est court. Il comprend en effet la production de cuisines personnalisées et l'ensemble de la logistique. C'est donc extrêmement rapide. Et sincèrement, nous sommes ici à la pointe sud de l'Espagne confrontés à des délais de livraison bien différents lorsque nous importons des meubles. »

En Septembre, Jorge Portales s'est de nouveau rendu à Rödinghausen. Cette fois-ci pas en tant que client potentiel, mais en tant que client et revendeur de Häcker Küchen. « Je veux toujours rester informé et voir les nouveautés. Pour le moment, je peux difficilement m'imaginer qu'il est possible d'améliorer encore les cuisines et mon offre. Mais, nous restons ouverts », dit-il de bon cœur.

AESTHETICS MEET FUNCTIONALITY

QUAND L'ESTHÉTISME SE MARIE À LA FONCTIONNALITÉ

Country manager Bernardo Lollobrigida tells us all about the popularity Häcker kitchen furniture is experiencing in Italy

„Italian customers want aesthetics paired with functionality when it comes to kitchens. They attach great importance to appliances, accessories and lighting. And that's exactly what they can get from us," says Dr. Bernardo Lollobrigida Kalau vom Hofe, country manager for Italy, San Marino and Malta at Häcker Kitchens. The 58-year-old has been on board since last year, having previously worked for other kitchen manufacturers in Italy. He is fluent in German and Italian. „I am half Italian, half German, possess both passports and attended German schools and universities. We also spoke a mixture of German and Italian at home," says Bernardo Lollobrigida, who can easily switch from one language to the other. This also comes in handy when he visits the many customers spread across the country. „Italy stretches over 2000 kilometres – so I spend a lot of time in my car," says the country manager, who has a different approach to customer visits compared with his colleagues in Germany. „Italian dealers need a lot of advice and, above all, training.

Our Italian dealers are often already satisfied with any drawings for an order. We Germans are much more precise and want precise planning and order numbers – customers have to get used to this and undergo intensive training," Lollobrigida knows that a visit to a new customer may take a whole day. To balance this out, Lollobrigida, who lives with his wife in Florence, does as much sport as possible in the form of tennis and skiing. Otherwise, he reads a lot and also helps people and institutions on a voluntary basis. At Häcker Kitchens, he particularly appreciates the reliability and breadth of the product range. „The end customer wishes in Italy are very diverse. A lot is expected from German kitchen manufacturers in particular – who are very popular here. With our very broad portfolio at Häcker Kitchens we can really fulfil all of their wishes and have made a name for ourselves with our delivery reliability, good services and a very high quality product", says Lollobrigida. He is already looking forward to the EuroCucina in Milan. „On the one hand, of course, it's a home game for me. But it's not just an Italian fair. It is much more international – perhaps the most international kitchen platform in the world", says the country manager.

Le Country Manager Bernardo Lollobrigida nous raconte pourquoi les meubles de cuisine de Häcker sont également appréciés en Italie

« Le client italien souhaite une cuisine qui allie esthétisme et fonctionnalité. Il attache une grande importance à l'équipement, aux accessoires et à l'éclairage. Et c'est exactement ce que nous lui fournissons », déclare Dr. Bernardo Lollobrigida Kalau vom Hofe, Country Manager de Häcker Küchen pour l'Italie, Saint-Marin et Malte. Depuis l'an dernier, il fait partie de l'équipe de Häcker. Âgé de 58 ans, il a auparavant travaillé pour d'autres cuisinistes en Italie. Il parle couramment allemand et italien. « Je suis à moitié italien, à moitié allemand. J'ai deux passeports et j'ai aussi étudié dans des écoles et des universités allemandes. À la maison aussi, on parle parfois allemand, parfois italien », explique Bernardo Lollobrigida, qui passe aisément d'une langue à une autre. C'est important lorsqu'il part à la rencontre des nombreux clients répartis dans tout le pays. « Du nord au sud, l'Italie s'étend sur près de 2 000 kilomètres, je suis donc beaucoup dans ma voiture », indique le Country Manager, qui est confronté à d'autres dimensions pour visiter ses clients que ses collègues en Allemagne. « Le vendeur italien a besoin de beaucoup de conseils et surtout de formations. Nos concurrents italiens se contentent souvent d'un simple schéma pour une commande. Nous, les Allemands, sommes beaucoup plus précis et voulons des planifications et des numéros de commande exacts. Les clients italiens doivent s'y habituer et être activement formés », cite Bernardo Lollobrigida qui sait que la visite d'un nouveau client peut parfois prendre une journée complète. Pour décompresser, Bernardo Lollobrigida, qui vit avec sa femme à Florence, pratique le plus possible du sport, par exemple du tennis ou du ski. Le reste du temps, il lit beaucoup et conseille bénévolement des personnes et des institutions. Ce qu'il apprécie notamment dans le travail de Häcker Küchen, c'est la fiabilité et la large gamme de produits. « Les souhaits des clients finaux en Italie sont très divers. Les attentes envers les cuisinistes allemands, qui sont ici très appréciés, sont très élevées. Notre large offre de produits nous permet vraiment de répondre à toutes les envies et nous sommes depuis longtemps connus pour nos livraisons fiables, notre service clients irréprochable et nos produits haut de gamme. », ajoute Bernardo Lollobrigida. Il est déjà impatient de se rendre sur le salon EuroCucina à Milan. « Ce salon se déroule certes dans mon pays, mais, il ne faut pas le considérer comme un salon italien. Il est beaucoup plus international, peut-être la plateforme de cuisines la plus internationale au monde. Et je m'y sens vraiment comme chez moi », explique le County Manager.

HÄCKER KITCHENS IN A WORLD HERITAGE SITE

An impressive country house style in an impressive fortified city

HÄCKER KÜCHEN DANS UN SITE DU PATRIMOINE MONDIAL

Un style campagne impressionnant dans une forteresse remarquable

„We just wanted to buy a normal kitchen for my mother – but nothing is really simple here in the old town of Carcassonne," says Mr Sarraute. His mother doesn't simply live in the town of the same name, but in the fortified city of Carcassonne. As a UNESCO world cultural heritage site, it is visited by four million tourists a year, a somewhat problematic environment for kitchen suppliers. „No cars are allowed to enter the walls. The streets are very narrow, the entrances are tight and the stairs are steep," says Christian Gomez, owner of the MAXIMA studio in Carcassonne, who, together with Mr. Sarraute and his mother, nevertheless began to plan this special kitchen purchase. „Her old kitchen had simply aged with time, no longer worked properly and no longer looked good. So, it was time to look for something new. Of course, we were delighted to find several country style kitchens here that matched our taste," explains Mr Sarraute as he sits in the small kitchen looking directly at one of the towers outside the window. The problem wasn't the choice of the kitchen, but how it would reach us. „Once we had completed the planning, it only took a few weeks for the furniture to arrive at our warehouse," says Christian Gomez.

Flexibility and improvisation proved to be the key

„We drove the kitchen parts as far as possible by car to the castle and finally brought everything by hand to the apartment before we carefully carried each individual part through the narrow and steep stairwell. Now after the kitchen is assembled and connected, we can barely remember how strenuous it was. „My mother is really happy that everything went so smoothly. She really likes the Bristol front in Magnolia and the style of the kitchen fits perfectly into this historic building," says Mr Sarraute. It's odd to think that outside tourists are crowding through the narrow streets of the fortified city, which is the largest and best preserved complex in Europe. „You wouldn't believe how secluded and quiet you can live here despite how many visitors there are. Roughly 50 people permanently reside here inside the city walls," says Mr Sarraute.

A fantastic view: The historic city wall can be directly seen from the kitchen window.

Une vue fantastique : depuis la fenêtre de la cuisine, on peut voir les remparts historiques.

Asterix the Gaul presides over the new kitchen

From the beginning on it was clear to the Sarraute family that they would opt for a German kitchen. „The previous kitchen lasted several decades and the new kitchen is welcome to do the same. At MAXIMA we were immediately drawn to the quality, design and price, so we didn't have to think long about whether to continue looking for an alternative," says Mr. Sarraute. A small detail indicates the location of the new kitchen. „When my brother first visited to admire the new kitchen, he couldn't help but stick this Asterix sticker on the front. Now you'll never wonder where you are when you're in the kitchen in our city," Mr Sarraute joyfully explains to every visitor who looks a little irritated at the colourful picture stuck to the front of the fridge. „It's perhaps not completely normal to live like my mother in such an old, historic building in such an environment – but for her, it's just right," says Mr Sarraute.

« Nous voulions tout simplement acheter une cuisine normale pour ma mère. Mais, dans la vieille ville de Carcassonne, rien n'est vraiment facile », dit Monsieur Sarraute. Car ma mère ne vit pas dans la localité du même nom, mais dans la forteresse de Carcassonne. Classée patrimoine de l'humanité de l'UNESCO, cette forteresse est visitée chaque année par quatre millions de touristes et pourtant elle ne facilite pas les choses au fournisseur d'une cuisine. « Aucun véhicule n'a le droit de circuler dans l'ensemble de la forteresse. Les rues sont très étroites, les entrées des maisons exiguës et les escaliers raides », explique Christian Gomez, propriétaire du magasin de cuisines MAXIMA à Carcassonne, qui a quand même commencé avec Monsieur Sarraute et sa mère à planifier cet achat un peu particulier. « L'ancienne cuisine avait vieilli, ne fonctionnait plus correctement et n'était plus belle. Il était temps de la changer. Nous nous sommes bien sûr réjouis de trouver ici différentes cuisines dans un style authentique, qui correspondent à notre goût », explique Monsieur Sarraute tandis qu'il est assis dans la petite cuisine de la maison de sa mère à Carcassonne et qu'il a une vue directe sur l'une des tours situées en face. Faire un choix ne nous a pas posé de problème. Le problème, c'était le chemin que devait prendre la cuisine. « Une fois la conception terminée, seulement quelques semaines ont passé jusqu'à la livraison des meubles dans notre entrepôt », nous dit Christian Gomez.

A new location for warm conversations. Christian Gomez (r.) and Mr. Sarraute talk about the smooth processing of purchasing the new kitchen.

Une nouvelle place pour communiquer comme d'habitude. Christian Gomez (à droite) et Monsieur Sarraute discutent dans la cuisine de l'achat qui s'est déroulé sans accroc.

Flexibilité et improvisation exigées

« Nous avons apporté les meubles avec un véhicule le plus près possible du château, puis nous les avons portés jusque devant la maison avant de porter avec précaution chaque élément dans les escaliers étroits et raides. » Maintenant que la cuisine est installée et raccordée, ces efforts sont oubliés. « Ma mère était très contente que tout se soit déroulé sans problème. Les façades magnolia du modèle Bristol lui plaisent beaucoup et le style de la cuisine s'intègre parfaitement à ce bâtiment historique », ajoute Monsieur Sarraute tandis que les touristes se bousculent dans les ruelles étroites de la forteresse la plus grande et la mieux conservée d'Europe. « On n'imagine même pas à quel point on peut vivre de manière isolée et tranquille malgré les nombreux touristes. Environ 50 personnes ont une résidence permanente dans l'enceinte de la forteresse », explique Monsieur Sarraute.

Astérix Le gaulois veille sur la nouvelle cuisine

La famille Sarraute savait dès le début qu'elle choisirait une cuisine allemande. « L'ancienne cuisine a tenu plusieurs décennies et la nouvelle peut volontiers tenir aussi longtemps. Chez MAXIMA, la qualité, le design et le prix nous ont tout de suite plu. Nous n'avons pas eu besoin de réfléchir longtemps pour savoir si nous voulons trouver une autre solution », explique Monsieur Sarraute. Un petit détail indique où la cuisine se trouve maintenant. « Lorsque mon frère est venu la première fois admirer la nouvelle cuisine, il n'a pas pu s'empêcher de poser un autocollant d'Astérix sur la façade. La cuisine peut un peu indiquer qu'on se trouve dans une forteresse française », explique Monsieur Sarraute en riant à chaque visiteur qui est étonné de voir cette petite image multicolore collée sur la façade du réfrigérateur. « Rien n'est tout à fait normal, quand on vit comme ma mère dans un tel environnement, dans un bâtiment historique si ancien et c'est bien ainsi », pense Monsieur Sarraute.

WORK & TRAVEL CARCASSONNE

Facts & Figures

Official language: French
Area: 65.08 km²
Population: 45,895

Données et faits

Langue officielle : français
Superficie : 65,08 km²
Population : 45 895

Le table de Franck Putelat

At first glance, everything seems somewhat minimalist here. The furnishings are rather reserved, no tablecloths on the tables and only sparse decoration. However, a glance at the menu suffices to see there's more to it all here. „Le table" didn't get its two stars in the Michelin Guide for simple decorations. The food certainly comes at a price - but it's completely worth the prices for how exclusive and extraordinarily good it is at the top French restaurant. Franck Putelat the chef cooks things himself at the stove - and gives the dishes his very own, perfect touch.

À première vue, tout ici a l'air minimaliste. L'aménagement ne s'embarrasse pas de fioritures, il n'y a pas de nappes sur les tables et la décoration est réduite au minimum. Et pourtant la carte donne une toute autre impression. Pas étonnant que le guide Michelin ait décerné deux étoiles à « La table ». Pour manger ici, il faut mettre la main au porte-monnaie, mais les plats que l'on vous sert sont exquis et démontre tout le savoir-faire d'un restaurant français étoilé. Le chef de cuisine Franck Putelat est lui-même aux fourneaux. Il apporte aux plats sa note très personnelle et fait preuve d'une parfaite maîtrise de son art.

80 Chemin des Anglais
11000 CARCASSONNE
+33 4 68 71 80 80
contact@franck-putelat.com

Many Germans know the term Carcassonne only from the board game of the same name. And surprisingly, both game and reality have quite a lot in common. A lot of history awaits you behind the historic castle wall - which can be experienced here in a playful way.

De nombreux Allemands connaissent le nom Carcassonne uniquement grâce au jeu de société du même nom. Et il est vrai que le jeu et la réalité ont beaucoup de choses en commun. Les remparts historiques du château cachent une riche histoire qu'il est possible de découvrir de façon ludique.

Castle of Carcassonne
Château de Carcassonne

If you want to discover the castle of Carcassonne, you should be prepared for a good walk. Cars and buses have to park at the foot of the castle hill - and then there are many steps and hundreds of metres up to a historic castle that is second to none. If you want to do it right, join a guided tour and learn the history of the very well preserved castle from an expert.

Pour découvrir le château de Carcassonne, il faut être en bonne forme. Les voitures et les bus doivent se garer au pied de la colline du château. Il faut ensuite emprunter de nombreuses marches et parcourir des centaines de mètres vers le haut pour atteindre un château historique exceptionnel. Pour en profiter au maximum, il est conseillé de participer à une visite guidée avec un expert qui expliquera en prenant son temps l'histoire de ce château très bien conservé.

Hotel de la City *Hôtel de la Cité*

There's no shortage of great hotels in France. And even 5-star hotels like this aren't really in short supply. But the wall overgrown with vines and ivy is hiding something luxurious. Perfectly furnished hotel rooms, an exclusive kitchen to match the exterior; it's the perfect backdrop for a holiday or conference. But the real gem is in the basement of the hotel. Those who descend the stairs to one of the most exclusive wine cellars in France will be left mesmerised - and will experience a truly unforgettable evening at a wine tasting.

La France regorge de bons hôtels. Et même les 5 étoiles comme cet hôtel ne manquent pas. Et pourtant, les murs sur lesquels poussent de la vigne et du lierre cachent autre chose. Les chambres sont bien sûr aménagées avec goût et la cuisine exclusive se marie parfaitement à l'environnement extérieur. Ce lieu est idéal pour passer des vacances ou organiser des congrès. Mais, ce sont les caves qui abritent le trésor de cette hôtel. Étonnement garanti : descendez les marches et vous entrerez dans l'une des caves à vin les plus luxueuses de France. Offrez à vos papilles une dégustation de vin et passez une soirée inoubliable.

PLACE AUGUSTE PIERRE PONT LA CITÉ .
11000 CARCASSONNE
FRANKREICH
(+33)4/68719871

What to expect in issue no. 19
Ce qui vous attend dans la 19e édition

Exclusivity in a secluded place

The journey takes many kilometres along country roads and it takes hours for curious travellers from Paris to arrive at their destination. But what awaits them in the French community of Naveil is all the more surprising. A kitchen studio was opened here that doesn't just sell the usual kitchen furniture and built-in appliances. It also provides advice on home furniture, design, wallpaper, carpets and decorations. We will transport you to this extraordinary place in the upcoming WORK magazine, which will be published in summer 2020.

Des produits exclusifs dans un endroit inattendu

Le chemin mène sur de nombreux kilomètres sur une route de campagne et il faut des heures avant que la personne curieuse qui est partie de Paris arrive à destination. Mais ce qui l'attend dans la commune française de Naveil la surprend d'autant plus. Dans cette commune, un cuisiniste a ouvert ses portes. Il ne se limite pas aux meubles de cuisine et aux appareils encastrables. Il propose également des meubles pour d'autres pièces, du design, du papier-peint, des tapis et des objets de décoration. Dans notre édition suivante du magazine WORK, qui sera publiée dans le courant de l'été 2020, nous vous emmènerons dans cet endroit unique.

Trade fair magnet Milan

From neighbouring European countries, the Far East and even further afield: EuroCucina in Milan has proved to be a real crowd-puller in recent years when it comes to kitchens. Of course, Häcker Kitchens will also be represented at EuroCucina this April (21.-26.4.) and will not only present new products there, but also hold talks with dealers from all over Europe. We look forward to seeing you there!

Le salon de Milan est attractif

Qu'ils viennent des pays européens voisins, d'Extrême-Orient ou de plus loin encore : l'EuroCucina à Milan s'est, ces dernières années, établi comme un salon très important et attirant de nombreux visiteurs dès qu'il s'agit de cuisines. Häcker Küchen sera bien entendu représentée en avril (du 21 au 26) sur le salon EuroCucina et y présentera non seulement des nouveautés, mais profitera aussi de cette occasion pour échanger avec des revendeurs de l'Europe entière. N'hésitez pas à nous rendre visite !

BLAUPUNKT

2020

Fired-up

In cooperation with you, we were on fire, gave our best and succeeded at turning 2019 into a very successful year. We would like to express our heartfelt gratitude for this!

We are also fired-up and ready to develop innovations and new products and cement our customer relationships.

Tout feu tout flamme

Grâce votre enthousiasme, l'année 2019 a été une réussite. Et nous vous en remercions !

Aussi 2020, nous serons toujours en feu en ce qui concerne les innovations, les nouveaux produits, et le renforcement de nos relations avec nos clients.

HKa
hk appliances.

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
haecker_kuechen

photocredit: Häcker Küchen: P. 3, 8/9, 12–17, 21–23, 41, 56; HOCH5: P. 1, 6/7, 10/11, 18–20, 24–27, 30–39, 42–51, 54; iStock: P. 28–29, 52–53

conceptual design, text, and layout:
hoch5.com | info@hoch5.com
printed in germany: dec. 2019

Häcker
kitchen.germanMade.