

WORK

KITCHEN STORIES

NR.21 | JUNE/JUIN 2021

The dream kitchen from next door

Buy local

La cuisine de rêve d'à côté

Acheter local

The art of kitchen presentation

Showroom kitchens as a projection of customer wishes

L'art de savoir présenter une cuisine

Les cuisines d'exposition, une surface de projection pour les souhaits des clients

Crossing borders

Fascinating kitchen design from Belfast

Au-delà des frontières

Fascinant design de cuisine originaire de Belfast

Fantastic range of colours

Added value for company kitchens with 190 RAL colours

Incroyable choix de couleurs

Valeur ajoutée pour les cuisines d'entreprise grâce aux 190 couleurs RAL

ON THE NEW PLANT PREMISES
IN VENNE, 15,000 M²

of flowering fields

WERE SET UP FOR WILD BEES, BUTTERFLIES & CO.

Additional trees were planted and several perches
for birds of prey were erected. Our commitment to
people and nature.

NOTRE NOUVEAU SITE DE PRODUCTION À VENNE
ABRITE DÉSORMAIS 15.000 M² DE

pré fleuri

POUR LES ABEILLES, LES PAPILLONS
ET LES AUTRES INSECTES.

Nous avons également planté de nouveaux arbres et
installé plusieurs perchoirs à rapaces. Notre engagement,
pour l'homme et pour la nature.

HÄCKER – RESPONSIBLE BY TRADITION.

HÄCKER – TRADITIONNELLEMENT RESPONSABLE.



DEAR READERS,

Together we have been going through the strenuous ups and downs of a special time for about a year now. With your commitment, your patience and with a cooperative partnership, we have mastered this phase. I would like to thank you for this on behalf of the entire Häcker team.

We will do everything we can to support your business as actively and sustainably as possible.

For example, with a multi-faceted in-house exhibition in September and the associated innovations. With this in mind, I would like to invite you to be our guest in Rödinghausen from 18 to 24 September 2021.

The redesign of our Häcker Campus webpages is also part of our commitment to customer proximity. Due to limited mobility, we have put together a versatile training programme for you in the form of web seminars and online training courses.

The new WORK issue again offers you many interesting topics. Take something away from each section for your business and sales. Whether you are looking for ideas on kitchen presentations or for information on the new energy label for built-in appliances: Häcker's Work team has put together some extraordinary stories and information for you.

I would like to wish you all the best for the second half of the year. Let us seize opportunities together and move forward with courage. I hope to see you in good health at the Häcker in-house exhibition in 2021.

Yours sincerely,
Markus Sander

MANAGING DIRECTOR

CHÈRE LECTRICE, CHER LECTEUR,

Cela fait maintenant un an que nous traversons ensemble les remous d'une époque particulière. Votre engagement, votre patience et une collaboration basée sur le partenariat ont néanmoins permis de surmonter cette phase jusqu'à présent. Au nom de toute l'équipe Häcker, j'aimerais vous en remercier.

Nous allons tout mettre en œuvre pour soutenir votre activité de la façon la plus active et la plus durable possible.

Ce sera par exemple le cas en septembre avec les Journées portes ouvertes aux multiples facettes et les nouveautés qui y sont liées. Je vous invite donc d'ores et déjà à venir nous rendre visite à Rödinghausen du 18 au 24 septembre 2021.

La refonte de notre site web Campus Häcker entend aussi renforcer la proximité avec les clients. La mobilité étant actuellement réduite, nous avons élaboré pour vous un programme de formation varié sous forme de webinaires et de formations en ligne.

De nombreux sujets intéressants vous attendent une fois encore dans le nouveau numéro de WORK. Chaque rubrique contient des idées utiles pour votre espace d'exposition et votre service commercial. Que vous recherchiez des idées pour présenter les cuisines ou des renseignements sur le nouveau label énergétique pour les appareils encastrés, l'équipe WORK de Häcker a réuni pour vous des informations et des histoires uniques.

Je vous souhaite un très bon deuxième semestre. Ensemble, profitons des chances qui s'offrent à nous et avançons avec résolution. J'espère que nous nous rencontrerons en bonne santé aux Journées portes ouvertes Häcker 2021.

Cordialement,
Markus Sander

DIRECTEUR



03

Editorial

Seizing opportunities together! General Manager Markus Sander looks optimistically into the future and invites you to the Häcker in-house exhibition 2021.

Éditorial

Ensemble, profitons des chances qui s'offrent à nous ! Le directeur Markus Sander voit l'avenir avec optimisme et vous invite aux Journées portes ouvertes Häcker 2021.

06

News

E-learning: "Campus Online" website with a new look. Responsible: Häcker publishes second Sustainability Report. New on board: Karin Padinger is Head of Marketing & Interior Design.

Actu

Enseignement numérique : le site web « Campus Online » affiche un nouveau look. Consciente de ses responsabilités : Häcker publie son deuxième rapport de durabilité. Nouvelle venue : Karin Padinger est « responsable du marketing & du design d'intérieur ».

08

Responsible by tradition

Sustainable: view current examples of Häcker's high commitment to people and nature.

Traditionnellement responsable

Durabilité : exemples actuels du grand engagement de Häcker pour l'homme et pour la nature.

10

Buy local: The dream kitchen from next door

The Lachermunds live just 350 metres away from the Häcker production plant in Venne – which is where their new kitchen was manufactured.

Acheter local : la cuisine de rêve d'à côté

Les Lachermund vivent à seulement 350 m du site de production Häcker à Venne, où a été produite leur nouvelle cuisine.

14

Fantastic range of colours

190 RAL shades provide the ideal basis for designing attractive company kitchens.

Incroyable choix de couleurs

190 teintes RAL offrent les conditions idéales pour créer des cuisines d'entreprise séduisantes.

18

The kitchen conductor

For José Luis Sáez, kitchen planning is like composing a beautiful melody.

Le maestro des cuisines

Pour José Luis Sáez, concevoir une cuisine est comme composer une jolie mélodie.

22

Art on kitchen fronts

Tom Wilson transforms discarded fronts and furniture pieces into colourful works of art.

Des façades devenues art

Tom Wilson transforme des façades et des éléments de cuisine hors d'usage en œuvres d'art colorées.

24

Crossing borders

Spacious kitchen islands with thoughtfully integrated seating – that is the signature of Parkes Interiors.

Au-delà des frontières

Îlots de cuisine de grande taille avec des sièges ingénieusement intégrés : telle est la signature de Parkes Interiors.

28

New EU energy label

HKA General Manager Olaf Thuleweit explains what will change with the introduction of the new energy efficiency classes.

Nouveau label énergétique européen

Olaf Thuleweit, directeur de HKA, nous dévoile ce qui va changer avec l'introduction des nouvelles classes d'efficacité énergétique.



« Susciter l'envie : l'achat d'une cuisine est une décision émotionnelle. »

NOTRE ENTRETIEN SUR LA CONCEPTION DE CUISINES
D'EXPOSITION CAPTIVANTES À PARTIR DE LA PAGE 38

32 **The perfect surface**
The convincing features of PerfectSense® create relaxed moments in the turbulent daily kitchen routine.

La surface idéale
Moments de détente assurés dans la turbulence quotidienne des cuisines grâce aux propriétés convaincantes de PerfectSense®.

34 **Blooming prospects for biodiversity**
The flowering meadows set up by Häcker provide a natural habitat for bees and endangered beneficial insects.

Des perspectives florissantes pour la biodiversité
Les prés fleuris mis en place par Häcker offrent un habitat naturel aux abeilles et aux espèces menacées.

36 **Record: four weeks under water**
How water-resistant and swell-proof are Häcker thick edgebands really?

Record : quatre semaines sous l'eau
À quel point les chants épais de Häcker résistent-ils vraiment à l'eau et aux gonflements ?

38 **The art of kitchen presentation**
Creating emotions: Every kitchen in the Häcker in-house exhibition tells a personal story. Inspiring insights into the art of room staging.

L'art de savoir présenter une cuisine
Susciter des émotions : chaque cuisine de l'Exposition Häcker raconte une histoire personnelle. Aperçus inspirants quant à l'art de la mise en scène de l'espace.

41 **Wellness for tired salad**
What to do when the delicate vegetables start to sag?

Séance bien-être pour salades flétries
Que faire lorsque ce fragile légume commence à avoir un coup de mou ?

42 **Step by step to a living kitchen**
Decorating tips: Appealing kitchen decoration is an important key to successful sales.

Donner vie à sa cuisine étape par étape
Astuces déco : une décoration attrayante, facteur clé d'une vente de cuisine réussie.

44 **I love a touch of elegance**
In our interview, the popular TV star talks about the art of cooking, questions of style and sustainability.

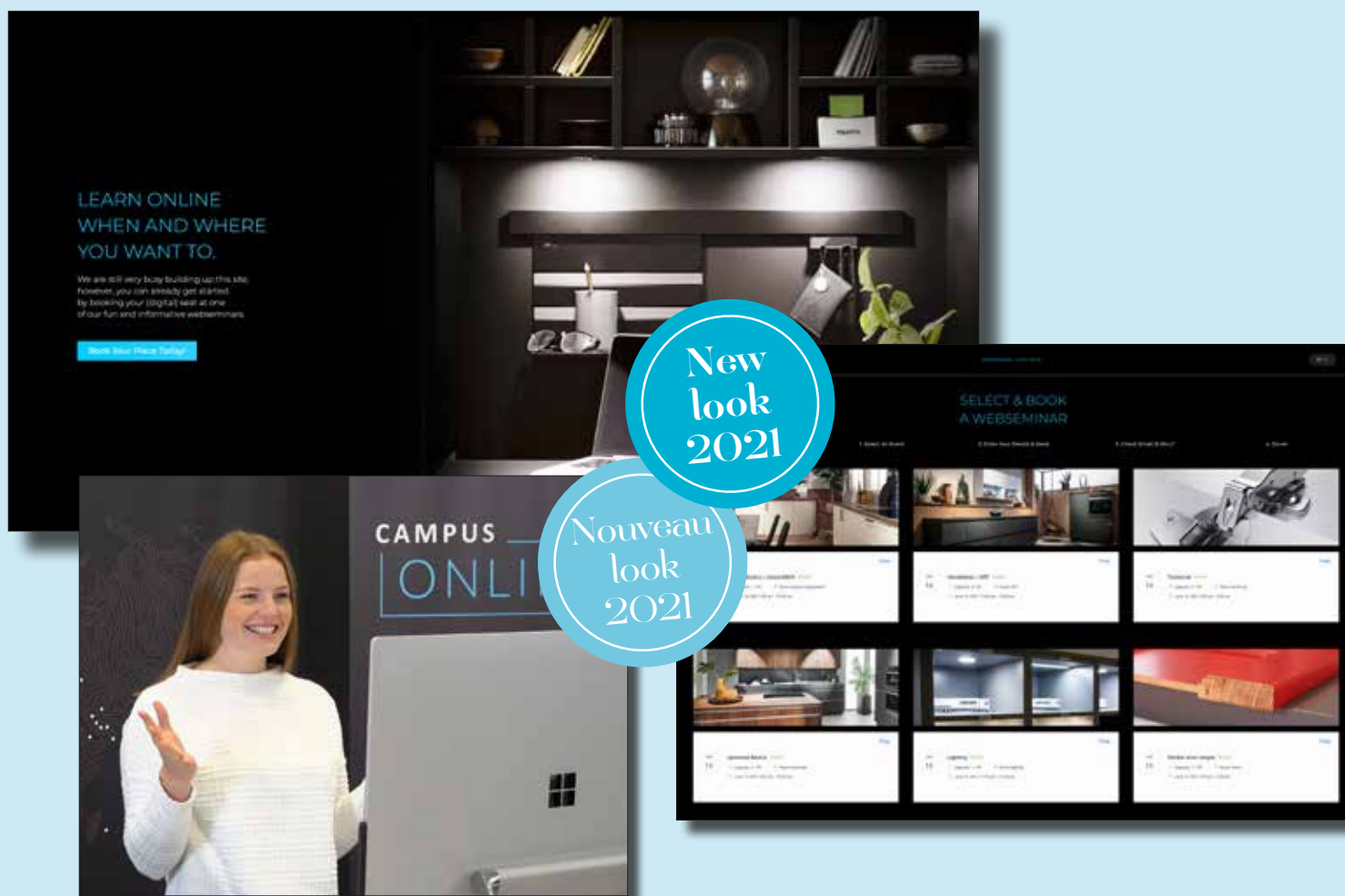
J'aime une touche d'élégance
Dans cet entretien, une star populaire du petit écran nous parle art culinaire, questions de style et durabilité.

48 **Tasteful ideas for special kitchen counters**
Practical eye-catcher: Kitchen counters create space and make the kitchen more sociable.

Idées à croquer pour comptoirs remarquables
Pratiques et attirants : les comptoirs créent de l'espace et rendent les cuisines plus conviviales.

50 **Preview & Legal Notice**
Avant-première & mentions légales

VERSATILE LEARNING PLATFORM UNE RICHE PLATEFORME D'APPRENTISSAGE



Successful web relaunch: Since March 2021, the “Campus Online” website has enjoyed a new look and feel. Häcker customers can find a complete overview of all training courses, web seminars and training videos. The innovative Learning Management System is new. Via the automatic booking system, dealers have the convenient possibility to quickly and easily book entire training plans for their employees. After successful participation, everyone receives a certificate documenting the learning content. With the continuous expansion of the multilingual learning platform, the Häcker Campus team is responding to the growing demand for digital e-learning formats.

Un lancement en ligne réussi : le site internet « Campus Online » affiche depuis mars 2021 un nouveau look et un nouvel esprit. Les clients Häcker y trouveront un aperçu complet de toutes les formations, vidéos de formation et conférences en ligne. La nouveauté : un système de gestion de l'apprentissage innovant. Un système de réservation automatique permet aux distributeurs d'établir rapidement et en toute simplicité des programmes de formation pour leurs employés. À l'issue d'une participation réussie, chacun reçoit un certificat documentant ce qu'il a appris. L'équipe du campus Häcker développe sans cesse la plateforme d'apprentissage multilingue pour répondre à la demande croissante de contenus d'apprentissage numériques.



<https://en.kitchengermanmade.online>
<https://fr.kitchengermanmade.online>



NOUVEAU VISAGE À LA TÊTE DU MARKETING ET DU DESIGN D'INTÉRIEUR

NEW HEAD OF MARKETING AND INTERIOR DESIGN

Karin Padinger has been Head of Marketing & Interior Design at Häcker Küchen since 1 February. She succeeds Gisela Rehm. "To me, kitchen means living, feeling good, enjoying life – I have always had a great passion for the kitchen as a product and, of course, for electric appliances. That is why I am grateful to be able to take on this exciting and responsible task." Karin Padinger has held management positions at well-known premium brands for 20 years, including at Miele.

Karin Padinger est, depuis le 1er février dernier, la nouvelle « responsable du marketing & du design d'intérieur » de Häcker Küchen, succédant ainsi à Gisela Rehm. « Les cuisines représentent pour moi la vie, le bien-être et le plaisir. Je me suis toujours beaucoup intéressée aux cuisines et aux appareils électroménagers. Je suis donc très reconnaissante de pouvoir assumer cette responsabilité qui, j'en suis sûre, sera passionnante. » Karin Padinger a occupé différents postes de direction auprès de marques premium de renom ces vingt dernières années. Entre autres, chez Miele.



RESPECT AND RESPONSIBILITY FOR PEOPLE AND NATURE

Whether climate protection, resource conservation or employee development – we have set out to position Häcker Küchen for the future and the next generation. With the publication of our first Sustainability Report, we have transparently disclosed what we have achieved to date and the goals we have set for ecological, economic and social sustainability. The new Häcker Sustainability Report 2021, which will be published in the summer, continues on this path. In the second report, we define clear targets for our future and present the progress of our responsible sustainability management based on detailed key performance indicators.

RESPECTUEUX ET RESPONSABLE, POUR L'HOMME COMME POUR LA NATURE

Protection du climat, préservation des ressources et formation des employés : nous mettons tout en œuvre pour préparer Häcker Küchen au monde et aux générations de demain. Dans notre premier rapport de durabilité, nous présentons en toute transparence ce que nous avons accompli jusqu'à aujourd'hui et les objectifs que nous nous sommes fixés en termes d'écologie, d'économie et de durabilité sociale. Le rapport de durabilité Häcker 2021, qui paraîtra cet été, poursuivra dans cette voie. Dans ce deuxième rapport, nous définirons des directives claires pour l'avenir et présenterons, sur la base d'indicateurs de performance clés détaillés, les progrès faits par notre service management de la durabilité, conscient de ses responsabilités.



Keeping pace with the times

THE KITCHEN AS A HOME OFFICE

Working from home has many advantages: For some, the daily schedule can be arranged more flexibly, for others there is more freedom for creativity. We are also eliminating long journeys to work. Not every household, however, has a dedicated office or study. Fortunately, Häcker offers perfect solutions for expanding the kitchen towards a home office. The best possibilities for a functional and stylish "kitchen office" are offered by the high-quality theme shelves and pocket cupboards from Häcker. They can be combined to match the elements, colours and fronts of your kitchen.

L'esprit du temps

TÉLÉTRAVAILLER DANS LA CUISINE

Le télétravail offre de nombreux avantages : il permet à certains d'être plus flexibles dans la gestion de leur quotidien et à d'autres d'avoir plus d'espace pour leur créativité. Il nous épargne aussi de longs trajets. Mais tous les foyers ne disposent pas d'un bureau pour télétravailler. Heureusement, Häcker propose des solutions idéales pour agrandir sa cuisine en vue du télétravail. Les rayonnages intégrables et les Pocket doors haut de gamme de Häcker sont les solutions idéales pour créer un « kitchenoffice » fonctionnel et tendance. Ces produits se combinent parfaitement aux éléments, couleurs et panneaux des différentes cuisines.



Häcker is responsible by tradition. Both our high-quality kitchens and their manufacturing processes are climate-neutral at Häcker. The company is also intensely committed to the environment and social projects. Discover all measures transparently in our Sustainability Report.

Häcker est traditionnellement responsable. Nos cuisines haut de gamme et leurs processus de fabrication sont climatiquement neutres. De plus, Häcker est très engagé dans la défense de l'environnement et les projets sociaux. Vous découvrirez toutes nos mesures de façon transparente dans notre rapport de durabilité.

It's humming and buzzing

To give something back to nature, Häcker has set up some 15,000 square metres of flowering fields on the site of the new production plant in Venne. This allows many insects, such as bees, butterflies & friends to find a richly laid table again.

Ça bourdonne de partout

Soucieuse de rendre à la nature environnante ce qu'elle mérite, Häcker a planté un pré fleuri sur environ 15.000 m² de son nouveau site de production à Venne. De nombreux insectes comme des abeilles et des papillons y trouvent une table richement garnie.



Packaging to eat

During the Corona pandemic, no food was allowed in our Häcker Lounge either. Therefore, there was a wide selection of takeaway food that was offered particularly environmentally friendly because the packaging did not contain any plastic or polystyrene, but was made from 100% natural starch.

Emballages comestibles

En raison de la pandémie, il est interdit de manger dans le lounge Häcker. À la place, on trouve donc un vaste choix de plats à emporter, le tout de manière très écologique, car les emballages ne contiennent pas de plastique ni de styropore mais sont entièrement fabriqués en amidon naturel.



Re-certification as a climate-neutral company

In March 2021, Häcker was again certified as a climate-neutral company by Focus Zukunft Institute. As last year, Häcker Küchen has again drawn up a detailed CO₂ balance sheet.

De nouveau certifiée entreprise climatiquement neutre

En mai 2021, Häcker a de nouveau été certifiée entreprise climatiquement neutre par l'institut allemand Focus Zukunft. Comme l'an passé, Häcker Küchen a présenté un bilan CO₂ détaillé.



“71 per cent of German consumers prefer sustainable products.”

That number quoted by Handelsjournal magazine illustrates the high value that sustainable products have in our society. In people's minds, the sustainability factor leads to clear purchasing decisions.

« 71% des consommateurs allemands privilégient les produits durables. »

Ce chiffre issu d'un magazine allemand consacré au commerce montre la grande importance accordée aux produits durables dans notre société. La durabilité est un critère d'achat décisif pour bien des gens.



Homestory

Reportage à domicile

Visiting
**Andrea Lachermund-Lahmann and
Uwe Lachermund in Venne**

Invités chez
**Andrea Lachermund-Lahmann et
Uwe Lachermund à Venne**

BUY LOCAL THE DREAM KITCHEN FROM NEXT DOOR

Even though they like to travel, when it comes to buying things, museum educator Andrea Lachermund-Lahmann and IT manager Uwe Lachermund prefer to stick to the motto: Buy local! So it was a real stroke of luck for the home-loving couple that their dream kitchen was manufactured just 350 metres from their home – at the new Häcker factory in Venne.

The region at the foot of the idyllic Wiehengebirge mountains was once the site of the legendary Varus Battle. Today, it is the place of the kitchen production of superlatives. Andrea Lachermund-Lahmann has a very special connection to both events: As a museum educator, she keeps the historic site's history alive. Together with her husband, she told us the personal story behind her new dream kitchen: Uwe Lachermund's voice sounds relaxed as he explains the new kitchen corona-compliant off-screen with the help of a self-made smartphone video. The moving images show the glossy fronts of the systemat 3.0 product line. The camera moves over the white ceramic countertops to the black cooking island, which is an exciting contrast to the light interior design. The warm wooden floor can be seen. It is laid throughout the spacious living and dining room.

ACHETER LOCAL LA CUISINE DE RÊVE D'À CÔTÉ

Même s'ils aiment voyager, Andrea Lachermund-Lahmann, éducatrice dans un musée, et Uwe Lachermund, responsable informatique, préfèrent s'en tenir à leur devise quand ils font leurs courses : acheter local ! Ça a donc été un vrai coup de chance pour ce couple attaché à sa région que sa cuisine de rêve soit construite à seulement 350 m de leur habitation, dans la nouvelle usine Häcker située à Venne.

La région située aux pieds de la magnifique chaîne des Wiehengebirge a autrefois été le siège de la légendaire bataille de Teutobourg. Aujourd'hui, on y produit des cuisines d'exception. Andrea Lachermund-Lahmann a un lien très particulier avec ces deux faits : en tant qu'éducatrice dans un musée, elle continue à donner vie à l'histoire des lieux. Avec son mari, elle nous a raconté l'histoire personnelle qui se cache derrière sa nouvelle cuisine de rêve : C'est avec une voix détendue qu'Uwe Lachermund nous présente sa cuisine hors champ, pour respecter les mesures de distanciation sociale, à l'aide d'une vidéo qu'il a tournée sur son smartphone. Les images animées montrent les revêtements scintillants de la gamme de produits systemat 3.0. La caméra avance sur les plans de travail en céramique blancs, jusqu'à l'îlot de cuisine noir qui crée un contraste intéressant avec les couleurs claires de l'aménagement de la pièce. On aperçoit le parquet accueillant en bois, qui s'étend jusqu'à la grande salle de séjour et salle à manger.

“We make sure to buy everything we need locally as much as possible.”

« On essaye d'acheter tout ce dont on a besoin dans la région. »

UWE LACHERMUND

Venne Plant

The Häcker plant in Venne is only about 350 metres as the crow flies from the Lachermund family's house – and that is where their new dream kitchen is produced!

Usine de Venne

L'usine Häcker à Venne est située à seulement 350 m à vol d'oiseau du domicile de la famille Lachermund, et c'est là qu'a été construite leur nouvelle cuisine de rêve !





© VARUSSCHLACHT
in the Osnabrück region
dans la région de Osnabrück



Excavations indicate that the famous Varus Battle actually took place in Kalkriese near Venne. "In Kalkriese you can not only look at antique finds in showcases, here history can be experienced and vividly conveyed for visitors!", says Andrea Lachermund-Lahmann.



D'après les fouilles, la célèbre bataille de Teutobourg a en réalité eu lieu à Kalkriese, près de Venne. « À Kalkriese, les visiteurs peuvent non seulement admirer les vestiges antiques présentés dans les vitrines, mais aussi être transportés de façon vivante et concrète dans l'histoire ! », raconte Andrea Lachermund-Lahmann.

www.kalkriese-varusschlacht.de

"If we have a great kitchen, it's a centre of life", says Uwe Lachermund. "You cook there, you eat there, and then you also want the wine to be within reach there."

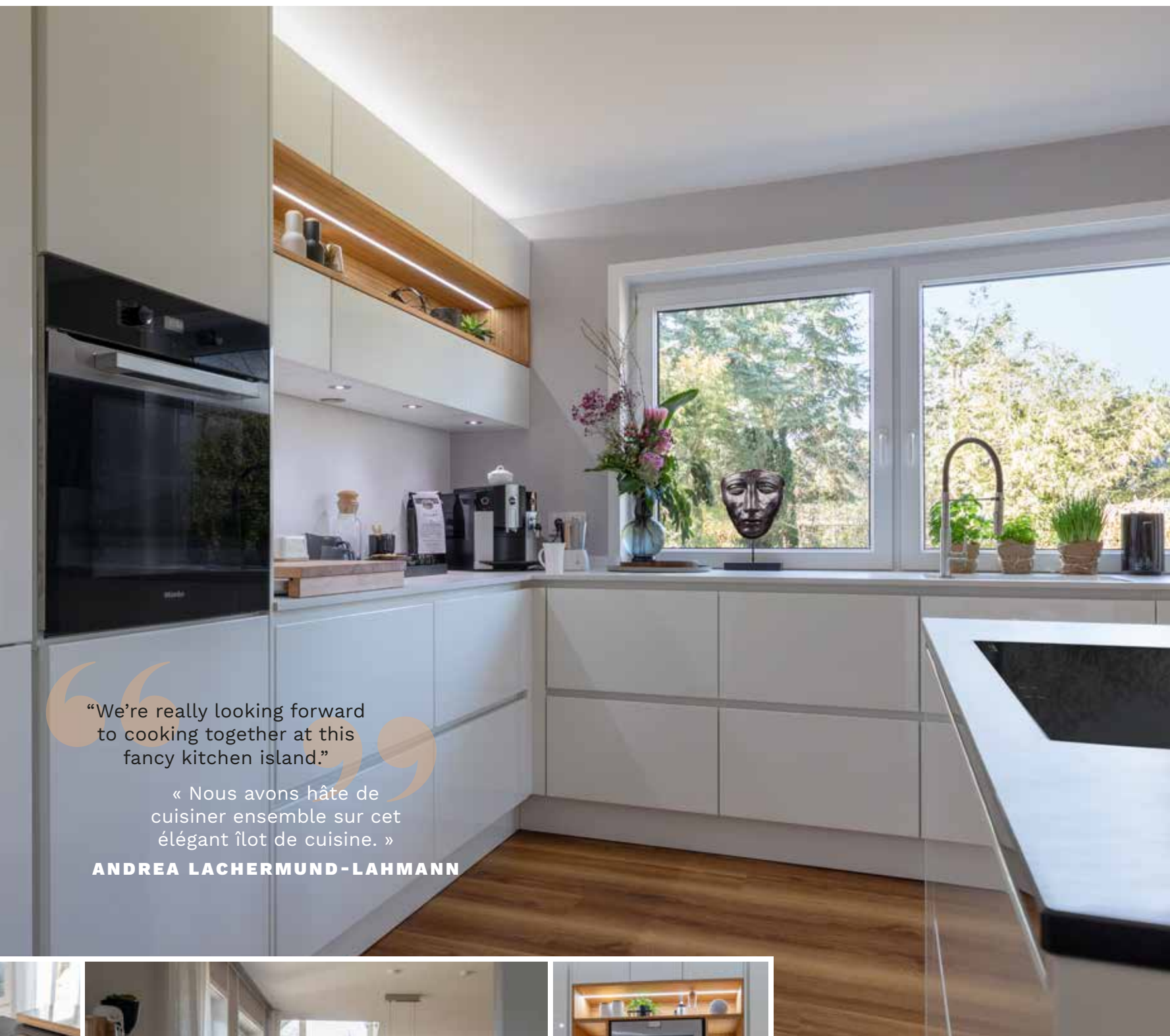
Andrea Lachermund-Lahmann remembers the decision for her dream kitchen: "We've lived in our house for 16 years, and it was time for a new kitchen." They finally found what they were looking for in the neighbouring town at Küchenstudio Rutz. Here, the Lachermunds were impressed by the competent advice, the high quality and the chic design of the Häcker kitchens on offer. When it became clear that her future kitchen would be manufactured right on their doorstep in the new Häcker plant in Venne, the "whole package" was there. "At first I was sceptical that Häcker would come to our village with a large plant," Uwe Lachermund admits. But that changed during the construction phase. "The wall for the greenery was finished earlier than the hall", Lachermund recalls. "You could see they were going to extreme lengths to not just put a huge utility building there. The architect has managed to make the 580-metre-long building fit in well." Andrea Lachermund-Lahmann adds: "My attitude has changed in a very positive way – because it turned out so great. You can tell Häcker did a great job planning all of this. Everything has turned out very nice." **W**

« Quand on a une super cuisine, elle devient le centre du quotidien », explique Uwe Lachermund. « On y cuisine, on y mange et le vin devrait aussi y trouver une place adéquate. » Andrea Lachermund-Lahmann se souvient du jour où elle a décidé d'acheter sa cuisine de rêve : « Nous habitons dans notre maison depuis 16 ans, et il était devenu temps d'avoir une nouvelle cuisine. » Elle a fini par trouver celle-ci dans une commune voisine, dans le studio de cuisine Rutz. Les Lachermund ont apprécié les conseils compétents et la grande qualité qu'ils y ont trouvés, ainsi que le design chic des cuisines Häcker proposées. Quand il s'avéra, de plus, que leur future cuisine serait construite à deux pas de chez eux, dans la nouvelle usine Häcker à Venne, ça a été l'apothéose. « Au début, j'étais sceptique quand Häcker est venu installer une grande usine dans notre village », admet Uwe Lachermund. Mais il a changé d'avis pendant la construction : « les talus pour les espaces verts ont été terminés avant le bâtiment », se rappelle-t-il. « On voyait qu'ils faisaient énormément d'efforts pour ne pas simplement construire une gigantesque usine. L'architecte a réussi à faire en sorte que le bâtiment de 580 m de long s'intègre bien dans le paysage. » Andrea Lachermund-Lahmann ajoute : « Mon avis a changé de façon très positive, car le résultat est vraiment super. On voit que Häcker avait très bien organisé les choses. Le résultat final est très chic. » **W**



The lighting mood can be conveniently controlled via app – much to the delight of the tech-savvy IT specialist Uwe Lachermund.
L'ambiance lumineuse peut être choisie facilement via l'application, pour le plus grand plaisir d'Uwe Lachermund, spécialiste informatique technophile.





“We’re really looking forward to cooking together at this fancy kitchen island.”

« Nous avons hâte de cuisiner ensemble sur cet élégant îlot de cuisine. »

ANDREA LACHERMUND-LAHMANN



WORK | SPECIAL | RAL COLOURS
| SPÉCIAL | COULEURS RAL

FANTASTIC RANGE OF COLOURS

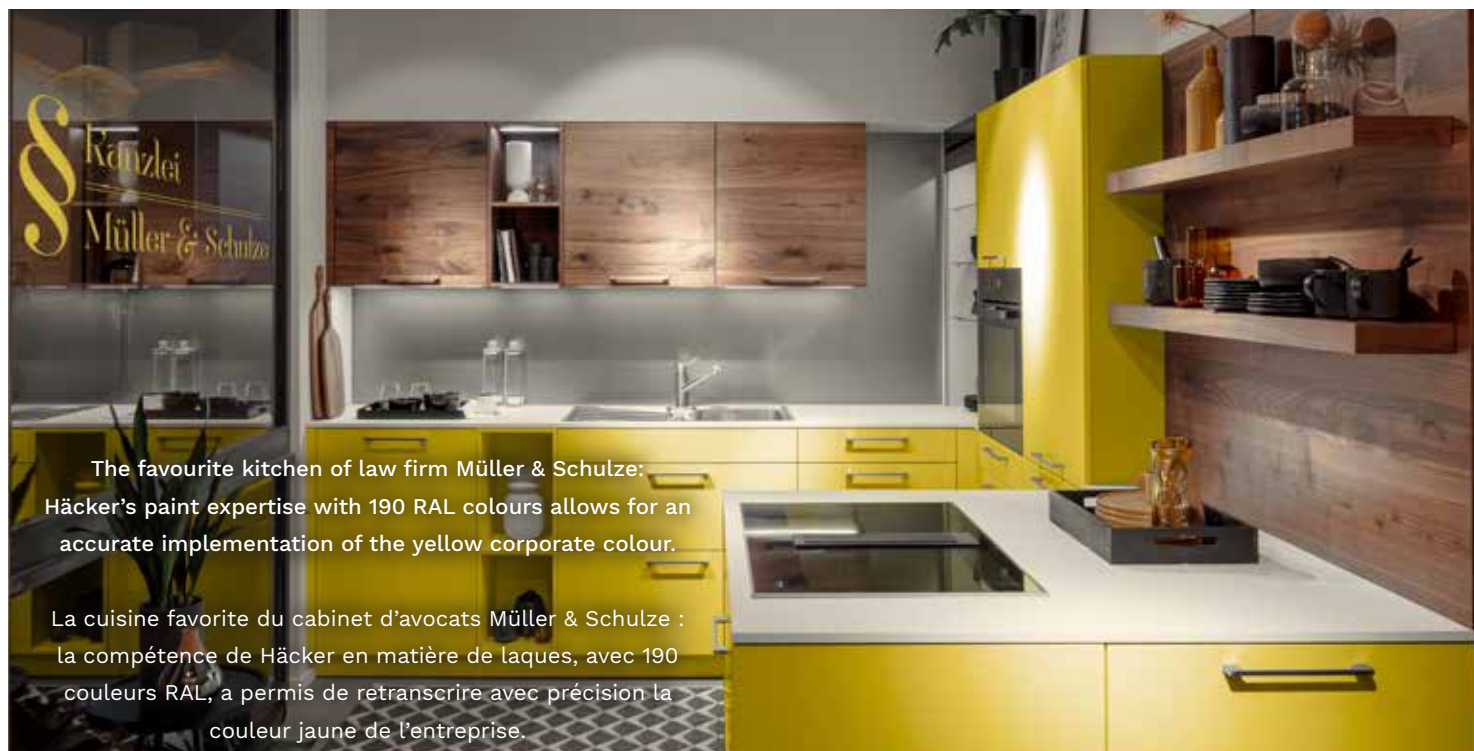
Whether honey yellow, salmon orange or sapphire blue – Häcker Küchen's RAL programme for systemat 3.0 offers the unique opportunity to implement personal ideas or corporate colours.

INCROYABLE CHOIX DE COULEURS

Jaune miel, orangé saumon ou bleu saphir : le programme RAL proposé par Häcker Küchen pour systemat 3.0 est l'occasion unique de déployer ses propres idées ou d'utiliser les couleurs de son entreprise.




Dr. Schö
Zahnarztpraxis



The favourite kitchen of law firm Müller & Schulze:
Häcker's paint expertise with 190 RAL colours allows for an
accurate implementation of the yellow corporate colour.

La cuisine favorite du cabinet d'avocats Müller & Schulze :
la compétence de Häcker en matière de laques, avec 190
couleurs RAL, a permis de retranscrire avec précision la
couleur jaune de l'entreprise.

We invite you to play a little mind game:
Let's assume that the law firm of Müller &
Schulze commissions you to plan a unique
staff kitchen. It should be signal yellow,
exactly like the colour defined in the firm's
corporate design. This is also an eye-catching
symbol of the specialisation of the successful specialist law firm in
traffic law. Now it's your turn to show your design ace that you have up
your sleeve. Häcker's impressive paint expertise with 190 RAL colours
on an environmentally conscious water-based lacquer basis. Many
companies share the desire to communicate an individual image within
their own buildings in a clearly visible manner. A considerable opportunity
to offer real added value to corporate customers as well. **W**

Now we propose to make your imagination
run: suppose that the law firm Müller
& Schulze commissions you to design a kitchen
of exception for its employees. Its colour: yellow of
safety, exactly like the
defined by the company in its corporate design.
This colour is a strong and striking symbol for this law firm spe-
cialised in traffic law. Now, you can play
your master card in design, namely, the expertise
of Häcker in lacquer, with 190 RAL colours based on
ecological water-based lacquer. Being able to communicate visually its
corporate design in its premises is a shared wish of
many companies, but it is also a considerable chance
to offer a real added value to their clients. **W**



The staff kitchen is a central place of communi-
cation and identification. So is corporate identity.
To make CI visible with 190 RAL shades – perfectly
realisable with Häcker kitchen furniture!

La cuisine des employés est un lieu central de
communication et d'identification. Il en va de
même pour l'identité de l'entreprise, qui peut être
rendue visible par le mobilier de cuisine Häcker au
moyen de 190 couleurs RAL !



CORPORATE DESIGN

How do we perceive companies? Visible appearance plays a key role. Colours create emotions, ensure recognisability and competitive differentiation. The more clearly the individual colour concept is implemented, the more likely it is to remain in our memory. Whether customers, visitors or employees – if a company wants to convince its target groups, ingenuity is required. But above all, a great sense for details and colours.

CORPORATE DESIGN

Comment percevons-nous les entreprises ? L'image sous laquelle elles apparaissent joue un rôle essentiel. Les couleurs suscitent des émotions et permettent aux marques d'être reconnues et différenciées de la concurrence. Plus les couleurs choisies par l'entreprise sont utilisées clairement, plus on s'en rappelle. Qu'il s'agisse des clients, des visiteurs ou des employés : si une entreprise veut convaincre ses groupes cibles, de l'inventivité est requise, et surtout un grand sens des détails et des couleurs.

Tip!

Colour diversity and sustainability: 190 possible RAL colours in the systemat product line offer the perfect basis for visibly individual company kitchens.

Conseil !

Variabilité des couleurs et durabilité : les 190 couleurs RAL possibles de la gamme de produits systemat offrent les conditions idéales pour créer des cuisines d'entreprise nettement personnalisées.

THE KITCHEN CONDUCTOR

HARMONIOUS SOUNDS FOR EYES & EARS

– MUEBLES & COCINAS Hijo de Bruno Sáez –

LE MAESTRO DES CUISINES

NOTES HARMONIEUSES POUR LES OREILLES COMME POUR LES YEUX

– MUEBLES & COCINAS Hijo de Bruno Sáez –





What do classical choral music and good kitchen planning have in common? Both require experience and a great deal of sensitivity. A first-class conductor coordinates his choristers, so that the totality of their voices creates a harmonious singing result. He always has an open ear for each individual voice and specifically promotes its vocal development. It is precisely this special gift that is José Luis Sáez's recipe for success: He listens very carefully to his customers to make their dream kitchen a reality. The experienced choirmaster and kitchen planner runs the traditional furniture and kitchen shop in the heart of the picturesque old town of Castro Urdiales.

Planning kitchens is like composing a beautiful melody

José Luis Sáez also hits the right notes with his melodious product promise: reliable quality at an excellent price-performance ratio. This sounds like music to the ears of his enthusiastic customers. "The most popular are modern designs from the systemat product line", the musical kitchen expert tells us. The atmospheric ambience and the loving decoration alone are worth a visit.

Qu'ont donc en commun la musique chorale classique et la conception réussie d'une cuisine ? Tous deux nécessitent de l'expérience et une grande sensibilité. Un grand chef d'orchestre doit savoir coordonner ses choristes pour que leurs voix réunies créent des chants harmonieux. Il doit donc toujours bien écouter chaque voix et stimuler de façon ciblée leur déploiement vocal. Ce don particulier est justement la recette du succès de José Luis Sáez, qui écoute avec attention ses clients pour que leurs cuisines de rêve deviennent réalité. Le chef de chœur et concepteur de cuisine expérimenté est à la tête de la traditionnelle enseigne de cuisines et de meubles située au cœur de la cité pittoresque de Castro Urdiales.

Concevoir des cuisines est comme composer une belle mélodie

José Luis Sáez trouve toujours la note qu'il faut grâce à une promesse qui sonne bien : une qualité fiable pour un excellent rapport qualité-prix. Voilà qui sonne comme une jolie musique dans les oreilles de ses clients enthousiastes. « Les designs modernes de la gamme systemat sont les plus appréciés », nous confie l'expert en cuisines et en musique. Rien que l'atmosphère agréable et la décoration adorable de la boutique valent le détour.



A well-rehearsed team:
Sara García Martín (l.) and José Luis Sáez (r.). Interior designer Sara takes care of the loving decoration of the kitchens Made in Germany selected by José Luis.

Une équipe expérimentée : Sara García Martín (g.) et José Luis Sáez (d.). Sara, la décoratrice d'intérieur, assure l'adorable décoration des cuisines made in Germany sélectionnées par José Luis.



Music in his blood

José Luis Sáez is a musical multi-talent who shares his extraordinary flair for sung melodies with great dedication. After nearly four decades as director of various choirs in the region, the musical kitchen expert has been heading the choral group “Coro de Voces Graves Los Templarios” since 2015, where he teaches 25 low male voices in classical and modern polyphony and regional songs. “I really enjoy getting together with my choir. And every time it’s a great pleasure to see how the audience enjoys our songs.” In a normal year, he and his choir give between 15 and 20 concerts. At the time of writing, all choir activities are on pause. The corona pandemic is taking its toll. José Luis Sáez is already looking forward to finally being able to perform in front of a large audience again. “In the future, I want to go back to enjoying music again with my friends and also tour Germany”, the choir director says hopefully. **W**

La musique dans le sang

José Luis Sáez est un musicien multitalentueux, qui partage son flair exceptionnel pour les chants mélodieux avec beaucoup d’ardeur. Après avoir dirigé pendant près de quarante ans différents chœurs de la région, l’expert en cuisines et en musique a pris en main le destin du chœur « Coro de Voces Graves Los Templarios » en 2015, où il enseigne à 25 voix graves masculines des polyphonies classiques et modernes ainsi que le répertoire régional. « J’aime beaucoup être avec mon chœur, et c’est toujours une grande joie de voir comment le public apprécie nos chansons. » Dans une année normale, il donne entre 15 et 20 concerts avec son groupe. Mais toutes les activités chorales sont suspendues à l’instant où nous écrivons ces lignes, payant le lourd tribut du coronavirus. José Luis Sáez a déjà hâte de pouvoir enfin se produire de nouveau devant un grand public. « À l’avenir, j’aimerais retrouver le plaisir de partager la musique avec mes amis et aussi faire une tournée en Allemagne », confie le chef de chœur plein d’espoir. **W**





AREA
96.72 km²



OFFICIAL LANGUAGE
Spanish



POPULATION
32,069

SUPERFICIE
96,72 km²

LANGUE OFFICIELLE
espagnol

HABITANTS
32 069

Castro Urdiales

WORK & TRAVEL • TRAVAIL & VOYAGE

Castro Urdiales, or Castro for short, has retained the romantic flair of a fishing village.
The town's best fish dishes can be enjoyed in a picturesque harbour atmosphere.

Castro Urdiales, souvent appelée Castro, a su préserver son charme romantique de village de pêcheurs.
C'est dans cette ambiance portuaire pittoresque qu'on déguste les meilleurs plats de poisson de la ville.



The majestic church of **Santa María de la Asunción** is the most important Gothic monument in Cantabria. Its imposing sandstone façade has an unmistakable defensive character, which goes back to the medieval origin of Castro.

La majestueuse église **Santa María de la Asunción** est le principal monument gothique de la Cantabrie. Son imposante façade en grès lui donne des airs incontestablement militaires qui renvoient aux origines médiévales de Castro.



From the **Castillo de Santa Ana** you have a fantastic view of the harbour and the town. The former Templar castle with the small lighthouse is considered one of the best preserved castles in northern Spain. Its architecture dates back to the 12th century.

Depuis le **Castillo de Santa Ana**, vous aurez une vue féérique sur le port et la ville. L'ancien château templier avec son petit phare est connu pour être l'un des châteaux les mieux conservés du nord de l'Espagne. Son architecture remonte au XII^e siècle.



During Easter week, Castro's old town hosts a very special event: the annual **Passion Play**. Up to 600 townspeople participate in the heartfelt performance of Christ's passion.

Pendant la semaine de Pâques, la cité de Castro accueille un événement très particulier : le **mystère de la Passion**, qui a lieu tous les ans. Jusqu'à 600 habitants participent à cette représentation émouvante du chemin de croix du Christ.



Sparkling creativity: Art from kitchen fronts

Life deserves more colour – following this credo, Tom Wilson from Leeds in northern England pursues a very special form of upcycling. Using spray paint and with a great love of abstract shapes, the creative kitchen professional with German roots transforms discarded kitchen elements into colourful works of art.

Une créativité débordante : des façades devenues art

La vie mérite plus de couleurs : tel est le credo avec lequel Tom Wilson, originaire de Leeds dans le nord de l'Angleterre, pratique une forme très particulière de surcyclage. Ce créatif d'origine allemande, expert culinaire, utilise de la peinture en bombe et sa passion pour les formes abstraites pour transformer des éléments de cuisine devenus inutiles en œuvres d'art colorées.

“Everything works as
a canvas and nothing
should be wasted.”

« Tout peut être utilisé
comme toile et rien ne
devrait être gâché. »

TOM WILSON



Life deserves more colour – following this credo, Tom Wilson from Leeds in northern England pursues a very special form of upcycling. Using spray paint and with a great love of abstract shapes, the creative kitchen professional with German roots transforms discarded kitchen elements into colourful works of art.

Tom uses mostly discarded or damaged kitchen fronts as his “canvas”. The materials are provided by his employer Four Seasons Kitchens. The Leeds-based family business, where Tom Wilson works full-time, sells custom-made Häcker kitchens. For the sustainability-minded amateur artist, it’s a real win-win situation: “I have the incredible opportunity to use a variety of different materials and breathe new life into them.” Combining his own art with the upcycling of kitchen furniture is very close to Tom’s heart. “I think it’s everyone’s responsibility to reduce waste as much as possible. It’s an ethos that has certainly been shaped by my collaboration with Häcker.” Tom is all the more pleased when he can use Häcker fronts and furniture parts that are manufactured in a climate-neutral way. For him, they are simply the “perfect canvas”. **W**



« J’ai la chance incroyable de pouvoir utiliser de nombreux matériaux différents et de leur insuffler une nouvelle vie. » Pouvoir associer son art au surcyclage de mobilier de cuisine est très important pour Tom : « Je pense qu’il est de la responsabilité de tous de réduire autant que possible les déchets. C’est un principe éthique qui a certainement été également marqué par ma collaboration avec Häcker. » Tom est donc particulièrement heureux quand il peut utiliser des revêtements et des éléments de mobilier Häcker ayant été conçus de façon climatiquement neutre. Pour lui, ces supports sont tout simplement la « toile parfaite ». **W**

Des compositions dynamiques mêlant carrés, triangles et cercles sont sans conteste les motifs préférés de Tom Wilson. « J’essaie de ne pas trop penser au résultat final et je me laisse porter par le processus créatif », explique l’artiste britannique. Le support qui accueille ces motifs est lui aussi hors norme : du mélaminé et du placage.

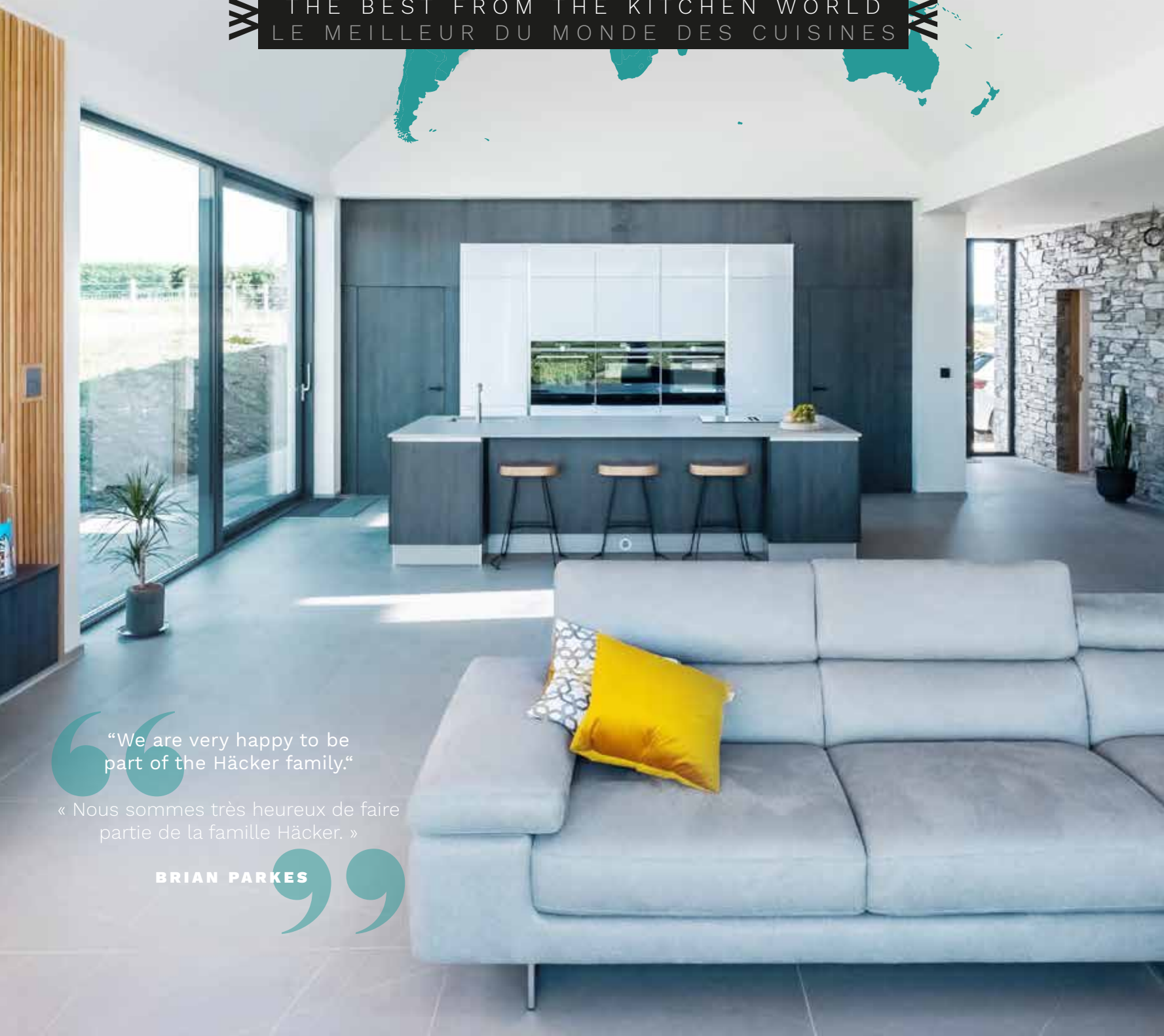
Tom utilise principalement des façades de cuisines endommagées de cuisine endommagées ou devenues inutiles comme « toiles ». C’est son patron de Four Seasons Kitchens qui lui fournit ce matériau. Cette entreprise familiale de Leeds vend des cuisines Häcker sur mesure. Tom Wilson y exerce son activité principale, une situation gagnant-gagnant pour cet artiste amateur soucieux de la durabilité :



WORK | STORY | PARKES INTERIORS – BELFAST
| STORY | PARKES INTERIORS – BELFAST



W THE BEST FROM THE KITCHEN WORLD LE MEILLEUR DU MONDE DES CUISINES W



“We are very happy to be
part of the Häcker family.”

« Nous sommes très heureux de faire
partie de la famille Häcker. »

BRIAN PARKES

CROSSING BORDERS – PARKES INTERIORS –

Kitchen design from Belfast

AU-DELÀ DES FRONTIÈRES – PARKES INTERIORS –

Design de cuisine originaire de Belfast

From self-taught artist to award-winning kitchen designer: Brian Parkes looks back on an impressive career. It all started with an apprenticeship as a kitchen fitter with his father.

De l'autodidacte au concepteur de cuisines multiprimé : Brian Parkes revient sur son impressionnante carrière qui a commencé par une formation de poseur de cuisines chez son père.

At a young age, the creative Northern Irishman founded his own kitchen studio – Parkes Interiors in East Belfast – in 1993. Without formal training in design, but with an incredibly keen eye for detail, Brian developed a holistic understanding of construction, installation and materials. He has always been mainly interested in German kitchen furniture, as the high precision of its manufacture fascinated the perfectionist.

Le Nord-Irlandais à l'esprit créatif a fondé son propre studio de cuisine dans l'est de Belfast en 1993, alors qu'il était encore tout jeune : Parkes Interiors. Sans aucune formation de concepteur réelle mais avec un sens incroyable du détail, Brian a développé une vision globale réunissant construction, installation et matériaux. Le mobilier de cuisine allemand a toujours été au centre de son intérêt, ce perfectionniste étant fasciné par l'extrême précision de sa fabrication.



Creativity meets quality

Brian's visit to the Häcker in-house exhibition in Rödinghausen set the course for the future of Parkes Interiors. With Häcker Küchen as a new partner, he was able to take a direction all his own. Designs took on their unmistakable signature: impressively dimensioned kitchen islands with thoughtfully integrated seating and counter elements as a functional design feature. At that time, Brian's work was recognised with numerous awards and prestigious prizes.

Quand la créativité rencontre la qualité

La visite de Brian aux Portes ouvertes de Häcker à Rödinghausen a durablement posé les jalons du futur de Parkes Interiors. Avec Häcker Küchen comme nouveau partenaire, l'entrepreneur est parvenu à trouver sa propre voie. Ses croquis ont dès lors porté leur griffe inimitable : des îlots de cuisine aux dimensions impressionnantes avec l'intégration d'éléments d'assise et de comptoir bien pensés, signe caractéristique d'un design fonctionnel. À cette époque, le travail de Brian a été récompensé par de nombreuses distinctions et de nombreux prix de renom.





The Häcker classic collection characterises the ultra-modern interior of the Automated Home.

La « classic collection » de Häcker marque l'intérieur ultramoderne de l'Automated Home.

FIND OUT MORE ABOUT THE PROJECT AT:

POUR EN SAVOIR PLUS SUR CE PROJET :

www.automatedhome.co.uk



The house of the future

The Northern Irish architecture blog Automated Home had a vision to create the ultimate modern home. The project was tailor-made for Brian. He succeeded in translating the technically oriented character of the house into an inviting living situation. "Häcker is always one step ahead with its products and leads the way when the customer demands the highest standards in terms of design and sustainability", Brian explains. From the kitchen to the living room to the utility room – Automated Home now proudly presents the home of the future equipped with Häcker furniture on its social media channels. [W](#)



A fascinating lighting concept provides a special atmosphere.

Une conception lumière fascinante génère une atmosphère particulière.

La maison du futur

Le blog nord-irlandais Automated Home, consacré à l'architecture, a eu l'idée de créer la maison moderne ultime : un projet parfait pour Brian. Celui-ci a réussi à créer un logement convivial en harmonie avec le caractère ultra technique de la maison. « Häcker a toujours une longueur d'avance avec ses produits et est le leader incontesté quand il s'agit de répondre à des demandes clients exigeantes en termes de design et de durabilité », explique-t-il. De la cuisine au séjour en passant par l'arrière-cuisine, c'est avec une grande fierté qu'Automated Home présente désormais sa maison du futur équipée de mobilier Häcker sur les réseaux sociaux. [W](#)



The wall panelling, designed by Brian, is adorned with a Häcker wall cabinet arrangement with black steel decor.

Le revêtement mural créé par Brian met ici en valeur un arrangement de meubles hauts Häcker en acier noir.





AREA
132.5 km²
SUPERFICIE
132,5 km²



OFFICIAL LANGUAGE
English, Irish
(Gaeilge) and
Ulster Scots



POPULATION
342,000
HABITANTS
342 000

LANGUE OFFICIELLE
anglais, irlandais
(gaélique) et
scots d'Ulster



WORK & TRAVEL • TRAVAIL & VOYAGE

Culinary delights and an eventful history – the lively capital of Northern Ireland has surprisingly much to offer. Having arrived in the here and now, with the yesterday firmly in its view – charming and cosmopolitan, Belfast invites you to discover fascinating contrasts.

De délicieuses spécialités et une histoire tourmentée : la capitale animée de l'Irlande du Nord réserve de nombreuses surprises. Ancrée dans le temps présent sans oublier son passé, la belle et cosmopolite Belfast vous invite à découvrir ses fascinants contrastes.



Along the **Peace Line** in the west of the city, numerous murals still bear impressive witness to the Northern Ireland conflict. Meanwhile, more peaceful motifs are increasingly replacing the propagandist paintings of troubled days – and delighting street art fans worldwide.

Le long de la **Peace line**, à l'ouest de la ville, de nombreuses fresques (Murals) témoignent aujourd'hui encore de façon impressionnante du conflit nord-irlandais. Les peintures de propagande des jours agités ont peu à peu cédé leur place à des motifs plus pacifiques, qui ravissent les amateurs de street-art du monde entier.

www.belfast-murals.co.uk



The **Titanic Quarter** attracts visitors with numerous restaurants and a unique attraction on the site of the former Harland & Wolf shipyard. The RMS Titanic set sail on its maiden voyage from this historic site in 1912. The centrepiece of the new quarter is the Titanic Museum.

Le **Titanic Quarter**, situé sur le site de l'ancien chantier naval Harland & Wolf, attire les visiteurs par de nombreux restaurants et une attraction unique. C'est de ces lieux chargés d'histoire que le RMS Titanic a levé l'ancre pour entamer son voyage inaugural en 1912. Le musée Titanic est le cœur du nouveau quartier.

www.titanicbelfast.com



A fresh Guinness at the **Crown Liquor Saloon** is undoubtedly the crowning glory of any city exploration. Northern Ireland's oldest pub on Great Victoria Street still exudes the incomparable flair of a Victorian gin palace.

Siroter une Guinness bien fraîche au **Crown Liquor Saloon** est sans aucun doute la meilleure façon d'achever une visite de la ville. Le plus vieux pub d'Irlande du Nord, situé dans la Great Victoria Street, a conservé son charme unique de palais du gin victorien.

www.nicholsonspubs.co.uk



“Nothing changes for the customer. All Blaupunkt built-in appliances are just as efficient, durable and future-proof as they were before the label conversion.”

« Pour les clients, ça ne change rien. L'efficacité, la durée de vie et la viabilité de tous les appareils encastrés Blaupunkt sont les mêmes qu'avant le changement de label. »

OLAF THULEWEIT

 **BLAUPUNKT**

NEW EU ENERGY LABEL – PROVEN EFFICIENCY

Since March 2021, the new EU energy label for refrigerators and the like should bring more transparency in comparing appliances. In particular, the discontinuation of the usual plus classes raises questions. HKA General Manager Olaf Thuleweit reveals convincing arguments to energy-saving consumers.

In recent years, the energy efficiency of our household appliances has improved to such an extent that the A+++ and A++ plus classes introduced in 2010 have become the standard. While technical development is progressing steadily, the end of the line has been reached in terms of the efficiency classes that can be represented. In order to enable a meaningful comparison in the future, the EU introduced a new scale on 1 March. “Nothing changes for the customer. All Blaupunkt built-in appliances are just as efficient, durable and future-proof as they were before the label conversion”, says Olaf Thuleweit. “The new 5-year warranty underscores our sustainability promise.”

NOUVEAU LABEL ÉNERGÉTIQUE EUROPÉEN – EFFICACITÉ ÉPROUVÉE

Depuis mars 2021, le nouveau label énergétique de l'UE pour les réfrigérateurs et les autres appareils électroménagers est censé apporter plus de transparence dans la comparaison des équipements. La disparition des symboles + habituels soulève particulièrement des interrogations. Olaf Thuleweit, directeur de HKA, fournit des arguments convaincants aux consommateurs soucieux d'économiser de l'énergie.

Ces dernières années, l'efficacité énergétique de nos appareils ménagers s'est tellement améliorée que les catégories A+++ et A++, introduites en 2010, sont devenues la norme. Les progrès techniques se poursuivant sans cesse, les classes d'efficacité énergétique pouvant être affichées ont fini par atteindre leurs limites. L'UE a donc introduit une nouvelle échelle le 1er mars pour qu'on puisse continuer à comparer les appareils de façon pertinente. « Pour les clients, ça ne change rien. L'efficacité, la durée de vie et la viabilité de tous les appareils encastrés Blaupunkt sont les mêmes qu'avant le changement de label », explique Olaf Thuleweit. « La nouvelle garantie de 5 ans souligne bien notre promesse de durabilité. »

ENERGY-EFFICIENT COOKING

Tip!

- **Fast and energy-saving:** Those who pay attention to the greatest possible energy efficiency are best advised when choosing their hob with induction.
- **No energy loss:** With induction cooking, the heat is generated directly in the bottom of the pot or pan.
- **Doubly efficient:** Thanks to a practical combination, a trough fan is an energy-saving asset for every kitchen.

CUISINER EN ÉCONOMISANT DE L'ÉNERGIE

Conseil !

- **Rapidité et économie d'énergie :** ceux qui cherchent la meilleure efficacité énergétique possible ont tout intérêt à opter pour une plaque de cuisson à induction.
- **Pas de perte d'énergie :** avec la cuisine à induction, la chaleur se crée directement au fond de la poêle ou de la casserole.
- **Double efficacité :** la combinaison pratique avec un aérateur intégré permet d'économiser de l'énergie dans toutes les cuisines.



Extractor fan 5IX 99291
Induction hob with integrated extractor fan



Aérateur intégré 5IX 99291
Plaque à induction avec système d'aspiration intégré



Electronic opening of the extractor fan

Ouverture électronique du système d'aspiration

4 induction cooking zones with booster

4 zones de cuisson à induction avec booster

ENERGY-EFFICIENT DISHWASHING



Built-in dishwasher 5VH 6X00EBE
Fully integrable with 6 programmes and eco-drying
New energy efficiency class: D (formerly A+++)

Tip!

- **Consistently using the dishwasher:** Appliances in energy class D (formerly A+++)
- **save up to 75 per cent of water and 50 per cent in electricity costs.**
- **Select the correct cleaning programme.** For normal soiling, economy and eco programmes are absolutely sufficient. This way you save up to 30 per cent of energy.
- **Clever dishwashing:** Only turn on the dishwasher when it is fully loaded.

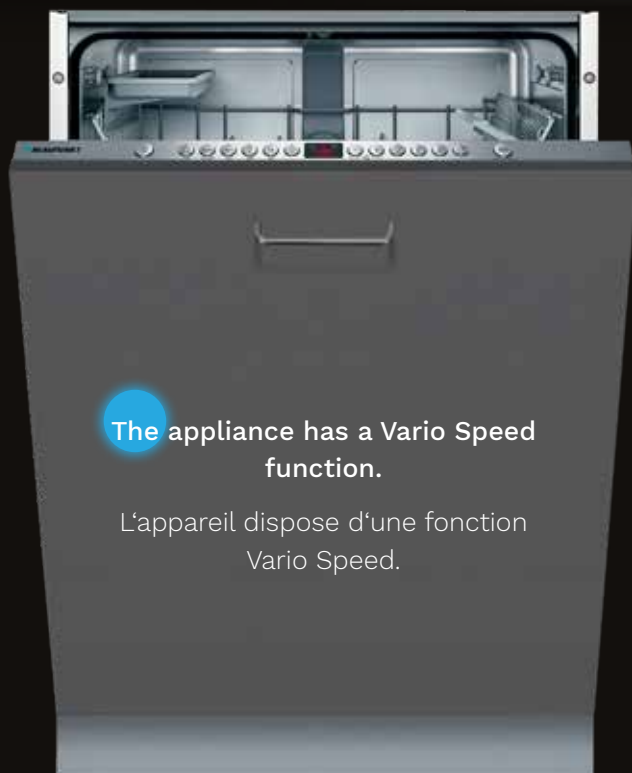
LAVER SA VAISSELLE EN ÉCONOMISANT DE L'ÉNERGIE



Lave-vaisselle encastrable 5VH 6X00EBE
Entièrement encastrable, avec 6 programmes et séchage écologique
Nouvelle classe énergétique : D (autrefois A+++)

Conseil !

- **Utiliser efficacement son lave-vaisselle :** les appareils de la classe énergétique D (autrefois A+++)
- **économisent jusqu'à 75% d'eau et 50% de coûts énergétiques.**
- **Choisir le bon programme de nettoyage :** pour un encrassement normal, les programmes économique et écologique suffisent amplement et vous feront économiser jusqu'à 30% d'énergie.
- **Laver sa vaisselle intelligemment :** ne lancez le lave-vaisselle que lorsqu'il est plein.



The appliance has a Vario Speed function.

L'appareil dispose d'une fonction Vario Speed.



Vario SPEED Plus

Advantage: Up to 50 per cent shorter rinsing time while maintaining optimum cleaning and drying of the dishes.

Avantage : durée de nettoyage jusqu'à 50 % plus courte pour un nettoyage et un séchage de la vaisselle avec la même qualité optimale.

ENERGY-EFFICIENT COOLING



Built-in refrigerator
Extra Fresh 5CF 350FF1
New efficiency class: F



- **Set the cooling temperature correctly:** The optimum temperature in the refrigerator is 7 °C and -18 °C in the freezer. Deviations hardly increase the shelf life of food – but consume considerably more electricity.
- **Defrost sensibly:** It is a very good idea to defrost food in the refrigerator. On the one hand, this is gentler than in the microwave or on the hob, and on the other, defrosted food can be heated more quickly.
- **Defrost regularly:** Iced walls in the freezer compartment require twice the energy.
- **Ideal placement:** Do not place refrigerators directly next to the stove or on the sunny side of your kitchen.

RÉFRIGÉRER EN ÉCONOMISANT DE L'ÉNERGIE



Réfrigérateur encastrable
Extra Fresh 5CF 350FF1
Nouvelle classe énergétique : F



- **Bien régler la température :** la température idéale est de 7°C pour le réfrigérateur et de -18°C pour le compartiment de congélation. Les températures plus faibles ne permettent pas de conserver les aliments plus longtemps, mais sont beaucoup plus énergivores.
- **Décongeler judicieusement :** faire décongeler ses aliments au réfrigérateur est une excellente idée, d'une part parce que ça les préserve davantage qu'au micro-ondes ou sur la plaque de cuisson, d'autre part parce que les plats décongelés se réchauffent plus rapidement.
- **Dégivrer régulièrement :** les parois givrées du compartiment de congélation consomment deux fois plus d'énergie.
- **Choisir un emplacement idéal :** n'installez pas vos appareils de réfrigération directement à côté du four ou dans la partie ensoleillée de votre cuisine.

This refrigerator is also equipped with an Extra Fresh Zone.

This means that food stays fresh for longer.

Ce réfrigérateur est par ailleurs équipé d'une zone « Extra Fresh » qui permet de garder les aliments.



EXTRA FRESH ZONE

In the Extra Fresh Zone, food is stored close to 0 °C and thus stays fresh up to three times longer. The “dry” Extra Fresh Zone offers the ideal climate for cheese, fish and meat. The “humid” zone keeps fruit and vegetables juicy and crisp for longer. Humidity can be individually adjusted as required using a rotary control.

La zone Extra Fresh stocke les aliments à près de 0°C, ce qui permet de les garder frais jusqu'à trois fois plus longtemps. La zone « sèche » Extra Fresh propose la température optimale pour le fromage, la viande et le poisson. La zone « humide » Extra Fresh garde les fruits et les légumes croquants et juteux plus longtemps. L'humidité de l'air se règle individuellement en fonction des besoins grâce à un bouton rotatif.

THE NEW ENERGY EFFICIENCY CLASSES

At first glance, the new and the old energy label for electronic household appliances are very similar: on both of them, a traffic light scale marks the energy efficiency and on both of them, the energy efficiency class is assigned to a letter.

The new label categorises energy efficiency from A (best) to G (worst). This categorisation is the same for all appliance types.

New: from A (best) to G (worst)

Old: from A+++ to D

LES NOUVELLES CLASSES ÉNERGÉTIQUES

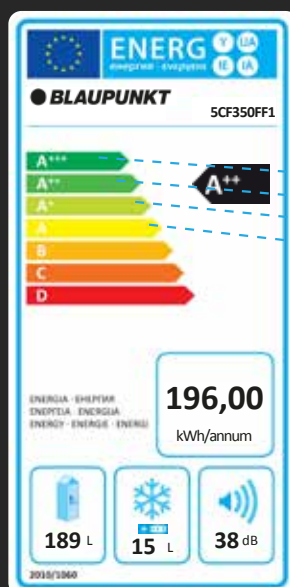
À première vue, les anciens labels énergétiques pour les appareils électroménagers et les nouveaux se ressemblent énormément : ils indiquent tous les deux l'efficacité énergétique grâce à une échelle de couleurs et la classe énergétique à l'aide d'une lettre.

Le nouveau label classe l'efficacité énergétique de A (la meilleure note) à G (la plus mauvaise note). Ce classement est le même pour tous les types d'appareils.

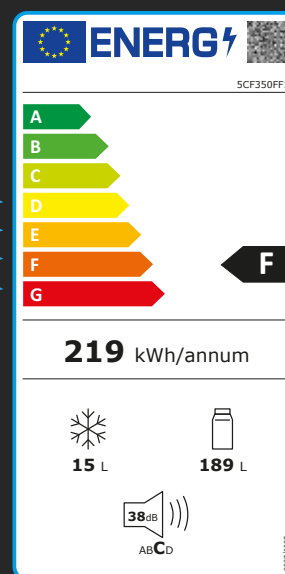
Nouveau label : de A (la meilleure note) à G (la moins bonne note)

Ancien label : de A+++ à D

Old energy efficiency classes
Anciennes classes énergétiques



New energy efficiency classes from 2021
Nouvelles classes énergétiques à partir de 2021



Can the old efficiency classes be converted 1 : 1 ?

The individual appliances are rated according to precise parameters set by the EU. The energy efficiency class of an appliance is determined, as before, by the "energy efficiency index" (EEI).

Les anciennes classes énergétiques sont-elles équivalentes aux nouvelles ?

L'évaluation des différents appareils repose sur des paramètres précis définis par l'UE. La classe d'efficacité énergétique d'un appareil est déterminée, comme auparavant, par son « indice d'efficacité énergétique » (IEE).



The energy labels of the current Blaupunkt products can be found at
www.blaupunkt-einbaugeraete.com/en/start.html

Vous trouverez les labels énergétiques des produits Blaupunkt actuels sur
<https://www.blaupunkt-einbaugeraete.com/fr/start.html>

The perfect surface ...

When dad's enthusiasm for cooking spilled over to our nine-year-old son, and our daughter was struck by a kind of "baking obsession" shortly after her seventh birthday, I should have been pleased. Should have!

But I see things before they happen. I see melting egg whites, children's fingers smeared with butter, traces of olive oil and grains of salt that combine with drops of tomato sauce and a touch of flour powder to form greyish-brown lumps on the countertop. So, it's a sticky affair when my little star chefs do their best.

In the meantime, though, I'm staying cool! It is the reassuringly good foundation on which my children practice their cooking skills: PerfectSense®. No fingerprints remain on the velvety surfaces of my Häcker kitchen. For me, that's just terrific and absolutely suitable for everyday use!

KARIN FÖRSTER, MOTHER OF TWO CHILDREN

La surface idéale ...

Quand la passion paternelle pour la cuisine a contaminé notre fils de 9 ans et que notre fille s'est retrouvée possédée par une sorte de « fièvre pâtissière » peu après son 7ème anniversaire, j'aurais dû me réjouir. J'aurais dû...

Mais je ne peux pas m'empêcher d'anticiper les choses. Je vois déjà le blanc d'œuf couler partout, les doigts des enfants recouverts de beurre, les traces d'huile d'olive et les grains de sel mélangés aux gouttes de sauce tomate et à un peu de farine sur le plan de travail, formant des grumeaux gris-marron. Tout finit par être poisseux quand mes petits marmitons essaient de faire de leur mieux.

Mais en attendant je reste cool ! La surface de qualité sur laquelle mes enfants exercent leurs talents culinaires me rassure : j'ai nommé la PerfectSense®. Aucune trace de doigt ne reste sur les surfaces satinées de ma cuisine Häcker. Je trouve ça grandiose et vraiment adapté à la vie de tous les jours !

KARIN FÖRSTER, MÈRE DE DEUX ENFANTS



SURFACE WITH ANTIBACTERIAL EFFECT!
SURFACE AVEC ACTION ANTIBACTÉRIENNE !



SURFACE WITH ANTI-FINGERPRINT EFFECT!
SURFACE ANTI-TRACES DE DOIGTS !



SURFACE WITH EXTREMELY HIGH RESISTANCE: LIGHT- AND UV-RESISTANT, HEAT-, CLIMATE- AND WATER VAPOUR-RESISTANT

SURFACE ULTRA RÉSISTANTE : RÉSISTE À LA LUMIÈRE ET AUX UV, RÉSISTE À LA CHALEUR, AUX INTEMPÉRIES ET À LA VAPEUR D'EAU





“Creating a perfect surface quality has always been our claim in the production of EGGER PerfectSense® products.”

« Créer des surfaces d’une qualité optimale a toujours été et demeure notre exigence principale lorsque nous fabriquons les produits PerfectSense® d’EGGER. »

MICHAEL EGGER

PERFECTION IN MATT AND HIGH GLOSS

Good neighbours: EGGER has been producing kitchen elements for Häcker at the Bünde site since 1994. Since then, both family-owned companies have enjoyed an intensive collaboration. **WORK** talked to Plant Sales Manager Michael Egger Jr. about the perfect surface.

**Mr. Egger, PerfectSense® sets the standard.
How did the idea come about?**

Thanks to our production technology, we were not only able to respond to the trend of high-gloss surfaces at the time, but also to create the perfect basis for the trend reversal in 2017. Since 2017, it has been very clear: Nowadays, the furniture market would be unthinkable without the matt surface. With our matt PerfectSense® lacquer panels, we have the perfect answer.

What role did Häcker play in the process?

Häcker has driven the development forward and perfected the implementation yet again with systemat 3.0. Everything can be ordered in PerfectSense® quality, from the front to the visible sides and the entire surroundings.

How would you describe the collaboration between EGGER and Häcker?

That is partnership in action. Häcker is a family-owned business with a corporate philosophy that is very similar to ours. Häcker is a company with people who have their hearts in the right place. **W**

LA PERFECTION, QU’ELLE SOIT MATE OU BRILLANTE

Un bon voisinage : EGGER produit des éléments de cuisine pour Häcker depuis 1994 dans la ville de Bünde. Les deux entreprises familiales collaborent depuis intensivement. **WORK** a discuté avec Michael Egger Junior, responsable des ventes de l’usine, de la surface idéale.

**Monsieur Egger, PerfectSense® est une référence dans le secteur.
Comment vous est venue cette idée ?**

La technologie de nos processus de fabrication nous a non seulement permis de répondre à l’ancienne mode des surfaces brillantes, mais aussi de créer la base idéale pour le changement de tendance qui s’est opéré en 2017. Depuis cette date, les choses sont claires : les surfaces mates sont désormais incontournables sur le marché du meuble. Nos plaques laquées mates PerfectSense® étaient la réponse parfaite à ce changement.

Quel rôle a joué Häcker dans ce processus ?

Häcker a accéléré le développement et a perfectionné une fois de plus la mise en œuvre avec systemat 3.0. Que ce soient les revêtements, les parties visibles ou l’ensemble de l’environnement : absolument tout peut être commandé en qualité PerfectSense®.

Comment décririez-vous la collaboration de EGGER et Häcker ?

C’est un partenariat vivant. Häcker est une entreprise familiale dont la philosophie est très proche de la nôtre. C’est une entreprise avec des collaborateurs qui ont le cœur sur la main. **W**

Blooming prospects for biodiversity

Colourful flowering fields of nectar- and pollen-rich wild plants provide valuable habitat and food for endangered beneficial insects. Since May 2021, this has also been the case on the site of the new Häcker production plant in Venne. Here, Häcker Küchen has created a flowering field of some 15,000 square metres for insect protection. You too can actively contribute to ensuring that the table is richly laid for bees, bumblebees, butterflies & Co. with a miniature flowering field. Follow our good example and transform your “green living room” into a living nature paradise.

Des perspectives florissantes pour la biodiversité

Les grands prés remplis de fleurs chatoyantes et de plantes sauvages riches en pollen et en nectar offrent un précieux habitat et garde-manger aux espèces menacées. C'est le cas aussi depuis mai 2021 sur le terrain du nouveau site de production de Häcker à Venne. Häcker Küchen y a installé un pré fleuri d'environ 15 000 m² destiné à la protection des insectes. Vous pouvez vous aussi contribuer activement à la protection des abeilles, des bourdons, des papillons et d'autres insectes en créant votre prairie miniature. Suivez donc notre exemple et transformez votre jardin en paradis naturel vivant.

Step one: Removing the plant cover

Wildflowers love sunny, nutrient-poor areas. These should also be as level and unvegetated as possible. Therefore, thoroughly remove all vegetation from the future flowering area.

Étape 1 : retirer la couverture végétale

Les fleurs sauvages apprécient les endroits ensoleillés pauvres en nutriments. Ceux-ci doivent aussi être les plus plats et les plus dépourvus de végétation que possible. Pour cela, enlevez complètement la couverture végétale de l'endroit destiné à accueillir les futures fleurs.



Step two: Preparing the seedbed

After the vegetation has been removed, remove any remaining moss, roots or stones. When the soil is finally fine and loose, compact it with a shovel or a wide wooden board.

Étape 2 : préparer le lit de semences

Après avoir retiré la couverture végétale, éliminez les restes de mousse, les racines et les cailloux. Lorsque la terre est enfin friable et meuble, compactez le sol à l'aide d'une pelle ou d'une large planche de bois.



Step three: Sowing the seed

The ideal periods for sowing are early April to mid-May and mid-August to late September. When choosing a seed mix, make sure it is regional seed for native wildflowers. Mix the seed with plenty of sand. Then it is easier to distribute the seed evenly.

Étape 3 : ensemençer

Les périodes idéales pour semer vont de début avril à mi-mai et de mi-août à fin septembre. Lorsque vous achèterez le mélange de graines, assurez-vous qu'il s'agit bien de graines régionales pour des fleurs sauvages locales. Mélangez les graines avec une grande quantité de sable. Cela vous aidera à répartir uniformément le semis.





Step four: Pushing on the seed

Now the flower seeds are worked into the soil superficially with a rake. Then push the seeds into the soil. Use a shovel blade, a wooden board or footboard – do not cover the seed with soil.

Étape 4 : faire pénétrer les graines

Maintenant, introduisez superficiellement les graines dans la terre à l'aide d'un râteau. Puis, appuyez sur ces graines pour les faire pénétrer dans le sol. Utilisez pour cela l'avant du râteau, une planche de bois ou un marchepied, et ne recouvrez pas trop le semis de terre.

Step five: Watering the seedbed

Finally, water the soil. For the first four to six weeks, keep the soil moist. Make sure that the soil is sufficiently moist, especially in dry weather.

Étape 5 : arroser le lit de semences

Enfin, il faut arroser la terre. Il est conseillé de garder le sol humide pendant les 4 à 6 premières semaines. Veillez à humidifier suffisamment le sol, surtout si le temps est sec.



Now, a little patience is needed, because many of our native wild plants are slow to germinate and grow. But it's worth the wait!

Maintenant, il va falloir se montrer patient, car beaucoup de plantes sauvages locales germent et poussent lentement. Mais l'attente en vaut la peine !

The following applies to the maintenance of your flowering field: It is sufficient if you mow it only once or twice a year – preferably with a scythe. The insects will thank you for delaying mowing their new habitat. Let it hum, buzz and flutter in your biodiverse garden. We hope you enjoy the experience of nature!

Prendre soin de sa prairie : Tondre une à deux fois par an seulement suffit. Le mieux est d'utiliser une faux. Les insectes vous remercieront si vous attendez un peu pour tondre leur nouvel habitat. Laissez-les donc s'ébattre, bourdonner et papillonner dans votre jardin riche en biodiversité. Nous vous souhaitons de très bons moments à profiter de la nature !

Tip!



Wildflowers on terrace and balcony

Every little area helps: Flower-rich terraces and balconies also increase the food supply for bees and other flower visitors. Native wildflowers thrive excellently in flower pots, balcony boxes and pots.

Conseil!

Fleurs sauvages sur les terrasses et les balcons

Chaque petite zone compte : même les terrasses et les balcons richement fleuris augmentent l'offre alimentaire pour les abeilles et les autres insectes butineurs, et les fleurs sauvages locales se plaisent parfaitement dans les bacs de fleurs, les jardinières et les pots.

Record-setting: four weeks under water

As an enthusiastic hobby diver, I am fascinated by all things that defy the element of water. It's a similar story with our new Häcker kitchen: I don't have to worry about moisture and water. Because it can withstand a lot more than I thought!

TOBIAS STEINKAMP, ADVANCED OPEN WATER DIVER



Record : quatre semaines sous l'eau

En tant que plongeur amateur passionné, tout ce qui réussit à braver l'élément eau me fascine. Et c'est le cas avec notre nouvelle cuisine Häcker : pas besoin de me casser la tête en ce qui concerne l'eau et l'humidité, car elle supporte bien plus que je ne l'aurais cru !

TOBIAS STEINKAMP, PLONGEUR OPEN WATER EXPÉRIMENTÉ



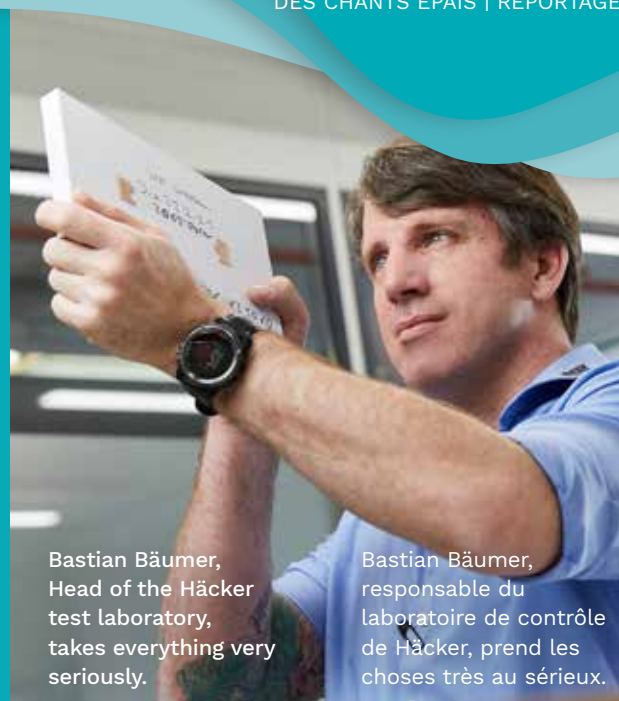
LET'S GO DIVING

I couldn't help wondering how water-resistant the beautiful surfaces of our dream kitchen really were. "How long does an edge like that last underwater?" Now I wanted to know that exactly! "We are able to test that", Bastian Bäumer suggested. No sooner said than done. The engineer constructed what was probably the world's first thick-edge underwater test. The result is record-setting: Even four weeks under water did not harm the edges and decors.

AU CENTRE DE PLONGÉE

Je n'arrêtais pas de me demander à quel point les superbes surfaces de notre cuisine de rêve étaient vraiment étanches. « Combien de temps un chant comme ça peut-il tenir sous l'eau ? » Je voulais le savoir précisément !

« On peut faire le test », a alors proposé Bastian Bäumer. L'ingénieur a rapidement construit ce qui est sans doute le premier test sous-marin au monde de chants de cuisine. Et le résultat est probablement un record : même quatre semaines sous l'eau n'ont fait aucun mal aux chants et à leurs décors.



Bastian Bäumer, Head of the Häcker test laboratory, takes everything very seriously.

Bastian Bäumer, responsable du laboratoire de contrôle de Häcker, prend les choses très au sérieux.



CONSISTENCY IN EVERY DETAIL



Four weeks under water are an impressive example of the extraordinary resistance properties of the worktops and kitchen fronts manufactured by Häcker. To keep this promise of quality, the materials are regularly tested in the Häcker test laboratory. The test scenario simulates extreme conditions that far exceed the exposure actually to be expected.

By the way: Häcker is the first kitchen manufacturer technically capable of providing narrow units with a water-resistant thick edge that meets the highest requirements in terms of quality and appearance.

LA RÉSISTANCE DANS LES MOINDRES DÉTAILS

Quatre semaines sous l'eau, voilà un exemple impressionnant des propriétés de résistance exceptionnelles des plans de travail et des façades de cuisine conçus par Häcker. Pour pouvoir respecter cette promesse de qualité, les matériaux sont régulièrement testés au laboratoire de contrôle de Häcker. Le scénario test y simule des conditions extrêmes qui dépassent largement les contraintes auxquelles les matériaux peuvent s'attendre.

Häcker est d'ailleurs le premier fabricant de cuisines à avoir la capacité technique d'équiper ses éléments fins d'un chant épais résistant à l'eau et répondant aux plus hautes exigences en termes de qualité et d'apparence.

THE ART OF KITCHEN PRESENTATION

Have you already visited the Häcker in-house exhibition? Then you have experienced it for yourself: Every kitchen tells its own story. Responsible for this fascinating experience are the members of the planning department led by ASTRID STRATHMANN and MARKUS HORSTMANN, who will succeed Astrid in three years.

L'ART DE SAVOIR PRÉSENTER UNE CUISINE

Avez-vous déjà visité l'Exposition Häcker ? Alors vous l'aurez constaté par vous-même : chaque cuisine raconte sa propre histoire. Derrière cette expérience fascinante se cache l'équipe du département conception réunie autour d'ASTRID STRATHMANN et de MARKUS HORSTMANN, qui lui succèdera dans trois ans.

“Buying a kitchen
is an emotional
decision.”

« L'achat d'une
cuisine est une
décision émotionnelle. »

“

“When designing kitchens, my key question is:
What does my customer expect? I have to watch closely what style
of design suits that person.”

« Quand je conçois une cuisine, la question décisive pour moi est :
qu'attend mon interlocuteur ? Je dois comprendre précisément quel style
conceptuel convient à cette personne. »

ASTRID STRATHMANN

Astrid Strathmann

Graduate Engineer Interior Designer
Head of Interior Design

Décoratrice d'intérieur
Responsable du département
décoration d'intérieur



“We want to tell stories
with our kitchens.”

« Avec nos cuisines, nous voulons
raconter des histoires. »

“Every person is driven by an inner emotion, a desire
or a longing. The art of a designer lies in translating these
facets into kitchen architecture.

Our design is based on life situations, events and trends that
accompany us.”

« Chaque être humain est animé par une émotion interne,
un souhait ou une envie. Tout l'art d'un concepteur consiste à
transposer ces différentes facettes dans l'architecture de la cuisine.

Notre travail s'inspire des situations de chacun,
des événements et des tendances qui nous accompagnent. »

MARKUS HORSTMANN

**Which elements are to be considered for
room staging?**

Markus Horstmann: It is important to look
at the context. This means the surrounding
space of the object into which I want to
introduce a design. And the story I want to
tell.

Astrid Strathmann: I always ask myself
for whom I am designing? We try to reach
people by staging their places of longing,
using individual building blocks, materials
and stylistic elements that create a formal
or emotional relationship to these places.

**How should the use of colour or RAL possi-
bilities be handled?**

MH: Colours are more strongly tied to emo-
tions than black and white. In our in-house
exhibition, we use the new RAL possibilities
in an accentuated manner to create visual
highlights.

AS: With our 190 RAL colours, we have a
wide design range available. We can use
bright colours to create strong
accents or to design in more restrained
manner with subtle colours, but always
very individual.

AS: When buying a kitchen, the aspect of
timelessness is important. I think that the
opportunity to use colours increases when
they are subtle. The decorative use of col-
ours is especially interesting in the country
house area.

**Quels éléments sont à prendre en compte
pour mettre en scène un espace ?**

Markus Horstmann : La prise en compte
du contexte est importante. J'entends par
là tout ce qui entoure l'objet que je veux
mettre en scène, mais aussi l'histoire que je
vais raconter à cet endroit.

Astrid Strathmann : Je me demande
toujours pour qui je réalise ce travail. On
essaie de toucher les gens en mettant en
scène les lieux qui les rendent nostalgiques,
en recourant aux composants, aux matériaux
et aux éléments décoratifs créant un lien
émotionnel ou formel avec eux.

**Comment utiliser la couleur ou le nuancier
RAL dans ce cadre ?**

MH : Les couleurs sont plus fortement liées
aux émotions que le noir et le blanc. Dans
notre Espace d'exposition, nous avons mis
l'accent sur les nouvelles options RAL pour
créer des moments forts visuellement.

AS : Nos 190 teintes RAL offrent un large
éventail de styles possibles. Les couleurs
vives nous permettent de créer des accents
forts, et les couleurs discrètes des designs
plus sobres, le tout de façon personnalisée.

AS : L'intemporalité est un aspect
important quand on achète une cuisine.
Je pense que les gens s'intéresseront
davantage aux couleurs si elles sont plus
discrètes. L'utilisation de couleurs à des
fins décoratives est particulièrement
intéressante dans les maisons de campagne.



Markus Horstmann

Graduate Designer
Future Head of Interior Design

Designer diplômé
Successeur à la tête du département
décoration d'intérieur



How do you use colour to create more depth, height or even warmth in a room? Is there a recipe?

AS: I'll give you an example: Everything is bright, only the rear wall is dark. Then it appears visually more forward than if you design everything uniformly in white. Or everything is light, and the walls on the left and right are dark blue, then you create narrowness. This can be consciously controlled.

MH: Exactly. Let's take an all-white kitchen with white walls. If I then use ceiling-high, black wall cabinets, the room will look lower.

How do you deal with high walls or sloping roofs? Any tips?

AS: I can paint a ceiling dark to reduce the perceived height. Or I can try to divide a wall if I feel it is too high. With tall, narrow cabinets, I get more height and fill the space. I counteract this with shallow, wide cabinets.

MH: I can add a unit to a room either lying down or standing up. Placed upright, the room will be stretched. Lying flat on the floor, the room will be dampened. I can transfer this geometric principle to furniture and the arrangement of the fronts when planning the kitchen.

In conclusion, do you have any tips on how to make small spaces feel bigger?

AS: Dark colours always make rooms appear smaller and visually shrink the room. Light colours make rooms appear bigger. Both are possible.

MH: That always has something to do with depth. When I mount a base cabinet floating on the wall, then I'm letting the entire room depth through to the back of the wall.

AS: Or I'm using mirror surfaces that suggest to me that the room could extend further. This will give me extra depth.

There are great ways to showcase kitchens. Thank you very much for the inspiring conversation!

Comment créer plus de profondeur, de hauteur ou de chaleur dans une pièce grâce aux couleurs ? Y a-t-il une recette magique ?

AS : Prenons un exemple : tout est clair, sauf le mur arrière qui est foncé. Dans ce cas, le mur apparaîtra plus en avant visuellement que si tout était uniformément blanc. Autre exemple : tout est clair, sauf les murs à gauche et à droite qui sont bleu foncé. Dans ce cas, ils créent de l'étroitesse. On peut jouer volontairement sur ces différents effets.

MH : Exactement. Prenons une cuisine entièrement blanche avec des murs blancs : si j'y place des éléments hauts de couleur noire à hauteur de plafond, ils pousseront la pièce vers le bas.

AS : La chaleur s'obtient bien sûr avec des couleurs chaudes, mais aussi avec des matériaux associés à la chaleur : un parquet paraît toujours plus chaud qu'un sol en pierre. Le velours ou les fourrures douillettes créent également des associations produisant de la chaleur.

Que faire dans le cas de murs élevés ou de plafonds en pente ?

Y a-t-il des astuces ?

AS : Je peux peindre le plafond d'une couleur sombre pour réduire la hauteur perçue. Ou si un mur me paraît trop haut, je peux essayer de le structurer : les meubles hauts et étroits me permettent d'aller plus haut et de remplir l'espace, tandis que les meubles larges et peu élevés produisent l'effet inverse.

MH : Je peux placer un élément en hauteur ou à l'horizontale dans une pièce. En hauteur, j'allonge la pièce. Posé à plat sur le sol, l'élément comprime l'espace. On peut appliquer ce principe géométrique au mobilier et à la structure des façades quand on conçoit une cuisine.

Avez-vous, pour finir, des conseils pour faire en sorte que les petites pièces paraissent plus grandes ?

AS : Les couleurs sombres ont toujours un effet rapetissant et rétrécissent les pièces visuellement. Les couleurs claires ont un effet agrandissant. Les deux alternatives sont possibles.

MH : Cela a également toujours un rapport avec la profondeur. Si je monte un élément bas au mur de manière flottante, alors toute la profondeur de la pièce passera en dessous, jusqu'au mur du fond.

AS : Ou j'utilise des surfaces réfléchissantes, qui donnent l'impression que la pièce continue. J'obtiens ainsi plus de profondeur.

Il existe de super façons de mettre en scène une cuisine. Merci beaucoup pour cet entretien inspirant !



The structure of the front picks up the shape of the sloping roof.

La structure de la façade épouse la forme du plafond en pente.



Make Salads fresh again

#3

WELLNESS FOR TIRED SALAD SÉANCE BIEN-ÊTRE POUR SALADES FLÉTRIES

Crisp and fresh – use the following tips so that tired salads will perk up again.

Fraîches et croquantes : voici quelques conseils pour redonner vie à vos salades.

COLD REFRESHMENT FOR CRISP GARDEN SALADS

Give those limp lettuce leaves a quick refreshing bath. Fill a bowl with (ice) cold water and add a tablespoon of sugar. Then soak the lettuce leaves in the sugar water for a good 10 minutes. After this cool “live-cell therapy”, go ahead and enjoy a crisp salad dish.

SOUR INSTEAD OF SWEET?

If you don't have any sugar handy, this trick will also work with lemon juice that is well dissolved in water. Both “bath additives” – sweet or sour – have no influence on the natural taste of the lettuce leaves.

WARM BATH FOR FRESH FIELD SALAD

Lamb's lettuce, on the other hand, gets nice and crisp again with a warm water bath. Let the leaves soak for about 30 minutes. Then rinse them briefly with cold water and they are ready.

Your lamb's lettuce looks like fresh from the market.

By the way, the lamb's lettuce method also works great with mint. **W**

PETIT RAFRAÎCHISSEMENT POUR DES SALADES CROQUANTES

Donnez un petit bain vivifiant aux feuilles de salade fatiguées. Pour cela, remplissez un saladier d'eau bien froide et ajoutez une cuillère à soupe de sucre. Puis, plongez-y les feuilles de salade et laissez-les tremper 10 bonnes minutes. Après cette petite « cure de jouvence », vous pouvez déguster une salade bien croquante.

ACIDE AU LIEU DE SUCRÉ ?

Si vous n'avez pas de sucre sous la main, une alternative consiste à utiliser du jus de citron bien dilué dans de l'eau. Les deux « additifs pour le bain », qu'ils soient acides

ou sucrés, n'ont aucun impact sur le goût naturel des feuilles de salade.

UN BON BAIN CHAUD POUR UNE MÂCHE BIEN FRAÎCHE

La mâche retrouvera quant à elle son croquant grâce à un bon bain chaud. Laissez tremper les feuilles dans de l'eau chaude pendant 30 minutes environ. Puis, passez rapidement sous l'eau froide, et voilà : la mâche semble venir tout droit du marché.

La méthode de la mâche fonctionne aussi parfaitement avec la menthe. **W**

If the lettuce is too old, even this kitchen tip will not help and it should be thrown out.



Si la salade est trop vieille, cette technique ne sert à rien et il faut la jeter.





Before:
a beautiful showroom
kitchen. Without decoration,
the ambience looks fairly
mundane.

Avant :

une superbe cuisine
d'exposition. Sans déco,
l'ambiance paraît très
austère.

STEP BY STEP TO A LIVING KITCHEN

Visitors to Häcker in-house exhibitions are always delighted by the inspiring liveliness of the kitchen worlds that are presented to them. Häcker interior expert SANDRA BARMEIER reveals helpful tricks that you can use to specifically enhance the overall attractive effect of your showroom kitchens.

DONNER VIE À SA CUISINE ÉTAPE PAR ÉTAPE

Les visiteurs du showroom Häcker apprécient toujours la vitalité dégagée par les cuisines présentées, source d'inspiration. SANDRA BARMEIER, spécialiste du design d'intérieur chez Häcker, vous donne de précieux conseils pour rendre l'aspect général des cuisines d'exposition plus attrayant.

“Decoration is what makes a kitchen come alive.”
« La décoration rend les cuisines vivantes. »

SANDRA BARMEIER
Häcker Interior Stylist
décoratrice d'intérieur chez Häcker

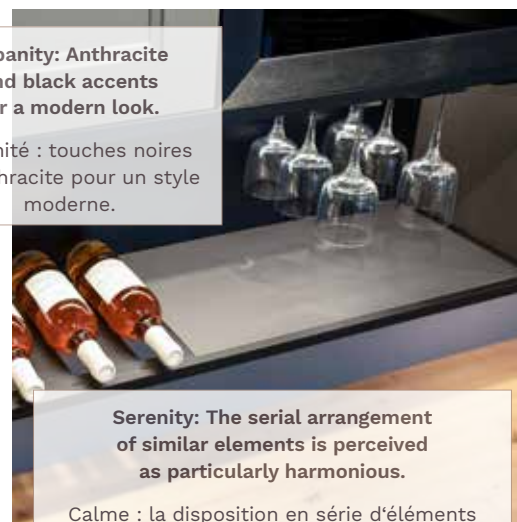


Whether vases with facial decoration or head sculptures – friendly faces put you in a good mood.

Qu'ils soient sur des vases ou des sculptures, les visages amicaux mettent toujours de bonne humeur.

Urbanity: Anthracite and black accents for a modern look.

Urbanité : touches noires et anthracite pour un style moderne.



Serenity: The serial arrangement of similar elements is perceived as particularly harmonious.

Calme : la disposition en série d'éléments similaires est perçue comme étant particulièrement harmonieuse.



Statement: Large vases confer coolness on the kitchen.

Caractère : les grands vases apportent une note cool à la cuisine.



After:

Decorative elements add the necessary esprit to the overall image.

Après :

des éléments de décoration donnent à l'ensemble l'esprit qu'il faut.



Personality: Books are decorative expressions of personal attitude and interests.

Personnalité : les livres permettent de décorer tout en exprimant la personnalité et les intérêts de chacun.

Freshness: Plants lend natural liveliness.

Fraîcheur : les plantes donnent une touche de vie naturelle.

Natural feel: Wickerwork is very much in vogue. Skilful breaks in style create particular tension.

Mix typical country house style with modern elements.

Nature : l'osier est très tendance. Les ruptures habiles de style créent une ambiance particulière.

Mélangez des éléments typiquement campagnards et des éléments modernes.

Warmth: Natural decorative elements made of wood provide for a cosy atmosphere.

Chaleur : Les éléments de décoration naturels en bois créent une atmosphère agréable.



Dynamics: Small kitchen wall cabinets create a lively spatial effect, especially if you work with different heights (skyline effect).

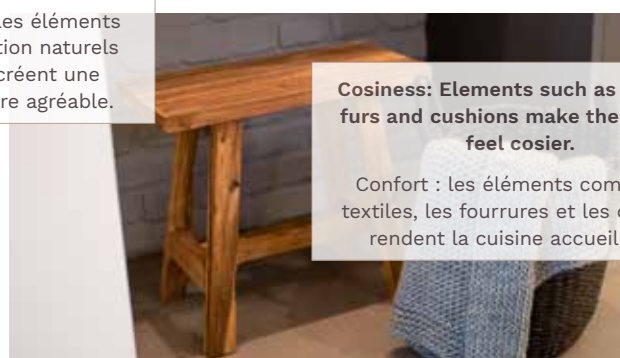
Tip: Make sure you have an odd number of elements.

Dynamisme : de petites structures donnent de la vie aux pièces, surtout quand on joue avec différentes hauteurs (disposition façon ligne d'horizon).

Conseil : veillez à utiliser un nombre impair d'éléments.

Use decoration in an accentuated way to emphasize the exclusivity of the kitchen.

Mettez l'accent sur la déco pour souligner le caractère unique de votre cuisine.



Cosiness: Elements such as textiles, furs and cushions make the kitchen feel cosier.

Confort : les éléments comme les textiles, les fourrures et les coussins rendent la cuisine accueillante.

I love a touch of elegance

Celebrity guest: Judith Williams, investor in the German VOX business show “Die Höhle der Löwen” [“The Lion’s Den”], paid a visit to Häcker Küchen in Rödinghausen. At Häcker’s kitchen exhibition, she found inspiring ideas for her new dream kitchen. We took the opportunity to meet the successful entrepreneur and TV moderator for an interview.

J’aime une touche d’élégance

Invitée de marque : Judith Williams, investisseuse dans le show télévisé allemand « Die Höhle der Löwen » consacré aux entrepreneurs, a rendu visite à Häcker Küchen à Rödinghausen. Elle a trouvé des idées inspirantes pour la nouvelle cuisine de ses rêves dans le showroom de Häcker. Nous avons profité de l’occasion pour poser quelques questions à cette grande chef d’entreprise et présentatrice télé.

Ms Williams, welcome to Häcker. You have already told us that your last kitchen was planned by your husband Alexander-Klaus Stecher 13 years ago. So, this time you took the helm?

Judith Williams: At the time, I was pregnant and our cosmetics company was still in the start-up phase. My husband Alexander was busy with the construction of our first home and the craftsmen and suddenly found himself also doing the kitchen planning when I asked him to do so. Good teamwork is always part of a good marriage.

The kitchen as the centre of your family's life.

JW: Absolute centre of life! We will be moving into our new home at the end of the year, and for that, of course, we need a kitchen that will once again be the hub of our family life.

You are finding inspiration at the Häcker in-house exhibition. After all, we are highlighting great options for integrating seats and seating areas.

JW: We have provided for a large seating area in our home where about twelve people can sit in the eat-in kitchen. That was and is very important to us.

What made you decide to visit the Häcker in-house exhibition?

JW: So I asked for some advice from my community. The good thing about social media is that you can ask your community if you need advice and support. So I asked: "Guys, I don't know much about this. My last kitchen was planned by my husband. What's good right now?" It is important to me which company manufactures the kitchen and the values behind it. And the name Häcker was mentioned extremely often. That's how I eventually came to Häcker through my followers.

When you talk about values, the issue of sustainability is important. At Häcker

you are getting a climate-neutral kitchen. There's nothing else like it.

JW: No, there isn't. Our company produces a lot of natural cosmetics, and we are also CO₂-neutral. This is very important to me! We combine nature and science in the cosmetic/pharmaceutical field, but when you deal with it every day, climate neutrality has a special significance. Our house is also built so ecologically that it is justifiable, and the same must apply to our kitchen.

Was there another aspect of values that convinced you?

JW: I was told: "Häcker, that's German quality work." And I thought: "German quality work? Surely they don't really manufacture all their kitchens in Germany." Finally, I got in touch with Häcker Küchen and asked what exactly they meant by German quality work. "We manufacture everything in Germany", was the answer. I was very impressed. For example, some of our perfumes are also bottled in Germany. Of course, this is much more cost-intensive and some entrepreneurs don't understand it economically. But we are very European, also in terms of production. That's why it was a good mindset-fit from my company, from my values – the values we have – to Häcker Küchen.

You are an American, albeit born in Germany. Is the cliché "bigger is better" true when it comes to American kitchens?

JW: Yes! (laughs)

Meaning: big oven for a fat turkey?

JW: That's right. This is the biggest challenge. I would like to get a big oven so I can fit the turkey.

So when you are cooking, your cuisine is fairly Americanised?

JW: Yeah, it's very Americanised. And it must be cosy, with a big "table in the middle" and a corner for the children to sit and talk. We are an insanely communicative family. My whole family is a creative business bunch. Of course, communication is best in the kitchen. And: I have an Italian mother-in-law, who

is a very good cook, by the way. For her, the kitchen is a woman's sanctuary anyway.

Let's move on to your design preferences. Are there colours and materials that you find particularly beautiful?

JW: I love a touch of elegance in the kitchen. And if I'm going to agree with my husband, there has to be a touch of nostalgia involved. So it's definitely not going to be a concrete-surface kitchen. I love the feel of smooth yet cosy materials. A bench with velvet, for example. Or surfaces like marble and beautiful, polished metal. So everything with a certain elegance.

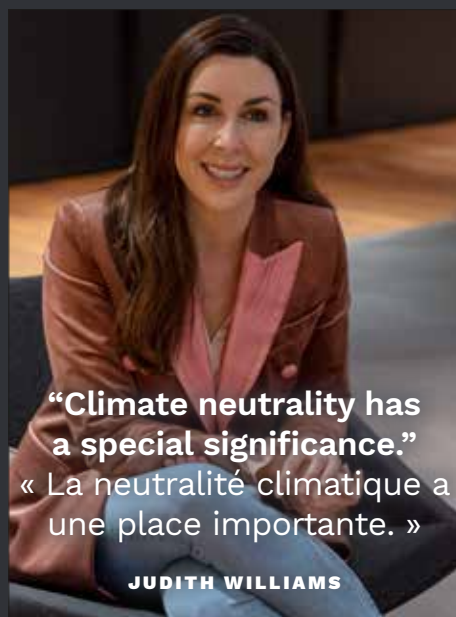
And when it comes to colours – do you prefer light or dark?

JW: I'm totally open about that. It shouldn't be too dark because I think – or I hope – I'll spend a lot of time in the kitchen making good stuff. And then, I think a light environment is nice. But you can work wonderfully with light and dark. Not everything has to be white.

The kitchen is a place of creativity. It's like painting, you develop your own handwriting and you get better and better ...

JW: Absolutely, that's exactly it. I love both, and oddly enough we have really good cooks in our circle of acquaintances and friends. Whether it's Alfons Schuhbeck or Jonas Kaufmann (editor's note: German opera singer). Jonas is a close friend of our family and a fabulous cook. I keep standing in his kitchen with his family and saying, "Jonas, I'm your cockroach, what do you want me to do?" Then he gives me instructions, and I'm good at that. But now I have to grow up a bit and hope that Häcker Küchen will help me to be the chef myself and not just the cockroach. (laughs)

Of course, Häcker is happy to assist you. Ms Williams, thank you very much for the interview! 



Bienvenue chez Häcker, Madame Williams. Vous dites que c'est votre mari, Alexander-Klaus Stecher, qui s'est occupé de votre dernière cuisine il y a 13 ans. Cette fois-ci c'est donc vous qui êtes aux commandes ?

Judith Williams : Oui, j'étais enceinte à l'époque et notre entreprise de cosmétiques était encore en phase start-up. Mon mari Alexander gérait alors la construction de notre première maison et les artisans et il a été très surpris quand je lui ai demandé de s'occuper de la cuisine par la même occasion. Mais un mariage réussi c'est aussi un bon travail d'équipe.

La cuisine est le cœur de votre vie familiale.

JW : Absolument ! Nous emménagerons dans notre nouvelle maison à la fin de l'année, et nous aurons bien évidemment besoin d'une nouvelle cuisine qui soit de nouveau le centre de gravité de notre vie de famille.

Vous êtes venue puiser l'inspiration dans le showroom de Häcker, qui propose des idées très intéressantes pour intégrer des sièges et des coins détente.

JW : Nous prévoyons d'installer une généreuse possibilité de s'asseoir qui devra pouvoir accueillir jusqu'à douze personnes dans la cuisine ouverte. C'est quelque chose de très important pour nous.

Qu'est-ce qui vous a poussée à visiter le showroom Häcker ?

JW : J'avais déjà cherché des conseils auprès de ma communauté. L'avantage avec les réseaux sociaux, c'est qu'on peut se tourner vers sa communauté quand on a besoin d'aide ou de conseils. Je leur ai dit : « Bon, les enfants, je ne m'y connais pas très bien, c'est mon mari qui s'est occupé de notre dernière cuisine. Qu'est-ce qui est à la mode en ce moment ? » L'entreprise qui fabrique la cuisine et les valeurs qu'elle porte sont très importantes pour moi, et comme le nom de Häcker revenait très souvent, je me suis finalement tournée vers cette marque sur les conseils de mes followers.

Vous évoquez souvent la durabilité quand vous parlez des valeurs. Häcker propose des cuisines climatiquement neutres, ce qui n'existe pas ailleurs.

JW : C'est vrai, ça n'existe pas ailleurs. Notre entreprise produit beaucoup de cosmétiques naturels, et nous sommes nous aussi neutres en CO₂. C'est quelque chose de très important pour moi ! La façon dont nous associons sciences et nature ne s'applique certes qu'aux domaines pharmaceutique et cosmétique, mais quand on y travaille chaque jour, la neutralité climatique prend une place importante. Nous avons aussi voulu justifier la construction de notre maison par des choix écologiques, et il en sera de même pour la cuisine.

Y a-t-il une autre valeur qui vous a convaincue ?

JW : J'ai entendu dire : « Häcker, c'est la qualité de travail allemande. » Alors j'ai pensé : « Qualité de travail allemande ? Ils ne fabriquent quand même pas toutes les cuisines en Allemagne. » J'ai fini par prendre contact avec Häcker Küchen et j'ai demandé ce qu'ils entendaient exactement par là. « Nous fabriquons tout en Allemagne », m'a-t-on répondu. Ça m'a beaucoup impressionnée. Une partie de nos parfums est mise en bouteille en Allemagne également, ce qui est évidemment beaucoup plus cher et donc incompréhensible économiquement aux yeux de certains entrepreneurs. Mais nous, nous sommes profondément européens, et ce même en ce qui

concerne la fabrication. Les cuisines Häcker correspondaient donc parfaitement à l'esprit de mon entreprise, à mes valeurs et à celles de ma famille.

Vous êtes née en Allemagne mais vous êtes américaine. Le cliché sur les cuisines américaines « plus c'est gros, mieux c'est » est-il vrai ?

JW : Oui ! (rit)

Vous avez donc besoin d'un grand four pour une grosse dinde ?

JW : Exactement. Et c'est d'ailleurs le plus grand défi. Je souhaite tout simplement avoir ce grand four pour que la dinde puisse y rentrer.

Votre cuisine est donc imprégnée de l'esprit américain quand vous êtes aux fourneaux ?

JW : Oui, elle a l'esprit très américain. Et elle doit être agréable à vivre, avec la fameuse grande table au milieu ainsi qu'un coin où les enfants peuvent s'asseoir et bavarder. Nous sommes une famille qui communique énormément. Chacun de nous a une sorte d'esprit entrepreneurial très créatif, et c'est bien sûr dans la cuisine qu'on préfère discuter. Et puis : ma belle-mère est italienne, et elle est très douée en cuisine. Pour elle, la cuisine est un peu le sanctuaire de la femme.

Venons-en à vos préférences en matière de design. Y a-t-il des couleurs et des matériaux que vous appréciez particulièrement ?

JW : J'aime une touche d'élégance dans ma cuisine. Et mon mari, lui, a besoin d'un soupçon de nostalgie. Les surfaces en béton sont donc exclues. J'aime la sensation au toucher des matières lisses et douces à la fois, comme celle d'un banc recouvert de velours par exemple, ou les surfaces comme le marbre ou les jolis métaux polis. Tout doit avoir une certaine élégance.

Et qu'en est-il des couleurs ? Vous préférez les teintes sombres ou claires ?

JW : Je suis très ouverte à ce sujet. Ça ne doit pas être trop sombre, car je pense, ou du moins j'espère que je vais passer beaucoup de temps dans la cuisine et y mijoter de bonnes



choses. Et puis les ambiances claires sont plus jolies je trouve. Mais on peut faire un travail formidable avec les teintes sombres et la lumière, tout ne doit pas nécessairement être blanc.

La cuisine est un lieu de créativité. Comme en peinture, on trouve son propre style et on s'améliore sans cesse...

JW : C'est tout à fait ça, oui. J'aime d'ailleurs les deux activités. Et curieusement, nous avons de très bons cuisiniers parmi nos amis et connaissances, comme Alfons Schuhbeck ou Jonas Kaufmann (respectivement cuisinier et chanteur d'opéra allemands, NDLR). Jonas est un bon ami de la famille et un cuisinier fabuleux. Je passe beaucoup de temps dans sa cuisine avec sa famille et je dis toujours : « Jonas, je suis ton commis de cuisine, dis-moi ce que je dois faire ? » Il me donne alors des instructions et ça fonctionne bien. Mais il faut que je devienne plus adulte, et j'espère que les cuisines Häcker m'aideront à devenir cuisinière et à ne plus être le simple commis. (rit)

Häcker sera ravi de vous aider dans cette voie. Merci beaucoup pour cet entretien, Madame Williams !

W

About

Judith Williams is a German-born American who is known as an entrepreneur, television presenter and opera singer.

Born: 18 September 1971, Ramersdorf-Perlach, Munich
Spouse: Alexander-Klaus Stecher (married 2011), media entrepreneur, actor, and moderator

Company: Judith Williams GmbH – since 2007 distribution of own cosmetics, fashion and jewellery lines

TV shows:
Die Höhle der Löwen (VOX) – since 2014,
Mein Lied für dich (ZDF) – 2019
Let's Dance (RTL) – 2018

Discography: With Love – 2000

Portrait

Judith Williams est une entrepreneuse, présentatrice télé et chanteuse d'opéra américaine connue, née en Allemagne.

Née le 18 septembre 1971 à Munich
Mari : Alexander-Klaus Stecher (marié depuis 2011), patron de presse, acteur et présentateur

Entreprise : Judith Williams GmbH – depuis 2007 commercialisation de propres lignes de cosmétiques, de bijoux et de mode

Émissions télévisées :
Die Höhle der Löwen (VOX) – depuis 2014,
Mein Lied für dich (ZDF) – 2019
Let's Dance (RTL) – 2018

Discographie : With Love – 2000

W HOME WORLD KITCHEN • ESPACE DE VIE CUISINE W

Tasteful ideas for special kitchen counters

A delicious muesli in the morning, a hearty casserole at lunchtime, a crunchy salad in the evening. Whatever you fancy eating in the kitchen, a beautiful countertop solution brings joy and creates space. There are many attractive options.

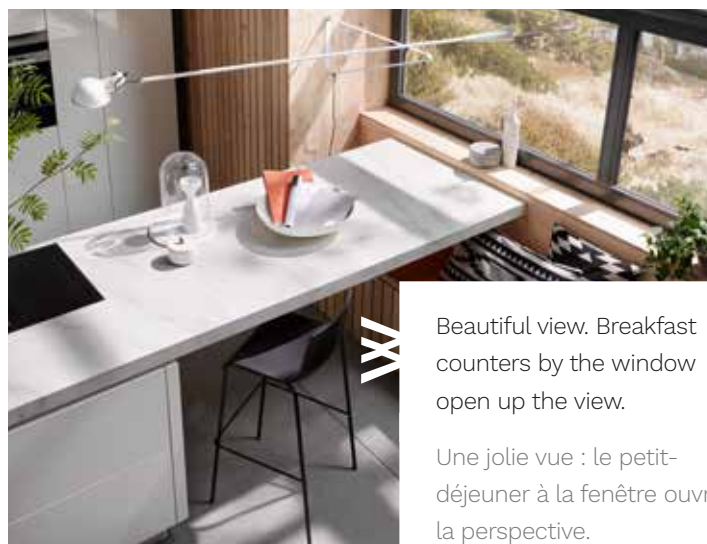


Real favourite spots for
country kitchens.

L'endroit préféré des
cuisines de campagne.

Idées à croquer pour comptoirs de cuisine remarquables

Un délicieux muesli le matin, un gratin consistant le midi, une salade croquante le soir : quoi qu'on mange en cuisine, disposer d'un beau comptoir fait plaisir et crée de l'espace. De nombreuses options attrayantes sont possibles.



Beautiful view. Breakfast
counters by the window
open up the view.

Une jolie vue : le petit-
déjeuner à la fenêtre ouvre
la perspective.



Simply plan
"with a twist".

Concevoir tout sim-
plement « au-delà ».



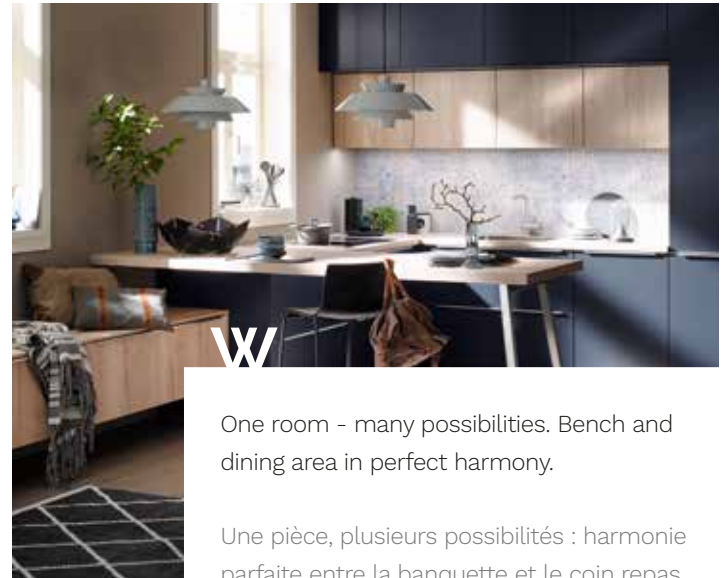
With the right eye for an exceptional design.

Avec un regard compétent sur un aménagement exceptionnel.



So you're in the middle of it instead of just being there.

On est ainsi acteur au lieu de simple spectateur.



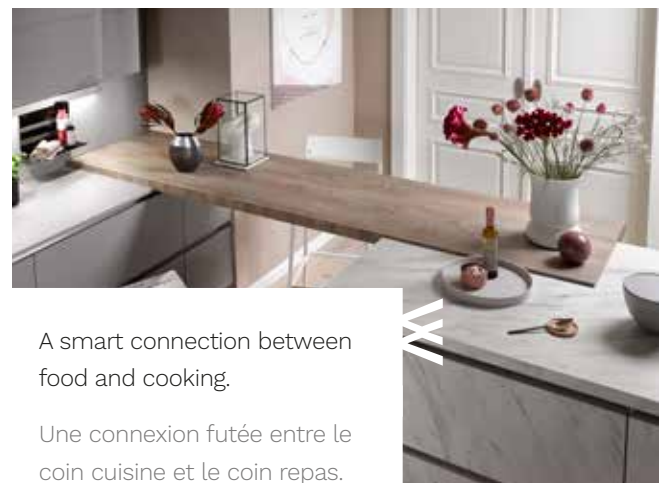
One room - many possibilities. Bench and dining area in perfect harmony.

Une pièce, plusieurs possibilités : harmonie parfaite entre la banquette et le coin repas.



The classic breakfast counter option is always popular.

Le comptoir classique est toujours apprécié pour le petit-déjeuner.



A smart connection between food and cooking.

Une connexion futée entre le coin cuisine et le coin repas.

PREVIEW • AVANT-PREMIÈRE

**THE NEXT ISSUE
WILL BE PUBLISHED IN
DECEMBER 2021!**

Among others with these topics:
In the **SUSTAINABILITY REPORT 2021**
we report on the objectives and progress
of our sustainability projects • Kitchen
sales with certificate and seal – in the
HOMESTORY we are visiting the rustic
workshop “Küchenwerkstatt Lucas Erfurth”
• **IN-HOUSE EXHIBITION 2021** – our trade
show report presents this year's
highlights and kitchen trends.

#22

**LE PROCHAIN
NUMÉRO PARAÎTRA EN
DÉCEMBRE 2021 !**

Entre autres, avec les sujets suivants :
notre **RAPPORT DE DURABILITÉ 2021**,
dans lequel nous présenterons les
objectifs et les avancées de nos projets
de durabilité • vendre des cuisines avec
un certificat et un cachet en cire –
HOMESTORY, qui nous conduira dans
le pittoresque « atelier de cuisines
Lucas Erfurth » • **JOURNÉES PORTES
OUVERTES 2021** – notre rapport
sur l'événement vous présentera
les grands moments et les
tendances cuisine de
cette année.

WORK

KITCHEN STORIES

Your
kitchen magazine
for
Knowledge,
trends & inspiration.

Votre
Magazine cuisine :
infos,
tendances & inspiration.

Häcker LEGAL NOTICE
kitchen.germanMade. MENTIONS LÉGALES

**PUBLISHER
ÉDITEUR**

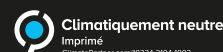
Häcker Küchen GmbH & Co. KG
Werkstraße 3
32289 Rodinghausen
+ 49 (0) 5746 9400
work@haecker-kuechen.de
www.haecker-kuechen.de

**EDITORIAL / TEXT
RÉDACTION / TEXTES**

Lars Breder, Tobias Steinkamp, Katrin Jäger

**PHOTOGRAPHY
PHOTOGRAPHIES**

Andreas Löchte, Florian Kochinke, Dario Ronge,
Humberto Bilbao, Parkes Interiors, Tom Wilson,
VARUSSCHLACHT im Osnabrücker Land gGmbH
– Museum und Park Kalkriese, adobestock.com,
istock.com, shutterstock.com



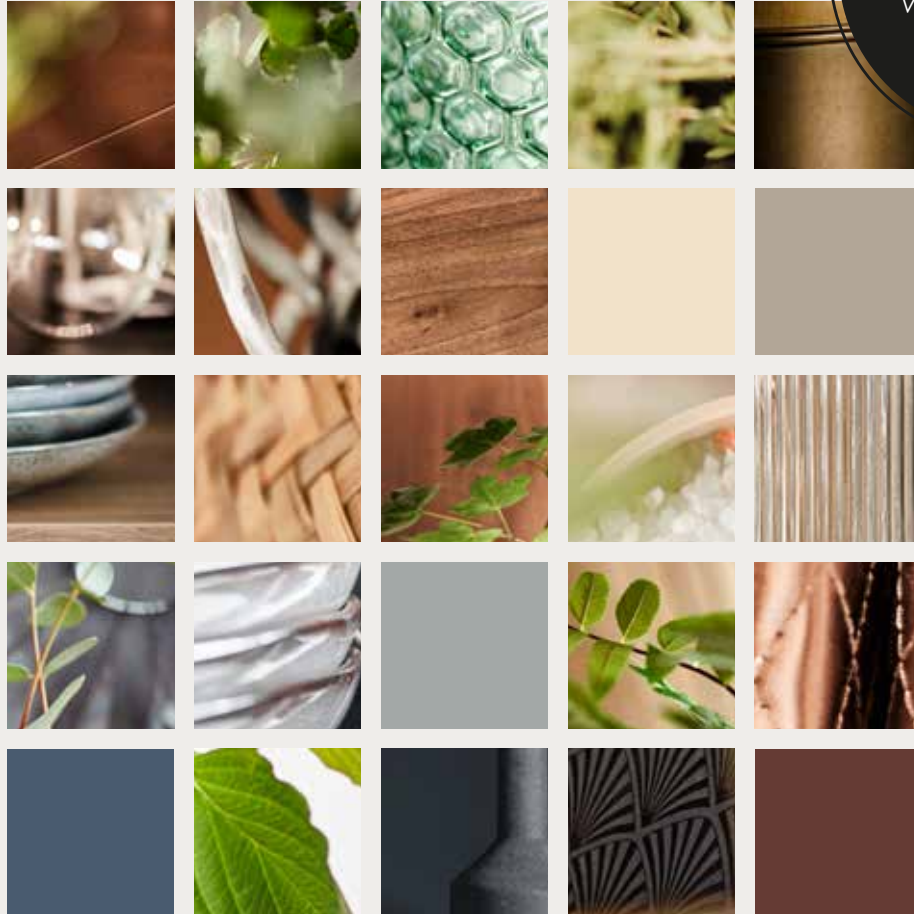
**CONCEPTION, CREATION & PRODUCTION
CONCEPTION, CRÉATION & PRODUCTION**

MadeByMates GmbH & Co. KG
Heidesch 1
D-49549 Ladbergen
+ 49 (0) 5485 833 4130
info@mbym.media
www.madebymates.media

Printed on | Imprimé sur
Maxisatin, FSC-Mix



COMING SOON
PROCHAINEMENT



THE
PERFECT
MATCH



Traumkombinationen



Browse
online through the
current issue!

Feuilletez en ligne le
numéro actuel !



Häcker
kitchen.germanMade.

www.haecker-kuechen.com