

WORK

KITCHEN STORIES

N° 23 | JUNE / JUIN 22



IN THE RIGHT PLACE AT THE RIGHT TIME

On a visit to see Thorsten Joerend,
Head of Häcker Dispatch Logistics.

AU BON ENDROIT, AU BON MOMENT

Nous rendons visite à Thorsten Joerend,
directeur de la logistique d'expédition
chez Häcker.

SETTING AND DEFINING TRENDS

Michael Dittberner and his team
are always up to speed.

CRÉER DES TENDANCES

Michael Dittberner et son équipe
sont toujours dans l'air du temps.

FULL STEAM AHEAD

Summer recipe ideas: Teriyaki salmon
with sesame on Asian vegetables

À TOUTE VAPEUR VERS LES DÉLICES

Idée de recette estivale :
saumon teriyaki au sésame sur son
lit de légumes asiatiques

NO LIMITS

Limitless
Possibilities

COMING SOON

IN HOUSE EXHIBITION 
17/09. - 23/09/2022

NO LIMITS

Des possibilités
infinies

COMING SOON

JOURNÉES PORTES OUVERTES
DU 17/09 AU 23/09/2022





W

DEAR READERS,

We are living in wartime as I write this editorial. We are becoming aware that we have experienced a privileged life in Western Europe for decades. We will have to step outside of our comfort zone.

What does that mean for our industry? The economic tension over the past year was the start of an extreme price increase for all raw materials, auxiliary materials and for supplies used at Häcker Kitchens. Our suppliers pass on their price increases to us with very little notice and without delay.

Then we support trading in turn with a significantly delayed reaction in order to process end customer orders firmly that are placed in advance. There have been almost five months between us announcing the price increases and the effective date. Only cash rich companies like Häcker Küchen  have been managed solidly for decades can cope with these economic downturns.

We remain positive about the future in spite of these challenges. We have had some major success with concept130 during the first few months of 2022. But now we face the second base unit height of 715 mm with and without limitations. Our dealers are therefore perfectly positioned in the 130 grid when it comes to planning, sales and implementation.

We are looking forward to speaking to you again on a personal level. We are already planning the in-house exhibition for autumn 2022, which will focus on our systemat product line.

Kind regards,
Markus Sander

MANAGING PARTNER

CHÈRE LECTRICE, CHER LECTEUR,

À l'heure où j'écris cet éditorial, nous vivons en temps de guerre. Nous prenons conscience que nous avons mené une vie privilégiée en Europe de l'Ouest pendant des décennies. Nous allons devoir sortir de notre zone de confort.

Qu'est-ce que cela signifie pour notre secteur ? La tension économique de l'année dernière a été le prélude à un rallye extrême des prix de l'ensemble des matières premières, des fournitures et des équipements de production utilisés chez Häcker. Nos fournisseurs nous répercutent leurs hausses de prix à intervalles rapprochés et sans délai.

De notre côté, nous soutenons le commerce en réagissant avec un net décalage dans le temps, afin de traiter de manière juste les commandes des clients finaux passées en amont. Entre le moment où nous annonçons l'augmentation des prix et celui où elle prend effet, il s'écoule chez nous près de cinq mois. Seules les entreprises saines et solidement gérées depuis des décennies, comme Häcker, peuvent supporter ces charges économiques.

Malgré ces défis, nous envisageons l'avenir de manière positive. Nous avons connu un succès fantastique avec concept130 au cours des premiers mois de 2022. La deuxième hauteur d'élément bas de 715 mm, avec poignée et en version sans poignée, est désormais disponible. Nos revendeurs de la trame de 130 mm sont ainsi parfaitement préparés en matière de planification, de vente et de mise en œuvre.

Nous nous réjouissons également de pouvoir à nouveau vous rencontrer en personne. Nous préparons déjà les journées portes ouvertes de l'automne 2022, qui seront centrées sur notre gamme de produits systemat.

Cordialement,
Markus Sander

DIRECTEUR



03 Editorial

Optimistic: Managing Director Markus Sander reflects on the huge financial challenges during troubled times.

Éditorial

Confiant, le directeur Markus Sander nous parle des grands défis économiques en ces temps difficiles

06 News

Professional expertise: Promotion campaign for RAL colours. concept130: second base cabinet height available in 71.5 cm.

News

Compétence en peinture : action promotionnelle pour les couleurs RAL. concept130 : deuxième hauteur d'élément bas disponible en 71,5 cm.

08 The small one on one for those swho enjoy wine

Sommelier tip: Store wines are optimally and perfectly temperature controlled.

L'abécédaire de la dégustation du vin

Le conseil du sommelier : conserver les vins de manière optimale et les déguster à la bonne température.

10 New eras for making purchases

Far-sighted planning, efficient use of resources and solid supplier relationships are the supporting pillars.

Une nouvelle ère pour les achats

Une planification clairvoyante, une utilisation efficace des ressources et de bonnes relations avec les fournisseurs en sont les piliers.

14 Styling, dream kitchens with a new look

Häcker styling expert Sandra Barmeier travelled to the Derland to present an excellent kitchen exhibition in the Keukencentrum Marssum.

Stylisme – Des cuisines de rêve dans un nouveau look

Sandra Barmeier, experte en style chez Häcker, s'est rendue aux Pays-Bas pour mettre en valeur de manière impressionnante les cuisines d'exposition du Keukencentrum Marssum.

18 The trends of tomorrow

Michael Dittberner and his team at Häcker ensure a successful approach and sustainable product development.

Les tendances de demain

Chez Häcker, Michael Dittberner et son équipe veillent à un développement de produits efficace et durable.

20 Where learning becomes an experience

Whether this be online or at the Rödinghausen campus – with Yvonne Vogler and her dedicated training team who make learning great fun.

Quand apprendre devient une expérience

Que ce soit en ligne ou au campus de Rödinghausen, apprendre avec Yvonne Vogler et son équipe de formation engagée est un vrai plaisir.

22 Conservation resources using recycling

Fine decor only produces recycled lacquered laminate. Founder Hasam Sekman talks about the sustainability strategy during the interview.

La préservation des ressources grâce au recyclage

Fine Decor ne fabrique que des laminés laqués recyclés. Dans l'interview, le fondateur Hasam Sekman parle de la stratégie de développement durable.

"OUR TASK HAS TO BE TO MOVE SUSTAINABILITY FORWARDS."

FIND OUT MORE ABOUT THE SUSTAINABILITY CLAIMS OF HÄCKER PRODUCT DEVELOPMENT STARTING ON PAGE 18

26 Everything in the right place at the right time

Along with his dedicated team, Thorsten Joerend ensures that they ensure that thousands of deliveries around the world reach satisfied customers on time.

Tout au bon endroit, au bon moment

Avec son équipe engagée, Thorsten Joerend veille chaque jour à ce que des milliers de livraisons arrivent à temps chez des clients satisfaits dans le monde entier.

32 Digital and from the heart

Home story: Come and visit us with Axel Heitmann in his Studio Küche24 in Herford. The kitchen professional has identified the opportunities of e-commerce at an early stage.

Numériquement et avec le cœur

Homestory : rendez visite avec nous à Axel Heitmann dans son studio Küche24 à Herford. Ce professionnel des cuisines a reconnu très tôt les opportunités offertes par l'e-commerce.

36 Full steam ahead when it comes to dedication

Summer recipe ideas: Teriyaki salmon with sesame on Asian vegetables, light enjoyment with an exotic touch.

À toute vapeur vers les délices

Idée de recette estivale : saumon teriyaki au sésame sur son lit de légumes asiatiques – un plaisir léger avec une touche d'exotisme.

« NOTRE MISSION : FAIRE PROGRESSER LE DÉVELOPPEMENT DURABLE. »

APPRENEZ-EN DAVANTAGE SUR L'EXIGENCE DE DURABILITÉ DU DÉVELOPPEMENT DES PRODUITS HÄCKER À PARTIR DE LA PAGE 18

40 A vision of the future which becomes a reality

Innovative architecture: Can building-integrated agriculture be used as a sustainable solution for local food production?

La vision du futur devient réalité

Architecture innovante : l'agriculture intégrée au bâtiment, une solution durable pour la production alimentaire locale ?

44 It's good to see you again!

International kitchen trade fairs: The KBIS in Orlando formed the perfect setting for Häcker Küchen's first official appearance in North America.

Quel bonheur de vous revoir !

Salons internationaux de la cuisine : le salon KBIS à Orlando a constitué le cadre parfait pour la première apparition officielle de Häcker en Amérique du Nord.

48 An attractive storage area with a wow factor

Cleverly planned: Sloping ceilings, angles and corners, being used to make the most of the space available in small areas.

Un espace de rangement attrayant qui fait sensation

Une planification intelligente : pentes, angles et coins – utilisez de manière optimale l'espace disponible dans les petites pièces.

50 Preview & legal notice

Avant-première et mentions légales



KITCHEN DREAMS IN 190 RAL SHADES

Häcker Küchen has put together an attractive promotional package on the subject of paintwork expertise under the motto "precisely my colour". It consists of a poster, a standee, a flyer, and it supports retailers in inspiring customers with the superb design options. 190 RAL tones. Please contact the Häcker sales team to order the promotional set free of charge.

In addition to this campaign, there is also a new landing page in currently eight languages.

www.genaumeinefarbe.com/en/



DES CUISINES DE RÊVE DANS 190 TEINTES RAL

Sous le slogan « Exactement ma couleur », Häcker a concocté un pack promotionnel attrayant sur le thème de la compétence en peinture. Composé d'une affiche, d'un présentoir et d'un flyer, il aide les commerciaux à séduire les clientes et les clients avec les superbes possibilités de conception offertes par les 190 teintes RAL. Pour commander gratuitement le kit promotionnel, veuillez vous adresser au service extérieur Häcker.

En complément de cette opération, une nouvelle page de renvoi est actuellement disponible dans huit langues.

www.genaumeinefarbe.com/fr/



CONCENTRATED SALES FORCE IN FRANCE



The French Häcker sales team was reinforced at the beginning of the year. We welcomed a new sales representative and two new sales representatives:

Anthony Chareyron (L) is the new Häcker point of contact for south-eastern France. As a salesman and store manager, the experienced kitchen professional has been working with French and German kitchen manufacturers over the past few years.

Eléonore Gothier (M) looks after the main eastern region in France. She can count on 25 years of kitchen experience with French manufacturers, including in kitchen sales and as a store manager.

Stéphane Froment (R) is responsible for the Brittany region. The native of Breton worked in various sectors for eleven years as a department head in retail and specialist retail at the beginning of his professional career.

UNE FORCE DE VENTE CONCENTRÉE EN FRANCE

En début d'année, l'équipe commerciale française de Häcker s'est renforcée. Nous accueillons une nouvelle représentante commerciale et deux nouveaux représentants commerciaux :

Anthony Chareyron (à gauche) est le nouvel interlocuteur Häcker pour le sud-est de la France. En tant que vendeur et responsable de magasin, ce professionnel des cuisines expérimenté a travaillé ces dernières années avec des fabricants de cuisines français et allemands.

Eléonore Gothier (au milieu) s'occupe de la région Grand Est en France. Elle possède 25 ans d'expérience dans les cuisines chez des fabricants français, notamment dans la vente de cuisines et en tant que responsable de magasin.

Stéphane Froment (à droite) est responsable de la région Bretagne. Au début de sa carrière professionnelle, ce Breton d'origine a travaillé pendant onze ans dans différentes branches en tant que chef de secteur dans le commerce de détail et le commerce spécialisé.

CONCEPT130: NEW BODY HEIGHTS AVAILABLE

With the new body height of 71.5 cm, the multifunctional grid system of the concept130 product line now offers even more incredible options for individual kitchen planning. A total of two base cabinet carcass heights and ten tall cabinet carcass heights are now available.

CONCEPT130 : NOUVELLE HAUTEUR DE CORPS DISPONIBLE

Avec la nouvelle hauteur de corps de 71,5 cm, le système de trame multifonctionnel de la gamme de produits concept130 offre encore plus de fantastiques possibilités pour des planifications de cuisine individuelles. Au total, deux hauteurs pour les éléments bas et dix hauteurs pour les armoires sont désormais disponibles.

KEEPING UP TO SPEED DANS L'AIR DU TEMPS



NATURALLY BEIGE!

It is elegantly reserved, leaves the grand entrance to others and yet determines everything: the colour beige. It's popping up everywhere at the moment. Both in the interior areas as well as in fashion. Natural colour furniture brings warmth into the apartment, a beige jacket makes ripped jeans look like a designer outfit and vases in a light wood tone fit in alongside any surroundings. Its natural tone makes the sand colour likeable, and its ability to be combined makes it a favourite among designers. That is why the new natural umber colour selection is also a very good choice for kitchens.

Read more about "Trends" starting on page 18

NATURELLEMENT BEIGE

Elle se fait discrète, laisse la vedette à d'autres, mais détermine tout : la couleur beige. On la voit partout en ce moment, dans le domaine de l'intérieur comme dans la mode. Les meubles dans cette couleur naturelle apportent de la chaleur dans l'habitat, une veste beige donne tout de suite l'impression qu'un jean déchiré est une pièce de créateur, et les vases en bois clair s'adaptent à tous les environnements. Son caractère naturel rend cette couleur sable sympathique, et sa capacité à être combinée en fait la favorite des créateurs. C'est pourquoi la nouvelle couleur Sélection Terre d'ombre naturelle constitue un très bon choix pour les cuisines.

En savoir plus sur le thème
« Tendances » à partir de la page 18

THE SMALL 1 X 1 FOR ENJOYING WINE

L'ABÉCÉDAIRE DE LA DÉGUSTATION DU VIN



STORAGE & DRINKING TEMPERATURE

When it comes to choosing the right wine, it is purely down to personal taste ~~when it comes to making a decision~~. The question of optimal storage arises after you have decided on a particular wine. "Ideally, wine should be stored in a dark place and with little vibration between 12° and 14° Celsius. Excessive temperature fluctuations must be avoided at all costs," advises Marcus Lagmöller. It becomes more of a challenge when it comes to humidity. This should be at least 60 percent, otherwise natural cork closures will dry out, will start to leak and allow the wine to oxidise. More and more connoisseurs are using the advantages of a wine refrigerator because very few basement rooms have these requirements. Various temperature zones ensure that red, white, rosé and sparkling wines can be stored in one device simultaneously and can always be removed at the maximum drinking temperature. As a rule of thumb: The lighter the drop, the cooler it can be drunk.

Sparkling, white and rosé wines should be ~~tasted~~ at between 5° and 14° Celsius. The recommended temperature for red wine is 12° to 18° Celsius,

depending on the alcohol content and strength of the wine. You should always bare in mind that the temperature of the wine automatically increases after just five minutes when inside the glass. "And even if it is well intentioned, please never fill the glass to the top, as it should stop at the first bulge," says Marcus Lagmöller. "Nothing will stand in the way of perfect enjoyment if you then hold the glass by the stem and not by the stomach or goblet to make sure that the temperature of the wine is not increased by the warmth of your hands."

CONSERVATION & TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Pour choisir le bon vin, c'est avant tout les goûts personnels qui sont déterminants. Une fois que l'on s'est décidé pour un vin, se pose la question de la conservation optimale. « Idéalement, le vin doit être conservé à l'abri de la lumière et des vibrations, entre 12° et 14° Celsius. Il faut absolument éviter les trop grandes variations de température », recommande Marcus Lagmöller. La question de l'humidité de l'air est plus délicate. Elle doit être d'au moins 60 pour cent, sinon les bouchons en liège naturel se dessèchent, perdent leur étanchéité et laissent le vin s'oxyder. Étant donné que peu de caves présentent ces conditions, de plus en plus d'amateur.trice.s profitent des avantages d'une cave à vin. Les différentes zones de température permettent de stocker simultanément les vins rouges, blancs, rosés et mousseux dans un seul appareil et de les sortir à la température de dégustation optimale. La règle de base est la suivante : plus le vin est léger, plus il faut le boire frais.

Les vins mousseux, blancs et rosés doivent être dégustés entre 5° et 14° Celsius. Pour le vin rouge, la valeur indicative est de 12° à 18° Celsius, selon la teneur en alcool et la lourdeur du vin. Il faut toujours garder à l'esprit que la température du vin augmente automatiquement après seulement cinq minutes dans le verre. « Et même si cela part d'une bonne intention, ne remplissez jamais le verre jusqu'en haut, il faut s'arrêter à la première courbure», explique Marcus Lagmöller. « Si vous tenez le verre par le pied et non par le ballon ou le calice afin de vous assurer que la température du vin n'est pas augmentée par la chaleur de la main, plus rien ne s'oppose à une parfaite dégustation. »

In the next issue we will tell you which wine glass is best suited with each wine.

Dans le prochain numéro, nous vous révélerons quel verre à vin s'accorde le mieux avec quel vin.



Marcus Lagmöller

ENJOYING WINE IN A NUTSHELL

Marcus Lagmöller has been working as a marketing and product manager at HK Appliances since 2016 and therefore ensures that high-quality kitchens are completed with top-class built-in appliances from Blaupunkt in the broadest sense. He has had a passion for fine wines for many years and therefore decided to undertake part-time training as a sommelier at the German Wine & Sommelier School in Koblenz.

Marcus Lagmöller

LA DÉGUSTATION DU VIN EN QUELQUES MOTS

Depuis 2016, Marcus Lagmöller travaille en tant que responsable marketing et produits chez HK Appliances et veille ainsi, au sens large, à ce que les cuisines haut de gamme soient complétées par des appareils encastrables Blaupunkt de qualité supérieure. Depuis de nombreuses années, il a une passion pour les bons vins et a donc décidé de suivre une formation de sommelier à l'école allemande du vin et de la sommellerie de Coblence.

NEW ERAS FOR MAKING PURCHASES

The framework conditions have changed drastically in all financial sectors since the outbreak of the corona pandemic. Prices are currently only heading one way: upwards. Global delivery bottlenecks and continuously rising raw material and energy costs are putting pressure on manufacturing companies in the culinary and furniture industries. WORK spoke to Mr. Stefan Möller, Mr. Daniel Vahlbusch and Ms. Christiane Döll about the upturn in purchasing costs.

UNE NOUVELLE ÈRE POUR LES ACHATS

Depuis le début de la pandémie de coronavirus, le cadre a radicalement changé dans tous les secteurs économiques. Les prix ne connaissent actuellement qu’une seule direction : la hausse. Les difficultés d’approvisionnement mondiales ainsi que la hausse continue des coûts des matières premières et de l’énergie mettent sous pression les entreprises de production du secteur de la cuisine et de l’ameublement. WORK s’est entretenu avec M. Stefan Möller, M. Daniel Vahlbusch et Mme Christiane Döll sur le tournant qui s’opère dans le domaine des achats.

"Logistics is facing unprecedented challenges," says Daniel Vahlbusch, Head of Strategic Purchasing at Häcker, who gets straight to the point of the current procurement situation: the massively disrupted global supply chains. It is a complex issue with many causes and characteristics. There is simply a lack of lorry drivers throughout Europe. It is a situation that has been exacerbated by the Ukraine war. There is also the dependence on the Asian market and any closely associated container business. The lack of available containers in sea transportation is slowing down the manufacturing and processing industry allowing it to trade. The consequences are high freight prices and long waiting times for basic and raw materials which are required urgently.

« La logistique est confrontée à des défis sans précédent », rapporte Daniel Vahlbusch, responsable des achats stratégiques chez Häcker, abordant ainsi directement le point crucial de la situation actuelle en matière d'approvisionnement : les chaînes d'approvisionnement massivement perturbées dans le monde entier. Une problématique complexe aux causes et aux manifestations multiples. L'Europe manque tout simplement de chauffeurs de camion. Une situation qui est aggravée encore davantage par la guerre en Ukraine. À cela s'ajoute la dépendance vis-à-vis du marché asiatique et du transport par conteneurs qui y est étroitement lié. Le manque de conteneurs disponibles dans le transport maritime freine les secteurs de la production, de la transformation et du commerce. Il en résulte des frais de transport élevés et de longs délais d'attente pour les produits de base et les matières premières dont le besoin est urgent.

It effects round 150 lorries with material deliveries trying to reach Häcker every day. The following examples illustrate the annual purchasing situation.
Chaque jour, Häcker reçoit environ 150 camions de livraison de matériel. Les exemples suivants illustrent les dimensions annuelles des achats.

Aluminium profiles
corresponds to the distance from **Rödinghausen to Milan**
Les profilés en aluminium
représentent le trajet de **Rödinghausen à Milan**

Bases
is the equivalent to the weight of **50,000 E-bikes**
Le socle
représente le poids de **50 000 vélos électriques**

Cardboard
is the equivalent to the weight of **563 lorry tractor units**
Le carton
représente le poids de **563 tracteurs routiers**

Worktops
is the equivalent to the size of **100 football pitches**
Les plans de travail
représentent **100 terrains de football**

Handles
is the equivalent to the weight of **715 cars**
Les poignées
représentent le poids de **715 voitures**

Drawer systems
is the equivalent to the weight of **285,000 dishwashers**
Les systèmes de tiroirs
représentent le poids de **285 000 lave-vaisselle**



Stefan Möller,
Sales Director
Directeur commercial



Daniel Vahlbusch,
Head of Strategic Acquisitions
Responsable des achats stratégiques



Christiane Döll,
Team Leader, Wood Material
Responsable de l'équipe des achats de matériaux en bois

COMPETITION FOR RESOURCES

Electronic components such as microchips and LEDs are almost exclusively manufactured in Asia. This has direct consequences for the availability of built-in electrical appliances, and therefore on the delivery times for fully equipped kitchens. "The supply situation is volatile but stable," says Stefan Möller, Sales Director. "We are getting the materials organised. There are however certain components, such as electronics, that are becoming increasingly difficult to source."

There are other hikes in prices caused by a global shortage of chips, metal part bottlenecks and functional elements and skyrocketing wood prices, as well as global transportation logistics that have come to a standstill due to the pandemic. On the one hand, there is the construction boom in the USA and China, which has had a direct impact on the price development and the availability of wood-based materials.



"The principle of supply and demand still applies, albeit in completely different dimensions."

STEFAN MÖLLER

LA CONCURRENCE POUR LES RESSOURCES

Les composants électroniques comme les microprocesseurs et les LED sont presque exclusivement produits en Asie. Cela a des conséquences directes sur la disponibilité des appareils électriques encastrables, et donc sur les délais de livraison de cuisines entièrement équipées. « La situation de l'approvisionnement est volatile, mais stable », remarque Stefan Möller, directeur commercial. « Nous recevons les matériaux de manière organisée. Mais il y a certains composants, comme les composants électroniques, qui sont de plus en plus difficiles à obtenir. »

Pénurie mondiale de puces, difficultés d'approvisionnement en pièces métalliques et en éléments fonctionnels, explosion des prix du bois : outre la logistique de transport mondiale qui s'enlise en raison de la pandémie, il existe d'autres facteurs de hausse des prix. Il y a d'abord le boom de la construction aux États-Unis et en Chine, qui a un impact direct sur l'évolution des prix et la disponibilité des matériaux en bois.

« Le principe de l'offre et de la demande s'applique toujours, mais dans des dimensions totalement différentes. »

STEFAN MÖLLER



The supply assurance in spite of the pressure on prices: The impressive high-bay warehouse remains well stocked. Sécurité d'approvisionnement malgré la pression sur les prix : l'impressionnant entrepôt à hauts rayonnages est (encore) bien rempli.

CONTINUITY FOR CHANGE

The drastically changing framework conditions mean a considerable effort is being made for Häcker's material purchasing, at all levels and for everyone involved.

Level 1: Christiane Döll Team Leader. Wood Material Purchasing, claims: "The price for wood is currently being renegotiated virtually every week. Twice a year was considered the norm prior to the pandemic".

Level 2: Department manager Daniel Vahlbusch is relying on intensive contact maintenance and excellent supplier relationships on a strategic level. "One of the reasons why we've made it through the past few months so well is because we have maintained an active exchange with our supplier network and been able to offer a certain level of security as a reliable trading partner."

Level 3: Managing Director Stefan Möller has placed genuine trust in the real personal commitment of his employees. "As a team, the three of us are like cogs in a wheel. For the translation to work well, everyone is ultimately dependent on each other," says Stefan Möller, who is looking ahead and feels optimistic.

"We are continuing to go full throttle with our modular product strategy although the situation is currently unpredictable. We are continuing to invest in our factories, in sustainable quality "Made in Germany" and will continue to offer a top of the range product in the future."

"We can guarantee a reliable security of supply as things stand."

DANIEL VAHLBUSCH

LA CONTINUITÉ DANS LE CHANGEMENT

Le cadre qui change radicalement représente un effort considérable pour l'achat de matériel de Häcker, à tous les niveaux et pour toutes les personnes concernées.

Niveau 1 : Christiane Döll, responsable de l'équipe des achats de matériaux en bois, rapporte : « Le prix du bois est actuellement renégocié presque chaque semaine. Avant la pandémie, un rythme de deux fois par an était considéré comme normal. »

Niveau 2 : Au niveau stratégique, le chef de département Daniel Vahlbusch mise sur un entretien intensif des contacts et d'excellentes relations avec les fournisseurs. « Si nous avons si bien traversé les derniers mois, c'est aussi parce que nous entretenons des échanges actifs avec notre réseau de fournisseurs et qu'en tant que partenaire commercial fiable, nous offrons une certaine sécurité. »

« Bien que la situation soit actuellement difficilement prévisible, nous continuons à mettre les bouchées doubles en ce qui concerne notre stratégie de produits modulaires. Nous continuons à investir dans nos usines, dans une qualité durable «Made in Germany» et nous continuerons à proposer un produit d'excellence. »

Niveau 3 : Le directeur Stefan Möller fait confiance au grand engagement personnel de ses collaborateurs. « En tant qu'équipe, nous sommes tous les trois comme un engrenage. Pour que la transmission fonctionne bien, nous dépendons tous les uns des autres », déclare Stefan Möller avec optimisme.

« Actuellement, nous pouvons garantir une sécurité d'approvisionnement fiable. »

DANIEL VAHLBUSCH



Handleless kitchens account for 30 percent of production. Aluminium profiles are also required here as well as wood-based materials. Les cuisines sans poignées représentent 30 % de la production. Outre les matériaux en bois, des profilés en aluminium sont également nécessaires.

STYLING

DREAM KITCHENS WITH A NEW LOOK

The inspiring kitchen worlds of the Häcker in-house exhibition ensured real enthusiasm which extended far beyond national boundaries. Häcker stylist Sandra Barmeier made her way to Friesland in the Netherlands to take part in a photo shoot in the Keukencentrum Marssum, in order to show off ~~even better~~ well-decorated kitchens with minute details.



Her mission: Styling the selected photo kitchens.
The result: impressively presented dream kitchens.

STYLISME

DES CUISINES DE RÊVE DANS UN NOUVEAU LOOK

Les univers de cuisine inspirants de l'exposition interne Häcker suscitent un grand enthousiasme bien au-delà des frontières nationales. À l'occasion d'une séance photo au Keukencentrum Marssum, la styliste Häcker Sandra Barmeier s'est rendue dans la province de Frise pour mettre en valeur des cuisines déjà bien décorées, grâce à de petits détails.

Sa mission : styliser les cuisines photos sélectionnées.
Le résultat : des cuisines de rêve mises en valeur de manière spectaculaire.



Häcker Styling Expert **Sandra Barmeier**
Sandra Barmeier experte en style chez Häcker

KEUKENCENTRUM MARSSUM

Hegedyk 3
9034 XC Marsum
The Netherlands / Pays-Bas
www.keukencentrum-marssum.nl



BEFORE AVANT

Objective: To further reinforce the transparent and modern style of the kitchen.

Warm colours and small, visual groupings are intended to create tidy and comfortable home surroundings.

Objectif : renforcer encore plus nettement le style clair et moderne de la cuisine.

Des couleurs chaudes et des petits regroupements optiques doivent créer un espace de vie ordonné et agréable.



AFTER APRÈS

Contrasting elements give the kitchen lively cosy surroundings. The modern vases in organic form are really trendy and stylishly support the modern look.

Les points de contraste apportent de la vie et du confort à la cuisine. Les vases modernes de forme organique sont en plein dans la tendance et s'accordent parfaitement au look moderne.

"The use of modern, organic shapes gives the kitchen greater style."

SANDRA BARMEIER
STYLING EXPERT

« L'utilisation de formes modernes et organiques donne plus de style à la cuisine. »

SANDRA BARMEIER
EXPERTE EN STYLE



BEFORE
AVANT

Objective: To highlight the welcoming surroundings while maintaining a consistent style. Individual features should be implemented by adopting unusual eye-catchers.

Objectif : Mettre en valeur l'environnement accueillant, tout en conservant un style uniforme. L'utilisation d'éléments accrocheurs qui sortent de l'ordinaire doit permettre de mettre l'accent sur des aspects individuels.



AFTER
APRÈS

Copper and black elements are real eye-catchers and form a nice contrast to the green of the kitchen. The stool invites you to linger, while selected accessories create a warm, cosy atmosphere.

Les éléments en cuivre et en noir attirent le regard et forment un beau contraste avec le vert de la cuisine. Le tabouret invite à la détente, tandis que les accessoires choisis créent une atmosphère chaleureuse et agréable.

"Copper and black always create a pleasant colour contrast with green."

SANDRA BARMEIER
STYLING EXPERT

« Le cuivre et le noir forment toujours un beau contraste de couleur avec le vert. »

SANDRA BARMEIER
EXPERTE EN STYLE

"As an eye-catcher, the typographic decorative element sets a modern trend."

SANDRA BARMEIER
STYLING EXPERT

« L'élément de décoration typographique attire le regard et apporte une touche de modernité. »

SANDRA BARMEIER
EXPERTE EN STYLE



BEFORE
AVANT

Objective: A little extra colour, please. Appealing and inspiring details are intended to ensure that little extra comfort can be felt. The free wall offers additional space for individual and decorative design.

Objectif : Un peu plus de couleur, s'il vous plaît. Des détails attrayants et inspirants doivent permettre de mettre encore plus l'accent sur le confort. Le mur libre offre un espace supplémentaire pour un aménagement individuel et décoratif.



AFTER
APRÈS

The seating area, which is already in place, is particularly inviting, whereas the plant, footstool and the rug transform the neutral wall into a cosy living area. The wooden boards set warm tones as a contrast to the black saucepan and framed wording.

Le coin salon déjà couvert est particulièrement accueillant, tandis que la plante, le tabouret et le tapis transforment le mur neutre en un espace de vie confortable. Les planches en bois apportent des accents chaleureux qui contrastent avec la casserole noire et le texte encadré.

THE TRENDS FROM TODAY THROUGH TO TOMORROW

DÉFINIR AUJOURD'HUI LES TENDANCES DE DEMAIN

Suitable trendsetters*: Michael Dittberner (2nd from right) and his product managers* Jürgen Rabe (L), Stephanie Willmann (2nd from left) and Jana Schäfer (r.).
Des créateur.tice.s de tendances durables : Michael Dittberner (2e à partir de la droite) et ses chef.fe.s de produits Jürgen Rabe (à gauche), Stephanie Willmann (2e à partir de la gauche) et Jana Schäfer (à droite).



The future is the product of our decisions, and of that we are convinced. This is why we have made it our objective to provide the best possible basis for good decisions made by Häcker. Michael Dittberner has been with Häcker for 33 years and oversees both product development and product management. He and his team ensure that trends are put into practice on a daily basis.

KEEPING UP TO SPEED

His area of responsibility includes taking a very close look at the world around us and frequently changing perspectives: "The ultimate objective is to combine the wishes of our clients with the values of our corporate philosophy." He and his team visit trade fairs in order to achieve this, and immerse themselves in topics such as architecture and design and study specialist literature as well as the global media. This is so that they can address a topic, work on it and position it in such a way that it achieves great results, close internal coordination, cost considerations, available technology, the purchasing situation, the feasibility of production and management. "All of this requires a truly great team and good networking," says Michael Dittberner.

"We always have our eye on the ball. We have the right feeling for important issues and are in the fortunate position of being able to implement them carefully." This is made possible by a family owner and management team that intensively supports the topic of products and sets new objectives when it comes to making decisions.

SUSTAINABILITY AS A MEGATREND

The topic of sustainability is all-embracing and all-encompassing. As a member of the Zukunftsinstitut Frankfurt, Häcker identified early on how important it is to make responsible use of resources. "This means not only revolution, but also evolution," says Michael Dittberner.

Häcker is one of the most innovative and forward-thinking companies in the industry due to its corporate vision and corporate philosophy. "Our task as an industrial business must be to promote sustainability. This also means providing impetus, acting proactively and not merely complying with regulations," argues Michael Dittberner.

L'avenir est le produit de nos décisions, nous en sommes convaincus. C'est pourquoi nous nous sommes donné pour mission de fournir avec Häcker la meilleure base possible pour prendre de bonnes décisions. Michael Dittberner travaille depuis 33 ans chez Häcker et dirige le développement des produits ainsi que la gestion des produits. Chaque jour, il veille avec son équipe à mettre les tendances en pratique.

DANS L'AIR DU TEMPS

Son rôle consiste à observer attentivement le monde qui nous entoure, en changeant souvent de perspective : « L'objectif premier est de concilier les souhaits de notre clientèle avec les valeurs de notre philosophie d'entreprise ». Pour ce faire, lui et son équipe visitent des salons spécialisés, se plongent dans des thèmes tels que l'architecture et le design et étudient la littérature spécialisée tout comme le monde des médias. Pour pouvoir aborder un sujet, le traiter et le positionner de manière à ce qu'il atteigne une certaine taille, il faut une concertation étroite en interne, une évaluation des coûts, des technologies disponibles, la situation des achats, la faisabilité de la fabrication et la gestion de la qualité. « Tout cela suppose une excellente équipe et un bon réseau », explique Michael Dittberner.

« Nous sommes toujours dans l'air du temps. Pour cela, nous avons le bon flair pour les thèmes importants et nous pouvons les mettre en œuvre avec soin ». Cela est rendu possible grâce à la famille propriétaire et une direction qui suit de près le thème du produit et qui donne de nouvelles impulsions lors de la prise de décision.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, UNE MÉGATENDANCE

Le développement durable est un thème transversal et global. En tant que membre du Zukunftsinstitut de Francfort, Häcker a reconnu très tôt l'importance d'une gestion responsable des ressources. « Cela ne signifie pas seulement une révolution, mais aussi une évolution », déclare Michael Dittberner.

Avec sa vision et sa philosophie d'entreprise, Häcker fait partie des entreprises du secteur qui sont innovantes et tournées vers l'avenir. « En tant qu'entreprise industrielle, notre mission doit être de faire progresser le développement durable. Cela signifie également donner des impulsions, agir activement et ne pas se contenter d'appliquer les règlements », argumente Michael Dittberner.

QUAND APPRENDRE DEVIENT UNE EXPÉRIENCE

WHERE LEARNING BECOMES AN EXPERIENCE

The kitchen theme is exciting, emotional and technical. Häcker opened its new large Häcker campus in 2019 to ensure the various demands and the need for well-trained members of staff. It provided a genuinely special further education opportunity and training platform for all Häcker clients and employees. In the last year, over 3,000 participants have been trained in over 180 training courses at the Rödinghausen campus, all of which are in strict compliance with all hygiene regulations. 16 professional employees support the kitchen trade with Yvonne Vogler as manager.

THE ONLINE CAMPUS: INNOVATIVE & INTERACTIVE

Campus Online offers a rapid and entertaining option. From assembly to sales. From e-learning to web seminars to live online training, ~~and here~~ you can select



precisely the area in which support is currently required. Important topics in individual product lines are brought to the forefront in 15 to 35 minute videos in the "WOK - World of Kitchen", which is a series of the in-house CampusTube channel. "With the Häcker Campus Online we are able to react both quickly and with ease. And the World of Kitchen is already available in seven languages," as Yvonne Vogler happily admits to because we want to fulfill as many wishes as possible.

FOR EVERYONE AND AT ANY TIME

The fun factor is always there, and any knowledge should ultimately stick. The campus web seminars take place live. This is important because it is the only way to ask questions and get answers directly.

Several participants can interact with the trainers together by doing so. It is independent of any location and yet is held simultaneously.

It is different with e-learning. The participants pick these up individually and can be used flexibly in terms of time and location as they so wish. The multilingual online offer is particularly attractive for international clients, because it can be used conveniently and without the need for any travelling. There are of course still some parallels the popular face-to-face training sessions at the Rödinghausen campus. A training session in Rödinghausen offers an enjoyable time with plenty to do. Above all, it is one thing: great fun!

Click here to view the campus online:
<https://en.kitchengermanmade.online/>

Le thème de la cuisine est passionnant, émotionnel et technique. Afin de garantir les exigences les plus diverses et le besoin d'un personnel parfaitement formé, Häcker a ouvert en 2019 son nouveau grand Campus Häcker. Une possibilité de formation continue unique et une plateforme de formation pour tous les client.e.s et collaborateur.trice.s de Häcker. Ainsi, l'année dernière, dans le respect le plus strict de toutes les règles d'hygiène, plus de 180 formations ont permis de former plus de 3 000 participant.e.s sur le campus de Rödinghausen. Avec Yvonne Vogler comme directrice, 16 collaborateur.trice.s professionnel.le.s apportent leur soutien au commerce spécialisé dans les cuisines.

LE CAMPUS EN LIGNE : INNOVANT ET INTERACTIF

Le campus en ligne offre une possibilité rapide et divertissante. Du montage à la vente. De l'e-learning aux formations en

ligne en direct en passant par les webinaires, il est possible de choisir exactement le domaine dans lequel on a besoin d'aide. Dans le « WOK - World of Kitchen », une série de vidéos de 15 à 35 minutes diffusées sur la chaîne CampusTube de l'entreprise, les thèmes importants des différentes gammes de produits sont présentés de manière concise. « Grâce au campus en ligne de Häcker, nous sommes en mesure de réagir rapidement et facilement. Et comme nous voulons répondre au plus grand nombre de souhaits possible, le World of Kitchen est déjà disponible en sept langues », se réjouit Yvonne Vogler.

POUR TOUS ET À TOUT MOMENT

Si le facteur plaisir est présent, les connaissances resteront en mémoire. Les webinaires Campus se déroulent en direct. C'est important, car c'est le seul moyen de poser des questions et d'y répondre directement.

De cette manière, plusieurs participant.e.s peuvent interagir avec les formateur.trices. Quel que soit le lieu, mais en même temps. Il en va autrement des formations en ligne. Celles-ci vont chercher les participant.e.s de manière totalement individuelle et peuvent être utilisées à leur guise, quelle que soient l'heure et le lieu. L'offre en ligne multilingue est particulièrement attrayante pour la clientèle internationale, car elle peut être utilisée confortablement et sans frais de déplacement.

En parallèle, les formations en présentiel, très appréciées, continueront bien entendu d'être dispensées sur le campus de Rödinghausen. Une formation à Rödinghausen est un moment très agréable avec beaucoup d'activités. Mais surtout, qu'est-ce qu'on s'amuse !

Pour accéder au Campus en ligne :
<https://fr.kitchengermanmade.online/>



TIP: Discover informative details about kitchen planning and assembly at the „CampusTube“

CONSEIL : Découvrez des spots informatifs sur la planification et le montage de cuisines sur « CampusTube ».





A VISIONARY WHO IS DRIVEN

Hasan Sekmann founded Fine Decor in Bielefeld in 2004, initially as an exclusive trading company for imported decorative foils. Driven by his far-sighted entrepreneurial spirit, he started development work on the recyclable PET lacquer laminate just one year after having founded the business.

VISIONNAIRE ET MOTEUR :

Hasan Sekmann a fondé Fine Decor en 2004 à Bielefeld, d'abord comme simple entreprise commerciale de films décoratifs d'importation. Poussé par son esprit d'entreprise avant-gardiste, il a commencé à développer le laminé laqué en PET recyclable un an seulement après la création de l'entreprise.

CONSERVATION RESOURCES USING RECYCLING

The Fine Decor company exclusively manufactures lacquered laminate products with a high proportion of recycled PET in the Westphalian town of Oelde. We wanted to find out more about this and went to visit the new Fine Decor plant. WORK in conversation with the managing directors Hasan Sekmann and Michael Titscher as well as the sales manager Nino Vom Hofe.

LA PRÉSERVATION DES RES- SOURCES GRÂCE AU RECYCLAGE

À Oelde, dans le land de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, l'entreprise Fine Decor fabrique exclusivement des produits en laminé laqué avec un pourcentage élevé de PET recyclé. Nous avons voulu en savoir plus à ce sujet et avons visité la nouvelle usine Fine Decor. WORK s'est entretenu avec les directeurs HASAN SEKMANN et MICHAEL TITSCHER ainsi qu'avec le directeur des ventes NINO VOM HOFE.



Nino vom Hofe
"The team breathes our sustainability claim in all processes." (left)
Michael Titscher
"Sustainability must not become a sham", says Managing Director Michael Titscher (to the right).

Nino vom Hofe
« L'équipe vit notre exigence de durabilité dans tous les processus. » (à gauche)
Michael Titscher
« La durabilité ne doit pas être un emballage trompeur » - Michael Titscher, directeur. (à droite)

Fine Decor is now one of the most important suppliers of lacquered laminate and decorative foils for the kitchen and furniture industry. He started out as a dealer. Mr. Sekmann, what made you switch over to the manufacturing division?

Hasan Sekmann: At the time of the natural disaster in Asia in 2011 (ed. the floods in Thailand), the idea of reducing my dependency on polyester films from the Far East had already entered my mind. At

the same time, I pursued the objective of establishing a product with the 100% "Made in Germany" seal of approval within the industry.

This means that they opted for a new material, PET as a fully recyclable product.

HS: We wanted to revolutionise the product and prove that it is technically feasible. It was important to work with the most state of the art technology in the areas of "coating" and "recycling material processing". We know today exactly how to produce a high-quality film made from a high proportion of recycled material.

Michael Titscher: It was the plan from the offset to provide the highest quality recycling products. Of course it always is easier to manufacture products made from new materials. And that is why we took this route.

Häcker Küchen, Horst Finkemeier was above all the person who recognised the enormous potential of PET lacquered laminate at an early stage and successfully introduced it back in 2014. How did the collaboration bear fruit?

HS: Well firstly, I would like to personally thank Häcker Küchen for the many years of showing trust and always having a good working relationship. The initial contact was made over a decade ago at the ZOW in Bad Salzuflen (ed. a supplier fair for the furniture industry and interior design) thanks to a visit made by Horst Finkemeier and Stefan Möller. **The initial exchange of ideas resulted in a successful development partnership.**

HS: Exactly how it was. Together with Mr. Michael Dittberner (note d. Head of Product Development & Product Management) and his team we constantly pushed new developments over a period of time. One of the greatest milestones is the development of our new "Recycle PET 3D Antifingerprint" surface.

Nino vom Hofe: One enormous advantage is the geographical proximity to Rödinghausen. This simplifies and accelerates the coordination process in a number of ways.

The recycled 3D product was introduced as part of the new concept130 product line, alongside the Roma and Ravenna leading programs. What makes the surface so unique?
NvH: Well on the one hand, it is 100% Made in Germany. On the other hand, the surface has a superb matt anti-fingerprint finish and is still drawable. This is another unique selling point. The slide impressively shows what is technically possible as of today.

From whom do you obtain the recycled PET for your production in Oelde?
NvH: It comes exclusively from GRS-certified companies (note d. Global Recycling Standard).

MT: This is a hugely important element! Otherwise it would have an impact on our sustainability concept.

Recycled products are an important sales argument for sales to end customers. How do you view this trend in terms of sustainability?
MT: Recycling is obviously a strong selling point. This is clearly reflected in how it is advertised. Companies from all sectors are reacting to this trend and want to offer recycled products, while we encounter recycled products in all areas of everyday life.

So is it more difficult to get recycled material than new material?
MT: Recycled material is becoming a rare commodity. It is more expensive than new material. It does make sense nevertheless not to continue using petroleum to produce new PET. The material however must come from a transparent recycling and trading chain that ensures ecological and fair conditions of origin.

Would you also manufacture without recycled PET for cost reasons?
NvH: No. It is our goal to work exclusively with recycled material. How high the recycled content is, is dependent on the client.

HS: No film will ever leave our factory made from pure virgin material. (editor's note: non-recycled PET). The factory was founded on this principle. This is why the production site has its own recycling department.

Creating something new out of the old, the consistent implementation of your sustainability concept is a real role model. Thank you very much for your time!

"Sustainability and the environment also form part of the school curriculum just like languages and maths do."

MICHAEL TITSCHER,
MANAGING DIRECTOR

« La durabilité et l’environnement font partie de la formation scolaire au même titre que les langues et les mathématiques. »

MICHAEL TITSCHER,
DIRECTEUR

WHAT IS LAQUERED LAMINATE?

Strictly speaking, the term "lacquered laminate" is a made-up phrase. It is named after a film made from the thermoplastic material polyethylene terephthalate (PET). The lacquered laminate from Fine Decor used for our Häcker kitchens meets all REACH requirements and was awarded the Golden M by the German Quality Association for Furniture (DGM).

QU’EST-CE QUE LE LAMINÉ LAQUÉ ?

Le terme « laminé laqué » est en fait un mot inventé. Il désigne un film fabriqué à partir d’une matière thermoplastique, le polyéthylène téréphtalate (PET). Le laminé laqué de Fine Decor utilisé pour nos cuisines Häcker répond à toutes les exigences REACH et a été récompensé par le M d’or de la Communauté allemande de qualité des meubles (DGM).

Fine Decor est aujourd’hui considéré comme l’un des principaux fournisseurs de laminés laqués et de films décoratifs pour le secteur de la cuisine et de l’ameublement. Vous avez commencé comme commerçant. Monsieur Sekmann, qu’est-ce qui vous a poussé à passer du côté des fabricants ?
Hasan Sekmann : À l’époque de la catastrophe naturelle de 2011 en Asie (ndlr : inondations en Thaïlande), l’idée de réduire la dépendance aux films polyester en provenance de l’Extrême-Orient avait déjà fait son chemin dans mon esprit. De la même façon, j’ai poursuivi l’objectif d’établir un produit 100 % « Made in Germany » au sein du secteur.

Pour ce faire, vous avez misé sur un nouveau matériau, le PET, qui est un produit entièrement recyclable.
HS : Nous voulions révolutionner le produit et prouver que c’était techniquement faisable. Pour cela, il était important de travailler avec les dernières technologies dans les domaines du revêtement et du traitement des matériaux recyclés. Aujourd’hui, nous savons exactement comment produire un film de haute qualité avec un pourcentage de recyclage élevé.

Michael Titsche : Dès le début, l’idée était de proposer des produits recyclés de la plus haute qualité. Bien sûr, il est toujours plus facile de fabriquer des produits avec de nouveaux matériaux. Et c’est ainsi que nous avons suivi cette voie.

Les cuisines Häcker, et surtout Horst Finkemeier, a reconnu très tôt l’énorme potentiel du laminé laqué en PET et l’a introduit avec succès dès 2014. Comment cette collaboration est-elle née ?
HS : Je tiens tout d’abord à remercier personnellement la société Häcker pour la confiance et la qualité de notre collaboration depuis des années. Le premier contact a eu lieu il y a plus de dix ans au salon ZOW de Bad Salzuflen (ndlr : salon de la sous-traitance pour l’industrie du meuble et l’aménagement intérieur), lors d’une visite de Horst Finkemeier et Stefan Möller.

L’échange d’idées initial a débouché sur un partenariat de développement fructueux.
HS : Exactement. Au fil du temps, avec M. Michael Dittberner (ndlr : directeur du développement des produits et de la gestion des produits) et son équipe, nous avons favorisé de nouveaux développements. L’une des plus grandes étapes est le développement de notre nouvelle surface « Recycle PET 3D Antifingerprint ».

Nino vom Hofe : La proximité géographique avec Rödinghausen est un énorme avantage. Cela simplifie et accélère les processus de concertation à bien des égards.

Le produit 3D recyclé a été introduit en tant qu’élément de la nouvelle gamme de produits concept130, avec les programmes de façades Roma et Ravenna. Qu’est-ce qui rend cette surface si unique ?
NvH : D’une part, elle est 100 % Made in Germany. D’autre part, la surface possède une finition super mate anti-traces de doigts tout en étant thermoformable. Il s’agit là d’une autre caractéristique unique. Ce film montre de manière impressionnante ce qui est techniquement possible aujourd’hui.

Qui vous fournit le PET recyclé pour votre production à Oelde ?
NvH : Nous nous fournissons exclusivement auprès d’entreprises certifiées GRS (ndlr : Global Recycling Standard).

MT : C’est un aspect très important ! Sinon, cela irait à l’encontre de notre idée de durabilité.

Pour la distribution auprès du client final, les produits recyclés sont un argument de vente important. Comment observez-vous cette tendance à la durabilité ?
MT : Le recyclage est indéniablement un argument de vente fort. Cela se reflète clairement dans la publicité. Les entreprises de tous les secteurs réagissent à cette tendance et souhaitent proposer des produits recyclés – nous trouvons des produits recyclés dans tous les domaines de la vie quotidienne.

Il est donc plus difficile de se procurer des matériaux recyclés que des matériaux neufs ?
MT : Le matériau recyclé devient une denrée rare. Plus cher que le matériau neuf. Pourtant, il est judicieux de ne pas utiliser sans cesse du pétrole pour fabriquer du PET neuf. Le matériau doit toutefois provenir d’une chaîne de valeur et de distribution transparente, garantissant des conditions de provenance écologiques et équitables.

Pour des raisons de coûts, produiriez-vous également sans PET recyclé ?
NvH : Non. Notre ambition est de toujours travailler avec des matériaux recyclés. Le pourcentage de recyclage dépendra des spécifications du client.

HS : Aucun film ne sortira de notre usine s’il est composé de matériau vierge pur (ndlr : PET non recyclé). C’est sur ce principe que l’usine a été créée. C’est pourquoi le site de production possède son propre département de recyclage.

Faire du neuf avec du vieux – la mise en œuvre cohérente de votre idée de durabilité a un caractère vraiment exemplaire. Merci beaucoup pour cet entretien !

EVERYTHING IN THE RIGHT PLACE AT THE RIGHT TIME

A number of individual steps are required before every Häcker kitchen is safe and ready on time before reaching the client. A well-established team of friendly and reliable drivers ensures that everything is in the right place at the right time.

TOUT AU BON ENDROIT, AU BON MOMENT

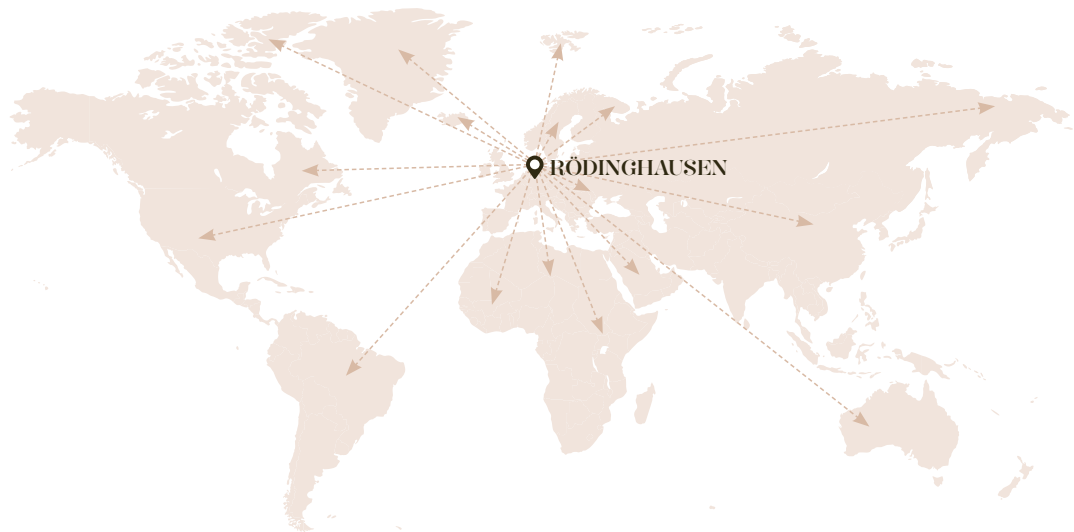
De nombreuses étapes sont nécessaires avant que chaque cuisine Häcker arrive à bon port et dans les temps chez le client. Une équipe bien établie de chauffeur.se.s aimables et fiables veille à ce que tout soit au bon endroit au bon moment.

They never shy away from a challenge. He not only completed his additional training as a business economist very successfully, but also did so part-time. These are attributes that are just as valuable as they are useful for their current area of application.

His day is littered with many meetings in a wide variety of areas. Arrangements with the production team, exchange with the plant management team and the care team, as well as tour planning and support team all form part of the daily routine. "No day is ever the same, but they always surprise me with new events," says Thorsten Joerend with a smile on his face.

Les défis ne lui font pas peur. Il a suivi une formation en gestion d'entreprise, non seulement avec un grand succès, mais aussi parallèlement à son travail. Des qualités qui sont aussi précieuses qu'utiles dans son domaine d'activité actuel.

Sa journée est ponctuée de nombreux rendez-vous de discussion dans les domaines les plus divers. Les concertations avec la production, les échanges avec la direction de l'usine et l'équipe dirigeante ainsi que la planification des tournées et l'encadrement font partie de la pratique quotidienne. « Toutes les journées sont différentes, mais elles me surprennent toujours par de nouveaux événements », se réjouit Thorsten Joerend.



THORSTEN JOEREND

Meeting Thorsten Joerend is like meeting a true Häcker veteran. Because in spite of being at the tender age of 43, he has long been one of the pillars of the company and is responsible for a team of around 360 employees

Avec Thorsten Joerend, nous rencontrons un véritable vétéran de Häcker. En effet, malgré son jeune âge de 43 ans, il compte depuis longtemps parmi les piliers de l'entreprise et est responsable d'une équipe d'environ 360 collaborateur.trice.s.

"The most important thing
is that the fleet is rolling."

THORSTEN JOEREND

« Le plus important, c'est que
le parc automobile roule ».

THORSTEN JOEREND

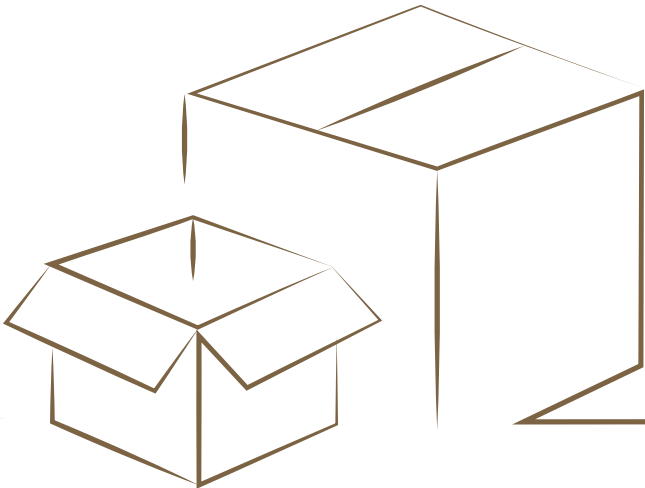


THE BIG THINGS WHICH ARE ALWAYS ON VIEW

When you know that Thorsten Joerend was listed as a passion-
ate and successful DFB arbitrator  long time, you can quickly
understand that communication skills, reaction speed and concen-
tration are simply running through his veins. He is responsible for all
H&M kitchen deliveries from the Rödinghausen location through-
out Europe.
"What is the best thing about my job? It's full of variety. I just like
making things happen." He spontaneously smiles and thinks of
some country-specific features that are important for planning
the trips. Whether it be people driving on the left in England or the
siesta in Spain.

TOUJOURS AVOIR UNE VUE D'ENSEMBLE

Quand on sait que Thorsten Joerend a longtemps été répertorié
comme arbitre passionné et performant de la Fédération allemande
de football, on comprend vite que la communication, la réactivité et
la concentration sont tout simplement dans son sang. Depuis le site
de Rödinghausen, il est responsable de l'ensemble des livraisons de
cuisines H&M dans toute l'Europe.
« Ce que j'aime le plus dans mon métier ? La grande diversité.
J'aime mon travail, tout simplement ». Il se souvient en souriant de
quelques particularités spécifiques à chaque pays, qui sont impor-
tantes pour la planification des tours. Par exemple, la conduite à
gauche en Angleterre ou la sieste en Espagne.



FLEXIBILITY IS PARAMOUNT

"The most important thing is that the fleet is rolling." Thorsten
Joerend is always approachable. 24 hours a day. There are also
changing on-call services during the weekend. "Our vehicles oper-
ate around the clock. We can't wait until the next morning to take
care of things should there be an issue overnight."
This example  s the special character and high standards of
H&M kitchen logistics very obvious. Manufacturing on commis-
sion means that every single kitchen is individually customised,
manufactured and, of course, is eagerly awaited by the client.

LA FLEXIBILITÉ EST UNE PRIORITÉ

« Le plus important, c'est que le parc automobile roule ». Thorsten
Joerend est toujours joignable. 24 heures sur 24. Même le week-
end, il y a des astreintes alternées. « Nos véhicules roulent 24
heures sur 24. Si un problème survient la nuit, nous ne pouvons
pas attendre le lendemain matin pour nous en occuper ». Cet exemple illustre très clairement le caractère unique et les
exigences élevées de la logistique des cuisines de H&M. La fabri-
cation en fonction des commandes signifie que chaque cuisine est
découpée individuellement pour les client.e.s, produite et bien sûr
attendue avec impatience.

WHAT, WHO, WHEN AND WHERE

Häcker has had a long and trusting  relationship with the majority of its clients. The sympathetic drivers are often the first port of call. They are helpful and reliable, dedicated and friendly. "Some clients even give us their warehouse keys," says logistics professional Thorsten Joerend. This is a real vote of confidence that shows that Häcker drivers are genuinely held in high regard. "Satisfied customers are the proof that we've done our job properly." 

Everything is based on this. This claim states that Häcker has established the "Häcker Cockpit" with a huge amount of success. A very special customer service, with which customers can use GPS to track exactly where their delivery is from the loading to the unloading stages. "It is a major benefit and at the same time provides good and transparent means for us to be able to report accurately," says Thorsten Joerend.

QUOI, QUI, QUAND ET OÙ

Häcker entretient avec la plupart de ses client.e.s une longue collaboration basée sur la confiance. Dans ce contexte, les chauffeur.se.s sympathiques sont souvent le visage vers l'extérieur. Serviabes et fiables, ils/elles sont engagé.e.s et aimables. « Certains client.e.s nous donnent même les clés de leur entrepôt », rapporte le professionnel de la logistique Thorsten Joerend. Une belle preuve de confiance qui montre que les chauffeur.se.s de Häcker sont vraiment apprécié.e.s. « Une clientèle satisfaite est la preuve que nous avons bien fait notre travail ».

Tout s'oriente dans ce sens. C'est avec cette exigence que Häcker a établi avec beaucoup de succès le « Cockpit Häcker ». Un service client très particulier qui permet aux client.e.s de suivre exactement par GPS où se trouve leur livraison, du chargement au déchargement. « Un grand avantage et en même temps un moyen efficace et transparent pour nous de pouvoir transmettre des informations précises », déclare Thorsten Joerend.



Thorsten Joerend and his dedicated team (here with driver Uwe Becker) ensure that the kitchens arrive at their destination having been well planned and reliably. Thorsten Joerend et son équipe engagée (ici avec le chauffeur Uwe Becker) veillent à ce que les cuisines soient parfaitement planifiées et arrivent sans faute à destination.

"Satisfied customers are proof that we've done our job properly."

THORSTEN JOEREND

« Une clientèle satisfaite est la preuve que nous avons bien fait notre travail ».

THORSTEN JOEREND



The experienced team: Thorsten Joerend at the daily briefing with tour manager Christine Schumnik and Heiko Jungemeier, the shipping team leader. Une équipe bien rodée : Thorsten Joerend lors du briefing quotidien avec Christine Schumnik, responsable des tournées, et Heiko Jungemeier, responsable d'équipe des expéditions.

THE RESPONSIBILITY FOR TOMORROW

The idea of sustainability is specifically in the forefront at Häcker. The digital delivery note is a prime example of how delivery data can be made available in digital format at any moment, while reducing paper consumption significantly at the same time. "We're talking about 13,000 delivery notes each day. If we digitise most of it, then we will already have saved a lot of paper."

In addition, to further reduce fuel and CO₂ emissions as part of Europe-wide supplies, even more transportation routes will be transferred from road to rail in the future. Fully loaded semi-trailers will be sent to the destination area by train for this very reason. "The pilot project was highly successful, so we have already ordered additional trailers for this reason."

Less is more

Another major project is filling Thorsten Joerend with genuine anticipation. The first Häcker long lorries will finally be in use by the end of the year. "It was a really intensive process, from the coordination with public authorities to the final approval of the route." The same number of goods can be transported in return with fewer trips in the future. This not only saves on fuel, but also reduces emissions that are harmful to the climate. "Häcker is a company that is willing to think along new lines and follow them through. Inclusive of support. And that just feels so good."

LA RESPONSABILITÉ POUR DEMAIN

La notion de durabilité est particulièrement importante chez Häcker. Le bon de livraison numérique est un bel exemple de la manière dont les données relatives à la livraison peuvent être mises à disposition en format numérique à tout moment, tout en réduisant considérablement la consommation de papier. « Nous parlons de 13 000 bons de livraison par jour. Si nous en numérisons la majeure partie, nous aurons déjà économisé une grande quantité de papier. »

De plus, afin de réduire encore plus la consommation de carburant et les émissions de CO₂, dans le cadre de la livraison à l'échelle européenne, davantage de trajets seront transférés de la route vers le rail. Pour ce faire, des semi-remorques entièrement chargées sont envoyées par train aux chauffeur.se.s dans le lieu de destination. « Le projet pilote a été un grand succès, si bien que nous avons déjà commandé des semi-remorques supplémentaires à cet effet. »

Moins, c'est mieux

Un autre grand projet remplit Thorsten Joerend d'une grande impatience. À la fin de l'année, les premiers méga-camions de Häcker seront enfin mis en service. « Le processus a été vraiment intensif, de la concertation avec les instances publiques à la validation finale de l'itinéraire. » Mais il sera possible de transporter le même nombre de marchandises avec moins de trajets. Cela permettra non seulement d'économiser du carburant, mais aussi de réduire les émissions nocives pour le climat. « Häcker est une entreprise qui est prête à penser à de nouvelles voies et à les suivre. Avec du soutien en prime. Et cela fait tout simplement du bien. »



HOMESTORY

VISITING AXEL HEITMANN
IN HIS KUECHE24 STUDIO
IN HERFORD.

INVITATION CHEZ AXEL
HEITMANN DANS SON STUDIO
KUECHE24 À HERFORD

DIGITAL AND WITH A HEART

Axel Heitmann, Managing Director of the Kueche24 studio,
warmly welcomed us not far from the centre of the Hanseatic city of Herford,
in between the Teutoburg Forest and the Wiehengebirge.
We became embroiled in a bright and friendly atmosphere right from the start.

NUMÉRIQUEMENT ET AVEC LE CŒUR

Non loin du centre de la ville hanséatique de Herford, entre la forêt de Teutoburg
et les monts des Wiehen, Axel Heitmann, gérant du studio Kueche24, nous accueille chaleureusement.
Dès le début, nous sommes enveloppés dans une atmosphère lumineuse et conviviale.



Mr. Heitmann used the lockdown in spring 2021 both intelligently and with foresight so that he could completely overhaul the studio measuring approximately 250 square meters. And the result was really positive.

The success story of Axel Heitmann is a prime example of courage and entrepreneurial spirit, because Kueche24 was founded back in 2003 from the idea of selling kitchens exclusively online. It was quite revolutionary at the time. Nowadays, e-commerce and online communication have long been established in all fields. Interested parties can view all of the equipment and materials on the Kueche24 website before making a visit. There are also helpful checklists, an online kitchen planner and support offered via WhatsApp.

"Times have changed," says Axel Heitmann. "Nobody could imagine buying a Kueche24 anywhere else than at home not that long ago." His kitchens today are located in ski areas as well as in Mallorca.

ALWAYS REMAIN IN CONTACT

"It is part of our philosophy that our customers only have one point of contact. From planning through to assembly." A telephone hotline has been set up so that they can be reached easily even when the studio is closed. And this concept does work. Satisfied and enthusiastic customers like to come back and actively recommend the studio.



"Our objective is to always be available for our clients."

AXEL HEITMANN

Important networking happens through events. For example, convivial cooking courses take place on a regular basis in the historic Elsbachhaus in Herford. Hobby cooks, gourmets or those who want to become one can meet here in cosy surroundings. For getting together, cooking, and simply for enjoying themselves. And of course, the kitchen of the cooking school also bears the signature of Kueche24. More cooking events are being planned for the near future at the Jivino Enoteca, a restaurant with a Mediterranean flair in the heart of Bielefeld.

CLIENT PROXIMITY IS THE BE ALL AND END ALL

Another special feature of Kueche24 for sure is the three-pillar strategy, which generates growth from the kitchen studio, the online shop and increasingly so from the contract business. A number of the kitchens planned by the Kueche24 team for instance can be found in facilities such as day-care centres and retirement homes.

What Axel Heitmann appreciates most about working with Häcker is the short distances, so that a consultation appointment can sometimes be spontaneously moved to the impressive Häcker in-house exhibition in Rödinghausen. A journey which becomes an experience. This is because the fascinating range of kitchens that are architecturally staged there leave a lasting impression on everyone. "Häcker's portfolio is also enormous and really does provide the perfect kitchen for all customer requirements," says Axel Heitmann.



Judicieux et prévoyant, M. Heitmann a profité du confinement du printemps 2021 pour revoir entièrement les quelque 250 m² du studio. Et le résultat est à la hauteur des attentes.

La success story d'Axel Heitmann est un bel exemple de courage et d'esprit d'entreprise : Kueche24 est né en 2003 de l'idée de vendre des cuisines exclusivement en ligne. À l'époque, c'était tout à fait révolutionnaire. Aujourd'hui, l'e-commerce et la communication en ligne sont déjà bien établis dans tous les domaines. Sur le site Internet de Kueche24, les personnes intéressées peuvent voir tous les appareils et matériaux avant de se rendre sur place. De plus, il y a des check-lists utiles, un planificateur de cuisine en ligne et une assistance proposée par WhatsApp.

« Les temps ont changé », affirme Axel Heitmann. « Avant, personne n'aurait pu imaginer acheter une Kueche24 ailleurs que dans sa ville ». Aujourd'hui, ses cuisines se trouvent aussi bien dans des stations de ski qu'à Majorque.

TOUJOURS RESTER EN CONTACT

« Notre philosophie consiste à ce que notre clientèle n'ait qu'une seule interlocutrice ou un seul interlocuteur. De la planification au montage. » Pour être facilement joignable même lorsque le studio est fermé, une hotline téléphonique a été spécialement mise en place. Et le concept fonctionne. Les client.e.s satisfait.e.s et enthousiastes reviennent volontiers et recommandent activement le studio à d'autres personnes.

Une grande partie du réseautage a lieu par le biais d'événements. Ainsi, des cours de cuisine conviviaux sont régulièrement organi-

« Notre objectif est d'être toujours disponible pour notre clientèle. »

AXEL HEITMANN

sés dans la maison historique Elsbachhaus à Herford. Des cuisiniers amateurs, des gourmets ou des personnes qui souhaitent le devenir se rencontrent dans une ambiance conviviale. Pour cuisiner, pour être ensemble et tout simplement pour savourer. Il va de soi que la cuisine de l'école de cuisine porte également la signature de Kueche24. Dans un futur proche, d'autres événements culinaires sont prévus au Jivino Enoteca, un restaurant à l'ambiance méditerranéenne situé au cœur de Bielefeld.

LA PROXIMITÉ AVEC LE CLIENT EST NOTRE ALPHA ET NOTRE OMÉGA

Une autre particularité de Kueche24 est sans aucun doute sa stratégie à trois piliers, qui génère de la croissance à partir du studio de cuisine, de la boutique en ligne et, de plus en plus, de l'activité de collectivités. Ainsi, de nombreuses cuisines conçues par l'équipe de Kueche24 se retrouvent dans des établissements tels que des crèches et des maisons de retraite.

Ce qu'Axel Heitmann apprécie le plus dans la collaboration avec Häcker, ce sont les courtes distances, de sorte qu'un rendez-vous de conseil peut être déplacé spontanément à Rödinghausen, dans l'impressionnante exposition interne de Häcker. Une simple visite devient une expérience à part entière. En effet, l'éventail fascinant des cuisines qui y sont mises en scène de manière architecturale laisse à chacun.e une impression durable. « De plus, le portefeuille de Häcker est immense et offre vraiment la cuisine parfaite pour tous les souhaits des client.e.s », explique Axel Heitmann.

FULL STEAM AHEAD TOWARDS EUTOPIA

The sun winks at us, the sky turns blue and the temperatures rises.
The summer makes you want to eat light cuisine. Preferably colourful, crunchy and fresh.

As genuine multi-talents, the Blaupunkt steamers support gentle preparation and conjure up healthy and enjoyable dishes in no time at all. Do you fancy some summer enjoyment with an exotic touch?
Then the following recipe is just the thing for you!

À TOUTE VAPEUR VERS LES DÉLICES

Le soleil nous fait des clins d’œil, le ciel est d’un bleu éclatant et les températures augmentent.
L’été nous donne envie d’une cuisine légère. De préférence colorée, croquante et fraîche.

Véritables multitalents, les fours vapeur de Blaupunkt favorisent une cuisson en douceur et permettent de concocter en un tour de main des plats sains et savoureux. Envie d’un plaisir estival avec une touche d’exotisme ? Alors la recette suivante est faite pour vous !



TERIYAKI SALMON WITH SESAME ON ASIAN VEGETABLES SAUMON TERIYAKI AU SÉSAME SUR SON LIT DE LÉGUMES ASIATIQUES

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

- 4 salmon fillets (150 g each)
- 1 yellow pepper
- 1 orange bell pepper
- 2 red peppers
- 1 red chilli pepper
- 3 spring onions
- 2 carrots
- 100 g sugar snap peas
- 50 g bamboo shoots
- 50 g bamboo strips
- Salt and pepper
- 6 tbsp. white sesame seeds

FOR THE TERIYAKI SAUCE

- Half a clove of garlic
- 1 small piece of ginger
- 1 tbsp. cooking oil
- 1 tbsp. sesame oil
- 50 g brown sugar
- 150 ml soy sauce
- 150 ml Mirin
- 50 ml Sake

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 4 filets de saumon (de 150 g chacun)
- 1 poivron jaune
- 1 poivron orange
- 2 poivrons rouges
- 1 piment rouge
- 3 oignons nouveaux
- 2 carottes
- 100 g de pois gourmands
- 50 g de pousses de bambou
- 50 g de lamelles de bambou
- Sel et poivre
- 6 cs. de graines de sésame blanc

POUR LA SAUCE TERIYAKI

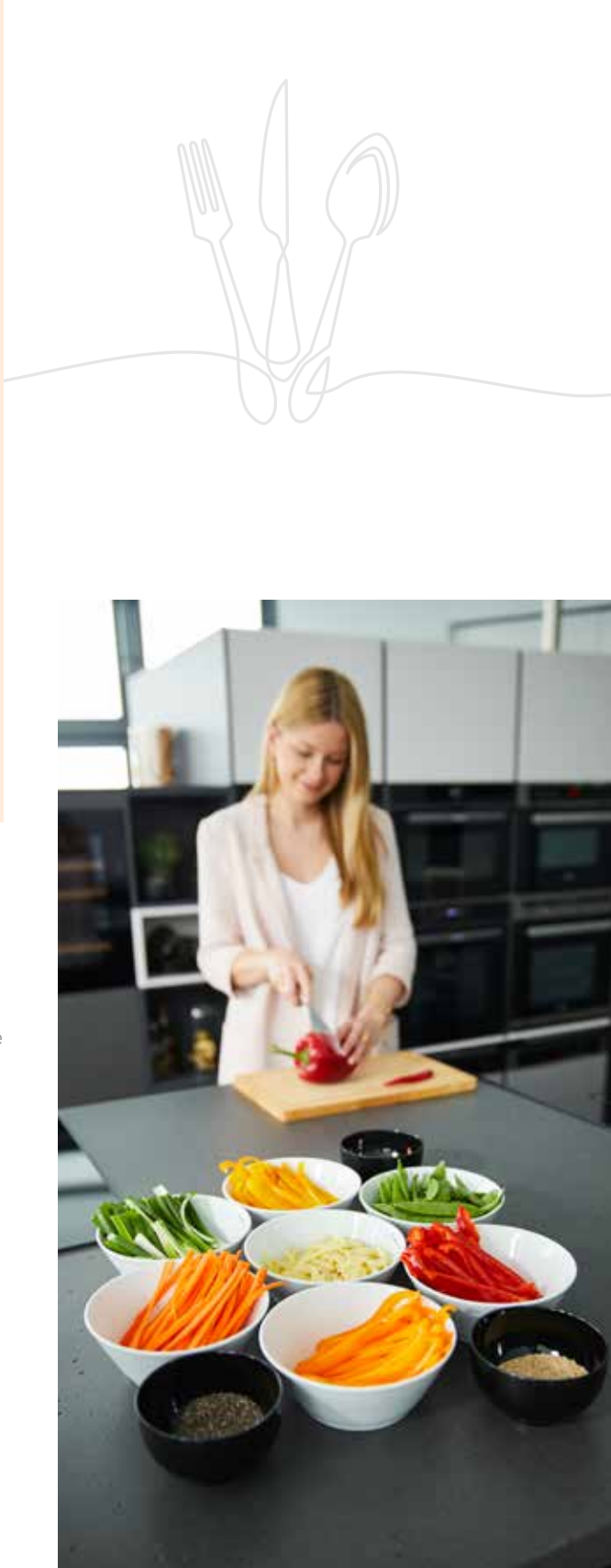
- 1 demi-gousse d’ail
- 1 petit morceau de gingembre
- 1 cs. d’huile de cuisson
- 1 cs. d’huile de sésame
- 50 g de sucre brun
- 150 ml de sauce soja
- 150 ml de mirin
- 50 ml de saké

PREPARATION

Let's get started with the teriyaki sauce. Firstly, heat the cooking oil and sesame oil in a saucepan and lightly sauté the ginger and garlic in it. Add the sugar and stir until melted. Finally, mix in the mirin (insider knowledge: a sweet rice wine), soy sauce and Sake and reduce to the desired consistency over a medium heat. Don't forget to stir, otherwise caramelised sugar lumps will start to form. Remove the ginger and garlic from the sauce and it's ready.

PRÉPARATION

Commençons par préparer la sauce teriyaki. Dans un premier temps, faire chauffer l'huile de cuisson et l'huile de sésame dans une casserole et y faire revenir légèrement le gingembre et l'ail. Ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Pour finir, ajouter le mirin (vin de riz sucré), la sauce soja et le saké et réduire à la consistance souhaitée à feu moyen. Ne pas oublier de remuer, sinon des morceaux de sucre caramélisés se forment. Retirer le gingembre et l'ail de la sauce, et c'est prêt.





A genuine all-rounder: The compact built-in combination 5C90S 8990 steamer from Blaupunkt is a steamer, an oven and a microwave all in one.
Véritable touche-à-tout : le four vapeur combiné compact encastrable 5C90S 8990 de Blaupunkt est à la fois un four vapeur, un four traditionnel et un four à micro-ondes.

"The combination steam cooker looks superb and is really simple to use."

AILEEN RÜCKWARTH
MANAGEMENT ASSISTANT

« Le four vapeur combiné est magnifique et son utilisation est un jeu d'enfant. »

AILEEN RÜCKWARTH
ASSISTANTE DE DIRECTION



A small device with a strong performance: As a compact oven, the 5C90S 8990 built-in combination steam cooker offers a total of 13 types of heating and a cooking space volume of 50 L. Petit appareil - grande performance : en tant que four compact, le four vapeur combiné encastrable 5C90S 8990 offre au total 13 modes de cuisson et un volume de 50 l d'espace de cuisson.

Let's continue with the salmon: Wash it once, pat it dry, remove any bones and then marinate it in a bowl (covered) with the finished sauce. The longer you leave it, the more intense the taste experience. But this should be for at least an hour.

And then there are the vegetables: Wash the carrots, peppers, spring onions and the chilli, clean them and cut them into fine strips. Sugar snap peas, bamboo strips and bamboo shoots also should be washed but remain whole. Place the vegetables (apart from the spring onions and bamboo shoots) one after the other in the steamer basket and season with salt and pepper.

Remove the salmon fillets from the marinade and place on top of the vegetables. Place them all together on the lowest level in the Blaupunkt steamer and steam for ten minutes, using the automatic program A01 (100 °C steam).

Add the spring onions and the bamboo shoots five minutes later. In the meantime, allow the marinade to reduce again in a small saucepan. Arrange the vegetables on the plate once the cooking time has been completed. Spread the cooked teriyaki sauce over the cooked salmon and then place it on the vegetables. Garnish with sesame seeds and then say: Bon appétit!



Lightweight and tasty: **Aileen Rückwarth**, assistant to the management team, is enthusiastic about the quick and easy preparation required with the Blaupunkt combi-steam cooker. Léger et délicieux : **Aileen Rückwarth**, assistante de direction, est ravie de la préparation rapide et simple avec le four-vapeur Blaupunkt Kombi.



WINE RECOMMENDATION FROM MARCUS LAGMÖLLER

The versatile aromas of the Asian dish are ideal for expressive strong, mature white wines such as Rieslings from the Moselle region.

WOULD YOU LIKE TO KNOW MORE? OUR RECIPES FOR YOU

Discover other delicious recipe ideas by visiting:
gb.blaupunkt-appliances.com/en/index.html



Passons maintenant à la préparation du saumon : le laver une fois, l'éponger, retirer les éventuelles arêtes, puis le faire mariner avec la sauce dans un plat (couvert). Plus vous le laissez mariner, plus l'expérience gustative sera intense. Il faut toutefois compter au moins une heure.

Viennent ensuite les légumes : rincer les carottes, les poivrons, les oignons nouveaux et le piment,

les nettoyer et les couper en fines lamelles. Laver également les pois gourmands, les lamelles de bambou et les pousses de bambou, mais les laisser entiers.

Déposer les légumes (à l'exception des oignons nouveaux et des pousses de bambou) les uns après les autres sur le cuit-vapeur et les assaisonner de sel et de poivre.

Retirer les filets de saumon de la marinade et les déposer sur les légumes. Placer l'ensemble au niveau le plus bas du four vapeur Blaupunkt et cuire à la vapeur pendant 10 minutes avec le programme automatique A01 (vapeur à 100°C).

Après 5 minutes, ajouter les oignons nouveaux et les pousses de bambou.

Dans le même temps, faire réduire encore un peu la marinade dans une petite casserole. À la fin du temps de cuisson, dresser les légumes sur l'assiette. Badigeonner le saumon cuit avec la sauce teriyaki réduite, puis le déposer sur les légumes. Décorer avec des graines de sésame. Bon appétit !

LA RECOMMANDATION DE VIN DE MARCUS LAGMÖLLER

Les arômes variés de ce plat asiatique se marient parfaitement avec des vins blancs expressifs et bien vieillis, comme les Rieslings de Moselle.

ENVIE DE DÉCOUVRIR PLUS DE RECETTES ?

Découvrez d'autres idées de recettes savoureuses sur www.blaupunkt-einbaugeraete.com/fr/index.html



FRITZ-HÖGER-
PREIS 2020

Winner
Gold



The Oberhausen administration building on the Altmarkt by the architects „Kuehn Malvezzi“ was awarded the gold Fritz Höger Prize for its energy efficiency. Le bâtiment administratif d'Oberhausen, situé sur l'Altmarkt et conçu par le cabinet d'architectes « Kuehn Malvezzi », a reçu la médaille d'or du prix Fritz-Höger pour son efficacité énergétique.

THE VISION OF THE FUTURE IS BECOMING A REALITY

How can we supply our cities with fresh fruit and vegetables in a manner which saves on resource and with as few emissions as possible? A promising answer to this unique hybrid building in the heart of the Ruhr area city of Oberhausen asks an important question for the future: building-integrated agriculture for local food production.

LA VISION DU FUTUR DEVIENT RÉALITÉ

Comment pouvons-nous approvisionner nos villes en fruits et légumes frais tout en préservant les ressources et en réduisant au maximum les émissions ? Un bâtiment hybride unique en son genre situé au cœur de la ville d'Oberhausen, dans la Ruhr, apporte une réponse prometteuse à cette importante question d'avenir : l'agriculture intégrée au bâtiment pour la production alimentaire locale.





A view of the greenhouse rooftop: Air conditioning is provided by waste heat generated from the job centre offices.
Vue de la serre sur le toit : la climatisation est assurée par la chaleur résiduelle des bureaux de l'agence pour l'emploi.

The fantastic combination of urban architecture and ecological agriculture, or what sounds like a sustainability-oriented vision of the future already exists in Oberhausen today. The Berlin architectural office "KUEHN MALVEZZI" implemented the new construction of an administration building on the Altmarkt in Oberhausen that brings such diverse functions as a job centre and a roof greenhouse above it under one roof, on which building-integrated agriculture has been practiced and researched. The architects also added a third element: a vertical garden that is open to the public and which closely connects the greenhouse at the same time, which itself is located high above the city.

A SMART CIRCULAR ECONOMY

The technical building integration of a greenhouse roof was only put into practice for the first time having previously only been as part of feasibility studies. The exhaust air from the office floors below is directed into the greenhouse, where waste heat and the CO₂ content are able to promote plant growth. The cultivated plants are irrigated with rainwater which has been collected and gray water from the sinks of the job centre, which is treated on site in the basement of the building. The planned annual production in the 1,100 square metre rooftop area is approximately 100,000 heads of lettuce, 200,000 pots of herbs and up to 500 kilograms of strawberries. A rich harvest has become possible thanks to the sophisticated circulatory system with practically zero external energy and water supplies.

Le merveilleux mariage de l'architecture urbaine et de l'agriculture écologique : ce qui sonne comme une vision d'avenir orientée vers la durabilité est déjà une réalité à Oberhausen. Sur l'Altmarkt d'Oberhausen, le cabinet d'architectes berlinois « KUEHN MALVEZZI » a réalisé la construction d'un nouveau bâtiment administratif qui réunit des fonctions aussi diverses qu'une agence pour l'emploi et, au-dessus, une serre sur toit où l'on pratique et étudie l'agriculture intégrée au bâtiment. En outre, les architectes ont ajouté un troisième élément : un jardin vertical accessible au public et qui relie étroitement la serre, située sur les hauteurs de la ville, à celle-ci.

UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE INTELLIGENTE

Jusqu'à présent uniquement étudiée dans le cadre d'études de faisabilité, l'intégration domotique d'une serre sur toit a été mise en pratique pour la première fois. Ainsi, l'air vicié des étages de bureaux situés en dessous est dirigé vers la serre, où la chaleur résiduelle et la teneur en CO₂ peuvent favoriser la croissance des plantes. L'arrosage des plantes cultivées se fait avec l'eau de pluie collectée ainsi qu'avec les eaux grises provenant des lavabos de l'agence pour l'emploi, qui sont traitées sur place dans la cave du bâtiment. La production annuelle prévue dans la serre sur toit de 1 100 mètres carrés est d'environ 100 000 têtes de salade, 200 000 petits pots d'herbes aromatiques et jusqu'à 500 kilos de fraises. Une récolte abondante qui, grâce à un système circulaire sophistiqué, ne nécessite pratiquement pas d'approvisionnement externe en énergie et en eau.

THE PROJECT: The administrative centre at Altmarkt Oberhausen, Germany

ORT:

ARCHITEKT: Kuehn Malvezzi in cooperation with Haas Architects (roof greenhouse) and Atelier le Balto (vertical garden)

BAUHERR: OGM – Oberhausener Gebäude-management GmbH

PROJET :

LIEU :

ARCHITECTE : KUEHN MALVEZZI en coopération avec Haas Architekten (serre sur toit) & Atelier le Balto (jardin vertical)

MAÎTRE D'OUVRAGE : OGM – Oberhausener Gebäude-management GmbH

A brick based foundation: The glass greenhouse is located on the roof of the job centre.

Des fondations en briques : la serre en verre se trouve sur le toit de l'agence pour l'emploi.

Three in one: The elements office building, the greenhouse and vertical garden are modularly related to each other in terms of their structure.

Trois en un : les éléments que sont l'immeuble de bureaux, la serre et le jardin vertical sont articulés de manière modulaire les uns par rapport aux autres.

Room for greenery: An open steel trellis forms the spatially tangible link between the job centre and the adjacent building.

De l'espace pour la verdure : un treillis ouvert en acier constitue le lien spatial concret entre l'agence pour l'emploi et le bâtiment voisin.



ADDITIONAL TIP

Experience the sustainable architectural concept as part of a guided tour.

BON À SAVOIR

Découvrez le concept d'architecture durable lors d'une visite guidée.



IT’S GOOD TO SEE YOU AGAIN!

The last two years have seen a number of things turn on their head due to the pandemic. Including planning and visiting trade fairs. We have the hustle and bustle of trade fairs and have really missed the personal gatherings with our clients. It is all the more gratifying that we have been able to attend two successful international trade fair shows we can look back on since the in-house exhibition.

QUEL BONHEUR DE VOUS REVOIR !

Ces deux dernières années, la pandémie a bouleversé bien des choses, et la planification et la visite des salons n’ont pas été épargnées. L’effervescence des salons et les rencontres en personne avec nos client.e.s nous ont vraiment manqué. Depuis les journées portes ouvertes, nous pouvons nous targuer d’avoir participé avec succès à deux salons internationaux.



ORLANDO HÄCKER MEETS KBIS

Häcker Küchen was able to make its first official appearance in the USA with real success. The KBIS - The Kitchen & Bath Industry Show - is the largest and the best known exhibition in the kitchen and bath sector in North America. 450 exhibitors met around 68,000 traders visited Orlando from February 8th to 10th, 2022.

KITCHEN.GERMAN.MADE

This was a good start to gain visibility with Häcker in America and to make valuable contacts for both Andreas Gommeringer, the Overseas Sales Director and his team. "We had exactly the right audience here to present our product," says Andreas Gommeringer, "because basically everything we exhibited here is completely new for the North American market."

It was therefore considered as a learning process to purchase kitchen cabinets and appliances separately. The presentation of the holistic kitchen experience and comprehensive complete packages was therefore very well received. The visitors could immerse themselves in the systemat product line with all of their senses. Häcker able to set new standards here, from the high-quality design body, to an attractive visible side concept, and to the impressive range of colours, right though to the excellent levels of adjustability and excellent technology. Something that Andreas Gommeringer specifically remembers is clearly the opening ceremony. A one and a half hour event of extra class. A phenomenal show with such high-profile stars as Earvin "Magic" Johnson. And it was not held on a Saturday evening, as might be the case in this country, but was at 9 am on a Tuesday morning.

The trade fair can finally be earmarked as a successful start for the Häcker Team in North America, including successful networking with a plenty of real character. And the next KBIS? This will be held in 2023 in Las Vegas, the city of superlative, planned.

ORLANDO HÄCKER MEETS KBIS

C’est avec un grand succès que Häcker a fait sa première apparition officielle aux États-Unis. Le KBIS – The Kitchen & Bath Industry Show – est le salon le plus important et le plus connu dans le domaine des cuisines et des salles de bains en Amérique du Nord. Du 8 au 10 février 2022, 450 exposant.e.s ont rencontré près de 68 000 visiteur.se.s professionnel.le.s à Orlando.

KITCHEN.GERMAN.MADE

Pour Andreas Gommeringer, Sales Director Overseas, et son équipe, c’était un bon début pour apporter de la visibilité à Häcker en Amérique et pour nouer des contacts précieux. « Nous avons exactement le bon public pour présenter notre produit », rapporte Andreas Gommeringer, « car en principe, tout ce que nous avons montré ici est complètement nouveau pour le marché nord-américain. »

En effet, il est normal d’acheter des armoires de cuisine et des appareils séparément. La présentation d’une expérience de cuisine globale et de packs complets a donc été très appréciée. Les visiteur.se.s ont pu se plonger avec tous leurs sens dans la gamme de produits systemat. Du corps design de haute qualité au choix de couleurs impressionnant, en passant par un concept de côté visible attractif, sans oublier l’excellente ergonomie et la technique exceptionnelle, Häcker a pu définir de nouveaux standards. Ce qui a particulièrement marqué Andreas Gommeringer, c’est sans aucun doute la cérémonie d’ouverture. Un événement hors du commun d’une heure et demie. Un spectacle géant avec des stars aussi prestigieuses qu’Earvin « Magic » Johnson. Et ce, non pas un samedi soir, comme cela pourrait être le cas dans notre pays, mais un mardi matin à 9 heures.

En conclusion, le salon peut être considéré comme un début réussi pour l’équipe Häcker Amérique du Nord, et a permis un très bon réseautage avec un caractère événementiel important. Et le prochain KBIS ? Il est prévu en 2023 à Las Vegas, la ville de tous les superlatifs.



PARIS ESPRITMEUBLES 2021

BONJOUR PARIS

Paris is always worth a visit. Especially when everybody is so delighted to see you again. It is after all the personal contact with customers and potential new business partners that makes a visit to the trade fair that little bit special. 

Häcker presented numerous, perfectly designed kitchens on 140 square meters at the Esprit Cuisine. The new concept130 product line shone for the first time as a major highlight. Häcker impressively demonstrated how advanced and trend-setting kitchen planning can be with its innovative kitchen system.

People were visibly impressed and showed great encouragement, as Häcker was able to welcome existing trading partners and also able to make many interesting new contacts. We are already looking forward to seeing you again in November 2022 given it was such a major success!



PARIS ESPRITMEUBLES 2021

BONJOUR PARIS

Paris vaut toujours le détour. D'autant plus quand tout est placé sous le signe des retrouvailles. Car en fin de compte, ce sont justement les contacts en personne avec les client.e.s et les éventuels nouveaux.elles partenaires commerciaux.ales qui font la différence lors d'une visite sur un salon.

Sur un peu plus de 140 m², Häcker a présenté au salon Esprit Cuisine de nombreuses cuisines parfaitement conçues. La nouvelle ligne de produits concept130 a été le véritable point fort. Avec ce concept de cuisine innovant, Häcker a montré de manière impressionnante à quel point la planification de la cuisine peut être progressiste et novatrice.

Häcker a pu saluer ses partenaires commerciaux.ales existant.e.s, visiblement impressionné.e.s et très enthousiastes, et nouer en outre de nombreux nouveaux contacts intéressants. Ce fut un franc succès et nous nous réjouissons déjà de vous revoir en novembre 2022 !



TRADE FAIR OUTLOOK EUROPE 2022 SALONS À VENIR EN EUROPE EN 2022



Häcker Küchen will of course be represented in both Milan and Paris in 2022. It is gratifying that the visitors this year were able to personally learn about exciting new products and become impressed with further developments.

Bien entendu, Häcker sera présent en 2022 aussi bien à Milan qu'à Paris. Cette année, les visiteur.se.s pourront se laisser convaincre en personne par des nouveautés passionnantes ainsi que par d'impressionnants progrès techniques.

I) **Eurocucina Mailand, Italy**
07. – 12.06.2022
www.salonemilano.it



II) **espritMeubles Paris, France**
19. – 22.11.2022
www.espritmeuble.com



PARIS

WORK & TRAVEL • TRAVAIL & VOYAGE

Barely any other city is able to combine history, art and romance as well as Paris does. The capital of France is one of the most popular metropolises in the world and it is as diverse as it is impressive. No wonder the Mona Lisa smiles so much, because after all, it has been the city of love since the end of the 18th century. It has been its home for centuries. 

Peu de villes sont capables d'allier autant l'histoire, l'art et le romantisme que Paris. La capitale de la France compte parmi les métropoles les plus appréciées au monde, et ses facettes sont aussi nombreuses qu'impressionnantes. Il n'est pas étonnant que la Joconde soit si souriante, puisque la ville de l'amour est sa maison depuis la fin du 18e siècle.



COULÉE VERTE RENÉ-DUMONT

The approximately 4.5 km long and world's first elevated park hiking trail begins close to the 'Place de la Bastille'. The former railway line leads over bridges with brick vaults, past watercourses, entwined archways, lush herb beds and bamboo groves.

Le premier sentier de promenade surélevé au monde, long de 4,5 kilomètres, commence près de la place de la Bastille. L'ancienne voie ferrée passe par des ponts aux voûtes de briques, des cours d'eau, des arches recouvertes de plantes, des parterres de plantes

www.promenade-plantee.org



QUARTIER LATIN

Wonderfully pulsating, lively and friendly. Picturesque alleys, imposing architecture, green oases, numerous bistros and small boutiques invite visitors from all over the world to take a stroll and linger around.

Magnifiquement palpitant, vivant et convivial. Des ruelles pittoresques, une architecture imposante, des oasis de verdure, de nombreux bistros et petites boutiques invitent les visiteurs du monde entier à flâner et à s'attarder.

de.parisinfo.com



MARCHÉ DES ENFANTS ROUGE

The oldest culinary market in Paris is a perfect tip for the insider. It has retained its genuine authenticity to this day ever since it was built by King Louis XIII in 1615. Whether fresh fruit and vegetables or numerous international specialties, the range is as diverse as it is colourful.

Le plus ancien marché culinaire de Paris est un véritable trésor caché. Construit dès 1615 par le roi Louis XIII, il a conservé toute son authenticité. Qu'il s'agisse de fruits et légumes frais ou de nombreuses spécialités internationales, l'offre est aussi variée que colorée.

www.paris.fr/marches

ATTRACTIVE STORAGE SPACE WITH THE WOW EFFECT

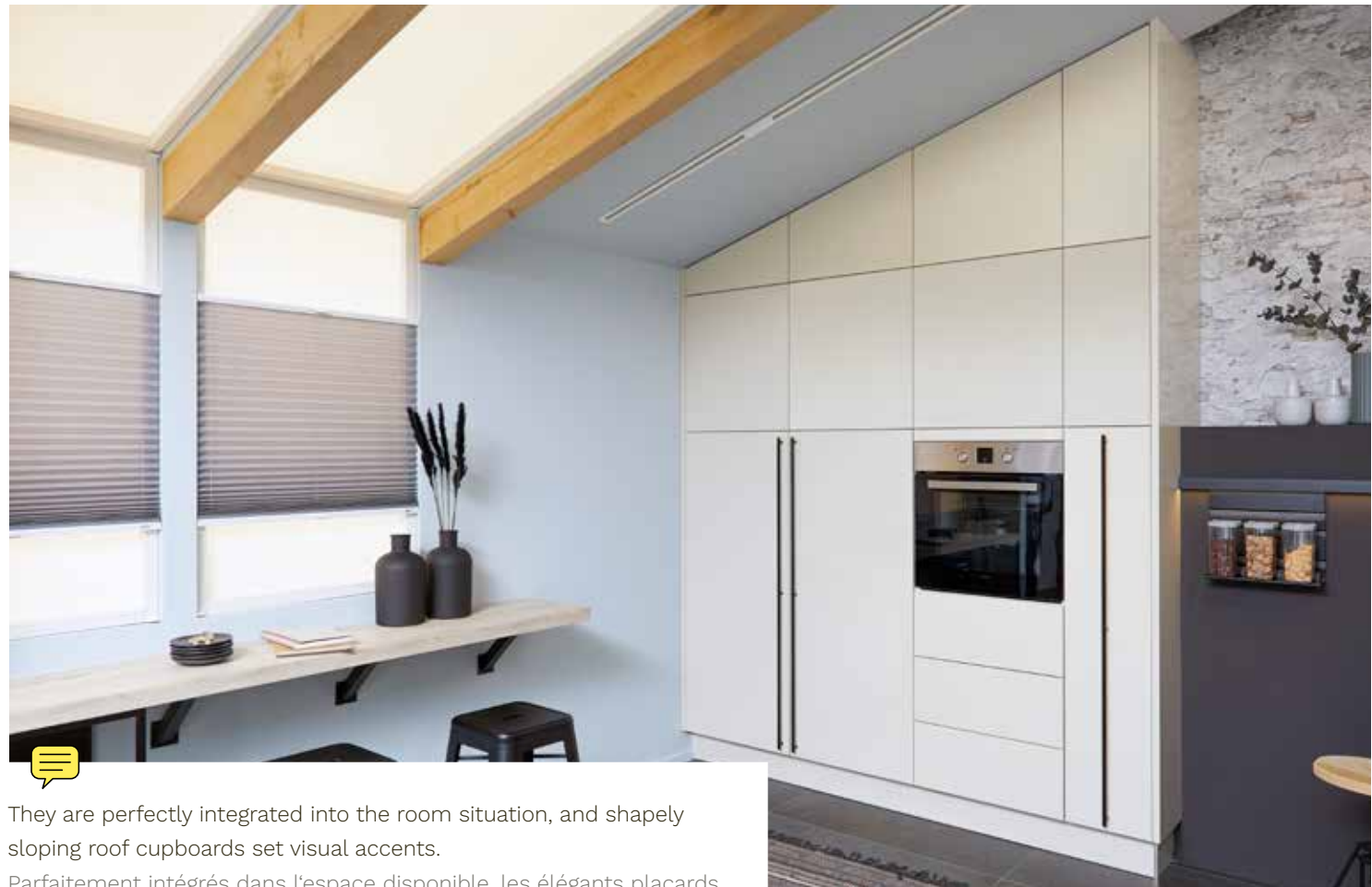
Housing is a scarce and precious commodity. It is a genuine challenge to make the best possible use of every nook and cranny in tightly enclosed spaces.

The well thought-out shelving and cupboard solutions from Häcker provide a clever and economical solution. These allow you to transform nooks and crannies into amazingly beautiful eye-catchers with superb practical benefits.

UN ESPACE DE RANGEMENT ATTRAYANT QUI FAIT SENSATION

L’espace de vie est un bien rare et précieux. Dans les espaces restreints, exploiter au mieux chaquecoin et chaque recoin est un défi particulier.

Les solutions d’étagères et d’armoires bien pensées de Häcker offrent un choix intelligent et économique. Elles vous permettent de transformer les coins et les angles en espaces très pratiques et esthétiques.



They are perfectly integrated into the room situation, and shapely sloping roof cupboards set visual accents.

Parfaitement intégrés dans l’espace disponible, les élégants placards sous pente apportent une touche esthétique supplémentaire.



Convenience and easy to use: The fully swing-out Le Mans revolving shelves allow convenient access to 90° corner cabinets.

Ergonomiques et faciles à utiliser : les plateaux LeMans, entièrement pivotants, permettent un accès confortable dans les meubles d’angle à 90°.



Storage space at the press of a button: With the Qanto it “disappears” as if by magic.

Un espace de rangement à la simple pression d’un bouton : c’est possible avec Qanto.



The diagonal tandem pantry drawer provides clever additional space when every centimetre counts in the tightest of areas.

Lorsque chaque centimètre compte dans un espace restreint, le tiroir à provisions en diagonale Tandem apporte un plus astucieux en termes de place.





#24

#24

THE NEXT ISSUE WILL BE PUBLISHED IN DECEMBER 2022!

Among other things the topics will include:



- Existing **KITCHEN ARCHITECTURE** and the ideas behind it
- Impressions and voices from Häcker **HAUSMESSE 2022**
- The **SOMMELIER TIP** provided by Marcus Lagmöller, who will reveal which glass goes with each wine

LE PROCHAIN NUMÉRO SERA PUBLIÉ EN DÉCEMBRE 2022 !

Il traitera, entre autres, des thèmes suivants :

- Une **ARCHITECTURE DE CUISINE** vivante et les idées qui la sous-tendent
- Impressions et voix des **JOURNÉES PORTES OUVERTES 2022** de Häcker
- Dans le **CONSEIL DU SOMMELIER**, Marcus Lagmöller révèle quel verre s'accorde avec quel vin

WE WANT TO HEAR FROM YOU!

Do you have any questions, suggestions,
or topics you want to read about?

Write to us: work@haecker-kuechen.de

We look forward to your feedback!

DONNEZ VOTRE AVIS !

Avez-vous des demandes de sujets, des
questions ou des suggestions ?

Écrivez-nous : work@haecker-kuechen.de

Nous attendons vos commentaires !

Häcker
kitchen. german Made.

LEGAL NOTICE
MENTIONS LÉGALES

PUBLISHER ÉDITEUR

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

EDITORIAL / TEXT RÉDACTION / TEXTES

Karin Padinger, Lars Breder, Karsten Bäumer, Bettina Reinke,
Tobias Steinkamp, Katrin Jäger, Marcus Lagmöller

PHOTOGRAPHY / ILLUSTRATION PHOTOGRAPHIES / ILLUSTRATION

Andreas Löchte, Florian Kochinke, Jana Juraschek, Daniela Förster, Frank Advertising / Lori Dolnick, Hiepler & Brunier (Einreichung im Rahmen des Fritz-Höger-Preises 2020 für Backstein-Architektur), adobestock.com, freepik.com, istockphoto.com, rawpixel.com, shutterstock.com

KONZEPTION, KREATION & PRODUKTION CONCEPTION, CRÉATION & PRODUCTION

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



Printed on / Imprimé sur Lessebo Design, FSC-Mix

Climate-positive & resource-saving – Lessebo Paper has some of the lowest CO₂ emissions of any paper manufacturer on the planet.

Action positive sur le climat et économie de ressources – Lessebo Paper est l'un des fabricants de papier dont les émissions de CO₂ sont les plus faibles au monde.

GLOSSY DESIGN ACROSS THE RANGE

UN DESIGN BRILLANT SUR TOUTE LA LIGNE

Perfect Equipment
Équipement parfait

Dark Steel Look

Logo on the handle

Black glass for a consistent, timeless design

White display with a smart slider

Fully coordinated and ideally combinable

Aspect acier foncé

Logo sur la poignée

Verre noir pour un design uniforme et intemporel

Écran blanc avec Smart Slider

Parfaitement adaptés les uns aux autres et idéalement combinables



You can find further information
by visiting our website at:
www.gb.blaupunkt-appliances.com



Vous trouverez plus d'informations sur
notre site web à l'adresse
www.blaupunkt-einbaugeräte.com/fr/

 **BLAUPUNKT**



Browse
online through the
current issue!

Feuilletez en ligne le
numéro actuel !



Häcker
kitchen.germanMade.

www.haecker-kuechen.de