

WORK

KITCHEN STORIES

N°24 | DEC./DÉC. 2022



2002 IN-HOUSE TRADE FAIR: REPORT

The "No Limits" opens up new worlds and creates unlimited design potential.

JOURNÉES PORTES OUVERTES 2022 REPORTAGE

Le slogan « No Limits » ouvre de nouveaux mondes et crée des possibilités de conception illimitées.

EXTENDED PRODUCT RANGE

The kitchen and living room are growing together in perfect harmony with these new products.

GAMME DE PRODUITS ÉLARGIE

Avec ces nouveaux produits, la cuisine et le séjour grandissent ensemble de manière particulièrement harmonieuse.

INTERNATIONAL KITCHEN STUDIO

Reginaplaza®: An extraordinary concept that focuses on a successful mixture of enjoyment and events.

STUDIO DE CUISINE INTERNATIONAL

Reginaplaza® : un concept hors du commun qui mise sur un mélange réussi de plaisir et d'évènement.



VELVETY SOFT & PLEASANTLY WARM

You can now experience the cosy wooden decors with the best anti-fingerprint properties of PerfectSense® with the Feelwood structure.

www.haecker-kuechen.com/en/

DOUX, SATINÉS ET AGRÉABLEMENT CHAUDS

Découvrez maintenant les décors bois cosy avec les meilleures propriétés anti-traces de doigts grâce à PerfectSense® avec structure Feelwood.

www.haecker-kuechen.com/fr/



PerfectSense®



W

DEAR READER(S),

A challenging year is entering the final stretch. It has been characterized by extreme global political events and many unanswered questions. From the subsequent war in Ukraine to the sharp rise in prices, it seems to me that we all have to deal with a particularly large number of tasks for which there is still no formula for a solution. We would therefore do well to concentrate on our strengths together and to rely on our long-established partnership. This is because here we have the opportunity to continue setting the trends for growth and to shape the future.

A look back at our in-house exhibition in September shows how well this works. The diverse additions and innovations in our product line systemat and concept130 collectively give us the chance to seize other opportunities.

As in all years, the discussions with you at the in-house exhibition were of particular significance. Your opinion and your approval make us certain that we are operating with the right products in the kitchen market. In short, the personal exchange with you at the in-house exhibition is particularly valuable for the entire Häcker team and for myself. Plus it feels really good when sharing and discussing ideas and challenges. One topic that is particularly close to my heart is the entire field of sustainability.

We also received an award in 2022 for ecological factory cleaning. Sustainability is often found in the details with our products. For example, all paints in our RAL and our new NCS colour systems are water-based and are therefore healthy for both people and for the environment. I also think of our commitment to a children's hospice in the region when it comes to health. It's just incredibly important to me that we support these types of projects and are a reliable partner for them during difficult times.

I would like to wish you, your family and your entire team a merry and peaceful Christmas. Enjoy your time and have a happy and successful year in 2023.

Kind Regards,
Jochen Finkemeier


MANAGING PARTNER

CHÈRE LECTRICE, CHER LECTEUR,

Une année difficile touche à sa fin. Une année marquée par des événements politiques mondiaux extrêmes et de nombreuses questions sans réponse. Des conséquences de la guerre en Ukraine à la forte hausse des prix, nous devons tous faire face à un nombre particulièrement important de tâches pour lesquelles il n'existe pas toujours de solution miracle. Il serait donc bon de nous concentrer sur nos points forts et de nous appuyer sur notre partenariat de longue date pour tracer la voie d'une croissance future et façonner l'avenir.

Un retour sur nos journées portes ouvertes de septembre montre à quel point cela fonctionne. Les divers compléments et nouveautés dans nos gammes de produits systemat et concept130 nous donnent la possibilité de profiter ensemble d'autres opportunités.

Comme chaque année, les échanges lors de nos journées portes ouvertes ont été particulièrement importants. Votre avis et votre approbation renforcent notre certitude que nos produits sont particulièrement adaptés pour le marché de la cuisine. Ces échanges personnels lors de notre salon sont particulièrement précieux pour toute l'équipe Häcker et moi-même. Et il est extrêmement important de partager et de discuter ensemble des idées et des défis à relever. Tout ce qui touche à la durabilité me tient particulièrement à cœur.

En 2022, nous avons été distingués pour le nettoyage écologique des bâtiments. Avec nos produits, la durabilité se cache souvent dans les détails. Par exemple, toutes les laques de notre RAL et de notre nouveau système de couleurs NCS sont à base d'eau et sont donc saines pour l'homme et l'environnement. Quand j'entends le mot-clé santé, je pense aussi à notre engagement auprès d'un hospice pour enfants de la région. Il est tout simplement primordial pour moi de soutenir de tels projets et d'être un partenaire fiable dans les moments difficiles.

Je vous souhaite, à vous, à votre famille et à toute votre équipe, un Noël détendu et paisible, de bonnes fêtes et d'ores et déjà bonne et heureuse année 2023.

Cordialement,
Jochen Finkemeier


ASSOCIÉ GÉRANT



03 EDITORIAL
Managing Partner Jochen Finkemeyer among other things is stressing the important shift in movement towards a more sustainable future at Häcker Küchen.

ÉDITORIAL
Jochen Finkemeyer, associé-gérant, souligne, entre autres, l'évolution importante vers un avenir plus durable chez Häcker Küchen.

06 NEWS
The markets in Sweden and Norway are undergoing development just like they are in Denmark. Two new Country Managers are getting the balls rolling.

NEWS
Comme au Danemark, les marchés de la Suède et de la Norvège doivent être établis. Deux nouveaux country managers font leur entrée.

08 SPECIAL: THE RIGHT GLASS MAKES THE DIFFERENCE
Sommelier Marcus Lagmöller explains which glass is the right one for the respective variety of wine and why this makes a difference.

SPÉCIAL : LE BON VERRE FAIT LA DIFFÉRENCE
Le sommelier Marcus Lagmöller explique quel verre choisir pour le vin et en quoi cela fait une différence.

10 THE 2022 HÄCKER IN-HOUSE TRADE FAIR
Kitchen concepts were exhibited at the successful in-house trade fair under the motto of "no limits" and they were characterised by diversity, consistency and individuality.

JOURNÉES PORTES OUVERTES HÄCKER 2022
Sous le slogan « No Limits », les journées portes ouvertes Häcker 2022 furent l'occasion de présenter des concepts de cuisine caractérisés par la diversité, la cohérence et l'individualité.

15 BLAUPUNKT: FAIR-HIGHLIGHTS
Blaupunkt attended the lounge-style exhibition area to present a wide range of new products.

BLAUPUNKT : TEMPS FORTS DU SALON
Blaupunkt a profité de l'espace d'exposition lounge pour présenter une large gamme de nouveaux produits.

16 PRODUCT INNOVATION: BONDING THE KITCHEN AND LIVING AREAS
Häcker Küchen is bringing the themes of cooking and living together: The new products offer unlimited possibilities for elegant and creative design concepts.

NOUVEAUX PRODUITS : LA FUSION DE LA CUISINE ET DU SÉJOUR
Häcker Küchen réunit la cuisine et le séjour : les nouveaux produits offrent des possibilités illimitées pour créer des designs élégants et créatifs.

24 SPECIAL: HOW NATURE AND COLOURS TOUCH US
We can benefit from the impact natural colours have on sensibility, the body, mind and spirit by bringing them together into our spaces.

SPÉCIAL : COMMENT LA NATURE ET LES COULEURS NOUS TOUCHENT
En apportant les couleurs de la nature dans nos espaces, nous pouvons bénéficier de l'effet qu'elles ont sur la sensibilité, le corps, l'esprit et l'âme.

28 INSPIRATION AND ENJOYMENT AT THE REGINAPLAZA®
One unique concept: The combination of an exclusive events area and a modern living studio create space for discussions, inspiration and ideas.

INSPIRATION ET PLAISIR AU REGINAPLAZA®
Un concept unique : la combinaison d'un espace événementiel exclusif et d'un studio moderne crée un espace de discussion, d'inspiration et d'idées.

31 SPECIAL: VIENNA CALLING!
Work & travel: The head of Schönbrunn Palace will tell you about the iron wheel and the ring road, as well as other insider information which will make a visit to this beautiful city worth it.

SPÉCIAL: VIENNA CALLING!
Work & travel : En plus du Prater, du château de Schönbrunn, de la grande roue et de la Ringstraße, découvrez d'autres lieux qui valent le détour.

HOME ENVIRONMENT KITCHENS: NEWLY INTERPRETED KITCHEN FURNITURE IS BECOMING HIGH-QUALITY LIVING ROOM FURNITURE.

FIND OUT MORE ABOUT THE EXTENDED PRODUCT RANGE FROM PAGE 18

32 THE SMART CHOPPING BOARD
This year saw the trainee project developed a truly special product that received an award and was subsequently added to the product range.

LA PLANCHE À DÉCOUPER INTELLIGENTE
Cette année, nos apprentis ont développé un produit très spécial qui a reçu un prix et a ensuite été ajouté à la gamme.

34 THE CUSTOMER IN FOCUS
Matthias Borgmann talks about his work at Häcker Küchen and provides an insight into the diverse internal sales department.

LE CLIENT EN LIGNE DE MIRE
Matthias Borgmann parle de son travail chez Häcker Küchen et donne un aperçu du service commercial interne.

38 SPECIAL: HERBS FOR ENJOYMENT AND YOUR HEALTH
A short trip into the world of herbs: They make the kitchen creative and appeal to the senses. And they have healing powers at the same time.

SPÉCIAL : DES HERBES POUR LE PLAISIR ET LA SANTÉ
Une petite excursion dans le monde des herbes : elles permettent une cuisine créative et font appel aux sens, tout en ayant des vertus curatives.

40 A PROJECT CLOSE TO OUR HEARTS: EIN LÄCHELN FÜR DICH E.V. (A SMILE FOR YOU)
The Pape family hospice provides people with the opportunity to spend time on the farm so that they can recharge their batteries when surrounded by tame four-legged friends.

LE PROJET QUI NOUS TIENT À CŒUR : EIN LÄCHELN FÜR DICH E.V. (UN SOURIRE POUR TOI)
L'hospice de la famille Pape propose à ceux qui le souhaitent de passer du temps à la ferme pour se ressourcer entourés d'amis à quatre pattes domestiqués.

CUISINE ET SÉJOUR : LES MEUBLES DE CUISINE RÉINTERPRÉTÉS DEVIENNENT DES MEUBLES DE SÉJOUR DE HAUTE QUALITÉ.

APPRENEZ-EN PLUS SUR LA GAMME DE PRODUITS ÉLARGIE À PARTIR DE LA PAGE 18

42 SPECIAL: A LATERAL ENTRY MAKES THINGS EASY
The campus compact training centre teaches those changing careers and therefore provides real support for the kitchen industry when it comes to recruiting employees.

SPÉCIAL : UNE RECONVERSION PROFESSIONNELLE FACILITÉE
La formation compacte du campus forme des personnes en reconversion professionnelle et est donc un grand soutien pour recruter des employés dans l'industrie de la cuisine.

44 CUSTOMISED CREATIVITY AT KÜCHEN WIMMER
Where convincing carpentry meets sophisticated design, where kitchens adopt a certain character and where planning is close to people's hearts.

CRÉATIVITÉ SUR MESURE CHEZ KÜCHEN WIMMER
Où une menuiserie convaincante rencontre un design sophistiqué, où les cuisines deviennent des pièces de caractère et où la planification est une question de cœur.

48 A COMMON PROJECT: A SIGN OF HOPE
The Cologne Furniture School and Häcker Küchen are supporting a project for the people in the Ahr valley.

PROJET COMMUN : UN SIGNE D'ESPOIR
L'école technique d'ameublement de Cologne et Häcker Küchen soutiennent ensemble un projet pour les habitants de la vallée de l'Ahr.

50 PREVIEW & LEGAL DISCLAIMER AVANT-PREMIÈRE ET MENTIONS LÉGALES

We would like to welcome our new Country Managers on board: **JAN BERGQVIST** (left, for Sweden) and **JAN PRÜßMEIER** (right, for Denmark)

Nous souhaitons la bienvenue à nos nouveaux country managers **JAN BERGQVIST** (à gauche, pour la Suède) et **JAN PRÜßMEIER** (à droite, pour le Danemark)



HEJ FRA NORD HÄCKER KÜCHEN CONQUERS SCANDINAVIA

Häcker Küchen is making ways further north after a successful start in the Danish market. The markets in Sweden and Norway will now be tapped into just like those in Denmark. Since June, Country Manager Jan Prübmeier has been responsible for the expansion of the dealer network in Denmark, and Jan Bergqvist is taking over operations in Sweden. Scandinavia attaches real significance to high-quality design and sustainability," says Jörg Varnholt, Commercial Director Export Europe at Häcker. "We now have six dealers in Denmark.

HEJ FRA NORD HÄCKER À LA CONQUÊTE DE LA SCANDINAVIE

Après un démarrage réussi sur le marché danois, Häcker vise plus au nord. Comme au Danemark, les marchés de la Suède et de la Norvège doivent maintenant être développés. Depuis juin, Jan Prübmeier, country manager, est responsable de l'expansion du réseau de revendeurs au Danemark. Jan Bergqvist se charge de la Suède. « La Scandinavie attache une grande importance à un design de haute qualité et à la durabilité », explique Jörg Varnholt, Directeur commercial export chez Häcker. « Nous avons maintenant six revendeurs au Danemark. »

NEW COUNTRY MANAGER FOR THE LARGE DEALER NETWORK

In order to further consolidate good working relationships and to win over new Danish dealers, Jan Prübmeier, Country Manager at Häcker will relocate his workstation to Denmark. „The dealers are very satisfied, and a number of Blaupunkt devices are being sold.“ The German kitchen manufacturer shares this vision and has also appointed a new country

NOUVEAU COUNTRY MANAGER POUR GRAND RÉSEAU DE REVENDEURS

Pour renforcer la bonne collaboration et gagner de nouveaux revendeurs danois, Jan Prübmeier, country manager chez Häcker, déménagera au Danemark. « Les revendeurs sont très satisfaits et de nombreux appareils Blaupunkt sont également vendus. » Le fabricant de cuisines allemand voit les choses de la même manière et a engagé un nouveau country manager en Suède, Jan

Our group of dealers from Denmark
notre groupe de revendeurs du Danemark



"Scandinavia attaches real significance to high-quality design and sustainability."

JÖRG VARNHOLT
COMMERCIAL DIRECTOR
EXPORT EUROPE

manager in Sweden, Jan Bergqvist. As a native Swede with experience in the kitchen industry, Jan Bergqvist knows the market very well and is confident about his new role. With their experience and expertise, Jan Prübmeier and Jan Bergqvist will ensure that Häcker will soon become indispensable in Scandinavia, promises Jörg Varnholt. **W**

« La Scandinavie attache une grande importance à un design de haute qualité et à la durabilité. »

JÖRG VARNHOLT
DIRECTEUR COMMERCIAL
EXPORT EUROPE

Bergqvist. Natif de Suède et expérimenté dans l'industrie de la cuisine, Jan Bergqvist connaît très bien le marché et est confiant quant à son nouveau rôle. Grâce à leur expérience et leur expertise, Jan Prübmeier et Jan Bergqvist feront en sorte qu'Häcker devienne bientôt indispensable en Scandinavie ! », promet Jörg Varnholt. **W**



IT'S SHOWTIME! THE KBIS 2023 IN LAS VEGAS

The annual KBIS will take place from 31st January to 2nd February 2023 in Las Vegas. Häcker Küchen was successfully represented for the first time at the largest and best-known trade fair for kitchen, bathroom and interior design in the USA in Orlando in 2022, with its own stand as a German kitchen furniture manufacturer. Häcker has already generated major interest this year in Orlando with a large variety of designs as well as holistic kitchen concepts of the highest quality. **W**

IT'S SHOWTIME ! LE KBIS 2023 À LAS VEGAS

Le KBIS annuel aura lieu du 31 janvier au 2 février 2023 à Las Vegas. En 2022, Häcker Küchen, fabricant allemand de meubles de cuisine, eut pour la première fois son stand au plus grand et au plus célèbre salon professionnel du secteur de la cuisine, de la salle de bain et de l'aménagement intérieur à Orlando, aux États-Unis. Les cuisines Häcker suscitèrent alors un vif intérêt avec une large gamme de designs et des concepts de cuisine complets de la plus haute qualité. **W**

KBIS JAN. 31–FEB. 2
LAS VEGAS 2023

LAS VEGAS CONVENTION CENTER
WWW.KBIS.COM



HÄCKER KÜCHEN EXPANDS ITS FLEET WITH THE GIGALINER

Häcker Küchen also relies on the use of gigaliners and rail transport for efficient use of space against the backdrop of higher energy costs.

A specific route network has been mapped out for the 25.25 m long HGV. A permit from the Ministry of Transport is also required in order to be permitted to drive on certain routes. Our new TYPE 3 GIGALINER with trucks, a dolly axle trailer is driven exclusively by professionally trained personnel.

HÄCKER KÜCHEN ÉLARGIT SA FLOTTE DE GIGALINERS

Dans le contexte d'une plus grande efficacité en matière d'énergie et de place, Häcker Küchen mise également sur l'utilisation de gigaliners en plus du transport ferroviaire.

Un réseau routier spécifique est défini pour le grand camion de 25,25 m de long. Par ailleurs, un permis du ministère des transports est requis pour être autorisé à conduire sur certains itinéraires. Notre nouveau GIGALINER TYPE 3, avec véhicule à moteur, essieu dolly et remorque, ne peut être conduit que par des professionnels formés.

For perfect wine enjoyment:
Trained sommelier **MARCUS LAGMÖLLER**
explains what is important when it
comes to wine glasses.

Pour une dégustation parfaite :
le sommelier **MARCUS LAGMÖLLER**
explique l'importance du choix du verre à vin.

THE PERFECT CLIMATE

New product: The
Blaupunkt built-in
and built-under
wine cooler.
See page 15

TEMPÉRA- TURE IDÉALE

Nouveau produit :
cave à vin encas-
trable de Blaupunkt.
Voir page 15



W SOMMELIER KNOWLEDGE / SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER W

A SMALL GUIDE TO ENJOYING WINE: THE RIGHT GLASS MAKES THE DIFFERENCE

In Work23, we learned from Marcus Lagmöller how important it is to have the right type of storage and optimal drinking temperature to enjoy a good wine to the max.

Today it is about choosing the right wine glass because the temperature is by no means the be all and end all that needs to be considered.

POUR UNE PARFAITE DÉGUSTATION : LE BON VERRE FAIT LA DIFFÉRENCE

Dans le Work23, Marcus Lagmöller nous a appris l'importance d'une bonne conservation et d'une température de consommation optimale pour profiter pleinement d'un bon vin.

Et parce que cela ne suffit pas, il s'agit aujourd'hui de choisir le bon verre.

"It only happens whilst swirling that the wine becomes enriched with oxygen and is therefore able to develop its complex aromas."

MARCUS LAGMÖLLER
MARKETING & PRODUCT MANAGER (HK APPLIANCES)
& TRAINED SOMMELIER

The secret of a good glass lies essentially in the harmonious interplay between the bowl, the stem and the base, so that it can lie comfortably in your hand and stand firmly on the table.

This is because the nature of the glass is crucial for sensory perception.

RED WINE

Just take a normal drinking glass and pour a good red wine into it. Try to capture the aroma of the wine and its taste. You can then do the same with a high-quality red wine glass. You will be able to perceive the variety of aromas much more accurately just by smelling it, and it is also much easier to swirl around. "This is hugely important, because it is only during swirling that the wine is enriched with oxygen and is therefore able to develop its complex aromas," explains Marcus Lagmöller.

WHITE WINE

Things are different with white wines. They embody freshness and are consumed chilled. It is best served in a glass with a slender bowl to prevent too much contact with the air from heating up the wine quickly. This means that the filigree aromas are also bundled and can express the flavoursome character of the wine in a concentrated form.

SPARKLING WINE

An additional factor comes into play when it comes to champagne and sparkling wine glasses. Carbon dioxide plays a crucial role here. Glasses with a slightly bulbous and narrow bowl are the most highly recommended so that it remains in the drink for as long as possible. This allows the drink to bubble perfectly and ensure sparkling pleasure.

The perfect glass can only serve its purpose if it is clean. This means being free of lime scale and odour, rinsed clear and polished.

A general rule to follow: The thinner the walls of a glass, the better. Only then can the taste buds on the tongue be reached immediately and without being sidetracked. W

« Ce n'est qu'en remuant le verre que le vin s'enrichit en oxygène et peut ainsi développer ses arômes complexes. »

MARCUS LAGMÖLLER,
RESPONSABLE MARKETING ET PRODUITS (HK APPLIANCES)
ET SOMMELIER



En principe, le secret d'un bon verre réside dans l'interaction harmonieuse du calice, de la tige et du socle, de sorte qu'il tienne confortablement dans la main et repose fermement sur la table.

Car la nature du calice est cruciale pour la perception sensorielle.

VIN ROUGE

Prenez simplement un verre d'eau et versez-y un bon vin rouge. Essayez de saisir l'arôme du vin et son goût. Faites ensuite la même chose avec un verre à vin rouge de haute qualité. Rien qu'en le sentant, vous percevrez mieux la variété des arômes et en remuant le verre, cela sera encore plus facile. « C'est extrêmement important, car ce n'est qu'en remuant le verre que le vin s'enrichit en oxygène et peut ainsi développer ses arômes complexes », explique Marcus Lagmöller.



VIN BLANC

Avec les vins blancs, c'est différent. Ils incarnent la fraîcheur et se boivent frais. Pour éviter qu'un trop grand contact avec l'air ne réchauffe rapidement le vin, il est préférable de le servir dans un verre avec un calice élancé. De cette façon, les arômes en filigrane sont également regroupés et peuvent exprimer le caractère savoureux du vin sous forme concentrée.



VIN PÉTILLANT

Lorsqu'il s'agit de verres à champagne et à mousseux, un facteur supplémentaire entre en jeu. Le dioxyde de carbone joue ici un rôle crucial. Pour s'assurer que celui-ci reste dans la boisson le plus longtemps possible, les verres avec un calice légèrement bulbeux et étroit sont la meilleure recommandation. Le vin peut ainsi magnifiquement pétiller.

Enfin : plus un verre est fin, mieux c'est. Les papilles gustatives sur la langue peuvent alors être atteintes immédiatement et sans détours.

Le verre parfait ne peut remplir sa fonction que s'il est propre, à savoir sans résidus de calcaire et d'odeurs, rincé à l'eau claire et poli. W

NO LIMITS:
**THE 2022 HÄCKER
IN-HOUSE TRADE FAIR**

LEARN MORE ABOUT INSPIRATIONAL
DIVERSITY AND FEEDBACK FROM
OUR GUESTS

The 2022 Häcker in-house trade fair opened its doors in Rödighausen from 17th to 23rd September. There was once again plenty to explore for the specialist international trade. Because the “No Limits” trade fair motto provides the perfect illustration for new possibilities that customers can find with the multi-faceted kitchen innovations. We have captured some voices and impressions for you.

NO LIMITS :
**JOURNÉES PORTES
OUVERTES
HÄCKER 2022**

APPRENEZ-EN PLUS SUR UNE DIVERSITÉ
INSPIRANTE ET LES COMMENTAIRES
DE NOS CLIENTS

Du 17 au 23 septembre eurent lieu les journées portes ouvertes Häcker 2022 à Rödighausen. De nombreuses nouveautés furent une nouvelle fois présentées au commerce spécialisé international. Car le slogan « No Limits » de ces journées portes ouvertes illustre parfaitement les nouvelles possibilités offertes à nos clients grâce à des innovations de cuisine à multiples facettes. Nous avons capturé pour vous quelques témoignages et impressions.



PURE INSPIRATION INSPIRATION PURE

OVER 40 CREATIVE AND INDIVIDUAL KITCHEN CONCEPTS will be presented on an area of over **3,800 m²**. The highly motivated Häcker team accompanied its customers here as usual, with advice and support.

Sur une surface de plus de **3 800 m²** ont été présentés **PLUS DE 40 CONCEPTS CRÉATIFS ET INDIVIDUELS DE CUISINE**. L'équipe hautement motivée de Häcker a accompagné ses clients, comme d'habitude, avec des conseils.



NO LIMITS

A harmonious continuity in the interplay of carcass, fronts, surfaces and colours offers **UNLIMITED POTENTIAL IN ROOM DESIGN**. Modern kitchens can therefore be planned in a multifaceted and particularly individual manner. Other new products such as showcases, lighting elements and tables complete a harmonious transition to the living area.

Une continuité harmonieuse dans l'interaction des corps, façades, surfaces et des couleurs offre des **POSSIBILITÉS D'AGENCEMENT INTÉRIEUR ILLIMITÉES**. Les cuisines modernes peuvent ainsi être planifiées de manière multiforme et particulièrement individuelle. D'autres nouveaux produits tels que des vitrines, des éléments d'éclairage et des tables créent une transition harmonieuse vers l'espace de vie.



WILCO DE RONI PROVENCE CREATIONS
The Netherlands

The Feelwood surfaces feel as velvety and warm as real wood. Even the grain can be felt everywhere.

WILCO DE RONI PROVENCE CREATIONS
Pays-Bas

Les surfaces Feelwood sont aussi veloutées et chaleureuses que le vrai bois. Même le grain se ressent partout.

PEPI LOPEZ (AND COMPANION) FROM PERSONAL KITCHEN
Spain

I am pleased that Häcker now has NCS colours. An enrichment that offers plenty of possibilities in creative kitchen design.

PEPI LOPEZ (ET COMPAGNIE) PERSONAL KITCHEN
Espagne

Je suis ravi que Häcker ait désormais les couleurs NCS. Un enrichissement qui offre de nombreuses possibilités dans la conception de cuisines créatives.

KLAUS ULLRICH MÖBELHAUS FRAUENDORFER
Germany

The preconfigured sideboards tastefully round off the Häcker portfolio. A timeless design, trendy colours and the potential for beautiful combinations.

KLAUS ULLRICH MÖBELHAUS FRAUENDORFER
Allemagne

Les sideboards préconfigurés complètent avec goût la gamme Häcker. Design intemporel, couleurs tendances et combinaisons chics.

VOLKAN GOKPINAR BMA CONCEPT
France

There were many new details that appealed to me: Lighting elements in glass cabinets and drawers, SmartHome and illuminated glass shelves.

VOLKAN GOKPINAR BMA CONCEPT
France

Baucoup de nouveaux détails m'ont séduit : les éléments d'éclairage dans les vitrines et les tiroirs, SmartHome et les étagères en verre éclairées.





VARIETY OF COLOURS DIVERSITÉ DE COULEURS

A particular focus was placed on the new natural colour system (**NCS colour system**) which is now expanding the selection of **190 RAL COLOURS** by **MORE THAN 1,900 NCS COLORS**. The launch of the concept130 product line was successful. TOSKANA is a new framed door style, that is available in 14 colours, among them all 6 Selection colours. Azur and blackberry are two new selection colours.

Un accent particulier a été mis sur le nouveau Natural Color System (**SYSTÈME DE COULEURS NCS**) qui élargit désormais la gamme de **190 COULEURS RAL** de **PLUS DE 1 900 COULEURS NCS**. La ligne de produits concept130 propose le nouveau programme de façades à cadre Toskana en laque mate. Par ailleurs, deux tons distinctifs, Azur et Blackberry ont été ajoutés.



PURE ENJOYMENT / PLAISIR PUR

The **CULINARY SUPPLY** draws the thematic arc encompassing the scope of enjoyment.

Le plaisir a pris une **DIMENSION GASTRONOMIQUE**.



WE ARE LOOKING FORWARD TO
THE NEXT HÄCKER IN-HOUSE
TRADE FAIR IN 2023!

NOUS ATTENDONS AVEC
IMPATIENCE LES PROCHAINES
PORTES OUVERTES
HÄCKER EN 2023 !



● **BLAUPUNKT** TRADE FAIR HIGHLIGHTS

PRODUCT INNOVATION,
MAKING THE KITCHEN ENJOYABLE

each individual design and enables new design options.

ENJOYING WINE AT A GLANCE

The built-in and built-under versions of the wine refrigerators fit aesthetically into the design concept. The black glass is flexible, just as life is: The new island hood will amaze you with its lift function in a timeless design made of glass and stainless steel. It hovers elegantly under the ceiling once it has been used. This results in a harmonious mix of materials that skilfully rounds off the high-quality appearance when combined with the solid wood of the shelves.

LIFT ME UP!

is flexible, just as life is: The new island hood will amaze you with its lift function in a time-

less design made of glass and stainless steel. It hovers elegantly under the ceiling once it has been used.

DELICIOUSLY AESTHETIC

The hob with an integrated fan is installed directly under the hob, which means that any fumes are immediately extracted from there. The aesthetic-minimalist room concepts benefit from the free space which has been cleared. The assembly is more efficient in comparison. The appearance at the trade fair shows how well Blaupunkt built-in appliances fit into a holistic kitchen design. **W**



TEMPS FORTS DES JOURNÉES PORTES OUVERTES

DE NOUVEAUX PRODUITS QUI DONNENT ENVIE DE CUISINER

Blaupunkt a présenté lors des journées portes ouvertes 2022 de Häcker Küchen de nouveaux appareils encastrables dotés d'une technologie innovante. Nous vous en présentons les temps forts.

FRAÎCHEUR ABSOLUE

Perfection de la forme jusque dans les moindres détails : les solutions côte à côte pour réfrigérateurs et congélateurs offrent une transition propre de l'appareil au corps du meuble. Ce qui auparavant n'était possible que pour les appareils à pose libre.

VUE SUR LE PLAISIR DU VIN

Les versions encastrées et sous plan s'intègrent esthétiquement dans le concept de design. Le verre noir, combiné au bois massif des étagères donne un mélange harmonieux de matériaux qui complète habilement l'aspect de haute qualité.

LIFT ME UP !

Flexible comme la vie : la nouvelle hotte îlot surprend avec sa fonction de levage dans un design intemporel en verre et acier inoxydable. Après utilisation, elle flotte élégamment sous le plafond.

DÉLICIEUSEMENT ESTHÉTIQUE

La table de cuisson avec ventilateur intégré est installée directement sous la table de cuisson, les vapeurs sont ainsi immédiatement extraites. Les concepts spatiaux esthétiques et minimalistes bénéficient de l'espace libre gagné. Le montage est en comparaison plus efficace. La présence au salon démontre à quel point les appareils encastrables Blaupunkt s'intègrent parfaitement dans une planification complète de cuisine. **W**

COVER STORY

BONDING THE KITCHEN AND LIVING AREAS

2022 PRODUCT INNOVATION

The kitchen is the central place and meeting point for family and friends: It seemed obvious that the areas for cooking and living should be brought closer together. Häcker Küchen offers unlimited possibilities for this.

ARTICLE À LA UNE

FUSION DE CUISINE ET DE SÉJOUR

NOUVEAUX PRODUITS 2022

La cuisine est le lieu central et le point de rencontre de la famille et des amis : il est donc logique de rapprocher la cuisine et le séjour. Häcker Küchen offre pour cela des possibilités illimitées.



Häcker Küchen rounds off the portfolio in terms of kitchen and living tastes with attractive lighting systems, glass shelves, modern dining tables with different surfaces and a variety of handles and moulding designs.

Avec des systèmes d'éclairage attrayants, des étagères en verre, des tables modernes avec différentes surfaces et une variété de poignées et de gorges, Häcker Küchen complète sa gamme en matière de cuisine et de séjour.

BRINGING TOGETHER WHAT BELONGS TOGETHER

The four pre-configured sideboards can be matched with the kitchen in terms of colour and shape.

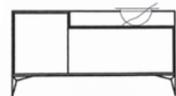
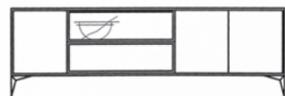
Four different furniture feet give the sideboard a unique sense of identity, depending on your choice.

Häcker Küchen offers a large selection of materials, shapes and designs. The new free-standing tables, for example, function just like the sideboards, and act as a stylish bridge between the cooking and living spaces.

RÉUNIR CE QUI VA ENSEMBLE

La couleur et la forme des quatre sideboards préconfigurés peuvent être assorties à la cuisine. Quatre pieds de meuble différents donnent au buffet une identité propre.

Häcker propose un large choix de matériaux, de formes et de designs. Les nouvelles tables indépendantes, par exemple, fonctionnent, à l'image des sideboards, comme un pont élégant entre la cuisine et le séjour.



HOME ENVIRONMENT KITCHENS CUISINE ET SÉJOUR

Newly interpreted kitchen furniture is becoming high-quality living room furniture. For smooth transitions between cooking and living.

Les meubles de cuisine réinterprétés deviennent des meubles de séjour de haute qualité. Pour des transitions fluides entre la cuisine et le séjour.



TABLES

The table as a symbol for communication and contact: A new table frame sets the communicative focal point and is therefore the perfect mediator between the living and cooking areas.

La table comme symbole de communication et de contact : un nouveau pied de table marque le centre de la communication et est donc le parfait intermédiaire entre le séjour et la cuisine.

GLASS CABINETS / VITRINES

The elegant, timeless glass cabinets with their black metal frames are ideal for implementing room-spanning furnishing concepts.

Les vitrines élégantes et intemporelles avec leurs cadres en métal noir sont idéales pour la réalisation de concepts d'agencement pour toutes les pièces.



SIDEBOARDS

You can find the right sideboard for every taste with 66 front designs, four different furniture feet and a large selection of both colours and shapes. Four models of furniture feet - for individual design.

Avec 66 motifs de façades, quatre pieds de meubles différents et un grand choix de couleurs et de formes, chacun trouvera le sideboard qui convient à ses goûts. Quatre modèles de pieds de meubles - pour une conception individuelle.



JIGGLED INTO THE RIGHT LIGHT

Light defines the mood. Häcker Küchen is right up to speed with the new SmartHome capable lighting systems. The various lighting systems can be adapted to individual needs and situations using smart control.

For a homogeneous and atmospheric light at the dining table, for example the long, filigree pendulum lights up particularly well in timeless black. It can rise weightlessly inside the room and set a noble accent of the modern kitchen.

INTEGRATED LIGHTING FOR THAT CERTAIN SOMETHING

On the other hand, you will need a bright light for preparing food in the worktop area. The functionally modern lights below the cabinet ensure maximum illumination. The new option of the illuminated SLD (Slim line drawer) is both practical and stylish. It makes it easier to find your way inside the drawers.

Integrated lighting creates a special atmosphere, for example the linear LED light strips inside the glass cabinets sides. The new filigree metal frame doors in anodised black elegantly bring out the homely ambience. Glass shelves in black and stainless steel are individually illuminated to become truly eye-catching. Integrated LED strips let the glass shine from the inside outwards. Another variant is the illumination of the glass shelves from up above using specifically positioned built-in spotlights.

SMART HOME

The various lighting systems can be adapted to individual needs via super **smart control**.

DANS LA BONNE LUMIÈRE

La lumière crée l'ambiance. Häcker suit la tendance avec les nouveaux systèmes d'éclairage compatibles Smart Home. Les différents systèmes d'éclairage peuvent être adaptés aux besoins et situations individuels grâce à une commande intelligente.

Par exemple, les longues suspensions filigranes en noir intemporel sont particulièrement adaptées pour créer une lumière homogène et atmosphérique à la table à manger. Elles flottent en apesanteur dans la pièce et donnent un accent noble à la cuisine ouverte moderne.

Elles flottent en apesanteur dans la pièce et donnent un accent noble à la cuisine ouverte moderne.

ÉCLAIRAGE INTÉGRÉ POUR CE PETIT QUELQUE CHOSE EN PLUS

Pour préparer de bons petits plats sur le plan de travail, en revanche, une lumière vive est nécessaire. Les luminaires sous meuble fonctionnels et modernes assurent un éclairage optimal. La nouvelle option du SLD éclairé (Slim Line Drawer) est pratique et élégante. Elle permet de se repérer facilement dans les coulissants.

L'éclairage intégré confère une atmosphère particulière, comme les bandes lumineuses LED linéaires dans les parois de la vitrine. Les nouvelles portes à cadre métallique filigrane anodisé noir soulignent élégamment l'ambiance chaleureuse. Les étagères en verre en noir et en acier inoxydable deviennent un véritable accroche-regard grâce à un éclairage individuel. Les bandes LED intégrées font briller le verre de l'intérieur vers l'extérieur. Une autre option consiste à éclairer les étagères en verre par le haut à l'aide de spots encastrés placés de manière ciblée.

SMART HOME

Les différents systèmes d'éclairage peuvent être adaptés aux besoins individuels grâce à une **commande intelligente**.



HOW IS THE EXCEPTIONAL GROOVE DESIGN CREATED?

The production of the high-quality wooden front is illustrated in this video:



COMMENT NAÎT LE DESIGN EXCEPTIONNEL À RAINURES ?

La fabrication de la façade en bois de haute qualité est illustrée dans cette vidéo :



WOOD OR NO WOOD?

Modern kitchen furniture meets the demand for functional and homely furnishings. Häcker makes this possible with a variety of high-quality materials. The PerfectSense® surface with a feelwood structure is particularly stylish. It feels velvety warm and pleasantly soft.

REAL WOOD AND TRULY NOBLE

New fronts in warm wood tones such as natural walnut or dark and real wood veneers with a vertical and horizontal grain ensure a level of comfort. A true eye-catcher is the elaborately manufactured, grooved wooden front in elegant oak, walnut and black oak.

BOIS OU PAS BOIS ?

Les meubles de cuisine modernes répondent à la demande de mobilier fonctionnel et chaleureux. Cela est rendu possible grâce à une variété de matériaux de haute qualité. La surface PerfectSense® avec structure Feelwood est particulièrement élégante. Elle est veloutée, chaude et agréablement douce.

VÉRITABLE BOIS ET VÉRITABLEMENT NOBLE

De nouvelles façades dans des tons de bois chauds, tels que le noyer naturel ou foncé, et des placages en bois véritable avec un grain vertical et horizontal assurent le confort. La façade en bois rainurée en chêne et noyer attire particulièrement le regard.

A LIMITLESS VARIETY OF COLOURS

NCS OPENS UP NEW WORLDS OF COLOUR

Häcker Küchen has expanded its 190 RAL colours by over 1,900 NCS colours. The water-based lacquers are sustainable and refine the fronts with a velvety matt finish. The NCS colours, which are available for seven front programs, expand the creative design range several times over when it comes to planning variety and consistency.

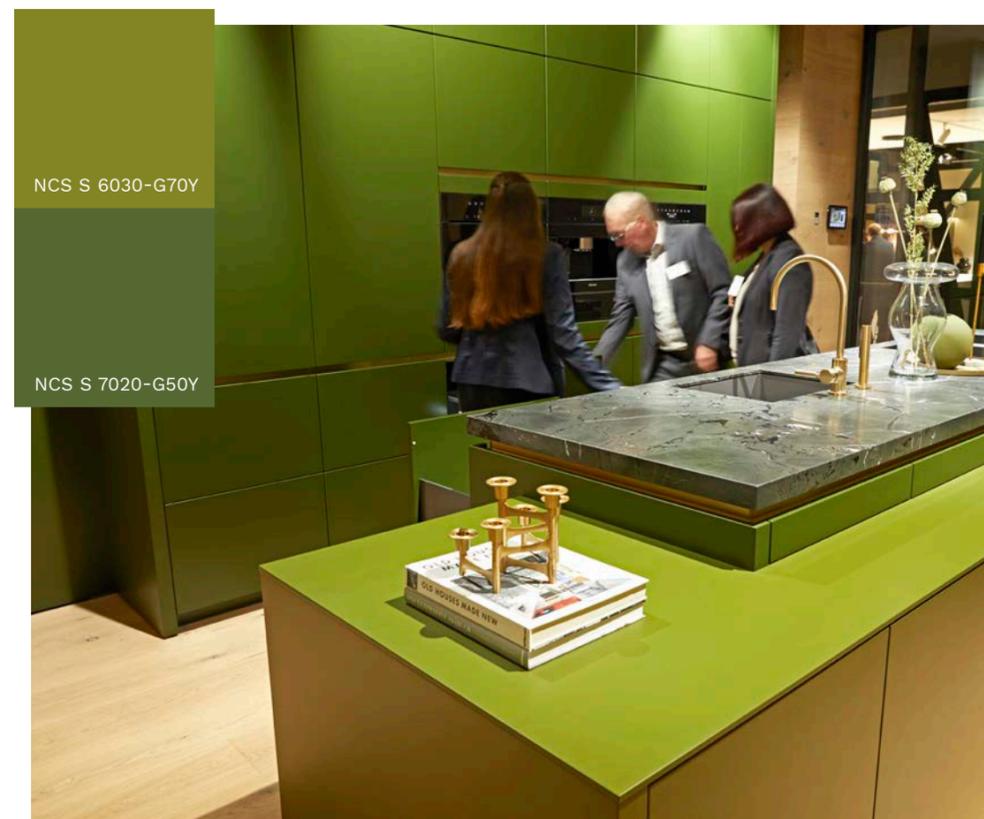
VARIÉTÉ DE COULEURS ILLIMITÉE

NCS OUVRE DE NOUVEAUX MONDES DE COULEURS

Häcker a élargi les 190 coloris RAL de plus de 1 900 coloris. Les laques à base d'eau sont durables et affinent les façades dans une finition mate veloutée. Les couleurs NCS, disponibles pour sept programmes de façades, élargissent considérablement la palette de conception créative en termes de variété et de cohérence de planification.



SELECTION BURGUND



NCS S 6030-G70Y

NCS S 7020-G50Y

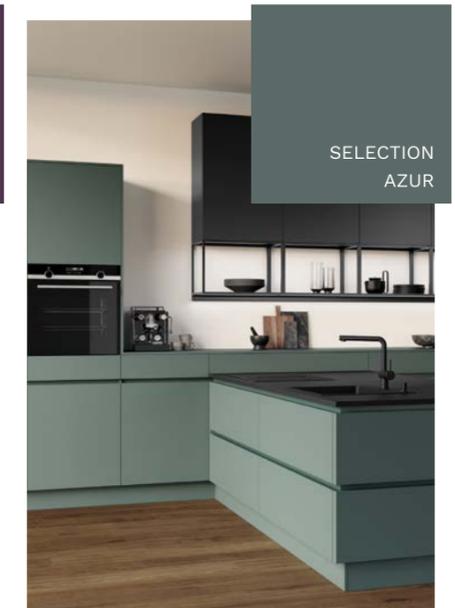
SELECTION COLOURS FOR LIVELY SHADES

concept130 is also committed to more colour. Azur and blackberry are now also providing creative colour shades in the kitchen as well as the popular selection colours of burgundy, eucalyptus, ocean and natural umbra. Trend-conscious selection colours are inspired by nature and can be integrated truly harmoniously into natural living surroundings.

The expressive kitchen in trendy shades of green shows how well the NCS shade colour families can be combined. NCS S 7020-G50Y and NCS S 6030-G70Y complement each other harmoniously. Golden channel handle and faucet round off this kitchen design. **W**



SELECTION BLACKBERRY



SELECTION AZUR

COULEURS SELECTION POUR DES ACCENTS VIFS

concept130 s'engage également pour plus de couleur. En plus des couleurs Selection connues comme bourgogne, eucalyptus, océan et ombre naturelle, azur et blackberry apportent désormais des accents de couleur créatifs dans la cuisine.

Les couleurs tendance de Selection s'inspirent de la nature et s'intègrent de manière particulièrement harmonieuse dans les environnements de vie naturels.

La cuisine expressive dans des nuances de vert tendance montre à quel point les familles de couleurs des nuances NCS peuvent être combinées. NCS S 7020-G50Y et NCS S 6030-G70Y se complètent harmonieusement. Les gorges et les ferrures dorées confèrent des accents exclusifs. **W**





COLOURS TOUCH THE SOUL

A scientific thesis states that the love of nature is innate in us human beings. Children thrive on it as they touch, smell, and feel with all their senses, perceive colours in a much more varied way and become particularly attracted to bright colours. Nature plays a role for us, even when we start to get older. It grounds us, we feel connected to it, and we draw strength from it.

Purple, fragrant fields of lavender on France's Opal Coast appeal to the emotions and provide mental clarity, whilst calming and relaxing the mind. Turquoise blue sea or a blue sky give us a feeling of space and inner balance. Sunny yellow rapeseed slopes make us cheerful and fiery red sunsets arouse passion.

LES COULEURS TOUCHENT L'ÂME

Une thèse scientifique affirme que l'amour de la nature est inné en nous les humains. Les enfants s'y épanouissent, ils touchent, sentent, ressentent avec tous leurs sens, perçoivent les couleurs de manière beaucoup plus différenciée et sont particulièrement attirés par les couleurs vives. Même en vieillissant, la nature joue un rôle pour nous. Elle nous relie à la terre, nous nous sentons connectés à elle, nous en tirons de la force.

Les champs de lavande violets et parfumés de la Côte d'Opale française font appel aux émotions et procurent une clarté mentale, apaisant et relaxant l'esprit. La mer turquoise ou un ciel azur nous donnent une sensation d'espace et d'équilibre intérieur. Les pentes ensoleillées de colza jaune nous rendent joyeux et les couchers de soleil rouges ardents suscitent la passion.

COLOUR PSYCHOLOGY / PSYCHOLOGIE DES COULEURS

HOW NATURE AND COLOURS TOUCH US

Colour and nature are inextricably linked.

Colour gradations are often named and characterised after aspects of nature.

Today we bring the colours of nature into our rooms and use their positive effect on our feelings, our body, our mind and our soul.

COMMENT LA NATURE ET LES COULEURS NOUS TOUCHENT

La couleur et la nature sont intimement liées.

Les dégradés de couleurs sont souvent nommés et caractérisés selon des éléments de la nature. de la nature. Aujourd'hui, nous mettons les couleurs de la nature dans nos pièces et utilisons l'effet positif qu'elles ont sur nos sentiments, notre corps, notre esprit et notre âme.



COLOURS AND THEIR EFFECT

Colours cause feelings and sensations. This knowledge opens up interesting possibilities, for example in interior design. Colours can demonstrably relax, activate, or influence our immune system and our vegetative nervous system.

RED MAKES YOU EAT MORE AND BLUE HELPS YOU LOSE WEIGHT

Colours have an impact on our sense of taste. Restaurants create a cosy atmosphere with warm red shades and groceries are often sold in red packaging. The signal colour red stimulates us mentally and physically.

The colour blue has a calming and relaxing effect on people. It has been proven that people eat less, and blue rooms also curb appetite whenever food is served on blue plates.

GREEN RELAXES US AND YELLOW WARMS US

Natural shades of green have a calming and stimulating effect at the same time and ensure rest, relaxation and balance. They are particularly well suited to bedrooms or the bathroom. Yellow radiates warmth, puts you in a good mood and increases concentration levels. Children's, work and dining rooms withstand this colour well. Red stimulates us, reflects energy and passion, creates warmth and makes us secure. It is also the most dynamic colour. Shades of brown provide grounding and security and make the rooms appear natural and original. Its protective and balancing impact is particularly effective in the living room, dining room and the children's room.

LES COULEURS ET LEURS EFFETS

Les couleurs provoquent des sentiments et des sensations. Cette connaissance ouvre des possibilités intéressantes, par exemple dans le design d'intérieur. Les couleurs peuvent manifester détente ou stimuler, influencer notre système immunitaire et notre système nerveux végétatif.

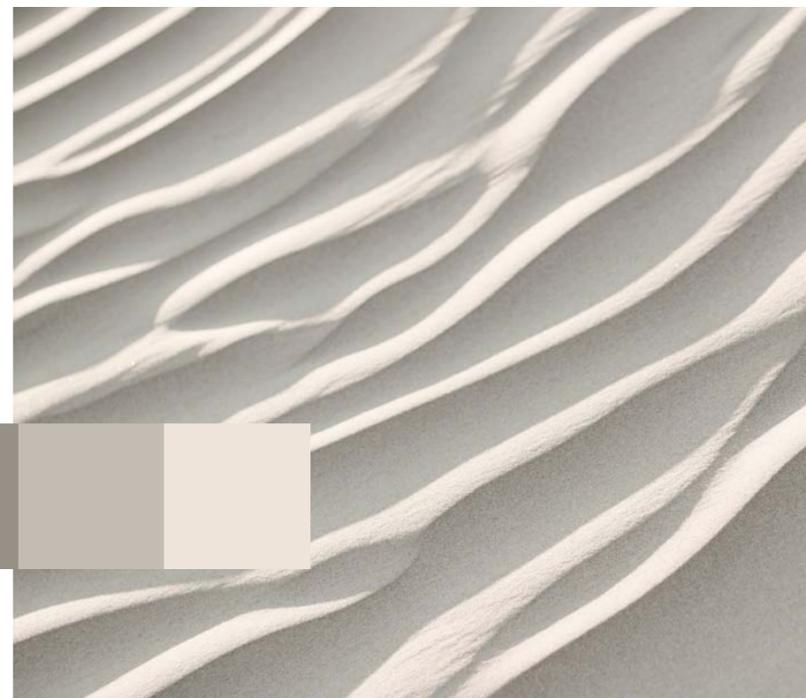
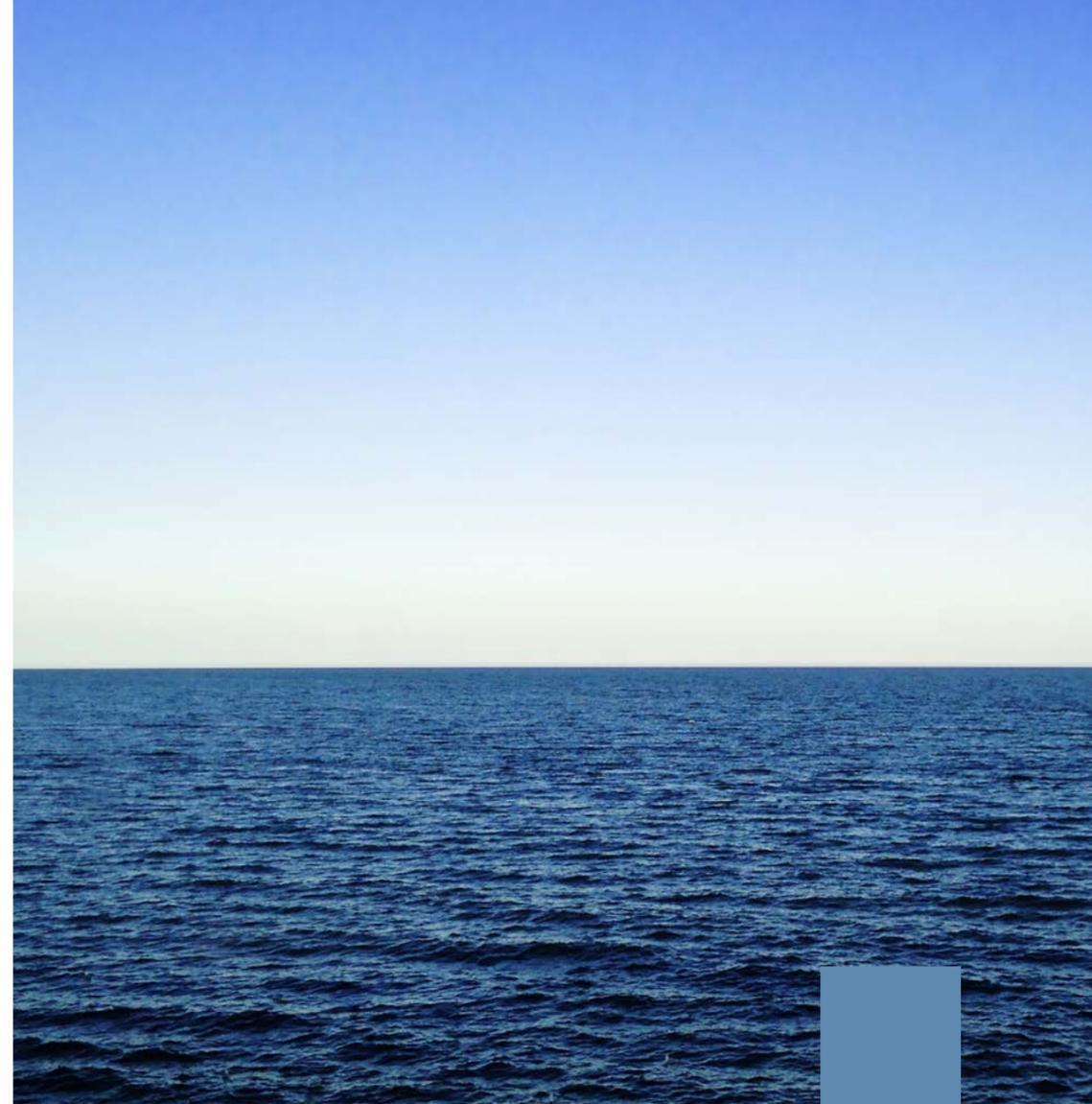
LE ROUGE REND L'APPÉTIT ET LE BLEU AIDE À PERDRE DU POIDS

Les couleurs affectent notre sens du goût. Les restaurants créent une atmosphère chaleureuse avec des tons rouges chauds et les aliments sont souvent vendus dans des emballages rouges. La couleur de signal rouge nous stimule mentalement et physiquement.

La couleur bleue a un effet calmant et relaxant. Si la nourriture est servie dans des assiettes bleues, les gens mangent moins et les pièces bleues freinent l'appétit.

LE VERT DÉTEND ET LE JAUNE RÉCHAUFFE

Les nuances naturelles de vert ont un effet calmant et stimulant à la fois et assurent le repos, la détente et l'équilibre. Elles sont idéales dans les chambres ou la salle de bain. Le jaune dégage de la chaleur, met de bonne humeur et favorise la concentration. Les chambres d'enfants, les salles de travail et les salles à manger tolèrent bien cette couleur. Le rouge stimule, reflète l'énergie et la passion, confère chaleur et sécurité. C'est aussi la couleur la plus dynamique. Les nuances de brun offrent un ancrage et une sécurité et donnent aux pièces un aspect naturel et original. Son effet protecteur et équilibrant est particulièrement efficace dans le salon, la salle à manger et la chambre des enfants.



CONTROLLING EMOTIONS

Rooms can be designed consciously and emotions can be directed in a targeted manner when applying this knowledge. The decision for the colour scheme is always a decision for the feeling of what we will experience inside the room.

Interior design concepts are founded on this knowledge. Individual highlights can be set in a targeted manner, depending on whether we want to create a calming or an energetic area. **W**

DIRIGER LES ÉMOTIONS

Grâce à ces connaissances, les pièces peuvent être conçues de manière consciente et les émotions peuvent être dirigées de façon ciblée. Le choix de la couleur dépend de la sensation que nous souhaitons ressentir dans la pièce.

Les concepts de design d'intérieur se basent sur ces connaissances. Selon si nous voulons créer une zone apaisante ou énergique, des accents individuels peuvent être définis de manière ciblée. **W**



REGINAPLAZA®: INSPIRATION AND ENJOYMENT OF THE FINEST

The region's most innovative furnishing studio is located in the town of Wiener Neustadt, 50 km south of Vienna. The Reginaplaza® combines interior design with culinary. An exclusive event area combines with the modern living studio to create a truly special place.

REGINAPLAZA®: INSPIRATION ET PLAISIR HORS NORMES

Le studio d'ameublement le plus innovant de la région se situe à 50 km au sud de Vienne, dans la commune de Wiener Neustadt. Au Reginaplaza®, le design d'intérieur rencontre les délices culinaires. Un espace événementiel exclusif combiné à un studio moderne pour un lieu très spécial.



The Reginaplaza® provides a feel-good factor setting for people seeking a new inspiration with its highly successful mixture of an event location and a residential design studio. Owner Ernst Tanzler has been creating living dreams on an international level for 20 years. Holistic living concepts are being planned and implemented on 950 square meters of exhibition space along with his business partners Mathias Ernst and Bernd Ortner and their team of 23 creative employees.

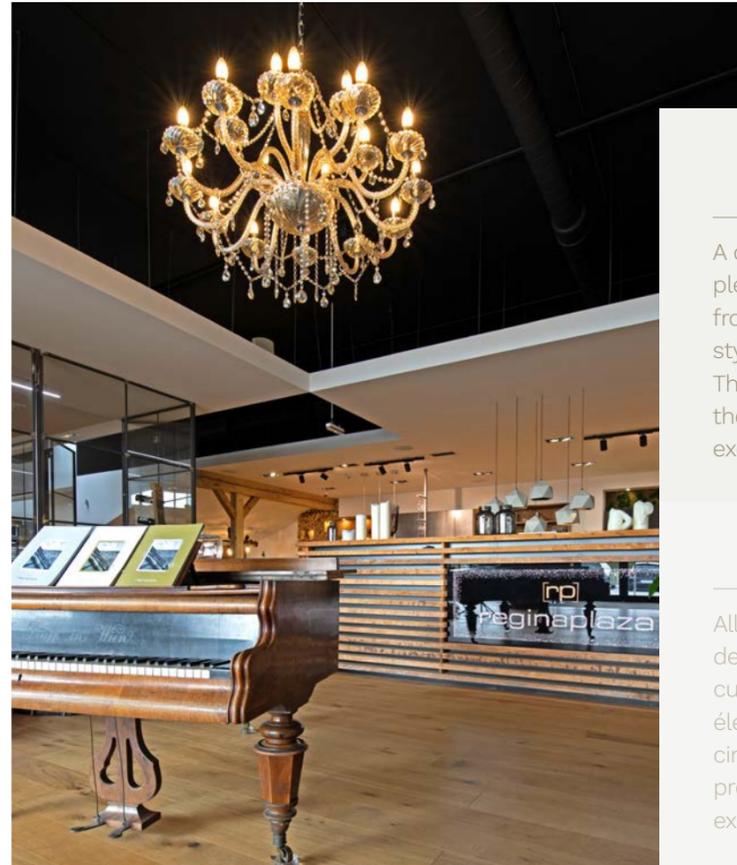
THE SUCCESSFUL COMBINATION OF EVENT AND EXHIBITION

The event concept with Proseccheria® and Esperienza® has formed an integral part of the Reginaplaza® marketing strategy from the outset. The location has a pleasant atmosphere where people meet for a drink or in the bistro, whilst it also provides an intelligent starting point for marketing purposes.

Le Reginaplaza® offre avec son mélange très réussi de lieu événementiel et de studio de design un lieu de bien-être pour les personnes en quête d'inspiration. Le propriétaire Ernst Tanzler crée depuis 20 ans des maisons de rêve dans le monde entier. Avec ses partenaires commerciaux, Mathias Ernst et Bernd Ortner, et leur équipe de 23 employés créatifs, ils planifient et mettent en œuvre des concepts d'aménagement intérieur complets sur 950 m² de surface d'exposition.

L'ASSOCIATION RÉUSSIE D'ÉVÈNEMENT ET D'EXPOSITION

Le concept d'évènement avec le Proseccheria® et l'Esperienza® fait partie intégrante de la stratégie marketing du Reginaplaza® depuis le début. Le lieu, où l'on se retrouve autour d'un verre ou au bistrot dans une ambiance agréable, est aussi un point de départ intelligent pour le marketing.



ESPERIENZA®

A combination of subtle pleasure, culinary delights from the busy kitchen and stylish living. Outstanding: The 5D-wine cinema for the presentation of exclusive wines.

ESPERIENZA®

Alliance de plaisir subtil, de délices culinaires de la cuisine active et d'habitat élégant. Exceptionnel : le cinéma du vin en 5D pour la présentation de vins exclusifs.

PROSECCHERIA®

An elegant bar, in which fine Prosecchi from selected manufacturers is served. The premises can be hired for events.

PROSECCHERIA®

Un bar élégant où sont servis des Prosecchi de producteurs sélectionnés. Les locaux peuvent être loués pour des événements.

It is at the Proseccheria® in the Reginaplaza®, where visitors get the chance to enjoy fabulous Prosecchi that are not readily available on the shelves. An exclusive tasting session takes place here once a month. The Proseccheria® also provides the ideal location for meetings in exclusive surroundings, whether for business or for pleasure.

The Esperienza® is also a special type of event location: It is where visitors are specifically given the opportunity to experience wine sensually in 5D, so to speak, thanks to effective staging with colours, scents, via video, and via the feel of the glass and of course via the taste. There are also impressive live cookery shows and other events for which the Esperienza® can be hired. Winemakers in particular like to showcase their new products in this unique atmosphere.

The great advantage of the successful mixture of an event location and a living studio: The famous „first hurdle“ in sales is eliminated with a relaxed conversation between wine and canapés. Contact is open and warming. This is where demands are met and where new inspirations bear fruit.

Au Proseccheria® du Reginaplaza®, les visiteurs ont la possibilité de déguster des Prosecchi exceptionnels introuvables en magasin. Une dégustation exclusive y est proposée une fois par mois. Le Proseccheria® est également le lieu idéal pour organiser des réunions d'affaires ou privées, dans une ambiance exclusive.

L'Esperienza® est aussi un lieu d'un genre particulier : les visiteurs peuvent y découvrir le vin de manière sensuelle, pour ainsi dire, en 5D, grâce à une mise en scène efficace avec des couleurs, des parfums, de la vidéo, le toucher du verre et bien sûr le goût. D'impressionnants spectacles de cuisine en direct y ont également lieu et l'Esperienza® peut également être réservé pour d'autres événements. Les viticulteurs aiment particulièrement présenter leurs nouveautés dans cette ambiance unique.

Le gros avantage du mélange réussi de lieu événementiel et de studio de vie : le fameux « premier obstacle » pour la vente disparaît autour d'une conversation détendue entre vin et petits-fours. Le contact est ouvert et cordial. Les besoins sont éveillés et de nouvelles inspirations sont données.

THE MANAGING DIRECTORS OF
REGINAPLAZA® BERND ORTNER,
MATHIAS ERNST AND ERNST TANZLER

Les directeurs de Reginaplaza®
de gauche à droite: BERND ORTNER,
MATHIAS ERNST, ERNST TANZLER



Häcker Küchen is laying the foundations for new kitchen and living concepts with their versatile planning options.

“We only have four different models from Häcker Küchen. But that also includes the diverse selection of fronts, panels, handles, colours, and with us even more cabinets from Häcker are forming our basis for almost all projects! With Häcker we not only go into the kitchen, but go into almost every room: Living room, bathroom, hallway. Or you could say: We are building individual living spaces of our customers out of these bodies.

A SUCCESSFUL SALES CONCEPT

Ernst Tanzler has achieved his dream with Reginaplaza® of opening the most modern and innovative furnishing studio in the region.

Experience has shown that events with 30 or more people generate an average of two customer orders for the company. It is a concept that is not suitable for every type of customer structure, but it definitely pays off in the high-end segment. „Let's think ahead,“ says Ernst Tanzler, “we are very curious as to who came up with the concept as soon as our customer hosts an inauguration party. It is from here that we make further inquiries. **W**

Avec leurs différentes possibilités de planification, les cuisines Häcker servent de base à de nouveaux concepts de cuisine et d'habitat.

« Nous n'avons que quatre modèles de cuisine Häcker différents. Mais cela comprend également le choix varié de façades, de plans, de poignées, de couleurs, et avec nous encore plus. Les corps de Häcker nous servent de base pour pratiquement tous les projets ! Avec Häcker, nous n'allons pas seulement dans la cuisine, mais dans presque toutes les pièces : salon, salle de bain, couloir. Nous pouvons dire que nous construisons à partir de ces corps les espaces de vie individuels de nos clients. »

UN CONCEPT COMMERCIAL RÉUSSI

Avec reginaplaza®, Ernst Tanzler a réalisé son rêve de créer le studio d'ameublement le plus moderne et innovant de la région.

L'expérience a montré que les événements de 30 personnes ou plus génèrent en moyenne 2 commandes clients pour l'entreprise. Un concept qui ne convient pas à toutes les structures de clientèle, mais qui est payante dans le segment supérieur. « Et voyons plus loin », explique Ernst Tanzler, « dès que notre client organise une soirée d'inauguration, les gens sont curieux de savoir qui a proposé le concept. De cette façon, nous générons d'autres demandes. » **W**



THE TRUE CULTURAL STARS HOWEVER ARE THE VIENNESE COFFEE HOUSES. THE STRIKING VIENNESE COFFEE HOUSE CULTURE WAS DECLARED AN INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE BY UNESCO IN 2011.

A VISIT CANNOT BE TURNED DOWN IF YOU ARE LOOKING FOR TRUE VIENNESE FLAIR.

LES VÉRITABLES STARS CULTURELLES CE SONT LES CAFÉS VIENNOIS. DEPUIS 2011, LES CAFÉS VIENNOIS SONT INSCRITS DANS LA LISTE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO. ALORS, SI VOUS CHERCHEZ LA VÉRITABLE AMBIANCE VIENNOISE, IMPOSSIBLE DE FAIRE L'IMPASSE.

BROWSING: THE NASH MARKET

Over 100 market stalls, restaurants and bars which are located in between the Kettenbrücke and Karlsplatz invite you to discover fresh food and specialties from all over the world.

À PARCOURIR : LE NASCHMARKT

Marché avec plus de 100 stands, restaurants et bars situés entre le Kettenbrücke et la Karlsplatz vous invitent à découvrir des produits frais et des spécialités du monde entier.

TIPP There is also a flea market with Viennese clutter on Saturdays
Le samedi, un marché aux puces (le Wiener Trödel) a également lieu.

MEMENTO MORI: THE CATACOMBS

A special experience: The necropolis of Vienna, the city of the dead with the burial chambers of the former Habsburgs and many crypts with the layered bones of numerous deceased Vienna folk.

MEMENTO MORI : LES CATACOMBES

Une expérience très spéciale : la nécropole de Vienne, la ville des morts avec les chambres funéraires des anciens Habsbourg et de nombreuses tombes avec les ossements stratifiés de nombreux viennois décédés.

THE K.U.K HOFZUCKER- DEMEL BAKERY

The elegant pastry shop with its beautiful salons has been an institution in Vienna since 1786. Sissi and Emperor Franz Josef once had their delicacies delivered directly to the Hofburg from this confectionery.

LA K. U. K. HOFZUCKER- BÄCKEREI DEMEL

L'élégante pâtisserie est une institution à Vienne depuis 1786 avec de magnifiques salons. Sissi et l'empereur François-Joseph se faisaient déjà livrer ses délices directement à la Hofburg.



AND THE WINNER IS...

THE SMART CHOPPING BOARD

The annual trainee project at Häcker Küchen shows how great ideas lead to great solutions. This year they developed a truly special product that received an award and was subsequently added to the product range.

LA PLANCHE À DÉCOUPER INTELLIGENTE

Le projet annuel des apprentis de Häcker montre comment de grandes idées mènent à de grandes solutions. Cette année, ils ont développé un produit très spécial qui a reçu un prix et a ensuite été ajouté à la gamme.



The task of the most recent project was to develop an innovative product that would make it into Häcker Küchen's sales premises. "Once again, it was interesting to see how the different disciplines complemented one another. By the end we could see superb results that were creative and innovative," emphasises Stefan Möller, Managing Director at Häcker Küchen.

AND THE WINNER IS... A CHOPPING BOARD MADE FROM BAMBOO!

Out of a total of five groups, the team led by Ole Brinkjost (an trainee industrial clerk)

and Kira Keller (an trainee industrial clerk) claimed victory with their visually appealing and well thought-out version of a chopping board made from bamboo. The team also consisted of Lars Micke (trainee IT), Dominik Probst (trainee woodwork) and Romina Böhm (trainee industrial clerk). How did the idea come up? "We looked which accessory products were already available. A chopping board was not included in the product offering," explains Ole Brinkjost. And then the research really did get under way: "What kind of chopping boards are already on the market? which material is best? are there any boards that are particularly practical to

use? and so on..." adds Kira Keller. The penny finally dropped. "It should be made of bamboo". Because bamboo is a sustainable raw material.

WE WANTED TO MAKE IT BETTER

Everybody knows this: If we chop vegetables, the board quickly starts to overflow. Pieces of vegetables fall to the left and right and space must also be made for any remaining bits and pieces. "We thought that there could definitely be a more elegant solution," says Keller. That's how the idea came about to integrate bowls on the left and right underneath the board or slide plates that directly catch any diced vegetables or remains. "We wanted a chopping board for everyone. That's why our board has notches on the underside so that you can slide a plate under it on the left and on the right," explains Keller.

"Everyone has a plate at home." Four silicone knobs also prevent the board from slipping on the worktop.

PERFECTLY THOUGHT THROUGH

"Our chopping board can be placed or positioned in any upper or lower cabinet to save space. You can also flexibly integrate it into the Häcker Küchen move system for drawers," says the team. **W**

ABOUT BAMBOO

Bamboo grows between **30 to 50 cm per day** and produces **35% more oxygen** than conventional trees

It belongs to the **grass family**

It may be elastic but is **stronger than steel** and **harder than concrete**

À PROPOS DU BAMBOU

Le bambou pousse de **30 à 50 cm par jour** et produit **35 % d'oxygène de plus** que les autres arbres. Il appartient à la **famille des graminées**.

Il est élastique tout en étant plus **résistant que l'acier** et **plus dur que le béton**.



La tâche du dernier projet était de développer un produit innovant qui soit vendu dans les points de vente de Häcker Küchen. « Encore une fois, il était intéressant de voir comment les différentes disciplines se sont complétées. Au final, nous avons eu d'excellents résultats créatifs et innovants » souligne Stefan Möller, directeur commerciale chez Häcker Küchen.

AND THE WINNER IS : LA PLANCHE À DÉCOUPER EN BAMBOU !

Sur un total de cinq groupes, l'équipe dirigée par Ole Brinkjost (agent technico-commerciale) et Kira Keller (agente technico-commerciale) a gagné avec sa version visuellement attrayante et bien pensée d'une planche à découper en bambou. L'équipe comprenait également Lars Micke (informaticien), Dominik Probst (ébéniste) et Romina Böhm (agente technico-commerciale). Comment l'idée est-elle venue ? « Nous avons regardé les accessoires qui existaient déjà et aucune planche à découper n'était proposée dans la gamme », explique Ole Brinkjost. Les recherches ont alors vraiment commencé : « Quels sont les types de planches à découper déjà sur le marché, quel matériau convient, y a-t-il des planches

particulièrement pratiques à utiliser, etc. », ajoute Kira Keller. Au final, c'était clair : « La planche devait être en bambou ». Car le bambou est une matière première durable.

NOUS VOULIONS FAIRE MIEUX

Tout le monde le sait : lorsque l'on coupe des légumes, la planche est vite pleine. Des morceaux de légumes tombent à gauche et à droite et il faut aussi faire de la place pour les restes. « Nous avons pensé qu'il pourrait certainement y avoir une solution plus élégante », dit Kira Keller. C'est ainsi qu'est née l'idée d'intégrer des encoches à gauche et à droite sous la planche ou de glisser des assiettes qui récupèrent directement les lé-

gumes coupés ou les restes « . Nous voulions une planche à découper pour tout le monde. C'est pourquoi notre planche a des encoches sur le dessous afin de pouvoir glisser une assiette en dessous à gauche et à droite », explique Kira Keller.

« Tout le monde a une assiette à la maison. » Quatre supports en silicone empêchent également la planche de glisser sur la surface de travail.

PARFAITEMENT RÉFLÉCHI

« Notre planche à découper peut être rangés dans tous les meubles bas et hauts pour économiser de l'espace. Par ailleurs, on peut facilement l'intégrer au système d'organisation intérieure MOVE de Häcker Küchen », explique l'équipe. **W**



OLE BRINKJOST
(trainee industrial clerk)
and **KIRA KELLER**
(trainee industrial clerk)

OLE BRINKJOST
(agent technico-commerciale)
et **KIRA KELLER**
(agente technico-commerciale)

EMPLOYEE PROFILE:
HEAD OF INSIDE SALES DEPARTMENT AND CUSTOMS DEPARTMENT

THE CUSTOMER IN FOCUS

All processes are controlled by the inside sales department, from order processing to assembly completion. We would like introduce you to the head of this important department. Matthias Borgmann talks about his work at Häcker Küchen and gives insight into a diverse department.

PORTRAIT D'UN EMPLOYÉ :
RESPONSABLE DU SERVICE COMMERCIAL INTERNE

LE CLIENT EN LIGNE DE MIRE

Du traitement de la commande à l'achèvement du montage, tous les processus sont contrôlés par le service commercial interne. Nous vous présentons le responsable de cet important service. Matthias Borgmann parle de son travail chez Häcker Küchen et donne un aperçu de ce service diversifié.

GOOD TO KNOW

If you line up the cabinets that are manufactured in one year, these results in a distance of approximately 1,800 kilometres. This is the equivalent of a journey from Frankfurt to Athens.

BON À SAVOIR

Si on aligne les meubles fabriqués en un an, on obtient une distance d'environ 1 800 kilomètres, soit la distance de Francfort à Athènes.

In a nutshell, Matthias Borgmann and his team ensure that individually manufactured kitchens reach the customers exactly according to plan on a daily basis, are on time and with high product quality. And this is a requirement for the best service and also to guarantee a rapid turnover time. It quickly becomes clear that a careful structure and perfect processes are required for everything to run smoothly considering that we deliver all over the world and communicate in a number of different languages. Matthias Borgmann is supported by six group leaders: within the areas

En un mot, Matthias Borgmann et son équipe veillent chaque jour à ce que les cuisines sur mesure parviennent aux clients exactement comme prévu, dans les délais et avec une qualité de produit élevée. Et cela suppose le meilleur service d'une part et un temps de réponse rapide d'autre part. Étant donné que les livraisons se font dans le monde entier et que les échanges s'effectuent dans de nombreuses langues différentes, il devient rapidement évident qu'une structure soignée et des processus parfaits sont nécessaires pour que tout se passe bien. Matthias Borgmann est assisté de six responsables de groupe dans les domaines du courrier électronique entrant, du service, du conseil technique,

of electrical incoming mail, service, technical advice, customs clearance, IT sales and audits. "The subject of kitchens is highly complex and a lot of know-how is required in order to be able to process demanding orders on a routine basis," says Matthias Borgmann. Targeted training in the Häcker campus creates the best conditions and invests in a well-trained team. The new colleagues will be supported in project work for a period of up to 20 months by a supervisor or a mentor from within the department. It is not merely a question of imparting knowledge, but also concerns well-being, social integration and arriving at the company.

du dédouanement, de la vente informatique et de l'audit. « Le thème de la cuisine est très complexe et il faut beaucoup de savoir-faire pour pouvoir traiter des commandes exigeantes de manière routinière », déclare Matthias Borgmann. Grâce à une formation ciblée sur le campus Häcker, les meilleures conditions sont créées pour cela et les investissements sont réalisés dans une équipe bien formée. Les nouveaux collègues sont soutenus par un mentor au sein du département pendant une période pouvant aller jusqu'à 20 mois. Il ne s'agit pas seulement de transmettre des connaissances, mais aussi de bien-être, d'intégration sociale et d'arrivée dans l'entreprise.



MATTHIAS BORGMANN

WE MEET AN EXPERIENCED
EXPERT IN MATTHIAS BORGMANN,

because the genuine East-Westphalia native has dedicated himself to the kitchen industry ever since the start of his professional career. This was 36 years ago. He has been demonstrating his competence at Häcker Küchen for more than 21 years and is now responsible for his team of over 300 employees as head of inside sales department and customs department.

MATTHIAS BORGMANN

EN MATTHIAS BORGMANN,
NOUS RENCONTRONS UN EXPERT
EXPÉRIMENTÉ,

car dès le début de sa carrière, l'authentique Westphalien de l'Est s'est engagé dans l'industrie de la cuisine. C'était il y a 36 ans. Depuis plus de 21 ans, il fait ses preuves chez Häcker Küchen. Il dirige aujourd'hui, en tant que responsable du service commercial interne, une équipe de plus de 300 employés.

"At first I was employed in every area. This gave me the opportunity to acquire solid basic knowledge from which I still benefit from to this day."

MATTHIAS BORGMANN
HEAD OF DOMESTIC SALES

Matthias Borgmann emphasises that despite its size, Häcker is still a genuine family business, and he has to smile, because not only his wife but also one of his two sons work alongside him at the company.

EVERY DAY IS DIFFERENT - EVERY ORDER IS UNIQUE

There is no such thing as a typical day, the fields of activity are too complex for that. The existing wishes of the customers always require immediate action, reports Matthias Borgmann and this is exactly what makes his job so appealing to him. The most important task is to identify possible potential for optimisation or improvement and to initiate these. Management activities take up a large part of his area of responsibility in addition to providing clients with advice. This includes having conversations with employees and listening carefully.

To provide guidance and to show personal development and prospects within the company.

It all started for Matthias Borgmann when he trained as an industrial clerk at a kitchen manufacturer. "The company wasn't particularly big at the time, so I was used in every area. This gave me the opportunity to acquire solid basic knowledge from which I still benefit from to this day."

"I have ultimately collected the respective building blocks throughout my career for what I am and for how I am allowed to act professionally today."

TOMORROW CAN ARRIVE

Häcker has set itself the goal of making even greater use of IT resources in the future so that it can continue to stand out from its competitors. Big data analyses and algorithms should see continuous improvement of the workflow in automated processes right from the start, and right through to delivery. Above all, Matthias Borgmann appreciates the fact that as a manager he has a lot of freedom to act and that together with his team he is in a position to shape the working environment himself and occasionally break new ground. **W**



Exploring the sample front together in the studio

Les échantillons de façades sont examinés ensemble dans l'atelier.

« Au début, je travaillais dans tous les domaines. Cela m'a permis d'acquérir de solides connaissances de base qui me servent encore aujourd'hui. »

MATTHIAS BORGMANN
RESPONSABLE DU SERVICE COMMERCIAL INTERNE



The interface between the inside sales department and logistics: **MATTHIAS BORGMANN** and **THORSTEN JOEREND** (Head of Logistics) get their heads together.

Interface entre service commercial et logistique : **MATTHIAS BORGMANN** et **THORSTEN JOEREND** (responsable logistique) échangent des informations.

Matthias Borgmann souligne que malgré sa taille, Häcker est toujours une véritable entreprise familiale, et non seulement sa femme mais aussi l'un de ses deux fils travaillent avec lui dans l'entreprise.

CHAQUE JOUR EST DIFFÉRENT - CHAQUE COMMANDE UNIQUE

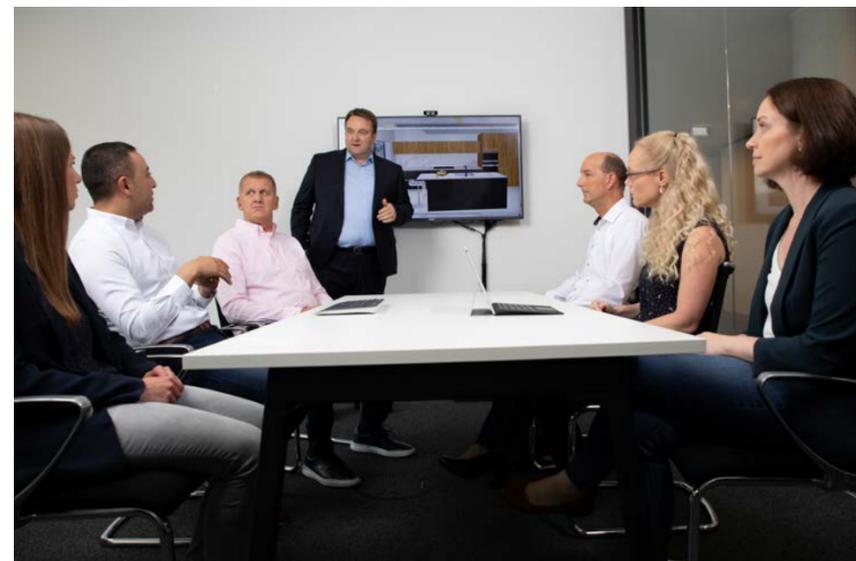
Il n'y a pas de journée type, les champs d'action sont trop complexes pour cela. « Les souhaits actuels de clients exigent toujours une réaction immédiate », rapporte Matthias Borgmann et c'est exactement ce qui rend son travail si attrayant à ses yeux. La tâche la plus importante consiste à déterminer le potentiel d'optimisation ou d'amélioration possible et de l'initier. Outre le service clients, son poste de responsable occupe une grande partie de son domaine d'activité. Cela inclut d'avoir des entretiens avec les employés et de les écouter attentivement, de

donner le cap et montrer le développement personnel et les perspectives dans l'entreprise. Tout a commencé pour Matthias Borgmann par un apprentissage d'agent technico-commercial chez un fabricant de cuisines. « L'entreprise n'était pas très grande à l'époque, je travaillais donc dans tous les domaines. Cela m'a permis d'acquérir de solides connaissances de base qui me servent encore aujourd'hui. »

« Finalement, tout au long de ma carrière, j'ai rassemblé les éléments qui font de moi le professionnel que je suis devenu. »

DEMAIN PEUT ARRIVER

Afin de continuer à se démarquer de ses concurrents, Häcker s'est fixé pour objectif d'exploiter encore plus à l'avenir la performance informatique. Les analyses de données volumineuses et les algorithmes doivent couvrir une amélioration continue du flux de travail dans les processus automatisés du début à la livraison. Matthias Borgmann apprécie avant tout le fait qu'en tant que manager, il dispose d'une grande liberté d'action et qu'il peut façonner lui-même l'environnement de travail avec son équipe et parfois innover. **W**



Group and team leaders round off the competent team: **SIMONE HELLMUTH**, **CENGIZ KÖKER**, **MATTHIAS WARNING**, **MICHAEL WILFLING**, **NADÉGE WELTER** and **VANESSA NEUMANN**

Les responsables de groupe et d'équipe complètent l'équipe compétente : **SIMONE HELLMUTH**, **CENGIZ KÖKER**, **MATTHIAS WARNING**, **MICHAEL WILFLING**, **NADÉGE WELTER** et **VANESSA NEUMANN**

HERBS / LES HERBES



→ **ROSEMARY**
ENJOYMENT: meat, potatoes, dark sauces, desserts
HEALTH: digestive, stimulant, analgesic

→ **ROMARIN**
DÉLICE : viandes, pommes de terre, sauces foncées, desserts
SANTÉ : facilite la digestion, stimulant, analgésique

HERBS FOR ENJOYMENT AND GOOD HEALTH

Herb growers are opening new doors: They refine dishes and give meals that special touch from a culinary perspective. And they have healing powers at the same time.

DES HERBES POUR LE PLAISIR ET LA SANTÉ

Les herbes ouvrent de nouveaux mondes : elles relèvent les plats et donnent à la nourriture une touche spéciale, tout en ayant des propriétés curatives.

People take a lot of time to cook and eat together during the period when we have to wrap up warm. It's cold and dark outside, while inside the house there is a lovely smell of a pot roast or a vegetable stew. What should of course not be missing are the herbs! They are much more than merely a spice. They work wonders when used properly

En cette saison, on prend beaucoup de temps pour cuisiner et manger ensemble. Dehors il fait froid et sombre, tandis qu'à la maison ça sent bon le pot-au-feu ou la potée de légumes. Et les herbes ne doivent alors en aucun cas manquer ! Bien plus que de simples épices, elles font des merveilles lorsqu'elles sont correctement utilisées.



ROSEMARY for example, is a real all-rounder with its intense, slightly resinous, tart aroma. It complements hearty dishes really well, and gives meat, fish, potatoes, soups and sauces a delicate flavour. But it also provides surprising and tasty eating experiences for desserts with cream and berries. **BASIL**, on the other hand, goes well with pasta, salads and tomatoes. Its fresh taste is accompanied by a slight spiciness and it gives simple dishes that special character.

THYME combines a piquant, fresh taste with a slightly bitter effect and complements all meat dishes, especially veal and lamb, as well as dark sauces. It also enhances the taste of Mediterranean vegetable dishes. **PARSLEY** is very popular with soups, salads, pesto, dips and sauces due to its tart-sweet taste, and is massively underestimated. It has much more vitamin C than lemons and contains a number of health-promoting minerals and trace elements, just like all other herbs do.

HEALING EFFECT
CHAMOMILE, THYME and **SAGE**, for example, have an antibacterial, pain-relieving and calming effect on colds. All three herbs also help with digestive problems, a feeling of fullness and inflammation in the gastrointestinal tract. **ANISEED, FENNEL, ROSEMARY** and **CUMIN** are also the purest comforters and are included both in dishes as well as in tea because of their beneficial, digestive and antispasmodic effect. **W**

Le **ROMARIN**, par exemple, est un vrai multitalent avec son arôme intense, légèrement résineux et acidulé. Il accompagne très bien les plats copieux et donne aux viandes, poissons, pommes de terre, soupes et sauces une note délicate et épicée. Mais il offre également des expériences gustatives surprenantes et savoureuses avec des desserts à la crème et aux fruits rouges. Le **BASILIC**, en revanche, se marie bien avec les pâtes, les salades et les tomates. Son goût frais s'accompagne d'un léger piquant qui confère aux plats simples un

caractère particulier. Le **THYM** combine un goût piquant et frais à une note légèrement amère et s'harmonise ainsi avec tous les plats de viande, en particulier le veau et l'agneau et les sauces foncées. Il rehausse également le goût des plats de légumes méditerranéens. Pour les soupes, les salades, le pesto, les dips et les sauces, le **PERSIL** est très populaire en raison de son goût acidulé-sucré mais est de loin sous-estimé. Il contient beaucoup plus de vitamine C que les citrons et de nombreux minéraux et oligo-éléments bénéfiques pour la santé, comme toutes les autres herbes.

VERTU CURATIVE
 La **CAMOMILLE**, le **THYM** et la **SAUGE**, par exemple, ont un effet antibactérien, analgésique et calmant en cas de rhume. Les trois herbes aident également à résoudre les problèmes digestifs, de sensation de satiété et d'inflammation du tractus gastro-intestinal. L'**ANIS**, le **FENOUIL**, le **ROMARIN** et le **CUMIN** sont aussi les réconfortants les plus purs. Ils déploient leurs effets bénéfiques, digestifs et antispasmodiques aussi bien dans les plats que dans le thé. **W**



Ein Lächeln für Dich e.V.

A PROJECT CLOSE TO OUR HEARTS: **EIN LÄCHELN FÜR DICH E.V.** (A SMILE FOR YOU)

It's not time that makes life special. It is the people who accompany us on our paths and the moments that make life that little bit special.*

A very special association operates under this motto in Preussisch-Oldendorf, in the district of Minden-Lübbecke.

LE PROJET QUI NOUS TIENT À CŒUR : **EIN LÄCHELN FÜR DICH E.V.** (UN SOURIRE POUR TOI)

Ce n'est pas le temps qui rend la vie spéciale. Ce sont les personnes qui nous accompagnent sur nos chemins et les moments qui font de la vie quelque chose de spécial.*

Une association très spéciale opère sous cette devise à Preussisch-Oldendorf, district de Minden-Lübbecke.

The passion for good coffee carries on **THE PAPE FAMILY** in their own coffee roasting facility.

LA FAMILLE PAPE poursuit sa passion du bon café dans son propre atelier de torréfaction.



High-quality chocolate is also produced in addition to roasting coffee and cocoa. **FRANK PAPE** likes to let his guests do some tasting.

Outre la torréfaction du café et du cacao, l'entreprise produit également du chocolat de qualité supérieure. **FRANK PAPE** aime faire goûter à ses clients.



THE PROJECT LE PROJET

Ein Lächeln für Dich e.V.
Niederfeldweg 4
32361 Preußisch Oldendorf
www.ein-laecheln-fuer-dich.de

Frank Pape and his wife founded the association „Ein Lachen Für Dich e.V.“ back in 2014 to offer those in need a place to rest. I think these are people who are starting their final journey, their family members, those in mourning, and also the homeless. Here they have the opportunity to spend days on the farm so that they can go about their everyday life surrounded by horses, dogs and chickens and they can drift away and recharge their batteries. The association is dependent on donations and sponsors for its extraordinary level of commitment. It is a matter being close to the heart for Häcker to support this important project to the best of its ability.

The farm has an adjacent family roasting facility that specialises in the roasting of coffee and cocoa and the production of high-quality chocolate. These handmade delicacies generate modest profits for the association.

Various future development options for the project were discussed, including some with Häcker due to the huge demand for a facility where poorly people and their relatives can rest and gather strength. **W**

*Source of quote:
www.ein-laecheln-fuer-dich.de

Frank Pape fonda l'association « Ein Lächeln Für Dich e.V. » en 2014 avec sa femme afin de pouvoir offrir aux personnes en détresse un lieu de repos. Ce sont d'une part des personnes qui entament leur dernier voyage, les membres de leur famille, les personnes en deuil, et d'autre part des sans-abri. Chacun a ici la possibilité de passer des journées à la ferme, entourés de chevaux, de chiens et de poules, pour oublier son quotidien et recharger ses batteries. L'association compte sur les dons et les sponsors pour son engagement extraordinaire. Häcker tient de tout cœur à soutenir cet important projet au mieux de ses capacités.

La ferme possède une torréfaction familiale attenante spécialisée dans la torréfaction du café et du cacao et la production de chocolat de haute qualité. Ces gourmandises artisanales génèrent de modestes profits pour l'association.

En raison de l'énorme besoin d'un endroit où les malades et leurs proches peuvent se reposer et reprendre des forces, diverses options de développement futur du projet ont été discutées, y compris avec Häcker Küchen. **W**

*Source de la citation :
www.ein-laecheln-fuer-dich.de

W HÄCKER CAMPUS / CAMPUS HÄCKER W

A LATERAL ENTRY MAKES THINGS EASY

Constant innovations and a high level of expertise means a number of kitchen retailers are faced with the challenge of finding new staff. The industry offers ideal conditions, especially for those seeking a career change. Häcker Küchen has created the opportunity to provide high-quality and intensive training for in the shortest possible time for those wishing to change careers with its compact campus training program.

UNE RECONVERSION PRO- FESSIONNELLE FACILITÉE

Avec des innovations constantes et un haut niveau d'expertise requis, de nombreux revendeurs de cuisines doivent trouver de nouveaux employés. La branche offre pour cela des conditions idéales, en particulier pour les personnes en reconversion.

Avec la formation compacte sur le campus, Häcker Küchen forme rapidement et de manière intensive des personnes en reconversion.

HÄCKER CAMPUS

We provide face-to-face workshops on the Häcker campus in Rödinghausen for planning, selling and assembling Häcker kitchens as well as providing online training. We train young professionals, experienced kitchen consultants and fitters. Further info can be found at: en.kitchengermanmade.online

En plus de la formation en ligne, nous proposons sur le campus Häcker à Rödinghausen des ateliers en présentiel autour de la planification, de la vente et du montage des cuisines Häcker. Nous formons de jeunes professionnels, des cuisinistes expérimentés et des installateurs. Plus d'infos sur : fr.kitchengermanmade.online



The „Denn“ kitchen studio is located in the heart of the beautiful Hanseatic city of Stralsund. A reunion with the career changer Anne Westphal is held here, who attended the compact seminar with Sascha Stöber at the Häcker campus in October 2021.

Au cœur de la belle ville hanséatique de Stralsund se trouve le studio de cuisine « Denn ». On y retrouve Anne Westphal qui a suivi le séminaire compact avec Sascha Stöber sur le campus Häcker en octobre 2021.



" The compact training course is a great help for me and extremely important during the induction phase. Having gained knowledge with support behind you, it becomes much easier to find new and much-needed employees. "

KATHRIN DENN
OWNER OF "DENN" KITCHEN STUDIO

« La formation compacte est d'une grande aide pour moi et extrêmement importante lors de la phase de formation. Sachant que j'ai ce soutien derrière moi, il est beaucoup plus facile de trouver de nouveaux employés indispensables. »

KATHRIN DENN
PROPRIÉTAIRE DU STUDIO
DE CUISINE « DENN »



Owner **KATHRIN DENN** is happy to grasp the opportunity to have those changing careers undergo extensive training at Häcker.

La propriétaire **KATHRIN DENN** est heureuse de saisir l'opportunité d'offrir aux personnes en reconversion une formation approfondie chez Häcker.

Anne Westphal decided on a new, secure career path having previously worked in the hotel industry. Kathrin Denn and her team were happy to take Anne Westphal on board and made it easy for her to join the company via training courses staged at the Häcker campus. The subject of the kitchen is demanding and complex and therefore requires an in-depth explanation, especially when starting a career. "Foundation level training takes place as a matter of course," explains the owner Kathrin Denn. "However, I was also aware that after more than 16 years in the industry a number of things are self-evident for me and that's why it never occurred to me to explain them. "These are enormously important however for those not involved so deeply in the subject matter," she emphasises.

Issue de l'hôtellerie, Anne Westphal a décidé de choisir une nouvelle voie professionnelle sécurisée. Kathrin Denn et son équipe ont été ravis de l'accueillir et ont facilité son intégration dans l'entreprise grâce à des formations sur le campus Häcker. Le champ thématique de la cuisine est exigeant et complexe et nécessite donc beaucoup d'explications, surtout en cas de reconversion professionnelle. « Une formation de base est donnée », explique la propriétaire, Kathrin Denn. « Cependant, j'avais également conscience qu'après plus de 16 ans dans la branche, beaucoup de choses vont de soi pour moi et qu'il ne m'est donc jamais venu à l'esprit de les expliquer. Pour quelqu'un qui n'est pas si fortement impliqué dans le sujet, cependant, les explications sont extrêmement importantes », souligne-t-elle.

THE COMPACT SEMINAR: AN OPTIMAL SOLUTION FOR KITCHEN RETAILERS & THOSE CHANGING CAREERS

This is exactly what the 15-day compact seminar has been designed and set up for. It is specifically geared towards acquiring specialist knowledge for those changing careers and those starting work without any previous knowledge. In terms of content, it is primarily about the basics of kitchen planning, material training, technology and sales communication. This seminar program is particularly helpful for the kitchen dealers, because they can also hire people who are new to their job and who are therefore needed more urgently.

LE SÉMINAIRE COMPACT : UNE SOLUTION OPTIMALE POUR LES REVENDEURS DE CUISINES ET LES PERSONNES EN RECONVERSION

C'est exactement pour cela que le séminaire compact de 15 jours est conçu et mis en place. Avec les connaissances spécialisées nécessaires, il s'adresse spécifiquement aux personnes en reconversion et aux débutants sans connaissances préalables. En termes de contenu, il s'agit principalement des bases de la planification de la cuisine, de la formation au matériel, de la technologie et de la communication commerciale. Ce programme de séminaire est particulièrement utile pour les revendeurs de cuisines, car ils peuvent également recruter rapidement des personnes qui se réorientent professionnellement.

LEARNING, COOKING AND NETWORKING

Sascha Stöber has been a mainstay in the training department since 2013. "I CAN SAY IN A NUTSHELL, THAT: Anyone can manage to gain this knowledge and as a learning companion I am by the side of the participants. "The seminar also includes sharing and cooking together as well as learning.

The best thing about her new job is the complexity, says Anne Westphal, whilst taking a look back on her first year. Another employee will visit the kitchen studio at the end of the year. This is "because" of the Häcker compact seminar and there can't be any more lofty praise for the training department. **W**

APPRENDRE, CUISINER ET RÉSEAUTER

Sascha Stöber est depuis 2013 un pilier du département formation. « En un mot, je peux dire : n'importe qui peut arriver à acquérir ces connaissances et je suis là pour accompagner les participants. » En plus d'apprendre, le séminaire comprend également le partage d'idées et la cuisine en commun.

La plus belle chose à propos de son nouveau travail est la complexité, dit Anne Westphal, en repensant à sa première année. À la fin de l'année, un autre employé du studio de cuisine « Denn » participera au séminaire compact Häcker. Il ne peut y avoir de meilleur compliment pour le département de formation. **W**



HOMESTORY

BEING A GUEST WITH
GÜNTER WIMMER IN NEUÖTTING
IN UPPER BAVARIA

RENDEZ-VOUS CHEZ
GÜNTER WIMMER À NEUÖTTING
EN HAUTE-BAVIÈRE

KÜCHEN WIMMER: CUSTOMISED CREATIVITY CRÉATIVITÉ SUR MESURE

Our destination is Neuötting in Upper Bavaria, not far from Austria, between Inn and Alz, and nestled in beautiful surroundings. This is exactly where Günter Wimmer and his kitchen studio have just moved into the newly built building. Even from afar, the modern premises is eye-catching. We are given a warm and friendly welcome by Günter Wimmer and his excellent team.

Günter Wimmer has long since been making a name for himself with his creative kitchen planning which can be seen at first glance in every corner of the studio. The result is truly eye-catching. Unconventional kitchen concepts, inspired by a play on colours and materials, functionality and design.

Notre destination est Neuötting en Haute-Bavière, non loin de l'Autriche, entre l'Inn et l'Alz, dans un cadre magnifique. C'est précisément là que Günter Wimmer vient d'emménager dans un nouveau bâtiment avec son studio de cuisine. Le bâtiment moderne attire les regards même de loin. Nous sommes chaleureusement accueillis par Günter Wimmer et sa sympathique équipe.

Günter Wimmer s'est depuis longtemps fait un nom avec ses planifications créatives de cuisine et cela se voit au premier coup d'œil dans tous les coins du studio. Résultat : une véritable attraction. Des idées de cuisine insolites, inspirées par un jeu de couleurs et de matériaux, de fonctionnalité et de design.





A well-rehearsed team: **FLORIAN HOYNATZKY, GÜNTER WIMMER** and **PATRICK BARTL**.
 Une équipe expérimentée: **FLORIAN HOYNATZKY, GÜNTER WIMMER** et **PATRICK BARTL**.

One special feature is noticeable very quickly: This is a genuine Häcker Küchen studio. "The aesthetics and the potential are extraordinary and both the quality and the price to performance ratio are genuinely convincing. And on top of this," adds Günter Wimmer, "I can fulfil my ideas and bring in new design concepts."

CUSTOMER WISHES ARE ALWAYS AT THE FOREFRONT

Günter Wimmer is also a native Bavarian, just like the Weißwurst breakfast, which is an integral part of the studio every Saturday for all employees. He loves to talk and spend a nice time with the people around him. It is therefore

not surprising that he is surrounded by a well-established network, which enables him to offer a complete package to match the kitchen. Masonry, tiling and drywall work are quickly at hand to turn rooms into dream kitchens. A very special service at Wimmer is the childcare function, which families are welcome to use during the period of consultation. Mrs. Wimmer welcomes the little guests to do handicrafts, sing and dance along with them. Often with her guitar under her arm.

SIMPLY PERSONAL

"The best moment for me is when my customers smile when they first look at the ideas I've developed for them," says Günter Wimmer,

who adds "My aspiration is to make the plans a bit nicer and more individual than those of the competitors. To think artistically, and moving away from familiar structures is just a bit of fun for me." He has had a long-standing partnership with Häcker, with whom he appreciates consistency and reliability above all. "Every promised delivery date has been met every single time. This means that I can already plan a fixed installation date with the customer once the contract has been signed. This is truly extraordinary. I have also had the same points of contact at Häcker for 15 years, which simply creates a very trusting relationship." **W**



"My aspiration is to make the plans a bit nicer and more individual than those of the competitors. To think artistically, and moving away from familiar structures is just a bit of fun for me."

GÜNTER WIMMER, MANAGING DIRECTOR

« Mon objectif est de toujours rendre les plans un peu plus agréables et plus individuels que les concurrents. Penser artistiquement, loin des structures habituelles, est tout simplement amusant pour moi. »

GÜNTER WIMMER, DIRECTEUR

Une particularité se remarque rapidement : il s'agit d'un pur studio Häcker. « L'esthétique et les possibilités sont extraordinaires et la qualité et le rapport qualité-prix sont tout simplement convaincants. » Par ailleurs, ajoute Günter Wimmer, « je peux concrétiser mes idées et présenter de nouveaux concepts de design. »

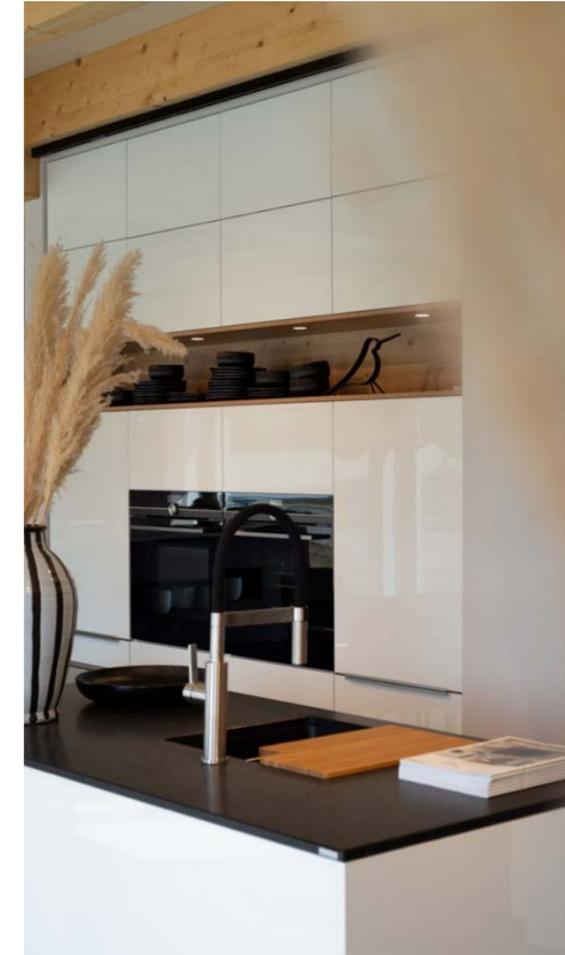
LES SOUHAITS DES CLIENTS SONT AU PREMIER PLAN

Günter Wimmer fait partie du patrimoine de la Bavière, tout comme le petit-déjeuner à la saucisse blanche, offert chaque samedi aux employés du studio. Il aime parler aux gens qui l'entourent et passer du bon temps avec eux. Il n'est donc pas étonnant qu'il soit entouré d'un réseau bien établi ce qui lui permet de proposer

un package complet assorti à la cuisine. Les travaux de maçonnerie, de carrelage et de plaques de plâtre sont rapidement réalisables pour transformer des pièces en cuisines de rêve. La maison Wimmer propose un service très spécial : la garde d'enfants, que les familles sont invitées à utiliser pendant la discussion. Mme Wimmer accueille les jeunes enfants pour bricoler, chanter et danser avec eux. Souvent avec sa guitare sous le bras.

SIMPLEMENT PERSONNEL

« Le meilleur moment pour moi, c'est quand mes clients sont ravis lorsqu'ils regardent pour la première fois les idées que j'ai développées pour eux », se réjouit Günter Wimmer. « Mon objectif est de toujours concevoir des plans



un peu plus beaux et plus individuels que les concurrents. Penser artistiquement, loin des structures habituelles, est tout simplement amusant pour moi. » Un partenariat de longue date le lie à Häcker, dont il apprécie avant tout la cohérence et la fiabilité. « Durant tout ce temps, toutes les dates de livraison ont été respectées. Cela signifie que je peux planifier une date d'installation fixe avec le client dès la signature du contrat. C'est vraiment extraordinaire. De plus, j'ai les mêmes interlocuteurs chez Häcker depuis 15 ans, ce qui crée tout simplement une relation de très grande confiance. » **W**



THE FURNITURE SCHOOL AND HÄCKER KÜCHEN ARE JOINTLY SUPPORTING A PROJECT FOR THE PEOPLE IN THE AHR VALLEY **A SIGN OF HOPE FOR AHRWEILER**

The 2021 flood of the century decimated the Ahr valley. Lots of villages vanished and lives of over 180 people were lost. The consequences of the floods will be visible in the areas affected for years to come.

LA MÖFA ET HÄCKER KÜCHEN SOUTIENNENT ENSEMBLE UN PROJET POUR LES HABITANTS DE LA VALLÉE DE L'ADR **UN SIGNE D'ESPOIR POUR AHRWEILER**

L'inondation du siècle en 2021 a détruit de nombreux villages de la vallée de l'Ahr et a coûté la vie à plus de 180 personnes. Les conséquences des inondations resteront encore longtemps visibles dans les zones touchées.

Students from the Cologne Furniture School and Häcker Küchen got involved in a joint project for the parish of Bad Neuenahr-Ahrweiler in order to create a pleasant and comfortable meeting place for the tithe barn of the district of St. Laurentius.

THE TITHE BARN IN AHRWEILER

The building on the Ahrweiler market square, which was badly hit by both the flood and rainfall, has always been a focal meeting point for the local population. Pastor Jörg Meyrer from the district of St. Laurentius hoped to be able to make the tithe barn available for the population once again by autumn 2022. One basic requirement for the function of the tithe barn as a meeting place was to have the kitchen reconstructed.

A WARM KITCHEN THANKS TO A GREAT EFFORT

The Cologne technical school for the furniture trade ("MöFa") is regarded as a cadre factory in the furnishing, kitchen and furniture sectors throughout Europe. Part of the final class of kitchen consultants under the guidance of their lecturer Bianca Boekholt wanted to implement a social kitchen project there in 2022 due to the devastating damage in the Ahr valley. It was a matter of course for Häcker Küchen to help and to support the project of the technical school.

All those involved came together to carry out the installation of the kitchen on site between 26th and 27th September.

We would like to thank the students for their commitment and are happy that we were able to support this successful project with all our hearts. **W**



The municipality of Bad Neuenahr-Ahrweiler is slowly recovering from the "Flood of the Century"

La paroisse de Bad Neuenahr-Ahrweiler se remet lentement de l'« inondation du siècle ».

Afin de créer un lieu de rencontre beau et agréable pour les habitants de Bad Neuenahr-Ahrweiler, des étudiants de l'école technique de l'ameublement (« MöFa ») de Cologne et Häcker Küchen se sont engagés dans un projet commun pour la paroisse de Bad Neuenahr-Ahrweiler.

LA GRANGE DÎMIÈRE À AHRWEILER

Le bâtiment sur la place du marché d'Ahrweiler, durement touché à la fois par l'inondation et la pluie, a toujours été un point de rencontre central pour la population locale. Le pasteur Jörg Meyrer de la paroisse d'Ahrweiler espérait que la grange dîmière redevienne un lieu de rencontre pour la population d'ici l'automne 2022. Mais pour cela, il fallait notamment que la cuisine soit reconstruite.

DES REPAS CHAUDS GRÂCE À UN GRAND ENGAGEMENT

La MöFa est considérée comme la pépinière de l'industrie de l'ameublement, de la cuisine et du meuble en Europe. Une partie de la promotion 2022 des conseillers en cuisine, a voulu, sous la direction de leur professeure, Bianca Boekholt, réaliser un projet de cuisine sociale en raison des destructions dévastatrices dans la vallée de l'Ahr. Après des visites sur place, il a été décidé comme projet de s'attaquer à la cuisine complètement détruite de la grange dîmière. Pour Häcker Küchen, il allait de soi d'aider et de soutenir le projet de l'école technique. L'idée et la planification sont venues des étudiants.

Du 26 au 27 septembre, tous les intervenants se sont réunis pour réaliser l'installation de la cuisine sur place. Six des huit participants d'origine et entre-temps la majorité des architectes d'intérieur en cuisine diplômés en 2022 ont insisté pour venir de toute l'Allemagne à Ahrweiler afin d'installer la cuisine et apporter leurs connaissances spécialisées au projet. Résultat : grâce au formidable engagement des étudiants et à notre don, la paroisse de Saint-Laurent a maintenant une cuisine fonctionnelle dans la grange dîmière. Nous tenons à remercier les étudiants pour leur engagement et sommes heureux d'avoir contribué à la réussite de ce projet. **W**

The new kitchen for the tithe barn of the parish of St. Laurentius is ready as a meeting place.

La nouvelle cuisine de la grange aux dîmes de la paroisse Saint-Laurent est prête à servir à nouveau comme lieu de rencontre.



WORK

KITCHEN STORIES

#25

THE NEXT ISSUE WILL BE
PUBLISHED IN JUNE 2023!

Among other things the topics will include:

- We are celebrating our **125TH ANNIVERSARY!**
An exciting Häcker Küchen journey through time.
- Häcker Küchen goes **LAS VEGAS**. We report
from the "KBIS 2023" trade fair.
- **NEW PRODUCTS AND TRENDS** at the 2023
"Kitchen Living Trends Salzburg" trade fair

#25

LE PROCHAIN NUMÉRO SERA
PUBLIÉ EN JUIN 2023!

Il traitera, entre autres, des thèmes suivants :

- Nous fêtons notre **125ÈME ANNIVERSAIRE**
Un passionnant voyage à travers l'histoire
de Häcker Küchen
- Häcker Küchen goes **LAS VEGAS**. Retour
sur le salon « KBIS 2023 »
- **NOUVEAUX PRODUITS ET TENDANCES**
au salon « Küchenwohntrends Salzburg 2023 »

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.germanMade.

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, Undine Rodriguez, Julia Löwrick

PHOTOGRAPHY / ILLUSTRATION
PHOTOGRAPHIES / ILLUSTRATION

Andreas Löchte, Florian Kochinke, freepik.com,
Jana Juraschek, Ein Lächeln für Dich e.V.,
istockphoto.com, unsplash.com, stock.adobe.com

CONCEPTION, CREATION & PRODUCTION
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.

THE BEST VIEW OF DIVERSE FUNCTIONS

UNE MEILLEURE VUE SUR LES DIFFÉRENTES FONCTIONS

Perfect Equipment



2 in 1 - exhaust air and recirculation in one device

2 en 1 – Extraction et recirculation dans un seul appareil

Minimalist design

Design minimaliste

A simple and intuitive operation

Utilisation simple et intuitive

Greater freedom in kitchen planning

Plus de liberté dans la planification de la cuisine

Easy filter change

Changement de filtre facile



You can find further information on our website at
www.blaupunkt-einbaugeraete.com/en/

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

 **BLAUPUNKT**



Browse
online through the
current issue!

Feuilletez en ligne le
numéro actuel !



Häcker
kitchen.germanMade.

www.haecker-kuechen.com