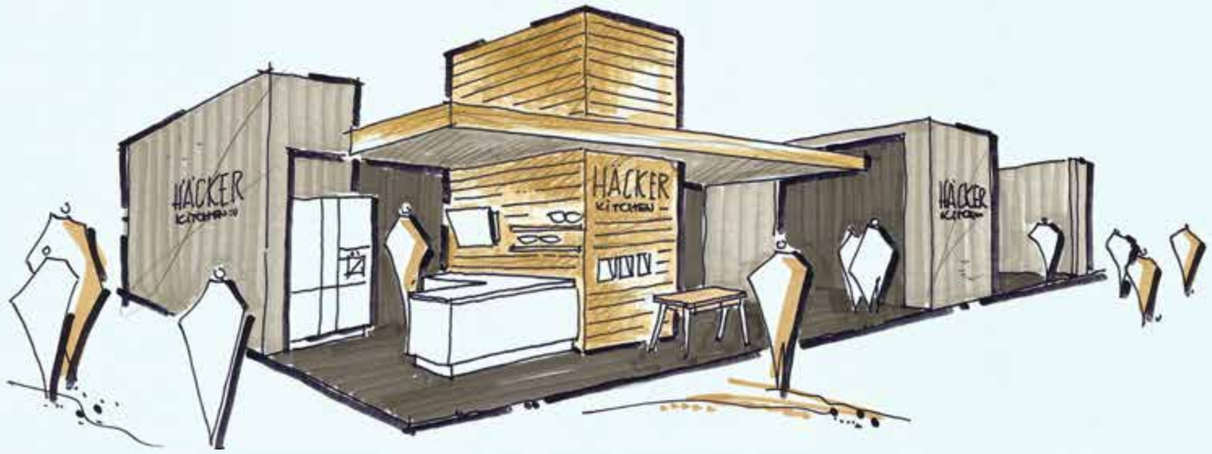
WORK

kitchen. stories. N°16

Häcker
kitchen.germanMade.

Häcker
kitchen.germanMade.

SALZBURG
Halle 10 / Stand E51
08.–10. Mai 2019



küchenwohntrends
fachmesse für küche essen wohnen

Liebe Leserin, lieber Leser,

neulich habe ich in der Zeitung wieder einen Bericht über den Zustand unserer Weltmeere gelesen. Kaum zu glauben, welch riesige Mengen an Plastik in den Ozeanen treiben. Die Verantwortung für einen bewussten Umgang mit Kunststoff liegt natürlich an vielen Punkten der Nutzerkette – vom Konsumenten bis zur industriellen Abfallverwertung.
Mich bewegen diese Themen. Daher haben bei Häcker die Bereiche Nachhaltigkeit und Umweltschutz einen besonders hohen Stellenwert – die Vermeidung von Kunststoffverpackungen inklusive.

Was Häcker im Einzelnen im Bereich Nachhaltigkeit unternimmt, finden Sie demnächst in unserem neuen Nachhaltigkeitsbericht und eine Vorschau darauf in dieser Ausgabe.

Erleben Sie dieses und viele weitere spannende Themen in der neuen Ausgabe WORK 16.

Wer in diesen Tagen nach Großbritannien schaut, der reibt sich die Augen. In dieser Situation in London einen eigenen Showroom zu betreiben und auszubauen, scheint auf den ersten Blick nicht einleuchtend.
Doch Häcker denkt nicht in Grenzen. Für uns steht dieser Standort für die fortschreitende Internationalisierung unserer Produkte und unseres gesamten Unternehmens. Daher sind wir froh, dass wir dies mit unseren „Open Days“ im Herzen Londons eindrucksvoll zeigen konnten.

Entdecken Sie zudem in unseren Frühlingsnews die neue Modellserie Loft. Vier bildschöne Farbausführungen kombiniert mit einer TOUCHfree Oberfläche in Softlack. Sieht einfach edel aus. Unter dem Motto „Wiedersehen macht Freude“ haben wir die 71er Korpustiefe aufgrund der großen Nachfrage wieder ins Programm aufgenommen.

Lesen Sie außergewöhnliche Stories in der WORK 16.
Viel Freude dabei!

Ihr
Jochen Finkemeier

J. Finkemeier

Geschäftsführender Gesellschafter

Inhalt

03
Vorwort

54
Vorschau

56
Impressum

Intern

06
Nachgefragt

Markus Sander im Gespräch über den Markt in UK, das vergangene Jahr und den Ausblick auf 2019.

14
Jamie Schneider

Sein Name klingt deutsch, seine Wurzeln, seine Denke und sein neuer Wirkungskreis liegen aber in Großbritannien.

28
Nachhaltig

Es gibt gute Gründe für Unternehmen, Nachhaltigkeit in ihre Unternehmensstrategie einzubinden. Erhalten Sie einen ersten Einblick in den zukünftigen Häcker Nachhaltigkeitsbericht.

43
Neue Leitung

Eigentlich ist Yvonne Vogler Lehrerin für Sport und Geschichte. Doch das Klassenzimmer hat sie schon lange verlassen, wechselte vor Jahren in die Küchenbranche und übernimmt nun die Leitung der stark wachsenden Schulungsabteilung bei Häcker Küchen.

Handel

12
Doors are open

Drei Tage lang standen Mitarbeiter aus London den UK-Kunden im Showroom in London Rede und Antwort.

22
Führungswechsel

Der eine kommt, der andere geht noch nicht so ganz. Es tut sich einiges in der stetig wachsenden Logistikabteilung.

40
Ganz schön „loftig“

Mit der neuen Front „Loft“ läuten wir den Frühling ein.

42
Wieder zurück

Manchmal kommt es auf wenige Millimeter an. So wie bei der 71er Korpustiefe, die jetzt ins Programm zurückkehrt.

44
Mehr Küchen Know-how

Das eigene Küchenwissen gezielt erweitern. Bei den Häcker Campustagen finden Kunden die passende Veranstaltung.

Partner

16
Very British

Fünf Monate lang war das Küchenstudio im Norden Londons geschlossen. Jetzt eröffnet es mit komplett neuem Konzept und Inhaber.

32
Zeitgeist

Der Kunde wünschte sich einen Muldenlüfter mit zentralem Abzug – und genau diesen Wunsch erfüllt nun das neue Blaupunkt-Gerät.

46
Beginn einer neuen Ära

31 Ausstellungsküchen in einem nagelneuen Küchenstudio – das bietet Küchen Völker, wo Anfang Mai Eröffnung gefeiert wird. Schon jetzt kommen die Kunden, lassen sich von den Umbauarbeiten nicht stören und finden, was sie suchen.

Wissenswertes

20
Work & Travel London

Kleine Reise in die britische Hauptstadt gefällig? Hier finden Sie Tipps fernab von Fish&Chips und Big Ben.

50
Quereinsteigerin

Eigentlich stammt Sandra Barmeier aus der Modebranche. Aber längst fühlt sie sich inmitten der Küchen sehr wohl.

53
Work & Travel Salzburg

Muss es immer eine Mozartkugel sein? Sicher nicht. Salzburg hat – neben der Küchenmesse im Mai – viel mehr zu bieten.

Titelbild

01
Titelbild

Kaum ein Tag vergeht, an dem Großbritannien aktuell nicht in den Schlagzeilen steht. Doch in dieser WORK-Ausgabe geht es allein um positive Neuigkeiten aus dem United Kingdom. Passenderweise ziert dazu der Big Ben unser Titelbild, auch wenn sich das Wahrzeichen Londons aktuell dank Bauarbeiten unter einer dicken Folienschicht versteckt.

2018 WAR EIN BESONDERES JAHR

Herr Sander, wir stehen hier im Showroom „No. 40“ im Herzen Londons. Wie stellt sich für Sie aktuell der Markt in Großbritannien dar?
Markus Sander (MS): Da gibt es aktuell Licht und Schatten. Licht, weil wir sehr froh sind, dass wir diesen tollen Standort betreiben können und dass wir sehr gute Geschäfte in UK machen können. Wir haben sehr viele gute Kunden und führen diesen Standort schon lange Jahre. Auf der anderen Seite ist da der Brexit, der uns natürlich mit all seinen Unsicherheiten beschäftigt.

Aktuell finden hier die sogenannten „Open Days“ statt. Was genau hat man sich darunter vorzustellen?
MS: Wir laden unsere Kunden aus dem gesamten UK-Gebiet dazu ein, sich unseren Showroom anzuschauen, den wir mit neuen Musterküchen ausgestattet haben. Neben den Kollegen unseres UK-Teams sind dann auch mehrere deutsche Häcker-Mitarbeiter vor Ort, die für Fragen zur Verfügung stehen und Neuheiten vorstellen.

Wie schätzen Sie „No. 40“ von ihrer Bedeutung ein?
MS: Für uns ist der Showroom in London ein sehr wichtiger Standort. Wie gut und bedeutend er für UK ist, zeigt sich schon allein daran, wie viele Kunden hierherkommen. Daneben haben wir auch die sogenannten Dealer Trips, bei denen wir britische Kunden zu uns nach Rödinghausen einladen. Auch die sind sehr gut gebucht, denn dort können die Händler sich in voller Tiefe über das Unternehmen Häcker informieren.

Sie nennen den Brexit als Schattenseite? Wie reagiert man als deutscher Küchenhersteller darauf?
MS: In letzter Zeit lese ich immer wieder mal den Ausdruck BOB: Bored of Brexit. Es scheint der britischen Regierung schwerzufallen, hier einen klaren Weg zu beschreiten. Wenn Großbritannien wirklich aus der Zollunion austritt, werden wir sicherlich weiterhin Küchen dorthin verkaufen, aber der Ablauf wird komplizierter werden. Es gibt Prognosen mit kilometerlangen Staus und stundenlangen Wartezeiten an der Grenze. Das wäre schon eine logistische Herausforderung. Wir setzen auf UK und wir investieren in „No. 40“, um all unsere Kunden hier so optimal und perfekt zu beliefern, wie wir das auch bislang getan haben.

Mit Jamie Schneider haben Sie jetzt wieder einen englischen Sales Manager hier am Londoner Standort. Ist es ein Vorteil, wenn dies ein Landsmann der Kunden ist?
MS: Stephen Fass ist Engländer und hat das Geschäft über Jahrzehnte für Häcker sehr gut aufgebaut und geleitet. Von daher glaube ich, dass es gut und richtig ist, dass wir einen englischen Verantwortlichen vor Ort haben. Jamie Schneider passt zu uns und zu unseren Kunden. Er kommt schon jetzt gut an, ist nahbar und passt richtig gut zur Mannschaft.

Wenn wir den Blick wieder nach Deutschland wenden, wie beurteilen Sie die Marktsituation für Häcker Küchen?
MS: Man muss sehen, dass 2018 ein außergewöhnliches Küchenjahr für uns war. Durch die Insolvenz der Alno AG hatten wir 2018 eine durchgehende Saison ohne Schwankungen zu Jahresbeginn. In 2019 sind wir ebenfalls wieder sehr gut gestartet und können unsere Wachstumsstrategie wie geplant weiterführen.
Schließlich möchten wir das tolle Betriebsergebnis von 2018 toppen, da sind wir Ostwestfalen beharrlich und sehr zielstrebig. Zudem denken wir langfristig und wissen, dass wir mit unseren Produkten und unserem Team auf einem sehr guten Weg sind.

Welche Rolle spielt dabei die Betriebserweiterung in Venne?
MS: In Rödinghausen kommen wir langfristig an unsere Kapazitätsgrenzen. Deshalb haben wir uns für den Neubau in Venne entschieden. Das zusätzliche Werk wird eine hochmoderne, nachhaltig arbeitende Produktionsstätte. Die neuen Kapazitäten werden unseren Kunden zugutekommen. Wir sind damit sehr gut aufgestellt, haben ein wachsendes Inlandsgeschäft und einen starken Exportanteil, den wir noch weiter steigern können. Deshalb schauen wir optimistisch in die Zukunft. >

Londons erste Adresse, wenn es um deutsche Küchen geht: Der Häcker Küchen-Showroom im Herzen Londons, liebevoll „Number 40“ genannt.

Schwere Last: Der Transport der 40 Meter langen Betonträger in der Nacht bringt einige Rangierarbeiten mit sich.

Auf der Großbaustelle in Ostercappeln-Venne lässt sich schon erahnen, welche Ausmaße das neue Werk haben wird.

Wie könnte eine solche Steigerung des Exportanteils aussehen?
MS: Generell denke ich, dass wir mittelfristig einen Exportanteil von 45 Prozent erreichen können. Bei der geplanten Küche ist international immer noch Luft nach oben. Wir sind leistungsfähig, haben gute Preise und eine Topqualität. Darüber hinaus verstärken wir die internationalen Kontakte und werden unser Netzwerk erweitern. Selbst unsere Kundenschulungen werden mittlerweile in vielen verschiedenen Sprachen angeboten. In Rödinghausen haben wir zudem viele Muttersprachler im Auftragsinnendienst, damit sich Kunden auch sprachlich bei Häcker zu Hause fühlen.

„Die Fläche in Venne ist so groß wie 22 Fußballfelder. Das sind riesige Dimensionen mit jeder Menge Raum, um sich hier noch stärker zu erweitern und auf die Herausforderungen des Marktes über Jahre hinweg zu reagieren.“

Sehen Sie, neben der fortschreitenden Internationalisierung, noch weitere Dinge in der Branche, die sich wandeln werden?
MS: Wenn man vom Produkt weggeht, dann sind es Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Bei den virtuellen Wegen, wie z. B. bei der Planung, steht die Branche noch ganz am Anfang. Es wird am Ende eine perfekte Verbindung zwischen digital und analog gefragt sein. Die geplante Küche ist ein komplexes Produkt. Doch es wird irgendwann selbstverständlich sein, dass wir komplett digital planen, um dann weiterhin perfekt zu produzieren, zu liefern und zu montieren.

Wo sehen Sie denn in Ihrem Unternehmen noch Herausforderungen, die gemeistert werden müssen?
MS: Vieles passt schon richtig gut. Wir ziehen die Organisation immer mit, wenn wir wachsen. Wenn wir wissen, dass wir uns besser organisieren müssen, dann machen wir das. Das ist schon klasse. Im Vertrieb suchen wir immer nach guten, jungen Leuten. Hierzu haben wir jetzt ein starkes Trainee-Programm aufgesetzt.

Apropos Personal; ist es eigentlich schwer für Sie, dies zu finden?
MS: Das Recruiting ist sicher eine große Herausforderung. Doch Häcker hat wirklich viel zu bieten und ist ein sehr guter Arbeitgeber in der Branche. Ich hatte gerade einen Bewerber vom Bodensee. Der tut sich noch ein wenig schwer, nach Rödinghausen zu kommen. Doch wenn die Menschen erst einmal unser Werk und unser Unternehmen gesehen haben, dann sind sie begeistert und offen für eine Zusammenarbeit.

Wie würden Sie abschließend den folgenden Satz vervollständigen? Häcker Küchen sind …
MS: einfach großartig … und dieses Kompliment geht an das gesamte Team.

Full House

Häcker UK lädt zu den Open Days

Am 30. und 31.01.2019 fanden im „Number 40“ im Herzen Londons wieder die Open Days statt. Kunden und Interessenten aus UK nutzten die Gelegenheit, um sich über Neuheiten aus dem Hause Häcker und Blaupunkt zu informieren.

„Wir bieten diese besonderen Tage für all diejenigen an, die nicht zu uns nach Rödinghausen zur Hausmesse kommen können. Ebenso für Besucher, die einfach neugierig darauf sind, hier neue Küchentrends zu entdecken“, sagt Jörg Varnholt, Verantwortlicher für den Export in Europa, zu den Open Days. Die wurden in diesem Jahr zu einem vollen Erfolg. Viele Händler aus ganz Großbritannien kamen ins Zentrum Londons, um in dem Häcker Küchen-Showroom, der aufgrund der Hausnummer liebevoll „Number 40“ genannt wird, neue Produkte und Designs von Häcker zu erleben.

„Natürlich steht unser UK-Team, welches von hier aus den gesamten britischen Markt betreut, im Vordergrund. Dennoch sind wir in diesem Jahr mit vielen deutschen Kollegen angereist, um eine möglichst große Vielfalt bei den Ansprechpartnern bieten zu können“, so Jörg Varnholt, der gemeinsam mit Geschäftsführer Markus Sander, HK-Appliances Geschäftsführer Olaf Thuleweit, Key Account Managerin UK Janina Hausner und vielen weiteren Kollegen aus Deutschland nach London kam. „Wir betreiben diesen Standort schon seit vielen Jahren. Er ist wichtig für unsere Präsenz in UK und ein besonderes Commitment gegenüber unseren Marktpartnern“, unterstreicht Jörg Varnholt. Passender hätte dazu der diesjährige Zeitpunkt gar nicht gewählt werden können, wurden doch kurz davor neue Ausstellungsküchen in Szene gesetzt. Die Open Days nutzte auch der neue Sales-Manager UK Jamie Schneider. Er fand damit eine perfekte Plattform, um viele Kunden und Ansprechpartner kennenzulernen.

Nicht nur Jörg Varnholt konnte so von einem „perfekten Zeitpunkt“ und gleichzeitig einem sehr guten Weg sprechen, auf dem sich Häcker Küchen UK befindet. „Mit Blaupunkt freuen wir uns ebenfalls über einen guten Start hier auf der Insel. Der Name, die Marke ist auch hier bekannt und steht für deutsche, hochwertige Qualität. So werden unsere Einbaugeräte im Bereich Retail- und Objektgeschäft schon sehr gut angenommen“, sagt Olaf Thuleweit. Natürlich war auch der Brexit ein Thema während der Open Days. „Das Ganze ist auf der einen Seite belastend, auf der anderen Seite sind wir bestens vorbereitet“, unterstreicht Jörg Varnholt und entgegnet so den Sorgen der britischen Kunden. „Gerade mit unseren Open Days setzen wir hier ein echtes Zeichen. UK ist für uns ein wichtiger Markt, Number 40 eine wichtige Adresse und die Resonanz zeigt, dass unsere Küchen das vorherrschende Thema sind. Das ist genau richtig so“, sagt Jörg Varnholt.

DEUTSCHER NAME, BRITISCHES HERZ

Als der Anruf des Personalberaters kam, wollte Jamie Schneider eigentlich direkt absagen. „Ich war mit dem, was ich erreicht hatte, sehr zufrieden, wollte eigentlich nicht wechseln, keine neue Herausforderung annehmen“, sagt der 51-Jährige heute. Doch als sein Gesprächspartner ein paar Eckdaten verriet, „da wusste ich, dass es sich nur um eine Stelle bei Häcker Küchen handeln konnte. Sofort war mein Interesse geweckt“, erzählt der Brite mit dem deutschen Nachnamen. Also hörte er genau hin, traf sich und musste nicht erst von Fakten überzeugt werden. „Ich bewege mich seit Jahrzehnten im Möbel- und Küchenmarkt. Ich kenne Häcker Küchen. Und vor allem schätze ich dieses Unternehmen für seine Qualität, für den Service und die Art und Weise, wie das Unternehmen geleitet wird.“ Selbstständig arbeitete er im Retail-Bereich, beschäftigte sich mit dem Handel von Einbaugeräten und war im Sales-Bereich von Küchen- und Bad-Unternehmen angestellt. „Immer wieder hatte ich dabei Berührungspunkte mit Häcker Küchen. So wusste ich, als die Anfrage kam, dass dies der perfekte Job für mich ist“, so Jamie Schneider.

Erfahrene Leitung für Vertrieb und Außendienst in UK

Er trägt nun den offiziellen Titel des Sales Director UK und ist für den Vertrieb sowie für das Außendienstteam in England zuständig. Als er das erste Mal Ende des vergangenen Jahres nach Rödinghausen reiste, war er nicht nur von der wahren Größe des Unternehmens überrascht. „Es waren unter anderem die gebotene Produktqualität, der Service und die Qualitätskontrolle, die ich so noch nie gesehen hatte. Das war und ist deutlich anders, als all das, was wir hier in Großbritannien haben“, sagt Jamie Schneider. Seine Aufgabe in der Häcker Küchen-Familie sieht er heute vielschichtig. „Natürlich repräsentiere ich die Marke hier nach außen. Ich bin niemand, der im Büro sitzt und sich hinter dem Schreibtisch versteckt. Ich sehe mich viel mehr als Berater, will den engen Kontakt zum Kunden, will erfahren, was seine Stärken und gleichzeitig auch seine Herausforderungen sind. Zudem sehe ich eine Chance zu schauen, wo und wie wir ihm helfen können.“ Dabei setzt der dreifache Familienvater vor allem auf den Teamgedanken und das nicht nur im Beruf. Als Reiki-Master beschäftigt er sich in seiner Freizeit nicht nur selbst mit der Energielehre, sondern gibt diese auch an seine Schüler weiter. Daneben versucht er, möglichst viermal in der Woche Sport zu treiben und sich so fit zu halten.

Enger Kontakt zu den Kunden und Teamkollegen

Jetzt geht es ihm erst einmal darum, das Unternehmen Häcker Küchen, aber allem voran die Kunden noch besser kennenzulernen. Dazu reist er häufig nach Rödinghausen und zu Kunden in ganz UK. „Wir haben hier in Ostwestfalen eine sehr gute Basis unserer Arbeit. Häcker Küchen gilt seit Jahrzehnten als bodenständig und zukunftsgerichtet, als verlässlich und modern. Genau diesen Mix wollen wir weiter ausbauen. Dazu brauchen wir einen möglichst engen Kontakt zu unseren Kunden“, so Jamie Schneider, dessen Vater die Deutsche und die Schweizer Staatsangehörigkeit trägt und so für den Nachnamen sorgte. Er selbst fühle sich „als hundertprozentiger Brite“ und erlernt jetzt doch die deutsche Sprache. „Das bin ich meinem Arbeitgeber schuldig und es vereinfacht einiges in der Kommunikation mit dem Stammhaus. Meine britischen Kunden schätzen es, dass sie jetzt von einem Briten betreut werden, der sich in der Branche bestens auskennt“, so Jamie Schneider.

IM TRENDSETTER TRENDIGEN LONDON

Fünf Monate lang war das große Schaufenster für neugierige Blicke verschlossen, konnte niemand erahnen, was sich in dem länglichen Showroom wohl tun würde. „Natürlich war es naheliegend, dass hier wieder ein Küchenstudio eröffnet wird. Wir befinden uns schließlich in einer Straße, die von Design- und Interieurgeschäften geprägt ist“, sagt Scott Davis, Inhaber von Brandt Kitchens. Er betreibt bereits einen Showroom in einem anderen Teil Londons und ein großes Büro, von dem aus das Projektgeschäft betreut wird. „Wichtig war uns aber, dass wir hier im Norden Londons einen Showroom eröffnen, in dem wir zeigen können, was wir an Produkten und an Designs zu bieten haben“, so Davis, der dabei komplett auf Häcker Küchen setzt.

BEGEISTERUNG FÜR HÄCKER KÜCHEN

„Als ich vor vielen Jahren das erste Mal Unterlagen von Häcker Küchen gesehen habe, war ich sofort interessiert. Als dann auch noch die Qualität meine Erwartungen weit übertroffen hat, wusste ich, dass ich nur diesen Hersteller benötige“, erzählt der Eigentümer von Brandt Kitchens mit Begeisterung. Apropos Marke; in seinem Showroom findet sich weder außen noch innen ein Häcker Küchen-Logo. „Wir verkaufen unter unserer eigenen Marke und sind damit sehr erfolgreich unterwegs“, so Scott Davis.

PROJEKTGESCHÄFT MIT HÄCKER UND BLAUPUNKT ENTWICKELT SICH HERVORRAGEND

Drei Mitarbeiter arbeiten für ihn in dem komplett neu gestalteten Showroom, zeigen den Kunden nicht nur classic- und systemat-Küchen, sondern auch Steinarbeitsplatten, die Davis selbst importiert und zuschneidet. Bei den Einbaugeräten setzt er hauptsächlich auf Miele und Gaggenau. Blaupunkt-Einbaugeräte kommen vor allem im Projektgeschäft zum Einsatz. Genau das beginnt sich gerade sehr gut zu entwickeln. Vor ein paar Monaten konnte Brandt Kitchens einen Appartement-Komplex mit 603 Küchen ausstatten. Aktuell steht ein weiteres Projekt inmitten von London an, in das 50 systemat-Küchen verbaut werden. „Die großen Investoren haben hier in London das Mietgeschäft für sich entdeckt und setzen dabei auf unsere Erfahrung und die Qualität von Häcker Küchen“, freut sich Scott Davis. >

Feierte Mitte März Eröffnung: Scott Davis, Inhaber von Brandt Kitchens.

SEHR GUTE LIEFERZEIT UND HERVORRAGENDER ANLIEFERZUSTAND

Lange warten muss er dabei auf seine Küchen nicht: „Meist sind sie in fünf Wochen ab Bestellung hier." Noch wichtiger als die Zeit ist ihm aber der Zustand, in dem die Küchen im Lager ankommen. „Dadurch, dass Häcker Küchen mit eigenen Lkws anliefert, haben wir einen hervorragenden Anlieferungszustand. Man merkt einfach, dass hier Häcker Küchen-Mitarbeiter auf den Lastzügen sitzen, denen es wichtig ist, dass wir als Kunde zufrieden sind." All das klingt so, als sei Scott Davis wunschlos glücklich. Doch da gibt es eine Sache, die er auf seiner Wunschliste hat. „Ich fahre immer zu den nationalen und internationalen Messen, um mich im Möbel- und Interieurbereich zu informieren", so Davis. Da gefallen ihm unter anderem die unterschiedlichen Gold-, Bronze- und Kupferfarben, die er sich gut in Küchen vorstellen könnte. „Wir Engländer lieben das. Wenn wir in den Kehlleisten bei den grifflosen Küchen noch mehr metallische Farben bekommen würden, dann wäre alles perfekt", so Davis mit einem Lächeln. Er und sein Team freuen sich jetzt schon auf die Hausmesse in Rödinghausen. „Dahin nehmen wir immer unsere Designer und Planer mit, um zu sehen, wie die Trends aussehen, die in Rödinghausen gesetzt werden. Diese bereichern unser Geschäft jedes Jahr aufs Neue."

WORK & TRAVEL **LONDON**

Buckingham-Palace oder Big Ben? Themse-Rundfahrt oder Tower Bridge? Die Möglichkeiten für den eigenen London-Besuch scheinen unerschöpflich. Hier gibt es eine kleine Orientierungshilfe für den, der neben den Highlights auch das „versteckte London“ entdecken möchte.

Underground & in Cahoots!

Sie können von der U-Bahn in London nicht genug bekommen? Dann sind Sie hier genau richtig. Das Cahoots ist wie eine U-Bahn-Station aus den 1940er Jahren entworfen und in einem ehemaligen Luftschutzbunker aus dem 2. Weltkrieg untergebracht. Das Ziel der Bar in Soho: sie möchte die Gäste mit thematischen Cocktails und authentischem Dekor in die 40er Jahre Londons zurückversetzen. Alles wirkt ein wenig geheimnisvoll, erinnert an Tube-Haltestellen und die Ära, als es im Leben unter Tage nicht immer so ganz legal zuging. Heute ist alles, was man im Cahoots bekommt, legal. Abenteuerlich ist es aber allemal.

Cahoots
13 Kingly Court, Carnaby,
London W1B 5PW

www.cahoots-london.com

Öffnungszeiten:
Mo-Mi: *17.00 - 1.00 Uhr*
Do: *16.00 - 2.00 Uhr*
Fr: *16.00 - 3.00 Uhr*
Sa: *13.00 - 3.00 Uhr*
So: *15.00 - 0.00 Uhr*

This Kitchen is on Fire

Nur wenige werden es sich leisten können oder wollen, hier zu übernachten. Für einen Pancake lohnt sich aber auf jeden Fall der Besuch im Chiltern Firehouse. Im britischen Kolonialstil werden hier Pancakes serviert, die aus vielen Schichten bestehen und bei denen man sich nicht allzu lange Gedanken über die vorgesetzten Kalorien machen sollte. Hier zählt alleine der Geschmack und der lässt Freunde von süßen Speisen in den siebten Himmel schweben.

www.chilternfirehouse.com

Öffnungszeiten:
Mo-Mi: *7.00 - 10.30 Uhr*
Sa-So: *8.00 - 10.00 Uhr*
Mo-Mi: *12.00 - 14.30 Uhr*
Do-Fi: *12.00 - 15.00 Uhr*
Mo-Mi: *17.30 - 22.30 Uhr*
Do-So: *18.00 - 22.30 Uhr*
Sa-So: *11.00 - 15.00 Uhr*

London Eye

Wer einen Überblick über die gefragtesten Sehenswürdigkeiten in London erhalten und gleichzeitig ordentlich sparen möchte, der ordert schon vor der Reise den London-Pass. Mit diesem Schein kann er die langen Warteschlangen am London Eye umgehen, spart bei zahlreichen Eintrittspreisen, erhält einen 160-seitigen Reiseführer und kann täglich auf eine Hop-on/Hop-off Bustour gehen. Einfacher und wirtschaftlicher lässt sich die britische Hauptstadt kaum erkunden.

www.londonpass.de

Fish & Chips & More

Der britische Klassiker. – Doch es ist schwer, ein traditionelles Fish & Chips fernab der Touristenmeilen zu bekommen, das nicht nach Fischstäbchen und Pommes schmeckt. Bei Masters Superfish kehren die waschechten Briten ein. Sie bestellen frittierten Kabeljau und per Hand geschnittene, dicke Pommes sowie manchmal noch einen kleinen Garnelenspieß. Dazu ein echtes britisches Bier und der Klassiker ist perfekt. Guten Appetit.

Master Superfish
191 Waterloo Rd.

Öffnungszeiten:
Mo- Sa: *12.00-15.00 Uhr*
Mo- Do, Sa: *16.30-22.30 Uhr*
Fr: *16.30-23.00 Uhr*

Daten & Fakten

Amtssprache: Englisch
Fläche: 1.572 km²
Einwohner: 8.787.892

AUF ACHSE

„Besser als Bahn und Spedition“

„Vor 43 Jahren parkte hier noch kein firmeneigener Lkw“, so Bernd Brömmelmeyer. Heute sind 94 Zugmaschinen und 210 Auflieger europaweit unterwegs, GPS-Service inklusive. „Die Entwicklung ist schon enorm“, sagt Brömmelmeyer, der nun die Leitung von Versand und Logistik an Thorsten Joerend abgegeben hat.

„Anfangs haben wir nur mit Speditionen gearbeitet und es gab viele Selbstabholer“, so der 65-Jährige. Erst fünf Jahre später wurde der erste 7,5-Tonner angeschafft, der eine Ära einleitete, welche die Logistik bei Häcker Küchen schnell wachsen ließ.

„Wir wollten unabhängiger sein und unseren Kunden eine noch bessere Qualität bei der Lieferung bieten“, sagt Bernd Brömmelmeyer. Ein Vorhaben, das auch heute noch den Tagesablauf in der Logistikabteilung bestimmt. Rund 100 Mitarbeiter arbeiten dort. Zudem bringen mehr als 200 Häcker-Fahrer die Ware sicher zum Kunden. >

A190023
2019 0425
Häcker
kitchen.germanMade.

Hier geht nichts verloren: Per Barcodescanner wächst die Übersicht.

Digitale Welt: Auch in der Logistik hat die digitale Transformation längst ihre Spuren hinterlassen.

Immer noch Handarbeit: Mit der Sackkarre geht es für den Hochschrank in Richtung Lkw.

Wenn es mal schnell gehen muss, dann werden Kleinteile per „Express" durch die riesige Logistikhalle getragen.

Schlüsselübergabe mit doppeltem Lächeln: Thorsten Joerend übernimmt Schlüssel und Verantwortung, Bernd Brömmelmeyer bleibt als Berater noch im Unternehmen.

Der Verkehr ist heute die größte und am schlechtesten zu planende Herausforderung für die Logistik.

Herr über all diese Fahrzeuge und Mitarbeitenden ist nun der 40-jährige Thorsten Joerend. Er kam 2010 zu Häcker Küchen. Zu einem Zeitpunkt, als bereits 45 Zugmaschinen am späten Sonntagabend auf ihren Einsatz warteten.

Lieferverfolgung mittels GPS

Noch immer ist das Wochenende der Zeitpunkt, an dem am meisten zu regeln ist. Mal sind es personelle, mal technische Themen. „Wenn alles reibungslos klappt, dann können wir hier ganz entspannt arbeiten", wissen die beiden. Doch von der Reifenpanne bis zur Autobahn-Sperrung gibt es immer mal Dinge, die einen Strich durch die Tourenplanung machen. „Wichtig ist dann, dass wir mit unseren Fahrern sprechen, dass wir gemeinsam eine Lösung hinbekommen", sagt Bernd Brömmelmeyer. Häcker bietet im Partnerservice/Extranet mit dem Häcker Cockpit für Kunden einen ganz besonderen Service. Denn dort lässt sich die Position eines Lkws jederzeit präzise per GPS anzeigen. Doch es gibt auch Momente, in denen die Planer in Rödinghausen machtlos sind. >

Etwa dann, wenn ein Lkw in Frankreich liegen bleibt. „Was man in Deutschland in vier, fünf Stunden reparieren kann, dauert hier meist vier, fünf Tage“, sagt Bernd Brömmelmeyer und fügt die Erklärung dafür gleich hinzu: In Frankreich dürfen Lkw nicht auf der Autobahn und auch nicht in Parkbuchten repariert werden. Das kostet Zeit und Nerven. Damit dies so selten wie möglich passiert, setzt Häcker Küchen auf einen möglichst modernen, jungen Fuhrpark. „Wir sind besser als Bahn und Spedition, weil unsere Fahrer besser ausgebildet sind und mit einem Fahrzeug unterwegs sind, das einfach von deutlich besserer Qualität ist“, sagt Brömmelmeyer mit Stolz. Die Zugmaschinen sind von MAN oder Mercedes, „damit man besser vergleichen kann und sich nicht abhängig macht“, erklärt Brömmelmeyer, der nun, nach 43 Jahren, noch nicht so ganz in den Ruhestand gehen will.

Bis zu 15 Zugmaschinen wechseln zum neuen Produktionsstandort Venne

„Nennen Sie mich einfach Berater“, sagt er lachend. Den Neubau und vor allem die logistische Inbetriebnahme in Venne will Bernd Brömmelmeyer noch mit begleiten. „Früher, als ich hier angefangen habe, da sind wir Stück für Stück gewachsen. Was jetzt in Venne entsteht, ist ein echter Meilenstein. Reizvoll sei diese Aufgabe allemal. Auch, wenn anfangs wohl nur zehn bis fünfzehn Zugmaschinen zum niedersächsischen Produktionsstandort wechseln werden. Die logistische Leitung, die Tourenplanung bleibt weiterhin in Rödinghausen. Doch es wird vor Ort einen Abteilungsleiter geben, der sich um die Abläufe kümmert und das Wachstum begleitet“, sagt Thorsten Joerend. „Der Verkehr nimmt immer mehr zu. Zudem wird es schwieriger, gute, verlässliche Fahrer zu finden“, so Joerend weiter. Trotz alledem ist das Konzept, die Kunden von Schottland bis nach Südspanien mit dem eigenen Fuhrpark zu beliefern, längst zum Erfolgsrezept von Häcker Küchen geworden. Zuverlässig und Gewissenhaft. Damit die Küchen auch schnell und wohlbehalten ankommen.

Zwei Stunden brauchen die Logistik-Profis bei Häcker Küchen, dann ist der Container fix und fertig und vor allem sicher gepackt.

Ökonomische, ökologische und gesellschaftliche Werte schaffen

Manchmal beginnt es im Kleinen. Etwa dann, wenn ein neugieriger Auszubildender hinterfragt, wie viel Druckluft eigentlich in einem Unternehmen wie Häcker Küchen verbraucht wird, und ob dies überhaupt notwendig ist. Was sich dann in Bewegung setzte, zeigt, wie wichtig heute die Auseinandersetzung mit dem Thema Nachhaltigkeit ist.

Denn Druckluft ist die teuerste Energie im Betrieb. Immerhin ca. 20- bis 40-mal teurer als Strom. Im Jahr 2016 wurden bei Häcker insgesamt 11.511.079 m^3 Druckluft erzeugt. Mit dieser Menge könnte man das berühmte Zeppelin-Luftschiff „Hindenburg“ etwa 54 Mal mit komprimierter Luft befüllen. Grund genug, sich intensiv mit der Optimierung der Druckluft zu befassen. >

BEIM THEMA NACHHALTIGKEIT WOLLEN WIR AKTIV VORWEG GEHEN

„Als nachhaltig handelndes Unternehmen haben wir im Folgejahr das bestehende System zur Drucklufterzeugung und -aufbereitung überprüft“, so Dirk Krupka, Geschäftsführer Technik, der nicht nur dieses Projekt mit in den Nachhaltigkeitsbericht aufgenommen hat. „Gesetzlich verpflichtet sind nur große Aktiengesellschaften, einen solchen Bericht anzufertigen. Aber wir wollen nicht darauf warten, dass auch wir dazu aufgefordert werden. Uns ist es wichtig, dass wir vorweg gehen und uns mit diesem wichtigen Thema befassen, ohne dass wir dazu verpflichtet wurden“, so Marketingleiterin Gisela Rehm. Sie konnte schon zur vergangenen Hausmesse mit einer Verantwortungsbroschüre zum Thema Nachhaltigkeit auf das Thema aufmerksam machen und eine erste Bilanz ziehen. „Jetzt arbeiten wir an einem ausführlichen Nachhaltigkeitsbericht, der zeigt, dass wir dieses Thema sehr ernst nehmen.“ Das zeigt sich auch im Bereich Druckluft. Schnell war klar, dass hier Energie eingespart und gleichzeitig Druckluft effizienter erzeugt werden sollte. „Im Ergebnis wurde eine neue Druckluftanlage auf dem modernsten Stand der Technik eingerichtet. Dadurch haben sich Einsparungen bei den Betriebskosten von rund 30 Prozent ergeben. Gleichzeitig konnten wir natürlich so auch die Umwelt schonen“, sagt Dirk Krupka.

UNTERNEHMENSVERANTWORTUNG IST EINE HALTUNG

„Unternehmerische Verantwortung bedeutet für uns, ökonomische und gesellschaftliche Werte zu schaffen sowie die eventuell negativen Auswirkungen der Geschäftstätigkeit zu minimieren. Deshalb sind Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung keine zusätzlichen Maßnahmen, sondern eine übergreifende Perspektive und eine Haltung“, so das Resümee des geschäftsführenden Gesellschafters Jochen Finkemeier.
Die Werte des Familienunternehmens, die sich auch in krisenanfälligen Zeiten als tragfähig erweisen, sind durch Nachhaltigkeit und Familientradition geprägt. Wir wollen den kommenden Generationen eine gesunde und lebenswerte Welt hinterlassen. So lautet die Zielsetzung, die jetzt durch den Nachhaltigkeitsbericht weiter an Aktualität gewinnt.

Der Nachhaltigkeitsbericht von Häcker Küchen erscheint in diesem Frühjahr. Gerne senden wir Ihnen ein persönliches Exemplar zu. Bitte kontaktieren Sie Ihren Häcker Außendienstmitarbeiter oder senden eine E-Mail an marketing@haecker-kuechen.de.

GESCHMACK – VOLL INTEGRIERT

Der Muldenlüfter ist aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. „Dem Kunden gefällt einfach das puristische Design, das Weglassen der Haube, die sich doch immer mal wieder ins Sichtfeld rückt, auch wenn es hier schon deutliche Designfortschritte in unserem Portfolio gibt“, sagt Olaf Thuleweit, Geschäftsführer bei HK Appliances und damit auch verantwortlich für die Blaupunkt-Einbaugeräte. Die anfängliche Skepsis, ob denn die Abzugsleistung der Muldenlüfter ausreichen würde, um auch beim Braten Geruch und Dampf abzusaugen, ist längst der Begeisterung gewichen. „Wir sind da mit unseren Geräten sehr gut aufgestellt – dachten wir zumindest. Doch der Markt verlangt heute auch designtechnisch nach Neuerungen, denen wir gerne nachgekommen sind“, so Thuleweit.

Öffnete sich bislang im hinteren Bereich des Kochfeldes automatisch eine Klappe, durch die der Dampf eingesaugt wurde, verlangte der Markt parallel dazu auch nach einem Zentralabzug. „Wir haben hier mit dem 5IX 90290 einen komplett neuen Muldenlüfter entwickelt, der genau dieses Merkmal erfüllt und zudem ein zurückhaltendes Design und sehr gute Leistungsdaten bietet“, sagt Olaf Thuleweit. „Jetzt haben unsere Kunden eine noch größere Auswahl. Aber ganz gleich, wie sich die Kunden entscheiden, sie finden immer ein Top-Gerät auf dem neuesten Technikstand mit einem Design, das all unsere Blaupunkt-Einbaugeräte auszeichnet: zeitlos, modern, elegant und zurückhaltend“, so Olaf Thuleweit.

Auf den folgenden Seiten testen Olaf Thuleweit *(Geschäftsführer HKA)*, Carmine Rosamilia *(Einkauf & Produktmanagement)* und Marcus Lagmöller *(Marketing & Produktmanagement)* den Muldenlüfter. ›

SAFRAN-RISOTTO MIT JAKOBS-MUSCHELN & CHORIZO

Überzeugen sich selbst von dem neuen Muldenlüfter 5IX 90290: (v.l.) Carmine Rosamilia, Marcus Lagmöller und Olaf Thuleweit

DAS GERICHT

1. Die Chorizo fein hacken und ohne Fett in einer heißen Pfanne knusprig braten. Anschließend die Chorizo-Brösel kurz auf etwas Küchenpapier ablegen. So wird unnötiges Fett aufgefangen.

2. Für das Risotto die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden und den Fond in einem separaten Topf erhitzen.

3. Einen Teelöffel Butter und etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalottenwürfel kurz anbraten. Anschließend den Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten.
Das Ganze dann mit Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis dieser verdampft ist.

4. Dann nach und nach den heißen Gemüsefond dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist.
Zwischendurch den Safran mit unterrühren.
Das Risotto sollte dann eine cremige Konsistenz und die Reiskörner noch etwas „Biss“ haben.
Zum Schluss den frisch geriebenen Parmesan und die restliche Butter unter das Risotto rühren und das Ganze noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

5. Kurz bevor das Risotto die perfekte Konsistenz erreicht hat, die Muscheln in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kräftig anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.
Danach kurz umdrehen und dann vom Herd nehmen, sodass sie innen noch schön glasig sind.

6. Das Risotto in tiefe Teller geben, darauf je 1-2 Jakobsmuscheln setzen und diese zum Schluss mit den Chorizo-Bröseln bestreuen. ›

ZUTATEN für 2 Portionen

2-4	Jakobsmuscheln
30 g	Chorizo
200 g	Risotto-Reis (Sorte: Carnaroli)
500 ml	Gemüsefond
150 ml	Weißwein
1	Schalotte
50 g	Parmesan, frisch gerieben
1 Döschen	Safran
20 g	Butter
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

SAFRAN
ein Gewürz aus Tausendundeiner Nacht

Safran gehört zu den Schwertliliengewächsen und stammt aus Vorderasien. Die Krokusart wird ca. 30 cm hoch und bildet wunderhübsche hellblaue bis violette Blüten aus.

Die Blütezeit im Herbst beträgt nur ca. 2 Wochen, in der die Blütennarben herausgezupft werden müssen.

Da von der Safranblüte lediglich die feinen Narben, also der weibliche Blütenteil, verwendet werden, ist die Safrangewinnung denkbar aufwendig.

Man benötigt 150.000 bis 200.000 Blüten, um ein Kilo Safran zu gewinnen, was einer Anbaufläche von über 1.000 Quadratmetern entspricht. Die Ernte erfolgt ausschließlich in Handarbeit.

DER WEIN

2017 Le Vigne di Zamò „No Name“ Friulano

„Ein hervorragender Weißwein von feinem, harmonischem Duft, blumig und fruchtig, mit einer typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert. Geschmacklich offenbart sich der reinsortige Fríulano weich und samtig, mit einer feinen Säure, trocken und von guter Struktur. Am Gaumen hinterlässt er einen unglaublich beständigen Abgang, der von der typischen und unverwechselbaren Note der Bittermandel geprägt wird“, sagt Marcus Lagmöller *(ausgebildeter Sommelier)*.

MULDENLÜFTER

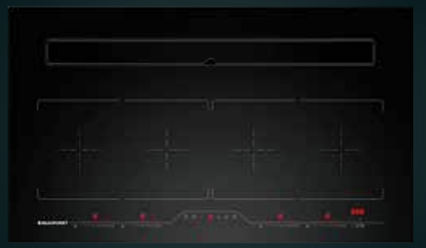
Kürzerer Weg – effizientere Absaugung – frischere Luft. Der Abzug nach unten sorgt dafür, dass sich Kochdünste gar nicht erst im Raum verteilen und ohne Umweg gefiltert werden.

5IX 90290

Leistung, Verbrauch, Dunstabzug
- Spannung: 220 – 240 V
- Gesamtanschlusswert: 160 W
- Energie-Effizienzklasse: A++
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 37,2 kWh/Jahr
- Lüfter-Effizienzklasse: A
- Fettfilter-Effizienzklasse: B
- Geräusch min. / max. Normalstufe / Intensivstufe: min 47,4 dB(A) max. 65 dB(A) max. 69,6 dB(A)
- Lüfterleistung max. Normalstufe / Intensivstufe*: bei Abluftbetrieb 555 m^3/h / 655 m^3/h bei Umluftbetrieb 420 m^3/h / 510 m^3/h

Design, Komfort
- Glaskeramik schwarz
- Für die Montage in einer Küchenzeile oder -insel geeignet
- Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb (für den Umluftbetrieb wird ein Kohlefilter benötigt)
- Lüfterleistung 6-stufig regelbar durch Touch Control mit 7-Segment-LED-Anzeige
- 5 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung bei Abluft
- Automatischer, dreistufiger Gebläsenachlauf von 5/10 und 20 Minuten mit LED-Anzeige
- Metallfettfilter- und Kohlefilter-Sättigungsanzeige durch LED-Kontrollleuchte
- Für die Reinigung/ Entleerung von Metallfettfilter und Wasserauffangbehälter blockiert das Gerät automatisch nach 40 Betriebsstunden
- Automatischer Nachlauf bei Umluft
- Wasserauffangbehälter: 0,75 Liter Fassungsvermögen
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet

Sonderzubehör
- 5Z9107X1: Kohlefilter
- 5Z9104X1: Luftaustritt-Kit rechts
- SLG5IX90: Sockellüftungsgitter



5IX 99290

Leistung, Verbrauch, Dunstabzug
- Spannung: 220 – 240 V
- Gesamtanschlusswert: 165 W
- Energie-Effizienzklasse: A+++
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 30,8 kWh/Jahr
- Lüfter-Effizienzklasse: A
- Fettfilter-Effizienzklasse: B
- Geräusch min. / max. Normalstufe / Intensivstufe: min 45 dB(A) max. 65 dB(A) max. 70 dB(A)
- Lüfterleistung max. Normalstufe / Intensivstufe*: bei Abluftbetrieb 580 m^3/h / 730 m^3/h bei Umluftbetrieb 450 m^3/h / 560 m^3/h

Design, Komfort
- Elektronische Öffnung des Dunstabzuges
- Glaskeramik schwarz
- Für die Montage in einer Küchenzeile oder -insel geeignet
- Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb (für den Umluftbetrieb wird ein Kohlefilter benötigt)
- Lüfterleistung 6-stufig regelbar durch Touch Control mit 7-Segment-LED-Anzeige
- 5 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung bei Abluft
- Automatischer, dreistufiger Gebläsenachlauf von 5/10 und 20 Minuten mit LED-Anzeige
- Metallfettfilter- und Kohlefilter-Sättigungsanzeige durch LED-Kontrollleuchte
- Für die Reinigung/ Entleerung von Metallfettfilter und Wasserauffangbehälter blockiert das Gerät automatisch nach 40 Betriebsstunden
- Automatischer Nachlauf bei Umluft
- Wasserauffangbehälter: 0,75 Liter Fassungsvermögen
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet

Sonderzubehör
- 5Z9105X1: Kohlefilter
- 5Z9104X1: Luftaustritt-Kit rechts
- SLG5IX90: Sockellüftungsgitter

5IX 94290

Leistung, Verbrauch, Dunstabzug
- Spannung: 220 – 240 V
- Gesamtanschlusswert: 165 W
- Energie-Effizienzklasse: A+++
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 30,8 kWh/Jahr
- Lüfter-Effizienzklasse: A
- Fettfilter-Effizienzklasse: B
- Geräusch min. / max. Normalstufe / Intensivstufe: min 45 dB(A) max. 65 dB(A) max. 70 dB(A)
- Lüfterleistung max. Normalstufe / Intensivstufe*: bei Abluftbetrieb 580 m^3/h / 730 m^3/h bei Umluftbetrieb 450 m^3/h / 560 m^3/h

Design, Komfort
- Elektronische Öffnung des Dunstabzuges
- Glaskeramik schwarz
- Für die Montage in einer Küchenzeile oder -insel geeignet
- Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb (für den Umluftbetrieb wird ein Kohlefilter benötigt)
- Lüfterleistung 6-stufig regelbar durch Touch Control mit 7-Segment-LED-Anzeige
- 5 Leistungsstufen + 1 Intensivstufe
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung bei Abluft
- Automatischer, dreistufiger Gebläsenachlauf von 5 / 10 und 20 Minuten mit LED-Anzeige
- Metallfettfilter- und Kohlefilter-Sättigungsanzeige durch LED-Kontrollleuchte
- Für die Reinigung/ Entleerung von Metallfettfilter und Wasserauffangbehälter blockiert das Gerät automatisch nach 40 Betriebsstunden
- Automatischer Nachlauf bei Umluft
- Wasserauffangbehälter: 0,75 Liter Fassungsvermögen
- Kraftvolles und leises Gebläse
- Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet

Sonderzubehör
- 5Z9105X1: Kohlefilter
- 5Z9104X1: Luftaustritt-Kit rechts
- SLG5IX90: Sockellüftungsgitter

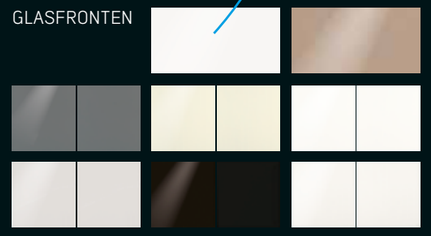
WANDELBAR

SO VIELFÄLTIG WIE IHRE WÜNSCHE

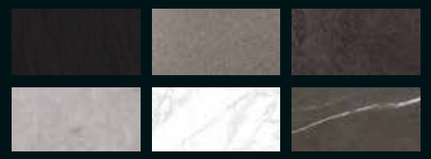
Ob als integrierte Lösung in Ihrer Küche oder als besonderer Blickfang – die Vertikalhaube hat mit ihren 20 Frontenversionen für jeden viele Optionen parat. Damit ist sie einmalig auf dem Küchenmarkt.

Entdecken Sie die Vertikalhaube

GLASFRONTEN



KERAMIKFRONTEN



EINFACH SMART

Mit dem kinderleichten Bedienkonzept „Smart Slider“ gelingt jede Einstellung perfekt und intuitiv. Ob Backofen, Mikrowelle oder Kochfeld – mit nur einem Bedienkonzept für alle Geräte steuern Sie Ihr Kochvergnügen wie im Schlaf.

Entdecken Sie den Smart Slider

Samtig weiche Oberfläche mit Stil und Attraktivität

LOFT

FRÜHJAHRSAKTION

„Zum Ausklang des Winters und zum Start in den Frühling setzen wir neue Impulse und präsentieren Ihnen unser neues Modell ‚Loft' für die Produktlinie classic/classicART."

So Marcus Roth, verantwortlich für den Vertrieb in Deutschland und Österreich. Häcker macht jedem Kunden mit der neuen Lackfront „Loft" ein besonderes Angebot zum Start in den Frühling. „Erstmals gibt es eine Front in der Produktlinie classic, die durch einen hochwertigen Softlack in Verbindung mit einer veredelten Oberfläche und der Eigenschaft „TOUCHfree" überzeugt. Diese positionieren wir zudem äußerst attraktiv in der Preisgruppe 3", so Marcus Roth.

Diese hochwertige Front wird in einem speziellen Verfahren geglättet, versiegelt und gefüllert. Nach dieser Vorbereitung erhalten die Frontvorderseite und die Kanten eine Schicht Softlack mit besonders weichem und spürbar glattem Oberflächenfinish. Diese Front entspricht qualitativ und gestalterisch höchsten Ansprüchen. Diese elegante und moderne Front, die auf den Namen LOFT getauft wurde, wird in den Farben Polarweiß, Weiß, Magnolie und Satin erhältlich sein. Jetzt kann der Frühling kommen.

Frühjahrsaktion 2019 ° Frühjahrsaktion 2019 °

TOUCHfree
anti finger print

Polarweiß (ART) Weiß (ART) Magnolie (ART) Satin (ART)

WIEDERSEHEN MACHT FREUDE

Korpustiefe in 71 Zentimetern wieder im Programm

Die große Tiefe ist zurück. Manchmal merkt man erst, dass etwas wichtig war, wenn es nicht mehr zu bekommen ist. So ähnlich war es wohl bei der Korpustiefe in 71 Zentimetern. Diese wurde vor einigen Monaten aus dem Programm genommen. Doch genau danach zeigte sich ein erhöhter Kundenbedarf.

So richtig viel Platz. Wer sich Stauraum ohne Ende wünscht, der sollte sich einmal die Möglichkeiten der 71er Korpustiefe näher anschauen.

Aufgrund des nun deutlich gestiegenen Zuspruchs wurde die Fortführung der Korpustiefe in 71 Zentimetern beschlossen. Für die Küchenhändler bedeutet dies eine größere Planungsvielfalt und für die Kunden mehr Stauraum in der Küche. Die 71er Korpustiefe ist für beide systemat Unterschrankhöhen (71,5 cm und 78 cm) im Kochstellen- und Auszugsschrankbereich erhältlich. Auch die dazu passenden Wangen in 75er Tiefe stehen wieder zur Verfügung. Wer jetzt seine Verkaufsunterlagen auf den aktuellsten Stand bringen möchte, kann dies über einen Download im Extranet erledigen. Die IDM-Daten für die Planungssoftware stehen ebenfalls ab sofort zur Verfügung, damit die Korpustiefe aktueller denn je ist.

WIR MACHEN EXPERTEN – SO PROFITIEREN KUNDEN

Yvonne Vogler führt jetzt bei Häcker das neue Schulungszentrum

Wer im Küchenvertrieb erfolgreich arbeiten möchte, für den ist Fortbildung eine wichtige Voraussetzung. Für eigene Handelspartner bietet Häcker mittlerweile ein ganzes Baukastensystem mit erstklassigen Schulungen zum Thema Küche an. Um die Synergien aus internen und externen Schulungen besser zu nutzen, wurden jetzt beide Bereiche unter der Leitung von Yvonne Vogler zu einem Schulungszentrum zusammengefasst. Als Expertin im Bereich Bildung und Küche ist sie seit dem 1. Februar 2019 neu im Häcker Team.

Fühlt sich im Rampenlicht wohl: Yvonne Vogler arbeitete lange im TV-Sales für Küchen, ehe sie nun die Schulungsabteilung bei Häcker Küchen übernimmt.

Mit Küchen kennt sich Yvonne Vogler aus, obwohl ihre beruflichen Wurzeln ganz woanders liegen. „Eigentlich habe ich als Lehrerin für Sport und Geschichte gearbeitet“, erzählt die 52-Jährige, die nun die Leitung des gesamten Schulungszentrums bei Häcker Küchen übernimmt und mit ihrem 14-köpfigen Team sowohl für die interne als auch für die externe Schulung zuständig ist. Sie wechselte vom Lehrerzimmer in die freie Wirtschaft und kennt das Rödinghauser Küchenunternehmen nun schon seit mehr als zwölf Jahren. „Bei Quelle Küchen habe ich in meiner Funktion als Produktmanagerin Häcker Küchen kennen- und lieben gelernt“, sagt die Norddeutsche, die lange in Nürnberg wohnte, ehe sie jetzt mit ihrer Familie ans Wiehengebirge gezogen ist. Durch ihre neue Aufgabe hat sie das Gefühl, zurück zu ihren beruflichen Wurzeln zu gelangen.

Beste Voraussetzungen mit einzigartigem Schulungsprogramm

„Mit den neu geschaffenen Campus-Räumen und dem für die Küchenbranche einzigartigen Schulungsprogramm haben wir hier eine perfekte Basis“, sagt Yvonne Vogler. Dabei gehe es einerseits in der internen Schulung darum, die vielen neuen Mitarbeiter so einzuarbeiten und fortzubilden, dass sie gut auf ihre Aufgaben und Herausforderungen im Vertriebsinnendienst vorbereitet sind. Auf der anderen Seite soll insbesondere die Schulung von Handelspartnern weiter ausgebaut werden. Von der Grundlagenschulung bis zum Verkaufstraining finden Kunden bei Häcker für jeden Bedarf das passende Seminar. Ein weiteres Plus für internationale Kunden ist die sehr große und ständig wachsende Sprachenvielfalt, in der die Veranstaltungen durchgeführt werden.

Schulungsmöglichkeiten mit Webinaren und E-Learnings

Darüber hinaus geht es auch darum, Kurs- und Schulungsteilnehmer weiter zu begleiten und die Begeisterung, die sie von Häcker Küchen mitnehmen, lange zu erhalten. Unter dem Titel Onlinecampus werden aktuell neue Formate im Bereich von Webinaren und E-Learnings erarbeitet, die schon bald vorgestellt und gestartet werden. „Kunden, die eine Schulung im Hause Häcker genießen wollen, sind herzlich zu den Campustagen eingeladen. Das lohnt sich garantiert“, sagt Yvonne Vogler und hält dabei mit einem charmanten Lächeln die Daumen nach oben.

„Ich wusste gar nicht, dass ich so viel nicht wusste.“

Campustage 2019

Häcker Campustage – nützliche Dinge lernen und umsetzen

Das Thema Küche ist so vielfältig, dass man nie genug darüber wissen kann. Technik, Design, Handhabung – alles ist im steten Fortschritt. Um in allen Küchenthemen up to date zu bleiben und um Küchen besser zu verkaufen, bietet Häcker eine ganze Reihe an empfehlenswerten Veranstaltungen, Seminaren und Workshops an.

In kleinen Gruppen das Küchenwissen auszubauen, das man sich sonst nur schwer aneignen kann, war der Gedanke von Sascha Stöber, „Erfinder“ der Campustage. Diese fanden nun zum ersten Mal in Rödinghausen statt. „Die Idee ist, dass wir unseren Händlern das Angebot machen, sich über ein bis vier Tage hinweg ihren individuellen Workshop-Plan selbst zusammenzustellen. So können sie gezielt in den Bereichen dazulernen, in denen sie noch mehr wissen wollen und Akzente setzen möchten“, so Sascha Stöber, Dozent bei Häcker Küchen.

Die neu gestalteten Räume auf dem Campus bei Häcker Küchen bieten die optimale Umgebung, um noch tiefer in die Technik, Planung oder den Küchenverkauf einzusteigen. Optional kann man sich auch intensiver mit dem Thema Blaupunkt-Einbaugeräte beschäftigen. Bei einer integrierten Werksbesichtigung lernt man das Unternehmen Häcker zudem noch besser kennen. „Wir wollen die Campustage zu einer festen Einrichtung in unserem Angebot für die Kunden machen“, sagt Irene Kampe, Leiterin Campus, die mit dem ersten Zuspruch schon sehr zufrieden ist.

Die Campustage bieten ein großes Spektrum unterschiedlicher Küchenthemen. Die modulare Auswahl an passenden Schulungen ist bei Häcker groß. Zudem werden die Seminare und Workshops in vielen verschiedenen Sprachen angeboten. So fühlen sich auch die internationalen Kunden zu Hause.

Die Termine der Campustage werden rechtzeitig an alle Kunden kommuniziert.

„Schön, dass ich mir meinen eigenen Stundenplan zusammenstellen kann.“

„So einen tiefen Einblick habe ich mir schon lange gewünscht.“

„Kleine Gruppe, großer Erfolg.“

„Ich freue mich auf die Fortsetzung.“

BEI HÄCKER GIBT ES ALLES, WAS DER KUNDE BRAUCHT UND WÜNSCHT

Zu Besuch bei Völker Küchen und Hausgeräte in Hösbach

Die Völkers richten gerade ihre neu gebaute Immobilie in Hösbach bei Aschaffenburg ein. Aktuell entstehen dort ganze Häcker Küchenwelten, von denen jede eine andere, spannende Geschichte erzählt. Spannend ist auch die Geschichte der beiden, die als Partner von Häcker Küchen eine erstklassige Entwicklung hingelegt haben.

„Eine der ersten Kundinnen, die hier in die neuen Geschäftsräume kam, sagte: ‚Das, was ich hier sehe, das seid ihr' ", erzählt Ute Völker und kann sich kaum ein größeres Kompliment vorstellen. Wer die Vorgeschichte kennt, der kann das nachvollziehen. Gemeinsam mit ihrem Mann Stefan hat sie mehrere Jahrzehnte inmitten von Hösbach in der Nähe von Frankfurt am Main über vier Stockwerke hinweg in einem „Wohnhaus" Küchen vertrieben. Doch jetzt steht der große Umbau an. Im benachbarten Gewerbegebiet wird Anfang Mai das komplett neu gebaute Musterhaus Küchenfachgeschäft eröffnet. „Wir haben unsere Ausstellungsfläche auf 1.200 Quadratmeter verdoppelt und können nun all das zeigen, was uns auszeichnet", sagt Stefan Völker. Noch sind die Küchen nicht komplett dekoriert. Noch fehlt hier und dort eine Front oder eine Arbeitsplatte. Der Verkauf hat trotzdem längst schon begonnen. „Die Kunden stört das nicht. Die bringen genug Fantasie mit, um sich vorstellen zu können, wie ihre Küche bald aussehen wird", sagt Ute Völker.

Vor 38 Jahren mit Öfen und Rasenmähern angefangen

Lang ist es her. Vor genau 38 Jahren kam Ute Völker nach Hösbach und verkaufte erst „Ölöfen und Rasenmäher", ehe schnell die Idee entstand, Küchen anzubieten. „Gestartet sind wir mit vier Miele- und einer Häcker Küche", erzählt Ute Völker. Bei den Einbaugeräten beschränkten sie sich erst auf Miele. Später nahmen sie noch AEG dazu. „Wenn man, wie wir, den Anspruch hat, alle Geräte auch selbst reparieren zu können, dann ist es gut, sich zu fokussieren. Mit dem Neubau bieten wir nun auch Gaggenau, Bosch und nicht zuletzt auch Blaupunkt an", so Ute Völker weiter. Bei den Küchen bleibt es in jedem Fall bei Häcker. „Uns gefällt das breite Sortiment. Da gibt es doch wirklich alles, was der Kunde braucht und wünscht", ist sich Stefan Völker sicher. >

Neuer Standort mit mehr Fläche und Eventküche

Nicht nur der Standort hat sich für das Küchenunternehmen Völker geändert, auch die lieb gewonnene Mittagspause musste weichen. „Früher haben wir von 12 bis 14 Uhr zugemacht. Doch das kann man heute niemandem mehr erklären“, so die Geschäftsführerin. In Zukunft wird es auch abends durchaus mal später werden. Denn am neuen Standort ist nicht nur ein großer Ausstellungs-, Verwaltungs- und Lagerbereich entstanden. „Wir haben schon früher eine Eventküche für Veranstaltungen vermietet. Das setzen wir nun mit unserem Eventbereich fort, der Platz für bis zu 75 Gäste bietet“, so Stefan Völker. „Das ist unser Verständnis von Marketing. So lernen uns die Kunden von morgen kennen und das ist doch richtig viel wert“, so der Inhaber. Gemeinsam mit seiner Frau Ute und seinem Sohn Marco beschäftigt er rund 20 Mitarbeiter und sieht seinen Einzugsbereich in einem Radius von rund 50 Kilometern. „Da ist aber sicherlich noch Luft nach oben“, so der Geschäftsmann. Der Startschuss dazu fällt bei der Eröffnung im Mai. Dann können die Kunden die komplett fertige Küchenausstellung im neuen Objekt entdecken.

Aus Geschäftsbeziehung wurde Geschäftsfreundschaft

„Wir mögen darüber hinaus dieses Bodenständige. In Rödinghausen ist niemand abgehoben, da fährt man eine klare Linie und man kann Klartext sprechen. Wohl wissend, dass die Basis stimmt“, erklärt Ute Völker. Längst schon spricht sie nicht mehr von einer Geschäftsbeziehung, sondern von einer Geschäftsfreundschaft, die über Jahre hinweg entstanden ist. Entscheidend ist am Ende nicht nur das Produkt, sondern vor allem die Menschen, die dahinter stehen. Doch auch das Produkt überzeugt die Kunden. „Wir verkaufen die meisten Küchen in einem Bereich von rund 15.000 Euro und dafür bekommen unsere Kunden perfektes Design, perfekte Qualität und ein perfektes Preis-Leistungs-Verhältnis“, rechnet Ute Völker gerne vor. Dank der Blaupunkt-Einbaugeräte lassen sich Küchen auch im Projektbereich sehr gut realisieren. „Ebenso sind nach oben kaum Grenzen gesetzt. Das geht mit dem tollen systemat-Programm ganz hervorragend.“

Große Effekte mit emotionalem Interieur-Styling

Wer durch die Hausausstellung bei Häcker geht, der spürt eine überwältigende Atmosphäre. Dort möchte man am liebsten wohnen. Dabei spielt der Bereich Dekoration eine wichtige Rolle. Die Gestaltung weckt Emotionen und führt zur Verbundenheit mit dem Produkt Küche. Dafür ist im Team von Marketingleiterin Gisela Rehm eine Frau zuständig, die auch in heißen Phasen gerne in einem ruhigen Winkel des Gebäudes arbeitet.

„Ich habe den besten Job der Welt. Den ganzen Tag kann ich mich um schöne Dinge kümmern“, sagt Sandra Barmeier. Wenn man sie in ihrem Dekolager sieht und erlebt, dann kann man das gut verstehen. Dabei kam die Interieur-Stylistin als Quereinsteigerin zu Häcker Küchen. „Ich habe zuvor lange und in verschiedenen Positionen in der Modebranche gearbeitet“, sagt die 44-Jährige und sieht viele Parallelen zur Küchenbranche. Es gehe bei beiden darum, erst einmal einen roten Faden zu finden. Sich weniger mit dem Produkt und mehr mit den Menschen auseinanderzusetzen, die am Ende Küche oder Mode kaufen. So entstehen erst einmal Moodboards, die immer weiter verfeinert werden. Erst dann wird geschaut, „was sich in unserem großen Dekofundus Passendes findet oder was neu angeschafft werden soll“, so Sandra Barmeier weiter. Besonders wichtig ist ihr, mit jeder Küchendekoration eine eigene Story zu erzählen. „Menschen lieben Geschichten und ich darf sie gestalten.“

Viel mehr als 12 Monate Dekoration der Hausmesse

Selbstverständlich umfasst die Aufgabe viel mehr, als das Dekorieren der Hausausstellung zur jährlichen Messe im Herbst. „Natürlich ist das schon eine Herkules-Aufgabe, mehr als 40 Küchen in kurzer Zeit zu stylen. Aber das ist längst nicht alles“, so die Interieur-Stylistin. Gerade hat sie für einen großen Kunden in Paris einen neuen Showroom komplett dekoriert. Hat erst die Konzepte in Rödinghausen erarbeitet und sie dann vor Ort vorgestellt und umgesetzt. Ebenso fallen die Messen in Salzburg und Mailand in ihren Aufgabenbereich. Hier arbeitet sie eng mit der Planungsabteilung zusammen. Hört erst zu und beginnt dann, eigene Ideen zu entwickeln, ehe es „in die heiße Phase“ geht. In der ist sie manchmal froh, in ihrem Dekorationslager, einem abgelegenen Bereich im Neubau bei Häcker Küchen, arbeiten zu können. „Ich bin hier häufig alleine – aber gerade das gefällt mir. Hier kann ich in Ruhe meine Ideen entwickeln, die Dekoration zusammenstellen und fotografieren“, erzählt Sandra Barmeier. „Fotografieren deshalb, weil sich niemand all das, was dekoriert werden soll, wirklich merken kann. Es komme schließlich auf das kleinste Detail und die feinste Note an.“ >

Gut verpackt und doch nicht streng geordnet: Sandra Barmeier im Dekolager.

Mit kleinen Mitteln Großes bewirken: Mit wenigen Handgriffen verwandelt Sandra Barmeier eine gewöhnlich dekorierte Küche in eine Wohlfühloase.

Inspirierend und frisch – Kunden lieben die attraktive Dekoration

Wie wichtig dieses Zusammenspiel, das Achten auf kleine Nuancen ist, haben längst auch die Kunden gemerkt. „Nach der vergangenen Hausmesse waren die Anfragen seitens unserer Kunden schon enorm. Viele wünschen sich Tipps und Unterstützung, weil erst mit dem richtigen Styling aus einer schönen eine perfekte Küche wird“, sagt Sandra Barmeier.

Aktuell wird daran gearbeitet, Styling-Unterstützung im großen Rahmen zu geben. Das Konzept stehe und die Umsetzung wird demnächst folgen. „Wir wollen, dass unsere Kunden für das Styling ein Händchen bekommen und werden ihnen dazu die passenden Hilfsmittel an die Hand geben.“ —

WORK & TRAVEL SALZBURG

Daten & Fakten

Amtssprache: Deutsch
Fläche: 75,8 km²
Einwohner: 155.020

Am Fuße der österreichischen Alpen thront Salzburg. Eine Stadt, deren vielfältige Schönheit in den Schlössern, Parks und der Natur liegt. Doch nicht nur Kulturliebhaber kommen in der charmanten Stadt auf ihre Kosten.

Über den Dächern Salzburgs

Es müssen nicht die Berggipfel sein, um einen atemberaubenden Blick über die Salzburger Altstadt werfen zu können. Am Ufer der Salzach kann man den Tag auf der Panorama-Dachterrasse mit einem kulinarischen Frühstück beginnen oder am Abend mit einem kühlen Getränk ausklingen lassen. Der Weg ins Bett muss dabei nicht weit sein. Ein paar Stiegen unter der Bar beeindruckt das Familienhotel Stein im klassischen Stil mit modernen Elementen.

Seven Senses
Giselakai 3-5
5020 Salzburg

Öffnungszeiten:
Mo – Do: *7.00 – 12.00*
17.00 – 24.00 Uhr
Fr – Sa: *7.00 – 24.00 Uhr*
So: *7.00 – 17.00 Uhr*

Deftige Gaudi

Ganz ohne Mozartkugeln lässt sich auf einem alten Gut im Stadtteil Schallmoos die traditionelle Küche erleben: deftige Stelze oder süße Topfenknödel. Dazu taucht man bei Musik und einem selbstgebrauten Bier schnell in die österreichische Geselligkeit ein – Gaudi inklusive.

Volkswirtschaft Fuxn
Vogelweiderstraße 28
5020 Salzburg

Öffnungszeiten:
Di – Sa: *10.00 – 02.00 Uhr*

Technik für Groß und Klein

In einem riesigen Flügel aus Glas und Stahl schlägt das Herz der Technikbegeisterten höher. Eine alte Douglas DC-6B steht neben einem Formel1-Boliden und weiteren historischen Flugzeugen. Besonders am Abend, wenn die letzten Sonnenstrahlen den Hangar-7 in rotes Licht tauchen, lässt sich der Gaumen in Bars, Lounges oder Restaurants verwöhnen.

Hangar-7
Wilhelm-Spazier-Straße 7A
5020 Salzburg

Öffnungszeiten:
Mo – So: *9.00 – 24.00 Uhr*

Das erwartet Sie in Ausgabe No. 17

küchenwohntrends
fachmesse für küche essen wohnen

Messe Salzburg

Von Jahr zu Jahr steigert die Messe im österreichischen Salzburg Besucher- und Ausstellerzahlen gleichermaßen. Mit einem Stand im gemütlichen Chalet-Stil ist auch Häcker Küchen vor Ort. Wir zeigen die schönsten Impressionen und erzählen Ihnen, welche Trends und Innovationen in Salzburg zu beobachten sind.

Baufortschritt Venne

Es ist das größte Projekt der Firmengeschichte. In Venne entsteht im Gewerbegebiet an der Bundesstraße 218 auf einer Fläche von mehr als 20 Hektar eines der modernsten Produktionswerke in Europa. Und es geht zügig voran. Erhalten Sie in der WORK 17 detaillierte Einblicke in das riesige Bauprojekt.

Sierra Leone

Im März besuchte Marketingleiterin Gisela Rehm persönlich das von Häcker Küchen unterstützte Bildungsprojekt in Sierra Leone. Sie verbrachte dort eine intensive Zeit. Sie sprach über Perspektiven, tauschte Informationen und Gedanken aus und stellte das Osterfest auf eine besondere Art vor. In der nächsten WORK-Ausgabe beschreibt sie ihre Eindrücke und Erlebnisse.

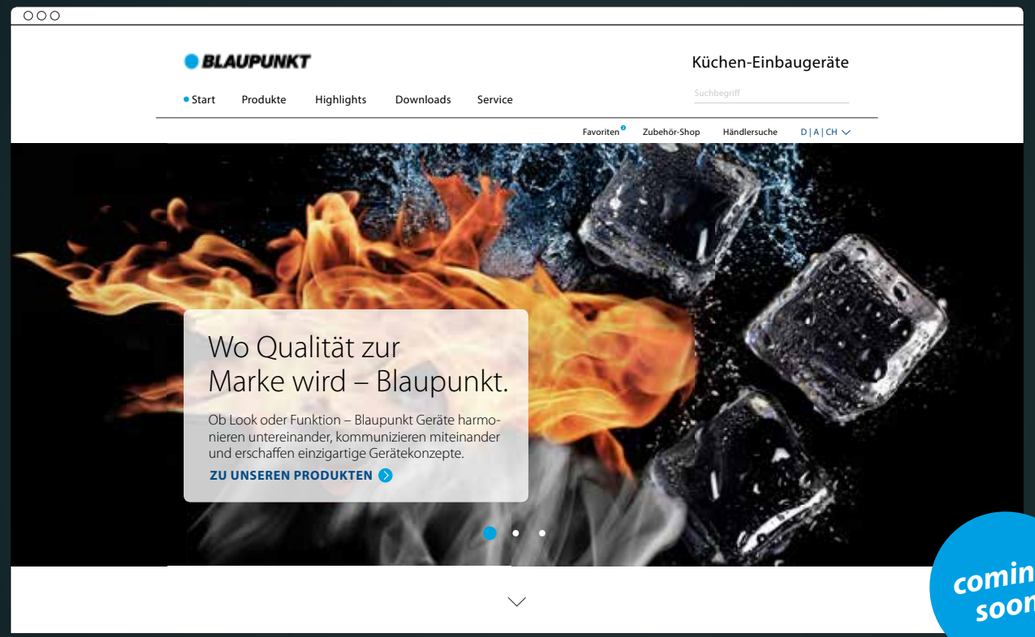
Design- und Trendforum

Was sind die Designthemen von morgen? Wohin geht der Trend bei Farbe, Form und Material? Wie gewinnt man durch Duft- und Dekorationsideen neue Kunden? Das erste Häcker Design- und Trendforum gab darauf klare, unterhaltende und tiefgehende Antworten. In der kommenden WORK-Ausgabe erleben Sie einen umfassenden Rückblick auf dieses neue Format.

BLAUPUNKT

Neuer Look –
Neue Funktionen.

Entdecken Sie unsere neue Website.



coming soon

Vergleichen Sie unsere Produkte.
Mit dem neuen Produktvergleich lassen sich alle unsere Geräte auf Funktionen, Energieeffizienz und Design vergleichen.

Ihre persönliche Merkliste.
Die neue Favoritenliste ermöglicht es Ihnen, sich Ihre persönlichen Küchen-Einbaugeräte zu merken und zu speichern.

Perfekt zubereitet.
In unserem neuen Rezept-Bereich finden Sie leckere Rezepte und Tipps für die Zubereitung – perfekt auf unser Sortiment abgestimmt.

Bleiben Sie informiert.
Auf unserer News-Seite stellen wir Ihnen regelmäßig Produktneuheiten und andere Highlights vor.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf unserer neuen Seite:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

Häcker Küchen GmbH & Co. KG
Werkstraße 3
32289 Rödinghausen
Tel. +49 (0) 5746-940-0
Fax +49 (0) 5746-940-301

info@haecker-kuechen.de
www.haecker-kuechen.de

Konzeption, Text, Foto und Layout:
www.hoch5.com | info@hoch5.com

Gedruckt in Deutschland:
April 2019

Häcker
kitchen.germanMade.