Fachbesucher der diesjährigen area30 dürfen sich auf ein dichtes Innovationsfeuerwerk, neue Materialien, Technologien und Services von rund 200 internationalen Ausstellern freuen.

Trends erleben – Zukunft gestalten

Wenn sich am 20. September die Tore der area30 öffnen, verwandelt sich Löhne wieder zum Schaufenster der internationalen Küchenbranche. Bereits zum 14. Mal wird die Fachmesse ihrem Ruf als wichtige B2B-Geschäftsplattform gerecht: Rund 200 Aussteller und Marken präsentieren hier ihre Produkte. Mit der „innovation area“ im neuen Look & Feel setzt Veranstalter Trendfairs einen weiteren besonderen Schwerpunkt.

Es gibt Orte, die sind einfach gesetzt: Fußballfans pilgern ins Stadion, Techies nach Las Vegas – und Küchenprofis? Die reisen im September traditionsgemäß nach Löhne.
Seit ihrer Premiere gilt die area30 als Branchentreffpunkt mit Sogwirkung – und auch in diesem Jahr bleibt sie ihrer Rolle treu: Rund 200 internationale Aussteller präsentieren ein dichtes Innovationsfeuerwerk, neue Materialien, Technologien und Services. Mit dabei sind sowohl renommierte Global Player als auch kreative Nischenanbieter, die ihre Produkte vor Fachpublikum ins Rampenlicht rücken. Die Namen der ausstellenden Unternehmen lesen sich dabei wie das „who is who“ der Küchenwelt: von Amica, Berbel oder Falmec über Häfele, KüchenTreff, Naber oder Oranier bis hin zu Quooker, Samsung oder Systemceram.

Anzeige

30 JAHRE KüchenTreff 1995 2025

area 30

20.- 25.09.2024 in Löhne

Stand B25

täglich von 09:00 - 18:00 Uhr

erfolgreich-mit-kuechentreff.de

Die area30 öffnet wieder ihre Türen und wir sind dabei!

Getreu dem Motto „Vom Urknall zur KI“ feiern wir gemeinsam 30 Jahre KüchenTreff und bringen dich mit innovativen Lösungen in neue Umlaufbahnen.

Bist du startklar für die Küchenzukunft? Dann steig bei uns ein!

Wir freuen uns auf dich. Immer!

KüchenTreff

Große Vorfreude

Bei ihnen ist die Vorfreude auf die area30 groß. Lasse Naber, Geschäftsführer des gleichnamigen Unternehmens und seit Gründung der Fachmesse dabei, erklärt beispielsweise: „Die area30 ist für uns ganz klar gesetzt – es ist die Leitmesse der Branche. Für Naber ist es die ideale Bühne, unsere Produkte dem Fachpublikum zu präsentieren.“ Und beinahe emotional äußert sich Daniel Hörnes, Geschäftsführer bei Quooker Deutschland: „Wir lieben die area30 – seit dem ersten Jahr sind wir dabei und genießen die sechs Tage mit unseren Besuchern sehr!“ Seine Begeisterung für diese B2B-Veranstaltung bringt Schock-CSO Alexander Zeeh mit dem Worten „Wir freuen uns schon jetzt auf die area30 2025!“ ebenfalls kurz und knapp auf den Punkt.
Für Frank Pohl, Geschäftsführer der SHD Group Holding, stehen vertrauliche Gespräche sowie Netzwerken ganz weit oben auf der Prioritätenliste: „... der intensive Austausch mit Branchenexperten unterstreicht den Wert der Veranstaltung. Die hervorragende Organisation und die wertvollen Networking-Möglichkeiten machen diese Messe für uns zu einem zentralen Highlight.“

Zielgerichteter Wissenstransfer

Zu einem echten Highlight der area30 entwickelt sich Jahr für Jahr auch die „innovation area“ mit ihrer „stage“. Diese Fläche bietet Marken eine moderne Bühne – mit drei klaren Präsentationsformen, die innovative Produkte, starke Marken und smarte Services ins Rampenlicht stellen. Fachbesucher erleben damit kompakt, was die Branche bewegt. Das neue, erstmals in diesem Jahr umgesetzte Konzept legt den Fokus auf mehr Sichtbarkeit, mehr Austausch und mehr Erlebnis. Trendweisende Keynotes und spannende Panels werden auf der dort etablierten „stage“ geboten. In Talkrunden und Debatten kommen Persönlichkeiten und Entscheider aus der Designwelt, der Küchenbranche sowie dem Handel zu Wort. Denn ebenso wichtig wie das originäre Messegeschäft ist auf der area30 der zielgerichtete, nachhaltige Wissenstransfer.
Marketingaspekte und speziell Social Marketing, Künstliche Intelligenz mit Blick auf den Küchenhandel, das erfolgreiche Handling des neuartigen Rechts auf Reparatur, volkswirtschaftliche Aspekte für mehr Umsatz, die Küchentrends und Neuheiten 2026 sowie Einrichtungstrends für Küchenprofis sind nur einige Themen, die die Branchenakteure im Alltag bewegen und die Zukunft des Küchenhandels und der Industrie beeinflussen. Ihre Beteiligung bereits fest zugesagt haben Experten wie Yvonne ‚Yvi‘ Zahn, Katrin de Louw, Volker Irle, Björn Freitag, Barbara Busse oder die area30-Partner von der Möbelfachschule Köln. sl KB

Ein Anziehungspunkt auf der area30 wird wieder die „innovation area“ mit ihrer „stage“ – im vergangenen Jahr talkten hier beispielsweise Küchenhändlerin Yvonne Zahn und Social Media Experte Murat Özcan. Foto: Trendfairs

Häfele
Atmosphärische Premiere

Das „OneCable“ Leuchtensystem ist eine Ergänzung zum Standard-Sortiment eines Küchenstudios: Damit kann man Licht mit minimalem Installationsaufwand gezielt dorthin lenken, wo es gebraucht wird – z. B. auf Kücheninseln, Esstische oder Möbelfronten. Foto: Häfele

Häfele zeigt auf der area30 erstmals sein umfassendes Sortiment an funktionalen Beschlägen, smarten Systemen und Design-Highlights für moderne Küchenwelten. Unter dem Leitmotiv „Maximising the value of space. Together.“ steht nicht nur die intelligente Nutzung von Raum im Fokus – es geht vor allem um das gemeinsame Gestalten mit Partnern aus dem Küchenfachhandel. Ein Messe-Highlight ist zum Beispiel das „OneCable“ Leuchtensystem. Neben Licht, das im Möbel wirkt, und Licht, das aus dem Möbel in den Raum abstrahlt, lässt sich mit „OneCable“ zusätzlich Licht gezielt dorthin lenken, wo es gebraucht wird – zum Beispiel auf Kücheninseln, Esstische oder Möbelfronten. Und das mit minimalem Installationsaufwand, denn das System wird über eine herkömmliche 230V-Steckdose angeschlossen.

Foto: Oranier

Oranier
Vielseitiges Sortiment

Einen Einblick in die Präsentation von Oranier zur area30 gibt Sinisa Stanimirovic (Foto), Vertriebsleiter der Oranier Küchentechnik GmbH: „Auf der area30 setzen wir in diesem Jahr den Schwerpunkt darauf, dem Handel ein Sortiment zu präsentieren, das optimal auf die aktuelle Marktsituation abgestimmt ist. Neu im Programm: weitere Geräte mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis, guter Ausstattung und 5-Jahres-Garantie als Qualitätsversprechen – ein klarer Vorteil in der Angebotsphase. Besucher erwartet ein vielseitiges Sortiment und spannende Aktionsangebote. Vorbeikommen lohnt sich!“

Systemceram
Erweiterte Designlinie

Foto: Systemceram

Auf der area30 präsentiert Systemceram gleich mehrere Produktneuheiten für den Wasserplatz in der Küche. So erweitert der Hersteller mit der „Kentro 90“ (Foto) die im Vorjahr eingeführte Designlinie. Das Einzelbecken bietet mit 86 Zentimetern Innenmaß viel Platz für sperriges Spülgut und umfangreiche Vorbereitungsarbeiten. Die von Hans Winkler Design entwickelte Produktfamilie, zu der auch die „Kentro 60“ gehört, passt sowohl in puristische, nordisch-skandinavische Küchen als auch in moderne Landhausplanungen. Kennzeichnend für den klassischen Spülstein in moderner Formensprache sind die hochgezogenen Seitenwangen, die mittig platzierte Armatur auf der hinteren Funktionsbank und die leicht nach innen geneigte Trogschürze für einen ergonomisch günstigen Zugang.

Anzeige

Naber®
naber.com

Foto: Lehmann

Cyncly
Ganzheitliche Lösungen

Cyncly zeigt in Löhne, wie seine umfassende Design- und Business-Software – angeführt von Winner Flex und Spaces Flex – es Küchenunternehmen ermöglicht, nahtlose, vernetzte Erlebnisse von der ersten Inspiration bis zur finalen Montage zu erreichen. Mit einem wachsenden KI-basierten Ökosystem unterstützt der Softwareanbieter die Küchenbranche dabei, Designs zu beschleunigen, die Genauigkeit zu verbessern und Traumküchen schneller denn je zu realisieren.
„Die Mission von Cyncly ist es, das gesamte Küchen-Ökosystem durch Software zu verbinden, um Ideen schneller, intelligenter und inspirierender zum Leben zu erwecken“, sagt Christian Pfeifer (Foto), Senior Sales Director bei Cyncly. „Wir sind mehr als die Fusion von Compusoft und 2020: Wir schaffen eine neue Art, wie die Branche arbeitet – mit End-to-End-Lösungen, die nicht nur jeden Schritt des Prozesses optimieren. Mit der Integration von KI in unser Produktportfolio helfen wir der Branche, den nächsten Schritt zu gehen – in einem Tempo, das zu ihren Bedürfnissen passt.“

Falmec
Inspirationen zum Jubiläum

Leise Technik, smartes Design und italienische Eleganz: Zur area30 präsentiert Falmec die Muldenlüfter „Zero Easy 76/84“ und „Brera 75/90“ (Foto) im All-Matt-Look sowie die neue Deckenhaube „Mirage“.

Foto: Falmec

Im Fokus stehen Dunstabzüge mit besonders geräuscharmer NRS-Technologie und elegante Downdraft-Lösungen – ergänzt durch vielfach prämierte Design-Highlights-Klassiker. Darüber hinaus feiert Falmec ein Jubiläum: Seit 20 Jahren ist das 1981 gegründete italienische Familienunternehmen auch in Deutschland aktiv.

Naber
Küchenzubehör en masse

Foto: Naber

Wer sich beruflich mit Küchen beschäftigt, weiß: Ein formschönes Stützelement mit USB-Charger kann genauso begeistern wie ein spektakuläres Einbauspülen-Design. Das area30-Programm von Naber beinhaltet deshalb die ganze Bandbreite hochwertigen Küchenzubehörs. „Schwerpunkte sind Spülen und Armaturen, die zeitgemäße Licht- und Lüftungstechnik, großartige Tischgestelle und Sitzmöbel sowie stilvolle Relingsysteme und neue Stützelemente. Zu den Highlights gehört ganz klar unsere mit Hans Winkler Design entwickelte Einbauspüle Silqua mit drei Materialien sowie mehreren Farbvarianten und Einbauarten“, so Geschäftsführer Lasse Naber (Foto).

Anzeige

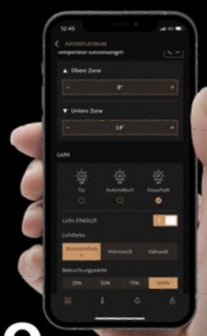
avintage

Der Spezialist für Weinkühlschränke in Ihrer Küche

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf der area30 Stand E21

www.avintage.com

VINOTAG® App



FRIO GERMANY

Quooker
Stilvoller Zuwachs

Das Publikum erwartet beim Besuch des Quooker-Messestandes auf der area30 wieder ein herzliches und kulinarisches Willkommen sowie die Präsentation von spannenden Innovationen. „Hierzu gehört die Einführung der neuen ‚Flex'-Serie, neuer Oberflächen sowie noch weiter vereinfachtem Installationszubehör. Wir freuen uns auf jeden Gast und eine tolle und stylische Veranstaltung im schönen area30-Ambiente", so Quooker Deutschland Geschäftsführer Daniel Hörnes.
Mit dem „Flex Square" reagiert Quooker auf aktuelle Küchentrends, die zunehmend von klaren architektonischen Formen und multifunktionalen Lösungen geprägt sind. Mit seiner eckigen Form und dem flexiblen Ausziehschlauch vereint der „Flex Square" markante Optik mit hoher Alltagstauglichkeit. Ob beim Abspülen, Befüllen großer Gefäße oder schnellen Reinigungsarbeiten: Der in den fünf Oberflächen Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl, Schwarz, Gunmetal und Kupfer Rosé erhältliche „Flex Square" macht jede Bewegung mit.

Quooker Deutschland Geschäftsführer Daniel Hörnes freut sich auf die area30. Ein Highlight wird die Präsentation des „Flex Square" sein. Fotos: Quooker

Anzeige

Besuchen Sie uns auf der area30
vom 20. - 25. September 2025
tgl. von 9 - 18 Uhr auf
Stand F 25

Macht die Küche zum Lieblingsplatz im Haus

Kücheneinbaugeräte mit Mehrwert von ORANIER.
Da ist für jeden Anspruch das Passende dabei.

Technik für deine Familie
www.oranier.com

KüchenTreff

Drei Fragen an Geschäftsführer Daniel Borgstedt

Wie stellt sich die aktuelle wirtschaftliche Lage bei den Händlern von KüchenTreff dar?
Daniel Borgstedt: Nach zwei schwierigen Jahren zeichnet sich im Markt eine spürbare Entspannung ab – erste Aufwärtstendenzen sind erkennbar. Obwohl wir im letzten Jahr einen Umsatzrückgang von 8,2% verzeichnet haben, konnten wir gleichzeitig 74 neue Studios gewinnen. Ein deutliches Zeichen, dass unser Modell auch in schwierigen Zeiten überzeugt. Für das laufende Jahr erwarten wir eine stabile Entwicklung – und liegen bereits heute deutlich über unseren prognostizierten Erwartungen.

Wie bewerten Sie die weitere Entwicklung von KüchenTreff vor dem Hintergrund der aktuellen Herausforderungen?
Borgstedt: Unsere Branche steht im Wandel und wir gehen diesen Weg nicht nur mit, sondern gestalten ihn aktiv. KüchenTreff steht heute für digitale Innovation, KI-gestützte Prozesse und praxisnahe Lösungen. Wir denken nicht in alten Mustern, sondern eröffnen neue Perspektiven für ein zukunftsfähiges Unternehmertum im Küchenhandel.

Welche Highlights erwarten die Besucher beim Besuch des KüchenTreff-Messestands auf der area30?
Borgstedt: Wir zeigen, wie zeitgemäßes Marketing im Küchenhandel heute aussehen kann: Eine komplette Jahresplanung in nur 90 Sekunden, KI-gestützt, individuell und ohne komplizierte Prozesse. Wie das funktioniert, machen wir auf der Messe erlebbar. Wir zeigen konkret, welche Ergebnisse unsere Maßnahmen erzielen von Reichweite bis Leadgenerierung. Ergänzt wird das durch unser verbandsübergreifendes Projekt „aus-der-ausstellung.de“ zur Musterküchenplattform, das gemeinsam mit den Kooperationspartnern Alliance und Der Küchenring in Zusammenarbeit mit KüchenAtlas entstanden ist und natürlich unserem Foodtruck, der unsere Gäste anlässlich zu unserem Geburtstag mit leckeren Cocktails und Leckereien versorgt.

Herr Borgstedt, vielen Dank für dieses Gespräch.

Foto: KüchenTreff

Edle Genussmomente

Die Frio-Group erweitert ihr Programm für Lebensmittelkühlung um zwei hochwertige Modelle der Marke Avintage.

Neue Programme

Mit den neuen Modellen der Marke Avintage, hier das Einbaugerät „AVI45CHC“, bietet die Frio-Group höchstfunktionale und stilvolle Lösungen zur Lebensmittelkühlung. Foto: Frio-Group

Die französische Frio-Group bietet ihren Kunden Weinkühlschränke und Kühllösungen mit hohem Komfort und elegantem Design. Mit dem Einbaugerät „AVI45CHC“ zur professionellen Lagerung von Käse und dem Gemüsekühlschrank „AVU60VCG“ ergänzt das Unternehmen sein Sortiment und schafft die Basis für vollendete Genussmomente.

Optimale Lagerbedingungen

Frankreich ist nicht nur für edle Weine, sondern auch für hochwertige Käsespezialitäten bekannt. Käse optimal temperiert zu lagern oder reifen zu lassen, erfordert ein spezielles Klima mit einem abgestimmten Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung. Wird Käse bei einer Temperatur von 5 bis 20 °C aufbewahrt, kann er mit idealer Reifestufe genossen werden. Das Einbaugerät „AVI45CHC“ ist in die 45er-Nische integrierbar und bietet einen Nutzinhalt von 52 Litern und drei Schubladen auf Teleskopauszügen. Zudem überzeugt das grifflose Modell mit einem wechselbaren Türanschlag mit Pantographscharnieren, WiFi-Temperatur- und Lichtsteuerung. Auch bei der Lagerung von Obst und Gemüse muss auf ein ausgewogenes Verhältnis von niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit geachtet werden. Idealerweise liegt dieses bei 2 bis 6 °C mit 85 bis 90% Luftfeuchtigkeit. Der neue Gemüse- und Obstlagerschrank „AVU60VCG“ bietet 77 Liter Nutzinhalt und passt in die 60er-Unterbaunische. Er ist mit zwei Schubladen mit Griffmulden sowie LED-Beleuchtung ausgestattet und hält das gelagerte Obst und Gemüse bei 0 bis 10°C knackig frisch. Weitere Produkte der Marke Avintage sind auf der diesjährigen area30 zu sehen. KB

kuecheundbadforum.de/PRODUKTE