

Noch vielfältiger

Die area30 in Löhne zählt zu den Hotspots während des ostwestfälischen Küchenherbstes. Zuletzt präsentierten auf 9.950 qm Ausstellungsfläche rund 130 Aussteller bzw. Marken ihre Neuheiten für die kommende Saison. Dieses gebündelte Angebot nahmen über 12.000 Besucher an. Diese Zahl soll das diesjährige Event noch einmal toppen. Dafür wartet Veranstalter Trendfairs mit einigen Überraschungen auf.



Anzeige



sedia

www.sedia-kuechentechnik.de | persönlich · schnell · flexibel

Die area30 und cube30 sind vom 15. bis 20. September täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet.

Ein hoher News-Wert und eine exklusive Business-Atmosphäre kennzeichnen die area30. Besucher aus der ganzen Welt – von Küchenstudio-Inhabern über Großflächen-Vertreter bis hin zu Architekten – schätzen zudem die idealen Ordermöglichkeiten und den guten Überblick über das Angebotspektrum der Branche. Die diesjährige Veranstaltung vom 15. bis 20. September wird diesbezüglich noch einmal aufgewertet. Die Präsenz der Küchenmöbelhersteller wird

Küchenherbstmessen in der von Trendfairs neu geschaffenen Dauerrepräsentanz cube30 unmittelbar am area30-Gelände gefunden.

Der cube30, mit der area30 über einen Fußweg verbunden, bietet nicht nur Darstellungsmöglichkeiten der Produkte auf insgesamt 730 qm Gesamtfläche während der Messe, sondern auch die Möglichkeit, unterjährig Veranstaltungen, Seminare oder Schulungen in den dafür geschaffenen Räumlichkeiten durchzuführen. „Der cube30 ist für uns ein wichtiger Ort, um unsere Produkte in exponierter Lage in Ostwestfalen zu präsentieren“, betont Berthold Müller, Leiter Produktentwicklung-Marketing der Neue Alno. „Wir werden diese Präsenz ganzjährig als Ausstellungsfläche, als Zentrum für Schulungen und Neuheiten-Previews sowie als Büro nutzen.“



Michael Rambach, Gründer und Gesellschafter der Trendfairs GmbH



Mit der direkt gegenüber der area30 gelegenen Dauerrepräsentanz cube30 wertet Trendfairs seine Fachmesse weiter auf. Fotos: Trendfairs

beispielsweise durch die Anmeldung von Pino, inzwischen Teil des Nobilia-Konzerns, erhöht.

Neue Repräsentanz

Ebenso wie durch die Auftritte der Neue Alno GmbH und Walden Küchen. Sie haben ihre Heimat während der

Optimierungen im Detail

Der cube30 ist Bestandteil von mehreren Veränderungen rund um die area30. „Zur achten Auflage der area30 werden erneut Maßnahmen umgesetzt, welche für Aussteller und Besucher in den Bereichen Hallentemperatur, Parken und Catering zu deutlichen Verbesserungen führen“, ist sich Messemanager Arian Kiesling sicher. Konkret wurde die Heiz- und Lüftungstechnik des Zeltes optimiert und der Cateringbereich großzügiger gestaltet. Durch eine asphaltierte Verbindungsstraße von Zu- und Abfahrt sowie Beschotterungen relevanter Bereiche wird das Parken optimiert. In die Reihe der Optimierungen passt, dass die Halle 3, im vergangenen Jahr erstmalig aufgebaut, den bisherigen Bestandshallen weiter angeglichen wird und die area30 somit vergrößert.

„Es wird wieder viel bewegt: Die 8. Auflage der area30 wird noch interessanter, noch angenehmer und noch schöner. Über 130 Aussteller und Marken präsentieren das Neueste und das Beste aus ihrem Portfolio. Von Marke bis Marktführer, von Newcomer bis Traditionsunternehmen: die ganze Vielfalt unserer Branche. Die area30 2018 und der neue cube30 sind prall gefüllt mit Neuheiten, Hightech sowie Klassikern. Die Außenflächen sind für besseres Parken erneut optimiert worden. Ich empfehle den zusätzlichen Parkplatz an der Albert-Schweizer-Straße 13, um sich dann bequem per Shuttle direkt zum Halleneingang chauffieren zu lassen. Zu Fuß sind es von der area30 zum neuen cube30, für den das gleiche Ticket gilt, nur 60 Meter. Also nur einmal einchecken und zwei Messezentren besuchen. Unser Auftrag ist es, den Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten. Wir sehen uns.“ Foto: Trendfairs

AREA 30

Anzeige

berbel

NEXT LEVEL FÜR GENIESSER

Die berbel Downline. Das Meisterwerk im Dunstabzug.

a area30® 15. bis 20. September 2018
design.kitchen.technics. Stand C 51
Die Orderfachmesse in Löhne, Westfalen

Genießen ist ganz leicht. Solange man immer das Beste nimmt.
www.berbel.de

Ein breites Angebot

Damit misst die insgesamt genutzte Präsentationsfläche von area30 und cube30 nahe der Autobahn A30 in diesem Jahr 10.900 qm, rund 10% mehr als im Vorjahr. Den größten Messestand belegt dabei Samsung mit rund 400 qm. „In 2017 haben wir unser Vertriebsteam und den Bereich Einbaugeräte bei Samsung stark ausgebaut. Als Fachmesse-Hotspot für den Küchen- und Möbelfachhandel bietet die area30 für uns eine optimale Plattform, um zu zeigen, was das Vollsortiment unserer Hausgeräte alles zu bieten hat“, so Alexander Zeeh, Director Home Appliances Samsung Electronics GmbH. „Unter dem Motto ‚Ideen, auf die du dich verlassen kannst‘ stellen wir unsere großen Innovationen im Bereich vernetzte Küche vor: Dazu zählen unter anderem der ‚Dual Cook Flex Wifi‘-Backofen oder der ‚Family Hub‘-Kühlschrank mit Touchdisplay.“

„Wir zeigen, was das Vollsortiment unserer Hausgeräte alles zu bieten hat.“

Alexander Zeeh,
Samsung



Doch nicht nur große Unternehmen wie Samsung sind auf der area30 zu finden. Erneut wird auf einen Mix aus Marktführern, Nischenanbietern und Newcomern gesetzt. Dazu gehören beispielsweise Amica, A.S.K., Berbel, Bora, Compusoft, CoolGiants, DeinKonfigurator, Dornbracht, Elica, Garant, Gorenje, Grohe, Gutmann, Hansgrohe, Küche&Co, Küppersbusch, Lechner,

Samsung belegt den größten Messestand auf der area30. Im Mittelpunkt wird dabei die breite Hausgerätepalette stehen, inklusive des „Dual Cook Flex Wifi“-Backofens.
Foto: Samsung



AREA 30

Anzeige



STEMA 86 SL
in neuer Farbe Satin
mit Armatur SNOW

Passend zur trendig großen Wohnküche wächst der Anspruch an einen ebenso großzügigen Spülplatz. Mit einer Beckendiagonalen von 60 cm wird die neue Stema 86 SL diesem mehr als gerecht. Das geschickt verkürzte Tropfteil mit der charakteristischen Ablaufrinne schafft Einrichtungsspielraum für gefällige Lösungen auch in der Küchenzeile.

Wir sind auf der **area 30** in Löhne
Vom 15. bis 20. September · Stand F 61

systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

Feinsteinzeug aus dem Westerwald! · Darauf geben wir 5 Jahre Garantie · www.systemceram.de

Ob ich Abluft oder Umluft empfehle?



Georg Renner,
Küchenplaner

Ganz klar Abluft.

Abluft ist in allen Belangen die optimale Lösung für die richtige Küchenlüftung. Und mit dem Luftkanalsystem COMPAIR® vom Lüftungsexperten Naber setzen Sie auf den Luftkanal mit höchster Leistung. Für die Fälle, in denen nur Umluft möglich ist, hat Naber das erste geschlossene modulare Umluftfiltersystem für Downdraft- und Muldenlüfter entwickelt. Damit lässt sich wirkungsvoller Feuchteschutz erzielen. Und das bei gleichzeitig weniger Gerüchen und Geräuschen.

Mehr Informationen auf dem Naber Messestand.

naber.com

Naber
area30, Stand G 51

Anzeige



Mayer Sitzmöbel, Naber, Novy oder auch Schock. Der bayerische Spülen- und Armaturenspezialist nimmt die Besucher auf der area30 mit auf eine Reise durch seine Produktwelten. Mittels offener Standgestaltung präsentiert der Hersteller seine Neuheiten dabei in unterschiedlichen Themenwelten, die Farben und Funktionen der Spülen, Armaturen und Zubehör-Artikel in den Fokus rücken. Gezeigt werden die Neuheiten eingebettet in Wohnwelten, die die Besucher wie Schaufenster betrachten können und sich so auf eine Reise durch die Welt von Schock begeben. Jede Destination wird mit der farbenfrohen Bildwelt in Szene gesetzt. Darüber hinaus erzählt Schock die Geschichte um einen Taucher und ein Alpaka weiter. In der Marketing-Kampagne des letzten Jahres wurden Spülenbesitzer von den beiden Protagonisten positiv überrascht. Jetzt wird gezeigt, wohin ihre Reise führt und welcher besonderer Begleiter sich an ihre Seite stellt.

„Wir haben eine Reihe von Neuheiten im Gepäck.“

Sven-Michael Funck,
Schock

Überraschen dürfte viele Besucher auch die neue Dunstabzugshaube „Levante“ von Falmecc. Sie kann dank Up/Down-Liftsystem wahlweise als Blickfang fungieren, aber auch unscheinbar sein. Per Fernbedienung kann sie in die jeweils gewünschte Position von der Decke heruntergefahren werden. Wenn sie nicht mehr benötigt wird, gleitet sie per Knopfdruck wieder in ihre Ausgangsposition an der Decke zurück. Dank der rein für den Umluftbetrieb

Durch Schaufenster lassen sich in diesem Jahr die Neuheiten von Schock entdecken. Foto: Schock

konzipierten „Circle.Tech“-Ausstattung ist ihre Bauform elegant schmal. Ihr Materialmix besteht wahlweise aus schwarzem und weißem Glas, kombiniert mit poliertem Edelstahl. Für stimmungsvolles Ambiente oder nützliches Arbeitslicht ist die Lichtfarbe des großen Lichtpanels, das mit 50-Watt-LEDs bestückt ist, zwischen 3.200 und 5.500 Kelvin einstellbar.

Ein Newcomer auf der area30 ist beispielsweise Templer Arbeitsplatten. Als einer der Marktführer in Süddeutschland präsentiert der Hersteller zum ersten Mal seine Arbeitsplatten aus Naturstein, Quarzkomposit und Keramik auf der area30 und startet gleichzeitig mit dem bundesweiten Vertriebsdienst. Templer Arbeitsplatten sieht sich als Partner des Fachhandels und beliefert heute schon in ganz Deutschland und Österreich Küchenstudios, Möbelhäuser, Küchenhersteller und Schreinereien.

„Wir präsentieren Filtertechnologie auf allerhöchstem technischen Niveau.“

Ahmet Haskic,
Falmecc

Neben den Herstellern wie Samsung, Schock, Falmecc oder Templer Arbeitsplatten sind auf der area30 auch wieder eine Reihe von Verbundgruppen bzw. Einkaufskooperationen präsent. Garant oder Küche&Co seien hier genannt. Auch KüchenTreff will wieder konkrete



Die neue Dunstabzugshaube „Levante“ von Falmec kann wahlweise als Blickfang fungieren oder unsichtbar in die Decke eingelassen werden.
Foto: Falmec



Ulf Triebener, Senior Manager Built-in Kitchen Appliances bei Panasonic

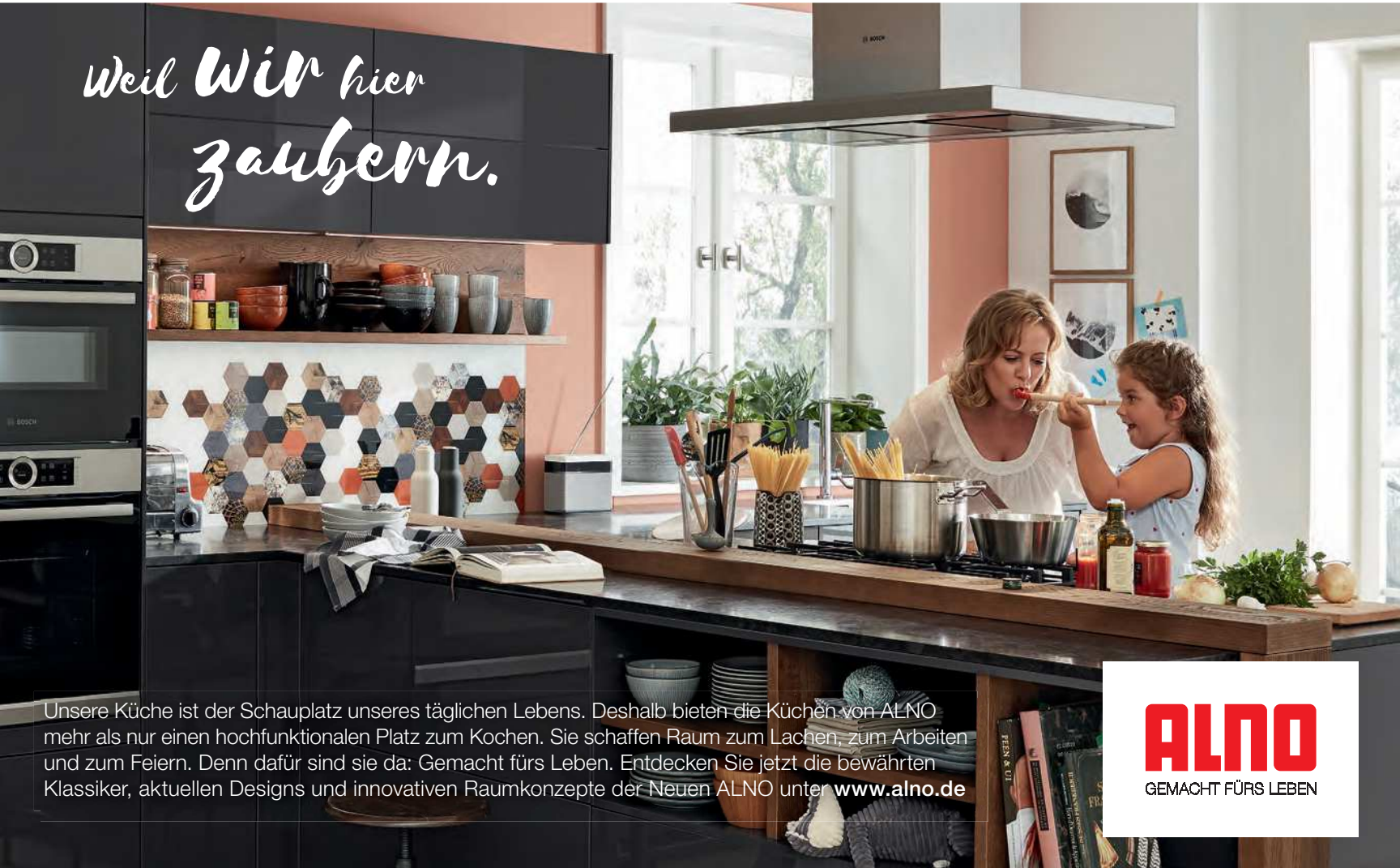
„Als Vorreiter im Bereich temperaturgesteuertes Kochen möchten wir die area30 nutzen, um weitere Innovationen aus dem Bereich Kücheneinbaugeräte von Panasonic zu zeigen. Die Messe ist eine sehr wichtige Kommunikationsplattform, um dem Handel unsere Innovationen vorzustellen. Die bereits zweimal mit dem IF Design und einmal mit dem Red Dot Design Award ausgezeichneten Induktionskochfelder werden erstmals mit einem in die Arbeitsplatte integrierten Muldenlüfter präsentiert. Wie bereits in der Vergangenheit ist das Thema temperaturgesteuertes Kochen zukunftsweisend. Wir freuen uns sehr, Ihnen die Vorteile beim Live-Cooking vorzustellen.“

→ Foto: Panasonic

AREA 30

Anzeige

Weil Wir hier zaubern.



Unsere Küche ist der Schauplatz unseres täglichen Lebens. Deshalb bieten die Küchen von ALNO mehr als nur einen hochfunktionalen Platz zum Kochen. Sie schaffen Raum zum Lachen, zum Arbeiten und zum Feiern. Denn dafür sind sie da: Gemacht fürs Leben. Entdecken Sie jetzt die bewährten Klassiker, aktuellen Designs und innovativen Raumkonzepte der Neuen ALNO unter www.alno.de

ALNO
GEMACHT FÜR'S LEBEN

Amica
for living

TECHNIK. DESIGN. INNOVATION.

area30 - der Ordertermin der Küchenbranche in Europa! Der Treffpunkt für Küchenspezialisten!

Entdecken Sie die neuesten Trends und Innovationen von Amica. Besuchen Sie uns auf unserem Stand und überzeugen Sie sich von unserem neuen Design-Konzept für Backöfen, Herde und mehr. Geräte Sets in edlem Design. Neue Features, die überzeugen.

a area30®
design.kitchen.technics.

15. - 20. September 2018
Stand C50



Tipps und Tools den Händlern an die Hand geben. Unter anderem wird der interaktive Beratungstisch „SmartTable“ als Verbindung zwischen digitaler Welt und stationärem Handel gezeigt. Händler und Kunden begegnen sich an dem „Smart Table“ auf Augenhöhe, stehen nebeneinander und werden nicht durch einen Schreibtisch getrennt. Der Verkäufer kann seinen Kunden so in den Gestaltungsprozess integrieren. Der potenzielle Käufer kann seine Wunsch-

Auf Augenhöhe können Küchenhändler und Kunde mit dem „SmartTable“ von KüchenTreff die Traumküche planen.
Foto: KüchenTreff

küche visualisieren – und der Küchenspezialist kann seine Leistungen aufzeigen und emotional darstellen.



Andrea Bußmann,
Regional Vice President Central Europe der Grohe AG

„Wir bieten ein innovatives und umfassendes Produktportfolio für Küchen, das in Sachen Design und Funktionalität ein Perfect Match bildet. Unser international ausgezeichnetes Design-Team sorgt dafür, dass unsere Kunden ihr Bedürfnis nach mehr Individualität und Personalisierung in der Wohngestaltung verwirklichen können. Deshalb zeichnen sich unsere Produkte durch ein hohes Maß an Komfort, Ergonomie, Design, Sicherheit und Langlebigkeit aus. Die Grohe Küchenarmaturen und Wassersysteme erfüllen mit ihren einzigartigen, anwenderfreundlichen Eigenschaften jeden Wunsch. Sie bieten smarte Technologien und mehr Flexibilität im Alltag.“ Foto: Grohe

„Mit unterschiedlichen Maßnahmen unterstützen wir unsere Mitglieder dabei, ihre Küchenstudios für die Anforderungen von morgen fit zu machen.“

Franz Bahlmann,
KüchenTreff

Angenehme Services

Der „First Class“-Anspruch der area30 wird dabei nicht nur in den Präsentationen der Aussteller sichtbar werden, sondern auch in vielen weiteren Details. Zu den angenehmen Services zählen zum Beispiel das kostenfreie Parken auf rund 2.500 Standplätzen, der Shuttle-Service, der kostenfreie Zutritt, die Unterstützung durch die engagierten Hostessen sowie den zentralen Standort der area30 und cube30. Mit diesem Paket dürften wieder beste Bedingungen für erfolgreiche Messengeschäfte bestehen. Sebastian Lehmann



Gerhard Göbel,
geschäftsführender Gesellschafter
von Systemceram

„Auf der area30, der für uns wichtigsten Messe für den Küchenmarkt in Deutschland, präsentiert sich Systemceram auch in diesem Jahr mit interessanten Spülen-Neuheiten in Format und Farbe. Auch bei den Waschbecken fürs Bad werden trendgerechte Weiterentwicklungen vorgestellt. Mit diesem neuen Produktbereich, von Systemceram im Herbst 2017 eingeführt, hat das Unternehmen nicht nur dem Küchenhandel, sondern auch dem Markt Impulse für einen erfolgreichen Geschäftsausbau gegeben. Auch hierzu wird die area30 interessante Beispiele zeigen. Neben der Vorstellung der Produktneuheiten hat für uns aber vor allem die Kommunikation mit Kunden und solchen, die es werden sollen oder wollen, also der direkte persönliche Draht zum Küchenhandel, einen sehr hohen Stellenwert auf dieser und allen Messen.“ Foto: Systemceram

AREA 30

Anzeige



a area30®
design. kitchen. technics.

Besuchen Sie uns
vom 15. bis 20. September 2018
in Löhne, Stand C44

KPS.

protect

Mit Sicherheit ein Gewinn!

NEU: Steigern Sie Ihre Rendite durch die intelligente Küchenplanungsprüfung powered by KPS.

SHD Kreative Planungs-Systeme
GmbH

SHD

www.shd.de



'Immer kochendes Wasser zur Hand, das empfand ich als sehr praktisch.'

DER KOCHEND-WASSERHAHN

Quooker liefert sofort 100°C kochendes Wasser. Ob zum Nudeln kochen, Tomaten häuten oder Schnuller sterilisieren – der Quooker ist das Allzweck-Küchengerät. Er ist vielseitig einsetzbar, sicher, energieeffizient und platzsparend.

Kontaktieren Sie uns unter 02161 6210800 oder www.quooker.de

Quooker
DER KOCHEND-WASSERHAHN

Anzeige



Sven-Michael Funck,
CSO bei Schock

„Unsere Besucher nehmen wir mit auf eine Reise durch die Vielfalt unserer Produkt- und Designwelten. Dabei haben wir eine Reihe an Neuheiten im Gepäck. In Schaufenstern sind spannende Farbwelten, Wohntrends, neue Funktionen der Spülen, Armaturen und Zubehör-Artikel in Wohnwelten eingebettet – inspiriert von der Ferne. Wir bieten unseren Gästen sehr attraktive Messeangebote, unter anderem ein großes Würfelspiel um einen Messerabbat sowie eine nicht alltägliche Verköstigung, die zurück in die Kindheit führt. Auch Alpaka und Taucher sind wieder mit von der Partie. Es bleibt spannend, wohin sie dieses Jahr reisen werden und welcher besondere Begleiter hinzukommen wird. All das erwartet die Messebesucher an unserem Stand C30. Wir freuen uns auf viele interessante, persönliche Gespräche.“ Foto: Schock

Impressionen der area30 2017



GEMEINSAM

SICHER

STARK

Mit Sicherheit in die Zukunft



Die Online-Strategie von DER KREIS

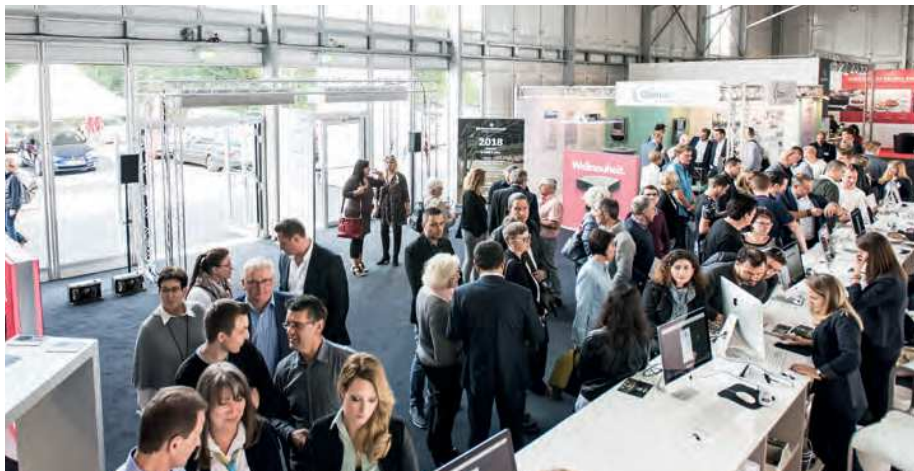
kuechen 
spezialisten.de

Die Kraft der Gemeinschaft

Als Mitglied von DER KREIS haben Sie einen starken und professionellen Partner an Ihrer Seite. Aufgrund unserer konsequenten Fokussierung auf die Belange des Küchenspezialisten stehen Ihnen individuelle und erprobte Dienstleistungen zur Verfügung.

Werden Sie Mitglied bei DER KREIS und profitieren Sie vom Netzwerk der Küchenspezialisten.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf: Frau Anne Hellmann · Telefon: 07152 6097-220



AREA 30



Anzeige

Panorama,
Die perfekte Kombination
passt sich Ihnen an.



NOVY
INSPIRED BY QUALITY

www.novypanorama.de



Willkommen Zukunft!

Willkommen Zuhause.
Willkommen bei KüchenTreff.

Seien Sie unser Gast auf der area30 vom
15. bis 20. September in Löhne, Lübbecke Straße 30.

Das Team der KüchenTreff-Zentrale
freut sich auf Ihren Besuch!

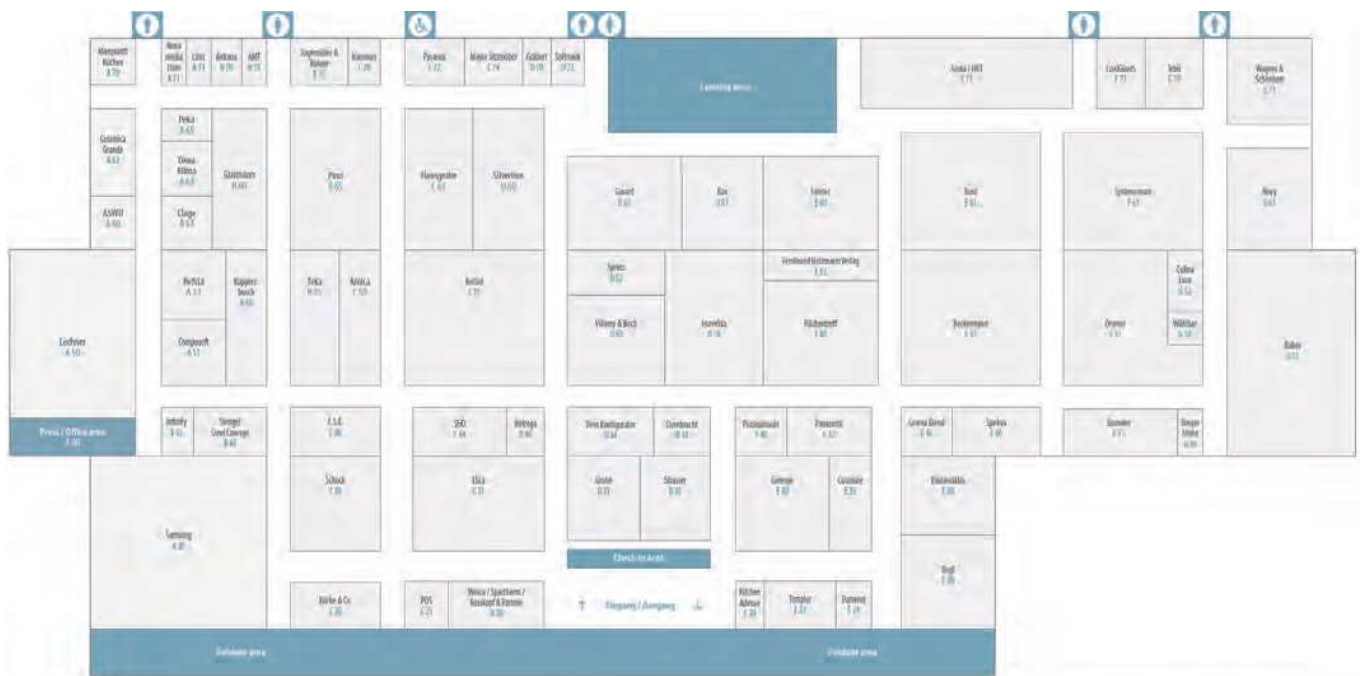
Stand E50

a area30®
design. kitchen. technics.



Anzeige

www.kuechentreff.de



Über 130 Aussteller und Marken präsentieren sich auf area30 und cube30. Illustration: Trendfairs

Neue Programme
www.mylechner.de



Materialvielfalt individuell kombinieren

Lechner stellt seine diesjährige Präsenz auf der area30 unter das Motto „Auf ‚Mix and Match‘ folgt ‚My Match‘“. Damit geht der Oberflächenspezialist aus Rothenburg ob der Tauber noch einen Schritt weiter und stellt das „Perfect Match“ für jeden Geschmack in den Mittelpunkt: Glas, Keramik, Naturstein, Quarzstein, Holz, Laminat – 2018 präsentiert sich die gesamte Materialvielfalt von Lechner mit mehr neuen Farben, Dekoren und Motiven als je zuvor auf der area30. „Im letzten Jahr haben wir die Kombinationsvielfalt von Materialien und Dekoren in den Mittelpunkt gestellt“, erläutert Daniel Griehl, Bereichsleiter Vertrieb und Marketing und Mitglied der Geschäftsleitung bei Lechner. „In diesem Jahr erweitern wir das Motto: ‚My Match‘ bedeutet, dass wir für

jede Anforderung, für jeden Geschmack die perfekte Lösung haben. Seien es ausgefallene Materialmixe oder elegante Ton-in-Ton-Kompositionen. Und das natürlich ganz unabhängig von Material und Dekor immer aus einer Hand – vom Auftragsingang bis zur Montage.“ Lechner setzt in puncto Material auch im Herbst 2018 vor allem auf steinartige Werkstoffe und bietet ganz neu sämtliche Dekore der Keramik in allen Stärken – 12, 18, 40 und 60 mm – an. Außerdem 2018 mit dabei: Glas in allen Varianten, das Küchenrückwand-Wechselsystem „Switchy“ und „Dekton“, eine ultrakompakte Oberfläche aus mehr als 20 natürlichen Mineralien, die Lechner erstmalig präsentiert.

kuecheundbadforum.de → MESSEN

Den Zeitgeist treffen

Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung kennzeichnen die österreichische Möbelmarke Walden

Das einzigartige Konzept der Premiummarke aus Österreich mit selektivem Vertrieb wurde 2014 ins Leben gerufen. Nun präsentiert sich Walden in diesem Jahr erstmals in Ostwestfalen. Eine Heimat hat das Küchen- und Betten anbietende Unternehmen dabei im neu geschaffenen cube30 – das auch ganzjährig für Schulungen und Veranstaltungen genutzt werden soll – in Löhne gefunden. Hier können sich die Besucher auf moderne, eigenständige und individuell planbare Küchensysteme freuen. Die Naturholzküchen sind dabei intelligent konstruiert, zeitgemäß gestaltet und ökologisch hergestellt. Planungsvariabel in Höhen, Breiten und Tiefen der Module bieten sie zahlreiche Möglichkeiten, um bis ins Detail auf individuelle Kundenwünsche einzugehen. Alle Möbel bestehen aus geöltem Naturholz. Durch diese natürlich geölte Oberfläche bewahrt das Holz seine einmaligen Eigenschaften, bleibt atmungsaktiv, antistatisch und pflegeleicht. Komplett ohne Zusätze und andere schädliche Substanzen verarbeitet, bringen Walden Küchen den Kunden so ein Stück Natur nach Hause.

„Raus aus dem Großstadtdschungel, rauf auf den Berg“

Der Fokus von Walden liegt dabei auf der Synthese von Trendsicherheit und Naturverbundenheit, die unter dem Motto „raus aus dem Großstadtdschungel, rauf auf den Berg“ abgebildet wird. „Das Konzept erfüllt die Sehnsucht nach Natur und Authentizität von jungen, modernen Großstädtern“, ist man sich bei Walden sicher. Denn alles kommt aus einer Hand: vom Baum bis zum fertigen Naturholzmöbel.

„So können sich Besitzer von Möbeln der Marke Walden ohne Bedenken an ihrer Einrichtung erfreuen, die form-schön den Spagat zwischen hip und pure Nature schafft“, so Ideengeber und Designer Stefan Radinger.

Ideengeber Stefan Radinger

Radinger ist der Mann hinter dem Konzept. Er verfolgt definierte Visionen und Ziele: Im Team mit versierten Kennern der Branche, der bewährten Holz-Kom-



petenz und einer schlanken Organisationsstruktur Nachhaltigkeit ein neues Gesicht zu geben. Dazu baute Walden im D-A-CH-Raum ein flächendeckendes, selektives Vertriebsnetz auf, das aktuell 130 Verkaufsstellen betreibt und laufend um weitere Partner ergänzt wird. Dabei arbeitet der fest angestellte Walden-Außendienst mit hoher Küchenkompetenz Hand in Hand mit dem Innendienst. Persönliche Beratung, Verkaufsschulungen, Ausstellungsgestaltung und Planungsunterstützung gehen so reibungslos einher. „Inklusive effizienter Auftragsabwicklung, zuverlässigem Service und Liefertreue. Das beachtliche Tempo der Marktdurchdringung zeigt: hinter Walden steckt bei aller Frische im Auftritt ein erfahrenes

Das Start-up Walden bietet moderne Naturholzküchen in unterschiedlichen Ausführungen. Fotos: Walden

Team – die Kombination aus Kreativität und Trendgespür mit enormem Know-how über Rohstoffe, Fertigung, Logistik sowie Vertriebsabläufe bis hin zum Endkunden hat enormes Wachstumspotenzial“, so Radinger.

Durch die moderne 3-Schicht-Technologie bei Fronten wird man zudem den Anforderungen der Küchen gerecht. Die Flexibilität im Sortiment erlaubt es darüber hinaus, auch Zulieferprodukte für andere Küchen zu liefern – beispielsweise Barplatten & Designelemente.

📍 kuecheundbadforum.de →
MESSEN

Mehr Sicherheit und Gewinn bei der Küchenplanung

SHD präsentiert intelligente Planungsprüfung für Küchen zur Ordermesse area30



„KPS protect“: Maximale Sicherheit für die komplexen Planungsanforderungen der Küchenbranche.

Pünktlich zur area30 bringt die SHD AG mit „KPS protect“ einen softwarebasierenden Service zur intelligenten Prüfung von Küchenplanungen durch den Handel auf den Markt, direkt aus „KPS designstudio“. Der Anbieter von IT-Lösungen und Dienstleistungen für die Möbel- und Küchenbranche kündigt „KPS protect“ als „revolutionäres Highlight“ an.

Reklamationsquoten deutlich senken

Die Küchenindustrie und der Küchenhandel haben das Ziel, die Küchenplanung und den gesamten Abwicklungsprozess durch die Reduzierung von Fehlern zu optimieren und so die Reklamationsquoten deutlich zu senken. In enger Zusammenarbeit mit den Entwicklern der SHD AG wurde jetzt mit „KPS protect“ diese Anforderung erfüllt. „Aus vielen Gesprächen mit der Küchenindustrie wissen wir, dass etwa 40% der eingehenden Küchenbestellungen Fehler aus unterschiedlichsten Bereichen enthalten, die zu Reklamationen führen können. Bedenkt man, dass laut Medienberichten jede Reklamation durchschnittlich Kosten in Höhe von ca. 350 Euro verursacht, kommt eine enorme Summe zusammen. Selbst wenn Fehler nach der Bestellung noch erkannt werden, bleiben der Rückfrage- und Änderungsaufwand bei Industrie und Handel. Und auch vor der Bestellung können Planungsfehler zu einem Kompetenzverlust gegenüber dem Kunden führen. Und die Auftragsvergabe negativ beeinflussen“, erklärt Eric Hölper, internationaler Produktmanager bei KPS.

Intelligente Küchenplanung

Mit „KPS protect“ hat SHD nun eine Möglichkeit geschaffen, Küchenplanungen zu jedem Zeitpunkt softwaregestützt, d. h. mit hinterlegten Algorithmen und Prüfungen auf Basis von Datenstrukturen, zu überprüfen. Der Küchenplaner kann so seine Planung z. B. bereits in der Angebotsphase überprüfen und den Service direkt aus dem Küchenplanungssystem „KPS designstudio“ aufrufen. Im Anschluss führt „KPS protect“ beispielsweise Kollisionsprüfungen, Öffnungskollisionsprüfungen oder Abstandsprüfungen durch und gibt Hinweise zu Planbarkeit, Sicherheit, Ergonomie und Vollständigkeit der Küchenplanung. Nach Abschluss der Prüfungen erhält der Küchenplaner einen Prüfbericht, der die einzelnen Fehler und Hinweise übersichtlich darstellt und dadurch die Korrektur der Planung erleichtert.

„KPS protect“ basiert auf Plausibilitäten, die sich auf konkrete Planungsvorgaben, aber auch viele Erfahrungswerte stützen und stetig erweitert werden. Gemeinsam mit den Herstellern wird SHD in Zukunft weitere herstellereinspezifische Prüfungen ergänzen, die verstärkt Besonderheiten der einzelnen Produkte berücksichtigen.

Image- und Kompetenzgewinn

Durch ein attraktives „pay-per-use-Modell“ gewährleistet SHD, dass Kosten nur auf Basis der tatsächlichen Nutzung entstehen. Das sorgt für höchstmögliche Preistransparenz. „Durch den Einsatz von ‚KPS protect‘ erhöht der Küchenhandel die Planungs- und Bestellqualität, vermeidet Reklamationen und spart somit an allen Stellen der Prozesskette viel Zeit, Geld und Ärger. Die Folge dieser direkten Einsparungen sind eine Ertragssteigerung durch Fehlervermeidung sowie die Erhöhung der Beratungsqualität. Zudem sorgen wir mit unserem Webservice für einen zusätzlichen Kompetenz- und Image-Gewinn auf Seiten des Handels. ‚KPS protect‘ ist ein absolutes ‚must have‘ für jeden Küchenhändler“, fasst Hölper den Nutzen zusammen.

kuecheundbadforum.de → MESSEN



Eric Hölper, internationaler Produktmanager SHD Kreative Planungs-Systeme GmbH: „KPS protect“ steigert die Planungs- und Bestellqualität und vermeidet so kostenintensive Reklamationen.“ Fotos: SHD AG

Heiß-kalter Alleskönner

Quooker führte vor zehn Jahren den Kochend-Wasserhahn auf dem deutschen Markt ein und hat ihn seither voll etabliert. Nun folgt mit dem in dreieinhalb Jahren entwickelten Reservoir „Cube“ der nächste Schritt. Das fertige Produkt, mit dem sich warmes, kaltes und kochend heißes, gekühltes prickelndes und gekühltes stilles Wasser aus nur einem Hahn zapfen lässt, präsentiert Quooker auf der area30.

Herausforderungen gemeistert

Auf dem Weg dorthin galt es für die niederländische Entwicklungsabteilung von Quooker, drei zentrale Herausforderungen zu meistern: die Begrenzung von Abwärme und Geräuschentwicklung sowie die Optimierung der CO₂-Aufnahme. In allen drei Aspekten kann „Cube“ punkten. So braucht er nicht wie herkömmliche, per Kompressor gekühlte Systeme Belüftungsschlitze im Unterschrank, da er nur sehr geringe Abwärme erzeugt. Genau wie der Kochend-Wasserhahn erzeugt auch „Cube“ nur beim Zapfen ein deutlich wahrnehmbares Geräusch. Die CO₂-Aufnahme schließlich wird durch „Cube“ optimiert, da niedrige Temperaturen die physikalische Voraussetzung für die ideale Anreicherung sind.



Neue Programme
www.quooker.de

Ob kochendes Teewasser oder kühles Erfrischungsgetränk – mit dem „Cube“ ist alles möglich. Foto: Quooker

Das „Cube“-Reservoir hat eine Kapazität von 1,4 Litern stillen oder 2,0 Liter sprudelnden Wassers pro Minute. Der Aktivkohlefilter muss alle zwölf Monate gewechselt werden.

kuecheundbadforum.de → MESSEN

AREA 30

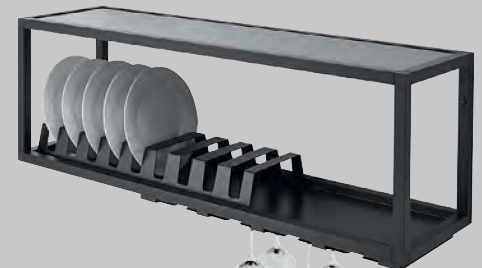
Anzeige

Rack-System

Stylische Regale für Küche,
Esszimmer und Wohnbereiche



Die Hakenleisten können einfach auf das Profil gesteckt werden



Kombinationsbeispiel:
Regal mit zwei Böden,
Tellerhalter und Glashalter

Erhältlich in 3 verschiedenen Breiten (60/90/120) und zwei verschiedenen Höhen, in Edelstahloptik oder Schwarz. Praktisches Zubehör wie Glashalter, Hakenleiste, Tellerhalter und passende Metalleinlegeböden können beliebig kombiniert werden.

MADE
IN
GERMANY

M. Westermann & Co. GmbH
Bahnhofstr. 205 · D-59759 Arnsberg
Tel. +49 (0) 2932 476-0
www.wesco-kuechentechnik.de
www.wesco-aluments.de