

Das Wetter heute



Es wird heiter bis wolkig, kann aber auch mal regnen. Die Temperatur liegt bei 15 Grad Celsius.

Royals warten auf den Bus

LONDON. Bei der Trauerfeier für die britische Königin Elizabeth II. mussten am Montag nicht nur die vielen Schaulustigen entlang der Prozessionsrouten in London Geduld haben. Auch royale Trauergäste mussten sich zumindest einige Minuten gedulden, bis sie nach dem Gottesdienst von ihren Bussen abgeholt wurden.

Angesichts der großen Zahl an Staats- und Regierungschefs, Monarchen und Würdenträgern hatte die britische Regierung selbst die höchststrangigen Trauergäste darum gebeten, nicht im eigenen Wagen zur Kirche zu kommen. Zu den wenigen Ausnahmen gehörte US-Präsident Joe Biden.

König Charles will kommen

BERLIN. Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier rechnet in nicht allzu ferner Zukunft mit einem Besuch des neuen britischen Königs Charles III. in Deutschland. Charles habe ihm am Sonntag gesagt, er wolle sich bemühen, bald zu kommen, sagte Steinmeier. Zwar habe Charles nun zunächst Pflichten gegenüber den Commonwealth-Ländern. „Aber ich bin zuversichtlich, dass er nicht nur interessiert an Deutschland bleibt, sondern dieses Interesse auch durch einen Besuch unterstreichen wird.“

Charles sei schon 30 mal in Deutschland gewesen, kenne das Land gut und spreche auch Deutsch.

MHK Welt auch online

ENGER. Seit Jahren schätzen die Besucherinnen und Besucher die MHK Welt. Als Begleiter für Branchenkenner und aktuelle Tageszeitung ist sie für viele Menschen unentbehrlich geworden. Doch auch wer vor Messeschluss abreist, muss auf nichts verzichten. Denn die MHK Welt gibt es auch in diesem Jahr wieder online. Jeden Morgen findet man im Internet die aktuelle Tagesausgabe und weitere Informationen über das Messengeschehen. Zu finden ist die Online-Ausgabe im Internet unter

www.mhk.de

Gender-Hinweis

Um unsere Inhalte möglichst leserfreundlich zu gestalten, verwenden wir das „generische Maskulinum“. Wir möchten betonen, dass wir diese verkürzte Sprachform geschlechtsneutral und aus rein redaktionellen Gründen nutzen. Sie beinhaltet keine Wertung.

Der MHK-Branchenabend setzt auch nach drei Jahren Abstinenz wieder Maßstäbe

Zuversicht und klarer Kurs für die Zukunft

Von Kirk Mangels

„Ein wirklich bemerkenswerter Abend“ war wohl das Fazit der meisten Besucher, die am gestrigen Montag der Einladung des MHK-Vorstandsvorsitzenden Werner Heilos zum traditionellen Branchenabend gefolgt waren.

Und bemerkenswert war er in vielfacher Hinsicht. Zum einen das Marta, das sich durch sein beeindruckendes Ambiente auch als zukünftige Heimat des MHK-Branchenabends mehr als nur beworben hatte.

Vor allem aber durch bestens aufgelegte Referenten: Gastgeber Werner Heilos und Gastredner Prof. Dr. Peter Bofinger brachten mit ihren Beiträgen Klarheit und Kurs auf nebliger Fahrt. Sie stellten sich mit Zuversicht und Mut den großen Fragen dieser nicht einfachen und krisenbehafteten Zeit.

Werner Heilos machte aber von Beginn an deutlich, worum es ihm geht. Angeregt durch ein Bild des James-Webb-Teleskops, mit dem wir einen Blick in die Vergangenheit von mehreren Milliarden Jahren schauen können, führte er mit Blick auf die heutige Situation aus: „Menschen entschlüsseln in globaler Zusammenarbeit Rätsel des Universums, die bisher unlösbar waren. Warum sollten es Menschen im Umkehrschluss nicht ebenso schaffen können, aus der unlösbar scheinenden Krisenodyssee, in der wir leben, wieder herauszufinden, ... in die wir gnadenlos hineingeschlittert sind? In meiner Aussage sehen Sie bereits, wie wir als MHK die anstehenden Mammutaufgaben angehen wollen: Und zwar mit Zuversicht, ... mit Courage ... und mit dem Wissensfundus und den Verbindungen, die in mehr als 40 Jahren bei Ihrer MHK



Der traditionelle MHK-Branchenabend war auch in der neuen Location Marta wieder bestens besucht.

Fotos: Falko Wachendorfer

gewachsen sind.“

Egal an welchem Messestand man in den vergangenen drei Tagen vorbeigekommen ist, immer drehten sich die Gespräche um die selben Fragestellungen, die sich aktuell in Deutschland auch jeder Bürger stellt:

Wie stehe ich am Ende da? Kann ich am Ultimo meine Heizungsrechnung noch bezahlen? Wo tut Sparen am wenigsten weh? Wie steht es um meinen Job, mein Geschäft, wenn es wieder zu einem Lockdown kommt? Oder gar zu einer Rezession? Kann ich mir die Küche in der begehrten Form noch ... oder überhaupt leisten?

Genau diese Unsicherheiten machen Prognosen im

Moment sehr schwer, denn um diese Fragen zu beantworten, braucht es den Blick auf verschiedene Einfluss-

faktoren: die Preise, die Energieverfügbarkeit, die Dauer der Krise, die Härte des Winters usw. Sicherlich



Prof. Dr. Peter Bofinger



Werner Heilos

Klimaschutz und Schonung natürlicher Ressourcen

Verantwortung für die Zukunft übernehmen

Mit der Änderung des Klimaschutzgesetzes hat die Bundesregierung die Klimaschutzvorgaben verschärft und das Ziel der Treibhausgasneutralität bis 2045 verankert. Die MHK Welt fragte bei Häcker und Bosch:

Durch die unterschiedlichen Krisen sind Themen wie Nachhaltigkeit und Kli-



Harald Friedrich
Robert Bosch Hausgeräte

Was ist Ihnen persönlich in der Pandemie klar geworden?

maschutz etwas in den Hintergrund geraten, auch wenn sie an Tagesaktualität nichts eingebüßt haben. Mit welchen Maßnahmen setzt sich Ihr Unternehmen für Klimaschutz und die Schonung natürlicher Ressourcen ein?

Harald Friedrich, Robert Bosch Hausgeräte GmbH:

Wie groß die Anpassungsfähigkeit des Menschen auf disruptive Veränderungen ist.

Welche drei geschichtlichen Personen würden Sie zum Essen einladen?

Johann-Sebastian Bach, Helmut Schmidt, Robert Bosch.

In welcher Situation haben Sie in letzter Zeit Mut benötigt?

Manchmal braucht es Mut, wenn man die Wahrheit sagt.

Bei Bosch stand und steht Nachhaltigkeit schon immer hoch im Kurs. Bereits seit 2020 ist der gesamte Bosch-Konzern mit seinen über 400 Standorten klimaneutral. Und auch mit unseren Produkten streben wir nach höchster Energie-Effizienz.

Für Waschmaschinen, Kühlschränke und Geschirrspüler hat die EU letztes Jahr ein neues Energie-Effizienz-Label mit stark verschärften Kriterien eingeführt, die beste Stufe ist nun A. Wir haben bereits kurz nach Einführung des Labels Waschmaschinen und Geschirrspüler auf den Markt gebracht, die den Ansprüchen der Klasse A gerecht werden. Zur IFA dieses Jahr haben wir weitere Waschmaschinen und Kühlschränke der Klasse A vorgestellt. Diesen Weg gehen wir unbeirrt weiter.

Markus Sander, Häcker:

Häcker hat sich seit vielen Jahren mit dem schonenden Umgang von Ressourcen beschäftigt, denn der Werkstoff Holz ist von Natur aus

nachhaltig. Unser Unternehmen ist seit Jahren klimaneutral.

Die Umwelt, der bewusste Umgang mit vorhandenen Ressourcen sowie viele soziale Projekte liegen uns sehr am Herzen. Sei es autarke Energiegewinnung durch Photovoltaik, E-Mobilität, die Verwendung von Pappresten zur Ladungssicherung oder auch die Verlagerung des Transports von der Straße auf die Schiene.

Aktuell sind rund 40 Prozent der modernen LKWs außerhalb Deutschlands unterwegs. Das clevere Transportkonzept spart – neben Zeit und Geld – insbesondere CO₂-Emissionen. All das sind nur einige Beispiele, die wir aktiv zum Schutz der Umwelt und zur Schonung der Ressourcen einsetzen.

Auf Produktebene verwenden wir ein umweltgerechtes Lacksystem auf Wasserbasis. Bei wasserbasierten Beschichtungsstoffen fallen bei der Verarbeitung etwa 90 Prozent weniger Lösemittel an. Auch re-

kann niemand diese Fragen mit Gewissheit beantworten und dennoch gibt es Menschen, die hier eine fundiertere Einschätzung zur Lage geben können. Mit Prof. Bofinger war ein solcher Experte zu Gast, der von Werner Heilos noch ein paar Fragen ins Hausaufgabenheft geschrieben bekam:

Haben wir in der aktuellen Krise schon das Schlimmste hinter uns oder sind wir noch mittendrin? Wie sieht der Worst-Case aus? Erwartet uns ein Kampf der Systeme? Wie sieht das viel zitierte New Normal aus? Und abschließend der Blick in die Glaskugel: Wo steht Deutschland in einem Jahr? „Kriege schocken grundsätzlich die Wirtschaft und

sorgen für hohe Inflationsraten.“ Das würde man einen Angebotsschock nennen und die „sind garstig und schwer zu behandeln“. Höhere Zinsen würden die Inflation bekämpfen und der Wirtschaft schaden und umgekehrt. Bofinger ging auf viele hochinteressante Aspekte ein, die allerdings nicht immer zur guten Laune beitrugen. Sein Wunsch an die EZB: „Whatever it takes“ und „You never walk alone“ müsse gelten. Man dürfe jetzt nicht in klein, klein denken, sondern müsse groß handeln. Man müsse den Menschen intensiv helfen, um kein Abdriften der politischen Stimmung zu riskieren.

Fortsetzung auf Seite 3



Markus Sander
Häcker

Was ist Ihnen persönlich in der Pandemie klar geworden?

Dass wir uns sehr schnell an neue Gegebenheiten anpassen können, aber

auch anders führen und gestalten müssen.

Welche drei geschichtlichen Personen würden Sie zum Essen einladen?

Coco Chanel, Barack Obama und Gottfried von Cramm.

In welcher Situation haben Sie in letzter Zeit Mut benötigt?

Bei der Festsetzung der Konditionen für 2022 und 2023. Die Interessen des Handels und die Situation unseres Unternehmens zum Wohle aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter so festzulegen, dass der Markt weiter funktioniert.

Deutsche Küchenmöbelindustrie erwartet 2022 trotz Marktturbulenzen deutliches Wachstum

Beste Zeit zu investieren ist jetzt

LÖHNE (jp). Die Herbstmesse 2022 erfreut sich hoher Besucherzahlen und der Handel schaut zuversichtlich in die Zukunft. Mit diesem aktuellen Stimmungsbild eröffnete Stefan Waldenmaier gestern die Pressekonferenz des VdDK. Der Vorsitzende des Vorstands des Verbands der Deutschen Küchenmöbelindustrie (VdDK e.V.) betonte außerdem, dass es eine Frage der Perspektive sei, wie man die Situation sehe. Das Beste, was man aktuell haben könne, sei Zuversicht.

Und die ist nicht ganz unbegründet, schaut man sich die für das erste Halbjahr vorgestellten Zahlen an: Mit einem Umsatzanstieg per Juli 2022 von mehr als zehn Prozent hat sich die deutsche Küchenmöbelindustrie im bisherigen Jahresverlauf sehr gut geschlagen und konnte sich auch im langjährigen Vergleich auf sehr hohem Niveau behaupten. Die guten Umsatzzuwächse würden aber nicht alleine auf die Preissteigerungen zurückgehen, sondern auch aus einer Mengensteigerung resultieren, die im Inland 6,1 Prozent und im Ausland 3,9 Prozent betrug. „Nummer 1“ im Export bleibe Frankreich, gefolgt von den Niederlanden, Österreich, Belgien, der Schweiz und dem Vereinigten Königreich.

Mit Blick auf den wertmäßigen AE-Zuwachs konnte Stefan Waldenmaier sogar ein durchweg zweistelliges Ergebnis verkünden. Beson-

ders das erste Halbjahr unterstreiche mit Quoten zwischen 28,7 Prozent (Februar) im Maximum und 19,3 Prozent (Juni) im Minimum die außergewöhnlich gute Situation.

Der positiven Entwicklung der deutschen Küchenmöbelindustrie stehen jedoch Rahmenbedingungen gegenüber, die kaum beeinflusst werden können: von der galoppierenden Inflationsrate, über die Vervielfachung der Energiepreise, bis hin zu gestörten Liefer- und Logistikketten, anhaltender Verteuerung von Vormaterialien, Unwägbarkeiten hinsichtlich der kommenden pandemischen Gesamtlage sowie einer verhaltenen Verbraucherstimmung, die durch Konsumzurückhaltung und eine erhöhte Sparneigung gekennzeichnet sei. Insbesondere die Fläche würde diese Entwicklung zu spüren bekommen, während der Fachhandel eine weiterhin stabile Kundenfrequenz verzeichnen könne.

Laut VdDK-Umfrage unter seinen Mitgliedern sehen 90 Prozent der Unternehmen die größten Risikofaktoren bei den Materialkosten und der Lieferfähigkeit von Vormaterialien. Danach folgen das Personal-Recruiting sowie Nachfrageeinbrüche durch Inflation und den Russland-Ukraine-Krieg. Ein kaum kalkulierbarer Punkt seien Energiekosten bzw. -versorgung. „Aus diesem Grund fordern wir gemein-



Trotz zahlreicher Herausforderungen, mit denen die Branche zu tun hatte und haben wird, konnten Stefan Waldenmaier und Jan Kurth positive Zahlen verkünden. Foto: Jacqueline Paulick

sam mit der gesamten deutschen Möbelindustrie eine aktive Unterstützung seitens der Politik“, wie VdDK-Geschäftsführer Jan Kurth berichtete. „Auch als ‚nicht-energieintensive‘ Branche muss unser Wirtschaftszweig von Kompensationsmaßnahmen im Energiesektor profitieren können, da die Kostenentwicklung auch für unsere Unternehmen eine existenzielle Bedrohung darstellen. Dies haben wir zuletzt sowohl gegenüber der Fraktionsvorsitzenden Bündnis 90/Die Grü-

nen, Frau Britta Haßelmann sowie dem Bundeswirtschaftsministerium adressiert.“

Allen gegenwärtigen Widrigkeiten zum Trotz erwartet der VdDK für das Gesamtjahr 2022 dennoch ein Wachstum von bis zu 10 Prozent: „Das Fundament, auf dem unsere Branche steht, ist stark belastbar. Jedoch gibt es Grenzen der Belastbarkeit, bei deren Überschreiten wir als Mittelständler öffentlich Gehör und Akzeptanz finden müssen!“ Mit Blick auf die Jahre

2023 und 2024 prognostizierte Stefan Waldenmaier anspruchsvolle und anstrengende Zeiten. „Unser Wohlergehen als Branchen-zweig hängt dabei nicht nur von der reinen Kostenseite und von der Entwicklung volkswirtschaftlicher Kennziffern ab. Maßgeblich wird die mentale Wahrnehmung beim Verbraucher werden.“ Deshalb sei es wichtig, dass der Handel positiv in den Markt gehe und jetzt in seine Ausstellung investiere, damit sie modern dastehe, wenn die Krise vorbei sei.

„Das Goldene Dreieck“: Startschuss gefallen Wettbewerb neu aufgestellt

ENGER/DREIEICH (jp). Reichlich Potenzial für den Titel „Schönste Küche des Jahres“ bieten die dieser Tage in den Ausstellungen präsentierten Neuheiten der Küchenbauer. Ob es eine aus den neuen Kollektionen im kommenden Jahr beim Wettbewerb „Das Goldene Dreieck“ schafft? Wer weiß! Der Startschuss für die Bewerbung ist bereits am 1. September gefallen.

„Der Award ‚Das Goldene Dreieck‘ ist heiß begehrt“, weiß MKH-Vertriebschef Frank Schütz. „Planer und Käufer warten jedes Jahr mit viel Spannung darauf, wer sich über den Titel ‚Schönste Küche des Jahres‘ und den Award ‚Das Goldene Dreieck‘ freuen darf.“ Im Bereich Küche wurde er in diesem Jahr bereits zum 18. Mal von den musterhaus küchen Fachgeschäften verliehen. Für interdomus Haustechnik war es die neunte Verleihung. Nun könnte man denken „Never change a winning team“. Doch die Dreieicher haben den langjährigen Erfolg zum Anlass genommen, das Konzept auf den Prüfstand zu stellen, den Wettbewerb neu auszurichten und damit fit für weitere mindestens 20 Jahre zu machen.

Neu ist die gemeinsame Landingpage www.dasgoldenedreieck.mhk.de. Hier

finden Küchen- und Badkäufer alle Informationen, darunter ganz neu ein Verzeichnis der teilnehmenden Küchenstudios beziehungsweise Sanitärbetriebe, sowie die Vorjahressieger. „Ebenfalls neu ist die komplett digitale Ausrichtung des Wettbewerbs. In Social Media begeistern und verbinden wir unsere Gesellschafter und deren Kunden, die sich dann online und per WhatsApp bewerben können“, berichtet MIYU-Geschäftsführer Torsten Racky. Außerdem haben sich die musterhaus küchen Fachgeschäfte Influencer und Branchenpersönlichkeiten wie Marcel von Zons (für den Bereich Bad), Yvonne Zahn (für den Bereich Küche) und Nadyibha Zazai (Bad und Küche) ins Boot geholt. Unter dem Motto „Zeig uns...“ fordern sie in Kurzspots zur Teilnahme am Wettbewerb auf. Verschiedene Social-Media-Pakete mit Posting-Vorlagen, E-Mail-Signatur und Bannern für die eigene Homepage unterstützen darüber hinaus die MKH-Gesellschafter. Und auch das ist neu: Eingereicht werden können die Bewerbungen nicht nur über die Website, sondern erstmalig auch per WhatsApp unter 0162-2682916. Nichts geändert hat sich hingegen am Preisgeld: Auf die Gewinner warten insgesamt 45.000 Euro!



naber.com



Naber®

Quantensprung der Lüftungstechnik!



a area 30

Stand H 21



Werner Heilos und Kirk Mangels begrüßen Stefan Waldenmaier (Leicht), Elmar Duffner (VDM-Präsident) und Frank Jüttner (Miele).



Dr. Olaf Hoppelshäuser mit dem Ballerina-Team: Heidrun Brinkmeyer, Heiko Ellersiek und Christian Käsemann.



Electrolux international: Werner Heilos und Jutta Strothoff mit Pierre Duhamel, Chris Braam, Christopher Duncan, Pierre Perron.



Frauenpower: Maren Schmitt-Nolte und Melanie Thomann-Bopp (beide nolte) nehmen Jutta Strothoff in die Mitte.



Delf Baumann (bauformat) und Dr. Andreas Hettich, gemeinsam mit den Gastgebern Dr. Olaf Hoppelshäuser und Werner Heilos.



Bester Stimmung: Dr. Olaf Hoppelshäuser, Lasse Naber (naber), und Kirk Mangels.



Zum ersten und mit großer Wahrscheinlichkeit nicht zum letzten Mal: Das Marta Herford als tolle, neue Heimat des MHK-Branchenabends.

Prof. Bofinger mit klaren und zuversichtlichen Worten

„Wir haben bislang alle Krisen gemeistert“

Fortsetzung von Seite 1

Allerdings merkte man auch sehr deutlich, dass der ehemalige Wirtschaftsweisen Bofinger das Mittel des Strompreiskegels für zu riskant hält: „Dies wäre aktuell ein Sümmchen von 200 Mrd. Euro.“ Obwohl Deutschland auch nach Corona das Land mit der geringsten Staatsverschuldung sei, könnte man das Geld sinnvoller ausgeben und richtete einen Appell gegen die Schuldenbremse in der jetzigen Zeit.

Mut machte er zum Ende seines Vortrages: „Wir haben bislang alle Krisen gemeistert.“ Egal, ob es sich um die Finanzkrise, die Eurokrise, den Brexit oder Covid handelt. Selbstkritisch führte er aus: Wenn man den Ökonomen vor Covid gesagt hätte, wie viele und lange Lockdowns es geben wird, hätten alle gesagt, dass die Welt unterginge.

„Und auch da sind wir doch ziemlich gut rausgekommen.“

Für Prof. Bofinger gibt es nur eine Lösung – ein mehr Europa, denn auch Energiepolitik müsse europäisch gedacht werden. Aus seiner Sicht wäre jede Krise auch eine Chance. Und wir würden diese zu nutzen wissen.

Werner Heilos bedankte sich abschließend bei Prof. Bofinger und die wertvollen Impulse für die Zukunft. Er machte deutlich, dass er dankbar sei, dass er „nahrhafte, nicht aber bloß schmackhafte“ Kost vorgesetzt bekommen habe. Denn alles, was in Zeiten von Ungewissheit zu Nachdenklichkeit und mehr Gewissheit beitragen kann, erweitert die Basis vernünftiger Entscheidungen. Dabei legte er auch den Finger in die Wunder, dass Führen im Krisenmodus und Entscheidungen unter Unsicherheit aktuell keinem Manager er-

spart bleiben würden.

In den abschließenden Worten schaute Werner Heilos auch noch einmal auf den Firmengründer der MHK: „Hans Strothoff würde appellieren: ... Lasst uns nicht wie das sprichwörtliche Kaninchen auf die Schlange dieser ganzen Krisen starren! Und lassen wir uns nicht erst zum Handeln drängen, wenn es zu spät ist, sondern packen wir es an! Lassen wir uns etwas einfallen! Setzen wir Prioritäten! Mindern wir Risiken und probieren wir Neues mit neuen Konzepten aus!“

Eine Aufforderung, die großen Zuspruch fand, wie der Applaus bewies. Im Anschluss nutzten die Gäste noch lange die Gelegenheit, um über die beiden Beiträge zur aktuellen Situation zu diskutieren und sich auch über den gelungenen Abend in der neuen, ungewöhnlichen Location auszutauschen..



Dr. Olaf Hoppelshäuser, Markus Schüller, Jutta Strothoff, Frank Bayer, Doris Schüller-Heller, Werner Heilos und Veit Neubauer freuen sich auf den schönen Abend.

Fotos: Falko Wachendörfer



Jochen Finkemeyer (Häcker) wird vom MHK-Team rund um Dr. Olaf Hoppelshäuser, Jutta Strothoff und Kirk Mangels begrüßt.



Häcker zum Zweiten: Markus Sander zusammen mit Jutta Strothoff und Werner Heilos.



Im Marta zu Gast und doch zu Hause: VDM- und VdDK-Geschäftsführer Jan Kurth mit Werner Heilos.



Konzentrierte Zuhörer während des Vortrages: Matthias Ginthum und Volker Klodwig (beide BSH).



10-jährige erfolgreiche Partnerschaft: Frank Stratmann und Jens Westerwelle (VME) mit Werner Heilos und Dr. Olaf Hoppelshäuser.



Dr. Lars M. Bopf (nobilia) und Marco Tümmeler (gaggenau) gemeinsam mit Jutta Strothoff und Werner Heilos.



Nachhaltigkeit: kein neues Thema für die Branche

Hersteller arbeiten klimaneutral

Selten stand das Thema Nachhaltigkeit so stark im Fokus wie aktuell. So geht die Branche damit um.

Durch die unterschiedlichen Krisen sind Themen wie Nachhaltigkeit und Klimaschutz etwas in den Hintergrund geraten, auch wenn sie an Tagesaktualität nichts eingebüßt haben. Mit welchen Maßnahmen setzt sich Ihr Unternehmen für Klimaschutz und die Schonung natürlicher Ressourcen ein?

eigenen Betrieb bereits bis 2030. Parallel setzen wir bei unseren Produktentwicklungen ganz stark auf Nachhaltigkeit – etwa mit Eco-Wassersparkartuschen für unsere Armaturen, effizienten Haubenmodellen und durchweg langlebigen Produkten. Dank der Filterarmatur Vital muss das Trinkwasser nicht mehr in Flaschen gekauft werden. Auch so leisten wir bei Franke

einen wichtigen Beitrag zur Schonung wertvoller Ressourcen und zum Klimaschutz.

Stefan Waldenmaier, LEICHT Küchen AG:

Wir von LEICHT setzen seit annähernd acht Jahren Ökostrom ein, und in unseren bestehenden Werken ist großflächig LED-Beleuchtung im Einsatz. Auch bei Neuanlagen wird der ener-

getische Aspekt beim Kauf berücksichtigt. Zusätzlich kommen bei der Verpackung fast ausschließlich Kartonagen zum Tragen und wir setzen sehr bewusst – nur da, wo es absolut nötig ist – eine stark reduzierte Menge Kunststoff ein.

Auch beim Bau von Unternehmensstandorten wie der LEICHT | WELT setzen wir als lokal verwurzelter Küchenhersteller auf Energieeffizienz und nachhaltige Flächenschließung – das sind wichtige Grundgedanken, die LEICHT schon lange

verfolgt, konsequent umsetzt und in zukünftigen Zielen fest verankert.

Außerdem partizipiert LEICHT am Klimapakt der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel (DGM) und besitzt das Label „Klimaneutraler Möbelhersteller“. Die Zertifikatsauszeichnung belegt die vollständige Neutralisierung der CO₂-Emissionen, und LEICHT beteiligt sich somit am dreistufigen Klimapakt (Bilanzierung, Reduktion, Kompensation) für die Möbelindustrie auf höchster Stufe.

naber ist ein Quantensprung in der Lüftungstechnik gelungen, den Jürgen Heilen sehr anschaulich präsentiert. Foto: Jacqueline Paulick

Flexibler, effizienter und schneller

LÖHNE (jp). COMPAIR PRIME flow® heißt das neue Luftkanalsystem, das naber in der area30 vorstellt und für alle Dunstabzugssysteme – von Abluft, über Umluft, bis hin zu den angesagten Mulden- oder Downdraft-Lüftern geeignet ist.

Das Besondere: COMPAIR PRIME flow® wird vollständig ohne Werkzeug, Dichtmasse und ohne Klebeband montiert. Herzstück des Systems ist der neue Universalverbinder. Er verbindet Formteile sowie Rohrstücke einfach durch Zusammenstecken. Die flexible 2-Lippendichtung gewährleistet einen luftdichten Sitz, Rastelemente positionieren die Teile sicher ineinander. Das Klicken ist die akustische Bestätigung, dass

alles sicher passt. So lassen sich Baugruppen rasch montieren. Zudem hat jeder Verbinder eine flexible Zone.

Dieser Kompensator ermöglicht Richtungsänderungen von 15 Grad in jede Richtung und wird damit zum Problemlöser bei der Montage. Beim Handel findet das neue System großen Zuspruch. Kein Wunder: Es stellt nicht nur sicher, dass das Dunstabzugssystem auch bei kleineren Lüfterstufen bis zu 30 Prozent effizienter arbeitet und die Geräuschentwicklung und der Stromverbrauch deutlich sinken – es ist auch bis zu 70 Prozent schneller montiert. In Zeiten fehlender Fachkräfte eine enorme Erleichterung.

Gregory Oswald; Franke Home Solutions:

Das Thema Nachhaltigkeit gehen wir bei Franke schon lange aktiv an und haben bereits viele Investitionen mit dem Ziel der Energieoptimierung in unseren Werken getätigt. Die Energieeffizienz wurde erhöht, und parallel setzen wir auf erneuerbare Energien. In unserem Werk in der Slowakei beziehen wir nachhaltigen Strom, in der Schweiz ist eine Holzschnitzelheizung im Einsatz und in vielen Ländern besitzt Franke Photovoltaikanlagen, weitere sind in Planung.

Im vergangenen Jahr haben wir uns nochmals verstärkt auf das Thema ökologische Nachhaltigkeit fokussiert, und unser jüngstes Ziel ist es, für die Gruppe und die gesamte Wertschöpfungskette Netto-Null-Emissionen zu erreichen. Dies wollen wir bis 2040 umsetzen, für unseren



Gregory Oswald
Franke Home Solutions

Was ist Ihnen persönlich in der Pandemie klar geworden?

Vieles geht auch ohne Geschäftsreisen, mehr als man dachte. Das spart nicht nur Zeit, es ist auch noch überaus nachhaltig, insbesondere wenn Flugreisen wegfallen. Auf privater Seite merkt man, wie wichtig persönliche und enge Beziehungen sind. Dabei ist „weniger ist mehr“ mein Motto.

Welche drei geschichtlichen Personen würden Sie zum Essen einladen?

Den skandinavischen DJ Avicii würde ich gern treffen, um zu verstehen, woher die Inspiration zu seinen tollen Songs kam. Mit Sigmund Freud würde ich gern eine Diskussion führen, welche Einblicke er in das menschliche Wesen hat und wie wir uns als Gesellschaft weiterentwickeln können. Jack Welch (ehemals CEO GE) würde ich gerne nach seinen Grundwerten fragen, und wie er Business-Entscheidungen traf.

In welcher Situation haben Sie in letzter Zeit Mut benötigt?

Als meine Tochter (6) allein zu Fuß zu Freunden am anderen Ende des Dorfes gehen durfte. Loslassen ist manchmal schwieriger als gedacht.



Stefan Waldenmaier
LEICHT Küchen

Was ist Ihnen persönlich in der Pandemie klar geworden?

Mir persönlich ist ganz besonders ein Gedanke, eine Erkenntnis in der Pandemie deutlich geworden: Dinge, die heute noch wichtig waren, bekommen plötzlich eine andere Bedeutung.

Welche drei geschichtlichen Personen würden Sie zum Essen einladen?

J. F. Kennedy, Albert Einstein, Ludwig Mies van der Rohe – und ich bin mir sicher, dass es drei vollkommen unterschiedliche, aber auf ganz individuelle Weise spannende Treffen wären.

In welcher Situation haben Sie in letzter Zeit Mut benötigt?

In einer zunehmend dynamischen Welt werden die Einschätzungen über die Zukunft erschwert bis unmöglich. Da braucht es Mut, Entscheidungen über Abgabepreise für einen Zeithorizont von vielen Monaten zu treffen.

DIE NEUE BACKOFENGENERATION VON SMEG.
GALILEO MULTICOOKING TECHNOLOGY
DIE PERFEKTE VERBINDUNG AUS KLASSISCHEM BACKOFEN, DAMPFGARER UND MIKROWELLE.

SMEG AUF GUT BÖCKEL

GALILEO
MULTICOOKING TECHNOLOGY
www.smeg.de

Jetzt entdecken! Unsere 360° Tour

BLEIBT ALLES ANDERS!
16.-23.09.2022 • Haus Beck • Löhne

baumann group
the kitchen family

Impressum

Herausgeber + Verlag

Westfalen-Blatt
Vereinigte Zeitungsverlage
GmbH und Co. KG
Sudbrackstraße 14
33611 Bielefeld

für
MHK Group
Hans-Strothoff-Platz 1
63303 Dreieich

Redaktion
Kirk Mangels (v.i.S.d.P.),
Jacqueline Paulick, Trine Witten-
dorff, Falko Wachendörfer, Kris-
tina Kahlert, Andrea Roderfeld,
Stefan Schütt

Alle Rechte vorbehalten, Nach-
druck nur mit vorheriger Einwil-
ligung des Verlages, Anzeigen
und Beilagen politischen Aus-
sageinhaltes stellen allein die
Meinung der dort erkennbaren
Auftraggeber dar.

xeno
KÜCHEN

www.xeno-kuechen.de



Stolz präsentiert Christina Fulde-Lobejäger den neuen BLANCO Multi Frame. Foto: Jacqueline Paulick

Mit „CARAT one“ ganzheitlich cloudbasiert planen

Einfach. Flexibel. Sicher.

RÖDINGHAUSEN (kk). Bei vielen Küchenhändlern ist der Besuch auf der Herbstmesse nicht mehr aus dem Terminkalender wegzudenken. Ein absolutes Highlight, gerade auch, weil es in den letzten beiden Jahren coronabedingt weniger Gelegenheiten gab, Neuheiten und Trends live zu erleben und den persönlichen Austausch mit Kollegen und Partnern aus Handel und Industrie zu pflegen. Damit man zukünftig, aber unter anderem auch bei der Reise durch Ostwestfalen, immer ganz nah am eigenen Geschäft und den eigenen Kunden ist, präsentiert CARAT mit „CARAT one“ den nächsten Meilenstein in der cloudbasierten Planungssoftware.

Im jüngsten Produktzuwachs des Küchenplanungssoftware-Herstellers aus Dreieich fließen die neuesten Technologien und Innovationen zusammen. „Mit ‚CARAT one‘ bieten wir erstmals einen vollkommen orts-, zeit- und geräteunabhängigen Zugriff auf alle wichtigen Planungs- und Kundendaten, ohne die Planungssoftware selbst starten zu müssen“, erklärt CARAT-Geschäftsführer Andreas Günther den entscheidenden Vorteil.

Ganz unabhängig davon, wo man sich gerade aufhält oder ob man mit Laptop, Tablet oder Smartphone unterwegs ist. Es besteht immer Zugriff auf wichtige Planungsinformationen sowie die Systemnummern-



CARAT-Geschäftsführer Andreas Günther präsentiert neben der neuen cloudbasierten Planungssoftware „CARAT one“ auch, wie die eigene Homepage zum erfolgreichen Dooropener für das eigene Fachgeschäft wird. Foto: Falko Wachendörfer

und Rechteverwaltung. Beim Hersteller-Hopping von Hausausstellung zu Messezentrum also einmal mit einem beliebigen Browser eine Planung checken? Oder in wenigen Sekunden die vom daheimgebliebenen Kollegen benötigten Infos zu einem Kunden abrufen? Kein Problem – die

Speicherung in der Cloud macht es möglich! Die flexible Verfügbarkeit ist natürlich nicht nur während des Messebesuchs hilfreich, der ja zugegebenermaßen nicht so oft auf dem Programm steht. Auch im Taggeschäft werden durch „CARAT one“ neue Möglichkeiten geschaffen. So lassen

sich etwa direkt beim Kunden vor Ort auf dem Tablet die Kundendaten erfassen oder unterwegs auf dem Weg zum nächsten Kunden als Erinnerungsstütze ein Blick in seine Kommission werfen. „Unser Ziel ist es, Arbeitsprozesse für den Küchenfachhandel weiter zu ver-

einfachen“, so Günther. Dass die Dreieicher mit ihren Produkten und vielseitigen Add-ons zu den Optimierungen im Verkaufsprozess schon viel beigetragen haben, lässt sich auf dem CARAT-Messestand auf Gut Böckel in Rödinghausen noch bis Donnerstag live erleben.

Durchdacht bis ins Detail

LÖHNE (jp). Die Küche ist ein komplexes Produkt. Allein beim Wasserplatz sind mit Spülbecken, Armaturen und Abfalllösung nicht nur verschiedene Komponenten zu planen, sondern auch später zu montieren. Dass Letzteres doppelt so schnell und mit nur wenigen Schrauben funktioniert, ermöglicht ab sofort Blanco.

Auf Gut Böckel stellt das Unternehmen seinen BLANCO Multi Frame vor, der die Planung und Montage der Komponenten für den Unterschrank nochmals deutlich vereinfacht. Denn die einzelnen Produkte der BLANCO UNIT sind in dem Multi Frame bereits vorinstalliert. Der pulverbeschich-

tete, stabile Stahlrahmen nimmt alle Teile auf und nutzt jeden Zentimeter gekonnt aus.

Der neue BLANCO Multi Frame bietet aber nicht nur viele Vorteile bei der Montage und täglichen Nutzung. Er erleichtert auch die Planung und den gesamten Bestell- und Lieferprozess. Eine Einheit, mit einer Artikelnummer und eine Lieferung.

Zu weiteren Neuheiten, die Blanco im Gepäck hat, gehören natürlich auch neue Farben für Spülen, Becken und Armaturen – von softweiß über edles vulkangrau und schwarz matt bis hin zum luxuriösen Satin Gold.

Eine Zukunft ohne Öko-Angst.

Nachhaltigkeit beginnt zuhause: Geben Sie Ihr Bestes, wir geben unseres.

Besuchen Sie uns auf Gut Böckel!

GRUNDIG

Alles beginnt zuhause



www.grundig.de

schüller. | next125

at home



with Schüller

Meet us

Entdecken Sie die Vielfalt und alle Neuheiten vom 17. bis 23.09.2022 im house4kitchen in Löhne, auf unserer digitalen Messe und im neuen Katalog – welcome at home!

www.innovations-tour.schueller.de

Jetzt neuen Katalog bestellen



Schüller Möbelwerk KG | Rother Straße 1 | 91567 Herrieden | Germany
info@schueller.de | www.schueller.de | www.next125.com



Über die verschiedenen Möglichkeiten einer Garantieverlängerung informierte sich auf Gut Böckel auch Dennis Horn (Mitte) vom Küchenstudio Speyer bei Thomas Singer und Ayla Zahn. Foto: Falko Wachendorfer

Maßgeschneidertes Schadenmanagement

Vertrauen schaffen

RÖDINGHAUSEN/DREIEICH (jp). Ob Lebensmittel oder Energie, europaweit steigen die Preise. Da ist es gut, wenn in der Küche Geräte arbeiten, die Ressourcen schonen und Lebensmittel deutlich länger frisch halten, so dass auch weniger weggeworfen werden muss. Wie kostenschonend und nachhaltig funktioniert, machen die Elektrogerätehersteller gerade eindrucksvoll deutlich.

Neben diesen Argumenten könne der Fachhandel mit noch einem weiteren überzeugen, unterstreicht Thomas Singer, Geschäftsführer der Garantiedatenbank, die sich dem Fachhandel mit ihren verschiedenen Angeboten gerade im Roggenhaus auf Gut Böckel präsentiert: „Mit einer Garantieverlängerung, die nach Ablauf der Herstellergarantie greift und Händlern sowie Kunden eine ganz neue Dimension der Absicherung eröffnet.“ Auf Händlerseite geht die Garantieverlängerung mit einem zusätzlichen Imagegewinn einher,

denn sie vermittelt Kunden, dass ihr Fachhandelsgeschäft auch an das Produkt glaubt, welches es verkauft, und auch über die herkömmliche Herstellergarantie hinaus Sorge trägt, dass der Schadenfall reguliert wird.

Diese übernimmt der Dreieicher Garantiedienstleister. „Dabei entscheidet der Händler zwischen der B2B- oder der B2C-Lösung“, erläutert Thomas Singer. Bei der B2B-Lösung wendet sich der Kunden an seinen Händler, der sich dann um die komplette Schadenabwicklung kümmert. Seine externen und internen Kosten rechnet er direkt mit der Garantiedatenbank ab. „Wir übernehmen in diesem Fall also nur eine sogenannte Assistance-Leistung.“

Anders bei der B2C-Lösung. Hier besteht die Garantiezusage direkt zwischen dem Endkunden und der Garantiedatenbank, die im Schadenfall erster Ansprechpartner ist und die Aufträge an den Werkskundendienst vergibt,

der Termin und Reparatur koordiniert. Vorteil für den Kunden: Da die Abrechnung gerade bei großen Lieferanten direkt zwischen Garantiegeber und Hersteller erfolgt, muss er nicht in Vorleistung gehen. Und auch wenn das oberste Ziel der Erhalt eines Gerätes ist, gibt es sogenannte Totalschadenfälle, in denen die Reparatur unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten in keinem Verhältnis steht. In diesem Fall räumt die Garantiedatenbank dem Händler die Möglichkeit ein, selbst als Problemlöser aufzutreten, indem er dem Kunden ein neues Gerät liefert. „Die Kosten für die Lieferung des neuen Gerätes übernehmen wir.“

„Egal, für welche Variante sich der Händler entscheidet, für uns steht maximale Kundenzufriedenheit im Mittelpunkt“, unterstreicht Thomas Singer. Und das ist in Zeiten sinkender Frequenz für den Handel ein enorm wichtiger Pluspunkt.

Krise als Chance, sich neu zu erfinden

Sinkende Nachfrage professionell meistern

Steigende Inflation, explodierende Energiekosten, sinkende Konsumlaune... Die Aufgaben, die gemeistert werden müssen, sind vielfältig. Die MHK Welt wollte wissen:

zeigt auch, wie wir die Küche aus neuen Blickwinkeln beleuchten, um die Transformation der Küche voranzutreiben. Auch die Digitalisierung spielt eine maßgeb-

liche Rolle für die Transformation. Mehr denn je ist hier die Beratungskompetenz unserer Fachhandelspartnerinnen und -partner von elementarer Bedeutung.

Vor welchen kurz- und mittelfristigen Herausforderungen steht die Branche? Und mit welchen Ansätzen kann sie diesen begegnen?

Johannes Artmayr, STRASSER Steine GmbH:

Zweifelsohne steht unsere Branche vor enormen Herausforderungen. Die Preissteigerungen (bedingt durch Vorlieferanten, Energie, Logistik) mit welchen die gesamte Industrie konfrontiert ist, müssen mit viel Fingerspitzengefühl zum Handel beziehungsweise zu den Konsumenten weitergegeben werden, damit Küchen für einen großen Teil der Bevölkerung leistbar bleiben.

Ich sehe diese Herausforderungen andererseits aber auch als große Chance, um sich in gewisser Art und Weise neu zu erfinden und in Bereichen wie Nachhaltigkeit und Digitalisierung, Akzente zu setzen. Genau diese Themen haben wir auch schon seit einiger Zeit ganz oben auf unserer Agenda stehen. Ich bin daher sehr stolz jetzt zur Herbstmesse 2022 unsere Weltneuheit ALPINOVA zu präsentieren – die erste zu 100 Prozent recycelbare Küchenarbeitsplatte, die zudem auch bereits aus recyceltem Material besteht.

Marco Tümmler, gaggenau:

Nach zwei Jahren, in denen das Zuhause und damit auch die Küche bei vielen Endkundinnen und Endkunden noch stärker in den Mittelpunkt gerückt ist und viele in die Küche investiert haben, muss unsere Branche jetzt bei deutlich gestiegenen Kosten den nachlassenden Nachfragesog professionell meistern.

Unsere so eben auf der IFA präsentierte Innovation Solitaire – The Waterbase ist nur ein Beispiel dafür, dass man mit neuen Konzepten immer wieder das Interesse der Kunden weckt. Sie



Johannes Artmayr
STRASSER Steine

Was ist Ihnen persönlich in der Pandemie klar geworden?

Da bedingt durch die Pandemie über Nacht Terminkalender „freigeräumt“ wurden, konnte der Blick auf Wesentliches viel besser geschärft und wahrgenommen werden. Auch hätte es ansonsten viele Jahre länger gedauert, dass Online-Meetings, zu einem ganz nor-

malen Tool in den Unternehmen werden.

Welche drei geschichtlichen Personen würden Sie zum Essen einladen?

Christoph Kolumbus, Seefahrer (1451 – 1506), Galileo Galilei, Universalgelehrter (1564 – 1642), Anton Bruckner, Komponist (1824 – 1896).

In welcher Situation haben Sie in letzter Zeit Mut benötigt?

Als ich vor einem Jahr, die Entscheidung getroffen habe, trotz aufziehender Krisenwolken, eine große Investition – die Verdoppelung unserer Produktionsflächen – zu starten. Dies war ein klares Bekenntnis zur Küche und zur Küchenbranche, die uns trotz aller derzeitigen Widrigkeiten, noch viele Jahrzehnte viel Freude bereiten wird.



Marco Tümmler
gaggenau

Was ist Ihnen persönlich in

der Pandemie klar geworden?

Das Gesundheit nicht selbstverständlich, sondern ein hohes Gut ist – das hat die Pandemie nochmal verdeutlicht.

Welche drei geschichtlichen Personen würden Sie zum Essen einladen?

Leonardo Da Vinci, Mies van der Rohe, Carl Neff.

In welcher Situation haben Sie in letzter Zeit Mut benötigt?

Auf einer Zweitagestour in den Alpen bei einer anspruchsvollen Kletterpassage.

„Es muss nicht jeden Tag ein Würstchen geben“

DRESDEN. Rocksänger Peter Maffay und seine Familie leben nach eigenen Angaben schon lange im Einklang mit der Natur. „Wir versuchen, so gut wir können, nachhaltig zu leben“, sagte er am Montag. „Es hat nicht unbedingt mit diesem Begriff begonnen, sondern mit einer Affinität zu Landwirtschaft und autarkem Leben.“ Ausschlaggebend sei ein

Buch gewesen, das erklärte, wie man von einem Hektar Land unabhängig überleben kann, sagte Maffay. „Das haben wir umgesetzt auf einem Bauernhof.“

Die Affinität zur Landwirtschaft komme vermutlich durch seine Herkunft, seine Mutter stammte aus einem Dorf in Siebenbürgen. „Als Kind habe ich diese Kreisläufe in den Ferien zu-

mindest immer erlebt, das hat mich fasziniert.“ Seine Kinder lernten auch den Umgang mit Tieren und dem Thema Fleisch. „Wir sind nicht abstinente“, sagte der 73-Jährige. „Man sollte einfach nur im richtigen Maß damit umgehen.“ Er habe keine Lust, auf ein Nürnberger Würstchen zu verzichten. „Aber es muss eben nicht jeden Tag sein.“

100 %

KREATIVE PROBLEMLÖSER

Triff uns auf Gut Böckel!
17.-22.9.2022

MIT 100% KREATIVITÄT KUNDEN GEWINNEN!

Jetzt nicht hinten runterfallen, sondern AUFFALLEN. Wir wissen wie – mit Kommunikation, die auf jeden Fall ankommt, auf dem richtigen Kanal, zur richtigen Zeit und mit der richtigen Botschaft.

Neugierig? Wir freuen uns auf Dich!

NEUGIERIG AUF MIYU?
Neugierig, wie ein digitales Mindset einen Mehrwert für Deine Kommunikation schaffen kann? Lass uns reden!
hello@miyu.de oder unter miyu.de

MIYU
kreativ. digital. persönlich.

iQ700

Grenzenlose Freiheit

Entdecke inductionAir Plus, das intelligente Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug, das sich ganz automatisch auf dich, dein Kochgeschirr und die Dunstentwicklung beim Kochen einstellt. Volle Flexibilität, volle Power. [inductionAir-Plus.de](https://www.siemens.de/inductionAir-Plus)

CONNECTED BY **Home Connect**

Siemens Hausgeräte

SIEMENS



Slide&Hide® feiert in Löhne 20. Geburtstag Das Motto: „Offen wie kein anderer“

LÖHNE (jp). Unter dem Motto „Offen wie kein anderer“ präsentiert sich in diesem Jahr der Elektrogerätehersteller NEFF in Löhne im House4Kitchen. Das Highlight des Messeauftritts ist der Slide&Hide®, der in diesem Jahr seinen 20. Geburtstag feiert. 2002 stellte NEFF seine voll versenkbare Backofentür vor, um so mehr Raum in der Küche zu schaffen – ein absolutes Alleinstellungsmerkmal. Über 60 Prozent des Backofen-Umsatzes machen die Geräte mit Slide&Hide® Tür heute aus und sind damit zum ab-

soluten Herzstück von NEFF avanciert. Wurde 2017 die eine Million-Marke geknackt, waren es 2020 bereits zwei Millionen verkaufte Geräte.

Das Messthemema „Offen wie kein anderer“ spiegelt sich aber auch in den kreativen Kampagnenmotiven wider, die das NEFF-Team dem angereisten Fachpublikum ebenfalls vorstellt. Und natürlich gibt sich die Marke auch kulinarisch offen für Neues und überrascht beim Ausstellerhopping mit kreativen Leckerbissen aus der Showküche.



Ausgezeichnet: Beko gehört zu den drei führenden Elektrogroßgeräte-Marken in Deutschland. Foto: Falko Wachendorf

Beko Grundig in grüner Mission auf Gut Böckel

RÖDINGHAUSEN (tw). Neuplatzierung und Steigerung der Markenbekanntheit – das hat sich Beko Grundig Deutschland für dieses Jahr auf die Fahnen geschrieben.

Auf Gut Böckel stehen für Beko Grundig 2022 zwei Dinge im Vordergrund: Die Präsentation von Innovationen zum bezahlbaren Preis und die Positionierung als Partner auf dem Weg in eine nachhaltigere Zukunft. Zu den Neuheiten zählen Geschirrspüler mit ProDose, die automatisch erkennen, wie verschmutzt das Geschirr ist und das Reinigungsmittel automatisch dosieren. Gleich zwei Zielgruppen sollen die neuen Split & Cook Backöfen glücklich machen: Alle, die gerne vielseitig kochen,

können den Innenraum aufteilen und dank zweier separater Lüfter verschiedene Temperaturen einstellen. Singles, die nur kleine Portionen zubereiten möchten, nutzen einfach nur eine der beiden Hälften und sparen damit Energie.

Das Ziel der Hessen ist klar: Die Herausforderungen der Energie- und Klimakrise ernst nehmen, ohne in Panik zu verfallen und Verbraucher gleichzeitig dabei unterstützen, nachhaltigere Entscheidungen zu treffen. Was dies konkret im Alltag bedeutet, zeigt unter anderem eine Weltneuheit, die Grundig vor kurzem bei der IFA 2022 mit im Gepäck hatte: die weltweit erste Waschmaschine mit integriertem Mikroplastikfilter.

Präventive Maßnahmen und Hilfe im Notfall

Schutz vor Hackerangriffen

RÖDINGHAUSEN/DREIEICH (jp). Fernseher, Kühlschränke aber auch Maschinen sind heute internetfähig – und damit potenzielle Ziele von Hackerangriffen. Weltweit gibt es inzwischen mehr als 800 Millionen Schadprogramme.

Die Gefahren, die davon ausgehen, können immens sein, wie das Beispiel Kaseya zeigt. Im letzten Jahr waren von dem Hackerangriff auf den amerikanischen IT-Dienstleister mehr als 1500 Unternehmen weltweit betroffen, darunter auch deut-

sche Firmen aus dem Mittelstand. Die Folge waren verschlüsselte Computer, nicht mehr funktionierende Hardware und Lösegeldforderungen. Und das ist nur ein Beispiel. Der aus solchen Angriffen resultierende Schaden belief sich 2021 weltweit auf geschätzte 5,5 Billionen Euro.

„In Deutschland sind rund 30 Prozent der Unternehmen von wirtschaftlichen Schäden durch Cyber-Angriffe betroffen“, berichtet Silke Kussmann, Produktmanagerin für den Asseku-

ranzservice der CRONBANK. Dabei seien 90 Prozent auf Unachtsamkeit zurückzuführen. 58 Prozent aller erfolgreichen Cyberangriffe auf Unternehmen würden per E-Mail erfolgen, so die Expertin. Die meisten Unternehmen haben das Risiko längst erkannt und in unterschiedlichste Schutzmaßnahmen investiert. Doch manchmal reichen diese nicht aus.

„Wir bieten eine ganzheitliche Lösung aus präventiven Maßnahmen und Hilfen im Notfall, aus denen sich

unsere Kunden die für sie wichtigsten Bausteine wählen können“, erläutert Silke Kussmann. Der Leistungsumfang beinhaltet unter anderem die Sensibilisierung von Mitarbeitern durch umfangreiche Schulungsprogramme, die Übernahme der Kosten für die Schadenermittlung ebenso wie für die Wiederherstellung von Daten und Programmen oder den Ersatz von Schäden durch Betriebsunterbrechung.

Damit es gar nicht erst zum Fall der Fälle kommt,

können MHK-Gesellschafter den Datenschutzcheck durch die ZiDa-Datenschutz GmbH, mit der die Dreieicher bereits seit zwei Jahren sehr erfolgreich zusammenarbeiten, und die Cybersicherheitsberatung durch den Assekuanzservice der CRONBANK nutzen. „Beide Angebote sind kostenfrei“, so Silke Kussmann. Über den umfassenden Schutz informiert die CRONBANK auch während der Herbstmesse an ihrem Messestand im Roggenhaus auf Gut Böckel.

Schöne Kochzeit.
Mit DESIGNO.

www.designo.de

Villeroy & Boch
1748

Herbstneuheiten 22

SUBWAY STYLE. So vielfältig wie das Leben

Entdecken Sie die Sortimentserweiterung unserer erfolgreichen Villeroy & Boch Subway Style Familie live auf der area30. Wir begrüßen Sie täglich von 9 bis 18 Uhr auf Stand F 23.

Ihr Villeroy & Boch Team

Alle Infos zu unseren Herbstneuheiten auch online:
pro.villeroy-boch.com/kueche



Die neuen Dampfbacköfen von Bosch.

Mit den innovativen Dampfbacköfen geht gesünder Kochen jetzt noch einfacher und schneller! Die Dampf-Funktion Plus beispielsweise gart Lebensmittel bei bis zu 120°C. So lassen sich Gerichte nicht nur schneller, sondern auch schonender und gesünder zubereiten.

Mehr bei Deinem accent line Partner oder unter
www.bosch-home.com/de/produkte/neuheiten

Technik fürs Leben

Großer Andrang bei Miele auf Gut Böckel

Die Perfektion des Dampfgarens

RÖDINGHAUSEN (tw). Besucher, die sich dicht gedrängt durch die Ausstellung schieben, lassen es erahnen: Miele befindet sich dem eingebrochenen Konsumklima zum Trotz aktuell auf einem guten Kurs – und das Interesse an den Messeneinheiten ist weiterhin groß.

Besonders stolz zeigen sich die Gütersloher auf ihre neuen Dampfgarer-Modelle, die sich dank der neuen Funktion HydroClean jetzt selbst reinigen. Dabei wird ein von Miele speziell entwickelter Flüssigreiniger in das Sieb am Geräteboden eingefüllt, automatisch mit frischem Wasser vermischt, zur Garraumdecke gepumpt und von dort über ein Flügelrad im Garraum gleichmäßig versprüht.

Bei Miele ist man sich sicher, damit der Perfektion des Dampfgarers einen gro-

ßen Schritt näher gekommen zu sein.

Ein weiteres Highlight: die TwoInOne-Induktionskochfelder mit neuem Lüftungskonzept. Die beiden Neuzugänge saugen Feuchtigkeit, Fett und Gerüche über den mittig integrierten Dunstabzug zuverlässig ab, und dies noch einmal deutlich kraftvoller als bisher. Wird größtmögliche Power benötigt, etwa wenn alle Kochzonen belegt sind, lassen sich per Booster sogar bis zu 610 Kubikmeter Luft pro Stunde bewegen (Ablufttrieb). Zugleich liegen die neuen Geräte bei der wahrnehmbaren Lautstärke etwa 30 Prozent unter den Vorgängermodellen.

Mit dem neuen Lüftungskonzept bietet Miele seinen Kunden nun die zusätzliche Umluft-Variante Plug&Play für noch mehr Flexibilität

bei Planung und Einbau.

Auch zum wichtigen Thema Lebensmittelaufbewahrung gibt es etwas Neues bei Miele. Denn noch immer wirft jeder Verbraucher in Deutschland jährlich im Schnitt etwa 78 Kilogramm Lebensmittel weg. Um dies zu verhindern, braucht es das richtige Frischesystem im Kühlschrank. Miele stellt eine neue Generation Standkühlgeräte vor, die genau damit einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leistet und außerdem noch jede Menge Komfort bietet, zum Beispiel als eine Gefrierzone, die auch zum Kühlen genutzt werden kann. Das innovative Frischesystem „PerfectFresh Active“ sorgt dafür, dass sich Obst und Gemüse bis zu fünfmal länger halten als in einem herkömmlichen Gemüsefach.



Miele-Vertriebsbeauftragter Jan Michael Pencarski erläutert die Vorteile der Selbstreinigungsfunktion HydroClean. Foto: Falko Wachendörfer

VME MHK Einkaufsgesellschaft feiert 10-jähriges

Kraft der Gemeinschaft führt zum Erfolg

RÖDINGHAUSEN/DREIEICH (jp). Es war ein absolutes Novum und ließ die Branche aufhorchen, als Hans Strothoff, Gründer der MHK Group, und Frank Stratmann, Hauptgeschäftsführer Einrichtungspartnerring VME, im Dezember 2012 verkündeten: „Wir bündeln unsere Kräfte und stärken durch den gemeinsamen Einkauf unsere Gesellschafter im In- und Ausland mit

bestmöglichen Einkaufskonditionen.“

Die Gründung der VME MHK Einkaufsgesellschaft mbH, die am 1. Januar 2013 an den Start ging, wurde insbesondere seitens der Lieferanten mit besonderer Aufmerksamkeit betrachtet, schließlich war damit die bis dato größte und zugleich leistungsstärkste europäische Einkaufsgesellschaft mittelständischer

Küchen- und Möbelhandelsunternehmen entstanden. Zum Start zählte sie knapp 2400 angeschlossene Handelsunternehmen, die einen Umsatz von insgesamt rund sieben Milliarden Euro repräsentierten. Heute, kurz vor Vollendung des ersten Jahrzehnts, sind es rund 3800 Unternehmen mit einem Umsatz von rund 10,5 Milliarden Euro.

In der Branche hat das

Konzept inzwischen Schule gemacht. Weitere Verbände griffen das von MHK Group und Einrichtungspartnerring VME erfolgreich praktizierte Modell auf.

„Die Einkaufspreise spielen für den Handel natürlich eine nicht unerhebliche Rolle“, betont Frank Stratmann. Und da der Einkauf die primäre Aufgabe einer Einkaufsgemeinschaft sei, wolle man in den Gesprä-

chen mit der Industrie natürlich das Bestmögliche für seine Gesellschafter herausholen. Neben erstklassigen Preisen bietet die VME MHK Einkaufsgesellschaft dem Handel zudem Sicherheit im Sortiment und die Gestaltungsfreiheit, die er für sich und seine Kunden braucht. „Wir wissen natürlich“, so der MHK-Vorstandsvorsitzende Werner Heilos mit Blick auf die Her-

steller, „dass Erfolg nur miteinander geht! Auf Augenhöhe. Als Partner!“

Und so hat sich die anfängliche Skepsis, die es bei dem einen oder anderen Lieferanten gab, schnell gelegt, denn auch sie haben von der Kooperation profitiert. „Wir gehen mit ihnen gemeinsam strategisch nach vorne“, unterstreicht Werner Heilos, „und generieren gemeinsames Wach-

tum.“ Die Gründung der VME MHK Einkaufsgesellschaft war zweifellos ein Meilenstein und habe auch dazu beigetragen, die mittelständischen Strukturen im Möbelhandel zu erhalten und zu stärken. Ein Ziel, das man auch künftig verfolgen werde und das vollumfänglich auf die MHK-Mission einzahle: Mit der Kraft der Gemeinschaft zum Erfolg des Einzelnen.

AEG

WARUM NICHT MIT ALLEN
FREIHEITEN KOCHEN

Die neuen AEG FlexiBridge® XT 2in1 Induktionskochfelder
geben Ihnen neue Möglichkeiten in der Küche.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

KÜCHENMEILE 17.09. BIS 23.09.2022

KOMMEN SIE UNS IM KITCHEN CENTER LÖHNE BESUCHEN

AEG.DE/FLEXIBRIDGE