

Küchentrends 2009:

Minimesse mit guter Resonanz

Mit 60 Ausstellern und knapp 800 Besuchern baute die Messe Küchentrends 2009 Ende März ihre Bedeutung als regionale Zubehör- und Gerätemesse für den Großraum München aus. Trotz widriger Witterungsverhältnisse mit starkem Schneetreiben in Süddeutschland kamen zahlreiche Fachbesucher aus Deutschland, Österreich und der Schweiz in das Münchner Messezentrum M,O,C. Der Erfolg der Regionalveranstaltung, die freilich ohne Beteiligung der Küchenmöbelindustrie stattfindet, ist so überraschend, dass der eine oder andere schon einen Gegenpol zu den Hausmessen in Ostwestfalen entstehen sieht.

Unterschiedlichste Branchenvertreter – angefangen von Küchen- und Möbelhandel, über die Küchen- und Geräteindustrie sowie Netzwerker Personalberater Architekten, Designer und Handwerker sowie Vertreter nahezu aller namhafter Einkaufsverbände hatten den Weg nach München gefunden, um sich einen Überblick über die noch junge Veranstaltung zu verschaffen. Doch was überzeugt die sonst so messemüde Industrie, an der Veranstaltung teilzunehmen? Rainer Luig, Geschäftsführer vom Hausgeräte-Vertrieb O + F A-Line

im sauerländischen Menden: „Die Veranstaltung ist für uns als Hersteller erschwinglich. Wir erreichen an zwei Tagen ein Maximum an Händlern hier im süddeutschen Raum.“ Besondere Resonanz fand auch die Abendöffnung bis 21.30 Uhr am ersten Messetag. Zahlreiche Händler und vor allem Verkäufer nutzten die Chance zum abendlichen Branchenplausch.

Unerwartet hohes Interesse fanden auch die Podiumsdiskussionen zu den Themen Internetvermarktung,





Reklamation, Energieeffizienz und über das Internetportal Xing.

Die Küchentrends profitiert ohne Zweifel von der zersplitterten Messelandschaft in Deutschland. Ohne internationale Leitmesse für Küchenmöbel, Geräte und Zubehör werden Regionalveranstaltungen notwendig. Dabei träumen einige Hersteller schon von einer süddeutschen „Focus Küche & Bad“. „Ostwestfalen ist für viele Händler aus Süddeutschland, Österreich und der

Schweiz einfach zu weit weg, da braucht es dringend einen zweiten Messestandort im Süden,“ rechtfertigen vor allem die Spülenhersteller ihre Präsenz in München.

Neben Blanco, Franke, Systemceram, Reginox, Villeroy & Boch waren die Anbieter von Dunsthauben wie Gutmann, Best, Elica, Bora, Kruse Design und O + F in München präsent. Aber auch Miele wagte den Schritt nach Süden. Dazu Udo Horsmann, bei Miele verant-



- 1) Die Küchentrends-Macher Michael Rambach und Ulrike Rebek
- 2) Hochzufrieden: Best-Vertriebsleiter Jens Carli (links) und sein neuer Außendienstler Hans-Peter Ludwig
- 3) Premiere für die FB-Vertriebsgesellschaft: Vertriebschef Joachim Wagner (rechts) mit Lieferant Roman Grädel (Exportleiter V-Zug)
- 4) Spülenplausch: Teka Urgestein Edmund Lettau und Systemceram-Chef Gerhard Göbel (links)
- 5) Rainer Osmann sondierte die Veranstaltung für den Hausgerätehersteller Gorenje
- 6) Vertrat r.Küchentechnik in München: Key-Accounter Thomas Koch
- 7) Bora-Begründer Willi Bruckbauer ist zufrieden mit dem Messeerfolg

wortlich für den Küchen- und Möbelhandel: „Wir sind hier präsent, weil wir nah bei unseren Handelspartnern sein wollen.“ Miele präsentierte in München gleichzeitig sein Shop-in-Shop-System für den Vollsortiments-Möbelhandel. „Möbel Rieger hat den ersten Shop auf der Großfläche umgesetzt und beweist, dass auch das Vollsortimentshaus Hausgeräte hochwertig vermarkten kann,“ so Horsmann weiter. Ebenfalls in München präsent die Hausgerätemarke Küppersbusch, sowie Oranier und Amica. Gut besucht natürlich auch

die Stände der Zubehörgroßhändler r.Küchentechnik und Naber.

Für das kommende Jahr rechnen die Veranstalter mit weiterem Zuwachs. Initiator ist der Handelsvertreter für Rational Einbauküchen und Hammes Software, Michael Rambach. Er holte sich vor drei Jahren die Branchenorganisation CDH, deren Vize-Präsident er ist, mit ins Boot. Unterstützt wird Rambach von Projektleiterin Ulrike Rebek und Stefan Küchenbauer als

Naber:

Weniger verbrauchen bei mehr Leistung

Nicht nur große Hersteller punkten mit energieeffizienten Systemen. Auch Zubehörspezialist Naber setzt bei Eigenentwicklungen sowie Neuentwicklungen mit namhaften Lieferanten verstärkt auf Techniken, die den Energieverbrauch minimieren.

„Angestrebt wird ein optimales Verhältnis von Leistung und Verbrauch“, erläutert Vertriebsleiter Bernhard Schonhoff das Engagement des Unternehmens beim Einsatz innovativer Technologien, die die Energiebilanz optimieren.



Mehr Abluftleistung und weniger Wärmeverluste: Entscheidende Kriterien für die Energieeffizienz des Außenwand-Mauerkastens COMPAIR®flow STAR 150.

Beste Werte zertifiziert
Mit der Blower-Door-Zertifizierung des neuen Mauerkastens COMPAIR®flow STAR 150 bescheinigen die Nordhorner Küchenfachhändler und Architekten jetzt die hervorragende Dichtigkeit des Systems im geschlossenen Zustand. Denn nur ein nahezu luftdichter Gebäudeabschluss garantiert minimale Wärmeenergieverluste. Das System entspricht den Anforderungen bei Nutzung in Passiv- bzw. Niedrigenergiehäusern sowie in kontrollierten Wohnraumlüftungs-Installationen. Die während des Betriebs durch integrierte



Der MODESTO 10-Liter Speicher ist die energieeffiziente Komfortlösung für Wasser, das ohne langen Vorlauf sofort zur Verfügung steht.

Luftleitelemente erreichte Minimierung des Druckverlustes ermöglicht einen aerodynamischeren Luftstrom, der auch zu einer energieeffizienteren Nutzung der Dunstabzugshaube beiträgt. Leistungsmerkmale, mit denen Naber über das gelungene Designkonzept hinaus auch beim diesjährigen red dot-Wettbewerb punkten konnte.

Heißes Wasser auf kurzem Wege
Als effiziente und gleichzeitig pfiffige Naber-Komfortlösung für den Anschluss aller Hochdruckarmaturen präsentiert sich der MODESTO-Speicher. Dezentralisierte Warmwasserversorgung in der Küche über den 10-Liter Speicher reduziert durch Nutzung einer kurzen Zuleitung Energieverluste. Schnelle Warmwasserbereitstellung und gleichmäßig hoher Wasserdruck bei der Kalt- und Warmwasserentnahme helfen dabei, mit der kostbaren Ressource Wasser verantwortungsvoller umzugehen. Dank Flachbauweise (nur 143 mm hoch) lässt sich der Speicher problemlos im Unterschrank – bei Bedarf sogar im Unterschranksockel platzieren und installieren.

Mehr Licht zum Nachrüsten
Mit energieeffizienter LED-Beleuchtung lassen sich auch dunkle Sockelflächen markant in Szene setzen, Innenräume von Schubladen und Unterschrank blendfrei ausleuchten. Sicherheits-



Das Zubehörangebot im druckfrischen „Dicken Grünen“ mit dem aktuellen Naber-Programm 2009/2010 schafft über die genannten Beispiele hinaus weitere Anreize für den Fachhandel, sich noch stärker für besonders energieeffiziente Produkte einzusetzen.

relevante Aspekte verbinden sich mit betont akzentuiertem Design-Look. Drei Leuchtdioden, platziert hinter einer matten Streuscheibe, sorgen beim COSI LED-Sockelstrahler für gleichmäßig diffuse Lichtverteilung. Kantenbündig und nahezu unsichtbar unter Arbeitsplatte und Korpusböden zu verlegende FASCIA LEDflex-Stripes bringen Licht bis in die letzte Ecke. Der Platzbedarf ist gering, der Effekt groß und das Nachrüsten einfach.

Küchenfachhändler wie Verbraucher profitieren von energieeffizienten Zubehörprodukten. Ein fundiertes Service- und Beratungsangebot schafft verkaufsfördernde Alleinstellungsmerkmale, jede eingesparte Kilowattstunde macht sich im Haushaltsbudget bemerkbar. www.naber.de



Dunkle Sockelflächen und Innenräume von Unterschrank und Schubladen lassen sich mit COSI LED-Sockelstrahlern (Bild unten) bzw. FASCIA LEDflex-Stripes energiesparend bis in den letzten Winkel ausleuchten.

Anzeige



1)



2)



4)



5)



3)

- 1) In der Küche zuhause: Udo Horsmann, Miele-Bereichsleiter Einbau, mit Koch
- 2) Markus Nippgen will das Küchenarmaturengeschäft für Grobe beflügeln
- 3) Kruse Design-Juniorchef Tobias Kruse und seine Mitarbeiterin vertreiben auf dem deutschen Markt Novy Hauben aus Belgien
- 4) Zufrieden mit der Regionalmesse war Henrik Beimdieke von Amica
- 5) Zufriedener Aussteller: Rainer Luig, Geschäftsführer O + F A-Line
- 6) Ben Bake, Vertriebsleiter Der Kreis, mit Branchenberaterin Ursula Schock



6)

Markenverantwortlichem. Denn die Küchentrends bekam ihren Namen erst 2008, als sie mit 26 Ausstellern an den Start ging. Über die Initialzündung darf im Übrigen gestritten werden, während einige die früheren „Impi-Tage“ – Impi steht für die einstige Marke Imperial – als Ursprung sehen, sieht Rambach naturgemäß den „Infotag für Küchenspezialisten“ veranstaltet von seinem Brötchengeber Hammes Software als Initialzündung. Doch sei's drum, in München wurde gemunkelt, dass sich die Zahl der Aussteller im kommenden Jahr

nochmals verdoppeln soll. Dann wird die Veranstaltung nicht mehr nur für Küchenspezialisten und Schreiner interessant sein.

Die Küchentrends 2010 findet vom 23. bis 24. März im Münchner Messezentrum M,O,C statt. Anmeldungen und weitere Informationen unter www.kuechentrends.net. ■



®

LIVA

DIE SCHÖNKOCHER

***Gute Saat,
gute Ernte.***

*Die Küchenmarke
mit der Lizenz
zum Erfolg ...*

Weitere Infos
erhalten Sie unter:
www.gmg-kuechenareal.de

LIVA – DIE SCHÖNKOCHER.
*Einzigartig und exklusiv bei der
GARANT-MÖBEL-GRUPPE.*

