

KÜCHENPLANER

Einkauf, Design, Produktion, Marketing, Beratung, Planung und Verkauf



AEG KochZeit –
Riechen, schmecken
und genießen ▶ 14



AMK Tagung –
Sich einmischen
und die Weichen stellen ▶ 18



DER KREIS –
Über die klassische
Küche hinaus denken ▶ 22

Chinesischer Geldgeber. Die Alno AG hat die „Nature Home Holding Company Limited“, Cayman Islands, („Nature“) als weiteren Ankeraktionär gewonnen. Nature, gelistet an der Hong Kong Stock Exchange, verpflichtete sich durch den Abschluss einer Investmentvereinbarung, neue Aktien der Alno AG zu übernehmen. Dafür wird eine Barkapitalerhöhung aus dem bestehenden genehmigten Kapital durchgeführt. Die Gesellschaft wird 5,5 Mio. neue Aktien unter Ausschluss des Bezugsrechts der Aktionäre zum Ausgabepreis von 1,05 Euro je neuer Aktie ausgeben. Nature wird sämtliche neuen Aktien übernehmen. Zusätzlich hat Nature mitgeteilt, kürzlich rund 1,375 Mio. Aktien erworben zu haben. Damit wird das Unternehmen künftig insgesamt rund 9,09 Prozent am Grundkapital der Alno AG halten. Nature und ALNO arbeiten eigenen Angaben zufolge bereits seit zwei Jahren in China zusammen. www.alno.de

Kornmüller weiter aktiv. Die Fikomo GmbH mit Sitz in Weistrach/Österreich hat Ende Februar einen Antrag auf Eröffnung eines Sanierungsverfahrens ohne Eigenverwaltung gestellt. Gegründet wurde Fikomo 2013 von der Warendorfer Küchen GmbH als Produktionsgesellschaft für Küchen der Marke Kornmüller. Die Umsätze seien jedoch hinter den Erwartungen zurückgeblieben, heißt es, und die angemieteten Geschäftsräume in Weistrach entpuppten sich unter anderem aufgrund der Dimensionen als ausgesprochen kostenintensiv. Jetzt soll das Unternehmen grundlegend restrukturiert werden. Organisiert wird der Geschäftsbetrieb aktuell von Konkursverwalter Dr. Wolfgang Strasser. Ziel ist die Fortführung der Produktion. Henning Kantner, Geschäftsführer von Warendorf und Fikomo, stellt fest: „Es ist nicht beabsichtigt, die Fikomo GmbH zu schließen und das Produkt Kornmüller Küche vom Markt zu nehmen, sondern im Wege eines gerichtlichen Sanierungsplans zu restrukturieren.“ Ansprechpartner im Kornmüller Vertrieb ist weiterhin Wolfgang Halbmayr. Die Geschäftsführung bleibt vorerst bei Henning Kantner. Stand: Mitte April 2015. www.warendorf.com



Meilenstein: Falcon feiert den 100000sten Range-Cooker. Das freut William McGrath, CEO der AGA Rangemaster Group (Foto links), ebenso wie die beiden Deutschland-Importeure Kersten Hoppe und Jan Oetjen von der coolGiants® AG.

100000 „Range Cooker“. Das ist eine Produktionsmarke der besonderen Art: Falcon präsentierte im britischen Werk Leamington Spa (Warwickshire) seinen 100000sten „Range Cooker“. Genau dort wurde im Jahr 1830 das erste Gerät entwickelt und produziert. Heute ist das Unternehmen mit seinen Produkten in Europa, Nord Amerika, Australien und China präsent. Herde, die am Jubiläumstag, dem 4. März 2015, produziert wurden, sind mit einer kleinen goldenen Plakette gekennzeichnet. Im Rahmen der Jubiläumsfeier wurden auch neue Schulungsräume und ein neuer Showroom am Firmenstandort eröffnet. www.falconworld.com/de



Foto: Rat für Formgebung, Lutz Sternstein

„German Design Award 2015“. Diesen renommierten Preis durfte Naber-Entwicklungsleiter Martin Staaks (Foto) nun für das Luftkanalsystem COMPAIR® flow entgegennehmen. Belohnt wurde von der Jury die strömungstechnische Optimierung systemrelevanter Bogenelemente. Erreicht wird dies durch bionische Formgebung sowie durch integrierte Luftleitelemente. „Dank dieser Entwicklung werden die energetischen Druckverluste im Abluftkanal deutlich gesenkt und Wrasen sowie Dünste durch die effizientere Volumenstromführung im Luftkanal reibungsloser und schneller nach draußen abgeführt“, erläutert das Unternehmen. Für Naber ist der Designpreis Beweis, dass sich mit wegweisenden Technologien und zeitgerechten Produkten auch ein Mittelständler in der ersten Design-Liga platzieren kann. www.naber.de

Selber gestalten. Individualität und Einzigartigkeit sind auch in der Küche beliebt. Eine exklusive Optik und frische Farben sowieso. Mit der Aktion „Design your Fridge“ erfüllt Kühlgerätespezialist Liebherr nun auch extravagante Wünsche. Jeder Teilnehmer kann sich seinen Kühlschrank individuell von Liebherr gestalten und anschließend von der Online-Community bewerten lassen. Die drei Erstplatzierten erhalten ihr individuelles Designgerät. Originalgetreu umgesetzt. Präsentiert werden diese Geräte auf dem Liebherr-Messestand auch auf der IFA 2015 in Berlin. Die Aktion läuft vom 5. Mai bis zum 19. Juni 2015. www.designyourfridge.com



Foto: Liebherr

Ein Jahr exklusiv. Gerade in Köln auf der LivingKitchen vorgestellt, schon ist die Edelstahlspüle „Eligo“ prämiert: Dem „Interior Innovation Award 2015“ folgte nun die Auszeichnung „red dot: best of the best“ in der Kategorie Produktdesign. Das Spülenmodell wird im Jahr 2015 exklusiv über die KüchenTreff-Partner vermarktet. Und das aus konkretem Anlass: „Wir feiern in diesem Jahr unser 20-jähriges Jubiläum und waren auf der Suche nach besonderen Produkten, mit denen wir unsere Kunden begeistern können“, sagt



Die ausgezeichnete Edelstahlspüle „Eligo“ wird im Jahr 2015 exklusiv über KüchenTreff-Händler vermarktet.

KüchenTreff-Geschäftsführer Franz Bahlmann. Die „Eligo“ sei ein solches Produkt. Korbventil und „Scraper“, ein Sieb aus Edelstahl mit schützender Silikon-Ummantelung, werden bei der Spüle über ein Touch Panel gesteuert. Der „Scraper“ dient dem Abziehen des Spülbeckens und der Entfernung von Speiserückständen. Ebenso wird ein Geschirrspülerventil über das Panel angesteuert. Mit der flexiblen Abtrennung „Wall“ kann das Becken flexibel unterteilt werden.

Differenzierung ist Trumpf. Naber rückt verstärkt Konzeptlösungen für das Spül- und Vorbereitungszentrum in den Fokus und setzt dabei auf funktional und gestalterisch anspruchsvolle Eigenentwicklungen.

Charakteristisch für die Serie der Edelstahlspülen „Corno“ sind ihr besonders flacher Rand sowie harmonisch abgestimmte Beckenproportionen. Professionelle Komfortansprüche bedienen auch die zeitlos designten „Speedline-Waterstation“-Modelle, die das platzsparende Arbeiten auf zwei Ebenen und den Einsatz von Gastronormbehältern erlauben.

Das puristisch elegante Design der Spülen spiegelt sich im Armaturenkonzept „ARMATE® Linea“ wider. Mehr als 50 Modelle umfasst das Sortiment inzwischen. Besonderes Augenmerk legt Naber dabei auf ausgewogene Proportionen, hohe Funktionalität und pfiffige Details. Das gilt auch für das kleine aber feine Badarmaturen-Programm mit Armaturen im Chrom- und Edelstahlfinish.

Auf leichtgängige Vollauszugtechnik setzt das „Cox® Frontauszug-Abfallsammlersystem“. Erhältlich ist die Technik „in allen gängigen Systemmaßen“. Entscheidende Leistungsmerkmale des selbsttragenden Systems seien Aspekte wie „hohe Belastbarkeit über die gesamte Auszuglänge“, „sanftes und leises Schließen dank Selbstezug und Dämpfung“ sowie „variantenreiche Behälter-Bestückungslösungen“. Schnelle Montage sichert das „quick & easy“-System. Auch bei problematischen Unterschrank-Einbausituationen erfülle das Cox® Programm alle Wünsche. „Dem Küchenspezialisten und Einrichter bieten sich somit vielseitige Möglichkeiten, die Eigenmarken-Programme in der Planung und Preisgestaltung kreativ zu kombinieren“, betont das Nordhorner Unternehmen.



Edelstahlspüle „Corno“.

Foto: Naber



Sprinz bietet zahlreiche Motive für die Gestaltung der Nischenrückwand. Auf Wunsch werden auch individuelle Vorlagen umgesetzt.

Eingebrannter Hygieneschutz. Glasrückwände hinter der Küchenspüle sind beliebt. Denn die fugenlose Verarbeitung sorgt für Komfort und Hygiene. Mit neuen Motiven bringt auch Glasspezialist Sprinz frischen Wind in die Küche. Die Rückwand aus 6 mm starkem Einscheiben-Sicherheitsglas ist in Längen von bis zu 360 cm erhältlich. Für den genauen Einbau werden Formate von 360 x 120 cm nach Vorgabe geschnitten und mit Ausschnitten für Steckdosen, Schalter oder Rollladengurte bzw. Eckausschnitten versehen. Für eine schnelle Montage und einfache Revision sorgt ein Magnetsystem mit geringer Aufbauhöhe. Als Dichtprofil kommt eine Kunststofflippe zum Einsatz, die „dauerhaft schön bleibt“ und eine regelmäßige Fugenerneuerung überflüssig machen soll. Das System lässt die Luft zirkulieren und schützt vor Schimmel. Für ein zusätzliches Plus an Hygiene bietet der Hersteller die Veredlung der Glasoberfläche mit SpriMedical® an. Die antibakterielle Beschichtung mit Metallatomen soll 99,9% der am Glas haftenden Bakterien abtöten. SpriMedical® wird fest in das Einscheiben-Sicherheitsglas eingebrannt.

Edel in matt. Die Kludi „L-Line“ ist einer der Armaturenklassiker am Markt. Die aktualisierte Modellversion nennt sich „L-Line S“ – sie ist noch etwas schlanker und steht in neuen Oberflächen-Kombinationen zur Verfügung. Stets Programm ist der 360°-Schwenkauslauf.

Die Kludi „L-Line S“ gibt es komplett in Chrom wahlweise mit herausziehbarem Auslauf. Für diejenigen, die gerne Farbakzente in der Küche setzen, hat der Hersteller zwei Oberflächen-Kombinationen entwickelt: Chrom kombiniert mit Schwarz matt oder Weiß matt. Weil die matte Optik das Licht weniger stark reflektiert, wirkt dies gleichmäßig und glatt. Das beeindruckte auch die Jury des „Interior Innovation Award“ und prämierte die „L-Line S“ in der Variante Chrom Weiß matt mit dem Label „Interior Innovation Award Winner 2015“.

Kludi Armatur „L-Line S“ in Chrom und Weiß matt.



Foto: Kludi