

Seit März eröffnet: die Fertighausbemusterung mit der angeschlossenen Hoch Küchenwelt in Simmern.



*Viel Holz, viel Raum, viel Luftigkeit – ein Blick in die Bemusterungshalle für die Fertighäuser gegenüber der Küchenwelt.*



*Einladend: der verglaste Eingang in die Küchenwelt.*

**Studiobeispiel: Hoch Küchenwelt in Simmern**

# Markantes Zusammenspiel Hoch Bauen und Wohnen mit eigener Küchenwelt



Meike Domke, Teamleiterin der Küchenwelt, und Christian Hirt, Leiter Küche und Bemusterung, können den Kunden nun alles aus einer Hand bieten.



*Über Funktionsküche der Hoch Küchenwelt werden mitunter auch die Fertighaus-Kunden versorgt. Eine weitere Küche steht noch in der Bemusterungshalle bereit.*

Ein Baustoffunternehmen als Küchen-Spezialist? Das klingt gewagt. Aber nicht umsonst heißt es so schön: Wer nicht wagt, der nicht gewinnt. Der Verband Garant Küchen Areal, der das Ladenbaukonzept gestaltete, berichtete von einem „außergewöhnlichen Auftrag“. Und Dieter Regge, Projektmanagement Ladenbau & Markenumsetzung bei Garant, schrieb unserer Redaktion nach seinem Besuch vor Ort: „Dort ist im Zusammenspiel etwas entstanden, was ich in meiner Tätigkeit seit 1977 noch nicht gesehen oder erlebt habe. Und ich habe wirklich viel gesehen.“

Entsprechend gespannt treten wir den Weg an, um uns selbst ein Bild zu machen. Hoch Baustoffe, die Mutter der Hoch Küchenwelt, hat drei Standorte im Hunsrück mit Hauptsitz in der Kreisstadt Simmern. Hier liegt auch unser Zielort: Industriepark 8 im Gewerbegebiet. Die Straßen sind frei; die Luft riecht nach Sommer; nur vereinzelt ziehen noch ein paar dunkle Wolken über den Himmel. Darunter strahlt die Sonne einen großen, zweigeteilten Neubau an, vor dem in grün und weiß die Hoch-Fahnen wehen. Zur rechten Seite ist der Bau mit Holzpaneelen verkleidet; zur Linken liegt in einem weißen Gebäude mit großen Fenstern die Küchenwelt. Rundherum viel freie Parkfläche. Wir steuern durch das hoch verglaste Eingangstor auf den halbrunden Empfangstresen zu, der in viel Holz und Grün gekleidet ist. Dass man für den unteren Teil des Tresens und

an der Wand dahinter zu künstlichem Grün gegriffen hat, ist nachvollziehbar. Auf der Theke sind dazu aber noch einige echte Grünpflanzen platziert. Angemeldet sind wir bei Christian Hirt, Leiter Küche und Bemusterung, und seiner Kollegin Meike Domke, Teamleiterin in der Hoch Küchenwelt. Der Weg zu ihrem gemeinsamen Büro führt durch den rechten Teil des Neubaus. Er bietet auf fast 1.400 m<sup>2</sup> eine ausgedehnte Bemusterung, die von Bädern, Fliesen und Bodenbelägen bis zu Türen, Treppen und Wandbelägen alles zeigt, was man für die Ausstattung von Fertighäusern braucht. Selbst ein kleines Häuschen ist integriert. Hoch Baustoffe, erklärt Christian Hirt, ist seit 2009 Partner von Okal Fertighäusern beziehungsweise der DFH, der Deutschen Fertighaus Holding. Aus dem ganzen Bundesgebiet kommen die Kunden nun nach Simmern, um hier die Ausstattung für ihre Fertighäuser auszusuchen. Zwei Tage dauert die Konzeption rein für das Haus, drei Tage, wenn die Kunden eine Küche mitkaufen. Die Küchenplanung erfolgt dabei immer am ersten Tag. Während der Planungstage werden die Kunden im Hotel untergebracht und u. a. über die Hoch Küchenwelt, die im Bemusterungszentrum auch eine Funktionsküche betreibt, beköstigt.

„Ursprünglich“, erfahren wir von Christian Hirt, „lieferte die Küchen für die Fertighäuser ein anderes Unternehmen.“ Bis er sich fragte: Warum machen wir das eigentlich nicht selbst? Er bekam für seine Idee grünes Licht und startete vor drei Jahren einen Testballon. Im nahegelegenen Büchenbeuren eröffnete Hoch ein Studio auf zweihundert Quadratmetern mit acht Küchen und einem professionellen Küchenfachberater. „Unser Ziel war nicht, das x-te Küchenstudio im Hunsrück zu werden. Es ging uns vor allem darum, die Fertighauskunden-Kunden abzuholen. Sie müssen die Elektrik und Anschlüsse in ihren Häusern festlegen und dafür ist die Küchenplanung unerlässlich.“ Das Modell bewährte sich, nicht

nur für die Fertighaus-Kunden. Von Anfang an standen die Türen auch anderen Kunden offen. „Die Kundschaft teilt sich etwa hälftig auf“, informiert Hirt, „und unser Studio platze schnell aus allen Nähten.“ Mit dem Neubau in Simmern bot sich dann die optimale Gelegenheit für einen zweiten Standort. Drei Jahre dauerte die Bauzeit. Im März dieses Jahres wurde die Eröffnung gefeiert.

Rund hundert Meter geht es nun durch die Halle auf die andere Seite des Eingangsbereichs, in die Hoch Küchenwelt. Die Glastür steht einladend offen und gibt den Blick ins Studio frei. Helle Feinsteinzeug-Fliesen in 1,20 mal 1,20 Meter bedecken den Boden; die Decke ist – im Küchen-Areal-Look – dunkel gehalten, „damit der Fokus ganz auf den Küchen liegt“. Dazwischen setzen Holz-Akustikwände optische Akzente und viele Fenster ermöglichen von fast überall einen Blick nach draußen. Der Verband hat das ebenso großzügige wie modern transparente Ladenbau-Konzept entworfen und umgesetzt. Es umfasst dreizehn Kojen auf 350 m<sup>2</sup>, drei Beratungsplätze hinter Glas und eine einheitlich gestaltete Bemusterung für die Programme der geführten Küchenhersteller: Nolte, Schüller und next125. Zwei next125-Küchen, eine davon die Systemo in mattschwarz, bilden sozusagen das Begrüßungskomitee. Um die Ecke öffnet sich der Raum dann zu einem großzügigen Bereich mit einem langen, ovalen Tisch und einer Showküche mit Lamellenfront. Von Schüller stammt der angegliederte dunkelgraue Küchenblock ebenso wie Küchen in verschiedenen Holzoptiken und ein integrierter Hauswirtschaftsraum. Von Nolte gibt es unter anderem eine kleine Kompaktküche zu sehen sowie die Nolte neo in dunkler Lamelle. Gefragt für die Alltagsküche, hören wir auf dem Rundgang: die Front Blackgreen im Einstiegsbereich von Nolte. Sie wurde schon mehrfach verkauft und wird in Simmern mit schwarzmattem Geräten von AEG präsentiert. Man spüre bei den Kunden Mut zur Farbe, so Hirt. Dunkelgrau sei als Küchenfarbe mittlerweile stärker als Weiß; gerne würden dazu auch Holzakzente gesetzt.

Eine edle Nische, Naturstein oder Keramik für die Arbeitsplatte – in der Beratung gelte es neu zu denken: „Man muss bei jedem Angebot nochmal genau hinschauen und nachhaken, wo es für die Kunden noch einen Mehrwert geben könnte.“ Das gilt auch für die Geräte. Topaktuell zeigt die Hoch Küchenwelt zum Beispiel Umbauten für 75er-Kühlschränke, das Saphirmatt-Kochfeld von AEG oder den „Knock to open“-Geschirrspüler von Miele. Smarte Funktionen setzen sich nur sehr bedingt durch: „Neun von zehn Kunden sagen, wir brauchen das nicht.“ Hirt und Domke

bieten in der Küchenwelt aber natürlich sämtliche Geräte mit smarten Devices an.

Die Küchenwelt von Hoch ist ein vollwertiges Küchenstudio mit noch drei festen Küchenberatern und zwei Monteuren im Team. Sie könnte auch für sich alleine stehen. Durch die Kombination mit der Fertighaus-Bemusterung ist in Simmern jedoch ein eigener kleiner Kosmos entstanden. Ein stimmig umgesetztes, besonderes Konzept. Küchenkunden, auch wenn sie kein Fertighaus kaufen, können sich zusätzlich für Bäder, Böden und weitere Einrichtungsideen inspirieren lassen, ebenso wie die Fertighaus-Kunden Küchenideen umsetzen oder mitnehmen können. „Aus Sicht unseres Verbands“, meint Dieter Regge, „ist hier auch das Zusammenspiel zwischen den Themen Garant Bad & Haus sowie Garant Küchen Areal sehr schön erkennbar.“

Für Hoch stellt Simmern die Weichen für die geschäftliche Zukunft. In dem Gebäude sorgen die überall eingesetzten Holzelemente optisch wie akustisch für einen atmosphärischen Rahmen; hohe Decken, viel Transparenz und die Raumaufteilung schaffen ein modernes, einladendes Ambiente. Im weiteren Gebäudebereich finden von Okal und DFH dazu Seminare und Schulungen für Verkäufer und Handwerker statt und nebenan lässt sich ein komplett eingerichtetes Fertighaus besichtigen.

Vorteilhaft für die Küchenwelt: Mehrere hundert Fertighaus-Käufer im Jahr sind eine große potentielle Kundengruppe. „Aber“, stellt Christian Hirt klar, „genauso wichtig sind unsere örtlichen Kunden, die wir häufig auch durch Empfehlungen unseres Baustoffhandels hier in der Region erhalten.“ Für das Küchen-Marketing nutzt man die Verbandsangebote auf den Social-Media-Kanälen; zudem gibt es verschiedene Sonderverkaufs-Aktionen ebenso wie Flyer, Plakatwände oder Postwurfsaktionen. Das größte Potential, was Marketing angeht, meint Hirt, sei jedoch das Unternehmen selbst mit seinem großen Netzwerk in der Region: „Hoch hat über alle Standorte 120 Mitarbeiter und wir sind allein schon über unser Baustoffnetz ständig in Kontakt mit sämtlichen Playern aus der Baubranche sowie auch privaten Bauherren.“

Von den Kunden gibt es viele positive Resonanzen: „Vor allem betonen sie den großen Pluspunkt, dass sie jetzt alles aus einer Hand und an einem Ort haben, inklusive der terminlichen Abwicklung.“ Für die Küchenwelt speziell sei wichtig, „dass die Kunden sich gut aufgehoben fühlten und eine ehrliche Küche zu einem ehrlichen Preis mit guten Leistungen bekommen“. (cht) ■



*Zu den Geräte Neuheiten in der Ausstellung zählt das besonders kratzfestes Saphirmatt-Kochfeld von AEG.*



*Die Front Blackgreen von Nolte Küchen gehört aktuell zu den Bestsellern im Sortiment.*

*Die dunklen Decken sollen den Blick auf die Küchen Ringlampen und Fenster setzen dazu passende Lichtakzente.*



# BE REI T...



## ... FÜR EINE ZUKUNFT ALS UNTERNEHMER:IN

REDDY Küchen ist deine Lösung, wenn du deinen Traum von der Selbstständigkeit verwirklichen willst. Mit einer umfangreichen Betreuung von der Existenzgründung über die Standortsuche bis hin zum Marketing sind wir für dich da. Wir machen erfolgreiches Unternehmertum möglich. Und das seit 30 Jahren!

## ... FÜR EINE INSPIRIERENDE GEMEINSCHAFT

Seit 30 Jahren sind wir eine starke Gemeinschaft ambitionierter Unternehmer:innen, Menschen, die familiäre Werte teilen und leben. Mit einem fairen

und offenen Umgang, Vertrauen als Fundament und Erfolg als gemeinsames Ziel. Profitiere auch du von den Vorteilen unserer Gemeinschaft.

## ... FÜR FRANCHISE IM KÜCHENHANDEL

REDDY Küchen ist eine der bekanntesten und mehrfach ausgezeichneten Franchisemarken für Küchen in Deutschland. Als Teil der MHK Group, Europas führendem Full-Service-Verbund für Haus und Wohnen, nutzt REDDY die innovativen Produkte, Dienstleistungen und die langjährige Küchenkompetenz.

Werde Teil unserer Küchen-Community und setze die Zeichen auf Erfolg! Wir freuen uns auf dich!



# REDDY KÜCHEN

Ruf uns an: +49 6103 391-0 · Hans-Strothoff-Platz 1 · 63303 Dreieich  
E-Mail: go@reddy.de · Internet: www.franchise.reddy.de