OUR COMPANY

Häcker
kitchen.germanMade.

DE **DAS VERHÄLTNIS ZWISCHEN VATER UND SOHN IST EIN BESONDERS ENGES.** Wenn die beiden dann noch zusammenarbeiten, der eine das Unternehmen gegründet, der andere erfolgreich weitergeführt hat, dann darf ruhig von einer echten Erfolgs-Familiengeschichte gesprochen werden. Horst und Jochen Finkemeier leben genau diese. Der eine bringt auch heute noch all seine Erfahrung in das Unternehmen ein, unterstützt und schätzt ein. Der andere baut aus, erarbeitet Perspektiven und verliert doch nicht aus den Augen, dass mit ruhiger Hand agiert werden will, wenn es um die Ausrichtung der Häcker Küchen GmbH & Co. KG geht. Längst ist das Unternehmen zu einem geworden, das weltweit agiert. Und doch liegen die Wurzeln immer noch im ostwestfälischen Rödinghausen, ruhen die Fäden in den Händen einer Familie, die sich Ort und Tradition verpflichtet fühlt. Und doch dem Zeitgeist folgt und Innovation und Investition nicht scheut. Eine perfekte, sich ergänzende Verbindung also. So wie die zwischen Vater und Sohn.

EN **THE RELATIONSHIP BETWEEN FATHER AND SON IS A PARTICULARLY CLOSE ONE.** So when the two of them work together as well, one having founded the company and the other having successfully moved it forward, then you can start to talk about a family success story. Horst and Jochen Finkemeier are living this story. One of them continues to contribute his extensive experience to the company, provides support, evaluates. The other develops, creates perspectives and never loses sight of the fact that a steady hand is needed when it comes to the strategic direction of Häcker Küchen GmbH & Co. KG. The company has long since become a global operator. Yet its roots remain in Rödinghausen in Eastern Westphalia, with the reins resting safely in the hands of one family, a family which feels a commitment to the place and its traditions, but nevertheless keeps up with the spirit of the times and does not shy away from innovation or investment. A perfect combination, each complementing the other. Just like a father and his son.

FR **LA RELATION ENTRE UN PÈRE ET SON FILS EST PARTICULIÈREMENT ÉTROITE.** Si les deux travaillent en plus ensemble, l'un fondant l'entreprise et l'autre l'ayant perpétuée avec succès, on peut alors parler d'une véritable histoire familiale à succès. Horst et Jochen Finkemeier vivent exactement cette situation. L'un apporte, encore aujourd'hui, toute son expérience à l'entreprise, la soutient et l'évalue. L'autre la développe, réalise des perspectives sans perdre de vue qu'il faut agir calmement lorsqu'il s'agit de l'orientation de la société Häcker Küchen GmbH & Co. KG. L'entreprise a depuis longtemps atteint un statut international. Mais ses racines demeurent à Rödinghausen, en Wesphalie de l'est, les rênes reposant entre les mains d'une famille fidèle au lieu et aux traditions. Tout en étant dans l'air du temps et sans craindre les innovations et les investissements. Une relation parfaite et complémentaire. Comme celle entre un père et son fils.

INHALTSINDEX

6 WELCOME

10 PRODUCTION

14 HISTORY

18 CAMPUS/ INTERIEUR DESIGN

22 SALES

26 TEAM

30 LOGISTIC

32 EXPORT

36 ENVIRONMENT

38 FACTS

HEREIN-SPAZIERT
WALK RIGHT IN
ENTRER SANS FRAPPER

DE JEDE KÜCHE HAT EINEN URSPRUNG, HINTER JEDER EINZELNEN STECKT EINE IDEE.

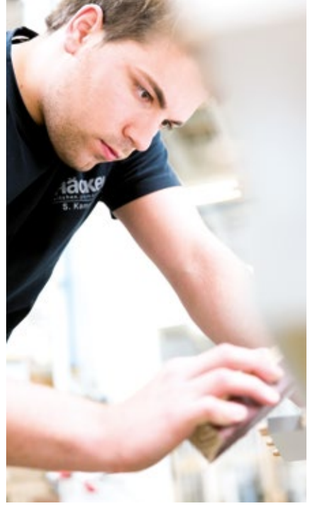
Entwickelt und umgesetzt in Rödinghausen. Hier schlägt das Herz unserer Produktion. Die Handarbeit in den Details machen unsere Küchen besonders. Durch automatisierte Abläufe behalten wir die Kosten im Blick. Weil wir wissen, wie wir unsere Kunden zufriedenstellen können. Durch optimierte Prozesse und kompromissloses Streben nach Qualität.

EN EACH KITCHEN HAS A BEGINNING, EVERY SINGLE ONE STARTS WITH AN IDEA.

Developed and implemented in Rödinghausen. This is the where the heart of our production beats. The handwork in the detail makes our kitchens special. We keep an eye on costs with automated operations. Because we know how to keep our customers satisfied. Through optimised processes and an uncompromising pursuit of quality.

FR CHAQUE CUISINE A UNE ORIGINE, DERRIÈRE LAQUELLE SE TROUVE UNE IDÉE.

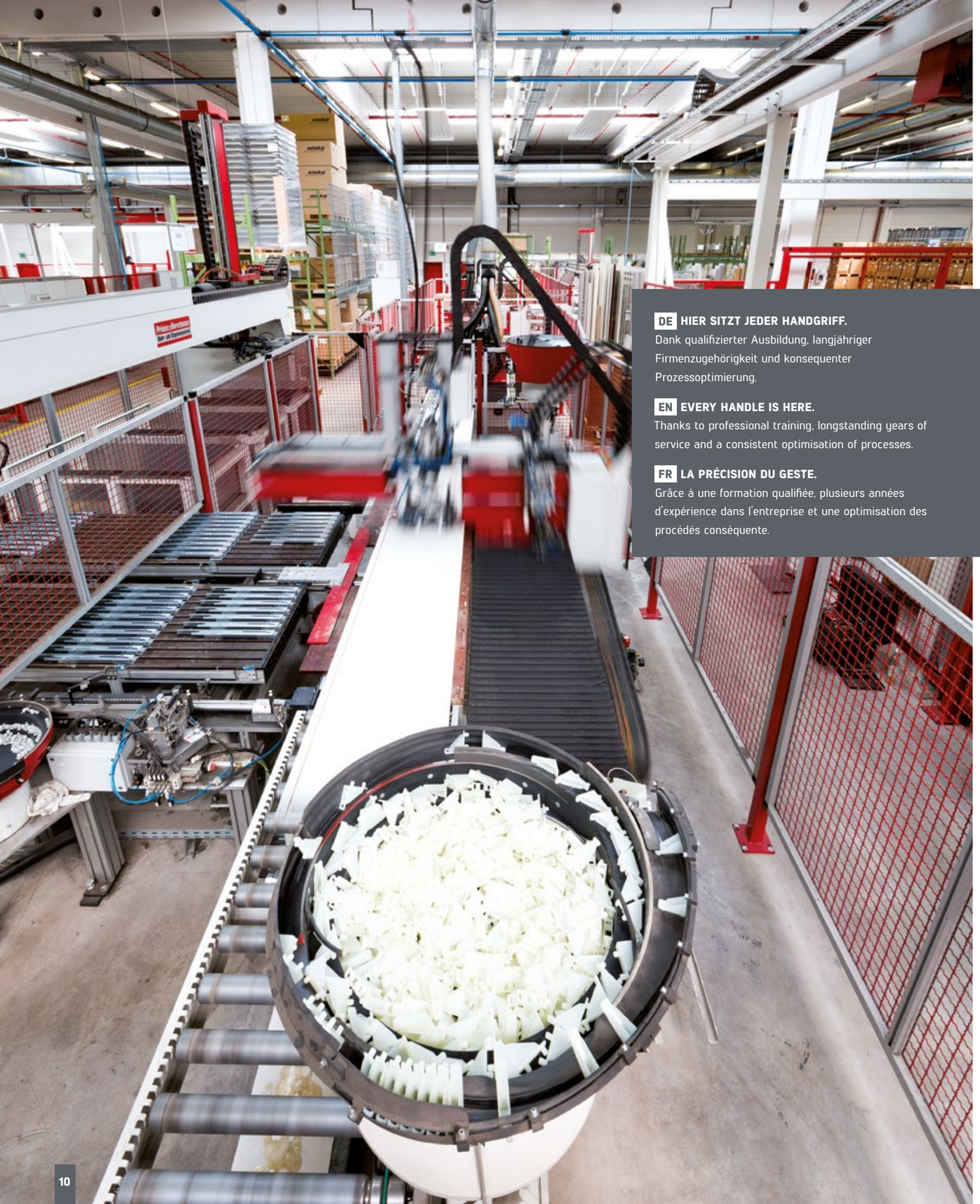
Développées et transformées à Rödinghausen. Ici bat le cœur de notre production. Le travail à la main détaillé rend nos cuisines particulières. Grâce à des procédés automatisés, nous contrôlons les coûts. Car nous savons comment satisfaire nos clients. Par des procédés optimisés et une aspiration sans compromis à atteindre la qualité.



DE EIN WERK, EIN VERSPRECHEN. Jede unserer Küchen ist german made – gefertigt in Rödinghausen. Im perfekten Zusammenspiel aus modernen Maschinen und traditionsreicher Handarbeit. Mit höchstem Anspruch an Qualität, Funktionalität und Langlebigkeit. Und mit unvergleichlicher Liebe zum Detail.

FR UNE ENTREPRISE, UNE PROMESSE. Chacune de nos cuisines est de fabrication allemande – fabriquée à Rödinghausen. Par l'action conjuguée parfaite de machines modernes et d'artisanat traditionnel. Avec les plus sévères exigences vis-à-vis de la qualité, la fonctionnalité et la solidité. Et avec un amour incomparable du détail.

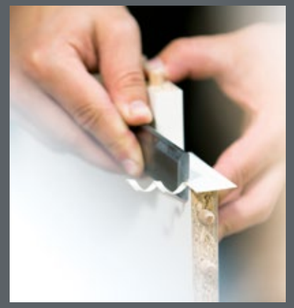
EN ONE COMPANY, ONE PROMISE. Every one of our kitchens is German made – manufactured in Rödinghausen. The perfect interplay between modern machine and traditional handicraft. With the highest commitment to quality, functionality and durability. And with incomparable attention to detail.

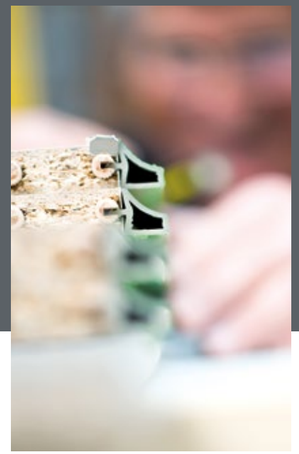


DE **HIER SITZT JEDER HANDGRIFF.**
Dank qualifizierter Ausbildung, langjähriger Firmenzugehörigkeit und konsequenter Prozessoptimierung.

EN **EVERY HANDLE IS HERE.**
Thanks to professional training, longstanding years of service and a consistent optimisation of processes.

FR **LA PRÉCISION DU GESTE.**
Grâce à une formation qualifiée, plusieurs années d'expérience dans l'entreprise et une optimisation des procédés conséquente.

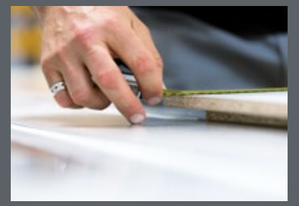


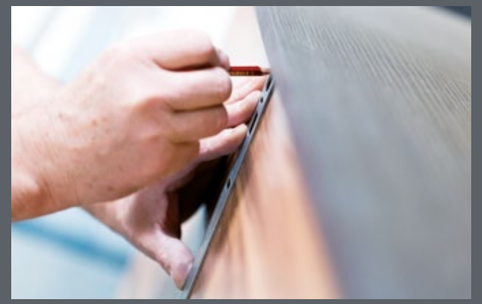


DE **HIER TRIFFT MODERNSTE MASCHINENFERTIGUNG AUF ECHTE HANDARBEIT.** Und optimierte Arbeitsprozesse auf handwerkliches Können. Für uns ist jede Küche ein Meisterstück. Perfekt durchgeplant und mit höchsten Ansprüchen verarbeitet. Mit Liebe zum Detail und untrüglichem Gespür für die letzten Handgriffe. In vier Werken, auf 113.800 m², entstehen so Küchen, die einen Schritt weiter gedacht sind. Jeden Tag verlassen 680 von ihnen unser Werk in Rödinghausen. Keine, für deren Qualität wir uns nicht verbürgen können. Nicht eine einzige, die wir nicht mit strengem Blick geprüft hätten. ▶

EN **THIS IS WHERE THE LATEST MACHINE PRODUCTION MEETS GENUINE HANDICRAFT.** And optimised operating procedures meet true craftsmanship. For us, every kitchen is a masterpiece. Perfectly planned and manufactured to the highest standards. With attention to detail and an unmistakable flair, right down to the last handle.
In four factories, over an area of 113,800 m², kitchens emerge which always stay one step ahead. 680 of them leave our plant in Rödinghausen every day. We can vouch for the quality of each and every one. There isn't one that we haven't thoroughly scrutinised. ▶

FR **LA FABRICATION INDUSTRIELLE LA PLUS MODERNE QUI SOIT RENCONTRE ICI LE VÉRITABLE ARTISANAT.** Et les procédés de travail optimisés rencontrent le savoir-faire manuel. Nous considérons chaque cuisine comme une œuvre d'art. Parfaitement organisée et réalisée avec les plus sévères exigences. Avec l'amour du détail et un sens infaillible des finitions. Dans quatre usines, sur 113 800 m², sont ainsi créées des cuisines qui sont pensées avec une longueur d'avance. 680 d'entre elles quittent chaque jour notre usine à Rödinghausen. Nous nous portons garant de la qualité de chacune. Pas une seule ne quitte nos locaux sans avoir été minutieusement vérifiée. ▶





DE Diese Mischung aus ästhetischem Gespür und automatisierter Dynamik macht Häcker Küchen aus. „Effizienz und Detailversessenheit sind keine Widersprüche", erklärt Dirk Krupka, technischer Geschäftsführer. Sie sind zwei Seiten der gleichen Medaille. Wie chaotische Lagerhaltung und Perfektionismus bis ins Detail. Wie Erfahrung und Innovationsfreude. Wie Preis und Leistung. Beide Seiten müssen stimmen. Und dafür sorgen wir. Tag für Tag. In unserer Produktion.

EN This mixture of aesthetic flair and automated dynamism is what defines a Häcker kitchen. „Efficiency and a determination for detail are not contradictions", explains Dirk Krupka, Technical Director. They are two sides of the same coin. Like random warehousing and perfectionism in every detail. Like experience and a passion for innovation. Like price and performance. Both sides have to be correct. And we take care of that. Day after day. In our production.

FR Ce mélange de sens esthétique et de dynamique automatisée distingue les cuisines Häcker. « L'efficacité et l'engouement pour le détail ne sont pas incompatibles », explique Dirk Krupka, directeur technique. Ce sont les deux faces de la même médaille. Comme le stockage chaotique et le perfectionnement jusque dans le détail. Comme l'expérience et l'inventivité. Comme le prix et le rendement. Les deux aspects doivent correspondre. Et nous nous en assurons. Chaque jour. Dans notre production.

„ES GIBT ETWAS, DAS KANN MAN NICHT AUTOMATISIEREN: DIE LIEBE ZUM DETAIL."

Dirk Krupka, Geschäftsführung

„THERE'S SOMETHING YOU CAN'T AUTOMATE: ATTENTION TO DETAIL."
Dirk Krupka, Management

„ IL EXISTE QUELQUE CHOSE QUE L'ON NE PEUT PAS AUTOMATISER : L'AMOUR DU DÉTAIL. "
Dirk Krupka, Direction

„Es gibt etwas, das kann man nicht automatisieren: die Liebe zum Detail."

DE Diese Mischung aus ästhetischem Gespür und automatisierter Dynamik macht Häcker Küchen aus. „Effizienz und Detailversessenheit sind keine Widersprüche", erklärt Dirk Krupka, technischer Geschäftsführer. Sie sind zwei Seiten der gleichen Medaille. Wie chaotische Lagerhaltung und Perfektionismus bis ins Detail. Wie Erfahrung und Innovationsfreude. Wie Preis und Leistung. Beide Seiten müssen stimmen. Und dafür sorgen wir. Tag für Tag. In unserer Produktion.

EN This mixture of aesthetic flair and automated dynamism is what defines a Häcker kitchen. „Efficiency and a determination for detail are not contradictions", explains Dirk Krupka, Technical Director. They are two sides of the same coin. Like random warehousing and perfectionism in every detail. Like experience and a passion for innovation. Like price and performance. Both sides have to be correct. And we take care of that. Day after day. In our production.

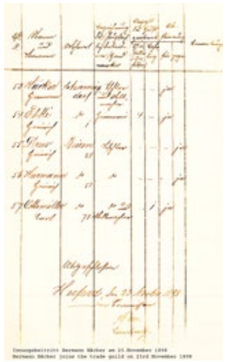
FR Ce mélange de sens esthétique et de dynamique automatisée distingue les cuisines Häcker. « L'efficacité et l'engouement pour le détail ne sont pas incompatibles », explique Dirk Krupka, directeur technique. Ce sont les deux faces de la même médaille. Comme le stockage chaotique et le perfectionnement jusque dans le détail. Comme l'expérience et l'inventivité. Comme le prix et le rendement. Les deux aspects doivent correspondre. Et nous nous en assurons. Chaque jour. Dans notre production.

„THERE'S SOMETHING YOU CAN'T AUTOMATE: ATTENTION TO DETAIL."
Dirk Krupka, Management

„ IL EXISTE QUELQUE CHOSE QUE L'ON NE PEUT PAS AUTOMATISER : L'AMOUR DU DÉTAIL. "
Dirk Krupka, Direction

HISTORY

1898



Tischler Hermann Häcker gründet Schreinerei

Carpenter Hermann Häcker founds the joinery

Hermann Häcker, menuisier, fonde l'ébénisterie

1938

Friedrich Häcker übernimmt die Schreinerei

Friedrich Häcker takes over the joinery

Friedrich Häcker reprend l'ébénisterie

1962

Wohnhausaufstockung, Horst Finkemeier

Addition to the house, Horst Finkemeier

Agrandissement de la maison, Horst Finkemeier

1965

Horst Finkemeier übernimmt die Schreinerei seines Schwiegervaters, Start Küchenproduktion

Horst Finkemeier takes over his father-in-law's joinery, kitchen production begins

Horst Finkemeier reprend la menuiserie de son beau-père, début de la production des cuisines

1972

Wandlung vom Handwerksbetrieb zur industriellen Fertigung, erste Anbauküche folgt

Transformation from crafts enterprise to industrial manufacturing operation, first fitted kitchen follows

Passage de l'exploitation artisanale à la fabrication industrielle, la première cuisine encastrée suit

1988

Erstmals über 100 Mitarbeiter

Employee numbers top 100 for the first time

Plus de 100 collaborateurs

1992

Bau Werk II

Factory II is built

Construction de l'usine n°2

1996

Horst Finkemeier und Sohn Jochen Finkemeier bilden die Geschäftsführung

The company is managed by Horst Finkemeier together with son Jochen Finkemeier

Horst Finkemeier et son fils Jochen Finkemeier sont tous deux à la tête de l'entreprise

DE KONSTANT AM PULS DER ZEIT. SEIT MEHR ALS 70 JAHREN.
Als solides Familienunternehmen stehen wir für Zuverlässigkeit, Engagement und nachhaltigen Erfolg. Unsere Partner können sich auf uns verlassen. Weil wir langfristig denken. Weil die Ansprechpartner und Ziele nicht im Jahrestakt wechseln. Und weil wir wissen, was eine Küche mitbringen muss, um sich am Markt zu behaupten. Aus Erfahrung. Aus Tradition.

EN CONSISTENTLY IN TUNE WITH THE TIMES. FOR MORE THAN 70 YEARS.
As a respected family enterprise we represent reliability, commitment and enduring success. Our partners can count on us. Because we think long term. Because we don't change our contact partners and goals year on year. And because we know what a kitchen needs in order to compete in the market. From experience. From tradition.

FR TOUJOURS AVEC UNE LONGUEUR D'AVANCE. DEPUIS PLUS DE 70 ANS.
En tant qu'entreprise familiale solide, nous représentons la fiabilité, l'engagement et le succès durable. Nos partenaires peuvent nous faire confiance. Car nous pensons à long terme. Car les interlocuteurs et les objectifs ne changent pas chaque année. Et car nous savons ce que doit apporter une cuisine pour se distinguer sur le marché. Par expérience. Par tradition.

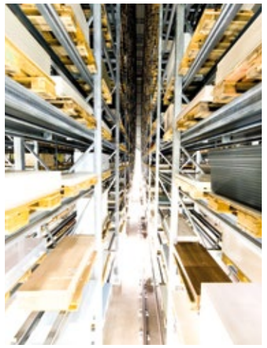
1998

Einführung der Produktlinie systemat

Introduction of the Systemat production line

Lancement de la ligne de produits Systemat

1999



Häcker investiert in ein Hochregallager mit einer Kapazität für 20.000 Paletten

Häcker invests in a high-rack warehouse with capacity of 20,000 pallets

Häcker investit dans un entrepôt à hauts rayonnages d'une capacité de 20 000 palettes

2001

Eröffnung Business-Zentrum Panorama

Opening of the Panorama business centre

Inauguration du bâtiment administratif Panorama

2003

Eintritt von Axel Stallmann in die Geschäftsführung, Vorstellung der grifflosen Küchen

Axel Stallmann joins the executive management, introduction of the handleless kitchen

Arrivée d'Axel Stallmann au sein de la direction, présentation des cuisines sans poignées

2005

Neubau Werk III mit zweitem Hochregallager für 24.000 Paletten

Construction of factory III with a second high bay warehouse for 24,000 pallets

Construction usine n°3 avec un deuxième entrepôt à hauts rayonnages pour 24 000 palettes

2010

Vorstellung der Segmentküche NOVA

Presentation of the NOVA segment kitchen

Présentation de la gamme Nova

2013

Geschäftsführung und Geschäftsleitung

Executive Management

Direction

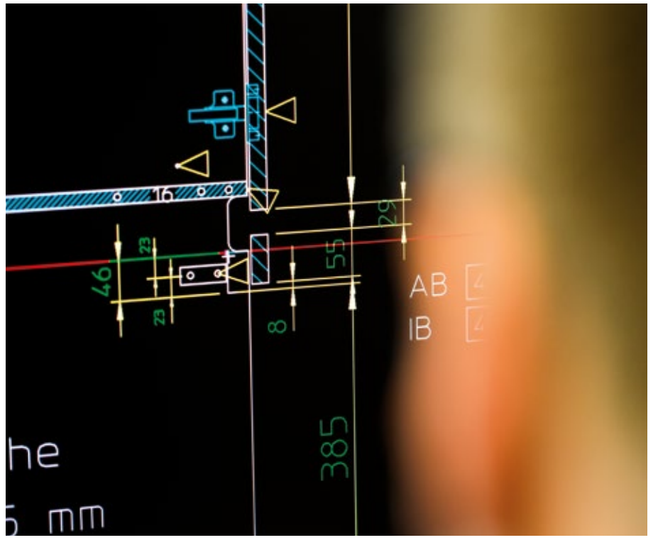
CAMPUS

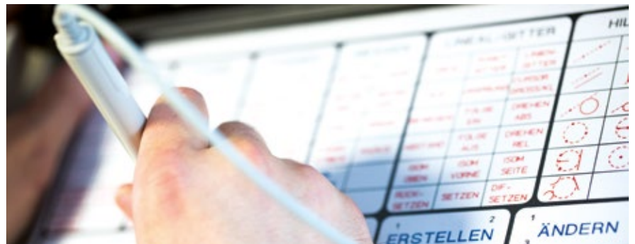
INTERIEUR DESIGN

DE **WIR SIND NICHT IRGENDEIN KÜCHENHERSTELLER. SIE SIND AUCH NICHT IRGENDEIN KUNDE. NICHT FÜR UNS.** Deshalb haben wir ein Dienstleistungsangebot entwickelt, das rundum auf die Bedürfnisse unserer Handelspartner abgestimmt ist. Bei uns bekommen Sie das Komplettpaket. Absolut serviceorientiert von der Auftragsannahme bis zur Verkaufsschulung.
Wir liefern pünktlich und zuverlässig, mit unserem eigenen Fuhrpark. Erfahrene Monteure übernehmen den Aufbau der Häcker Ausstellungen und Musterküchen bei Ihnen vor Ort. Gerne helfen wir Ihnen auch mit unseren qualifizierten Innenarchitekten bei der Planung Ihres repräsentativen Küchenstudios. Vertrauen Sie auf unsere kreativen Konzepte. Für ein Küchenangebot, das sich sehen lassen kann. ▶

EN **WE'RE NOT JUST ANY KITCHEN MANUFACTURER. AND YOU'RE NOT JUST ANY CUSTOMER. NOT TO US.**
That's why we've developed a range of services that is tailored to meet the needs of our trading partners. With us, you get the complete package. Completely service oriented, from the acceptance of the order to the sales training.
We deliver on time and reliably, with our own fleet of vehicles. Experienced fitters build the Häcker exhibitions and display kitchens onsite, where you are. Our qualified interior designers are also happy to help you in planning your prestigious kitchen studio. Trust in our creative concepts. For a kitchen that is worth seeing. ▶

FR **NOUS NE SOMMES PAS N'IMPORTE QUEL FABRICANT DE CUISINE. ET VOUS N'ÊTES ÉGALEMENT PAS N'IMPORTE QUEL CLIENT. À NOS YEUX.** C'est pour cette raison que nous avons développé une offre de services qui s'adapte à tous les besoins de nos partenaires. Chez nous, vous obtiendrez le pack complet. Du passage de la commande aux formations de vente, le sens du service est partout. Nous livrons dans les délais avec notre propre parc de poids lourds. Des monteurs expérimentés se chargent de l'installation des expositions et cuisines modèles Häcker, chez vous, sur votre site. ▶





DE Schulungen und Trainings sind für uns Möglichkeiten der Verkaufsförderung. Aber nicht nur. Wir geben auch dem Kennenlernen, zum Beispiel beim gemeinsamen Kochen, viel Raum. Auch gute Partnerschaft geht schließlich durch den Magen.
Wir sind mit unseren Partnern gut vernetzt. Über unser Extranet stehen wir in ständigem Kontakt und können Informationen schnell und sicher austauschen. Sie finden bei uns für jede Frage und jedes Problem den richtigen Ansprechpartner. Und wir finden eine Lösung. Immer. Weil wir perfektionistisch sind. Nicht nur bei unseren Küchen.

EN We see training courses and training generally as part of our sales promotion. But not only that. We also allow space for learning, for example through cooking together. After all, the way to a good partnership is through the stomach.
We're well connected with our partners. We're in constant contact via our extranet and can exchange information swiftly and securely. You'll find we have the right contact person for every question and every problem. And we'll find a solution. Always. Because we are perfectionists. Not only in our kitchens.

FR Nos architectes d'intérieur qualifiés seront également heureux de vous aider lors de la planification de vos studios-cuisines d'exposition. Les formations représentent pour nous les possibilités de la force de vente. Mais pas seulement. Nous donnons beaucoup d'importance aux rencontres, notamment lors des ateliers culinaires. Un bon partenariat passe également par l'estomac.
Nous avons constitué un bon réseau avec nos partenaires. Nous sommes, via notre extranet, en contact direct et pouvons échanger des informations rapidement et en toute sécurité. Vous trouverez chez nous le bon interlocuteur pour toute question et tout problème. Et nous trouverons une solution. Toujours. Car nous sommes perfectionnistes. Pas seulement pour nos cuisines.

EIN DUO IM STÄNDIGEN DIALOG

ANDREAS MÖLLER UND MARCUS ROTH SIND ZWEI, DIE DEN VERTRIEB IM BLUT HABEN. ZWEI PROFIS, DIE BEREITS SEIT IHRER LEHRZEIT MIT KÜCHEN ARBEITEN.
Als sie bei Häcker angefangen haben, vor 14 Jahren, saßen sie im gleichen Büro. Marcus Roth war Verkaufsleiter für Süddeutschland, Andreas Möller hat sich um den Export in die Niederlande, England und die Schweiz gekümmert. Der Lebenslauf ähnelt sich. Der größte Unterschied? Während Marcus Roth Bundesland für Bundesland kennengelernt hat, war Andreas Möller zwei Jahre in den USA. Neben Englisch spricht er auch Niederländisch und Französisch. Die Kommunikation mit den 22 Außendienstlern in aller Welt stimmt. Ebenso viele sind es in Deutschland, dazu drei regionale Verkaufsleiter. Viel zu koordinieren, aber eine Aufgabe, die beiden Freude bereitet.
Die Wege innerhalb des Unternehmens hatten sich nach gemeinsamem Beginn getrennt, wegen der unterschiedlichen Arbeitsbereiche. Bis letztes Jahr. Die Aufgabenteilung ist geblieben, aber jetzt sitzen beide wieder in einem Büro, als gemeinsame Geschäftsleiter des Vertriebs. Vieles entscheiden sie zusammen, die Schnittmengen sind groß. In der Produktentwicklung, in der Mitarbeiterführung. Tauschen? Würden die beiden nicht. Zu viel Zeit auf überfüllten Flughäfen verbringe der eine, zu viele Stunden im Stau der andere. Etwa die Hälfte der Zeit sind sie unterwegs. Kein Wunder bei 2.500 Kunden mit hohem Anspruch. Produkte sollen weiterentwickelt, der Service noch besser werden, und am Ende soll jeder sagen können: Die Zusammenarbeit mit Häcker? Die lohnt sich.
„Häcker bietet Qualität in allen Prozessen. Alles läuft wie an einer Schnur. Etwas Vergleichbares gibt es nicht in unserer Branche", betont Marcus Roth.
Andreas Möller ergänzt: „Als Familienunternehmen ist Häcker ein verlässlicher Partner. Dieselben Aussagen, dieselbe Strategie, dieselben Gesichter – unsere Kunden schätzen diese Kontinuität." Eine gute Voraussetzung für eine erfolgreiche Zukunft.

A DUO IN CONSTANT DIALOGUE

ANDREAS MÖLLER AND MARCUS ROTH ARE TWO PEOPLE WHO HAVE SALES IN THEIR BLOOD. TWO PROFESSIONALS, THEY'VE BEEN WORKING WITH KITCHENS SINCE THEIR APPRENTICESHIP.

When they started with Häcker 14 years ago, they sat in the same office. Marcus Roth was Sales Manager for Southern Germany, Andreas Möller looked after exports to the Netherlands, England and Switzerland. Their CVs were similar. The big difference? While Marcus Roth got to know one German state after another, Andreas Möller was in the USA for two years. As well as English, he speaks Dutch and French. Communication works well with the 22 strong sales force around the world. There are just as many in Germany, with three regional Sales Managers as well. Lots to coordinate, but a task the two friends are ready for.

Having started out in the company together, different areas of work made their individual paths diverge. Until last year. The division of tasks has remained, but they now both sit in the same office again, as joint Sales Managers. They make many decisions together, the interface is large. In product development, in employee management. Change places? Neither would. One spends too much time in crowded airports, the other too many hours in traffic jams. They both spend about fifty percent of their time travelling. No wonder, with 2,500 customers with high expectations. Products are to be further developed, services improved even more and ultimately each can say: Working with Häcker? It's worth it.

„Häcker offers quality in every process. Everything lines up smoothly. There's no one else that compares in our industry", stresses Marcus Roth.

Andreas Möller adds: „As a family firm, Häcker is a reliable partner. The same message, the same strategy, the same faces – our customers value this continuity". A good prerequisite for a successful future.

UN DUO EN CONTACT PERMANENT

ANDREAS MÖLLER ET MARCUS ROTH ONT TOUS DEUX LE COMMERCE DANS LE SANG. DEUX PROFESSIONNELS QUI TRAVAILLENT AVEC DES CUISINES DEPUIS LEURS ANNÉES D'APPRENTISSAGE.

Lorsqu'ils ont commencé chez Häcker il y a 14 ans, ils partageaient le même bureau. Marcus Roth était responsable des ventes pour le sud de l'Allemagne, Andreas Möller s'est occupé de l'export aux Pays-Bas, en Angleterre et en Suisse. Le CV se ressemble. La grande différence ? Alors que Marcus Roth a découvert chaque Land allemand, Andreas Möller est parti deux ans aux Etats-Unis. Outre l'anglais, il parle également le néerlandais et le français. La communication avec nos 22 représentants du monde entier se passe très bien. Il y en a autant en Allemagne, plus trois directeurs des ventes régionaux. Il y a beaucoup à coordonner mais c'est une tâche qui plaît aux deux hommes.

Les chemins au sein de l'entreprise se sont séparés après un début commun, du fait des branches d'activité différentes. Jusqu'à l'année dernière. La répartition des tâches est restée la même mais les deux partagent à nouveau le même bureau, en tant que directeurs du service commercial. Ils prennent de nombreuses décisions ensemble, ils se recoupent souvent. Dans le développement des produits. Dans la gestion des collaborateurs. Changer ? Ce n'est pas à l'ordre du jour, pour aucun des deux. L'un a passé trop de temps dans les aéroports bondés, l'autre dans les embouteillages. Ils sont en déplacement environ la moitié du temps. Rien d'étonnant du fait des 2 500 clients avec des exigences élevées. Les produits doivent être perfectionnés, le service doit être toujours plus amélioré et au final, chacun doit pouvoir dire : la collaboration avec Häcker ? Ça vaut le coup.

« Häcker propose de la qualité dans tous les processus. Tout fonctionne comme sur un fil. Il n'y a rien de comparable dans notre secteur », souligne Marcus Roth.

Andreas Möller ajoute : « En tant qu'entreprise familiale, Häcker est un partenaire sûr. Les mêmes déclarations, la même stratégie, les mêmes visages : nos clients apprécient cette continuité. » Une condition importante pour un futur couronné de succès.

TAUSEND KÖPFE.
EINE PHILOSOPHIE.

MILLE VISAGES.
UNE PHILOSOPHIE.

THOUSAND FACES.
ONE PHILOSOPHY.

DE AUSBILDUNG – UNSER ENTSCHEIDENDER VORTEIL. Erfahrene, langjährige Mitarbeiter. Wir sind stolz, dass viele von ihnen schon seit Jahrzehnten bei uns beschäftigt sind. Denn nicht nur in der Führung setzen wir auf Konstanz. Wer den hohen Qualitätsstandard von Häcker einmal verinnerlicht hat, weiß, worauf es bei unseren Küchen ankommt. Und kann es weitergeben. An unsere jungen Mitarbeiter und Auszubildenden aus allen Bereichen.
Als Arbeitgeber setzen wir auf Fort- und Weiterbildung. Unsere Kunden können darauf bauen, dass unsere Mitarbeiter auf dem neuesten Stand sind. Oder einen Schritt voraus. Weil wir genug Freiraum für Innovationen lassen. Schon unsere Auszubildenden bearbeiten eigene Projekte und können so ihre Ideen einbringen. Damit auch in Zukunft die Qualität stimmt.

EN TRAINING – OUR SIGNIFICANT ADVANTAGE. Experienced, longstanding employees. We are proud that many of them have been working for us for decades. Because it's not just in management that we value constancy. Once someone has taken the Häcker high standard of quality to heart, they know what our kitchens depend on. And they can pass that on. To our young employees and apprentices from all areas of the company.
As an employer we believe in training and development. Our customers can rely on the fact that our employees are up to speed. Or a step ahead. Because we leave enough space for innovation. Our apprentices are already working on their own projects and can use them to introduce their ideas. So that quality remains right into the future.

FR LA FORMATION : UN AVANTAGE DÉTERMINANT. Des collaborateurs expérimentés, présents depuis des années. Nous sommes fiers que beaucoup d'entre eux soient employés chez nous depuis plusieurs dizaines d'années. Car nous ne sommes pas uniquement synonymes de constance dans la direction. Lorsque l'on a intégré les grands principes de Häcker en matière de qualité, on sait ce qui est important dans nos cuisines. Et peut le transmettre. À nos jeunes collaborateurs et apprentis issus de tous les secteurs.
En tant qu'employeur, nous mettons l'accent sur la formation continue. Nos clients peuvent construire sur le fait que nos collaborateurs sont à la page. Ou ont une longueur d'avance. Car nous laissons assez de place pour les innovations. Même nos apprentis travaillent déjà sur leurs propres projets et peuvent apporter leurs idées. La qualité peut ainsi être au rendez-vous dans le futur.

„HIER BIN ICH TEIL EINES GROSSEN TEAMS. VOM ERSTEN TAG AN.“

Julia Moschner: Kaufmännische Auszubildende.
Nach der Ausbildung wird sie Mitarbeiterin in der Produktentwicklung.

Andreas Krack: Auszubildender im Bereich Holzmechanik im 3. Lehrjahr

„I'M PART OF A LARGE TEAM HERE. RIGHT FROM DAY ONE.“
Julia Moschner: Commercial apprentice.
After her training, she'll be working in product development.
Andreas Krack: Apprentice in his 3rd year of training in wood mechanics

„ JE FAIS PARTIE D'UNE GRANDE ÉQUIPE. ET CE DEPUIS LE PREMIER JOUR. “
Julia Moschner : apprentie vendeuse.
Après la formation, elle sera collaboratrice dans le développement des produits.
Andreas Krack : apprenti dans le secteur Mécanique du bois en 3ème année d'apprentissage.

„HIER BIN ICH TEIL EINES GROßEN TEAMS. VOM ERSTEN TAG AN.“

DE AUSBILDUNG – UNSER ENTSCHEIDENDER VORTEIL. Erfahrene, langjährige Mitarbeiter. Wir sind stolz, dass viele von ihnen schon seit Jahrzehnten bei uns beschäftigt sind. Denn nicht nur in der Führung setzen wir auf Konstanz. Wer den hohen Qualitätsstandard von Häcker einmal verinnerlicht hat, weiß, worauf es bei unseren Küchen ankommt. Und kann es weitergeben. An unsere jungen Mitarbeiter und Auszubildenden aus allen Bereichen.

Als Arbeitgeber setzen wir auf Fort- und Weiterbildung. Unsere Kunden können darauf bauen, dass unsere Mitarbeiter auf dem neuesten Stand sind. Oder einen Schritt voraus. Weil wir genug Freiraum für Innovationen lassen. Schon unsere Auszubildenden bearbeiten eigene Projekte und können so ihre Ideen einbringen. Damit auch in Zukunft die Qualität stimmt.

EN TRAINING – OUR SIGNIFICANT ADVANTAGE. Experienced, longstanding employees. We are proud that many of them have been working for us for decades. Because it's not just in management that we value constancy. Once someone has taken the Häcker high standard of quality to heart, they know what our kitchens depend on. And they can pass that on. To our young employees and apprentices from all areas of the company.

As an employer we believe in training and development. Our customers can rely on the fact that our employees are up to speed. Or a step ahead. Because we leave enough space for innovation. Our apprentices are already working on their own projects and can contribute their ideas. So that quality remains right into the future.

FR LA FORMATION : UN AVANTAGE DÉTERMINANT. Des collaborateurs expérimentés, présents depuis des années. Nous sommes fiers que beaucoup d'entre eux soient employés chez nous depuis plusieurs dizaines d'années. Car nous ne sommes pas uniquement synonymes de constance dans la direction. Lorsque l'on a intégré les grands principes de Häcker en matière de qualité, on sait ce qui est important dans nos cuisines. Et peut le transmettre. À nos jeunes collaborateurs et apprentis issus de tous les secteurs.

En tant qu'employeur, nous mettons l'accent sur la formation continue. Nos clients peuvent construire sur le fait que nos collaborateurs sont à la page. Ou ont une longueur d'avance. Car nous laissons assez de place pour les innovations. Même nos apprentis travaillent déjà sur leurs propres projets et peuvent apporter leurs idées. La qualité peut ainsi être au rendez-vous dans le futur.

LOGISTIK

DE **WIR SIND STÄNDIG FÜR SIE IN BEWEGUNG.**
Mit 62 Zugmaschinen und je zwei Aufliegern. Während der eine in ganz Europa unterwegs ist, wird der andere bereits beladen. In unserer modernen Logistikhalle mit vollautomatischen Förderbändern. Jedes Einzelteil wird selbstständig aus der dynamischen Produktion zum richtigen Platz gesteuert. Nur zum Beladen setzen wir weiterhin auf Erfahrung und Handarbeit.

EN **WE'RE CONSTANTLY ON THE MOVE FOR YOU.**
With 62 road trucks, each with two trailers. While one is on the road throughout the whole of Europe, the other is being loaded. In our modern logistics building with fully automated band conveyers. Each individual unit is independently routed from its dynamic production to its correct place. But in the loading we once again rely on experience and handwork.

FR **POUR VOUS, NOUS SOMMES TOUJOURS EN MOUVEMENT.**
Avec 62 poids lourds ayant chacun deux remorques. Lorsque l'un est en déplacement en Europe, l'autre est déjà chargé. Dans notre hall logistique moderne avec des tapis roulants entièrement automatisés. Chaque pièce individuelle est contrôlée indépendamment de la production dynamique à la bonne place. Même en matière de chargement, nous représentons l'expérience et l'artisanat.

EXPORT

EUROPE
Andorra
Austria
Belgium
Bulgaria
Croatia
Czech Republic
Denmark
Estonia
Finland
France
Germany
Great Britain
Greece
Hungary
Iceland
Ireland
Italy
Latvia
Liechtenstein
Lithuania
Luxembourg
Malta
Monaco
Netherlands
Northern Ireland
Poland
Portugal
Romania
Russia
Slovenia
Slovaka
Spain
Sweden
Switzerland
Turkey
Ukraine

ASIA
China
India
Iran
Japan
Kuwait
Lebanon
Mongolia
Nepal
Oman
Philippines
Qatar
Saudi Arabia
Singapore
South Korea
Sri Lanka
Taiwan
Thailand
United Arab Emirates
Cyprus

AFRICA
Egypt
Israel
Morocco
South Africa

AUSTRALIA
Australia
New Zealand

NORTH AMERICA
Guadeloupe
Unites States

SOUTH AMERICA
Chile

Projekt: „Treasure Island"
Land: Südkorea
Montage: 2010
Produktlinie: systemat
Anzahl der Küchen: 273

Projet : « Treasure Island »
Pays : Corée du Sud
Installation : 2010
Ligne produit : systemat
Nombre de cuisines : 273

Project: „Treasure Island"
Country: South Korea
Assembly: 2010
Product line: systemat
Number of kitchens: 273

Projekt: „Meyer Road"
Land: Singapur
Montage: 2013
Produktlinie: classicART
Anzahl der Küchen: 239

Project: „Meyer Road"
Country: Singapore
Assembly: 2013
Product line: classicART
Number of kitchens: 239

Projet : « Meyer Road »
Pays : Singapour
Installation : 2013
Ligne produit : classicART
Nombre de cuisines : 239

Projekt: „Bushy Park"
Land: Irland
Montage: 2003
Produktlinie: systemat
Anzahl der Küchen: 313

Project: „Bushy Park"
Country: Ireland
Assembly: 2003
Product line: systemat
Number of kitchens: 313

Projet : « Bushy Park »
Pays : Irlande
Installation : 2003
Ligne produit : systemat
Nombre de cuisines : 313

Projekt: „Muyngji"
Land: Südkorea
Montage: 2010
Produktlinie: systemat
Anzahl der Küchen: 2.562

Project: „Muyngji"
Country: South Korea
Assembly: 2010
Product line: systemat
Number of kitchens: 2.562

Projet : « Muyngji »
Pays : Corée du Sud
Installation : 2010
Ligne produit : systemat
Nombre de cuisines : 2 562

Projekt: „Trillights"
Land: Singapur
Montage: 2009
Produktlinie: systemat
Anzahl der Küchen: 140

Project: „Trillights"
Country: Singapore
Assembly: 2009
Product line: systemat
Number of kitchens: 140

Projet : « Trillights »
Pays : Singapour
Installation : 2009
Ligne produit : systemat
Nombre de cuisines : 140

DE **ZU UNS KOMMT AUCH, WER GROSSES VORHAT.** Ganze Wohnkomplexe ausstatten zum Beispiel. Wie hier in Singapur, wo aktuell rund 350 Küchen, abgestimmt auf die örtlichen Gegebenheiten, auf Klima und Kultur, eingebaut werden. Auch das machen wir in unserem Projektgeschäft möglich. Nicht nur in Südostasien. Sondern wenn gewünscht überall auf der Welt.

EN **THOSE WITH GRAND PLANS COME TO US, TOO.** Fitting out whole residential complexes, for example. Like here in Singapore, where currently around 350 kitchens, completely in tune with local conditions – the climate and the culture – are being installed. We make that possible in our project business as well. Not only in Southeast Asia. Wherever it's needed, all over the world.

FR **CELUI QUI A PRÉVU DE VOIR GRAND VIENT ÉGALEMENT CHEZ NOUS.** Meubler des complexes d'habitations entiers par exemple. Comme ici à Singapour, où actuellement environ 350 cuisines, en accord avec les réalités locales, avec le climat et la culture, ont été installées. Nous rendons cela également possible dans notre projet. Pas seulement en Asie du Sud-est. Partout dans le monde, en fonction des demandes.

DE **UMWELTBELASTUNGEN MINIMIEREN, UMWELTSCHUTZ VERBESSERN.**

Als Industrie- und Familienunternehmen stellen wir uns unserer Verantwortung für die Umwelt und die nachfolgenden Generationen. Deshalb setzen wir uns für den Schutz unserer natürlichen Lebensgrundlage ein. Seit 2009 ist unser Umweltmanagementsystem zertifiziert. Wir achten insbesondere auf Energieeffizienz, nachhaltige Abfallentsorgung und Emissionssenkung. Der Einsatz von emissionsarmen Wasserlacksystemen trägt maßgeblich dazu bei. Um Nachhaltigkeit in allen Bereichen zu erreichen, binden wir Mitarbeiter und Zulieferer aktiv in den Umweltschutz ein. Damit die Zukunft Zukunft hat.

EN **MINIMISE ENVIRONMENTAL POLLUTION, IMPROVE ENVIRONMENTAL PROTECTION.**

As a family firm and industrial enterprise, we face up to our responsibility for the environment and for future generations. That's why we champion the protection of our natural resources. Our environmental management system has been certified since 2009. We pay particular attention to energy efficiency, sustainable waste disposal and emission reduction. The use of low-emission, water-based lacquer systems contributes significantly here. In order to achieve sustainability in all areas, we actively involve employees and suppliers in environmental protection. So that the future has a future.

FR **MINIMISER LA POLLUTION, AMÉLIORER LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.**

En tant qu'industriel et entreprise familiale, nous prenons nos responsabilités envers l'environnement et les générations futures. C'est pour cela que nous nous investissons dans la protection des fondements naturels de la vie. Depuis 2009, notre management moderne de l'environnement est certifié. Nous veillons en particulier à l'efficacité énergétique, au traitement des déchets et à la diminution des émissions durables. L'utilisation de systèmes de laques écophiles pauvres en émissions y contribue considérablement. Pour atteindre la viabilité dans tous les secteurs, nous associons activement les collaborateurs et les fournisseurs dans le sujet protection de l'environnement. Afin que l'avenir ait de l'avenir.

FAKTEN
FACTS
FAITS

FIRMENAREAL

Grundstück	212.600 m²
Produktionsfläche	113.800 m²
Verwaltungsfläche	16.000 m²
Werksausstellung	2.600 m²
Küchen pro Tag	680
Mitarbeiter	> 1.100
Umsatz 2012	383 Mio. €
Exportquote	40 %

COMPANY AREA

Site	212.600 m²
Production area	113.800 m²
Administration area	16.000 m²
Factory showroom	2.600 m²
Kitchens per day	680
Employees	> 1.100
Turnover 2012	383 Mio. €
Export share	40 %

SUPERFICIE DE L'ENTREPRISE

Terrain	212 600 m²
Surface de production	113 800 m²
Surface d'administration	16 000 m²
Surface d'exposition	2 600 m²
Cuisines par jour	680
Effectifs	> 1 100
Chiffre d'affaires 2012	383 millions d'euros
Quote-part d'exportation	40 %

Häcker Küchen GmbH & Co. KG
Werkstraße 3
32289 Rödinghausen
Tel. +49 (0) 5746-940-0
Fax +49 (0) 5746-940-301

info@haecker-kuechen.de
www.haecker-kuechen.de

Printed in Germany 09/2013 CO-A-14