

INSIDE®

SPEZIAL

KÜCHENMÖBELINDUSTRIE • ZUBEHÖR • HANDEL

„Man muss nicht alles selber machen“

Ein ungewöhnliches Treffen mit
Delf Baumann und Dr. Andreas Hettich



Hitparade 2020

Die INSIDE Küchen-Hitliste

Outside mit ... Willi Bruckbauer

Ein Radlausflug mit
dem Bora-Gründer

INSIDER-Geschichten

Vipp, Nolte, Chainable, Impuls,
BT45, Burnout u.v.m.



Zehn Jahre Garantie:
David Finkler

Garantiemax: Buchen mit einem Klick

Sich durchzufinden im immer größeren Feld der Anbieter von Garantieverlängerungen ist weder für Endverbraucher noch für den Küchenfachhandel eine leichte Übung. Schließlich hat man nicht allein die Qual der Wahl zwischen fünf, sieben oder zehn Jahren Garantie. Oft geht's

rein um die Geräte in der Küche, teils auch ums Holz. Dann gibt es Anbieter, die beispielsweise Kaffeefullautomaten ausnehmen. Und vor allem: unterschiedlichste Preisvorstellungen.

David Finkler, Gründer und CEO des relativ jungen Anbieters **Garantiemax**, hat sich kürzlich im *INSIDE-Küche-Talk* unseren Fragen gestellt und bei der Gelegenheit hervorgehoben, was aus seiner Sicht wichtig ist, um das Ga-

rantiemax-Angebot beurteilen zu können: Bei Garantimax ist zum einen die gesamte Küche für zehn Jahre versichert. Sprich: Holz und alle E-Geräte. Die Leistung beginnt 90 Tage nach Montage der Küche. Ersetzt wird im Schadenfall immer der Neuwert, auch noch kurz vor Ablauf der zehn Jahre. Auch Selbstbehalt gibt es nicht. Da die Absicherung des Endkunden eine echte Versicherungsleistung ist, sind die Händler von der Haftung frei.

Für das Produkt *XCare+ kitchen* wurde ein IDM-Datensatz erstellt. Dadurch wird es in Kürze auch in den gängigen Planungsprogrammen abgebildet, ist also mit einem Klick buchbar. Als weiteren Vorteil nennt Finkler, dass es sich um ein Mehrwertsteuerpflichtiges Produkt handelt und der Händler in seiner Preisfindung frei ist.

Garantiemax ist wie schon im letzten Jahr zur Messe im **Forum26** zu finden. Mit Hauptaussteller **Störmer** wird bekanntlich schon eng zusammengearbeitet. ■

Der Link zum INSIDE Talk
mit David Finkler



Quooker: Einfacher und kompakter

Keine Preiserhöhung – das wäre schon fast die Überschrift. In Zeiten drastisch steigender Preise ein bemerkenswertes Versprechen an den Markt, das Quooker gerade Handel und Kunden macht. Auch technologisch gibt es Neues: Quooker wird auf der **Area30** die neue Generation seines „Wasserhahns, der alles kann“ präsentieren. Mit dem Kühlreservoir *Cube 2.0* soll das Reservoir nun digitaler und einfacher bedien- und installierbar werden. Das Touch-Display erlaubt eine bequemere Nutzung und die schnelle Füllstands-Kontrolle. Und auch für den Monteur ist was dabei: ein Installationsprogramm für die Inbetriebnahme. Im Vergleich zur vorhergehenden Generation kann der *Cube 2.0* auch mit kompakterer Bauweise punkten. Bestellbar sind die neuen *Cubes* ab sofort, lieferbar ab November 2021. Ab Dezember gibt es im Onlineshop von Quooker – und nur dort – auch eine 3-kg-Flasche (reicht für 420 l Sprudelwasser), die aufgrund des großen Fassungsvermögens auch gut für gewerbliche Einsätze nutzbar ist.

Die neuen Reservoirs *Combi* und *Combi+* nutzen jetzt eine Technologie, die den systemrelevanten Überdruck über einen innenliegenden Balg kompensiert. Dadurch entfallen die Sicherheitsgruppe, Überlauftrichter und ein Anschluss an den Siphon. Somit wird die Installation ebenfalls einfacher, heißt es bei Quooker. Ab der Kalenderwoche 48 soll auch die neu entwickelte Generation des *Scale-Control*-Entkalkungsgerätes lieferbar sein. ■

Grünergriff: Bulli-Tour durch OWL

Seit diesem Frühjahr tourt die Nachhaltigkeitsinitiative **Grünergriff** von **Irene Götas**, **Christiane Pauli** und **Markus Frönd** mit dem Bulli durch die deutsche (Handels-)Landschaft und qualifiziert Küchenhändler, aber auch Vollsortimenter für ihr Nachhaltigkeitslabel. Hinten drauf auf dem Bus klebte von Anfang an unser *INSIDE-Küche*-Logo. Warum? Wir finden die Initiative cool und wollen dabei sein!



Partner aus der Industrie, die das Konzept fördern, sind unter anderem **Schock** und **Hailo**. Ganz neu werden auch **Nobilis**, **Ballerina** und **Keseseböhmer** auf den Zug bzw. auf den Bulli aufspringen.

Während der OWL-Messen ist das Grünergriff-Team ebenfalls mit dem fahrbaren Untersatz unterwegs. Fixe Orte, wo Handel und Hersteller und überhaupt jeder, dem Nachhaltigkeit ein wichtiges Anliegen ist, sich informieren können, sind **Gut Böckel** (18.9., 9.00 bis 16.30 Uhr), das neue Messezentrum **IDF34** in Löhne (19.9., 9.00 bis 16.30 Uhr) und die **Area30** (18. und 19.9. ab 17.30 Uhr).

Am Sonntagabend werden auch wir von *INSIDE Küche* mit auf Grünergriff-Tour sein. Mit Handykamera und Mikro werden wir am Sonntag gegen Ende des Area30-Messtags auf Stimmenfang gehen und bei der Gelegenheit dazu einladen, den Tag mit einem Bierchen am Grünergriff-Bulli beim „Glamping“ ausklingen zu lassen. ■