

COMPETENT THROUGH COOKING

HK APPLIANCES
OPENS BLAUPUNKT
COMPETENCE
CENTRE



The first impression is more sports-based than anything else. A professional football player welcomes the guests, sometimes sportsmen and women run by in training suits, the well-tended green of the playing field catches the eye. However, one floor of the Häcker Wiehen stadium is totally dedicated to kitchens. This is home to HK Appliances and, from now on, also home to the Blaupunkt competence centre. "When we opted for this location a couple of months ago, we already knew that we would not just be conducting administrative work here, but would also be focussing on raising awareness of the Blaupunkt brand," says HK Appliances Managing Director Stefan Möller.

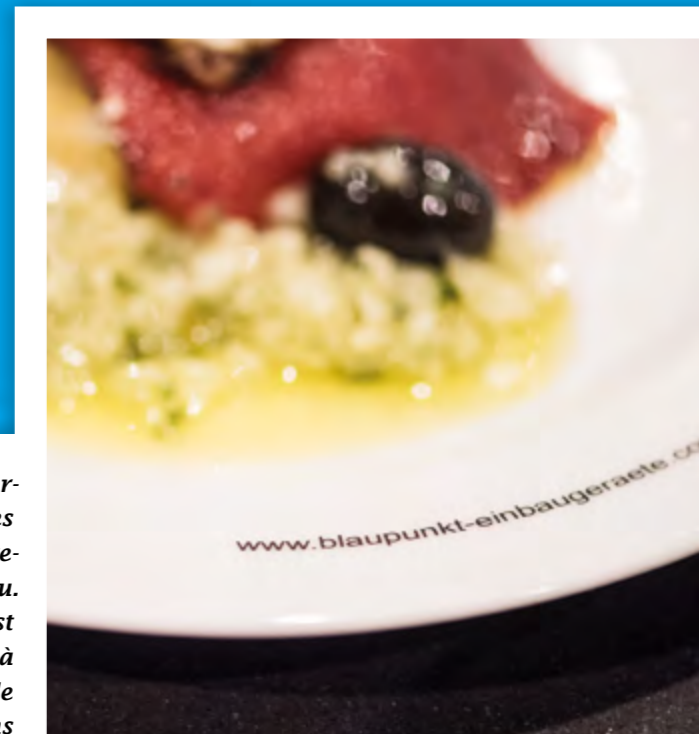
This multipurpose room was redesigned and a kitchen landscape was installed to meet two requirements: to provide a perfect setting for the Blaupunkt products,

and at the same time, to create an environment in which we can cook with our guests, dealers and other interested parties. "The premiere is of course a nerve-racking affair," said HK Appliances Managing Director Olaf Thuleweit before it started. Until now there has only been one event where guests from Häcker Küchen have been invited to cook under supervision, whilst at the same time also finding out about the Blaupunkt appliances. "It was a wonderful evening that has motivated us to do this more often for our customers and dealers," says Thuleweit.

Since then there have been a number of similar cooking events in the Blaupunkt Competence Centre. "We manage to create a casual but professional atmosphere in which to present the merits of our Blaupunkt products," says a pleased Stefan Möller. The customers and guests are usually astounded by the wide range of appliances available. "Lots of them have no idea that our program contains starter appliances through to appliances for the premium segment," says Möller. Powerpoint presentations are shown when presenting the appliances that are integrated in a real kitchen environment. "There is a huge difference between simply looking at a Ceran hob and actually cooking on one," explains Olaf Thuleweit. Marcus Lagmöller has joined the team to ensure that the cooking process and the presentation of the appliances is as professional as possible. Lagmöller has two characteristics that are also inherent to the company HK Appliances: firstly he is a businessman and will be managing the commercial side of things at HK Appliances as of 1st May, ▶

LA COMPÉTENCE VIENT EN CUISINANT

HK APPLIANCES
OUVRE UN CENTRE
DE COMPÉTENCES
BLAUPUNKT



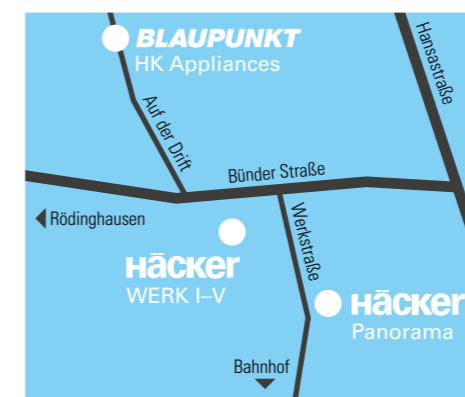
On vous l'accorde, la première impression est plutôt sportive. Un baby-foot professionnel accueille les hôtes, des sportifs passent parfois en tenue d'entraînement, le regard se porte sur le gazon entretenu du terrain de jeu. Mais au Häcker Wiehenstadion, sur un étage, tout est placé sous le signe de la cuisine. Ici, HK Appliances est à la maison et dorénavant, cet endroit abrite également le Centre de compétences Blaupunkt. « Lorsque nous avons opté pour ce site il y a quelques mois, nous savions déjà que nous y accomplirions non seulement notre travail administratif mais que nous aimerions également donner une forme concrète au thème Blaupunkt », déclare le gérant de HK Appliances, Stefan Möller.

La grande salle polyvalente a donc été repensée, un paysage culinaire est né, axé sur deux exigences : les produits Blaupunkt y sont parfaitement mis en scène et dans le même temps, il existe tout un environnement pour cuisiner avec des invités, des négociants et toute personne intéressée. « Avant la première, nous étions évidemment un peu nerveux », confesse le gérant de HK Appliances, Olaf Thuleweit, avant de commencer. Les hôtes de Häcker Küchen venaient d'abord pour tester eux-mêmes les sensations ressenties lorsqu'on cuisine en suivant des instructions et pour apprendre encore davantage de choses sur les appareils Blaupunkt. « Ce fut une soirée fantastique qui nous a renforcés dans l'idée de proposer ce genre de choses un peu plus souvent, même à nos clients et à nos négociants », affirme O. Thuleweit. Plusieurs événementiels cuisine de ce type ont lieu depuis longtemps dans le Centre de compétences Blaupunkt. « Nous avons réussi à y présenter les avantages de nos produits Blaupunkt dans une ambiance décontractée mais professionnelle », se réjouit Stefan Möller. La plupart du temps, les clients et les hôtes sont étonnés par le large éventail d'appareils disponibles. « Beaucoup ignorent que nous proposons des appareils qui vont de l'entrée de gamme au haut de gamme », ajoute S. Möller. Des présentations Powerpoint viennent appuyer la description des appareils qui, ici, n'est pas isolée mais plutôt mise en scène dans un environnement de cuisine. « Il y a une très grande différence entre le simple fait de regarder une plaque vitrocéramique et cuisiner dessus », affirme Olaf Thuleweit. Afin que cette cuisine tout comme la présentation des appareils répondent aux exigences professionnelles, Marcus Lagmöller a rejoint le navire. Marcus réunit deux caractéristiques importantes pour ▶

and secondly he is a qualified sommelier, passionate cook and therefore predestined to lead the cooking events. The participants cook three courses together and our focus is really on the word 'together'. "Participants are given the opportunity to touch, try out and cook with the equipment so they can really understand what our Blaupunkt appliances are capable of," says Stefan Möller. The result is a sociable and informative evening combining business with pleasure. Irene Kampe, who previously held these kinds of cooking events in the kitchen in the Panorama building with a large number of dealers, is also thrilled about the new location. "Here we have our own rooms that are not immediately associated with training rooms. Even though it is just a stone's throw between Häcker and HK Appliances, our guests see things differently." This is how the Blaupunkt Competence Centre has become a model of success in just a few months, and there are plans to not only continue with this concept, but also to expand it. "Here in our event showroom we always have the latest appliance models, and it has become a communicative place in which cooking and know-how are combined in perfection," says Olaf Thuleweit. In the future there will be numerous events held here to present the Blaupunkt appliances to as many dealers as possible.



HK Appliances. Premièrement, c'est un commercial qui s'occupe depuis le 1er mai des intérêts économiques de HK Appliances. Deuxièmement, c'est un sommelier de formation et un passionné de cuisine prédestiné à diriger les évènements cuisine. Trois plats sont ici cuisinés en commun « et nous insistons vraiment sur le terme « en commun » car il faut ici toucher, essayer, cuisiner ensemble pour encore mieux appréhender tout ce qu'il est possible de faire avec nos appareils Blaupunkt », précise Stefan Möller. Ainsi est née une soirée informative entre amis où l'on joint l'utile à l'agréable. Irene Kampe, qui réalisait jusqu'à présent ce type d'évènements cuisine dans la cuisine du Panorama avec un grand nombre de négociants, se réjouit également du nouvel emplacement. « Nous nous trouvons ici dans des locaux dédiés qui ne sont pas mis directement en contact avec les salles de formation. Même si, à vol d'oiseau, il n'y a que quelques mètres entre Häcker et HK Appliances, nos hôtes perçoivent cela différemment ». Le Centre de compétences Blaupunkt est donc devenu un modèle de succès en seulement quelques mois. Et non seulement il doit être poursuivi mais également approfondi. « Ici, dans notre salon événementiels, on retrouve toujours les derniers modèles de nos appareils, c'est un lieu consacré à la communication qui allie parfaitement art de la cuisine et connaissances autour de la cuisine en tant qu'espace », conclut Olaf Thuleweit. À l'avenir, de nombreux évènements devraient y avoir lieu afin de faire découvrir les appareils Blaupunkt à un maximum de négociants.



HK APPLIANCES GMBH
 Auf der Drift 36
 32289 Rödinghausen
 Tel: +49 (0) 5746-9377-200
 Fax: +49 (0) 5746-9377-201
 info@hk-appliances.com
 www.hk-appliances.com