

25 jahre leidenschaft für ihre küche



ein starkes team

Die Menschen hinter den Küchenfronten



detaillierter rundumservice

Von der Idee zur Traumküche



neuste küchentrends

Schön und praktisch



Die Sonderbeilage erscheint
als entgeltliche Einschaltung.

Lastenstraße 60, A 6840 Götzis
T 05523 620 01 - 0
office@kuechenwerkstatt.at
www.kuechenwerkstatt.at



25 jahre leidenschaft für küchen und esszimmermöbel

Küchenwerkstatt-Gründer Franz Schwab hat das Tischlerhandwerk von der Pike auf kennengelernt und war viele Jahre in der Welt der Küchen tätig, bevor er vor 25 Jahren die Küchenwerkstatt in Götzis als Ein-Mann-Betrieb eröffnete. Das solide Fundament für eine erfolgreiche und Kunden begeisternde „Küchenstory“ wurde damit gelegt.

Bereits ein Jahr später, im Jahr 1992, stieß Oliver Vith, der heutige Geschäftsführer und Teilhaber, als Monteur zum Unternehmen. Die auf gute Küchenplanung und Montage spezialisierte Küchenwerkstatt entwickelte sich damit dynamisch weiter. Mit dem stetig wachsenden, gut ausgebildeten Team wurden immer hochwertige Küchen – auch für das benachbarte Ausland – geplant und montiert. Mittlerweile sorgen 18 Mitarbeiter für hohe Beratungskompetenz, besten Service, handwerkliches Geschick und die sympathische Organisation ringsum jede neue Küche. Unter den Vorarlberger Anbietern ist die Küchenwerkstatt mittlerweile die Nummer 1.

Hohe Weiterempfehlungsrate

„Wir freuen uns über die hervorragenden Referenzen, die unsere Kunden uns geben“, erklärt Franz Schwab. 50 % der Küchenkäufer sind Neuerrichter, die anderen 50 % Zweitein-



”

Für uns sind begeisterte Kunden, die uns gerne weiterempfehlen, das Wichtigste – seit 25 Jahren.

Franz Schwab,
Geschäftsführer Küchenwerkstatt

richter der Generation 50 plus. Hohe Ansprüche dieser Klientel gehen einher mit einer hohen Weiterempfehlungsrate. Nicht zuletzt sind Qualität, Service und Garantie unschlagbare Bestandteile des Erfolgsrezeptes der Küchenwerkstatt. Umfassende Service- wie Garantieleistungen gelten für zehn Jahre. In diesem Zeitraum erfolgt ein jährlicher Küchencheck, bei dem überprüft wird, ob Scharniere noch tadellos funktionieren, Schubladen können nachjustiert und Auszüge etc. überprüft werden. Geschäftsführer Oliver Vith: „Diese Sicherheit und diesen besonderen Service, der den Werterhalt der Küche unterstützt, schätzen unsere Kunden sehr. Gleichzeitig sind wir wieder und laufend mit ihnen im Gespräch.“

Die Küchenwerkstatt präsentiert in ihrem attraktiven Schau- raum 7 Musterküchen, aber auch Esszimmer- und Badmöbel werden produziert. Esszimmer werden oft gemeinsam mit



”

Ziel ist es, unser Unternehmen lang- fristig erfolgreich aufzustellen und nachhaltig wetterfest zu machen.

Oliver Vith,
Geschäftsführer Küchenwerkstatt

der neuen Küche geplant und gekauft, während Garderoben, Badmöbel und Co. aufgrund der hohen Kompetenz der Kü- chenwerkstatt als Komplettanbieter geordert werden. Pro- duktqualität, perfekte Ausführung und guter Service sowie die familiäre Atmosphäre haben die Küchenwerkstatt zu dem Unternehmen gemacht, was es heute ist: Zum zuverlässigen Spezialisten und Partner, wenn es um kreative Ideen, exzel- lente Planung und professionelle Montage einer neuen Kü- che oder einer neuen Einrichtung geht. Auf in die nächsten 25 Jahre!

firmenchronik

November 1991	Eröffnung durch Franz Schwab als Ein-Mann-Betrieb
August 1992	erste Ausstellung Messe Dornbirn
November 1992	erster Küchenmonteur Oliver Vith
1995	Beitritt WG Götzis
1996	Küchenlieferung in die USA
2000	Auszeichnung Top-70-Betrieb Vorarlbergs
2003	Umgründung von Einzelfirma in GmbH
2003	Neubau in der Lastenstraße und neues Erscheinungsbild
2004	Beitritt zum Verband „Der Kreis“
2004	erstes Organigramm + Leitbild
2006	Oliver Vith wird Verkaufsleiter
2007	Prokura für Oliver Vith
2008	Franz Schwab stellt die Weichen für die Zukunft und beteiligt Oliver Vith als Gesellschafter mit 20%
2011	KMU Preis 2. Platz
2012	Oliver Vith übernimmt weitere 20%
2014	Oliver Vith übernimmt weitere Anteile und hält 74,9%
2016	25 Jahre Küchenwerkstatt, 18 Mitarbeiter





Berater-Talent für unser Verkaufsteam in Götzis gesucht!
Mehr Infos unter kuechenwerkstatt.at

von der idee zur traumküche

Herausfinden, was der Kunde wünscht, was er in seinem Küchenalltag benötigt und wie diese Wünsche ideal zu einer nachhaltig wertbeständigen und attraktiven Küche kombiniert werden – das ist die hohe Kunst des Küchenwerkstatt-Einrichtungsberaterenteams.

Oliver Vith und Roland Rohrer leiten das Verkaufsteam, das weiters aus Bernd Moosbrugger, Fabian Winkler und Andreas Kothgasser besteht. Jeder einzelne von ihnen kann hervorragend zuhören. Einfühlungsvermögen und Kreativität, Kombinationsgabe und aufrichtige Informationsbereitschaft zählen zu den weiteren Eigenschaften des Profiteams. Denn vom ersten Kontakt bis zum Endprodukt sind zufriedene Kunden das Ziel der Einrichtungsberater. Küchenstil, Vorstellungen und Wünsche sowie die Ansprüche an Design und Funktionalität werden in einem eingehenden Beratungsgespräch genauestens abgeklärt. Oliver Vith: „Ein Einrichtungsberater benötigt viele Kompetenzen, wir freuen uns, wenn sich qualifizierte Personen bei uns melden – wir möchten unser Verkaufsteam gerne um eine Person auf sechs Personen aufstocken!“ Idealerweise haben Berater sowohl eine Tischlerlehre absolviert wie eine Ausbildung zum Einrichtungsberater abgeschlossen. So ist eine kompetente Beratung garantiert.

Das Verkaufsteam der Küchenwerkstatt berücksichtigt alle beim Kunden vorhandenen Faktoren und jedes noch so kleine, gewünschte Detail zur künftigen Traumküche. Beginnend vom Platz über die Anzahl der Nutzer – wird viel gekocht, soll die Küche praktisch oder auch repräsentativ sein? Welche Anschlüsse sind vorhanden, welche müssen für eine optimale Montage eventuell ergänzt werden? Leben kleine Kinder oder Haustiere im Haushalt, soll der Dampf-abzug direkt am Herd oder darf er doch noch an der Decke sein...? Es sind zig Fragen, auf die moderne Küchenkäufer gemeinsam mit dem Küchenplaner Antworten finden. Mit großer Sorgfalt wird die Küche geplant, damit das ideale Ergebnis auch sitzt, passt und glücklich macht. Die gewählte Küche wird mit den individuellen Fronten, Elementen, Griffsystemen, den gewünschten Markengeräten und jeder weiteren Einzelheit produziert. Und wird so von der digitalen Vision zur Realität.

ein ipad für die neue küche

Wer bei der Küchenwerkstatt eine Küche kauft, bekommt ein hochwertiges iPad gleich dazu.

Die praktische „Carat“-App macht es möglich, dass man seinen Freunden bereits vor dem Einbau die neue Traumküche zeigen kann oder selbst virtuell durch die Traumküche spaziert. Dazu muss lediglich im App-Store die App „CARAT view“ auf das iPad oder iPhone geladen werden. Die Küchenwerkstatt stellt ein gerendertes Panorama-Foto der geplanten Küche zur Verfügung, und schon kann es los gehen. Durch Drehen in verschiedene Richtungen entsteht der Eindruck, man bewege sich im Raum. Verschiedene Funktionen lassen sich steuern; unter anderem kann der Betrachtungswinkel festgelegt werden. Der Rundumblick ist durch das Drehen des Tablets und via „Wischen“ möglich.

Gelebter Umweltgedanke

Das iPad kann in einem Smart home auch für gezieltes Energiesparen eingesetzt werden. Die Küchenwerkstatt ist sich ihrer Verantwortung für die Umwelt bewusst und setzt für Dienstfahrten auf ein Gas- sowie Elektroauto. Die hauseigene Photovoltaikanlage produziert Strom aus der Sonne. Auch die seit einiger Zeit auf Digitalpost umgestellte Kundenkommunikation für den Küchencheck spart CO₂ ein. Und last but not least sorgt die Küchenwerkstatt für Umweltschutz beim Kunden: Richtiges Kühlen, Kochen, Backen oder Spülen spart Energie und macht sich in barer Münze bemerkbar. Eigenverantwortliches Handeln und der Einbau moderner Elektrogeräte mit hoher Energie-Effizienz sind wahre Klimaschützer. Auch kostbares Trinkwasser lässt sich einsparen. Das Team berät dazu gerne.



” 25 Jahre Küchenwerkstatt – was sind Ihre Erfahrungen?



Ich arbeite seit 21 Jahren in der Küchenwerkstatt und ich habe mit Sicherheit schon 1.200 hochwertige Küchen montiert. Dazu kommen noch viele Montagen im Bereich Innenausbau. Mein Motto ist: Geht nicht, gibt's nicht. Die Kunden zufrieden zu stellen war stets meine größte Motivation.

Markus Mayer,
Küchenwerkstatt



Ich habe meine Küche vor mehr als 20 Jahren von der Küchenwerkstatt fertigen lassen und war so zufrieden, dass ich den Einbau neuer Elemente erneut vom Team durchführen ließ. Die Adaption wurde innert kürzester Zeit durchgeführt. Dank Qualität, kompetenter Beratung und guten Ideen sind meine Ansprüche alle erfüllt.

Sissy Metzler,
Kundin aus Götzis



Qualität, Flexibilität, Kompetenz – vereint in einem familiären Team - sind die Erfolgskriterien der Küchenwerkstatt, die heuer ihr 25-jähriges Bestehen feiern kann. Stolz darauf, dass Götzis einen solchen Betrieb in der Gemeinde beherbergen darf, wünsche ich den Verantwortlichen auch für die Zukunft viel Erfolg.

Christian Loacker,
Bürgermeister Götzis



Seit 25 Jahren steht der Name Küchenwerkstatt für Qualität, Zuverlässigkeit und Kompetenz. Gemeinsame Ziele haben durch die Jahre eine Partnerschaft entstehen lassen, die von wechselseitigem Vertrauen geprägt war. Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und gratulieren herzlich zum Jubiläum!

Thomas Bauer,
Höfle Natursteinwerk



Produkte mit einer hohen Lebensdauer, außergewöhnlicher Qualität und höchstem Komfort sowie größtmögliche Kundenzufriedenheit machen die Marke Miele aus und decken sich hervorragend mit der Philosophie der Küchenwerkstatt. Und das macht für uns die Zusammenarbeit mit der Küchenwerkstatt so wertvoll.

Christa Käfer,
Miele Verkaufsleitung



Wir erhielten bei der Küchenwerkstatt eine sehr kompetente Beratung und Planung. Auch der Einbau ging hervorragend über die Bühne, das Team arbeitet sauber und rasch. Ganz begeistert sind wir von dem außergewöhnlichen Service mit dem 10 Jahre lang alljährlich durchgeführten Küchencheck!

Nadja und Christian Lang,
Kunden aus Feldkirch

die menschen

hinter den küchenfronten ...

Es ist ein erhebendes Gefühl, wenn man zum ersten Mal über den kühlen Stein der neuen Arbeitsplatte streicht, das erste Mal für seine Lieben auf dem neuen Induktionsherd kocht oder sein Herzblatt mit einem zarten Soufflé frisch aus dem Ofen verwöhnt.

Doch bevor es so weit ist, leistet der gesamte Mitarbeiterstab der Küchenwerkstatt aus ganzem Herzen volle Arbeit. Das gesamte Team hat nicht nur eine Leidenschaft für Küchen, sondern auch umfangreiche Fachkenntnis. Alle Mitarbeiter leben nach dem Leitbild der Küchenwerkstatt, in dem die Kundenzufriedenheit an oberster Stelle steht. Das beginnt schon bei den Geschäftsführern Franz Schwab und Oliver Vith, die beide das Handwerk von der Pike auf gelernt haben. Sie haben viele Jahre selbst Hand angelegt und wissen um die Details, die für eine gute Küche notwendig sind. Nicht zuletzt ist es das ideale Zusammenspiel aller Beteiligten, das aus den gewählten Bestandteilen für die Küche das perfekte Ganze schafft. Es sind die Menschen hinter den Küchenfronten, die mit ihrer Kompetenz und ihrem Fingerspitzengefühl, ihrem Wissen und ihren Fertigkeiten für langjährige Freude mit der neuen Küche sorgen. Die familiäre Atmosphäre, die im gesamten Unternehmen herrscht, bildet das positive Betriebsklima, aus dem gute Leistungen entstehen. Davon profitieren die Kunden in jeder Phase des Küchenkaufes.

Backoffice

Bereits bei der Terminvereinbarung kommen die Damen des Backoffice auf den Plan. Renate Bösch, Nicole Schneider und Claudia Jäger erledigen freundlich und kompetent alle Tätigkeiten und Aufgaben, die im Bereich Administration, Buchhaltung etc. anfallen. Sie arbeiten dem ganzen Team zu – beginnend bei den „Chefs“ bis zur Verkaufsberatung und dem Montageteam. Sie halten Kontakt mit den Partnerfirmen und Zulieferern, kümmern sich um Bestellungen und Anrufe, informieren und beantworten Fragen rasch und fähig. Das Verkaufs- und Planungsteam hat intensiven Kontakt zu den Kunden. Rasch entscheidet sich, wie gut ein Planer auf die Vorstellungen der Kunden eingeht. Die Beratung erfordert

Zeit, Wissen und Sorgfalt – das Team der Küchenwerkstatt bringt dies und noch viel mehr mit. Kompetenz, Leidenschaft und Herzblut – denn am Schluss soll die Küche passen wie ein Maßschuh. Die Küchenwerkstatt realisiert mit ihren fähigen und motivierten Mitarbeitern Wunschküchen, die mit Stil, Qualität, Innovation und Wertbeständigkeit überzeugen.

Planung

Hat sich der Kunde für ein Modell entschieden, wird der Plan in allen Details ausgearbeitet. Meist ist es schon die erste Idee, die überzeugt. Die Details werden anhand von Farb- und Materialmustern besprochen. Die richtige Arbeitsplattenhöhe, die Schubladentiefe, die Kastenbreite, die Anordnung von Spüle und Herd. Wie viel Rüstplatz bleibt bestehen, wie viel Stauraum. Schließlich soll die fertige Küche mit der Wunschvorstellung übereinstimmen – oder sogar die Erwartungen übertreffen. Gearbeitet wird zu Beginn mit Plänen. Bevor die Bestellung in die Produktion geht, werden vor Ort die exakten Maße aufgenommen. Der Küchenplan wird den Kunden auch digital via Carat App zur Verfügung gestellt. Damit man auch daheim schon stolz zeigen kann, wie die künftige Küche aussieht.

Termintreue und Fixpreis

Selbstverständlich wird die Küche auch zum vereinbarten Termin und Preis, inklusive der Montagekosten, geliefert. Versteckte Kosten sucht man bei der Küchenwerkstatt vergeblich. Das Montageteam unter der Leitung von Heinz Nesensohn versteht sein Handwerk aus dem efer. Die sympathischen und kompetenten Monteure Martina Fadi, Thomas Fröhle, Johannes Kranz, Jürgen Kuntner, Martin Moser und Markus Mayer sorgen vor Ort beim Kunden für den reibungslosen und sauberen Einbau. Präzise, verlässlich und sauber. Ausschließlich Markenküchenmöbel der führenden europä-

ischen Hersteller sowie Elektrogeräte der neuesten Generation werden exakt auf Maß eingebaut. Alles wird auf seine Funktion getestet und im Anschluss wird die einstige Baustelle sauber hinterlassen. Dazu zählt auch die fachgerechte Müllentsorgung.

Garantie und Service

Was die Küchenwerkstatt einzigartig macht, ist auch der Service. Hier kommen wieder die Damen des Office ins Spiel. Sie organisieren, dass jeder Küchenwerkstatt-Kunde 10 Jahre lang kostenlos und unaufgefordert einen Küchencheck erhält. Dabei kontrollieren die Monteure Schubladenfürungen, ziehen Schrauben nach und stellen Beschläge präzise ein. So schließt sich der Kreis – das Küchenwerkstatt-Team steht zur Verfügung – selbst Jahrzehnte später, wenn ein Fresh-up der bestehenden Qualitätsküche vorgenommen werden sollte.





schön und praktisch

Sieben unterschiedliche Küchen sind im 200 Quadratmeter großen Schauraum der Küchenwerkstatt zu besichtigen. Gleiten, rollen, schieben, ziehen – hier kann man nicht nur sehen, sondern auch erleben, wie sich die neue Küche „anfühlen“ wird.

Die Entscheidung zwischen klassischer, funktionaler, Design- oder Landhausküche fällt leichter, wenn man bei der Beratung anschauliche Beispiele vor Augen hat. Im Schauraum kann zwischen verschiedenen Farben, Fronten, Stilen, unterschiedlichen Einbauhöhen und hochwertigen Marken bei Einbaugeräten und Küchenherstellern gewählt werden. Matt oder Lack, Folie oder Schichtstoff, Strukturlack oder Hochglanz – in der Küchenwerkstatt werden Fronten berührbar. Gleiches gilt für Griffe, Griffsysteme und Arbeitsplatten sowie Küchenrückwände.

Anregende Auswahl

Viele Fragen können direkt bei den Musterküchen geklärt werden. Wie viel Stauraum verbirgt sich hinter den breiten Schubladen, welche funktionalen Details kann die neue Kü-

che bekommen? Wie sieht der minimalistische Dampfzug direkt am Herd aus, wie macht sich der opulente Abzug einer Landhausküche, der als Blickfang fungiert? Werden spannende Kontraste in Bezug auf die Materialwahl gewünscht oder soll alles in einer Farbe und aus einer Verarbeitungstechnik komponiert werden?

In der Ausstellung werden Akzente gesetzt, die man als Anregung gerne für sein eigenes Kochreich umsetzen möchte. Alles kann berührt und ausprobiert werden. Soll der Schrank via Fingertipp nach oben aufklappbar sein, schwingt man ihn lieber oder bleibt es bei der einfachen Türe? Die ausgestellten Schauküchen bieten Beispiele harmonisch wie kreativ geplanter Kochoasen. Die Küchenwerkstatt lädt zum inspirierenden Besuch ihres Schauraumes.



**photovoltaik
zentrum
vorarlberg**

ERÖFFNUNG

**Samstag 08. Oktober 2016, von 10:00 bis 16:00 Uhr
Interpark Focus 21, Röthis**

Hansesun Austria eröffnet das erste Photovoltaik Zentrum in Vorarlberg auf den Sonnenwiesen im Interpark Focus in Röthis. Alles wissenswerte rund um die Photovoltaik sowie die neuesten Entwicklungen, speziell im Bereich Stromspeichertechnik, werden in der größten Vorarlberger Sonderausstellung dem interessierten Publikum näher gebracht. Bestaunen und erfahren Sie alles über die neuesten Trends der Photovoltaik-Welt.

Mit umfangreichem Unterhaltungsprogramm und kulinarischen Schmankerln aus der Region.

**HANSESUN
AUSTRIA**
der Vorarlberger Photovoltaik-Spezialist

Hansesun Austria GmbH
Interpark Focus 21, 6832 Röthis
office@hansesun.at
www.hansesun.at

vom eigenen dach

Die Küchenwerkstatt hat sich vor einigen Monaten für die Errichtung einer großen PV-Anlage entschieden und damit den entscheidenden Schritt in Richtung „Strom vom eigenen Dach – eine Investition in die Zukunft“ getan.

„Erstklassigkeit ist für uns mehr als ein Wort, es ist eine Philosophie, der wir nun seit 25 Jahren treu sind.“ Dieser Slogan wird bei der Küchenwerkstatt gelebt. Und genau diese Erstklassigkeit hat der Küchenspezialist zusammen mit dem Photovoltaik-Spezialisten Hansesun Austria beim Bau einer 265 m² großen PV-Anlage auf dem eigenen Dach umgesetzt. Errichtet wurde eine aus 156 Modulen bestehende Anlage, welche nahezu den kompletten Strombedarf des Unternehmens deckt.



„Hansesun hat bereits im Vorfeld eine Planung und Berechnung der Sonnenstunden auf unserem Dach vorgenommen und eine Wirtschaftlichkeitsberechnung erstellt. Anschließend wurde das Projekt zu unserer vollsten Zufriedenheit umgesetzt“, freut sich Küchenwerkstatt-Geschäftsführer Franz Schwab. „Mit der Anlage werden rund 16 Tonnen CO₂ pro Jahr eingespart. Damit avanciert die Küchenwerkstatt zu einem Vorzeigunternehmen in Sachen Klimaschutz im Ländle“, weist Vertriebsleiter Andreas Müller vom Ländle Markt-

führer Hansesun auch auf den CO₂-freien Ablauf der Produktion hin.

Optimierung des Eigenverbrauchs

Die Optimierung des Eigenverbrauchs, der wirtschaftliche Betrieb der Anlage mit einem möglichst hohen Eigenverbrauch, war aufgrund der niedrigen Einspeisetarife das große Thema. Dieses wird mit der PV-Anlage auf dem Dach der Küchenwerkstatt voll und ganz realisiert. „Wir versorgen unseren kompletten Betrieb mit Eigenstrom. Von der Produktion über das komplette Büro mit der gesamten Planung bis hin zum E-Mobil. Auch die Heizung und die Warmwassererzeugung, alles wird vom Sonnenkraftwerk auf dem eigenen Dach betrieben“, so Oliver Vith, Geschäftsführer der Küchenwerkstatt. Auch die Umstellung der Autoflotte auf E-Fahrzeuge ist ein Thema, welchem beim Götzner Küchenspezialisten großes Augenmerk geschenkt wird.



Die beiden Unternehmen haben allen Grund zu feiern: Die Küchenwerkstatt ihr 25-Jahr-Jubiläum und Hansesun Austria die Eröffnung des großen Photovoltaikzentrums. Feiern Sie mit!



DER KREIS
GEMEINSCHAFT FÜR
KÜCHENSPEZIALISTEN

STARKER PARTNER - STARKE GEMEINSCHAFT



DER KREIS, die führende Einkaufsgemeinschaft für den Küchen- und Möbelhandel **gratuliert** der **küchenwerkstatt Götzis** zum **25jährigen Firmenjubiläum** und zur **12jährigen Mitgliedschaft!**

kuechen
spezialisten.at


Küchenbörse 24
Ausstellungsküchen & Elektrogeräte

DER KREIS Küche und Wohnen
Marketing-u. BeratungsgmbH OG
Bachfeldstraße 3
5102 Anthering

Tel: +43(0)6223 / 20421-0
+43(0)6223 / 20421-14

info@derkreis.at • www.derkreis.at

haas
WOHNEN
HAUTNAH
ERLEBEN

www.haasmoebel.at



Raiffeisenbank
amKumma 
raiba-amkumma.at

” **Die Leidenschaft zum Beruf machen. Das ist genial.**

Meine edlen Spirituosen beziehe ich aus der ganzen Welt. Bei meiner Bank setze ich auf Regionalität. Mit der Raiffeisenbank amKumma konnte ich die Idee vom eigenen Fachgeschäft für Whisky, Rum und Gin verwirklichen. Sie hat mich immer unterstützt.

Benedikt Fleisch - Geschäftsführer „Zeughaus Spirituosenfachhandel“ - Götzis

Die Im.pulsbank in Altsch. Götzis - Koblach - Mäder

ideaspinner.com

gobiq

**WIR
GLAUBEN
AN BIG
IDEAS.**

Vorarlbergs Agentur für
neue Kommunikation.

gobiq.at



 **GERSTGRASSER**

Steuerberatung · Unternehmensberatung



Richtungsweisend für Ihren Erfolg.

 **Steueroptimierung**

 **Buchhaltung Online**

 **Unternehmensentwicklung**

 **Begleitende Beratung**

Gerstgrasser Steuerberatung GmbH

Walgaustraße 18 · 6824 Schlins · +43 (0) 5524/2149-0
office@gerstgrasser.at • www.gerstgrasser.at

FASZINATION NATURSTEIN



HÖFLE

HÖFLE NATUR- UND KUNSTSTEINWERK
Telefon +43 5523 623 81-0, www.hoefle-stein.at



BORA
gratuliert zum
Firmen-
jubiläum!

BORA

Das Ende der Dunstabzugshaube.

Mit unseren Kochfeldabzugssystemen BORA Professional, BORA Classic und BORA Basic revolutionieren wir die Architektur und das Verhalten in der Küche von heute. So lassen wir Kochdünste und -gerüche gar nicht erst hochsteigen, sondern saugen sie dort ab, wo sie entstehen: direkt aus Pfannen und Töpfen. Für frische Luft ganz ohne störende Haube. www.bora.com
Überzeugen Sie sich bei einer unserer Live-Vorführungen.



Miele. Für das, was wir besonders lieben. Die grifflose Designline für Ihre Premiumküche.

Geben Sie Ihre Vorstellung von Perfektion in die besten Hände. Vertrauen Sie auf Miele ArtLine Einbaugeräte. Und Ihre Premiumküche wird zu einem Designstück ganz ohne Griffe dank Touch2Open und SoftOpen Technologie – für höchste ästhetische Ansprüche.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Miele Händler und auf www.miele.at.

Miele
IMMER BESSER

SIEMENS



Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Das Auge kocht mit.

Mit perfekt abgestimmtem Design und varioSpeed-Funktion der iQ700 Backöfen. Zuhause und im Siemens cookingClub.

siemens-home.bsh-group.com/at

Jedes Gericht ist nur so gut wie seine Zutaten. Beim Küchendesign gilt dasselbe. Mit dem perfekt abgestimmten Design der iQ700 Einbaugeräte-Reihe setzt Ihre Küche neue Standards. Die perfekt miteinander harmonisierenden Fronten ermöglichen vollkommene Freiheit beim Arrangieren der Geräte in einem eleganten, modernen und zugleich zeitlosen Design. Vollendet durch einzigartige Innovationen: Sparen Sie zum Beispiel mit varioSpeed bis zu 50 % Zeit – durch die intelligente Kombination verschiedener Heiztechnologien. Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler und auf www.siemens-home.bsh-group.com/at

Siemens cooking club



Entdecken Sie jetzt die Siemens cookingClub Kochevents auf www.cooking-club.at

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

kitchen. german Made.

Seit 2003 ist Häcker Küchen der Hauptlieferant der Küchenmöbel für die Küchenwerkstatt Götzis. Die hochwertigen Schubladen und Auszüge sind made in Vorarlberg von GRASS.

Auf den rund 200 Quadratmetern Ausstellungsfläche in der Küchenwerkstatt finden sich 7 hochwertige Systemat-Küchen zum Teil mit den exklusiven Blaupunkt-E-Geräten. Inspiration pur.

Häcker Küchen gratuliert der Küchenwerkstatt Götzis zum 25. Jubiläum!



25. JAHRE KÜCHENWERKSTATT

Herzliche Gratulation und danke für die Gute Zusammenarbeit!



FORCHER

Möbelqualität aus Tirol

Gabriel Forcher Tischlerei GmbH · www.forcher-tirol.at · Lienz/Osttirol



ALLES GUTE ZUM 25 JAHRE JUBILÄUM

glasmarte®
Sicherheits+Isolierglaswerke

Glas Marte GmbH • A 6900 Bregenz • Brachsenweg 39
T +43 5574 6722-0 • Fax -58
glas@glasmarte.at • www.glasmarte.at

neu **HKT**

NIKOLATESLA ERHÄLTICH IN ZWEI AUSFÜHRUNGEN

Slider-Bedienung

Zentral-Bedienung

Nikolatesla – Haube mit Pfiff

- ausgerüstet mit einem Zentralgebläse
- sehr effektiv in Bezug auf Dunstabzug, Lärmpegel, Energieeffizienz (A+)
- dank einer direkt Verbindung mit dem Kochfeld kann Nikolatesla für einen optimalen Abzug sorgen
- Der Abzug ist sowohl für Umluft- als auch für Abluftbetrieb erhältlich und passt so optimal auch in Ihre Küche

Bezug über den Küchenfachhandel www.hkt.at